ශ්‍රී ලංකා ප්‍රජාතාන්ත්‍රික සමාජවාදී ජනරජයේ ගැසට් පත්‍රය
අති විශෙෂ
இலங்கைச் சனநாயக சோசலிசக் குடியரசு வர்த்தமானப் பத்திரிகை
அதி விசேஷமானது
අංක 2152/57 - 2019 දෙසැම්බර් මස 05 වැනි බ්‍රහස්පතින්දා - 2019.12.05
2152/57 ஆம் இலக்கம் - 2019 ஆம் ஆண்டு திசெம்பர் மாதம் 05 ஆந் திகதி வியாழக்கிழமை
(அரசாங்கத்தின் அதிகாரத்துடன் பிரசுரிக்கப்பட்டது)

பகுதி IV (அ) - மாகாண சபைகள்

மாகாண சபை அறிவித்தல்கள்

கலிகமுவ பிரதேச சபை

அபாயகரமான, அசிங்கமான, அபாயகரமான மற்றும் அசிங்கமான வியாபாரம் தொடர்பான துணைவிதி

1987 ஆம் ஆண்டின் 15 ஆம் இலக்க பிரதேச சபைகள் சட்டத்தின் 126 ஆவது பிரிவினோடு கூறக்கூடிய சட்டத்தின் 122 ஆவது பிரிவில் பிரதேச சபைக்கு கிடைத்துள்ள அதிகாரங்களின் பிரகாரம் கலிகமுவ பிரதேச சபையினால் உருவாக்கப்பட்ட மற்றும் 2019.07.09 ஆந் திகதியன்று நடைபெற்ற பொதுச்சபையின் அங்கீகாரம் பெற்ற இங்கு கீழ் காணப்படும் கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பரப்பினுள் நடாத்தப்படும் அபாயகரமான, அசிங்கமான, அபாயகரமான மற்றும் அசிங்கமான வியாபாரம் தொடர்பான துணைவிதி, 1989 ஆம் ஆண்டின் 12 ஆம் இலக்க மாகாண சபை (இடை நேர் விதிகள்) சட்டத்தின் 2 ஆவது பிரிவினோடு கூறக்கூடிய மேற்குறிப்பிட்ட பிரதேச சபை சட்டத்தின் 123 (1) ஆம் பிரிவின் பிரகாரம் சப்பிரகமுவ மாகாண சபையின் ஆளுனர் தம்ம திசாநாயக ஆகிய என்னால் அங்கீகரிக்கப்பட்டுள்ளது என்பதையும், இந்த அறிவித்தல் வர்த்தமானியில் வெளியிடப்படும் தினத்திலிருந்து அதன் துணைவிதி கலிகமுவ பிரதேச சபை எல்லைக்குள் அமுலாக்கப்படும் என்பதையும் இத்தால் அறிவிக்கப்படுகின்றது.

தம்ம திசாநாயக,
ஆளுனர்,
சப்பிரகமுவ மாகாணம்.

சப்பிரகமுவ மாகாண சபை,
2019, ஒற்றோபர் 30.

இவ் அதி விசேட வர்த்தமானியை www.documents.gov.lk *என்னும் இணையத்தளத்திலிருந்து பதிவிறக்கம் செய்ய முடியும்.*

கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பரப்பினுள் நடாத்தப்படும் அபாயகரமான, அசிங்கமான, அபாயகரமான மற்றும் அசிங்கமான வியாபாரம் தொடர்பான துணைவிதி

1. இந்தத் துணை விதி கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பரப்பினுள் பாதிப்பு ஏற்படுத்தக்கூடிய அல்லது அபாயகரமான அல்லது பாதுகாப்பு ஏற்படுத்தக்கூடியதும், அபாயகரமானதுமாக நடத்தப்படும் வியாபாரங்களை கட்டுப்படுத்துதல், நிர்வாகம் செய்தல் மற்றும் முறைமைப் படுத்துதலுக்காக இந்தத் துணை விதி விதிக்கப்படுகிறது.

2. இந்தத் துணை விதி கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பரப்பினுள் அசிங்கமான, அபாயகரமான, அசிங்கமான மற்றும் அபாயகரமான வர்த்தகம் தொடர்பான துணை விதி என அழைக்கப்படும்.

3. (1) யாராவதொருவரால் கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பரப்பினுள் (இதன் பின்னர் அதிகார பரப்பு என அழைக்கப்படும்.) ஏதாவதொரு வளாகத்தினுள் தவிசாளரால் அதற்கென வழங்கப்பட்ட உரிமம் இருந்தால் தவிர அசிங்கமான, அபாயகரமான, அசிங்கமான மற்றும் அபாயகரமான வியாபார நிலையத்தை நடத்தக்கூடாது.

(2) மேலே 3(1) பிரிவுக்கமைய உரிமத்தை பெற்றுக்கொள்ள எதிர்பார்க்கும் நபர் இந்தத் துணை விதியின் நான்காவது உப அட்டவணைக்கு அமைவானதாக தயாரிக்கப்பட்ட விண்ணப்ப படிவத்தின் மூலம் விண்ணப்பிக்க வேண்டும்.

(3) இந்தத் துணை விதியின் கீழ் உரிமத்துக்காக அறவிடப்பட வேண்டிய கட்டணத்தை சபையால் அடிப்படை சட்டத்தில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள ஏற்பாடுகளுக்கு அமைவாக சபையினால் கூட்டு பிரேரணை மூலம் தீர்மானித்து, விதித்து அறவிடுதல் சட்ட பூர்வமானதாகும்.

4. (1) இந்தத் துணை விதி அமுல்படுத்தப்பட்ட பின்னர் மேலே 3 ஆவது பிரிவின் கீழ் உரிமத்துக்கு உட்படும் வளாகமாக ஆரம்பிக்கப்பட்டு நடத்தப்பட எதிர்பார்க்கும் யாராவதொரு நபரின் அதற்கான தகைமை தொடர்பாக தவிசாளரிடமிருந்து இந்தத் துணை விதியின் கீழான முன் அனுமதியை பெற்று கொண்டிருந்தால் தவிர, மேலே 3 ஆவது பிரிவின் கீழ் உரிமத்துக்காக விண்ணப்பம் செய்ய உரித்து அற்றவராவார்.

(2) இந்தப் பிரிவின் கீழ் முன் அனுமதிக்கான விண்ணப்பம் தொடர்பில் பொது சுகாதார பரிசோதகரின் அறிக்கை மற்றும் சுகாதார வைதத்திய அதிகாரியின் விதந்துரையின் அடிப்படையில் தவிசாளரால் அங்கிகாரம் வழங்கப்பட வேண்டும்.

(3) இந்தப் பிரிவின் கீழ் அங்கீகாரம் வழங்கும் போது அறவிட வேண்டிய பரிசீலனை கட்டணம் சபையால் அவ்வப்போது பிரேரணை நிறைவேற்றுவதன் மூலம் தீர்மானிக்கப்பட்டு அறவிடப்படலாம்.

5. இந்தத் துணை விதியின் 3 ஆவது பிரிவின் கீழ் உரிமத்துக்காக விண்ணப்பிக்கும் அனைத்து நபர்களும் இந்த சட்டத்தில் கீழே குறிப்பிடப்படும் நிபந்தனைகளை பூர்த்தி செய்திருக்க வேண்டும்.

(1) வியாபாரம் ஆரம்ப வியாபாரமாக இருந்தால் துணை விதியின் 4 ஆவது பிரிவின் கீழ் அங்கீகாரம் பெற்றிருத்தல்.

(2) வலயமாக்கப்பட்டு இருந்தாலோ அல்லது கைத்தொழில் வலயமாக பிரகடனப்படுத்தப்பட்டிருந்தால் அசிங்கமான, அபாயகரமான மற்றும் அசிங்கமானதும், அபாயகரமான வியாபார நிலையங்களுக்கு கட்டிடம் நிர்மாணிக்கும் போது அந்த வலயமாக்கலுக்கு அமைவாக நடவடிக்கை எடுத்திருக்க வேண்டும்.

(3) பொருத்தமானவாறு நகர அபிவிருத்தி அதிகாரசபை சட்டத்தின் அல்லது வீடமைப்பு மற்றும் நகர அபிவிருத்தி கட்டளை சட்டத்தின் ஏற்பாடுகளுக்கு அமைவாக நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருக்க வேண்டும். அந்த நிர்மாணம் நிரந்தர கட்டிட பொருட்களால் நல்ல முறையில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருக்க வேண்டும் என்பதுடன் நல்ல நிலையில் பேணப்பட்டு வர வேண்டும்.

(4) நிர்மாணம் நிறைவடைந்த பின்னர் அந்த பொருட்களில் நச்சுடைய வாயு வெளியேறக்கூடாது. நல்ல முறையில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருக்க வேண்டும் என்பதுடன், நல்ல நிலையில் பேணப்பட்டு வர வேண்டும்.

(5) இடையூறு இன்றி அனைத்து செயற்பாட்டு நடவடிக்கைகளிலும் திருப்தியடைய கூடியவாறு போதுமானளவு இடவசதி கிடைக்க கூடியவாறு நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருக்க வேண்டும்.

(6) நடவடிக்கை செயற்பாடுகளின் போது முறையான செயற்பாடுகள் ஊடாக நடவடிக்கைகளை இலகுபடுத்துவதற்காக நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருக்க வேண்டும் என்பதுடன் அங்கே ஏதாவது மீள உள்வரக்கூடிய செயற்பாடுகள் இருக்க கூடாது.

(7) இலகுவாகவும், உகந்தவாறும் சுத்தம் செய்யக்கூடியவாறு நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருக்க வேண்டும்.

(8) உத்தேச கட்டிடம் அல்லது கட்டிடங்களின் ஒரு பகுதி தவிசாளராலோ அல்லது அவரால் அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட அலுவலராலோ அல்லது சுகாதார மருத்துவ அலுவலராலோ அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகரால் வர்த்தக கருமத்துக்கோ, உற்பத்தி கருமத்துக்கோ, களஞ்சிய கருமத்துக்கோ உகந்தது என திருத்தியடைய கூடியவாறு நிர்மாணிக்கப்பட்டிருப்பதுடன், எதிர்பார்க்கும் எண்ணிக்கையிலான நுகர்வோருக்கு வசதி வழங்கக்கூடியவாறு போதுமானளவு இடவசதியுடனும் ஆபத்து மற்றும் சேதம் அற்றதாகவும் இருக்க வேண்டும்.

(9) அந்த வளாகம் உரிய முறையில் பராமரிக்கப்பட வேண்டும் என்பதுடன் செயற்கையாகவோ, இயற்கையாகவோ நல்ல காற்றோட்டமும், நன்றாக வெளிச்சமும் கிடைக்க கூடியதாக நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருக்க வேண்டும்.

(10) அதற்கேற்ப கழுவக்கூடியதாகவும், வழுக்கும் தன்மையற்ற பொருட்களால் அமைக்கப்பட்ட தரை இருக்க வேண்டும் என்பதுடன், அது சுத்தப்படுதல் மற்றும் நச்சுகிருமி அழிப்பானை இடுவதற்கு இலகுவானதாக இருக்க வேண்டும். அந்த தரையிலுள்ள வெளியேறும் இடங்களில் திரவம் வழிந்தோடக்கூடியவாறு சாய்வாக இருக்க வேண்டும்.

(11) வியாபார தன்மைக்கு ஏற்ப சுவர் நீர் எதிர்ப்பு உடைய, உறிஞ்சும் தன்மையற்றதும், கழுவக்கூடியதுமான பொருட்களால் உருவாக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும் என்பதுடன் நடவடிக்கை மேற்கொள்ளப்படும் உயரம் வரை அந்த சுவர் மிருதுவானதாக இருக்க வேண்டும் என்பதுடன் அந்த சுவர்களில் நுண்ணிய துவாரங்கள் இருக்க கூடாது. மேலும் அந்த சுவர் சுத்தப்படுத்துவதற்கும், நச்சுகிருமி அழிப்பான் இடுவதற்கும் இலகுவானதாக இருக்க வேண்டும்.

(12) கதவுகள் மிருதுவான மற்றும் உறிஞ்சும் தன்மையற்ற மேற்பரப்புடன் இருக்க வேண்டும் என்பதுடன், உசிதமான சந்தர்ப்பத்தில் சுயமாக மூட கூடியதாக இருப்பதுடன் உரியவாறு மூடி இருக்க வேண்டும்.

(13) யன்னல் இலகுவாக சுத்தப்படுத்த கூடியதாக இருக்க வேண்டும் என்பதுடன், அவை குப்பை சேர்வதனை குறைக்க கூடியவாறு நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருக்க வேண்டும். மேலும் அந்த யன்னல் சுத்தப்படுத்த கூடியவாறு பொருத்தப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(14) வியாபார கட்டிடத்தின் மேலேயுள்ள அனைத்து கட்டமைப்புகள் மற்றும் பொருத்துதல்கள் கெட்டியாகுதல் மற்றும் ஒழுக்கு ஏற்படுதல் மூலம் பொருட்களுக்கு நேரடியாகவும், மறைமுகமாகவும் பாதிப்பு, மாற்றமடைதலை தவிர்க்க கூடியவாறு பொருத்தப்பட்டிருக்க வேண்டும் என்பதுடன் அவை சுத்தப்படுத்தும் செயற்பாடுகளுக்கு இடைஞ்சலாக இருக்க கூடாது. அதில் குப்பைகள் சேருதல், பூஞ்சணம் பிடிக்கும் தன்மை அதிகரித்தல் மற்றும் பட்டை கிழம்புதல் தவிர்க்கப்பட கூடியவாறு உருவாக்கப்பட்டு நிறைவு செய்யப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(15) கான் கழிவுநீர் தேங்கி நிற்காத மற்றும் மீள வழிந்து வராதவாறு போதுமானளவு நிர்மாணிக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும் என்பதுடன், கழிவுநீர் வழிந்தோடும் கான் ஆகக்குறைந்தது ஒரு நாளில் இரண்டு தடவையாவது தொற்று நீக்கி இடப்பட்டு சுத்தப்படுத்தி தண்ணீரால் கழுவி ஓட விட வேண்டும்.

(16) வியாபாரத்தின் தன்மைக்கு அமைய தீயணைப்பு உபகரணங்கள் வழங்கப்பட்டிருக்க வேண்டும் என்பதுடன், ஆகக்குறைந்தது ஆண்டுக்கு ஒரு தடவையாவது அந்த உபகரணங்களின் செயற்திறன் பரிசீலிக்கப்பட்டு உறுதிப்படுத்தப்பட்டு இருக்க வேண்டும்.

(17) நிலையத்தின் ஊழியர்கள் உறங்குவதற்கு ஒதுக்கப்பட்ட உறங்கும் அறைகளில் ஒருவர் உறங்குவதற்கு ஆகக்குறைந்தது 4 சதுர மீற்றருக்கு குறையாத அளவு ஒதுக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(18) ஊழியர்களின் பாவனைக்காக பெண் மற்றும் ஆண் இருதரப்பினருக்கும் போதமானளவு மலசலகூடம் மற்றும் சலகூடம் வழங்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(19) வியாபாரத்தின் தன்மைக்கு அமைய நிலையத்தில் சேவையில் ஈடுபட்டுள்ள நபர்களின் பாவனைக்காக போதுமானளவு குளியலறைகள் வழங்கப்பட்டிருக்க வேண்டும் என்பதுடன், இதன் பின்னர் குறிப்பிடப்படும் ஏற்பாடுகளுக்கு அமைய மலசலகூடங்களுக்கு உரிய விதிகள் அந்த குளியலறைகளுக்கும் பொருத்தமானதாக இருக்க வேண்டும்.

(20) வழங்கப்பட்டுள்ள அனைத்து மலசலகூடங்கள், சலகூடங்கள் மற்றும் குளியலறைகளும் நிரந்தர கட்டிட பொருட்களால் நல்ல முறையில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருக்க வேண்டும் என்பதுடன், அவற்றின் உள்ளக தரை வழுக்காத வகையில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு நல்ல நிலையில் பேணப்பட்ட வேண்டும்.

(21) கழிவுநீர் மற்றும் மலக்கழிவுகள் தேவையான சாய்வுடன் கழிவுகள் தேங்கி நிற்காதவாறு நிர்மாணிக்கப்பட்ட மூடிய கான் அல்லது வேறு பொருத்தமான கட்டிட பொருளால் முடிவுறுத்தப்பட்டு அங்கீகரிக்கப்பட்ட முறை மூலம் கழிவுக் குழிகள் மற்றும் உறிஞ்சும் குழிகள் அல்லது இடைநிலை சுத்திகரிப்பு அலகுக்கு அனுப்பப்பட்டு இருக்க வேண்டும். அத்துடன் வளாகம் மற்றும் இறுதி கழிவகற்றலின் போதான துர்நாற்றத்தை தடுப்பதற்காக நீர்ப்பொறி அல்லது அங்கீகரிக்கப்பட்ட பொருத்தமான முறைமையை பாவித்து இருக்க வேண்டும்.

I. மேலே குறிப்பிட்ட முறைமைகளை தவிர, கழிவுநீர் மற்றும் மலக்கழிவு ஏதாவது பொது நீர்ப்பாதையில், கானில், திறந்த நிலத்தில் வழிந்தோடுவதனை தவிர்ப்பதற்கு போதுமான நடவடிக்கை எடுக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

II. மேலே குறிப்பிட்ட கழிவநீர், மலக்கழிவு ஓடுவதற்கு வழிசெய்யும் கழிவுக் குழி மற்றும் உறிஞ்சும் குழிகளிலிருந்து வளி வெளியேறாதவாறு திறந்த நிலையில் இருக்கக் கூடாது என்பதுடன், அந்த உறிஞ்சும் குழிகளால் நிலத்தடி நீர் மாசடைய கூடாது.

III. மேலே குறிப்பிடப்பட்ட கழிவுநீர், மலக்கழிவு ஓடுவதற்கு வழிசெய்யும் கழிவுக் குழிகள் அங்கீகரிக்கப்பட்ட தராதரத்தில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருக்க வேண்டும்.

IV. மேலே குறிப்பிடப்பட்ட உறிஞ்சும் குழிகள் ஏதாவது நீர் மூலத்திலிருந்து ஆகக்குறைந்தது 15.25 மீற்றர் தூரத்தில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருக்க வேண்டும்.

V. ஏதாவது உற்பத்தி செயற்பாடுகள் மூலமோ அல்லது வேறு ஏதாவது காரணமாக உருவாகும் இரசாயன கழிவுநீர் இருப்பின் அது தொடர்பில் அதிகாரசபை அல்லது பிரிவினால் விதிக்கப்பட்ட முறைமையில் அகற்றப்பட வேண்டும்.

(22) வளாகத்துக்கு உரிய நீர் வழங்கல் மற்றும் களஞ்சியப்படுத்தல் வசதிகள் பின்வருமாறானதாக இருக்க வேண்டும்.

I. அந்த வளாகங்களில் போதுமானளவு குடிநீர் வழங்கப்பட்டிருக்க வேண்டும். நீர் சுத்தமான கொள்கலன்களில் சேகரித்து வைக்கப்பட வேண்டும் என்பதுடன், அந்த கொள்கலன்கள் ஆபத்தான பொருட்கள் மற்றும் நோய் தொற்றக்கூடிய பொருட்கள் அற்றதாக இருக்க வேண்டும்.

II. வேறு சமமான கருமங்களுக்கு பாவிக்கப்படும் குடிநீர் அல்லாத நீரை தனியான குழாய் ஊடாக கொண்டுவர வேண்டும் என்பதுடன், அவை வர்ணம் மூலம் அடையாளம் காணக்கூடியதாக இருக்க வேண்டும். மேலும், அந்த நீர் பாதைகளில் குடிநீரை கொண்டுவரும் குழாய்களுடன் குறுக்காக தொற்றக்கூடியதாக இருத்தல் மற்றும் மீள திரும்புக்ககூடிய தன்மை இருக்க கூடாது.

6. உரிமம் பெற்ற அனைத்து வளாகங்களுக்கும் உரியதாக பின்வரும் நிபந்தனைகளுக்கு உட்பட்டதாக வளாகம் பேணப்பட வேண்டும்.

(1) முதலுதவிக்கான பயிற்சி பெற்ற ஊழியர்கள் இருக்க வேண்டும் என்பதுடன் முதலுதவி வசதிகள் வழங்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(2) வளாக ஊழியர்கள் பொருத்தமான காப்புறுதியில் காப்புறுதி செய்யப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(3) உரிமம் பெற்ற நிறுவனத்தின் ஏதாவதொரு இடத்தில் ஏதாவது கருமங்கள் காரணமாக உருவாகும் வாயுக்கள் அல்லது புகை சுற்றாடலில் விடுவிக்கப்பட முன்னர் பாதிப்பு ஏற்படாத முறையில் முற்பாதுகாப்பு முறைமை பின்பற்றப்பட வேண்டும்.

(4) வியாபார தன்மைக்கு அமைய சுகாதாரத்துக்கு பாதிப்பு ஏற்படுத்தம் ஏதாவது இரசாயனம் அல்லது வேறு பொருட்களில் அவற்றின் ஆபத்து தொடர்பான எச்சரிக்கை மற்றும் பாவிக்க வேண்டிய முறை காட்டப்படும் பொருத்தமான லேபல் ஒட்டப்பட்டிருக்க வேண்டும். பாதிப்பு ஏற்படுத்தக்கூடிய இரசாயனம் அல்லது வேறு பொருட்கள் பூட்டு போடப்பட்ட அறைகளிலோ, கபினெட்டகளிலோ களஞ்சியப்படுத்தபட்டு இருக்க வேண்டும் என்பதுடன், அவற்றை அதிகாரம் பெற்ற மற்றும் உரியவாறு பயிற்சி பெற்று நபர்கள் மட்டுமே பாவிக்க வேண்டும்.

(5) நிறுவனத்தில் நிரந்தர சுத்தப்படுத்தல் மற்றும் கிருமிநாசினி இடும் கரும அட்டவணை தயாரிக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(6) சுத்தப்படுத்தல் மற்றும் கிருமிநாசினி இடுதல் செயற்பாடு உரிய முறையில் மேற்கொள்ளப்படுவதாக உறுதிப்படுத்துவது தமது கருமத்துக்குரிய ஊழியரை சேவையில் ஈடுபடுத்தி இருக்க வேண்டும்.

(7) நீரினாலும், கழுவும் திரவங்களாலும், கிருமிநாசினிகளாலும், அவற்றின் திரவங்களாலும் உபகரணங்கள் அல்லது கருவிகளை சுத்தப்படுத்தும் போதும், கிருமிநாசினி இடும் போதும் அவை ஏனைய பொருட்களுடன் கலப்பதனை தடுப்பதற்காக போதுமானளவு முன்னேற்பாடுகள் மேற்கொள்ளப்பட வேண்டும். இந்த சுத்தப்படுத்தும் பொருட்களின் எச்சங்கள் எதுவும் மேற்புறமாக இருந்தால் குடிநீர் இட்டு பல தடைவ கழுவிவிட வேண்டும்.

(8) ஊழியர்கள் உணவு கையாளும் இடங்களின் சுவர், உட்தரை மற்றும் கான் கட்டமைப்பு முழுமையாக கிருமிநாசினி இடப்பட்ட தூய்மையாக பேணப்பட வேண்டும்.

(9) அபாயகரமான பொருள் பொதி செய்யப்பட்டுள்ள கொள்கலன்களுக்கு ஏற்படும் பாதிப்பை தடுப்பதற்காக அந்த கொள்கலனை வளாகத்தினுள் கொண்டுசெல்லும் போதும், பொதி செய்யும் போதும் விஷேட பாதுகாப்பு கொள்கலனில் போட்டு வைக்க வேண்டும்.

(10) உரிமம் பெற்ற நிறுவனங்களின் ஊழியர்களுக்கு பொருத்தமானவாறு ஆலோசனை மற்றும் பயிற்சி வழங்கப்படுமென அந்த உரிமத்தை பெற்றவர் பொறுப்பேற்க வேண்டும்.

(11) ஏற்படக்கூடிய ஆபத்து தொடர்பில் நிச்சயப்படுத்துவதற்காகவும், ஏதாவது குறைபாட்டுக்காக பதிலாற்றுகை மேற்கொள்ள தேவையான நடவடிக்கைகளை எடுக்கவும் உரிமதாரர் வியாபார தன்மை மற்றும் பழக்கங்கள் தொடர்பில் தேவையான அறிவு இருக்க வேண்டும்.

(12) வர்த்தக நிலையத்தின் உரிமதாரருக்கு கழிவுப்பொருள் அகற்றும் வசதிகள் இருக்கும் போது பிரதேச சபையின் அங்கீகாரத்துடன் சுகாதார வைத்திய அதிகாரி, பொது சுகாதார பரிசோதகரால் விதிக்கப்படும் நிபந்தனைகளுக்கு உட்பட்டு கழிவுப்பொருள் அகற்றுதல் சட்டபூர்வமானதாகும்.

(13) பிரதேச திண்ம கழிவு முகாமைத்தவ சேவையில் உள்ளடங்காத பிரதேசத்தில் அசிங்கமான, அபாயகரமான மற்றும் அசிங்கமானதும், அபாயகரமானதுமான வியாபார நிலையத்தை ஆரம்பிக்க எதிர்பார்க்கும் சந்தர்பத்தில் வளாகத்துக்குரிய கழிவகற்றல் சுகாதார வைத்திய அதிகாரி, பொது சுகாதார பரிசோதகரின் விதந்துரை அடிப்படையில் பிரதேச சபையின் தவிசாளரால் விதிக்கப்படும் முறையில் இருக்க வேண்டும்.

(14) பிரதேச சபையால் திண்மக்கழிவு முகாமைத்துவ சேவை மேற்கொள்ளப்படும் அதிகாரப் பிரதேசத்தில் நடத்தப்படும் உரிமத்துக்கு உட்பட்ட வளாகமாக இருந்தால் அதற்குரிய கழிவு முகாமைத்துவ நடவடிக்கைகளுக்கு உரிய கழிவு முகாமைத்துவ சேவையில் உள்ளடக்கும் ஆலோசனைகள் மற்றும் விதிகளுக்கு அமைவாக நடாத்தப்படுதல் உரிமதாரரின் கருமமாகும்.

(15) உரிமத்துக்கு உரிய வளாகத்தில் உருவாகும் கழிவுகள் அபாயகரமான கழிவுகளாக இருந்தால் அது தொடர்பில் வலுவுலுள்ள ஒழுங்கு விதிகள் மற்றும் விதிகளுக்கு அமைவாக அகற்றுவதற்கு நடவடிக்கை எடுத்தல் உரிமதாரரின் கருமமாகும்.

(16) அசிங்கமான, அபாயகரமான மற்றும் அசிங்கமானதும், அபாயகரமானதுமான வியாபாரங்களில் சேவையாற்றும் அனைத்த நபர்களும் தமது கருமத்தை நிறைவேற்றும் போது தேவைக்கு ஏற்றவாறு அனைத்து சந்தர்ப்பங்களிலும் தலைக்கவசம், கையுறை, முகக்கவசம் மற்றும் காலணிகள் போன்ற பொருத்தமான பாதுகாப்பு உடைகளை அணிந்து இருக்க வேண்டும்.

(17) வளாக்துக்கு உரிய உரிமம் செயற்படும் போது வளாகத்திலுள்ள ஊழியர்களின் சுகாதார பாதுகாப்பு தந்திரோபாயத்துக்காக நடத்தப்பட வேண்டுமென சுகாதார வைத்திய அதிகாரி அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகர், தவிசாளர் அல்லது தவிசாளரால் அதற்காக நிலையாக அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட அலுவலரால் விதிக்கப்படும் கருமங்கள் உரிமதாரரால் உரிய முறையிலேயே நிறைவேற்றப்பட வேண்டும்.

(18) வளாகத்துக்கு உரியதான உற்பத்திக்கான மூலப்பொருட்கள், களஞ்சிய பொருட்கள் அல்லது இரசாயன பொருட்கள் வெளியே துர்நாற்றம் வீசுதல் அல்லது வேறு ஏதாவது முறையில் பாதிப்பு ஏற்படுத்தக்கூடிய வகையில் நடத்தப்பட கூடாது.

(19) அபாயகரமான, அசிங்கமான அல்லது அபாயகராமானதும், அசிங்கமுமான பொருட்களை விற்பனை செய்வதற்காக காட்சிப்படுத்தல் அல்லது களஞ்சியப்படுத்தி வைக்கும் போது போதுமானளவு பாதுகாப்பு தந்திரோபாயம் பாவிக்கப்பட்டிருந்தால் தவிர ஆகக்கூடியது அடுக்கப்படும் உயரம் தரை மட்டத்திலிருந்து 1.5 மிற்றர் அளவை தாண்டாதவாறு பேணப்பட வேண்டும்.

(20) பாதிக்கப்படும் மற்றும் காலாவதியாகும் அபாயகரமான மற்றும் அசிங்கமான பொருட்களை மீளவும் உற்பத்தி நிறுவனத்துக்கு ஒப்படைக்கும் வரைக்கும் பொதிகட்டி வைப்பதற்காக அனைத்து வளாகத்திலும் போதுமானளவு இடவசதி ஒதுக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும் என்பதுடன், அந்த இடத்தை பூட்டு போட்டு பாதுகாப்பாக வைத்திருக்க கூடியவாறு தாயரிக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(21) விவசாய இரசாயன பொருட்கள் அல்லது அதற்கு சமமான அபாயகரமான பொருட்கள் விற்பனை செய்யப்படுவதாயின் அவ்வாறான இரசாயன பொருட்களை விற்பனைக்காக அங்கீகாரம் வழங்கி வழங்கப்பட்ட அனுமதிப்பத்திரம் இருந்தால் அந்த அனுமதிப்பத்திரம் நுகர்வோருக்கு தெரியக்கூடியவாறு காட்சிப்படுத்தப்பட்டு இருக்க வேண்டும்.

(22) அனைத்து உரிமதாரர்களாலும், தமது வர்த்தக நிலையத்தில் விற்பனைக்காக வைக்கப்பட்டுள்ள பொருட்கள் அல்லது திரவங்கள் தனித்தனியாக வகைப்படுத்தி லேபல் இட்டு இலகுவாக அடையாளம் காணக்கூடியவாறு பொதியிட்டு வைக்க வேண்டும்.

(23) விற்பனைக்காக வைக்கப்பட்டுள்ள அனைத்து பொருட்கள் அல்லது திரவங்கள் சமகாலத்தில் வலுவிலுள்ள சட்டங்கள் மற்றும் தராதரங்களுக்கு அமைவாக விற்பனைக்காக காட்சிப்படுத்தப்பட வேண்டும்.

(24) அனைத்து உரிமதாரர்களாலும் ஏதாவதொரு உற்பத்தி கருமத்தில் வெளியேறும் ஏதாவதொரு அசிங்கமான ஆவி அல்லது வாயு வகைகள், அவை காற்றில் கலப்பதனால் பாதிப்பான அல்லது அசிங்கமான விளைவு ஏற்படுவதற்கு இடமில்லாத வகையில் மத்திய சுற்றாடல் அதிகாரசபை நியமங்களுக்கு அமைவாக வளிமண்டலத்தில் விடப்பட வேண்டும்.

(25) அனைத்து உரிமதாரர்களாலும் ஏதாவதொரு உற்பத்தி கருமத்தின் போது வெளியேறும் ஒலி அல்லது அதிர்வு மத்திய சுற்றாடல் அதிகாரசபை நியமங்களுக்கு அமைவாக கட்டுப்படுத்தப்பட வேண்டும்.

(26) அனைத்து உரிமதாரர்களாலும் அபாயகரமான, அசிங்கமான மற்றும் அபாயகரமானதும் அசிங்கமுமான பொருட்களை கழுவுதல் மற்றும் ஊறவிடுதலுக்காக பாவிக்கப்படும் தாங்கிகள் அல்லது கொள்கலன் துர்நாற்றம் வீசுவதனை தடுப்பதற்காக தொடர்ச்சியாக துப்பரவாக வைத்திருக்க வேண்டும் என்பதுடன் தேவையானவாறு வெறுமைப்படுத்தி சுத்ததப்படுத்த வேண்டும்.

(27) களஞ்சிய பொருட்களுக்கு பாதிப்பு ஏற்படுத்தும் பூச்சிகள் மற்றும் உயிரினங்களை அழிப்பதற்காக பொது சுகாதாரத்துக்கு பாதிப்பு அல்லது களஞ்சிய பொருட்களுக்கு பாதிப்பு அல்லது மீள்செயற்பாடு இடம்பெறும் இரசாயனம் அல்லது வேறு ஏதாவது பொருட்கள் மற்றும் முறைமைகளை பாவிப்பதனை தவிர்க்க வேண்டும்.

(28) யாராவதொரு உரிமதாரரால் கங்கை, அருவி, நீர் வழிகள், வெட்டிய வாய்க்கால், நீர்க்கதவு, கிணறு, குளம், ஆறு அல்லது ஏதாவதொரு நீர்த்தேக்கத்தில் ஏதாவதொரு வெளிறிய துர்நாற்றமான அல்லது அசுத்தமான நீர் அல்லது ஏனைய திரவங்களை கலக்க விடுவதனால் அல்லது ஏதாவது அசுத்தமான பொருளை அங்கே கழுவுவதனால் அல்லது வேறு ஏதாவது முறையில் மாசுபடுத்தல் அல்லது அசுத்தப்படுத்த கூடாது.

7. தவிசாளர் அல்லது தவிசாளரால் அதிகாரம் வழங்கப்பட்ட வேறு அலுவலர் அல்லது சுகாதார வைத்திய அதிகாரி அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகரால் ஏதாவது அசிங்கமான, அபாயகரமான மற்றும் அசிங்கமானதும், அபாயகரமானதுமான வியாபார வளாகத்தில் ஏதாவது திரவம் அல்லது திரவத்தின் மாதிரி, அந்த வர்த்தக பெறுமானத்தை செலுத்தி பெற்றுக்கொள்ளுதல் சட்டபூர்வமானதாக இருந்தால் தவிர, யாராவதொரு உரிமதாரரால் அந்த மாதிரியை பெற்றுக்கொள்வதனை நிராகரித்தலோ இடையூறு செய்தலோ மேற்கொள்ளப்பட கூடாது.

8. இந்தத் துணை விதியின் கீழ் வழங்கப்பட்ட அனைத்து உரிமங்களும் முன்கூட்டியே வலுவிழக்க செய்யப்படாதிருந்தால் தவிர எந்த ஆண்டுக்காக உரிமம் வழங்கப்பட்டதோ, அந்த ஆண்டின் திசெம்பர் 31 ஆந் திகதியில் முடிவடைய வேண்டும்.

9. உரிமம் பெற்ற நிலையத்தில் சேவையாற்றுபவர்கள், தொற்று நோய், தொற்று ஏற்பட்டுள்ள புண், சருமநோய், குடற்புண் மற்றும் இரசாயன ஒவ்வாமை இருந்தால் அது தொடர்பில் உடனடியாக உரிமதாரருக்கு அறிவிக்க வேண்டும்.

10. உரிமம் பெற்ற நிலையத்தின் ஊழியர்களின் ஓய்வகத்தை தவிர வளாகத்தில் வேறு எந்த இடத்தையும் எவரும் உறங்கும் இடமாக பாவிக்க கூடாது.

11. இந்தத் துணை விதியில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள வியாபாரத்துக்கு உரிய அனைத்து கட்டிடங்களுக்கும் உள்ளே மின்சார கம்பிகள் இழுக்கப்பட்டிருத்தல், பொருத்தப்பட்டுள்ள பொறிகள், தேவையான பாதுகாப்பு துணைக்கருவிகள் மற்றும் பாதுகாப்பு முன்னேற்பாடுகள் தொடர்பில் பட்டய மின்சார பொறியியலாளர் அல்லது அங்கீகரிக்கப்பட்ட தொழில் தகைமை கொண்டவரால் விதந்துரைக்கப்பட்ட அறிக்கையை அனைத்து கலண்டர் ஆண்டுக்குமாக உரிமதாரரால் பேணப்பட வேண்டும்.

12. இந்தத் துணை விதிக்குரிய வளாகத்தில் சேவையில் ஈடுபடும் அனைத்து ஊழியர்களும் ஆகக்குறைந்தது ஆண்டுக்கு ஒரு தடவை மருத்துவ பரிசோதனைக்கு அனுப்பி வைத்தல் உரிமதாரரின் கருமமாகும்.

13. அனைத்து உரிமதாரர்களாலும் தமது வியாபார நிலையத்தில் நுளம்பு குடம்பிகள் பெருகக்கூடிய வகையில் மழைநீர் தேங்குவதற்கு காரணமான அனைத்து விடயங்களையும் தடுக்க கூடியவாறு பேணப்பட வேண்டும்.

14. இந்தத் துணை விதியின் கீழ் வரும் ஏதாவது வளாகம், இந்தத் துணை விதியின் கீழ் வரும் பல வியாபார கருமங்கள் இடம்பெற கூடியவாறு நடத்தப்படும் போது அந்த ஒவ்வொரு வியாபாரம் தொடர்பிலும் இயன்றளவு தனித்தனியான வியாபார தன்மையை பேணுவதற்கு நடவடிக்கை எடுக்க வேண்டும்.

15. இந்தத் துணை விதியின் கீழ் வரும் ஏதாவதொரு வியாபார நடவடிக்கையின் போதோ அல்லது களஞ்சியப்படுத்தப்படும் போது பாவிக்கப்படும் உபகரணங்கள் மற்றும் கொள்கலன்கள் உள்ளிட்ட அனைத்தும் நன்றாக சுத்தப்படுத்தி வைக்க வேண்டும்.

16. அனைத்து உரிமத்துக்குரிய வளாகத்திலும் இந்தத் துணை விதியின் சிங்கள, தமிழ் மற்றும் ஆங்கில பிரதிகள் ஒவ்வொன்று பகிரங்கமாக பொதுமக்களுக்கு தெரியக்கூடியவாறு காட்சிப்படுத்த வேண்டும்.

17. தவிசாளர் அல்லது சுகாதார வைத்திய அதிகாரி, பொது சுகாதார பரிசோதகர், தவிசாளரால் அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட வேறு அலுவலரால் பரிசீலனை செய்யும் கருமத்துக்காக ஏதாவதொரு வளாகத்திலுள்ள உணவு, வேறு ஏதாவது பொருட்கள் அல்லது திரவங்கள் சந்தர்ப்பத்தக்கு ஏற்றவாறு பெறுமதியை செலுத்தி பெற்றுக்கொள்ளுதல் சட்டபூர்வமானதாக இருக்க வேண்டும் என்றபோதிலும் யாராவது உரிமதாரரால் அந்த கொள்வனவு அல்லது பெற்று கொள்ளுதலை நிராகரித்தல் அல்லது அதற்கு இடையூறு செய்ய கூடாது.

18. இந்தத் துணை விதிகளின் நியமங்களை பரிசீலிப்பதற்கு தவிசாளர், சுகாதார வைத்திய அதிகாரி, பொது சுகாதார பரிசோதகர், தவிசாளரால் அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட வேறு அலுவலர் எந்தவொரு சாதாரண நேரத்திலும் அதிகாரம் உள்ளது என்பதுடன், அதற்காக உரிமதாரரால் அனைத்த நியாயமான ஒத்துழைப்பும் வழங்கப்பட வேண்டும்.

19. இந்தத் துணை விதியின் கீழ் பெறப்பட வேண்டிய உரிமம் இன்றி வளாகத்தை நடாத்துதல் அல்லது துணை விதியில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள ஏதாவதொரு விதி மீறப்படுதல் தவறாகும் என்பதுடன், அந்த தவறு தொடர்பில் உரிய நீதிமன்ற அதிகாரமுடைய நீதிமன்றத்தால் தவறுக்கு குற்றவாளியாக்கிய பின்னர் அந்த தவறு தொடர்பில் 1987 ஆம் ஆண்டு 15 ஆம் இலக்க பிரதேச சபைகள் சட்டத்தின் 122 (2) உப பிரிவில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள தண்டப்பணத்தக்கு உட்பட வேண்டும். அந்த தவறு தொடர்பில் உரிய அதிகாரமுடைய நீதிமன்றத்தினால் தவறுக்கு குற்றவாளியாக்கப்பட்ட பின்னர் தண்டப்பணத்துக்கு உட்படுத்தப்பட்ட நபரால் அந்த விதிமீறல் அல்லது மீறலை தொடர்ந்தும் தொடர்ச்சியாக மேற்கொண்டு வரும் போது அந்த மீறல் தொடர்பில் அவதானம் செலுத்தி தவிசாளராலோ அல்லது சுகாதார வைத்திய அதிகாரி, பொது சுகாதார பரிசோதகரால் எழுத்துமூல அறிவித்தல் ஒப்படைக்கப்பட்ட பின்னர் மீறலை தொடர்ந்தும் தொடர்ச்சியாக மேற்கொண்டு வரும் அனைத்து நாட்களுக்கும் மேலே கூறப்பட்ட பிரிவின் மேலதிக தண்டப்பணத்துக்கும் உட்பட வேண்டும்.

20. இந்தத் துணை விதியின் சொற்பதங்கள் தொடர்பில் பொருள்கோடல் தேவைப்பட்டால் தவிர,

"தவிசாளர்" என்பது, இந்த பிரதேச சபையின் நிகழ்கால தவிசாளர் பதவி வகிக்கும் அல்லது அந்த பதவிக்குரிய கருமங்கள் பணிகளை நிறைவேற்றும் நபர் எனவும்,

"பிரதேச சபை" என்பது, கலிகமுவ பிரதேச சபை எனவும்,

"சுகாதார வைத்திய அதிகாரி" என்பது நிகழ்காலத்தில் பிரதேச சபை அதிகாரப் பிரதேசத்தில் அமைந்துள்ள ஏதாவது சுகாதார மருத்துவ பிரிவில் அந்த பதவி வகிக்கும் நபர் எனவும்,

"பொது சுகாதார பரிசோதகர்" என்பது, நிகழ்காலத்தில் பிரதேச அதிகாரப் பிரதேசத்தில் அமைந்துள்ள ஏதாவது பொது சுகாதார பரிசோதகர் பிரிவில் அந்த பதவி வகிக்கும் நபர் எனவும்,

"அதிகாரம் பெற்ற அலுவலர்" என்பது, நிகழ்காலத்தில் தவிசாளரால் எழுத்துமூல அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட யாராவது அலுவலர் எனவும்,

"உரிமதாரர்" என்பது, இந்தத் துணை விதியின் கீழ் உரிமம் பெற்ற நிறுவனம், நபர் அல்லது தனிநபர் எனவும்.

"கிருமிநாசினி" என்பது, இலங்கையின் கிருமிநாசினி பதிவாளரால் அங்கீகரிக்கப்பட்ட கிருமிநாசினி எனவும்,

"சுத்தப்படுத்தல்" என்பது, மண், சேர்ந்துள்ள உணவு பகுதிகள், குப்பை, கிறீஸ் அல்லது வேறு பாதிப்பு ஏற்படுத்தக்கூடிய பிற பொருட்களை அகற்றுதல் எனவும்,

"மாசு ஏற்படுத்தும் பொருட்கள்" என்பது, உணவின் பாதுகாப்புக்கு அல்லது தரத்துக்கு சேதம் ஏற்படுத்தக்கூடிய ஏதாவதொரு உயிரியல், இரசாயன சேர்க்கைகள், பிற பொருட்கள் அல்லது வேறு பொருட்கள் எனவும்,

"மாசடைதல்" என்பது, உணவு அல்லது உணவு பின்னணிக்கு கெட்டியாகும் பொருள் நுழைதல் அல்லது ஏற்படுதல் எனவும்,

"கிருமிநாசினி" என்பது, உணவின் பாதுகாப்பு அல்லது தரத்தை குறைக்காத மட்டத்தில் சுற்றாடலில் உள்ள நுண்ணுயிர்களின் அளவு இரசாயன சேர்க்கைகள் மூலம் அல்லது பௌதிக முறையில் குறைத்தல் எனவும்,

"உணவு சுகாதாரம்" என்பது, உணவு தயாரிப்பு செயற்பாட்டின் அனைத்து சந்தர்ப்பங்களிலும் உணவின் பாதுகாப்பு மற்றும் தரத்தை உறுதிப்படுத்தவதற்கு தேவையான அனைத்து நிலைகள், நடவடிக்கைகள் மற்றும் பழக்கம் எனவும்,

"உபத்திரவம்" என்பது, பாதகமான சுகாதார தாக்கம் ஏற்படக்கூடிய வாய்ப்பு உள்ளதும், உணவுடன் தொடர்புடையதுமான ஏதாவது உயிரியல், இரசாயன அல்லது பௌதிக சேர்க்கைகள் அல்லது நிலமைகள் எனவும்,

"உணவு கையாளுபவர்" என்பது, உணவு, உணவு உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகள் அல்லது உணவு தொடுகையாகும் மேற்பக்கம் தொடர்பான நேரடியாக செயற்படும் நபர் எனவும்,

"உணவு பாதுகாப்பு" என்பது, உணவு தயாரிக்கும், முன்னாயத்தம் செய்யும், உற்பத்தி செய்யும், களஞ்சியப்படுத்தும், விநியோகிக்கும், கொண்டு செல்லும் அல்லது அருந்தும் போது நுகர்வோருக்கு ஏதாவது உபத்திரவம் ஏற்படாதிருக்கும் பொறுப்பும்,

"குடிநீர்" என்பது, நோய் ஏற்படுவதற்கோ, உடலுக்கு பாதிப்பு ஏற்படுத்தும் உடல் தாக்கம் ஏற்படுவதற்கு போதுமானளவு அசுத்த சேர்க்கைகள் அற்ற மற்றும் உள்ளடங்கியுள்ள பக்றீரியா மற்றும் இரசாயன நிலமைகள் தேசிய தராதரத்துக்கு அமைவான நீர் எனவும்,

"உணவு" என்பது, மனிதர்களின் உணவு அல்லது பானமாக பாவிப்பதற்காக இறக்குமதி செய்யப்பட்ட, உற்பத்தி செய்யப்பட்ட, விற்பனைக்கு வைக்கப்பட்டுள்ள, விற்கப்பட்ட அல்லது காட்சிப்படுத்தப்பட்ட ஏதாவது பொருள் மற்றும் உணவு கட்டமைப்பில் அல்லது உணவு தயாரிக்கும் போது பொதுவாக எடுக்கப்படும் அல்லது பாவிக்கப்படும் ஏதாவது பொருள் அல்லது திரவியம் எனவும்,

"நியாயமான நேரம்" என்பது, உரிமம் பெற்ற கருமம் அல்லது அது தொடர்பான கருமங்களில் ஈடுபடும் நேரம் எனும் கருத்தாகும்.

21. இந்தத் துணை விதியின் சிங்கள, தமிழ் மற்றும் ஆங்கில மொழி வாசகங்களுக்கு இடையில் ஏதாவது ஒத்துவராத தன்மை ஏற்பட்டால் சிங்கள மொழி வாசகமே அதிகாரமுள்ளதாகும்.

முதலாவது அட்டவணை

இந்த சட்டத்தில் காட்டப்படும் கைத்தொழில் அல்லது வியாபாரம் 1987 ஆம் ஆண்டின் 15 ஆம் இலக்க பிரதேச சபை சட்டத்தின் 147 ஆம் பிரிவின் கருமங்களுக்கு அசிங்கமான வியாபாரம் அல்லது கைத்தொழிலாக இத்தால் பிரகடனப்படுத்தப்படுகின்றன.

1. காரீயம் சுத்தப்படுத்தல் அல்லது களஞ்சியப்படுத்தல்.
2. உரம் அல்லது இரசாயன உர உற்பத்தி அல்லது விற்பனைக்கு வைத்திருத்தல்.
3. தோல் பதப்படுத்தல்.
4. இறப்பர் உற்பத்தி செய்தல் அல்லது இறப்பர் ரொட்டி வைத்திருத்தல்.
5. இறப்பர் பொருள் உற்பத்தி.
6. ஒட்டுப்பால் (இறப்பர்) களஞ்சியப்படுத்தி வைத்தல் அல்லது விற்றல்.
7. சிரட்டைக்கரி அல்லது மரக்கரி உற்பத்தி.
8. விலங்கு உணவு உற்பத்தி
9. சவர்க்காரம் உற்பத்தி செய்தல்.
10. புதிய உலோகம் அல்லது பழைய உலோகத்தை விலைக்கு வாங்குதல் மற்றும் களஞ்சியப்படுத்தி வைத்திருத்தல்.
11. உலோக சிதைவுகள் மற்றும் கழிவு பொருட்களை கொள்வனவு செய்தல் அல்லது களஞ்சியப்படுத்தி வைத்திருத்தல்.
12. வீட்டு தளபாடங்களை உற்பத்தி செய்தல் மற்றும் பளபளப்பாக்குதல்.
13. பிரம்பு பொருள் உற்பத்தி.
14. தச்சு கைத்தொழில் பட்டறை நடத்துதல்.
15. தேங்காய் பொச்சு ஊறவிடுதல். (புளிக்க செய்தல்).
16. தூரிகை உற்பத்தி. (பற்தூரிகை தவிர).
17. இயந்திரங்களின் துணையுடன் மரம் அரிதல்.
18. வர்ணம் பூசுதல், வார்ணிஸ் அல்லது டிஸ்டெம்பர் உற்பத்தி.
19. தும்பு சாயமிடுதல்.
20. தோற்பொருள் உற்பத்தி.
21. இரசாயன பொருள் உற்பத்தி அல்லது மீள பொதியிடல்.

22. கேஸ் மென்ரல் உற்பத்தி.
23. பொட்டி உற்பத்தி.
24. மெழுகுதிரி உற்பத்தி.
25. கற்பூர உற்பத்தி.
26. எழுதும் மை, அச்சிடல் மை அல்லது ஸ்ரென்சில் மை உற்பத்தி.
27. துணி துவைக்கும் நீலம் உற்பத்தி.
28. அரக்குமெழுகு உற்பத்தி.
29. வாசனை திரவிய உற்பத்தி.
30. பாடசாலை வெண்கட்டி உற்பத்தி.
31. டயர் அல்லது ரியூப் உற்பத்தி.
32. டுயர் மீள்நிரப்பல்.
33. டயர். ரியூப் வெல்கனைசிங் செய்தல்.
34. சீமெந்து களஞ்சியப்படுத்தல், அஸ்பெஸ்டஸ் களஞ்சியப்படுத்தல்.
35. சீமெந்து பொருட்கள் அல்லது அஸ்பெஸ்ரஸ் சீமெந்து பொருட்கள் உற்பத்தி.
36. மணல் கடதாசி உற்பத்தி.
37. பிளாஸ்டிக் பொருட்கள் உற்பத்தி மற்றும் களஞ்சியப்படுத்தல்.
38. செங்கல் சூளைவைத்தல் மற்றும் விற்பனை.
39. இயந்திர துணி நெசவு.
40. ஓடு உற்பத்தி மற்றும் விற்பனை.
41. பாவித்த சாக்குஇ பரல் மற்றும் கொள்கலன் தூய்மையாக்கி விற்றல்.
42. இயந்திரம் மூலம் சீமேந்து புளொக் கல் உற்பத்தி.
43. கறுவா, ஏலக்காய் உலர்த்தி பதப்படுத்தல் மற்றும் களஞ்சியப்படுத்தல்.
44. ஒட்டும் பசைகள; உற்பத்தி அல்லது விற்பனை.
45. கிருமிநாசினி உற்பத்தி அல்லது விற்பனை.
46. மின்கலம் நிரப்புதல் மற்றும் களஞ்சியப்படுத்தல் நிலையம் ஆரம்பித்தல்.
47. பழைய போத்தல்கள் சேகரிப்பு நிலையம் ஆரம்பித்தல்.
48. அந்திமகால சேவைகள் ஆரம்பித்தல்.
49. வீட்டு தளபாடங்கள் உற்பத்தி மற்றும் களஞ்சியப்படுத்தல்.
50. இரத்தினக்கல் வெட்டுதல் மற்றும் பட்டைதீட்டுதல்.
51. பிரம்பு பொருட்கள் தயாரிப்பு மற்றும் விற்பனை.
52. இயந்திர வலுவில் துணி நெசவு தொழ்ற்சாலை நடத்துதல்.
53. மா அல்லது வாசனைத்திரவியம் அரைத்தல் நிலையம் நடத்துதல்.
54. விலங்கு உணவு களஞ்சியப்படுத்தல் மற்றும் விற்பனை.
55. தானியங்கள் களஞ்சியப்படுத்தல்.
56. பொலித்தீன் அல்லது பொலித்தீன் சார் உற்பத்தி அல்லது விற்பனை.
57. சப்பாத்து உற்பத்தி மற்றும் விற்பனை.
58. மெழுகுவர்த்தி உற்பத்தி மற்றும் விற்பனை.

இரண்டாவது அட்டவணை

இதன் கீழ் காட்டப்படும் கைத்தொழில் அல்லது வியாபாரங்கள் 1987 ஆம் ஆண்டின் 15 ஆம் இலக்க பிரதேச சபை சட்டத்தின் 147 ஆம் பிரிவின் கருமங்களுக்கு அபாயகரமான வியாபாரம் அல்லது கைத்தொழிலாக இத்தால் பிரகடனப்படுத்தப்படுகின்றன.

1. இயந்திர வலுவில் மரம் அரிதல்.
2. கொப்பரா உற்பத்தி செய்தல் அல்லது களஞ்சியப்படுத்தி வைத்தல்.
3. இயந்திர வலுவில் தேங்காய் எண்ணெய் அல்லது வேறு ஏதாவது எண்ணெய் வடித்தல் அல்லது களஞ்சியப்படுத்தி வைத்தல்.

4. பஞ்சு களஞ்சியப்படுத்தல் மற்றும் அது சார் உற்பத்திகளை தயாரித்து விற்றல்.
5. தீப்பெட்டி உற்பத்தி அல்லது களஞ்சியப்படுத்தல்.
6. மெதிலேட்டட் ஸ்பிறிட் உற்பத்தி.
7. தென்னந்தும்பு அல்லது வேறு தும்பு உற்பத்தி.
8. தென்னந்தும்பு அல்லது வேறு தும்புகளிலிருந்து பொருட்களை உற்பத்தி செய்தல்.
9. பாவித்த உடைகளை களஞ்சியப்படுத்தல்.
10. தங்க ஆபரண உற்பத்தி அல்லது புதுப்பித்தல்.
11. இயந்திர வலுவில் மரம் அரிதல்.
12. விறகு விற்பனை.
13. ஓடு மற்றும் செங்கல் களஞ்சியப்படுத்தல் மற்றும் விற்பனை செய்தல்.
14. டயர் மற்றும் ரியூப் விற்பனைக்காக களஞ்சியப்படுத்தி வைத்தல்.
15. மரம் சார் பலகைகள் உற்பத்தி மற்றும் மரத்தூள் சார் உற்பத்திகள்.
16. காட்போட் மற்றும் காகிதம் பாவிக்கப்பட்டு செய்யப்படும் உற்பத்திகளை களஞ்சியப்படுத்தல் மற்றும் விற்பனை.
17. கற்கள் மற்றும் துண்டு கற்கள் சார்ந்த செய்யப்படும் கைத்தொழில்.
18. களி மற்றும் களி சார் கைத்தொழில்.
19. ஆயத்த ஆடை உற்பத்தி நிறுவனம்.
20. இரசாயம் சார் துணி உற்பத்தி கைத்தொழில்.
21. துணி துவைக்கும் நிலையம்.
22. பீடி உற்பத்தி மற்றும் களஞ்சியப்படுத்தி வைத்தல்.
23. வானங்கள் திருத்தம் செய்யும் நிலையத்தை நடத்துதல்.
24. வாகன வெளிப் பாகங்கள் திருத்தம் செய்து மை பூசும் நிலையத்தை நடத்துதல்.
25. வாகன சேவிஸ் நிலையத்தை நடத்துதல்.
26. அச்சகம் நடத்துதல்.
27. பழைய பத்திரிகைகள் அல்லது காகிதம் சேகரிக்கும் நிலையத்தை நடத்துதல்.
28. மிதிவண்டி, உந்துருளி மற்றும் மோட்டார் வாகன திருத்தம் செய்தல்.
29. விசிறல் வர்ணம் தீட்டுதல்.
30. வான வேடிக்கை பொருட்கள் அல்லது பட்டாசு உற்பத்தி மற்றும் களஞ்சியப்படுத்தல்.
31. உலோக பயன்பாட்டு கைத்தொழில் இயந்திரங்கள், ஆயுதங்கள், உபகரணங்கள் உற்பத்தி செய்தல்.

மூன்றாவது அட்டவணை

இதன் கீழ் காட்டப்படும் கைத்தொழில் அல்லது வியாபாரங்கள் 1987 ஆம் ஆண்டின் 15 ஆம் இலக்க பிரதேச சபை சட்டத்தின் 147 ஆம் பிரிவின் கருமங்களுக்கு அபாயகரமானதும் அசிங்கமானதுமான வியாபாரம் அல்லது கைத்தொழிலாக இத்தால் பிரகடனப்படுத்தப்படுகின்றன.

1. ட்ரை கிளீனிங் செய்தல் அல்லது சாயம் போடுதல்.
2. துணி அச்சிடுதல் அல்லது சாயம் போடுதல் அல்லது பற்றிக் போடுதல்.
3. இலத்திரனியல் உலோகம் பூசுதல்.
4. குளிரூட்டி திருத்தம் செய்யும் நிலையத்தை நடத்துதல்.
5. எண்ணை அல்லது விலங்கு கொழுப்பு உற்பத்தி.
6. சுண்ணாம்புக்கல் அல்லது பாறைக்கல் எரித்தல்.
7. வானவேடிக்கை பொருட்கள் அல்லது பட்டாசு உற்பத்தி.
8. பைபர் உற்பத்தி.
9. பற்றரி மின்னேற்றல் அல்லது திருத்தம் செய்தல்.
10. உலோகங்களை உருக்கி ஒட்டுதல்.
11. இயந்திர வலுவில் உலோகங்களை தூளாக்குதல்.
12. வார்ப்பு பட்டறை நடத்துதல்.

13. தகர பட்டறை நடத்துதல்.
14. மோட்டார் வாகன பொடி அடித்தல்.
15. பூச்சிநாசினி, பங்கசுநாசினி, களைநாசினி அல்லது பீடைநாசினி உற்பத்தி அல்லது மீள நிரப்புதல்.
16. கிருமிநாசினி உற்பத்தி மற்றும் நுளம்புத்திரி உற்பத்தி.
17. மரப் பாதுகாப்பு பூசும் திரவ உற்பத்தி.
18. தார் மற்றும் சீமெந்து சார் முற்தயாரிப்பு நிலையம்.
19. கண்ணாடி பொருட்கள் உற்பத்தி மற்றும் களஞ்சியப்படுத்தல்.
20. இரும்பு தகடுகளை கல்வனைஸ் செய்தல்.
21. உருக்கும் ஈய உற்பத்தி.
22. அலுமினிய பொருள் உற்பத்தி.
23. முட்கம்பி உற்பத்தி.
24. கம்பி ஆணி உற்பத்தி.
25. காபன் கடதாசி அல்லது தட்டச்சு ரிபன் உற்பத்தி.
26. தகர கொள்கலன்கள், உருக்கு பைப்புகள் அல்லது காபன் உற்பத்தி.
27. ஜீ.ஐ. வாளி உற்பத்தி.
28. வளிச்சீராக்கி இயந்திரம், குளிரூட்டி, மிகை குளிரூட்டி உற்பத்தி அல்லது திருத்தம் செய்தல்.
29. பிரேக் லைனர், கிளெச் லைனர் உற்பத்தி மற்றும் திருத்தம் செய்தல்.
30. இயந்திர உபகரண உற்பத்தி.
31. மின் பொருட்கள் உற்பத்தி.
32. இறப்பர் கலவை தும்பு உற்பத்தி.
33. மீள் வலுவேற்றல் பற்றரி உற்பத்தி.
34. மோட்டார் வாகனம் ஒன்று சேர்த்தல்.
35. ரேடியேற்றர் உற்பத்தி.
36. இலக்ரோனிக் உபகரண உற்பத்தி அல்லது திருத்தம் செய்தல்.
37. உலர் செல் பெற்றரி உற்பத்தி.
38. மின் குமிழ் உற்பத்தி மற்றும் திருத்தம்.

நான்காவது அட்டவணை

………………….. ஆம் ஆண்டுக்கான வர்த்தக உரிமம் பெறுவதற்கான விண்ணப்ப படிவம்

01. விண்ணப்பதாரியின் பெயர் : -

02. தனிப்பட்ட முகவரி : -

03. தேசிய அடையாள அட்டை இலக்கம் : -

04. தொலைபேசி இலக்கம் : கையடக்க : - நிரந்தர : -

05. வியாபாரத்தின் தன்மை : -

06. ஆரம்பித்த வருடம் : -

07. வியாபார நிலைய முகவரி : -

08. கிராம அலுவலர் பிரிவு : -

09. வரி இலக்கம் : -

10. ஆரம்ப வியாபாரமாக இருந்தால் முன் அங்கீகாரம் பெறப்பட்டுள்ளதா என்பது : -

(பெறப்பட்டு இருந்தால் நிழற்பிரதியை இணைக்க வேண்டும்.)

11. வியாபார பெயர் பதிவு செய்யப்பட்டிருந்தால் அதன் கோவை இலக்கம் :-

12. வியாபார நிலைய முகாமையாளரின் அல்லது பிரதிநிதியின் பெயர் மற்றும் தனிப்பட்ட முகவரி : - ....

13. தேசிய அடையாள அட்டை இலக்கம் : -

14. தொலைபேசி இலக்கம் : கையடக்க : - நிரந்தர : -

மேற்படி தகவல்கள் உண்மையானதும், சரியானதுமென உறுதிப்படுத்துகிறேன்.

மேற்படி தகவல்களில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள கைத்தொழில், வர்த்தகத்தை நடத்துவதற்கான நிலையத்துக்கு .... ஆண்டுக்காக வர்த்தக உரிமத்தை எனக்கு வழங்குமாறு கோருகிறேன். இது தொடர்பாக அமுலிலுள்ள சட்டதிட்டங்களுக்கு உடன்படுகிறேன்.

திகதி : - ....

....
விண்ணப்பதாரியின் கையொப்பம்.

அலுவலக பாவனைக்காக

வருமான பரிசோதகர்,

மறுபுறத்தில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விண்ணப்ப படிவத்துக்கு உரிய வர்த்தக உரிமத்தை வழங்குவதற்கான உங்களது அவதானிப்பு மற்றும் விதந்துரையை விரைவாக எனக்கு அனுப்புமாறு தயவுடன் கோருகிறேன்.

....

திகதி : - .... செயலாளர்.

செயலாளர்,

உரிமம் வழங்க விதந்துரைக்கிறேன். / விதந்துரைக்கவில்லை.

....

திகதி : - .... வருமான பரிசோதகர்.

சுகாதார வைத்திய அதிகாரி,

மறுபுறத்தில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விண்ணப்ப படிவம் தொடர்பான வர்த்தக உரிமம் வழங்குவதற்கான உங்களது அவதானிப்பு மற்றும் விதந்துரையை விரைவாக எனக்கு அனுப்புமாறு தயவுடன் கோருகிறேன்.

....

திகதி : - செயலாளர்.

சுகாதார வைத்திய அதிகாரி,

துணை விதி மற்றும் ஏனைய ஒழுங்குவிதிகளுக்கு அமைய தகைமை பூர்த்தி செய்யப்பட்டுள்ளது. உரிமம் வழங்க விதந்துரைப்பாதற்காக அறிக்கையிடுகிறேன்.

....

திகதி : - .... பொது சுகாதார பரிசோதகர்.

செயலாளர்,

மேற்படி விண்ணப்ப படிவத்துக்கு அமைய குறித்த நிலையத்துக்கான உரிமத்தை வழங்க விதந்துரைக்கிறேன். / விதந்துரைக்க வில்லை. (விதந்துரைக்கவில்லை எனின் அதற்கான காரணத்தை குறிப்பிடுக.)

....

திகதி : - .... சுகாதார வைத்திய அதிகாரி.

ஐந்தாவது அட்டவணை

நிழற்படம்

அசிங்கமான, அபாயகரமான மற்றும் அபாயகரமானதும் அசிங்கமானதுமான வியாபார நிலையத்தில் பணியாற்றுவோருக்கு வழங்கப்படும் மருத்துவ சான்றிதழ்

.... பிரதேச சுகாதார வைத்திய அதிகாரி .... ஆகிய நான், ... தேசிய அடையாள அட்டை இலக்கத்தை கொண்ட திரு/திருமதி .... பொருத்தமானவாறு ஆய்வுகூட பரிசோதனையின் பின்னர் உடல் ரீதியாக பரிசோதிக்கப்பட்டது. அவர் உணவின் பாதுகாப்புக்கு அச்சுறுத்தல் அல்லது எதிர்காலத்தில் அச்சுறுத்தல் கூட்டு தொற்று நோயால் அல்லது ஏதாவது நோய்காவியினால் பாதிக்கப்படவில்லை எனவும், அவருக்கு காயம், தோலில் தொற்று, குடற்புண் அல்லது வயிற்றோட்டம் ஆகிய நோய் நிலை இல்லையென உறுதிப்படுத்துகிறேன்.

....

திகதி : - .... சுகாதார வைத்திய அதிகாரி.

(பதவி இலச்சினை)

12 - 68/1

கலிகமுவ பிரதேச சபை

உணவு வகைகள் வழங்கல் நிலையங்களை நடாத்திச் செல்லல் தொடர்பான துணைவிதி

1987 ஆம் ஆண்டின் 15 ஆம் இலக்க பிரதேச சபைகள் சட்டத்தின் 126 ஆவது பிரிவினோடு கூறக்கூடிய சட்டத்தின் 122 ஆவது பிரிவில் பிரதேச சபைக்கு கிடைத்துள்ள அதிகாரங்களின் பிரகாரம் கலிகமுவ பிரதேச சபையினால் உருவாக்கப்பட்ட மற்றும் 2019.07.09 ஆந் திகதியன்று நடைபெற்ற பொதுச்சபையின் அங்கீகாரம் பெற்ற இங்கு கீழ் காணப்படும் கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பரப்பினுள் உணவு வகைகள் வழங்கல் நிலையங்களை நடாத்திச் செல்லல் தொடர்பான துணைவிதி, 1989 ஆம் ஆண்டின் 12 ஆம் இலக்க மாகாண சபை (இடை நேர் விதிகள்) சட்டத்தின் 2 ஆவது பிரிவினோடு கூறக்கூடிய மேற்குறிப்பிட்ட பிரதேச சபை சட்டத்தின் 123 (1) ஆம் பிரிவின் பிரகாரம் சப்பிரகமுவ மாகாண சபையின் ஆளுனர் தம்ம திசாநாயக ஆகிய என்னால் அங்கீகரிக்கப்பட்டுள்ளது என்பதையும், இந்த அறிவித்தல் வர்த்தமானியில் வெளியிடப்படும் தினத்திலிருந்து அதன் துணைவிதி கலிகமுவ பிரதேச சபை எல்லைக்குள் அமுலாக்கப்படும் என்பதையும் இத்தால் அறிவிக்கப்படுகின்றது.

தம்ம திசாநாயக,
ஆளுனர்,
சப்பிரகமுவ மாகாணம்.

சப்பிரகமுவ மாகாண சபை,
2019, ஒற்றோபர் 30.

கலிகமுவ பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்தினுள் உணவு வகைகள் வழங்கல் நிலையங்களை நடாத்திச் செல்லல் தொடர்பான துணைவிதி

01. இத் துணைவிதி கலிகமுவ பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்திற்குள் உணவு வகைகள் வழங்கல் நிலையங்களை நடாத்திச் செல்லல் தொடர்பாக மேற்பார்வை செய்தல், கட்டுப்படுத்தல், நிர்வாகம் செய்தல் மற்றும் சீராக்கல் செய்தல் தொடர்பாக அமுல்படுத்தப்படும்.

02. இத் துணைவிதி கலிகமுவ பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்திற்குள் உணவு வகைகள் வழங்கும் நிலையங்களை நடாத்திச் செல்லல் தொடர்பான துனை விதி என அழைக்கப்படும்.

03. (1) ஏதேனும் நபர் ஒருவரினால் கலிகமுவ பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்திற்குள் (இதனகத்து இதன் பின் அதிகாரப் பிரதேசம் என்று அறிமுகப்படுத்தப்படுகின்ற) ஏதேனும் ஒரு சுற்றாடலில் தலைவரினால் அதற்காக வழங்கப்பட்டுள்ள செல்லுபடியாகும் அனுமதிப்பத்திரம் இருப்பின் மாத்திரம் இல்லாவிட்டால் உணவு வகைகள் வழங்கல் நிலயங்களை நடாத்திச் செல்லல் செய்யப்படல் கூடாது.

(2) மேலே 3(1) ஆம் பிரிவின் பிரகாரம் அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்றை பெற்றுக் கொள்வதற்கு எதிர்பார்க்கும் நபர் ஒருவரால் இத்துணை விதியின் முதலாம் அட்டவணையின்படி ஒழுங்குசெய்யப்பட்ட விண்ணப்பப்பத்திரமொன்றின் மூலம் விண்ணப்பிக்கப்படுதல் வேண்டும்.

(3) இப்பிரிவின்கீழான அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்றிற்காக அறவிடப்பட வேண்டிய கட்டணங்களானது, சபையினால் அடிப்படை சட்டத்தினால் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள ஏற்பாடுகளின் கீழ் தீர்மாணிக்கப்பட்டு விதிக்கப்பட்டு அறவிடப்பட வேண்டிய கட்டணங்களாக இருத்தல் வேண்டும்.

04. (1) இத் துனை விதி நடைமுறைப்படுத்தப்படும் போது மேற்குறிப்பிடப்பட்ட 3 ஆம் பிரிவின் பிரகாரம் அனுமதிப்பத்திரத்திற்கு உட்பட்ட சுற்றாடல் ஒன்றை ஆரம்பித்து நடாத்திச் செல்வதற்கு எதிர்பார்க்கும் ஏதேனுமொரு நபர் அது தொடர்பான பொருந்தும் தண்மை பற்றி தலைவர் மூலமாக இத் துனை விதியின் பிரகாரம் முன் அனுமதியைப் பெற்று இருப்பின் மாத்திரமே அன்றி மேலே 3 ஆம் பிரிவின் பிரகாரம் அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்றை பெற்றுக் கொள்வதற்கு விண்ணப்பிப்பதற்கு உரிமை அற்றவராக கருதப்படுவார்.

(2) இத் துனை விதியின் பிரகாரம் முன் அனுமதியை பெற்றுக்கொள்வதற்கு சமர்பிக்கப்படும் விண்ணப்பங்கள் தொடர்பாக பொது சுகாதார பரிசோதகரின் அறிக்கை மற்றும் சுகாதார வைத்திய அதிகாரியின் பரிந்துரையை அடிப்படையாகக் கொண்டு தலைவர் அனுமதியை வழங்க வேண்டும்.

(3) இப் பிரிவின் பிரகாரம் அனுமதியை வழங்கும் போது அறவிடப்பட வேண்டிய பரிசோதனைக் கட்டணம் சபையினால் காலத்திற்கு காலம் பிரேரணைகள் சமர்பிப்பதன் மூலம் தீர்மாணம் செய்யப்பட்டு அறவிடப்படல் வேண்டும்.

05. இத் துனை விதியின் 3 ஆம் பிரிவின் பிரகாரம் அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்றை பொற்றுக் கொள்வதற்காக விண்ணப்பிக்கும் அனைத்து நபர்களும் இங்கே கீழ் குறிப்பிடபிபடும் நிபந்தனைகள் முழுமையாக பூர்த்தி செய்யப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்.

(1) வியாபரமானது முதலாவதாக ஆரம்பிக்கப்படும் வியாபாரம் ஆனவிடத்து இத் துனை விதியின் 4 ஆம் பிரிவின் பிரகாரம் அனுமதியை பெற்றிருத்தல் வேண்டும்.

(2) வலயமாக்கல் மேற்கொள்ளப்பட்டு இருந்தால் அல்லது கைத்தொழில் வலயங்கள் என்று வேறுபடுத்தி பிரிக்கப்பட்டு இருந்தால் உணவு வகைகளை வழங்கல் நிலையங்களை நடாத்திச் செல்வதற்கு கட்டிடம் ஒன்றை நிர்மாணிக்கும் போது அவ் வலயமாக்கலுக்கு அமைவான விதத்தில் நிர்மாணப் பணிகள் மேற்கொள்ளப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(3) சுற்றாடலுக்கு உரிய கட்டிடங்களில் உணவு வகைகள் தயாரித்தல், சமைத்தல், களஞ்சியப்படுத்தி வைத்தல், விற்பனை செய்தல், வினியோகம் செய்தல் போன்ற நடவடிக்கைகளை மேற்கொள்வதற்கு பயன்படுத்துவதற்கு எதிர்பார்க்கும் சந்தர்ப்பங்களில்,

I. சுற்றாடலுக்கு ஏற்றதான நிர்மாணங்கள் நகர அபிவிருத்தி அதிகாரசபை சட்டத்தில் அல்லது வீடமைப்பு மற்றும் நகரங்கள் அபிவிருத்தி கட்டளைச் சட்டத்தில் நியமங்களுக்கு ஏற்றதாக நிர்மாணப் பணிகள் செய்யப்பட்டிருத்தல் வேண்டும். அந் நிர்மாணப் பணிகள் நிரந்தர கட்டுமாணப் பொருட்களைக் கொண்டு உரிய முறையில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் நல்ல நிலமையில் நடாத்திக்கொண்டு செல்லல் வேண்டும்.

II. அனைத்து கட்டுமானப் பொருட்களிலும் உயிரினங்கள் தங்கி இருக்காத வகையிலும், அக் கட்டுமானப் பொருட்களினால் உணவு வகைகளுக்கு தீங்கு விளைவிக்கும் பொருட்கள்வளர்ச்சி அடையக் கூடாது. நிர்மாணப் பணிகள் முடிவடைந்ந பின்னர் அக் கட்டுமானப பொருட்களினால் நச்சு வாயுக்கள் வெளிவராமல் இருத்தல் வேண்டும். உரிய முறையில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும் உகந்த நல்ல முறையில் பராமரிக்கப்படல் வேண்டும்.

III. குருக்கு மாசடைதலை தவிர்க்கும் பொருட்டு வேறாக்கல்கள் செய்தல், ஒதுக்குதல்கள், பிரித்தல்கள், உரிய இடங்களை வேறாக்கல்கள் செய்வதற்கு முடியுமான விதத்தில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு அல்லது வேறு ஏதேனும் சிறந்த வினைத்திறன் மிக்க முறை ஒன்றை செயல்படுத்துவதற்கு வசதிகள் வழங்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

IV. தடைகள் ஏதும் இன்றி அனைத்து நடவடிக்கைகளையும் திருப்தி அடையக் கூடிய விதத்தில் ஆற்றுவதற்கு இயலுமான வகையில் போதிய அளவு இடவசதிகள் இருக்கும் வகையில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

V. மூலப்பொருட்கள் சுற்றாடலுக்கு வரும் சந்தர்ப்பத்தில் இருந்து சமைத்து முடிக்கப்பட்ட உணவு வகைகள் வரையிலான செயல்முறையின் போது சுகாதார நடவடிக்கைகள் ஆற்றப்படும் போது கட்டுப்பாட்டான செயல்முறை ஒன்றின் மூலம் தேவையான செயல்களை ஆற்றுவதை இலகுவாக்குவதற்கு தேவையான வசதிகள் ஏற்படுத்திக் கொடுத்திருக்க வேண்டும். உணவு வகைகளை சமைத்தல் நடவடிக்கைகளில் செயற்பாட்டு நடவடிக்கைகள் மீள்சுழற்சி நடைபெருதல் தடுக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

VI. பூச்சிகள் மற்றும் தீங்கு விளைவித்தற் காரணிகள் உள்நுழைதல் மற்றும் தங்கி இருத்தல் தடுக்கும் வகையில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

VII. இலகுவாக மற்றும் உரிய முறையில் சுத்தம் செய்வதற்கு ஏற்ற விதத்தில் உணவு வகைகளின் சுகாதார நிலமைகள் உரிய முறையில் மேற்பார்வை செய்வதற்கு தேவையான வசதிகள் இருக்கும் விதத்தில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(4) உணவு வகைகளை சமைக்கும் இடம் ஒன்று எனும்போது,

i. சிறு துவாரங்கள் அற்ற, நீர் உட்புகாத, நீர் உறிஞ்சும் தண்மை அற்ற மற்றும் கழுவி சுத்தம் செய்யக்கூடிய மற்றும் வழுக்கும் தண்மை அற்ற பொருட்களைக் கொண்டு நிர்மாணிக்கப்பட்ட நிலத்தைப் கொண்டிருத்தல் வேண்டும். அதனை சுத்தம் செய்வதற்கு மற்றும் கிருமிநாசினிகள் உபயோகிப்பதற்கு இலகுவாக இருத்தல் வேண்டும். அங்கே நிலத்தில் உள்ள வெளியேறுவதற்கு அமைக்கப்பட்டுள்ள இடங்கள் மூலம் பொருட்கள் வெளியேற்றப்படுவதற்கு ஏற்ற விதத்தில் போதுமான அளவு சாய்வு இருத்தல் வேண்டும்.

ii. சுவர் சிறு துவாரங்கள் அற்ற, நீர் உறிஞ்சும் தண்மை அற்ற மற்றும் கழுவி சுத்தம் செய்யக்கூடிய பொருட்களைக் கொண்டு நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும். அத்துடன் அச்சுவர் பூச்சிகள் அற்றதாக இருத்தல் வேண்டும். பயன்பாட்டிற்கு உட்படும் உயரம் வரை அச்சுவர் மென்மையான தன்மையுடையதாக இருத்தல் வேண்டும். அதனுடன் அச்சுவர் சிறு துவாரங்கள் அற்றதாக இருத்தல் வேண்டும். மேலும் அதனை சுத்தம் செய்வதற்கு மற்றும் கிருமிநாசினிகள் உபயோகிப்பதற்கு இலகுவாக இருத்தல் வேண்டும்.

iii. உணவு வகைகளுடன் நேரடியாக தொடர்புடைய பரப்புக்கள் நல்ல நிலையில், நீண்டகால பாவனை மற்றும் இலகுவாக சுத்தம் செய்யக் கூடிய வகையில், பராமரிப்பு செய்வதற்கு மற்றும் கிருமிநாசினிகள் உபயோகிப்பதற்கு இலகுவாக இருத்தல் வேண்டும். இப் பரப்புக்கள் மென்மையாக மற்றும் உறிஞ்சும் தன்மையற்ற பொருட்களை கொண்டு தயார் செய்திருத்தல் வேண்டும். அத்துடன் அவ்வாறான மேற்பரப்பு உணவு வகைகளுக்கு மற்றும் சலவை செய்யும் பொருட்களுக்கு மற்றும் கிருமிநாசினிகளுக்கு செயலற்றதாக இருத்தல் வேண்டும்.

iv. சிவிலின் கழிவுகள் ஒன்று சேர்வதை தவிர்க்கும் வகையில், உறைதலை குறைக்கும் வகையில் மற்றும் சிவிலினில் பூஞ்சனம் பிடித்தல் மற்றும் தோல் உரிதல் தடுக்கும் வகையில் வடிவமைத்து நிர்மாணித்து முடித்து இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் அச் சிவிலின் சுத்தம் செய்வதற்கு இலகுவாக இருத்தல் வேண்டும்.

v. கதவுகள் மென்மையானவையாகவும் மற்றும் உறிஞ்சும் தன்மை அற்ற மேற்பரப்பைக் கொண்டதாகவும் இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் உரிய சந்தர்ப்பங்களில் தானாக மூடக்கூடியனவாக மற்றும் உரிய முறையில் மூடி வைக்கக் கூடியனவாகவும் இருத்தல் வேண்டும்.

vi. யன்னல்கள் இலகுவாகசுத்தம் செய்வதற்கு கூடியனவாக இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் அவை கழிவுகள் குறைந்த அளவில் சேரக்கக்கூடியதாக அமைந்திருக்க வேண்டும். இன்னும் அவ் யன்னல்கள் இலகுவில் அகற்றக்கூடியதாக மற்றும் சுத்தம் செய்யக் கூடியதாக இருக்க வேண்டியதுடன் அவை பூச்சிகள் மற்றும் எலிகள் போன்ற சிறு விலங்குகள் உள்ளே வருவதற்கு தடையாக இருக்கும் வகையில் வலைகள் பூட்டப்பட்டிருக்க வேண்டும் அத்துடன் தேவைக்கு ஏற்ப யன்னல்கள் பொருத்தப்பட்டிருதல் வேண்டும்.

vii. உணவு வகைகள் பயன்படுத்தப்படும் இடங்களுக்கு மேலே அமைந்துள்ள அனைத்து விதமான கட்டமைப்புக்கள் மற்றும் பொருத்துதல்கள், உறைதல் மற்றும் கசிவுகள் போன்றவற்றினால் உணவு வகைகள் மற்றும் மூலப்பொருட்கள் நேரடியாக மற்றும் மறைமுகமாக பழுதடைதலை தடுக்கும் வகையில் பொருத்தப்பட்டிருக்க வேண்டியதுடன் அவை சுத்தம் செய்யும் நடவடிக்கைகளுக்கு தடையாக இருத்தல் கூடாது. அவ்விடங்களில் கழிவுகள் ஒன்றுசேர்தல், பூஞ்சனம் பிடித்தல் அதிகரித்தல் மற்றும் தோல் உரிதல் தடுக்கும் விதத்தில் வடிவமைத்து நிர்மாணிக்கப்பட்டு முடிவடைந்து இருக்க வேண்டும்.

viii. சுற்றாடலில் சாதாரணமாக தீயனைப்பு கருவிகள் பொருத்தப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் சுற்றாடலுக்கு மின்சார வசதிகள் பெறப்பட்டு இருப்பின் மேலதிகமாக மின்சாரத்தினால் ஏற்படக்கூடிய தீயினை அனைப்பதற்கு பயன்படுத்தப்படும் தீயனைப்பு கருவிகள் பொருத்தப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

ix. வதிவிடங்கள், மலசலகூடங்கள் மற்றும் விலங்குகள் வளர்க்கப்படும் இடங்களில் இருந்து உணவு வகைகளை தயார் படுத்தும் இடங்களை வேறாக்கி வைத்தல் வேண்டும் அத்துடன் அவை உணவு வகைகளை தயார் படுத்தும் இடங்களுக்கு நேரடியாக திறந்து இருத்தல் கூடாது.

(5) சுற்றாடலில் ஊழியர்களின் பயன்பாட்டிற்காக தேவையான வசதிகளை பெற்றுக்கொடுக்கும் போது,

i. சுற்றாடலில் ஊழியர் ஒருவர் நித்திரை கொள்வதற்காக ஒதுக்கப்பட்டுள்ள படுக்கை அறைகளில் தனிநபர் ஒருவர் நித்திரை கொள்வதற்கு ஒதுக்கப்பட்டுள்ள இடத்தின் அளவானது அகக்குறைந்தது 4 சதுர மீற்றருக்கு குறைவானதாக இருத்தல் கூடாது.

ii. ஊழியர்களின் பயன்பாட்டிற்காக போதிய அளவிலான ஆண் மற்றும் பெண் இருபாலாருக்கும் பிரத்தியேகமான மலசலகூட வசதிகள் வழங்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

iii. சுற்றாடலில் கடமை புரியும் ஊழியர்களின் பயன்பாட்டிற்காக போதிய அளவிலான குளியல் அறைகள் வழங்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் இத் துணைவிதியில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விதிமுறைகளுக்கு அமைய அக் குளியல் அறைகளுக்கும் பொருந்தக் கூடியனவாக இருக்கும்.

iv. வழங்கப்பட்டு உள்ள அனைத்து மலசலகூடங்கள் மற்றும் குளியல் அறைகள் நிரந்தர கட்டுமானப் பொருட்களைக் கொண்டு உரிய முறையில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(6) பிரதேச சபை மூலமாக நடைமுறை படுத்தப்படும் திண்ம கழிவகற்றும் முகாமைத்துவ சேவையின் மூலமாக கழிவுகள் அகற்றப்படும் பிரதேசத்திற்கு வெளியில் உள்ள பிரதேசம் ஒன்றில் அமைந்துள்ள ஏதேனுமொரு சுற்றாடல் ஆனவிடத்து அதற்கு பொது சுகாதார பரிசோதகர் அல்லது சுகாதார வைத்திய அதிகாரியின் மூலமாக சிபாரிசு செய்யப்பட்ட கழிவுகளை அகற்றும் பொறிமுறை ஒன்றிற்கு அமைய சுற்றாடலில் கழிவுகளை அகற்றுவதற்கான நடவடிக்கைகள் மேற்கொள்ளப்படல் வேண்டும்.

(7) சுற்றாடலில் காணப்படும் கட்டிடங்கள் அங்கவீனர்கள் மற்றும் விசேட தேவைகள் உடையவர்கள் சுற்றாடலுக்குள் நுழைவதற்கு தேவையான வசதிகள் உள்ள விதத்தில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருக்தல் வேண்டும்.

06. இத் துணைவிதியின் பிரகாரம் அனுமதிப்பத்திரம் பெற்றுக்கொண்டு உள்ள அனைத்து நபர்களும் இங்கே கீழ் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள நிபந்தனைகளின் பிரகாரம் சுற்றாடலை நடாத்திக் கொண்டு செல்லல் வேண்டும்.

(1) கழிவு நீர் மற்றும் மலசலகூட கழிவுகள் தேவையான அளவு சாய்வு உடைய கழிவுகள் தங்கி நிற்காத வகையில் அமைக்கப்பட்ட மூடப்பட்ட வடிகால் ஒன்றின் மூலம் அல்லது வேறு ஏதேனும் உகந்த கட்டுமானப் பொருட்களைக் கொண்டு நிர்மாணிக்கப்பட்ட அனுமதிக்கப்பட்ட முறை ஒன்றின் மூலமாக நன்கு மூடப்பட்ட குழிகள், உறிஞ்சும் குழிகள் அல்லது கழிவு நீர் சுத்திகரிப்பு நிலையம் ஒன்றிற்கு செலுத்தப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும். அதுபோல் சுற்றாடல் மற்றும் இருதியில் சேறும் இடத்திற்கு இடையில் துர்நாற்றம் அல்லது கசிவுகள் ஏற்படுதலை தவிர்ப்பதற்கு நீர் தடுப்பு ஒன்று அல்லது அனுமதிக்கப்பட்ட உகந்த பொறிமுறை ஒன்று பயன்படுத்தப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(2) மலசலகூடங்கள் மற்றும் குளியல் அறைகள் அவற்றின் உள்ளக கீழ் தரையானது வழுக்காத விதத்தில் அமைக்கப்பட்டு உரிய முறையில் நடைமுறைப்படுத்தப்படல் வேண்டும்.

(3) வடிகால் வசதிகள் கழிவுகள் தேங்கி நிற்காத விதத்தில் மற்றும் மீண்டும் திரும்பி வராத விதத்தில் போதுமான அளவுகளில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் துர்நாற்றம் அல்லது கசிவுகள் ஏற்படாத விதத்தில் அமைக்கப்பட்டு இருக்க வேண்டியதோடு கழிவு நீர் வடிந்து செல்லும் வடிகால்கள் ஆகக் குறைந்தது நாள் ஒன்றுக்கு இரண்டு தடவைகள் கிருமிநாசினிகள் கொண்டு சுத்தம் செய்து தண்ணீர் கொண்டு கழுவி விட வேண்டும்.

(4) கழிவு நீர் மற்றும் மலசலகூட கழிவுகள் ஏதேனும் பொதுவான தண்ணீர் மார்க்கங்களுக்கு, வடிகால்களுக்கு, திறந்த வெளிகளுக்கு வடிந்து செல்வதை தடுப்பதற்கு போதுமான அளவில் நடவடிக்கைகள் மேற்கொள்ளப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(5) கழிவு நீர் மற்றும் மலசலகூட கழிவுகள் வடிந்து செல்வதற்காக அமைக்கப்பட்டுள்ள மூடப்பட்ட குழிகள், உறிஞ்சும் குழிகள் காற்றோற்றத்திற்கு திறந்து விடக் கூடாது அத்துடன் அவ் உறிஞ்சும் குழிகள் மூலம் நிலத்தடி நீர் மாசடைதல் கூடாது.

(6) கழிவு நீர் மற்றும் மலசலகூட கழிவுகள் வடிந்து செல்வதற்காக அமைக்கப்பட்டுள்ள மூடப்பட்ட குழிகள் அனுமதிக்கப்பட்ட தரங்களுக்கு ஏற்றதாக அமைக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(7) உறிஞ்சும் குழிகள் ஏதேனுமொரு நீர் மூலஆதாரத்தில் இருந்து ஆகக்குறைந்தகு 15.25 மீற்றர் தூரத்தில் அமைத்து இருத்தல் வேண்டும்.

(8) உணவு வகைகளை சமைத்தல், சூடாக்கல்,குளிரூட்டல், அதிகுளிரூட்டல் பொன்றவற்றிற்கு குளிடுட்டப்பட்ட அல்லது அதிகுளிரூட்டப்பட்ட உணவு வகைகளை களஞ்சியப்படுத்தி வைப்பதற்கு, உணவு வகைகளின் வெப்பநிலையை கட்டுப்படுத்துவதற்கும் தேவைப்படும் சந்தர்ப்பங்களில் பெற்றுக் கொள்ளப்பட்ட உணவு வகைகள் செயல்முறைகளின் சுபாவத்திற்கு ஏற்றவிதத்தில் உணவு வகைகளின் பாதுகாப்பு மற்றும் உகந்த தண்மைகளை பரிசீலித்து உறுதிப்படுத்துவதற்கு உரிய வெப்பநிலை கட்டுப்பாடுகள் செய்வதற்கு போதிய அளவிலான வசதிகள் ஏற்படுத்தப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(9) உணவு வகைகளை தயார்படுத்தும் இடங்களில் பயன்படுத்தப்படும் அனைத்து விதமான உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகள் கீழே குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விதங்களுக்கு அமைவானவையாக இருத்தல் வேண்டும்.

i. உணவு வகைகளை தயார்படுத்தும் இடங்களில் பயன்படுத்தப்படும் அணைத்து விதமான உபகரணங்கள் கருவிகள், ஏதாவது ஒரு வகையான நச்சுப் பொருள், துர் நாற்றம் அல்லது சுவையை ஏற்படுத்தாத பொருட்களைக் கொண்டு தயாரித்து இருத்தல் வேண்டும். அது போன்ற உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகள் தேய்வடையாத மற்றும் துருப்பிடிக்காத பொருட்களைக் கொண்டு செய்திருக்க வேண்டியதோடு அவை தொடர்ச்சியாக சுத்தம் செய்யப்படல் வேண்டும். அத்தோடு கிருமிநாசினிகள் கொண்டு சுத்தம் செய்வதற்கு உரிய பொருட்களால் செய்யப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும். இடைவெளிகள் மற்றும் சிறு துவாரங்கள் அற்ற மேற்பரப்பைக் கொண்டதாக இருத்தல் வேண்டும். இலகுவாக சுத்தம் செய்ய முடியாத மற்றும் கிருமிநாசினிகள் கொண்டு சுத்தம் செய்ய முடியாத மரப்பலகை வகைகள் மற்றும் வேறு பொருட்கள் பயன்படுத்துவது தவிர்க்கப்படல் வேண்டும் அத்தோடு அவை தெளிவாக மாசடையாத மூல ஆதாரங்கள் அற்ற சந்தர்ப்பங்களில் மாத்திரமே அதுபோன்று பயன்படுத்த முடியும்.

ii. சந்தர்ப்பங்களில் ஏற்படும் விபத்துக்களை தவிர்க்கும் பொருட்டு, அணைத்து விதமான உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகள் இலகுவாக சுத்தம் செய்வதற்கு மற்றும் கிருமிநாசிணிகள் பயன்படுத்துவதற்கு முடியுமான வகையில் நிர்மாணம் செய்யப்பட்டிருக்க வேண்டும். அத்துடன் தேவைப்படும் சந்தர்ப்பங்களில் பரிசீலனை செய்வதற்கு முடியுமானதாக இருத்தல் வேண்டும். தேவைப்படும் சந்தர்ப்பங்களில் சுத்தம் செய்தல் மற்றும் நடாத்திச் செல்லல் போன்றவற்றிற்கு அவ் உபகரணங்கள் துண்டுகளாக கழற்றுவதற்கு முடியுமானவையாக இருத்தல் வேண்டும்.

iii. பயன்பாட்டிற்கு எடுக்கப்படாத பொருட்கள் மற்றும் கழிவுகள் சேர்ப்பதற்காக பயன்படுத்தப்படும் பாத்திரங்கள் கசிவுகள் ஏற்படாத வகையில் உலோகங்கள் அல்லது வேறு கசிவுகள் ஏற்படாத மூலப்பொருட்களைக் கொண்டு செய்து இருத்தல் வேண்டும். அத்துடன் அவை இலகுவாக சுத்தம் செய்யக் கூடியனவாகவும் இருத்தல் வேண்டும். இன்னும் இப் பாத்திரங்கள் நன்றாக மூடி வைக்கக் கூடியனவாகவும் இருத்தல் வேண்டும்.

iv. கழிவுகள் அகற்றுவதற்கு பயன்படுத்தும் உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகள் வேறுபடுத்தி அடையாளம் காணக்கூடியதாக இருத்தல் வேண்டும். அத்துடன் அவை நுகர்வதற்காக செய்யப்படும் உற்பத்திகள் செய்வதற்கு பயன்படுத்தப்படக் கூடாது.

v. உரிய அனைத்து சந்தர்ப்பங்களிலும் குளிரூட்டல் மற்றும் அதி குளிரூட்டல் போன்றவற்றிற்கு தேவையான அனைத்து வசதிகளுக்கும் தேவையான அளவீடுகள் உடைய வெப்பநிலை அளவிடும் உபகரணங்கள் அல்லது வெப்பநிலை காட்டும் உபகரணங்கள் வழங்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

vi. நிறுவனத்தில் காணப்படும் அனைத்து உபகரணங்கள், கருவிகள் மற்றும் அனைத்து பௌதிக வசதிகளும் நல்ல முறையில் பராமரிக்கப்படல் வேண்டும்.

vii. உணவு வகைகளை போக்குவரத்து செய்யும் போது பழுதடையாமல் இருக்கும் பொருட்டு மற்றும் கிருமிகள் உணவு வகைகளுக்கு சேராமல் இருப்பதற்கும் உகந்த வகையில் அமைக்கப்பட்டு நடைமுறையில் இருத்தல் வேண்டும்.

viii. மின்சார இணைப்புக்கள் துண்டிக்கப்படும் போது பயன்படுத்துவதற்காக உகந்த மற்றும் போதியளவான மின்சார பிறப்பாக்கிகள் (ஜெனரேட்டர்) பயன்படுத்துவதற்கு ஏற்ற விதத்தில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு நடைமுறையில் இருத்தல் வேண்டும்.

(10) உணவு வகைகளை தயார்படுத்தும் இடங்களில் நீர் வசதிகள் மற்றும் களஞ்சியசாலை வசதிகள் கீழே குறிப்பிடப்பட்டுள்ளதன் பிரகாரம் இருத்தல் வேண்டும்.

I. சுற்றாடலில் குடிநீர் போதிய அளவில் வழங்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும். நீரானது சுத்தமான பாத்திரங்களில் சேர்த்து வைத்தல் வேண்டும் அத்துடன் அப்பாத்திரங்கள் ஆபத்தான பொருட்களினால் மற்றும் தீங்கு விளைவிக்கக் கூடிய பொருட்களினால் செய்யப்பட்டு இருக்கக் கூடாது.

II. அயிஸ், குடிநீரைக் கொண்டு உற்பத்தி செய்யப்படல் வேண்டும் அத்துடன் கழிவுகள் சேர்வதில் இருந்து பாதுகாக்கும் விதத்தில் தயாரித்து களஞ்சியப்படுத்தி வைத்திருத்தல் வேண்டும்.

III. உணவு வகைகள் அல்லது உணவு வகைகள் தொடுகையுறும் மேற்பரப்புக்கள் உடன் மோதல் ஏற்படும் நீராவி, ஆபத்தான பொருட்கள் அல்லது தீங்கு விளைவிக்கும் பொருட்கள் அற்றதாக இருத்தல் வேண்டும்.

IV. நீராவி உற்பத்தி செய்தல், குளிரூட்டல், தீயைக் கட்டுப்படுத்தல் மற்றும் உணவு வகைகளுடன் தொடர்புகள் அற்ற வேறு சாதாரண பணிகளுக்காக பயன்படுத்தப்படும் குடிநீர் அற்ற நீர் வேறாக ஒதுக்கப்பட்ட குழாய்கள் மூலம் கொண்டு செல்லப்படல் வேண்டும் அத்துடன் அவை வர்ணங்கள் பூசப்பட்டு இலகுவில் அடையாளம் காணக்கூடியனவாக இருத்தல் வேண்டும். அவ் நீர்க் குழாய்கள் மூலம் குருக்கு மாசடைதல் அல்லது மீண்டும் நீரானது திரும்பி வருதல் முடியாததாக இருத்தல் வேண்டும்.

(11) உணவு வகைகளின் பாதுகாப்பிற்கு பாதிப்புக்களை ஏற்படுத்தக்கூடிய ஏதேனுமொரு தீங்கு விளைவிக்கும் காரணிகள் பற்றி நடவடிக்கைகள் மேற்கொள்வதற்கு மற்றும் ஏதேனும் பழுதடைந்த உணவு வகைகளை வாடிக்கையாளருக்கு வழங்கப்படுதலை தவிர்க்கும் விதத்தில் செயல்முறை ஒன்று அமுல்பாடுத்தப்பட்டு உள்ளது என்பதனை அனுமதிப்பத்திரதாரர் உறுதிப்படுத்த வேண்டும்.

(12) கீழே குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விதிமுறைகளுக்கு உட்பட்டு இல்லையேல் எவரேனும் ஒரு நபர் ஏமேனுமொரு சுற்றாடலில் இறைச்சி வகைகள் மற்றும் மீன் வகைகள் சமைத்தல் நடவடிக்கைகளில் ஈடுபடுதல் கூடாது.

i. அனைத்து விதமான இறைச்சி வகைகள் மற்றும் மீன் வகைகள் பெற்றுக்கொண்டதன் பின்னர் களஞ்சியப்படுத்தப்பட்டு வைக்கப்படல் வேண்டும் அத்துடன் அவை சமைப்பதற்கு எடுக்கப்படாத சந்தர்ப்பங்களில் நடைமுறைக்கு இயன்றளவு விரைவாக அறை ஒன்றில் அல்லது கண்ணாடி அலுமாரி (கெபினட்) ஒன்றில் வெப்பநிலையானது 2 செல்சியஸ் இற்கும் குறைவானதாக இருக்கும் விதத்தில் வைத்தல் வேண்டும். அனைத்து சந்தர்ப்பங்களிலும் இறைச்சி வகைகள் மற்றும் மீன் வகைகள் பழுதடையாமல் துர்நாற்றம் ஏற்படாமல் பாதுகாக்கப்படல் வேண்டும்.

ii. இறைச்சி வகைகள் மற்றும் மீன் வகைகள் உடன் நேரடியாக தொடுகை அடையும் மேசைகள், வாங்குகள் அல்லது இறாக்கைகள் நீர் உறிஞ்சும் தண்மை அற்றதாகவும், மென்மையானதாகவும், உடைந்த இடங்கள் அற்றதாகவும் உள்ள மேற்பரப்பைக் கொண்டனவாக இருத்தல் வேண்டும்.

iii. இறைச்சி வகைகளின் எலும்புத் துண்டுகள், மீன் வகைகளின் எஞ்சிய ஒதுக்கும் பகுதிகள் மற்றும் கழிவுகள் ஒன்றுசேர்வதற்கு இடம் அளிக்கக் கூடாது. ஆகக் குறைந்தது நாள் ஒன்றுக்கு ஒரு முறையாவது அக் கழிவுகளை சுற்றாடலில் இருந்து அகற்றப்படல் வேண்டும் அத்துடன் அவை இடையூறு விளைவிப்பதற்கு முன் அகற்றப்படல் வேண்டும்.

iv. உணவு வகைகள் தொடர்பாக பயன்படுத்தப்படும் செயல்கள் ஆற்றப்படுகின்ற ஏதேனும் இடங்களில் உள்ள அனைத்து உணவு சமைக்கும் அறைகளிலும் மற்றும் அவ் அறைகளுக்கு உரித்தான உணவு வகைகள் தயார் படுத்தல் தொடர்பாக பயன்படுத்தப்படும் வேறு இடங்களில் இறைச்சி வகைகளின்எலும்புத் துண்டுகள், மீன் வகைகளின் எஞ்சிய ஒதுக்கும் பகுதிகள் மற்றும் கழிவுகள் ஒன்றுசேர்த்தல் தொடர்பாக நீர் உறிஞ்சும் தண்மை அற்ற , உலோகத்தினால் ஆன அல்லது வேறு ஏதேனும் உகந்த நீர் உறிஞ்சும் தண்மை அற்ற பொருட்களினால் செய்யப்பட்டிருக்கும் ,ஈக்கள் உட்புகாதவாறு தடுப்புக்கள் உள்ள மற்றும் அடையாளம் காணக்கூடியதாக நிறங்கள் பயன்படுத்தப்பட்ட இலகுவில் எடுத்துச் செல்ல முடியுமானதும் மற்றும் நீர் கசிவுகள் அற்ற பாத்திரங்கள் போதிய அளவில் வழங்கபப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(13) சுற்றாடலுடன் தொடர்புடைய குப்பைகளை அகற்றுவதற்கு பயன்படுத்தப்படும் பாத்திரங்கள் தொடர்பாக,

i. இறைச்சி வகைகளின் எலும்புத் துண்டுகள், மீன் வகைகளின் எஞ்சிய ஒதுக்கும் பகுதிகள் மற்றும் கழிவுகள் சுற்றாடலில் இருந்து அகற்றும் வரை அனைத்து சந்தர்ப்பங்களிலும் , அவை நன்றாக முடிவைக்கப்பட்டு குளிரூட்டப்பட்ட அறை ஒன்றில் அல்லது வேறாக ஒதுக்கப்பட்ட அறை ஒன்றில் அல்லது நீர் உறிஞ்சும் தண்மை அற்ற பொருட்களினால் செய்யப்பட்டிருக்கும் மேடை ஒன்றின் மேல் உள்ள மூடப்பட்ட இடம் ஒன்றில் அல்லது பிரத்தியோகமான இடம் ஒன்றில் வைக்கப்படல் வேண்டும். அம் மேடையானது சாய்வானதும் நீர் இலகுவில் வடிந்து செல்வதற்கு உகந்த தண்மையை கொண்டதாகவும் நிலத்திலிருந்து உயரமான இடத்திலும் இருத்தல் வேண்டும். அப்படி என்றாலும் இறைச்சி வகைகளின் எலும்புத் துண்டுகள் , கொழுப்புக்கள் மற்றும் வேறு இறைச்சிக் கழிவுகள் வேறாக ஒதுக்கப்பட்ட அறை ஒன்றிற்கு அல்லது மூடப்பட்டுள்ள இடம் ஒன்றிற்கு அல்லது பிரத்தியோகமான இடம் ஒன்றிற்கு எடுத்துச் சென்று சுத்தமான உவலர்ந்த உறைகளில் அல்லது வேறு ஏதேனும் பாத்திரங்களில் இட்டு சுற்றாடலில் இருந்து வெளியில் எடுத்துச் செல்லும் வரை கிருமிகள் உட்செல்ல முடியாத வகையில் களஞ்சியப்படுத்தி வைக்கப்படல் வேண்டும்.

ii. அப் பாத்திரங்கள் வெறுமை ஆனதும் நன்றாக சுத்தம் செய்து உலர்வதற்காக தலைகீழாக கவிழ்த்தி வைக்கப்படல் வேண்டும்.

(14) பூச்சிகள் அகற்றல் தொடர்பாக மற்றும் சுற்றாடலை பூச்சிகள் அற்ற இடமாக வைத்துக்கொள்வதற்கு உரிய முறையில் செலுத்தப்படும் காற்றோட்டங்கள் மூலம் அல்லது வேறு ஏதேனும் உகந்த கட்டுப்படுத்தும் முறை ஒன்றின் மூலம் அல்லது அனைத்து யன்னல்களும் மற்றும் அனைத்து கதவுகளும் உகந்த வலைகள் அல்லது உறைகள் கொண்டு தடுப்புக்கள் அமைத்தல் தொடர்பாக அல்லது நடவடிக்கைகள் எடுக்கப்படல் வேண்டும்.

(15) கீழே குறிப்பிடப்பட்டு உள்ள தேவைகளுக்கு ஏற்றதாக இல்லாவிட்டால் எவரேனும் ஒரு நபர் உணவு வகைகள் வழங்கப்படும் இடங்களில் உணவு வகைகளை காட்சிக்கு வைத்தல் அல்லது உணவு வகைகளை வழங்கலில் ஈடுபடுதல் கூடாது.

i. வாடிக்கையாளர்களுக்கு தேர்ந்து எடுக்கக்கூடிய வகையில் உணவு வகைகளை வைத்து இருக்கும் சந்தர்ப்பங்களில், வாடிக்கையாளர்கள் உணவு வகைகளை பெற்றுக்கொள்ளும் போது அவர்களின் கைகள் வேறு உணவு வகைகளுக்கு மேலாக நீட்டுவதற்கு ஏற்படும் விதத்தில் உணவு வகைகளை வைத்திருத்தல் கூடாது.

ii. உணவு வகைகளை தேவையற்ற விதத்தில் தொடுதலை தடுக்கும் விதத்தில் பணியாட்கள் மற்றும் வாடிக்கையாளர்களுக்கு பயன்படுத்துவதற்கு உகந்த, சுகாதாரமான முறையில் நிர்மாணிக்கப்பட்ட கைப்பிடிகள், முள்ளுக் கரண்டிகள், கரண்டிகள், கம்புகள், கத்திகள், பெரிய கரண்டிகள் போன்றவை வழங்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(16) சுகாதார வைத்திய அதிகாரி அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகரின் பரிந்துரைகளுக்கு அமைய உணவு வகைகளை வைத்து இருக்கும் முறை மற்றும் பழுதடைவதற்கு எதிராக, மேற்கொள்ளப்பட்டு இருக்கும் பாதுகாப்பு நடவடிக்கைகள் போதுமானதாக இல்லாத விடத்து உணவு வகைகள் பழுதடைதல் தடுக்கும் பொருட்டு சுகாதார வைத்திய அதிகாரி அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகர் நிர்ணயிக்கும் மேலதிக நடவடிக்கைகள் எடுக்கப்படல் வேண்டும்.

(17) உணவு வகைகளை வழங்கல் நிறுவனம் ஒன்றில் உணவு வகைகளை தயாரித்தல் சம்பந்தமான பணிகளில் ஈடுபடும் அல்லது உணவு வகைகளை வழங்கும் அனைத்து ஊழியர்களும் உணவு வகைகள் பழுதடைவதை தடுப்பதற்கு கவணம் செலுத்த வேண்டும் அத்துடன் தேவையற்ற விதத்தில் உணவு வகைகளை தொடுதல் மற்றும் சுற்றாடலில் பயன்படுத்தப்படும் வேறு உபகரணங்கள் தொடுதல் தடுக்கப்படல் வேண்டும்.

