ශ්‍රී ලංකා ප්‍රජාතාන්ත්‍රික සමාජවාදී ජනරජයේ ගැසට් පත්‍රය

අති විශෙෂ

අංක 2152/59 - 2019 දෙසැම්බර් මස 05 වැනි බ්‍රහස්පතින්දා - 2019.12.05

(රජයේ බලයපිට ප්‍රසිද්ධ කරන ලදී)

IV (අ) වැනි කොටස - පළාත් සභා

පළාත් සභා නිවේදන

අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව

අන්තරාදායක, අප්‍රසන්න, අන්තරාදායක සහ අප්‍රසන්න ව්‍යාපාර පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව

1987 අංක 15 දරන ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 126 වන වගන්තිය සමඟ කියවිය යුතු එකී පනතේ 122 වන වගන්තියෙන් ප්‍රාදේශීය සභාව වෙත පැවරී ඇති බලතල ප්‍රකාර අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් සාදනු ලැබූ හා 2019.06.18 වන දින පැවති මහ සභාවේ සභා සම්මතව ඇති මෙහි පහත දැක්වෙන, අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ පවත්වාගෙන යන අන්තරායදායක, අප්‍රසන්න අන්තරායදායක සහ අප්‍රසන්න ව්‍යාපාර පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව, 1989 අංක 12 දරන පළාත් සභා (ආනුෂංගික විධිවිධාන) පනතේ 2 වන වගන්තිය සමග කියවිය යුතු ඉහත කී ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 123(1) වගන්තිය ප්‍රකාර සබරගමුව පළාත් සභාවේ ආණ්ඩුකාර ධම්ම දිසානායක වන ම විසින් අනුමත කරන ලද බවත්, මෙම නිවේදනය *ගැසට් පත්‍රයේ* පළ කරනු ලබන දින සිට එකී අතුරු ව්‍යවස්ථාව අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය ඇතුළත බලාත්මක වන බවත් මෙයින් නිවේදනය කරනු ලැබේ.

ධම්ම දිසානායක,
ආණ්ඩුකාර,
සබරගමුව පළාත.

2019 ඔක්තෝබර් මස 30 වන දින,
සබරගමුව පළාත් සභාවේ දීය.

අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ පවත්වාගෙන යන අන්තරායදායක, අප්‍රසන්න, අන්තරායදායක සහ අප්‍රසන්න ව්‍යාපාර පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව.

1. අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ පීඩාකාරී හෝ අන්තරායදායක හෝ පීඩාකාරී හා අන්තරායදායක ලෙස පවත්වාගෙන යනු ලබන ව්‍යාපාර පාලනය කිරීම, පරිපාලනය කිරීම හා විධිමත් කිරීම සඳහා මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව පනවනු ලැබේ.

2. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ අන්තරායදායක, අප්‍රසන්න, අන්තරායදායක සහ අප්‍රසන්න වෙළෙඳාම් පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව යනුවෙන් හැඳින්වේ.

1A - PG 4811 – 20 (2019/12)
මෙම අති විශෙෂ ගැසට් පත්‍රය www.documents.gov.lk *වෙබ් අඩවියෙන් බාගත කළ හැක.*

3.(1) කවර හෝ තැනැත්තෙකු විසින් අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ (මෙහි මින්මතු බල ප්‍රදේශය ලෙස හඳුන්වනු ලබන) කවර ෙ හා් පරිශ්‍රයක සභාපතිවරයා විසින් ඒ සඳහා නිකුත් කරන ලද වලංගු බලපත්‍රයක් ඇත්තේ නම් මිස අප්‍රසන්න, අන්තරායදායක, අප්‍රසන්න හා අන්තරායදායක ව්‍යාපාර ස්ථානයක් පවත්වාගෙනයාම නොකළ යුතුය.

3.(2) ඉහත 3(1) වගන්තිය ප්‍රකාරව බලපත්‍රයක් ලබාගැනීමට අපේක්ෂා කරනු ලබන තැනැත්තෙක් මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ හතරවන උපලේඛනයට සාරානුකූලව පිළියෙල කළ අයදුම්පත්‍රයක් මඟින් අයදුම් කළ යුතුය.

3.(3) මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ වූ බලපත්‍රයක් සඳහා අය කළ යුතු ගාස්තු සභාව විසින් මූලික නීතියේ සඳහන් විධිවිධානවලට යටත්ව සභාව විසින් යෝජනා සම්මුතියක් මඟින් තීරණය කර පනවා අය කිරීම නීත්‍යානුකූල වන්නේය.

04.(1) මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව ක්‍රියාත්මක වීමෙන් පසු ඉහත 3(1) වන වගන්තිය යටතේ බලපත්‍රයකට යටත්වන පරිශ්‍රයක් වශයෙන් ආරම්භ කර පවත්වාගෙන යාමට අපේක්ෂා කරන කවර හෝ තැනැත්තෙක් ඒ සඳහා වන යෝග්‍යභාවය පිළිබඳව සභාපතිවරයා වෙතින් මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ වූ පූර්ව අනුමැතියක් ලබාගෙන ඇත්තේනම් මිස, ඉහත 3(2) වන වගන්තිය යටතේ බලපත්‍රයක් සඳහා ඉල්ලුම් කිරීමට හිමිකමක් නොමැත්තේය.