(18) உணவு வகைகளை வழங்கல் நிறுவனம் ஒன்றில் உணவு வகைகளை சமைத்தல், பாவனை செய்தல் அல்லது உணவு வகைகளை வழங்கல் ஈடுபட்டிருக்கும் ஏதேனுமொரு நபரினால்,

i. வேறு ஏதேனுமொரு விதத்தில் உணவு வகைகளை வழங்கல் வழக்கத்திற்கு ஏற்ற விதத்தில் வழங்க முடியாத சந்தர்ப்பங்களில் தவிர்ந்து, தமது கை விரல்களினால் உணவு வகைகளை பங்கிடல் செய்தல் கூடாது.

ii. ஏதேனும் விசேடமான சந்தர்ப்பங்களில் கை விரல்களினால் உணவு வகைகளை தொடுதல் அத்தியவசியமாக தேவைப்படும் சந்தர்ப்பங்களில், உணவு வகைகளுக்கு உகந்த மீண்டும் பயன்படுத்தாத கையுறைகள் பாவிக்கப்படல் வேண்டும்.

iii. சுத்தமான துணித்துண்டு பயன்படுத்தப்படாமல் அன்றி தன்னுடைய கைகளை தன்னுடைய ஆடைகளில் துடைத்தல் அல்லது வேறு ஏதேனும் பொருட்களில் துடைத்தல் செய்யப்படல் கூடாது.

iv. ஏதேனும் பீங்கான்களின், கோப்பைகளின் அல்லது பாத்திரங்களின் அடிப் பகுதி, கீழே உள்ள பீங்கான்களில், கோப்பைகளில் அல்லது பாத்திரங்களில் உள்ள உணவு வகைகள் உடன் தொடும் விதத்தில் ஏதேனும் உணவு வகைகளை வைத்தல், கொண்டு செல்லல் அல்லது களஞ்சியப்படுத்தி வைத்தல் செய்யப்படல் கூடாது.

v. ஏதேனும் உணவு வகைகளை பரிமாரிக் கொள்ளும் அல்லது பரிமாரிக் கொள்வதற்கு உபயோகிக்கும் பாத்திரங்கள், பீங்கான்கள் அல்லது கோப்பைகள் உரிய முறையில் சுத்தம் செய்யப்படாமல் ஒன்றின் மேல் ஒன்றாக அடுக்கி வைத்தல் கூடாது அத்துடன் முடிந்த அனைத்து நேரங்களிலும் மேற்பரப்புக்கள் தொடுகை அடையாத விதத்தில் வைக்கப்படல் வேண்டும்.

vi. ஏதேனும் கரண்டியினால், கத்தியினால், முள்ளுக் கரண்டியினால் அல்லது வேறு ஏதேனும் பாத்திரத்தினால் உணவு வகைகளை தயார் செய்யும் நபரிடம் இருந்து வாடிக்கையாளர் வரைக்கும் நுண்ணுயிர்கள் கடப்பதற்கு சந்தர்ப்பங்கள் உள்ள விதத்தில் அப் பாத்திரங்களை தொடுதல் தடுக்கப்படல் வேண்டும்.

vii. ஏதேனும் ஆடை ஒன்றில் அல்லது ஏப்பிரன் ஒன்றின் சட்டைப் பையில் கரண்டி, கத்தி ஒன்று அல்லது முள்ளு ஒன்று கொண்டு செல்லல் கூடாது.

(19) அனுமதிப்பத்திரம் பெறப்பட்ட உணவு வழங்கல் நிறுவனம் ஒன்றில் உணவு வகைகளை வழங்கும் அனைத்து நபர்களும் உணவு வகைகளை வழங்குவதற்கு சுகாதாரமான முறையில் தயாரிக்கப்பட்ட முள்ளுக் கரண்டிகள் அல்லது வேறு ஏதேனும் உகந்த உபகரணம் ஒன்று பயன்படுத்துவது வழக்கத்திற்கு ஏற்ற விதத்தில் இல்லை என்றால் வேறு ஏதேனும் அதுபோன்ற உபகரணங்களை பயன்படுத்த வேண்டும்.

(20) அனுமதிப்பத்திரம் பெறப்பட்ட உணவு வழங்கல் நிறுவனம் ஒன்றில் ஏதேனும் ஊழியரினால் சுத்தம் அற்ற அல்லது வேறு ஏதேனுமொரு விதத்தில் துடைத்து சுத்தம் செய்வதற்கு உகந்தது இல்லாத துண்டு ஒன்றின் மூலம் அல்லது வேறு ஏதேனும் துணியைக் கொண்டு ஏதேனும் உபகரணங்களை துடைத்தல் செய்யப்படல் கூடாது.

(21) அனைத்து உணவு வழங்கல் நிறுவனங்களிலும் அனுமதிப்பத்திரதாரர் கீழே குறிப்பிடப்பட்டுள்ள தேவைகளுக்கு ஏற்ற விதத்தில் நடவடிக்கைகளை செயல்படுத்தப்படல் வேண்டும்.

(அ) இலகுவில் பழுதடையக்கூடிய சமைக்கப்பட்ட அனைத்து விதமான உணவு வகைகளும் 4 செல்சியஸ் இற்கு மேற்படாத வெப்பநிலையில் வைக்கப்படல் வேண்டும் இல்லாவிட்டால் கீழே குறிப்பிடப்படும் சந்தர்ப்பங்களை தவிர்ந்தவிடத்து, 60 செல்சியஸ் இற்கு குறையாத வெப்பநிலையை தக்கவைத்துக்கொண்டு இருத்தல் வேண்டும். அப்படி இருக்காத சந்தர்ப்பங்களாக அமைவன,

i. மொத்தமாக இரண்டு மணித்தியாலங்களுக்கு மேற்பட்ட கால எல்லைக்காக உணவு வகைகளை விற்பனை செய்வதற்காக திறந்து வைக்கப்படாத அல்லது காட்சிக்கு வைக்கப்பட்டிருக்காத சந்தர்ப்பங்களில்,

ii. தயார் படுத்தல் மற்றும் வழங்கல் நடவடிக்கைகள் மேற்கொள்ளப்படும் கால எல்லையின் இடையில்

(ஆ) சாதாரணமாக விற்பனை செய்யப்படும் நிலையில் உண்பதற்கு முடியுமான அனைத்து வகையான சமைக்கப்பட்ட இறைச்சி வகைகள் அல்லது மீன் வகைகள் அடங்கியுள்ள பேஸ்டிகள், பெட்டிஸ்கள், சேவரிகள், பீட்ஸாக்கள் மற்றும் அவற்றிற்கு சமமான உணவு வகைகள், தடுப்புக்கள் (மூடி) உள்ள பாத்திரங்களில் இட்டு களஞ்சியப்படுத்தி வைத்தல் வேண்டும். இல்லாவிட்டால் தடுப்புக்கள் (மூடி) உள்ள பாத்திரங்கள் இல்லாத அல்லது முழுமையாக பாத்திரம் மூடி இருக்காத அல்லது தாள்கள் கொண்டு முடப்படாத உணவு வகைகளில் இருந்து வேறாக்கி வைத்தல் வேண்டும்.

(இ) முழுமையான கால எல்லை வரையும் 7 செல்சியஸ் இற்கு கூடாத வெப்பநிலையில் குளிரூட்டியில் களஞ்சியப்படுத்தி வைக்கப்பட்டு இருப்பின் மாத்திரம் அன்றி உணவு வகைகள் வழங்கும் சுற்றாடல் ஒன்றில் பால் வைத்திருத்தல் கூடாது.

(ஈ) உணவு வகைகளை வழங்கும் சந்தர்ப்பத்தில் இருக்கும் விதத்திலேயே உண்ணக்கூடிய அனைத்து விதமான பழவகைகள் மற்றும் மரக்கறி வகைகள் வாடிக்கையாளருக்கு வழங்கப்படுவதற்கு முன் கழுவி சுத்தம் செய்யப்பட்டு வழங்கப்படல் வேண்டும்.

(உ) அனைத்து விதமான உணவு வகைகளும் நேரடியாக நிலத்தில் தொடுகை அடையாத விதத்தில் வைக்கப்படல் வேண்டும் அத்துடன் அவை காட்சிக்கு வைக்கப்படும் போது, களஞ்சியப்படுத்தப்படும் மேடையின் கீழ் பகுதி சுத்தம் செய்வதற்கு ஏற்ற வகையில் ஆகக் குறைந்தது நில மட்டத்தில் இருந்து 45 சென்றிமீற்றர் உயரமுடைய பாதங்களின் மேல் உகந்த மூலப்பொருட்களைக் கொண்டு நிர்மாணிக்கப்பட்ட மேடை ஒன்றை பயன்படுத்த வேண்டும். அத்துடன் அதன் பாதங்கள் அடங்கிய சட்டகத்தில் இருந்து அம் மேடையின் விளிம்பு வரை உள்ள ஆகக் குறைந்த நீளமானது 23 சென்றிமீற்றர் ஆக இருத்தல் வேண்டும். மேடைக்கு கீழாக எலிகள் அல்லது வேறு ஏதேனும் பூச்சிகள் தங்கியிருக்க முடியாத விதத்தில் மூடப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும் இல்லாவிட்டால் ஆகக் குறைந்தது சுவரில் இருந்து 23 சென்றிமீற்றர் தூரத்தில் அமைத்து இருத்தல் வேண்டும்.

(ஊ) சமைக்கப்படாத மரக்கறி வகைகள் நன்றாக காற்றோட்டம் உள்ள, போதிய அளவு வெளிச்சம் உள்ள, எலிகள் அற்ற அறைகளில் அல்லது நிமிர்த்த கருமத்திற்கு உகந்த ஏதேனும் வேறு அறைகளில் அல்லது குளிர்சாதனப்பெட்டியில் அல்லது குளிரூட்டப்பட்ட அறையொன்றில் வைக்கப்படல் வேண்டும்.

(22) நிறுவனத்திற்கு போதியளவிலான ஆடைகள் மாற்றும் இடங்கள் மற்றும் நீர் தடுப்புடைய மலசலகூட வசதிகள் இருத்தல் வேண்டும். சுகாதாரத்தை உறுதிப்படுத்தும் விதத்தில் மலசலகூடங்கள் சுகாதார தரநிர்ணயங்களுக்கு ஏற்ற விதத்தில் அமைக்கப்பட்டிருத்தல் வேண்டும். இவ் இடங்கள் நன்றாக ஒளிஇருக்கும் விதத்தில் அமைக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் காற்றோட்டம் நன்றாக இருத்தல் வேண்டும். அவ் இடங்கள் உணவு வகைகளை கையாளும் இடங்களுக்கு நேரடியாக திறந்த இடங்களாக இருத்தல் கூடாது. சூடான அல்லது குளிர்ந்த நீரை பயன்படுத்தி கைகளை கழுவுவதற்கு, சுத்தம் செய்வதற்கு பயன்படுத்தும் பொருட்களைக் கொண்ட உரிய வசதிகள் இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் கைகளை உலர வைப்பதற்கு உகந்த முறை ஒன்றும் மலசலகூடங்களுக்கு அருகில் வழங்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(23) உணவு வகைகளை சமைக்க பயன்படுத்தப்படும் பிரதேசங்களில் தேவைப்படின் கிருமிநாசினிகளைக் கொண்டு கைகளை கழுவுவதற்கு மற்றும் உலர வைப்பதற்பு போதுமான வகையில், இலகுவான விதத்தில் அமைத்திருக்கும் வசதிகள் இருத்தல் வேண்டும்.

(24) பயன்படுத்தப்படும் உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகள் சுத்தம் செய்தல் மற்றும் கிருமிநாசினிகள் இடல் போன்றவற்றிற்கு போதுமான அளவு வசதிகள் வழங்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும். இவ் வசதிகள் துருப்பிடிக்காத பொருட்களினால் செய்யப்பட்டு இருக்க வேண்டும் அத்துடன் அவை இலகுவாக கழுவி சுத்தம் செய்யக்கூடியவையாகவும் இருத்தல் வேண்டும். இன்னும் தேவை ஏற்படின் அவ் உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகள் சுத்தம் செய்வதற்கு சூடான அல்லது குளிர்ந்த நீர் போதிய அளவில் வழங்குவதற்கு உகந்த உபகரணங்கள் பொருத்தப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(25) அனுமதிப்பத்திரம் பெறப்பட்ட நிறுவனங்களில் அனைத்து இடங்களிலும் போதிய அளவில் மற்றும் உகந்த வகையில் ஒளிவசதிகள் வழங்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும். உற்பத்தியின் போது ஏதேனும் சந்தர்ப்பங்களில் உணவு வகைகளுக்கு மேலாக தொங்கவிடப்பட்டிருக்கும் மின்குமிழ்கள் மற்றும் இணைப்புக்கள் பாதுகாப்பான தரநிலையில் உள்ளவையாக இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் அவை உடையும் சந்தர்ப்பங்கள் ஏற்படுமாயின் உணவு வகைகளில் சேர்வதை தடுப்பதற்காக அம் மின்குமிழ்கள் மூடப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(26) அதிக வெப்பம், ஆவியாதல் ஒடுங்குதல் மற்றும் தூசுகள் அதிக அளவில் சேருதல் தவிர்க்கும் விதத்தில் மாசடைந்துள்ள அசுத்த காற்றை வெளியேற்றுவதற்கு போதுமான அளவு வசதிகள் வழங்கப்பட்டிருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் போதிய அளவு காற்றோட்டம் வழங்கப்பட்டிருத்தல் வேண்டும். சுற்றாடலில் காற்று வீசுவது அசுத்த பிரதேசத்தில் இருந்து சுத்தமான பிரதேசத்தை நோக்கியதாக இருத்தல் கூடாது. காற்றோட்டத்திற்கு போதிய அளவிலான இடவசதிகள் உள்ள இடங்களில் உகந்த வலை ஒன்றின் மூலம் அல்லது வேறு ஏதேனும் பாதுகாப்பான தடுப்பு ஒன்றை நிர்மாணித்து இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் அவை சுத்தம் செய்யும் போது இலகுவில் அகற்றக்கூடியவையாகவும் இருத்தல் வேண்டும்.

(27) அனுமதிப்பத்திரம் பெறப்பட்ட நிறுவனங்களில் ஏதேனும் இடங்களில் ஏதேனும் செயல்கள் காரணமாக உற்பத்தியாகும் வாயுக்கள் அல்லது புகை சுற்றாடலுக்கு வெளியிடுவதற்கு முன் இடையூறுகள் ஏற்படாத விதத்தில் முன் பாதுகாப்பு ஏற்பாடுகள் பின்பற்றப்படுதல் வேண்டும்.

(28) நிறுவனத்தில் இருந்து வெளியே கொண்டு செல்வதற்கு முன் கழிவுகள் மற்றும் அருந்த முடியாத பொருட்கள் களஞ்சியப்படுத்தி வைக்கப்படுவதற்கு வசதிகள் இருத்தல் வேண்டும். இவ் வசதிகள் கிருமிகள் உட்புகுதலை தடுக்கும் விதத்தில் மற்றும் உணவு வகைகள், குடிநீர் அல்லது உபகரணங்கள் உடன் கலக்கப்படுவது தவிர்க்கும் வகையில் அமைக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(29) சுகாதாரத்திற்கு கேடு விளைவிக்கும் ஏதேனும் கிருமிநாசினிகள் அல்லது வேறு பொருட்கள் அவற்றில் நச்சுத்தண்மை இருப்பதாக அறிவுருத்தல் இருப்பின் மற்றும் பயன்படுத்த வேண்டிய முறை பற்றி குறிப்பிடப்பட்டுள்ள உரிய லேபல் ஒட்டப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும். கிருமிநாசினிகள் உணவு வகைகளை சமைக்கும் போது மற்றும் உணவு வகைகளை சமைக்கும் இடங்களில் இருந்து ஒதுக்கி பூட்டுகள் போடப்பட்டுள்ள அறைகளில் அல்லது அலுமாரிகளில் களஞ்சியப்படுத்தி வைக்கப்படுதல் வேண்டும் அத்துடன் அவை பயன்படுத்தும் முறை பற்றிய பயிற்சிகள் உடைய நபரினால் மட்டுமே பயன்படுத்தப்படல் வேண்டும். கிருமிநாசினிகள் உணவு வகைகளுடன் சேர்தலை தடுப்பதற்கு விசேடமாக கவனத்தில் கொள்ளல் வேண்டும்.

(30) சுத்தம் செய்தல் மற்றும் கிருமிநாசினிகளை உபயோகித்தல் செயற்பாடுகள் மிக நேர்த்தியாக செய்யப்படல் வேண்டும் அத்துடன் கீழே குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விடயங்களுக்கு உடன்பட்டு அச்செயல்கள் செய்யப்படுதல் வேண்டும்.

I. நிறுவனத்தின் அனைத்து பிரிவுகளும் உரிய முறையில் சுத்தம் செய்யப்படுவதற்கு இயலுமான விதத்தில் மற்றும் ஏதேனும் முக்கிய பகுதிகள், உபகரணங்கள் மற்றும் பொருட்கள் விசேடமாக அவதானம் செலுத்த முடியுமான விதத்தில் அந் நிறுவனத்துக்கென்று நிரந்தர சுத்தம் செய்யும் மற்றும் கிருமிநாகினிகளை உபயோகித்தல் செயற்பாடுகள் ஆற்றுவதற்கு செயல் அட்டவணை ஒன்று தயாரித்து வைத்திருத்தல் வேண்டும்.

II. சுத்தம் செய்தல் மற்றும் கிருமிநாகினிகளை உபயோகித்தல் செயற்பாடுகள் உரிய முறையில் உரிய விதத்தில் ஆற்றப்படுகின்றன என்பதனை உறுதிப்படுத்துவது தனது கடமை என்று குறிப்பிட்டு ஒரு பணியாள் சேவையில் ஈடுபடுத்தப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

III. சுற்றாடல்னுள் உணவு வகைகளை தயார்படுத்தும் போது எவரேனும் நபர் ஒருவர் முலமாக தூசுகள் ஏற்படாத விதத்தில் நிலத்தை சுத்தம் செய்யும் முறை ஒன்றை தவிர்ந்த வேறு ஏதேனும் முறை ஒன்றின் மூலம் அவ் அறை சுத்தம் செய்யப்படக் கூடாது.

IV. ஏதேனும் உணவு வகைகள் பற்றி கடமை புரியும் உணவு வகைகள் வழங்கல் நிறுவனத்தில் உணவு வகைகள் பரிமாறும் போது அல்லது அருந்தும் போது பயன்படுத்தப்படும் அனைத்து விதமான உபகரணங்களும் அவற்றில் தங்கி இருக்கும் உணவு வகைகளின் எஞ்சிய பகுதிகளை வலித்து அப்புரப்படுத்துவதற்கும், அவ் உபகரணங்கள் போதியளவு சவர்க்காரம் அல்லது வேறு ஏதேனும் சலவைப் பொருட்களைக் கொண்டு வெந்நீரால் கழுவிய பின்னர் குடிநீரால் கழுவி போதியளவு சுத்தம் செய்து அவ் உபகரணங்களை உகந்த நிலைக்கு கொண்டு வருவதற்கு அனுமதிப்பத்திரதாரரால் அந் நிறுவனத்தில் வசதிகள் செய்யப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

V. நீர், சலவைப் பொருட்கள் அல்லது அவற்றின் திரவங்களைக் உபயோகித்து உபகரணங்கள் அல்லது கருவிகள் சுத்தம் செய்யும் போது மற்றும் கிருமிநாசினிகள் பயன்படுத்தும் போது அவை உணவு வகைகளில் சேர்வதை தடுப்பதற்காக தேவையான முன்பாதுகாப்பு நடவடிக்கைகள் எடுக்கப்படல் வேண்டும். இவ் சுத்தம் செய்பவைகளில் எஞ்சியவை ஏதும் மேற்பரப்பில் இருப்பின் அல்லது உணவுப் பொருட்கள் தொடுகையிடும் மேற்பரப்பில் இருப்பின் குடிநீர் பாவித்து பல முறை கழுவி சுத்தம் செய்யப்படல் வேண்டும்.

VI. சுத்தம் செய்வதற்காக சீ.அயி.பீ. முறை பயன்படுத்தப்படும் சந்தர்ப்பங்களில் அம் முறையின் முன் ஏற்பாட்டு முறைகளுக்கு அமைய வினைத்திறன் மிக்க விதத்தில் சுத்தம் செய்யப்படுகிறது என்றும், மற்றும் கிருமிகள் அழிக்கப்படுகின்றன என்றும் மேற்பார்வை செய்யப்படல் வேண்டும்.

VII. உணவு வகைகளை பயன்படுத்தும் ஏவையேனும் இடங்களில் உள்ள சுவர்கள், கீழ்தரை மற்றும் வடிகால் வசதிகள் முழுமையாக கிருமிகள் அழிக்கப்பட்டு சுத்தம் செய்யப்படல் வேண்டும்.

(31) உணவு வகைகளை சுற்றுதல் மற்றும் அடுக்குதல் போன்றவற்றிற்கு பயன்படுத்தப்படும் பொருட்கள் உணவு வகைகளை பழுதடையச் செய்யும் மூலஆதாரங்களாக இருத்தல் கூடாது, அத்துடன் உணவு வகைகளை சுற்றுவதற்கு பயன்படுத்தும் பொருட்கள் உணவு வகைகளை பழுதடையச் செய்யும் காரணிகள் சேர்வதற்கான அவதானங்கள் அற்ற விதத்தில் களஞ்சியப்படுத்தப் பட்டிருத்தல் வேண்டும்.

(32) எவரேனும் நபர் ஒருவர் அனுமதிப்பத்திரம் பெற்ற நிறுவனம் ஒன்றில் விலங்குகள், பறவைகள் அல்லது வேறு செல்லப்பிராணிகள் வளர்த்தல் அல்லது வளர்ப்பதற்கு உதவி செய்தல் செய்யப்படக் கூடாது.

(33) உணவ வகைகளை பயன்படுத்தும் மற்றும் உணவு வகைகளை சமைத்தல் செய்யும் இடங்கள் கிருமிகள் அற்றதாக இருத்தல் வேண்டும். கிருமிகள் கட்டப்படுத்துவதற்கு வினைத்திறன்மிக்க மற்றும் தொடர்ச்சியான வேலைத்திட்டம் ஒன்று இருத்தல் வேண்டும்.

(34) அனுமதிப்பத்திரம் பெற்ற நிறுவனத்தில்,

i. சமைக்கப்பட்ட அல்லது சமைக்கப்படாத உணவு வகைகள் உரிய லேபல்கள் இட்டு வேறாக்கி குறிப்பிட்ட இடங்களில் களஞ்சியப்படுத்தி வைக்கப்படல் வேண்டும்.

ii. உணவு வகைகள் பழுதடைதலை தடுக்கும் விதத்தில் இடை உற்பத்திகள் வேறு வேறாக களஞ்சியப்படுத்தி வைக்கப்படல் வேண்டும்.

iii. உணவு வகைகள் பயன்படுத்தப்படும் இடங்களில் கழிவுகள் சேர்வதற்கு இடம் அளிக்கக் கூடாது.

(35) உணவு வகைகளை போக்குவரத்து செய்யும் போது பயன்படுத்தப்படும் போக்குவரத்து முறை அல்லது கொள்கலன்கள் உணவு வகைகளுக்கு வேறு பொருட்கள் சேர்வதை தடுக்கும் விதத்தில் நல்ல திருத்தல் நிலையில் வைத்திருத்தல் வேண்டும். தேவைப்படும் சந்தர்ப்பங்களில் போதிய அளவு சுத்தம் செய்வதற்கு மற்றும் கிருமிநாசினிகள் பயன்படுத்துவதற்கு முடியுமான விதத்தில் அவை நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(36) அனுமதிப்பத்திரம் பெற்ற நிறுவனம் ஒன்றில் பணி புரியும் உணவு வகைகளை பயன்படுத்தும் நபர்கள் அவர்களின் பணிகளுக்கு பொருந்தும் விதத்தில்,உணவு வகைகளுக்கு உரிய செயற்பாடுகள் பற்றிய ஆலோசனைகள் மற்றும் பயிற்சிகள் வழங்குவதற்கு உணவு வகைகளை வழங்கல் செய்யும் அனுமதிப்பத்திரதாரர் கவனத்தில் கொள்ள வேண்டும்.

(37) ஏற்படக்கூடிய அவதானங்கள் பற்றி தீர்மாணங்கள் எடுப்பதற்கும் ஏதேனும் குறைபாடுகள் இருப்பின் அவற்றை நிவர்த்தி செய்வதற்கு தேவையான செயற்பாடுகளை மேற்கொள்வதற்கு அனுமதிப்பத்திரதாரர் உணவு வகைகள் பற்றிய சுகாதார கொள்கைகள் மற்றும் நடைமுறைகள் பற்றி போதியளவு அறிவை பெற்றிருக்க வேண்டும்.

(38) சுற்றாடலில் கழிவுகளை முகாமைப்படுத்தல் கீழ் வருமாறு மேற்கொள்ள வேண்டும்.

I. அனுமதிப்பத்திரம் பெற்ற நிறுவனங்களில் வினைத்திறனுடன் மற்றும் உரிய முறையில் கழிவுகளை வெளியேற்றும் வேலைத்திட்டத்தை கொண்டிருப்பதுடன் அது தொடர்ச்சியாக நல்ல முறையில் செயற்படுதல் மற்றும் மீளமைப்பு நிலையில் நடத்திச் செல்லல் வேண்டும்.

II. அனுமதிப்பத்திரம் பெற்ற சுற்றாடலில் வெளியேற்றும் கழிவுகள் பிரதேச சபையின் ஊடாக நடைமுறைப்படுத்தப் படும் கழிவுகள் முகாமைத்துவ வேலைத்திட்டத்திற்கு அமைவாக வெளியேற்றுதலை மேற்கொள்ள வேண்டும்.

III. அனுமதிப்பத்திரம் பெற்ற நிறுவனங்கள் நாளாந்த கழிவுகள் சேருதல் இயன்ற அளவு குறைத்துக் கொள்வதற்கு நடவடிக்கைகளை மேற்கொள்வதே அனுமதிப்பத்திரம் பெற்றவர்களின் கடமை ஆகும்.

(39) அனுமதிப்பத்திரதாரர்களுக்கு கழிவுகளை வெளியேற்றும் வசதிகள் இருக்குமாயின் பிரதேச சபையின் அனுமதி பெற்று சுகாதார வைத்திய அதிகாரி அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகர் குறிப்பிடப்படும் நிபந்தனைகளுக்கு அமைய கழிவுகளை வெளியேற்றும் செய்முறையை மேற்கொள்ள வேண்டும்.

(40) சுற்றாடலில் உணவு வகைகளை பயன்படுத்துவது தொடர்பாகபணியில் ஈடுபடும் அனைத்து நபர்களும் பணியில் ஈடுபடுவதற்கு முன் பிரதேச சுகாதார வைத்திய அதிகாரி மூலமாக உகந்த சுகாதார நிலமைகளில் இருப்பவர் என்று சான்றிதழ் பெறப்படல் வேண்டும் அத்துடன் அச் சான்றிதல் இவ் துணைவிதியின் இரண்டாவது அட்டவணையில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள மாதிரிப் பத்திரத்திற்கு அமைய இருத்தல் வேண்டும். உணவு வகைகளை பயன்படுத்தலில் ஈடுபடும் நபர் ஒருவரின் வைத்திய பரிசோதனை உரிய பிரதேச சுகாதார வைத்திய அதிகாரி மூலமாக குறிப்பிடப்படும் கால எல்லைக்கு அமைய மற்றும் மருத்துவம் தொடர்பாக அல்லது தொற்றுநோய் தொடர்பாக என்று குறிப்பிடமுடிந்த, கால எல்லைக்கு அமைய காலத்திற்குக் காலம் நடத்தப்படல் வேண்டும்.

(41) உணவு வகைகளை பயன்படுத்துவது தொடர்பாக பணியில் ஈடுபடும் அனைத்து நபர்களும் தமது கடமைகளை நிறைவேற்றும் போது உச்சகட்ட சுகாதார நிலையில் இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் அனைத்து நேரங்களிலும் தலைக்கவசம், கையுறைகள், வாய் உறைகள் மற்றும் பாதணிகள் அணிந்திருக்க வேண்டும் அத்துடன் உகந்த பாதுகாப்பு சீறுடை அணிந்திருக்க வேண்டும்.

(42) உணவு வகைகளை பயன்படுத்தும் ஏதேனும் ஒரு இடத்திற்கு உள்நுழையும் ஏதேனும் ஒரு நபர் உரிய சுத்தம் செய்யப் பயன்படும் பொருட்களைக் கொண்டு மற்றும் குடிநீரைப் பயன்படுத்தி தனது கைகளை கழுவிக்கொள்ள வேண்டும். உணவு வகைகளை பயன்படுத்தும் நபர்கள் மலசலகூடங்களை பயன்படுத்திய பின்னர் அல்லது ஏதேனும் மூலப்பொருள் அல்லது மாசடைந்துள்ள பொருளை தொடுகையிட்டதன் பின்னர் பணியினை தொடங்குவதற்கு அல்லது மீண்டும் பணியினை தொடங்குவதற்கு முன்னர் கிருமிநாசினிகள் கொண்டு தமது கைகளை சுத்தம் செய்துகொள்ளல் வேண்டும்.

(43) சுற்றாடலினுள் உணவு வகைகளை தயாரித்தல் மற்றும் வழங்கல் நடவடிக்கைகளில் அல்லது வேறு விதங்களில் அதனுடன் தொடர்புபட்ட நடவடிக்கைகளில் ஈடுபட்டிருக்கும் நபர்கள் மூலம் உணவு வகைகள் தொடர்பாக பணியில் ஈடுபடும் போது சுத்தமானதும் மற்றும் கழுவி சுத்தம் செய்யக்கூடியதுமான பொருட்களினால் செய்யப்பட்ட சட்டைப்பைகள் அற்ற ஏப்பிரன் ஒன்று அணிந்திருக்க வேண்டும்.

(44) உணவு வகைகளின் உற்பத்திகளை பயன்படுத்தும் போது, பயன்படுத்தும் கையுறைகள் நல்ல முறையில் மற்றும் சுத்தமான சுகாதார நிலையில் வைத்துக்கொள்ள வேண்டும்.

(45) வெட்டுக் காயங்கள் அல்லது காயங்கள் உள்ள நபர்கள் அக் காயங்கள், நீர் உட்புகாத உறை ஒன்றினால் முழுமையாக சுற்றி முடும் வரை உணவு வகைகளை தொடுதல் அல்லது உணவு வகைகள் தொடும் மேற்பரப்புக்களை தொடுதல் செய்தல் கூடாது.

(46) சுற்றாடலினுள் போதிய அளவிலான முதலுதவி வசதிகள் வழங்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(47) உணவு வகைகளின் மூலம் தொற்றுவதற்கு சந்தர்ப்பங்கள் உள்ள நோயினால் பீடிக்கப்பட்ட அல்லது அது போன்ற நோய் தொற்றி உள்ளதாக சந்தேகப்படும் அல்லது அது போன்ற நோய்காவியினால் அல்லது தொற்றி இருக்கும் காயங்கள், தோல் சம்பந்தமான தொற்றுகள் காய்ச்சல் மற்றும் வயிற்று போக்கு போன்ற நோய்களினால் பீடிக்கப்பட்ட நபர் ஒருவருக்கு நேரடியாக அல்லது மறை முகமாக பழுதடைவதற்கு சந்தர்ப்பங்கள் உள்ள உணவு வகைகள் பயன்படுத்தும் இடத்தில் ஏதேனும் பதவிகள் வகித்து பணியில் ஈடுபடுவதற்கு சந்தர்ப்பம் வழங்கப்படக் கூடாது அத்துடன் அது போன்ற நோய் நிலை ஏற்பட்டுள்ள அல்லது தொற்றியுள்ள நபர் தமது நோய் நிலைமை பற்றி உடனடியாக அனுமதிப்பத்திரதாரருக்கு தெரியப்படுத்தல் வேண்டும்.

07. உணவு வகைகளை பயன்படுத்தல் தொடர்பாக பணியில் ஈடுபட்டிருக்கும் அனைவரும் உணவு வகைகள் பழுதடையும் வகையில், பாதுகாப்பற்ற விதத்தில் உள்ள உணவு வகைகளுக்கு அருகில் இருந்துகொண்டு உணவுகளை சாப்பிடுதல், புகை பிடித்தல், எச்சில் துப்புதல், வெற்றிலை சாப்பிடுதல், சுயின்கம் சாப்பிடுதல், மற்றும் இருமல், தும்மல் தும்முதல், மூக்கை தொடுதல் அல்லது எவ்வித தீங்கு விளைவிக்கும் நடவடிக்கைகளில் ஈடுபடுதல் கூடாது.

08. சுற்றாடலில் உணவு வகைகளை பயன்படுத்துதல் தொடர்பான கடமையில் ஈடுபடும் அனைவரும்

I. உணவு வகைகளை பயன்படுத்தும் இடங்களில் தனக்கு சொந்தமான பொருட்கள் பொதிகள் மற்றும் உடைகளை வைத்திருத்தல் கூடாது.

II. உணவு வகைகள் பழுதடையும் அவதானம் இருக்கும் ஏதேனும் ஒரு இடத்தில் உணவு வகைகளை வைத்தல் கூடாது.

III. சுற்றாடலில் வைக்கப்பட்டுள்ள அனைத்து விதமான உணவு வகைகள் மனித பாவனைக்கு பொருத்தமானதா என்பதில் மிக கவனமாக இருக்க வேண்டும்.

IV. உணவு வகைகளை களஞ்சியப்படுத்தி வைக்கும் போது, போக்குவரத்து செய்யும் போது, வழங்கும் போது மற்றும் வழங்குவதற்காக திறந்து வைக்கப்பட்டிருக்கும் போது உணவு வகைகளை பழுதடையாமல் பாதுகாத்து கொள்ள தேவையான நடவடிக்கைகளை மேற்கொள்ள வேண்டும்.

V. ஆபரணங்கள், கைக்கடிகாரங்கள், குண்டுசிகள், ஊசி போன்ற தீங்கான பொருட்கள் அல்லது தனக்கு சொந்தமான பொருட்கள் பொதிகள் உணவு வகைகளின் பாதுகாப்பிற்கு மற்றும் அவற்றின் உகந்த தண்மைக்கு அச்சுறுத்தல்கள் ஏற்படுமாயின் அவைகளை அணிதல் அல்லது உணவு வகைகளை பயன்படுத்தும் இடங்களுக்கு கொண்டு வருதல் கூடாது.

09. எவரேனும் ஒரு நபர் உணவு வகைகளை சமைப்பதற்காக பயன்படுத்த எண்ணியுள்ள ஏதேனும் ஒரு சுற்றாடலை நித்திரை செய்யும் இடமாக பயன்படுத்தல் கூடாது. இடைக் காற்றோட்டத்தை பெற்றுக் கொள்வதற்காக போதுமான அளவில் இடவசதிகள் இருப்பின் மாத்திரம் இல்லாவிட்டால் உணவு வகைகளை தயார் செய்யும் சுற்றாடலுக்கு அருகில் நித்திரை செய்யும் இடம் ஒன்று இருத்தல் கூடாது.

10. உணவு வகைகளை பயன்படுத்துவது தொடர்பாக ஈடுபட்டிருக்கும் நபர்கள் அனைவரும் உணவு வகைகளின் உகந்த தண்மையை பாதுகாக்கும் வகையில் பணி புரிவதில் நிபுனத்துவம் பெற்றிருத்தல் வேன்டும்.

11. (1) வாகனங்கள் மூலம் உணவு வகைகளை போக்குவரத்து செய்வதற்காக பயன்படுத்தப்படும் பாத்திரங்கள் அல்லது கொள்கலன்கள் உணவு வகைகளை போக்குவரத்து செய்வதற்காக மட்டுமே பயன்படுத்த வேண்டும் அன்றி வேறு பொருட்கள் போக்குவரத்து செய்வதற்காக பயன்படுத்தக் கூடாது.

(2) உணவு வகைகள் அன்றி வேறு பொருட்களை போக்குவரத்து செய்வதற்காக அல்லது வேறு வகையான உணவு வகைகளை போக்குவரத்து செய்வதற்காக பயன்படுத்தப்படும் போக்குவரத்து ஊடகங்கள் அல்லது கொள்கலன்கள் பயன்படுத்தப்படும் சந்தர்ப்பங்களில் தேவை ஏற்படின் மாத்திரம் அவ் உணவு வகைகளை உரிய முறையில் வேறாக்கி வைத்தல் வேண்டும்.

(3) உணவு வகைகள் அன்றி வேறு பொருட்களை போக்குவரத்து செய்வதற்காக அல்லது வேறு வகையான உணவு வகைகளை போக்குவரத்து செய்வதற்காக பயன்படுத்தப்படும் போக்குவரத்து ஊடகங்கள் அல்லது கொள்கலன்கள் அவற்றை போக்குவரத்து செய்த பின்னர் உரிய முறையில் சுத்தம் செய்யப்பட்டு உணவு வகைகளை போக்குவரத்து செய்வதற்காக பயன்படுத்த வேண்டும் இல்லாவிட்டால் உணவு வகைகளை போக்குவரத்து செய்வதற்காக பயன்படுத்தக் கூடாது.

அப்படி இருப்பினும் சமைக்கப்பட்ட உணவு வகைகளை போக்குவரத்து செய்யும் போது வேறாக ஒதுக்கப்பட்ட கொள்கலன்கள் பாவிக்கப்படல் வேண்டும்.

12. போக்குவரத்து ஊடகங்களில் அல்லது கொள்கலன்களில் உணவு வகைகள் பழுதடையாமல் இருப்பதற்கு பாதுகாப்பான முறையில் உணவு வகைகள் வைக்கப்படல் வேண்டும்.

13. உணவு வகைகளை போக்குவரத்து செய்வதற்காக பயன்படுத்தப்படும் போக்குவரத்து ஊடகங்கள் அல்லது கொள்கலன்கள் தேவைப்படின் உரிய வெப்பநிலைக்கு ஏற்ப உணவு வகைகளை வைத்துக்கொள்வதற்கு முடியுமான வகையில் வசதிகள் இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் அவ் வெப்பநிலையை அளவிடுவதற்கு முடியுமானதாகவும் இருத்தல் வேண்டும்.

14. பணியாட்களுக்கு மற்றும் வாடிக்கையாளர்களுக்கு தொடர்புடைய முக்கியமான சுகாதார தகவல்கள் சுற்றாடலில் காட்சிக்கு வைக்கப்படல் வேண்டும்.

15. இத் துணை விதியின் பிரகாரம் வழங்கப்பட்டுகின்ற அனைத்து அனுமதிப்பத்திரங்களும் உரிய கால எல்லைக்கு முன்பாக தடை செய்யப்படாவிடின் அவ் அனுமதிப்பத்திரங்கள் எந்த வருடத்திற்கு உரியனவையோ அந்த வருடத்தின் திசெம்பர் மாதம் 31 ஆம் திகதியுடன் முடிவடையும்.

16. இத் துணை விதியின் பிரகாரம் அனுமதிப்பத்திரத்திற்கு உட்பட்ட அனைத்து சுற்றாடல்களிலும் இத் துணை விதியின் சிங்கள, தமிழ் மற்றும் ஆங்கில பிரதிகள் ஒவ்வொன்று பிரகாரம் பொது மக்களுக்கு தெளிவாக தெரியக்கூடிய இடத்தில் காட்சிக்கு வைக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

17. இத் துணை விதியின் பிரகாரம் அனுமதிப்பத்திரம் வழங்கப்பட்டு இருக்கும் ஏதேனும் ஒரு சுற்றாடலின் கீழ் இத் துணை விதியின் ஏதேனும் பிரிவுகளின் விதிமுறைகளை மீறினால் அல்லது முறனாக செயற்படும் சந்தர்ப்பங்களில் குறிப்பிட்டு இருக்கும் திகதிக்கு முன்னர் அவ் இடத்தை அப் பிரிவுகளில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள நியமங்களுக்கு அமைவான நிலமைக்கு கொண்டு வருவதற்கு தேவையான அனைத்து நடவடிக்கைகளையும் செயல்படுத்தும் பொருட்டு அனுமதிப்பத்திரதாரருக்கு அறிவுருத்துவதற்கு அறிவித்தல் ஒன்று தலைவரினால் அவ் அனுமதிப்பத்திரதாரருக்கு கையளிப்பதற்கு நடவடிக்கைகள் எடுக்கப்படல் வேண்டும். அத்துடன் அது தொடர்பாக அவ் அறிவுருத்தளில் வழங்கப்படும் கால எல்லை ஆகக்கூடியது 30 நாட்களுக்கு மேற்படாது இருத்தல் வேண்டும்.

18. மேலே 17 ஆம் பிரிவில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளதன் பிரகாரம் அறிவித்தல் பெற்ற ஏதேனும் ஒரு அனுமதிப்பத்திரதாரரால் அவ் அறிவித்தலில் குறிப்பிட்டு குறிப்பிடப்பட்டுள்ள திகதிக்கு முன் அவ் அறிவித்தலில் குறிப்பிடப்பட்டிருக்கும் விதத்தில் செயல் படுதல் வேண்டும். அனுமதிப்பத்திரதாரரால் கேட்டுக்கொள்ளப்படும் நியாயமான எழுத்து மூலமான வேண்டுகோளுக்கு இணங்க அவ் அறிவித்தலில் குறிப்பிட்டு குறிப்பிடப்பட்டுள்ள கால எல்லையை நீடிப்பதற்கு தலைவருக்கு அதிகாரம் இருத்தல் வேண்டும். அதன் பிரகாரம் வழங்கப்படும் கால எல்லை 14 நாட்களுக்கு மேற்படாத கால எல்லையாக இருத்தல் வேண்டும்.

19. மேலே 17 ஆம் பிரிவில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளதன் பிரகாரம் அறிவித்தல் பெற்ற ஏதேனும் ஒரு அனுமதிப்பத்திரதாரரால் அவ் அறிவித்தலில் குறிப்பிட்டு குறிப்பிடப்பட்டுள்ள திகதி அல்லது நீடிக்கப்பட்டுள்ள திகதிக்கு முன் அவ் அறிவித்தலில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விதத்தில் செயல்படுதலில் இருந்து விலகி இருப்பின் அச்சந்தர்ப்பத்தில் அந் நபருக்கு வழங்கப்பட்டு இருக்கும் அனுமதிப்பத்திரத்தை தலைவர் மூலம் இரத்து செய்யப்படல் சட்ட ரீதியான நடவடிக்கை ஆகும்.

20. தலைவர் அல்லது தலைவரினால் அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட உத்தியோகத்தர் ஒருவர் அல்லது சுகாதார வைத்திய அதிகாரி அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகர் அல்லது தலைவர் மூலம் அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட உத்தியோகத்தர் மூலம் பரிசீலனை செய்யும் நோக்கமாக ஏதேனும் ஒரு சுற்றாடலில் இருக்கும் உணவு வகைகளை, வேறு ஏதேனும் பொருட்களை அல்லது திரவங்களை, தேவைக்கு ஏற்ப அதன் பெருமதியை கொடுத்து விலைக்கு வாங்குவது சட்டப்படி நடவடிக்கை ஆகும் இல்லவிட்டால் எவரேனும் ஒரு அனுமதிப்பத்திரதாரர் அவ் விலைக்கு வாங்குவதை அல்லது பெற்றுக்கொள்வதை நிராகரித்தல் அல்லது அதற்கு தடையாக இருத்தல் செய்யப்படல் கூடாது.

21. இத் துணைவிதியின் பிரிவுகளை பரிசீலனை செய்வதற்கு தலைவர் அல்லது சுகாதார வைத்திய அதிகாரி அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகர் அல்லது தலைவரினால் அதிகாரமளிக்கப்பட்ட உத்தியோகத்தர் ஒருவருக்கு வேண்டிய சாதாரண நேரங்களில் அதிகாரம் உண்டு அத்துடன் அதற்காக அனுமதிப்பத்திரதாரர் தேவைப்படும் அனைத்து நியாயமான உதவிகளையும் செய்து கொடுத்தல் வேண்டும்.

22. இத் துணை விதியின் பிரகாரம் பெற்றுக்கொள்ள வேண்டிய அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்று இல்லாமல் சுற்றாடலை நடத்திச் செல்லல் அல்லது துணை விதியில் குறிப்பிடப்பட்டிருக்கும் ஏதேனும் ஒரு விதிமுறையை மீறும் பட்சத்தில் குற்றமாக கருதப்படும் அத்துடன் அக் குற்றம் தொடர்பில் உரிய நீதிமன்ற அதிகாரங்களைக் கொண்ட நீதிமன்றம் ஒன்றின் மூலம் குற்றத்திற்கு குற்றவாளி ஆக்கப்பட்டு அதன் பின்னர் அக் குற்றம் தொடர்பாக 1987ஆம் ஆண்டின் 15 ஆம் இலக்க பிரதேச சபை சட்டத்தின் 122(2) உட்பிரிவின் பிரகாரம் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள தண்டப்பணம் செலுத்துவதற்கு உட்படுத்தப்படுவார். அக் குற்றம் தொடர்பில் உரிய அதிகாரங்களை உடைய நீதிமன்றம் ஒன்றின் மூலம் குற்றத்திற்கு குற்றவாளி ஆக்கப்பட்டதன் பின்னர் தண்டப்பணம் செலுத்துவதற்கு ஆளாக்கப்பட்ட நபர் ஒருவர் அதை முறித்தல் அல்லது மீறல் மேலும் தொடர்ச்சியாக ஈடுபட்டுக்கொண்டு செல்வார் ஆயின் அம் மீறல் தொடர்பாக அவதானம் செலுத்தி தலைவர் மூலம் அல்லது சுகாதார வைத்திய அதிகாரி மூலம் அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகர் மூலம் எழுத்து மூலமான அறிவித்தல் ஒன்று கையளிக்கப்படல் வேண்டியதுடன் அதன்பின்னரும் மீறல் தொடர்ந்து தொடர்ச்சியாக நடைபெறும் ஒவ்வொரு நாள் ஒன்றுக்கும் மேற்குறிப்பிடப்பட்டுள்ள பிரிவின் பிரகாரம் மேலதிகமான தண்டப்பணம் அறவிடுவதற்கு உட்படுத்தப் படுவார்.

23. இத் துணைவிதியில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள சொற்கள் தொடர்பாக தெளிவுகளுக்கான தேவை ஏற்படும் சந்தர்ப்பம் தவிர்ந்த

"தலைவர்" என்று அழைக்கப்படுபவர் இப் பிரதேச சபையின் தற்போதைய தலைவர் பதவியை வகிக்கும் நபர் அல்லது அப் பதவியின் செயற்பாடுகளை மேற்கொள்ளும் நபர் ஆவதுடன்,

"பிரதேச சபை" என்று அழைக்கப்படுவது கலிகமுவ பிரதேச சபை ஆவதுடன்,

"சுகாதார வைத்திய அதிகாரி" என்று அழைக்கப்படுபவர் தற்போது இப் பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்தினுள் அமைந்துள்ள ஏதேனுமொரு சுகாதார வைத்திய அதிகார பிரிவினுள் அப் பதவியில் கடமை புரியும் நபர் ஆவதுடன்,

"பொது சுகாதார பரிசோதகர்" என்று அழைக்கப்படுபவர் தற்போது இப் பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்தினுள் அமைந்துள்ள ஏதேனுமொரு சுகாதார பரிசோதகர் பிரிவினுள் அப் பதவியில் கடமை புரியும் நபர் ஆவதுடன்,

"அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட உத்தியோகத்தர்" என்று அழைக்கப்படுபவர் தற்போதைய தலைவர் மூலமாக எழுத்து மூலமாக அதிகாரங்கள் கையளிக்கப்பட்டுள்ள ஏதேனும் ஒரு உத்தியோகத்தர் ஆவதுடன்,

"அனுமதிப்பத்திரதாரர்" என்று அழைக்கப்படுபவர் இத் துணை விதியின் பிரகாரம் அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்றை பெற்றுக்கொண்டுள்ள ஒரு நிறுவனம் அல்லது ஒரு நபர் ஆவதுடன்,

"பூச்சிநாசினி" என்று அழைக்கப்படுவது இலங்கையின் பூசிசிநாசினிகள் பதிவாளரினால் அனுமதி வழங்கப்பட்டுள்ள பூச்சிநாசினி வகைகள் ஆவதுடன்,

"சுத்தம் செய்தல்" என்று அழைக்கப்படுவது மண், தேங்கியுள்ள உணவுத் துண்டுகள், குப்பைகள், கிறீஸ் அல்லது வேறு தீங்கு விளைவிக்கும் வெளிப் பொருட்களை அகற்றும் நடவடிக்கைகள் ஆவதுடன்,

"உணவு பழுதடைதற் காரணிகள்" என்று அழைக்கப்படுவது உணவு வகைகளின் பாதுகாப்பிற்கு அல்லது உகந்த தண்மைக்கு தீங்கு விளைவிக்கக்கூடிய ஏதேனுமொரு உயிரியல் காரணிகள், இரசாயனவியல் காரணிகள் அல்லது வெளிப் பொருட்கள் அல்லது வேறு ஏதேனும் பொருட்கள் ஆவதுடன்,

"உணவு பழுதடைதல்" என்று அழைக்கப்படுவது உணவு வகைகளில்உணவு பழுதடைதற் காரணிகள் உட்புகுதல் அல்லது ஏற்படுதல் ஆவதுடன்,

"கிருமிநாசினிகள்" என்று அழைக்கப்படுவது உணவு வகைகளின் பாதுகாப்பு அல்லது உகந்த தண்மையை குறைக்காத வகையில் சூழலில் காணப்படும் நுன்னங்கிகளின் அளவு இரசாயனப் பொருட்களைக் கொண்டு அல்லது பௌதிக முறை ஒன்றின் மூலம் குறைக்கும் நடவடிக்கைகள் ஆவதுடன்,

"உணவு வகைகளின் சுகாதாரம்" என்று அழைக்கப்படுவது உணவு வகைகளின் செயல் முறையின் அனைத்து நிலைகளிலும் உணவு வகைகளின் பாதுகாப்பான நிலை மற்றும் உரிய தரத்தில் உள்ளன என்று உறுதிப்படுத்தலுக்காக தேவையான அனைத்து நிபந்தனைகளும், நடவடிக்கைகளும் மற்றும் பயிற்சிகளும் ஆவதுடன்,

"தீங்கு விளைவித்தற் காரணிகள்" என்று அழைக்கப்படுவது ஏதேனுமொரு சுகாதார கேடு விளைவிப்பதற்கான வசதிகள் உள்ளதுமானதும் உணவு வகைகளுக்கு சம்பந்தமான ஏதேனும் உயிரியல் காரணிகள், இரசாயனவியல் காரணிகள் அல்லது பௌதிகவியல் காரணிகள் அல்லது அது போன்ற நிலமைகள் ஆவதுடன்,

"உணவு வகைகளை உள்ளீடு செய்பவர்" என்று அழைக்கப்படுபவர் உணவு வகைகள், உணவு வகைகளை கையாள்வதற்கு உபயோகிக்கும் உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகள் அல்லது உணவு வகைகள் வைக்கப்பட்டிருக்கும் மேற்பரப்புடன் நேரடியாக தொடர்பு பட்டிருக்கும் நபர் ஆவதுடன்,

"உணவு வகைகளின் பாதுகாப்பு" என்று அழைக்கப்படுவது உணவு வகைகள் தயாரித்தல்,செயலாக்கம் செய்தல், உற்பத்தி செய்தல், களஞ்சியப்படுத்தி வைத்தல், விநியோகம் செய்தல், போக்குவரத்து செய்யும் சந்தர்ப்பங்களில் அல்லது உணவு வகைகளை உண்ணும் சந்தர்ப்பங்களில் வாடிக்கையாளருக்கு ஏதேனுமொரு தீங்கு விளைவிக்கும் காரணிகள் ஏற்படாமல் தடுக்கும் செயல் ஆவதுடன்,

"குடி நீர்" என்று அழைக்கப்படுவது நோய்களை ஏற்படுக்கூடிய அல்லது உடலுக்கு தீங்கு விளைவித்து உடல்ரீதியாக பாதிப்புக்களை ஏற்படுத்தக்கூடிய விதத்திற்கு போதுமான அளவில் மாசுகள் அற்ற மற்றும் உள்ளடங்கியுள்ள பற்றீரியாக்களின் அளவு மற்றும் உள்ளடங்கியுள்ள இரசாயனப்பொருட்களின் அளவுகள் தேசிய தரநிலைகளுக்கு அமைவானதாக இருக்கும் தண்ணீரைக் குறிப்பதுடன்,

"உணவு வகைகள்" என்று அழைக்கப்படுவது மனிதர்கள் உண்ணும் உணவு வகைகள் அல்லது பாணங்கள் விதத்தில் பயன்படுத்துவதற்கு ஏற்ற விதத்தில் உள்ள இறக்குமதி செய்யப்பட்ட, உற்பத்தி செய்யப்பட்ட, விற்பனைக்காக வைக்கப்பட்டு உள்ள, விற்பனை செய்யப்பட்ட அல்லது குறிப்பிட்ட ஏதேனும் பொருட்களாக இருத்தல் என கருதப்படுவதுடன் அத்துடன் உணவு கலவையின் போது அல்லது உணவு வகைகளை தயார் செய்யும் போது சாதாரணமாக எடுக்கப்படும் அல்லது பயன்படுத்தப்படும் ஏதேனுமொரு பொருள் ஆவதுடன்,

"உணவு வகைகளை வழங்கும் இடங்கள்" என்று அழைக்கப்படுவது ஏதேனும் திருமண வைபவங்கள், களியாட்ட வைபவங்கள், ஏதேனும் கொண்டாட்டங்கள் கொண்டாடப்படும் சந்தர்ப்பங்கள், தேவைக்கு ஏற்ப ஏதேனும் கல்வி தொடர்பான, கலந்துரையாடல்கள் அல்லது சொற்பொழிவுகளுக்காக உணவு வகைகளுடன் மண்டப வசதிகளையும் சேர்த்து வழங்கல் அல்லது ஏதேனும் கட்டளைகளுக்கு அமைய உணவு வகைகளை வழங்கும் ஒரு இடம் ஆவதுடன்,

"சாதரன நேரம்" என்று அழைக்கப்படுவது அனுமதிப்பத்திரம் பெறப்பட்ட பணிகள் அல்லது அதற்கு உரிய பணிகளில் ஈடுபடும் நேரத்தை குறிப்பதுடன்,

24. இத் துணை விதியின் சிங்கள, தமிழ் மற்றும் ஆங்கில மொழிபெயர்ப்புக்களுக்கு இடையே இணக்கப்பாடுகள் இல்லாவிட்டால் சிங்கள மொழி விதி அமுலில் இருக்கும்.

முதலாம் அட்டவணை

.... ஆம் ஆண்டிற்கான வியாபார அனுமதிப்பத்திரத் பெற்றுக்கொள்வது தொடர்பான விண்ணப்பப்படிவம்

1. விண்ணப்பதாரரின் பெயர் :-
2. தனிப்பட்ட முகவரி :-
3. தேசிய அடையாள அட்டை இலக்கம் :-
4. தொலைபேசி இலக்கம் :- கையடக்க :- நிரந்தர :-
5. விற்பனை வியாபாரத்தின் சுபாவம் :-
6. ஆரம்பிக்கப்பட்ட வருடம் :-
7. வியாபார நிலையத்தின் முகவரி :-
8. கிராம அலுவலர் பிரிவு :-
9. மதிப்பீட்டு வரி இலக்கம் :-
10. வியாபாரம் புதிதாக ஆரம்பிக்கப்பட்டதாயின் முன் அனுமதி பெறப்பட்டு இருக்கிறதா இல்லையா :- (முன் அனுமதி பெறப்பட்டு இருப்பின் பிரதி ஒன்று இணைக்கப்படுதல் வேண்டும்)
11. வியாபார பெயர் பதிவு பெற்றிருந்தால் அதன் குறிப்பு இலக்கம் :-
12. வியாபார நிலையத்தின் முகாமையாளர் அல்லது பிரதிநிதியின் :-
    I. பொயர் மற்றும் தனிப்பட்ட முகவரி :-
    II. தேசிய அடையாள அட்டை இலக்கம் :-
    III. தொலைபேசி இலக்கம் :- கையடக்க :- நிரந்தர :-

மேலே வழங்கப்பட்டுள்ள தகவல்கள் உண்மையானவை மற்றும் சரியானவை என உறுதி கூறுகின்றேன்.

மேலே வழங்கப்பட்டுள்ள தகவல்களில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள கைத்தொழில், வியாபாரம் நடாத்திக்கொண்டு செல்லும் இடத்திற்காக .... வருடம் தொடர்பாக வியாபார அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்றை வழங்குமாறு கேட்டுக் கொள்கிறேன். இது தொடர்பாக உள்ள சட்டதிட்டங்களுக்கு நான் உடன்படுகின்றேன்.

திகதி : - ....

விண்ணப்பதாரர்.

அலுவலக பயன்பாட்டிற்காக

வருமான பரிசோதகர்,

பின்புறத்தில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விண்ணப்பப்படிவத்திற்கு ஏற்ப வியாபார அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்று வழங்குவதற்கான உங்கள் கவனிப்புக்கள் மற்றும் சிபாரிசுகளை வெகு விரைவாக எனக்கு அறியத் தரும்படி கேட்டுக்கொள்கின்றேன்.

திகதி : - ....

செயலாளர்.

செயலாளர்,

அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்றை வழங்குவதற்கு சிபாரிசு செய்கின்றேன். / செய்யவில்லை.

திகதி :- .... …………………………..

வருமான பரிசோதகர்.

சுகாதார வைத்திய அதிகாரி,

பின்புறத்தில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விண்ணப்பப்படிவத்திற்கு ஏற்ப வியாபார அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்று வழங்குவதற்கான உங்கள் கவனிப்புக்கள் மற்றும் சிபாரிசுகளை வெகு விரைவாக எனக்கு அறியத் தரும்படி கேட்டுக்கொள்கின்றேன்.

திகதி :- .... …………………………..

செயலாளர்.

சுகாதார வைத்திய அதிகாரி,

துணை விதியின் பிரகாரம் மற்றும் சட்ட விதிமுறைகளுக்கு அமைய தேவையான தகுதிகள் அனைத்தும் பூர்த்தி செய்யப்பட்டுள்ளன. அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்று வழங்குவதற்கு சிபாரிசு செய்வதற்காக அறிக்கைகளை முன்வைக்கின்றேன்.

திகதி :- .... …………………………….

பொது சுகாதார பரிசோதகர்.

செயலாளர்,

மேற்குறிப்பிடப்பட்ட விண்ணப்பப்படிவம் தொடர்பான சுற்றாடல் பகுதிக்கு அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்றை வழங்குவதற்கு சிபாரிசு செய்கின்றேன். / செய்யவில்லை. (செய்யவில்லை எனின் அதற்கான உரிய காரணங்களை தெரியப்படுத்துவும்)

திகதி :- .... …………………………..

சுகாதார வைத்திய அதிகாரி.

இரண்டாவது அட்டவணை

புகைப்படம்

உணவு வகைகள் வழங்கல் நிலையம் ஒன்றில் பணிபுரிபவர்களுக்கு வழங்கப்படும் வைத்திய சான்றிதழ்

…………………….. பிரதேசத்தின் சுகாதார வைத்திய அதிகாரி ………………………………… ஆகிய நான், தேசிய அடையாள அட்டை இலக்கம் …………………………………… உடைய …………………………………….. திரு / திருமதி, உரிய முறையில் ஆய்வுகூட பரிசோதனைகளுக்கு உட்படுத்தப்பட்டதன் பின் உடல் ரீதியாக பரிசோதனைகள் செய்யப்பட்டதன் பின்னர் அவர் உணவு வகைகளுக்கு அச்சுறுத்தல்கள் அல்லது எதிர்கால அச்சுறுத்தல்கள் ஏற்படுத்துவதற்கு ஏதுவான பரவும் நோய்களினால் அல்லது ஏதேனும் நோய்க் காவிகளினால் பீடிக்கப்பட்டவர் அல்ல என்றும் அவர் காயங்கள், தோல் நோய்கள் அல்லது வயிற்றுப்போக்கு போன்ற நோய் நிலமைகள் அற்றவர் என்பதை உறுதிப் படுத்துகின்றேன்.

திகதி :- .... …………………………..

சுகாதார வைத்திய அதிகாரி.
(பதவி முத்திரை)

கலிகமுவ பிரதேச சபை

நிகழ்வு மண்டபங்களை இயக்குதல் தொடர்பான துணைவிதி

1987 ஆம் ஆண்டின் 15 ஆம் இலக்க பிரதேச சபைகள் சட்டத்தின் 126 ஆவது பிரிவினோடு கூறக்கூடிய சட்டத்தின் 122 ஆவது பிரிவில் பிரதேச சபைக்கு கிடைத்துள்ள அதிகாரங்களின் பிரகாரம் கலிகமுவ பிரதேச சபையினால் உருவாக்கப்பட்ட மற்றும் 2019.07.09 ஆந் திகதியன்று நடைபெற்ற பொதுச்சபையின் அங்கீகாரம் பெற்ற இங்கு கீழ் காணப்படும் கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பரப்பினுள் நிகழ்வு மண்டபங்களை இயக்குதல் தொடர்பான துணைவிதி, 1989 ஆம் ஆண்டின் 12 ஆம் இலக்க மாகாண சபை (இடை நேர் விதிகள்) சட்டத்தின் 2 ஆவது பிரிவினோடு கூறக்கூடிய மேற்குறிப்பிட்ட பிரதேச சபை சட்டத்தின் 123 (1) ஆம் பிரிவின் பிரகாரம் சப்பிரகமுவ மாகாண சபையின் ஆளுனர் தம்ம திசாநாயக ஆகிய என்னால் அங்கீகரிக்கப்பட்டுள்ளது என்பதையும், இந்த அறிவித்தல் வர்த்தமானியில் வெளியிடப்படும் தினத்திலிருந்து அதன் துணைவிதி கலிகமுவ பிரதேச சபை எல்லைக்குள் அமுலாக்கப்படும் என்பதையும் இத்தால் அறிவிக்கப்படுகின்றது.

தம்ம திசாநாயக,
ஆளுனர்,
சப்பிரகமுவ மாகாணம்.

சப்பிரகமுவ மாகாண சபை,
2019, ஒற்றோபர் 30.

கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பிரதேசத்தில் நிகழ்வு மண்டபங்களை இயக்குதல் தொடர்பான துணைவிதி

1. இந்த துணைவிதி கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பிரதேசத்தில் நிகழ்வு மண்டபங்களை இயக்குதலை கட்டுப்படுத்தல், நிர்வகித்தல் மற்றும் முறைமை படுத்தலுக்காக விதிக்கப்படுகிறது.

2. இந்த துணைவிதி கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பிரதேசத்தில் நிகழ்வு மண்டபங்களை இயக்குதல் தொடர்பான துணைவிதி என அழைக்கப்படும்.

3. (1) எவராவது ஒரு நபர் கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பிரதேசத்தில் (இதன் பின்னர் அதிகாரப் பிரதேசமாக அடையாளம் காணப்படும்) ஏதாவதொரு வளாகத்தின் தவிசாளரிடம் அதற்காக வழங்கப்பட்ட செல்லுபடியான உரிமம் இருந்தால் தவிர, நிகழ்வு மண்டபங்களை இயக்க கூடாது.

(2) இந்த துணைவிதியின் கீழான உரிமத்துக்காக விண்ணப்பிக்கும் அனைத்து நபர்களும் இதன் முதலாவது அட்டவணைக்கு ஏற்றவாறு தயாரிக்கப்பட்ட விண்ணப்ப படிவத்தின் மூலம் உரிமத்துக்காக விண்ணப்பிக்க வேண்டும்.

(3) இந்த துணைவிதியின் கீழான உரிமத்துக்காக அறவிடப்பட வேண்டிய கட்டணம் அடிப்படை சட்டத்தில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள ஏற்பாடுகளுக்கு உட்பட்டு சபையால் தீர்மானித்து விதிக்கப்பட்டு அறவிடப்பட வேண்டிய கட்டணமாக இருக்க வேண்டும்.

4. (1) இந்த துணைவிதி அமுல்படுத்தப்பட்டதன் பின்னர் மேலே 3 ஆவது பிரிவின் கீழ் உரிமத்துக்கு உட்படும் வளாகமாக ஆரம்பித்து இயக்க எதிர்பார்க்கும் யாராவதொரு நபர் அதற்கான தகைமை தொடர்பில் இந்த துணைவிதியின் கீழ் தவிசாளரின் முன் அங்கீகாரத்தை பெற்றிருந்தால் தவிர, மேலே 3 ஆவது பிரிவின் கீழ் உரிமத்துக்கு விண்ணப்பிக்கும் உரித்து இருக்க மாட்டாது.

(2) இந்தப் பிரிவின் கீழ் முன் அங்கீகாரத்துக்கான விண்ணப்பம் தொடர்பில் பொது சுகாதார பரிசோதகரின் அறிக்கை மற்றும் சுகாதார வைத்திய அதிகாரியின் விதந்துரையின் அடிப்படையில் தவிசாளர் அங்கீகாரம் வழங்க வேண்டும்.

(3) இந்தப் பிரிவின் கீழ் அங்கீகாரம் வழங்கும் போது அறவிட வேண்டிய பரிசீலனை கட்டணம் அவ்வப்போது சபையில் பிரேரணை நிறைவேற்றப்படுவதன் மூலம் தீர்மானிக்கப்பட்டு அறவிடப்படலாம்.

5. இந்த துணைவிதியின் 3 ஆவது பிரிவின் கீழ் உரிமத்துக்காக விண்ணப்பிக்கும் அனைவரும் இதன் கீழ் குறிப்பிடப்படும் நிபந்தனைகளை நிறைவு செய்திருக்க வேண்டும்.

(1) வர்த்தகம் ஆரம்ப வர்த்தகமாக இருந்தால் துணைவிதியின் 4 ஆவது பிரிவின் கீழ் அங்கீகாரம் பெற்றிருத்தல் வேண்டும்.

(2) வலயமாக பிரகடனம் செய்யப்பட்டிருந்தால் அல்லது கைத்தொழில் பேட்டையாக பெயரிடப்பட்டிருந்தால் நிகழ்வு மண்டபத்துக்கான கட்டிடத்தை நிர்மாணிக்கும் போது அந்த வலயத்துக்கு உகந்தவாறு நிர்மாணம் மேற்கொள்ளப்பட வேண்டும்.

(3) வளாகத்துக்கு உரியதான நிர்மாணங்கள் நகர அபிவிருத்தி அதிகாரசபை சட்டத்தின் அல்லது வீடமைப்பு மற்றும் நகர அபிவிருத்தி கட்டளை சட்டத்தின் ஏற்பாடுகளுக்கு அமைவான வகையில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருக்க வேண்டும். அந்த நிர்மாணங்கள் நிரந்தர நிர்மாண பொருட்களால் நல்ல முறையில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருக்க வேண்டும் என்பதுடன், நல்ல நிலையில் பராமரிக்கப்பட்டு வர வேண்டும்.

(4) குறுக்கு மாசடைதலை தடுப்பதற்காக வேறாக்குதல், பிரித்தல், நிலைப்படுத்தக்கூடியவாறு வளாகம் நிர்மாணிக்ப்பட்டிருத்தல் அல்லது வேறு வினைத்திறனான முறை ஏற்பாடு செய்யப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(5) தடையேதும் இன்றி அனைத்து நடவடிக்கைகளையும் திருப்தியாக மேற்கொள்ள கூடியவாறு போதுமானளவு இடவசதிகள் கிடைக்க கூடியவாறு வளாகம் நிர்மாணிக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(6) பீடைகள் மற்றும் மாசு பொருட்கள் உட்புகுதல் மற்றும் தேங்கியிருப்பதனை தடுக்ககூடியவாறு வளாகம் நிர்மாணிக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(7) இலகுவாகவும் உரியவாறும் தூய்மையாக்க கூடியவாறு உணவுகளின் சுகாதாரம் உரியவாறு மேற்பார்வை செய்வதற்கு வசதிகள் ஏற்படுத்தக்கூடியவாறு வளாகம் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருக்க வேண்டும்.

(8) நிகழ்வு மண்டபம் நல்ல முறையில் நிர்மாணிக்பட்டு இருக்க வேண்டும் என்பதுடன் நல்ல நிலையில் பராமரிக்கப்பட வேண்டும். அனைத்து நிர்மாண பொருட்களிலும் உயிரினங்கள் தரித்திருக்க கூடாது என்பதுடன் அந்த பொருட்களிலிருந்து உணவுக்கு ஒவ்வாத பொருட்கள் கலக்க கூடாது. நிர்மாணம் நிறைவடைந்த பின்னர் அந்த பொருட்களிலிருந்து நச்சு வாயு வெளியேற கூடாது.

(9) நிலையம் நல்ல முறையில் திருத்தம் செய்யப்பட்ட நிலையில் இருக்க வேண்டாம்.

(10) நிலையத்தின் சுவர் 2.7 மீற்றருக்கு குறையாத உயரத்துடன் இருக்க வேண்டும் என்பதுடன் அங்கீகரிக்கப்பட்ட உகந்த நிரந்தர கட்டிட பொருட்களால் நிர்மாணிக்கப்பட்டு நல்ல முறையில் நிறைவு செய்யப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(11) நிலையத்தின் அனைத்து மண்டபம் மற்றும் அறைகளும் உட்கூரை பொருத்தப்பட்டு இருக்க வேண்டும் என்பதுடன் அந்த உட்கூரை தரை மட்டத்திலிருந்து ஆக குறைந்தது 2.7 மீற்றருக்கு குறையாத உயரத்தில் இருக்க வேண்டும்.

(12) உட்கூரை அல்லது நல்ல முறையில் முடிக்கப்பட்ட கொங்கிரீட் கூரை இருந்தால் அவற்றில் கழிவு சேர்தலை தடுக்க கூடியவாறு, கெட்டியாதலை குறைக்க கூடியவாறும் பூஞ்சணம் பிடித்தல் மற்றும் பரவுதலை தடுக்க கூடியவாறு நிர்மாணம் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருப்பதுடன், அது நல்ல முறையில் சுத்தப்படுத்த இலகுவானதாக இருத்தல் வேண்டும்.

(13) அனைத்து மண்டபங்களும், அறைகளும் திறக்க கூடியவாறான யன்னல்கள் பொருத்தப்பட்டவையாக இருக்க வேண்டும். ஒவ்வொரு ஜன்னலும் திறக்கப்படும் போது யன்னல் சாரளத்தின் பரப்பு முறையே மண்டபம் அல்லது அறையின் பரப்பில் பதினைந்தில் ஒரு பங்கை விட குறைவாக இருக்க கூடாது. இருந்த போதிலும் ஏதாவதொரு அறை அல்லது மண்டபம் வளிசீராக்கல் செய்யப்பட்ட செயற்கையாக போதுமானளவு ஒளியூட்டப்பட்ட சந்தர்ப்பத்தில் இந்த விதிகள் பொருத்தமாகாது.

(14) கதவுகள் மிருதுவானதும், அகத்துறிஞ்சாததுமான மேற்பரப்புடன் இருக்க வேண்டும் என்பதுடன், பொருத்தமான சந்தர்ப்பத்தில் சுயமாக மூடக்கூடியதாகவும், நல்ல முறையில் மூடப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(15) யன்னல்கள் இலகுவாக சுத்தப்படுத்த கூடியவாறு இருக்க வேண்டும் என்பதுடன் கழிவுகள் சேர்வதனை குறைக்க கூடியவாறு நிறைவு செய்யப்பட்டிருக்க வேண்டும். மேலும் அந்த யன்னல்களுக்கு அகற்ற கூடியதும், சுத்தப்படுத்த கூடியதும், பூச்சிகள் நுழைய முடியாத வலை பொருத்தப்பட்டிருக்க வேண்டும் என்பதுடன், தேவைக்கேற்றவாறு யன்னல் பொருத்தப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(16) உணவு கையாளும் பகுதிகளுக்கு மேலே உள்ள அனைத்து கட்டமைப்புகள் மற்றும் பொருத்துதல்கள் கெட்டியாதல் மற்றும் ஒழுகுதல் மூலம் உணவு மற்றும் மூலப்பொருட்கள் நேரடியாக மற்றும் மறைமுகமாக மாசடைதலை தவிர்க்க கூடியவாறு பொருத்தப்பட்டிருக்க வேண்டும் என்பதுடன், அவை சுத்தப்படுத்தல் செயற்பாடுகளுக்கு தடையாக இருக்க கூடாது. அவற்றில் கழிவுகள் சேருதல், பூஞ்சணம் பிடித்தல் அதிகரித்தல் பரவுதலை தடுக்க கூடியவாறு நிர்மாணித்து நிறைவு செய்யப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(17) இடத்தில் போதுமானளவு தீயணைப்பு உபகரணங்கள் வழங்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(18) ஊழியர்களுக்கு தங்குமிட வசதி வழங்கப்படும் இடம் மற்றும் மலசலகூட வசதிகள், உணவு கையாளும் இடங்களிலிருந்து பிரிக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும் என்பதுடன், அவை உணவு கையாளப்படும் இடங்களுக்கு நேரடியாக திறந்ததாக இருக்க கூடாது.

(19) கூரை ஏதாவதொரு நிரந்தர பொருளால் அமைக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(20) கூரையின் ஓரங்கள் தரை மட்டத்திலிருந்து ஆக குறைந்தது 02 மீற்றர் உயரத்தில் இருக்க வேண்டும் என்பதுடன், கூடாரங்கள் தாழ்வாரம் ஆக குறைந்தது 1.5 மீற்றராக இருக்க வேண்டும்.

(21) அனைத்து மண்டபங்கள் மற்றும் அறைகளின் தரை பொருத்தமான கட்டிட பொருட்களால் அமைக்கப்பட்டு நிறைவு செய்யப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(22) ஊழியர்கள் மற்றும் நுகர்வோரின் பாவனைக்கு போதுமானளவு அல்லது தவிசாளரால் விதிக்கப்பட்ட அளவில் பெண், ஆண் இருபாலாருக்கும் தனித்தனியான மலசலகூடம் மற்றும் சலகூட வசதிகள் வழங்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(23) அனைத்து மலசலகூடங்கள், சலகூடங்கள் மற்றும் குளியலறைகள் நிரந்தர நிர்மாண பொருட்களால் நல்ல முறையில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருக்க வேண்டும் என்பதுடன் அவற்றின் உட்தரை வழுக்காதவாறு நிர்மாணிக்கப்பட்டு நல்ல முறையில் பராமரிக்கப்பட வேண்டும்.

(24) வளாக கட்டிடத்தில் அங்கவீனமுற்ற மற்றும் மாற்று தேவையுடையோருக்கான நுழைவு வதிகளை கொண்டதாக நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருக்க வேண்டும்.

(25) பிரதேச சபையால் செயற்படுத்தப்படும் திண்ம கழிவு முகாமைத்துவ சேவையில் உள்ளடக்கப்படாத பிரதேசத்தில் உள்ள வளாகம் எனின் அதற்கு உரிய பொது சுகாதார பரிசோதகர் அல்லது சுகாதார வைத்திய அதிகாரியால் விதந்துரைக்கப்பட்ட கழிவு அகற்றல் முறைமைக்கு அமைவாக வளாகம் அமைக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(26) கழிவுநீர் மற்றும் மலக்கழிவுகள் தேவையான சாய்வுடனான கழிவுகள் தேங்கி நிற்காதவாறு நிர்மாணிக்கப்பட்ட மூடிய கான் அல்லது வேறு பொருத்தமான நிர்மாண பொருட்களால் நிறைவு செய்யப்பட்ட, அங்கீகரிக்கப்பட்ட முறைமை மூலம் கழிவுக் குழிகள், உறிஞ்சும் குழிகள் அல்லது மைய சுத்திகரிப்பு அலகுக்கு அனுப்பட வேண்டும். அத்துடன் வளாகத்துக்கும் இறுதி அகற்றலுக்கும் இடையில் மாசடைதலை தடுப்பதற்காக நீர் பொறி அல்லது அங்கீகரிக்கப்பட்ட பொருத்தமான முறைமை பாவிக்கப்பட்டு இருக்க வேண்டும்.

(27) கழிவுநீர், மலக் கழிவுகள் வழிந்தோட அமைக்கப்பட்ட கழிவுக் குழிகள், உறிஞ்சும் குழிகள் வளிக்கு திறந்துவிடப்பட கூடாது என்பதுடன் அந்த உறிஞ்சும் குழிகளால் நிலக்கீழ் நீர் மாசடைய கூடாது.

(28) கழிவுநீர், மலக்கழிவகள் வழிந்தோடும் கழிவுக் குழிகள் அங்கீகரிக்கப்பட்ட தராதரங்களுக்கமைய நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருக்க வேண்டும்.

(29) உறிஞ்சும் குழிகள் ஏதாவதொரு நீர் மூலத்திலிருந்து ஆக குறைந்தது 15.25 மீற்றர் தூரத்தில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருக்க வேண்டும்.

(30) வளாகத்தில் பாவிப்பதற்காக போதுமானளவு குடிநீர் வழங்கப்பட்டிருக்க வேண்டும் என்பதுடன் அது உரிய தராதரமுடைய கொள்கலனில் சேமித்து வைக்கப்பட வேண்டும்.

(31) கை கழுவுதற்கு தண்ணீர் வழங்கலுடன் துரு பிடிக்காத உலோகத்தால் அல்லது பொருத்தமான நிர்மாண பொருட்களால் நல்ல வகையில் நிறைவு செய்யப்பட்ட வசதிகள் இருக்க வேண்டும்.

(32) நிறுவன நுகர்வோருக்கு போதுமான வாகன தரிப்பிட வசதிகள் வழங்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

6. இந்த துணைவிதிக்கு அமைய உரிமம் பெற்ற அனைத்து நபர்களும் இதன் கீழ் குறிப்பிடப்படும் நிபந்தனைகளுக்கு அமைய வளாகத்தை பேண வேண்டும்.

(1) கழிவுநீர், மல கழிவுகள் ஏதாவது பொது நீர்ப்பாதையில், கானில், திறந்த வெளியில் வழிந்தோடுவதனை தடுப்பதற்கு போதுமான நடவடிக்கை எடுக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(2) கழிவுகளை சேகரிப்பதற்காக பாவிக்கப்படும் கொள்கலன்கள் ஒழுகுவதனை தடுக்க கூடியவாறு உலோகம் அல்லது வேறு ஒழுக்கு ஏற்படாத பொருட்களால் தயாரிக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும் என்பதுடன், அவற்றை இலகுவாக சுத்தப்படுத்த கூடியதாக இருக்க வேண்டும். மேலும் அந்த கொள்கலன் நன்றாக மூடப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(3) கழிவு சேகரிப்பதற்காக பாவிக்கப்படும் உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகளை தனியாக இனங்காண கூடியவாறு இருக்க வேண்டும் என்பதுடன், அவை பெயரிடப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(4) தேவையான அனைத்து சந்தர்ப்பங்களிலும் குளிரூட்டல் மற்றும் மிகை குளிரூட்டலுக்கான அனைத்து வசதிகளுக்காக முறைமைப்படுத்தப்பட்ட வெப்பத்தை அளக்கும் உபகரணம் அல்லது பதிவு செய்யும் உபகரணம் வழங்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(5) நிறுவன உபகரணங்கள், கருவிகள் மற்றும் ஏனைய அனைத்து பௌதிக வசதிகளும் நல்ல நிலையில் பராமரிக்கப்பட வேண்டும்.

(6) மின்சாரம் துண்டிக்கப்படும் போது பாவிப்பதற்காக பொருத்தமான மற்றும் போதுமான மின்பிறப்பாக்கி பாவனைக்கு எடுக்க கூடியவாறு பராமரிக்கப்பட்டு இருக்க வேண்டும்.

(7) சுகாதார வைத்திய அதிகாரி, பொது சுகாதார பரிசோதகரின் கருத்துக்கு அமைய சந்தர்ப்பத்துக்கு ஏற்றவாறு பாதுகாப்பு நடவடிக்கைகள் போதுமானளவு இல்லாத சந்தர்ப்பத்தில், சுகாதார வைத்திய அதிகாரி, பொது சுகாதார பரிசோதகரால் விதிக்கப்படும் மேலதிக நடவடிக்கைகளை மேற்கொள்ள வேண்டும்.

(8) உரிமம் பெற்ற நிறுவனத்தின் யாராவதொரு ஊழியரால் சுத்தம் இல்லாத அல்லது வேறு ஏதாவது முறையில் துடைப்பதற்காக பொருத்தமற்ற துவாய் அல்லது வேறு துணி துண்டுகளால் ஏதாவது உபகரணம் துடைக்கப்பட கூடாது.

(9) பாவிக்கப்படும் கருவிகள் மற்றும் உபகரணங்களை சுத்தப்படுத்துதல் மற்றும் தொற்றுநீக்கிகளை இடுவதற்கான போதுமான வசதிகள் வழங்கப்பட்டிருக்க வேண்டும். அந்த கருவிகள் மற்றும் உபகரணங்கள் துரு பிடிக்காத பொருட்களால் தயாரிக்கப்பட்டு இருக்க வேண்டும் என்பதுடன், அவற்றை இலகுவாக பாவிக்க கூடியதாக இருக்க வேண்டும். மேலும் அந்த கருவிகள் மற்றும் உபகரணங்களுக்கு சந்தர்ப்பத்துக்கு ஏற்றவாறு சூடான மற்றும் குளிர் நீர் போதுமானளவு வழங்குவதற்குரிய உபகரணங்கள் பொருத்தப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(10) உரிமம் பெற்ற நிறுவனத்தின் அனைத்து இடங்களுக்கும் போதுமானளவும், பொருத்தமானவாறு வெளிச்சம் வழங்கப்பட்டிருக்க வேண்டும். ஏதாவதொரு சந்தர்ப்பத்தில் கூட மேலே தொங்கவிடப்பட்டுள்ள மின் குமிழ்கள் மற்றும் பொருத்திகள் பாதுகாப்பு தரமுடையவையாக இருத்தல் வேண்டும் என்பதுடன் அவை உடையும் போது சிதறுவதனை தடுப்பதற்காக அந்த மின் குமிழ்கள் கவசமிடப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(11) ஆரோக்கியத்துக்கு பாதிப்பு ஏற்படுத்தும் ஏதாவது பீடைநாசினி அல்லது வேறு ஏனைய பொருட்களில் அவற்றின் நச்சுத்தன்மை தொடர்பான எச்சரிக்கை மற்றும் பாவிக்கும் முறையை காட்டும் பொருத்தமான லேபல் ஒட்டப்பட்டிருக்க வேண்டும். பீடைநாசினிகளை உணவு தயாரிக்கும் மற்றும் உணவு பதப்படுத்தப்படும் இடங்களிலிருந்து புறம்பாக பூட்டு போடப்பட்ட அறையில் அல்லது அலுமாரியில் களஞ்சியப்படுத்த வேண்டும் என்பதுடன், அவற்றை பாவிப்பதற்கான பயிற்சி பெற்றவர்களால் மட்டும் அவை பாவிக்கப்பட வேண்டும் என்பதுடன் பீடைநாசினிகள் உணவுடன் கலப்பதனை தடுப்பதற்காக விஷேடமாக கவனமெடுக்க வேண்டும்.

(12) சுத்தப்படுத்தல் மற்றும் தொற்றுநீக்கிகளை பாவிக்கும் செயற்பாடு மிகவும் நன்றாக மேற்கொள்ளப்பட வேண்டும் என்பதுடன் பின்வரும் விடயங்களுக்கமைய அவை மேற்கொள்ளப்பட வேண்டும்.

I. நிறுவனத்தின் அனைத்து பிரிவுகளும் பொருத்தமானவாறு சுத்தப்படுத்த கூடியவாறும், ஏதாவது முக்கியமான பகுதி, உபகரணங்கள் மற்றும் பொருட்கள் விஷேட கவனம் செலுத்தப்பட கூடியவாறு அந்த நிறுவனத்துக்கான நிரந்தர சுத்தப்படுத்தல் மற்றும் தொற்றுநீக்கி பாவிக்கும் செயற்திட்டம் தயாரிக்கப்பட்டு இருக்க வேண்டும்.

II. சுத்தப்படுத்தல் மற்றும் தொற்றுநீக்கிகளை பாவிக்கும் செயற்பாடுகள் பொருத்தமான முறையில் உரியவாறு மேற்கொள்ளப்படுவதாக உறுதிப்படுத்துதலை தமது கருமமாக கொண்ட ஊழியர் ஈடுபடுத்தப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

III. வளாகத்தில் உணவு அருந்தும் போது எந்தவொரு நபரும் தூசி ஏற்படுத்தாது தரையை துப்பரவு செய்யும் முறை தவிர்ந்த வேறு ஏதாவது முறையில் அந்த வளாக தரை துப்பரவு செய்யப்பட கூடாது.

IV. ஏதாவது உணவு தொடர்பான செயற்பாடுகளின் போது, பரிமாறும் போது அல்லது அருந்தும் போது பாவிக்கப்படும் அனைத்து உபகரணங்களும், அவற்றில் ஒட்டியுள்ள உணவுப்பகுதிகளை சுரண்டி அகற்றுவதற்கும், அந்த உபகரணங்களை போதுமானளவு சவர்க்காரம் அல்லது வேறு கழுவும் பொருட்களால் கழுவி சூடான நீரினால் கழுவிய பின்னர் குடிநீரால் கழுவி போதுமானளவு சுத்தப்படுத்தி அந்த உபகரணங்களை அவற்றின் தன்மைக்கு கொண்டு வருவதற்காகவும் அந்த நிறுவனத்தின் உரிமம் பெற்றவர் நடவடிக்கை எடுத்திருக்க வேண்டும்.

V. தண்ணீராலும், கழுவும் பொருட்களாலும், தொற்றுநீக்கிகளாலும், அவற்றின் திரவங்களாலும் உபகரணங்கள் அல்லது கருவிகளை சுத்தப்படுத்தும் போதும், தொற்றுநீக்கிகளை பாவிக்கும் போதும் அவை உணவில் கலப்பதனை தடுப்பதற்காக போதுமானளவு முன்னேற்பாடுகள் செய்யப்பட வேண்டும். அந்த சுத்தப்படுத்தம் பொருட்களின் எச்சங்கள் எதுவும் மேலே இருந்தால் குடிநீரை பாவித்து பல தடவைகள் கழுவ வேண்டும்.

VI. சுத்தப்படுத்துவதற்காக சீ.ஐ.பி முறை பாவிக்கப்படும் சந்தர்ப்பங்களில் அந்த செயற்பாடுகளின் முற்தயாரிப்பு முறையில் வினைத்திறனாக மேற்கொள்ளப்பட்டதாகவும் தொற்று நீக்கப்பட்டதாகவும் பொறுப்பேற்க வேண்டும்.

VII. உணவு கையாளப்படும் ஏதாவதொரு இடத்திலுள்ள சுவர், தரை மற்றும் கான் கட்டமைப்பு முழுமையாக தொற்றுநீக்கி பாவிக்கப்பட்டு சுத்தப்படுத்தப்பட வேண்டும்.

(13) உணவை சுற்றும் மற்றும் பொதி செய்வதற்காக பாவிக்கப்படும் பொருட்கள் உணவை மாசடைய செய்யும் மூலங்களாக இருக்க கூடாது என்பதுடன் உணவை சுற்றுவதற்காக எடுக்கப்படும் பொருட்கள் மாசடையக்கூடிய நிலைமை ஏற்படாதவாறு அவை களஞ்சியப்படுத்தி வைத்திருக்க வேண்டும்.

(14) யாராவதொரு நபராலும் உரிமம் பெற்ற நிறுவனத்தில் நாய்கள், பூனைகள், குருவிகள் போன்ற செல்லப்பிராணிகளை வளர்த்தல் அல்லது வளர்க்கும் நடவடிக்கைகளை எடுக்க கூடாது.

(15) நிறுவனத்தின் கழிவு முகாமைத்துவம் பின்வருமாறு இருக்க வேண்டும்.

i. உரிமம் பெற்ற நிறுவனத்தில் வினைத்திறனாகவும், பொருத்தமானவாறும் கழிவு பொருட்களை அகற்றும் முறைமை இருக்க வேண்டும் என்பதுடன், அது எப்போதும் நல்ல செயற்திறனான நிலையிலும், திருத்தம் செய்யப்பட்டும் இருக்க வேண்டும்.

ii. உரிமம் பெற்ற நிறுவனங்களில் நாளாந்தம் கழிவபொருட்கள் உருவாதலை இயன்றளவு குறைக்க நடவடிக்கை எடுத்தல் உரிமம் பெற்றவரின் கருமமாகும்.

iii. பிரதேச சபையின் திண்ம கழிவு முகாமைத்துவ சேவையில் உள்ளடக்கப்படாத பிரதேசத்தில் நிகழ்வு மண்டபத்தை இயக்க விரும்பும் சந்தர்ப்பத்தில் பொது சுகாதார பரிசோதகர் அல்லது சுகாதார வைத்திய அலுவலரின் விதந்துரைக்கு அமைய பிரதேச சபையின் தவிசாளரால் விதிக்கப்படும் கழிவு அகற்றல் முறைமை அமுல்படுத்தப்பட வேண்டும்.

(16) வளாகத்தின் உரிமம் பெற்றவர் கழிவு அகற்றல் வசதிகள் இருக்கும் போது பிரதேச சபையின் அங்கீகாரத்துடன் சுகாதார வைத்திய அலுவலர், பொது சுகாதார பரிசோதகரால் விதிக்கப்படும் நிபந்தனைகளுக்கு அமைய கழிவு அகற்றுதல் சட்டபூர்வமானதாகும்.

7. வளாகத்தில் கொடுக்கல் வாங்கல் செய்பவர்களின் பாவனைக்கு வைக்கப்பட்டுள்ள அனைத்து மேசைகளினதும் மேற்புறம் பளபளப்பாக்கப்பட்ட ஓரங்களுடனான அல்லது துரு பிடிக்காத மற்றும் பொருத்துக்கள் இல்லாத கவசத்தினால் நல்ல முறையில் நிறைவு செய்திருக்க வேண்டும்.

8. ஊழியர்கள் மற்றும் நுகர்வோருக்கு உரிய முக்கியமான சுகாதார தகவல் வளாகத்தில் காட்சிப்படுத்தப்பட வேண்டும்.

9. இந்த துணைவிதியின் கீழ் வழங்கப்பட்ட அனைத்து உரிமங்களும் முன்னரே முடிவுறுத்தப்படாவிட்டால் அன்றி அந்த உரிமம் எந்த ஆண்டுக்கு வழங்கப்பட்டதோ, அந்த ஆண்டின் திசெம்பர் 31 ஆந் திகதி முடிவடைய வேண்டும்.

10. இந்த துணைவிதியின் கீழ் உரிமத்துக்கு உட்பட்ட அனைத்த வளாகங்களும் இந்த துணைவிதியின் சிங்கள, தமிழ் மற்றும் ஆங்கில பிரதி ஒவ்வொன்றை பகிரங்கமாக தெரியக்கூடிய இடத்தில் காட்சிப்படுத்தி வைக்க வேண்டும்.

11. இந்த துணைவிதியின் கீழ் உரிமம் வழங்கப்பட்ட ஏதாவதொரு வளாகத்தில் இந்த துணைவிதியின் ஏதாவது பிரிவில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விதிகள் மீறப்பட்டு அல்லது அதற்கு முரணாக செயற்படும் சந்தர்ப்பத்தில், நிச்சயிக்கப்பட்டு குறிப்பிடப்படும் திகதிக்கு முன்னர் அந்த இடத்தை அந்த விதிகளுக்கு அமைவான நிலைக்கு கொண்டுவருவதற்கு தேவையான அனைத்து நடவடிக்கைகளையும் நிறைவேற்றுமாறு உரிமத்துக்கு உரியவருக்கு உத்தரவிடும் அறிவித்தல் தவிசாளரால் அந்த உரிமம் பெற்றவரிடம் ஒப்படைக்கபட வேண்டும். அந்த அறிவித்தலை வழங்கும் ஆகக்கூடிய காலம் 30 நாட்களை விட கூடக்கூடாது.

12. இந்த 11 ஆவது பிரிவில் குறிப்பிடப்பட்ட முறையிலான அறிவித்தல் கிடைத்த எவராவது ஒரு உரிமத்துக்கு உரியவரால் அந்த அறிவித்தலில் நிச்சயிக்கப்பட்டு குறிப்பிடப்பட்டுள்ள திகதிக்கு முன்னர் அந்த அறிவித்தலில் உத்தரவிடப்பட்டுள்ள முறையில் செயற்படுத்த வேண்டும். உரிமம் பெற்றவரால் விடுக்கப்படும் நியாயமான எழுத்து மூலமான கோரிக்கை அடிப்படையில் அந்த அறிவித்தலில் நிச்சயிக்கப்பட்டு குறிப்பிடப்பட்ட காலத்தை நீடிப்பதற்கான அதிகாரம் தவிசாளருக்கு இருக்க வேண்டும். எவ்வாறாயினும் நீடிக்கப்படும் காலம் 14 நாட்களுக்கு கூடுதலாக இருக்க கூடாது.

13. இதன் 11 ஆவது பிரிவில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள முறையிலான அறிவித்தல் யாராவதொரு உரிமம் பெற்றவர் அறிவித்தலில் நிச்சயிக்கப்பட்டு உத்தரவிடப்பட்டுள்ள திகதி அல்லது நீடிக்கப்பட்ட திகதிக்கு முன்னர் அந்த அறிவித்தலில் உத்தரவிடப்பட்டுள்ள முறையில் செயற்படுத்துவதனை மீறும் சந்தர்ப்பத்தில், அந்த இடத்துக்கு வழங்கப்பட்ட உரிமம் தவிசாளரால் செல்லுபடி அற்றதாக்கப்படுதல் சட்டபூர்வமானதாக இருக்க வேண்டும்.

14. தவிசாளர் அல்லது சுகாதார வைத்திய அதிகாரி, பொது சுகாதார பரிசோதகர் தவிசாளரால் அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட வேறு அலுவலரால் பரிசீலிக்கும் கருமத்துக்காக ஏதாவதொரு வளாகத்திலுள்ள உணவு, வேறு ஏதாவது பொருட்கள் அல்லது திரவம் சந்தர்ப்பத்துக்கு ஏற்றவாறு பெறுமதியை செலுத்தி பெற்று கொள்ளுதலை சட்டபூர்வமானதாக இருந்தால் தவிர ஏதாவதொரு உரிமம் பெற்றவரால் அந்த கொள்வனவை அல்லது பெற்று கொள்வதனை நிராகரித்தல் அல்லது இடையூறு செய்ய கூடாது.

15. இந்த துணைவிதியின் விதிகளை பரிசீலிப்பதற்கு தவிசாளர் அல்லது சுகாதார வைத்திய அதிகாரி அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகர் அல்லது தவிசாளரால் அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட வேறு அலுவலருக்கு அதிகாரம் உள்ளது என்பதுடன் அதற்கு உரிமம் பெற்றவர் அனைத்து நியாயமான ஒத்துழைப்புகளையும் வழங்க வேண்டும்.

16. இந்த துணைவிதியின் கீழ் பெற்று கொள்ள வேண்டிய உரிமம் இன்றி வளாகத்தை இயக்குதல் அல்லது துணைவிதியில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள ஏதாவது விதிகளை மீறுதல் தவறாகும் என்பதுடன், அந்த தவறு தொடர்பில் உரிய நீதிமன்ற அதிகாரமுடைய நீதிமன்றத்தினால் தவறுக்கு குற்றவாளியாக்கிய பின்னர் அந்த தவறு தொடர்பில் 1987/15 ஆம் இலக்க பிரதேச சபை சட்டத்தின் 122(2) ஆவது உப பிரிவில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள தண்டத்துக்கு உட்பட வேண்டும். அந்த தவறு தொடர்பில் உரிய அதிகாரமுடைய நீதிமன்றத்தினால் தவறுக்கு குற்றவாளியாக்கப்பட்ட பின்னர் தண்டத்துக்கு உட்படுத்தப்பட்ட நபரால் அந்த மீறல் அல்லது மீறுதல் தொடர்ந்தும் இடையறாது மேற்கொள்ளப்பட்டு வரும் போது அந்த மீறல் தொடர்பில் கவனம் செலுத்தி தவிசாளரால் அல்லது சுகாதார வைத்திய அலுவலரால் அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகரால் எழுத்து மூல அறிவித்தல் ஒப்படைக்கப்பட்ட பின்னர் மீறலை தொடர்ந்தும் இடையறாது மேற்கொள்ளும் ஒவ்வொரு நாளுக்கும் மேலே குறிப்பிடப்பட்ட பிரிவின் மேலதிக தண்டத்துக்கு உட்பட வேண்டும்.

17. இந்த துணைவிதியின், சொற்பதங்கள் தொடர்பில் பொருள்கோடல் தேவையென்றால் தவிர,

"தவிசாளர்" என்பது, இந்த பிரதேச சபையின் நிகழ்கால தவிசாளராக பதவி வகிக்கும் நபர் அல்லது அந்த பதவியின் கருமங்களை நிறைவேற்றுபவர் எனவும்,

"பிரதேச சபை" என்பது, கலிகமுவ பிரதேச சபை எனவும்,

"சுகாதார வைத்திய அதிகாரி" என்பது, நிகழ்கால பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்திலுள்ள ஏதாவது சுகாதார வைத்திய அதிகாரி பிரிவில் அந்த பதவி வகிக்கும் நபர் எனவும்,

"பொது சுகாதார பரிசோதகர்" என்பது, நிகழ்கால பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்திலுள்ள ஏதாவது பொது சுகாதார பரிசோதகர் பிரிவில் அந்த பதவி வகிக்கும் நபர் எனவும்,

"அதிகாரம் பெற்ற அலுவலர்" என்பது, நிகழ்கால தவிசாளரால் எழுத்துமூல அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட யாராவது அலுவலர் எனவும்,

"உரிமதாரர்" என்பது, துணை விதியின் கீழ் உரிமம் பெற்ற நிறுவனம் / நபர் அல்லது தனிநபர் எனவும்,

"கிருமிநாசினி" என்பது, இலங்கையின் கிருமிநாசினி பதிவாளரால் அங்கீகரிக்கப்பட்ட கிருமிநாசினி எனவும்,

"சுத்தப்படுத்தல்" என்பது, மண், சேர்ந்துள்ள உணவு பகுதிகள், குப்பை, கிறீஸ் அல்லது வேறு பாதிப்பு ஏற்படுத்தக்கூடிய புற பொருட்களை அகற்றுதல் எனவும்,

"மாசு ஏற்படுத்தும் பொருட்கள்" என்பது, உணவுகளின் பாதுகாப்பு தன்மைக்கோ, பொருத்தமான தன்மைக்கோ பாதிப்பு ஏற்படுத்தக்கூடிய ஏதாவது உயிரியல், இரசாயனவியல் சேர்க்கைகள், புற பொருட்கள் அல்லது வேறு பொருட்கள் எனவும்,

"மாசடைதல்" என்பது, உணவு அல்லது உணவு பின்னணிக்கு மாசடைந்த பொருட்கள் நுழைதல் அல்லது உருவாதல் எனவும்,

"கிருமிநாசினி" என்பது, உணவின் பாதுகாப்பு அல்லது தரத்தை குறைக்காத மட்டத்தில் சுற்றாடலில் உள்ள நுண்ணுயிர்களின் அளவு இரசாயன சேர்க்கைகள் மூலம் அல்லது பௌதிக முறையில் குறைத்தல் எனவும்,

"உணவு சுகாதாரம்' என்பது, உணவு தயாரித்தல் செயற்பாட்டின் அனைத்து சந்தர்ப்பங்களிலும் உணவுகளின் பாதுகாப்பு தன்மை மற்றும் பொருத்தமான தன்மையை உறுதிப்படுத்துவதற்கு தேவையான அனைத்து நிலைகள், நடவடிக்கைகள் மற்றும் பழக்கம் எனவும்,

"உபத்திரவம்" என்பது, ஏதாவது பாதிப்பு ஏற்படுத்தக்கூடிய சுகாதார தாக்கத்தை ஏற்படுத்த வாய்ப்புள்ளதும், உணவுகளுக்கு உரியதான ஏதாவது உயிரியல், இரசாயனவியல் அல்லது பௌதிகவியல் சேர்க்கைகள் அல்லது தன்மைகள் எனவும்,

"உணவு கையாள்பவர்" என்பது, உணவு, உணவு உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகள் அல்லது உணவின் மேற்புறத்தை நேரடியாக தொட்டு செயற்படும் நபர் எனவும்,

"உணவுகளின் பாதுகாப்பு" என்பது, உணவு தயாரிக்கும், முற்தயாரிப்பு செய்யும், உற்பத்தி செய்யும், களஞ்சியப்படுத்தும், விநியோகிக்கும், கொண்டு செல்லும் அல்லது அருந்தும் போது நுகர்வோருக்கு ஏதாவது உபத்திரவம் ஏற்படாதிருக்கும் பொறுப்பு எனவும்,

"குடிநீர்" என்பது, நோய் ஏற்படுவதற்கோ, உடலுக்கு பாதிப்பு ஏற்படுத்தும் உடல் தாக்கம் ஏற்படுவதற்கு போதுமானளவு அசுத்த சேர்க்கைகள் அற்ற மற்றும் உள்ளடங்கியுள்ள பக்றீரியா மற்றும் இரசாயன நிலமைகள் தேசிய தராதரத்துக்கு அமைவான நீர் எனவும்,

"உணவு" என்பது, மனிதர்களின் உணவு அல்லது பானமாக பயன்படுத்துவதற்காக இறக்குமதி செய்யப்பட்ட அல்லது உற்பத்தி செய்யப்பட்ட, விற்பனைக்கு வைக்கப்பட்டுள்ள, விற்கப்பட்ட அல்லது காட்சிப்படுத்தப்பட்ட ஏதாவது பொருள் என கருதப்படுவதுடன் உணவு கட்டமைப்பில் அல்லது உணவு தயாரிக்கும் போது பொதுவாக மேற்கொள்ளப்படும் அல்லது பாவிக்கப்படும் ஏதாவது பொருள் அல்லது திரவியம் எனவும்,

"நிகழ்வு மண்டபம்" என்பது, ஏதாவதொரு மங்கள நிகழ்வு, பொழுதுபோக்கு நிகழ்வு, ஏதாவது நினைவுகூறல் தொடர்பான நிகழ்வு, சந்தர்ப்பத்துக்கு ஏற்ப கல்வி, கலந்துரையாடல் அல்லது விரிவுரைகளுக்காக உணவுடன் மண்டப வசதிகளை வழங்குதல் அல்லது பெறுகை கட்டளைக்கு அமைய உணவு வழங்கப்படும் இடம் எனவும்,

"நியாயமான நேரம்" என்பது, உரிமம் பெற்ற கருமம் அல்லது அது தொடர்பான கருமங்களில் ஈடுபடும் நேரம் எனும் கருத்தாகும்.

முதலாவது அட்டவணை

………………….. ஆம் ஆண்டுக்கான வர்த்தக உரிமம் பெறுவதற்கான விண்ணப்ப படிவம்

01. விண்ணப்பதாரியின் பெயர் : -

02. தனிப்பட்ட முகவரி : -

03. தேசிய அடையாள அட்டை இலக்கம் : -

04. தொலைபேசி இலக்கம் : கையடக்க : - நிரந்தர : -

05. வியாபாரத்தின் தன்மை : -

06. ஆரம்பித்த வருடம் : -

07. வியாபார நிலைய முகவரி : -

08. கிராம அலுவலர் பிரிவு : -

09. சோலைவரி இலக்கம் : -

10. ஆரம்ப வியாபாரமாக இருந்தால் முன் அங்கீகாரம் பெறப்பட்டுள்ளதா என்பது : -
(பெறப்பட்டு இருந்தால் நிழற்பிரதியை இணைக்க வேண்டும்.)

11. வியாபார பெயர் பதிவு செய்யப்பட்டிருந்தால், அதன் கோவை இலக்கம் :-

12. வியாபார நிலைய முகாமையாளரின் அல்லது பிரதிநிதியின் பெயர் மற்றும் தனிப்பட்ட முகவரி : - …………………………

13. தேசிய அடையாள அட்டை இலக்கம் : -

14. தொலைபேசி இலக்கம் : கையடக்க : - நிரந்தர : -

மேற்படி தகவல்கள் உண்மையானதும், சரியானதுமென உறுதிப்படுத்துகிறேன்.

மேற்படி தகவல்களில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள கைத்தொழில், வர்த்தகத்தை நடத்துவதற்கான நிலையத்துக்கு …………… ஆண்டுக்காக வர்த்தக உரிமத்தை எனக்கு வழங்குமாறு கோருகிறேன். இது தொடர்பாக அமுலிலுள்ள சட்டதிட்டங்களுக்கு உடன்படுகிறேன்.

திகதி :- ....

…………………………………
விண்ணப்பதாரியின் கையொப்பம்.

அலுவலக பாவனைக்காக

வருமான பரிசோதகர்,

மறுபுறத்தில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விண்ணப்ப படிவத்துக்கு உரிய வர்த்தக உரிமத்தை வழங்குவதற்கான உங்களது அவதானிப்பு மற்றும் விதந்துரையை விரைவாக எனக்கு அனுப்புமாறு தயவுடன் கோருகிறேன்.

………………………..
திகதி :- ....
செயலாளர்.

செயலாளர்,

உரிமம் வழங்க விதந்துரைக்கிறேன். / விதந்துரைக்கவில்லை.

………………………..
திகதி :-
வருமான பரிசோதகர்.

சுகாதார வைத்திய அதிகாரி,

மறுபுறத்தில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விண்ணப்ப படிவம் தொடர்பான வர்த்தக உரிமம் வழங்குவதற்கான உங்களது அவதானிப்பு மற்றும் விதந்துரையை விரைவாக எனக்கு அனுப்புமாறு தயவுடன் கோருகிறேன்.

…………………….
திகதி :- ....
செயலாளர்.

சுகாதார வைத்திய அதிகாரி,

துணை விதி மற்றும் ஏனைய ஒழுங்குவிதிகளுக்கு அமைய தகைமை பூர்த்தி செய்யப்பட்டுள்ளது. உரிமம் வழங்க விதந்துரைப்பதற்காக அறிக்கையிடுகிறேன்.

…..……………………….
திகதி :- ....
பொது சுகாதார பரிசோதகர்.

செயலாளர்,

மேற்படி விண்ணப்ப படிவத்துக்கு அமைய குறித்த நிலையத்துக்கான உரிமத்தை வழங்க விதந்துரைக்கிறேன். / விதந்துரைக்க வில்லை. (விதந்துரைக்கவில்லை எனின் அதற்கான காரணத்தை குறிப்பிடுக.)

....
திகதி :- ....
சுகாதார வைத்திய அதிகாரி.

இரண்டாவது அட்டவணை

நிழற்படம்

நிகழ்வு மண்டபங்களில் பணியாற்றுவோருக்கு வழங்கப்படும் மருத்துவ சான்றிதழ்

……………………… பிரதேச சுகாதார வைத்திய அதிகாரி ……………………… ஆகிய நான், …………………………. தேசிய அடையாள அட்டை இலக்கத்தை கொண்ட திரு/திருமதி ………………………… பொருத்தமானவாறு ஆய்வுகூட பரிசோதனையின் பின்னர் உடல் ரீதியாக பரிசோதிக்கப்பட்டது. அவர் உணவின் பாதுகாப்புக்கு அச்சுறுத்தல் அல்லது எதிர்காலத்தில் அச்சுறுத்தல் கூட்டு தொற்று நோயால் அல்லது ஏதாவது நோய்காவியினால் பாதிக்கப்படவில்லை எனவும், அவருக்கு காயம், தோலில் தொற்று, குடற்புண் அல்லது வயிற்றோட்டம் ஆகிய நோய் நிலை இல்லையென உறுதிப்படுத்துகிறேன்.

....
திகதி : - ....
சுகாதார வைத்திய அதிகாரி.
(பதவி இலச்சினை)

12 - 68/3

கலிகமுவ பிரதேச சபை

கருங்கல் குவாரிகள் மற்றும் அரைக்கும் ஆலைகளை இயக்குதல் தொடர்பான துணைவிதி

1987 ஆம் ஆண்டின் 15 ஆம் இலக்க பிரதேச சபைகள் சட்டத்தின் 126 ஆவது பிரிவினோடு கூறக்கூடிய சட்டத்தின் 122 ஆவது பிரிவில் பிரதேச சபைக்கு கிடைத்துள்ள அதிகாரங்களின் பிரகாரம் கலிகமுவ பிரதேச சபையினால் உருவாக்கப்பட்ட மற்றும் 2019.07.09 ஆந் திகதியன்று நடைபெற்ற பொதுச்சபையின் அங்கீகாரம் பெற்ற இங்கு கீழ் காணப்படும் கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பரப்பினுள் கருங்கல் குவாரிகள் மற்றும் அரைக்கும் ஆலைகளை இயக்குதல் தொடர்பான துணைவிதி, 1989 ஆம் ஆண்டின் 12 ஆம் இலக்க மாகாண சபை (இடை நேர் விதிகள்) சட்டத்தின் 2 ஆவது பிரிவினோடு கூறக்கூடிய மேற்குறிப்பிட்ட பிரதேச சபை சட்டத்தின் 123 (1) ஆம் பிரிவின் பிரகாரம் சப்பிரகமுவ மாகாண சபையின் ஆளுனர் தம்ம திசாநாயக ஆகிய என்னால் அங்கீகரிக்கப்பட்டுள்ளது என்பதையும், இந்த அறிவித்தல் வர்த்தமானியில் வெளியிடப்படும் தினத்திலிருந்து அதன் துணைவிதி கலிகமுவ பிரதேச சபை எல்லைக்குள் அமுலாக்கப்படும் என்பதையும் இத்தால் அறிவிக்கப்படுகின்றது.

தம்ம திசாநாயக,
ஆளுனர்,
சப்பிரகமுவ மாகாணம்.

சப்பிரகமுவ மாகாண சபை,
2019, ஒற்றோபர் 30.

கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பிரதேசத்தில் கருங்கல் குவாரிகள் மற்றும் அரைக்கும் ஆலைகளை இயக்குதல் தொடர்பான துணைவிதி

1. கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பிரதேசத்தில் கருங்கல் குவாரிகள், கல் அரைக்கும் ஆலை, கருங்கல் குவாரியுடன் அரைக்கும் ஆலை இயக்குதலை கட்டுப்படுத்தல், நிர்வகித்தல் மற்றும் முறைமை படுத்தலுக்காக இந்த துணைவிதி விதிக்கப்படுகிறது.

2. இந்த துணைவிதி கலிகமுவ பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்தில் கருங்கல் குவாரிகள், கல் அரைக்கும் ஆலைகளை இயக்குதல் தொடர்பான துணைவிதி என அழைக்கப்படும்.

3. (1) எவராவது ஒரு நபர் கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகார சபை அதிகாரப் பிரதேசத்தில் (இதன் பின்னர் அதிகாரப் பிரதேசமாக அடையாளம் காணப்படும்) ஏதாவதொரு வளாகத்தின் தவிசாளரிடம் அதற்காக வழங்கப்பட்ட செல்லுபடியான உரிமம் இருந்தால் தவிர, கருங்கல் குவாரிகள், கல் அரைக்கும் ஆலைகளை இயக்க கூடாது.

(2) இந்த துணைவிதியின் கீழான உரிமத்துத்தை பெற வேண்டியுள்ளயாராவது நபர் இதன் முதலாவது அட்டவணைக்கு ஏற்றவாறு தயாரிக்கப்பட்ட விண்ணப்ப படிவத்தை தவிசாளரிடம் சமர்ப்பிப்பிக்க வேண்டும்.

(3) இந்த துணைவிதியின் கீழான உரிமத்துக்காக அறவிடப்பட வேண்டிய கட்டணம் அடிப்படை சட்டத்தில் குறிப்பிடப் பட்டுள்ள ஏற்பாடுகளுக்கு உட்பட்டு சபையால் தீர்மானித்து விதிக்கப்பட்டு அறவிடப்பட வேண்டிய கட்டணமாக இருக்க வேண்டும்.

4. பிரதேச சபை அதிகாரப் பிரதேசத்தில் இயந்திர பாவனையுடன் அல்லாத மற்றும் இயந்திர பாவனையுடன் கருங்கல் குவாரிகள், கல் அரைக்கும் ஆலை, கருங்கல் குவாரியுடன் அரைக்கும் ஆலை இயக்க உரிமம் பெற்றுக்கொள்ள எதிர்பார்க்கும் நபர் துணைவிதியின் முதலாவது அட்டவணைக்கமைய பூர்த்தி செய்யப்பட்ட விண்ணப்பத்தை பிரதேச சபை தவிசாளரிடம் சமர்ப்பிக்க வேண்டும்.

5. (1) இந்த துணைவிதி அமுல்படுத்தப்பட்டதன் பின்னர் மேலே 3 ஆவது பிரிவின் கீழ் உரிமத்துக்கு உட்படும் வளாகமாக ஆரம்பித்து இயக்க எதிர்பார்க்கும் யாராவதொரு நபர் அதற்கான தகைமை தொடர்பில் இந்த தவிசாளரிடமிருந்து இந்த துணைவிதியின் கீழ் தவிசாளரின் முன் அங்கீகாரத்தை பெற்றிருந்தால் தவிர, மேலே 3 ஆவது பிரிவின் கீழ் உரிமத்துக்கு விண்ணப்பிக்கும் உரித்து இருக்க மாட்டாது.

(2) இந்தப் பிரிவின் கீழ் முன் அங்கீகாரத்துக்கான விண்ணப்பம் தொடர்பில் பொது சுகாதார பரிசோதகரின் அறிக்கை மற்றும் சுகாதார வைத்திய அலுவலரின் விதந்துரையின் அடிப்படையில் தவிசாளர் அங்கீகாரம் வழங்க வேண்டும்.

(3) இந்தப் பிரிவின் கீழ் அங்கீகாரம் வழங்கும் போது அறவிட வேண்டிய பரிசீலனை கட்டணம் அவ்வப்போது சபையில் பிரேரணை நிறைவேற்றப்படுவதன் மூலம் தீர்மானிக்கப்பட்டு அறவிடப்படலாம்.

இந்த துணைவிதியின் 3 ஆவது பிரிவின் கீழ் உரிமத்துக்காக விண்ணப்பிக்கும் அனைவரும் இதன் கீழ் குறிப்பிடப்படும் நிபந்தனைகளை நிறைவு செய்திருக்க வேண்டும்.

6. (1) தொழில்முயற்சி அல்லது வர்த்தகம் ஆரம்ப தொழில்முயற்சியாக அல்லது வர்த்தகமாக இருந்தால் துணைவிதியின் 5 ஆவது பிரிவின் கீழ் அங்கீகாரம் பெற்றிருத்தல் வேண்டும்.

(2) கருங்கல் குவாரிகள், கல் அரைக்கும் ஆலை, கருங்கல் குவாரியுடன் அரைக்கும் ஆலை இயக்குவதற்காக உரிமம் பெற்றவர் வளாகத்தை பாவிப்பதன் காரணமாக அந்த வளாகம் அல்லது அந்த சூழலில் அச்சுறுத்தல் இல்லை என தேசிய கட்டிட ஆராய்ச்சிநிறுவனத்தினால் வழங்கப்பட்ட சான்றிதழ் இருக்க வேண்டும்.

(3) உரிமம் கோரப்படும் குறித்த வளாகத்திலிருந்து வீடு, பொது கட்டிடம், ஏனைய ஏதாவது பொது இடத்துக்கு, பாதைக்கு, வீதிக்கு ஆக குறைந்தது 100 மீற்றரை விடவும் கூடுதலான தூரம் அல்லது வேறு ஏதாவது எழுத்துருவான சட்டத்தில் விதிக்கப்படும் 100 மீற்றரை விடவும் கூடுதலான தூரத்தில் இருக்க வேண்டும்.

(4) நீர் மூலங்களிலிருந்து உரிமத்துக்கு உரிய வளாகம் வரை ஆக குறைந்தது 50 மீற்றர் தூரத்தில் வேறு ஏதாவது எழுத்துருவான சட்டத்தில் விதிக்கப்படும் 100 மீற்றரை விடவும் கூடுதலான தூரத்தில் இருக்க வேண்டும்.

(5) கருங்கல் அல்லது கல் அரைக்கும் ஆலையில் சேவையாற்றும் அனைத்து ஊழியர்களுக்கும் பிரதேச சுகாதார மருத்துவ அலுவலரால் அங்கீரிக்கப்பட்ட தராதரங்களுக்கு அமையவும், பெண், ஆண் என்றவாறு ஒதுக்கப்பட்ட போதுமான சுகாதார வசதிகள் இருக்க வேண்டும்.

7. உரிமம் பெற்ற அனைத்த வளாகங்களிலும் இதன் கீழ் குறிப்பிடப்படும் நிபந்தனைகளுக்கு அமைவாக இயக்கப்பட வேண்டும்.

(1) கருங்கல் குழிகளை அகழ்வதன் காரணமாக நீர் சேரும் இடங்கள் உருவாகும் சந்தர்ப்பத்தில் அந்த இடங்களில் நுளம்புகள் பெருகக்கூடிய வகையில் நீர் சேராத இடங்களாக மாற்றுதல் உரிமம் பெற்றவரின் கருமமாக இருக்க வேண்டும்.

(2) டயர் அல்லது நீர் தேங்கியிருக்க கூடிய வேறு பொருட்கள் கருங்கல் குழிகளின் கருமங்களுக்காக பாவிக்கப்படால் அந்த பொருட்கள், நாளின் இறுதியில் மழைநீர் விழாதவாறு களஞ்சியப்படுத்தப்பட்டு இயக்கப்படுதல் உரிமம் பெற்றவரின் கருமமாக இருக்க வேண்டும்.

(3) கருங்கல் குழிகள், கல் அரைக்கும் ஆலை போன்றவற்றில் சேவையில் ஈடுபட்டுள்ள அனைத்து ஊழியர்களுக்கும் போதுமானளவு உணவு, பானம் அருந்துவதற்கான இடம் சுகாதார வைத்திய அலுவலரின் அங்கீகாரத்துக்கு அமைய நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருக்க வேண்டும் என்பதுடன் தேவைக்கு ஏற்றவாறு அந்த நிர்மாணங்கள் தொடர்ச்சியாக பராமரிப்பு மேற்கொள்ளப்பட வேண்டும்.

(4) திடீர் வேளைகளில் பயன்படுத்துவதற்காக சுகாதார வைத்திய அலுவலரின் ஆலோனைக்கு அமைய ஔடதங்களுடனான முதலுதவி அலகை இயக்குதல் மற்றும் முதலுதவி பயிற்சி பெற்ற ஊழியர்களை கருங்கல் குவாரிகள், கல் அரைக்கும் ஆலையில் ஈடுபடுத்துவதில் உரிமம் பெற்றவரின் கருமமாகும் என்பதுடன் அந்த அலகுதொடர்ச்சியாக பராமரிக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(5) கருங்கல் குவாரிகள், கல் அரைக்கும் ஆலைகளில் சேவையில் ஈடுபட்டுள்ள அனைவருக்கும் பாதுகாப்பு தலைக்கவசங்கள், கையுறைகள், பாதுகாப்பான உயர்ந்த சப்பாத்துக்கள் மற்றும் முக கவசங்கள் அல்லது பொருத்தமான ஆடை அணிகலன்கள் வழங்கப்பட்டிருக்க வேண்டும் என்பதுடன், தொழில்முயற்சியின் அல்லது கைத்தொழிலின் செயற்பாடுகள் இடம்பெறும் அனைத்து சந்தர்ப்பங்களிலும் ஊழியர்கள் அந்த பாதுகாப்பு உடைகளை அணிந்திருக்க வேண்டும் என்பதனை உரிமம் பெற்றவர் உறுதிப்படுத்த வேண்டும்.

(6) பாவிக்கப்படும் இயந்திரங்கள், பொறிகளில் ஆபத்தான இயந்திர பகுதிகள் மூடப்பட்டவாறு பாதுகாப்பு கவசம் பொருத்தப்பட்டு இருக்க வேண்டும் என்பதுடன், அது தொடர்பில் உரிய தொழில்நுட்ப மதிப்பீடு செய்யப்பட்டு அறிக்கை பேணப்பட வேண்டும்.

(7) வளாகத்தில் சேவையாற்றும் அனைவரும் கூட்டு காப்புறுதியின் கீழ் காப்புறுதி செய்யப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(8) வளாகத்தில் பாவிக்கப்படும் இரசாயன பொருட்கள் பொருத்தமான பாதுகாப்பு நிலையில் களஞ்சியப்படுத்தி வைக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(9) கைத்தொழிலின் செயற்பாடுகள் காரணமாக உருவாகும் தூசி மற்றும் ஏனைய வாயுக்கள் அல்லது பக்க விளைவுகள்உரிய விதிகளுக்கமைய வெளியேற்ற கூடியவாறு நடவடிக்கை எடுக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும் என்பதுடன் ஒலி மற்றும் அதிர்வு விதித்துரைக்கப்படுள்ள நியமங்களுக்கு அமைய கட்டுப்படுத்தப்பட்டு இருக்க வேண்டும்.

(10) உரிமம் பெற்ற இடத்தின் ஊழியர்களின் பயன்பாட்டுக்காக பாவிக்கப்படும் நீர் மாசடைதல் மற்றும் தேவையற்ற பொருட்கள் சேர்வதனை தடுப்பதற்காக போதுமானளவு பாதுகாப்பு ஏற்பாடுகள் செய்யப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(11) உரிமம் பெற்ற இடத்தில் உருவாகும் கழிவுகள் பிரதேச சபையால் அமுல்படுத்தப்படும் கழிவு முகாமைத்துவ திட்டத்துக்கு அமையவும், கழிவு முகாமைத்துவ நியமங்களுக்கு அமையவும் அகற்றப்பட வேண்டும்.

8. சந்தர்ப்பத்துக்கு ஏற்றவாறு அனர்த்த முகாமைத்துவ நிலையம், புவிச்சரிதவியல். சுரங்கங்கள் அகழ்வு பணியகம். தேசிய கட்டிட ஆராய்ச்சி நிறுவனம், மத்திய சுற்றாடல் அதிகார சபை, பிரதேச சபை, மாகாண சபை, குறித்த பிரதேச சுகாதார வைத்திய அதிகாரி மற்றும் குறித்த பிரதேசத்தின் பிரதேச செயலாளரால் பின்வரும் சந்தர்ப்பங்கள் காரணமாக குறித்த கைத்தொழில், தொழில்முயற்சியை பேணுதல் நிச்சயிக்கப்பட்ட காலத்துக்கு அல்லது நிரந்தரமாக மூடிவிட வேண்டுமென உத்தரவிடப்படும் எந்தவொரு சந்தர்ப்பத்திலும் அந்த உத்தரவுகளுக்கு அமைய உரிமம் பெற்றவரால் நடவடிக்கை எடுக்கப்பட வேண்டும்.

8. (1) உரிமம் பெற்ற கல் குவாரிகளில் நிலக்கீழ் நீர் மட்டம் வரை அகழ்வு செய்யப்படுள்ளதாக உறுதிப்படுத்தப்படும் சந்தர்ப்பத்தில்,

(2) கருங்கல் குவாரிகள் அல்லது அரைக்கும் ஆலைகளின் செயற்பாடுகள் காரணமாக கருங்கல் குழிகள். ஆரைக்கும் ஆலைகள் அமைந்துள்ள பிரதேச பொது சுகாதாரத்துக்கு தாக்கம் ஏற்படுவதாக சுகாதார வைத்திய அலுவலரால் அறிக்கை இடப்பட்டுள்ள சந்தர்ப்பத்தில்,

(3) கருங்கல் குவாரிகளின் செயற்பாடுகள் காரணமாக அது அமைந்துள்ள பிரதேசத்தின் நிலக்கீழ் நீர் மட்டம் குறையக்கூடிய தாக்கம் ஏற்படுவதாக அங்கீகரிகப்பட்ட நிறுவனத்தால் உறுதிப்படுத்தப்பட்டுள்ள சந்தர்ப்பத்தில்,

(4) உரிமம் பெற்ற இடத்தில் அல்லது அதனை சூழ மண்சரிவு ஆபத்து உள்ளதாக அறிக்கை செய்யப்பட்டுள்ள சந்தர்ப்பத்தில்,

(5) இந்த துணைவிதியின் 6(3) மற்றும் 6(4) பிரிவின் கீழ் இருக்க வேண்டிய தூர வரையறைகள் தொழில்முயற்சியின் கைத்தொழில் நடைபெற்று கொண்டிருக்கும் போது உரிமத்துக்கு உரிய கலண்டர் ஆண்டினுள் அண்மித்த அளவுக்கு வந்துள்ள சந்தர்ப்பத்தில்,

(6) கைத்தொழில் காரணமாக பொது மக்களுக்கு பாதிப்பு ஏற்படுவதாக நீதிமன்றத்தினால் தீர்ப்பு வழங்கப்பட்டுள்ள சந்தர்ப்பத்தில்,

9. இந்த துணைவிதியின் கீழ் உரிமத்துக்குரிய வளாகத்தின் செயற்திறன் இந்த துணைவிதியின் 8 ஆவது பிரிவின் கீழ் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விடயம் அல்லது விடயங்களின் கீழ் நிறுத்தப்பட வேண்டும் என தீர்மானிக்கப்பட்டுள்ள சந்தர்ப்பத்தில் வழங்கப்பட்டுள்ள உரிமத்தின் செல்லுபடியாகும் காலத்தை கருத்தில் கொள்ளாமல் தவிசாளரால் குறித்த உரிமம் இரத்து செய்யப்படுத்தல் சட்டபூர்வமானதாகும்.

10. இந்த துணைவிதிக்கு உரிய கருமங்களுக்காக ஏதாவது வளாகம் பாவிக்கப்படும் போது அதற்கு உரிய கொண்டு செல்லல் செயற்பாடுகள் காரணமாக பிரதேச சபையின் வீதிக்கு அல்லது வேறு ஏதாவது பொது சொத்துக்கு பாதிப்பு அல்லது இடையூறுகள் ஏற்படுமாயின் அந்த பாதிப்புகள் அல்லது இடையூறுகளை தவிர்ப்பதற்காக பிரதேச சபையால் அல்லது தொடர்புடைய பொது அதிகார சபையால் தீர்மானிக்கப்பட்டு உத்தரவிடப்பட்ட பணத்தொகை உரிமம் பெற்றவரால் செலுத்தப்பட வேண்டும் என உத்தரவிடப்பட்டுள்ள போது அந்த பணத்தொகையை பிரதேச சபையின் நிதியத்துக்கு அல்லது தொடர்புடைய பொது அதிகார சபைக்கு உரிமம் பெற்றவரால் செலுத்தப்பட வேண்டும்.

11. பிரதேச சபையால் செயற்படுத்தப்படும் திண்ம கழிவு முகாமைத்துவ சேவையில் உள்ளடக்கப்படாத பிரதேசத்தில் உள்ள வளாகம் எனின் அதற்கு உரிய பொது சுகாதார பரிசோதகர் அல்லது சுகாதார வைத்திய அதிகாரியால் விதந்துரைக்கு அமைய பிரதேச சபையின் தவிசாளரால் விதிக்கப்பட்டுள்ள கழிவு அகற்றல் முறைமைக்கு அமைவாக வளாகம் அமைக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

12. இந்த துணைவிதியின் கீழ் உரிமம் வழங்கப்பட்ட ஏதாவதொரு கருங்கல் குவாரி, அரைக்கும் ஆலை இயக்கப்படும் இடம் இந்த துணைவிதியின் 7 ஆவது பிரிவின் நியமங்களுக்கு முரணாக சந்தர்ப்பத்தில், நிச்சயிக்கப்பட்டு குறிப்பிடப்படும் திகதிக்கு முன்னர் அந்த இடத்தை அந்த விதிகளுக்கு அமைவான நிலைக்கு கொண்டுவருவதற்கு தேவையான அனைத்து நடவடிக்கைகளையும் நிறைவேற்றுமாறு உரிமத்துக்கு உரியவருக்கு உத்தரவிடும் அறிவித்தல் தவிசாளரால் அந்த உரிமம் பெற்றவரிடம் ஒப்படைக்கபட வேண்டும். அந்த அறிவித்தலை வழங்கும் ஆகக்கூடிய காலம் 30 நாட்களை விட கூடக்கூடாது.

13. இந்த துணைவிதியின் 12 ஆவது பிரிவில் குறிப்பிடப்பட்ட முறையிலான அறிவித்தல் கிடைத்த எவராவது ஒரு உரிமத்துக்கு உரியவரால் அந்த அறிவித்தலில் நிச்சயிக்கப்பட்டு குறிப்பிடப்பட்டுள்ள திகதிக்கு முன்னர் அந்த அறிவித்தலில் உத்தரவிடப்பட்டுள்ள முறையில் செயற்படுத்த வேண்டும். உரிமம் பெற்றவரால் விடுக்கப்படும் நியாயமான எழுத்து மூலமான கோரிக்கை அடிப்படையில் அந்த அறிவித்தலில் நிச்சயிக்கப்பட்டு குறிப்பிடப்பட்ட காலத்தை நீடிப்பதற்கான அதிகாரம் தவிசாளருக்கு இருக்க வேண்டும். எவ்வாறாயினும் நீடிக்கப்படும் காலம் 14 நாட்களுக்கு கூடுதலாக இருக்க கூடாது.

14. இந்த துணைவிதியின் 12 ஆவது பிரிவில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள முறையிலான அறிவித்தல் யாராவதொரு உரிமம் பெற்றவர் அறிவித்தலில் நிச்சயிக்கப்பட்டு உத்தரவிடப்பட்டுள்ள திகதி அல்லது நீடிக்கப்பட்ட திகதிக்கு முன்னர் அந்த அறிவித்தலில் உத்தரவிடப்பட்டுள்ள முறையில் செயற்படுத்துவதனை மீறும் சந்தர்ப்பத்தில், அந்த இடத்துக்கு வழங்கப்பட்ட உரிமம் தவிசாளரால் செல்லுபடி அற்றதாக்கப்படுதல் சட்டபூர்வமானதாக இருக்க வேண்டும்.

15. இந்த துணைவிதியின் கீழ் பெற்று கொள்ள வேண்டிய உரிமம் இன்றி வளாகத்தை இயக்குதல் அல்லது துணைவிதியில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள ஏதாவது விதிகளை மீறுதல் தவறாகும் என்பதுடன், அந்த தவறு தொடர்பில் உரிய நீதிமன்ற அதிகாரமுடைய நீதிமன்றத்தினால் தவறுக்கு குற்றவாளியாக்கிய பின்னர் அந்த தவறு தொடர்பில் 1987/15 ஆம் இலக்க பிரதேச சபை சட்டத்தின் 122(2) ஆவது உப பிரிவில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள தண்டத்துக்கு உட்பட வேண்டும். அந்த தவறு

தொடர்பில் உரிய அதிகாரமுடைய நீதிமன்றத்தினால் தவறுக்கு குற்றவாளியாக்கப்பட்ட பின்னர் தண்டத்துக்கு உட்படுத்தப்பட்ட நபரால் அந்த மீறல் அல்லது மீறுதல் தொடர்ந்தும் இடையறாது மேற்கொள்ளப்பட்டு வரும் போது அந்த மீறல் தொடர்பில் கவனம் செலுத்தி தவிசாளரால் அல்லது சுகாதார வைத்திய அலுவலரால் அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகரால் எழுத்து மூல அறிவித்தல் ஒப்படைக்கப்பட்ட பின்னர் மீறலை தொடர்ந்தும் இடையறாது மேற்கொள்ளும் ஒவ்வொரு நாளுக்கும் மேலே குறிப்பிடப்பட்ட பிரிவின் மேலதிக தண்டத்துக்கு உட்பட வேண்டும்.

16. இந்த துணைவிதியின், சொற்பதங்கள் தொடர்பில் பொருள்கோடல் தேவையென்றால் தவிர,"தவிசாளர்" என்பது இந்த பிரதேச சபையின் நிகழ்கால தவிசாளராக பதவி வகிக்கும் நபர் அல்லது அந்த பதவியின் கருமங்களை நிறைவேற்றுபவர் எனவும்,

"பிரதேச சபை" என்பது, கலிகமுவ பிரதேச சபை எனவும்,

"சுகாதார வைத்திய அதிகாரி" என்பது, நிகழ்கால பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்திலுள்ள ஏதாவது சுகாதார வைத்திய அதிகாரி பிரிவில் அந்த பதவி வகிக்கும் நபர் எனவும்,

"பொது சுகாதார பரிசோதகர்" என்பது, நிகழ்கால பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்திலுள்ள ஏதாவது பொது சுகாதார பரிசோதகர் பிரிவில் அந்த பதவி வகிக்கும் நபர் எனவும்,

"அதிகாரம் பெற்ற அலுவலர்" என்பது, நிகழ்கால தவிசாளரால் எழுத்துமூல அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட யாராவது அலுவலர் எனவும்,

"உரிமதாரர்" என்பது, துணை விதியின் கீழ் உரிமம் பெற்ற நிறுவனம் அல்லது நபர் அல்லது தனிநபர் எனவும்,

"குடிநீர்" என்பது, நோய் ஏற்படுவதற்கோ, உடலுக்கு பாதிப்பு ஏற்படுத்தும் உடல் தாக்கம் ஏற்படுவதற்கு போதுமானளவு அசுத்த சேர்க்கைகள் அற்ற மற்றும் உள்ளடங்கியுள்ள பக்ரீரியா மற்றும் இரசாயன நிலமைகள் தேசிய தராதரத்துக்கு அமைவான நீர் எனவும்,

"நியாயமான நேரம்" என்பது, உரிமம் பெற்ற கருமம் அல்லது அது தொடர்பான கருமங்களில் ஈடுபடும் நேரம் எனும் கருத்தாகும்.

17. இந்தத் துணை விதியின் சிங்கள, தமிழ் மற்றும் ஆங்கில மொழி வாசகங்களுக்கு இடையில் ஏதாவது ஒத்துவராத தன்மை ஏற்பட்டால் சிங்கள மொழி வாசகமே அதிகாரமுள்ளதாகும்.

முதலாவது அட்டவணை

.... ஆம் ஆண்டுக்கான வர்த்தக உரிமம் பெறுவதற்கான விண்ணப்பப்படிவம்

01. விண்ணப்பதாரியின் பெயர் : -
02. தனிப்பட்ட முகவரி : -
03. தேசிய அடையாள அட்டை இலக்கம் : -
04. தொலைபேசி இலக்கம் : கையடக்க : - நிரந்தர : -
05. வியாபாரத்தின் தன்மை : -
06. ஆரம்பித்த வருடம் : -
07. வியாபார நிலைய முகவரி : -
08. கிராம அலுவலர் பிரிவு : -
09. சோலைவரி இலக்கம் : -
10. ஆரம்ப வியாபாரமாக இருந்தால் முன் அங்கீகாரம் பெறப்பட்டள்ளதா என்பது : -
(பெறப்பட்டு இருந்தால் நிழற்பிரதியை இணைக்க வேண்டும்.)
11. வியாபார பெயர் பதிவு செய்யப்பட்டிருந்தால், அதன் கோவை இலக்கம் :-
12. வியாபார நிலைய முகாமையாளரின் அல்லது பிரதிநிதியின் பெயர் மற்றும் தனிப்பட்ட முகவரி : - ....
13. தேசிய அடையாள அட்டை இலக்கம் : -
14. தொலைபேசி இலக்கம் : கையடக்க : - நிரந்தர : -

மேற்படி தகவல்கள் உண்மையானதும், சரியானதுமென உறுதிப்படுத்துகிறேன்.

மேற்படி தகவல்களில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள கைத்தொழில், வர்த்தகத்தை நடத்துவதற்கான நிலையத்துக்கு …………… ஆண்டுக்காக வர்த்தக உரிமத்தை எனக்கு வழங்குமாறு கோருகிறேன். இது தொடர்பாக அமுலிலுள்ள சட்டதிட்டங்களுக்கு உடன்படுகிறேன்.

திகதி :- ....

…………………………………
விண்ணப்பதாரியின் கையொப்பம்.

அலுவலக பாவனைக்காக

வருமான பரிசோதகர்,

மறுபுறத்தில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விண்ணப்ப படிவத்துக்கு உரிய வர்த்தக உரிமத்தை வழங்குவதற்கான உங்களது அவதானிப்பு மற்றும் விதந்துரையை விரைவாக எனக்கு அனுப்புமாறு தயவுடன் கோருகிறேன்.

……………………….
திகதி :- .... செயலாளர்.

செயலாளர்,

உரிமம் வழங்க விதந்துரைக்கிறேன். / விதந்துரைக்கவில்லை.

……………………….
திகதி :- .... வருமான பரிசோதகர்.

சுகாதார வைத்திய அதிகாரி,

மறுபுறத்தில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விண்ணப்ப படிவம் தொடர்பான வர்த்தக உரிமம் வழங்குவதற்கான உங்களது அவதானிப்பு மற்றும் விதந்துரையை விரைவாக எனக்கு அனுப்புமாறு தயவுடன் கோருகிறேன்.

……………………….
திகதி :- .... செயலாளர்.

சுகாதார வைத்திய அதிகாரி,

துணை விதி மற்றும் ஏனைய ஒழுங்குவிதிகளுக்கு அமைய தகைமை பூர்த்தி செய்யப்பட்டுள்ளது. உரிமம் வழங்க விதந்துரைப்பதற்காக அறிக்கையிடுகிறேன்.

………………………….
திகதி :- .... பொது சுகாதார பரிசோதகர்.

செயலாளர்,

மேற்படி விண்ணப்ப படிவத்துக்கு அமைய குறித்த நிலையத்துக்கான உரிமத்தை வழங்க விதந்துரைக்கிறேன். / விதந்துரைக்க வில்லை. (விதந்துரைக்கவில்லை எனின் அதற்கான காரணத்தை குறிப்பிடுக.)

....
திகதி :- .... சுகாதார வைத்திய அதிகாரி.

கலிகமுவ பிரதேச சபை

தேநீர், கோப்பி மற்றும் சிற்றுண்டிகள் விற்பனை செய்யும் வியாபார நிலையங்களை நடாத்திச் செல்லல் தொடர்பான துணைவிதி

1987 ஆம் ஆண்டின் 15 ஆம் இலக்க பிரதேச சபைகள் சட்டத்தின் 126 ஆவது பிரிவினோடு கூறக்கூடிய சட்டத்தின் 122 ஆவது பிரிவில் பிரதேச சபைக்கு கிடைத்துள்ள அதிகாரங்களின் பிரகாரம் கலிகமுவ பிரதேச சபையினால் உருவாக்கப்பட்ட மற்றும் 2019.07.09 ஆந் திகதியன்று நடைபெற்ற பொதுச்சபையின் அங்கீகாரம் பெற்ற இங்கு கீழ் காணப்படும் கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பரப்பினுள் தேநீர், கோப்பி மற்றும் சிற்றுண்டிகள் விற்பனை செய்யும் வியாபார நிலையங்களை நடாத்திச் செல்லல் தொடர்பான துணைவிதி, 1989 ஆம் ஆண்டின் 12 ஆம் இலக்க மாகாண சபை (இடை நேர் விதிகள்) சட்டத்தின் 2 ஆவது பிரிவினோடு கூறக்கூடிய மேற்குறிப்பிட்ட பிரதேச சபை சட்டத்தின் 123 (1) ஆம் பிரிவின் பிரகாரம் சப்பிரகமுவ மாகாண சபையின் ஆளுனர் தம்ம திசாநாயக ஆகிய என்னால் அங்கீகரிக்கப்பட்டுள்ளது என்பதையும், இந்த அறிவித்தல் வர்த்தமானியில் வெளியிடப்படும் தினத்திலிருந்து அதன் துணைவிதி கலிகமுவ பிரதேச சபை எல்லைக்குள் அமுலாக்கப்படும் என்பதையும் இத்தால் அறிவிக்கப்படுகின்றது.

தம்ம திசாநாயக,
ஆளுனர்,
சப்பிரகமுவ மாகாணம்.

சப்பிரகமுவ மாகாண சபை,
2019, ஒற்றோபர் 30.

கலிகமுவ பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்தினுள் தேநீர், கோப்பி மற்றும் சிற்றுண்டிகள் விற்பனை செய்யும் வியாபார நிலையங்களை நடாத்திச் செல்லல் தொடர்பான துணை விதி

01. இத் துணை விதி கலிகமுவ பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்திற்குள் தேநீர், கோப்பி மற்றும் சிற்றுண்டிகள் விற்பனை செய்யும் வியாபார நிலையங்களைநடாத்திச் செல்லல் தொடர்பாக கட்டுப்படுத்தல், நிர்வாகம் செய்தல் மற்றும் சீராக்கல் செய்தல் தொடர்பாக அமுல்படுத்தப்படும்.

02. இத் துணை விதி கலிகமுவ பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்திற்குள் தேநீர், கோப்பி மற்றும் சிற்றுண்டிகள் விற்பனை செய்யும் வியாபார நிலையங்களை நடாத்திச் செல்லல் தொடர்பான துனை விதி என அழைக்கப்படும்.

03. (1) ஏதேனும் நபர் ஒருவரினால் கலிகமுவ பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்திற்குள் (இதனகத்து இதன் பின் அதிகாரப் பிரதேசம் என்று அறிமுகப்படுத்தப்படுகின்ற) ஏதேனும் ஒரு சுற்றாடலில் தலைவரினால் அதற்காக வழங்கப்பட்டுள்ள செல்லுபடியாகும் அனுமதிப்பத்திரம் இருப்பின் மாத்திரம் இல்லாவிட்டால் தேநீர், கோப்பி மற்றும் சிற்றுண்டிகள் விற்பனை செய்யும் வியாபார நிலையங்களைநடாத்திச் செல்லல் செய்யப்படல் கூடாது.

(2) இப் பிரிவின் பிரகாரம் அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்றை பெற்றுக் கொள்வதற்கு எதிர்பார்க்கும் நபர் ஒருவர் இத் துனை விதியின் முதலாம் அட்டவணையில் உள்ளவாறு தயார்படுத்தப்பட்ட வின்னப்பப்படிவம் ஒன்றின் மூலம் வின்னப்பிக்க வேண்டும்.

(3) இப் பிரிவின் பிரகாரம் அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்றிற்காக அறவிடப்படவேண்டிய கட்டணம் சபை மூலமாக அடிப்படை சட்டத்தில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விதிமுறைகளின் பிரகாரம் தீர்மாணித்து விதித்து அறவிடப்படவேண்டிய கட்டணமாக இருத்தல் வேண்டும்.

04. (1) இத் துனை விதி நடைமுறைப்படுத்தப்படும் போது மேற்குறிப்பிடப்பட்ட 3 ஆம் பிரிவின் பிரகாரம் அனுமதிப்பத்திரத்திற்கு உட்பட்டு சுற்றாடல் ஒன்றை ஆரம்பித்து நடாத்திச் செல்வதற்கு எதிர்பார்க்கும் எவரேனுமொரு நபர் அது தொடர்பான பொருந்தும் தண்மை பற்றி தலைவர் மூலமாக இத் துனை விதியின் பிரகாரம் முன் அனுமதியைப் பெற்று இருப்பின் மாத்திரமே அன்றி மேலே 3 ஆம் பிரிவின் பிரகாரம் அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்றை பெற்றுக் கொள்வதற்கு விண்ணப்பிப்பதற்கு உரிமை அற்றவராக கருதப்படுவார்.

(2) இத் துனை விதியின் பிரகாரம் முன் அனுமதியை பெற்றுக்கொள்வதற்கு சமர்பிக்கப்படும் விண்ணப்பங்கள் தொடர்பாக பொது சுகாதார பரிசோதகரின் அறிக்கை மற்றும் சுகாதார வைத்திய அதிகாரியின் பரிந்துரையை அடிப்படையாகக் கொண்டு தலைவர் அனுமதியை வழங்க வேண்டும்.

(3) இப் பிரிவின் பிரகாரம் அனுமதியை வழங்கும் போது அறவிடப்பட வேண்டிய பரிசோதனைக் கட்டணம் சபையினால் காலத்திற்கு காலம் பிரேரணைகள் சமர்பிப்பதன் மூலம் தீர்மாணம் செய்யப்பட்டு அறவிடப்படல் வேண்டும்.

05. இத் துணை விதியின் 3 ஆம் பிரிவின் பிரகாரம் அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்றை பெற்றுக் கொள்வதற்காக விண்ணப்பிக்கும் அனைத்து நபர்களும் இங்கே கீழ் குறிப்பிடபிபடும் நிபந்தனைகளை முழுமையாக பூர்த்தி செய்யப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்.

(1) வியாபாரமானது முதலாவதாக ஆரம்பிக்கப்படும் வியாபாரம் ஆனவிடத்து இத் துனை விதியின் 4 ஆம் பிரிவின் பிரகாரம் அனுமதியை பெற்றிருத்தல் வேண்டும்.

(2) வலயமாக்கல் மேற்கொள்ளப்பட்டு இருந்தால் அல்லது கைத்தொழில் வலயங்கள் என்று வேறுபடுத்தி பிரிக்கப்பட்டு இருந்தால் தேநீர், கோப்பி மற்றும் சிற்றுண்டிகள் விற்பனை செய்யும் வியாபார நிலையங்களை நடாத்திச் செல்வதற்கு கட்டிடம் ஒன்றை நிர்மாணிக்கும் போது அவ்வலயமாக்கலுக்கு அமைவான விதத்தில் நிர்மாணப் பணிகள் மேற்கொள்ளப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(3) சுற்றாடலுக்கு உரிய கட்டிடங்களில் உணவு வகைகள் களஞ்சியப்படுத்தி வைத்தல், விற்பனை செய்தல், விற்பனைக்காக வினியோகம் செய்தல், தயார் படுத்தல், சமைத்தல், போன்ற நடவடிக்கைகளை மேற்கொள்வதற்கு பயன்படுத்துவதற்கு எதிர்பார்க்கும் சந்தர்ப்பங்களில்,

I. சுற்றாடலுக்கு ஏற்றதான நிர்மாணங்கள் நகர அபிவிருத்தி அதிகாரசபை சட்டத்தில் அல்லது வீடமைப்பு மற்றும் நகரங்கள் அபிவிருத்தி கட்டளைச் சட்டத்தின் நியமங்களுக்கு ஏற்றதாக நிர்மாணப் பணிகள் செய்யப்பட்டிருத்தல் வேண்டும். அந் நிர்மாணப் பணிகள் நிரந்தர கட்டுமாணப் பொருட்களைக் கொண்டு உரிய முறையில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் நல்ல நிலமையில் நடாத்திக்கொண்டு செல்லல் வேண்டும்.

II. அனைத்து கட்டுமானப் பொருட்களிலும் உயிரினங்கள் தங்கி இருக்காத வகையிலும், அக் கட்டுமானப் பொருட்களினால் உணவு வகைகளுக்கு தீங்கு விளைவிக்கும் பொருட்கள் வளர்ச்சி அடையக் கூடாது. நிர்மாணப் பணிகள் முடிவடைந்ந பின்னர் அக் கட்டுமானப பொருட்களில் இருந்து நச்சு வாயுக்கள் வெளிவருதல் கூடாது. உரிய முறையில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் உகந்த நல்ல முறையில் பராமரிக்கப்படல் வேண்டும்.

III. குருக்கு மாசடைதலை தவிர்க்கும் பொருட்டு வேறாக்கல்கள் செய்தல், ஒதுக்குதல்கள், பிரித்தல்கள், உரிய இடங்களை வேறாக்கல்கள் செய்வதற்கு முடியுமான விதத்தில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு அல்லது வேறு ஏதேனும் சிறந்த வினைத்திறன் மிக்க முறை ஒன்றை செயல்படுத்துவதற்கு ஏற்ற வசதிகள் வழங்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

IV. தடைகள் ஏதும் இன்றி அனைத்து நடவடிக்கைகளையும் திருப்தி அடையக் கூடிய விதத்தில் ஆற்றுவதற்கு இயலுமான வகையில் போதிய அளவு இடவசதிகள் இருக்கும் வகையில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

V. மூலப்பொருட்கள் சுற்றாடலுக்கு வரும் சந்தர்ப்பத்தில் இருந்து சமைத்து முடிக்கப்பட்ட உணவு வகைகள் வரையிலான செயல்முறையின் போது சுகாதார நடவடிக்கைகள் ஆற்றப்படும் போது கட்டுப்பாட்டான செயல் முறை ஒன்றின் மூலம் தேவையான செயல்களை ஆற்றுவதை இலகுவாக்குவதற்கு தேவையான வசதிகள் ஏற்படுத்திக் கொடுத்திருக்க வேண்டும். உணவு வகைகளை சமைத்தல் நடவடிக்கைகளில் செயற்பாட்டு நடவடிக்கைகள் மீள்சுழற்சி நடைபெருதல் தடுக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

VI. பூச்சிகள் மற்றும் தீங்கு விளைவித்தற் காரணிகள் உள்நுழைதல் மற்றும் தங்கி இருத்தல் தடுக்கும் வகையில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

VII. இலகுவாக மற்றும் உரிய முறையில் சுத்தம் செய்வதற்கு ஏற்ற விதத்தில் உணவு வகைகளின் சுகாதார நிலமைகள் உரிய முறையில் மேற்பார்வை செய்வதற்கு தேவையான வசதிகள் இருக்கும் விதத்தில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(4) சுற்றாடலானது உணவு வகைகளை சமைக்கும் இடம் ஒன்று எனும்போது,

i. சிறு துவாரங்கள் அற்ற, நீர் உட்புகாத, நீர் உறிஞ்சும் தண்மை அற்ற மற்றும் கழுவி சுத்தம் செய்யக்கூடிய மற்றும் வழுக்கும் தண்மை அற்ற பொருட்களைக் கொண்டு நிர்மாணிக்கப்பட்ட நிலத்தைப் கொண்டிருத்தல் வேண்டும். அதனை சுத்தம் செய்வதற்கு மற்றும் கிருமிநாசினிகள் உபயோகிப்பதற்கு இலகுவாக இருத்தல் வேண்டும். அங்கே நிலத்தில் உள்ள வெளியேறுவதற்கு அமைக்கப்பட்டுள்ள இடங்கள் மூலம் பொருட்கள் வெளியேற்றப்படுவதற்கு ஏற்ற விதத்தில் போதுமான அளவு சாய்வு இருத்தல் வேண்டும்.

ii. சுவர் சிறு துவாரங்கள் அற்ற, நீர் உறிஞ்சும் தன்மை அற்ற மற்றும் கழுவி சுத்தம் செய்யக்கூடிய பொருட்களைக் கொண்டு நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும். அத்துடன் அச்சுவர் பூச்சிகள் அற்றதாக இருத்தல் வேண்டும். பயன்பாட்டிற்கு உட்படும் உயரம் வரை அச்சுவர் மென்மையான தன்மையுடையதாக இருத்தல் வேண்டும்.அதனுடன் அச்சுவர் சிறு துவாரங்கள் அற்றதாக இருத்தல் வேண்டும். மேலும் அதனை சுத்தம் செய்வதற்கு மற்றும் கிருமிநாசினிகள் உபயோகிப்பதற்கு இலகுவாக இருத்தல் வேண்டும்.

iii. உணவு வகைகளுடன் நேரடியாக தொடர்புடைய பரப்புக்கள் நல்ல நிலையில், நீண்டகால பாவனை மற்றும் இலகுவாக சுத்தம் செய்யக் கூடிய வகையில்,பராமரிப்பு செய்வதற்கு மற்றும் கிருமிநாசினிகள் உபயோகிப்பதற்கு இலகுவாக இருத்தல் வேண்டும். இப் பரப்புக்கள் மென்மையாக மற்றும் உறிஞ்சும் தன்மைஅற்ற பொருட்களை கொண்டு தயார் செய்திருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் அவ்வாரான மேற்பரப்பு உணவு வகைகளுக்கு மற்றும்சலவை செய்யும் பொருட்களுக்கு மற்றும் கிருமிநாசினிகளுக்கு செயலற்றதாக இருத்தல் வேண்டும்.

iv. சிவிலின் கழிவுகள் ஒன்று சேர்வதை தவிர்க்கும் வகையில், உறைதலை குறைக்கும் வகையில் மற்றும் சிவிலினில் பூஞ்சனம் பிடித்தல் மற்றும் தோல் உரிதல் தடுக்கும் வகையில் வடிவமைத்து நிர்மாணித்து முடித்து இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் அச் சிவிலின் சுத்தம் செய்வதற்கு இலகுவாக இருத்தல் வேண்டும்.

v. கதவுகள் மென்மையானவையாகவும் மற்றும் உறிஞ்சும் தன்மை அற்ற மேற்பரப்பைக் கொண்டதாகவும் இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் உரிய சந்தர்ப்பங்களில் தானாக மூடக்கூடியனவாக மற்றும் உரிய முறையில் மூடி வைக்கக் கூடியனவாகவும் இருத்தல் வேண்டும்.

vi. யன்னல்கள் இலகுவாகசுத்தம் செய்வதற்கு கூடியனவாக இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் அவை கழிவுகள் குறைந்த அளவில் சேரக்கக்கூடியதாக அமைந்திருக்க வேண்டும். இன்னும் அவ் யன்னல்கள் இலகுவில் அகற்றக்கூடியதாக மற்றும் சுத்தம் செய்யக் கூடியதாக இருக்க வேண்டியதுடன் அவை பூச்சிகள் மற்றும் எலிகள் போன்ற சிறு விலங்குகள் உள்ளே வருவதற்கு தடையாக இருக்கும் வகையில் வலைகள் பூட்டப்பட்டிருக்க வேண்டும் அத்துடன் தேவைக்கு ஏற்ப யன்னல்கள் பொருத்தப்பட்டிருதல் வேண்டும்.

vii. உணவு வகைகள் பயன்படுத்தப்படும் இடங்களுக்கு மேலே அமைந்துள்ள அனைத்து விதமான கட்டமைப்புக்கள் மற்றும் பொருத்துதல்கள், உறைதல் மற்றும் கசிவுகள் போன்றவற்றினால் உணவு வகைகள் மற்றும் மூலப்பொருட்கள் நேரடியாக மற்றும் மறைமுகமாக பழுதடைதலை தடுக்கும் வகையில் பொருத்தப்பட்டிருக்க வேண்டியதுடன் அவை சுத்தம் செய்யும் நடவடிக்கைகளுக்கு தடையாக இருத்தல் கூடாது. அவ்விடங்களில் கழிவுகள் ஒன்றுசேர்தல், பூஞ்சனம் பிடித்தல் அதிகரித்தல் மற்றும் தோல் உரிதல் தடுக்கும் விதத்தில் வடிவமைத்து நிர்மாணிக்கப்பட்டு முடிவடைந்து இருக்க வேண்டும்.

viii. சுற்றாடலில் போதுமான அளவில் தீயனைப்பு கருவிகள் பொருத்தப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

ix. ஊழியர்களுக்கான தற்காலிக தங்கும் இடங்கள் மற்றும் மலசலகூடங்கள் உணவு வகைகளை தயார் படுத்தும் இடங்களில் இருந்து வேறாக்கி வைத்தல் வேண்டும் அத்துடன் அவை உணவு வகைகளை தயார் படுத்தும் இடங்களுக்கு நேரடியாக திறந்து இருத்தல் கூடாது.

(5) சுற்றாடலில் பணி புரியும் ஊழியர்களுக்காக மற்றும் சுற்றாடலைப் பயன்படுத்தும் வாடிக்கையாளர்களுக்கு பயன்படுத்துவதற்கு போதிய அளவிலான மலசலகூட வசதிகள் ஏற்படுத்தப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும். அத்துடன் வாடிக்கையாளர்களுக்கு பயன்படுத்துவதற்கு அமைக்கப்பட்டுள்ள மலசலகூட வசதிகள் வேறாக நடைமுறைப் படுத்தப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(6) பிரதேச சபை மூலமாக நடைமுறை படுத்தப்படும் திண்ம கழிவகற்றும் முகாமைத்துவ சேவையின் மூலமாக கழிவுகள் அகற்றப்படும் பிரதேசத்திற்கு வெளியில் உள்ள பிரதேசம் ஒன்றில் அமைந்துள்ள ஏதேனுமொரு சுற்றாடல் ஆனவிடத்து அதற்கு பொது சுகாதார பரிசோதகர் அல்லது சுகாதார வைத்திய அதிகாரியின் மூலமாக சிபாரிசு செய்யப்பட்ட கழிவுகளை அகற்றும் பொறிமுறை ஒன்றிற்கு அமைய சுற்றாடலில் கழிவுகளை அகற்றுவதற்கான நடவடிக்கைகள் மேற்கொள்ளப்படல் வேண்டும்.

(7) சுற்றாடலில் காணப்படும் கட்டிடங்கள் அங்கவீனர்கள் மற்றும் விசேட தேவைகள் உடையவர்கள் சுற்றாடலுக்குள் நுழைவதற்கு தேவையான வசதிகள் உள்ள விதத்தில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருக்தல் வேண்டும்.

06. இத் துனைவிதியின் பிரகாரம் அனுமதிப்பத்திரம் பெற்றுக்கொண்டு உள்ள அனைத்து நபர்களும் இங்கே கீழ் குறிப்பிடப் பட்டுள்ள நிபந்தனைகளின் பிரகாரம் சுற்றாடலை நடாத்திக் கொண்டு செல்லல் வேண்டும்.

(1) கழிவு நீர் மற்றும் மலசலகூட கழிவுகள் தேவையான அளவு சாய்வு உடைய கழிவுகள் தங்கி நிற்காத வகையில் அமைக்கப்பட்ட மூடப்பட்ட வடிகால் ஒன்றின் மூலம் அல்லது வேறு ஏதேனும் உகந்த கட்டுமானப் பொருட்களைக் கொண்டு நிர்மாணிக்கப்பட்ட அனுமதிக்கப்பட்ட முறை ஒன்றின் மூலமாக நன்கு மூடப்பட்ட குழிகள், உறிஞ்சும் குழிகள் அல்லது கழிவு நீர் சுத்திகரிப்பு நிலையம் ஒன்றிற்கு செலுத்தப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும். அதுபோல் சுற்றாடல் மற்றும் இருதியில் சேறும் இடத்திற்கு இடையில் துர்நாற்றம் அல்லது கசிவுகள் ஏற்படுதலை தவிர்ப்பதற்கு நீர் தடுப்பு ஒன்று அல்லது அனுமதிக்கப்பட்ட உகந்த பொறிமுறை ஒன்று பயன்படுத்தப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(2) வடிகால் வசதிகள் கழிவுகள் தேங்கி நிற்காத விதத்தில் மற்றும் மீண்டும் திரும்பி வராத விதத்தில் போதுமான அளவுகளில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் தூர்நாற்றம் அல்லது கசிவுகள் ஏற்படாத விதத்தில் அமைக்கப்பட்டு இருக்க வேண்டியதோடு கழிவு நீர் வடிந்து செல்லும் வடிகால்கள் ஆகக் குறைந்தது நாள் ஒன்றுக்கு இரண்டு தடவைகள் கிருமிநாசினிகள் கொண்டு சுத்தம் செய்து தண்ணீர் கொண்டு கழுவி விட வேண்டும்.

(3) கழிவு நீர் மற்றும் மலசலகூட கழிவுகள் ஏதேனும் பொதுவான தண்ணீர் மார்க்கங்களுக்கு, வடிகால்களுக்கு, திறந்த வெளிகளுக்கு வடிந்து செல்வதை தடுப்பதற்கு போதுமான அளவில் நடவடிக்கைகள் மேற்கொள்ளப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(4) கழிவு நீர் மற்றும் மலசலகூட கழிவுகள் வடிந்து செல்வதற்காக அமைக்கப்பட்டுள்ள மூடப்பட்ட குழிகள், உறிஞ்சும் குழிகள் காற்றோற்றத்திற்கு திறந்து விடக் கூடாது அத்துடன் அவ் உறிஞ்சும் குழிகள் மூலம் நிலத்தடி நீர் மாசடைதல் கூடாது.

(5) கழிவு நீர் மற்றும் மலசலகூட கழிவுகள் வடிந்து செல்வதற்காக அமைக்கப்பட்டுள்ள மூடப்பட்ட குழிகள் அனுமதிக்கப்பட்ட தரங்களுக்கு ஏற்றதாக அமைக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(6) உறிஞ்சும் குழிகள் ஏதேனுமொரு நீர் மூலஆதாரத்தில் இருந்து ஆகக்குறைந்தகு 15.25 மீற்றர் தூரத்தில் அமைத்து இருத்தல் வேண்டும்.

(7) சுற்றாடலில் உணவு வகைகளை தயார் படுத்தும் இடங்களில் பயன்படுத்தப்படும் அனைத்து விதமான உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகள் கீழே குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விதங்களுக்கு அமைவானவையாக இருத்தல் வேண்டும்.

i. உணவு வகைகளை தயார்படுத்தும் இடங்களில் பயன்படுத்தப்படும் அணைத்து விதமான உபகரணங்கள் கருவிகள், ஏதாவது ஒரு வகையான நச்சுப் பொருள், தூர் நாற்றம் அல்லது சுவையை ஏற்படுத்தாத

பொருட்களைக் கொண்டு தயாரித்து இருத்தல் வேண்டும். அது போன்ற உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகள் தேய்வடையாத மற்றும் துருப்பிடிக்காத பொருட்களைக் கொண்டு செய்திருக்க வேண்டியதோடு அவை தொடர்ச்சியாக சுத்தம் செய்யப்படல் வேண்டும். அத்தோடு கிருமிநாசினிகள் கொண்டு சுத்தம் செய்வதற்கு உரிய பொருட்களால் செய்யப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும். இடைவெளிகள் மற்றும் சிறு துவாரங்கள் அற்ற மேற்பரப்பைக் கொண்டதாக இருத்தல் வேண்டும். இலகுவாக சுத்தம் செய்ய முடியாத மற்றும் கிருமிநாசினிகள் கொண்டு சுத்தம் செய்ய முடியாத மரப்பலகை வகைகள் மற்றும் வேறு பொருட்கள் பயன்படுத்துவது தவிர்க்கப்படல் வேண்டும் அத்தோடு அவை தெளிவாக மாசடையாத மூல ஆதாரங்கள் அற்ற சந்தர்ப்பங்களில் மாத்திரமே அதுபோன்று பயன்படுத்த முடியும்.

ii. சந்தர்ப்பங்களில் ஏற்படும் விபத்துக்களை தவிர்க்கும் பொருட்டு, அணைத்து விதமான உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகள் இலகுவாக சுத்தம் செய்வதற்கு மற்றும் கிருமிநாசிணிகள் பயன்படுத்துவதற்கு முடியுமான வகையில் நிர்மாணம் செய்யப்பட்டிருக்க வேண்டும். அத்துடன் தேவைப்படும் சந்தர்ப்பங்களில் பரிசீலனை செய்வதற்கு முடியுமானதாக இருத்தல் வேண்டும். தேவைப்படும் சந்தர்ப்பங்களில் சுத்தம் செய்தல் மற்றும் நடாத்திச் செல்லல் போன்றவற்றிற்கு அவ் உபகரணங்கள் துண்டுகளாக கழற்றுவதற்கு முடியுமானவையாக இருத்தல் வேண்டும்.

iii. பயன்பாட்டிற்கு எடுக்கப்படாத பொருட்கள் மற்றும் கழிவுகள் சேர்ப்பதற்காக பயன்படுத்தப்படும் பாத்திரங்கள் கசிவுகள் ஏற்படாத வகையில் உலோகங்கள் அல்லது வேறு கசிவுகள் ஏற்படாத மூலப்பொருட்களைக் கொண்டு செய்து இருத்தல் வேண்டும். அத்துடன் அவை இலகுவாக சுத்தம் செய்யக் கூடியனவாகவும் இருத்தல் வேண்டும். இன்னும் இப் பாத்திரங்கள் நன்றாக மூடி வைக்கக் கூடியனவாகவும் இருத்தல் வேண்டும்.

iv. கழிவுகள் அகற்றுவதற்கு பயன்படுத்தும் உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகள் வேறுபடுத்தி அடையாளம் காணக்கூடியதாக இருத்தல் வேண்டும். அத்துடன் அவைவேறு ஏதேனும் தேவைகளுக்கு பயன்படுத்தப்படக் கூடாது.

v. உரிய அனைத்து சந்தர்ப்பங்களிலும் குளிரூட்டல் மற்றும் அதி குளிரூட்டல் போன்றவற்றிற்கு தேவையான அனைத்து வசதிகளுக்கும் தேவையான அளவீடுகள் உடைய வெப்பநிலை அளவிடும் உபகரணங்கள் அல்லது வெப்பநிலை காட்டும் உபகரணங்கள் வழங்கப்பட்டிருக்க வேண்டும். அதுபோன்று அப்படி குறிப்பிட்டு குறிப்பிடப்பட்டு உள்ள வெப்பநிலை அளளுகளின் கீழ் வைக்கப்பட்டு உள்ளதாக உறுதிப்படுத்துவதற்கு தேவையான வெப்பநிலை அளளுகளை அளவிட்டு குறித்து வைப்பதற்காக குறிப்புக்கள் அடங்கிய அறிக்கை ஒன்று வைத்திருத்தல் வேண்டும்.

vi. நிறுவனத்தில் காணப்படும் அனைத்து உபகரணங்கள், கருவிகள் மற்றும் அனைத்து பௌதிக வசதிகளும் நல்ல முறையில் பராமரிக்கப்படல் வேண்டும்.

vii. சுற்றாடலின் கீழ் உணவு வகைகளை போக்குவரத்து செய்யும் போது பழுதடையாமல் இருக்கும் பொருட்டு மற்றும் உணவு வகைகளின் சுவைகளில் மாற்றங்கள் ஏற்படாத விதத்தில் இருப்பதற்குதேவையான வசதிகள் அடங்கிய ஒரு போக்குவரத்து ஊடகம் தேவைக்கு ஏற்ப நடைமுறையில் இருத்தல் வேண்டும்.

viii. குளிரூட்டப்பட்ட உணவு வகைகளை விற்பனை செய்தல் அல்லது களஞ்சியப்படுத்தி வைத்தல் போன்ற செயல்களில் ஈடுபடுவதாயின் மின்சார இணைப்புக்கள் துண்டிக்கப்படும் போது பயன்படுத்துவதற்காக உகந்த மற்றும் போதியளவான மின்சார பிறப்பாக்கிகள் (ஜெனரேட்டர்) பயன்படுத்துவதற்கு ஏற்ற விதத்தில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு நடைமுறையில் இருத்தல் வேண்டும்.

(8) சுற்றாடலில் பயன்படுத்துவதற்கு தேவையான குடிநீர் வசதிகள் போதுமான அளவில் வழங்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் அக் குடிநீர் உரிய தரங்களுக்கு அமைவானதாக தயாரிக்கப்பட்டுள்ள கொள்கலள்களில் இட்டு களஞ்சியப்படுத்திவைத்தல் வேண்டும்.

(9) சுற்றாடலில் விற்பனை செய்வதற்காக வைக்கப்பட்டு இருக்கும் ஏவையேனும் உணவு வகைகள் தீங்கு விளைவிக்கும் காரணிகள் அற்றன என்றும் உரிய தரநிர்ணயங்களுக்கு அமைவான உணவு வகைகள் என்றும் அனுமதிப்பத்திரதாரர் அனைத்து சற்தர்ப்பங்களிலும் உறுதிப்படுத்த வேண்டும்.

(10) பூச்சிகள் அகற்றுவது தொடர்பாக மற்றும் சுற்றாடலை பூச்சிகள் அற்ற இடமாக வைத்துக்கொள்வதற்கு உரிய முறையில் செலுத்தப்படும் காற்றோட்டங்கள் மூலம் அல்லது வேறு ஏதேனும் உகந்த கட்டுப்படுத்தும் முறை ஒன்றின் மூலம் அனைத்து யன்னல்களும் மற்றும் அனைத்து நுழைவாயில்களும் உகந்த வலைகள் அல்லது ஈக்களை தடுக்கும் உறைகள் கொண்டு தடுப்புக்கள் அமைத்தல் தொடர்பாக நடவடிக்கைகள் எடுக்கப்படல் வேண்டும்.

(11) ஏதேனும் ஒரு சுற்றாடலில் விற்பனை செய்வதற்காக வைக்கப்பட்டு இருக்கும் உணவு வகைகளை வாடிக்கையாளர்கள் தெரிவு செய்து எடுப்பதற்கு முடியுமான வசதிகள் இருக்கும் சந்தர்ப்பங்களில் அவ் உணவு வகைகளின் உரிய மாதிரிகள் விற்பனை விலை மற்றும் பெயர்நாமம் போன்றன தெளிவாக தெரியக்கூடிய விதத்தில் பாதுகாப்பான விதத்தில் காட்சிக்கு வைக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(12) ஏதேனும் ஒரு சந்தர்ப்பத்தில் விற்பனை செய்வதற்காக வைக்கப்பட்டு இருக்கும் திறந்த நிலையில் உள்ள உணவு வகைகள் எவரேனும் ஒரு நபரினால் தொடுகை இடுவதற்கு முடியாத விதத்தில் நடைமுறைப்படுத்தப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(13) சுகாதார வைத்திய அதிகாரி அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகரின் பரிந்துரைகளுக்கு அமைய உணவு வகைகளை வைத்து இருக்கும் முறை மற்றும் பழுதடைவதற்கு எதிராக மேற்கொள்ளப்பட்டு இருக்கும் பாதுகாப்பு நடவடிக்கைகள் போதுமானதாக இல்லாத விடத்து, உணவு வகைகள் பழுதடைதல் தடுக்கும் பொருட்டு சுகாதார வைத்திய அதிகாரி அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகர் நிர்ணயிக்கும் மேலதிக நடவடிக்கைகள் எடுக்கப்படல் வேண்டும்.

(14) தேநீர், கோப்பி மற்றும் சிற்றுண்டிகள் விற்பனை செய்யும் வியாபார நிலையங்களில் உணவு வகைகளை தயாரித்தல் அல்லது உணவு வகைகளை வழங்கும் பணிகளில் ஈடுபடும் அனைத்து ஊழியர்களும் உணவு வகைகள் பழுதடைவதை தடுப்பதற்கு கவனம் செலுத்த வேண்டும் அத்துடன் தேவையற்ற விதத்தில் உணவு வகைகளை தொடுதல் மற்றும் சுற்றாடலில் பயன்படுத்தப்படும் வேறு உபகரணங்கள் தொடுதல் தடுக்கப்படல் வேண்டும்.

(15) சுற்றாடலில் உணவு வகைகளை சமைத்தல், பாவனை செய்தல் அல்லது உணவு வகைகளை வழங்கல் போன்ற நடவடிக்கைகளில் ஈடுபட்டிருக்கும் எவரேனும் ஒரு நபரினால்,

i. வேறு ஏதேனுமொரு விதத்தில் உணவு வகைகளை வழங்கல் வழக்கத்திற்கு ஏற்ற விதத்தில் வழங்க முடியாத சந்தர்ப்பங்களில் தவிர்ந்து, தமது கை விரல்களினால் உணவு வகைகளை பங்கிடல் செய்தல் கூடாது.

ii. ஏதேனும் விசேடமான சந்தர்ப்பங்களில் கை விரல்களினால் உணவு வகைகளை தொடுதல் அத்தியவசியமாக தேவைப்படும் சந்தர்ப்பங்களில், உணவு வகைகளுக்கு உகந்த மீண்டும் பயன்படுத்தாத கையுறைகள் பாவிக்கப்படல் வேண்டும்.

iii. சுத்தமான துணித்துண்டு பயன்படுத்தப்படாமல் அன்றி தன்னுடைய கைகளை தன்னுடைய ஆடைகளில் துடைத்தல் அல்லது வேறு ஏதேனும் பொருட்களில் துடைத்தல் செய்யப்படல் கூடாது.

iv. ஏதேனும் பீங்கான்களின், கோப்பைகளின் அல்லது பாத்திரங்களின் அடிப் பகுதி, கீழே உள்ள பீங்கான்களில், கோப்பைகளில் அல்லது பாத்திரங்களில் உள்ள உணவு வகைகள் உடன் தொடும் விதத்தில் ஏதேனும் உணவு வகைகளை வைத்தல், கொண்டு செல்லல் அல்லது களஞ்சியப்படுத்தி வைத்தல் செய்யப்படக் கூடாது.

v. ஏதேனும் உணவு வகைகளை பரிமாரிக் கொள்ளும் அல்லது பரிமாரிக் கொள்வதற்கு உபயோகிக்கும் பாத்திரங்கள், பீங்கான்கள் அல்லது கோப்பைகள் உரிய முறையில் சுத்தம் செய்யப்படாமல் ஒன்றின் மேல் ஒன்றாக அடுக்கி வைத்தல் கூடாது அத்துடன் முடிந்த அனைத்து நேரங்களிலும் மேற்பரப்புக்கள் தொடுகை அடையாத விதத்தில் வைக்கப்படல் வேண்டும்.

vi. ஏதேனும் கரண்டியினால், கத்தியினால், முள்ளுக் கரண்டியினால் அல்லது வேறு ஏதேனும் பாத்திரத்தினால் உணவு வகைகளை தயார் செய்யும் நபரிடம் இருந்து வாடிக்கையாளர் வரைக்கும் நுண்ணுயிர்கள் கடப்பதற்கு சந்தர்ப்பங்கள் உள்ள விதத்தில் அப் பாத்திரங்களை தொடுதல் தடுக்கப்படல் வேண்டும்.

vii. ஏதேனும் ஆடை ஒன்றில் அல்லது ஏப்பிரன் ஒன்றின் சட்டைப் பையில் கரண்டி, கத்தி ஒன்று அல்லது முள்ளுக் கரண்டி ஒன்று கொண்டு செல்லல் கூடாது.

(16) அனுமதிப்பத்திரம் பெறப்பட்ட நிறுவனம் ஒன்றில் உணவு வகைகளை வழங்கும் அனைத்து நபர்களும் உணவு வகைகளை வழங்குவதற்கு சுகாதாரமான முறையில் தயாரிக்கப்பட்ட முள்ளுக் கரண்டிகள் அல்லது வேறு ஏதேனும் உகந்த உபகரணம் ஒன்று பயன்படுத்துவது நடைமுறைக்கு ஏற்ற விதத்தில் இல்லை என்றால் வேறு ஏதேனும் அதுபோன்ற உபகரணங்களை பயன்படுத்த வேண்டும்.

(17) அனுமதிப்பத்திரம் பெறப்பட்ட நிறுவனம் ஒன்றில் ஏதேனும் ஊழியரினால் சுத்தம் அற்ற அல்லது வேறு ஏதேனுமொரு விதத்தில் துடைத்து சுத்தம் செய்வதற்கு உகந்தது இல்லாத துண்டு ஒன்றின் மூலம் அல்லது வேறு ஏதேனும் துணியைக் கொண்டு ஏதேனும் உபகரணங்களை துடைத்தல் செய்யப்படல் கூடாது.

(18) மேசைகளை துடைப்பதற்கு பயன்படுத்தப்படும் துணி வகைகள் சுத்தமானவையாக இருத்தல் வேண்டும். அத்துடன் அவை ஆகக்குறைந்தது நாள் ஒன்றுக்கு மூன்று முறையாவது மாற்றப்படல் வேண்டும்.

(19) சுற்றாடல் ஒன்றில் அனுமதிப்பத்திரதாரர் கீழே குறிப்பிடப்பட்டுள்ள தேவைகளுக்கு ஏற்ற விதத்தில் தமது நடவடிக்கைகளை செயல்படுத்துதல் வேண்டும்.

(அ) இலகுவில் பழுதடையக்கூடிய சமைக்கப்பட்ட அனைத்து விதமான உணவு வகைகளும் 4 செல்சியஸ் இற்கு மேற்படாத வெப்பநிலையில் வைக்கப்படல் வேண்டும் இல்லாவிட்டால் கீழே குறிப்பிடப்படும் சந்தர்ப்பங்களை தவிர்ந்தவிடத்து, 60 செல்சியஸ் இற்கு குறையாத வெப்பநிலையை தக்கவைத்துக்கொண்டு இருத்தல் வேண்டும். அப்படி இருக்காத சந்தர்ப்பங்களாக அமைவன,

i. மொத்தமாக இரண்டு மணித்தியாலங்களுக்கு மேற்பட்ட கால எல்லைக்காக உணவு வகைகளை விற்பனை செய்வதற்காக திறந்து வைக்கப்படாத அல்லது காட்சிக்கு வைக்கப்பட்டிருக்காத சந்தர்ப்பங்களில், அல்லது

ii. தயார் படுத்தல் மற்றும் வழங்கல் நடவடிக்கைகள் மேற்கொள்ளப்படும் கால எல்லையின் இடையில்

(ஆ) சாதாரணமாக விற்பனை செய்யப்படும் நிலையில் உண்பதற்கு முடியுமான அனைத்து வகையான சமைக்கப்பட்ட இறைச்சி வகைகள் அல்லது மீன் வகைகள் அடங்கியுள்ள பேஸ்டிகள், பெட்டிஸ்கள், சேவரிகள், பீட்ஸாக்கள் மற்றும் அவற்றிற்கு சமமான உணவு வகைகள், தடுப்புக்கள் (மூடி) உள்ள பாத்திரங்களில் இட்டு களஞ்சியப்படுத்தி வைத்தல் வேண்டும்.

(இ) முழுமையான கால எல்லை வரையும் 7 செல்சியஸ் இற்கு கூடாத வெப்பநிலையில் குளிரூட்டியில் களஞ்சியப்படுத்தி வைக்கப்பட்டு இருப்பின் மாத்திரம் அன்றி உணவு வகைகள் வழங்கும் சுற்றாடல் ஒன்றில் பால் வைத்திருத்தல் கூடாது.

(20) நிறுவனத்திற்கு பணி புரியும் ஊழியர்களுக்கு போதிய அவிலான ஆடைகள் மாற்றும் இடங்கள் மற்றும் நீர் தடுப்புடைய மலசலகூட வசதிகள் இருத்தல் வேண்டும். சுகாதாரத்தை உறுதிப்படுத்தும் விதத்தில் மலசலகூடங்கள் சுகாதார தரநிர்ணயங்களுக்கு ஏற்ற விதத்தில் அமைக்கப்பட்டிருத்தல் வேண்டும். இவ் இடங்கள் நன்றாக ஒளிஇருக்கும் விதத்தில் அமைக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் காற்றோட்டம் நன்றாக இருத்தல் வேண்டும். அவ் இடங்கள் உணவு வகைகளை கையாளும் இடங்களுக்கு நேரடியாக திறந்த இடங்களாக இருத்தல் கூடாது. சூடான அல்லது குளிர்ந்த நீரை பயன்படுத்தி கைகளை கழுவுவதற்கு, சுத்தம் செய்வதற்கு பயன்படுத்தும் பொருட்களைக் கொண்ட உரிய வசதிகள் இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் கைகளை உலர வைப்பதற்கு உகந்த முறை ஒன்றும் மலசலகூடங்களுக்கு அருகில் வழங்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(21) உணவு வகைகளை சமைக்க பயன்படுத்தப்படும் பிரதேசங்களில் தேவைப்படின் கிருமிநாசினிகளைக் கொண்டு கைகளை கழுவுவதற்கு மற்றும் உலர வைப்பதற்கு போதுமான வகையில், இலகுவான விதத்தில் அமைத்திருக்கும் வசதிகள் இருத்தல் வேண்டும்.

(22) அனுமதிப்பத்திரம் பெறப்பட்ட நிறுவனம் ஒன்றில் பயன்படுத்தப்படும் உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகள் சுத்தம் செய்தல் மற்றும் கிருமிநாசினிகள் இடல் போன்றவற்றிற்கு போதுமான அளவு வசதிகள் வழங்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும். இவ் வசதிகள் துருப்பிடிக்காத பொருட்களினால் செய்யப்பட்டு இருக்க வேண்டும் அத்துடன் அவை இலகுவாக கழுவி சுத்தம் செய்யக்கூடியவையாகவும் இருத்தல் வேண்டும். இன்னும் தேவை ஏற்படின் அவ் உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகள் சுத்தம் செய்வதற்கு சூடான அல்லது குளிர்ந்த நீர் போதிய அளவில் வழங்குவதற்கு உகந்த உபகரணங்கள் பொருத்தப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(23) அனுமதிப்பத்திரம் பெறப்பட்ட நிறுவனங்களில் அனைத்து இடங்களிலும் போதிய அளவில் மற்றும் உகந்த வகையில் ஒளிவசதிகள் வழங்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும். ஏதேனும் சந்தர்ப்பங்களில் உணவு வகைகளுக்கு மேலாக தொங்கவிடப்பட்டிருக்கும் மின்குமிழ்கள் மற்றும் இணைப்புக்கள் பாதுகாப்பான தரநிலையில் உள்ளவையாக இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் அவை உடையும் சந்தர்ப்பங்கள் ஏற்படுமாயின் உணவு வகைகளில் சேர்வதை தடுப்பதற்காக அம் மின்குமிழ்கள் மூடப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(24) அனுமதிப்பத்திரம் பெறப்பட்ட நிறுவனங்களில் ஏதேனும் இடங்களில் ஏதேனும் செயல்கள் காரணமாக உற்பத்தியாகும் வாயுக்கள் அல்லது புகை சுற்றாடலுக்கு வெளியிடுவதற்கு முன் இடையூறுகள் ஏற்படாத விதத்தில் முன் பாதுகாப்பு ஏற்பாடுகள் பின்பற்றப்படுதல் வேண்டும்.

(25) நிறுவனத்தில் இருந்து வெளியே கொண்டு செல்வதற்கு முன் கழிவுகள் மற்றும் அருந்த முடியாத பொருட்கள் களஞ்சியப்படுத்தி வைக்கப்படுவதற்கு வசதிகள் இருத்தல் வேண்டும். இவ் வசதிகள் பூச்சிகள் உட்புகுதலை தடுக்கும் விதத்தில் மற்றும் உணவு வகைகள், குடிநீர் அல்லது உபகரணங்கள் உடன் கலக்கப்படுவது தவிர்க்கும் வகையில் அமைக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(26) பூச்சிநாசினிகள் உணவு வகைகளை சமைக்கும் போது மற்றும் உணவு வகைகளை சமைக்கும் இடங்களில் இருந்து ஒதுக்கி பூட்டுகள் போடப்பட்டுள்ள அறைகளில் அல்லது அலுமாரிகளில் களஞ்சியப்படுத்தி வைக்கப்படுதல் வேண்டும்.

(27) சுத்தம் செய்தல் மற்றும் கிருமிநாசினிகளை உபயோகித்தல் செயற்பாடுகள் மிக நேர்த்தியாக செய்யப்படல் வேண்டும் அத்துடன் கீழே குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விடயங்களுக்கு உடன்பட்டு அச்செயல்கள் செய்யப்படுதல் வேண்டும்.

I. நிறுவனத்தின் அனைத்து பிரிவுகளும் உரிய முறையில் சுத்தம் செய்யப்படுவதற்கு இயலுமான விதத்தில் மற்றும் ஏதேனும் முக்கிய பகுதிகள், உபகரணங்கள் மற்றும் பொருட்கள் விசேடமாக அவதானம் செலுத்த முடியுமான விதத்தில் அந் நிறுவனத்துக்கென்று நிரந்தர சுத்தம் செய்யும் மற்றும் கிருமிநாகினிகளை உபயோகித்தல் செயற்பாடுகள் ஆற்றுவதற்கு செயல் அட்டவணை ஒன்று தயாரித்து வைத்திருத்தல் வேண்டும்.

II. சுத்தம் செய்தல் மற்றும் கிருமிநாகினிகளை உபயோகித்தல் செயற்பாடுகள் உரிய முறையில் உரிய விதத்தில் ஆற்றப்படுகின்றன என்பதனை உறுதிப்படுத்துவது அனுமதிப்பத்திரதாரரின் கடமை இருத்தல் வேண்டும்.

III. சுற்றாடலினுள் உணவு வகைகளை தயார்படுத்தும் போது, வழங்கும் போது, அருந்தும் போது எவரேனும் நபர் ஒருவர் முலமாக தூசுகள் ஏற்படாத விதத்தில் நிலத்தை சுத்தம் செய்யும் முறை ஒன்றை தவிர்ந்த வேறு ஏதேனும் முறை ஒன்றின் மூலம் அவ் அறை சுத்தம் செய்யப்படல் கூடாது.

IV. ஏதேனும் உணவு வகைகள் வழங்கும் போது அல்லது அருந்தும் போது பயன்படுத்தப்படும் அனைத்து விதமான உபகரணங்களும் அவற்றில் தங்கி இருக்கும் உணவு வகைகளின் எஞ்சிய பகுதிகளை வலித்து அப்புறப்படுத்துவதற்கும், அவ் உபகரணங்கள் போதிய அளவு சவர்க்காரம் அல்லது வேறு ஏதேனும் சலவைப் பொருட்களைக் கொண்டு வெந்நீரால் கழுவிய பின்னர் குடிநீரால் கழுவி போதியளவு சுத்தம் செய்து அவ் உபகரணங்களை உகந்த நிலைக்கு கொண்டு வருவதற்கு அனுமதிப்பத்திரதாரரால் அந் நிறுவனத்தில் வசதிகள் செய்யப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

V. நீர், சலவைப் பொருட்கள் அல்லது அவற்றின் திரவங்களைக் உபயோகித்து உபகரணங்கள் அல்லது கருவிகள் சுத்தம் செய்யும் போது மற்றும் கிருமிநாசினிகள் பயன்படுத்தும் போது அவை உணவு வகைகளில் சேர்வதை தடுப்பதற்காக தேவையான முன்பாதுகாப்பு நடவடிக்கைகள் எடுக்கப்படல் வேண்டும். இவ் சுத்தம் செய்பவைகளில் எஞ்சியவை ஏதும் மேற்பரப்பில் இருப்பின் அல்லது உணவுப் பொருட்கள் தொடுகையிடும் மேற்பரப்பில் இருப்பின் குடி நீர் பாவித்து பல முறை கழுவி சுத்தம் செய்யப்படல் வேண்டும்.

VI. உணவு வகைகளை பயன்படுத்தும் ஏவையேனும் இடங்களில் உள்ள சுவர்கள், கீழ்தரை மற்றும் வடிகால் வசதிகள் முழுமையாக கிருமிகள் அழிக்கப்பட்டு சுத்தம் செய்யப்படல் வேண்டும்.

(28) உணவு வகைகளை சுற்றுதல் மற்றும் அடுக்குதல் போன்றவற்றிற்கு பயன்னடுத்தப்படும் பொருட்கள் உணவு வகைகளை பழுதடையச் செய்யும் மூலஆதாரங்களாக இருத்தல் கூடாது, அத்துடன் உணவு வகைகளை சுற்றுவதற்கு பயன்படுத்தும் பொருட்கள் உணவு வகைகளை பழுதடையச் செய்யும் காரணிகள் சேர்வதற்கான அவதானங்கள் அற்ற விதத்தில் களஞ்சியப்படுத்தப் பட்டிருத்தல் வேண்டும்.

(29) எவரேனும் நபர் ஒருவர் அனுமதிப்பத்திரம் பெற்ற நிறுவனம் ஒன்றில் விலங்குகள், பறவைகள் அல்லது வேறு செல்லப்பிராணிகள் வளர்த்தல் அல்லது வளர்ப்பதற்கு உதவி செய்தல் செய்யப்படக் கூடாது.

(30) உணவ வகைகளை பயன்படுத்தும் மற்றும் உணவு வகைகளை சமைத்தல் செய்யும் இடங்கள் பூச்சிகள் அற்றதாக இருத்தல் வேண்டும். பூச்சிகளைக் கட்டுப்படுத்துவதற்கு வினைத்திறன்மிக்க மற்றும் தொடர்ச்சியான வேலைத்திட்டம் ஒன்று இருத்தல் வேண்டும்.

(31) அனுமதிப்பத்திரம் பெற்ற நிறுவனம் ஒன்றில் பணி புரியும் உணவு வகைகளை பயன்னடுத்தும் நபர்கள் அவர்களின் பணிகளுக்கு பொருந்தும் விதத்தில்,உணவு வகைகளுக்கு உரிய செயற்பாடுகள் பற்றிய ஆலோசனைகள் மற்றும் பயிற்சிகள் வழங்குவதற்கு அனுமதிப்பத்திரதாரர் கவனத்தில் கொள்ள வேண்டும்.

(32) ஏற்படக்கூடிய அவதானங்கள் பற்றி தீர்மாணங்கள் எடுப்பதற்கும் ஏதேனும் குறைபாடுகள் இருப்பின் அவற்றை நிவர்த்தி செய்வதற்கு தேவையான செயற்பாடுகளை மேற்கொள்வதற்கு அனுமதிப்பத்திரதாரர் உணவு வகைகள் பற்றிய சுகாதார கொள்கைகள் மற்றும் நடைமுறைகள் பற்றி போதியளவு அறிவை பெற்றிருக்க வேண்டும்.

(33) சுற்றாடலில் கழிவுகளை முகாமைப்படுத்தல் கீழ் வருமாறு மேற்கொள்ள வேண்டும்.

I. அனுமதிப்பத்திரம் பெற்ற நிறுவனங்களில் வினைத்திறனுடன் மற்றும் உரிய முறையில் கழிவுகளை வெளியேற்றும் வேலைத்திட்டத்தை கொண்டிருப்பதுடன் அது தொடர்ச்சியாக நல்ல முறையில் செயற்படுதல் மற்றும் மீளமைப்பு நிலையில் நடத்திச் செல்லல் வேண்டும்.

II. அனுமதிப்பத்திரம் பெற்ற சுற்றாடலில் இருந்து வெளியேற்றும் கழிவுகள் பிரதேச சபையின் ஊடாக நடைமுறைப்படுத்தப்படும் கழிவுகள் முகாமைத்துவ வேலைத்திட்டத்திற்கு அமைவாக வெளியேற்றுதலை மேற்கொள்ள வேண்டும்.

III. அனுமதிப்பத்திரம் பெற்ற நிறுவனங்கள் நாளாந்த கழிவுகள் சேறுதல் இயன்ற அளவு குறைத்துக் கொள்வதற்கு நடவடிக்கைகளை மேற்கொள்வதே அனுமதிப்பத்திரம் பெற்றவர்களின் கடமை ஆகும்.

(34) விற்பனை நிலையத்தில் அனுமதிப்பத்திரதாரர்களுக்கு கழிவுகளை வெளியேற்றும் வசதிகள் இருக்குமாயின் பிரதேச சபையின் அனுமதி பெற்று சுகாதார வைத்திய அதிகாரி அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகர் குறிப்பிடப்படும் நிபந்தனைகளுக்கு அமைய கழிவுகளை வெளியேற்றும் செய்முறையை மேற்கொள்ள வேண்டும்.

(35) சுற்றாடலில் உணவு வகைகளை பயன்படுத்துவது தொடர்பாக பணியில் ஈடுபடும் அனைத்து நபர்களும் பணியில் ஈடுபடுவதற்கு முன் பிரதேச சுகாதார வைத்திய அதிகாரி மூலமாக உகந்த சுகாதார நிலமைகளில் இருப்பவர் என்று சான்றிதழ் பெறப்படல் வேண்டும் அத்துடன் அச் சான்றிதல் இவ் துணைவிதியின் இரண்டாவது அட்டவணையில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள மாதிரிப் பத்திரத்திற்கு அமைய இருத்தல் வேண்டும். உணவு வகைகளை பயன்படுத்தலில் ஈடுபடும் நபர் ஒருவரின் வைத்திய பரிசோதனை உரிய பிரதேச சுகாதார வைத்திய அதிகாரி மூலமாக குறிப்பிடப்படும் கால எல்லைக்கு அமைய மற்றும் மருத்துவம் தொடர்பாக அல்லது தொற்றுநோய் தொடர்பாக என்று குறிப்பிடமுடிந்த, கால எல்லைக்கு அமைய காலத்திற்குக் காலம் நடத்தப்படல் வேண்டும்.

(36) உணவு வகைகளை பயன்படுத்துவது தொடர்பாக பணியில் ஈடுபடும் அனைத்து நபர்களும் தமது கடமைகளை நிறைவேற்றும் போது உச்சகட்ட சுகாதார நிலையில் இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் அனைத்து நேரங்களிலும் தலைக்கவசம், கையுறைகள், வாய் உறைகள் மற்றும் பாதணிகள் அணிந்திருக்க வேண்டும் அத்துடன் உகந்த பாதுகாப்பு சீருடை அணிந்திருக்க வேண்டும்.

(37) உணவு வகைகளை பயன்படுத்தும் ஏதேனும் ஒரு இடத்திற்கு உள்நுழையும் ஏதேனும் ஒரு நபர் உரிய சுத்தம் செய்யப் பயன்படும் பொருட்களைக் கொண்டு மற்றும் குடிநீரைப் பயன்படுத்தி தனது கைகளை கழுவிக்கொள்ள வேண்டும். உணவு வகைகளை பயன்படுத்தும் நபர்கள் மலசலகூடங்களை பயன்படுத்திய பின்னர் அல்லது ஏதேனும் மூலப்பொருள் அல்லது மாசடைந்துள்ள பொருளை தொடுகையிட்டதன் பின்னர் பணியினை தொடங்குவதற்கு அல்லது மீண்டும் பணியினை தொடங்குவதற்கு முன்னர் கிருமிநாசினிகள் கொண்டு தமது கைகளை சுத்தம் செய்துகொள்ளல் வேண்டும்.

(38) சுற்றாடலினுள் உணவு வகைகளை தயாரித்தல் மற்றும் வழங்கல் நடவடிக்கைகளில் அல்லது வேறு விதங்களில் அதனுடன் தொடர்புபட்ட நடவடிக்கைகளில் ஈடுபட்டிருக்கும் நபர்கள் மூலம் உணவு வகைகள் தொடர்பாக பணியில் ஈடுபடும் போது சுத்தமானதும் மற்றும் கழுவி சுத்தம் செய்யக்கூடியதுமான பொருட்களினால் செய்யப்பட்ட சட்டைப்பைகள் அற்ற ஏப்பிரன் ஒன்று அணிந்திருக்க வேண்டும்.

(39) உணவு வகைகளின் உற்பத்திகளை பயன்படுத்தும் போது, பயன்படுத்தும் கையுறைகள் நல்ல முறையில் மற்றும் சுத்தமான சுகாதார நிலையில் வைத்துக்கொள்ள வேண்டும்.

(40) சுற்றாடலினுள் போதிய அளவிலான முதலுதவி வசதிகள் வழங்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(41) ஏதேனும் தொற்று நோயினால் பீடிக்கப்பட்ட அல்லது அது போன்ற நோய் தொற்றி உள்ளதாக சந்தேகப்படும் அல்லது அது போன்ற நோய்காவியினால் அல்லது தொற்றி இருக்கும் காயங்கள், தோல் சம்பந்தமான தொற்றுகள் காய்ச்சல் மற்றும் வயிற்று போக்கு போன்ற நோய்களினால் பீடிக்கப்பட்ட நபர் ஒருவருக்கு நேரடியாக அல்லது மறை முகமாக பழுதடைவதற்கு சந்தர்ப்பங்கள் உள்ள உணவு வகைகள் பயன்பதுத்தும் இடத்தில் ஏதேனும் பதவிகள் வகித்து பணியில் ஈடுபடுவதற்கு சந்தர்ப்பம் வழங்கப்படக் கூடாது அத்துடன் அது போன்ற நோய் நிலை ஏற்பட்டுள்ள அல்லது தொற்றியுள்ள நபர் தமது நோய் நிலைமை பற்றி உடனடியாக அனுமதிப்பத்திரதாரருக்கு தெரியப்படுத்தல் வேண்டும்.

07. உணவு வகைகளை பயன்படுத்தல் தொடர்பாக பணியில் ஈடுபட்டிருக்கும் அனைவரும் உணவு வகைகள் பழுதடையும் விதத்தில் புகை பிடித்தல், எச்சில் துப்புதல், வெற்றிலை சாப்பிடுதல், சுயின்கம் சாப்பிடுதல், மற்றும் இருமல், தும்மல் தும்முதல், மூக்கை தொடுதல் அல்லது எவ்வித தீங்கு விளைவிக்கும் நடவடிக்கைகளில் ஈடுபடுதல் கூடாது.

08. சுற்றாடலில் உணவு வகைகளை பயன்படுத்துதல் தொடர்பான கடமையில் ஈடுபடும் அனைவரும்

I. உணவு வகைகளை பயன்படுத்தும் இடங்களில் தனக்கு சொந்தமான பொருட்கள் பொதிகள் மற்றும் உடைகளை வைத்திருத்தல் கூடாது.

II. உணவு வகைகள் பழுதடையும் அவதானம் இருக்கும் ஏதேனும் ஒரு இடத்தில் உணவு வகைகளை வைத்தல் கூடாது.

III. சுற்றாடலில் வைக்கப்பட்டுள்ள அனைத்து விதமான உணவு வகைகள் மனித பாவனைக்கு பொருத்தமானதா என்பதில் மிக கவனமாக இருக்க வேண்டும்.

IV. உணவு வகைகளை களஞ்சியப்படுத்தி வைக்கும் போது,போக்குவரத்து செய்யும் போது, வழங்கும் போது மற்றும் வழங்குவதற்காக திறந்து வைக்கப்பட்டிருக்கும் போது உணவு வகைகளை பழுதடையாமல் பாதுகாத்து கொள்ள தேவையான நடவடிக்கைகளை மேற்கொள்ள வேண்டும்.

V. ஆபரணங்கள், கைக்கடிகாரங்கள், குண்டுசிகள், ஊசி போன்ற தீங்கான பொருட்கள் அல்லது தனக்கு சொந்தமான பொருட்கள் பொதிகள் உணவு வகைகளின் பாதுகாப்பிற்கு மற்றும் அவற்றின் உகந்த தண்மைக்கு அச்சுறுத்தல்கள் ஏற்படுமாயின் அவைகளை அணிதல் அல்லது உணவு வகைகளை பயன்படுத்தும் இடங்களுக்கு கொண்டு வருதல் கூடாது.

09. உணவு வகைகளை பயன்படுத்துவது தொடர்பாக ஈடுபட்டிருக்கும் நபர்கள் அனைவரும் உணவு வகைகளின் உகந்த தன்மையை பாதுகாக்கும் வகையில் பணி புரிவதில் நிபுணத்துவம் பெற்றிருத்தல் வேண்டும்.

10. பணியாட்களுக்கு மற்றும் வாடிக்கையாளர்களுக்கு தொடர்புடைய முக்கியமான சுகாதார தகவல்கள் சுற்றாடலில் காட்சிக்கு வைக்கப்படல் வேண்டும்.

11. இத் துணை விதியின் பிரகாரம் வழங்கப்பட்டுகின்ற அனைத்து அனுமதிப்பத்திரங்களும் உரிய கால எல்லைக்கு முன்பாக தடை செய்யப்படாவிடின் அவ் அனுமதிப்பத்திரங்கள் எந்த வருடத்திற்கு உரியனவையோ அந்த வருடத்தின் திசெம்பர் மாதம் 31 ஆம் திகதியுடன் முடிவடையும்.

12. இத் துணை விதியின் பிரகாரம் அனுமதிப்பத்திரத்திற்கு உட்பட்ட அனைத்து சுற்றாடல்களிலும் இத் துணை விதியின் சிங்கள, தமிழ் மற்றும் ஆங்கில பிரதிகள் ஒவ்வொன்று பிரகாரம் பொது மக்களுக்கு தெளிவாக தெரியக்கூடிய இடத்தில் காட்சிக்கு வைக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

13. இத் துணை விதியின் பிரகாரம் அனுமதிப்பத்திரம் வழங்கப்பட்டு இருக்கும் ஏதேனும் சுற்றாடலின் கீழ் இத் துணை விதியின் ஏதேனும் பிரிவுகளின் விதிமுறைகளை மீறினால் அல்லது முறனாக செயற்படும் சந்தர்ப்பங்களில் குறிப்பிட்டு இருக்கும் திகதிக்கு முன்னர் அவ் இடத்தை அப் பிரிவுகளில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள நியமங்களுக்கு அமைவான நிலமைக்கு கொண்டு வருவதற்கு தேவையான அனைத்து நடவடிக்கைகளையும் செயல்படுத்தும் பொருட்டு அனுமதிப்பத்திரதாரருக்கு அறிவுருத்துவதற்கு அறிவித்தல் ஒன்று தலைவரினால் அவ் அனுமதிப்பத்திரதாரருக்கு கையளிப்பதற்கு நடவடிக்கைகள் எடுக்கப்படல் வேண்டும். அத்துடன் அது தொடர்பாக அவ் அறிவுறுத்தலில் வழங்கப்படும் கால எல்லை ஆகக்கூடியது 30 நாட்களுக்கு மேற்படாது இருத்தல் வேண்டும்.

14. மேலே 13 ஆம் பிரிவில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளதன் பிரகாரம் அறிவித்தல் பெற்ற ஏதேனும் ஒரு அனுமதிப்பத்திரதாரரால் அவ் அறிவித்தலில் குறிப்பிட்டு குறிப்பிடப்பட்டுள்ள திகதிக்கு முன் அவ் அறிவித்தலில் குறிப்பிடப்பட்டிருக்கும் விதத்தில் செயல் படுதல் வேண்டும். அனுமதிப்பத்திரதாரரால் கேட்டுக்கொள்ளப்படும் நியாயமான எழுத்து மூலமான வேண்டுகோளுக்கு இணங்க அவ் அறிவித்தலில் குறிப்பிட்டு குறிப்பிடப்பட்டுள்ள கால எல்லையை நீடிப்பதற்கு தலைவருக்கு அதிகாரம் இருத்தல் வேண்டும். அதன் பிரகாரம் வழங்கப்படும் கால எல்லை 14 நாட்களுக்கு மேற்படாத கால எல்லையாக இருத்தல் வேண்டும்.

15. மேலே 13 ஆம் பிரிவில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளதன் பிரகாரம் அறிவித்தல் பெற்ற ஏதேனும் ஒரு அனுமதிப்பத்திரதாரரால் அவ் அறிவித்தலில் குறிப்பிட்டு குறிப்பிடப்பட்டுள்ள திகதி அல்லது நீடிக்கப்பட்டுள்ள திகதிக்கு முன் அவ் அறிவித்தலில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விதத்தில் செயல்படுதலில் இருந்து விலகி இருப்பின் அச்சந்தர்ப்பத்தில் அந் நபருக்கு வழங்கப்பட்டு இருக்கும் அனுமதிப்பத்திரத்தை தலைவர் முலம் இரத்து செய்யப்படல் சட்ட ரீதியான நடவடிக்கை ஆகும்.

16. தலைவர் அல்லது சுகாதார வைத்திய அதிகாரி அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகர் அல்லது தலைவர் மூலம் அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட உத்தியோகத்தர் ஒருவர் மூலம் பரிசீலனை செய்யும் நோக்கமாக ஏதேனும் ஒரு சுற்றாடலில் இருக்கும் உணவு வகைகளை, வேறு ஏதேனும் பொருட்களை அல்லது திரவங்களை, தேவைக்கு ஏற்ப அதன் பெருமதியை கொடுத்து விலைக்கு வாங்குவது சட்டப்படி நடவடிக்கை ஆகும் இல்லவிட்டால் எவரேனும் ஒரு அனுமதிப்பத்திரதாரர் அவ் விலைக்கு வாங்குவதை அல்லது பெற்றுக்கொள்வதை நிராகரித்தல் அல்லது அதற்கு தடையாக இருத்தல் செய்யப்படல் கூடாது.

17. இத்துணைவிதியின் பிரிவுகளை பரிசீலனை செய்வதற்கு தலைவர் அல்லது சுகாதார வைத்திய அதிகாரி அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகர் அல்லது தலைவரினால் அதிகாரமளிக்கப்பட்ட உத்தியோகத்தர் ஒருவருக்கு வேண்டிய சாதாரண நேரங்களில் அதிகாரம் உண்டு அத்துடன் அதற்காக அனுமதிப்பத்திரதாரர் தேவைப்படும் அனைத்து நியாயமான உதவிகளையும் செய்து கொடுத்தல் வேண்டும்.

18. இத் துணை விதியின் பிரகாரம் பெற்றுக்கொள்ள வேண்டிய அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்று இல்லாமல் சுற்றாடலை நடத்திச் செல்லல் அல்லது துணை விதியில் குறிப்பிடப்பட்டிருக்கும் ஏதேனும் ஒரு விதிமுறையை மீறும் பட்சத்தில் குற்றமாக கருதப்படும் அத்துடன் அக் குற்றம் தொடர்பில் உரிய நீதிமன்ற அதிகாரங்களைக் கொண்ட நீதிமன்றம் ஒன்றின் மூலம்

குற்றத்திற்கு குற்றவாளி ஆக்கப்பட்டு அதன் பின்னர் அக் குற்றம் தொடர்பாக 1987 ஆம் ஆண்டின் 15 ஆம் இலக்க பிரதேச சபை சட்டத்தின் 122(2) உட்பிரிவின் பிரகாரம் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள தண்டப்பணம் செலுத்துவதற்கு உட்படுத்தப்படுவார். அக் குற்றம் தொடர்பில் உரிய அதிகாரங்களை உடைய நீதிமன்றம் ஒன்றின் மூலம் குற்றத்திற்கு குற்றவாளி ஆக்கப்பட்டதன் பின்னர் தண்டப்பணம் செலுத்துவதற்கு ஆளாக்கப்பட்ட நபர் ஒருவர் அதை முறித்தல் அல்லது மீறல் மேலும் தொடர்ச்சியாக ஈடுபட்டுக்கொண்டு செல்வார் ஆயின் அம் மீறல் தொடர்பாக அவதானம் செலுத்தி தலைவர் மூலம் அல்லது சுகாதார வைத்திய அதிகாரி மூலம் அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகர் மூலம் எழுத்து மூலமான அறிவித்தல் ஒன்று கையளிக்கப்படல் வேண்டியதுடன் அதன்பின்னரும் மீறல் தொடர்ந்து தொடர்ச்சியாக நடைபெறும் ஒவ்வொரு நாள் ஒன்றுக்கும் மேற்குறிப்பிடப்பட்டுள்ள பிரிவின் பிரகாரம் மேலதிகமான தண்டப்பணம் அறவிடுவதற்கு உட்படுத்தப் படுவார்.

19. இத் துணைவிதியில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள சொற்கள் தொடர்பாக தெளிவுகளுக்கான தேவை ஏற்படும் சந்தர்ப்பம் தவிர்ந்த

"தலைவர்" என்று அழைக்கப்படுபவர் இப் பிரதேச சபையின் தற்போதைய தலைவர் பதவியை வகிக்கும் நபர் அல்லது அப் பதவியின் செயற்பாடுகளை மேற்கொள்ளும் நபர் ஆவதுடன்,

"பிரதேச சபை" என்று அழைக்கப்படுவது கலிகமுவ பிரதேச சபை ஆவதுடன்,

"சுகாதார வைத்திய அதிகாரி" என்று அழைக்கப்படுபவர் தற்போது இப் பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்தினுள் அமைந்துள்ள ஏதேனுமொரு சுகாதார வைத்திய அதிகார பிரிவினுள் அப் பதவியில் கடமை புரியும் நபர் ஆவதுடன்,

"பொது சுகாதார பரிசோதகர்" என்று அழைக்கப்படுபவர் தற்போது இப் பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்தினுள் அமைந்துள்ள ஏதேனுமொரு சுகாதார பரிசோதகர் பிரிவினுள் அப் பதவியில் கடமை புரியும் நபர் ஆவதுடன்,

"அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட உத்தியோகத்தர்" என்று அழைக்கப்படுபவர் தற்போதைய தலைவர் மூலமாக எழுத்து மூலமாக அதிகாரங்கள் கையளிக்கப்பட்டுள்ள ஏதேனும் ஒரு உத்தியோகத்தர் ஆவதுடன்,

"அனுமதிப்பத்திரதாரர்" என்று அழைக்கப்படுபவர் இத்துணைவிதியின் பிரகாரம் அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்றை பெற்றுக் கொண்டுள்ள ஒரு நிறுவனம் அல்லது ஒரு நபர் ஆவதுடன்,

"பூச்சிநாசினி" என்று அழைக்கப்படுவது இலங்கையின் பூசிசிநாசினிகள் பதிவாளரினால் அனுமதி வழங்கப்பட்டுள்ள பூச்சிநாசினி வகைகள் ஆவதுடன்,

"சுத்தம் செய்தல்" என்று அழைக்கப்படுவது மண், தேங்கியுள்ள உணவுத் துண்டுகள், குப்பைகள், கிறீஸ் அல்லது வேறு தீங்கு விளைவிக்கும் வெளிப் பொருட்களை அகற்றும் நடவடிக்கைகள் ஆவதுடன்,

"உணவு பழுதடைதற் காரணிகள்" என்று அழைக்கப்படுவது உணவு வகைகளின் பாதுகாப்பிற்கு அல்லது உகந்த தண்தைமக்கு தீங்கு விளைவிக்கக்கூடிய ஏதேனுமொரு உயிரியல் காரணிகள், இரசாயனவியல் காரணிகள் அல்லது வெளிப் பொருட்கள் அல்லது வேறு ஏதேனும் பொருட்கள் ஆவதுடன்,

"உணவு பழுதடைதல்" என்று அழைக்கப்படுவது மறக்கரி மற்றும் பழ வகைகளில் உணவு பழுதடைதற் காரணிகள் உட்புகுதல் அல்லது ஏற்படுதல் ஆவதுடன்,

"கிருமிநாசினிகள்" என்று அழைக்கப்படுவதுஉணவு வகைகளின் பாதுகாப்பு அல்லது உகந்த தண்மையை குறைக்காத வகையில் சூழலில் காணப்படும் நுன்னங்கிகளின் அளவு இரசாயனப் பொருட்களைக் கொண்டு அல்லது பௌதிக முறை ஒன்றின் மூலம் குறைக்கும் நடவடிக்கைகள் ஆவதுடன்,

"உணவு வகைகளின் சுகாதாரம்" என்று அழைக்கப்படுவது உணவு வகைகளின் செயல் முறையின் அனைத்து நிலைகளிலும் உணவு வகைகளின் பாதுகாப்பான நிலை மற்றும் உரிய தரத்தில் உள்ளன என்று உறுதிப்படுத்தலுக்காக தேவையான அனைத்து நிபந்தனைகளும், நடவடிக்கைகளும் மற்றும் பயிற்சிகளும் ஆவதுடன்,

"தீங்கு விளைவித்தற் காரணிகள்" என்று அழைக்கப்படுவது ஏதேனுமொரு சுகாதார கேடு விளைவிப்பதற்கான வசதிகள் உள்ளதுவானதும் உணவு வகைகளுக்கு சம்பந்தமான ஏதேனும் உயிரியல் காரணிகள், இரசாயனவியல் காரணிகள் அல்லது பௌதிகவியல் காரணிகள் அல்லது அது போன்ற நிலமைகள் ஆவதுடன்,

"உணவு வகைகளை உள்ளீடு செய்பவர்" என்று அழைக்கப்படுபவர் உணவு வகைகள், உணவு வகைகளை கையாள்வதற்கு உபயோகிக்கும் உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகள் அல்லது உணவு வகைகள் வைக்கப்பட்டிருக்கும் மேற்பரப்புடன் நேரடியாக தொடர்பு பட்டிருக்கும் நபர் ஆவதுடன்,

"உணவு வகைகளின் பாதுகாப்பு" என்று அழைக்கப்படுவது உணவு வகைகள் தயாரித்தல், செயலாக்கம் செய்தல், உற்பத்தி செய்தல், களஞ்சியப்படுத்தி வைத்தல், விநியோகம் செய்தல், போக்குவரத்து செய்யும் சந்தர்ப்பங்களில் அல்லது உணவு வகைகளை உண்ணும் சந்தர்ப்பங்களில் வாடிக்கையாளருக்கு ஏதேனுமொரு தீங்கு விளைவிக்கும் காரணிகள் ஏற்படாமல் தடுக்கும் செயல் ஆவதுடன்,

"குடி நீர்" என்று அழைக்கப்படுவது நோய்களை ஏற்படுக்கூடிய அல்லது உடலுக்கு தீங்கு விளைவித்து உடல்ரீதியாக பாதிப்புக்களை ஏற்படுத்தக்கூடிய விதத்திற்கு போதுமான அளவில் மாசுகள் அற்ற மற்றும் உள்ளடங்கியுள்ள பற்றீரியாக்களின் அளவு மற்றும் உள்ளடங்கியுள்ள இரசாயனப்பொருட்களின் அளவுகள் தேசிய தரநிலைகளுக்கு அமைவானதாக இருக்கும் தண்ணீரைக் குறிப்பதுடன்,

"உணவு வகைகள்" என்று அழைக்கப்படுவது மனிதர்கள் உண்ணும் உணவு வகைகள் அல்லது பாணங்கள் விதத்தில் பயன்படுத்துவதற்கு ஏற்ற விதத்தில் உள்ள இறக்குமதி செய்யப்பட்ட, உற்பத்தி செய்யப்பட்ட, விற்பனைக்காக வைக்கப்பட்டு உள்ள, விற்பனை செய்யப்பட்ட அல்லது குறிப்பிட்ட ஏதேனும் பொருட்களாக இருத்தல் என கருதப்படுவதுடன் அத்துடன் உணவு கலவையின் போது அல்லது உணவு வகைகளை தயார் செய்யும் போது சாதாரணமாக எடுக்கப்படும் அல்லது பயன்னடுத்தப்படும் ஏதேனுமொரு பொருள் ஆவதுடன்,

"தேநீர், கோப்பி மற்றும் சிற்றுண்டிகள் விற்பனை செய்யும் வியாபார நிலையங்கள்)" என்று அழைக்கப்படுவது பொது மக்கள் பயன்படுத்துவதற்கு முடியுமான விதத்தில் சமைக்கப்பட்ட அல்லது சமைத்து வழங்க முடியுமான தேநீர் அல்லது கோப்பி அல்லது அவற்றிற்கு சமமான பொருட்கள் மற்றும் பொது மக்கள் இலகுவாக அருந்தக்கூடிய வகையில் தயார் செய்துள்ள அல்லது தயார் செய்து வழங்க முடியுமான உணவு வகைகள் மற்றும் பொது மக்கள் இலகுவாக அருந்தக்கூடிய வகையில் தயார் செய்துள்ள அல்லது தயார் செய்து வழங்க முடியுமான குடிபாண வகைகள் விற்பனை செய்வதற்காக வைக்கப்பட்டுள்ள இடங்களை குறிக்கும்.

"சாதரன நேரம்" என்று அழைக்கப்படுவது அனுமதிப்பத்திரம் பெறப்பட்ட பணிகள் அல்லது அதற்கு உரிய பணிகளில் ஈடுபடும் நேரத்தை குறிப்பதுடன்,

20. இத் துணைவிதியின் சிங்கள், தமிழ் மற்றும் ஆங்கில மொழிபொயர்ப்புக்களுக்கு இடையே இணக்கப்பாடுகள் இல்லாவிட்டால் சிங்கள மொழி விதி அமுலில் இருக்கும்.

முதலாம் அட்டவணை

…………………. ஆம் ஆண்டிற்கான வியாபார அனுமதிப்பத்திரத் பெற்றுக்கொள்வது தொடர்பான விண்ணப்பப்படிவம்

1. விண்ணப்பதாரரின் பெயர் :-
2. தனிப்பட்ட முகவரி :-
3. தேசிய அடையாள அட்டை இலக்கம் :-
4. தொலைபேசி இலக்கம் :- கையடக்க :- நிரந்தர :-
5. விற்பனை வியாபாரத்தின் சுபாவம் :-
6. ஆரம்பிக்கப்பட்ட வருடம் :-
7. வியாபார நிலையத்தின் முகவரி :-

8. கிராம அலுவலர் பிரிவு :-

9. மதிப்பீட்டு வரி இலக்கம் :-

10. வியாபாரம் புதிதாக ஆரம்பிக்கப்பட்டதாயின் முன் அனுமதி பெறப்பட்டு இருக்கிறதா இல்லையா :- (முன் அனுமதி பெறப்பட்டு இருப்பின் பிரதி ஒன்று இணைக்கப்படுதல் வேண்டும்)

11. வியாபார பெயர் பதிவு பெற்றிருந்தால் அதன் குறிப்பு இலக்கம் :-

12. வியாபார நிலையத்தின் முகாமையாளர் அல்லது பிரதிநிதியின் :-

I. பொயர் மற்றும் தனிப்பட்ட முகவரி :-

II. தேசிய அடையாள அட்டை இலக்கம் :-

III. தொலைபேசி இலக்கம் :- கையடக்க :- நிரந்தர :-

மேலே வழங்கப்பட்டுள்ள தகவல்கள் உண்மையானவை மற்றும் சரியானவை என உறுதி கூறுகின்றேன்.

மேலே வழங்கப்பட்டுள்ள தகவல்களில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள கைத்தொழில், வியாபாரம் நடாத்திக்கொண்டு செல்லும் இடத்திற்காக .... வருடம் தொடர்பாக வியாபார அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்றை வழங்குமாறு கேட்டுக் கொள்கிறேன். இது தொடர்பாக உள்ள சட்டதிட்டங்களுக்கு நான் உடந்தைப் படுகின்றேன்.

திகதி :- ....

………………….
விண்ணப்பதாரர்.

அலுவலக பயன்பாட்டிற்காக

வருமான பரிசோதகர்,

பின்புறத்தில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விண்ணப்பப்படிவத்திற்கு ஏற்ப வியாபார அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்று வழங்குவதற்கான உங்கள் கவனிப்புக்கள் மற்றும் சிபாரிசுகளை வெகு விரைவாக எனக்கு அறியத் தரும்படி கேட்டுக்கொள்கின்றேன்.

திகதி :- ....

………………………….
செயலாளர்.

செயலாளர்,

அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்றை வழங்குவதற்கு சிபாரிசு செய்கின்றேன். / செய்யவில்லை

திகதி :- ....

………………………..
வருமான பரிசோதகர்.

சுகாதார வைத்திய அதிகாரி,

பின்புறத்தில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விண்ணப்பப்படிவத்திற்கு ஏற்ப வியாபார அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்று வழங்குவதற்கான உங்கள் கவனிப்புக்கள் மற்றும் சிபாரிசுகளை வெகு விரைவாக எனக்கு அறியத் தரும்படி கேட்டுக்கொள்கின்றேன்.

திகதி :- ....

………………………….
செயலாளர்.

சுகாதார வைத்திய அதிகாரி,

துனைவிதியின் பிரகாரம் மற்றும் சட்ட விதிமுறைகளுக்கு அமைய தேவையான தகுதிகள் அனைத்தும் பூர்த்தி செய்யப்பட்டுள்ளன. அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்று வழங்குவதற்கு சிபாரிசு செய்வதற்காக அறிக்கைகளை முன்வைக்கின்றேன்.

திகதி :- .... ……………………………

பொது சுகாதார பரிசோதகர்.

செயலாளர்,

மேற்குறிப்பிடப்பட்ட விண்ணப்பப்படிவம் தொடர்பான சுற்றாடல் பகுதிக்கு அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்றை வழங்குவதற்கு சிபாரிசு செய்கின்றேன். /செய்யவில்லை. (செய்யவில்லை எனின் அதற்கான உரிய காரணங்களை தெரியப் படுத்துவும்)

திகதி :- .... ………………………….

சுகாதார வைத்திய அதிகாரி.

இரண்டாவது அட்டவணை

புகைப்படம்

தேநீர், கோப்பி மற்றும் சிற்றுண்டிகள் விற்பனை செய்யும் வியாபார நிலையங்களில் பணிபுரிபவர்களுக்கு வழங்கப்படும் வைத்திய சான்றிதழ்

…………………….. பிரதேசத்தின் சுகாதார வைத்திய அதிகாரி ………………………………………………………………
ஆகிய நான், தேசிய அடையாள அட்டை இலக்கம் …………………………………… உடைய ……………………………………..
திரு / திருமதி, உரிய முறையில் ஆய்வுகூட பரிசோதனைகளுக்கு உட்படுத்தப்பட்டதன் பின் உடல் ரீதியாக பரிசோதனைகள் செய்யப்பட்டதன் பின்னர் அவர் உணவு வகைகளுக்கு அச்சுறுத்தல்கள் அல்லது எதிர்கால அச்சுறுத்தல்கள் ஏற்படுத்துவதற்கு ஏதுவான பரவும் நோய்களினால் அல்லது ஏதேனும் நோய் காவிகளினால் பீடிக்கப்பட்டவர் அல்ல என்றும் அவர் புன்கள், தோல் நோய்கள் அல்லது வயிற்றுப்போக்கு போன்ற நோய் நிலமைகள் அற்றவர் என்பதை உறுதிப்படுத்துகின்றேன்.

திகதி :- .... ………………………….

சுகாதார வைத்திய அதிகாரி.

(பதவி முத்திரை)

12 - 68/5

கலிகமுவ பிரதேச சபை

இலவசமாக உணவு வகைகளை பகிர்ந்தளித்தல் தொடர்பாக பொதுமக்களுக்கு ஏற்படும் இடர்களைத் தடுத்தல் தொடர்பான துணைவிதி

1987 ஆம் ஆண்டின் 15 ஆம் இலக்க பிரதேச சபைகள் சட்டத்தின் 126 ஆவது பிரிவினோடு கூறக்கூடிய சட்டத்தின் 122 ஆவது பிரிவில் பிரதேச சபைக்கு கிடைத்துள்ள அதிகாரங்களின் பிரகாரம் கலிகமுவ பிரதேச சபையினால் உருவாக்கப்பட்ட மற்றும் 2019.07.09 ஆந் திகதியன்று நடைபெற்ற பொதுச்சபையின் அங்கீகாரம் பெற்ற இங்கு கீழ் காணப்படும் கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பரப்பினுள் இலவசமாக உணவு வகைகளை பகிர்ந்தளித்தல் தொடர்பாக பொதுமக்களுக்கு ஏற்படும் இடர்களைத் தடுத்தல் தொடர்பான துணைவிதி, 1989 ஆம் ஆண்டின் 12 ஆம் இலக்க மாகாண சபை (இடை நேர் விதிகள்) சட்டத்தின் 2 ஆவது பிரிவினோடு கூறக்கூடிய மேற்குறிப்பிட்ட பிரதேச சபை சட்டத்தின் 123 (1) ஆம் பிரிவின் பிரகாரம் சப்பிரகமுவ மாகாண சபையின் ஆளுனர் தம்ம திசாநாயக ஆகிய என்னால் அங்கீகரிக்கப்பட்டுள்ளது என்பதையும், இந்த அறிவித்தல் வர்த்தமானியில் வெளியிடப்படும் தினத்திலிருந்து அதன் துணைவிதி கலிகமுவ பிரதேச சபை எல்லைக்குள் அமுலாக்கப்படும் என்பதையும் இத்தால் அறிவிக்கப்படுகின்றது.

தம்ம திசாநாயக,
ஆளுனர்,
சப்பிரகமுவ மாகாணம்.

சப்பிரகமுவ மாகாண சபை,
2019, ஒற்றோபர் 30.

கலிகமுவ பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்திற்குள் இலவசமாக உணவு வகைகளை பகிர்ந்தளித்தல் தொடர்பாக பொதுமக்களுக்கு ஏற்படும் இடர்களை தடுத்தல் தொடர்பான துணைவிதி

01. கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பிரதேசத்திற்குள் இலவசமாக உணவு வகைகளை பகிர்ந்தளித்தல் அல்லது பரிமாரலின் போது ஏற்படும் உணவு வகைகளை தயாரிக்கும் போது ஏற்படக் கூடிய இடர்களை கட்டுப்படுத்துவதற்கு மற்றும் அதனுடன் சம்மந்தப்பட்ட பொதுமக்களின் சுகாதாரத்தை பாதுகாத்தல், ஆகிய பணிகளுக்காக இத்துணை விதி விதிக்கப்படுகின்றன.

02. இத்துணை விதி கலிகமுவ பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்திற்குள் இலவசமாக உணவு வகைகளை பகிர்ந்தளித்தல் தொடர்பாக பொதுமக்களுக்கு ஏற்படும் இடர்களை தடுத்தல் தொடர்பான துணைவிதியென அறிமுகப்படுத்தப்படும்.

03. பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்திற்குள் ஏதேனும் ஒரு நபர், அமைப்பு அல்லது நிருவனம் மூலமாக இலவசமாக வழங்குவதற்கு அல்லது பகிர்ந்தளிப்பதற்கு அல்லது விசேட சந்தர்ப்பங்களுக்காக வேறு ஏதேனும் ஒரு காரணத்தை முன்னிட்டு உணவு வகைகள் உற்பத்தி செய்தல் அல்லது வழங்கள் அல்லது பகிர்ந்தளித்தல் போன்ற செயற்பாடுகளை நடாத்திச் செல்வதற்காக என்னி இருப்பின் அதற்காக இத் துணைவிதியின் முதலாம் அட்டவணையில் குறிப்பிடப் பட்டிருக்கும் படிவத்தின் படி விண்ணப்பப்படிவம் ஒன்று (இதனகத்து இதன் பின் பிரதேச சபை என அறிமுகபடுத்தப்படுகின்ற) கொடகவெல பிரதேச சபைக்கு சமர்ப்பிக்கப்பட்டு அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்று பெறப்படல் வேண்டும்.

04. தலைவர் மூலம் அதற்கான உரிய அனுமதிப்பத்திரம் வழங்கப்படும் போது இங்கே கீழே குறிப்பிடப்பட்டிருக்கும் நிபந்தனைகள் நிறைவேற்றப்பட்டு இருப்பின் மாத்திரம் இல்லையேல் உரிய அனுமதிப்பததிரம் வழங்கள் செய்யப்படல் கூடாது.

(1) உரிய பொது சுகாதார பரிசோதகரின் அறிக்கை மற்றும் சுகாதார வைத்திய அதிகாரியின் பரிந்துரையின் படி பிரதேச சபை தலைவரிடம் இருந்து பெறப்பட்ட அனுமதிப்பத்திரம் இருப்பின் மாத்திரம் இல்லையேல் எவரேனும் நபர் ஒருவருக்கு பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்திற்குள் ஏதேனும் மேம்பாட்டு நடவடிக்கைகளுக்காக இலவசமாக உணவு வகைகளை பகிர்ந்தளித்தல் மற்றும் இலவசமாக உணவு வகைகளை பகிர்ந்தளிக்கும் அல்லது பரிமாரல் செய்யும் இடம் ஒன்றை நடாத்திக் கொண்டு செல்லல் கூடாது.

5. ஏதேனும் மேம்பாட்டு நடடிக்கைகளுக்காக உணவு வகைகளை இலவசமாக பகிர்ந்தளித்தல் அல்லது இலவசமாக உணவு வகைகளை பகிர்ந்தளிக்கும் அல்லது பரிமாறல் செய்யும் இடம் ஒன்றிற்காக வழங்கப்படும் அனுமதிப்பத்திரம் அனைத்து கட்டணங்களில் இருந்தும் விலக்குப் பெற்றதாக இருத்தல் வேண்டும்.

6. உரிய ஏதேனும் மேம்பாட்டு நடவடிக்கைகளுக்காக உணவு வகைகளை இலவசமாக பகிர்ந்தளித்தல் அல்லது இலவசமாக உணவு வகைகளை பகிர்ந்தளிக்கும் அல்லது பரிமாறல் செய்யும் இடங்கள், இலவசமாக உணவு வகைகளை வழங்குவதற்கு ஆகக் குறைந்தது 7 நாட்களுக்கு முன் அட்டவணை ஒன்றில் காணப்படும் விண்ணப்பப்படிவத்தை பூர்த்தி செய்து சமர்ப்பிப்பதன் மூலம் அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்றை பெற்றுக் கொள்ளல், ஏதேனும் மேம்பாட்டு நடவடிக்கைகளுக்காக உணவு வகைகளை இலவசமாக பகிர்ந்தளித்தல் அல்லது இலவசமாக உணவு வகைகளை பகிர்ந்தளிக்கும் அல்லது பரிமாறல் செய்யும் இடம் ஒன்றை நடாத்திச் செல்வதற்கு எதிர்பார்க்கும் நபர் ஒருவரின் பொறுப்பாகும்.

7. இத் துணைவிதியின் கீழ் வழங்கப்பட்டுள்ள அனைத்து அனுமதிப்பத்திரங்களும் உரிய காலத்திற்கு முன்னதாக இரத்து செய்யப்படாவிடின் அவ் அனுமதிப்பத்திரங்கள் வழங்கப்பட்டிருக்கும் குறித்த கால எல்லை வரைக்கும் செல்லுப்படியாகும்.

8. இத் துணைவிதியின் பிரகாரம் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விதிமுறைகள் அதே முறையில் முழுமையாக நிறைவேற்றப்பட்டு இருப்பின் மாத்திரம் இல்லாவிட்டல் தலைவரினால் ஏதேனும் மேம்பாட்டு நடவடிக்கைகளுக்கான உணவு வகைகளை இலவசமாக பகிர்ந்தளித்தல் அல்லது இலவசமாக உணவு வகைகளை பகிர்ந்தளிக்கும் அல்லது பரிமாறல் செய்யும் இடங்களுக்கான அனுமதிப்பத்திரங்களை வழங்கல் செய்யக் கூடாது.

9. ஏதேனும் மேம்பாட்டு நடவடிக்கைகளுக்காக உணவு வகைகளை இலவசமாக பகிர்ந்தளித்தல் அல்லது இலவசமாக உணவு வகைகளை பகிர்ந்தளிக்கும் அல்லது பரிமாறல் செய்யும் இடங்கள், மூலப் பொருட்கள், உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகள்

I. பயன்படுத்தப்படும் அணைத்து விதமான உபகரணங்கள் கருவிகள், ஏதாவது ஒரு வகையான நச்சுப் பொருள், துர் நாற்றம் அல்லது சுவையை ஏற்படுத்தாத பொருட்களைக் கொண்டு தயாரித்து இருத்தல் வேண்டும். அது போன்ற உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகள் தேய்வடையாத மற்றும் துருப்பிடிக்காத பொருட்களைக் கொண்டு செய்திருக்க வேண்டியதோடு அவை தொடர்ச்சியாக சுத்தம் செய்யப்படல் வேண்டும். அத்தோடு கிருமிநாசினிகள் கொண்டு சுத்தம் செய்வதற்கு உரிய பொருட்களால் செய்யப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும். இடைவெளிகள் மற்றும் சிறு துவாரங்கள் அற்ற மேற்பரப்பைக் கொண்டதாக இருத்தல் வேண்டும். இலகுவாக சுத்தம் செய்ய முடியாத மற்றும் கிருமிநாசினிகள் கொண்டு சுத்தம் செய்ய முடியாத மரப்பலகை வகைகள் மற்றும் வேறு பொருட்கள் பயன்படுத்துவது தவிர்க்கப்படல் வேண்டும் அத்தோடு அவை தெளிவாக மாசடையாத மூல ஆதாரங்கள் அற்ற சந்தர்ப்பங்களில் மாத்திரமே அதுபோன்று பயன்படுத்த முடியும்.

II. சந்தர்ப்பங்களில் ஏற்படும் விபத்துக்களை தவிர்க்கும் பொருட்டு, அணைத்து விதமான உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகள் இலகுவாக சுத்தம் செய்வதற்கு மற்றும் கிருமிநாசிணிகள் பயன்படுத்துவதற்கு முடியுமான வகையில் நிர்மாணம் செய்யப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

III. தேவைக்கு ஏற்ப பயன்பாட்டிற்கு எடுக்கப்படாத பொருட்கள் மற்றும் கழிவுகள் சேர்ப்பதற்காக பயன்படுத்தப்படும் பாத்திரங்கள் கசிவுகள் ஏற்படாத வகையில் உலோகங்கள் அல்லது வேறு கசிவுகள் ஏற்படாத மூலப்பொருட்களைக் கொண்டு செய்து இருத்தல் வேண்டும். அத்துடன் அவை இலகுவாக சுத்தம் செய்யக் கூடியனவாகவும் இருத்தல் வேண்டும். இன்னும் இப் பாத்திரங்கள் நன்றாக மூடி வைக்கக் கூடியனவாகவும் இருத்தல் வேண்டும்.கழிவுகள் அகற்றுவதற்கு பயன்படுத்தும் உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகள் வேறுபடுத்தி அடையாளம் காணக்கூடியதாக இருத்தல் வேண்டும்.

IV. உரிய அனைத்து சந்தர்ப்பங்களிலும் குளிரூட்டல் மற்றும் அதி குளிரூட்டல் போன்றவற்றிற்கு தேவையான அனைத்து வசதிகளுக்கும் தேவையான அளவீடுகள் உடைய வெப்பநிலை அளவிடும் உபகரணங்கள் அல்லது வெப்பநிலை காட்டும் உபகரணங்கள் வழங்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

V. அனைத்து உபகரணங்கள், கருவிகள் நல்ல முறையில் பராமரிக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

VI. உணவு வகைகளை தயாரித்தல் மற்றும் பகிர்ந்தளித்தல் போன்ற நடவடிக்கைகளில் ஈடுபடும் போது உணவு பழுதடையாமல் இருக்கும் பொருட்டு மற்றும் பூச்சிகள் உணவு வகைகளுக்கு சேராமல் இருப்பதற்கும் உகந்த வகையில் அமைக்கப்பட்டு நடைமுறையில் இருத்தல் வேண்டும்.

VII. உணவு வகைகளை தயாரிக்கும் அல்லது பரிமாரும் போது தேவைக்கு ஏற்ப பயன்படுத்துவதற்கு துருப்பிடிக்காத உலோகத்தினால் ஆன கைப்பிடிகள் இருத்தல் வேண்டும்.

VIII. வாடிக்கையாளர்களுக்கு அச்சந்தர்ப்பத்தில் அருந்தக்கூடிய உணவு வகைகள் அல்லது குடிபாண வகைகள் பரிமாரப்படும் எனின் அதற்காக வேறாக ஒதுக்கப்பட்ட பாத்திரங்கள் வைத்திருத்தல் வேண்டும்.

IX. சுற்றாடலில் குடிநீர் வசதிகள் போதியளவு வழங்கப்பட்டிருத்தல் வேண்டும். குடிநீரானது சுத்தமான பாத்திரங்களில் இட்டு சேர்த்து வைத்தல் வேண்டும். அத்துடன் அப்பாத்திரங்கள் அபாயகரமான பொருட்களினால் அல்லது கேடு விளைவிக்கக்கூடிய பொருட்களினால் செய்யப்பட்டிருக்க கூடாது.

X. மூலப் பொருட்கள் சுற்றாடலுக்கு வந்து சேர்ந்த சந்தர்ப்பத்தில் இருந்து அவை சமைத்து முடிவடைந்த உணவு உற்பத்திகள் வரையிலான செயற்பாடுகளின் போது அவற்றுடன் தொடர்புடைய அனைத்து நடவடிக்கைகளுக்கும் உரிய செயல்முறை ஒன்று இருத்தல் வேண்டும்.

XI. மூலப் பொருட்கள் கழிவுகளுடன் சேர்வதை தடுக்கும் விதத்தில் தயார்படுத்தி களஞ்சியப்படுத்தி வைத்தல் வேண்டும்.

10. சுகாதார வைத்திய அதிகாரி அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகரின் பரிந்துரைகளுக்கு அமைய உணவு வகைகளை வைத்து இருக்கும் முறை மற்றும் பழுதடைவதற்கு எதிராக மேற்கொள்ளப்பட்டு இருக்கும் பாதுகாப்பு நடவடிக்கைகள் போதுமானதாக இல்லாத விடத்து, உணவு வகைகள் பழுதடைதல் தடுக்கும் பொருட்டு சுகாதார வைத்திய அதிகாரி அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகர் நிர்ணயிக்கும் மேலதிக நடவடிக்கைகள் எடுக்கப்படல் வேண்டும்.

11. உணவு வகைகளை தயாரித்தல் சம்பந்தமான பணிகளில் ஈடுபடும் அல்லது உணவு வகைகளை வழங்கும் அனைத்து ஊழியர்களும் உணவு வகைகள் பழுதடைவதை தடுப்பதற்கு கவனம் செலுத்த வேண்டும் அத்துடன் தேவையற்ற விதத்தில் உணவு வகைகளை தொடுதல் மற்றும் சுற்றாடலில் பயன்படுத்தப்படும் வேறு உபகரணங்கள் தொடுதல் தடுக்கப்படல் வேண்டும்.

12. உணவு வகைகளை தயரித்தல் உணவு வகைகளை சமைத்தல், உணவு வகைகளை பயன்படுத்தல் அல்லது உணவு வகைகளை பரிமாருதல் போன்ற செயல்களில் ஈடுபட்டிருக்கம் அனைத்து நபர்களும்,

i. வேறு ஏதேனுமொரு விதத்தில் உணவு வகைகளை வழங்கல் வழக்கத்திற்கு ஏற்ற விதத்தில் வழங்க முடியாத சந்தர்ப்பங்களில் தவிர்ந்து, தமது கை விரல்களினால் உணவு வகைகளை பங்கிடல் செய்தல் கூடாது .

ii. ஏதேனும் விசேடமான சந்தர்ப்பங்களில் கை விரல்களினால் உணவு வகைகளை தொடுதல் அத்தியவசியமாக தேவைப்படும் சந்தர்ப்பங்களில், உணவு வகைகளுக்கு உகந்த மீண்டும் பயன்படுத்தாத கையுறைகள் பாவிக்கப்படல் வேண்டும்.

iii. சுத்தமான துணித்துண்டு பயன்படுத்தப்படாமல் அன்றி தன்னுடைய கைகளை தன்னுடைய ஆடைகளில் துடைத்தல் அல்லது வேறு ஏதேனும் பொருட்களில் துடைத்தல் செய்யப்படல் கூடாது.

iv. ஏதேனும் பீங்கான்களின், கோப்பைகளின் அல்லது பாத்திரங்களின் அடிப் பகுதி, கீழே உள்ள பீங்கான்களில், கோப்பைகளில் அல்லது பாத்திரங்களில் உள்ள உணவு வகைகள் உடன் தொடும் விதத்தில் ஏதேனும் உணவு வகைகளை வைத்தல், கொண்டு செல்லல் அல்லது களஞ்சியப்படுத்தி வைத்தல் செய்யப்படல் கூடாது.

v. ஏதேனும் உணவு வகைகளை பரிமாரிக் கொள்ளும் அல்லது பரிமாரிக் கொள்வதற்கு உபயோகிக்கும் பாத்திரங்கள், பீங்கான்கள் அல்லது கோப்பைகள் உரிய முறையில் சுத்தம் செய்யப்படாமல் ஒன்றின் மேல் ஒன்றாக அடுக்கி வைத்தல் கூடாது அத்துடன் முடிந்த அனைத்து நேரங்களிலும் மேற்பரப்புக்கள் தொடுகை அடையாத விதத்தில் வைக்கப்படல் வேண்டும்.

vi. ஏதேனும் கரண்டியினால், கத்தியினால், முள்ளுக்கரண்டி அல்லது வேறு ஏதேனும் பாத்திரத்தினால் உணவு வகைகளை தயார் செய்யும் நபரிடம் இருந்து வாடிக்கையாளர் வரைக்கும் நுண்ணுயிர்கள் கடப்பதற்கு சந்தர்ப்பங்கள் உள்ள விதத்தில் அப் பாத்திரங்களை தொடுதல் தடுக்கப்படல் வேண்டும்.

13. உணவு வகைகளை பரிமாறும் அனைத்து நபர்களும்உணவு வகைகளை வழங்குவதற்காக சுகாதாரமான முறையில் தயாரிக்கப்பட்ட முள்ளுக் கரண்டிஅல்லது வேறு உகந்த உபகரணம் ஒன்றை பாவித்தல் நடைமுறையில் சாத்தியம் இல்லாவிடின் மாத்திரம் வேறு அது போன்று உகந்த உபகரணம் ஒன்றை பாவித்தல் வேண்டும்.

14. எவரேனும் நபர் ஒருவர், சுத்தம் அற்ற அல்லது வேறு ஏதேனும் முறையில் துடைப்பதற்காக உரிய முறையில் அல்லாத துண்டால் அல்லது வேறு ஏதேனும் துணி வகையினால் ஏதேனும் உபகரணங்கள் துடைத்தல் செய்யக் கூடாது.

15. தேவை ஏற்படின் அனுமதிப்பத்திரதாரர் மூலம் கீழே குறிப்பிடப்பட்டுள்ள தேவைகளுக்கு ஏற்ற விதத்தில் தனது அனைத்து நடவடிக்கைகளை செயல்படுத்தல் வேண்டும்.

(அ) வழங்குவதற்கு தயார் நிலையில் உள்ள உணவு வகைகள் உரிய வெப்பநிலையில் கொண்டு செல்வதற்கு தேவையான வசதிகளை செய்திருத்தல் வேண்டும்.

(ஆ) வழங்கும் சந்தர்ப்பத்தில் இருக்கும் விதத்திலேயே உண்ணக்கூடிய அனைத்து விதமான பழவகைகள் மற்றும் மரக்கறி வகைகள் வாடிக்கையாளருக்கு வழங்கப்படுவதற்கு முன் கழுவி சுத்தம் செய்யப்பட்டு வழங்கப்படல் வேண்டும்.

(இ) சமைக்கப்படாத மரக்கறி வகைகள், நன்றாக காற்றோட்டம் உள்ள, போதிய அளவு ஒளி உள்ள, எலிகள் இல்லாத அறைகளில் அல்லது தற்கரும செயல்பாட்டிற்கு உகந்த ஏதேனும் வேறு அறையில் அல்லது குளிர்சாதன பெட்டியில் அல்லது குளிர்மையான அறையில் வைத்தல் வேண்டும்.

16. உணவு தயாரிக்கும் இடம் சமைக்கப்பட்ட உணவு வகைகள் அல்லது சமைக்கப்படாத உணவு வகைகள் செங்குத்தாக அல்லது கிடையாக பழுதடைவதை தடுக்கும் வகையில் நடைமுறைப் படுத்த கூடிய இடமாக இருத்தல் வேண்டும்.

17. ஏதேனும் மேம்பாட்டுநடவடிக்கைகளுக்காக உணவு வகைகளை இலவசமாக விநியோகம் செய்தல் அல்லது வழங்கும் இடம் ஒன்றாக நடைமுறைபடுத்திச் செல்ல எண்ணி உள்ள இடமானது சுகாதாரமான உணவு வகைகளுக்கு தீங்கு விளைவிக்க கூடிய இடமாக இருத்தல் கூடாது.

18. பொது மக்கள் பயன்படுத்தும் வீதிகளில் தடைகள் ஏற்படாத வகையில் அல்லது பொது மக்களுக்கு இடையூருகள் ஏற்படாத வகையில் தலைவரினால் அனுமதி வழங்கப்படும் இடம் ஒன்றாக இருத்தல் வேண்டும்.

19. தடைகள் இன்றி அனைத்து செயற்பாட்டு நடவடிக்கைகளும் திருப்தியளிக்கும் வகையில் ஆற்றப்படுவதற்கு முடியுமான வகையில் போதிய அளவு இடவசதிகள் கிடைக்கும் வகையில் நிர்மாணிக்கப்பட்ட தற்காலிகமான அல்லது நிரந்தரமான கட்டிடமாக இருத்தல் வேண்டும்.

20. இடத்தினுள்குப்பபைகள் சேர்ப்பதற்காக குப்பைகளை போடும் கொள்கலன்கள் வைத்திருத்தல் வேண்டும், குப்பை கொள்கலன்களில் ஈக்கள் அல்லது வேறு பூச்சிகள் உள்ளே செல்ல முடியாத வகையில் மூடி வைக்ககூடிய மூடிகள் இருத்தல் வேண்டும்.

21. பிரதேச சபையில் திண்மக் கழிவுகள் முகாமைத்துவ சேவையின் கட்டுபாட்டிற்குள் இல்லாத பிரதேசத்தில் இலவசமாக உணவு வகைகளைவழங்கும் இடம் ஒன்றை நடாத்தஎண்ணும் சந்தர்ப்பம் ஒன்றில் சுகாதார வைத்திய அதிகாரி,பொது சுகாதார பரிசோதகர் பரிந்துரைக்கும் முறையான கழிவு அகற்றும் திட்டம் ஒன்றை விண்ணப்பதாரர் ஒழுங்கு செய்து இருப்பின் மாத்திரம் இல்லாவிட்டால் அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்று வழங்கப்படக் கூடாது.

22. அனுமதி பெறப்பட்ட இடம் ஒன்றில் உணவு பண்டங்களை தயார் படுத்தும்பணியில் ஈடுபட்டு இருக்கும் அனைத்து பணியாட்களுக்கும் உகந்த ஆடைகள் வழங்கப்பட்டிருக்க வேண்டும், அத்துடன் அப் பணியாட்கள் பணியில் ஈடுபடும் அனைத்து சந்தர்ப்பங்களிலும் அவ் ஆடைகளை அணிந்து கடமையில் ஈடுபடுவார்கள் என்று உறுதி படுத்துவது அனுமதிப்பத்திரதாரரின் கடமையாகும்.

23. அனுமதி பெறப்பட்ட இடம் ஒன்றில் பணிபுரியும் அனைத்து நபர்களுக்கும் சுத்தமான குடிநீர், சுத்தமான துண்டுகள் மற்றும் கைகளை கழுவுவதற்கு சவர்க்காரம் அல்லது சவர்க்கார திரவங்கள் வழங்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

24. அனுமதிப்பத்திரதாரர் ஏதேனும் தொற்றுகள், தொடுகை அல்லது தோல் சம்பந்தமான நோய்களினால் பீடிக்கப்பட்டிருக்கும் அல்லது சிறிது காலத்திற்கு முன் அது போன்ற நோய்களினால் பீடிக்கப்பட்டு இருக்கும் எவரேனும் ஒரு நபர் அல்லது அது போன்ற ஏதேனும் நோய்களினால் பீடிக்கப்பட்டிருந்த எவரேனும் நபர் ஒருவருக்கு சிறிது காலத்திற்கு முன் பணிவிடைகள் செய்வதில் ஈடுபட்டிருந்த எவரேனும் ஒரு நபர் அந் நோய்கள் பீடிக்கப்பட்டிருக்கும் மற்றும் நோய் பரவக்கூடிய கால எல்லை கடந்து இருப்பின் மாத்திரம் ஏதேனும் அனுமதிப்பெறப்பட்ட மேம்பாட்டு நடவடிக்கைகளுக்காக உணவு வகைகளை இலவசமாக வழங்கல் அல்லது இலவசமாகஉணவு வகைகளை வழங்கல் அல்லது பகிர்ந்தளித்தல் செய்யப்படும் இடம் ஒன்றில் ஏதேனும் ஒரு வகையில் பணியில் ஈடுபடுத்துதல் அல்லது அது போன்று பணியில் ஈடுபட்டிருக்கும் எவேரனும் ஒரு நபரின் உதவியாளராக அல்லது பணிபுரிதல் அல்லது பணியில் ஈடுபடுத்துதல் அல்லது ஏதேனும் பணிகளில் ஈடுபடுவதற்கு அனுமதி அளித்தல் செய்யப்படக் கூடாது.

25. ஏதேனும் மேம்பாட்டு நடவடிக்கைளுக்காக உணவு வகைகளை இலவசமாக வழங்கல் அல்லது இலவசமாகஉணவு வகைகளை வழங்கல் அல்லது பகிர்ந்தளித்தல் செய்யப்படும் இடங்கள் அல்லது உணவு வகைகளை அருந்துவதற்கு ஒதுக்கப்பட்ட பகுதியில் ஏதேனும் விலங்குகளை வைத்திருத்தல் செய்யப்படக் கூடாது.

26. மலசலக்கூடங்கள் மற்றும் விலங்குகளை வளர்க்கும் இடங்கள் உணவு வகைகளை பயன்படுத்தும் இடங்களில் இருந்து வேறாக்கி வைத்தல் வேண்டும். அத்துடன் அவை உணவு வகைகளை பயன்படுத்தும் இடங்களுக்கு நேரடியாக திறந்த இடங்களாக இருத்தல் கூடாது.

27. நன்றாக கழுவி சுத்தம் செய்யப்பட்ட ஆடைகள் அணிந்து இருப்பின் மாத்திரம் மற்றும் உகந்த தனிப்பட்ட சுத்தமாக இருப்பவராக இருப்பின் மாத்திரம் இல்லா விட்டால் எவரேனும் ஒரு நபர் அனுமதி பெறப்பட்ட ஏதேனும் மேம்பாட்டு நடவடிக்கைகளுக்காக உணவு வகைகளை வழங்கல் அல்லது இலவசமாக உணவு வகைகளை வழங்கும் அல்லது பரிமாரும் இடம் ஒன்றில் ஏதேனும் ஒரு விதத்தில் பணியில் ஈடுபடுதல் அல்லது பணியில் ஈடுபடுவதற்கு அனுமதி அளித்தல் செய்யப்படக் கூடாது.

28. இத் துணைவிதியின் பிரிவுகளை பரிசீலனை செய்வதற்கு அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட உத்தியோகத்தர் ஒருவருக்கு, பரிசீலனை செய்யும் காலம் எனப்படுவது இலவசமாக உணவு வகைகளை வழங்கல் அல்லது பரிமாறல் நடைபெறும் வேண்டிய சந்தர்ப்பங்களில் அல்லது அதற்காக நடைபெறும் உணவு வகைகளை உற்பத்தி செய்யும் செயல்கள் நடைபெறும் வேண்டிய சந்தர்ப்பங்களில் என்று கருத்தில் கொள்ள வேண்டும்.

29. இத் துணைவிதியின் பிரகாரம் அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட உத்தியோகத்தர் ஒருவர் அனுமதி பெறப்பட்ட ஏதேனும் மேம்பாட்டு நடவடிக்கைகளுக்காக உணவு வகைகளை வழங்கல் அல்லது இலவசமாக உணவு வகைகளை வழங்கும் அல்லது பரிமாரும் இடம் ஒன்றை பரிசீலனை செய்யும் போது அதற்கு உதவிசெய்வது அனுமதிப்பத்திதாரரின் கடமை ஆகும் அத்துடன் அப் பணிகளுக்கு இடையூறுகள் விளைவித்தல் எவரேனும் ஒரு நபர் செய்யக் கூடாது.

30. அனுமதி பெறப்பட்ட ஏதேனும் மேம்பாட்டு நடவடிக்கைளுக்காக உணவு வகைகளை வழங்கல் அல்லது இலவசமாக உணவு வகைகளை வழங்கும் அல்லது பரிமாரும் இடம் ஒன்று சம்பந்தமாக ஏதேனும் புகார்கள் எழுத்து மூலமாக அல்லது வாய்மொழி மூலமாக தலைவருக்கு, செயலாளருக்கு அல்லது அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட உத்தியோகத்தர் ஒருவருக்கு சமர்ப்பிக்க முடியும் அத்துடன் அவ் உத்தியோகத்தர்கள் மூலம் முறையான விசாரணைகள் மேற்கொள்ளப்பட்டு தீர்வுகள் வழங்கல் சட்டப்படி நடவடிக்கை ஆகும்.

31. இத் துணைவிதியில் உள்ளடக்கப்பட்டுள்ள பிரிவுகளில் ஒன்று அல்லது ஒன்றுக்கு மேற்பட்டவை அல்லது அனைத்தும் மீறப்படுதல் குற்றம் ஆகும்.

32. இத் துனைவிதியின் பிரகாரம் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள செயல்கள் மேலே மூன்றாம் பிரிவில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விதத்தில் அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்று இல்லாமல் செயல்கள் ஆற்றுவதற்கு எத்தனிப்பதாயின் அல்லது செயல்களில் ஈடுபடுவதாயின் யாதேனும் சந்தர்ப்பங்களில் பணியில் ஈடுபட்டிருக்கும் அல்லது பணியில் ஈடுபட எதிர்பார்த்து இருக்கும் நபர்களுக்கு, தலைவர் அல்லது சுகாதார வைத்திய அதிகாரி அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகர் அல்லது தலைவர் மூலம் அனுமதி அளிக்கப்பட்ட உத்தியோகத்தர் ஒருவர் மூலம் செய்யப்படும் எழுத்து மூலமான அறிவித்தல் ஒன்றின் மூலம் உரிய செயல்களை நிறுத்துமாறு அறிவிப்பது சட்டப்படி நடவடிக்கையாகும்.

33. இத் துணை விதியின் பிரகாரம் பெற்றுக்கொள்ள வேண்டிய அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்று இல்லாமல் சுற்றாடலை நடத்திச் செல்லல் அல்லது துணை விதியில் குறிப்பிடப்பட்டிருக்கும் ஏதேனும் ஒரு விதிமுறையை மீறும் பட்சத்தில் குற்றமாக கருதப்படும் அத்துடன் அக் குற்றம் தொடர்பில் உரிய நீதிமன்ற அதிகாரங்களைக் கொண்ட நீதிமன்றம் ஒன்றின் மூலம் குற்றத்திற்கு குற்றவாளி ஆக்கப்பட்டு அதன் பின்னர் அக் குற்றம் தொடர்பாக 1987ஆம் ஆண்டின் 15 ஆம் இலக்க பிரதேச சபை சட்டத்தின் 122 (2) ஆம் உட்பிரிவின் பிரகாரம் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள தண்டப்பணம் செலுத்துவதற்கு உட்படுத்தப்படுவார். அக் குற்றம் தொடர்பில் உரிய அதிகாரங்களை உடைய நீதிமன்றம் ஒன்றின் மூலம் குற்றத்திற்கு குற்றவாளி ஆக்கப்பட்டதன் பின்னர் தண்டப்பணம் செலுத்துவதற்கு ஆளாக்கப்பட்ட நபர் ஒருவர் அதை முறித்தல் அல்லது மீறல் மேலும் தொடர்ச்சியாக ஈடுபட்டுக்கொண்டு செல்வார் ஆயின் அம் மீறல் தொடர்பாக அவதானம் செலுத்தி தலைவர் மூலம் அல்லது சுகாதார வைத்திய அதிகாரி மூலம் அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகர் மூலம் எழுத்து மூலமான அறிவித்தல் ஒன்று கையளிக்கப்படல் வேண்டியதுடன் அதன்பின்னரும் மீறல் தொடர்ந்து தொடர்ச்சியாக நடைபெறும் ஒவ்வொரு நாள் ஒன்றுக்கும் மேற்குறிப்பிடப்பட்டுள்ள பிரிவின் பிரகாரம் மேலதிகமான தண்டப்பணம் அறவிடுவதற்கு உட்படுத்தப்படுவார்.

34. இத் துணைவிதியில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள சொற்கள் தொடர்பாக தெளிவுகளுக்கான தேவை ஏற்படும் சந்தர்ப்பம் தவிர்ந்த,

"தலைவர்" என்று அழைக்கப்படுபவர் இப் பிரதேச சபையின் தற்போதைய தலைவர் பதவியை வகிக்கும் நபர் அல்லது அப் பதவியின் செயற்பாடுகளை மேற்கொள்ளும் நபர் ஆவதுடன்,

"பிரதேச சபை" என்று அழைக்கப்படுவது கலிகமுவ பிரதேச சபை ஆவதுடன்,

"சுகாதார வைத்திய அதிகாரி" என்று அழைக்கப்படுபவர் தற்போது இப் பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்தினுள் அமைந்துள்ள ஏதேனுமொரு சுகாதார வைத்திய அதிகார பிரிவினுள் அப் பதவியில் கடமை புரியும் நபர் ஆவதுடன்,

"பொது சுகாதார பரிசோதகர்" என்று அழைக்கப்படுபவர் தற்போது இப் பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்தினுள் அமைந்துள்ள ஏதேனுமொரு சுகாதார பரிசோதகர் பிரிவினுள் அப் பதவியில் கடமை புரியும் நபர் ஆவதுடன்,

"அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட உத்தியோகத்தர்" என்று அழைக்கப்படுபவர் தற்போதைய தலைவர் மூலமாக எழுத்து மூலமாக அதிகாரங்கள் கையளிக்கப்பட்டுள்ள ஏதேனும் ஒரு உத்தியோகத்தர் ஆவதுடன்,

"அனுமதிப்பத்திரதாரர்" என்று அழைக்கப்படுபவர் இத் துணைவிதியின் பிரகாரம் அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்றை பெற்றுக் கொண்டுள்ள ஒரு நிறுவனம் அல்லது ஒரு நபர் ஆவதுடன்,

"பூச்சிநாசினி" என்று அழைக்கப்படுவது இலங்கையின் பூசிசிநாசினிகள் பதிவாளரினால் அனுமதி வழங்கப்பட்டுள்ள பூச்சிநாசினி வகைகள் ஆவதுடன்,

"சுத்தம் செய்தல்" என்று அழைக்கப்படுவது மண், தேங்கியுள்ள உணவுத் துண்டுகள், குப்பைகள், கிறீஸ் அல்லது வேறு தீங்கு விளைவிக்கும் வெளிப் பொருட்களை அகற்றும் நடவடிக்கைகள் ஆவதுடன்,

"உணவு பழுதடைதற் காரணிகள்" என்று அழைக்கப்படுவது உணவு வகைகளின் பாதுகாப்பிற்கு அல்லது உகந்த தண்தைமக்கு தீங்கு விளைவிக்கக்கூடிய ஏதேனுமொரு உயிரியல் காரணிகள், இரசாயனவியல் காரணிகள் அல்லது வெளிப் பொருட்கள் அல்லது வேறு ஏதேனும் பொருட்கள் ஆவதுடன்,

"உணவு பழுதடைதல்" என்று அழைக்கப்படுவது உணவு வகைகளில் உணவு பழுதடைதற் காரணிகள் உட்புகுதல் அல்லது ஏற்படுதல் ஆவதுடன்,

"கிருமிநாசினிகள்" என்று அழைக்கப்படுவதுஉணவு வகைகளின் பாதுகாப்பு அல்லது உகந்த தண்மையை குறைக்காத வகையில் சூழலில் காணப்படும் நுண்ணங்கிகளின் அளவு இரசாயனப் பொருட்களைக் கொண்டு அல்லது பௌதிக முறை ஒன்றின் மூலம் குறைக்கும் நடவடிக்கைகள் ஆவதுடன்,

"உணவு வகைகளின் சுகாதாரம்" என்று அழைக்கப்படுவதுஉணவு வகைகளின் செயல் முறையின் அனைத்து நிலைகளிலும் உணவு வகைகளின் பாதுகாப்பான நிலை மற்றும் உரிய தரத்தில் உள்ளன என்று உறுதிப்படுத்தலுக்காக தேவையான அனைத்து நிபந்தனைகளும், நடவடிக்கைகளும் மற்றும் பயிற்சிகளும் ஆவதுடன்,

"தீங்கு விளைவித்தற் காரணிகள்" என்று அழைக்கப்படுவது ஏதேனுமொரு சுகாதார கேடு விளைவிப்பதற்கான வசதிகள் உள்ளதுவானதும் உணவு வகைகளுக்கு சம்பந்தமான ஏதேனும் உயிரியல் காரணிகள், இரசாயனவியல் காரணிகள் அல்லது பௌதிகவியல் காரணிகள் அல்லது அது போன்ற நிலமைகள் ஆவதுடன்,

"உணவு வகைகளை உள்ளீடு செய்பவர்" என்று அழைக்கப்படுபவர் உணவு வகைகள், உணவு வகைகளை கையாள்வதற்கு உபயோகிக்கும் உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகள் அல்லது உணவு வகைகள் வைக்கப்பட்டிருக்கும் மேற்பரப்புடன் நேரடியாக தொடர்பு பட்டிருக்கும் நபர் ஆவதுடன்,

"உணவு வகைகளின் பாதுகாப்பு" என்று அழைக்கப்படுவது உணவு வகைகள் தயாரித்தல், செயலாக்கம் செய்தல், உற்பத்தி செய்தல், களஞ்சியப்படுத்தி வைத்தல், விநியோகம் செய்தல், போக்குவரத்து செய்யும் சந்தர்ப்பங்களில் அல்லது உணவு வகைகளை உண்ணும் சந்தர்ப்பங்களில் வாடிக்கையாளருக்கு ஏதேனுமொரு தீங்கு விளைவிக்கும் காரணிகள் ஏற்படாமல் தடுக்கும் செயல் ஆவதுடன்,

"குடி நீர்" என்று அழைக்கப்படுவது நோய்களை ஏற்படுக்கூடிய அல்லது உடலுக்கு தீங்கு விளைவித்து உடல்ரீதியாக பாதிப்புக்களை ஏற்படுத்தக்கூடிய விதத்திற்கு போதுமான அளவில் மாசுகள் அற்ற மற்றும் உள்ளடங்கியுள்ள பற்றீரியாக்களின் அளவு மற்றும் உள்ளடங்கியுள்ள இரசாயனப்பொருட்களின் அளவுகள் தேசிய தரநிலைகளுக்கு அமைவானதாக இருக்கும் தண்ணீரைக் குறிப்பதுடன்,

"உணவு வகைகள்" என்று அழைக்கப்படுவது மனிதர்கள் உண்ணும் உணவு வகைகள் அல்லது பாணங்கள் விதத்தில் பயன்படுத்துவதற்கு ஏற்ற விதத்தில் உள்ள இறக்குமதி செய்யப்பட்ட, உற்பத்தி செய்யப்பட்ட, விற்பனைக்காக வைக்கப்பட்டு உள்ள, விற்பனை செய்யப்பட்ட அல்லது குறிப்பிட்ட ஏதேனும் பொருட்களாக இருத்தல் என கருதப்படுவதுடன் அத்துடன் உணவு கலவையின் போது அல்லது உணவு வகைகளை தயார் செய்யும் போது சாதாரணமாக எடுக்கப்படும் அல்லது பயன்னடுத்தப்படும் ஏதேனுமொரு பொருள் ஆவதுடன்,

35. இத் துணைவிதியின் சிங்கள, தமிழ் மற்றும் ஆங்கில மொழிபெயர்ப்புக்களுக்கு இடையே இணக்கப்பாடுகள் இல்லாவிட்டால் சிங்கள மொழி விதி அமுலில் இருக்கும்.

முதலாம் அட்டவணை

இலவசமாக உணவு வகைகளை வழங்கள் அல்லது பரிமாறல் செய்யும் போது ஏற்படும் உணவு வகைகளை உற்பத்தி செய்தல் தொடர்பாக அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்றை பெற்றுக் கொள்வதற்கான விண்ணப்படிவம்

1. விண்ணப்பதாரரின் பெயர் :-
2. தனிப்பட்ட முகவரி :-
3. தேசிய அடையாள அட்டை இலக்கம் :-
4. தொலைபேசி இலக்கம் :- கையடக்க :- நிரந்தர :-
5. அனுமதிப்பத்திரம் தொடர்பாக விண்ணப்பிக்கும் இடத்தின் முகவரி :- ....
6. அனுமதிப்பத்திரம் தொடர்பாக விண்ணப்பிக்கும் இடத்திற்கு உள்ள போக்குவரத்து பாதை சுருக்கமாக :- ....
....
7. அனுமதிப்பத்திரம் தொடர்பாக விண்ணப்பிக்கும் இடம் ஒரு பொது இடமாக இடம் என்றால் உரிய நிறுவனத்தின் அல்லது பொருப்பாளரின், தனிப்பட்ட இடம் என்றால் உரிமையாளரின் விருப்பத்தை தெரிவிக்கும் கடிதம் இணைக்கப்பட்டுள்ளது / இல்லை.

என்னால் மேலே குறிப்பிடப்பட்ட அனைத்து தகவல்களும் உண்மையானவை மற்றும் சரியானவை என உறுதிகூறுகிறேன்.

திகதி :- ....

....
விண்ணப்பதாரரின் கையொப்பம்.

க.கொ.வே :- மேலே குறிப்பிடப்பட்டுள்ள இலவசமாக வழங்குதல் அல்லது பரிமாரல் செய்வதற்கு செய்யப்படும் உணவு வகைகளின் உற்பத்தியின் போது பயன்படுத்தப்படும் இடம் ஒரு பொது இடம் என்றால் உரிய நிறுவனத்தின் அல்லது பொருப்பாளரின், தனிப்பட்ட இடம் என்றால் உரிமையாளரின் விருப்பத்தை தெரிவிக்கும் கடிதம் விண்ணப்படிவத்துடன் இணைத்து சமர்பிக்கப்பட வேண்டும்.

கலிகமுவ பிரதேச சபை

மரக்கறி மற்றும் பழவகைகளை விற்பனை செய்யுமிடங்கள் தொடர்பான துணைவிதி

1987 ஆம் ஆண்டின் 15 ஆம் இலக்க பிரதேச சபைகள் சட்டத்தின் 126 ஆவது பிரிவினோடு கூறக்கூடிய சட்டத்தின் 122 ஆவது பிரிவில் பிரதேச சபைக்கு கிடைத்துள்ள அதிகாரங்களின் பிரகாரம் கலிகமுவ பிரதேச சபையினால் உருவாக்கப்பட்ட மற்றும் 2019.07.09 ஆந் திகதியன்று நடைபெற்ற பொதுச்சபையின் அங்கீகாரம் பெற்ற இங்கு கீழ் காணப்படும் கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பரப்பினுள் மரக்கறி மற்றும் பழவகைகளை விற்பனை செய்யுமிடங்கள் தொடர்பான துணைவிதி, 1989 ஆம் ஆண்டின் 12 ஆம் இலக்க மாகாண சபை (இடை நேர் விதிகள்) சட்டத்தின் 2 ஆவது பிரிவினோடு கூறக்கூடிய மேற்குறிப்பிட்ட பிரதேச சபை சட்டத்தின் 123 (1) ஆம் பிரிவின் பிரகாரம் சப்பிரகமுவ மாகாண சபையின் ஆளுனர் தம்ம திசாநாயக ஆகிய என்னால் அங்கீகரிக்கப்பட்டுள்ளது என்பதையும், இந்த அறிவித்தல் வர்த்தமானியில் வெளியிடப்படும் தினத்திலிருந்து அதன் துணைவிதி கலிகமுவ பிரதேச சபை எல்லைக்குள் அமுலாக்கப்படும் என்பதையும் இத்தால் அறிவிக்கப்படுகின்றது.

தம்ம திசாநாயக,
ஆளுனர்,
சப்பிரகமுவ மாகாணம்.

சப்பிரகமுவ மாகாண சபை,
2019, ஒற்றோபர் 30.

கலிகமுவ பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்திற்குள் மரக்கறி மற்றும் பழவகைகளை விற்பனை செய்யுமிடங்கள் தொடர்பான துணைவிதி

01. கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பிரதேசத்தில் மரக்கறி மற்றும் பழவகை விற்பனை செய்யுமிடங்கள் மற்றும் விற்பனை செய்வதற்காக களஞ்சியப்படுத்தும் இடங்களை நடத்திச் செல்லல், நிருவகித்தல், மற்றும் முறைப்படுத்தல் ஆகிய பணிகளுக்காக இத்துணை விதி விதிக்கப்படுகின்றன.

02. இத்துணை விதி கலிகமுவ பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்திற்குள் மரக்கறி மற்றும் பழ வகைகளை விற்பனை செய்யுமிடங்கள் தொடர்பான துணைவிதியென அறிமுகப்படுத்தப்படும்.

03 (1). எவரேனும்மொரு நபரால் கலிகமுவ பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்திற்குள் (இதனையடுத்து இதன்பின் அதிகாரப் பிரதேசமென அறிமுகப்படுத்தப்படுகின்ற) ஏதாவதொரு சுற்றாடலில் தவிசாளரால் வழங்கப்பட்ட செல்லுப்படியான அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்று இருந்தால் மாத்திரமே தவிர அவ்வாறின்றி மரக்கறி மற்றும் பழவகைகள் விற்பனை நிலையங்களை அல்லது விற்பனை செய்வதற்கான மரக்கறி மற்றும் பழ வகைகளை களஞ்சியப்படுத்தும் இடங்களை நடத்திச் செல்லாதிருத்தல் வேண்டும்.

(2). மேலே 3 (1) ஆம் பிரிவின் பிரகாரம் அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்றை பெற்றுக்கொள்வதற்கு எதிர்பார்க்கும் நபரொருவரால் இத்துணை விதியின் முதலாம் அட்டவணையின்படி ஒழுங்குசெய்யப்பட்ட விண்ணப்பப்பத்திரமொன்றின் மூலம் விண்ணப்பிக்கப்படுதல் வேண்டும்.

(3). இப்பிரிவின்கீழான அனுமதிப் பத்திரமொன்றிற்காக அறவிடப்பட வேண்டிய கட்டணங்களானது, சபையினால் அடிப்படை சட்டத்தினால் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள ஏற்பாடுகளின் கீழ் தீர்மாணிக்கப்பட்டு விதிக்கப்பட்டு அறவிடப்பட வேண்டிய கட்டணங்களாக இருத்தல் வேண்டும்.

இத்துணை விதியின் 3 ஆம் பிரிவின் கீழ் அனுமதிப் பத்திரமொன்றைப் பெற்றுக் கொள்வதற்காக விண்ணப்பிக்கும் அனைத்து சுற்றாடலிலும் இங்கு கீழ் குறிப்பிடப்படும் நிபந்தனைகளை பூர்த்திசெய்திருத்தல் வேண்டும்.

04 (1). வலயமயப்படுத்தப்பட்டிருப்பின் மரக்கறி மற்றும் பழ வகைகள் விற்பனை செய்யுமிடங்களுக்காக கட்டிடமொன்றை அமைக்கும் போது வலயமயப்படுத்தலுக்கு இணங்கும் வகையில் கட்டுமானப் பணிகளை மேற்கொண்டிருத்தல் வேண்டும்.

(2). ஏற்புடையதாகும் வகையில் நகர அபிவிருத்தி அதிகாரச் சபைகள் சட்டத்தின் அல்லது வீடமைப்பு மற்றும் நகர அபிவிருத்திக் கட்டளைச் சட்டத்தின் ஏற்பாடுகளுக்கு அமைவாக நிர்மாணிக்கப்பட்டிருத்தல் வேண்டும் என்பதுடன் மேற்கூறிய கட்டுமானத்தை நிரந்தரக் கட்டுமானப் பொருட்களைக் கொண்டு சிறந்த முறையில் அமைத்திருத்தல் வேண்டும், என்பதுடன் அதை சிறந்த நிலையில் பேணுதல் வேண்டும்.

(3). அனைத்துக் கட்டுமானப் பொருட்களிலும் உயிரினங்கள் தங்கி இல்லாதிருத்தல் வேண்டும், என்பதுடன் அப் பொருட்களில் இருந்து உணவு வகைகளுக்குத் தகாத பொருட்கள் பரவாமல் இருத்தல் வேண்டும். கட்டுமானப் பணிகள் முடிவடைந்ததன் பின்பு அப்பொருட்களிலிருந்து நச்சு வாயுக்கள் வெளியாகாதிருத்தல் வேண்டும்.

(4). சுற்றாடலில் பூச்சிகள் மற்றும் தீங்கு விளைவிக்கும் பொருட்கள் உட்செல்லுதல் மற்றும் தங்கியிருத்தலை தடுக்கும் வகையிலான வடிவமைப்புக்கள் இருத்தல் வேண்டும்.

(5). இலகுவான முறையில் மற்றும் உகந்த முறையில் சுத்தம் செய்யக் கூடிய வகையில் மரக்கறி மற்றும் பழ வகைகளின் சுகாதார நிலையை உகந்த முறையில் மேற்பார்வை செய்வதற்கு உரிய வகையில் வசதிகள் இருக்கும் வகையான வடிவமைப்புக்கள் இருத்தல் வேண்டும்.

(6). சிறு துவாரங்கள் அற்ற,நீர் உறிஞ்சும் தண்மை அற்ற,கழுவி சுத்தம் செய்யக்கூடிய மற்றும் வழுக்கக் கூடியன அல்லாத பொருட்களைக் கொண்டு நிர்மாணிக்கப்பட்ட கீழ் பரப்பை கொண்டிருக்க வேண்டியதோடு அதனை சுத்தம் செய்வதற்கு மற்றும் கிருமிநாசினிகள் உபயோகிப்பதற்கு இலகுவாக இருத்தல் வேண்டும்.

(7) சுவர்கள் நீர் உட்புகாத தண்மை அற்ற, நீர் உறிஞ்சும் தண்மை அற்ற மற்றும் கழுவி சுத்தம் செய்யக்கூடிய பொருட்களைக் கொண்டு நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும். அத்துடன் அச்சுவர் பூச்சிகள் அற்றதாக இருத்தல் வேண்டும். பயன்பாட்டிற்கு உட்படும் உயரம் வரை அச்சுவர் மென்மையான தன்மையுடையதாக இருத்தல் வேண்டும்.அதனுடன் அச்சுவர் சிறு துவாரங்கள் அற்றதாக இருத்தல் வேண்டும். மேலும் அதனை சுத்தம் செய்வதற்கு மற்றும் கிருமிநாசினிகள் உபயோகிப்பதற்கு இலகுவாக இருத்தல் வேண்டும்.

(8). மரக்கறிகள் மற்றும் பழவகைகள் உடன் நேரடியாக தொடர்புடைய பரப்புக்கள் நல்ல நிலையில், நீண்டகால பாவனை மற்றும் இலகுவாக சுத்தம் செய்யக் கூடிய வகையில்,பராமரிப்பு செய்வதற்கு மற்றும் கிருமிநாசினிகள் உபயோகிப்பதற்கு இலகுவாக இருத்தல் வேண்டும். இப் பரப்புக்கள் மென்மையாக மற்றும் உறிஞ்சும் தன்மை அற்ற பொருட்களை கொண்டு தயார் செய்திருத்தல் அத்துடன் அவ்வாரான மேற்பரப்பு மரக்கறிகளை மற்றும் பழ வகைகளை மற்றும் சலவை செய்யும் பொருட்களுக்கு மற்றும் கிருமிநாசினிகளுக்கு செயலற்றதாக இருத்தல் வேண்டும்.

(9). சிவிலிம் அல்லது நல்ல முறையில் நிறைவு செய்த கொன்கிரீட் கூரை மரக்கறிகளை மற்றும் பழ வகைகளை வைத்திருக்கும் இடத்திற்கு மேல் அமைத்து இருத்தலுடன் அது கழிவுகள் ஒன்று சேர்வதை தவிர்க்கும் வகையில், ஒடுக்கம் குறைக்கும் வகையில் பூஞ்சனம் பிடித்தல் மற்றும் தோல் உரிதல் கட்டுப்படுத்தும் வகையில் வடிவமைத்தல், நிர்மாணப் பணிகள் முடிவடைந்து இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் சுத்தம் செய்வதற்கு இலகுவாக இருத்தல் வேண்டும்.

(10). யன்னல்கள் இலகுவாகசுத்தம் செய்வதற்கு கூடியனவாக இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் அவை கழிவுகள் குறைந்த அளவில் சேரக்கக்கூடியதாக அமைந்திருக்க வேண்டும்.இன்னும் அவ் யன்னல்கள் இலகுவில் அகற்றக்கூடியதாக மற்றும் சுத்தம் செய்யக் கூடியதாக இருக்க வேண்டியதுடன் அவை பூச்சிகள் மற்றும் எலிகள் போன்ற சிறு விலங்குகள் உள்ளே வருவதற்கு தடையாக இருக்கும் வகையில் வலைகள் பூட்டப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(11). தேவைக்கு ஏற்ப தொழிலாளர்களின் பயன்பாட்டிற்காக போதியளவு மலசலகூட வசதிகள் மற்றும் குடி நீர் வசதிகள் பெற்றுக்கொடுத்திருக்க வேண்டும்.

(12). மரக்கறி மற்றும் பழவகைகள் விற்பனை செய்வதற்காக மற்றும் காட்ச்சிக்கு வைப்பதற்கு அல்லது களஞ்சியப்படுத்தி வைப்பதற்கு பயன்படுத்தப்படும் மேடையின் கீழ் பகுதி சுத்தம் செய்வதற்கு ஏற்ற வகையில் ஆகக் குறைந்தது

நில மட்டத்தில் இருந்து 45 சென்றிமீற்றர் உயரமுடைய பாதங்களின் மேல் உகந்த மூலப்பொருட்களைக் கொண்டு நிர்மாணிக்கப்பட்ட மேடை ஒன்றை பயன்படுத்த வேண்டும். அத்துடன் அதன் பாதங்கள் அடங்கிய சட்டகத்தில் இருந்து அம் மேடையின் விளிம்பு வரை உள்ள ஆகக் குறைந்த நீளமானது 23 சென்றிமீற்றர் ஆக இருத்தல் வேண்டும். மேடைக்கு கீழாக எலிகள் அல்லது வேறு ஏதேனும் பூச்சிகள் தங்கியிருக்க முடியாத விதத்தில் மூடப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும் இல்லாவிட்டால் ஆகக் குறைந்தது சுவரில் இருந்து 23 சென்றிமீற்றர் தூரத்தில் அமைத்து இருத்தல் வேண்டும்.

(13). அனுமதிப்பத்திரத்துக்கு உட்பட்ட எல்லையில் போதுமான அளவு மற்றும் உரிய முறையில் செயற்கையான அல்லது இயற்கையான ஒளி அல்லது காற்றோட்டம் வழங்கப்பட்டு இருக்க வேண்டும். விற்பனைக்கு வைக்கப்பட்டுள்ள மற்றும் களஞ்சியப்படுத்தப்பட்டுள்ள மரக்கறி வகைகள் மற்றும் பழ வகைகளுக்கு மேலாக தொங்க விடப்பட்டிருக்கும் மின் குமிழ்கள் மற்றும் இணைப்புக்கள் பாதுகாப்பான தரத்தை கொண்டவையாக இருக்க வேண்டும், அத்துடன் அவற்றை உடைந்து போனால் மரக்கறி மற்றும் பழ வகைகளுடன் சேர்வதை தடுக்கும் முகமாக அம்மின் குமிழ்கள் சுற்றி பாதுகாப்பு உறைகளை கொண்டிருத்தல் வேண்டும்.

(14). பழங்கள் விற்பனைக்காக காட்சிக்கு வைக்கப்பட்டிருக்கும் இடங்கள் மற்றும் களஞ்சியப்படுத்தி இருக்கும் இடங்கள் பழங்கள் பழுப்பதற்கு உபயோகிக்கப்படுமாயின் அதற்கான வசதிகளுடன் கூடிய வேறு கூடாரம் நிர்மாணிக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

5. இத்துணை விதியின் பிரகாரம் அனுமதிப்பத்திரம் பெற்ற அனைத்து நபர்களும் இங்கே கீழே குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விதிமுறைகளுக்கு அமைய சுற்றாடலை நடத்திச் செல்ல வேண்டும்.

(1). மரக்கறி மற்றும் பழவகைகள் விற்பனை செய்யும், களஞ்சியப்படுத்தல் மற்றும் விற்பனைக்காக காட்சிபடுத்தும் இடத்தில் இருந்து அப்புறப்படுத்தும் கழிவு நீர், தேவைப்பட்ட அளவு சாய்வுடன் கூடிய கழிவுகள் தங்கி நிற்காத வகையில் மூடப்பட்ட வடிகால் அல்லது வேறு உரிய கட்டுமான பொருட்களைக் கொண்டு அனுமதியளிக்கப்பட்ட முறையொன்றின் மூலம்மூடப்பட்ட குழி ஒன்றிற்கு அல்லது உரிஞ்சக்ககூடிய குழி ஒன்றிற்கு அல்லது மீள் சுழற்சி அலகிற்கு செலுத்தப்படல் வேண்டும். அதேபோன்று சுற்றாடல் மற்றும் இறுதி கழிவு அகற்றும் இடம் வரையிலான துர்நாற்றத்தை தடுப்பதற்கான நீர் பொறி அல்லது உரிய முறையொன்று பாவிக்கப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்.

(2). மேற்குறிப்பிட்ட 5(1) ஆம் பிரிவின் பிரகாரம் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள செயல் முறைகள் தவிர்ந்த கழிவு நீர் ஏதேனும் ஒரு பொதுவான நீர் மார்க்கத்திற்கு, வடிகால்களுக்கு, திறந்த வெளிகளுக்கு செல்வதை தடுப்பதற்கு போதுமான நடவடிக்கைகளை எடுத்திருத்தல் வேண்டும்.

(3). கழிவு நீர் வடிந்து செல்வதற்கு நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருக்கும் மூடப்பட்ட குழி அல்லது உறிஞ்சக்ககூடிய குழி காற்றோட்டத்திற்கு திறந்ததாக இல்லாமல் இருத்தல் வேண்டும். அத்துடன் அவ் உறிஞ்சும் குழியிலிருந்து நிலத்தடி நீர் மாசடையாமல் இருத்தல் வேண்டும்.

(4). கழிவு நீர் வடிந்து செல்வதற்கு நிர்மாணிக்கும் மூடப்பட்ட குழி அனுமதிக்கப்பட்ட தரங்களுக்கு அமைய நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(5). மேற்குறிப்பிட்ட 5(1) ஆம் பிரிவின் பிரகாரம்உறிஞ்சக்ககூடிய குழியானது ஏதாவது ஒரு நீர் மூல ஆதாரங்களில் இருந்து ஆகக் குறைந்தது 15.25 மீட்டர் தூரத்தில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(6). சுற்றாடலில் கடமையில் ஈடுபடும் அனைவரும்

I. தனக்கு சொந்தமான பொருட்கள் பொதிகள் மற்றும் உடைகளை அதற்கென ஒதுக்கப்பட்ட இடத்தில் வைத்தல் வேண்டும்.

II. பழுதடையும் அவதானம் இருக்கும் ஏதேனும் ஒரு இடத்தில் மரக்கறி வகைகளை அல்லது பழ வகைகளை வைத்தல் கூடாது.

III. சுற்றாடலில் வைக்கப்பட்டுள்ள அனைத்து மரக்கறி வகைகள் மற்றும் பழ வகைகளை மனித பாவனைக்கு பொருத்தமானதா என்பதில் மிக கவனமாக இருக்க வேண்டும்.

IV. மரக்கறி மற்றும் பழவகைகள் களஞ்சியப்படுத்தும் போது, விற்பனைக்காக காட்சிப்படுத்தல் மற்றும் விற்பனை செய்யும் போது பழுதடையாமல் பாதுகாத்து கொள்ள தேவையான நடவடிக்கைகளை மேற்கொள்ள வேண்டும்.

(7). சுற்றாடலில் பயன்படுத்தப்படும் அனைத்து விதமான உபகரணங்கள் கருவிகள் , ஏதாவது ஒரு வகையான நச்சுப் பொருள், துர்நாற்றம் அல்லது சுவையை ஏற்படுத்தாத பொருட்களைக் கொண்டு தயாரித்து இருத்தல் வேண்டும். அது போன்ற உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகள் தேய்வடையாத மற்றும் துருப்பிடிக்காத பொருட்களைக் கொண்டு செய்திருக்க வேண்டியதோடு அவை தொடர்ச்சியாக சுத்தம் செய்யப்படல் வேண்டும். மற்றும் கிருமிநாசினிகளுக்கு தாக்குப்பிடிக்க கூடிய பொருட்களால் செய்யப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(8). பயன்பாட்டிற்கு எடுக்கப்படாத பொருட்கள் மற்றும் கழிவுகள் சேர்ப்பதற்காக பயன்படுத்தப்படும் பாத்திரங்கள் கசிவுகள் ஏற்படாத வகையில் உலோகங்கள் அல்லது வேறு கசிவுகள் ஏற்படாத மூலப்பொருட்களைக் கொண்டு செய்து இருத்தல் வேண்டும். அத்துடன் அவை இலகுவாக சுத்தம் செய்யக் கூடியனவாகவும் இருத்தல் வேண்டும். இன்னும் இப் பாத்திரங்கள் நன்றாக மூடி வைக்கக் கூடியனவாகவும் இருத்தல் வேண்டும்.

(9). கழிவுகள் அகற்றுவதற்கு பயன்படுத்தும் உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகள் வேறுபடுத்தி அடையாளம் காணக்கூடியதாக இருத்தல் வேண்டும். அத்துடன் அவை எவ்வித காரணங்களுக்கும் பயன்படுத்தப்படக் கூடாது.

(10). உரிய அனைத்து சந்தர்ப்பங்களிலும் குளிரூட்டல் மற்றும் அதி குளிரூட்டல் போன்றவற்றிற்கு தேவையான அனைத்து வசதிகளுக்கும் தேவையான அளவீடுகள் உடைய வெப்பநிலை அளவிடும் உபகரணங்கள் அல்லது வெப்பநிலை காட்டும் உபகரணங்கள் வழங்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(11). நிறுவனத்தில் காணப்படும் அனைத்து உபகரணங்கள் , கருவிகள் மற்றும் அனைத்து பௌதிக வசதிகளும் நல்ல முறையில் பராமரிக்கப்படல் வேண்டும்.

(12). மின்சார இணைப்புக்கள் துண்டிக்கப்படும் போது பயன்படுத்துவதற்காக உகந்த மற்றும் போதியளவான மின்சார பிறப்பாக்கிகள் (ஜெனரேட்டர்) பயன்படுத்துவதற்கு ஏற்ற விதத்தில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு நடைமுறையில் இருத்தல் வேண்டும்.

(13). விற்பனை செய்யும் சந்தர்ப்பத்தில் தற்போது இருக்கும் நிலை போன்றே உண்ணக்கூடிய வகையிலான அனைத்து பழங்கள் மற்றும் மரக்கறிகள் வாடிக்கையாளர்களின் தேவைக்கேற்ப விற்பனை செய்வதற்கு முன் குடி நீரினால் கழுவி சுத்தம் செய்திருத்தல் வேண்டும்.

(14). அனுமதிப்பத்திரம் பெற்ற நபர்களின் மூலம் தற்போது அமுலில் உள்ள ஏதேனும் எழுத்து மூலமான சட்டத்தில் கானப்படும் பிரிவுகளை கவனத்தில் கொண்டு மற்றும் அதற்கு உட்பட்ட உரிய அலுவலகங்கள் மூலம் வழங்கப்படும் அறிவுறைகளை போன்று சந்தர்ப்ப சூழ்நிலையின் காரணத்தால் உற்பத்தியளர்களால் வழங்கப்படும் அறிவுறைகளை கவனத்தில் கொண்டு சுற்றாடலில் மரக்கறி வகைகள் மற்று பழவகைகளை களஞ்சியப்படுத்தி வைத்து கொள்ளல் வேண்டும்.

(15). சுற்றாடலில், வாடிக்கையாளர்களை ஏமாற்றும் வகையில் மரக்கறிகள் மற்றும் பழங்களில் இயற்கையான நிறத்தை மாற்றக்கூடிய விதத்தில் மின் குமிழ்கள் அல்லது வேறு ஏதேனும் மாற்றீடுகள் பாவிக்கப்பட்டிருத்தல் கூடாது.

(16). தண்ணீர் மூலமாகவோ சலவை பொருட்கள் மூலமாகவோ அவற்றின் திரவங்களினாலோ மரக்கறிகள் அல்லது பழங்கள் விற்பனை செய்வதற்காக காட்சிப்படுத்தி வைக்கும் இடம் மற்றும் களஞ்சியப்படுத்தி வைக்கும் இடத்தை சுத்தம் செய்யும் போது மற்றும் கிருமிநாசினிகள் பாவிக்கும் போது அவை மரக்கறிகள் மற்றும் பழங்களுக்கு சேர்வதை தடுப்பதற்காக தேவையான முன்பாதுகாப்பு நடவடிக்கைகள் எடுக்கப்படல் வேண்டும். இவ் சுத்தம் செய்பவைகளில் எஞ்சியனஏதும் உணவுப் பொருட்கள் உடன் தொடுகையிடும் மேற்பரப்பில் இருப்பின் குடி நீர் பாவித்து பல முறை கழுவி சுத்தம் செய்ய வேண்டும்.

(17). மரக்கறிகள் மற்றும் பழங்கள் சுற்றுவதற்கு மற்றும் பொதி செய்வதற்கு பாவிக்கப்படும் பொருட்கள் உணவு வகைகளை பழுதடைய செய்யக்கூடியவையாக இருத்தல் கூடாது. சுற்றுவதற்கு எடுக்கப்படும் பொருட்கள் பழுதடைவதற்கான அவதானத்திற்கு உட்படாத வகையில் களஞ்சியப்படுத்தப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(18). மரக்கறி வகைகள் அல்லது பழ வகைகள் விற்பனை செய்வதற்காக காட்சிப்படுத்தி வைக்கும் இடம் மற்றும் களஞ்சியப்படுத்தப்பட்டு வைக்கும் இடம் பூச்சிகள் அற்றதாக இருப்பதுடன் பூச்சிகளை கட்டுப்படுத்தும் வகையில் வினைத்திறனுள்ள மற்றும் தொடர்ச்சியான வேலைத்திட்டம் ஒன்று நடைமுறைப்படுத்தப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்.

(19). அனுமதிப்பத்திரம் பெற்ற நிறுவனம் ஒன்றில் சேவை புரியும் நபர்கள் அவர்களது பணிகளுக்கு ஏற்ற வகையில் மரக்கறி வகைகள் மற்றும் பழ வகைகளுக்கு பொருத்தமான சுகாதார முறைகள் பற்றி போதிய அளவிலான பயிற்சிகள் வழங்குவதற்கு அனுமதிப்பத்திரதாரர்கள் கவனத்தில் கொள்ள வேண்டும்.

(20). ஏற்படக்கூடிய அவதானங்கள் பற்றி தீர்மானங்கள் எடுப்பதற்கும் ஏதேனும் குறைபாடுகள் இருப்பின் அவற்றை நிவர்த்தி செய்வதற்கு தேவையான செயற்பாடுகளை மேற்கொள்வதற்கு அனுமதிப்பத்திரதாரர் உணவு வகைகள் பற்றிய சுகாதார கொள்கைகள் மற்றும் நடைமுறைகள் பற்றி போதிய அளவு அறிவை பெற்றிருக்க வேண்டும்.

(21). பழுதடைந்துள்ள மரக்கறி மற்றும் பழ வகைகள் நல்ல நிலையில் உள்ள மரக்கறி மற்றும் பழ வகைகளுடன் ஏதேனும் சந்தர்ப்பங்களில் களஞ்சியபடுத்தி வைத்தல் கூடாது. ஏதேனும் ஒரு சந்தர்ப்பத்தில் அது போன்று மரக்கறி மற்றும் பழ வகைகள் பழுதடைந்து உள்ளதாக அடையாளம் கானப்பட்ட உடன் அவ் மரக்கறி மற்றும் பழ வகைகளை உரிய முறையில் கழிவுகளை அகற்றுவதற்கு பயன்படுத்தும் கொள்கலன்களில் இட்டு அகற்றுவது அனுமதிப்பத்திரதாரர்களின் செயற்பாடாகும்.

(22). ஏதேனும் சந்தர்ப்பத்தில் பழுதடைவதற்கு காரணமாக அமைந்த மரக்கறி மற்றும் பழ வகைகளை பயன்பாட்டிற்காக வேறு ஏதேனும் விதங்களில் தயார்படுத்தி வைத்து கொள்வதற்கு செயற்பாடுகள் மேற்கொள்ள படாமல் இருப்பதற்கு அனுமதிப்பத்திரதாரர் பொறுப்புடன் இருத்தல் வேண்டும்.

6. தலைவர் அல்லது தலைவரினால் அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட உத்தியோகத்தர் ஒருவர் அல்லது சுகாதார வைத்திய அதிகாரி அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகர் மூலம் மரக்கறி மற்றும் பழ வகைகளை விற்பனைக்கு வைக்கப்பட்டிருக்கும் அல்லது விற்பனை செய்வதற்காக காட்சிக்கு வைத்திருக்கும் அல்லது உள்ளே களஞ்சியப்படுத்தி வைத்திருக்கும் ஏதேனும் மரக்கறி மற்றும் பழ வகைகளின் மாதிரிகளை அதன் விலையை கொடுத்து பெற்றுக்கொள்வது சட்ட ரீதியானதாக அமைதல் வேண்டும் தவிர்ந்து அனுமதிப்பத்திரதாரர் மூலமாக அவ் விலைக்கு வாங்குவது நிராகரிக்கப்படுதல் அல்லது அதற்கு தடையாக இருத்தல் செய்யப்படல் கூடாது.

7. சுற்றாடலில் பணியில் ஈடுபடும் அனைத்து நபர்களும் பணியில் ஈடுபடுவதற்கு முன் பிரதேச சுகாதார வைத்திய அதிகாரி மூலமாக உகந்த சுகாதார நிலமைகளில் இருப்பவர் என்று சான்றிதழ் பெறப்படல் வேண்டும் அத்துடன் அச் சான்றிதல் இவ் துணைவிதியின் இரண்டாவது அட்டவணையில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள மாதிரிப் பத்திரத்திற்கு அமைய இருத்தல் வேண்டும். உணவு வகைகளை பயன்படுத்தலில் ஈடுபடும் நபர் ஒருவரின் வைத்திய பரிசோதனை உரிய பிரதேச சுகாதார வைத்திய அதிகாரி மூலமாக குறிப்பிடப்படும் கால எல்லைக்கு அமைய மற்றும் மருத்துவம் தொடர்பாக அல்லது தொற்றுநோய் தொடர்பாக என்று குறிப்பிடமுடிந்த, கால எல்லைக்கு அமைய காலத்திற்குக் காலம் நடத்தப்படல் வேண்டும்.

8. ஏதாவதெரு தொற்றக்கூடிய நோயினால் பீடிக்கப்பட்ட அல்லது அது போன்ற நோய் தொற்றி உள்ளதாக சந்தேகப்படும் அல்லது அது போன்ற நோய்காவியினால் அல்லது தொற்றி இருக்கும் புண்கள், தோல் சம்பந்தமான தொற்றுகள் காய்ச்சல் மற்றும் வயிற்று போக்கு போன்ற நோய்களினால் பீடிக்கப்பட்ட நபர் ஒருவருக்கு நேரடியாக அல்லது மறை முகமாக மரக்கறி மற்றும் பழ வகைகள் விற்பனை செய்யும் இடத்தில் ஏதேனும் செயல்களில் ஈடுபடுவதற்கு சந்தர்ப்பம் வழங்கப்படக் கூடாது அத்துடன் அது போன்ற நோய் நிலை ஏற்பட்டுள்ள அல்லது தொற்றியுள்ள நபர் தமது நோய் நிலைமை பற்றி உடனடியாக அனுமதிப்பத்திரதாரருக்கு தெரியப்படுத்தல் வேண்டும்.

9. சுற்றாடலில் கடமையாற்றும் அனைவரும் மரக்கறி மற்றும் பழ வகைகள் பழுதடையும் வகையில், உணவுகளை சாப்பிடுதல், புகை பிடித்தல், எச்சில் துப்புதல், வெற்றிலை சாப்பிடுதல், சுயின்கம் சாப்பிடுதல், மற்றும் இருமல், தும்மல் தும்முதல், மூக்கை தொடுதல் அல்லது எவ்வித தீங்கு விளைவிக்கும் நடவடிக்கைகளில் ஈடுபடுதல் கூடாது.

10. சுற்றாடலில் கழிவுகளை முகாமைப்படுத்தல் கீழ் வருமாறு மேற்கொள்ள வேண்டும்.

I. அனுமதிப்பத்திரம் பெற்ற நிறுவனங்களில் வினைத்திறனுடன் மற்றும் உரிய முறையில் கழிவுகளை வெளியேற்றும் வேலைத்திட்டத்தை கொண்டிருப்பதுடன் அது தொடர்ச்சியாக நல்ல முறையில் செயற்படுதல் மற்றும் மீளமைப்பு நிலையில் நடத்திச் செல்லல் வேண்டும்.

II. அனுமதிப்பத்திரம் பெற்ற சுற்றாடலில் வெளியேற்றும் கழிவுகள் பிரதேச சபையின் ஊடாக நடைமுறைப்படுத்தப்படும் கழிவுகள் முகாமைத்துவ வேலைத்திட்டத்திற்கு அமைவாக வெளியேற்றுதலை மேற்கொள்ள வேண்டும்.

III. அனுமதிப்பத்திரம் பெற்ற நிறுவனங்கள் நாளாந்த கழிவுகள் சேறுதல் இயன்ற அளவு குறைத்துக் கொள்வதற்கு நடவடிக்கைகளை மேற்கொள்வதே அனுமதிப்பத்திரம் பெற்றவர்களின் கடமை ஆகும்.

11. வியாபார நிலையத்தில் அனுமதிப்பத்திரம் பெற்றவர்களுக்கு கழிவுகளை வெளியேற்றும் வசதிகள் இருக்குமாயின் பிரதேச சபையின் தலைவர் அவர்களின் அனுமதி பெற்று சுகாதார வைத்திய அதிகாரி அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகரிடம் குறிப்பிடப்படும் நிபந்தனைகளுக்கு அமைய கழிவுகளை வெளியேற்றும் செய்முறையை மேற்கொள்ள வேண்டும்.

12. தேவைக்கு ஏற்ப அனைத்து நேரங்களிலும் சுற்றாடலுக்கு உட் பிரவேசித்தல், உட் பிரவேசித்து பரிசோதனை செய்வது பிரதேச சபையின் தலைவர் அல்லது அவரினால் அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட ஏதேனும் உத்தியோகத்தருக்கு அல்லது சுகாதார வைத்திய அதிகாரியினால் அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகரினால் செயற்படுத்தல் முறை சட்டத்திற்கு அமைவானதாக இருக்கும்.

13. சுற்றாடலை பரிசோதனை செய்யும் போது பிரதேச சபையின் தலைவர் அல்லது அவரினால் அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட ஏதேனும் உத்தியோகத்தர் மூலமாக மனித பாவனைக்கு உகந்தது அல்லாத அல்லது பொருத்தம் அற்றது என்று தீர்மானம் செய்யப்படும் ஏதேனும் மரக்கறி வகை ஒன்று அல்லது பழ வகை ஒன்று அவ் உத்தியோகத்தர் மூலமாக தடை செய்யப்படும் போது அது ஏதேனும் ஒரு நபரின் வசத்தில் இருக்கும் போது அவ் நபருக்கு நட்டஈடு வழங்கப்படாமல் அப் பொருளை அழித்து விட முடியும்.

14. இத் துணை விதியின் பிரகாரம் அனுமதிப்பத்திரத்திற்கு உட்பட்ட அனைத்து சுற்றாடல்களிலும்இத் துணை விதியின் சிங்கள, தமிழ் மற்றும் ஆங்கில பிரதிகள் ஒவ்வொன்று பிரகாரம் பொது மக்களுக்கு தெளிவாக தெரியக்கூடிய இடத்தில் காட்சிக்கு வைக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

15. இத் துணை விதியின் பிரகாரம் வழங்கப்பட்டுகின்ற அனைத்து அனுமதிப்பத்திரங்களும் உரிய கால எல்லைக்கு முன்பாக தடை செய்யப்படாவிடின் அவ் அனுமதிப்பத்திரங்கள் எந்த வருடத்திற்கு உரியனவையோ அந்த வருடத்தின் திசெம்பர் மாதம் 31 ஆம் திகதியுடன் முடிவடையும்.

16. இத் துணை விதியின் பிரகாரம் அனுமதிப்பத்திரம் வழங்கப்பட்டு இருக்கும் ஏதேனும் ஒரு சுற்றாடலின் கீழ் இத் துணை விதியின் ஏதேனும் பிரிவுகளின் விதிமுறைகளை மீறினால் அல்லது முரனாக செயற்படும் சந்தர்ப்பங்களில் குறிப்பிட்டு இருக்கும் திகதிக்கு முன்னர் அவ் இடத்தைஅப் பிரிவுகளில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள நியமங்களுக்கு அமைவான நிலமைக்கு கொண்டு வருவதற்கு தேவையான அனைத்து நடவடிக்கைகளையும் செயல்படுத்தும் பொருட்டு அனுமதிப்பத்திரதாரருக்கு அறிவுருத்துவதற்கு அறிவித்தல் ஒன்று தலைவரினால் அவ் அனுமதிப்பத்திரதாரருக்கு கையளிப்பதற்கு நடவடிக்கைகள் எடுக்கப்படல் வேண்டும். அத்துடன் அது தொடர்பாக அவ் அறிவுறுத்தளில் வழங்கப்படும் கால எல்லை ஆகக்கூடியது 30 நாட்களுக்கு மேற்படாது இருத்தல் வேண்டும்.

17. மேலே 16 ஆம் பிரிவில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளதன் பிரகாரம் அறிவித்தல் பெற்ற ஏதேனும் ஒரு அனுமதிப்பத்திரதாரரால் அவ் அறிவித்தலில் குறிப்பிட்டு குறிப்பிடப்பட்டுள்ள திகதிக்கு முன் அவ் அறிவித்தலில் குறிப்பிடப்பட்டிருக்கும் விதத்தில் செயல் படுதல் வேண்டும். அனுமதிப்பத்திரதாரரால் கேட்டுக்கொள்ளப்படும் நியாயமான எழுத்து மூலமாக வேண்டுகோளுக்கு இணங்க அவ் அறிவித்தலில் குறிப்பிட்டு குறிப்பிடப்பட்டுள்ள கால எல்லையை நீடிப்பதற்கு தலைவருக்கு அதிகாரம் இருத்தல் வேண்டும். அதன் பிரகாரம் வழங்கப்படும் கால எல்லை 14 நாட்களுக்கு மேற்படாத கால எல்லையாக இருத்தல் வேண்டும்.

18. மேலே 16 ஆம் பிரிவில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளதன் பிரகாரம் அறிவித்தல் பெற்ற ஏதேனும் ஒரு அனுமதிப்பத்திரதாரரால் அவ் அறிவித்தலில் குறிப்பிட்டு குறிப்பிடப்பட்டுள்ள திகதி அல்லது நீடிக்கப்பட்டுள்ள திகதிக்கு முன் அவ் அறிவித்தலில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விதத்தில் செயல்படுதலில் இருந்து விலகி இருப்பின் அச்சந்தர்ப்பத்தில் அந் நபருக்கு வழங்கப்பட்டு இருக்கும் அனுமதிப்பத்திரத்தை தலைவர் முலம் இரத்து செய்யப்படல் சட்ட ரீதியான நடவடிக்கை ஆகும்.

19. இத் துணை விதியின் பிரகாரம் பெற்றுக்கொள்ள வேண்டிய அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்று இல்லாமல் சுற்றாடலை நடத்திச் செல்லல் அல்லது துணை விதியில் குறிப்பிடப்பட்டிருக்கும் ஏதேனும் ஒரு விதிமுறையை மீறும் பட்சத்தில் குற்றமாக கருதப்படும் அத்துடன் அக் குற்றம் தொடர்பில் உரிய நீதிமன்ற அதிகாரங்களைக் கொண்ட நீதிமன்றம் ஒன்றின் மூலம் குற்றத்திற்கு குற்றவாளி ஆக்கப்பட்டு அதன் பின்னர் அக் குற்றம் தொடர்பாக 1987ஆம் ஆண்டு 15 ஆம் இலக்க பிரதேச சபை சட்டத்தின் 122(2) உட்பிரிவின் பிரகாரம் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள தண்டப்பணம் செலுத்துவதற்கு உட்படுத்தப்படுவார். அக் குற்றம் தொடர்பில் உரிய அதிகாரங்களை உடைய நீதிமன்றம் ஒன்றின் மூலம் குற்றத்திற்கு குற்றவாளி ஆக்கப்பட்டதன் பின்னர் தண்டப்பணம் செலுத்துவதற்கு ஆளாக்கப்பட்ட நபர் ஒருவர் அதை முறித்தல் அல்லது மீறல் மேலும் தொடர்ச்சியாக ஈடுபட்டுக்கொண்டு செல்வார் ஆயின் அம் மீறல் தொடர்பாக அவதானம் செலுத்தி தலைவர் மூலம் அல்லது சுகாதார வைத்திய அதிகாரி மூலம் அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகர் மூலம் எழுத்து மூலமான அறிவித்தல் ஒன்று கையளிக்கப்படல் வேண்டியதுடன் அதன்பின்னரும் மீறல் தொடர்ந்து தொடர்ச்சியாக நடைபெறும் ஒவ்வொரு நாள் ஒன்றுக்கும் மேற்குறிப்பிடப்பட்டுள்ள பிரிவின் பிரகாரம் மேலதிகமான தண்டப்பணம் அறவிடுவதற்கு உட்படுத்தப்படுவார்.

20. இத் துணைவிதியில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள சொற்கள் தொடர்பாக தெளிவுகளுக்கான தேவை ஏற்படும் சந்தர்ப்பம் தவிர்ந்த,

"தலைவர்" என்று அழைக்கப்படுபவர் இப் பிரதேச சபையின் தற்போதைய தலைவர் பதவியை வகிக்கும் நபர் அல்லது அப் பதவியின் செயற்பாடுகளை மேற்கொள்ளும் நபர் ஆவதுடன்,

"பிரதேச சபை" என்று அழைக்கப்படுவது கலிகமுவ பிரதேச சபை ஆவதுடன்,

"சுகாதார வைத்திய அதிகாரி" என்று அழைக்கப்படுபவர் தற்போது இப் பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்தினுள் அமைந்துள்ள ஏதேனுமொரு சுகாதார வைத்திய அதிகார பிரிவினுள் அப் பதவியில் கடமை புரியும் நபர் ஆவதுடன்,

"பொது சுகாதார பரிசோதகர்" என்று அழைக்கப்படுபவர் தற்போது இப் பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்தினுள் அமைந்துள்ள ஏதேனுமொரு சுகாதார பரிசோதகர் பிரிவினுள் அப் பதவியில் கடமை புரியும் நபர் ஆவதுடன்,

"அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட உத்தியோகத்தர்" என்று அழைக்கப்படுபவர் தற்போதைய தலைவர் மூலமாக எழுத்து மூலமாக அதிகாரங்கள் கையளிக்கப்பட்டுள்ள ஏதேனும் ஒரு உத்தியோகத்தர் ஆவதுடன்,

"அனுமதிப்பத்திரதாரர்" என்று அழைக்கப்படுபவர் இத் துணைவிதியின் பிரகாரம் அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்றை பெற்றுக்கொண்டுள்ள ஒரு நிறுவனம் அல்லது ஒரு நபர் ஆவதுடன்,

"பூச்சிநாசினி" என்று அழைக்கப்படுவது இலங்கையின் பூச்சிநாசினிகள் பதிவாளரினால் அனுமதி வழங்கப்பட்டுள்ள பூச்சிநாசினி வகைகள் ஆவதுடன்,

"சுத்தம் செய்தல்" என்று அழைக்கப்படுவது மண், தேங்கியுள்ள உணவுத் துண்டுகள், குப்பைகள், கிறீஸ் அல்லது வேறு தீங்கு விளைவிக்கும் வெளிப் பொருட்களை அகற்றும் நடவடிக்கைகள் ஆவதுடன்,

"உணவு பழுதடைதற் காரணிகள்" என்று அழைக்கப்படுவது மறக்கரி மற்றும் பழ வகைகளின் பாதுகாப்பிற்கு அல்லது உகந்த தண்தைமக்கு தீங்கு விளைவிக்கக்கூடிய ஏதேனுமொரு உயிரியல் காரணிகள், இரசாயனவியல் காரணிகள் அல்லது வெளிப் பொருட்கள் அல்லது வேறு ஏதேனும் பொருட்கள் ஆவதுடன்,

"உணவு பழுதடைதல்" என்று அழைக்கப்படுவது மறக்கரி மற்றும் பழ வகைகளில் உணவு பழுதடைதற் காரணிகள் உட்புகுதல் அல்லது ஏற்படுதல் ஆவதுடன்,

"கிருமிநாசினிகள்" என்று அழைக்கப்படுவதுஉணவு வகைகளின் பாதுகாப்பு அல்லது உகந்த தண்மையை குறைக்காத வகையில் சூழலில் காணப்படும் நுன்னங்கிகளின் அளவு இரசாயனப் பொருட்களைக் கொண்டு அல்லது பௌதிக முறை ஒன்றின் மூலம் குறைக்கும் நடவடிக்கைகள் ஆவதுடன்,

"குடி நீர்" என்று அழைக்கப்படுவது நோய்களை ஏற்படுக்கூடிய அல்லது உடலுக்கு தீங்கு விளைவித்து உடல்ரீதியாக பாதிப்புக்களை ஏற்படுத்தக்கூடிய விதத்திற்கு போதுமான அளவில் மாசுகள் அற்ற மற்றும் உள்ளடங்கியுள்ள பற்றீரியாக்களின் அளவு மற்றும் உள்ளடங்கியுள்ள இரசாயனப்பொருட்களின் அளவுகள் தேசிய தரநிலைகளுக்கு அமைவானதாக இருக்கும் தண்ணீரைக் குறிப்பதுடன்,

"சாதரண நேரம்" என்று அழைக்கப்படுவது அனுமதிப்பத்திரம் பெறப்பட்ட பணிகள் அல்லது அதற்கு உரிய பணிகளில் ஈடுபடும் நேரத்தை குறிப்பதுடன்,

21. இத் துணைவிதியின் சிங்கள, தமிழ் மற்றும் ஆங்கில மொழிபெயர்ப்புக்களுக்கு இடையே இணக்கப்பாடுகள் இல்லாவிட்டால் சிங்கள மொழி விதி அமுலில் இருக்கும்.

முதலாம் அட்டவணை

…………………. ஆம் ஆண்டிற்கான வியாபார அனுமதிப்பத்திரத் பெற்றுக்கொள்வது தொடர்பான விண்ணப்பப்படிவம்

1. விண்ணப்பதாரரின் பெயர் :-
2. தனிப்பட்ட முகவரி :-
3. தேசிய அடையாள அட்டை இலக்கம் :-
4. தொலைபேசி இலக்கம் :- கையடக்க :- நிரந்தர :-
5. விற்பனை வியாபாரத்தின் சுபாவம் :-
6. ஆரம்பிக்கப்பட்ட வருடம் :-
7. வியாபார நிலையத்தின் முகவரி :-
8. கிராம அலுவலர் பிரிவு :-
9. மதிப்பீட்டு வரி இலக்கம் :-
10. வியாபாரம் புதிதாக ஆரம்பிக்கப்பட்டதாயின் முன் அனுமதி பெறப்பட்டு இருக்கிறதா இல்லையா :- (முன் அனுமதி பெறப்பட்டு இருப்பின் பிரதி ஒன்று இணைக்கப்படுதல் வேண்டும்)
11. வியாபார பெயர் பதிவு பெற்றிருந்தால் அதன் குறிப்பு இலக்கம் :-
12. வியாபார நிலையத்தின் முகாமையாளர் அல்லது பிரதிநிதியின் :-
    I. பொயர் மற்றும் தனிப்பட்ட முகவரி :-
    II. தேசிய அடையாள அட்டை இலக்கம :-
    III. தொலைபேசி இலக்கம் :- கையடக்க :- நிரந்தர :-

மேலே வழங்கப்பட்டுள்ள தகவல்கள் உண்மையானவை மற்றும் சரியானவை என உறுதி கூறுகின்றேன்.

மேலே வழங்கப்பட்டுள்ள தகவல்களில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள கைத்தொழில், வியாபாரம் நடாத்திக்கொண்டு செல்லும் இடத்திற்காக .... வருடம் தொடர்பாக வியாபார அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்றை வழங்குமாறு கேட்டுக் கொள்கிறேன். இது தொடர்பாக உள்ள சட்டதிட்டங்களுக்கு நான் உடன்படுகின்றேன்.

திகதி :- ....

………………….
விண்ணப்பதாரர்.

அலுவலக பயன்பாட்டிற்காக

வருமான பரிசோதகர்,

பின்புறத்தில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விண்ணப்பப்படிவத்திற்கு ஏற்ப வியாபார அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்று வழங்குவதற்கான உங்கள் கவனிப்புக்கள் மற்றும் சிபாரிசுகளை வெகு விரைவாக எனக்கு அறியத் தரும்படி கேட்டுக்கொள்கின்றேன்.

திகதி :- ....

………………………….
செயலாளர்.

செயலாளர்,

அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்றை வழங்குவதற்கு சிபாரிசு செய்கின்றேன். / செய்யவில்லை.

திகதி :- .... ……………………………..

வருமான பரிசோதகர்.

சுகாதார வைத்திய அதிகாரி,

பின்புறத்தில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விண்ணப்பப்படிவத்திற்கு ஏற்ப வியாபார அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்று வழங்குவதற்கான உங்கள் கவனிப்புக்கள் மற்றும் சிபாரிசுகளை வெகு விரைவாக எனக்கு அறியத் தரும்படி கேட்டுக்கொள்கின்றேன்.

திகதி :- .... ……………………………..

செயலாளர்.

சுகாதார வைத்திய அதிகாரி,

துணை விதியின் பிரகாரம் மற்றும் சட்ட விதிமுறைகளுக்கு அமைய தேவையான தகுதிகள் அனைத்தும் பூர்த்தி செய்யப்பட்டுள்ளன. அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்று வழங்குவதற்கு சிபாரிசு செய்வதற்காக அறிக்கைகளை முன்வைக்கின்றேன்.

திகதி :- .... ……………………………..

பொது சுகாதார பரிசோதகர்.

செயலாளர்,

மேற்குறிப்பிடப்பட்ட விண்ணப்பப்படிவம் தொடர்பான சுற்றாடல் பகுதிக்கு அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்றை வழங்குவதற்கு சிபாரிசு செய்கின்றேன். / செய்யவில்லை. (செய்யவில்லை எனின் அதற்கான உரிய காரணங்களை தெரியப் படுத்துவும்)

திகதி :- .... ……………………………..

சுகாதார வைத்திய அதிகாரி.

இரண்டாவது அட்டவணை

புகைப்படம்

மரக்கறி மற்றும் பழவகைகளை விற்பனை செய்யும் நிலையம் ஒன்றில் பணிபுரிபவர்களுக்கு வழங்கப்படும் வைத்திய சான்றிதழ்

…………………….. பிரதேசத்தின் சுகாதார வைத்திய அதிகாரி ……………………………………………………………………… ஆகிய நான், தேசிய அடையாள அட்டை இலக்கம் …………………………………… உடைய …………………………………….. திரு / திருமதி, உரிய முறையில் ஆய்வுகூட பரிசோதனைகளுக்கு உட்படுத்தப்பட்டதன் பின் உடல் ரீதியாக பரிசோதனைகள் செய்யப்பட்டதன் பின்னர் அவர் உணவு வகைகளுக்கு அச்சுறுத்தல்கள் அல்லது எதிர்கால அச்சுறுத்தல்கள் ஏற்படுத்துவதற்கு ஏதுவான பரவும் நோய்களினால் அல்லது ஏதேனும் நோய் காவிகளினால் பீடிக்கப்பட்டவர் அல்ல என்றும் அவர் புன்கள், தோல் நோய்கள் அல்லது வயிற்றுப்போக்கு போன்ற நோய் நிலமைகள் அற்றவர் என்பதை உறுதிப் படுத்துகின்றேன்.

திகதி :- .... ……………………………..

சுகாதார வைத்திய அதிகாரி.

(பதவி முத்திரை)

கலிகமுவ பிரதேச சபை

இறைச்சி விற்பனை நிலையங்களை இயக்குதல் தொடர்பான துணைவிதி

1987 ஆம் ஆண்டின் 15 ஆம் இலக்க பிரதேச சபைகள் சட்டத்தின் 126 ஆவது பிரிவினோடு கூறக்கூடிய சட்டத்தின் 122 ஆவது பிரிவில் பிரதேச சபைக்கு கிடைத்துள்ள அதிகாரங்களின் பிரகாரம் கலிகமுவ பிரதேச சபையினால் உருவாக்கப்பட்ட மற்றும் 2019.07.09 ஆந் திகதியன்று நடைபெற்ற பொதுச்சபையின் அங்கீகாரம் பெற்ற இங்கு கீழ் காணப்படும் கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பரப்பினுள் இறைச்சி விற்பனை நிலையங்களை இயக்குதல் தொடர்பான துணைவிதி, 1989 ஆம் ஆண்டின் 12 ஆம் இலக்க மாகாண சபை (இடை நேர் விதிகள்) சட்டத்தின் 2 ஆவது பிரிவினோடு கூறக்கூடிய மேற்குறிப்பிட்ட பிரதேச சபை சட்டத்தின் 123 (1) ஆம் பிரிவின் பிரகாரம் சப்பிரகமுவ மாகாண சபையின் ஆளுனர் தம்ம திசாநாயக ஆகிய என்னால் அங்கீகரிக்கப்பட்டுள்ளது என்பதையும், இந்த அறிவித்தல் வர்த்தமானியில் வெளியிடப்படும் தினத்திலிருந்து அதன் துணைவிதி கலிகமுவ பிரதேச சபை எல்லைக்குள் அமுலாக்கப்படும் என்பதையும் இத்தால் அறிவிக்கப்படுகின்றது.

தம்ம திசாநாயக,
ஆளுனர்,
சப்பிரகமுவ மாகாணம்.

சப்பிரகமுவ மாகாண சபை,
2019, ஒற்றோபர் 30.

கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பிரதேசத்தில் இறைச்சி விற்பனை நிலையங்களை இயக்குதல் தொடர்பான துணைவிதி

1. இந்த துணைவிதி கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பிரதேசத்தில் இறைச்சி விற்பனை நிலையங்களை இயக்குதலை கட்டுப்படுத்தல், நிர்வகித்தல் மற்றும் முறைமை படுத்தலுக்காக விதிக்கப்படுகிறது.

2. இந்த துணைவிதி கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பிரதேசத்தில் இறைச்சி விற்பனை நிலையங்களை இயக்குதல் தொடர்பான துணைவிதி என அழைக்கப்படும்.

3. இத் துணைவிதியின் பிரகாரம் அனுமதிப் பத்திரமொன்றைப் பெற்றுக் கொள்வதற்கு எதிர்பார்க்கும் நபர்கள் இத் துணை விதியின் முதலாம் அட்டவணையின்படி ஒழுங்கு செய்யப்பட்ட விண்ணப்பப்படிவமொன்றின் மூலம் விண்ணப்பித்தல் வேண்டும்.

   (1) எவராவது ஒரு நபர் கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பிரதேசத்தில் (இதன் பின்னர் அதிகாரப் பிரதேசமாக அடையாளம் காணப்படும்) ஏதாவதொரு வளாகத்தின் தவிசாளரிடம் அதற்காக வழங்கப்பட்ட செல்லுபடியான உரிமம் இருந்தால் தவிர, இறைச்சி விற்பனை நிலையங்களை இயக்க கூடாது.

   (2) இந்த துணைவிதியின் கீழான உரிமத்துக்காக அறவிடப்பட வேண்டிய கட்டணம் அடிப்படை சட்டத்தில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள ஏற்பாடுகளுக்கு உட்பட்டு சபையால் தீர்மானித்து விதிக்கப்பட்டு அறவிடப்பட வேண்டிய கட்டணமாக இருக்க வேண்டும்.

      (ஆ) இந்த துணைவிதியின் கீழ் உரிமம் பெற்ற நபர் தனது வளாகத்தில் இலகுவாக வெளியே தெரியக்கூடியவாறு மும்மொழியிலும் அவரது பெயர் மற்றும் "உரிமம் பெற்ற இறைச்சி விற்பனை நிலையம்" எனும் அறிவித்தல் பலகை மற்றும் நடப்பு ஆண்டுக்கான உரிமத்தை காட்சிப்படுத்த வேண்டும்.

      (இ) அனைத்து மாமிச வர்த்தக நிலையங்களுக்கும் இந்த துணைவிதியின் சிங்கள, தமிழ் மற்றும் ஆங்கில மொழிகளில் ஒவ்வொரு பிரதியை பகிரங்கமாக தெரியும் இடத்தில் காட்சிப்படுத்த வேண்டும்.

4. இந்த துணைவிதியின் கீழ் உரிமத்துக்காக விண்ணப்பிக்கும் ஒவ்வொரு நபரும் இதன் கீழ் குறிப்பிடப்படும் நிபந்தனைகளுக்கு அமைவாக வளாகத்தை இயக்கினால் அன்றி தவிசாளரால் அதற்குரிய உரிமத்தை வழங்க கூடாது.

4. (1) உரிமத்துக்கு உரிய வளாகத்துக்கான நிர்மாணங்கள் அதற்குரிய எழுத்திலான சட்டத்துக்கு அமைவாக தவிசாளரால் அங்கீகரிக்கப்பட்ட வரைபடத்துக்கு அமைய நிர்மாணிக்கப்பட்டதாக இருத்தல் வேண்டும்.

(2) இறைச்சியை சேமித்தல், காட்சிப்படுத்தல் மற்றும் விற்பனை மேற்கொள்ளப்படும் இடத்திலுள்ள அனைத்து உபகரணங்களிலும் நுண்ணுயிர்கள் இருக்கக்கூடாது என்பதுடன், பாவிக்கப்படும் உபகரணங்களில் உணவுக்கு பொருத்தமற்ற பொருட்கள் தொற்றக் கூடாது.

(3) விற்பனைக்கு வைக்கப்பட்டுள்ள இறைச்சிக்கு மேலே தொங்கவிடப்பட்டுள்ள மின் குமிழ்கள் மற்றும் பொருத்தல்கள் பாதுகாப்பான நிலையில் இருக்க வேண்டும் என்பதுடன் அவை கவசமிடப்பட்டவையாக இருத்தல் வேண்டும்.

(4) நுண்ணிய துவாரங்கள் அற்ற நீர் புகாத, உறிஞ்சும் தன்மையற்ற, கழுவக்கூடிய மற்றும் வழுக்கும் தன்மையற்ற மூலப்பொருட்களால் உருவாக்கப்பட்ட தரை இருக்க வேண்டும். அது சுத்தப்படுத்தவும், கிருமிநாசினி இடுவதற்கும் இலகுவானதாக இருக்க வேண்டும். அதன் உட்தரையிலுள்ள வெளியேறும் இடங்கள் ஊடாக திரவம் வழிந்தோடக்கூடியவாறான போதுமானளவு சாய்வு இருக்க வேண்டும்.

(5) சுவர் நீர் புகாத, உறிஞ்சும் தன்மையற்ற மற்றும் கழுவக்கூடிய பொருட்களால் தயாரிக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும் என்பதுடன், அந்த சுவரில் துவாரங்கள் மற்றும் கிருமிகள் அற்றதாக இருக்க வேண்டும். செயற்பாடு மேற்கொள்ளப்படும் உயரம் வரை அந்த சுவர் மிருதுவாக இருக்க வேண்டும். அந்த சுவர்களில் நுண்ணிய துவாரங்கள் இருக்க கூடாது. மேலும் அந்த சுவர் சுத்தப்படுத்துவதற்கும், கிருமிநாசினி இடுவதற்கும் இலகுவானதாக இருக்க வேண்டும்.

(6) இறைச்சியுடன் நேரடியாக தொடர்புபடும் மேற்பரப்புக்கள் நல்ல நிலையிலும், நிலைத்திருக்க கூடிய மற்றும் இலகுவாக சுத்தப்படுத்தக்கூடிய, பராமரிப்பதற்கும், கிருமிநாசினி இடுவதற்கும் இலகுவானதாக இருக்க வேண்டும். அந்த மேற்பரப்புக்கள் மிருதுவாகவும், உறிஞ்சும் தன்மை அற்ற பொருட்களாலும் தயாரிக்கப்பட்டதாக இருக்க வேண்டும் என்பதுடன், அந்த மேற்பரப்புக்கள் உணவுகளுக்கும், கழுவும் பொருட்களுக்கும், கிருமிநாசினிகளுக்கும் தாக்கம் அடையாததாக இருக்க வேண்டும்.

(7) உட்கூரையில் தூசி படிதலை தடுக்கக்கூடியவாறு, கட்டியாதல் குறைவாக கூடியவாறு மற்றும் உட்கூரையில் பூஞ்சணம் பிடித்தல் மற்றும் பரவுதலை தவிர்க்ககூடியவாறு உருவாக்கி, நிர்மாணித்து மற்றும் நிறைவு செய்யப்பட்டிருக்க வேண்டும் என்பதுடன் உட்கூரையை சுத்தப்படுத்த இலகுவாக இருக்க வேண்டும்.

(8) கதவுகள் மிருதுவான மற்றும் உறிஞ்சும் தன்மையற்ற மேற்பரப்புடனானதாக இருக்க வேண்டும் என்பதுடன், பொருத்தமான சந்தர்ப்பங்களில் சுயமாக மூடக்கூடிய அல்லது நல்ல முறையில் மூட கூடியதாக இருக்க வேண்டும்.

(9) யன்னல்கள் இலகுவாக சுத்தப்படுத்த கூடியதாக இருக்க வேண்டும் என்பதுடன், அவை தூசிகள் சேராத வகையில் நிர்மாணிக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும். மேலும் அந்த ஜன்னலுக்கு அகற்றக்கூடிய மற்றும் சுத்தப்படுத்தக்கூடிய, கிருமிகள் உள்நுழைய முடியாதவாறு வலை பொருத்தப்பட்டிருக்க வேண்டும் என்பதுடன், தேவைக்கேற்றவாறு யன்னல்கள் பொருத்தப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(10) இறைச்சி விற்பனைக்காக வைக்கப்பட்டுள்ள இடத்துக்கு மேலேயுள்ள அனைத்து கட்டமைப்புகள் மற்றும் பொருத்துதல்கள் கெட்டியாதல் மற்றும் கசிவு ஏற்படுவதன் மூலம் இறைச்சி நேரடியாக மற்றும் மறைமுகமாக அசுத்தமடைவதனை தடுக்ககூடியவாறு பொருத்தப்பட்டிருக்க வேண்டும் என்பதுடன், அவை சுத்தப்படுத்தல் செயற்பாடுகளுக்கு இடைஞ்சலாக இருக்க கூடாது. அவற்றில் தூசி படிதல், பூஞ்சணம் பிடித்தல் அதிகரித்தல் மற்றும் பரவுதலை தடுக்ககூடியவாறு வடிவமைக்கப்பட்டு அமைத்து முடிக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(11) கான் கழிவுகள் தேங்கியிருக்காத மற்றும் மீண்டும் வழிந்து வராதவாறு போதுமானளவு நிர்மாணிக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும் என்பதுடன், மாசடைதலை தவிர்க்க கூடியவாறு நிர்மாணிக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும் என்பதுடன், கழிவு நீர் வழிந்தோடும் கான் ஆகக்குறைந்தது ஒரு நாளுக்கு இரண்டு தடவை என்றவாறு கிருமிநாசினி இட்டு சுத்தப்படுத்தி தண்ணீரால் கழுவி விட வேண்டும்.

(12) கழிவுநீர், மலகழிவுகள் ஏதாவது பொது நீர்ப்பாதையில், கானில், திறந்த நிலத்தில் வழிந்தோடுவதனை தடுப்பதற்கு போதுமான நடவடிக்கை எடுக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(13) கழிவு நீர், மலக்கழிவு வழிந்தோடுவதற்காக உருவாக்கப்பட்ட கழிவுக் குழி, உறிஞ்சும் குழி காற்றுக்கு திறந்து விடப்படக்கூடாது என்பதுடன் அந்த உறிஞ்சும் குழியினால் நிலக்கீழ் நீர் மாசடையக்கூடாது.

(14) கழிவு நீர், மலக்கழிவு வழிந்தோடுவதற்காக உருவாக்கப்பட்ட கழிவுக் குழி அங்கீகரிக்கப்பட்ட தராதரத்தில் நிர்மாணிக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(150 உறிஞ்சும் குழி ஏதாவது நீர் மூலத்திலிருந்து ஆகக்குறைந்தது 15.25 மீற்றர் தூரத்தில் நிர்மாணிக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(16) உரிமத்துக்கு உரிய வளாகத்திலிருந்து வெளியேற்றப்படும் கழிவுகளை அகற்றுவதற்கு பிரதேச சபையால் செயற்படுத்தப்படும் திண்ம கழிவு முகாமைத்துவ விதிகளுக்கு அமைவாக தேவையான நடவடிக்கைகள் மேற்கொள்ளப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

இருந்த போதிலும், வளாகத்துக்கு உரிய உரிமம் பெற்றவருக்கு அதற்குரிய கழிவகற்றல் வசதிகள் இருக்கும் போது பிரதேச சபையின் அங்கீகாரத்துடன் சுகாதார வைத்திய அலுவலர் அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகரால் விதிக்கப்படும் நிபந்தனைகளுக்கு உட்பட்டு கழிவகற்றல் சட்டபூர்வமானதாகும்.

(17) பிரதேச சபையின் திண்ம கழிவு முகாமைத்துவ சேவையில் உள்ளடக்கப்படாத பிரதேசத்தில் இறைச்சி விற்பனை நிலையத்தை ஆரம்பிக்க உத்தேசிக்கும் சந்தர்ப்பத்தில் பொது சுகாதார பரிசோதகரின் அறிக்கை மற்றும் சுகாதார வைத்திய அலுவலரின் விதந்துரை அடிப்படையில் பிரதேச சபையின் தவிசாளரால் அங்கீகரிக்கப்பட்ட முறையான கழிவு அகற்றல் முறைமை உரிமம் கோருபவரால் ஏற்பாடு செய்யப்பட்டிருந்தாலன்றி உரிமத்தை வழங்க கூடாது.

5. இந்த துணைவிதியின் கீழ் உரிமம் பெற்ற அனைத்து நபர்களும் இதன் கீழ் குறிப்பிடப்படும் நிபந்தனைகளுக்கு அமைவாக இறைச்சி விற்பனைக்கான வளாகத்தை இயக்க வேண்டும்.

(1) மாமிச வர்த்தக நிலையத்தில் களஞ்சியப்படுத்தல், விற்பனைக்காக காட்சிப்படுத்தல், விற்பனைக்காக வைக்கப்பட்டுள்ள மாமிசங்கள் பொது இடத்தில், வீதியில் அல்லது வீதியில் பயணிக்கும் நபர்களுக்கு தெரியாதவாறு வைத்திருக்க வேண்டும்.

(2) யாராவது உரிமதாரர் இறைச்சி விற்பனை நிலையத்தில் விற்பனை செய்வதற்காக வைத்துள்ள இறைச்சி மனித நுகர்வுக்கு பொருத்தமானது என உறுதிப்படுத்தப்பட்ட சான்றிதழ் அல்லது சான்றிதழ்களின் உண்மை பிரதி சுகாதார வைத்திய அலுவலர், பொது சுகாதார பரிசோதகரால் கோரப்பட்டால் சமர்ப்பிக்கப்பட வேண்டும்.

(3) இந்த துணைவிதியின் கீழ் உரிமம் பெற்ற இடத்தில் விற்பனைக்காக வைக்கப்பட்டுள்ள இறைச்சி அதிகாரப் பிரதேசத்தில் கொல்லப்பட்ட விலங்கின் மாமிசம் இல்லையாயின், குறித்த இறைச்சி 2 பாகை செல்ஸியஸுக்கு குறைந்த குளிர் நிலையில் நன்றாக மூடி வைக்கக்கூடிய வாகனம் அல்லது பெட்டியில் அல்லது வேறு ஏதாவது பொருத்தமான கொள்கலனில் இடப்பட்டு வளாகத்தில் ஒப்படைக்கப்பட்டதாக மிருக வைத்திய அலவலர், பொது சுகாதார பரிசோதகரால் சான்றுபடுத்தப்பட்டிருந்தால் தவிர அவ்வாறான மாமிசம் விற்பனைக்காக வைத்திருக்க கூடாது.

(4) உரிமம் பெற்ற ஏதாவது இறைச்சி விற்பனை நிலையத்தின் நாளாந்த செயற்பாடுகளின் முடிவில் அந்த இடத்தின் தரை மற்றும் சுவர், பொதி செய்யும் பொருட்கள், இறைச்சி வெட்ட பாவிக்கப்படும் உபகரணங்கள் மற்றும் ஏனைய உபகரணங்களும், இறைச்சி விற்பனைக்காக காட்சிப்படுத்தப்படும் இடமும், கிருமிநாசினி திரவம் இடப்பட்டு கழுவி சுத்தப்படுத்த ஏற்பாடு செய்யப்பட வேண்டும்.

(5) உரிமம் பெற்ற ஏதாவது இறைச்சி வர்த்தக நிலையம் மற்றும் அதனை சூழவுள்ள கான், இறைச்சி களஞ்சியப்படுத்தல், பதப்படுத்தல் அல்லது விற்பனை தொடர்பாக பாவிக்கப்படும் அனைத்து கொள்கலன்கள் மற்றும் உபகரணங்களும் நல்ல புதுப்பித்தலுடனும், துர்நாற்றம் இன்றியும் வைத்துக்கொள்ள ஏற்பாடு செய்யப்பட வேண்டும்.

(6) (i) குளிரூட்டியில் இறைச்சி களஞ்சியப்படுத்தப்படும் செய்றபாடுகளில் ஈடுபடும் அனைத்து இடங்களும் அல்லது வர்த்தக நிலையங்களும் மின் துண்டிப்பின் போது செயற்படுத்துவதற்காக நல்ல இயங்கு நிலையில் உள்ள மின்பிறப்பாக்கி இயந்திரம் இருந்தால் தவிர, குளிரூட்டியில் இறைச்சி களஞ்சியப்படுத்தவது சட்டபூர்வமற்றதாகும்.

(ii) மாமிச வர்த்தக நிலையத்தில் விற்பனைக்காக வைக்கப்பட்டுள்ள குளிரூட்டப்பட்ட இறைச்சி பொதி செய்யப்பட்டிருக்காத சந்தர்ப்பத்தில் நடைமுறை சாத்தியமான இயன்றளவு விரைவாக அறை அல்லது கபிநெற்றில் 2 செல்சியஸ் பாகைக்கு குறைவாக வைக்க வேண்டும். அனைத்து சந்தர்ப்பங்களிலும் இறைச்சி பழுதடையாத மற்றும் தொற்று ஏற்படாதவாறு பாதுகாக்க வேண்டும்.

(7) மாமிச வர்த்தக நிலையத்தில் 2 பாகை செல்சியசுக்கு கூடிய வெப்பநிலையில் காட்சிப்படுத்தலுக்காக வைக்கப்பட்டுள்ள புதிய மாமிசம் ஏதாவது காரணத்தின் அடிப்படையிலும் குளிரூட்டி அல்லது மிகைகுளிரூட்டி அல்லது குளிரூட்டப்பட்ட வளாகத்தில் வைத்து மீண்டும் விற்பனை செய்ய கூடாது.

(8) மாமிச வர்த்தக நிலையத்தில் காட்சிப்படுத்தப்படும் குளிரூட்டியில் காட்சிப்படுத்தலுக்காக வைக்கப்பட்டுள்ள மாமிசங்கள் எந்தவொரு காரணத்தினாலும் குளிரூட்டி, மிகைகுளிரூட்டி அல்லது குளிரூட்டப்பட்ட வளாகத்தில் வைத்து மீண்டும் விற்பனை செய்ய கூடாது.

(9) உரிமம் பெற்ற இறைச்சி வர்த்தக நிலையம் நாய்கள், பூனைகள், எலிகள், பூச்சிகள் அல்லது வேறு ஏதாவது உயிரினங்கள் அற்றதாக வைத்திருக்கப்பட வேண்டும்.

(10) உரிமம் பெற்ற இடத்தில் இறைச்சி களஞ்சியப்படுத்த அல்லது விற்பனைக்கு காட்சிப்படுத்த அல்லது விற்பனைக்காக பாவிக்கப்படும் உபகரணங்கள் அல்லது கொள்கலன்கள் தவிர வேறெந்த கருவிகளும் வைத்திருக்க கூடாது.

(11) வர்த்தக நிலையத்தில் மாமிசம் பொதி செய்யும் கருமங்களுக்காக அச்சிடப்பட்ட கடதாசி அல்லது உணவுடன் நேரடியாக படக்கூடாத பொதி செய்யும் பொருட்கள் அல்லது ஊடகம் பாவிக்கப்பட கூடாது.

(12) (i) ஏதாவது தொற்று, தொடுகை அல்லது சரும நோயால் பாதிக்கப்பட்டுள்ள அல்லது அண்மைக்காலத்தில் அவ்வாறான நோயினால் பாதிக்கப்பட்டிருந்த யாராவதொரு நபர் அல்லது அவ்வாறு ஏதாவது நோயினால் பாதிக்கப்பட்ட யாராவது நபருக்கு அண்மைக்காலத்தில் பராமரிப்பில் ஈடுபட்டிருந்த யாராவதொரு நபர் அந்த நோய் தொற்று மற்றும் நோய் பரவும் காலப்பகுதி கடந்திருந்தால் தவிர ஏதாவதொரு இறைச்சி விற்பனை நிலையத்தில் ஏதாவது கருமத்தில் ஈடுபட இடமளிக்க கூடாது.

(ii) உரிமம் பெற்ற இடத்தில் ஏதாவது கருமத்தில் ஈடுபட்டுள்ளவர் நன்றாக கழுவி சுத்தப்படுத்தப்பட்ட உடைகளை உடுத்திருக்க வேண்டும்.

(iii) இறைச்சி விற்பனை தொடர்பான நடவடிக்கை மேற்கொள்ளும் அனைவரும் பொருத்தமான ஆரோக்கியத்துடன் இருப்பதாக சேவையில் ஈடுபட முன்னர் பிரதேசத்தின் சுகாதார வைத்திய அதிகாரியால் சான்றுபடுத்த வேண்டும் என்பதுடன், அந்த சான்றிதழ் இந்த துணைவிதியின் இரண்டாவது உப அட்டவணையில் காட்டப்பட்டுள்ள மாதிரி பத்திரத்துக்கு அமைவாக இருக்க வேண்டும். உணவு கையாளுகை தொடர்பில் செயற்படுபவரின் மருத்துவ பரிசோதனை உரிய பிரதேசத்தின் சுகாதார வைத்திய அதிகாரியால் நிச்சயிக்கப்படும் காலத்துக்கு அமையவும், பிணியாய்வு ரீதியிலும் அல்லது தொற்றுநோய் என குறிப்பிடப்படக்கூடிய காலத்துக்கமைய காலத்தக்கு காலம் மேற்கொள்ளப்படும்.

(13) இறைச்சி வர்த்தகம் நடைபெறும் இடத்தில் சேவையாற்றும் அனைத்து ஊழியர்களுக்கும் பாதுகாப்பான வாய் கவசம், கையுறை மற்றும் தேவையான ஏனைய பாதுகாப்பு உடைகள் வழங்கப்பட்டு இருப்பதும், அந்த ஊழியர்கள் இறைச்சி விற்பனை நிலையத்தில் சேவையில் ஈடுபடும் அனைத்து சந்தர்ப்பங்களிலும் அந்த பாதுகாப்பு உடைகளை அணிந்திருப்பதாக உறுதிப்படுத்த வேண்டியது உரிமம் பெற்றவரின் கருமமாகும்.

(14) உரிமம் பெற்ற இடத்தில் சேவையில் ஈடுபட்டுள்ள அனைத்து நபர்களினதும் பாவனைக்காக தொற்று நீக்கி வசதியுடனான கை கழுவுதல் மற்றும் உலர்தலுக்கு போதுமான வசதிகளை ஏற்படுத்துவது உரிமதாரின் கருமமாகும்.

(15) அந்த வளாகங்களில் போதுமானளவு குடிநீர் வழங்கப்பட்டிருக்க வேண்டும். தண்ணீர் சுத்தமான பாத்திரங்களில் சேகரித்து வைக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும் என்பதுடன், அந்த கொள்கலன்கள் அபாயகரமான மற்றும் அசுத்தமான பொருட்கள் அற்றதாக இருக்க வேண்டும்.

(16) இறைச்சிகளின் பாதுகாப்பு இடையூறு ஏற்படுத்தும் நிலைகள் தொடர்பில் நடவடிக்கை எடுப்பதற்கு மற்றும் ஏதாவது பழுதடைந்த உணவு உற்பத்திகளை நுகர்வோருக்கு வழங்குவதனை தடுப்பதற்காக வலுவான செயல் ஒழுங்கு விதிகளை உருவாக்குவதாக உரிமதாரர் உறுதிப்படுத்த வேண்டும்.

(17) சுகாதார வைத்திய அதிகாரியின் அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகரின் கருத்துக்கு அமைய இறைச்சி வைக்கப்பட்டுள்ள முறை மற்றும் அசுத்தமடைவதற்கு எதிராக ஏற்பாடு செய்யப்பட்டுள்ள பாதுகாப்பு ஏற்பாடுகள் போதுமானதாக இல்லாத சந்தர்ப்பத்தில், உணவு அசுத்தமடைதலை தடுப்பதற்காக சுகாதார வைத்திய அலுவலர் அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகரால் விதிக்கப்படும் மேலதிக நடவடிக்கைகள் மேற்கொள்ளப்பட வேண்டும்.

(18) உரிமம் பெற்ற நிறுவனத்தின் யாராவதொரு ஊழியரால் சுத்தம் இல்லாத அல்லது வேறு ஏதாவது முறையில் துடைப்பதற்காக பொருத்தமற்ற துவாய் அல்லது வேறு துணி துண்டுகளால் ஏதாவது உபகரணம் துடைக்கப்பட கூடாது.

(19) முற்தயாரிப்பு பகுதிகளில் தேவையேற்பட்டால் தொற்றுநீக்கி வசதியுடன் கை கழுவுவதற்கும், உலர்த்தவதற்குமான போதுமான வசதி இருக்க வேண்டும்.

(20) வளாகத்தில் பாவிக்கப்படும் கருவிகள் மற்றும் உபகரணங்களை சுத்தப்படுத்துதல் மற்றும் தொற்றுநீக்கிகளை இடுவதற்கான போதுமான வசதிகள் வழங்கப்பட்டிருக்க வேண்டும். அந்த வசதிகள் துரு பிடிக்காத பொருட்களால் தயாரிக்கப்பட்டு இருக்க வேண்டும் என்பதுடன், அவற்றை இலகுவாக கழுவ கூடியவாறு போதுமானளவு நீர் வழங்கல் இருக்க வேண்டும்.

6. ஏதாவது் விலங்கறு நிலையத்தில் ஏதாவதொரு தினத்தில் இறைச்சிக்காக விலங்குகளை கொல்வது தடை செய்து இறைச்சி விற்போர் கட்டளை சட்டத்தின் 17 ஆவது பிரிவின் அதிகாரத்துக்கமைய தகுதி வாய்ந்த அதிகாரமுள்ளவரால் உத்தரவு விடுக்கப்பட்டுள்ள சந்தர்ப்பத்தில், ஏதாவது இறைச்சி விற்பனை நிலையத்தில் விற்பனை செய்தல் அல்லது விற்பனைக்காக இறைச்சியை காட்சிப்படுத்துதல் கூடாது.

7. தவிசாளர் அல்லது சுகாதார வைத்திய அதிகாரி, பொது சுகாதார பரிசோதகரால் இறைச்சி வர்த்தக நிலையத்தில் விற்பனைக்கு வைக்கப்பட்டுள்ள அல்லது விற்பனைக்காக காட்சிப்படுத்தப்பட்டுள்ள அல்லது உள்ளே களஞ்சியப் படுத்தப்பட்டுள்ள ஏதாவது இறைச்சி வகையின் மாதிரியை அதற்கான வர்த்தக பெறுமதியை செலுத்தி பெற்று கொள்ளுதல் சட்டபூர்வமானதாக இருக்கும் என்பதுடன், யாராவதொரு உரிமம் பெற்றவர் அந்த கொள்வனவு செய்தலை நிராகரிக்கவோ, அதற்று இடையூறு ஏற்படுத்தவோ கூடாது.

8. இந்த துணைவிதியின் விதிகளை பரிசீலிப்பதற்கு தவிசாளர் அல்லது சுகாதார வைத்திய அதிகாரி அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகர் அல்லது தவிசாளரால் அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட வேறு அலுவலருக்கு அதிகாரம் உள்ளது என்பதுடன் அதற்கு உரிமம் பெற்றவர் அனைத்து நியாயமான ஒத்துழைப்புகளையும் வழங்க வேண்டும்.

9. உரிமம் பெற்ற வளாகத்தில் இந்த துணைவிதியின் ஏற்பாடுகளுக்கு முரணாக ஏதாவது இறைச்சி விற்பனை நிலையம் இயக்கப்பட்டால், நிச்சயித்து குறிப்பிடப்படும் திகதிக்கு முன்னர் அந்த இடத்தை அந்த நியமங்களுக்கு அமைவான நிலைக்கு கொண்டுவருவதற்கு தேவையான அனைத்தையும் நிறைவேற்றுமாறு உரிமம் பெற்றவருக்கு உத்தரவிடும் அறிவித்தல் தவிசாளரால் அந்த உரிமம் பெற்றவருக்கு ஒப்படைக்க நடவடிக்கை எடுக்க வேண்டும். அந்த அறிவித்தல் வழங்கப்படும் ஆகக்கூடிய காலம் 30 நாட்களை விட கூடக்கூடாது.

10. மேலே 9 ஆவது பிரிவில் குறிப்பிடப்பட்ட முறையிலான அறிவித்தல் கிடைத்த எவராவது ஒரு உரிமத்துக்கு உரியவரால் அந்த அறிவித்தலில் நிச்சயிக்கப்பட்டு குறிப்பிடப்பட்டுள்ள திகதிக்கு முன்னர் அந்த அறிவித்தலில் உத்தரவிடப்பட்டுள்ள முறையில் செயற்படுத்த வேண்டும். உரிமம் பெற்றவரால் விடுக்கப்படும் நியாயமான எழுத்து மூலமான கோரிக்கை அடிப்படையில் அந்த அறிவித்தலில் நிச்சயிக்கப்பட்டு குறிப்பிடப்பட்ட காலத்தை நீடிப்பதற்கான அதிகாரம் தவிசாளருக்கு இருக்க வேண்டும். எவ்வாறாயினும் நீடிக்கப்படும் காலம் 14 நாட்களுக்கு கூடுதலாக இருக்க கூடாது.

11. மேலே 9 ஆவது பிரிவில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள முறையிலான அறிவித்தல் யாராவதொரு உரிமம் பெற்றவர் அறிவித்தலில் நிச்சயிக்கப்பட்டு உத்தரவிடப்பட்டுள்ள திகதி அல்லது நீடிக்கப்பட்ட திகதிக்கு முன்னர் அந்த அறிவித்தலில் உத்தரவிடப்பட்டுள்ள முறையில் செயற்படுத்துவதனை மீறும் சந்தர்ப்பத்தில், அந்த இடத்துக்கு வழங்கப்பட்ட உரிமம் தவிசாளரால் செல்லுபடி அற்றதாக்கப்படுதல் சட்டபூர்வமானதாக இருக்க வேண்டும்.

12. இந்த துணைவிதியின் கீழ் வழங்கப்பட்ட அனைத்து உரிமங்களும் முன்னரே இரத்து செய்யப்படாவிட்டால் தவிர அந்த உரிமம் எந்த ஆண்டுக்காக வழங்கப்பட்டதோ அந்த ஆண்டின் திசெம்பர் 31 ஆம் திகதி நிறைவடைய வேண்டும்.

13. இந்த துணைவிதியின் கீழ் பெற்று கொள்ள வேண்டிய உரிமம் இன்றி வளாகத்தை இயக்குதல் அல்லது துணைவிதியில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள ஏதாவது விதிகளை மீறுதல் தவறாகும் என்பதுடன், அந்த தவறு தொடர்பில் உரிய நீதிமன்ற அதிகாரமுடைய நீதிமன்றத்தினால் தவறுக்கு குற்றவாளியாக்கிய பின்னர் அந்த தவறு தொடர்பில் 1987/15 ஆம் இலக்க பிரதேச சபை சட்டத்தின் 122(2) ஆவது உப பிரிவில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள தண்டத்துக்கு உட்பட வேண்டும். அந்த தவறு தொடர்பில் உரிய அதிகாரமுடைய நீதிமன்றத்தினால் தவறுக்கு குற்றவாளியாக்கப்பட்ட பின்னர் தண்டத்துக்கு உட்படுத்தப்பட்ட நபரால் அந்த மீறல் அல்லது மீறுதல் தொடர்ந்தும் இடையறாது மேற்கொள்ளப்பட்டு வரும் போது அந்த மீறல் தொடர்பில் கவனம் செலுத்தி தவிசாளரால் அல்லது சுகாதார வைத்திய அலுவலரால் அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகரால் எழுத்து மூல அறிவித்தல் ஒப்படைக்கப்பட்ட பின்னர் மீறலை தொடர்ந்தும் இடையறாது மேற்கொள்ளும் ஒவ்வொரு நாளுக்கும் மேலே குறிப்பிடப்பட்ட பிரிவின் மேலதிக தண்டத்துக்கு உட்பட வேண்டும்.

பொருள்கோடல்

14. இந்த துணைவிதியின், சொற்பதங்கள் தொடர்பில் பொருள்கோடல் தேவையென்றால் தவிர,

"தவிசாளர்" என்பது, இந்த பிரதேச சபையின் நிகழ்கால தவிசாளராக பதவி வகிக்கும் நபர் அல்லது அந்த பதவியின் கருமங்களை நிறைவேற்றுபவர் எனவும்,

"பிரதேச சபை" என்பது, கலிகமுவ பிரதேச சபை எனவும்,

"அதிகாரப் பிரதேசம்" என்பது, கலிகமுவ அதிகாரப் பிரதேச பிரதேசம் எனவும்,

"சுகாதார வைத்திய அதிகாரி" என்பது, நிகழ்கால பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்திலுள்ள ஏதாவது சுகாதார வைத்திய அலுவலர் பிரிவில் அந்த பதவி வகிக்கும் நபர் எனவும்,

"பொது சுகாதார பரிசோதகர்" என்பது, நிகழ்கால பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்திலுள்ள ஏதாவது பொது சுகாதார பரிசோதகர் பிரிவில் அந்த பதவி வகிக்கும் நபர் எனவும்,

"அதிகாரம் பெற்ற அலுவலர்" என்பது, நிகழ்கால தவிசாளரால் எழுத்துமூல அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட யாராவது அலுவலர் எனவும்,

"உரிமதாரர்" என்பது, துணை விதியின் கீழ் உரிமம் பெற்ற நிறுவனம் / நபர் அல்லது தனிநபர் எனவும்,

"கிருமிநாசினி" என்பது, இலங்கையின் கிருமிநாசினி பதிவாளரால் அங்கீகரிக்கப்பட்ட கிருமிநாசினி எனவும்,

"சுத்தப்படுத்தல்" என்பது, மண், சேர்ந்துள்ள உணவு பகுதிகள், குப்பை, கிறீஸ் அல்லது வேறு பாதிப்பு ஏற்படுத்தக்கூடிய பிற பொருட்களை அகற்றுதல் எனவும்,

"மாசுப் பொருட்கள்" என்பது, உணவுகளின் பாதுகாப்பு தன்மைக்கோ, பொருத்தமான தன்மைக்கோ பாதிப்பு ஏற்படுத்தக்கூடிய ஏதாவது உயிரியல், இரசாயனவியல் சேர்க்கைகள், பிற பொருட்கள் அல்லது வேறு பொருட்கள் எனவும்,

"மாசடைதல்" என்பது, உணவு அல்லது உணவு பின்னணிக்கு மாசடைந்த பொருட்கள் நுழைதல் அல்லது உருவாதல் எனவும்,

"கிருமிநாசினி" என்பது, உணவின் பாதுகாப்பு அல்லது தரத்தை குறைக்காத மட்டத்தில் சுற்றாடலில் உள்ள நுண்ணுயிர்களின் அளவு இரசாயன சேர்க்கைகள் மூலம் அல்லது பௌதிக முறையில் குறைத்தல் எனவும்,

"குடிநீர்" என்பது, நோய் ஏற்படுவதற்கோ, உடலுக்கு பாதிப்பு ஏற்படுத்தும் உடல் தாக்கம் ஏற்படுவதற்கு போதுமானளவு அசுத்த சேர்க்கைகள் அற்ற மற்றும் உள்ளடங்கியுள்ள பக்றீரியா மற்றும் இரசாயன நிலமைகள் தேசிய தராதரத்துக்கு அமைவான நீர் எனவும்,

"கால்நடை மருத்துவர்" என்பது, 1956/46 இலக்க கால்நடை மருத்துவர் மற்றும் தொழில்வாண்மையாளர்களின் சட்டத்தின் கீழ் கால்நடை மருத்துவராக அல்லது கால்நடை தொழில்வாண்மையாளராக பதிவு செய்யப்பட்ட நபர் எனவும்,

"நியாயமான நேரம்" என்பது, உரிமம் பெற்ற கருமம் அல்லது அது தொடர்பான கருமங்களில் ஈடுபடும் நேரம் எனும் கருத்தாகும்.

"விலங்கு" என்பது, கொல்கள கட்டளை சட்டத்தின் கீழ்வரும் எந்தவொரு விலங்கு எனவும் கருதப்படும்.

15. இந்த துணைவிதியின் சிங்கள, தமிழ் ஆங்கில பிரதிகளில் மொழி வாசகங்களுக்கிடையில் ஏதாவது ஒத்துவராமை ஏற்பட்டால் சிங்கள வாசகமே வலுவுள்ளதாக இருக்கும்.

முதலாவது அட்டவணை

………………….. ஆம் ஆண்டுக்கான வர்த்தக உரிமம் பெறுவதற்கான விண்ணப்பப்படிவம்

01. விண்ணப்பதாரியின் பெயர் : -
02. தனிப்பட்ட முகவரி : -
03. தேசிய அடையாள அட்டை இலக்கம் : -
04. தொலைபேசி இலக்கம் : கையடக்க : - நிரந்தர : -
05. வியாபாரத்தின் தன்மை : -
06. ஆரம்பித்த வருடம் : -
07. வியாபார நிலைய முகவரி : -
08. கிராம அலுவலர் பிரிவு : -
09. சோலைவரி இலக்கம் : -
10. ஆரம்ப வியாபாரமாக இருந்தால் முன் அங்கீகாரம் பெறப்பட்டள்ளதா என்பது : -
(பெறப்பட்டு இருந்தால் நிழற்பிரதியை இணைக்க வேண்டும்.)
11. வியாபார பெயர் பதிவு செய்யப்பட்டிருந்தால், அதன் கோவை இலக்கம் :-
12. வியாபார நிலைய முகாமையாளரின் அல்லது பிரதிநிதியின்
    I. பெயர் மற்றும் தனிப்பட்ட முகவரி : - …………………………
    II. தேசிய அடையாள அட்டை இலக்கம் : -
    III. தொலைபேசி இலக்கம் : கையடக்க : - நிரந்தர : -

மேற்படி தகவல்கள் உண்மையானதும், சரியானதுமென உறுதிப்படுத்துகிறேன்.

மேற்படி தகவல்களில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள கைத்தொழில், வர்த்தகத்தை நடத்துவதற்கான நிலையத்துக்கு ……………. ஆண்டுக்காக வர்த்தக உரிமத்தை எனக்கு வழங்குமாறு கோருகிறேன். இது தொடர்பாக அமுலிலுள்ள சட்டதிட்டங்களுக்கு உடன்படுகிறேன்.

திகதி : - ....   …………………………………
விண்ணப்பதாரியின் கையொப்பம்.

அலுவலக பாவனைக்காக

வருமான பரிசோதகர்,

மறுபுறத்தில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விண்ணப்பப்படிவத்துக்கு உரிய வர்த்தக உரிமத்தை வழங்குவதற்கான உங்களது அவதானிப்பு மற்றும் விதந்துரையை விரைவாக எனக்கு அனுப்புமாறு தயவுடன் கோருகிறேன்.

…………………………..
திகதி : - ....   செயலாளர்.

செயலாளர்,

உரிமம் வழங்க விதந்துரைக்கிறேன். / விதந்துரைக்கவில்லை.

……………………….

திகதி : - .... வருமான பரிசோதகர்.

சுகாதார வைத்திய அதிகாரி,

மறுபுறத்தில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விண்ணப்பப்படிவம் தொடர்பான வர்த்தக உரிமம் வழங்குவதற்கான உங்களது அவதானிப்பு மற்றும் விதந்துரையை விரைவாக எனக்கு அனுப்புமாறு தயவுடன் கோருகிறேன்.

……………………….

திகதி : - .... செயலாளர்.

சுகாதார வைத்திய அதிகாரி,

துணை விதி மற்றும் ஏனைய ஒழுங்குவிதிகளுக்கு அமைய தகைமை பூர்த்தி செய்யப்பட்டுள்ளது. உரிமம் வழங்க விதந்துரைப்பதற்காக அறிக்கையிடுகிறேன்.

………………………..

திகதி : - .... பொது சுகாதார பரிசோதகர்.

செயலாளர்,

மேற்படி விண்ணப்பப்படிவத்துக்கு அமைய குறித்த நிலையத்துக்கான உரிமத்தை வழங்க விதந்துரைக்கிறேன். / விதந்துரைக்க வில்லை. (விதந்துரைக்கவில்லை எனின் அதற்கான காரணத்தை குறிப்பிடுக.)

....

திகதி : - .... சுகாதார வைத்திய அதிகாரி.

இரண்டாவது அட்டவணை

நிழற்படம்

இறைச்சி விற்பனைங்களில் பணியாற்றுவோருக்கு வழங்கப்படும் மருத்துவ சான்றிதழ்

……………………… பிரதேச சுகாதார வைத்திய அதிகாரி ……………………… ஆகிய நான், …………………………. தேசிய அடையாள அட்டை இலக்கத்தை கொண்ட திரு/திருமதி ……………………….. பொருத்தமானவாறு ஆய்வுகூட பரிசோதனையின் பின்னர் உடல் ரீதியாக பரிசோதிக்கப்பட்டது. அவர் உணவின் பாதுகாப்புக்கு அச்சுறுத்தல் அல்லது எதிர்காலத்தில் அச்சுறுத்தல் கூட்டு தொற்று நோயால் அல்லது ஏதாவது நோய்காவியினால் பாதிக்கப்படவில்லை எனவும், அவருக்கு காயம், தோலில் தொற்று, குடற்புண் அல்லது வயிற்றோட்டம் ஆகிய நோய் நிலை இல்லையென உறுதிப்படுத்துகிறேன்.

....

திகதி : - .... சுகாதார வைத்திய அதிகாரி.

(பதவி இலச்சினை)

12 - 68/8

கலிகமுவ பிரதேச சபை

மீன் விற்பனை நிலையங்களை இயக்குதல் தொடர்பான துணைவிதி

1987 ஆம் ஆண்டின் 15 ஆம் இலக்க பிரதேச சபைகள் சட்டத்தின் 126 ஆவது பிரிவினோடு கூறக்கூடிய சட்டத்தின் 122 ஆவது பிரிவில் பிரதேச சபைக்கு கிடைத்துள்ள அதிகாரங்களின் பிரகாரம் கலிகமுவ பிரதேச சபையினால் உருவாக்கப்பட்ட மற்றும் 2019.07.09 ஆந் திகதியன்று நடைபெற்ற பொதுச்சபையின் அங்கீகாரம் பெற்ற இங்கு கீழ் காணப்படும் கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பரப்பினுள் மீன் விற்பனை நிலையங்களை இயக்குதல் தொடர்பான துணைவிதி, 1989 ஆம் ஆண்டின் 12 ஆம் இலக்க மாகாண சபை (இடை நேர் விதிகள்) சட்டத்தின் 2 ஆவது பிரிவினோடு கூறக்கூடிய மேற்குறிப்பிட்ட பிரதேச சபை சட்டத்தின் 123 (1) ஆம் பிரிவின் பிரகாரம் சப்பிரகமுவ மாகாண சபையின் ஆளுனர் தம்ம திசாநாயக ஆகிய என்னால் அங்கீகரிக்கப்பட்டுள்ளது என்பதையும், இந்த அறிவித்தல் வர்த்தமானியில் வெளியிடப்படும் தினத்திலிருந்து அதன் துணைவிதி கலிகமுவ பிரதேச சபை எல்லைக்குள் அமுலாக்கப்படும் என்பதையும் இத்தால் அறிவிக்கப்படுகின்றது.

தம்ம திசாநாயக,
ஆளுனர்,
சப்பிரகமுவ மாகாணம்.

சப்பிரகமுவ மாகாண சபை,
2019, ஒற்றோபர் 30.

கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பிரதேசத்தில் மீன் விற்பனை நிலையங்களை இயக்குதல் தொடர்பான துணைவிதி

1. இந்த துணைவிதி கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பிரதேசத்தில் மீன் விற்பனை நிலையங்களை இயக்குதலை கட்டுப்படுத்தல், நிர்வகித்தல் மற்றும் முறைமை படுத்தலுக்காக விதிக்கப்படுகிறது.

2. இந்த துணைவிதி கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பிரதேசத்தில் மீன் விற்பனை நிலையங்களை இயக்குதல் தொடர்பான துணைவிதி என அழைக்கப்படும்.

3. (1) எவராவது ஒரு நபர் கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பிரதேசத்தில் (இதன் பின்னர் அதிகாரப் பிரதேசமாக அடையாளம் காணப்படும்) ஏதாவதொரு வளாகத்தின் தவிசாளரிடம் அதற்காக வழங்கப்பட்ட செல்லுபடியான உரிமம் இருந்தால் தவிர, மீன் விற்பனை நிலையங்களை இயக்க கூடாது.

(2) இந்த துணைவிதியின் கீழான உரிமத்துக்காக விண்ணப்பிக்கும் அனைத்து நபர்களும் இதன் முதலாவது அட்டவணைக்கு ஏற்றவாறு தயாரிக்கப்பட்ட விண்ணப்ப படிவத்தின் மூலம் உரிமத்துக்காக விண்ணப்பிக்க வேண்டும்.

(3) (அ) இந்தப் பிரிவின் கீழான உரிமத்துக்காக அறவிடப்பட வேண்டிய கட்டணம் அடிப்படை சட்டத்தில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள ஏற்பாடுகளுக்கு உட்பட்டு சபையால் தீர்மானித்து விதிக்கப்பட்டு அறவிடப்பட வேண்டிய கட்டணமாக இருக்க வேண்டும்.

(ஆ) இந்த துணைவிதியின் கீழ் உரிமம் பெற்ற நபர் தனது வளாகத்தில் இலகுவாக வெளியே தெரியக்கூடியவாறு மும்மொழியிலும் அவரது பெயர் மற்றும் "உரிமம் பெற்ற மீன் விற்பனை நிலையம்" எனும் அறிவித்தல் பலகை மற்றும் நடப்பு ஆண்டுக்கான உரிமத்தை காட்சிப்படுத்த வேண்டும்.

4. (1) இந்த துணைவிதி அமுலுக்கு வந்த பின்னர்மேற்குறிப்பிட்ட 3 ஆவது பிரிவின் கீழ் உரிமத்துக்குரியவளாகமாக ஆரம்பித்து இயக்க எதிர்பார்க்கும் விண்ணப்பிக்கும் யாராவது நபர்அதற்கான தகைமை தொடர்பில் தவிசாளரிடமிருந்து இந்தத் துணை விதியின் கீழ் முன்அங்கீகாரம் பெற்றிருந்தால் அன்றி மேற்குறிப்பிட்ட 3 ஆவது கீழ் உரிமத்துக்கு விண்ணப்பிக்கும் உரிமை இல்லை.

(2) இந்த துணைவிதியின் முன் அங்கீகாரத்துக்கான விண்ணப்பம் தொடர்பில் பொது சுகாதார பரிசோதகரின் அறிக்கை மற்றும் சுகாதார வைத்திய அதிகாரியின் விதந்துரையின் அடிப்படையில் தவிசாளரால் அங்கீகாரம் வழங்கப்பட வேண்டும்.

(3) இந்தப் பிரிவின் கீழ் அங்கீகாரம் வழங்கும் போது அறவிட வேண்டிய பரிசீலனை கட்டணம் காலத்துக்கு காலம் சபையினால் பிரேரிக்கப்படும் தீர்மானம் ஊடாக தீர்மானிக்கப்பட்டு அறவிடப்படலாம்.

(4) இந்த துணைவிதியின் 3 ஆவது பிரிவின் கீழ் உரிமத்துக்கு விண்ணப்பிக்கும் அனைத்து நபர்களும் இதன் கீழ் குறிப்பிடப்படும் நிபந்தனைகளை நிறைவு செய்திருக்க வேண்டும்.

5. (1) வியாபாரம் ஆரம்ப வியாபாரமாக இருந்தால் துணைவிதியின் 4 ஆவது பிரிவின் கீழ் அங்கீகாரம் பெற்றிருத்தல்.

(2) உரிமத்துக்கு உரிய வளாகத்துக்கான நிர்மாணங்கள் அதற்குரிய எழுத்திலான சட்டத்துக்கு அமைவாக தவிசாளரால் அங்கீகரிக்கப்பட்ட வரைபடத்துக்கு அமைய நிர்மாணிக்கப்பட்டதாக இருத்தல் வேண்டும்.

(3) அந்த நிர்மாணங்கள் நிரந்தர நிர்மாண பொருட்களால் நல்ல முறையில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருக்க வேண்டும் என்பதுடன், நல்ல நிலையில் பராமரிக்கப்பட்டு வர வேண்டும். அனைத்து நிர்மாண பொருட்களிலும் நுண்ணுயிர்கள் இருக்க கூடாது என்பதுடன், அந்த பொருட்களால் மீன்களுக்கு பொருத்தமற்ற பொருட்கள் தொற்ற கூடாது. நிர்மாண வேலைகள் முடிவடைந்த பின்னர் அந்த பொருட்களிலிருந்து நச்சு வாயுக்கள் வெளியேற கூடாது.

(4) மீனை சேமித்தல், காட்சிப்படுத்தல் மற்றும் விற்பனை மேற்கொள்ளப்படும் இடத்திலுள்ள அனைத்து உபகரணங்களிலும் நுண்ணுயிர்கள் இருக்கக்கூடாது என்பதுடன், பாவிக்கப்படும் உபகரணங்களில் உணவுக்கு பொருத்தமற்ற பொருட்கள் தொற்றியிருத்தல் அல்லது நச்சுத்தன்மையான வாயுக்கள் வெளியேற கூடாது.

(5) விற்பனைக்கு வைக்கப்பட்டுள்ள மீனுக்கு மேலே தொங்கவிடப்பட்டுள்ள மின் குமிழ்கள் மற்றும் பொருத்தல்கள் பாதுகாப்பான நிலையில் இருக்க வேண்டும் என்பதுடன் அவை கவசமிடப்பட்டவையாக இருத்தல் வேண்டும்.

(6) நுண்ணிய துவாரங்கள் அற்ற நீர் புகாத, உறிஞ்சும் தன்மையற்ற, கழுவக்கூடிய மற்றும் வழுக்கும் தன்மையற்ற மூலப்பொருட்களால் உருவாக்கப்பட்ட தரை இருக்க வேண்டும். அது சுத்தப்படுத்தவும், கிருமிநாசினி இடுவதற்கும் இலகுவானதாக இருக்க வேண்டும். அதன் உட்தரையிலுள்ள வெளியேறும் இடங்கள் ஊடாக திரவம் வழிந்தோடக்கூடியவாறான போதுமானளவு சாய்வு இருக்க வேண்டும்.

(7) சுவர் நீர் புகாத, உறிஞ்சும் தன்மையற்ற மற்றும் கழுவக்கூடிய பொருட்களால் தயாரிக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும் என்பதுடன், அந்த சுவரில் துவாரங்கள் மற்றும் கிருமிகள் அற்றதாக இருக்க வேண்டும். செயற்பாடு மேற்கொள்ளப்படும் உயரம் வரை அந்த சுவர் மிருதுவாக இருக்க வேண்டும். அந்த சுவர்களில் நுண்ணிய துவாரங்கள் இருக்க கூடாது. மேலும் அந்த சுவர் சுத்தப்படுத்துவதற்கும், கிருமிநாசினி இடுவதற்கும் இலகுவானதாக இருக்க வேண்டும்.

(8) மீனுடன் நேரடியாக தொடர்புபடும் மேற்பரப்புக்கள் நல்ல நிலையிலும், நிலைத்திருக்க கூடிய மற்றும் இலகுவாக சுத்தப்படுத்தக்கூடிய, பராமரிப்பதற்கும், கிருமிநாசினி இடுவதற்கும் இலகுவானதாக இருக்க வேண்டும். அந்த மேற்பரப்புக்கள் மிருதுவாகவும், உறிஞ்சும் தன்மை அற்ற பொருட்களாலும் தயாரிக்கப்பட்டதாக இருக்க வேண்டும் என்பதுடன், அந்த மேற்பரப்புக்கள் உணவுகளுக்கும், கழுவும் பொருட்களுக்கும், கிருமிநாசினிகளுக்கும் தாக்கம் அடையாததாக இருக்க வேண்டும்.

(9) மின் விற்பனை செய்யும் இடத்துக்கு மேலே உட்கூரை அல்லது நல்ல முறையில் நிறைவு செய்யப்பட்ட கூரை இருக்க வேண்டும் என்பதுடன் உட்கூரை அல்லது கொங்கிரீட் கூரையில் தூசி படிதலை தடுக்கக்கூடியவாறு, கட்டியாதல் குறைவாக கூடியவாறு மற்றும் உட்கூரையில் பூஞ்சணம் பிடித்தல் மற்றும் பரவுதலை தவிர்க்ககூடியவாறு உருவாக்கி, நிர்மாணித்து மற்றும் நிறைவு செய்யப்பட்டிருக்க வேண்டும் என்பதுடன் உட்கூரையை சுத்தப்படுத்த இலகுவாக இருக்க வேண்டும்.

(10) யன்னல்கள் இலகுவாக சுத்தப்படுத்த கூடியதாக இருக்க வேண்டும் என்பதுடன், அவை தூசிகள் சேராத வகையில் நிர்மாணிக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும். மேலும் அந்த ஜன்னலுக்கு அகற்றக்கூடிய மற்றும் சுத்தப்படுத்தக்கூடிய, கிருமிகள் உள்நுழைய முடியாதவாறு வலை பொருத்தப்பட்டிருக்க வேண்டும் என்பதுடன், தேவைக்கேற்றவாறு யன்னல்கள் பொருத்தப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(11) மீன் விற்பனைக்காக வைக்கப்பட்டுள்ள இடத்துக்கு மேலேயுள்ள அனைத்து கட்டமைப்புகள் மற்றும் பொருத்துதல்கள் கெட்டியாதல் மற்றும் கசிவு ஏற்படுவதன் மூலம் இறைச்சி நேரடியாக மற்றும் மறைமுகமாக அசுத்தமடைவதனை தடுக்ககூடியவாறு பொருத்தப்பட்டிருக்க வேண்டும் என்பதுடன், அவை சுத்தப்படுத்தல் செயற்பாடுகளுக்கு இடைஞ்சலாக இருக்க கூடாது. அவற்றில் தூசி படிதல், பூஞ்சணம் பிடித்தல் அதிகரித்தல் மற்றும் பரவுதலை தடுக்ககூடியவாறு வடிவமைக்கப்பட்டு அமைத்து முடிக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(12) கான் கழிவுகள் தேங்கியிருக்காத மற்றும் மீண்டும் வழிந்து வராதவாறு போதுமானளவு இருக்க வேண்டும் என்பதுடன், மாசடைதலை தவிர்க்க கூடியவாறு நிர்மாணிக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(13) வளாகத்தில் கழிவுநீர், மலகழிவுகள் ஏதாவது பொது நீர்ப்பாதையில், கானில், திறந்த நிலத்தில் வழிந்தோடுவதனை தடுப்பதற்கு போதுமான நடவடிக்கை எடுக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(14) கழிவு நீர், மலக்கழிவு வழிந்தோடுவதற்காக உருவாக்கப்பட்ட கழிவுக் குழி, உறிஞ்சும் குழி காற்றுக்கு திறந்து விடப்படக்கூடாது என்பதுடன் அந்த உறிஞ்சும் குழியினால் நிலக்கீழ் நீர் மாசடையக்கூடாது.

(15) கழிவு நீர், மலக்கழிவு வழிந்தோடுவதற்காக உருவாக்கப்பட்ட கழிவுக் குழி அங்கீகரிக்கப்பட்ட தராதரத்தில் நிர்மாணிக்கப்பட்ட இருக்க வேண்டும்.

(16) உறிஞ்சும் குழி ஏதாவது நீர் மூலத்திலிருந்து ஆகக்குறைந்தது 15.25 மீற்றர் தூரத்தில் நிர்மாணிக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(17) பிரதேச சபையின் திண்ம கழிவு முகாமைத்துவ சேவையில் உள்ளடக்கப்படாத பிரதேசத்தில் இறைச்சி விற்பனை நிலையத்தை ஆரம்பிக்க உத்தேசிக்கும் சந்தர்ப்பத்தில் பொது சுகாதார பரிசோதகரின் அறிக்கை மற்றும் சுகாதார வைத்திய அலுவலரின் விதந்துரை அடிப்படையில் பிரதேச சபையின் தவிசாளரால் அங்கீகரிக்கப்பட்ட முறையான கழிவு அகற்றல் முறைமை உரிமம் கோருபவரால் ஏற்பாடு செய்யப்பட்டிருந்தாலன்றி உரிமத்தை வழங்க கூடாது.

6. (1) இந்த துணைவிதியின் கீழ் உரிமம் பெற்ற அனைத்து நபர்களும் இதன் கீழ் குறிப்பிடப்படும் நிபந்தனைகளுக்கு அமைவாக மீன் விற்பனைக்கான வளாகத்தை இயக்க வேண்டும்.

(2) உரிமத்துக்கு உரிய வளாகத்திலிருந்து வெளியேற்றப்படும் கழிவுகளை அகற்றுவதற்கு பிரதேச சபையால் செயற்படுத்தப்படும் திண்ம கழிவு முகாமைத்துவ விதிகளுக்கு அமைவாக தேவையான நடவடிக்கைகள் மேற்கொள்ளப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

இருந்த போதிலும், வளாகத்துக்கு உரிய உரிமம் பெற்றவருக்கு அதற்குரிய கழிவகற்றல் வசதிகள் இருக்கும் போது பிரதேச சபையின் அங்கீகாரத்துடன் சுகாதார வைத்திய அதிகாரி அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகரால் விதிக்கப்படும் நிபந்தனைகளுக்கு உட்பட்டு கழிவகற்றல் சட்டபூர்வமானதாகும்.

(3) இந்த துணைவிதியின் கீழ் உரிமம் பெற்ற இடத்தில் விற்பனைக்காக வைக்கப்பட்டுள்ள மீன் 2 பாகை செல்ஸியஸுக்கு குறைந்த குளிர் நிலையில் நன்றாக மூடி வைக்கக்கூடிய வாகனம் அல்லது பெட்டியில் அல்லது வேறு ஏதாவது பொருத்தமான கொள்கலனில் இடப்பட்டு வளாகத்தில் ஒப்படைக்கப்பட்டதாக மிருக வைத்திய அலவலர், பொது சுகாதார பரிசோதகரால் சான்றுபடுத்தப்பட்டிருந்தால் தவிர அவ்வாறான மாமிசம் விற்பனைக்காக வைத்திருக்க கூடாது.

(4) உரிமம் பெற்ற ஏதாவது இறைச்சி விற்பனை நிலையத்தின் நாளாந்த செயற்பாடுகளின் முடிவில் அந்த இடத்தின் தரை மற்றும் சுவர், பொதி செய்யும் பொருட்கள், மீன் வெட்ட பாவிக்கப்படும் உபகரணங்கள் மற்றும் ஏனைய உபகரணங்களும், இறைச்சி விற்பனைக்காக காட்சிப்படுத்தப்படும் இடமும், கிருமிநாசினி திரவம் இடப்பட்டு கழுவி சுத்தப்படுத்த ஏற்பாடு செய்யப்பட வேண்டும்.

(5) உரிமம் பெற்ற ஏதாவது மீன் வர்த்தக நிலையம் மற்றும் அதனை சூழவுள்ள கான், மீன் களஞ்சியப்படுத்தல், பதப்படுத்தல் அல்லது விற்பனை தொடர்பாக பாவிக்கப்படும் அனைத்து கொள்கலன்கள் மற்றும் உபகரணங்களும் நல்ல புதுப்பித்தலுடனும், துர்நாற்றம் இன்றியும் வைத்துக்கொள்ள ஏற்பாடு செய்யப்பட வேண்டும்.

(6) (i) குளிரூட்டியில் மீன் களஞ்சியப்படுத்தப்படும் செய்றபாடுகளில் ஈடுபடும் அனைத்து இடங்களும் அல்லது வர்த்தக நிலையங்களும் மின் துண்டிப்பின் போது செயற்படுத்துவதற்காக நல்ல இயங்கு நிலையில் உள்ள மின்பிறப்பாக்கி இயந்திரம் இருந்தால் தவிர, குளிரூட்டியில் இறைச்சி களஞ்சியப்படுத்தவது சட்டபூர்வமற்றதாகும்.

(ii) மீன் வர்த்தக நிலையத்தில் விற்பனைக்காக வைக்கப்பட்டுள்ள குளிரூட்டப்பட்ட மீன் இயன்றளவு விரைவாக அறை அல்லது கபிநெற்றில் 2 செல்சியஸ் பாகைக்கு குறைவாக வைக்க வேண்டும். அனைத்து சந்தர்ப்பங்களிலும் மீன் பழுதடையாத மற்றும் தொற்று ஏற்படாதவாறு பாதுகாக்க வேண்டும்.

(7) மீன் வர்த்தக நிலையத்தில் 2 பாகை செல்சியசுக்கு கூடிய வெப்பநிலையில் காட்சிப்படுத்தலுக்காக வைக்கப்பட்டுள்ள புதிய மீன் ஏதாவது காரணத்தின் அடிப்படையிலும் குளிரூட்டி அல்லது மிகைகுளிரூட்டி அல்லது குளிரூட்டப்பட்ட வளாகத்தில் வைத்து மீண்டும் விற்பனை செய்ய கூடாது.

(8) மீன் வர்த்தக நிலையத்தில் காட்சிப்படுத்தப்படும் குளிரூட்டியில் காட்சிப்படுத்தலுக்காக வைக்கப்பட்டுள்ள மாமிசங்கள் எந்தவொரு காரணத்தினாலும் குளிரூட்டி, மிகைகுளிரூட்டி அல்லது குளிரூட்டப்பட்ட வளாகத்தில் வைத்து மீண்டும் விற்பனை செய்ய கூடாது.

(9) உரிமம் பெற்ற மீன் வர்த்தக நிலையம் நாய்கள், பூனைகள், எலிகள், பூச்சிகள் அல்லது வேறு ஏதாவது உயிரினங்கள் அற்றதாக வைத்திருக்கப்பட வேண்டும்.

(10) உரிமம் பெற்ற இடத்தில் மீன் களஞ்சியப்படுத்த அல்லது விற்பனைக்கு காட்சிப்படுத்த அல்லது விற்பனைக்காக பாவிக்கப்படும் உபகரணங்கள் அல்லது கொள்கலன்கள் தவிர வேறெந்த கருவிகளும் வைத்திருக்க கூடாது.

(11) வர்த்தக நிலையத்தில் மீன் பொதி செய்யும் கருமங்களுக்காக அச்சிடப்பட்ட கடதாசி அல்லது உணவுடன் நேரடியாக படக்கூடாத பொதி செய்யும் பொருட்கள் அல்லது ஊடகம் பாவிக்கப்பட கூடாது.

(12) (i) ஏதாவது தொற்று, தொடுகை அல்லது சரும நோயால் பாதிக்கப்பட்டுள்ள அல்லது அண்மைக்காலத்தில் அவ்வாறான நோயினால் பாதிக்கப்பட்டிருந்த யாராவதொரு நபர் அல்லது அவ்வாறு ஏதாவது நோயினால் பாதிக்கப்பட்ட யாராவது நபருக்கு அண்மைக்காலத்தில் பராமரிப்பில் ஈடுபட்டிருந்த யாராவதொரு நபர் அந்த நோய் தொற்று மற்றும் நோய் பரவும் காலப்பகுதி கடந்திருந்தால் தவிர ஏதாவதொரு மீன் விற்பனை நிலையத்தில் ஏதாவது கருமத்தில் ஈடுபட உரிமதாரர் இடமளிக்க கூடாது.

(ii) உரிமம் பெற்ற இடத்தில் ஏதாவது கருமத்தில் ஈடுபட்டுள்ளவர் நன்றாக கழுவி சுத்தப்படுத்தப்பட்ட உடைகளை உடுத்திருக்க வேண்டும்.

(iii) மீன் விற்பனை தொடர்பான நடவடிக்கை மேற்கொள்ளும் அனைவரும் பொருத்தமான ஆரோக்கியத்துடன் இருப்பதாக சேவையில் ஈடுபட முன்னர் பிரதேசத்தின் சுகாதார வைத்திய அலுவலரால் சான்றுபடுத்த வேண்டும் என்பதுடன், அந்த சான்றிதழ் இந்த துணைவிதியின் இரண்டாவது அட்டவணையில் காட்டப்பட்டுள்ள மாதிரி பத்திரத்துக்கு அமைவாக இருக்க வேண்டும். உணவு கையாளுகை தொடர்பில் செயற்படுபவரின் மருத்துவ பரிசோதனை உரிய பிரதேசத்தின் சுகாதார வைத்திய அலுவலரால் நிச்சயிக்கப்படும் காலத்துக்கு அமையவும், பிணியாய்வு ரீதியிலும் அல்லது தொற்றுநோய் என குறிப்பிடப்படக்கூடிய காலத்துக்கமைய காலத்தக்கு காலம் மேற்கொள்ளப்படும்.

(13) வளாகத்தில் சேவையாற்றும் அனைத்து ஊழியர்களுக்கும் பாதுகாப்பான வாய் கவசம், கையுறை மற்றும் தேவையான ஏனைய பாதுகாப்பு உடைகள் வழங்கப்பட்டு இருப்பதும், அந்த ஊழியர்கள் மீன் விற்பனை நிலையத்தில் சேவையில் ஈடுபடும் அனைத்து சந்தர்ப்பங்களிலும் அந்த பாதுகாப்பு உடைகளை அணிந்திருப்பதாக உறுதிப்படுத்த வேண்டியது உரிமம் பெற்றவரின் கருமமாகும்.

(14) உரிமம் பெற்ற இடத்தில் சேவையில் ஈடுபட்டுள்ள அனைத்து நபர்களினதும் பாவனைக்காக தொற்று நீக்கி வசதியுடனான கை கழுவுதல் மற்றும் உலர்த்தலுக்கு போதுமான வசதிகளை ஏற்படுத்துவது உரிமதாரின் கருமமாகும்.

(15) வளாகத்தில் பாவனைக்கான குடிநீர் போதுமானளவு வழங்கப்பட்டிருக்க வேண்டும் என்பதுடன், அது உரிய தராதரத்திலான கொள்கலன்கள் சேகரித்து வைக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(16) வளாகத்தில் விற்பனை செய்யப்படும் மீன்களின் பாதுகாப்புக்கும், பாவனையின் போது உபத்திரவ நிலை ஏற்படாதிருப்பதற்கு பார்த்துக்கொள்ளல் மற்றும் பழுதடைந்த மீனை நுகர்வோருக்கு வழங்குவதனை தடுப்பதற்காக பொதுவான செயற்திட்டத்தை வளாகத்தில் அமுல்படுத்துவதனை உரிமதாரர் உறுதிப்படுத்த வேண்டும்.

(17) உரிமம் பெற்ற நிறுவனத்தின் யாராவதொரு ஊழியரால் சுத்தம் இல்லாத அல்லது வேறு ஏதாவது முறையில் துடைப்பதற்காக பொருத்தமற்ற துவாய் அல்லது வேறு துணி துண்டுகளால் ஏதாவது உபகரணம் துடைக்கப்பட கூடாது.

(18) வளாகத்தில் பாவிக்கப்படும் கருவிகள் மற்றும் உபகரணங்களை சுத்தப்படுத்துதல் மற்றும் தொற்றுநீக்கிகளை இடுவதற்கான போதுமான வசதிகள் வழங்கப்பட்டிருக்க வேண்டும். அந்த வசதிகள் துருப் பிடிக்காத பொருட்களால் தயாரிக்கப்பட்டு இருக்க வேண்டும் என்பதுடன், அவற்றை இலகுவாக கழுவ கூடியவாறு போதுமானளவு நீர் வழங்கல் இருக்க வேண்டும்.

7. வளாகத்தில் மீன் வைக்கப்பட்டுள்ள முறை மற்றும் அசுத்தமடைவதற்கு எதிராக ஏற்பாடு செய்யப்பட்டுள்ள பாதுகாப்பு ஏற்பாடுகள் போதுமானதாக இல்லை என சுகாதார வைத்திய அலுவலர் அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகரின் கருதும் சந்தர்ப்பத்தில்,உணவு அசுத்தமடைதலை தடுப்பதற்காக விதிக்கப்படும் மேலதிக நடவடிக்கைகள் மேற்கொள்ளப்பட வேண்டும்.

8. வளாகம் வரை மீனை கொண்டுவருதல் 2 பாகை செல்சியசுக்கு குறைந்த குளிர்நிலையில் இருக்க வேண்டும் என்பதுடன், அதற்காக பொருத்தமான கொள்கலன் அல்லது குளிரூட்டி வசதியுடனான போக்குவரத்து ஊடகம் பாவிக்கப்பட வேண்டும்.

9. ஏதாவது நாளில் மீன் விற்பனையை தடை செய்து, அது தொடர்பாக தகுதி வாய்ந்த அதிகாரமிக்கவரால் உத்தரவு பிறப்பிக்கப்பட்டுள்ள சந்தர்ப்பத்தில், ஏதாவது மீன் வியாபார நிலையத்தில் விற்பனை அல்லது விற்பனைக்காக மீனை காட்சிப்படுத்தல் செய்யக்கூடாது.

10. தவிசாளர் அல்லது சுகாதார வைத்திய அதிகாரி, பொது சுகாதார பரிசோதகர் அல்லது தவிசாளரால் அதிகாரம் வழங்கப்பட்ட அலுவரால் பரிசீலிக்கும் கருமத்துக்காக உரிமம் பெற்ற வளாகத்தில் உள்ள மீன், வேறு ஏதாவது பொருள் அல்லது திரவம், சந்தர்ப்பத்தக்கு ஏற்றவாறு பெறுமதியை செலுத்தி பெற்று கொள்ளுதல் சட்டபூர்வமானதாக இருக்கும் என்பதுடன், யாராவதொரு உரிமம் பெற்றவர் அந்த கொள்வனவு செய்தலை நிராகரிக்கவோ, அதற்கு இடையூறு ஏற்படுத்தவோ கூடாது.

11. இந்த துணைவிதியின் விதிகளை பரிசீலிப்பதற்கு தவிசாளர் அல்லது சுகாதார வைத்திய அதிகாரி அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகர் அல்லது தவிசாளரால் அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட வேறு அலுவலருக்கு அதிகாரம் உள்ளது என்பதுடன் அதற்கு உரிமம் பெற்றவர் அனைத்து நியாயமான ஒத்தழைப்புகளையும் வழங்க வேண்டும்.

12. இந்த துணைவிதியின் கீழ் வழங்கப்பட்ட அனைத்து உரிமங்களும் முன்னரே இரத்து செய்யப்படாவிட்டால் தவிர அந்த உரிமம் எந்த ஆண்டுக்காக வழங்கப்பட்டதோ அந்த ஆண்டின் திசெம்பர் 31 ஆம் திகதி நிறைவடைய வேண்டும்.

13. இந்த துணைவிதிக்கு உரிமம் வழங்கப்பட்டுள்ள ஏதாவது வளாகத்தில் இந்த துணைவிதியின் ஏதாவது பிரிவுகளில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விதிகள் மீறப்பட்டு அல்லது அதற்கு முரணாக செயற்படும் சந்தர்ப்பத்தில், நிச்சயித்து குறிப்பிடப்படும் திகதிக்கு முன்னர் அந்த இடத்தை அந்த நியமங்களுக்கு அமைவான நிலைக்கு கொண்டுவருவதற்கு தேவையான அனைத்தையும் நிறைவேற்றுமாறு உரிமம் பெற்றவருக்கு உத்தரவிடும் அறிவித்தல் தவிசாளரால் அந்த உரிமம் பெற்றவருக்கு ஒப்படைக்க நடவடிக்கை எடுக்க வேண்டும். அந்த அறிவித்தல் வழங்கப்படும் ஆகக்கூடிய காலம் 30 நாட்களை விட கூடக்கூடாது.

14. மேலே 13 ஆவது பிரிவில் குறிப்பிடப்பட்ட முறையிலான அறிவித்தல் கிடைத்த எவராவது ஒரு உரிமத்துக்கு உரியவரால் அந்த அறிவித்தலில் நிச்சயிக்கப்பட்டு குறிப்பிடப்பட்டுள்ள திகதிக்கு முன்னர் அந்த அறிவித்தலில் உத்தரவிடப்பட்டுள்ள முறையில் செயற்படுத்த வேண்டும். உரிமம் பெற்றவரால் விடுக்கப்படும் நியாயமான எழுத்து மூலமான கோரிக்கை அடிப்படையில் அந்த அறிவித்தலில் நிச்சயிக்கப்பட்டு குறிப்பிடப்பட்ட காலத்தை நீடிப்பதற்கான அதிகாரம் தவிசாளருக்கு இருக்க வேண்டும். எவ்வாறாயினும் நீடிக்கப்படும் காலம் 14 நாட்களுக்கு கூடுதலாக இருக்க கூடாது.

15. மேலே 13 ஆவது பிரிவில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள முறையிலான அறிவித்தல் யாராவதொரு உரிமம் பெற்றவர் அறிவித்தலில் நிச்சயிக்கப்பட்டு உத்தரவிடப்பட்டுள்ள திகதி அல்லது நீடிக்கப்பட்ட திகதிக்கு முன்னர் அந்த அறிவித்தலில் உத்தரவிடப்பட்டுள்ள முறையில் செயற்படுத்துவதனை மீறும் சந்தர்ப்பத்தில், அந்த இடத்துக்கு வழங்கப்பட்ட உரிமம் தவிசாளரால் செல்லுபடி அற்றதாக்கப்படுதல் சட்டபூர்வமானதாக இருக்க வேண்டும்.

16. இந்த துணைவிதியின் கீழ் பெற்று கொள்ள வேண்டிய உரிமம் இன்றி வளாகத்தை இயக்குதல் அல்லது துணைவிதியில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள ஏதாவது விதிகளை மீறுதல் தவறாகும் என்பதுடன், அந்த தவறு தொடர்பில் உரிய நீதிமன்ற அதிகாரமுடைய நீதிமன்றத்தினால் தவறுக்கு குற்றவாளியாக்கிய பின்னர் அந்த தவறு தொடர்பில் 1987/15 ஆம் இலக்க பிரதேச சபை சட்டத்தின் 122(2) ஆவது உப பிரிவில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள தண்டத்துக்கு உட்பட வேண்டும். அந்த தவறு தொடர்பில் உரிய அதிகாரமுடைய நீதிமன்றத்தினால் தவறுக்கு குற்றவாளியாக்கப்பட்ட பின்னர் தண்டத்துக்கு உட்படுத்தப்பட்ட நபரால் அந்த மீறல் அல்லது மீறுதல் தொடர்ந்தும் இடையறாது மேற்கொள்ளப்பட்டு வரும் போது அந்த மீறல் தொடர்பில் கவனம் செலுத்தி தவிசாளரால் அல்லது சுகாதார வைத்திய அலுவலரால் அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகரால் எழுத்து மூல அறிவித்தல் ஒப்படைக்கப்பட்ட பின்னர் மீறலை தொடர்ந்தும் இடையறாது மேற்கொள்ளும் ஒவ்வொரு நாளுக்கும் மேலே குறிப்பிடப்பட்ட பிரிவின் மேலதிக தண்டத்துக்கு உட்பட வேண்டும்.

17. இந்த துணைவிதியின், சொற்பதங்கள் தொடர்பில் பொருள்கோடல் தேவையென்றால் தவிர,

“தவிசாளர்” என்பது, இந்த பிரதேச சபையின் நிகழ்கால தவிசாளராக பதவி வகிக்கும் நபர் அல்லது அந்த பதவியின் கருமங்களை நிறைவேற்றுபவர் எனவும்,

“பிரதேச சபை” என்பது, கலிகமுவ பிரதேச சபை எனவும்,

“அதிகாரப் பிரதேசம்” என்பது, கலிகமுவ அதிகாரப் பிரதேச பிரதேசம் எனவும்,

“சுகாதார வைத்திய அதிகாரி” என்பது, நிகழ்கால பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்திலுள்ள ஏதாவது சுகாதார வைத்திய அலுவலர் பிரிவில் அந்த பதவி வகிக்கும் நபர் எனவும்,

“பொது சுகாதார பரிசோதகர்” என்பது, நிகழ்கால பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்திலுள்ள ஏதாவது பொது சுகாதார பரிசோதகர் பிரிவில் அந்த பதவி வகிக்கும் நபர் எனவும்,

“அதிகாரம் பெற்ற அலுவலர்” என்பது, நிகழ்கால தவிசாளரால் எழுத்துமூல அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட யாராவது அலுவலர் எனவும்,

“உரிமதாரர்” என்பது, துணை விதியின் கீழ் உரிமம் பெற்ற நிறுவனம் / நபர் அல்லது தனிநபர் எனவும்,

“கிருமிநாசினி” என்பது, இலங்கையின் கிருமிநாசினி பதிவாளரால் அங்கீகரிக்கப்பட்ட கிருமிநாசினி எனவும்,

“சுத்தப்படுத்தல்” என்பது, மண், சேர்ந்துள்ள உணவு பகுதிகள், குப்பை, கிறீஸ் அல்லது வேறு பாதிப்பு ஏற்படுத்தக்கூடிய புற பொருட்களை அகற்றுதல் எனவும்,

“மாசு ஏற்படுத்தும் பொருட்கள்” என்பது, உணவுகளின் பாதுகாப்பு தன்மைக்கோ, பொருத்தமான தன்மைக்கோ பாதிப்பு ஏற்படுத்தக்கூடிய ஏதாவது உயிரியல், இரசாயனவியல் சேர்க்கைகள், புற பொருட்கள் அல்லது வேறு பொருட்கள் எனவும்,

“மாசடைதல்” என்பது, உணவு அல்லது உணவு பின்னணிக்கு மாசடைந்த பொருட்கள் நுழைதல் அல்லது உருவாதல் எனவும்,

“கிருமிநாசினி” என்பது, உணவின் பாதுகாப்பு அல்லது தரத்தை குறைக்காத மட்டத்தில் சுற்றாடலில் உள்ள நுண்ணுயிர்களின் அளவு இரசாயன சேர்க்கைகள் மூலம் அல்லது பௌதிக முறையில் குறைத்தல் எனவும்,

“குடிநீர்” என்பது, நோய் ஏற்படுவதற்கோ, உடலுக்கு பாதிப்பு ஏற்படுத்தும் உடல் தாக்கம் ஏற்படுவதற்கு போதுமானளவு அசுத்த சேர்க்கைகள் அற்ற மற்றும் உள்ளடங்கியுள்ள பக்றீரியா மற்றும் இரசாயன நிலமைகள் தேசிய தராதரத்துக்கு அமைவான நீர் எனவும்,

“நியாயமான நேரம்” என்பது, உரிமம் பெற்ற கருமம் அல்லது அது தொடர்பான கருமங்களில் ஈடுபடும் நேரம் எனும் கருத்தாகும்.

“தகுதி வாய்நத அதிகாரமுள்ளவர்” என்பது, இலங்கையில் ஏதாவது உள்ளூராட்சி அதிகாரப் பிரதேசத்தில் ஏதாவது திகதி அல்லது திகதிகளுக்கு மீன் விற்பனையை தடை செய்து உத்தரவிடப்பட வேண்டியிருக்கும் போது அந்த உத்தரவை விடுப்பதற்கான அதிகாரம் உள்ள தரப்பாக கருதப்படும்.

18. இந்த துணைவிதியின் சிங்கள, தமிழ் ஆங்கில பிரதிகளில் மொழி வாசகங்களுக்கிடையில் ஏதாவது ஒத்துவராமை ஏற்பட்டால் சிங்கள வாசகமே வலுவுள்ளதாக இருக்கும்.

முதலாவது அட்டவணை

…………………. ஆம் ஆண்டுக்கான வர்த்தக உரிமம் பெறுவதற்கான விண்ணப்பப்படிவம்

01. விண்ணப்பதாரியின் பெயர் : -

02. தனிப்பட்ட முகவரி : -

03. தேசிய அடையாள அட்டை இலக்கம் : -

04. தொலைபேசி இலக்கம் : கையடக்க : - நிரந்தர : -

05. வியாபாரத்தின் தன்மை : -

06. ஆரம்பித்த வருடம் : -

07. வியாபார நிலைய முகவரி : -

08. கிராம அலுவலர் பிரிவு : -

09. சோலைவரி இலக்கம் : -

10. ஆரம்ப வியாபாரமாக இருந்தால் முன் அங்கீகாரம் பெறப்பட்டள்ளதா என்பது : -
(பெறப்பட்டு இருந்தால் நிழற்பிரதியை இணைக்க வேண்டும்.)

11. வியாபார பெயர் பதிவு செய்யப்பட்டிருந்தால், அதன் கோவை இலக்கம் :-

12. வியாபார நிலைய முகாமையாளரின் அல்லது பிரதிநிதியின்

I. பெயர் மற்றும் தனிப்பட்ட முகவரி : - …………………………

II. தேசிய அடையாள அட்டை இலக்கம் : -

III. தொலைபேசி இலக்கம் : கையடக்க : - நிரந்தர : -

மேற்படி தகவல்கள் உண்மையானதும், சரியானதுமென உறுதிப்படுத்துகிறேன்.

அலுவலக பாவனைக்காக

வருமான பரிசோதகர்,

மறுபுறத்தில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விண்ணப்ப படிவத்துக்கு உரிய வர்த்தக உரிமத்தை வழங்குவதற்கான உங்களது அவதானிப்பு மற்றும் விதந்துரையை விரைவாக எனக்கு அனுப்புமாறு தயவுடன் கோருகிறேன்.

……………………….

திகதி : - ………………… செயலாளர்.

செயலாளர்,

உரிமம் வழங்க விதந்துரைக்கிறேன். / விதந்துரைக்கவில்லை.

……………………….

திகதி : - ....

வருமான பரிசோதகர்.

சுகாதார வைத்திய அதிகாரி,

மறுபுறத்தில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விண்ணப்ப படிவம் தொடர்பான வர்த்தக உரிமம் வழங்குவதற்கான உங்களது அவதானிப்பு மற்றும் விதந்துரையை விரைவாக எனக்கு அனுப்புமாறு தயவுடன் கோருகிறேன்.

……………………….

திகதி : - ....

செயலாளர்.

சுகாதார வைத்திய அதிகாரி,

துணை விதி மற்றும் ஏனைய ஒழுங்குவிதிகளுக்கு அமைய தகைமை பூர்த்தி செய்யப்பட்டுள்ளது. உரிமம் வழங்க விதந்துரைப்பதற்காக அறிக்கையிடுகிறேன்.

………………………..

திகதி : - ....

பொது சுகாதார பரிசோதகர்.

செயலாளர்,

மேற்படி விண்ணப்பப்படிவத்துக்கு அமைய குறித்த நிலையத்துக்கான உரிமத்தை வழங்க விதந்துரைக்கிறேன். / விதந்துரைக்க வில்லை. (விதந்துரைக்கவில்லை எனின் அதற்கான காரணத்தை குறிப்பிடுக.)

....

திகதி : - ....

சுகாதார வைத்திய அதிகாரி.

இரண்டாவது அட்டவணை

நிழற்படம்

இறைச்சி விற்பனைங்களில் பணியாற்றுவோருக்கு வழங்கப்படும் மருத்துவ சான்றிதழ்

………………………. பிரதேச சுகாதார வைத்திய அதிகாரி………………………. ஆகிய நான், …………………………. தேசிய அடையாள அட்டை இலக்கத்தை கொண்ட திரு / திருமதி …………………………. பொருத்தமானவாறு ஆய்வுகூட பரிசோதனையின் பின்னர் உடல் ரீதியாக பரிசோதிக்கப்பட்டது. அவர் உணவின் பாதுகாப்புக்கு அச்சுறுத்தல் அல்லது எதிர்காலத்தில் அச்சுறுத்தல் கூட்டு தொற்று நோயால் அல்லது ஏதாவது நோய்காவியினால் பாதிக்கப்படவில்லை எனவும், அவருக்கு காயம், தோலில் தொற்று, குடற்புண் அல்லது வயிற்றோட்டம் ஆகிய நோய் நிலை இல்லையென உறுதிப்படுத்துகிறேன்.

....

திகதி : - ....

சுகாதார வைத்திய அதிகாரி.
(பதவி இலச்சினை)

கலிகமுவ பிரதேச சபை

ஒப்பனை நிலையங்களை இயக்குதல் தொடர்பான துணைவிதி

1987 ஆம் ஆண்டின் 15 ஆம் இலக்க பிரதேச சபைகள் சட்டத்தின் 126 ஆவது பிரிவினோடு கூறக்கூடிய சட்டத்தின் 122 ஆவது பிரிவில் பிரதேச சபைக்கு கிடைத்துள்ள அதிகாரங்களின் பிரகாரம் கலிகமுவ பிரதேச சபையினால் உருவாக்கப்பட்ட மற்றும் 2019.07.09 ஆந் திகதியன்று நடைபெற்ற பொதுச்சபையின் அங்கீகாரம் பெற்ற இங்கு கீழ் காணப்படும் கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பரப்பினுள் ஒப்பனை நிலையங்களை இயக்குதல் தொடர்பான துணைவிதி, 1989 ஆம் ஆண்டின் 12 ஆம் இலக்க மாகாண சபை (இடை நேர் விதிகள்) சட்டத்தின் 2 ஆவது பிரிவினோடு கூறக்கூடிய மேற்குறிப்பிட்ட பிரதேச சபை சட்டத்தின் 123 (1) ஆம் பிரிவின் பிரகாரம் சப்பிரகமுவ மாகாண சபையின் ஆளுனர் தம்ம திசாநாயக ஆகிய என்னால் அங்கீகரிக்கப்பட்டுள்ளது என்பதையும், இந்த அறிவித்தல் வர்த்தமானியில் வெளியிடப்படும் தினத்திலிருந்து அதன் துணைவிதி கலிகமுவ பிரதேச சபை எல்லைக்குள் அமுலாக்கப்படும் என்பதையும் இத்தால் அறிவிக்கப்படுகின்றது.

தம்ம திசாநாயக,
ஆளுனர்,
சப்பிரகமுவ மாகாணம்.

சப்பிரகமுவ மாகாண சபை,
2019, ஒற்றோபர் 30.

கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பிரதேசத்தில் ஒப்பனை நிலையங்களை இயக்குதல் தொடர்பான துணைவிதி

1. இந்த துணைவிதி கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பிரதேசத்தில் ஒப்பனை நிலையங்களை இயக்குதலை கட்டுப்படுத்தல், நிர்வகித்தல் மற்றும் முறைமை படுத்தலுக்காக விதிக்கப்படுகிறது.

2. இந்த துணைவிதி கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பிரதேசத்தில் ஒப்பனை நிலையங்களை இயக்குதல் தொடர்பான துணைவிதி என அழைக்கப்படும்.

3. (1) எவராவது ஒரு நபர் கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பிரதேசத்தில் (இதன் பின்னர் அதிகாரப் பிரதேசமாக அடையாளம் காணப்படும்) ஏதாவதொரு வளாகத்தின் தவிசாளரிடம் அதற்காக வழங்கப்பட்ட செல்லுபடியான உரிமம் இருந்தால் தவிர, ஒப்பனை நிலையங்களை இயக்க கூடாது.

   (2) இந்த துணைவிதியின் கீழான உரிமத்துக்காக விண்ணப்பிக்கும் அனைத்து நபர்களும் இதன் முதலாவது அட்டவணைக்கு ஏற்றவாறு தயாரிக்கப்பட்ட விண்ணப்ப படிவத்தின் மூலம் உரிமத்துக்காக விண்ணப்பிக்க வேண்டும்.

   (3) இந்த துணைவிதியின் கீழான உரிமத்துக்காக அறவிடப்பட வேண்டிய கட்டணம் அடிப்படை சட்டத்தில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள ஏற்பாடுகளுக்கு உட்பட்டு சபையால் தீர்மானித்து விதிக்கப்பட்டு அறவிடப்பட வேண்டிய கட்டணமாக இருக்க வேண்டும்.

      (அ) இந்த துணைவிதியின் கீழ் உரிமம் பெற்ற நபர் தமது வளாகத்தில் இலகுவாக வெளியே தெரியக்கூடியவாறு மும்மொழியிலான அவரது பெயர் மற்றும் ''உரிமம் பெற்ற ஒப்பனை நிலையம்'' என குறிப்பிடப்பட்ட பலகை மற்றும் நடப்பு ஆண்டுக்கான உரிமத்தை காட்சிப்படுத்த வேண்டும்.

      (ஆ) அனைத்து ஒப்பனை நிலையங்களிலும் இந்த துணைவிதியின் சிங்கள, தமிழ் மற்றும் ஆங்கில பிரதி ஒவ்வொன்றை பகிரங்கமாக பொதுமக்களுக்கு தெரியக்கூடிய இடத்தில் காட்சிப்படுத்தி வைக்க வேண்டும்.

4. இந்த துணைவிதியின் கீழ் உரிமத்துக்காக விண்ணப்பிக்கும் அனைவரும் இதன் கீழ் குறிப்பிடப்படும் நிபந்தனைகளுக்கு அமைவாக வளாகத்தை இயக்கினால் தவிர, தவிசாளர் அதற்று உரிமம் வழங்க கூடாது.

4. (1) ஒப்பனை நிலையத்தில் பணியாற்றுவதற்காக மூன்றாம் நிலை மற்றும் தொழிற்பயிற்சி ஆணைக்குழுவில் பதிவு செய்யப்பட்ட பயிற்சி நிறுவனத்தினால் நடத்தப்படும் ஒப்பனை தொடர்பான சான்றிதழ் பாடநெறி அல்லது அதற்கு சமமான தொழில்வாண்மையான திறமை சான்றிதழ் பெற்றவர் பணியில் ஈடுபடுத்தப்படுவதாக உரிமம் பெற்றவர் உறுதிப்படுத்த வேண்டும்.

(2) வலயமாக பிரகடனம் செய்யப்பட்டிருந்தால் அல்லது கைத்தொழில் பேட்டையாக பெயரிடப்பட்டிருந்தால் ஒப்பனை நிலையத்துக்கான கட்டிடத்தை நிர்மாணிக்கும் போது அந்த வலயத்துக்கு உகந்தவாறு நிர்மாணம் மேற்கொள்ளப்பட வேண்டும்.

(3) வளாகத்துக்கு உரியதான நிர்மாணங்கள் நகர அபிவிருத்தி அதிகாரசபை சட்டத்தின் அல்லது வீடமைப்பு மற்றும் நகர அபிவிருத்தி கட்டளை சட்டத்தின் ஏற்பாடுகளுக்கு அமைவான வகையில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருக்க வேண்டும். அந்த நிர்மாணங்கள் நிரந்தர நிர்மாண பொருட்களால் நல்ல முறையில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருக்க வேண்டும் என்பதுடன், நல்ல நிலையில் பராமரிக்கப்பட்டு வர வேண்டும்.

(4) ஒவ்வொரு சேவைநாடிக்கும் சேவை வழங்குவதற்காக தனித்தனியாக தரையில் ஆகக்குறைந்தது 2.25 வர்க்க மீற்றருக்கு குறையாதவாறு ஒரே தடவையில் சேவை வழங்கப்படும் சேவைநாடிகளின் எண்ணிக்கைக்கு ஏற்றவாறு போதுமானளவு இடவசதி வழங்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(5) சேவை பெறும் எதிர்பார்ப்புடன் வருகை தரும் யாராவது சேவைநாடிக்கும், ஏற்கனவே சேவை பெற்றுக்கொண்டிருக்கும் சேவைநாடி தரித்திருக்கும் இடத்திற்கும் இடையில் ஆகக்குறைந்தது 1.5 மீற்றர் தூரத்தில் சௌகரியமாக அமருவதற்கு போதுமானளவு இடவசதி இருக்க வேண்டும்.

(6) சுவர் 2.7 மீற்றருக்கு குறையாத உயரத்துடன் இருக்க வேண்டும் என்பதுடன் அங்கீகரிக்கப்பட்ட நிரந்தர கட்டிட பொருட்களால் நிர்மாணிக்கப்பட்டு நல்ல முறையில் நிறைவு செய்யப்பட்டு தீந்தை பூசப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(7) அதன் அனைத்து பகுதிகளும் உட்கூரை கொங்கிரீட் தகடு நிர்மாணிக்பட்டு நல்ல முறையில் நிறைவு செய்யப்பட்டிருக்க வேண்டும் என்பதுடன் அந்த உட்கூரை தரை மட்டத்திலிருந்து ஆக குறைந்தது 2.7 மீற்றருக்கு குறையாத உயரத்தில் இருக்க வேண்டும்.

(8) ஒப்பனை நிலையத்தை இயக்கும் போது அனைத்து அறைகளும் வெளிப்புறம் திறக்க கூடியவாறான யன்னல்கள் பொருத்தப்பட்டு இருக்க வேண்டும் என்பதுடன் அந்த யன்னல் திறக்கப்படும் நிலம் போதுமானளவு வெளிச்சத்தை வழங்கக்கூடியதாக இருக்க வேண்டும் என்பதுடன், திறக்கும் போது யன்னலும் திறக்கப்படும் போது யன்னல் சாரளத்தின் பரப்பு அறையின் பரப்பில் ஏழில் ஒரு பங்காக இருக்க வேண்டும். கதவு, யன்னல் இரண்டையும் கருத்திலெடுக்கும் போது யன்னல் சாரளத்தின் பரப்பு ஆகக்குறைந்தது அறை நிலப்பரப்பின் பதினைந்தில் ஒரு பங்கு மற்றும் கதவு, யன்னல் இரண்டையும் திறக்கும் போது அதன் பரப்பு அறை நிலப்பரப்பின் ஏழில் ஒரு பங்கை விட குறைவாக இருக்க கூடாது. போதுமானளவு ஒளி மற்றும் வளிச்சீராக்கல் செயற்கையாக வழங்கப்பட்டிருக்கும் சந்தர்ப்பத்தில் மேற்குறிப்பிட்ட தேவைப்பாடுகள் முழுமைப்படுத்தப்பட்டதாக கருவுவது சட்டபூர்வமானதாகும்.

(9) வளாகத்தில் பாவிப்பதற்காக போதுமானளவு குடிநீர் வழங்கப்பட்டிருக்க வேண்டும் என்பதுடன், அது உரிய தராதரத்துடனான கொள்கலனில் சேமித்து வைக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(10) சேவைநாடிகளின் பாவனைக்கு எடுக்கப்படும் உபவரணங்கள் மற்றும் பாத்திரங்களை கழுவுவதற்காக நிலையத்தில் தனியான பகுதி இருக்க வேண்டும்.

(11) ஊழியர்கள் மற்றும் சேவைநாடிகளின் பாவனைக்கு போதுமானளவு அல்லது தவிசாளரால் விதிக்கப்பட்ட அளவில் பெண், ஆண் இருபாலாருக்கும் தனித்தனியான மலசலகூடம் மற்றும் சலகூட வசதிகள் வழங்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(12) மலசலகூடங்கள், குளியலறைகள், சுவர்கள் அங்கீகரிக்கப்பட்ட நிரந்தர நிர்மாண பொருட்களால் நல்ல முறையில் நிர்மாணித்து நிறைவு செய்யப்பட்டிருக்க வேண்டும் என்பதுடன் அவற்றின் உட்தரை வழுக்காதவாறு நிர்மாணிக்கப்பட்டு நல்ல முறையில் பராமரிக்கப்பட வேண்டும்.

(13) நிலையத்தில் சேவைநாடிகளின் பாவனைக்குரிய பகுதியில் சேவைநாடிகளின் கை, தலை அல்லது முகம் கழுவுதற்கு துருப் பிடிக்காத உலோகத்தால் அல்லது பொருத்தமான நிர்மாண பொருட்களால் நல்ல வகையில் நிறைவு செய்யப்பட்ட பேசன் அமைக்கப்பட்டு இருக்க வேண்டும்.

(14) கழிவுநீர், மலக் கழிவுகள் ஏதாவது பொது நீர்ப்பாதையில், கானில், திறந்த வெளியில் வழிந்தோடுவதனை தடுப்பதற்கு போதுமான நடவடிக்கை எடுக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(15) கழிவுநீர், மலக்கழிவுகள் வழிந்தோடுவதற்கான கழிவுக் குழி, உறிஞ்சும் குழி வளிக்கு திறந்து விடப்படக்கூடாது என்பதுடன் அந்த உறிஞ்சும் குழிகளால் நிலக்கீழ் நீர் மாசடைக கூடாது.

(16) கழிவுநீர், மலக்கழிவுகள் வழிந்தோடும் கழிவுக் குழிகள் அங்கீகரிக்கப்பட்ட தராதரங்களுக்கமைய நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருக்க வேண்டும்.

(17) உறிஞ்சும் குழிகள் ஏதாவதொரு நீர் மூலத்திலிருந்து ஆக குறைந்தது 15.25 மீற்றர் தூரத்தில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருக்க வேண்டும்.

(18) இரசாயன கழிவுநீர் ஆயின் குறித்த அதிகாரசபை அல்லது தவிசாளர் அல்லது சுகாதார வைத்திய அதிகாரி அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகர் அல்லது தவிசாளரால் அதிகாரம் வழங்கப்பட்ட வேறு அலுவலரால் விதந்துரைக்கப்பட்ட முறையில் அகற்றப்பட வேண்டும்.

(19) இடத்தில் போதுமானளவு தீயணைப்பு உபகரணங்கள் வழங்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(20) ஊழியர்களின் ஓய்வு மற்றும் ஏனைய செயற்பாடுகளுக்கு வர்த்தக வளாகத்தில் தனியான பகுதி குறிப்படப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

5. இந்த துணைவிதிக்கு அமைய உரிமம் பெற்ற அனைத்து நபர்களும் இதன் கீழ் குறிப்பிடப்படும் நிபந்தனைகளுக்கு அமைய வளாகத்தை பேண வேண்டும்.

(1) உரிமம் பெற்ற அனைத்து நபர்களும் உரிமம் பெற்ற இடத்தின் உட்தரை அனைத்து சேவை வழங்கப்படும் நாளின் இறுதியிலும் கூட்டப்பட்டு தூசி, தலைமுடித்துண்டுகள் மற்றும் ஏனைய கழிவுகள் அகற்றப்பட்டு நாளாந்தம் தொற்றுநீக்கி இட்டு துடைத்து சுத்தப்படுத்த வேண்டும்.

(2) உரிமத்துக்குரிய வளாகத்தின் அனைத்து பகுதிகளும் நாளாந்தம் சுத்தப்படுத்தி பேணப்படுவது உரிமம் பெற்றவரின் பொறுப்பாகும்.

(3) உரிமம் பெற்ற வளாகத்தின் சேவை வழங்கும் பகுதியில் உணவு உட்கொள்ள அல்லது வேறு ஏதாவது கருமங்களுக்காக பாவிக்ககூடாது என்பதுடன், வேறெவரும் அவ்வாறு பாவிக்க இடமளிக்க கூடாது.

(4) உரிமம் பெற்ற இடம் அந்த கருமம் தவிர வேறு ஏதாவது கருமங்களுக்காக பாவிக்கப்பட கூடாது.

(5) நிலையத்தில் சேரும் குப்பைகளை தனித்தனியாக சேர்ப்பதற்காக குப்பை பாத்திரங்கள் வைத்திருக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும் என்பதுடன் அவை ஈ அல்லது வேறு பூச்சிகள் நுழைய முடியாதவாறு மூடக்கூடிய மூடியுடன் இருக்க வேண்டும்.

(6) நிறுவனத்தின் கழிவு முகாமைத்துவம் பின்வருமாறானதாக இருக்க வேண்டும்.

i. வினைத்திறனான மற்றும் பொருத்தமான வகையில் கழிவகற்றல் முறைமை இருக்க வேண்டும் என்பதுடன், தலைமுடி துண்டுகள் அல்லது அகற்றப்பட்ட உரோமங்கள் அல்லது வேறு கழிவுகள் கூட்டுவதனாலோ அல்லது மிவலுவால் இயங்கும் உறிஞ்சும் இயந்திரங்கள் மூலம் ஒன்றுசேர்த்து, அதற்காக ஒதுக்கப்பட்ட பாத்திரத்தில் உடனடியாக போட வேண்டும்.

ii. உரிமத்துக்குரிய நிறுவனங்களில் வினைத்திறனாகவும், பொருத்தமானதுமான கழிவகற்றல் முறைமை இரக்க வேண்டும் என்பதுடன், அது எப்போதும் நல்ல இயங்குநிலையிலும், திருத்தம் செய்யப்பட்டும் பேணப்பட வேண்டும்.

iii. உரிமம் பெற்ற வளாகத்தின் அகற்றல் கழிவுகள் பிரதேச சபையால் அமுல்படுத்தப்படும் கழிவு முகாமைத்துவ செயற்திட்டத்துக்கு அமைவாக அகற்றப்பட வேண்டும்.

iv. உரிமம் பெற்ற நிறுவனங்களில் நாளாந்தம் உருவாகும் கழிவுகளை இயன்றளவு குறைக்க நடவடிக்கை எடுத்தல் உரிமம் பெற்றவரின் கருமமாகும்.

v. பிரதேச சபையின் திண்ம கழிவு முகாமைத்துவ சேவையில் உள்ளடக்கப்படாத பிரதேசத்தில் ஒப்பனை நிலையத்தை இயக்க விரும்பும் சந்தர்ப்பத்தில் பொது சுகாதார பரிசோதகர் அல்லது சுகாதார வைத்திய அதிகாரியின் விதந்துரைக்கு அமைய பிரதேச சபையின் தவிசாளரால் விதிக்கப்படும் முறையான கழிவு அகற்றல் முறைமையை உரிமம் கோருபவர் பின்பற்றியிருக்க வேண்டும்.

(7) உரிமம் பெற்ற நிலையத்தில் உள்ள மலசலகூடங்கள் மற்றும் சலகூடங்கள் ஆகக்குறைந்தது நாளொன்றுக்கு இரண்டு தடைவ சுத்தப்படுத்தி தொற்றுநீக்கி இடப்பட வேண்டும் என்பதுடன், துர்நாற்றம் இன்றி பேணப்பட வேண்டும்.

(8) ஒப்பனை நிலையத்தின் உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகளின் பாராமரிப்பு மற்றும் பெணுகைக்காக,

i. பாவிக்கப்படும் உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகள் தொற்றுநீக்கப்படுவதற்கான போதுமான வசதிகள்,

ii. அங்கீகரிக்கப்பட்ட தொற்றுநீக்கல் முறைமை மற்றும் தொற்றுநீக்கலுக்காக பாவிக்கப்படும் போதுமானளவு உபகரணங்கள்,

iii. உள்ளக சேவை வழங்குபவர்கள் சேவை வழங்கும் போது கைகளை கழுவும் வசதிகளுடனான பேசன் மற்றும் சவர்க்காரம் அல்லது சவர்க்கார திரவம்,

iv. சேவைநாடிகளின் பாவனைக்காக வெண்ணிற அல்லத வேறு இளநிற துவாய் மற்றும் உடம்பின் மேற்பகுதியை மூடுவதற்கு போதுமான துணி போதுமானளவு,

v. உள்ளிருந்து அகற்றப்பட்ட தலைமுடி மற்றும் வேறு கழிவுகளை போடுவதற்காக நன்றாக மூடக்கூடிய மூடியுடனான நகர்த்தக்கூடிய பாத்திரம்,

vi. உள்ளே மின்சாரத்தால் இயங்கும் உபகரணங்கள் பாவிக்கப்பட்டால், அது வாடிக்கையாளரின் மேசையிலும் ஆகக்குறைந்தது ஒன்றாவது பாதுகாப்பான மற்றும் நிலையான சொருகிகள்,

vii. உபகரணங்கள் பாவிக்கப்படும் ஒவ்வொரு தடவையின் பின்பும் தொற்றுநீக்கல் முறைமை,

viii. சேவைநாடிகளின் பாவனைக்கு எடுக்கப்படும் தொற்றுநீக்கப்படாத அனைத்து உபகரணங்களும் பாவனைக்கு எடுக்கப்படும் ஒவ்வொரு தடவையின் பின்னரும் வென்நீர் அல்லது பொருத்தமான தொற்றுநீக்கி முறைமை, ஆகியவை இருப்பதாக உரிமம் பெற்றவர் உறுதிப்படுத்த வேண்டும்.

(9) நிறுவனத்தில் சேவை வழங்கப்படும் அனைத்த சந்தர்ப்பங்களிலும் தேசிய அல்லது சர்வதேச அங்கீகாரம் உடைய வருடாந்தம் இற்றைப்படுத்தப்படும் முதலுதவி பயிற்சி பெற்ற ஒருவராவது ஆகக்குறைந்தது சேவையில் ஈடுபட்டிருக்க வேண்டும் என்பதுடன், போதுமானளவு முதலுதவி உபகரணங்கள் மற்றும் ஔடதங்கள் வழங்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(10) வேலைக்கு பாவிக்கப்படும் கருவிகள் மற்றும் உபகரணங்களை சுத்தப்படுத்துதல் மற்றும் தொற்றுநீக்கிகளை இடுவதற்கான போதுமான வசதிகள் வழங்கப்பட்டிருக்க வேண்டும். அந்த வசதிகள் துரு பிடிக்காத மற்றும்

பாவிக்கப்படும் பொருட்களுடன் இரசாயன தாக்கம் ஏற்படுத்தாத பொருட்களால் தயாரிக்கப்பட்டு இருக்க வேண்டும் என்பதுடன், அவற்றை இலகுவாக கழுவ கூடியதாக இருக்க வேண்டும். கருவிகள் மற்றும் உபகரணங்களை கழுவுவதற்கு தேவையேற்பட்டால் சூடான மற்றும் குளிர் நீர் போதுமானளவு வழங்குவதற்குரிய உபகரணங்கள் பொருத்தப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

6. வளாகத்தில் சேவையாற்றும் அனைத்த ஊழியர்களுக்கும் பாதுகாப்பு உபகரணங்களை பாவித்தல், சேவை வழங்கல் மற்றும் ஏனைய கழிவு கட்டுப்பாடு தொடர்பில் வருடாந்தம் இற்றைப்படுத்தப்பட்ட பயிற்சி வழங்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

7. ஒப்பனை செயற்பாடுகளுக்கு பாவிக்கப்படும் உபகரணங்கள், இரசாயனங்கள், வாசனை திரவியங்கள் தொடர்பில் ஊழியர்கள் திறமை பெற்றிருப்பதாக உரிமம் பெற்றவர் பொறுப்பேற்க்க வேண்டும். அதற்கு தேவையான திறன் சான்றிதழ் தவிசாளர் அல்லது சுகாதார வைத்திய அதிகாரி அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகர் அல்லது தவிசாளரால் அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட வேறு அலுவலர் கோரும் போது சமர்ப்பிக்க வேண்டும்.

8. ஒப்பனை செயற்பாடுகளுக்கு பாவிக்கப்படும் வாசைன திரவியங்கள் அங்கீகரிக்கப்பட்ட, பதிவு செய்யப்பட்டவையாக இருக்க வேண்டும்.

9. உரிமம் பெற்ற நிலையத்தில் பணியில் ஈடுபடுத்தப்பட்டுள்ள அனைத்து ஊழியர்களும் ஆக குறைந்தது ஆண்டுக்கு ஒரு தடவையாவது மருத்துவ பரிசோதனைக்கு உட்படுத்துதல் உரிமம் பெற்றவரின் கருமமாகும்.

10. உரிமம் பெற்ற நிலையத்தில் சேவையில் ஈடுபடுத்தப்பட்டுள்ள அனைத்து ஊழியர்களுக்கும் சுத்தமான நீர், சுத்தமான துவாய், நகம் சுத்தப்படுத்துவற்கான தூரிகை மற்றும் சவர்க்காரம் அல்லது திரவம் வழங்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

11. ஏதாவது தொற்று, தொடுகை அல்லது சரும நோயால் பாதிக்கப்பட்டுள்ள அல்லது அண்மைக்காலத்தில் அவ்வாறான நோயினால் பாதிக்கப்பட்டிருந்த யாராவதொரு நபர் அல்லது அவ்வாறு ஏதாவது நோயினால் பாதிக்கப்பட்ட யாராவது நபருக்கு அண்மைக்காலத்தில் பராமரிப்பில் ஈடுபட்டிருந்த யாராவதொரு நபர் அந்த நோய் தொற்று மற்றும் நோய் பரவும் காலப்பகுதி கடந்திருந்தால் தவிர ஏதாவதொரு உரிமம் பெற்ற நிலையத்தில் ஏதாவது கருமத்தில் அல்லது அவ்வாறு கருமத்தில் ஈடுபட்டுள்ள யாராவது நபரின் உதவியாளராகவோ ஈடுபடுத்துதல் அல்லது ஈடுபடுத்த செய்தல் அல்லது ஏதாவது கருமத்தில் ஈடுபட இடமளிக்க கூடாது.

12. ஏதாவது முறையில் தொற்று அல்லது தொடுகை அல்லது தோல் நோயினால் பாதிக்கப்பட்ட நபருக்கு அண்மைக்காலத்தில் பராமரிப்பில் ஈடுபட்டிருந்த யாராவதொரு வாடிக்கையாளருக்கு சேவை வழங்கிய பின்னர்,

   i. அந்த சேவை வழங்கிய நபர் ஏதாவது தொற்நீக்கி பாவித்து தமது கைகளை சுத்தப்படுத்தியிருந்தால் தவிர வேறு யாராவது சேவைநாடிக்கு சேவை வழங்குதல் அல்லது சேவை வழங்க வாய்ப்பளிக்க இடமளிக்க கூடாது.

   ii. அந்த ஊழியருக்கு பாவிக்கப்பட்ட ஏதாவது உபகரணம் தொற்றுநீக்கப்பட்டிருந்தால் தவிர மற்றும் பாவிக்கப்பட்ட துவாய் உடலின் மேற்பகுதியை மூடும் துண்டு தொற்றுநீக்கி மற்றும் சவர்க்காரம் பாவிக்கப்பட்டிருந்தால் தவிர வேறு யாராவது சேவைநாடிக்கு பாவித்தல் அல்லது அவ்வாறு செய்வதற்கு இடமளிக்க கூடாது.

13. உரிமம் பெற்ற நிலையத்தில் சேவையில் ஈடுபட்டுள்ள அனைத்து ஊழியர்களும்,

   i. நல்ல ஆரோக்கியத்துடன் மட்டுமே சேவையில் ஈடுபடுவதாக,

   ii. அணியும் ஆடைகள் மற்றும் அணிகலன் தூய்மையான மற்றும் சுகாதாரமான நிலையில் இருப்பதாக,

   iii. தமது நகம் மற்றும் அணிந்துள்ள ஆபரணங்கள் சேவைநாடிக்கு ஆபத்து ஏற்படுத்தாதவாறு பேணப்படுவதாக. மற்றும்

   iv. ஒவ்வொரு சேவைநாடிக்கும் சேவை வழங்க முன்னதாக சவர்க்காரம் அல்லது வேறு தொற்றுநீக்கி பாவித்து கைகளை கழுவுவதாக,

   உறுதிப்படுத்துவது உரிமம் பெற்றவரின் கருமமாகும்.

14. ஏதாவதொரு உரிமம் பெற்ற நிலையம் உரிமம் பெற்றவரால் சுத்தமற்ற உடலின் மேற்பகுதியை மூடும் துண்டு அல்லது கழுவப்பட்ட பின்னர் முதற்தடவையாக பாவிக்கப்படும் துவாய் அல்லாத ஏதாவது துவாய் யாராவது சேவைநாடியின் பாவனைக்கு பாவிக்க கூடாது.

15. வளாகத்தில் ஊழியர் அல்லது சேவைநாடி தொடர்பான அவசர நிலையின் போது தேவையான அவசர சிகிச்சை மற்றும் ஆலோசனை வழங்குவதற்கு பொருத்தமான செயற்திட்டம் அமுல்படுத்தப்பட்டிருக்க வேண்டும் என்பதுடன், அந்த செயற்திட்டம் தொடர்பில் ஊழியர்கள் மற்றும் சேவைநாடிகளின் அறிதலுக்காக முன்னறிவித்தல் செய்யப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

16. இந்த துணைவிதியின் கீழ் வழங்கப்பட்ட அனைத்து உரிமங்களும் முன்னரே முடிவுறுத்தப்படாவிட்டால் அன்றி அந்த உரிமம் எந்த ஆண்டுக்கு வழங்கப்பட்டதோ, அந்த ஆண்டின் திசெம்பர் 31 திகதி முடிவடைய வேண்டும்.

17. இந்த துணைவிதியின் கீழ் உரிமத்துக்கு உட்பட்ட அனைத்த வளாகங்களும் இந்த துணைவிதியின் சிங்கள, தமிழ் மற்றும் ஆங்கில பிரதி ஒவ்வொன்றை பகிரங்கமாக தெரியக்கூடிய இடத்தில் காட்சிப்படுத்தி வைக்க வேண்டும்.

18. இந்த துணைவிதியின் கீழ் உரிமம் வழங்கப்பட்டுள்ள ஏதாவது ஒப்பனை நிலையம் இயக்கப்படம் இடம் துணைவிதியின் ஏதாவது விதிகளுக்கு முரணாக உள்ள சந்தர்ப்பத்தில் நிச்சயித்து குறிப்பிடப்படும் திகதிக்கு முன்னர் அந்த இடத்தை உரிய நியமங்களுக்கு அமைவான நிலைக்கு கொண்டுவருவதற்கு தேவையான அனைத்தையும் நிறைவேற்றுமாறு உரிமம் பெற்றவருக்கு உத்தரவிடும் அறிவித்தல் தவிசாளரால் அந்த உரிமம் பெற்றவருக்கு ஒப்படைக்க நடவடிக்கை எடுக்க வேண்டும். அந்த அறிவித்தல் வழங்கப்படும் ஆகக்கூடிய காலம் 30 நாட்களை விட கூடக்கூடாது.

19. இதன் 18 ஆவது பிரிவில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள முறையிலான அறிவித்தல் கிடைத்த எவராவது ஒரு உரிமத்துக்கு உரியவரால் அந்த அறிவித்தலில் நிச்சயிக்கப்பட்டு குறிப்பிடப்பட்டுள்ள திகதிக்கு முன்னர் அந்த அறிவித்தலில் உத்தரவிடப்பட்டுள்ள முறையில் செயற்படுத்த வேண்டும். உரிமம் பெற்றவரால் விடுக்கப்படும் நியாயமான எழுத்து மூலமான கோரிக்கை அடிப்படையில் அந்த அறிவித்தலில் நிச்சயிக்கப்பட்டு குறிப்பிடப்பட்ட காலத்தை நீடிப்பதற்கான அதிகாரம் தவிசாளருக்கு இருக்க வேண்டும். எவ்வாறாயினும் நீடிக்கப்படும் காலம் 14 நாட்களுக்கு கூடுதலாக இருக்க கூடாது.

20. இதன் 18 ஆவது பிரிவில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள முறையிலான அறிவித்தல் யாராவதொரு உரிமம் பெற்றவர் அறிவித்தலில் நிச்சயிக்கப்பட்டு உத்தரவிடப்பட்டுள்ள திகதி அல்லது நீடிக்கப்பட்ட திகதிக்கு முன்னர் அந்த அறிவித்தலில் உத்தரவிடப்பட்டுள்ள முறையில் செயற்படுத்துவதனை மீறும் சந்தர்ப்பத்தில், அந்த இடத்துக்கு வழங்கப்பட்ட உரிமம் தவிசாளரால் செல்லுபடி அற்றதாக்கப்படுதல் சட்டபூர்வமானதாக இருக்க வேண்டும்.

21. தவிசாளர் அல்லது சுகாதார வைத்திய அதிகாரி பொது சுகாதார பரிசோதகர் தவிசாளரால் அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட வேறு அலுவலரால் பரிசீலிக்கும் கருமத்துக்காக ஏதாவதொரு வளாகத்திலுள்ள உணவு, வேறு ஏதாவது பொருட்கள் அல்லது திரவம் சந்தர்ப்பத்துக்கு ஏற்றவாறு பெறுமதியை செலுத்தி பெற்று கொள்ளுதலை சட்டபூர்வமானதாக இருந்தால் தவிர ஏதாவதொரு உரிமம் பெற்றவரால் அந்த கொள்வனவை அல்லது பெற்று கொள்வதனை நிராகரித்தல் அல்லது இடையூறு செய்ய கூடாது.

22. இந்த துணைவிதியின் விதிகளை பரிசீலிப்பதற்கு தவிசாளர் அல்லது சுகாதார வைத்திய அதிகாரி அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகர் அல்லது தவிசாளரால் அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட வேறு அலுவலருக்கு அதிகாரம் உள்ளது என்பதுடன் அதற்கு உரிமம் பெற்றவர் அனைத்து நியாயமான ஒத்தழைப்புகளையும் வழங்க வேண்டும்.

23. இந்த துணைவிதியின் கீழ் பெற்று கொள்ள வேண்டிய உரிமம் இன்றி வளாகத்தை இயக்குதல் அல்லது துணைவிதியில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள ஏதாவது விதிகளை மீறுதல் தவறாகும் என்பதுடன், அந்த தவறு தொடர்பில் உரிய நீதிமன்ற அதிகாரமுடைய நீதிமன்றத்தினால் தவறுக்கு குற்றவாளியாக்கிய பின்னர் அந்த தவறு தொடர்பில் 1987/15 ஆம் இலக்க பிரதேச சபை சட்டத்தின் 122(2) ஆவது உப பிரிவில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள தண்டத்துக்கு உட்பட வேண்டும். அந்த தவறு தொடர்பில் உரிய அதிகாரமுடைய நீதிமன்றத்தினால் தவறுக்கு குற்றவாளியாக்கப்பட்ட பின்னர் தண்டத்துக்கு உட்படுத்தப்பட்ட நபரால் அந்த மீறல் அல்லது மீறுதல் தொடர்ந்தும் இடையறாது மேற்கொள்ளப்பட்டு வரும் போது அந்த மீறல் தொடர்பில் கவனம் செலுத்தி தவிசாளரால் அல்லது சுகாதார வைத்திய அலுவலரால் அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகரால் எழுத்து மூல அறிவித்தல் ஒப்படைக்கப்பட்ட பின்னர் மீறலை தொடர்ந்தும் இடையறாது மேற்கொள்ளும் ஒவ்வொரு நாளுக்கும் மேலே குறிப்பிடப்பட்ட பிரிவின் மேலதிக தண்டத்துக்கு உட்பட வேண்டும்.

24. இந்த துணைவிதியின், சொற்பதங்கள் தொடர்பில் பொருள்கோடல் தேவையென்றால் தவிர,

"தவிசாளர்" என்பது, இந்த பிரதேச சபையின் நிகழ்கால தவிசாளராக பதவி வகிக்கும் நபர் அல்லது அந்த பதவியின் கருமங்களை நிறைவேற்றுபவர் எனவும்,

"பிரதேச சபை" என்பது, கலிகமுவ பிரதேச சபை எனவும்,

"சுகாதார வைத்திய அதிகாரி" என்பது, நிகழ்கால பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்திலுள்ள ஏதாவது சுகாதார வைத்திய அலுவலர் பிரிவில் அந்த பதவி வகிக்கும் நபர் எனவும்,

"பொது சுகாதார பரிசோதகர்" என்பது, நிகழ்கால பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்திலுள்ள ஏதாவது பொது சுகாதார பரிசோதகர் பிரிவில் அந்த பதவி வகிக்கும் நபர் எனவும்,

"அதிகாரம் பெற்ற அலுவலர்" என்பது, நிகழ்கால தவிசாளரால் எழுத்துமூல அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட யாராவது அலுவலர் எனவும்,

"உரிமதாரர்" என்பது, துணை விதியின் கீழ் உரிமம் பெற்ற நிறுவனம் அல்லது நபர் அல்லது தனிநபர் எனவும்,

"கிருமிநாசினி" என்பது, பாதுகாப்பு அல்லது தரத்தை குறைக்காத மட்டத்தில் சுற்றாடலிலுள்ள நுண்ணுயிர்களின் அளவு இரசாயன காரணிகள் மூலம் அல்லது பௌதிக முறையில் குறைத்தல் எனவும்,

"குடிநீர்" என்பது, நோய் ஏற்படுவதற்கோ, உடலுக்கு பாதிப்பு ஏற்படுத்தும் உடல் தாக்கம் ஏற்படுவதற்கு போதுமானளவு அசுத்த சேர்க்கைகள் அற்ற மற்றும் உள்ளடங்கியுள்ள பக்றீரியா மற்றும் இரசாயன நிலமைகள் தேசிய தராதரத்துக்கு அமைவான நீர் எனவும்,

"நியாயமான நேரம்" என்பது, உரிமம் பெற்ற கருமம் அல்லது அது தொடர்பான கருமங்களில் ஈடுபடும் நேரம் எனும் கருத்தாகும்.

25. இந்த துணைவிதியின் சிங்கள, தமிழ் ஆங்கிலப் பிரதிகளில் மொழி வாசகங்களுக்கிடையில் ஏதாவது ஒத்துவராமை ஏற்பட்டால் சிங்கள வாசகமே வலுவுள்ளதாக இருக்கும்.

முதலாவது அட்டவணை

………………….. ஆம் ஆண்டுக்கான வர்த்தக உரிமம் பெறுவதற்கான விண்ணப்பப் படிவம்

01. விண்ணப்பதாரியின் பெயர் : -

02. தனிப்பட்ட முகவரி : -

03. தேசிய அடையாள அட்டை இலக்கம் : -

04. தொலைபேசி இலக்கம் : கையடக்க : - நிரந்தர : -

05. வியாபாரத்தின் தன்மை : -

06. ஆரம்பித்த வருடம் : -

07. வியாபார நிலைய முகவரி : -

08. கிராம அலுவலர் பிரிவு : -

09. சோலைவரி இலக்கம் : -

10. ஆரம்ப வியாபாரமாக இருந்தால் முன் அங்கீகாரம் பெறப்பட்டுள்ளதா என்பது : -
(பெறப்பட்டு இருந்தால் நிழற்பிரதியை இணைக்க வேண்டும்.)

11. வியாபார பெயர் பதிவு செய்யப்பட்டிருந்தால், அதன் கோவை இலக்கம் :-

12. வியாபார நிலைய முகாமையாளரின் அல்லது பிரதிநிதியின் பெயர் மற்றும் தனிப்பட்ட முகவரி : - …………………………

தேசிய அடையாள அட்டை இலக்கம் : -

தொலைபேசி இலக்கம் : கையடக்க : - நிரந்தர : -

மேற்படி தகவல்கள் உண்மையானதும், சரியானதுமென உறுதிப்படுத்துகிறேன்.

மேற்படி தகவல்களில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள கைத்தொழில், வர்த்தகத்தை நடத்துவதற்கான நிலையத்துக்கு …………… ஆண்டுக்காக வர்த்தக உரிமத்தை எனக்கு வழங்குமாறு கோருகிறேன். இது தொடர்பாக அமுலிலுள்ள சட்டதிட்டங்களுக்கு உடன்படுகிறேன்.

திகதி : - ....

…………………………………
விண்ணப்பதாரியின் கையொப்பம்.

அலுவலக பாவனைக்காக

வருமான பரிசோதகர்,

மறுபுறத்தில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விண்ணப்ப படிவத்துக்கு உரிய வர்த்தக உரிமத்தை வழங்குவதற்கான உங்களது அவதானிப்பு மற்றும் விதந்துரையை விரைவாக எனக்கு அனுப்புமாறு தயவுடன் கோருகிறேன்.

……………………….

திகதி : - ....

செயலாளர்.

செயலாளர்,

உரிமம் வழங்க விதந்துரைக்கிறேன். / விதந்துரைக்கவில்லை.

……………………….

திகதி : - ....

வருமான பரிசோதகர்.

சுகாதார வைத்திய அதிகாரி,

மறுபுறத்தில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விண்ணப்ப படிவம் தொடர்பான வர்த்தக உரிமம் வழங்குவதற்கான உங்களது அவதானிப்பு மற்றும் விதந்துரையை விரைவாக எனக்கு அனுப்புமாறு தயவுடன் கோருகிறேன்.

……………………….

திகதி : - ....

செயலாளர்.

சுகாதார வைத்திய அதிகாரி,

துணை விதி மற்றும் ஏனைய ஒழுங்குவிதிகளுக்கு அமைய தகைமை பூர்த்தி செய்யப்பட்டுள்ளது. உரிமம் வழங்க விதந்துரைப்பாதற்காக அறிக்கையிடுகிறேன்.

………………………..

திகதி : - ....

பொது சுகாதார பரிசோதகர்.

செயலாளர்,

மேற்படி விண்ணப்ப படிவத்துக்கு அமைய குறித்த நிலையத்துக்கான உரிமத்தை வழங்க விதந்துரைக்கிறேன். / விதந்துரைக்க வில்லை. (விதந்துரைக்கவில்லை எனின் அதற்கான காரணத்தை குறிப்பிடுக.)

....

திகதி : - ....

சுகாதார வைத்திய அதிகாரி.

இரண்டாவது அட்டவணை

நிழற்படம்

ஒப்பனை நிலையங்களில் பணியாற்றுவோருக்கு வழங்கப்படும் மருத்துவ சான்றிதழ்

……………………… பிரதேச சுகாதார வைத்திய அதிகாரி ……………………… ஆகிய நான், ………………………… தேசிய அடையாள அட்டை இலக்கத்தை கொண்ட திரு/திருமதி ………………………… பொருத்தமானவாறு ஆய்வுகூட பரிசோதனையின் பின்னர் உடல் ரீதியாக பரிசோதிக்கப்பட்டதுடன், அவர் சுகாதார பாதுகாப்புக்கு அச்சுறுத்தல் அல்லது எதிர்காலத்தில் அச்சுறுத்தல் கூட்டு தொற்று நோயால் அல்லது ஏதாவது நோய்காவியினால் பாதிக்கப்படவில்லை எனவும், அவருக்கு காயம், தோலில் தொற்று, குடற்புண் அல்லது வயிற்றோட்டம் ஆகிய நோய் நிலை இல்லையென உறுதிப்படுத்துகிறேன்.

....

திகதி : - ....

சுகாதார வைத்திய அதிகாரி.
(பதவி இலச்சினை)

12 - 68/10

கலிகமுவ பிரதேச சபை

தங்குமிடங்கள் மற்றும் விடுதிகளை இயக்குதல் தொடர்பான துணைவிதி

1987 ஆம் ஆண்டின் 15 ஆம் இலக்க பிரதேச சபைகள் சட்டத்தின் 126 ஆவது பிரிவினோடு கூறக்கூடிய சட்டத்தின் 122 ஆவது பிரிவில் பிரதேச சபைக்கு கிடைத்துள்ள அதிகாரங்களின் பிரகாரம் கலிகமுவ பிரதேச சபையினால் உருவாக்கப்பட்ட மற்றும் 2019.07.09 ஆந் திகதியன்று நடைபெற்ற பொதுச்சபையின் அங்கீகாரம் பெற்ற இங்கு கீழ் காணப்படும் கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பரப்பினுள் தங்குமிடங்கள் மற்றும் விடுதிகளை இயக்குதல் தொடர்பான துணைவிதி, 1989 ஆம் ஆண்டின் 12 ஆம் இலக்க மாகாண சபை (இடை நேர் விதிகள்) சட்டத்தின் 2 ஆவது பிரிவினோடு கூறக்கூடிய மேற்குறிப்பிட்ட பிரதேச சபை சட்டத்தின் 123 (1) ஆம் பிரிவின் பிரகாரம் சப்பிரகமுவ மாகாண சபையின் ஆளுனர் தம்ம திசாநாயக ஆகிய என்னால் அங்கீகரிக்கப்பட்டுள்ளது என்பதையும், இந்த அறிவித்தல் வர்த்தமானியில் வெளியிடப்படும் தினத்திலிருந்து அதன் துணைவிதி கலிகமுவ பிரதேச சபை எல்லைக்குள் அமுலாக்கப்படும் என்பதையும் இத்தால் அறிவிக்கப்படுகின்றது.

தம்ம திசாநாயக,
ஆளுனர்,
சப்பிரகமுவ மாகாணம்.

சப்பிரகமுவ மாகாண சபை,
2019, ஒற்றோபர் 30.

கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பிரதேசத்தில் தங்குமிடங்கள் மற்றும் விடுதிகளை இயக்குதல் தொடர்பான துணைவிதி

1. கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பிரதேசத்தில் தங்குமிங்கள் மற்றும் விடுதிகளை இயக்குதலை கட்டுப்படுத்தல், நிர்வகித்தல் மற்றும் முறைமை படுத்தலுக்காக இந்த துணைவிதி விதிக்கப்படுகிறது.

2. இந்த துணைவிதி கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பிரதேசத்தில் தங்குமிடங்கள் மற்றும் விடுதிகளை இயக்குதல் தொடர்பான துணைவிதி என அழைக்கப்படும்.

3. (1) எவராவது ஒரு நபர் கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பிரதேசத்தில் (இதன் பின்னர் அதிகாரப் பிரதேசமாக அடையாளம் காணப்படும்) ஏதாவதொரு வளாகத்தின் தவிசாளரிடம் அதற்காக வழங்கப்பட்ட செல்லுபடியான உரிமம் இருந்தால் தவிர, தங்குமிடங்கள் மற்றும் விடுதிகளை இயக்க கூடாது.

(2) இந்த துணைவிதியின் கீழான உரிமத்துக்காக விண்ணப்பிக்கும் அனைத்து நபர்களும் இதன் முதலாவது அட்டவணைக்கு ஏற்றவாறு தயாரிக்கப்பட்ட விண்ணப்ப படிவத்தின் மூலம் உரிமத்துக்காக விண்ணப்பிக்க வேண்டும்.

(3) இந்த துணைவிதியின் கீழான உரிமத்துக்காக அறவிடப்பட வேண்டிய கட்டணம் அடிப்படை சட்டத்தில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள ஏற்பாடுகளுக்கு உட்பட்டு சபையால் தீர்மானித்து விதிக்கப்பட்டு அறவிடப்பட வேண்டிய கட்டணமாக இருக்க வேண்டும்.

4. இந்த துணைவிதியின் 3 ஆவது பிரிவின் கீழ் உரிமத்துக்கு விண்ணப்பிக்கும் அனைத்து நபர்களும் இதன் கீழ் குறிப்பிடப்படும் நிபந்தனைகளை பூர்த்தி செய்திருக்க வேண்டும்.

(1) வளாகத்துக்கு உரியதான நோக்கங்களை குறிப்பிட்டு கட்டிடங்களை நிர்மாணிப்பதற்கு உரிய வரைபடத்தை அங்கீகரித்து குறித்த நிர்மாணங்கள் தொடர்பில் இசைவு சான்றிதழ் பெற்றிருக்க வேண்டும்.

(2) வளாக கட்டிடங்கள் அங்கவீனமுற்றோர் மற்றும் விஷேட தேவையுடையோர் நுழையும் வசதிகளுடன் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருக்க வேண்டும்.

(3) நிலையத்தின் வாடிக்கையாளர்கள் நித்திரை கொள்வதற்காக ஒதுக்கப்பட்டுள்ள தூங்கும் அறைகளில் ஒருவர் நித்திரை செய்வதற்கு ஆக குறைந்தது 4 சதுர மீற்றர் ஒதுக்கப்பட வேண்டும். அனைத்து படுக்கை அறைகளிலும் ஆடைகள் வைப்தற்கான அலுமாரி அல்லது கெபினற், துவாய் றாக்கை, தங்குபவர் அல்லது தங்குபவர்களின் பொருட்களை வைப்பதற்கு மேசை மற்றும் மலசலகூடத்துடனான குளியலறையும் இருக்க வேண்டும்.

(4) உரிமம் கோருபவர் குற்றவியல் குற்றம் தொடர்பாக 6 மாத சிறை தண்டனை அல்லது அந்த சிறை தண்டனைக்கு சமமான வேறு தண்டனை அல்லது அதனை விடவும் கூடுதலான வேறு தண்டனை விதிக்கப்பட்டு தண்டனை அனுபவித்த அல்லது தண்டனை அனுபவித்த கொண்டிருப்பவராக இருக்க கூடாது.

5. இந்த துணைவிதிக்கு அமைய உரிமம் பெற்ற அனைத்து நபர்களும் இதன் கீழ் குறிப்பிடப்படும் நிபந்தனைகளுக்கு அமைய வளாகத்தை பேண வேண்டும்.

(1) ஏதாவதொரு தங்குமிடம் ஒழுக்கமற்ற கருமங்களுக்கு பாவிக்க இடமளிக்காதிருப்பது உரிமதாரரின் கருமமாக இருக்க வேண்டும். எவராவது நபர் தங்குமிடத்திலுள்ள ஏனைய தங்கியிருப்போர் அல்லது தங்குமிடங்களுக்கு அருகில் வசிப்பவர்களுக்கு இடையூறான முறையில் பாட்டு பாடுதல் அல்லது இசை கருவிகளை இசைத்தல், இசைத்தட்டு கருவிகளை இயக்குதல் அல்லது தேவையற்ற முறையில் ஒலி எழுப்ப கூடாது.

(2) உரிமம் பெற்ற இடத்தின் அனைத்து படுக்கை அறைகளிலும் ஒரு வாடிக்கையாளர் பாவித்த பின்னர் வேறொரு வாடிக்கையாளரின் பாவனைக்கு இடமளிக்க முன்னர் அந்த படுக்கை அறையின் கட்டில் விரிப்பு, தலையணை உறை, போர்வை, துவாய் மற்றும் பாவித்த ஏனைய துணிகள் கழுவி சுத்தப்படுத்தப்பட வேண்டும். மலசலகூடம் மற்றும் குளியலறை தொற்றுநீக்கிகள் இடப்பட்டு சுத்தப்படுத்தினால் தவிர வேறு வாடிக்கையாளரின் பாவனைக்கு வழங்கப்பட கூடாது.

(3) வாடிக்கையாளர் தங்கியுள்ள சந்தர்ப்பத்தில் கூட அனைத்து அறைகளுக்கும் அருகில் உள்ள மலசலகூடம் மற்றும் குளியலறை தொற்றுநீக்கி பாவித்த நாளாந்தம் தூய்மையாக்கப்பட வேண்டும்.

(4) மேலே 4(3) இல் ஆக குறைந்த அளவுக்கு ஏற்புடையதல்லாத எண்ணிக்கை நபர்கள் ஏதாவது படுக்கை அறைகளில் நித்திரை கொள்ள அனுமதிக்க கூடாது. அத்துடன் தனி அறையில் ஒருவருக்கு கூடுதலானோர் அல்லது சோடி அறையில் இருவருக்கு கூடுதலாக அல்லது மூவர் தங்கும் அறையில் மூவருக்கு கூடுதலாக நித்திரை செய்ய உரிமம் பெற்றவர் அனுமதிக்க கூடாது. இருந்த போதிலும் ஏதாவது அறையில் நித்திரை கொள்ளும் எவராவது நபர் 12 வயதுக்கு குறைந்தவராக இருந்தால் இந்த துணைவிதியின் கருமங்களில் ஒருவராக கருத கூடாது.

(5) ஏதாவது உரிமம் பெற்ற இடத்திலுள்ள படுக்கை அறையின் உள்ளே எந்த சந்தர்ப்பத்திலும்,

I. தனி அறையில் ஒரு கட்டிலுக்கு கூடுதலாகவும்,

II. சோடி அறையில் இரட்டைக் கட்டில் அல்லது இரண்டு தனிக் கட்டில்களை விட கூடுதலாகவும்,

III. மூவர் தங்கும் அறையில் இரட்டைக் கட்டில் மற்றும் தனிக் கட்டில் அல்லது மூன்று தனிக் கட்டில்களுக்கு கூடுதலாகவும்,

IV. குடும்ப அறையில் இரண்டு இரட்டைக் கட்டில்கள் மற்றும் தனிக் கட்டில் அல்லது மூன்று தனிக் கட்டில்கள் அல்லது ஐந்து தனி கட்டில்களுக்கு கூடுதலாகவும் வைக்க கூடாது.

(6) உரிமம் பெற்ற இடத்தில் படுக்கை அறையாக நிச்சயித்து ஒதுக்கப்பட்டுள்ள அறையை தவிர வேறு ஏதாவது அறை ஏதாவது நபருக்கு நித்திரை செய்வதற்காக வழங்கப்பட கூடாது.

(7) உரிமம் பெற்ற இடத்தில் தங்கியிருக்க வருகை தரும் ஒவ்வொரு நபரினதும் பெயர், நிரந்தர வதிவிட முகவரி, தொழில் மற்றும் அடையாளத்தை பதிவு செய்யும் பதிவேடு அனைத்து உரிமம் பெற்ற இடத்திலும் பேணப்பட வேண்டும். தவிசாளர், அதிகாரம் பெற்ற அலுவலர் அல்லது யாராவது பொலிஸ் அலுவலர் பரிசீலிப்பதற்கு கோரும் போது அந்த பதிவேட்டை பரிசீலிப்பதற்கு உரிமம் பெற்றவர் இடமளிக்க வேண்டும்.

(8) ஏதாவது தங்கும் விடுதியில் தங்கியிருக்கும் அனைத்து நபர்களும் தமது அடையாளத்தை உரிமம் பெற்றவரிடம் சமர்ப்பிக்க வேண்டும். தங்குமிடத்தில் பேணப்படும் விருந்தினர் பதிவேட்டில் தமது தகவல்களை பதிவு செய்யும் நிரலில் தமது கையொப்பத்தை இட வேண்டும். அத்துடன் தமது அடையாளத்தை சமர்ப்பிக்காத அல்லது விருந்தினர் பதிவேட்டில் தமது அடையாளம் தொடர்பான தகவல்கள் பதியப்படும் நிரலில் கையெழுத்து இடாத நபரை உரிமம் பெற்ற இடத்தின் ஏதாவது பகுதியில் தங்கியிருப்பதற்கு உரிமம் பெற்றவர் வாய்ப்பளிக்க கூடாது.

(9) வாடிக்கையாளர் அறையை பாவிப்பதற்கு இடமளிக்க முன்னர் அந்த அறையின் யன்னல் ஆக குறைந்தது நான்கு மணித்தியாலங்களாவது முழுமையாக திறந்த வைக்க வேண்டும். இருந்த போதிலும் யன்னல் மூடப்பட்டிருக்க வேண்டிய நிலையில் வானிலை இருக்கும் போது உரிமம் பெற்றவர் ஏதாவது ஜன்னலை திறத்தல் அல்லது திறந்து வைக்க நடவடிக்கை எடுத்தல் தேவையற்றதாகும்.

இருந்த போதிலும், அறை வளிசீராக்கல் செய்யப்பட்ட சந்தர்ப்பத்தில் இந்தப் பிரிவின் ஏற்பாடுகள் ஏற்புடையதாகாது.

(10) பெற்றோர் அல்லது சட்டபூர்வமான பாதுகாவலர்களுடன் அன்றி எந்தவொரு சந்தர்ப்பத்திலும் சிறுவர்களுடன் எந்தவொரு நபரும் தங்கியிருப்பதற்கு உரிமம் பெற்றவர் அனுமதி வழங்க கூடாது.

(11) விடுதி வீட்டில் அனைத்து உரிமம் பெற்றவர்களும், அறையின் அளவு மற்றும் அங்கே நிர்திரை செய்வதற்கு அனுமதி வழங்கப்படும் நபர்களின் ஆக கூடிய எண்ணிக்கையை காட்டும் அறிவித்தல் பலகை ஒவ்வொரு அறையிலும் பொருத்தப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

6. (1) கழிவுநீர் மற்றும் மலக்கழிவுகள் தேவையான சாய்வுடனான கழிவு தரித்திருக்காத வகையில் நிர்மாணிக்கப்பட்ட மூடிய கான் அல்லது வேறு பொருத்தமான கட்டிட பொருட்களால் முடிவுறுத்தப்பட்ட அங்கீகரிக்கப்பட்ட முறைமை மூலம் கழிவுக் குழிகள், உறிஞ்சும் குழிகள் அல்லது மத்திய சுத்திகரிப்பு அலகுக்கு அனுப்பப்பட்டிருக்க வேண்டும். அத்துடன் வளாகத்துக்கும் இறுதி கழிவகற்றலுக்கும் இடையில் அசுத்தம் பரவுதலை தடுப்பதற்காக நீர்ப்பொறி அல்லது அங்கீகரிக்கப்பட்ட பொருத்தமான முறைமை பாவிக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(2) மலசலகூடம், சலகூடம் மற்றும் குளியலறைகளின் உள்ளக தரை வழுக்காதவாறு நிர்மாணிக்கப்பட்டு நல்ல நிலையில் பேணப்பட்டு வர வேண்டும்.

(3) கான், கழிவு தரித்திருக்காத மற்றும் மீள திரும்பாத வகையில் போதுமானளவும், அசுத்தம் அடைதலை தடுக்க கூடியவாறும் நிர்மாணிக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும். கழிவுநீர் வழிந்தோடும் கான் ஆகக் குறைந்தது நாளொன்றுக்கு இரண்டு தடவை தொற்றுநீக்கி இடப்பட்டு சுத்தப்படுத்தி தண்ணீரால் கழுவப்பட வேண்டும்.

(4) கழிவுநீர், மலக்கழிவுகள் ஏதாவது பொது நீர்ப்பாதையில், கானில், திறந்த வெளியில் வழிந்தோடுவதனை தடுப்பதற்கு போதுமான நடவடிக்கை எடுக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(5) கழிவுநீர், மலக்கழிவுகள் வழிந்தோட அமைக்கப்பட்ட கழிவுக் குழிகள், உறிஞ்சும் குழிகள் வளிக்கு திறந்துவிடப்பட கூடாது என்பதுடன் அந்த உறிஞ்சும் குழிகளால் நிலக்கீழ் நீர் மாசடைய கூடாது.

(6) கழிவுநீர், மலக்கழிவுகள் வழிந்தோடும் கழிவுக் குழிகள் அங்கீகரிக்கப்பட்ட தராதரங்களுக்கமைய நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருக்க வேண்டும்.

(7) உறிஞ்சும் குழிகள் ஏதாவதொரு நீர் மூலத்திலிருந்து ஆக குறைந்தது 15.25 மீற்றர் தூரத்தில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருக்க வேண்டும்.

7. தளபாடங்கள், பாத்திரங்கள் மற்றும் உபகரணங்களை சுத்தமான மற்றும் சுகாதாரமான நிலையில் வைத்திருக்க ஏற்பாடு செய்வது உரிமம் பெற்றவரின் கருமமாகும்.

8. உரிமம் பெற்றவர் ஒவ்வொரு நாளும் மதியத்துக்கு முன்னர், வளாகத்துக்கு உரிய அனைத்து பகுதிகளையும் சுத்தப்படுத்த நடவடிக்கை எடுக்க வேண்டும்.

9. வளாகத்தின் கழிவு முகாமைத்துவத்தை பின்வருமாறு பேணப்படுதல் அனைத்து உரிமம் பெற்றவர்களினதும் கருமமாகும்.

i. உரிமம் பெற்ற நிறுவனங்களுக்கு வினைத்திறனாகவும், பொருத்தமானவாறு கழிவகற்றல் முறைமை இருக்க வேண்டும். அது எப்போதும் நல்ல செயற்பாட்டு நிலையிலும், திருத்தம் செய்யப்பட்டும் பேணப்பட வேண்டும்.

ii. உரிமம் பெற்ற வளாகத்திலிருந்து அகற்றப்படும் கழிவுகள் பிரதேச சபையால் அமுல்படுத்தப்படும் கழிவு முகாமைத்துவ திட்டத்துக்கு ஏற்புடையதாக அகற்றப்ட வேண்டும்.

iii. உரிமம் பெற்ற நிறுவனங்களில் நாளாந்த கழிவு உருவாக்கத்தை இயன்றளவு குறைக்க நடவடிக்கை எடுப்பது உரிமம் பெற்றவரின் கருமமாகும்.

10. வளாகத்தின் உரிமம் பெற்றவர் கழிவு அகற்றல் வசதிகள் இருக்கும் போது பிரதேச சபையின் அங்கீகாரத்துடன் சுகாதார வைத்திய அலுவலர், பொது சுகாதார பரிசோதகரால் விதிக்கப்படும் நிபந்தனைகளுக்கு அமைய கழிவு அகற்றுதல் சட்டபூர்வமானதாகும்.

11. வளாகத்தில் பாவிப்பதற்காக போதுமானளவு குடிநீர் வழங்கப்பட்டிருக்க வேண்டும் என்பதுடன் அது உரிய தராதரமுடைய கொள்கலனில் சேமித்து வைக்கப்பட வேண்டும்.

12. உரிமம் பெற்றவரால் ஏதாவது தொற்றும், தொடகையால் பரவும் அல்லது சருமநோயால் பாதிக்கப்பட்டுள்ள எந்தவொரு நபருக்கும் தமது இடத்தில் தங்குமிட வசதிக்காக அனுமதிக்க கூடாது.

13. தங்கும் விடுதியில் யாராவது நபருக்கு தொற்றும், தொடுகையால் பரவும் அல்லது சரும நோய் ஏற்பட்டால் அந்த தங்கும் விடுதியின் உரிமம் பெற்றவரால் அது தொடர்பில் தங்கும் விடுதி அமைந்துள்ள பிரிவின் சுகாதார வைத்திய அலுவலர், பொது சுகாதார பரிசோதகர் அல்லது தவிசாளருக்கு உடனடியாக அறிவிக்க வேண்டும்.

14. மேலே 19 ஆவது பிரிவிற்கு அமைய அறிவித்தல் செய்யப்பட்ட சந்தர்ப்பத்தில் சுகாதார வைத்திய அலுவலரால் அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகரால் கட்டளையிடும் முறையில் பொருத்தமான சுத்திகரிப்பு முறையை நிறைவேற்றுதல் உரிமம் பெற்றவரின் கருமமாகும்.

15. மேலே 19 ஆவது பிரிவுக்கமைய மேற்கொள்ளப்படும் அறிவித்தல் அடிப்படையில் மேற்கொள்ளப்படும் சுத்திகரிப்பு செயற்பாட்டின் பின்னர் அந்த இடத்தை மீண்டும் வாடிக்கையாளர்களுக்கு வழங்க பொருத்தமானது எனும் சான்றிதழை சுகாதார வைத்திய அலுவலர் அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகரிடமிருந்து பெற வேண்டியது உரிமம் பெற்றவரின் கருமமாகும்.

16. தவிசாளர் அல்லது சுகாதார வைத்திய அதிகாரி, பொது சுகாதார பரிசோதகர, தவிசாளரால் அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட வேறு அலுவலரால் பரிசீலிக்கும் கருமத்துக்காக ஏதாவதொரு வளாகத்திலுள்ள உணவு, வேறு ஏதாவது பொருட்கள் அல்லது திரவம் சந்தர்ப்பத்துக்கு ஏற்றவாறு பெறுமதியை செலுத்தி பெற்று கொள்ளுதலை சட்டபூர்வமானதாக இருந்தால் தவிர ஏதாவதொரு உரிமம் பெற்றவரால் அந்த கொள்வனவை அல்லது பெற்று கொள்வதனை நிராகரித்தல் அல்லது இடையூறு செய்ய கூடாது.

17. உரிமம் பெற்ற இடத்தில் நடவடிக்கை மேற்கொள்ளும் அனைவரும் அவ்வாறு சேவையில் ஈடுபடுத்தப்பட முன்னர் பிரதேசத்தின் சுகாதார வைத்திய அதிகாரியால் பொருத்தமான ஆரோக்கியத்துடன் இருப்பதாக சான்றுபடுத்த வேண்டும் என்பதுடன், அந்த சான்றிதழ் இந்த துணைவிதியின் இரண்டாவது உப அட்டவணையில் காட்டப்பட்டுள்ள மாதிரி பத்திரத்துக்கு அமைவாக இருக்க வேண்டும். அந்த மருத்துவ பரிசோதனை உரிய பிரதேசத்தின் சுகாதார வைத்திய அலுவலரால் நிச்சயிக்கப்படும் காலத்துக்கு அமையவும், பிணியாய்வு ரீதியிலும் அல்லது தொற்றுநோய் என குறிப்பிடப்படக்கூடிய காலத்துக்கமைய காலத்துக்கு காலம் மேற்கொள்ளப்படும்.

18. இந்த துணைவிதியின் விதிகளை பரிசீலிப்பதற்கு தவிசாளர் அல்லது சுகாதார வைத்திய அதிகாரி அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகர் அல்லது தவிசாளரால் அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட வேறு அலுவலருக்கு அதிகாரம் உள்ளது என்பதுடன் அதற்கு உரிமம் பெற்றவர் அனைத்து நியாயமான ஒத்துழைப்புகளையும் வழங்க வேண்டும்.

19. இந்த துணைவிதியின் கீழ் வழங்கப்பட்ட அனைத்து உரிமங்களும் முன்னரே முடிவுறுத்தப்படாவிட்டால் அன்றி அந்த உரிமம் எந்த ஆண்டுக்கு வழங்கப்பட்டதோ, அந்த ஆண்டின் திசெம்பர் 31 திகதி முடிவடைய வேண்டும்.

20. இந்த துணைவிதியின் கீழ் உரிமத்துக்கு உட்பட்ட அனைத்து வளாகங்களும் இந்த துணைவிதியின் சிங்கள, தமிழ் மற்றும் ஆங்கில பிரதி ஒவ்வொன்றை பகிரங்கமாக தெரியக்கூடிய இடத்தில் காட்சிப்படுத்தி வைக்க வேண்டும்.

21. இந்த துணைவிதியின் கீழ் உரிமம் வழங்கப்பட்ட ஏதாவதொரு வளாகத்தில் இந்த துணைவிதியின் ஏதாவது பிரிவில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விதிகள் மீறப்பட்டு அல்லது அதற்கு முரணாக செயற்படும் சந்தர்ப்பத்தில், நிச்சயிக்கப்பட்டு குறிப்பிடப்படும் திகதிக்கு முன்னர் அந்த இடத்தை அந்த விதிகளுக்கு அமைவான நிலைக்கு கொண்டுவருவதற்கு தேவையான அனைத்து நடவடிக்கைகளையும் நிறைவேற்றுமாறு உரிமத்துக்கு உரியவருக்கு உத்தரவிடும் அறிவித்தல் தவிசாளரால் அந்த உரிமம் பெற்றவரிடம் ஒப்படைக்கபட வேண்டும். அந்த அறிவித்தலை வழங்கும் ஆகக்கூடிய காலம் 30 நாட்களுக்கு மட்டுப்படுத்தப்பட வேண்டும்.

22. இந்த 21 ஆவது பிரிவில் குறிப்பிடப்பட்ட முறையிலான அறிவித்தல் கிடைத்த எவராவது ஒரு உரிமத்துக்கு உரியவரால் அந்த அறிவித்தலில் நிச்சயிக்கப்பட்டு குறிப்பிடப்பட்டுள்ள திகதிக்கு முன்னர் அந்த அறிவித்தலில் உத்தரவிடப்பட்டுள்ள முறையில் செயற்படுத்த வேண்டும். உரிமம் பெற்றவரால் விடுக்கப்படும் நியாயமான எழுத்து மூலமான கோரிக்கை அடிப்படையில் அந்த அறிவித்தலில் நிச்சயிக்கப்பட்டு குறிப்பிடப்பட்ட காலத்தை நீடிப்பதற்கான அதிகாரம் தவிசாளருக்கு இருக்க வேண்டும். எவ்வாறாயினும் நீடிக்கப்படும் காலம் 14 நாட்களுக்கு கூடுதலாக இருக்க கூடாது.

23. இதன் 21 ஆவது பிரிவில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள முறையிலான அறிவித்தல் யாராவதொரு உரிமம் பெற்றவர் அறிவித்தலில் நிச்சயிக்கப்பட்டு உத்தரவிடப்பட்டுள்ள திகதி அல்லது நீடிக்கப்பட்ட திகதிக்கு முன்னர் அந்த அறிவித்தலில் உத்தரவிடப்பட்டுள்ள முறையில் செயற்படுத்துவதனை மீறும் சந்தர்ப்பத்தில், அந்த இடத்துக்கு வழங்கப்பட்ட உரிமம் தவிசாளரால் செல்லுபடி அற்றதாக்கப்படுதல் சட்டபூர்வமானதாக இருக்க வேண்டும்.

24. இந்த துணைவிதியின் கீழ் பெற்று கொள்ள வேண்டிய உரிமம் இன்றி வளாகத்தை இயக்குதல் அல்லது துணைவிதியில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள ஏதாவது விதிகளை மீறுதல் தவறாகும் என்பதுடன், அந்த தவறு தொடர்பில் உரிய நீதிமன்ற அதிகாரமுடைய நீதிமன்றத்தினால் தவறுக்கு குற்றவாளியாக்கிய பின்னர் அந்த தவறு தொடர்பில் 1987/15 ஆம் இலக்க பிரதேச சபை சட்டத்தின் 122(2) ஆவது உப பிரிவில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள தண்டத்துக்கு உட்பட வேண்டும். அந்த தவறு தொடர்பில் உரிய அதிகாரமுடைய நீதிமன்றத்தினால் தவறுக்கு குற்றவாளியாக்கப்பட்ட பின்னர் தண்டத்துக்கு உட்படுத்தப்பட்ட நபரால் அந்த மீறல் அல்லது மீறுதல் தொடர்ந்தும் இடையறாது மேற்கொள்ளப்பட்டு வரும் போது அந்த மீறல் தொடர்பில் கவனம் செலுத்தி தவிசாளரால் அல்லது சுகாதார வைத்திய அலுவலரால் அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகரால் எழுத்து மூல அறிவித்தல் ஒப்படைக்கப்பட்ட பின்னர் மீறலை தொடர்ந்தும் இடையறாது மேற்கொள்ளும் ஒவ்வொரு நாளுக்கும் மேலே குறிப்பிடப்பட்ட பிரிவின் மேலதிக தண்டத்துக்கு உட்பட வேண்டும்.

25. இந்த துணைவிதியின், சொற்பதங்கள் தொடர்பில் பொருள்கோடல் தேவையென்றால் தவிர,

"தவிசாளர்" என்பது, இந்த பிரதேச சபையின் நிகழ்கால தவிசாளராக பதவி வகிக்கும் நபர் அல்லது அந்த பதவியின் கருமங்களை நிறைவேற்றுபவர் எனவும்,

"பிரதேச சபை" என்பது, கலிகமுவ பிரதேச சபை எனவும்,

"சுகாதார வைத்திய அதிகாரி" என்பது, நிகழ்கால பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்திலுள்ள ஏதாவது சுகாதார வைத்திய அலுவலர் பிரிவில் அந்த பதவி வகிக்கும் நபர் எனவும்,

"பொது சுகாதார பரிசோதகர்" என்பது, நிகழ்கால பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்திலுள்ள ஏதாவது பொது சுகாதார பரிசோதகர் பிரிவில் அந்த பதவி வகிக்கும் நபர் எனவும்,

"அதிகாரம் பெற்ற அலுவலர்" என்பது, நிகழ்கால தவிசாளரால் எழுத்துமூல அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட யாராவது அலுவலர் எனவும்,

"உரிமதாரர்" என்பது, துணை விதியின் கீழ் உரிமம் பெற்ற நிறுவனம் / நபர் அல்லது தனிநபர் எனவும்,

"சுத்தப்படுத்தல்" என்பது, மண், சேர்ந்துள்ள உணவு பகுதிகள், குப்பை, கிறீஸ் அல்லது வேறு பாதிப்பு ஏற்படுத்தக்கூடிய புற பொருட்களை அகற்றுதல் எனவும்,

"தொற்றுநீக்கி" என்பது, உணவுகளின் பாதுகாப்பு அல்லது தரத்தை குறைக்காத மட்டத்தில் சுற்றாடலிலுள்ள நுண்ணுயிர்களின் அளவு இரசாயனங்கள் மூலம் அல்லது பௌதிக முறையில் குறைத்தலும்,

"குடிநீர்" என்பது, நோய் ஏற்படுவதற்கோ, உடலுக்கு பாதிப்பு ஏற்படுத்தும் உடல் தாக்கம் ஏற்படுவதற்கு போதுமானளவு அசுத்த சேர்க்கைகள் அற்ற மற்றும் உள்ளடங்கியுள்ள பக்றீரியா மற்றும் இரசாயன நிலமைகள் தேசிய தராதரத்துக்கு அமைவான நீர் எனவும்,

"உணவு" என்பது, மனிதர்களின் உணவு அல்லது பானமாக பயன்படுத்துவதற்காக இறக்குமதி செய்யப்பட்ட அல்லது உற்பத்தி செய்யப்பட்ட, விற்பனைக்கு வைக்கப்பட்டுள்ள, விற்கப்பட்ட அல்லது காட்சிப்படுத்தப்பட்ட ஏதாவது பொருள் என கருதப்படுவதுடன் உணவு கட்டமைப்பில் அல்லது உணவு தயாரிக்கும் போது பொதுவாக மேற்கொள்ளப்படும் அல்லது பாவிக்கப்படும் ஏதாவது பொருள் அல்லது திரவியம் எனவும்,

"தங்கும் விடுதி" என்பது, யாவது நபருக்கு ஏதாவது காலத்துக்கு தற்காலிகமாக தங்குமிட வசதி வழங்கப்படும் இடம் எனவும்,

"நியாயமான நேரம்" என்பது, உரிமம் பெற்ற கருமம் அல்லது அது தொடர்பான கருமங்களில் ஈடுபடும் நேரம் எனும் கருத்தாகும்.

26. இந்த துணைவிதியின் சிங்கள, தமிழ் ஆங்கிலப் பிரதிகளில் மொழி வாசகங்களுக்கிடையில் ஏதாவது ஒத்துவராமை ஏற்பட்டால் சிங்கள வாசகமே வலுவுள்ளதாக இருக்கும்.

முதலாவது அட்டவணை

…………………. ஆம் ஆண்டுக்கான வர்த்தக உரிமம் பெறுவதற்கான விண்ணப்பப் படிவம்

01. விண்ணப்பதாரியின் பெயர் : -

02. தனிப்பட்ட முகவரி : -

03. தேசிய அடையாள அட்டை இலக்கம் : -

04. தொலைபேசி இலக்கம் : கையடக்க : - நிரந்தர : -

05. வியாபாரத்தின் தன்மை : -

06. ஆரம்பித்த வருடம் : -

07. வியாபார நிலைய முகவரி : -

08. கிராம அலுவலர் பிரிவு : -

09. சோலைவரி இலக்கம் : -

10. ஆரம்ப வியாபாரமாக இருந்தால் முன் அங்கீகாரம் பெறப்பட்டுள்ளதா என்பது : -
(பெறப்பட்டு இருந்தால் நிழற்பிரதியை இணைக்க வேண்டும்.)

11. வியாபார பெயர் பதிவு செய்யப்பட்டிருந்தால், அதன் கோவை இலக்கம் :-

12. வியாபார நிலைய முகாமையாளரின் அல்லது பிரதிநிதியின்

I. பெயர் மற்றும் தனிப்பட்ட முகவரி : - ....

II. தேசிய அடையாள அட்டை இலக்கம் : -

III. தொலைபேசி இலக்கம் : கையடக்க : - நிரந்தர : -

மேற்படி தகவல்கள் உண்மையானதும், சரியானதுமென உறுதிப்படுத்துகிறேன்.

மேற்படி தகவல்களில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள கைத்தொழில், வர்த்தகத்தை நடத்துவதற்கான நிலையத்துக்கு .... ஆண்டுக்காக வர்த்தக உரிமத்தை எனக்கு வழங்குமாறு கோருகிறேன். இது தொடர்பாக அமுலிலுள்ள சட்டதிட்டங்களுக்கு உடன்படுகிறேன்.

திகதி : - ....

....

விண்ணப்பதாரியின் கையொப்பம்.

அலுவலக பாவனைக்காக

வருமான பரிசோதகர்,

மறுபுறத்தில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விண்ணப்ப படிவத்துக்கு உரிய வர்த்தக உரிமத்தை வழங்குவதற்கான உங்களது அவதானிப்பு மற்றும் விதந்துரையை விரைவாக எனக்கு அனுப்புமாறு தயவுடன் கோருகிறேன்.

....

திகதி : - .... செயலாளர்.

செயலாளர்,

உரிமம் வழங்க விதந்துரைக்கிறேன். / விதந்துரைக்கவில்லை.

....

திகதி : - .... வருமான பரிசோதகர்.

சுகாதார வைத்திய அதிகாரி,

மறுபுறத்தில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விண்ணப்ப படிவம் தொடர்பான வர்த்தக உரிமம் வழங்குவதற்கான உங்களது அவதானிப்பு மற்றும் விதந்துரையை விரைவாக எனக்கு அனுப்புமாறு தயவுடன் கோருகிறேன்.

……………………….

திகதி : - .... செயலாளர்.

சுகாதார வைத்திய அதிகாரி,

துணை விதி மற்றும் ஏனைய ஒழுங்குவிதிகளுக்கு அமைய தகைமை பூர்த்தி செய்யப்பட்டுள்ளது. உரிமம் வழங்க விதந்துரைப்பாதற்காக அறிக்கையிடுகிறேன்.

....………………………..

திகதி : - .... பொது சுகாதார பரிசோதகர்.

செயலாளர்,

மேற்படி விண்ணப்ப படிவத்துக்கு அமைய குறித்த நிலையத்துக்கான உரிமத்தை வழங்க விதந்துரைக்கிறேன். / விதந்துரைக்க வில்லை. (விதந்துரைக்கவில்லை எனின் அதற்கான காரணத்தை குறிப்பிடுக.)

....

திகதி : - .... சுகாதார வைத்திய அதிகாரி.

இரண்டாவது அட்டவணை

நிழற்படம்

நிகழ்வு மண்டபங்களில் பணியாற்றுவோருக்கு வழங்கப்படும் மருத்துவ சான்றிதழ்

……………………… பிரதேச சுகாதார வைத்திய அதிகாரி ……………………… ஆகிய நான், ………………………… தேசிய அடையாள அட்டை இலக்கத்தை கொண்ட திரு/திருமதி ………………………… பொருத்தமானவாறு ஆய்வுகூட பரிசோதனையின் பின்னர் உடல் ரீதியாக பரிசோதிக்கப்பட்டது. அவர் உணவின் பாதுகாப்புக்கு அச்சுறுத்தல் அல்லது எதிர்காலத்தில் அச்சுறுத்தல் கூட்டு தொற்று நோயால் அல்லது ஏதாவது நோய்காவியினால் பாதிக்கப்படவில்லை எனவும், அவருக்கு காயம், தோலில் தொற்று, குடற்புண் அல்லது வயிற்றோட்டம் ஆகிய நோய் நிலை இல்லையென உறுதிப்படுத்துகிறேன்.

....

திகதி : - .... சுகாதார வைத்திய அதிகாரி.

(பதவி இலச்சினை)

12 - 68/11

கலிகமுவ பிரதேச சபை

அங்காடி வியாபாரம் ஒன்றை நடாத்திச் செல்லல் தொடர்பான துணைவிதி

1987 ஆம் ஆண்டின் 15 ஆம் இலக்க பிரதேச சபைகள் சட்டத்தின் 126 ஆவது பிரிவினோடு கூறக்கூடிய சட்டத்தின் 122 ஆவது பிரிவில் பிரதேச சபைக்கு கிடைத்துள்ள அதிகாரங்களின் பிரகாரம் கலிகமுவ பிரதேச சபையினால் உருவாக்கப்பட்ட மற்றும் 2019.07.09 ஆந் திகதியன்று நடைபெற்ற பொதுச்சபையின் அங்கீகாரம் பெற்ற இங்கு கீழ் காணப்படும் கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பரப்பினுள் அங்காடி வியாபாரம் ஒன்றை நடாத்திச் செல்லல் தொடர்பான துணைவிதி, 1989 ஆம் ஆண்டின் 12 ஆம் இலக்க மாகாண சபை (இடை நேர் விதிகள்) சட்டத்தின் 2 ஆவது பிரிவினோடு கூறக்கூடிய மேற்குறிப்பிட்ட பிரதேச சபை சட்டத்தின் 123 (1) ஆம் பிரிவின் பிரகாரம் சப்பிரகமுவ மாகாண சபையின் ஆளுனர் தம்ம திசாநாயக ஆகிய என்னால் அங்கீகரிக்கப்பட்டுள்ளது என்பதையும், இந்த அறிவித்தல் வர்த்தமானியில் வெளியிடப்படும் தினத்திலிருந்து அதன் துணைவிதி கலிகமுவ பிரதேச சபை எல்லைக்குள் அமுலாக்கப்படும் என்பதையும் இத்தால் அறிவிக்கப்படுகின்றது.

தம்ம திசாநாயக,
ஆளுனர்,
சப்பிரகமுவ மாகாணம்.

சப்பிரகமுவ மாகாண சபை,
2019, ஒற்றோபர் 30.

கலிகமுவ பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்திற்குள் அங்காடி வியாபாரம் ஒன்றை நடாத்திச் செல்லல் பற்றிய துணை விதி

01. இத் துணை விதி கலிகமுவ பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்திற்குள் அங்காடி வியாபாரிகள் மூலம் அங்குமிங்கும் சென்று உணவு வகைகள் மற்றும் வேறு பொருட்கள் விற்பனை செய்வதை மேற்பார்வை செய்தல், கட்டுப்படுத்தல், நிர்வாகம் செய்தல் மற்றும் சீராக்கல் செய்தல் தொடர்பாக அமுல்படுத்தப்படும்.

02. இத் துணை விதி கலிகமுவ பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்திற்குள் அங்காடி வியாபாரம் தொடர்பான துணை விதி என அழைக்கப்படும்.

03. (1) இத் துணை விதியில் முதலாம் அட்டவணையின் கீழ் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விண்ணப்பப் படிவத்தின் படி பிரதேச சபை தலைவரிடம் இருந்து பெறப்பட்ட அனுமதிப்பத்திரம் இருப்பின் மட்டுமே அன்றி யாராவது நபர் ஒருவருக்கு கொடகவெல பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்திற்குள் உணவு வகைகள் மற்றும் வேறு பொருட்கள் எடுத்துச் சென்று அங்காடி வியாபாரம் மேற்கொள்ள கூடாது.

(2) இந்தப் பிரிவின் கீழ் அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்றை பெற்றுக்கொள்வதற்கு விண்ணப்பிக்கும் அனைவருக்கும்இத் துணை விதியின் முதலாம் அட்டவணையில் உள்ள படிவத்தின் படி முழுமையாக நிரப்பப்பட்ட விண்ணப்பப்படிவம் ஒன்றை கொடகவெல பிரதேச சபைக்கு சமர்ப்பிக்கப்பட வேண்டும்.

04. அங்காடி வியாபாரம் ஒன்றை ஆரம்பிப்பதற்கு உத்தேசிக்கும் ஒருவர் அதற்கு உரிய விண்ணப்பப்படிவத்தின் படி சமர்ப்பிக்கப்பட வேண்டிய தகவல்கள் உரிய முறையில் சமர்ப்பித்திருப்பின் மாத்திரம் அதற்குறிய அனுமதிப்பத்திரம் குறிப்பிட்ட காலப்பகுதிக்கு மாத்திரம் வழங்குவது பிரதேச சபை தலைவரின் கடமை ஆகும்.

05. மேலே 4 ஆம் பிரிவின் கீழ் குறிப்பிடப்பட்டிருந்தும் அங்காடி வியாபாரத்தில் ஈடுபட்டு நேரடியாக பாவனை செய்யக்கூடிய வகையில் தயார்படுத்தப்பட்ட உணவு வகைகள் விற்பனை செய்வதற்காக அங்காடி வியாபாரத்தில் ஈடுபடுவதாயின் அதற்கு உரிய அனுமதிப்பத்திரம் வழங்குவதற்கு முன் கீழ் குறிப்பிடபிபடும் நிபந்தனைகள் முழுமையாக பூர்த்தி செய்யப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்.

(1) உணவு வகைகளை விற்பணை செய்வதற்கு பயன்படுத்தப்படும் அணைத்து விதமான உபகரணங்கள் கருவிகள், ஏதாவது ஒரு வகையான நச்சுப் பொருள், துர் நாற்றம் அல்லது சுவையை ஏற்படுத்தாத பொருட்களைக் கொண்டு தயாரித்து இருத்தல் வேண்டும். அது போன்ற உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகள்தேய்வடையாத மற்றும் துருப்பிடிக்காத பொருட்களைக் கொண்டு செய்திருக்க வேண்டியதோடு அவை தொடர்ச்சியாக சுத்தம் செய்யப்படல் வேண்டும். அத்தோடுகிருமிநாசினிகள் கொண்டு சுத்தம் செய்வதற்கு உரிய பொருட்களால் செய்யப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும். இடைவெளிகள் மற்றும் சிறு துவாரங்கள் அற்ற மேற்பரப்பைக் கொண்டதாக இருத்தல் வேண்டும். இலகுவாக சுத்தம் செய்ய முடியாத மற்றும் கிருமிநாசினிகள் கொண்டு சுத்தம் செய்ய முடியாத மரப்பலகை வகைகள் மற்றும் வேறு பொருட்கள் பயன்படுத்துவது தவிர்க்கப்படல் வேண்டும் அத்தோடு அவை தெளிவாக மாசடையாத மூல ஆதாரங்கள் அற்ற சந்தர்ப்பங்களில் மாத்திரமே அதுபோன்று பயன்படுத்த முடியும்.

(2) சந்தர்ப்பங்களில் ஏற்படும் விபத்துக்களை தவிர்க்கும் பொருட்டு, அணைத்து விதமான உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகள் இலகுவாக சுத்தம் செய்வதற்கு மற்றும் கிருமிநாசினிகள் பயன்படுத்துவதற்கு முடியுமான வகையில் நிர்மாணம் செய்யப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(3) தேவைக்கு ஏற்ப பயன்படுத்தப்படாத பொருட்கள் மற்றும் கழிவுகள் அகற்றுவதற்கு பயன்படுத்தும் பாத்திரங்கள் கசிவுகள் ஏற்படாத வகையில் உலேகங்கள் அல்லது வேறு கசிவுகள் ஏற்படாத மூலப்பொருட்களைக் கொண்டு செய்து இருத்தல் வேண்டும். அத்துடன் அவை இலகுவாக சுத்தம் செய்யக் கூடியனவாகவும் இருத்தல் வேண்டும். இன்னும் இப் பாத்திரங்கள் நன்றாக மூடி வைக்கக் கூடியனவாகவும் இருத்தல் வேண்டும். கழிவுகள் அகற்றுவதற்கு பயன்படுத்தும் உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகள் வேறுபடுத்தி அடையாளம் காணக்கூடியதாக இருத்தல் வேண்டும்.

(4) உரிய அனைத்து சந்தர்ப்பங்களிலும் குளிரூட்டல் மற்றும் அதி குளிரூட்டல் போன்றவற்றிற்கு தேவையான அனைத்து வசதிகளுக்கும் தேவையான அளவீடுகள் உடைய வெப்பநிலை அளவிடும் உபகரணங்கள் அல்லது வெப்பநிலை காட்டும் உபகரணங்கள் வழங்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(5) உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகள் நல்ல முறையில் பராமரிக்கப்படல் வேண்டும்.

(6) விற்பனை செய்யும் போது பொதிசெய்யப்பட்ட உணவுகள் பழுதடையாமல் இருக்கும் பொருட்டு மற்றும் பூச்சிகள் உணவு வகைகளுக்கு சேராமல் இருப்பதற்கும் உகந்த வகையில் அமைக்கப்பட்டு நடைமுறையில் இருத்தல் வேண்டும்.

(7) உணவு வகைகள் விற்பனை செய்யும் போது வாடிக்கையாளருக்கு வழங்குவதற்காக பயன்படுத்துவதற்கு துருப்பிடிக்காத உலோகத்தினால் ஆன கைப்பிடி ஒன்று இருத்தல் வேண்டும்.

(8) வாடிக்கையாளர்களுக்கு அச்சந்தர்ப்பத்தில் உணவுகள் அருந்துவதற்கு வழங்கப்படுமாயின் அல்லது குடிபாண வகைகள் அருந்துவதற்கு வழங்கப்படுமாயின் அதற்காக பிரத்தியோக பாத்திரங்கள் வைத்திருத்தல் வேண்டும்.

(9) விற்பனை செய்யும் பொருட்டு எடுத்துச் செல்லப்படும் உணவு வகைகள் எவ்விதத்திலும் பழுதடையாத படி செயற்படல் வேண்டும்.

(10) பயன்பாட்டிற்காக எடுக்கப்படும் கருவிகள் அல்லது பாத்திரங்கள் உணவு வகைகளுக்கு உகந்த கருவிகள் அல்லது பாத்திரங்கள் ஆக இருத்தல் வேண்டும்.

06. மேலே 4 ஆம் சட்டத்தின் கீழ் ஏதாவது ஒன்றிற்காக குறிப்பிடப்பட்டு அங்காடி வியாபாரத்தில் ஈடுபட்டு வேறு பொருட்கள் விற்பனை செய்வதற்காக அங்காடி வியாபாரத்தில் ஈடுபடும்போது இரசாயண அல்லது பௌதிக சூழலுக்கு கேடு விளைவிக்காத முறை ஒன்று அதற்கு உரிய கொள்கலன்கள் மற்றும் போக்குவரத்து முறை ஒன்று பயன்படுத்தப்படல் வேண்டும்.

07. தேவைக்கு ஏற்ப பயன்படுத்தாத பொருட்கள் மற்றும் கழிவுகள் சேகரிக்கப்படுவதற்கு பயன்படுத்தப்படும் பாத்திரங்கள் கசிவுகள் ஏற்படாத வகையில் உலோகங்கள் அல்லது வேறு கசிவுகள் ஏற்படாத மூலப்பொருட்களைக் கொண்டு செய்து இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் அவை இலகுவாக சுத்தம் செய்யக் கூடியனவாகவும் இருத்தல் வேண்டும். இன்னும் இப் பாத்திரங்கள் நன்றாக மூடி வைக்கக் கூடியனவாகவும் இருத்தல் வேண்டும். கழிவுகள் அகற்றுவதற்கு பயன்படுத்தும் உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகள் வேறுபடுத்தி அடையாளம் காணக்கூடியதாக இருத்தல் வேண்டும்.

08. மேலே 4 ஆம் பிரிவின் கீழ் வழங்கப்படும் அணைத்து அனுமதிப்பத்திரங்களும் குறித்த காலப்பகுதிக்குள் இரத்து செய்யப்படாவிடின் அன்றி அவ் அனுமதிப்பத்திரம் வழங்கப்பட்டிருக்கும் காலப் பகுதி எதுவோ அக் குறித்த காலப்பகுதிக்கு உரித்துடையதாக இருத்தல் வேண்டும்.

09. இத் துணை விதியின் பிரகாரம் அனுமதிப்பத்திரம் பெற்ற அனைத்து நபர்களும் இங்கே கீழ் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள நிபந்தனைகளுக்கு உட்பட்டு இவ் வியாபாரத்தில் ஈடுபடுதல் வேண்டும்.

(1) அங்காடி வியாபாரத்தில் ஈடுபடும் ஏதாவது ஒரு நபர் முலமாக ஏதாவது ஒரு வீதியில் அல்லது வீதியில் பயணிக்கும் வாகணங்களுக்கு அல்லது வீதியில் பயணிக்கும் பயணிகளுக்கு அல்லது ஏதாவது ஒரு பொது இடத்தில் நடமாடும் பொதுமக்களுக்கு இடையூறு அல்லது இடைஞல் அல்லது விபத்து ஏற்படாத விதத்தில் தமது வியாபார நடவடிக்கைகளை செய்துகொண்டு செல்வதாயின் அன்றி எவ்விதமான பொது இடங்களிலும் அங்காடி வியாபாரம் செய்யக் கூடாது.

(2) இத் துணை விதியின் பிரகாரம் பிரதேச சபை தலைவரினால் பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்திற்குள் ஏதாவது ஒரு பிரதேசத்தில் அங்காடி வியாபாரம் தடைசெய்யப்பட்டு இருக்குமானால் . யாராவது ஒரு நபர் அப் பிரதேசத்திற்குள் அங்காடி வியாபாரத்தில் ஈடுபடல் முடியாது அத்துடன் அனுமதிப்பத்திரத்தில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள பிரதேசத்தில் அல்லது வீதிகளில் மட்டுமே உரிய அங்காடி வியாபார நடவடிக்கைகளில் ஈடுபட முடியும்.

(3) அங்காடி வியாபாரத்தில் ஈடுபடும் அனுமதிப்பத்திரம் பெற்றுக்கொன்டுள்ள நபர் அல்லது அவரின் கீழ் பணிபுரியும் எவரேனும் ஒரு நபர் தொடுகை மூலம் பரவும் நோய்கள் அல்லது வாய் சம்பந்தமான நோய்களினால் அல்லது அது போன்ற பரவும் நோய்களினால் பீடிக்கப்பட்டவர் ஆயின் அந் நோயிலிருந்து முற்றாக குணமடைவதற்கான கால எல்லைக்கு முன் அல்லது அந் நோய் பீடிக்கப்பட்ட நிலமைகளின் கீழ் இருப்பவர் ஆயின் நேரடியாக வியாபாரத்தில் ஈடுபடும் ஒரு நபரைப் போன்று பணிபுரிந்து அங்காடி வியாபார நடவடிக்கைகளில் ஈடுபடுதல் கூடாது.

10. இத் துனைவிதியின் கீழ் வழங்கப்பட்டுள்ள அங்கிகரிக்கப்பட்ட அனுமதிப்பத்திரம் இருப்பினும், அனுமதிப்பத்திரத்தில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள உரிய பிரதேசம் அல்லது வீதிகள் அல்லது பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்தினுள் பரவும் நோய்கள் அல்லது தொற்று நோய்கள் பரவும் நிலமைகள் இருப்பின் அல்லது அது போன்ற நோய்கள் பரவுவதற்கான சந்தர்ப்பங்கள் இருப்பதாக சுகாதார வைத்திய அதிகாரி தலைவருக்கு தெரிவித்து இருக்கும் சந்தர்ப்பத்தில்

I. அது தொடர்பான எழுத்து மூலமான தரவுகள் குறிப்பிட்டு இப்பிரிவின் மூலம் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள நியமங்கள் பிரகாரம் வழங்கப்பட்டுள்ள அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்றை தற்காலிகமாக நிறுத்தி வைப்பதற்கு,

II. பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்தினுள் ஏதேனுமொரு சுற்றாடலில் அங்காடி வியாபார நடவடிக்கைகளை தடை செய்வதற்கும்,

III. மேற்குறிப்பிட்ட பிரிவு 1க்கு அமைய தற்காலிகமாக நிறுத்தி வைக்கப்பட்ட அனுமதிப்பத்திரம், நிறுத்தி வைக்கப்பட்டிருக்கும் கால எல்லை வரை தலைவரின் பொருப்பில் வைத்துக் கொள்வதற்கு மற்றும்

IV. அனுமதிப்பத்திரம் நிறுத்திவைக்கபடல்நடைபெறவில்லை எனின் அவ் அனுமதிப்பத்திரத்தின் உரிய கால எல்லை முடிவடையும் திகதிக்கு முன்னர் அது போன்ற நோய்கள் பரவும் அவதானங்கள் முடிவடைந்து உள்ளதாக சுகாதார வைத்திய அதிகாரி தலைவருக்கு அறிக்கை சமர்பித்து இருப்பின் நிறுத்திவைக்கபட்டிருந்த அனுமதிப்பத்திரத்தை மீண்டும் அமுல்படுத்துவதற்கு தலைவருக்கு அதிகாரம் இருத்தல் வேண்டும்.

V. மேலே (ii) ஆம் துனைச் விதியின் பிரகாரம் பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்தில் ஏதேனுமொரு சுற்றாடலில் நடமாடும் வியாபாரத்தை தடை செய்வதற்கு ஏதுவாக அமைந்த அவதானங்கள் முடிவடைந்து உள்ளதாக சுகாதார வைத்திய அதிகாரி தலைவருக்கு அறிவித்து இருப்பின் அப் பிரதேசத்தில் அங்காடி வியாபார நடவடிக்கைகள் மீண்டும் ஆரம்பிப்பதற்கு அனுமதி வழங்கப்படும் என அனுமதிப்பத்திரதாரருக்கு அறிவிப்பது தலைவரின் செயற்பாடு ஆக இருத்தல் வேண்டும்.

11. மேலே 10 ஆம் பிரிவின் பிரகாரம் அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்று தற்காலிகமாக நிறுத்தி வைத்தல் காரணமாக அனுமதிப்பத்திரதாரருக்கு ஏற்படும் ஏதேனும் நட்டங்கள் அல்லது பாதிப்புக்கள் தொடர்பாக பிரதேச சபை, தலைவர், அதிகாரம் பெற்ற உத்தியோகத்தர், எவரேனும் பொறுப்பு கூற கடமைப்பட்டவர்கள் அல்ல.

12. இத் துணை விதியில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள செயல்களுக்காக உணவு வகைகள் பயன்படுத்துவது சம்பந்தமாக ஈடுபடும் அனைத்து நபர்களும் பணியில் ஈடுபடுவதற்கு முன் பிரதேச சுகாதார வைத்திய அதிகாரி மூலமாக உகந்த சுகாதார நிலமைகளில் இருப்பவர் என்று சான்றிதழ் பெறப்படல் வேண்டும் அத்துடன் அச் சான்றிதல் இவ் ஆணையின் இரண்டாவது துணை விதியில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள மாதிரிப் பத்திரத்திற்கு அமைய இருத்தல் வேண்டும். உணவு வகைகளை பயன் படுத்தலில் ஈடுபடும் நபர் ஒருவரின் வைத்திய பரிசோதனை உரிய பிரதேச சுகாதார வைத்திய அதிகாரி மூலமாக குறிப்பிடப்படும் கால எல்லைக்கு அமைய மற்றும் மருத்துவம் தொடர்பாக அல்லது தொற்றுநோய் தொடர்பாக என்று குறிப்பிடமுடிந்த, கால எல்லைக்கு அமைய காலத்திற்குக் காலம் நடத்தப்படல் வேண்டும்.

13. அனைத்து அனுமதிப்பத்திரதாரரும் அங்காடி வியாபாரத்தில் ஈடுபடும் அனைத்து சந்தர்ப்பங்களிலும் இத் துணை விதியின் பிரகாரம் பெற்றுக்கொண்டுள்ள அனுமதிப்பத்திரதிதை தன் வசம் வைத்திருத்தல் வேண்டும். தலைவர் அல்லது அதிகாரம் அளிக்கப்பட்டுள்ள உத்தியோகத்தர் கேட்கும் பொழுது பரிசீலனை செய்யும் பொருட்டு முன்வைக்கப்படல் வேண்டும்.

14. பிரதேச சபை மூலம் அதிகாரப் பிரதேசத்தினுள் அங்காடி வியாபாரத்தில் ஈடுபடுதல் அல்லது ஈடுபடாமல் இருத்தல் தொடர்பாக பிரிவுகள் அல்லது எல்லைகள் நிர்ணயம் செய்தல் சட்டப ரீதியான நடவடிக்கை ஆகும்.

15. அங்காடி வியாபாரம் அல்லது அதற்கான பிரசார நடவடிக்கைகள் காரணமாக பொது மக்களுக்கு சத்தம் மாசடைதல் மற்றும் வாசைன மாசடைதல் ஏற்படாமல் இருத்தல் வேண்டும். அத்துடன் அது தொடர்பான முறைப்பாடுகளுக்கு ஏற்ப பரிசீலனைகள் மேற்கொள்ளப்பட்டதன் பின்னர் அது உறுதி செய்யப்படுமாயின் தலைவர் மூலம் அனுமதிப்பத்திரம் தடை செய்யப்படல் அல்லது அதற்கு உகந்த விதிமுறைகள் செயற்படுத்துவது சட்ட ரீதியான நடவடிக்கை ஆகும்.

16. அங்காடி வியாபார நடவடிகடகைகள் காரணமாக சேறும் குப்பைகள் அகற்றுவதற்கு பிரதேச சபை மூலம் குப்பை முகாமை செயல்திட்டத்தின் பிரகாரம் செயல்படுத்தப்படும் குப்பை அகற்றும் பொறிமுறைக்கு ஏற்றதாக அமைதல் வேண்டும். அத்துடன் அது தொடர்பாக உரிய அனுமதிப்பத்திரம் வழங்கப்படும் சந்தர்ப்பத்தில் தலைவர் மூலமாக வழங்கப்படும் ஆலோசனைகள் மற்றும் ஒழுங்குமுறைகள் பிரகாரம் செயல்கள் ஆற்றப்படல் வேண்டும்.

17. இத் துணை விதியின் விதிமுறைகளின் பிரகாரம் செயல்கள் ஆற்றப்படுகின்றனவா என்று பரிசீலனை செய்வதற்கு தலைவர் அல்லது அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட உத்தியோகத்தர் ஒருவர் அல்லது சுகாதார வைத்திய அதிகாரி அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகருக்கு தேவைப்படும் நேரத்தில் அதிகாரம் இருப்பதுடன் அது தொடர்பாக அனுமதிப்பத்திரதாரர் தேவையான நியாயமான உதவிகள் அனைத்தும் வழங்க வேண்டும்.

18. எவரேனும் அங்காடி வியாபாரத்தல் ஈடுபட்டிருக்கும் நபர் ஒருவர் மூலம் வியாபாரத்தில் ஈடுபடுத்தப்பட்டுள்ள ஏதாவது உணவு வகைகள், பொருள் வகைகள் அல்லது மூலப்பொருள் வகைகளின் மாதிரிகள் தலைவர் அல்லது அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட உத்தியோகத்தர் ஒருவரினால் அதன் விலையை கொடுத்து பெற்றுக்கொள்வது சட்ட ரீதியானதாக அமைதல் வேண்டும் தவிர்ந்து அனுமதிப்பத்திரதாரர் மூலமாக அவ் விலைக்கு வாங்குவது நிராகரிக்கப்படுதல் அல்லது அதற்கு தடையாக இருத்தல் செய்யப்படல் கூடாது.

19. இத் துணைவிதியின் பிரகாரம் அனுமதிப்பத்திரம் வழங்கப்பட்டு இருக்கும் அங்காடி வியாபாரம் இத் துணைவிதியில் உள்ள ஏதேனும் உட்பிரிவுகளுக்கு முறனாக செயல்படும் சந்தர்ப்பங்களில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள திகதிக்கு முன்னர் அவ் அங்காடி வியாபாரம் அப் பிரிவுகளில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள நியமங்களுக்கு அமைவான நிலமைக்கு கொண்டு வருவதற்கு

தேவையான அனைத்து நடவடிக்கைகளையும் செயல்படுத்தும் பொருட்டு அனுமதிப்பத்திரதாரருக்கு அறிவுருத்துவதற்கு அறிவித்தல் ஒன்று தலைவரினால் அவ் அனுமதிப்பத்திரதாரருக்கு கையளிப்பதற்கு நடவடிக்கைகள் எடுக்கப்படல் வேண்டும். அத்துடன் அது தொடர்பாக வழங்கப்படும் கால எல்லை ஆகக்கூடியது 3 நாட்களுக்கு மேற்படாது இருத்தல் வேண்டும்.

20. இங்கு 19 ஆம் பிரிவில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளதன் பிரகாரம் அறிவித்தல் பெற்ற எவரேனும் ஒரு அனுமதிப்பத்திரதாரர் அவ் அறிவித்தலில் குறிப்பிட்டு குறிப்பிடப்பட்டுள்ள திகதிக்கு முன்னர் அவ் அறிவித்தலில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விதத்தில் செயல்படுதலில் இருந்து விலகிஇருப்பின் அச்சந்தர்ப்பத்தில் அந் நபருக்கு வழங்கப்பட்டு இருக்கும் அனுமதிப்பத்திரம் தலைவர் மூலம் இரத்து செய்யப்படல் சட்ட ரீதியான நடவடிக்கை ஆகும்.

21. இத் துணை விதியில் உள்ளடக்கப்பட்டு உள்ள பிரிவுகளில் ஒன்று அல்லது ஒன்றுக்கு மேற்பட்டவை அல்லது அனைத்தும் மீறப்படுதல் குற்றம் ஆகும்.

22. இத் துணை விதியின் பிரகாரம் பெற்றுக்கொள்ள வேண்டிய அனுமதிப்பத்திரம் இல்லாமல் சுற்றாடல் ஒன்றை நடாத்திச்செல்லல் அல்லது துணை விதியில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள ஏதேனுமொரு விதிமுறையை மீறல் குற்றமாக கருதப்படும் அத்துடன் அக் குற்றம் தொடர்பில் உரிய நீதிமன்ற அதிகாரங்களைக் கொண்ட நீதிமன்றம் ஒன்றின் மூலம் குற்றத்திற்கு குற்றவாளி ஆக்கப்பட்டு அதன்பின்னர் அக் குற்றம் தொடர்பாக 1987ஆம் ஆண்டு 15 ஆம் இலக்க பிரதேச சபை சட்டத்தின் 122(2) உட்பிரிவின் பிரகாரம் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள தண்டப்பணம் செலுத்துவதற்கு உட்படுத்தப்படுவார். அக் குற்றம் தொடர்பில் உரிய அதிகாரங்களை உடைய நீதிமன்றம் ஒன்றின் மூலம் குற்றத்திற்கு குற்றவாளி ஆக்கப்பட்டதன் பின்னர் தண்டப்பணம் செலுத்துவதற்கு ஆளாக்கப்பட்ட நபர் ஒருவர் அதை முறித்தல் அல்லது மீறல் மேலும் தொடர்ச்சியாக ஈடுபட்டுக்கொண்டு செல்வார் ஆயின் அம் மீறல் தொடர்பாக அவதானம் செலுத்தி தலைவர் மூலம் அல்லது சுகாதார வைத்திய அதிகாரி மூலம் அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகர் மூலம் எழுத்து மூலமான அறிவித்தல் ஒன்று கையளிக்கப்படல் வேண்டியதுடன் அதன்பின்னரும் மீறல் தொடர்ந்து தொடர்ச்சியாக நடைபெறும் ஒவ்வொரு நாள் ஒன்றுக்கும் மேற்குறிப்பிடப்பட்டுள்ள பிரிவின் பிரகாரம் மேலதிகமான தண்டப்பணம் அறவிடுவதற்கு உட்படுத்தப் படுவார்.

23. இத் துணைவிதியில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள சொற்கள் தொடர்பாக தெளிவுகளுக்கான தேவை ஏற்படும் சந்தர்ப்பம் தவிர்ந்த

"தலைவர்" என்று அழைக்கப்படுபவர் இப் பிரதேச சபையின் தற்போதைய தலைவர் பதவியை வகிக்கும் நபர் அல்லது அப் பதவியின் செயற்பாடுகளை மேற்கொள்ளும் நபர் ஆவதுடன்,

"பிரதேச சபை" என்று அழைக்கப்படுவது கலிகமுவ பிரதேச சபை ஆவதுடன்,

"சுகாதார வைத்திய அதிகாரி" என்று அழைக்கப்படுபவர் தற்போது இப் பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்தினுள் அமைந்துள்ள ஏதேனுமொரு சுகாதார வைத்திய அதிகார பிரிவினுள் அப் பதவியில் கடமை புரியும் நபர் ஆவதுடன்,

"பொது சுகாதார பரிசோதகர்" என்று அழைக்கப்படுபவர் தற்போது இப் பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்தினுள் அமைந்துள்ள ஏதேனுமொரு சுகாதார பரிசோதகர் பிரிவினுள் அப் பதவியில் கடமை புரியும் நபர் ஆவதுடன்,

"அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட உத்தியோகத்தர்" என்று அழைக்கப்படுபவர் தற்போதைய தலைவர் மூலமாக எழுத்து மூலமாக அதிகாரங்கள் கையளிக்கப்பட்டுள்ள ஏதேனும் ஒரு உத்தியோகத்தர் ஆவதுடன்,

"அனுமதிப்பத்திரதாரர்" என்று அழைக்கப்படுபவர் இத் துணைவிதியின் பிரகாரம் அணுமதிப்பத்திரம் ஒன்றை பெற்றுக் கொண்டுள்ள ஒரு நிறுவனம் அல்லது ஒரு நபர் ஆவதுடன்,

"பூச்சிநாசினி" என்று அழைக்கப்படுவது இலங்கையின் பூசிசிநாசினிகள் பதிவாளரினால் அனுமதி வழங்கப்பட்டுள்ள பூச்சிநாசினி வகைகள் ஆவதுடன்,

"சுத்தம் செய்தல்" என்று அழைக்கப்படுவது மண், தேங்கியுள்ள உணவுத் துண்டுகள், குப்பைகள், கிறீஸ் அல்லது வேறு தீங்கு விளைவிக்கும் வெளிப் பொருட்களை அகற்றும் நடவடிக்கைகள் ஆவதுடன்,

"உணவு பழுதடைதற் காரணிகள்" என்று அழைக்கப்படுவது உணவு பாதுகாப்பிற்கு அல்லது உகந்த தண்தைமக்கு தீங்கு விளைவிக்கக்கூடிய ஏதேனுமொரு உயிரியல் காரணிகள், இரசாயனவியல் காரணிகள் அல்லது வெளிப் பொருட்கள் அல்லது வேறு ஏதேனும் பொருட்கள் ஆவதுடன்,

“உணவு பழுதடைதல்” என்று அழைக்கப்படுவது உணவு வகைகள் அல்லது உணவு வகைகளின் பின்னனிகளில் உணவு பழுதடைதற் காரணிகள் உட்புகுதல் அல்லது ஏற்படுதல் ஆவதுடன்,

“கிருமிநாசினிகள்” என்று அழைக்கப்படுவதுஉணவு வகைகளின் பாதுகாப்பு அல்லது உகந்த தண்மையை குறைக்காத வகையில் சூழலில் காணப்படும் நுன்னங்கிகளின் அளவு இரசாயனப் பொருட்களைக் கொண்டு அல்லது பௌதிக முறை ஒன்றின் மூலம் குறைக்கும் நடவடிக்கைகள் ஆவதுடன்,

“உணவு வகைகளின் சுகாதாரம்” என்று அழைக்கப்படுவதுஉணவு வகைகளின் செயல் முறையின் அனைத்து நிலைகளிளும் உணவு வகைகளின் பாதுகாப்பான நிலை மற்றும் உரிய தரத்தில் உள்ளன என்று உறுதிப்படுத்தலுக்காக தேவையான அனைத்து நிபந்தனைகளும், நடவடிக்கைகளும் மற்றும் பயிற்சிகளும் ஆவதுடன்,

“தீங்கு விளைவித்தற் காரணிகள்” என்று அழைக்கப்படுவது ஏதேனுமொரு சுகாதார கேடு விளைவிப்பதற்கான வசதிகள் உள்ளதுவானதும் உணவு வகைகளுக்கு சம்பந்தமான ஏதேனும் உயிரியல் காரணிகள், இரசாயனவியல் காரணிகள் அல்லது பௌதிகவியல் காரணிகள் அல்லது அது போன்ற நிலமைகள் ஆவதுடன்,

“உணவு வகைகளை உள்ளீடு செய்பவர்” என்று அழைக்கப்படுபவர் உணவு வகைகள் , உணவு வகைகளை கையாள்வதற்கு உபயோகிக்கும் உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகள் அல்லது உணவு வகைகள் வைக்கப்பட்டிருக்கும் மேற்பரப்புடன் நேரடியாக தொடர்பு பட்டிருக்கும் நபர் ஆவதுடன்,

“உணவு வகைகளின் பாதுகாப்பு” என்று அழைக்கப்படுவது உணவு வகைகள் தயாரித்தல், செயலாக்கம் செய்தல், உற்பத்தி செய்தல், களஞ்சியப்படுத்தி வைத்தல், விநியோகம் செய்தல், போக்குவரத்து செய்யும் சந்தர்ப்பங்களில் அல்லது உணவு வகைகளை உண்ணும் சந்தர்ப்பங்களில் வாடிக்கையாளருக்கு ஏதேனுமொரு தீங்கு விளைவிக்கும் காரணிகள் ஏற்படாமல் தடுக்கும் செயல் ஆவதுடன்,

“குடி நீர்” என்று அழைக்கப்படுவது நோய்களை ஏற்படுக்கூடிய அல்லது உடலுக்கு தீங்கு விளைவித்து உடல்ரீதியாக பாதிப்புக்களை ஏற்படுத்தக்கூடிய விதத்திற்கு போதுமான அளவில் மாசுகள் அற்ற மற்றும் உள்ளடங்கியுள்ள பற்றீரியாக்களின் அளவு மற்றும் உள்ளடங்கியுள்ள இரசாயனப்பொருட்களின் அளவுகள் தேசிய தரநிலைகளுக்கு அமைவானதாக இருக்கும் தண்ணீரைக் குறிப்பதுடன்,

“உணவு வகைகள்” என்று அழைக்கப்படுவது மனிதர்கள் உண்ணும் உணவு வகைகள் அல்லது பாணங்கள் விதத்தில் பயன்படுத்துவதற்கு ஏற்ற விதத்தில் உள்ள இறக்குமதி செய்யப்பட்ட, உற்பத்தி செய்யப்பட்ட, விற்பனைக்காக வைக்கப்பட்டு உள்ள, விற்பனை செய்யப்பட்ட அல்லது குறிப்பிட்ட ஏதேனும் பொருட்களாக இருத்தல் என கருதப்படுவதுடன் அத்துடன் உணவு கலவையின் போது அல்லது உணவு வகைகளை தயார் செய்யும் போது சாதாரணமாக எடுக்கப்படும் அல்லது பயன்னடுத்தப்படும் ஏதேனுமொரு பொருள் ஆவதுடன்,

“பொருட்கள்” என்று அழைக்கப்படுவதுஉணவு வகைகள் தவிர்ந்த இலங்கையினுள் சுற்றுலா வியாபாரத்தில் ஈடுபடும் சந்தர்ப்பங்களில் சட்ட ரீதியாக விற்பனைக்கு முடியுமான அனைத்து விதமான பொருட்களையும் கருத முடியும்,

“அங்காடி வியாபாரம்” என்று அழைக்கப்படுவது கிண்ணங்கள் அல்லது பெட்டிகளில் அல்லது வேறு ஏதாவது விதங்களில் அல்லது ஏதேனும் வாகனங்களில் அல்லது மிதிவண்டிகளில் அல்லது வண்டிகளில் அல்லது கை வண்டிகளில் வைத்துக்கொண்டு பொது மக்களின் பாவனைக்காக விற்பனை செய்தல் அல்லது விற்பனை செய்வதற்காக காட்சிக்கு வைத்தல் அல்லது அது போன்று காட்சிக்கு வைத்துக்கொண்டு விற்பனை செய்யும் உணவு வகைகள் அல்லது பொருள் வகைகள் ஆகும் என கருதப்படுவதுடன் அவை அதே போன்று இடத்திற்கு இடம் கொண்டு சென்று அல்லது ஏதேனுமொரு இடத்தில் நின்றுகொண்டு செய்யப்படும் விற்பனையை இது குறிக்கும்,

24. இத் துணைவிதியின் சிங்கள, தமிழ் மற்றும் ஆங்கில மொழிபெயர்ப்புக்களுக்கிடையே இணக்கப்பாடுகள் இல்லாவிட்டால் சிங்கள மொழி விதி அமுலில் இருக்கும்.

முதலாம் அட்டவணை

.... ஆம் ஆண்டிற்கான வியாபார அனுமதிப்பத்திரத் பெற்றுக்கொள்வது தொடர்பான வின்னப்பப்படிவம்

1. வின்னப்பதாரரின் பெயர் :-
2. தனிப்பட்ட முகவரி :-
3. தேசிய அடையாள அட்டை இலக்கம் :-
4. தொலைபேசி இலக்கம் :- கையடக்க :- நிரந்தர :-
5. விற்பனை வியாபாரத்தின் சுபாவம் :-
6. ஆரம்பிக்கப்பட்ட வருடம் :-
7. வியாபார நிலையத்தின் முகவரி :-
8. கிராம உத்தியோகத்தர் பிரிவு :-
9. மதிப்பீட்டு வரி இலக்கம் :-
10. வியாபாரம் புதிதாக ஆரம்பிக்கப்பட்டதாயின் முன் அனுமதி பெறப்பட்டு இருக்கிறதா இல்லையா :- (முன் அனுமதி பெறப்பட்டு இருப்பின் பிரதி ஒன்று இணைக்கப்படுதல் வேண்டும்)
11. வியாபார பெயர் பதிவு பெற்றிருந்தால் அதன் குறிப்பு இலக்கம் :-
12. வியாபார நிலையத்தின் முகாமையாளர் அல்லது பிரதிநிதியின் :-
    I. பொயர் மற்றும் தனிப்பட்ட முகவரி :-
    II. தேசிய அடையாள அட்டை இலக்கம் :-
    III. தொலைபேசி இலக்கம் :- கையடக்க :- நிரந்தர :-

மேலே வழங்கப்பட்டுள்ள தகவல்கள் உண்மையானவை மற்றும் சரியானவை என உறுதி கூறுகின்றேன்.

மேலே வழங்கப்பட்டுள்ள தகவல்களில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள கைத்தொழில், வியாபாரம் நடாத்திக்கொண்டு செல்லும் இடத்திற்காக .... வருடம் தொடர்பாக வியாபார அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்றை வழங்குமாறு கேட்டுக் கொள்கிறேன். இது தொடர்பாக உள்ள சட்டதிட்டங்களுக்கு நான் உடந்தைப் படுகின்றேன்.

திகதி :- ....

விண்ணப்பதாரர்.

அலுவலக பயன்பாட்டிற்காக

வருமான பரிசோதகர்,

பின்புறத்தில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விண்ணப்பப்படிவத்திற்கு ஏற்ப வியாபார அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்று வழங்குவதற்கான உங்கள் கவனிப்புக்கள் மற்றும் சிபாரிசுகளை வெகு விரைவாக எனக்கு அறியத் தரும்படி கேட்டுக்கொள்கின்றேன்.

திகதி :- ....

செயலாளர்.

செயலாளர்,

அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்றை வழங்குவதற்கு சிபாரிசு செய்கின்றேன். செய்யவில்லை.

திகதி :- ....

வருமான பரிசோதகர்.

சுகாதார வைத்திய அதிகாரி,

பின்புறத்தில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விண்ணப்பப்படிவத்திற்கு ஏற்ப வியாபார அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்று வழங்குவதற்கான உங்கள் கவனிப்புக்கள் மற்றும் சிபாரிசுகளை வெகு விரைவாக எனக்கு அறியத் தரும்படி கேட்டுக்கொள்கின்றேன்.

திகதி :- ....   ………………………….

செயலாளர்.

சுகாதார வைத்திய அதிகாரி,

துணைவிதியின் பிரகாரம் மற்றும் சட்ட விதிமுறைகளுக்கு அமைய தேவையான தகுதிகள் அனைத்தும் பூர்த்தி செய்யப்பட்டுள்ளன. அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்று வழங்குவதற்கு சிபாரிசு செய்வதற்காக அறிக்கைகளை முன்வைக்கின்றேன்.

திகதி :- ....   …………………………..

பொது சுகாதார பரிசோதகர்.

செயலாளர்,

மேற்குறிப்பிடப்பட்ட விண்ணப்பப்படிவம் தொடர்பான சுற்றாடல் பகுதிக்கு அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்றை வழங்குவதற்கு சிபாரிசு செய்கின்றேன். /செய்யவில்லை. (செய்ய வில்லை எனின் அதற்கான உரிய காரணங்களை தெரியப்படுத்துவும்)

திகதி :- ....………………………..

சுகாதார வைத்திய அதிகாரி.

(பதவி முத்திரை)

இரண்டாவது அட்டவணை

புகைப்படம்

பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்தினுள் அங்காடி வியாபார நடவடிக்கைகளில் ஈடுபடும் வியாபாரிகளுக்கு வழங்கப்படும் வைத்திய சான்றிதழ்

…………………….. பிரதேசத்தின் சுகாதார வைத்திய அதிகாரி ……………………………….............................… ஆகிய நான், தேசிய அடையாள அட்டை இலக்கம் ………………………………….. உடைய …………………………………….. திரு / திருமதி, உரிய முறையில் ஆய்வுகூட பரிசோதனைகளுக்கு உட்படுத்தப்பட்டதன் பின் உடல் ரீதியாக பரிசோதனைகள் செய்யப்பட்டதன் பின்னர் அவர் உணவு வகைகளுக்கு அச்சுறுத்தல்கள் அல்லது எதிர்கால அச்சுறுத்தல்கள் ஏற்படுத்துவதற்கு ஏதுவான பரவும் நோய்களினால் அல்லது ஏதேனும் நோய் காவிகளினால் பீடிக்கப்பட்டவர் அல்ல என்றும் அவர் காயங்கள், தோல் நோய்கள் அல்லது வயிற்றுப்போக்கு போன்ற நோய் நிலமைகள் அற்றவர் என்பதை உறுதிப் படுத்துகின்றேன்.

திகதி :- ....………………………..

சுகாதார வைத்திய அதிகாரி.

(பதவி முத்திரை)

12 - 68/12

கலிகமுவ பிரதேச சபை

உணவுக்காக விலங்குகளை கொல்லுதல் மற்றும் கொல்வதற்காக அடைத்து வைக்கும் இடங்கள் தொடர்பான துணைவிதி

1987 ஆம் ஆண்டின் 15 ஆம் இலக்க பிரதேச சபைகள் சட்டத்தின் 126 ஆவது பிரிவினோடு கூறக்கூடிய சட்டத்தின் 122 ஆவது பிரிவில் பிரதேச சபைக்கு கிடைத்துள்ள அதிகாரங்களின் பிரகாரம் கலிகமுவ பிரதேச சபையினால் உருவாக்கப்பட்ட மற்றும் 2019.07.09 ஆந் திகதியன்று நடைபெற்ற பொதுச்சபையின் அங்கீகாரம் பெற்ற இங்கு கீழ் காணப்படும் கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பரப்பினுள் உணவுக்காக விலங்குகளை கொல்லுதல் மற்றும் கொல்வதற்காக அடைத்து வைக்கும் இடங்கள் தொடர்பான துணைவிதி, 1989 ஆம் ஆண்டின் 12 ஆம் இலக்க மாகாண சபை (இடை நேர் விதிகள்) சட்டத்தின் 2 ஆவது பிரிவினோடு கூறக்கூடிய மேற்குறிப்பிட்ட பிரதேச சபை சட்டத்தின் 123 (1) ஆம் பிரிவின் பிரகாரம் சப்பிரகமுவ மாகாண சபையின் ஆளுனர் தம்ம திசாநாயக ஆகிய என்னால் அங்கீகரிக்கப்பட்டுள்ளது என்பதையும், இந்த அறிவித்தல் வர்த்தமானியில் வெளியிடப்படும் தினத்திலிருந்து அதன் துணைவிதி கலிகமுவ பிரதேச சபை எல்லைக்குள் அமுலாக்கப்படும் என்பதையும் இத்தால் அறிவிக்கப்படுகின்றது.

தம்ம திசாநாயக,
ஆளுனர்,
சப்பிரகமுவ மாகாணம்.

சப்பிரகமுவ மாகாண சபை,
2019, ஒற்றோபர் 30.

கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பிரதேசத்தில் உணவுக்காக விலங்குகளை கொல்லுதல் மற்றும் கொல்வதற்காக அடைத்து வைக்கும் இடங்கள் தொடர்பான துணைவிதி

1. கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பிரதேசத்தில் மாடு கொல்லுதல் கட்டளை சட்டத்தின் கீழ் வராத விலங்குகளை உணவுக்காக கொல்லுதல் மற்றும் கொல்வதற்காக அடைத்து வைக்கும் இடங்களை கட்டப்படுத்துதல், நிர்வகித்தல் மற்றும் முறைமை படுத்தலுக்காக இந்த துணைவிதி விதிக்கப்படுகிறது.

2. இந்த துணைவிதி கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பிரதேசத்தில் உணவுக்காக விலங்குகளை கொல்லுதல் மற்றும் கொல்வதற்காக அடைத்து வைக்கும் இடங்கள் தொடர்பான துணைவிதி என அழைக்கப்படும்.

3. (1) எவராவது ஒருவர் கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பிரதேசத்தில் (இதன் பின்னர் அதிகாரப் பிரதேசமாக அழைக்கப்படும்) ஏதாவது வளாகத்தில் தவிசாளரால் அதற்காக வழங்கப்பட்ட செல்லுபடியான உரிமம் இருந்தால் தவிர மாடு கொல்லுதல் கட்டளை சட்டத்தின் கீழ் வராத விலங்குகள் (அதன் பின்னர் சில இடங்களில் விலங்குகள் என குறிப்பிடப்படும்) உணவுக்காக கொல்லுதல் மற்றும் கொல்லுதற்காக அடைத்து வைக்கப்படும் நிலையத்தை வைத்திருக்க கூடாது.

   (2) இந்த துணைவிதியின் கீழான உரிமத்தை பெற்றுக்கொள்ளும் தேவையுடைய நபர் இதன் முதலாவது அட்டவணையில் காட்டப்படும் மாதிரிக்கு ஏற்றவாறு தயாரிக்கப்பட்ட விண்ணப்ப படிவத்தை தவிசாளரிடம் சமர்ப்பிக்க வேண்டும்.

   (3) இந்தப் பிரிவின் கீழ் உரிமத்துக்காக அறவிடப்பட வேண்டிய கட்டணம் அடிப்படை சட்டத்தில் குறிப்பிடப்பட்டள்ள ஏற்பாடுகளுக்கு உட்பட்டு சபையால் தீர்மானிக்கப்பட்டு விதித்து அறவிட கூடிய கட்டணமாக இருத்தல் வேண்டும்.

4. (1) இந்த துணைவிதி அமுல்படுத்தப்பட்ட பின்னர் மேலே 3 ஆவது பிரிவின் கீழ் உரிமத்துக்கு உட்படும் வளாகமாக ஆரம்பிக்கப்பட்டு நடாத்தப்பட எதிர்பார்க்கும் எவராவது ஒரு நபர் அதற்கான தகைமை தொடர்பில் தவிசாளரிடமிருந்து இந்தத் துணை விதியின் கீழான முன் அங்கீகாரத்தை பெற்று கொண்டிருந்தால் தவிர, மேலே 3 ஆவது பிரிவின் கீழ் உரிமத்துக்கு விண்ணப்பிக்கும் உரிமை இல்லையாகும்.

(2) இந்தப் பிரிவின் கீழ் முன் அங்கீகாரத்துக்கான கோரிக்கை தொடர்பில் பொது சுகாதார பரிசோதகரின் அறிக்கை மற்றும் சுகாதார வைத்திய அதிகாரியின் விதந்துரையின் அடிப்படையில் தவிசாளரால் அங்கீகாரம் வழங்கப்பட வேண்டும்.

(3) இந்தப் பிரிவின் கீழ் அங்கீகாரம் வழங்கும் போது அறவிட வேண்டிய பரிசீலனை கட்டணம் சபையால் காலத்துக்கு காலம் பிரேரணை நிறைவேற்றப்படுவதன் மூலம் தீர்மானிக்கப்பட்டு அறவிடப்படலாம்.

5. இந்தத் துணை விதியின் 3 ஆவது பிரிவின் கீழ் உரிமத்துக்காக விண்ணப்பிக்கும் அனைத்து நபர்களும் இதன் கீழ் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள நிபந்தனைகளை பூர்த்தி செய்ய வேண்டும்.

(1) உரிமம் பெற எதிர்பார்க்கப்படும் இடத்தில் நிர்மாணிக்கப்பட்டுள்ள கட்டிடங்கள் உரியவாறான நகர அபிவிருத்தி அதிகார சபை சட்டம் அல்லது வீடமைப்பு, நகர அபிவிருத்தி கட்டளை சட்டத்தின் ஏற்பாடுகளுக்கு அமைவாக நிர்மாணிக்கப்பட வேண்டும். அதனை நிர்மாணித்தல் நிரந்தர கட்டிட பொருட்களால் நல்ல முறையில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருக்க வேண்டும் என்பதுடன் நல்ல முறையில் பேணப்பட வேண்டும்.

(2) கழிவுநீர் வழிந்தோடக்கூடிய சாய்வுடன், கழிவுப்பொருட்கள் தேங்கி நிற்காதவாறு நிர்மாணிக்கப்பட்ட மூடிய கான் அல்லது வேறு பொருத்தமான கட்டிடப்பொருட்களால் நிர்மாணித்து முடிக்கப்பட்ட அங்கீகரிக்கப்பட்ட முறையில் கழிவுக் குழிக்கு, உறிஞ்சும் குழிக்கு அல்லது மத்திய சுத்திகரிப்பு அலகுக்கு அனுப்பட்டு இருக்க வேண்டும்.

(3) மேலே 5.(2) ஆவது பிரிவில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள முறையை தவிர, கழிவுநீர் எந்தவொரு பொது நீர் வழியிலோ, கானிலோ, திறந்த நிலத்திலோ வழிந்தோடுவதனை தடுப்பதற்கு போதுமான நடவடிக்கை எடுக்கப்பட்டு இருக்க வேண்டும்.

(4) கழிவநீர் வழிந்தோடுவதற்காக உருவாக்கப்பட்ட கழிவுக் குழி, உறிஞ்சும் குழிகள் காற்று வெளியேற கூடியவாறு திறந்திருக்க கூடாது என்பதுடன், அந்த உறிஞ்சும் குழிகளால் நிலக்கீழ் நீர் மாசடைய கூடாது.

(5) கழிவுநீர் வழிந்தோடுவதற்கு உருவாக்கப்பட்ட கழிவுக் குழி அங்கீகரிக்கப்பட்ட தராதரத்தில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருக்க வேண்டும்.

(6) மேலே 5.(4) மற்றும் 5.(5) பிரிவுகளில் குறிப்பிடப்பட்ட உறிஞ்சும் குழி ஏதாவது நீர் மூலத்திலிருந்து ஆகக்குறைந்தது 15.25 மீற்றர் தூரத்தில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருக்க வேண்டும்.

(7) உணவுக்காக விலங்குகளை கொல்லுதல் மற்றும் கொல்வதற்காக அடைத்து வைக்கும் நிலையத்தில் விலங்குகளை கொல்வதற்காக தனியான கொல்களம் இயக்கப்பட்டு வர வேண்டும் என்பதுடன், அந்த கொல்களத்தில் விலங்குகளை கொல்லும் காட்சி வெளியே தெரியாதவாறும், கொல்லப்படும் விலங்குகளின் ஒலி மற்றும் விலங்குகளிலிருந்து வெளியேறும் கழிவுகள் வெளியே செல்லாதவாறு பொது சுகாதார பரிசோதகரின் விதந்துரைக்கு அமைய சுகாதார வைத்திய அதிகாரியால் அங்கீகரிக்கப்பட்ட வரைபடத்துக்கு அமைய கொல்களம் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருக்க வேண்டும்.

6. இந்த துணைவிதியின் கீழ் உரிமம் பெறப்பட்ட அனைவரும் இதன் கீழ் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள நிபந்தனைகளுக்கு அமைவாக விலங்குகளை உணவுக்காக கொல்லுதல் மற்றும் கொல்லுவதற்காக தற்காலிகமாக அடைத்து வைக்கும் நிலையத்தை செயற்படுத்த வேண்டும்.

(1) விலங்குகளை உணவுக்காக கொல்லுதல் மற்றும் கொல்லுவதற்காக தற்காலிகமாக அடைத்து வைக்கும் நிலையத்தில் தடுத்து வைக்கப்படும் விலங்குக்கு போதுமானளவு இடவசதி இருக்க கூடியவாறு விலங்குகளை தடுத்து வைத்திருத்தல் உரிமம் பெற்றவரின் கருமமாக இருக்க வேண்டும்.

(2) உணவக்காக விலங்குகளை கொல்லுதல் மற்றும் கொல்லுவதற்காக தற்காலிகமாக அடைத்து வைப்பதற்காக நிலையத்துக்கு கொண்டு வரப்படும் விலங்குகள் சட்டபூர்வ உரிமம் பெற்று செயற்பட்டுவரும் விலங்கு பண்ணையிலிருந்து பெறப்பட்டதாக உறுதிப்படுத்த தேவையான ஆவணங்களை உரிமம் பெற்றவர் பேணி வர வேண்டும்.

(3) உணவுக்காக விலங்குகளை கொல்லுதல் மற்றும் கொல்லவதற்காக அடைத்து வைக்கும் நிலையத்தில் அடைத்து வைக்கப்பட்டள்ள விலங்குகள் கொல்லப்படும் நாள் வரை அந்த விலங்குகளுக்கு போதுமானளவு உணவு மற்றும் தண்ணீர் வழங்குவது உரிமம் பெற்றவரின் கருமமாகும்.

(4) விலங்குகளை உணவுக்காக கொல்லுதல் மற்றும் கொல்லுவதற்காக அடைத்து வைக்கும் நிலையத்தில் இறந்த விலங்குகள் அல்லது நோயுற்ற விலங்குகள் ஆரோக்கியமான விலங்குகளுடன் ஒரே இடத்தில் அடைத்து வைக்கப்படுவது சட்டபூர்வமானதல்ல என்பதுடன், நோயுற்ற அல்லது இறந்த விலங்குகள் இறைச்சிக்காக கொல்லப்படுதல் அல்லது பாவிக்கப்படுதல் இடம்பெற கூடாது.

(5) விலங்குகளை உணவுக்காக கொல்லுதல் மற்றும் கொல்லுவதற்காக அடைத்து வைக்கும் நிலையத்திலிருந்து வெளியேற்றப்படும் கழிவுகள் பிரதேச சபையால் கழிவு முகாமைத்துவத்தக்கு உரியதாக அமுல்படுத்தப்படும் விதிகள் மற்றும் நிபந்தனைகளுக்கு அமைவாக அகற்றப்பட வேண்டும்.

7. உரிமம் பெற்ற அனைத்து வளாகங்களிலும் கொல்களத்தின் நாளாந்த செயற்பாடுகளின் முடிவில் அந்த இடத்தின் தரையை கிருமிநாசினி திரவத்தை பாவித்து தூய்மைப்படுத்த எற்பாடு செய்ய வேண்டும்.

8. இந்த துணைவிதியின் கீழ் உரிமம் பெற்ற ஏதாவதொரு வளாகத்திலும், அதனை சூழவும் உள்ள கான்களும், விலங்குகளை கொல்வதற்காக பாவிக்கப்படும் உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகளும் சிறந்த திருத்தத்துடனும், துர்நாற்றம் இன்றியும் வைத்திருக்க ஏற்பாடு செய்ய வேண்டும்.

9. இந்த துணைவிதியின் கீழ் உரிமம் பெற்ற ஏதாவதொரு கொல்களத்தில் ஏதாவதொரு நாளில் இறைச்சிக்காக விலங்குகளை கொல்லுதலை தடை செய்து தவிசாளரால் உத்தரவு இடப்பட்டிருக்கும் போது, ஏதாவதொரு கொலை செயற்பாடும் மேற்கொள்ளப்பட கூடாது.

10. உரிமம் பெற்ற அனைத்து செயற்பாடுகளுக்கும் போதுமானளவு குடிநீர் வழங்கல் மேற்கொள்ளப்பட வேண்டும்.

11. கொல்களத்தில் இருந்து கொண்டு செல்லப்படும் இறைச்சி பொருத்தமானவாறு குளிரூட்டி வசதியுடனான போக்குவரத்து ஊடகத்தில் மட்டுமே கொண்டு செல்லப்பட வேண்டும்.

12. (1) ஏதாவது தொற்று, தொடுகை அல்லது சரும நோயுள்ள அல்லது அண்மை காலத்தில் அவ்வாறான நோயால் பாதிக்கப்பட்டடு இருந்த எவராவது நபர் அல்லது அவ்வாறான ஏதாவது நோயால் பாதிக்கப்பட்ட யாராவது நபருக்கு அண்மைக்காலத்தில் பராமரிப்பு வேலைகளில் ஈடுபட்ட எவராவது நபர் அந்த நோய் தொற்று மற்றும் நோயரும்பல் காலப்பகுதி முடிவடைந்து இருந்தால் தவிர, இந்த துணைவிதியின் கீழ் உரிமம் பெற்ற ஏதாவது இடத்தில் ஏதாவது கருமத்தில் ஈடுபட வாய்ப்பளிக்க கூடாது.

(2) உரிமம் பெற்ற இடத்தில் ஏதாவது கருமத்தில் ஈடுபட்டுள்ளவர் நன்றாக கழுவி சுத்தம் செய்த உடைகளை அணிந்திருக்க வேண்டும்.

(3) இந்த துணைவிதியின் கீழ் உரிமம் பெற்ற இடத்தில் பணியாற்றும் அனைத்து நபர்களும் பணியில் ஈடுபடுவதற்கு முன்னர் அதிகாரப் பிரதேசத்துக்கு உரிய சுகாதார வைத்திய அலுவலரால் பொருத்தமான ஆரோக்கியத்துடன் இருப்பதாக சான்றுபடுத்த வேண்டும் என்பதுடன், அந்த சான்றிதழ் இந்த துணைவிதியின் இரண்டாவது அட்டவணையில் காட்டப்பட்டள்ள மாதிரி படிவத்தக்கு அமைவாக இருத்தல் வேண்டும். வளாகத்தில் நடவடிக்கைகளில் ஈடுபடும் நபரின் மருத்தவ பரிசோதனை குறித்த பிரதேசத்தின் சுகாதார வைத்திய அதிகாரியால் தீர்மானிக்கப்படும் காலத்துக்கு அமைய மற்றும் கிளினிக் அடிப்படையில் அல்லது தொற்றுநோயியல் ரீதியில் குறிப்பிடக்கூடிய காலத்துக்கு அமைய காலத்துக்கு காலம் நடத்தப்பட வேண்டும்.

13. இந்த துணைவிதியின் கீழ் உரிமம் பெற்ற இடத்தில் பணியில் ஈடுபடும் அனைத்து ஊழியர்களுக்கும் பாதுகாப்பான வாய் கவசம், கையுறை மற்றும் தேவையான ஏனைய பாதுகாப்பு உடைகளும் வழங்கப்பட்டிருப்பதும், அந்த ஊழியர்கள் பணியில் ஈடுபடும் அனைத்து சந்தர்ப்பங்களிலும் அந்த பாதுகாப்பு உடைகளை அணிந்திருப்பதனை உறிதிப்படுத்துவதும் உரிமம் பெற்றவரின் கருமமாக இருக்க வேண்டும்.

14. உரிமம் பெற்ற இடத்தில் பணியில் ஈடுபட்டுள்ள அனைத்து நபர்களாலும் பாவிக்கப்படுவதற்காக கிருமிநாசினிக்கான வசதியுடனான கைகழுவவும், உலர செய்வதற்குமான போதுமானளவு வசதி வழங்குவது உரிமம் பெற்றவரின் கருமாக இருக்க வேண்டும்.

15. இந்த துணைவிதியின் கீழ் உரிமம் பெற்ற இடத்தை பரிசோதிக்கும் போது தவிசாளர் அல்லது அவரால் அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட எந்தவொரு அலுவலராலும் மேற்கொள்ளப்படும் பரிசோதனையின் போதும், மனித நுகர்வுக்கு தகுதியற்ற அல்லது பொருத்தமற்றதாக தீர்மானிக்கப்படும் எந்தவொரு கொல்லப்பட்ட விலங்கு அல்லது கொல்வதற்காக தயார்படுத்தப்பட்ட விலங்கு அந்த அலுவலரால் தடை செய்யப்பட்டால், அதனை உடைமையாக வைத்திருந்தால் அந்த நபருக்கு இழப்பீடு வழங்காமல் தடை செய்யப்பட்டவற்றை அழித்து விடவோ சந்தர்ப்பத்திற்கு ஏற்றவாறு அவற்றை அப்புறப்படுத்த முடியும்.

16. இந்த துணைவிதி உத்தரவுகளை பரிசீலிப்பதற்கு தவிசாளர், சுகாதார வைத்திய அதிகாரி, பொது சுகாதார பரிசோதகர் அல்லது தவிசாளரால் அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட எந்தவொரு அலுவலரும் நியாயமான நேரத்தில் அதிகாரம் உள்ளது என்பதுடன், அதற்கு உரிமம் பெற்றவரால் அனைத்து நியாயமான ஒத்துழைப்பும் வழங்கப்பட வேண்டும்.

17. இந்த துணைவிதியின் கீழ் உரிமம் பெற்ற நிலையம் ஏதாவதொரு உத்தரவுக்கு அமைவாக இருத்தல் முடிவடைந்தால் அல்லது அதற்காக துணைவிதிகளில் உள்ளடக்குவதற்காக நியாயமான காலத்தை அறிவித்து அதற்குரிய அறிவித்தல் தலைவரால் அந்த உரிமம் பெற்றவரிடம் ஒப்படைக்க நடவடிக்கை எடுக்க வேண்டும். அந்த அறிவித்தல் வழங்கப்பட வேண்டிய ஆகக்கூடிய காலம் 30 நாட்களுக்கு குறைவாக இருக்க வேண்டும்.

18. இந்த 17 ஆவது பிரிவில் குறிப்பிடப்பட்ட முறையிலான அறிவித்தலை பெற்ற எதாவதொரு உரிமம் பெற்றவரால் அந்த அறிவித்தலில் நிச்சயிக்கப்பட்டு குறிப்பிடப்பட்டுள்ள திகதிக்கு முன்னர் அந்த அறிவித்தலில் உத்தரவிடப்பட்டுள்ள முறையில் செயற்பட வேண்டும். உரிமத்துக்கு உரியவரால் மேற்கொள்ளப்படும் நியாயமான எழுத்து மூல கோரிக்கைக்கு அமைய அந்த அறிவித்தலில் நிச்சயிக்கப்பட்டு குறிப்பிடப்பட்ட காலத்தை நீடிப்பதற்கு தவிசாளருக்கு அதிகாரம் இருக்க வேண்டும். அவ்வாறு இருந்த போதிலும் நீடிப்பு செய்யப்படும் காலம் 14 நாட்களை விட கூடுதலானதாக இருக்க கூடாது.

19. இந்த 17 ஆவது பிரிவில் குறிப்பிடப்பட்ட முறையில் அறிவித்தல் கிடைத்த ஏதாவது ஒரு உரிமத்தக்கு உரியவர் அந்த அறிவித்தலில் நிச்சயிக்கப்பட்டு உத்தரவிடப்பட்டுள்ள திகதி அல்லது நீடிப்பு செய்யப்படும் திகதிக்கு முன்னர் அந்த அறிவித்தலில் உத்தரவிடப்பட்டுள்ள முறையில் செயற்படுவதனை மீறியுள்ள சந்தர்ப்பத்தில், அந்த நிலையத்துக்காக வழங்கப்பட்ட உரிமம் தவிசாளரால் இரத்து செய்தல் சட்டபூவமானதாக இருக்க வேண்டும்.

20. இந்த துணைவிதியின் கீழ் வழங்கப்பட்ட அனைத்து உரிமங்களும் முன்கூட்டியே இரத்து செய்யப்படாவிட்டால் அன்றி அந்த உரிமம் வழங்கப்பட்ட ஆண்டுக்கு உரியதாகவும், அந்த ஆண்டின் திசெம்பர் 31 ஆம் திகதியில் முடிவடைய வேண்டும்.

21. இந்த துணைவிதியின் கீழ் உரிமம் இன்றி வளாகத்தை இயக்குதல் அல்லது ஏதாவது ஏற்பாடுகளை மீறுதல் குற்றமாகும் என்பதுடன், அந்த குற்றம் தொடர்பில் உரிய நீதிமன்ற அதிகாரம் கொண்ட நீதிமன்றத்தினால் குற்றத்துக்கு குற்றவாளி ஆக்கப்பட்ட பின்னர் அந்த குற்றம் தொடர்பில் 1987 / 15 இலக்க பிரதேச சபை சட்டத்தின் 122 (2) ஆம் பிரிவில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள அபராதத்துக்கு உட்பட வேண்டும். அந்த குற்றம் தொடர்பில் உரிய அதிகாரம் கொண்ட நீதிமன்றத்தால் குற்றத்துக்காக குற்றவாளி ஆக்கப்பட்ட பின்னர் அபராதத்துக்கு உட்படுத்தப்பட்ட நபர் அந்த விதி மீறலை அல்லது மீறலை தொடர்ந்தும் தொடர்ச்சியாக இடையறாது மேற்கொண்டு வரும் போது அந்த மீறல் தொடர்பில் கவனம் செலுத்தி தவிசாளரால் அல்லது சுகாதார வைத்திய அதிகாரி, பொது சுகாதார பரிசோதகரால் எழுத்து மூல அறிவித்தல் ஒப்படைக்கப்பட்ட பின்னர் தொடர்ந்தும் இடையறாது மேற்கொண்டு வரும் ஒவ்வொரு நாளுக்காகவும் மேலே சொல்லப்பட்ட பிரிவின் மேலதிக அபராதத்தக்கும் உட்பட வேண்டும்.

22. சொற்பதங்கள் தொடர்பில் பொருள்கோடல் தேவைப்பட்டால் தவிர,

இந்தத் துணை விதியின் “தவிசாளர்” என்பது, கலிகமுவ பிரதேச சபையின் நிகழ்கால தவிசாளர் எனவும்,

“அதிகாரம் பெற்ற அலுவலர்” என்பது, தவிசாளரால் எழுத்துமூல அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட யாராவது சுகாதார வைத்திய அதிகாரி, பொது சுகாதார பரிசோதகர் அல்லது வேறு அலுவலர் எனவும்,

"உரிமதாரர்" என்பது, துணை விதியில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள வியாபாரத்துக்காக உள்ளூராட்சி நிறுவனத்திலிருந்து உரிமம் பெற்ற நபர் எனவும்,

"சுத்தப்படுத்தல்" என்பது, மண், சேர்ந்துள்ள உணவு பகுதிகள், குப்பை, கிறீஸ் அல்லது வேறு பாதிப்பு ஏற்படுத்தக்கூடிய புற பொருட்களை அகற்றுதல் எனவும்,

"கிருமிநாசினி" என்பது, உணவு பொருட்களின் பாதுகாப்ப அல்லது தகைமையை குறைக்காத மட்டத்தில் சுற்றாடலில் உள்ள நுண்ணுயிர்களின் அளவை இரசாயனங்கள் மூலம் அல்லது பௌதிக முறையில் குறைத்தல் எனவும்,

"குடிநீர்" என்பது, நோய் ஏற்படுவதற்கோ, உடலுக்கு பாதிப்பு ஏற்படுத்தும் உடல் தாக்கம் ஏற்படுவதற்கு போதுமானளவு அசுத்த சேர்க்கைகள் அற்ற மற்றும் உள்ளடங்கியுள்ள பக்றீரியா மற்றும் இரசாயன நிலமைகள் தேசிய தராதரத்துக்கு அமைவான நீர் எனவும்,

"நியாயமான நேரம்" என்பது, உரிமம் பெற்ற கருமம் அல்லது அது தொடர்பான கருமங்களில் ஈடுபடும் நேரம் எனும் கருத்தாகும்.

"மாநகர கழிவுப்பொருள் சேகரிப்பவர்" என்பது, பிரதேச சபையின் குப்பை சேகரிக்கும் கருமத்தில் ஈடுபட்டுள்ள எதாவதொரு ஊழியர் அல்லது தவிசாளரால் அந்த கருமத்துக்காக நியமிக்கப்படும் வேறு ஏதாவது நபர் எனவும் கருதப்படும்.

23. இந்தத் துணை விதியின் சிங்கள, தமிழ் மற்றும் ஆங்கில மொழி வாசகங்களுக்கு இடையில் ஏதாவது ஒத்துவராத தன்மை ஏற்பட்டால் சிங்கள மொழி வாசகமே அதிகாரமுள்ளதாகும்.

முதலாவது அட்டவணை

………………….. ஆம் ஆண்டுக்கான வர்த்தக உரிமம் பெறுவதற்கான விண்ணப்பப் படிவம்

01. விண்ணப்பதாரியின் பெயர் : -
02. தனிப்பட்ட முகவரி : -
03. தேசிய அடையாள அட்டை இலக்கம் : -
04. தொலைபேசி இலக்கம் : செல்லிட: - நிலையான : -
05. வியாபாரத்தின் தன்மை : -
06. ஆரம்பித்த வருடம் : -
07. வியாபார நிலைய முகவரி : -
08. கிராம அலுவலர் பிரிவு : -
09. சோலைவரி இலக்கம் : -
10. ஆரம்ப வியாபாரமாக இருந்தால் முன் அங்கீகாரம் பெறப்பட்டள்ளதா என்பது : -
(பெறப்பட்டு இருந்தால் நிழற்பிரதியை இணைக்க வேண்டும்.)
11. வியாபார பெயர் பதிவு செய்யப்பட்டிருந்தால், அதன் கோவை இலக்கம் :-
12. வியாபார நிலைய முகாமையாளரின் அல்லது பிரதிநிதியின் பெயர் மற்றும் தனிப்பட்ட முகவரி : - …………………………
13. தேசிய அடையாள அட்டை இலக்கம் : -
14. தொலைபேசி இலக்கம் : செல்லிட: - நிலையான : -

மேற்படி தகவல்கள் உண்மையானதும், சரியானதுமென உறுதிப்படுத்துகிறேன்.

மேற்படி தகவல்களில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள கைத்தொழில், வர்த்தகத்தை நடத்துவதற்கான நிலையத்துக்கு ……………. ஆண்டுக்காக வர்த்தக உரிமத்தை எனக்கு வழங்குமாறு கோருகிறேன். இது தொடர்பாக அமுலிலுள்ள சட்டதிட்டங்களுக்கு உடன்படுகிறேன்.

திகதி :- ....

……………………
விண்ணப்பதாரர்.

அலுவலக பயன்பாட்டிற்காக

வருமான பரிசோதகர்,

பின்புறத்தில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விண்ணப்பப்படிவத்திற்கு ஏற்ப வியாபார அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்று வழங்குவதற்கான உங்கள் கவனிப்புக்கள் மற்றும் சிபாரிசுகளை வெகு விரைவாக எனக்கு அறியத் தரும்படி கேட்டுக்கொள்கின்றேன்.

திகதி :- ....

………………………….
செயலாளர்.

செயலாளர்,

அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்றை வழங்குவதற்கு சிபாரிசு செய்கின்றேன். செய்யவில்லை.

திகதி :- ....

……………………...
வருமான பரிசோதகர்.

சுகாதார வைத்திய அதிகாரி,

பின்புறத்தில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விண்ணப்பப்படிவத்திற்கு ஏற்ப வியாபார அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்று வழங்குவதற்கான உங்கள் கவனிப்புக்கள் மற்றும் சிபாரிசுகளை வெகு விரைவாக எனக்கு அறியத் தரும்படி கேட்டுக்கொள்கின்றேன்.

திகதி :- ....

………………………….
செயலாளர்.

சுகாதார வைத்திய அதிகாரி,

துணைவிதியின் பிரகாரம் மற்றும் சட்ட விதிமுறைகளுக்கு அமைய தேவையான தகுதிகள் அனைத்தும் பூர்த்தி செய்யப்பட்டுள்ளன. அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்று வழங்குவதற்கு சிபாரிசு செய்வதற்காக அறிக்கைகளை முன்வைக்கின்றேன்.

திகதி :- ....

…………………………..
பொது சுகாதார பரிசோதகர்.

செயலாளர்,

மேற்குறிப்பிடப்பட்ட விண்ணப்பப்படிவம் தொடர்பான சுற்றாடல் பகுதிக்கு அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்றை வழங்குவதற்கு சிபாரிசு செய்கின்றேன். /செய்யவில்லை. (செய்யவில்லை எனின் அதற்கான உரிய காரணங்களை தெரியப்படுத்தவும்)

திகதி :- ....

....………………………..
சுகாதார வைத்திய அதிகாரி.
(பதவி முத்திரை)

இரண்டாவது அட்டவணை

நிழற்படம்

உணவுக்காக விலங்குகளை கொல்லுதல் மற்றும் கொல்வதற்காக அடைத்து வைக்கும் இடங்களில் பணியாற்றுவோருக்கு வழங்கப்படும் மருத்துவ சான்றிதழ்

.... பிரதேச சுகாதார வைத்திய அதிகாரி .... ஆகிய நான், ... தேசிய அடையாள அட்டை இலக்கத்தை கொண்ட திரு/திருமதி .... பொருத்தமானவாறு ஆய்வுகூட பரிசோதனையின் பின்னர் உடல் ரீதியாக பரிசோதிக்கப்பட்டது. அவர் உணவின் பாதுகாப்புக்கு அச்சுறுத்தல் அல்லது எதிர்காலத்தில் அச்சுறுத்தல் கூட்டு தொற்று நோயால் அல்லது ஏதாவது நோய்காவியினால் பாதிக்கப்படவில்லை எனவும், அவருக்கு காயம், தோலில் தொற்று, குடற்புண் அல்லது வயிற்றோட்டம் ஆகிய நோய் நிலை இல்லையென உறுதிப்படுத்துகிறேன்.

....

திகதி : - ....

சுகாதார வைத்திய அதிகாரி.
(பதவி இலச்சினை)

12 - 68/13

கலிகமுவ பிரதேச சபை

சில்லறை வியாபார நிலையங்களை நடாத்திச் செல்லல் தொடர்பான துணைவிதி

1987 ஆம் ஆண்டின் 15 ஆம் இலக்க பிரதேச சபைகள் சட்டத்தின் 126 ஆவது பிரிவினோடு கூறக்கூடிய சட்டத்தின் 122 ஆவது பிரிவில் பிரதேச சபைக்கு கிடைத்துள்ள அதிகாரங்களின் பிரகாரம் கலிகமுவ பிரதேச சபையினால் உருவாக்கப்பட்ட மற்றும் 2019.07.09 ஆந் திகதியன்று நடைபெற்ற பொதுச்சபையின் அங்கீகாரம் பெற்ற இங்கு கீழ் காணப்படும் கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பரப்பினுள் சில்லறை வியாபார நிலையங்களை நடாத்திச் செல்லல் தொடர்பான துணைவிதி, 1989 ஆம் ஆண்டின் 12 ஆம் இலக்க மாகாண சபை (இடை நேர் விதிகள்) சட்டத்தின் 2 ஆவது பிரிவினோடு கூறக்கூடிய மேற்குறிப்பிட்ட பிரதேச சபை சட்டத்தின் 123 (1) ஆம் பிரிவின் பிரகாரம் சப்பிரகமுவ மாகாண சபையின் ஆளுனர் தம்ம திசாநாயக ஆகிய என்னால் அங்கீகரிக்கப்பட்டுள்ளது என்பதையும், இந்த அறிவித்தல் வர்த்தமானியில் வெளியிடப்படும் தினத்திலிருந்து அதன் துணைவிதி கலிகமுவ பிரதேச சபை எல்லைக்குள் அமுலாக்கப்படும் என்பதையும் இத்தால் அறிவிக்கப்படுகின்றது.

தம்ம திசாநாயக,
ஆளுனர்,
சப்பிரகமுவ மாகாணம்.

சப்பிரகமுவ மாகாண சபை,
2019, ஒற்றோபர் 30.

கலிகமுவ பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்திற்குள் சில்லறை வியாபார நிலையங்களை நடாத்திச் செல்லல் தொடர்பான துணைவிதி

1. கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பிரதேசத்தில் பொது மக்களின் பயன்பாட்டிற்காக நுகர்வுப் பொருட்களை விற்பனை செய்யும் நடவடிக்கைகளை மேற்கொள்ளும் விற்பனை நிலையங்களை கட்டுப்படுத்தல், நிருவகித்தல், மற்றும் முறைப்படுத்தல் ஆகிய பணிகளுக்காக இத்துணை விதி விதிக்கப்படுகின்றது.

2. இத்துணை விதி கலிகமுவ பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்திற்குள் சில்லறை வியாபார நிலையங்கள் தொடர்பான துணைவிதியென அறிமுகப்படுத்தப்படும்.

3. (1). எவரேனுமொரு நபரால் கலிகமுவ பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்திற்குள் (இதனையடுத்து இதன்பின் அதிகாரப் பிரதேசமென அறிமுகப்படுத்தப்படுகின்ற) ஏதாவதொரு சுற்றாடலில் தலைவரினால் வழங்கப்பட்ட செல்லுப்படியான அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்று இருந்தால் மாத்திரமே தவிர அவ்வாறின்றி பொது மக்களின் பயன்பாட்டிற்காக நுகர்வுப் பொருட்களை விற்பனை செய்யும் விற்பனை நிலையங்களை நடத்திச் செல்லாதிருத்தல் வேண்டும்.

(2). இப் பிரிவின் பிரகாரம் அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்றை பெற்றுக்கொள்வதற்கு எதிர்பார்க்கும் நபரொருவரால் இத்துணை விதியின் முதலாம் அட்டவணையின்படி ஒழுங்குசெய்யப்பட்ட விண்ணப்பப்பத்திரமொன்றின் மூலம் விண்ணப்பிக்கப்படுதல் வேண்டும்.

(3). இப்பிரிவின்கீழான அனுமதிப் பத்திரமொன்றிற்காக அறவிடப்பட வேண்டிய கட்டணங்களானது, சபையினால் அடிப்படை சட்டத்தினால் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள ஏற்காடுகளின் கீழ் தீர்மாணிக்கப்பட்டு விதிக்கப்பட்டு அறவிடப்பட வேண்டிய கட்டணங்களாக இருத்தல் வேண்டும்.

4. இத்துணை விதியின் 3 ஆம் பிரிவின் கீழ் அனுமதிப் பத்திரமொன்றைப் பெற்றுக் கொள்வதற்காக விண்ணப்பிக்கும் அனைத்து நபர்களும் இங்கு கீழ் குறிப்பிடப்படும் நிபந்தனைகளை பூர்த்திசெய்து இருத்தல் வேண்டும்.

(1). வலயமாக்கல் மேற்கொள்ளப்பட்டு இருந்தால் அல்லது கைத்தொழில் வலயங்கள் என்று வேறுபடுத்தி பிரிக்கப்பட்டு இருந்தால் சில்லறை வியாபார நிலையம் ஒன்றை நடாத்திச் செல்வதற்கு கட்டிடம் ஒன்றை நிர்மாணிக்கும் போது அவ் வலயமாக்கலுக்கு அமைவான விதத்தில் நிர்மாணப் பணிகள் மேற்கொள்ளப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(2). சுற்றாடலுக்கு ஏற்புடையதாகும் வகையில் நகர அபிவிருத்தி அதிகாரச் சபைகள் சட்டத்தின் அல்லது வீடமைப்பு மற்றும் நகர அபிவிருத்திக் கட்டளைச் சட்டத்தின் ஏற்பாடுகளுக்கமைவாக நிர்மாணிக்கப்பட்டிருத்தல் வேண்டும் என்பதுடன் மேற்கூறிய கட்டுமானங்கள் நிரந்தரக் கட்டுமானப் பொருட்களைக் கொண்டு சிறந்த முறையில் அமைத்திருத்தல் வேண்டும், என்பதுடன் அவை சிறந்த நிலையில் பேணுதல் வேண்டும்.

(3). சுற்றாடலில் காணப்படும் கட்டிடங்கள் அங்கவீனர்கள் மற்றும் விசேட தேவைகள் உடையோர் உட்பிரவேசிக்கக் கூடிய விதத்தில் தேவையான வசதிகளுடன் நிர்மாணிக்கப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்.

(4). அனைத்துக் கட்டுமானப் பொருட்களிலும் உயிரினங்கள் தங்கி இல்லாதிருத்தல் வேண்டும், என்பதுடன் அப் பொருட்களில் இருந்து உணவு வகைகளுக்குத் தகாத பொருட்கள் இருத்தல் கூடாது. கட்டுமானப் பணிகள் முடிவடைந்ததன் பின்பு அப்பொருட்களிலிருந்து நச்சு வாயுக்கள் வெளியாகாது இருத்தல் வேண்டும். உகந்த முறையில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் அவை சிறந்த நிலையில் பேணுதல் வேண்டும்.

(5). சுற்றாடலில் குருக்கு மாசடைதலை தவிர்க்கும் பொருட்டு வேறாக்கல்கள் செய்தல், ஒதுக்குதல்கள், பிரித்தல்கள், உரிய இடங்களை வேறாக்கல்கள் செய்வதற்கு முடியுமான விதத்தில் கட்டிடம் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(6). சுற்றாடலில் காணப்படும் அனைத்து கட்டிடங்களும் தடைகள் ஏதும் இன்றி அனைத்து நடவடிக்கைகளையும் திருப்தி அடையக் கூடிய விதத்தில் ஆற்றுவதற்கு இயலுமான வகையில் போதிய அளவு இடவசதிகள் இருக்கும் வகையில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(7). உணவு வகைகள் சுற்றாடலுக்கு வரும் சந்தர்ப்பத்தில் இருந்து விற்பனை செய்யும் சந்தர்ப்பம் வரையிலான செயல்முறையின் போது சுகாதார நடவடிக்கைகள் ஆற்றப்படும் போது கட்டுப்பாட்டான செயல்முறை ஒன்றின் மூலம் தேவையான செயல்களை ஆற்றுவதை இலகுவாக்குவதற்கு தேவையான வசதிகள் ஏற்படுத்திக் கொடுத்திருக்க வேண்டும்.

(8) பூச்சிகள் மற்றும் தீங்கு விளைவித்தற் காரணிகள் உள்நுழைதல் மற்றும் தங்கி இருத்தல் தடுக்கும் வகையில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(9) சுற்றாடலை இலகுவாக மற்றும் உரிய முறையில் சுத்தம் செய்வதற்கு ஏற்ற விதத்தில் உணவு வகைகளின் சுகாதார நிலமைகள் உரிய முறையில் மேற்பார்வை செய்வதற்கு தேவையான வசதிகள் இருக்கும் விதத்தில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(10) சில்லறை வியாபார நிலையம் ஒன்றை நடாத்திச் செல்லும் போது அனைத்து அறைகளிலும் வெளிக்கு திறக்கக் கூடிய யன்னல்கள் பொருத்தப்பட்டு இருக்க வேண்டும் இத்துடன் அவ் யன்னல்கள் திறக்கப்படும் திறந்த வெளியானது போதிய அளவு ஒளியை வழங்கக்கூடியதாக இருத்தல் வேண்டும். அத்துடன் திறக்கப்பட்டதன் பின்னர் , யன்னல்களின் சட்டகங்களின் பரப்பளவானது அறையின் உட்புறத்தின் பரப்பளவில் ஏழில் ஒரு பங்கு (1/7) ஆக இருத்தல் வேண்டும். கதவு மற்றும் யன்னல்களின் மொத்த பரப்பளவை சேர்த்து பார்க்கும் பொழுது யன்னல்களின் சட்டகங்களின் பரப்பளவானது ஆகக் குறைந்தது அறையின் உட்புறத்தின் பரப்பளவில் பதினைந்தில் ஒரு பங்கு (1/15) ஆக இருத்தல் வேண்டும் மற்றும் கதவு மற்றும் யன்னல்களை ஒன்றாக திறந்த பின் பரப்பளவானது ஆகக் குறைந்தது அறையின் உட்புறத்தின் பரப்பளவில் ஏழில் ஒரு பங்கு (1/7) இற்கு குறைவானதாக இருத்தல் கூடாது. இல்லாவிட்டால் போதுமான அளவு ஒளி மற்றும் காற்றோட்டம் செயற்கையாக வழங்கப்படல் வேண்டும்.

(11) உணவு வகைகளை களஞ்சியப்படுத்தி வைத்தல் மற்றும் ஓய்வு அறைகள் போன்ற தனி செயல்களுக்காக ஒதுக்கப்பட்டுள்ள மற்றும் தற்கரும செயலுக்காக மட்டும் ஒதுக்கப்பட்டுள்ள அறைகள் உரிய முறையில் நேர்த்தியாக பூர்த்திசெய்யப்பட்டு கட்டிடத்தில் வேறு வேறாக பிரித்து வைத்திருத்தல் செய்திருக்க வேண்டும்.

(12) சுற்றாடலில் அனைத்து அறைகளும் நில மட்டத்தில் இருந்து சிவிலின் மட்டம் வரையிலான உயரம் ஆகக் குறைந்தது 2.7 மீற்றர் உயரமுடையதபக இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் நிரந்தர கட்டுமாணப் பொருட்களைக் கொண்டு உரிய முறையில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(13) சில்லறை வியாபார நிலையம் ஒன்றை நடாத்திக் கொன்டு செல்லும் போது உபகரணங்களுக்கு மின்சார இணைப்புக்கள் வழங்கப்படும் போது மின்சார ஆழிகள் பாதுகாப்பான நிலையில் இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் மின்சார இணைப்புக்கள் வழங்கப்படும் போது அல்லது பயன்படுத்தும் போது அதன் பாதுகாப்பு உறுதிப்படுத்தப் பட்டு இருக்க வேண்டும்.

(14) சிறு துவாரங்கள் அற்ற, நீர் உட்புகாத, நீர் உறிஞ்சும் தண்மை அற்ற மற்றும் கழுவி சுத்தம் செய்யக்கூடிய மற்றும் வழுக்கும் தண்மை அற்ற பொருட்களைக் கொண்டு நிர்மாணிக்கப்பட்ட நிலத்தைப் கொண்டிருத்தல் வேண்டும். அதனை சுத்தம் செய்வதற்கு மற்றும் கிருமிநாசினிகள் உபயோகிப்பதற்கு இலகுவாக இருத்தல் வேண்டும். அங்கே நிலத்தில் உள்ள வெளியேறுவதற்கு அமைக்கப்பட்டுள்ள இடங்கள் மூலம் பொருட்கள் வெளியேற்றப்படுவதற்கு ஏற்ற விதத்தில் போதுமான அளவு சாய்வு இருத்தல் வேண்டும்.

(15) சுவர் சிறு துவாரங்கள் அற்ற, நீர் உறிஞ்சும் தண்மை அற்ற மற்றும் கழுவி சுத்தம் செய்யக்கூடிய பொருட்களைக் கொண்டு நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும். அத்துடன் அச்சுவர் பூச்சிகள் அற்றதாக இருத்தல் வேண்டும். பயன்பாட்டிற்கு உட்படும் உயரம் வரை அச்சுவர் மென்மையான தன்மையுடையதாக இருத்தல் வேண்டும்.அதனுடன் அச்சுவர் சிறு துவாரங்கள் அற்றதாக இருத்தல் வேண்டும். மேலும் அதனை சுத்தம் செய்வதற்கு மற்றும் கிருமிநாசினிகள் உபயோகிப்பதற்கு இலகுவாக இருத்தல் வேண்டும்.

(16) உணவு வகைகளுடன் நேரடியாக தொடர்புடைய பரப்புக்கள் நல்ல நிலையில், நீண்டகால பாவனை மற்றும் இலகுவாக சுத்தம் செய்யக் கூடிய வகையில், பராமரிப்பு செய்வதற்கு மற்றும் கிருமிநாசினிகள் உபயோகிப்பதற்கு இலகுவாக இருத்தல் வேண்டும். இப் பரப்புக்கள் மென்மையாக மற்றும் உறிஞ்சும் தன்மை அற்ற பொருட்களை கொண்டு தயார் செய்திருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் அவ்வாரான மேற்பரப்பு உணவு வகைகளுக்கு மற்றும் சலவை செய்யும் பொருட்களுக்கு மற்றும் கிருமிநாசினிகளுக்கு செயலற்றதாக இருத்தல் வேண்டும்.

(17) சுற்றாடலில் உணவு வகைகளை களஞ்சியப்படுத்தி வைக்கப்பட்டுள்ள அல்லது விற்பனைக்கு வைக்கப்பட்டுள்ள அனைத்து கட்டிடங்களிலும் சிவிலின் அல்லது கொங்கிறீட் கூரை இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் அது கழிவுகள் ஒன்று சேர்வதை தவிர்க்கும் வகையில், உறைதலை குறைக்கும் வகையில் மற்றும் பூஞ்சனம் பிடித்தல் மற்றும் தோல் உரிதல் தடுக்கும் வகையில் வடிவமைத்து நிர்மாணித்து முடித்து இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் அதை சுத்தம் செய்வதற்கு இலகுவாக இருத்தல் வேண்டும்.

(18) கதவுகள் மென்மையானவையாகவும் மற்றும் உறிஞ்சும் தன்மை அற்ற மேற்பரப்பைக் கொண்டதாகவும் இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் உரிய சந்தர்ப்பங்களில் தானாக மூடக்கூடியனவாக மற்றும் உரிய முறையில் மூடி வைக்கக் கூடியனவாகவும் இருத்தல் வேண்டும்.

(19) யன்னல்கள் இலகுவாக சுத்தம் செய்வதற்கு கூடியனவாக இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் அவை கழிவுகள் குறைந்த அளவில் சேரக்கக்கூடியதாக அமைந்திருக்க வேண்டும். இன்னும் அவ் யன்னல்கள் இலகுவில் அகற்றக்கூடியதாக மற்றும் சுத்தம் செய்யக் கூடியதாக இருக்க வேண்டியதுடன் அவை பூச்சிகள் மற்றும் எலிகள் போன்ற சிறு விலங்குகள் உள்ளே வருவதற்கு தடையாக இருக்கும் வகையில் வலைகள் பூட்டப்பட்டிருக்க வேண்டும் அத்துடன் தேவைக்கு ஏற்ப யன்னல்கள் பொருத்தப்பட்டிருதல் வேண்டும்.

(20) சுற்றாடலினுள் உணவு வகைகள் பயன்படுத்தப்படும் இடங்களுக்கு மேலே அமைந்துள்ள அனைத்து விதமான கட்டமைப்புக்கள் மற்றும் பொருத்துதல்கள் , உறைதல் மற்றும் கசிவுகள் போன்றவற்றினால் உணவு வகைகள் மற்றும் மூலப்பொருட்கள் நேரடிகாக மற்றும் மறைமுகமாக பழுதடைதலை தடுக்கும் வகையில் பொருத்தப்பட்டிருக்க வேண்டியதுடன் அவை சுத்தம் செய்யும் நடவடிக்கைகளுக்கு தடையாக இருத்தல் கூடாது. அவ்விடங்களில் கழிவுகள் ஒன்றுசேர்தல் , பூஞ்சனம் பிடித்தல் அதிகரித்தல் மற்றும் தோல் உரிதல் தடுக்கும் விதத்தில் வடிவமைத்து நிர்மாணிக்கப்பட்டு முடிவடைந்து இருக்க வேண்டும்.

(21) வடிகால் வசதிகள் கழிவுகள் தேங்கி நிற்காத விதத்தில் மற்றும் மீண்டும் திரும்பி வராத விதத்தில் போதுமான அளவுகளில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் தூர்நாற்றம் அல்லது கசிவுகள் ஏற்படாத விதத்தில் அமைக்கப்பட்டு இருக்க வேண்டியதோடு கழிவு நீர் வடிந்து செல்லும் வடிகால்கள் ஆகக் குறைந்தது நாள் ஒன்றுக்கு இரண்டு தடவைகள் கிருமிநாசினிகள் கொண்டு சுத்தம் செய்து தண்ணீர் கொண்டு கழுவி விட வேண்டும்.

(22) சுற்றாடலில் போதிய அளவிலான தீயணைப்பு கருவிகள் வழங்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(23) சுற்றாடலில் பணி புரியும் பணியாட்களின் தங்கும் இடங்கள் மற்றும் மலசலகூடங்கள் உணவு வகைகளை தயார் படுத்தும் இடங்களில் இருந்து வேறாக்கி வைத்தல் வேண்டும் அத்துடன் அவை உணவு வகைகளை தயார் படுத்தும் இடங்களுக்கு நேரடியாக திறந்து இருத்தல் கூடாது.

(24) ஊழியர்களின் பயன்பாட்டிற்காக போதிய அளவிலான மலசலகூட வசதிகள் வழங்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(25) சுற்றாடலில் காணப்படும் அனைத்து மலசலகூடங்கள் மற்றும் குளியல் அறைகள் நிரந்தர கட்டுமானப் பொருட்களைக் கொண்டு உரிய முறையில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும். அத்துடன் அவற்றின் கீழ் தரையானது வழுக்காத விதத்தில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(26) கழிவு நீர் மற்றும் மலசலகூட கழிவுகள் தேவையான அளவு சாய்வு உடைய கழிவுகள் தங்கி நிற்காத வகையில் அமைக்கப்பட்ட மூடப்பட்ட வடிகால் ஒன்றின் மூலம் அல்லது வேறு ஏதேனும் உகந்த கட்டுமானப் பொருட்களைக் கெண்டு நிர்மாணிக்கப்பட்ட அனுமதிக்கப்பட்ட முறை ஒன்றின் மூலமாக நன்கு மூடப்பட்ட குழிகள், உறிஞ்சும் குழிகள் அல்லது கழிவு நீர் சுத்திகரிப்பு நிலையம் ஒன்றிற்கு செலுத்தப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும். அதுபோல் சுற்றாடல் மற்றும் இறுதியில் சேரும் இடத்திற்கு இடையில் துர்நாற்றம் அல்லது கசிவுகள் ஏற்படுதலை தவிர்ப்பதற்கு நீர் தடுப்பு ஒன்று அல்லது அனுமதிக்கப்பட்ட உகந்த பொறிமுறை ஒன்று பயன்படுத்தப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(27) பிரதேச சபை மூலமாக நடைமுறைப்படுத்தப்படும் திண்ம கழிவகற்றும் முகாமைத்துவ சேவையின் மூலமாக கழிவுகள் அகற்றபடபடும் பிரதேசத்திற்கு வெளியில் உள்ள சில்லறை வியாபார நிலையம் ஒன்றை நடாத்திச் செல்ல எண்ணி உள்ள சந்தர்ப்பத்தில் பொது சுகாதார பரிசோதகர் அல்லது சுகாதார வைத்திய அதிகாரி மூலமான அறிக்கையின் பிரகாரம் பிரதேச சபை தலைவர் திருப்தி அடையக்கூடிய விதத்தில் முறையான கழிவுகளை அகற்றும் பொறிமுறை ஒன்றை அனுமதிப்பத்திரதாரர் பயன்படுத்தி இருத்தல் வேண்டும்.

5. இத்துணைவிதியின் பிரகாரம் அனுமதிப்பத்திம் பொற்றுக்கொண்டு உள்ள அனைத்து நபர்களும் இங்கே கீழ் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள நிபந்தனைகளின் பிரகாரம் சுற்றாடலை நடாத்திக் கொண்டு செல்லல் வேண்டும்.

(1) இத்துணை விதியில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விதிகளின் பிரகாரம் அன்றி கழிவு நீர் மற்றும் மலசலகூட கழிவுகள் ஏதேனும் பொதுவான தண்ணீர் மார்க்கங்களுக்கு, வடிகால்களுக்கு, திறந்த வெளிகளுக்கு வடிந்து செல்வதை தடுப்பதற்கு போதுமான அளவில் நடவடிக்கைகள் மேற்கொள்ளக்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(2) மேலே குறிப்பிடப்பட்டுள்ள கழிவு நீர் மற்றும் மலசலகூட கழிவுகள் வடிந்து செல்வதற்காக அமைக்கப்பட்டுள்ள மூடப்பட்ட குழிகள், உறிஞ்சும் குழிகள் காற்றோட்டத்திற்கு திறந்து விடக் கூடாது அத்துடன் அவ் உறிஞ்சும் குழிகள் மூலம் நிலத்தடி நீர் மாசடைதல் கூடாது.

(3) மேலே குறிப்பிடப்பட்டுள்ள கழிவு நீர் மற்றும் மலசலகூட கழிவுகள் வடிந்து செல்வதற்காக அமைக்கப்பட்டுள்ள மூடப்பட்ட குழிகள் அனுமதிக்கப்பட்ட தரங்களுக்கு ஏற்றதாக அமைக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(4) மேலே குறிப்பிடப்பட்டுள்ள உறிஞ்சும் குழிகள் ஏதேனுமொரு நீர் மூல ஆதாரத்தில் இருந்து ஆகக் குறைந்தது 15.25 மீற்றர் தூரத்தில் அமைத்து இருத்தல் வேண்டும்.

(5) உணவு வகைகளை குளிரூட்டல், அதிகுளிரூட்டல் போன்றவற்றிற்கு குளிரூட்டப்பட்ட அல்லது அதிகுளிரூட்டப்பட்ட உணவு வகைகளை களஞ்சியப்படுத்தி வைப்பதற்கு, தேவைப்படும் சந்தர்ப்பங்களில் உணவு வகைகளின் வெப்பநிலையை கட்டுப்படுத்துவதற்கும், பெற்றுக் கொள்ளப்பட்ட உணவு வகைகள் செயல்முறைகளின் சுபாவத்திற்கு ஏற்ற விதத்தில், உணவு வகைகளின் பாதுகாப்பு மற்றும் உகந்த தன்மைகளை பரிசீலித்து உறுதிப்படுத்துவதற்கு, உரிய வெப்பநிலை கட்டுப்பாடுகள் செய்வதற்கு போதிய அளவிலான வசதிகள் ஏற்படுத்தப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(6) உணவு வகைகளை விற்பனை செய்யும் இடங்களில் பயன்படுத்தப்படும் அனைத்து விதமான உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகள் கீழே குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விதங்களுக்கு அமைவானவையாக இருத்தல் வேண்டும்.

i. உணவு வகைகளை விற்பனை செய்யும் இடங்களில் பயன்படுத்தப்படும் அணைத்து விதமான உபகரணங்கள் கருவிகள், ஏதாவது ஒரு வகையான நச்சுப் பொருள், துர் நாற்றம் அல்லது சுவையை ஏற்படுத்தாத பொருட்களைக் கொண்டு தயாரித்து இருத்தல் வேண்டும். அது போன்ற உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகள் தேய்வடையாத மற்றும் துருப்பிடிக்காத பொருட்களைக் கொண்டு செய்திருக்க வேண்டியதோடு அவை தொடர்ச்சியாக சுத்தம் செய்யப்படல் வேண்டும். அத்தோடு கிருமிநாசினிகள் கொண்டு சுத்தம் செய்வதற்கு உரிய பொருட்களால் செய்யப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும். இடைவெளிகள் மற்றும் சிறு துவாரங்கள் அற்ற மேற்பரப்பைக் கொண்டதாக இருத்தல் வேண்டும். இலகுவாக சுத்தம் செய்ய முடியாத மற்றும் கிருமிநாசினிகள் கொண்டு சுத்தம் செய்ய முடியாத மரப்பலகை வகைகள் மற்றும் வேறு பொருட்கள் பயன்படுத்துவது தவிர்க்கப்படல் வேண்டும் அத்தோடு அவை தெளிவாக மாசடையாத மூல ஆதாரங்கள் அற்ற சந்தர்ப்பங்களில் மாத்திரமே அதுபோன்று பயன்படுத்த முடியும்.

ii. சந்தர்ப்பங்களில் ஏற்படும் விபத்துக்களை தவிர்க்கும் பொருட்டு, அணைத்து விதமான உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகள் இலகுவாக சுத்தம் செய்வதற்கு மற்றும் கிருமிநாசினிகள் பயன்படுத்துவதற்கு முடியுமான வகையில் நிர்மாணம் செய்யப்பட்டு இருக்க வேண்டும். அத்துடன் தேவைப்படும் சந்தர்ப்பங்களில் பரிசீலனை செய்வதற்கு முடியுமானதாக இருத்தல் வேண்டும். தேவைப்படும் சந்தர்ப்பங்களில் சுத்தம் செய்தல் மற்றும் நடாத்திச் செல்லல் போன்றவற்றிற்கு அவ் உபகரணங்கள் துண்டுகளாக கழற்றுவதற்கு முடியுமானவையாக இருத்தல் வேண்டும்.

iii. பயன்பாட்டிற்கு எடுக்கப்படாத பொருட்கள் மற்றும் கழிவுகள் சேர்ப்பதற்காக பயன்படுத்தப்படும் பாத்திரங்கள் கசிவுகள் ஏற்படாத வகையில் உலோகங்கள் அல்லது வேறு கசிவுகள் ஏற்படாத மூலப்பொருட்களைக் கொண்டு செய்து இருத்தல் வேண்டும். அத்துடன் அவை இலகுவாக சுத்தம் செய்யக் கூடியனவாகவும் இருத்தல் வேண்டும். இன்னும் இப் பாத்திரங்கள் நன்றாக மூடி வைக்கக் கூடியனவாகவும் இருத்தல் வேண்டும்.

iv. கழிவுகள் அகற்றுவதற்கு பயன்படுத்தும் உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகள் வேறுபடுத்தி அடையாளம் காணக்கூடியதாக இருத்தல் வேண்டும். அத்துடன் அவை வேறு பயன்பாட்டிற்காக எடுக்கப்படல் கூடாது.

v. உரிய அனைத்து சந்தர்ப்பங்களிலும் குளிரூட்டல் மற்றும் அதி குளிரூட்டல் போன்றவற்றிற்கு தேவையான அனைத்து வசதிகளுக்கும் தேவையான அளவீடுகள் உடைய வெப்பநிலை அளவிடும் உபகரணங்கள் அல்லது வெப்பநிலை காட்டும் உபகரணங்கள் வழங்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

vi. நிறுவனத்தில் காணப்படும் அனைத்து உபகரணங்கள், கருவிகள் மற்றும் அனைத்து பௌதீக வசதிகளும் நல்ல முறையில் பராமரிக்கப்படல் வேண்டும்.

vii. விற்பனை செய்வதற்கு வைக்கப்படுள்ள பொதிசெய்யப்பட்ட உணவு வகைகள் பழுதடையாமல் இருக்கும் பொருட்டு மற்றும் பூச்சிகள் உணவு வகைகளுக்கு சேராமல் இருப்பதற்கும் உகந்த வகையில் அமைக்கப்பட்டு நடைமுறையில் இருத்தல் வேண்டும்.

viii. குளிரூட்டப்பட்ட உணவு வகைகள் அல்லது வெப்பநிலை கட்டுப்பாம்டில் வைக்கப்படவேண்டிய உணவு வகைகள் இருப்பின் மின்சார இணைப்புக்கள் துண்டிக்கப்படும் போது பயன்படுத்துவதற்காக உகந்த மற்றும் போதியளவான மின்சார பிறப்பாக்கிகள் (ஜெனரேட்டர்) பயன்படுத்துவதற்கு ஏற்ற விதத்தில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு நடைமுறையில் இருத்தல் வேண்டும்.

(7) சுற்றாடலில் பயன்படுத்துவதற்கு தேவையான குடிநீர் போதிய அளவில் வழங்கப்பட்டு இருக்க வேண்டும் அத்துடன் அக் குடிநீர் உரிய தரங்களுக்கு ஏற்ற விதத்தில் கொள்கலன்களில் களஞ்சியப்படுத்தி வைத்து நடைமுறையில் இருத்தல் வேண்டும்.

(8) சுற்றாடலில் விற்பனை செய்யப்படும் ஏதேனும் உணவு வகைகள் தீங்குகள் அற்ற தரக்கட்டுப்படுகள் உடைய உணவு வகைகள் என அனுமதிப்பத்திரதாரர் அனைத்து சந்தர்ப்பங்களிலும் உறுதிப்படுத்தப்பட்டு இருக்க வேண்டும்.

(9) கீழே குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விதிமுறைகளுக்கு உட்பட்டு இல்லையேல் எவரேனும் ஒரு நபர் ஏதேனுமொரு சுற்றாடலில் குளிரூட்டப்பட்ட இறைச்சி வகைகள் மற்றும் மீன் வகைகள் களஞ்சியப்படுத்தி வைத்தல், விற்பனை செய்தல் போன்ற நடவடிக்கைகளில் ஈடுபடுதல் கூடாது.

i. அனைத்து விதமான இறைச்சி வகைகள் மற்றும் மீன் வகைகள் பெற்றுக்கொண்டதன் பின்னர் களஞ்சியப்படுத்தப்பட்டு வைக்கப்படல் வேண்டும் அத்துடன் அவை விற்பனை செய்யாத சந்தர்ப்பங்களில் நடைமுறைக்கு இயன்றளவு விரைவாக அறை ஒன்றில் அல்லது கண்ணாடி அலுமாரி (கெபினட்) ஒன்றில் வெப்பநிலையானது 2 செல்சியஸ் இற்கும் குறைவானதாக இருக்கும் விதத்தில் வைத்தல் வேண்டும். அனைத்து சந்தர்ப்பங்களிலும் குளிரூட்டப்பட்ட இறைச்சி வகைகள் மற்றும் மீன் வகைகள் பழுதடையாமல் துர்நாற்றம் ஏற்படாமல் பாதுகாக்கப்படல் வேண்டும்.

ii. குளிரூட்டப்பட்ட இறைச்சி வகைகள் மற்றும் மீன் வகைகள் உடன் நேரடியாக தொடுகை அடையும் மேசைகள், வாங்குகள் அல்லது இறாக்கைகள் நீர் உறிஞ்சும் தன்மை அற்றதாகவும், மென்மையானதாகவும், உடைந்த இடங்கள் அற்றதாகவும் உள்ள மேற்பரப்பைக் கொண்டனவாக இருத்தல் வேண்டும்.

(10) தேவைக்கு ஏற்ப பூச்சிகள் அகற்றல் தொடர்பாக மற்றும் சுற்றாடலை பூச்சிகள் அற்ற இடமாக வைத்துக்கொள்வதற்கு உகந்த கட்டுப்படுத்தும் முறை ஒன்று பயன்படுத்தப்படல் வேண்டும் அத்துடன் அனைத்து யன்னல்களும் மற்றும் அனைத்து நுழைவாயில்கள் உகந்த வலைகள் கொண்டு தடுப்புக்கள் அமைத்தல் தொடர்பாக நடவடிக்கைகள் எடுக்கப்படல் வேண்டும்.

(11) ஏதேனும் உணவு வகைகள் நேரடியாக நிலத்தில் வைக்கக் கூடாது அத்துடன் அவை காட்சிக்கு வைப்பதற்கு அல்லது களஞ்சியப்படுத்தி வைப்பதற்கு பயன்படுத்தப்படும் மேடையின் கீழ் பகுதி சுத்தம் செய்வதற்கு ஏற்ற வகையில் ஆகக் குறைந்தது நில மட்டத்தில் இருந்து 45 சென்றிமீற்றர் உயரமுடைய பாதங்களின் மேல் உகந்த மூலப்பொருட்களைக் கொண்டு நிர்மாணிக்கப்பட்ட மேடை ஒன்றை பயன்படுத்த வேண்டும். அத்துடன் அதன் பாதங்கள் அடங்கிய சட்டகத்தில் இருந்து அம் மேடையின் விளிம்பு வரை உள்ள ஆகக் குறைந்த நீளமானது 23 சென்றிமீற்றர் ஆக இருத்தல் வேண்டும். மேடைக்கு கீழாக எலிகள் அல்லது வேறு ஏதேனும் பூச்சிகள் தங்கியிருக்க முடியாத விதத்தில் மூடப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும் இல்லாவிட்டால் ஆகக் குறைந்தது சுவரில் இருந்து 23 சென்றிமீற்றர் தூரத்தில் அமைத்து இருத்தல் வேண்டும். மேடையின் கீழ் எலிகளுக்கு அல்லது பூச்சிகளுக்கு தங்கி இருக்க முடியாத விதத்தில் தடுப்புக்கள் அமைத்து சுத்தம் செய்யக்கூடிய விதத்தில் வைத்திருத்தல் வேண்டும்.

(12) சுற்றாடலில் பயன்படுத்தப்படும் அணைத்து விதமான உபகரணங்கள் கருவிகள், ஏதாவது ஒரு வகையான நச்சுப் பொருள், தூர் நாற்றம் அல்லது சுவையை ஏற்படுத்தாத பொருட்களைக் கொண்டு தயாரித்து இருத்தல் வேண்டும். அது போன்ற உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகள் தேய்வடையாத மற்றும் துருப்பிடிக்காத பொருட்களைக் கொண்டு செய்திருக்க வேண்டியதோடு அவை தொடர்ச்சியாக சுத்தம் செய்யப்படல் வேண்டும். அத்தோடு கிருமிநாசினிகள் கொண்டு சுத்தம் செய்வதற்கு உரிய பொருட்களால் செய்யப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும். இடைவெளிகள் மற்றும் சிறு துவாரங்கள் அற்ற மேற்பரப்பைக் கொண்டதாக இருத்தல் வேண்டும். இலகுவாக சுத்தம் செய்ய முடியாத மற்றும் கிருமிநாசினிகள் கொண்டு சுத்தம் செய்ய முடியாத மரப்பலகை வகைகள் மற்றும் வேறு பொருட்கள் பயன்படுத்துவது தவிர்க்கப்படல் வேண்டும் அத்தோடு அவை தெளிவாக மாசடையாத மூல ஆதாரங்கள் அற்ற சந்தர்ப்பங்களில் மாத்திரமே அதுபோன்று பயன்படுத்த முடியும்.

(13) உணவு வகைகளை சுற்றுதல் மற்றும் அடுக்குதல் போன்றவற்றிற்கு பயன்னடுத்தப்படும் பொருட்கள் உணவு வகைகளை பழுதடையச் செய்யும் மூலஆதாரங்களாக இருத்தல் கூடாது, அத்துடன் உணவு வகைகளை சுற்றுவதற்கு பயன்படுத்தும் பொருட்கள் உணவு வகைகளை பழுதடையச் செய்யும் காரணிகள் சேர்வதற்கான அவதானங்கள் அற்ற விதத்தில் களஞ்சியப்படுத்தப் பட்டிருத்தல் வேண்டும்.

6. விற்பனைக்காக வைக்கப்பட்டுள்ள பொருட்கள் ஒன்றுடன் ஒன்று கலக்காத விதத்தில் மற்றும் வேறு வேறாக காட்சிப்படுத்தக் கூடிய விதத்தில் வைத்திருத்தல் வேண்டும்.

7. சுற்றாடலினுள் வேறு ஏதேனும் எழுத்து மூலமான சட்டத்தின் பிரகாரம் அனுமதிப்பத்திரத்திற்கு உரித்தாக வேண்டிய பொருட்கள் விற்பனை செய்வதற்கு வைக்கப்பட்டு இருப்பின் அதற்கு உரித்தான அனுமதிப்பத்திரம் இத் துணை விதியின் 3 ஆம் பிரிவின் கீழ் உள்ளதான அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்றிற்கு மேலதிகமாக சுற்றாடலுக்காக உரித்துடையது ஆகும்.

8. விற்பனைக்காக வைக்கப்பட்டுள்ள பொருட்கள் காட்சிக்கு வைக்கப்பட்டு இருக்கும் போது வாடிக்கையாளர்களின் கண்களை கவரும் பிரதேசத்திற்கு இடையூறுகள் ஏற்படும் விதத்தில் அல்லது உணவு வகைகளுக்கு கேடு விளைவிக்கும் வகையில் பொருட்களை அடுக்கி வைத்தல் கூடாது.

9. உணவு வகைகள் அல்லது வேறு ஏதேனும் பொருட்கள் கொள்கலன்களில் இட்டு காட்சிக்கு வைக்கப்படும் சந்தர்ப்பங்களில், அவற்றில் வைக்கப்பட்டு உள்ள பொருட்கள் அல்லது பெயர் நாமம் மற்றும் அவற்றின் விலைகள் வாடிக்கையாளர்களுக்கு தெரியும் விதத்தில் காட்சிக்கு வைக்கப்படுதல் வேண்டும்.

10. எவரேனும் நபர் ஒருவர் அனுமதிப்பத்திரம் பெற்ற நிறுவனம் ஒன்றில் நாய்கள், பூனைகள், போன்ற விலங்குகள் அல்லது பறவைகள் அல்லது வேறு ஏதேனும் செல்லப்பிராணிகள் வளர்த்தல் அல்லது வளர்ப்பதற்கு உதவி செய்தல் செய்யப்படக் கூடாது.

11. அனுமதி பெறப்பட்ட நிறுவனம் ஒன்றில் உணவு வகைகளை விற்பனை செய்யும் இடங்கள் பூச்சிகள் அற்றதாக இருத்தல் வேண்டும். பூச்சிகளை கட்டுப்படுத்துவதற்கு வினைத்திறன்மிக்க மற்றும் தொடர்ச்சியான வேலைத்திட்டம் ஒன்று இருத்தல் வேண்டும்.

12. சுற்றாடலினுள் விற்பனை செய்வதற்கு கொண்டுவரப்பட்டு காலம் கடந்த பொருட்கள் அல்லது சரக்குகள் அல்லது விற்பனை செய்யக்கூடாது என்று குறிப்பிடப்பட்டு உள்ள பொருட்கள் அல்லது பண்டங்கள் அனைத்து சந்தர்ப்பங்களிலும் விற்பனைக்காக வைக்கப்பட்டு உள்ள பொருட்கள் அல்லது பண்டங்கள் இருந்து ஒதுக்கி வேறாக களஞ்சியப்படுத்தி லேபல்கள் இட்டு நடைமுறைப்படுத்தப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

13. கொள்கலன்களில் உணவு வகைகள் பழுதடையாத விதத்தில் பாதுகாப்பான முறையில் வைக்கப்படல் வேண்டும்.

14. உணவு வகைகளுக்கு பயன்படுத்தும்அனைத்து கொள்கலன்களும் உணவு வகைகளுக்கு உகந்தவையாக இருத்தல் வேண்டும்.

15. ஏற்படக்கூடிய அவதானங்கள் பற்றி தீர்மாணங்கள் எடுப்பதற்கும் ஏதேனும் குறைபாடுகள் இருப்பின் அவற்றை நிவர்த்தி செய்வதற்கு தேவையான செயற்பாடுகளை மேற்கொள்வதற்கு அனுமதிப்பத்திரதாரர் மற்றும் அவருக்கு கீழ் பணிபுரியும் ஊழியர்கள் உணவு வகைகள் பற்றிய சுகாதார கொள்கைகள் மற்றும் நடைமுறைகள் பற்றி போதியளவு அறிவை பெற்றிருக்க வேண்டும்.

16. நிறுவனத்தில் கழிவுகளை முகாமைப்படுத்தல் கீழ் வருமாறு மேற்கொள்ள வேண்டும்.

   I. அனுமதிப்பத்திரம் பெற்ற நிறுவனங்களில் வினைத்திறனுடன் மற்றும் உரிய முறையில் கழிவுகளை வெளியேற்றும் வேலைத்திட்டத்தை கொண்டிருப்பதுடன் அது தொடர்ச்சியாக நல்ல முறையில் செயற்படுதல் மற்றும் மீளமைப்பு நிலையில் நடத்திச் செல்லல் வேண்டும்.

   II. அனுமதிப்பத்திரம் பெற்ற சுற்றாடலில் வெளியேற்றும் கழிவுகள் பிரதேச சபையின் ஊடாக நடைமுறைப்படுத்தப்படும் கழிவுகள் முகாமைத்துவ வேலைத்திட்டத்திற்கு அமைவாக வெளியேற்றுதலை மேற்கொள்ள வேண்டும்.

   III. அனுமதிப்பத்திரம் பெற்ற நிறுவனங்கள் நாளாந்த கழிவுகள் சேறுதல் இயன்ற அளவு குறைத்துக் கொள்வதற்கு நடவடிக்கைகளை மேற்கொள்வதே அனுமதிப்பத்திரம் பெற்றவர்களின் கடமை ஆகும்.

17. அனுமதிப்பத்திரம் பெற்ற அனைத்து நிறுவனங்களிலும் நன்றாக தெரியக்கூடிய இடம் ஒன்றில் அனுமதிக்கப்பட்ட நிறைப்படிகள் அடங்கிய அல்லது இல்லாத தராசு வைப்பதற்கு வசதிகள் ஏற்படுத்திக் கொடுத்ருக்க வேண்டும் அத்துடன் எவரேனும் வாடிக்கையாளர் ஒருவர் தான் விலைக்கு வாங்கிய அல்லது விலைக்கு வாங்குவதற்கு எண்ணியுள்ள பொருட்கள் அல்லது பண்டங்களின் நிறையை பரிசோதித்துப் பார்ப்பதற்கு தேவை என்று கூறினால் தான் அல்லது வேறு நபர் ஒருவரின் உதவியைக் கொண்டு பாரத்தை நிறுத்து பரிசோதித்துப் பார்ப்பதற்கு முடியுமான விதத்தில் நிறுவனத்தை நடாத்திக் கொண்டு செல்லல் வேண்டும்.

18. சுற்றாடலில் உணவு வகைகளை பயன்படுத்துவது தொடர்பாக பணியில் ஈடுபடும் அனைத்து நபர்களும் பணியில் ஈடுபடுவதற்கு முன் பிரதேச சுகாதார வைத்திய அதிகாரி மூலமாக உகந்த சுகாதார நிலமைகளில் இருப்பவர் என்று சான்றிதழ் பெறப்படல் வேண்டும் அத்துடன் அச் சான்றிதழ் இவ் துணைவிதியின் இரண்டாவது அட்டவணையில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள மாதிரிப் பத்திரத்திற்கு அமைய இருத்தல் வேண்டும். உணவு வகைகளை பயன்படுத்தலில் ஈடுபடும் நபர் ஒருவரின் வைத்திய பரிசோதனை உரிய பிரதேச சுகாதார வைத்திய அதிகாரி மூலமாக குறிப்பிடப்படும் கால எல்லைக்கு அமைய மற்றும் மருத்துவம் தொடர்பாக அல்லது தொற்றுநோய் தொடர்பாக என்று குறிப்பிடமுடிந்த, கால எல்லைக்கு அமைய காலத்திற்குக் காலம் நடத்தப்படல் வேண்டும்.

19. அனுமதிப்பத்திரம் பெறப்பட்ட சுற்றாடலில் பணியில் ஈடுபடும் அனைத்து நபர்களும் தமது கடமைகளை நிறைவேற்றும் போது உச்சகட்ட சுகாதார நிலையில் இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் அனைத்து நேரங்களிலும் தலைக்கவசம், கையுறைகள், வாய் உறைகள் மற்றும் பாதணிகள் அணிந்திருக்க வேண்டும் அத்துடன் உகந்த பாதுகாப்பு சீறுடை அணிந்திருக்க வேண்டும்.

20. அனுமதிப்பத்திரம் பெறப்பட்ட சுற்றாடலில் பணியில் ஈடுபடும் அனைத்து நபர்களும் மலசலகூடங்களை பயன்படுத்திய பின்னர் அல்லது ஏதேனும் மூலப்பொருள் அல்லது மாசடைந்துள்ள பொருளை தொடுகையிட்டதன் பின்னர் பணியினை தொடங்குவதற்கு அல்லது மீண்டும் பணியினை தொடங்குவதற்கு முன்னர் கிருமிநாசினிகள் கொண்டு குடிநீரால் தமது கைகளை சுத்தம் செய்துகொள்ளல் வேண்டும்.

21. அனுமதிப்பத்திரம் பெறப்பட்ட சுற்றாடலில் பணியில் ஈடுபடும் போது, பயன்படுத்தும் கையுறைகள் நல்ல முறையில் மற்றும் சுத்தமான சுகாதார நிலையில் வைத்துக்கொள்ள வேண்டும்.

22. வெட்டுக் காயங்கள் அல்லது காயங்கள் உள்ள நபர்கள் அக் காயங்கள், நீர் உட்புகாத உறை ஒன்றினால் முழுமையாக சுற்றி முடும் வரை விற்பனைக்கு வைக்கப்பட்டு இருக்கும் பொருட்களை தொடுதல் கூடாது.

23. சுற்றாடலினுள் போதிய அளவிலான முதலுதவி வசதிகள் வழங்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

24. தொற்று நோயினால் பீடிக்கப்பட்ட அல்லது அது போன்ற நோய் தொற்றி உள்ளதாக சந்தேகப்படும் அல்லது அது போன்ற நோய்காவியினால் அல்லது தொற்றி இருக்கும் காயங்கள், தோல் சம்பந்தமான தொற்றுகள் காய்ச்சல் மற்றும் வயிற்று போக்கு போன்ற நோய்களினால் பீடிக்கப்பட்ட நபர் ஒருவருக்கு நேரடியாக அல்லது மறை முகமாக பழுதடைவதற்கு சந்தர்ப்பங்கள் உள்ள உணவு வகைகள் பயன்பதுத்தும் இடத்தில் ஏதேனும் பதவிகள் வகித்து பணியில் ஈடுபடுவதற்கு சந்தர்ப்பம் வழங்கப்படக் கூடாது அத்துடன் அது போன்ற நோய் நிலை ஏற்பட்டுள்ள அல்லது தொற்றியுள்ள நபர் தமது நோய் நிலைமை பற்றி உடனடியாக அனுமதிப்பத்திரதாரருக்கு தெரியப்படுத்தல் வேண்டும்.

25. உணவு வகைகளை பயன்படுத்தல் தொடர்பாக பணியில் ஈடுபட்டிருக்கும் அனைவரும் உணவு வகைகள் பழுதடையும் வகையில், பாதுகாப்பற்ற விதத்தில் உள்ள உணவு வகைகளுக்கு அருகில் இருந்துகொண்டு உணவுகளை சாப்பிடுதல், புகை பிடித்தல், எச்சில் துப்புதல், வெற்றிலை சாப்பிடுதல், சுயின்கம் சாப்பிடுதல், மற்றும் இருமல், தும்மல் தும்முதல், மூக்கை தொடுதல் அல்லது எவ்வித தீங்கு விளைவிக்கும் நடவடிக்கைகளில் ஈடுபடுதல் கூடாது.

26. சுற்றாடலில் கடமையில் ஈடுபடும் அனைவரும் -

I. விற்பனைக்காக வைக்கப்பட்டு இருக்கும் பொருட்களை பயன்படுத்தும் இடங்களில் தனக்கு சொந்தமான பொருட்கள் பொதிகள் மற்றும் உடைகளை வைத்திருத்தல் கூடாது.

II. விற்பனைக்காக வைக்கப்பட்டு இருக்கும் பொருட்களை பழுதடையும் அவதானம் இருக்கும் ஏதேனும் ஒரு இடத்தில் உணவு வகைகளை வைக்கப்படல் கூடாது.

III. சுற்றாடலில் வைக்கப்பட்டுள்ள அனைத்து விதமான பொருட்களும் மனித பாவனைக்கு பொருத்தமானதா என்பதில் மிக கவனமாக இருக்க வேண்டும்.

IV. விற்பனைக்காக வைக்கப்பட்டு இருக்கும் பொருட்களை களஞ்சியப்படுத்தி வைக்கும் போது, போக்குவரத்து செய்யும் போது, வழங்கும் போது மற்றும் வழங்குவதற்காக திறந்து வைக்கப்பட்டிருக்கும் போது பழுதடையாமல் பாதுகாத்து கொள்ள தேவையான நடவடிக்கைகளை மேற்கொள்ள வேண்டும்.

V. ஆபரணங்கள், கைக்கடிகாரங்கள், குண்டுசிகள், ஊசி போன்ற தீங்கான பொருட்கள் அல்லது தனக்கு சொந்தமான பொருட்கள் பொதிகள் விற்பனைக்காக வைக்கப்பட்டு இருக்கும் பொருட்களின் பாதுகாப்பிற்கு மற்றும் அவற்றின் உகந்த தண்மைக்கு அச்சுருத்தல்கள் ஏற்படுமாயின் அவைகளை அணிதல் கூடாது.

27. சுற்றாடலில் பணி புரியும் ஊழியர்கள் நித்திரை கொள்வதற்காக நிர்மாணிக்கப்பட்டு உள்ள இடங்கள் மற்றும் ஊழியர்களுக்கான மலசலகூடங்கள் விற்பனைக்காக வைக்கப்பட்டு இருக்கும் பொருட்கள் மற்றும் களஞ்சியப்படுத்தி வைக்கப்பட்டு இருக்கும் பொருட்கள் இருக்கும் இடத்தில் இருந்து வேறாக்கி வைத்து நடைமுறைப்படுத்தப்பட்டு இருக்க வேண்டும்.

28. ஊழியர்களுக்கு மற்றும் வாடிக்கையாளர்களுக்கு தொடர்புடைய முக்கிய சுகாதார தகவல்கள் சுற்றாடலினுல் காட்சிக்கு வைக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

29. தலைவர் அல்லது தலைவரினால் அதிகாரமளிக்கப்பட்ட உத்தியோகத்தர் ஒருவர் அல்லது சுகாதார வைத்திய அதிகாரி அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகர் அல்லது தலைவர் மூலம் அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட உத்தியோகத்தர் மூலம் பரிசீலனை செய்யும் நோக்கமாக ஏதேனும் ஒரு சுற்றாடலில் இருக்கும் உணவு வகைகளை, வேறு ஏதேனும் பொருட்களை அல்லது திரவங்களை, தேவைக்கு ஏற்ப அதன் பெருமதியை கொடுத்து விலைக்கு வாங்குவது சட்டப்படி நடவடிக்கை ஆகும் இல்லவிட்டால் எவரேனும் ஒரு அனுமதிப்பத்திரதாரர் அவ் விலைக்கு வாங்குவதை அல்லது பெற்றுக்கொள்வதை நிராகரித்தல் அல்லது அதற்கு தடையாக இருத்தல் செய்யப்படல் கூடாது.

30. தலைவர் அல்லது சுகாதார வைத்திய அதிகாரி அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகர் அல்லது தலைவரினால் அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட உத்தியோகத்தர் ஒருவருக்கு வேண்டிய சாதாரண நேரங்களில் இத் துணை விதியின் பிரிவுகளை பரிசீலனை செய்வதற்கு அதிகாரம் உண்டு அத்துடன் அதற்காக அனுமதிப்பத்திரதாரர் தேவைப்படும் அனைத்து நியாயமான உதவிகளையும் செய்து கொடுத்தல் வேண்டும்.

31. இத் துணை விதியின் பிரகாரம் வழங்கப்பட்டுகின்ற அனைத்து அனுமதிப்பத்திரங்களும் உரிய கால எல்லைக்கு முன்பாக தடை செய்யப்படாவிடின் அவ் அனுமதிப்பத்திரங்கள் எந்த வருடத்திற்கு உரியனவையோ அந்த வருடத்தின் திசெம்பர் மாதம் 31 ஆம் திகதியுடன் முடிவடையும்.

32. இத் துணை விதியின் பிரகாரம் அனுமதிப்பத்திரத்திற்கு உட்பட்ட அனைத்து சுற்றாடல்களிலும் இத் துணை விதியின் சிங்கள, தமிழ் மற்றும் ஆங்கில பிரதிகள் ஒவ்வொன்று பிரகாரம் பொது மக்களுக்கு தெளிவாக தெரியக்கூடிய இடத்தில் காட்சிக்கு வைக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

33. இத் துணை விதியின் பிரகாரம் அனுமதிப்பத்திரம் வழங்கப்பட்டு இருக்கும் ஏதேனும் ஒரு சில்லறை வியாபார நிலையம் ஒன்றை நடாத்திக் கொண்டு செல்லும் சுற்றாடல் ஒன்றில் இத் துணை விதியின் ஏதேனும் பிரிவுகளின் விதிமுறைகளை மீறினால் அல்லது முறனாக செயற்படும் சந்தர்ப்பங்களில் குறிப்பிட்டு இருக்கும் திகதிக்கு முன்னர் அவ் இடத்தை அப் பிரிவுகளில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள நியமங்களுக்கு அமைவான நிலமைக்கு கொண்டு வருவதற்கு தேவையான அனைத்து நடவடிக்கைகளையும் செயல்படுத்தும் பொருட்டு அனுமதிப்பத்திரதாரருக்கு அறிவுருத்துவதற்கு அறிவித்தல் ஒன்று தலைவரினால் அவ் அனுமதிப்பத்திரதாரருக்கு கையளிப்பதற்கு நடவடிக்கைகள் எடுக்கப்படல் வேண்டும். அத்துடன் அது தொடர்பாக அவ் அறிவுருத்தளில் வழங்கப்படும் கால எல்லை ஆகக்கூடியது 30 நாட்களுக்கு மேற்படாது இருத்தல் வேண்டும்.

34. மேலே 33 ஆம் பிரிவில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளதன் பிரகாரம் அறிவித்தல் பெற்ற ஏதேனும் ஒரு அனுமதிப்பத்திரதாரரால் அவ் அறிவித்தலில் குறிப்பிட்டு குறிப்பிடப்பட்டுள்ள திகதிக்கு முன் அவ் அறிவித்தலில் குறிப்பிடப்பட்டிருக்கும் விதத்தில் செயல் படுதல் வேண்டும். அனுமதிப்பத்திரதாரரால் கேட்டுக்கொள்ளப்படும் நியாயமான எழுத்து மூலமான வேண்டுகோளுக்கு இணங்க அவ் அறிவித்தலில் குறிப்பிட்டு குறிப்பிடப்பட்டுள்ள கால எல்லையை நீடிப்பதற்கு தலைவருக்கு அதிகாரம் இருத்தல் வேண்டும். அதன் பிரகாரம் வழங்கப்படும் கால எல்லை 14 நாட்களுக்கு மேற்படாத கால எல்லையாக இருத்தல் வேண்டும்.

35. மேலே 33 ஆம் பிரிவில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளதன் பிரகாரம் அறிவித்தல் பெற்ற ஏதேனும் ஒரு அனுமதிப்பத்திரதாரரால் அவ் அறிவித்தலில் குறிப்பிட்டு குறிப்பிடப்பட்டுள்ள திகதி அல்லது நீடிக்கப்பட்டுள்ள திகதிக்கு முன் அவ் அறிவித்தலில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விதத்தில் செயல்படுதலில் இருந்து விலகி இருப்பின் அச்சந்தர்ப்பத்தில் அந் நபருக்கு வழங்கப்பட்டு இருக்கும் அனுமதிப்பத்திரத்தை தலைவர் முலம் இரத்து செய்யப்படல் சட்ட ரீதியான நடவடிக்கை ஆகும்.

36. இத் துணை விதியின் பிரகாரம் பெற்றுக்கொள்ள வேண்டிய அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்று இல்லாமல் சுற்றாடலை நடத்திச் செல்லல் அல்லது துணை விதியில் குறிப்பிடப்பட்டிருக்கும் ஏதேனும் ஒரு விதிமுறையை மீறும் பட்சத்தில் குற்றமாக கருதப்படும் அத்துடன் அக் குற்றம் தொடர்பில் உரிய நீதிமன்ற அதிகாரங்களைக் கொண்ட நீதிமன்றம் ஒன்றின் மூலம்

குற்றத்திற்கு குற்றவாளி ஆக்கப்பட்டு அதன் பின்னர் அக் குற்றம் தொடர்பாக 1987ஆம் ஆண்டு 15 ஆம் இலக்க பிரதேச சபை சட்டத்தின் 122(2) உட்பிரிவின் பிரகாரம் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள தண்டப்பணம் செலுத்துவதற்கு உட்படுத்தப்படுவார். அக் குற்றம் தொடர்பில் உரிய அதிகாரங்களை உடைய நீதிமன்றம் ஒன்றின் மூலம் குற்றத்திற்கு குற்றவாளி ஆக்கப்பட்டதன் பின்னர் தண்டப்பணம் செலுத்துவதற்கு ஆளாக்கப்பட்ட நபர் ஒருவர் அதை முறித்தல் அல்லது மீறல் மேலும் தொடர்ச்சியாக ஈடுபட்டுக்கொண்டு செல்வார் ஆயின் அம் மீறல் தொடர்பாக அவதானம் செலுத்தி தலைவர் மூலம் அல்லது சுகாதார வைத்திய அதிகாரி மூலம் அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகர் மூலம் எழுத்து மூலமான அறிவித்தல் ஒன்று கையளிக்கப்படல் வேண்டியதுடன் அதன்பின்னரும் மீறல் தொடர்ந்து தொடர்ச்சியாக நடைபெறும் ஒவ்வொரு நாள் ஒன்றுக்கும் மேற்குறிப்பிடப்பட்டுள்ள பிரிவின் பிரகாரம் மேலதிகமான தண்டப்பணம் அறவிடுவதற்கு உட்படுத்தப்படுவார்.

37. இத் துணைவிதியில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள சொற்கள் தொடர்பாக தெளிவுகளுக்கான தேவை ஏற்படும் சந்தர்ப்பம் தவிர்ந்த

"தலைவர்" என்று அழைக்கப்படுபவர் இப் பிரதேச சபையின் தற்போதைய தலைவர் பதவியை வகிக்கும் நபர் அல்லது அப் பதவியின் செயற்பாடுகளை மேற்கொள்ளும் நபர் ஆவதுடன்,

"பிரதேச சபை" என்று அழைக்கப்படுவது கலிகமுவ பிரதேச சபை ஆவதுடன்,

"சுகாதார வைத்திய அதிகாரி" என்று அழைக்கப்படுபவர் தற்போது இப் பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்தினுள் அமைந்துள்ள ஏதேனுமொரு சுகாதார வைத்திய அதிகார பிரிவினுள் அப் பதவியில் கடமை புரியும் நபர் ஆவதுடன்,

"பொது சுகாதார பரிசோதகர்" என்று அழைக்கப்படுபவர் தற்போது இப் பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்தினுள் அமைந்துள்ள ஏதேனுமொரு சுகாதார பரிசோதகர் பிரிவினுள் அப் பதவியில் கடமை புரியும் நபர் ஆவதுடன்,

"அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட உத்தியோகத்தர்" என்று அழைக்கப்படுபவர் தற்போதைய தலைவர் மூலமாக எழுத்து மூலமாக அதிகாரங்கள் கையளிக்கப்பட்டுள்ள ஏதேனும் ஒரு உத்தியோகத்தர் ஆவதுடன்,

"அனுமதிப்பத்திரதாரர்" என்று அழைக்கப்படுபவர் இத் துணை விதியின் பிரகாரம் அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்றை பெற்றுக்கொண்டுள்ள ஒரு நிறுவனம் அல்லது ஒரு நபர் ஆவதுடன்,

"சில்லறை வியாபார நிலையம்" என்று அழைக்கப்படுவது உணவு வகைகளை தயார் செய்தல் அல்லது உற்பத்தி செய்தல் பொன்ற செயற்பாடுகளில் ஈடுபடாமல், தயார் செய்யப்பட்ட உணவு வகைகள் அல்லது உணவு வகைகளின் மூலப்பொருட்கள் அல்லது வேறு ஏதேனும் நுகர்வுப் பொருட்கள் விற்பனை செய்யப்படும் இடம் ஆவதுடன்,

"பூச்சிநாசினி" என்று அழைக்கப்படுவது இலங்கையின் பூச்சிநாசினிகள் பதிவாளரினால் அனுமதி வழங்கப்பட்டுள்ள பூச்சிநாசினி வகைகள் ஆவதுடன்,

"சுத்தம் செய்தல்" என்று அழைக்கப்படுவது மண், தேங்கியுள்ள உணவுத் துண்டுகள், குப்பைகள், கிறீஸ் அல்லது வேறு தீங்கு விளைவிக்கும் வெளிப் பொருட்களை அகற்றும் நடவடிக்கைகள் ஆவதுடன்,

"உணவு பழுதடைதற் காரணிகள்" என்று அழைக்கப்படுவது மரக்கறி மற்றும் பழ வகைகளின் பாதுகாப்பிற்கு அல்லது உகந்த தண்தைமக்கு தீங்கு விளைவிக்கக்கூடிய ஏதேனுமொரு உயிரியல் காரணிகள், இரசாயனவியல் காரணிகள் அல்லது வெளிப் பொருட்கள் அல்லது வேறு ஏதேனும் பொருட்கள் ஆவதுடன்,

"உணவு பழுதடைதல்" என்று அழைக்கப்படுவது மரக்கறி மற்றும் பழ வகைகளில் உணவு பழுதடைதற் காரணிகள் உட்புகுதல் அல்லது ஏற்படுதல் ஆவதுடன்,

"கிருமிநாசினிகள்" என்று அழைக்கப்படுவது உணவு வகைகளின் பாதுகாப்பு அல்லது உகந்த தன்மையை குறைக்காத வகையில் சூழலில் காணப்படும் நுன்னங்கிகளின் அளவு இரசாயனப் பொருட்களைக் கொண்டு அல்லது பௌதிக முறை ஒன்றின் மூலம் குறைக்கும் நடவடிக்கைகள் ஆவதுடன்,

"உணவு வகைகளின் சுகாதாரம்" என்று அழைக்கப்படுவதுஉணவு வகைகளின் செயல் முறையின் அனைத்து நிலைகளிளும் உணவு வகைகளின் பாதுகாப்பான நிலை மற்றும் உரிய தரத்தில் உள்ளன என்று உறுதிப்படுத்தலுக்காக தேவையான அனைத்து நிபந்தனைகளும், நடவடிக்கைகளும் மற்றும் பயிற்சிகளும் ஆவதுடன்,

"தீங்கு விளைவித்தற் காரணிகள்" என்று அழைக்கப்படுவது ஏதேனுமொரு சுகாதார கேடு விளைவிப்பதற்கான வசதிகள் உள்ளதுவானதும் உணவு வகைகளுக்கு சம்பந்தமான ஏதேனும் உயிரியல் காரணிகள், இரசாயனவியல் காரணிகள் அல்லது பௌதிகவியல் காரணிகள் அல்லது அது போன்ற நிலமைகள் ஆவதுடன்,

"உணவு வகைகளை உள்ளீடு செய்பவர்" என்று அழைக்கப்படுபவர் உணவு வகைகள், உணவு வகைகளை கையாள்வதற்கு உபயோகிக்கும் உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகள் அல்லது உணவு வகைகள் வைக்கப்பட்டிருக்கும் மேற்பரப்புடன் நேரடியாக தொடர்பு பட்டிருக்கும் நபர் ஆவதுடன்,

"உணவு வகைகளின் பாதுகாப்பு" என்று அழைக்கப்படுவது உணவு வகைகள் தயாரித்தல், செயலாக்கம் செய்தல், உற்பத்தி செய்தல், களஞ்சியப்படுத்தி வைத்தல், விநியோகம் செய்தல், போக்குவரத்து செய்யும் சந்தர்ப்பங்களில் அல்லது உணவு வகைகளை உண்ணும் சந்தர்ப்பங்களில் வாடிக்கையாளருக்கு ஏதேனுமொரு தீங்கு விளைவிக்கும் காரணிகள் ஏற்படாமல் தடுக்கும் செயல் ஆவதுடன்,

"குடி நீர்" என்று அழைக்கப்படுவது நோய்களை ஏற்படுக்கூடிய அல்லது உடலுக்கு தீங்கு விளைவித்து உடல் ரீதியாக பாதிப்புக்களை ஏற்படுத்தக்கூடிய விதத்திற்கு போதுமான அளவில் மாசுகள் அற்ற மற்றும் உள்ளடங்கியுள்ள பற்றீரியாக்களின் அளவு மற்றும் உள்ளடங்கியுள்ள இரசாயனப்பொருட்களின் அளவுகள் தேசிய தரநிலைகளுக்கு அமைவானதாக இருக்கும் தண்ணீரைக் குறிப்பதுடன்,

"உணவு வகைகள்" என்று அழைக்கப்படுவது மனிதர்கள் உண்ணும் உணவு வகைகள் அல்லது பாணங்கள் விதத்தில் பயன்படுத்துவதற்கு ஏற்ற விதத்தில் உள்ள இறக்குமதி செய்யப்பட்ட, உற்பத்தி செய்யப்பட்ட, விற்பனைக்காக வைக்கப்பட்டு உள்ள, விற்பனை செய்யப்பட்ட அல்லது குறிப்பிட்ட ஏதேனும் பொருட்களாக இருத்தல் என கருதப்படுவதுடன் அத்துடன் உணவு கலவையின் போது அல்லது உணவு வகைகளை தயார் செய்யும் போது சாதாரணமாக எடுக்கப்படும் அல்லது பயன்படுத்தப்படும் ஏதேனுமொரு பொருள் ஆவதுடன்,

"சாதரன நேரம்" என்று அழைக்கப்படுவது அனுமதிப்பத்திரம் பெறப்பட்ட பணிகள் அல்லது அதற்கு உரிய பணிகளில் ஈடுபடும் நேரத்தை குறிப்பதுடன்,

38. இத் துணை விதியின் சிங்கள, தமிழ் மற்றும் ஆங்கில மொழிப் பெயர்ப்புக்களுக்கு இடையே இணக்கப்பாடுகள் இல்லாவிட்டால் சிங்கள மொழி விதி அமுலில் இருக்கும்.

முதலாம் அட்டவணை

………………….. ஆம் ஆண்டிற்கான வியாபார அனுமதிப்பத்திரத் பெற்றுக்கொள்வது தொடர்பான விண்ணப்பப்படிவம்

1. விண்ணப்பதாரரின் பெயர் :-
2. தனிப்பட்ட முகவரி :-
3. தேசிய அடையாள அட்டை இலக்கம் :-
4. தொலைபேசி இலக்கம் :- கையடக்க :- நிரந்தர :-

5. விற்பனை வியாபாரத்தின் சுபாவம் :-

6. ஆரம்பிக்கப்பட்ட வருடம் :-

7. வியாபார நிலையத்தின் முகவரி :-

8. கிராம அலுவலர் பிரிவு :-

9. மதிப்பீட்டு வரி இலக்கம் :-

10. வியாபாரம் புதிதாக ஆரம்பிக்கப்பட்டதாயின் முன் அனுமதி பெறப்பட்டு இருக்கிறதா இல்லையா :- (முன் அனுமதி பெறப்பட்டு இருப்பின் பிரதி ஒன்று இணைக்கப்படுதல் வேண்டும்)

11. வியாபாரப் பெயர் பதிவு பெற்றிருந்தால் அதன் குறிப்பு இலக்கம் :-

12. வியாபார நிலையத்தின் முகாமையாளர் அல்லது பிரதிநிதியின் :-

    I. பொயர் மற்றும் தனிப்பட்ட முகவரி :-

    II. தேசிய அடையாள அட்டை இலக்கம் :-

    III. தொலைபேசி இலக்கம் :- கையடக்க :- நிரந்தர :-

மேலே வழங்கப்பட்டுள்ள தகவல்கள் உண்மையானவை மற்றும் சரியானவை என உறுதி கூறுகின்றேன்.

மேலே வழங்கப்பட்டுள்ள தகவல்களில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள கைத்தொழில், வியாபாரம் நடாத்திக்கொண்டு செல்லும் இடத்திற்காக .... வருடம் தொடர்பாக வியாபார அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்றை வழங்குமாறு கேட்டுக் கொள்கிறேன். இது தொடர்பாக உள்ள சட்டதிட்டங்களுக்கு நான் உடந்தைப் படுகின்றேன்.

திகதி :- ....

....
விண்ணப்பதாரர்.

அலுவலக பயன்பாட்டிற்காக

வருமான பரிசோதகர்,

பின்புறத்தில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விண்ணப்பப்படிவத்திற்கு ஏற்ப வியாபார அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்று வழங்குவதற்கான உங்கள் கவனிப்புக்கள் மற்றும் சிபாரிசுகளை வெகு விரைவாக எனக்கு அறியத் தரும்படி கேட்டுக்கொள்கின்றேன்.

திகதி :- ....

....
செயலாளர்.

செயலாளர்,

அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்றை வழங்குவதற்கு சிபாரிசு செய்கின்றேன். / செய்ய வில்லை

திகதி :- ....

....
வருமான பரிசோதகர்.

சுகாதார வைத்திய அதிகாரி,

பின்புறத்தில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விண்ணப்பப்படிவத்திற்கு ஏற்ப வியாபார அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்று வழங்குவதற்கான உங்கள் கவனிப்புக்கள் மற்றும் சிபாரிசுகளை வெகு விரைவாக எனக்கு அறியத் தரும்படி கேட்டுக்கொள்கின்றேன்.

திகதி :- .... ………………………….

செயலாளர்.

சுகாதார வைத்திய அதிகாரி,

துணைவிதியின் பிரகாரம் மற்றும் சட்ட விதிமுறைகளுக்கு அமைய தேவையான தகுதிகள் அனைத்தும் பூர்த்தி செய்யப்பட்டுள்ளன. அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்று வழங்குவதற்கு சிபாரிசு செய்வதற்காக அறிக்கைகளை முன்வைக்கின்றேன்.

திகதி :- .... …………………………….

பொது சுகாதார பரிசோதகர்.

செயலாளர்,

மேற்குறிப்பிடப்பட்ட விண்ணப்பப்படிவம் தொடர்பான சுற்றாடல் பகுதிக்கு அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்றை வழங்குவதற்கு சிபாரிசு செய்கின்றேன். /செய்ய வில்லை. (செய்ய வில்லை எனின் அதற்கான உரிய காரணங்களை தெரியப்படுத்துவும்)

திகதி :- ....………………………….

சுகாதார வைத்திய அதிகாரி.

(பதவி முத்திரை)

இரண்டாவது அட்டவணை

புகைப்படம்

சில்லறை வியாபாரத்தில் ஈடுபட்டிருக்கும் நபர் ஒருவருக்கு வழங்கப்படும் வைத்திய சான்றிதழ்

…………………….. பிரதேசத்தின் சுகாதார வைத்திய அதிகாரி ………………………………… ஆகிய நான், தேசிய அடையாள அட்டை இலக்கம் …………………………………… உடைய …………………………………….. திரு / திருமதி, உரிய முறையில் ஆய்வுகூட பரிசோதனைகளுக்கு உட்படுத்தப்பட்டதன் பின் உடல் ரீதியாக பரிசோதனைகள் செய்யப்பட்டதன் பின்னர் அவர் உணவு வகைகளுக்கு அச்சுறுத்தல்கள் அல்லது எதிர்கால அச்சுறுத்தல்கள் ஏற்படுத்துவதற்கு ஏதுவான பரவும் நோய்களினால் அல்லது ஏதேனும் நோய் காவிகளினால் பீடிக்கப்பட்டவர் அல்ல என்றும் அவர் புன்கள், தோல் நோய்கள் அல்லது வயிற்றுப்போக்கு போன்ற நோய் நிலமைகள் அற்றவர் என்பதை உறுதிப் படுத்துகின்றேன்.

திகதி :- ....………………………..

சுகாதார வைத்திய அதிகாரி.

(பதவி முத்திரை)

12 - 68/14

கலிகமுவ பிரதேச சபை

உணவகங்களை (ஹோட்டல்கள்) நடாத்திச் செல்லல் தொடர்பான துணைவிதி

1987 ஆம் ஆண்டின் 15 ஆம் இலக்க பிரதேச சபைகள் சட்டத்தின் 126 ஆவது பிரிவினோடு கூறக்கூடிய சட்டத்தின் 122 ஆவது பிரிவில் பிரதேச சபைக்கு கிடைத்துள்ள அதிகாரங்களின் பிரகாரம் கலிகமுவ பிரதேச சபையினால் உருவாக்கப்பட்ட மற்றும் 2019.07.09 ஆந் திகதியன்று நடைபெற்ற பொதுச்சபையின் அங்கீகாரம் பெற்ற இங்கு கீழ் காணப்படும் கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பரப்பினுள் உணவகங்களை (ஹோட்டல்கள்) நடாத்திச் செல்லல் தொடர்பான துணைவிதி, 1989 ஆம் ஆண்டின் 12 ஆம் இலக்க மாகாண சபை (இடை விதிகள்) சட்டத்தின் 2 ஆவது பிரிவினோடு கூறக்கூடிய மேற்குறிப்பிட்ட பிரதேச சபை சட்டத்தின் 123 (1) ஆம் பிரிவின் பிரகாரம் சப்பிரகமுவ மாகாண சபையின் ஆளுனர் தம்ம திசாநாயக ஆகிய என்னால் அங்கீகரிக்கப்பட்டுள்ளது என்பதையும், இந்த அறிவித்தல் வர்த்தமானியில் வெளியிடப்படும் தினத்திலிருந்து அதன் துணைவிதி கலிகமுவ பிரதேச சபை எல்லைக்குள் அமுலாக்கப்படும் என்பதையும் இத்தால் அறிவிக்கப்படுகின்றது.

தம்ம திசாநாயக,
ஆளுனர்,
சப்பிரகமுவ மாகாணம்.

சப்பிரகமுவ மாகாண சபை,
2019, ஒற்றோபர் 30.

கலிகமுவ பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்தினுள் உணவகங்களை (ஹோட்டல்கள்) நடாத்திச் செல்லல் தொடர்பான துணை விதி

01. இத் துணை விதி கலிகமுவ பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்திற்குள் உணவகங்கள் (ஹோட்டல்கள்) நடாத்திச் செல்லல் தொடர்பாக மேற்பார்வை செய்தல், கட்டுப்படுத்தல், நிர்வாகம் செய்தல் மற்றும் சீராக்கல் செய்தல் தொடர்பாக அமுல்படுத்தப்படும்.

02. இத் துணை விதி கலிகமுவ பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்திற்குள் உணவகங்கள் (ஹோட்டல்கள்) நடாத்திச் செல்லல் தொடர்பான துனை விதி என அழைக்கப்படும்.

03. (1) ஏதேனும் நபர் ஒருவரினால் கலிகமுவ பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்திற்குள் (இதனகத்து இதன் பின் அதிகாரப் பிரதேசம் என்று அறிமுகப்படுத்தப்படுகின்ற) ஏதேனும் ஒரு சுற்றாடலில் தலைவரினால் அதற்காக வழங்பப்பட்டுள்ள செல்லுபடியாகும் அனுமதிப்பத்திரம் இருப்பின் மாத்திரம் இல்லாவிட்டால் உணவகங்கள் (ஹோட்டல்கள்) நடாத்திச் செல்லல் செய்யப்படல் கூடாது.

(2) மேலே 3.(1) பிரிவின் பிரகாரம் அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்றை பெற்றுக்கொள்வதற்கு எதிர்பார்க்கும் நபர் ஒருவர் இத் துனை விதியின் முதலாம் அட்டவணையில் உள்ளவாறு தயார்படுத்தப்பட்ட வின்னபப்படிவம் ஒன்றின் மூலம் வின்னப்பிக்க வேண்டும்.

(3) இப் பிரிவின் பிரகாரம் அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்றிற்காக அறவிடப்படவேண்டிய கட்டணம் சபை மூலமாக அடிப்படை சட்டத்தில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விதிமுறைகளின் பிரகாரம் தீர்மாணித்து விதித்து அறவிடப்படவேண்டிய கட்டணமாக இருத்தல் வேண்டும்.

04. (1) இத் துனை விதி நடைமுறைப்படுத்தப்படும் போது மேற்குறிப்பிடப்பட்ட 3 ஆம் பிரிவின் பிரகாரம் அனுமதிப்பத்திரத்திற்கு உட்பட்டு சுற்றாடல் ஒன்றை ஆரம்பித்து நடாத்திச் செல்வதற்கு எதிர்பார்க்கும் எவரேனுமொரு நபர் அது தொடர்பான பொருந்தும் தண்மை பற்றி தலைவர் மூலமாக இத் துனை விதியின் பிரகாரம் முன் அனுமதியைப் பெற்று இருப்பின் மாத்திரமே அன்றி மேலே 3 ஆம் பிரிவின் பிரகாரம் அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்றை பெற்றுக் கொள்வதற்கு விண்ணப்பிப்பதற்கு உரிமை அற்றவராக கருதப்படுவார்.

(2) இத் துனை விதியின் பிரகாரம் முன் அனுமதியை பெற்றுக்கொள்வதற்கு சமர்ப்பிக்கப்படும் விண்ணப்பங்கள் தொடர்பாக பொது சுகாதார பரிசோதகரின் அறிக்கை மற்றும் சுகாதார வைத்திய அதிகாரியின் பரிந்துரையை அடிப்படையாகக் கொண்டு தலைவர் அனுமதியை வழங்க வேண்டும்.

(3) இப் பிரிவின் பிரகாரம் அனுமதியை வழங்கும் போது அறவிடப்பட வேண்டிய பரிசோதனைக் கட்டணம் சபையினால் காலத்திற்கு காலம் பிரேரணைகள் சமர்ப்பிப்பதன் மூலம் தீர்மானம் செய்யப்பட்டு அறவிடப்படல் வேண்டும்.

05. இத் துணை விதியின் 3 ஆம் பிரிவின் பிரகாரம் அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்றை பெற்றுக் கொள்வதற்காக விண்ணப்பிக்கும் அனைத்து நபர்களும் இங்கே கீழ் குறிப்பிடப்படும் நிபந்தனைகள் முழுமையாக பூர்த்தி செய்யப்பட்டிருத்தல் வேண்டும்.

(1) வியாபாரமானது முதலாவதாக ஆரம்பிக்கப்படும் வியாபாரம் ஆனவிடத்து இத் துனை விதியின் 4 ஆம் பிரிவின் பிரகாரம் அனுமதியை பெற்றிருத்தல் வேண்டும்.

(2) வலயமாக்கல் மேற்கொள்ளப்பட்டு இருந்தால் அல்லது கைத்தொழில் வலயங்கள் என்று வேறுபடுத்தி பிரிக்கப்பட்டு இருந்தால் உணவகங்கள் (ஹோட்டல்கள்) நடாத்திச் செல்வதற்கு கட்டிடம் ஒன்றை நிர்மாணிக்கும் போது அவ்வலயமாக்கலுக்கு அமைவான விதத்தில் நிர்மாணப் பணிகள் மேற்கொள்ளப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(3) சுற்றாடலுக்கு உரிய கட்டிடங்களில் உணவு வகைகள் தயாரித்தல், சமைத்தல், களஞ்சியப்படுத்தி வைத்தல், விற்பனை செய்தல், வினியோகம் செய்தல் போன்ற நடவடிக்கைகளை மேற்கொள்வதற்கு பயன்படுத்துவதற்கு எதிர்பார்க்கும் சந்தர்ப்பங்களில்,

I. சுற்றாடலுக்கு ஏற்றதான நிர்மாணங்கள் நகர அபிவிருத்தி அதிகாரசபை சட்டத்தில் அல்லது வீடமைப்பு மற்றும் நகரங்கள் அபிவிருத்தி கட்டளைச் சட்டத்தின் நியமங்களுக்கு ஏற்றதாக நிர்மாணப் பணிகள் செய்யப்பட்டிருத்தல் வேண்டும். அந் நிர்மாணப் பணிகள் நிரந்தர கட்டுமாணப் பொருட்களைக் கொண்டு உரிய முறையில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் நல்ல நிலமையில் நடாத்திக்கொண்டு செல்லல் வேண்டும்.

II. அனைத்து கட்டுமானப் பொருட்களிலும் உயிரினங்கள் தங்கி இருக்காத வகையிலும், அக் கட்டுமானப் பொருட்களினால் உணவு வகைகளுக்கு தீங்கு விளைவிக்கும் பொருட்கள்வளர்ச்சி அடையக் கூடாது. நிர்மாணப் பணிகள் முடிவடைந்த பின்னர் அக் கட்டுமானப பொருட்களில் இருந்து நச்சு வாயுக்கள் வெளிவருதல் கூடாது. உரிய முறையில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் உகந்த நல்ல முறையில் பராமரிக்கப்படல் வேண்டும்.

III. குருக்கு மாசடைதலை தவிர்க்கும் பொருட்டு வேறாக்கல்கள் செய்தல், ஒதுக்குதல்கள், பிரித்தல்கள், உரிய இடங்களை வேறாக்கல்கள் செய்வதற்கு முடியுமான விதத்தில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு அல்லது வேறு ஏதேனும் சிறந்த வினைத்திறன் மிக்க முறை ஒன்றை செயல்படுத்துவதற்கு ஏற்ற வசதிகள் வழங்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

IV. தடைகள் ஏதும் இன்றி அனைத்து நடவடிக்கைகளையும் திருப்தி அடையக் கூடிய விதத்தில் ஆற்றுவதற்கு இயலுமான வகையில் போதிய அளவு இடவசதிகள் இருக்கும் வகையில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

V. மூலப்பொருட்கள் சுற்றாடலுக்கு வரும் சந்தர்ப்பத்தில் இருந்து சமைத்து முடிக்கப்பட்ட உணவு வகைகள் வரையிலான செயல்முறையின் போது சுகாதார நடவடிக்கைகள் ஆற்றப்படும் போது கட்டுப்பாட்டான செயல்முறை ஒன்றின் மூலம் தேவையான செயல்களை ஆற்றுவதை இலகுவாக்குவதற்கு தேவையான வசதிகள் ஏற்படுத்திக் கொடுத்திருக்க வேண்டும். உணவு வகைகளை சமைத்தல் நடவடிக்கைகளில் செயற்பாட்டு நடவடிக்கைகள் மீள்சுழற்சி நடைபெறுதல் தடுக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

VI. பூச்சிகள் மற்றும் தீங்கு விளைவித்தற் காரணிகள் உள்நுழைதல் மற்றும் தங்கி இருத்தல் தடுக்கும் வகையில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

VII. இலகுவாக மற்றும் உரிய முறையில் சுத்தம் செய்வதற்கு ஏற்ற விதத்தில் உணவு வகைகளின் சுகாதார நிலமைகள் உரிய முறையில் மேற்பார்வை செய்வதற்கு தேவையான வசதிகள் இருக்கும் விதத்தில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(4) உணவகங்களில் (ஹோட்டல்களில்) உணவு வகைகளை சமைக்கும் இடம் ஒன்று எனும்போது,

i. சிறு துவாரங்கள் அற்ற, நீர் உட்புகாத, நீர் உறிஞ்சும் தன்மை அற்ற மற்றும் கழுவி சுத்தம் செய்யக்கூடிய மற்றும் வழுக்கும் தண்மை அற்ற பொருட்களைக் கொண்டு நிர்மாணிக்கப்பட்ட நிலத்தைக் கொண்டிருத்தல் வேண்டும். அதனை சுத்தம் செய்வதற்கு மற்றும் கிருமிநாசினிகள் உபயோகிப்பதற்கு இலகுவாக இருத்தல் வேண்டும். அங்கே நிலத்தில் உள்ள வெளியேறுவதற்கு அமைக்கப்பட்டுள்ள இடங்கள் மூலம் பொருட்கள் வெளியேற்றப்படுவதற்கு ஏற்ற விதத்தில் போதுமான அளவு சாய்வு இருத்தல் வேண்டும்.

ii. சுவர் சிறு துவாரங்கள் அற்ற, நீர் உறிஞ்சும் தண்மை அற்ற மற்றும் கழுவி சுத்தம் செய்யக்கூடிய பொருட்களைக் கொண்டு நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும். அத்துடன் அச்சுவர் பூச்சிகள் அற்றதாக இருத்தல் வேண்டும். பயன்பாட்டிற்கு உட்படும் உயரம் வரை அச்சுவர் மென்மையான தன்மையுடையதாக இருத்தல் வேண்டும்.அதனுடன் அச்சுவர் சிறு துவாரங்கள் அற்றதாக இருத்தல் வேண்டும். மேலும் அதனை சுத்தம் செய்வதற்கு மற்றும் கிருமிநாசினிகள் உபயோகிப்பதற்கு இலகுவாக இருத்தல் வேண்டும்.

iii. உணவு வகைகளுடன் நேரடியாக தொடர்புடைய பரப்புக்கள் நல்ல நிலையில், நீண்டகால பாவனை மற்றும் இலகுவாக சுத்தம் செய்யக் கூடிய வகையில்,பராமரிப்பு செய்வதற்கு மற்றும் கிருமிநாசினிகள் உபயோகிப்பதற்கு இலகுவாக இருத்தல் வேண்டும். இப் பரப்புக்கள் மென்மையாக மற்றும் உறிஞ்சும் தன்மைஅற்ற பொருட்களை கொண்டு தயார் செய்திருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் அவ்வாரான மேற்பரப்பு உணவு வகைகளுக்கு மற்றும் சலவை செய்யும் பொருட்களுக்கு மற்றும் கிருமிநாசினிகளுக்கு செயலற்றதாக இருத்தல் வேண்டும்.

iv. சிவிலின் கழிவுகள் ஒன்று சேர்வதை தவிர்க்கும் வகையில், உறைதலை குறைக்கும் வகையில் மற்றும் சிவிலினில் பூஞ்சனம் பிடித்தல் மற்றும் தோல் உரிதல் தடுக்கும் வகையில் வடிவமைத்து நிர்மாணித்து முடித்து இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் அச் சிவிலின் சுத்தம் செய்வதற்கு இலகுவாக இருத்தல் வேண்டும்.

v. கதவுகள் மென்மையானவையாகவும் மற்றும் உறிஞ்சும் தன்மை அற்ற மேற்பரப்பைக் கொண்டதாகவும் இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் உரிய சந்தர்ப்பங்களில் தானாக மூடக்கூடியனவாக மற்றும் உரிய முறையில் மூடி வைக்கக் கூடியனவாகவும் இருத்தல் வேண்டும்.

vi. யன்னல்கள் இலகுவாகசுத்தம் செய்வதற்கு கூடியனவாக இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் அவை கழிவுகள் குறைந்த அளவில் சேரக்கக்கூடியதாக அமைந்திருக்க வேண்டும். இன்னும் அவ் யன்னல்கள் இலகுவில் அகற்றக்கூடியதாக மற்றும் சுத்தம் செய்யக் கூடியதாக இருக்க வேண்டியதுடன் அவை பூச்சிகள் மற்றும் எலிகள் போன்ற சிறு விலங்குகள் உள்ளே வருவதற்கு தடையாக இருக்கும் வகையில் வலைகள் பூட்டப்பட்டிருக்க வேண்டும் அத்துடன் தேவைக்கு ஏற்ப யன்னல்கள் பொருத்தப்பட்டிருதல் வேண்டும்.

vii. உணவு வகைகள் பயன்படுத்தப்படும் இடங்களுக்கு மேலே அமைந்துள்ள அனைத்து விதமான கட்டமைப்புக்கள் மற்றும் பொருத்துதல்கள், உறைதல் மற்றும் கசிவுகள் போன்றவற்றினால் உணவு வகைகள் மற்றும் மூலப்பொருட்கள் நேரடியாக மற்றும் மறைமுகமாக பழுதடைதலை தடுக்கும் வகையில் பொருத்தப்பட்டிருக்க வேண்டியதுடன் அவை சுத்தம் செய்யும் நடவடிக்கைகளுக்கு தடையாக இருத்தல் கூடாது. அவ்விடங்களில் கழிவுகள் ஒன்றுசேர்தல், பூஞ்சனம் பிடித்தல் அதிகரித்தல் மற்றும் தோல் உரிதல் தடுக்கும் விதத்தில் வடிவமைத்து நிர்மாணிக்கப்பட்டு முடிவடைந்து இருக்க வேண்டும்.

viii. சுற்றாடலில் சாதாரணமாக தீயணைப்பு கருவிகள் பொருத்தப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் சுற்றாடலுக்கு மின்சார வசதிகள் பெறப்பட்டு இருப்பின் மேலதிகமாக மின்சாரத்தினால் ஏற்படக்கூடிய தீயினை அணைப்பதற்கு பயன்படுத்தப்படும் தீயணைப்பு கருவிகள் பொருத்தப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

ix. வதிவிடங்கள், மலசலகூடங்கள் மற்றும் விலங்குகள் வளர்க்கப்படும் இடங்களில் இருந்து உணவு வகைகளை தயார் படுத்தும் இடங்களை வேறாக்கி வைத்தல் வேண்டும் அத்துடன் அவை உணவு வகைகளை தயார் படுத்தும் இடங்களுக்கு நேரடியாக திறந்து இருத்தல் கூடாது.

(5) உணவகங்கள் (ஹோட்டல்கள்) சுற்றாடலில் ஊழியர்களின் பயன்பாட்டிற்காக தேவையான வசதிகளை பெற்றுக்கொடுக்கும் போது,

i. சுற்றாடலில் ஊழியர் ஒருவர் நித்திரை கொள்வதற்காக ஒதுக்கப்பட்டுள்ள படுக்கை அறைகளில் தனிநபர் ஒருவர் நித்திரை கொள்வதற்கு ஒதுக்கப்பட்டுள்ள இடத்தின் அளவானது அகக்குறைந்தது 4 சதுர மீற்றருக்கு குறைவானதாக இருத்தல் கூடாது.

ii. ஊழியர்களின் பயன்பாட்டிற்காக போதிய அளவிலான ஆண் மற்றும் பெண் இருபாலாருக்கும் பிரத்தியேகமான மலசலகூட வசதிகள் வழங்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

iii. சுற்றாடலில் கடமை புரியும் ஊழியர்களின் பயன்பாட்டிற்காக போதிய அளவிலான குளியல் அறைகள் வழங்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் இத் துணைவிதியில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விதிமுறைகளுக்கு அமைய அக் குளியல் அறைகளுக்கும் பொருந்தக் கூடியனவாக இருக்கும்.

iv. வழங்கப்பட்டு உள்ள அனைத்து மலசலகூடங்கள் மற்றும் குளியல் அறைகள் நிரந்தர கட்டுமானப் பொருட்களைக் கொண்டு உரிய முறையில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(6) பிரதேச சபை மூலமாக நடைமுறை படுத்தப்படும் திண்ம கழிவகற்றும் முகாமைத்துவ சேவையின் மூலமாக கழிவுகள் அகற்றப்படும் பிரதேசத்திற்கு வெளியில் உள்ள பிரதேசம் ஒன்றில் அமைந்துள்ள ஏதேனுமொரு சுற்றாடல் ஆனவிடத்து அதற்கு பொது சுகாதார பரிசோதகர் அல்லது சுகாதார வைத்திய அதிகாரியின் மூலமாக சிபாரிசு செய்யப்பட்ட கழிவுகளை அகற்றும் பொறிமுறை ஒன்றிற்கு அமைய சுற்றாடலில் கழிவுகளை அகற்றுவதற்கான நடவடிக்கைகள் மேற்கொள்ளப்படல் வேண்டும்.

(7) சுற்றாடலில் காணப்படும் கட்டிடங்கள் அங்கவீனர்கள் மற்றும் விசேட தேவைகள் உடையவர்கள் சுற்றாடலுக்குள் நுழைவதற்கு தேவையான வசதிகள் உள்ள விதத்தில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருக்தல் வேண்டும்.

06. இத் துனைவிதியின் பிரகாரம் அனுமதிப்பத்திரம் பெற்றுக்கொண்டு உள்ள அனைத்து நபர்களும் இங்கே கீழ் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள நிபந்தனைகளின் பிரகாரம் சுற்றாடலை நடாத்திக் கொண்டு செல்லல் வேண்டும்.

(1) கழிவு நீர் மற்றும் மலசலகூட கழிவுகள் தேவையான அளவு சாய்வு உடைய கழிவுகள் தங்கி நிற்காத வகையில் அமைக்கப்பட்ட மூடப்பட்ட வடிகால் ஒன்றின் மூலம் அல்லது வேறு ஏதேனும் உகந்த கட்டுமானப் பொருட்களைக் கொண்டு நிர்மாணிக்கப்பட்ட அனுமதிக்கப்பட்ட முறை ஒன்றின் மூலமாக நன்கு மூடப்பட்ட குழிகள், உறிஞ்சும் குழிகள் அல்லது கழிவு நீர் சுத்திகரிப்பு நிலையம் ஒன்றிற்கு செலுத்தப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும். அதுபோல் சுற்றாடல் மற்றும் இருதியில் சேறும் இடத்திற்கு இடையில் தூர்நாற்றம் அல்லது கசிவுகள் ஏற்படுதலை தவிர்ப்பதற்கு நீர் தடுப்பு ஒன்று அல்லது அனுமதிக்கப்பட்ட உகந்த பொறிமுறை ஒன்று பயன்படுத்தப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(2) மலசலகூடங்கள் மற்றும் குளியல் அறைகள் அவற்றின் உள்ளக கீழ் தரையானது வழுக்காத விதத்தில் அமைக்கப்பட்டு உரிய முறையில் நடைமுறைப்படுத்தப்படல் வேண்டும்.

(3) வடிகால் வசதிகள் கழிவுகள் தேங்கி நிற்காத விதத்தில் மற்றும் மீண்டும் திரும்பி வராத விதத்தில் போதுமான அளவுகளில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் தூர்நாற்றம் அல்லது கசிவுகள் ஏற்படாத விதத்தில் அமைக்கப்பட்டு இருக்க வேண்டியதோடு கழிவு நீர் வடிந்து செல்லும் வடிகால்கள் ஆகக் குறைந்தது நாள் ஒன்றுக்கு இரண்டு தடவைகள் கிருமிநாசினிகள் கொண்டு சுத்தம் செய்து தண்ணீர் கொண்டு கழுவி விட வேண்டும்.

(4) கழிவு நீர் மற்றும் மலசலகூட கழிவுகள் ஏதேனும் பொதுவான தண்ணீர் மார்க்கங்களுக்கு, வடிகால்களுக்கு, திறந்த வெளிகளுக்கு வடிந்து செல்வதை தடுப்பதற்கு போதுமான அளவில் நடவடிக்கைகள் மேற்கொள்ளப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(5) கழிவு நீர் மற்றும் மலசலகூட கழிவுகள் வடிந்து செல்வதற்காக அமைக்கப்பட்டுள்ள மூடப்பட்ட குழிகள் , உறிஞ்சும் குழிகள் காற்றோற்றத்திற்கு திறந்து விடக் கூடாது அத்துடன் அவ் உறிஞ்சும் குழிகள் மூலம் நிலத்தடி நீர் மாசடைதல் கூடாது.

(6) கழிவு நீர் மற்றும் மலசலகூட கழிவுகள் வடிந்து செல்வதற்காக அமைக்கப்பட்டுள்ள மூடப்பட்ட குழிகள் அனுமதிக்கப்பட்ட தரங்களுக்கு ஏற்றதாக அமைக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(7) உறிஞ்சும் குழிகள் ஏதேனுமொரு நீர் மூலஆதாரத்தில் இருந்து ஆகக்குறைந்தகு 15.25 மீற்றர் தூரத்தில் அமைத்து இருத்தல் வேண்டும்.

(8) உணவு வகைகளை சமைத்தல், சூடாக்கல், குளிரூட்டல், அதிகுளிரூட்டல் பொன்றவற்றிற்கு குளிடூட்டப்பட்ட அல்லது அதிகுளிரூட்டப்பட்ட உணவு வகைகளை களஞ்சியப்படுத்தி வைப்பதற்கு, உணவு வகைகளின் வெப்பநிலையை கட்டுப்படுத்துவதற்கும் தேவைப்படும் சந்தர்ப்பங்களில்,பெற்றுக் கொள்ளப்பட்ட உணவு வகைகள் செயல்முறைகளின் சுபாவத்திற்கு ஏற்றவிதத்தில் உணவு வகைகளின் பாதுகாப்பு மற்றும் உகந்த தண்மைகளை பரிசீலித்து உறுதிப்படுத்துவதற்கு உரிய வெப்பநிலை கட்டுப்பாடுகள் செய்வதற்கு போதிய அளவிலான வசதிகள் ஏற்படுத்தப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(9) உணவகங்களில் (ஹோட்டல்களில்) உணவு வகைகளை தயார் படுத்தும் இடங்களில் பயன்படுத்தப்படும் அனைத்து விதமான உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகள் கீழே குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விதங்களுக்கு அமைவானவையாக இருத்தல் வேண்டும்.

i. உணவு வகைகளை தயார்படுத்தும் இடங்களில் பயன்படுத்தப்படும் அணைத்து விதமான உபகரணங்கள் கருவிகள், ஏதாவது ஒரு வகையான நச்சுப் பொருள், தூர் நாற்றம் அல்லது சுவையை ஏற்படுத்தாத பொருட்களைக் கொண்டு தயாரித்து இருத்தல் வேண்டும். அது போன்ற உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகள் தேய்வடையாத மற்றும் துருப்பிடிக்காத பொருட்களைக் கொண்டு செய்திருக்க வேண்டியதோடு அவை தொடர்ச்சியாக சுத்தம் செய்யப்படல் வேண்டும். அத்தோடு கிருமிநாசினிகள் கொண்டு சுத்தம் செய்வதற்கு உரிய பொருட்களால் செய்யப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும். இடைவெளிகள் மற்றும் சிறு துவாரங்கள் அற்ற மேற்பரப்பைக் கொண்டதாக இருத்தல் வேண்டும். இலகுவாக சுத்தம் செய்ய முடியாத மற்றும் கிருமிநாசினிகள் கொண்டு சுத்தம் செய்ய முடியாத மரப்பலகை வகைகள் மற்றும் வேறு பொருட்கள் பயன்படுத்துவது தவிர்க்கப்படல் வேண்டும் அத்தோடு அவை தெளிவாக மாசடையாத மூல ஆதாரங்கள் அற்ற சந்தர்ப்பங்களில் மாத்திரமே அதுபோன்று பயன்படுத்த முடியும்.

ii. சந்தர்ப்பங்களில் ஏற்படும் விபத்துக்களை தவிர்க்கும் பொருட்டு, அணைத்து விதமான உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகள் இலகுவாக சுத்தம் செய்வதற்கு மற்றும் கிருமிநாசிணிகள் பயன்படுத்துவதற்கு முடியுமான வகையில் நிர்மாணம் செய்யப்பட்டிருக்க வேண்டும். அத்துடன் தேவைப்படும் சந்தர்ப்பங்களில் பரிசீலனை செய்வதற்கு முடியுமானதாக இருத்தல் வேண்டும். தேவைப்படும் சந்தர்ப்பங்களில் சுத்தம் செய்தல் மற்றும் நடாத்திச் செல்லல் போன்றவற்றிற்கு அவ் உபகரணங்கள் துண்டுகளாக கழற்றுவதற்கு முடியுமானவையாக இருத்தல் வேண்டும்.

iii. பயன்பாட்டிற்கு எடுக்கப்படாத பொருட்கள் மற்றும் கழிவுகள் சேர்ப்பதற்காக பயன்படுத்தப்படும் பாத்திரங்கள் கசிவுகள் ஏற்படாத வகையில் உலோகங்கள் அல்லது வேறு கசிவுகள் ஏற்படாத மூலப்பொருட்களைக் கொண்டு செய்து இருத்தல் வேண்டும். அத்துடன் அவை இலகுவாக சுத்தம் செய்யக் கூடியனவாகவும் இருத்தல் வேண்டும். இன்னும் இப் பாத்திரங்கள் நன்றாக மூடி வைக்கக் கூடியனவாகவும் இருத்தல் வேண்டும்.

iv. கழிவுகள் அகற்றுவதற்கு பயன்படுத்தும் உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகள் வேறுபடுத்தி அடையாளம் காணக்கூடியதாக இருத்தல் வேண்டும். அத்துடன் அவை நுகர்வதற்காக செய்யப்படும் உற்பத்திகள் செய்வதற்கு பயன்படுத்தப்படக் கூடாது.

v. உரிய அனைத்து சந்தர்ப்பங்களிலும் குளிரூட்டல் மற்றும் அதி குளிரூட்டல் போன்றவற்றிற்கு தேவையான அனைத்து வசதிகளுக்கும் தேவையான அளவீடுகள் உடைய வெப்பநிலை அளவிடும் உபகரணங்கள் அல்லது வெப்பநிலை காட்டும் உபகரணங்கள் வழங்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

vi. நிறுவனத்தில் காணப்படும் அனைத்து உபகரணங்கள், கருவிகள் மற்றும் அனைத்து பௌதிக வசதிகளும் நல்ல முறையில் பராமரிக்கப்படல் வேண்டும்.

vii. உணவு வகைகளை போக்குவரத்து செய்யும் போது பழுதடையாமல் இருக்கும் பொருட்டு மற்றும் கிருமிகள் உணவு வகைகளுக்கு சேராமல் இருப்பதற்கும் உகந்த வகையில் அமைக்கப்பட்டு நடைமுறையில் இருத்தல் வேண்டும்.

viii. மின்சார இணைப்புக்கள் துண்டிக்கப்படும் போது பயன்படுத்துவதற்காக உகந்த மற்றும் போதியளவான மின்சார பிறப்பாக்கிகள் (ஜெனரேட்டர்) பயன்படுத்துவதற்கு ஏற்ற விதத்தில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு நடைமுறையில் இருத்தல் வேண்டும்.

(10) சுற்றாடலில் நீர் வசதிகள் மற்றும் நீரைக் களஞ்சியப்படுத்தக்கூடிய வசதிகள் கீழே குறிப்பிடப்பட்டுள்ளதன் பிரகாரம் இருத்தல் வேண்டும்.

I. சுற்றாடலில் குடிநீர் போதிய அளவில் வழங்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும். நீரானது சுத்தமான பாத்திரங்களில் சேர்த்து வைத்தல் வேண்டும் அத்துடன் அப்பாத்திரங்கள் ஆபத்தான பொருட்களினால் மற்றும் தீங்கு விளைவிக்கக் கூடிய பொருட்களினால் செய்யப்பட்டு இருக்கக் கூடாது.

II. அயிஸ், குடிநீரைக் கொண்டு உற்பத்தி செய்யப்படல் வேண்டும் அத்துடன் கழிவுகள் சேர்வதில் இருந்து பாதுகாக்கும் விதத்தில் தயாரித்து களஞ்சியப்படுத்தி வைத்திருத்தல் வேண்டும்.

III. உணவு வகைகள் அல்லது உணவு வகைகள் தொடுகையுறும் மேற்பரப்புக்கள் உடன் மோதல் ஏற்படும் நீராவி, ஆபத்தான பொருட்கள் அல்லது தீங்கு விளைவிக்கும் பொருட்கள் அற்றதாக இருத்தல் வேண்டும்.

IV. நீராவி உற்பத்தி செய்தல், குளிரூட்டல், தீயைக் கட்டுப்படுத்தல் மற்றும் உணவு வகைகளுடன் தொடர்புகள் அற்ற வேறு சாதாரண பணிகளுக்காக பயன்படுத்தப்படும் குடிநீர் அற்ற நீர் வேறாக ஒதுக்கப்பட்ட குழாய்கள் மூலம் கொண்டு செல்லப்படல் வேண்டும் அத்துடன் அவை வர்ணங்கள் பூசப்பட்டு இலகுவில் அடையாளம் காணக்கூடியனவாக இருத்தல் வேண்டும். அவ் நீர்க் குழாய்கள் மூலம் குருக்கு மாசடைதல் அல்லது மீண்டும் நீரானது திரும்பி வருதல் முடியாததாக இருத்தல் வேண்டும்.

(11) உணவு வகைகளின் பாதுகாப்பிற்கு பாதிப்புக்களை ஏற்படுத்தக்கூடிய ஏதேனுமொரு தீங்கு விளைவிக்கும் காரணிகள் பற்றி நடவடிக்கைகள் மேற்கொள்வதற்கு மற்றும் ஏதேனும் பழுதடைந்த உணவு வகைகளை வாடிக்கையாளருக்கு வழங்கப்படுதலை தவிர்க்கும் விதத்தில் செயல்முறை ஒன்று அமுல்பாடுத்தப்பட்டு உள்ளது என்பதனை அனுமதிப்பத்திரதாரர் உறுதிப்படுத்த வேண்டும்.

(12) கீழே குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விதிமுறைகளுக்கு உட்பட்டு இல்லையேல் எவரேனும் ஒரு நபர் ஏமேனுமொரு சுற்றாடலில் இறைச்சி வகைகள் மற்றும் மீன் வகைகள் சமைத்தல் நடவடிக்கைகளில் ஈடுபடுதல் கூடாது.

i. அனைத்து விதமான இறைச்சி வகைகள் மற்றும் மீன் வகைகள் பெற்றுக்கொண்டதன் பின்னர் களஞ்சியப்படுத்தப்பட்டு வைக்கப்படல் வேண்டும் அத்துடன் அவை சமைப்பதற்கு எடுக்கப்படாத சந்தர்ப்பங்களில் நடைமுறைக்கு இயன்றளவு விரைவாக அறை ஒன்றில் அல்லது கண்ணாடி அலுமாரி (கெபினட்) ஒன்றில் வெப்பநிலையானது 2 செல்சியஸ் இற்கும் குறைவானதாக இருக்கும் விதத்தில் வைத்தல் வேண்டும். அனைத்து சந்தர்ப்பங்களிலும் இறைச்சி வகைகள் மற்றும் மீன் வகைகள் பழுதடையாமல் மற்றும் தீங்கு விளைவிக்கும் காரணிகள் சேராமல் பாதுகாக்கப்படல் வேண்டும்.

ii. இறைச்சி வகைகள் மற்றும் மீன் வகைகள் உடன் நேரடியாக தொடுகை அடையும் மேசைகள், வாங்குகள் அல்லது இறாக்கைகளின் மேற்பரப்புக்கள் நீர் உறிஞ்சும் தண்மை அற்றதாகவும், மென்மையானதாகவும், உடைந்த இடங்கள் அற்றதாகவும் உள்ள மேற்பரப்பைக் கொண்டனவாக இருத்தல் வேண்டும்.

iii. இறைச்சி வகைகளின் எலும்புத் துண்டுகள், மீன் வகைகளின் எஞ்சிய ஒதுக்கும் பகுதிகள் மற்றும் கழிவுகள் ஒன்றுசேர்வதற்கு இடம் அளிக்கக் கூடாது. ஆகக் குறைந்தது நாள் ஒன்றுக்கு ஒரு முறையாவது அக் கழிவுகளை சுற்றாடலில் இருந்து அகற்றப்படல் வேண்டும் அத்துடன் அவை இடையூறு விளைவிப்பதற்கு முன் அகற்றப்படல் வேண்டும்.

iv. உணவு வகைகள் தொடர்பாக பயன்படுத்தப்படும் செயல்கள் ஆற்றப்படுகின்ற ஏதேனும் இடங்களில் உள்ள அனைத்து உணவு சமைக்கும் அறைகளிலும் மற்றும் அவ் அறைகளுக்கு உரித்தான உணவு வகைகள் தயார் படுத்தல் தொடர்பாக பயன்படுத்தப்படும் வேறு இடங்களில் இறைச்சி வகைகளின்எலும்புத் துண்டுகள், மீன் வகைகளின் எஞ்சிய ஒதுக்கும் பகுதிகள் மற்றும் கழிவுகள் ஒன்றுசேர்த்தல் தொடர்பாக நீர் உறிஞ்சும் தண்மை அற்ற, உலோகத்தினால் ஆன அல்லது வேறு ஏதேனும் உகந்த நீர் உறிஞ்சும் தண்மை அற்ற பொருட்களினால் செய்யப்பட்டிருக்கும் ,ஈக்கள் உட்புகாதவாறு தடுப்புக்கள் உள்ள மற்றும் அடையாளம் காணக்கூடியதாக நிறங்கள் பயன்படுத்தப்பட்ட இலகுவில் எடுத்துச் செல்ல முடியுமானதும் மற்றும் நீர் கசிவுகள் அற்ற பாத்திரங்கள் போதிய அளவில் வழங்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(13) சுற்றாடலுடன் தொடர்புடைய குப்பைகளை அகற்றுவதற்கு பயன்படுத்தப்படும் பாத்திரங்கள் தொடர்பாக,

i. இறைச்சி வகைகளின் எலும்புத் துண்டுகள், மீன் வகைகளின் எஞ்சிய ஒதுக்கும் பகுதிகள் மற்றும் கழிவுகள் சுற்றாடலில் இருந்து அகற்றும் வரை அனைத்து சந்தர்ப்பங்களிலும், அவை நன்றாக முடிவைக்கப்பட்டு குளிரூட்டப்பட்ட அறை ஒன்றில் அல்லது வேறாக ஒதுக்கப்பட்ட அறை ஒன்றில் அல்லது நீர் உறிஞ்சும் தண்மை அற்ற பொருட்களினால் செய்யப்பட்டிருக்கும் மேடை ஒன்றின் மேல் உள்ள மூடப்பட்ட இடம் ஒன்றில் அல்லது பிரத்தியோகமான இடம் ஒன்றில் வைக்கப்படல் வேண்டும். அம் மேடையானது சாய்வானதும் நீர் இலகுவில் வடிந்து செல்வதற்கு உகந்த தண்மையை கொண்டதாகவும் நிலத்திலிருந்து உயரமான இடத்திலும் இருத்தல் வேண்டும். அப்படி என்றாலும் இறைச்சி வகைகளின் எலும்புத் துண்டுகள், கொழுப்புக்கள் மற்றும் வேறு இறைச்சிக் கழிவுகள் வேறாக ஒதுக்கப்பட்ட அறை ஒன்றிற்கு அல்லது மூடப்பட்டுள்ள இடம் ஒன்றிற்கு அல்லது பிரத்தியோகமான இடம் ஒன்றிற்கு எடுத்துச் சென்று சுத்தமான உவலர்ந்த உறைகளில் அல்லது வேறு ஏதேனும் பாத்திரங்களில் இட்டு சுற்றாடலில் இருந்து வெளியில் எடுத்துச் செல்லும் வரை பூச்சிகள் உட்செல்ல முடியாத வகையில் களஞ்சியப்படுத்தி வைக்கப்படல் வேண்டும்.

ii. அப் பாத்திரங்கள் வெறுமை ஆனதும் நன்றாக சுத்தம் செய்து உலர்வதற்காக தலைகீழாக கவிழ்த்தி வைக்கப்படல் வேண்டும்.

(14) பூச்சிகள் அகற்றுவது தொடர்பாக மற்றும் சுற்றாடலை பூச்சிகள் அற்ற இடமாக வைத்துக்கொள்வதற்கு உரிய முறையில் செலுத்தப்படும் காற்றோட்டங்கள் மூலம் அல்லது வேறு ஏதேனும் உகந்த கட்டுப்படுத்தும் முறை ஒன்றின் மூலம் அனைத்து யன்னல்களும் மற்றும் அனைத்து நுழைவாயில்களும் உகந்த வலைகள் அல்லது ஈக்களை தடுக்கும் உறைகள் கொண்டு தடுப்புக்கள் அமைத்தல் தொடர்பாக நடவடிக்கைகள் எடுக்கப்படல் வேண்டும்.

(15) கீழே குறிப்பிடப்பட்டு உள்ள தேவைகளுக்கு ஏற்றதாக இல்லாவிட்டால் எவரேனும் ஒரு நபர் உணவு வகைகள் வழங்கப்படும் இடங்களில் உணவு வகைகளை காட்சிக்கு வைத்தல் அல்லது உணவு வகைகளை வழங்கலில் ஈடுபடுதல் கூடாது.

i. வாடிக்கையாளர்களுக்கு தேர்ந்து எடுக்கக்கூடிய வகையில் உணவு வகைகளை வைத்து இருக்கும் சந்தர்ப்பங்களில், வாடிக்கையாளர்கள் உணவு வகைகளை பெற்றுக்கொள்ளும் போது அவர்களின் கைகள் வேறு உணவு வகைகளுக்கு மேலாக நீட்டுவதற்கு ஏற்படும் விதத்தில் உணவு வகைகளை வைத்திருத்தல் கூடாது.

ii. உணவு வகைகளை தேவையற்ற விதத்தில் தொடுதலை தடுக்கும் விதத்தில் பணியாட்கள் மற்றும் வாடிக்கையாளர்களுக்கு பயன்படுத்துவதற்கு உகந்த, சுகாதாரமான முறையில் நிர்மாணிக்கப்பட்ட கைப்பிடிகள், முள்ளுக் கரண்டிகள், கரண்டிகள், கம்புகள், கத்திகள், பெரிய கரண்டிகள் போன்றவை வழங்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(16) சுகாதார வைத்திய அதிகாரி அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகரின் பரிந்துரைகளுக்கு அமைய உணவு வகைகளை வைத்து இருக்கும் முறை மற்றும் பழுதடைவதற்கு எதிராக மேற்கொள்ளப்பட்டு இருக்கும் பாதுகாப்பு நடவடிக்கைகள் போதுமானதாக இல்லாத விடத்து, உணவு வகைகள் பழுதடைதல் தடுக்கும் பொருட்டு சுகாதார வைத்திய அதிகாரி அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகர் நிர்ணயிக்கும் மேலதிக நடவடிக்கைகள் எடுக்கப்படல் வேண்டும்.

(17) உணவு வகைகளை வழங்கல் நிறுவனம் ஒன்றில் உணவு வகைகளை தயாரித்தல் சம்பந்தமான பணிகளில் ஈடுபடும் அல்லது உணவு வகைகளை வழங்கும் அனைத்து ஊழியர்களும் உணவு வகைகள் பழுதடைவதை தடுப்பதற்கு கவனம் செலுத்த வேண்டும் அத்துடன் தேவையற்ற விதத்தில் உணவு வகைகளை தொடுதல் மற்றும் சுற்றாடலில் பயன்படுத்தப்படும் வேறு உபகரணங்கள் தொடுதல் தடுக்கப்படல் வேண்டும்.

(18) உணவகங்களில் (ஹோட்டல்களில்) உணவு வகைகளை சமைத்தல், பாவனை செய்தல் அல்லது உணவு வகைகளை வழங்கல் ஈடுபட்டிருக்கும் எவரேனும் ஒரு நபரினால்,

i. வேறு ஏதேனுமொரு விதத்தில் உணவு வகைகளை வழங்கல் வழக்கத்திற்கு ஏற்ற விதத்தில் வழங்க முடியாத சந்தர்ப்பங்களில் தவிர்ந்து, தமது கை விரல்களினால் உணவு வகைகளை பங்கிடல் செய்தல் கூடாது.

ii. ஏதேனும் விசேடமான சந்தர்ப்பங்களில் கை விரல்களினால் உணவு வகைகளை தொடுதல் அத்தியவசியமாக தேவைப்படும் சந்தர்ப்பங்களில், உணவு வகைகளுக்கு உகந்த மீண்டும் பயன்படுத்தாத கையுறைகள் பாவிக்கப்படல் வேண்டும்.

iii. சுத்தமான துணித்துண்டு பயன்படுத்தப்படாமல் அன்றி தன்னுடைய கைகளை தன்னுடைய ஆடைகளில் துடைத்தல் அல்லது வேறு ஏதேனும் பொருட்களில் துடைத்தல் செய்யப்படல் கூடாது.

iv. ஏதேனும் பீங்கான்களின், கோப்பைகளின் அல்லது பாத்திரங்களின் அடிப் பகுதி, கீழே உள்ள பீங்கான்களில், கோப்பைகளில் அல்லது பாத்திரங்களில் உள்ள உணவு வகைகள் உடன் தொடும் விதத்தில் ஏதேனும் உணவு வகைகளை வைத்தல், கொண்டு செல்லல் அல்லது களஞ்சியப்படுத்தி வைத்தல் செய்யப்படக் கூடாது.

v. ஏதேனும் உணவு வகைகளை பரிமாறிக் கொள்ளும் அல்லது பரிமாறிக் கொள்வதற்கு உபயோகிக்கும் பாத்திரங்கள், பீங்கான்கள் அல்லது கோப்பைகள் உரிய முறையில் சுத்தம் செய்யப்படாமல் ஒன்றின் மேல் ஒன்றாக அடுக்கி வைத்தல் கூடாது அத்துடன் முடிந்த அனைத்து நேரங்களிலும் மேற்பரப்புக்கள் தொடுகை அடையாத விதத்தில் வைக்கப்படல் வேண்டும்.

vi. ஏதேனும் கரண்டியினால், கத்தியினால், முள்ளுக் கரண்டியினால் அல்லது வேறு ஏதேனும் பாத்திரத்தினால் உணவு வகைகளை தயார் செய்யும் நபரிடம் இருந்து வாடிக்கையாளர் வரைக்கும் நுண்ணுயிர்கள் கடப்பதற்கு சந்தர்ப்பங்கள் உள்ள விதத்தில் அப் பாத்திரங்களை தொடுதல் தடுக்கப்படல் வேண்டும்.

vii. ஏதேனும் ஆடை ஒன்றில் அல்லது ஏப்பிரன் ஒன்றின் சட்டைப் பையில் கரண்டி , கத்தி ஒன்று அல்லது முள்ளுக் கரண்டி ஒன்று கொண்டு செல்லல் கூடாது.

(19) அனுமதிப்பத்திரம் பெறப்பட்ட நிறுவனம் ஒன்றில் உணவு வகைகளை வழங்கும் அனைத்து நபர்களும் உணவு வகைகளை வழங்குவதற்கு சுகாதாரமான முறையில் தயாரிக்கப்பட்ட முள்ளுக் கரண்டிகள் அல்லது வேறு ஏதேனும் உகந்த உபகரணம் ஒன்று பயன்படுத்துவது நடைமுறைக்கு ஏற்ற விதத்தில் இல்லை என்றால் வேறு ஏதேனும் அதுபோன்ற உபகரணங்களை பயன்படுத்த வேண்டும்.

(20) அனுமதிப்பத்திரம் பெறப்பட்ட நிறுவனம் ஒன்றில் ஏதேனும் ஊழியரினால் சுத்தம் அற்ற அல்லது வேறு ஏதேனுமொரு விதத்தில் துடைத்து சுத்தம் செய்வதற்கு உகந்தது இல்லாத துண்டு ஒன்றின் மூலம் அல்லது வேறு ஏதேனும் துணியைக் கொண்டு ஏதேனும் உபகரணங்களை துடைத்தல் செய்யப்படல் கூடாது.

(21) மேசைகளை துடைப்பதற்கு பயன்படுத்தப்படும் துணி வகைகள் சுத்தமானவையாக இருத்தல் வேண்டும். அத்துடன் அவை ஆகக்குறைந்தது நாள் ஒன்றுக்கு மூன்று முறையாவது மாற்றப்படல் வேண்டும்.

(22) சுற்றாடல் ஒன்றில் அனுமதிப்பத்திரதாரர் கீழே குறிப்பிடப்பட்டுள்ள தேவைகளுக்கு ஏற்ற விதத்தில் தமது நடவடிக்கைகளை செயல்படுத்துதல் வேண்டும்.

(அ) இலகுவில் பழுதடையக்கூடிய சமைக்கப்பட்ட அனைத்து விதமான உணவு வகைகளும் 4 செல்சியஸ் இற்கு மேற்படாத வெப்பநிலையில் வைக்கப்படல் வேண்டும் இல்லாவிட்டால் கீழே குறிப்பிடப்படும் சந்தர்ப்பங்களை தவிர்ந்தவிடத்து, 60 செல்சியஸ் இற்கு குறையாத வெப்பநிலையை தக்கவைத்துக்கொண்டு இருத்தல் வேண்டும். அப்படி இருக்காத சந்தர்ப்பங்களாக அமைவன,

i. மொத்தமாக இரண்டு மணித்தியாலங்களுக்கு மேற்பட்ட கால எல்லைக்காக உணவு வகைகளை விற்பனை செய்வதற்காக திறந்து வைக்கப்படாத அல்லது காட்சிக்கு வைக்கப்பட்டிருக்காத சந்தர்ப்பங்களில், அல்லது

ii. தயார்படுத்தல் மற்றும் வழங்கல் நடவடிக்கைகள் மேற்கொள்ளப்படும் கால எல்லையின் இடையில்

(ஆ) சாதாரணமாக விற்பனை செய்யப்படும் நிலையில் உண்பதற்கு முடியுமான அனைத்து வகையான சமைக்கப்பட்ட இறைச்சி வகைகள் அல்லது மீன் வகைகள் அடங்கியுள்ள பேஸ்டிகள், பெட்டிஸ்கள், சேவரிகள், பீட்ஸாக்கள் மற்றும் அவற்றிற்கு சமமான உணவு வகைகள், தடுப்புக்கள் (மூடி) உள்ள பாத்திரங்களில் இட்டு களஞ்சியப்படுத்தி வைத்தல் வேண்டும். இல்லாவிட்டால் தடுப்புக்கள் (மூடி) உள்ள பாத்திரங்கள் இல்லாத அல்லது முழுமையாக பாத்திரம் மூடி இருக்காத அல்லது தாள்கள் கொண்டு முடப்படாத உணவு வகைகளில் இருந்து வேறாக்கி வைத்தல் வேண்டும்.

(இ) முழுமையான கால எல்லை வரையும் 7 செல்சியஸ் இற்கு கூடாத வெப்பநிலையில் குளிரூட்டியில் களஞ்சியப்படுத்தி வைக்கப்பட்டு இருப்பின் மாத்திரம் அன்றி உணவு வகைகள் வழங்கும் சுற்றாடல் ஒன்றில் பால் வைத்திருத்தல் கூடாது.

(ஈ) உணவு வகைகளை வழங்கும் சந்தர்ப்பத்தில் இருக்கும் விதத்திலேயே உண்ணக்கூடிய அனைத்து விதமான பழவகைகள் மற்றும் மரக்கறி வகைகள் வாடிக்கையாளருக்கு வழங்கப்படுவதற்கு முன் கழுவி சுத்தம் செய்யப்பட்டு வழங்கப்படல் வேண்டும்.

(உ) அனைத்து விதமான உணவு வகைகளும் நேரடியாக நிலத்தில் தொடுகை அடையாத விதத்தில் வைக்கப்படல் வேண்டும் அத்துடன் அவை காட்சிக்கு வைக்கப்படும் போது , களஞ்சியப்படுத்தப்படும் மேடையின் கீழ் பகுதி சுத்தம் செய்வதற்கு ஏற்ற வகையில் ஆகக் குறைந்தது நில மட்டத்தில் இருந்து 45 சென்றிமீற்றர் உயரமுடைய பாதங்களின் மேல் உகந்த மூலப்பொருட்களைக் கொண்டு நிர்மாணிக்கப்பட்ட மேடை ஒன்றை பயன்படுத்த வேண்டும். அத்துடன் அதன் பாதங்கள் அடங்கிய சட்டகத்தில் இருந்து அம் மேடையின் விளிம்பு வரை உள்ள ஆகக் குறைந்த நீளமானது 23 சென்றிமீற்றர் ஆக இருத்தல் வேண்டும். மேடைக்கு கீழாக எலிகள் அல்லது வேறு ஏதேனும் பூச்சிகள் தங்கியிருக்க முடியாத விதத்தில் மூடப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும் இல்லாவிட்டால் ஆகக் குறைந்தது சுவரில் இருந்து 23 சென்றிமீற்றர் தூரத்தில் அமைத்து இருத்தல் வேண்டும்.

(ஊ) சமைக்கப்படாத மறக்கரி வகைகள் நன்றாக காற்றோட்டம் உள்ள, போதிய அளவு வெளிச்சம் உள்ள, எலிகள் அற்ற அறைகளில் அல்லது நிமிர்த்த கருமத்திற்கு உகந்த ஏதேனும் வேறு அறைகளில் அல்லது குளிர்சாதனப்பெட்டியில் அல்லது குளிரூட்டப்பட்ட அறையொன்றில் வைக்கப்படல் வேண்டும்.

(23) உணவு வகைகளை சமைத்தல், சூடாக்குதல், ஆறவைத்தல், குளிர வைத்தல், அதி குளிரூட்டல், போன்றவற்றிற்காக குளிர்சாதன பெட்டிகள் அல்லது அதி குளிரூட்டிகளில் வைக்கப்பட்ட உணவு வகைகளை களஞ்சியப்படுத்தி வைக்கும் போது உணவு வகைகளின் வெப்பநிலையை கட்டுப்படுத்துவதற்கு தேவைப்படும் அனைத்து சந்தர்ப்பங்களிலும், பெற்றுக்கொள்ளப்பட்ட அனைத்து விதமான உணவு வகைகளின் செயற்பாடுகளின் சுபாவங்களுக்கு உரிய விதத்தில் உணவு வகைகளின் பாதுகாப்பு மற்றும் உகந்த நிலை பற்றி உறுதி படுத்துவதற்கு உரிய வெப்பநிலைகளை அளவிடுவதற்காக போதிய அளவிலான வெப்ப நிலை அளவிடும் வசதிகள் வழங்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(24) நிறுவனத்திற்கு போதியளவிலான ஆடைகள் மாற்றும் இடங்கள் மற்றும் நீர் தடுப்புடைய மலசலகூட வசதிகள் இருத்தல் வேண்டும். சுகாதாரத்தை உறுதிப்படுத்தும் விதத்தில் மலசலகூடங்கள் சுகாதார தரநிர்ணயங்களுக்கு ஏற்ற விதத்தில் அமைக்கப்பட்டிருத்தல் வேண்டும். இவ் இடங்கள் நன்றாக ஒளிஇருக்கும் விதத்தில் அமைக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் காற்றோட்டம் நன்றாக இருத்தல் வேண்டும். அவ் இடங்கள் உணவு வகைகளை கையாளும் இடங்களுக்கு நேரடியாக திறந்த இடங்களாக இருத்தல் கூடாது. சூடான அல்லது குளிர்ந்த நீரை பயன்படுத்தி கைகளை கழுவுவதற்கு, சுத்தம் செய்வதற்கு பயன்படுத்தும் பொருட்களைக் கொண்ட உரிய வசதிகள் இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் கைகளை உலர வைப்பதற்கு உகந்த முறை ஒன்றும் மலசலகூடங்களுக்கு அருகில் வழங்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(25) உணவு வகைகளை சமைக்க பயன்படுத்தப்படும் பிரதேசங்களில் தேவைப்படின் கிருமிநாசினிகளைக் கொண்டு கைகளை கழுவுவதற்கு மற்றும் உலர வைப்பதற்பு போதுமான வகையில், இலகுவான விதத்தில் அமைத்திருக்கும் வசதிகள் இருத்தல் வேண்டும்.

(26) பயன்படுத்தப்படும் உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகள் சுத்தம் செய்தல் மற்றும் கிருமிநாசினிகள் இடல் போன்றவற்றிற்கு போதுமான அளவு வசதிகள் வழங்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும். இவ் வசதிகள் துருப்பிடிக்காத பொருட்களினால் செய்யப்பட்டு இருக்க வேண்டும் அத்துடன் அவை இலகுவாக கழுவி சுத்தம் செய்யக்கூடியவையாகவும் இருத்தல் வேண்டும். இன்னும் தேவை ஏற்படின் அவ் உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகள் சுத்தம் செய்வதற்கு சூடான அல்லது குளிர்ந்த நீர் போதிய அளவில் வழங்குவதற்கு உகந்த உபகரணங்கள் பொருத்தப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(27) அனுமதிப்பத்திரம் பெறப்பட்ட நிறுவனங்களில் அனைத்து இடங்களிலும் போதிய அளவில் மற்றும் உகந்த வகையில் ஒளிவசதிகள் வழங்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும். உற்பத்தியின் போது ஏதேனும் சந்தர்ப்பங்களில் உணவு வகைகளுக்கு மேலாக தொங்கவிடப்பட்டிருக்கும் மின்குமிழ்கள் மற்றும் இணைப்புக்கள் பாதுகாப்பான தரநிலையில் உள்ளவையாக இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் அவை உடையும் சந்தர்ப்பங்கள் ஏற்படுமாயின் உணவு வகைகளில் சேர்வதை தடுப்பதற்காக அம் மின்குமிழ்கள் மூடப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(28) அதிக வெப்பம், ஆவியாதல் ஒடுங்குதல் மற்றும் தூசுகள் அதிக அளவில் சேருதல் தவிர்க்கும் விதத்தில் மாசடைந்துள்ள அசுத்த காற்றை வெளியேற்றுவதற்கு போதுமான அளவு வசதிகள் வழங்கப்பட்டிருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் போதிய அளவு காற்றோட்டம் வழங்கப்பட்டிருத்தல் வேண்டும். சுற்றாடலில் காற்று வீசுவது அசுத்த பிரதேசத்தில் இருந்து சுத்தமான பிரதேசத்தை நோக்கியதாக இருத்தல் கூடாது. காற்றோட்டத்திற்கு போதிய அளவிலான இடவசதிகள் உள்ள இடங்களில் உகந்த வலை ஒன்றின் மூலம் அல்லது வேறு ஏதேனும் பாதுகாப்பான தடுப்பு ஒன்றை நிர்மாணித்து இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் அவை சுத்தம் செய்யும் போது இலகுவில் அகற்றுக்கூடியவையாகவும் இருத்தல் வேண்டும்.

(29) அனுமதிப்பத்திரம் பெறப்பட்ட நிறுவனங்களில் ஏதேனும் இடங்களில் ஏதேனும் செயல்கள் காரணமாக உற்பத்தியாகும் வாயுக்கள் அல்லது புகை சுற்றாடலுக்கு வெளியிடுவதற்கு முன் இடையூறுகள் ஏற்படாத விதத்தில் முன் பாதுகாப்பு ஏற்பாடுகள் பின்பற்றப்படுதல் வேண்டும்.

(30) நிறுவனத்தில் இருந்து வெளியே கொண்டு செல்வதற்கு முன் கழிவுகள் மற்றும் அருந்த முடியாத பொருட்கள் களஞ்சியப்படுத்தி வைக்கப்படுவதற்கு வசதிகள் இருத்தல் வேண்டும். இவ் வசதிகள் பூச்சிகள் உட்புகுதலை தடுக்கும் விதத்தில் மற்றும் உணவு வகைகள், குடிநீர் அல்லது உபகரணங்கள் உடன் கலக்கப்படுவது தவிர்க்கும் வகையில் அமைக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(31) சுகாதாரத்திற்கு கேடு விளைவிக்கும் ஏதேனும் பூச்சிநாசினிகள் அல்லது வேறு பொருட்கள் அவற்றில் நச்சுத்தண்மை இருப்பதாக அறிவுருத்தல் இருப்பின் மற்றும் பயன்படுத்த வேண்டிய முறை பற்றி குறிப்பிடப்பட்டுள்ள உரிய லேபல் ஒட்டப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும். பூச்சிநாசினிகள் உணவு வகைகளை சமைக்கும் போது மற்றும் உணவு வகைகளை சமைக்கும் இடங்களில் இருந்து ஒதுக்கி பூட்டுகள் போடப்பட்டுள்ள அறைகளில் அல்லது அலுமாரிகளில் களஞ்சியப்படுத்தி வைக்கப்படுதல் வேண்டும் அத்துடன் அவை பயன்படுத்தும் முறை பற்றிய பயிற்சிகள் உடைய நபரினால் மட்டுமே பயன்படுத்தப்படல் வேண்டும். கிருமிநாசினிகள் உணவு வகைகளுடன் சேர்தலை தடுப்பதற்கு விசேடமாக கவனத்தில் கொள்ளல் வேண்டும்.

(32) சுத்தம் செய்தல் மற்றும் கிருமிநாசினிகளை உபயோகித்தல் செயற்பாடுகள் மிக நேர்த்தியாக செய்யப்படல் வேண்டும் அத்துடன் கீழே குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விடயங்களுக்கு உடன்பட்டு அச்செயல்கள் செய்யப்படுதல் வேண்டும்.

I. நிறுவனத்தின் அனைத்து பிரிவுகளும் உரிய முறையில் சுத்தம் செய்யப்படுவதற்கு இயலுமான விதத்தில் மற்றும் ஏதேனும் முக்கிய பகுதிகள், உபகரணங்கள் மற்றும் பொருட்கள் விசேடமாக அவதானம் செலுத்த முடியுமான விதத்தில் அந் நிறுவனத்துக்கென்று நிரந்தர சுத்தம் செய்யும் மற்றும் கிருமிநாகினிகளை உபயோகித்தல் செயற்பாடுகள் ஆற்றுவதற்கு செயல் அட்டவணை ஒன்று தயாரித்து வைத்திருத்தல் வேண்டும்.

II. சுத்தம் செய்தல் மற்றும் கிருமிநாகினிகளை உபயோகித்தல் செயற்பாடுகள் உரிய முறையில் உரிய விதத்தில் ஆற்றப்படுகின்றன என்பதனை உறுதிப்படுத்துவது தனது கடமை என்று குறிப்பிட்டு ஒரு பணியாள் சேவையில் ஈடுபடுத்தப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

III. சுற்றாடலினுள் உணவு வகைகளை தயார்படுத்தும் போது எவரேனும் நபர் ஒருவர் முலமாக தூசுகள் ஏற்படாத விதத்தில் நிலத்தை சுத்தம் செய்யும் முறை ஒன்றை தவிர்ந்த வேறு ஏதேனும் முறை ஒன்றின் மூலம் அவ் அறை சுத்தம் செய்யப்படல் கூடாது.

IV. ஏதேனும் உணவு வகைகள் வழங்கும் போது அல்லது அருந்தும் போது பயன்படுத்தப்படும் அனைத்து விதமான உபகரணங்களும் அவற்றில் தங்கி இருக்கும் உணவு வகைகளின் எஞ்சிய பகுதிகளை வலித்து அற்புரப்படுத்துவதற்கும், அவ் உபகரணங்கள் போதியளவு சவர்க்காரம் அல்லது வேறு ஏதேனும் சலவைப் பொருட்களைக் கொண்டு வெந்நீரால் கழுவிய பின்னர் குடிநீரால் கழுவி போதியளவு சுத்தம் செய்து அவ் உபகரணங்களை உகந்த நிலைக்கு கொண்டு வருவதற்கு அனுமதிப்பத்திரதாரரால் அந் நிறுவனத்தில் வசதிகள் செய்யப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

V. நீர், சலவைப் பொருட்கள் அல்லது அவற்றின் திரவங்களைக் உபயோகித்து உபகரணங்கள் அல்லது கருவிகள் சுத்தம் செய்யும் போது மற்றும் கிருமிநாசினிகள் பயன்படுத்தும் போது அவை உணவு வகைகளில் சேர்வதை தடுப்பதற்காக தேவையான முன்பாதுகாப்பு நடவடிக்கைகள் எடுக்கப்படல் வேண்டும். இவ் சுத்தம் செய்பவைகளில் எஞ்சியவை ஏதும் மேற்பரப்பில் இருப்பின் அல்லது உணவுப் பொருட்கள் தொடுகையிடும் மேற்பரப்பில் இருப்பின் குடி நீர் பாவித்து பல முறை கழுவி சுத்தம் செய்யப்படல் வேண்டும்.

VI. சுத்தம் செய்வதற்காக சீ.அயி.பீ. முறை பயன்படுத்தப்படும் சந்தர்ப்பங்களில் அம் முறையின் முன் ஏற்பாட்டு முறைக்கு அமைய வினைத்திறன் மிக்க விதத்தில் சுத்தம் செய்யப்படுகிறது என்றும், மற்றும் கிருமிகள் அழிக்கப்படுகின்றன என்றும் மேற்பார்வை செய்யப்படல் வேண்டும்.

VII. உணவு வகைகளை பயன்படுத்தும் ஏவையேனும் இடங்களில் உள்ள சுவர்கள், கீழ்தரை மற்றும் வடிகால் வசதிகள் முழுமையாக கிருமிகள் அழிக்கப்பட்டு சுத்தம் செய்யப்படல் வேண்டும்.

(33) உணவு வகைகளை சுற்றுதல் மற்றும் அடுக்குதல் போன்றவற்றிற்கு பயன்னடுத்தப்படும் பொருட்கள் உணவு வகைகளை பழுதடையச் செய்யும் மூலஆதாரங்களாக இருத்தல் கூடாது, அத்துடன் உணவு வகைகளை சுற்றுவதற்கு பயன்படுத்தும் பொருட்கள் உணவு வகைகளை பழுதடையச் செய்யும் காரணிகள் சேர்வதற்கான அவதானங்கள் அற்ற விதத்தில் களஞ்சியப்படுத்தப் பட்டிருத்தல் வேண்டும்.

(34) எவரேனும் நபர் ஒருவர் அனுமதிப்பத்திரம் பெற்ற நிறுவனம் ஒன்றில் விலங்குகள், பறவைகள் அல்லது வேறு செல்லப்பிராணிகள் வளர்த்தல் அல்லது வளர்ப்பதற்கு உதவி செய்தல் செய்யப்படக் கூடாது.

(35) உணவ வகைகளை பயன்படுத்தும் மற்றும் உணவு வகைகளை சமைத்தல் செய்யும் இடங்கள் பூச்சிகள் அற்றதாக இருத்தல் வேண்டும். பூச்சிகளைக் கட்டுப்படுத்துவதற்கு வினைத்திறன்மிக்க மற்றும் தொடர்ச்சியான வேலைத்திட்டம் ஒன்று இருத்தல் வேண்டும்.

(36) அனுமதிப்பத்திரம் பெற்ற நிறுவனத்தில்,

i. சமைக்கப்பட்ட அல்லது சமைக்கப்படாத உணவு வகைகள் உரிய லேபல்கள் இட்டு வேறாக்கி குறிப்பிட்ட இடங்களில் களஞ்சியப்படுத்தி வைக்கப்படல் வேண்டும்.

ii. உணவு வகைகள் பழுதடைதலை தடுக்கும் விதத்தில் இடை உற்பத்திகள் வேறு வேறாக களஞ்சியப்படுத்தி வைக்கப்படல் வேண்டும்.

iii. உணவு வகைகள் பயன்படுத்தப்படும் இடங்களில் கழிவுகள் சேர்வதற்கு இடம் அளிக்கக் கூடாது.

(37) உணவு வகைகளை போக்குவரத்து செய்யும் போது பயன்படுத்தப்படும் போக்குவரத்து முறை அல்லது கொள்கலன்கள் உணவு வகைகளுக்கு வேறு பொருட்கள் சேர்வதை தடுக்கும் விதத்தில் நல்ல திருத்தல் நிலையில் வைத்திருத்தல் வேண்டும். தேவைப்படும் சந்தர்ப்பங்களில் போதிய அளவு சுத்தம் செய்வதற்கு மற்றும் கிருமிநாசினிகள் பயன்படுத்துவதற்கு முடியுமான விதத்தில் அவை நிர்மாணிக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

(38) அனுமதிப்பத்திரம் பெற்ற நிறுவனம் ஒன்றில் பணி புரியும் உணவு வகைகளை பயன்னடுத்தும் நபர்கள் அவர்களின் பணிகளுக்கு பொருந்தும் விதத்தில்,உணவு வகைகளுக்கு உரிய செயற்பாடுகள் பற்றிய ஆலோசனைகள் மற்றும் பயிற்சிகள் வழங்குவதற்கு உணவு வகைகளை வழங்கல் செய்யும் அனுமதிப்பத்திரதாரர் கவனத்தில் கொள்ள வேண்டும்.

(39) ஏற்படக்கூடிய அவதானங்கள் பற்றி தீர்மாணங்கள் எடுப்பதற்கும் ஏதேனும் குறைபாடுகள் இருப்பின் அவற்றை நிவர்த்தி செய்வதற்கு தேவையான செயற்பாடுகளை மேற்கொள்வதற்கு அனுமதிப்பத்திரதாரர் உணவு வகைகள் பற்றிய சுகாதார கொள்கைகள் மற்றும் நடைமுறைகள் பற்றி போதியளவு அறிவை பெற்றிருக்க வேண்டும்.

(40) சுற்றாடலில் கழிவுகளை முகாமைப்படுத்தல் கீழ் வருமாறு மேற்கொள்ள வேண்டும்.

I. அனுமதிப்பத்திரம் பெற்ற நிறுவனங்களில் வினைத்திறனுடன் மற்றும் உரிய முறையில் கழிவுகளை வெளியேற்றும் வேலைத்திட்டத்தை கொண்டிருப்பதுடன் அது தொடர்ச்சியாக நல்ல முறையில் செயற்படுதல் மற்றும் மீளமைப்பு நிலையில் நடத்திச்செல்லல் வேண்டும்.

II. அனுமதிப்பத்திரம் பெற்ற சுற்றாடலில் இருந்து வெளியேற்றும் கழிவுகள் பிரதேச சபையின் ஊடாக நடைமுறைப்படுத்தப்படும் கழிவுகள் முகாமைத்துவ வேலைத்திட்டத்திற்கு அமைவாக வெளியேற்றுதலை மேற்கொள்ள வேண்டும்.

III. அனுமதிப்பத்திரம் பெற்ற நிறுவனங்கள் நாளாந்த கழிவுகள் சேறுதல் இயன்ற அளவு குறைத்துக் கொள்வதற்கு நடவடிக்கைகளை மேற்கொள்வதே அனுமதிப்பத்திரம் பெற்றவர்களின் கடமை ஆகும்.

IV. அனுமதிப்பத்திரம் பெறப்பட்ட நிறுவனங்களில் இருந்து வெளியில் அகற்றப்படும் கழிவுகள் ஏதேனும் சந்தர்ப்பங்களில் சுற்றாடலில் கீழ் நிலத்தில் அல்லது இடத்திற்கு இடம் போடுதல் செய்யப்படக் கூடாது.

(41) அனுமதிப்பத்திரதாரர்களுக்கு கழிவுகளை வெளியேற்றும் வசதிகள் இருக்குமாயின் பிரதேச சபையின் அனுமதி பெற்று சுகாதார வைத்திய அதிகாரி அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகர்குறிப்பிடப்படும் நிபந்தனைகளுக்கு அமைய கழிவுகளை வெளியேற்றும் செய்முறையை மேற்கொள்ள வேண்டும்.

(42) சுற்றாடலில் உணவு வகைகளை பயன்படுத்துவது தொடர்பாகபணியில் ஈடுபடும் அனைத்து நபர்களும் பணியில் ஈடுபடுவதற்கு முன் பிரதேச சுகாதார வைத்திய அதிகாரி மூலமாக உகந்த சுகாதார நிலமைகளில் இருப்பவர் என்று சான்றிதழ் பெறப்படல் வேண்டும் அத்துடன் அச் சான்றிதல் இவ் துணைவிதியின் இரண்டாவது அட்டவணையில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள மாதிரிப் பத்திரத்திற்கு அமைய இருத்தல் வேண்டும். உணவு வகைகளை பயன்படுத்தலில் ஈடுபடும் நபர் ஒருவரின் வைத்திய பரிசோதனை உரிய பிரதேச சுகாதார வைத்திய அதிகாரி மூலமாக குறிப்பிடப்படும் கால எல்லைக்கு அமைய மற்றும் மருத்துவம் தொடர்பாக அல்லது தொற்றுநோய் தொடர்பாக என்று குறிப்பிடமுடிந்த, கால எல்லைக்கு அமைய காலத்திற்குக் காலம் நடத்தப்படல் வேண்டும்.

(43) உணவு வகைகளை பயன்படுத்துவது தொடர்பாக பணியில் ஈடுபடும் அனைத்து நபர்களும் தமது கடமைகளை நிறைவேற்றும் போது உச்சகட்ட சுகாதார நிலையில் இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் அனைத்து நேரங்களிலும் தலைக்கவசம், கையுறைகள், வாய் உறைகள் மற்றும் பாதணிகள் அணிந்திருக்க வேண்டும் அத்துடன் உகந்த பாதுகாப்பு சீறுடை அணிந்திருக்க வேண்டும்.

(44) உணவு வகைகளை பயன்படுத்தும் ஏதேனும் ஒரு இடத்திற்கு உள்நுழையும் ஏதேனும் ஒரு நபர் உரிய சுத்தம் செய்யப் பயன்படும் பொருட்களைக் கொண்டு மற்றும் குடிநீரைப் பயன்படுத்தி தனது கைகளை கழுவிக்கொள்ள வேண்டும். உணவு வகைகளை பயன்படுத்தும் நபர்கள் மலசலகூடங்களை பயன்படுத்திய பின்னர் அல்லது ஏதேனும் மூலப்பொருள் அல்லது மாசடைந்துள்ள பொருளை தொடுகையிட்டதன் பின்னர் பணியினை தொடங்குவதற்கு அல்லது மீண்டும் பணியினை தொடங்குவதற்கு முன்னர் கிருமிநாசினிகள் கொண்டு தமது கைகளை சுத்தம் செய்துகொள்ளல் வேண்டும்.

(45) சுற்றாடலினுள் உணவு வகைகளை தயாரித்தல் மற்றும் வழங்கல் நடவடிக்கைகளில் அல்லது வேறு விதங்களில் அதனுடன் தொடர்புபட்ட நடவடிக்கைகளில் ஈடுபட்டிருக்கும் நபர்கள் மூலம் உணவு வகைகள் தொடர்பாக பணியில் ஈடுபடும் போது சுத்தமானதும் மற்றும் கழுவி சுத்தம் செய்யக்கூடியதுமான பொருட்களினால் செய்யப்பட்ட சட்டைப்பைகள் அற்ற ஏப்பிரன் ஒன்று அணிந்திருக்க வேண்டும்.

(46) உணவு வகைகளின் உற்பத்திகளை பயன்படுத்தும் போது, பயன்படுத்தும் கையுறைகள் நல்ல முறையில் மற்றும் சுத்தமான சுகாதார நிலையில் வைத்துக்கொள்ள வேண்டும்.

(47) வெட்டுக் காயங்கள் அல்லது காயங்கள் உள்ள நபர்கள் அக் காயங்கள், நீர் உட்புகாத உறை ஒன்றினால் முழுமையாக சுற்றி முடும் வரை உணவு வகைகளை தொடுதல் அல்லது உணவு வகைகள் தொடும் மேற்பரப்புக்களை தொடுதல் செய்தல் கூடாது.

(48) சுற்றாடலினுள் போதிய அளவிலான முதலுதவி வசதிகள் வழங்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

(49) உணவு வகைகளின் மூலம் தொற்றுவதற்கு சந்தர்ப்பங்கள் உள்ள நோயினால் பீடிக்கப்பட்ட அல்லது அது போன்ற நோய் தொற்றி உள்ளதாக சந்தேகப்படும் அல்லது அது போன்ற நோய்காவியினால் அல்லது தொற்றி இருக்கும் புண்கள், தோல் சம்பந்தமான தொற்றுகள் காய்ச்சல் மற்றும் வயிற்று போக்கு போன்ற நோய்களினால் பீடிக்கப்பட்ட நபர் ஒருவருக்கு நேரடியாக அல்லது மறை முகமாக பழுதடைவதற்கு சந்தர்ப்பங்கள் உள்ள உணவு வகைகள் பயன்பதுத்தும் இடத்தில் ஏதேனும் பதவிகள் வகித்து பணியில் ஈடுபடுவதற்கு சந்தர்ப்பம் வழங்கப்படக் கூடாது அத்துடன் அது போன்ற நோய் நிலை ஏற்பட்டுள்ள அல்லது தொற்றியுள்ள நபர் தமது நோய் நிலைமை பற்றி உடனடியாக அனுமதிப்பத்திரதாரருக்கு தெரியப்படுத்தல் வேண்டும்.

07. உணவு வகைகளை பயன்படுத்தல் தொடர்பாக பணியில் ஈடுபட்டிருக்கும் அனைவரும் உணவு வகைகள் பழுதடையும் வகையில், பாதுகாப்பற்ற விதத்தில் உள்ள உணவு வகைகளுக்கு அருகில் இருந்துகொண்டு உணவுகளை சாப்பிடுதல், புகை பிடித்தல், எச்சில் துப்புதல், வெற்றிலை சாப்பிடுதல், சுயின்கம் சாப்பிடுதல், மற்றும் இருமல், தும்மல் தும்முதல், மூக்கை தொடுதல் அல்லது எவ்வித தீங்கு விளைவிக்கும் நடவடிக்கைகளில் ஈடுபடுதல் கூடாது.

08. சுற்றாடலில் உணவு வகைகளை பயன்படுத்துதல் தொடர்பான கடமையில் ஈடுபடும் அனைவரும்

I. உணவு வகைகளை பயன்படுத்தும் இடங்களில் தனக்கு சொந்தமான பொருட்கள் பொதிகள் மற்றும் உடைகளை வைத்திருத்தல் கூடாது.

II. உணவு வகைகள் பழுதடையும் அவதானம் இருக்கும் ஏதேனும் ஒரு இடத்தில் உணவு வகைகளை வைத்தல் கூடாது.

III. சுற்றாடலில் வைக்கப்பட்டுள்ள அனைத்து விதமான உணவு வகைகள் மனித பாவனைக்கு பொருத்தமானதா என்பதில் மிக கவனமாக இருக்க வேண்டும்.

IV. உணவு வகைகளை களஞ்சியப்படுத்தி வைக்கும் போது,போக்குவரத்து செய்யும் போது, வழங்கும் போது மற்றும் வழங்குவதற்காக திறந்து வைக்கப்பட்டிருக்கும் போது உணவு வகைகளை பழுதடையாமல் பாதுகாத்து கொள்ள தேவையான நடவடிக்கைகளை மேற்கொள்ள வேண்டும்.

V. ஆபரணங்கள், கைக்கடிகாரங்கள், குண்டுசிகள், ஊசி போன்ற தீங்கான பொருட்கள் அல்லது தனக்கு சொந்தமான பொருட்கள் பொதிகள் உணவு வகைகளின் பாதுகாப்பிற்கு மற்றும் அவற்றின் உகந்த தண்மைக்கு அச்சுறுத்தல்கள் ஏற்படுமாயின் அவைகளை அணிதல் அல்லது உணவு வகைகளை பயன்படுத்தும் இடங்களுக்கு கொண்டு வருதல் கூடாது.

09. எவரேனும் ஒரு நபர் உணவு வகைகளை சமைப்பதற்காக பயன்படுத்த எண்ணியுள்ள ஏதேனும் ஒரு சுற்றாடலை நித்திரை செய்யும் இடமாக பயன்படுத்தல் கூடாது. இடைக் காற்றோட்டத்தை பெற்றுக் கொள்வதற்காக போதுமான அளவில் இடவசதிகள் இருப்பின் மாத்திரம் இல்லாவிட்டால் உணவு வகைகளை தயார் செய்யும் சுற்றாடலுக்கு அருகில் நித்திரை செய்யும் இடம் ஒன்று இருத்தல் கூடாது.

10. உணவு வகைகளை பயன்படுத்துவது தொடர்பாக ஈடுபட்டிருக்கும் நபர்கள் அனைவரும் உணவு வகைகளின் உகந்த தண்மையை பாதுகாக்கும் வகையில் பணி புரிவதில் நிபுனத்துவம் பெற்றிருத்தல் வேண்டும்.

11. (1) வாகனங்கள் மூலம் உணவு வகைகளை போக்குவரத்து செய்வதற்காக பயன்படுத்தப்படும் பாத்திரங்கள் அல்லது கொள்கலன்கள் உணவு வகைகளை போக்குவரத்து செய்வதற்காக மட்டுமே பயன்படுத்த வேண்டும் அன்றி வேறு பொருட்கள் போக்குவரத்து செய்வதற்காக பயன்படுத்தக் கூடாது.

(2) உணவு வகைகள் அன்றி வேறு பொருட்களை போக்குவரத்து செய்வதற்காக அல்லது வேறு வகையான உணவு வகைகளை போக்குவரத்து செய்வதற்காக பயன்படுத்தப்படும் போக்குவரத்து ஊடகங்கள் அல்லது கொள்கலன்கள் பயன்படுத்தப்படும் சந்தர்ப்பங்களில் தேவை ஏற்படின் மாத்திரம் அவ் உணவு வகைகளை உரிய முறையில் வேறாக்கி வைத்தல் வேண்டும்.

(3) உணவு வகைகள் அன்றி வேறு பொருட்களை போக்குவரத்து செய்வதற்காக அல்லது வேறு வகையான உணவு வகைகளை போக்குவரத்து செய்வதற்காக பயன்படுத்தப்படும் போக்குவரத்து ஊடகங்கள் அல்லது கொள்கலன்கள் அவற்றை போக்குவரத்து செய்த பின்னர் உரிய முறையில் சுத்தம் செய்யப்பட்டு உணவு வகைகளை போக்குவரத்து செய்வதற்காக பயன்படுத்த வேண்டும் இல்லாவிட்டால் உணவு வகைகளை போக்குவரத்து செய்வதற்காக பயன்படுத்தக் கூடாது.

அப்படி இருப்பினும் சமைக்கப்பட்ட உணவு வகைகளை போக்குவரத்து செய்யும் போது வேறாக ஒதுக்கப்பட்ட கொள்கலன்கள் பாவிக்கப்படல் வேண்டும்.

12. போக்குவரத்து ஊடகங்களில் அல்லது கொள்கலன்களில் உணவு வகைகள் பழுதடையாமல் இருப்பதற்கு பாதுகாப்பான முறையில் உணவு வகைகள் வைக்கப்படல் வேண்டும்.

13. உணவு வகைகளை போக்குவரத்து செய்வதற்காக பயன்படுத்தப்படும் போக்குவரத்து ஊடகங்கள் அல்லது கொள்கலன்கள் தேவைப்படின் உரிய வெப்பநிலைக்கு ஏற்ப உணவு வகைகளை வைத்துக்கொள்வதற்கு முடியுமான வகையில் வசதிகள் இருத்தல் வேண்டும் அத்துடன் அவ் வெப்பநிலையை அளவிடுவதற்கு முடியுமானதாகவும் இருத்தல் வேண்டும்.

14. பணியாட்களுக்கு மற்றும் வாடிக்கையாளர்களுக்கு தொடர்புடைய முக்கியமான சுகாதார தகவல்கள் சுற்றாடலில் காட்சிக்கு வைக்கப்படல் வேண்டும்.

15. சுற்றாடலில் தங்குமிட வசதிகள் வழங்கப்பட்டு இருப்பின்

(1). சுற்றாடலில் வாடிக்கையாளர்களுக்கு நித்திரை கொள்வதற்கு ஒதுக்கப்பட்டு உள்ள படுக்கை அறைகளில் நபர் ஒருவருக்கு நித்திரை கொள்வதற்காக ஒதுக்கப்பட்டு உள்ள இட வதியானது ஆகக் குறைந்தது 4 சதுர மீற்றருக்கு குறைவானதாக இருத்தல் வேண்டும். அத்துடன் அனைத்து படுக்கை அறைகளிலும் ஆடைகளை வைப்பதற்கு அலுமாரி ஒன்று அல்லது கெபினட் ஒன்று, துண்டுகள் (டவல்) வைப்பதற்காக இறாக்கை ஒன்று, தங்கும் நபர் அல்லது தங்கும் நபர்களின் உடமைகளை வைப்பதற்கு மேசை ஒன்றும் மற்றும் மலசலகூட வசதிகள் அடங்கிய குளியல் அறை ஒன்றும் இருத்தல் வேண்டும்.

(2). மேலே 15(1) இல் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள ஆகக் குறைந்த இடவசதிக்கு பொருத்தம் அற்ற அளவிலான நபர்கள் ஏதேனும் ஒரு படுக்கை அறையில் நித்திரை கொள்வதற்கு சந்தர்ப்பம் வழங்கக் கூடாது. அப்படி தனி அறை ஒன்றில் நபர் ஒருவருக்கு மேலதிகமாக அல்லது இருவர் தங்கக் கூடிய அறை ஒன்றில் இரண்டு நபர்களுக்கு மேலதிகமாக அல்லது மூவர் தங்கக் கூடிய அறை ஒன்றில் மூன்று நபர்களுக்கு மேலதிகமாக நித்திரை கொள்வதற்கு அனுமதிப்பத்திரதாரர் சந்தர்ப்பம் வழங்கக் கூடாது. அப்படி இருப்பினும் ஏதாவது ஒரு அறையில் நித்திரை கொள்ளும் எவரேனும் ஒரு நபர் 12 வயதுக்கு உட்பட்டவர் ஆயின் இத் துணை விதியில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளதன் பிரகாரம் அந்த நபரை தனி நபர் ஒருவர் என கணக்கில் எடுக்கக் கூடாது.

(3). ஏதேனும் அனுமதிப்பத்திரம் பெறப்பட்ட நிறுவனம் ஒன்றில் உள்ள படுக்கை அறைகளில் உள்ளே ஏதேனும் ஒரு சந்தர்ப்பத்தில்

I. தனி அறை ஒன்றில் ஒரு கட்டிலுக்கு மேற்பட்டதாகவும்,

II. இருவர் தங்கக் கூடிய அறை ஒன்றில் இரட்டை கட்டில் ஒன்று அல்லது தனிக் கட்டில்கள் இரண்டிற்கு மேற்பட்டதாகவும்,

III. மூவர் தங்கக் கூடிய அறை ஒன்றில் இரட்டை கட்டில் ஒன்றும் அத்துடன் தனிக் கட்டில் ஒன்றும் அல்லது தனிக் கட்டில்கள் மூன்றிற்கு மேற்பட்டதாகவும்,

IV. குடும்ப அறை ஒன்று இரட்டை கட்டில்கள் இரண்டும் அத்துடன் தனிக் கட்டில் ஒன்றும் அல்லது இரட்டை கட்டில் ஒன்றும் அத்துடன் தனிக் கட்டில்கள் மூன்றும் அல்லது தனிக் கட்டில்கள் ஐந்திற்கு மேற்பட்டதாகவும் வைத்தல் கூடாது.

(4). அனுமதிப்பத்திரம் பெறப்பட்ட நிறுவனம் ஒன்றில் படுக்கை அறைகளாக குறிப்பிடப்பட்டு ஒதுக்கப்பட்டுள்ள அறைகள் தவிர்ந்து வேறு ஏதேனும் அறைகளில் எவரேனும் நபர்கள் நித்திரை கொள்வதற்கு இடவசதிகள் வழங்கக் கூடாது.

(5). அனுமதிப்பத்திரம் பெறப்பட்ட நிறுவனம் ஒன்றில் தங்கி இருப்பதற்கு வருகைத் தரும் நபர்களின் பெயர், முகவரி மற்றும் அடையாளத்தை பதிவு செய்யும் ஆவணம் ஒன்று அனைத்து அனுமதிப்பத்திரம் பெறப்பட்ட நிறுவனங்களிலும் நடைமுறையில் வைத்திருத்தல் வேண்டும். அத்துடன் தலைவர், அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட ஒரு உத்தியோகத்தர் அல்லது எவரேனும் ஒரு பொலிஸ் உத்தியோகத்தர் பரிசீலனை செய்வதற்காக வினவும் போது அவ் ஆவணங்களை பரிசீலனை செய்வதற்கு தேவையான வசதிகளை ஏற்படுத்திக் கொடுப்பது அனுமதிப்பத்திரதாரரின் கடமையாக இருத்தல் வேண்டும்.

(6). ஏதேனும் தங்கும் இடங்களில் தங்கும் அனைத்து நபர்களும் தமது அடையாளத்தை அனுமதிப்பத்திரதாரருக்கு முன்வைத்தல் வேண்டும். அத்துடன் தங்கும் இடத்தில் நடைமுறைப்படுத்தப்பட்டு உள்ள விருந்தினரை பதியும் ஆவணத்தில் தமது தகவல்களை பதிவு செய்யும் நிரலில் தமது கையொப்பத்தை இடல் வேண்டும். அதேபோன்று தமது அடையாளத்தை சமர்ப்பிக்காத அல்லது விருந்தினரை பதியும் ஆவணத்தில் தமது தகவல்களை பதிவு செய்யும் நிரலில் தமது கையொப்பத்தை இடாத நபர் ஒருவருக்கு அனுமதிப்பத்திரம் பெறப்பட்ட நிறுவனம் ஒன்றில் ஏதேனும் ஒரு பகுதியில் தங்குவதற்கு அனுமதிப்பத்திரதாரர் வசதிகள் செய்யாது இருத்தல் வேண்டும்.

(7). ஏதேனும் தங்கும் இடங்களில் ஒழுக்கத்திற்கு முறனான செயல்களுக்கு பயன்படுத்துவதற்கு சந்தர்ப்பம் வழங்கப்படாமல் இருப்பது அனுமதிப்பத்திதாரரின் கடமை ஆக வேண்டும். எவரேனும் நபர் ஒருவர் தங்கும் இடத்தில் தங்கி இருக்கும் ஏனைய நபர்களின் தங்கும் இடங்களுக்கு அல்லது தங்கும் இடத்திற்கு அருகில் வசிப்பவர்களுக்கு இடையூறுகள் ஏற்படும் விதத்தில் பாடல்கள் பாடுதல் அல்லது சங்கீத உபகரணங்கள் வாசித்தல், குருவட்டு சங்கீத இயந்திரங்கள் செயல்படுத்துதல் அல்லது தேவை அற்ற விதத்தில் சத்தம் இடுதல் போன்றவற்றை செய்தல் கூடாது.

(8). அனுமதிப்பத்திரம் பெறப்பட்ட நிறுவனம் ஒன்றில் அனைத்து படுக்கை அறைகளும் தனி வாடிக்கையாளர் ஒருவர் பயன்படுத்தியதன் பின்னர் வேறு ஒரு வாடிக்கையாளருக்கு பயன்படுத்துவதற்கு வழங்குவதற்கு முன் அவ் படுக்கை அறைகளில் உள்ள கட்டில் விரிப்புக்கள், தலையனை உறைகள், போர்வைகள், துண்டுகள் மற்றும் பாவிக்கப்பட்ட வேறு ஏதேனும் துணி வகைகளை கழுவி சுத்தம் செய்து மற்றும் மலசலகூடங்கள் மற்றும் குளியல் அறைகள் கிருமி நாசினிகள் கொண்டு சுத்தம் செய்யாமல் வேறு வாடிக்கையாளர்களுக்கு பயன்படுத்துவதற்கு வழங்கப்படல் கூடாது.

(9). எவரேனும் வாடிக்கையாளர் ஒருவர் தங்கி இருக்கும் சந்தர்ப்பத்தில் கூட அனைத்து படுக்கை அறைகளிலும் உள்ளமலசலகூடங்கள் மற்றும் குளியல் அறைகள் கிருமி நாசினிகள் கொண்டு தினந்தோறும் சுத்தம் செய்யப்படல் வேண்டும்.

(10). எவரேனும் வாடிக்கையாளர் ஒருவருக்கு படுக்கை அறையை பயன்படுத்துவதற்கு சந்தர்ப்பம் அளிப்பதற்கு முன் அவ் அறையில் உள்ள யன்னல்கள் ஆகக் குறைந்தது 4 மணித்தியாலங்களாவது முழுமையாக திறந்து வைத்தல் வேண்டும். அறையில் உள்ள யன்னல்களை திறந்து வைத்தலானது அறை குளிரூட்டப்பட்ட சந்தர்ப்பத்தின் கீழ் பொருத்தம் அற்றது.

(11) பெற்றோர்கள் அல்லது சட்ட ரீதியான பாதுகாவலர்கள் இல்லாது வேறு எவரேனும் ஒரு நபருடன் சிறுபிள்ளைகளை ஒரு படுக்கை அறையில் தங்குவதற்கு வசதிகள் வழங்கப்படல் கூடாது.

16. இத்துணை விதியின் பிரகாரம் வழங்கப்பட்டுகின்ற அனைத்து அனுமதிப்பத்திரங்களும் உரிய கால எல்லைக்கு முன்பாக தடை செய்யப்படாவிடின் அவ் அனுமதிப்பத்திரங்கள் எந்த வருடத்திற்கு உரியனவையோ அந்த வருடத்தின் திசெம்பர் மாதம் 31 ஆம் திகதியுடன் முடிவடையும்.

17. இத்துணை விதியின் பிரகாரம் அனுமதிப்பத்திரத்திற்கு உட்பட்ட அனைத்து சுற்றாடல்களிலும் இத் துணை விதியின் சிங்கள, தமிழ் மற்றும் ஆங்கில பிரதிகள் ஒவ்வொன்று பிரகாரம் பொது மக்களுக்கு தெளிவாக தெரியக்கூடிய இடத்தில் காட்சிக்கு வைக்கப்பட்டு இருத்தல் வேண்டும்.

18. இத்துணை விதியின் பிரகாரம் அனுமதிப்பத்திரம் வழங்கப்பட்டு இருக்கும் ஏதேனும் உணவகங்கள் (ஹோட்டல்கள்) நடாத்தப்படும் சுற்றாடலின் கீழ் இத் துணை விதியின் ஏதேனும் பிரிவுகளின் விதிமுறைகளை மீறினால் அல்லது முறனாக செயற்படும் சந்தர்ப்பங்களில் குறிப்பிட்டு இருக்கும் திகதிக்கு முன்னர் அவ் இடத்தை அப் பிரிவுகளில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள நியமங்களுக்கு அமைவான நிலமைக்கு கொண்டு வருவதற்கு தேவையான அனைத்து நடவடிக்கைகளையும் செயல்படுத்தும் பொருட்டு அனுமதிப்பத்திரதாரருக்கு அறிவுருத்துவதற்கு அறிவித்தல் ஒன்று தலைவரினால் அவ் அனுமதிப்பத்திரதாரருக்கு கையளிப்பதற்கு நடவடிக்கைகள் எடுக்கப்படல் வேண்டும். அத்துடன் அது தொடர்பாக அவ் அறிவுருத்தளில் வழங்கப்படும் கால எல்லை ஆகக்கூடியது 30 நாட்களுக்கு மேற்படாது இருத்தல் வேண்டும்.

19. மேலே 18 ஆம் பிரிவில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளதன் பிரகாரம் அறிவித்தல் பெற்ற ஏதேனும் ஒரு அனுமதிப்பத்திரதாரரால் அவ் அறிவித்தலில் குறிப்பிட்டு குறிப்பிடப்பட்டுள்ள திகதிக்கு முன் அவ் அறிவித்தலில் குறிப்பிடப்பட்டிருக்கும் விதத்தில் செயல் படுதல் வேண்டும். அனுமதிப்பத்திரதாரரால் கேட்டுக்கொள்ளப்படும் நியாயமான எழுத்து மூலமான வேண்டுகோளுக்கு இணங்க அவ் அறிவித்தலில் குறிப்பிட்டு குறிப்பிடப்பட்டுள்ள கால எல்லையை நீடிப்பதற்கு தலைவருக்கு அதிகாரம் இருத்தல் வேண்டும். அதன் பிரகாரம் வழங்கப்படும் கால எல்லை 14 நாட்களுக்கு மேற்படாத கால எல்லையாக இருத்தல் வேண்டும்.

20. மேலே 18 ஆம் பிரிவில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளதன் பிரகாரம் அறிவித்தல் பெற்ற ஏதேனும் ஒரு அனுமதிப்பத்திரதாரரால் அவ் அறிவித்தலில் குறிப்பிட்டு குறிப்பிடப்பட்டுள்ள திகதி அல்லது நீடிக்கப்பட்டுள்ள திகதிக்கு முன் அவ் அறிவித்தலில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விதத்தில் செயல்படுதலில் இருந்து விலகி இருப்பின் அச்சந்தர்ப்பத்தில் அந் நபருக்கு வழங்கப்பட்டு இருக்கும் அனுமதிப்பத்திரத்தை தலைவர் முலம் இரத்து செய்யப்படல் சட்ட ரீதியான நடவடிக்கை ஆகும்.

21. தலைவர் அல்லது சுகாதார வைத்திய அதிகாரி அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகர் அல்லது தலைவர் மூலம் அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட உத்தியோகத்தர் ஒருவர் மூலம் பரிசீலனை செய்யும் நோக்கமாக ஏதேனும் ஒரு சுற்றாடலில் இருக்கும் உணவு வகைகளை, வேறு ஏதேனும் பொருட்களை அல்லது திரவங்களை, தேவைக்கு ஏற்ப அதன் பெருமதியை கொடுத்து விலைக்கு வாங்குவது சட்டப்படி நடவடிக்கை ஆகும் இல்லவிட்டால் எவரேனும் ஒரு அனுமதிப்பத்திரதாரர் அவ் விலைக்கு வாங்குவதை அல்லது பெற்றுக்கொள்வதை நிராகரித்தல் அல்லது அதற்கு தடையாக இருத்தல் செய்யப்படல் கூடாது.

22. இத்துணைவிதியின் பிரிவுகளை பரிசீலனை செய்வதற்கு தலைவர் அல்லது சுகாதார வைத்திய அதிகாரி அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகர் அல்லது தலைவரினால் அதிகாரமளிக்கப்பட்ட உத்தியோகத்தர் ஒருவருக்கு வேண்டிய சாதாரண நேரங்களில் அதிகாரம் உண்டு அத்துடன் அதற்காக அனுமதிப்பத்திரதாரர் தேவைப்படும் அனைத்து நியாயமான உதவிகளையும் செய்து கொடுத்தல் வேண்டும்.

23. இத்துணை விதியின் பிரகாரம் பெற்றுக்கொள்ள வேண்டிய அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்று இல்லாமல் சுற்றாடலை நடத்திச் செல்லல் அல்லது துணை விதியில் குறிப்பிடப்பட்டிருக்கும் ஏதேனும் ஒரு விதிமுறையை மீறும் பட்சத்தில் குற்றமாக கருதப்படும் அத்துடன் அக் குற்றம் தொடர்பில் உரிய நீதிமன்ற அதிகாரங்களைக் கொண்ட நீதிமன்றம் ஒன்றின் மூலம்

குற்றத்திற்கு குற்றவாளி ஆக்கப்பட்டு அதன் பின்னர் அக் குற்றம் தொடர்பாக 1987ஆம் ஆண்டு 15 ஆம் இலக்க பிரதேச சபை சட்டத்தின் 122(2) உட்பிரிவின் பிரகாரம் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள தண்டப்பணம் செலுத்துவதற்கு உட்படுத்தப்படுவார். அக் குற்றம் தொடர்பில் உரிய அதிகாரங்களை உடைய நீதிமன்றம் ஒன்றின் மூலம் குற்றத்திற்கு குற்றவாளி ஆக்கப்பட்டதன் பின்னர் தண்டப்பணம் செலுத்துவதற்கு ஆளாக்கப்பட்ட நபர் ஒருவர் அதை முறித்தல் அல்லது மீறல் மேலும் தொடர்ச்சியாக ஈடுபட்டுக்கொண்டு செல்வார் ஆயின் அம் மீறல் தொடர்பாக அவதானம் செலுத்தி தலைவர் மூலம் அல்லது சுகாதார வைத்திய அதிகாரி மூலம் அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகர் மூலம் எழுத்து மூலமான அறிவித்தல் ஒன்று கையளிக்கப்படல் வேண்டியதுடன் அதன்பின்னரும் மீறல் தொடர்ந்து தொடர்ச்சியாக நடைபெறும் ஒவ்வொரு நாள் ஒன்றுக்கும் மேற்குறிப்பிடப்பட்டுள்ள பிரிவின் பிரகாரம் மேலதிகமான தண்டப்பணம் அறவிடுவதற்கு உட்படுத்தப்படுவார்.

24. இத்துணைவிதியில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள சொற்கள் தொடர்பாக தெளிவுகளுக்கான தேவை ஏற்படும் சந்தர்ப்பம் தவிர்ந்த

“தலைவர்” என்று அழைக்கப்படுபவர் இப் பிரதேச சபையின் தற்போதைய தலைவர் பதவியை வகிக்கும் நபர் அல்லது அப் பதவியின் செயற்பாடுகளை மேற்கொள்ளும் நபர் ஆவதுடன்,

“பிரதேச சபை” என்று அழைக்கப்படுவது கலிகமுவ பிரதேச சபை ஆவதுடன்,

“சுகாதார வைத்திய அதிகாரி” என்று அழைக்கப்படுபவர் தற்போது இப் பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்தினுள் அமைந்துள்ள ஏதேனுமொரு சுகாதார வைத்திய அதிகார பிரிவினுள் அப் பதவியில் கடமை புரியும் நபர் ஆவதுடன்,

“பொது சுகாதார பரிசோதகர்” என்று அழைக்கப்படுபவர் தற்போது இப் பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்தினுள் அமைந்துள்ள ஏதேனுமொரு சுகாதார பரிசோதகர் பிரிவினுள் அப் பதவியில் கடமை புரியும் நபர் ஆவதுடன்,

“அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட உத்தியோகத்தர்” என்று அழைக்கப்படுபவர் தற்போதைய தலைவர் மூலமாக எழுத்து மூலமாக அதிகாரங்கள் கையளிக்கப்பட்டுள்ள ஏதேனும் ஒரு உத்தியோகத்தர் ஆவதுடன்,

“அனுமதிப்பத்திரதாரர்” என்று அழைக்கப்படுபவர் இத்துணைவிதியின் பிரகாரம் அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்றை பெற்றுக்கொண்டுள்ள ஒரு நிறுவனம் அல்லது ஒரு நபர் ஆவதுடன்,

“பூச்சிநாசினி” என்று அழைக்கப்படுவது இலங்கையின் பூசிசிநாசினிகள் பதிவாளரினால் அனுமதி வழங்கப்பட்டுள்ள பூச்சிநாசினி வகைகள் ஆவதுடன்,

“சுத்தம் செய்தல்” என்று அழைக்கப்படுவது மண், தேங்கியுள்ள உணவுத் துண்டுகள், குப்பைகள், கிறீஸ் அல்லது வேறு தீங்கு விளைவிக்கும் வெளிப் பொருட்களை அகற்றும் நடவடிக்கைகள் ஆவதுடன்,

“உணவு பழுதடைதற் காரணிகள்” என்று அழைக்கப்படுவது உணவு வகைகளின் பாதுகாப்பிற்கு அல்லது உகந்த தண்தைமக்கு தீங்கு விளைவிக்கக்கூடிய ஏதேனுமொரு உயிரியல் காரணிகள், இரசாயனவியல் காரணிகள் அல்லது வெளிப் பொருட்கள் அல்லது வேறு ஏதேனும் பொருட்கள் ஆவதுடன்,

“உணவு பழுதடைதல்” என்று அழைக்கப்படுவது மறக்கரி மற்றும் பழ வகைகளில் உணவு பழுதடைதற் காரணிகள் உட்புகுதல் அல்லது ஏற்படுதல் ஆவதுடன்,

“கிருமிநாசினிகள்” என்று அழைக்கப்படுவதுஉணவு வகைகளின் பாதுகாப்பு அல்லது உகந்த தண்மையை குறைக்காத வகையில் சூழலில் காணப்படும் நுன்னங்கிகளின் அளவு இரசாயனப் பொருட்களைக் கொண்டு அல்லது பௌதிக முறை ஒன்றின் மூலம் குறைக்கும் நடவடிக்கைகள் ஆவதுடன்,

“உணவு வகைகளின் சுகாதாரம்” என்று அழைக்கப்படுவதுஉணவு வகைகளின் செயல் முறையின் அனைத்து நிலைகளிலும் உணவு வகைகளின் பாதுகாப்பான நிலை மற்றும் உரிய தரத்தில் உள்ளன என்று உறுதிப்படுத்தலுக்காக தேவையான அனைத்து நிபந்தனைகளும், நடவடிக்கைகளும் மற்றும் பயிற்சிகளும் ஆவதுடன்,

“தீங்கு விளைவித்தற் காரணிகள்” என்று அழைக்கப்படுவது ஏதேனுமொரு சுகாதார கேடு விளைவிப்பதற்கான வசதிகள் உள்ளதுவானதும் உணவு வகைகளுக்கு சம்பந்தமான ஏதேனும் உயிரியல் காரணிகள், இரசாயனவியல் காரணிகள் அல்லது பௌதிகவியல் காரணிகள் அல்லது அது போன்ற நிலமைகள் ஆவதுடன்,

“உணவு வகைகளை உள்ளீடு செய்பவர்” என்று அழைக்கப்படுபவர் உணவு வகைகள் , உணவு வகைகளை கையாள்வதற்கு உபயோகிக்கும் உபகரணங்கள் மற்றும் கருவிகள் அல்லது உணவு வகைகள் வைக்கப்பட்டிருக்கும் மேற்பரப்புடன் நேரடியாக தொடர்பு பட்டிருக்கும் நபர் ஆவதுடன்,

உணவு வகைகளின் பாதுகாப்பு” என்று அழைக்கப்படுவது உணவு வகைகள் தயாரித்தல், செயலாக்கம் செய்தல், உற்பத்தி செய்தல், களஞ்சியப்படுத்தி வைத்தல், விநியோகம் செய்தல், போக்குவரத்து செய்யும் சந்தர்ப்பங்களில் அல்லது உணவு வகைகளை உண்ணும் சந்தர்ப்பங்களில் வாடிக்கையாளருக்கு ஏதேனுமொரு தீங்கு விளைவிக்கும் காரணிகள் ஏற்படாமல் தடுக்கும் செயல் ஆவதுடன்,

“குடி நீர்” என்று அழைக்கப்படுவது நோய்களை ஏற்படுக்கூடிய அல்லது உடலுக்கு தீங்கு விளைவித்து உடல்ரீதியாக பாதிப்புக்களை ஏற்படுத்தக்கூடிய விதத்திற்கு போதுமான அளவில் மாசுகள் அற்ற மற்றும் உள்ளடங்கியுள்ள பற்றீரியாக்களின் அளவு மற்றும் உள்ளடங்கியுள்ள இரசாயனப்பொருட்களின் அளவுகள் தேசிய தரநிலைகளுக்கு அமைவானதாக இருக்கும் தண்ணீரைக் குறிப்பதுடன்,

“உணவு வகைகள்” என்று அழைக்கப்படுவது மனிதர்கள் உண்ணும் உணவு வகைகள் அல்லது பாணங்கள் விதத்தில் பயன்படுத்துவதற்கு ஏற்ற விதத்தில் உள்ள இறக்குமதி செய்யப்பட்ட, உற்பத்தி செய்யப்பட்ட, விற்பனைக்காக வைக்கப்பட்டு உள்ள, விற்பனை செய்யப்பட்ட அல்லது குறிப்பிட்ட ஏதேனும் பொருட்களாக இருத்தல் என கருதப்படுவதுடன் அத்துடன் உணவு கலவையின் போது அல்லது உணவு வகைகளை தயார் செய்யும் போது சாதாரணமாக எடுக்கப்படும் அல்லது பயன்னடுத்தப்படும் ஏதேனுமொரு பொருள் ஆவதுடன்,

“உணவகங்கள் (ஹோட்டல்கள்)” என்று அழைக்கப்படுவது ஆகக் குறைந்தது ஒரு பிரதான வேலை உணவை வழங்கும் தங்குமிட வசதிகள் அடங்கிய அல்லது இல்லாத பொது மக்களுக்கு உணவு வகைகள் குடிபாண வகைகள் விற்பனை செய்யும் நிறுவனங்கள் என்று பொருள்படும்,

“சாதரன நேரம்” என்று அழைக்கப்படுவது அனுமதிப்பத்திரம் பெறப்பட்ட பணிகள் அல்லது அதற்கு உரிய பணிகளில் ஈடுபடும் நேரத்தை குறிப்பதுடன்,

25. இத் துணைவிதியின் சிங்கள, தமிழ் மற்றும் ஆங்கில மொழிபெயர்ப்புக்களுக்கிடையே இணக்கப்பாடுகள் இல்லாவிட்டால் சிங்கள மொழி விதி அமுலில் இருக்கும்.

முதலாம் அட்டவணை

…………………. ஆம் ஆண்டிற்கான வியாபார அனுமதிப்பத்திரத் பெற்றுக்கொள்வது தொடர்பான விண்ணப்பப்படிவம்

1. விண்ணப்பதாரரின் பெயர் :-
2. தனிப்பட்ட முகவரி :-
3. தேசிய அடையாள அட்டை இலக்கம் :-
4. தொலைபேசி இலக்கம் :- கையடக்க :- நிரந்தர :-
5. விற்பனை வியாபாரத்தின் சுபாவம் :-
6. ஆரம்பிக்கப்பட்ட வருடம் :-
7. வியாபார நிலையத்தின் முகவரி :-
8. கிராம அலுவலர் பிரிவு :-
9. மதிப்பீட்டு வரி இலக்கம் :-

10. வியாபாரம் புதிதாக ஆரம்பிக்கப்பட்டதாயின் முன் அனுமதி பெறப்பட்டு இருக்கிறதா இல்லையா :- (முன் அனுமதி பெறப்பட்டு இருப்பின் பிரதி ஒன்று இணைக்கப்படுதல் வேண்டும்)
11. வியாபார பெயர் பதிவு பெற்றிருந்தால் அதன் குறிப்பு இலக்கம் :-
12. வியாபார நிலையத்தின் முகாமையாளர் அல்லது பிரதிநிதியின் :-
    I. பொயர் மற்றும் தனிப்பட்ட முகவரி :-
    II. தேசிய அடையாள அட்டை இலக்கம் :-
    III. தொலைபேசி இலக்கம் :- கையடக்க :- நிரந்தர :-

மேலே வழங்கப்பட்டுள்ள தகவல்கள் உண்மையானவை மற்றும் சரியானவை என உறுதி கூறுகின்றேன்.

மேலே வழங்கப்பட்டுள்ள தகவல்களில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள கைத்தொழில், வியாபாரம் நடாத்திக்கொண்டு செல்லும் இடத்திற்காக .... வருடம் தொடர்பாக வியாபார அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்றை வழங்குமாறு கேட்டுக் கொள்கிறேன். இது தொடர்பாக உள்ள சட்டதிட்டங்களுக்கு நான் உடந்தைப் படுகின்றேன்.

திகதி :- ....

…………………….
விண்ணப்பதாரர்

அலுவலக பயன்பாட்டிற்காக

வருமான பரிசோதகர்,

பின்புறத்தில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விண்ணப்பப்படிவத்திற்கு ஏற்ப வியாபார அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்று வழங்குவதற்கான உங்கள் கவனிப்புக்கள் மற்றும் சிபாரிசுகளை வெகு விரைவாக எனக்கு அறியத் தரும்படி கேட்டுக்கொள்கின்றேன்.

திகதி :- ....

………………………….
செயலாளர்.

செயலாளர்,

அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்றை வழங்குவதற்கு சிபாரிசு செய்கின்றேன். / செய்யவில்லை

திகதி :- ....

……………………...
வருமான பரிசோதகர்.

சுகாதார வைத்திய அதிகாரி,

பின்புறத்தில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள விண்ணப்பப்படிவத்திற்கு ஏற்ப வியாபார அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்று வழங்குவதற்கான உங்கள் கவனிப்புக்கள் மற்றும் சிபாரிசுகளை வெகு விரைவாக எனக்கு அறியத் தரும்படி கேட்டுக்கொள்கின்றேன்.

திகதி :- ....

………………………….
செயலாளர்.

சுகாதார வைத்திய அதிகாரி,

துணைவிதியின் பிரகாரம் மற்றும் சட்ட விதிமுறைகளுக்கு அமைய தேவையான தகுதிகள் அனைத்தும் பூர்த்தி செய்யப்பட்டுள்ளன. அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்று வழங்குவதற்கு சிபாரிசு செய்வதற்காக அறிக்கைகளை முன்வைக்கின்றேன்.

திகதி :- ....

…………………………….
பொது சுகாதார பரிசோதகர்.

செயலாளர்,

மேற்குறிப்பிடப்பட்ட விண்ணப்பப்படிவம் தொடர்பான சுற்றாடல் பகுதிக்கு அனுமதிப்பத்திரம் ஒன்றை வழங்குவதற்கு சிபாரிசு செய்கின்றேன். /செய்யவில்லை. (செய்ய வில்லை எனின் அதற்கான உரிய காரணங்களை தெரியப்படுத்துவும்)

திகதி :- ....

.....……………………….

சுகாதார வைத்திய அதிகாரி.

(பதவி முத்திரை)

இரண்டாவது அட்டவணை

புகைப்படம்

உணவகங்ளில் (ஹோட்டல்களில்) பணிபுரிபவர்களுக்கு வழங்கப்படும் வைத்திய சான்றிதழ்

…………………….. பிரதேசத்தின் சுகாதார வைத்திய அதிகாரி ……………………………….. ஆகிய நான் தேசிய அடையாள அட்டை இலக்கம் …………………………………. உடைய …………………………………….. திரு / திருமதி , உரிய முறையில் ஆய்வுகூட பரிசோதனைகளுக்கு உட்படுத்தப்பட்டதன் பின் உடல் ரீதியாக பரிசோதனைகள் செய்யப்பட்டதன் பின்னர் அவர் உணவு வகைகளுக்கு அச்சுறுத்தல்கள் அல்லது எதிர்கால அச்சுறுத்தல்கள் ஏற்படுத்துவதற்கு ஏதுவான பரவும் நோய்களினால் அல்லது ஏதேனும் நோய் காவிகளினால் பீடிக்கப்பட்டவர் அல்ல என்றும் அவர் புன்கள், தோல் நோய்கள் அல்லது வயிற்றுப்போக்கு போன்ற நோய் நிலமைகள் அற்றவர் என்பதை உறுதிப் படுத்துகின்றேன்.

......……………………….

திகதி :- ....

சுகாதார வைத்திய அதிகாரி

(பதவி முத்திரை)

12 - 679/15

கலிகமுவ பிரதேச சபை

தனியார் கிணறுகள் தொடர்பான துணைவிதி

1987 ஆம் ஆண்டின் 15 ஆம் இலக்க பிரதேச சபைகள் சட்டத்தின் 126 ஆவது பிரிவினோடு கூறக்கூடிய சட்டத்தின் 122 ஆவது பிரிவில் பிரதேச சபைக்கு கிடைத்துள்ள அதிகாரங்களின் பிரகாரம் கலிகமுவ பிரதேச சபையினால் உருவாக்கப்பட்ட மற்றும் 2019.07.09 ஆந் திகதியன்று நடைபெற்ற பொதுச்சபையின் அங்கீகாரம் பெற்ற இங்கு கீழ் காணப்படும் கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பரப்பினுள் தனியார் கிணறுகள் தொடர்பான துணைவிதி, 1989 ஆம் ஆண்டின் 12 ஆம் இலக்க மாகாண சபை (இடை விதிகள்) சட்டத்தின் 2 ஆவது பிரிவினோடு கூறக்கூடிய மேற்குறிப்பிட்ட பிரதேச சபை சட்டத்தின் 123 (1) ஆம் பிரிவின் பிரகாரம் சப்பிரகமுவ மாகாண சபையின் ஆளுனர் தம்ம திசாநாயக ஆகிய என்னால் அங்கீகரிக்கப்பட்டுள்ளது என்பதையும், இந்த அறிவித்தல் வர்த்தமானியில் வெளியிடப்படும் தினத்திலிருந்து அதன் துணைவிதி கலிகமுவ பிரதேச சபை எல்லைக்குள் அமுலாக்கப்படும் என்பதையும் இத்தால் அறிவிக்கப்படுகின்றது.

தம்ம திசாநாயக,

ஆளுனர்,

சப்பிரகமுவ மாகாணம்.

சப்பிரகமுவ மாகாண சபை,

2019, ஒற்றோபர் 30.

கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பிரதேசத்தில் தனியார் கிணறுகள் தொடர்பான துணைவிதி

1. கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பிரதேசத்தில் நிர்மாணிக்கப்பட்டு பேணப்படும் தனியார் கிணறுகளை பொது சுகாதாரத்துடனும், பாதுகாப்பாகவும் பேணுவதற்கு தேவையான ஒழுங்குபடுத்தல் கருமங்களும், கிணறுகளை பராமரிப்பதற்கு தேவையான தராதரங்களை விதித்தலும் உள்ளிட்ட தனியார் கிணறுகளை முறைமை படுத்தவதற்காக இந்த துணைவிதி விதிக்கப்படுகிறது.

2. இந்த துணைவிதி கலிகமுவ பிரதேச சபையின் தனியார் கிணறுகள் தொடர்பான துணைவிதி என அழைக்கப்படும்.

3. எவராவது ஒரு நபர் கலிகமுவ பிரதேச சபை அதிகாரப் பிரதேசத்தில் (இதன் பின்னர் அதிகாரப் பிரதேசமாக அடையாளம் காணப்படும்) குடிப்பதற்கோ, வேறு தேவைகளுக்கு தண்ணீரை பெறுவதற்காக பேணப்படும் அவ்வாறு பேணப்படும் அனைத்து தனியார் கிணறுகளும் தவிசாளரால் அதற்காக நிச்சயிக்கப்பட்டு அதிகாரம் வழங்கப்பட்டு, நிர்மாணத்துக்கு அங்கீகரிக்கப்பட்ட வரைபடத்தில் விபரிக்கப்பட்டு இருந்தால் தவிர, எந்தவொரு நபரும் கிணற்றை நிர்மாணிக்க கூடாது.

4. கிணற்றை நிர்மாணிப்பதற்கான இடம் கழிவுக் குழி அல்லது வேறு முறையிலான கழிவு உறிஞ்சுவதற்காக தயாரிக்கப்பட்டுள்ள இடத்திலிருந்து அல்லது கழிவு அகற்றப்படும் கானிலிருந்து அல்லது மலசலகூட குழியிலிருந்து 15.25 மீற்றர் ஆக குறைந்த தூரத்தில் அமைக்க முடியுமாயின் தவிர, கிணறு நிர்மாணிக்கப்பட்டு பேணி செல்லும் கருமத்துக்கு தவிசாளரால் அங்கீகாரம் வழங்க முடியாது.

5. குடிப்பதற்காகவோ அல்லது வேறு வீட்டு கருமங்களுக்காக கிணறு நிர்மாணிக்கப்பட்டள்ள சந்தர்ப்பத்தில் அந்த கிணற்றிலிருந்து 15.25 மீற்றர் எல்லைக்குள் யாராவது எவரும் பின்வரும் நடவடிக்கைகள் மேற்கொள்ளப்பட கூடாது.

   I. மலசலகூட அல்லது சலகூட குழிகளை நிர்மாணித்தல்.

   II. கழிவுக் குழி நிர்மாணித்தல்.

   III. கழிவு அகற்றலுக்கான குழி, கான் அல்லது அதற்கு சமமான பெறுபேறு வரும் முறையிலான அகற்றலுக்கான இடத்தை நிர்மாணித்தல் அல்லது பேணுதல்.

   IV. கால்நடை பண்ணை அல்லது கால்நடை பண்ணையால் வெளியேற்றப்படும் கழிவுகள் சேரும் இடத்தை பேணுதல்.

   V. ஏதாவது இரசாயன பொருள் நிலத்தில் ஊற கூடியவாறு நடவடிக்கை எடுக்கும், ஏதாவது தன்மையுள்ள நடவடிக்கை மேற்கொள்ளுதல் அல்லது ஈடுபடுத்துதல்.

   VI. கிணற்றின் எல்லையிலிருந்து 15.25 மீற்றர் தூரத்தில் ஏதாவதொரு சுரங்கம், குழி உருவாகக்கூடிய முறையில் செயற்படுதல்.

6. இந்த துணைவிதி அமுலுக்கு வரும் திகதியில் இம்புல்பே பிரதேச சபை அதிகாரப் பிரதேசத்தில் குடிப்பதற்காகவோ அல்லது வேறு வீட்டு கருமங்களுக்காக நீரை பெற்று கொள்வதற்கான அனைத்து கிணறுகள் மற்றும் இந்த துணைவிதியின் கீழ் தவிசாளரால் அங்கீகரிக்கப்படும் அனைத்து கிணறுகளும் இதன் கீழ் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள முறையில் பாதுகாப்பாக பேணப்பட வேண்டும்.

   I. ஏதாவது தூரத்திலிருந்து கிணற்றுக்கு மேற்புறமாக நீர் வழிந்தோடுதலை தவிர்ப்பதற்காகவும், கிணற்றை பாவிப்போருக்கு பாதுகாப்பு ஏற்படுத்த கூடியவாறு ஆக குறைந்தது 1.5 மீற்றர் உயரத்துக்கு கிணற்றை சுற்றி சுவர் நிர்மாணிக்கப்பட வேண்டும்.

   இருந்த போதிலும் கிணற்றின் தரை மேற்புறம் கொங்கிரீட் கூரை போடப்பட்டு மூடப்பட்டுள்ள சந்தர்ப்பத்தில் மேற்குறித்த உயர அளவு தரையின் அமைப்புக்கேற்ப தீர்மானிக்கப்படுவது சட்டபூர்வமானதாகும்.

   II. கிணற்றின் அந்தத்திலிருந்து 4.5 மீற்றருக்கு குறைந்த தூரத்திலிருந்து நிலத்தின் மேற்புற நீர் கிணற்றில் கசிவதனை தடுக்க கூடியவாறு நடவடிக்கைகள் மேற்கொள்ளப்பட்டிருக்க வேண்டும்.

III. கிணற்றின் அமைவிடம் காணி எல்லையிலிருந்து 4.5 மிற்றரை விடவும் தூரத்தில் இருக்க வேண்டும்.

IV. கிணற்றுடன் இணைந்ததாக உள்ள தரை. தரை மட்டத்திலிருந்து 3 மீற்றரை விடவும் குறைந்த ஆழத்தில் நிலக்கீழ் நீர் கசிவதனை தவிர்ப்பதற்கு தேவையான நடவடிக்கைகளை எடுத்திருத்தல்.

V. கிணறு நல்ல பராமரிப்பில் பேணப்படுதல் மற்றும் கிணறு அமைந்துள்ள தரையின் 15.25 மீற்றருக்கு அண்மித்த தூரத்தில் உள்ள கான் உரிய பாராமரிப்பில் பேணப்பட வேண்டும்.

VI. கிணற்று நீரின் தூய்மைக்காக சுகாதார வைத்திய அதிகாரி அல்லது பொது சுகாதார பரிசோதகரால் வழங்கப்படும் ஆலோசனைகளுக்கு அமைய நீர் இறைத்தல் மற்றும் சந்தர்ப்பத்துக்கு ஏற்றவாறு மேற்கொள்ளப்பட வேண்டிய சுகாதார பாதுகாப்பு நடவடிக்கைகளின் கீழ் பேணப்பட வேண்டும்.

VII. குடிநீரை பெற்று கொள்ளும் கிணறாக இருந்தால், கிணற்றின் அமைவிடத்திலிருந்து 4.5 மீற்றர் எல்லைக்குள் எந்தவிதமான துணி அல்லது வேறு ஏதாவது இரசாயன பொருட்களை பாவித்து மேற்கொள்ளப்படும் கழுவும் செயற்பாடுகள் மேற்கொள்ளப்படாதவாறு பேணப்படுதல்.

VIII. வெளியிலிருந்து எந்த பொருட்களும் கிணற்றில் இலகுவாக விழாதவாறு பொருத்தமான மூடி இடப்பட்டு மூட கூடியவாறு பேணுதல்.

7. இந்த துணைவிதியின் கீழான ஏற்பாடுகளுக்கு அமைவாக கிணறு அல்லது கிணற்றுக்கு தாக்கம் செலுத்தக்கூடிய வேறு வகையான செயற்பாடுகள் இருக்கிறதா என பரிசீலிப்பதற்காக மு.ப 6.00 தொடக்கம் பி.ப 6.00 வரையான காலத்தில் தவிசாளர் அல்லது தவிசாளரால் அதிகாரம் அளிக்கப்படும் அலுவலர், சுகாதார வைத்திய அதிகாரி, பொது சுகாதார பரிசோதகர் வளாகத்தில் நுழைதல் மற்றும் பரசீலிப்பதற்கான மாதிரிகளை பெறுதல் சட்டபூர்வமானதாகும்.

8. பிரதேச சபை அதிகாரப் பிரதேசத்தில் இந்த துணைவிதியின் ஏற்பாடுகளுக்கு ஏற்றவாறு இல்லாத கிணறுகள் பேணப்பட்டு வரும் சந்தர்ப்பத்தில் அல்லது கிணற்று நீர் பொது சுகாதாரத்துக்கு பாதிப்பு ஏற்படுத்தும் விதமான செயற்பாட்டில் இருக்கும் சந்தர்ப்பத்தில், அவ்வாறு பேணப்படும் அல்லது செயற்படுத்தும் நபருக்கு, துணைவிதிக்கு அமைவாக இருப்பதற்காக வழங்க வேண்டிய நியாயமான காலத்தை அறிவித்து மேற்கொள்ள வேண்டிய நடவடிக்கைகள் தொடர்பில் தவிசாளரால் அறிவித்தல் ஒப்படைக்கப்பட வேண்டும்.

9. மேலே 8 ஆவது பிரிவின் கீழ் அறிவித்தல் ஒப்படைக்கப்பட்டுள்ள போது அதற்கு அமைவாக மாற்றுவதற்காக மேலதிக காலம் கோரப்பட்டால் அதற்காக தவிசாளரால் மேலதிக காலம் வழங்கலாம் என்பதுடன் அவ்வாறு வழங்கப்படும் காலம் 30 நாட்களை விடவும் கூடுதலானதாக இருக்க கூடாது.

10. இந்த துணைவிதியின் 8 ஆவது பிரிவின் கீழான அறிவித்தலுக்கு அமைய நடவடிக்கை மேற்கொள்ளாமை தவறாகும் என்பதுடன், அந்த தவறு தொடர்பில் நீதிவான் நீதிமன்றத்தால் குற்றவாளியாக்கப்பட்ட பின்னர் 1987 / 15 ஆம் இலக்க பிரதேச சபை சட்டத்தின் 122(2) பிரிவின் கீழ் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள தண்டனைக்கும், அந்த தவறை தொடர்ந்தும் மேற்கொள்ளும் போது அதற்று உரியதான மேலதிக தண்டனைக்கும் உட்பட வேண்டும்.

11. இந்த துணைவிதியின், சொற்பதங்கள் தொடர்பில் பொருள்கோடல் தேவையென்றால் தவிர,

"தவிசாளர்" என்பது, இந்த பிரதேச சபையின் நிகழ்கால தவிசாளராக பதவி வகிக்கும் நபர் அல்லது அந்த பதவியின் கருமங்களை நிறைவேற்றுபவர் எனவும்,

"பிரதேச சபை" என்பது, கலிகமுவ பிரதேச சபை எனவும்,

"சுகாதார வைத்திய அதிகாரி" என்பது, நிகழ்கால பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்திலுள்ள ஏதாவது சுகாதார வைத்திய அலுவலர் பிரிவில் அந்த பதவி வகிக்கும் நபர் எனவும்,

"பொது சுகாதார பரிசோதகர்" என்பது, நிகழ்கால பிரதேச சபையின் அதிகாரப் பிரதேசத்திலுள்ள ஏதாவது பொது சுகாதார பரிசோதகர் பிரிவில் அந்த பதவி வகிக்கும் நபர் எனவும்,

"அதிகாரம் பெற்ற அலுவலர்" என்பது, நிகழ்கால தவிசாளரால் எழுத்துமூல அதிகாரம் அளிக்கப்பட்ட யாராவது அலுவலர் எனவும்,

கருத்தாகும்.

12. இந்த துணைவிதியின் சிங்கள, தமிழ், ஆங்கில மொழி பதங்களுக்கிடையில் ஏதாவது முரண்பாடுகள் ஏற்பட்டால் சிங்கள மொழி பதமே வலுவானதாகும்.

12 - 679/16

இலங்கை அரசாங்க அச்சுத் திணைக்களத்திற் பதிப்பிக்கப்பெற்றது.