4.(2) මෙම වගන්තිය යටතේ පූර්ව අනුමැතිය සඳහාවන ඉල්ලීමක් සම්බන්ධයෙන් මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක වාර්තාව හා සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරීගේ නිර්දේශය මත සභාපතිවරයා විසින් අනුමැතිය ලබා දිය යුතුය.

4.(3) මෙම වගන්තිය යටතේ අනුමැතිය ලබා දීමේදී අය කළයුතු පරීක්ෂණ ගාස්තු සභාව විසින් කලින් කල යෝජනා සම්මුතියක් මඟින් තීරණය කර අය කරනු ලැබිය හැකිය.

5. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ 3(1) වන වගන්තිය යටතේ බලපත්‍රයක් සඳහා ඉල්ලුම් කරන සෑම තැනැත්තෙක්ම මෙහි පහත සඳහන් කොන්දේසි සම්පූර්ණ කර තිබිය යුතුය.

5.(1) ව්‍යාපාරය ආරම්භක ව්‍යාපාරයක්වනවිටදී අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ 4(1) වන වගන්තිය යටතේ වූ අනුමැතිය ලබා තිබීම.

5.(2) කලාපීයකරණයක් සිදුකර ඇත්තේ නම් හෝ කාර්මික කලාප නම් කර ඇත්තේ නම් අප්‍රසන්න, අන්තරායදායක, අප්‍රසන්න හා අන්තරායදායක ව්‍යාපාර ස්ථාන සඳහා ගොඩනැගිල්ලක් ඉදිකිරීමේ දී එම කලාපකරණයට අනුකූලව කටයුතු කර තිබිය යුතුය.

5.(3) අදාළවන පරිදි නාගරික සංවර්ධන අධිකාරි පනතේ හෝ නිවාස හා නගර සංවර්ධන ආඥාපනතේ විධිවිධානවලට අනුකූලවන සේ ගොඩනැගිල්ල ඉදිකර තිබිය යුතුය. එකී ඉදිකිරීම ස්ථිර ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යයකින් මනා ලෙස ඉදිකර තිබිය යුතු අතර යහපත් තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙන යා යුතුය.

5.(4) ඉදිකිරීම් අවසාන වීමෙන් පසු එම ද්‍රව්‍යවලින් විෂ සහිත වායු පිට නොවිය යුතුය. මනා ලෙස ඉදිකර තිබිය යුතු අතර යහපත් තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙන යා යුතුය.

5.(5) බාධාවකින් තොරව සියලු මෙහෙයුම් කටයුතු සෑහීමට පත්වන පරිදි ඉටුකිරීමට හැකිවන අයුරින් ප්‍රමාණවත් ඉඩ පහසුකම් ලැබෙන පරිදි නිර්මාණය කර තිබිය යුතුය.

5.(6) මෙහෙයුම් ක්‍රියාවලියේදී විධිමත් ක්‍රියාදාමයක් තුළින් කටයුතු පහසු කිරීම සඳහා නිර්මාණය කර තිබිය යුතු අතර එහිදී ආපිට ගැලීමේ යම් ක්‍රියාවලියක් නොතිබිය යුතුය.

5.(7) පහසුවෙන් සහ නිසි පරිදි පිරිසිදු කිරීමට හැකිවන පරිදි නිර්මාණය කර තිබිය යුතුය.

5.(8) අපේක්ෂිත ගොඩනැගිල්ල හෝ ගොඩනැගිලි කොටස සභාපතිවරයා හෝ ඔහු විසින් බලය පවරන නිලධාරියා හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක විසින් වෙළඳ කාර්යයට හෝ නිෂ්පාදන කාර්යයට හෝ ගබඩා කාර්යයට යෝග්‍ය බවට සෑහීමකට පත්වන ආකාරයට ඉදිකර තිබිය යුතු අතර, අපේක්ෂිත සංඛ්‍යාවක පාරිභෝගිකයන්ට පහසුකම් සලසාදිය හැකි ප්‍රමාණවත් ඉඩකඩ සහිතවූ හා අවදානම් සහ හානි රහිත එකක් විය යුතුය.

5.(9) එම පරිශ්‍රය නිසි පරිදි නඩත්තු කළ යුතු අතර කෘත්‍රිම හෝ ස්වාභාවිකව මනා වාතාශ්‍රයක් මෙන්ම හොඳින් ආලෝකය ලැබෙන සේ ඉදිකර තිබිය යුතුය.

5.(10) අවශ්‍යතාව මත සේදිය හැකි සහ ලිස්සන සුලු නොවන ද්‍රව්‍යවලින් සාදන ලද බිමක් තිබිය යුතු අතර එය පිරිසිදු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදීමට පහසු විය යුතුය. එහි ගෙබිමේ ඇති පිටවීමේ ස්ථානවලින් ද්‍රව ගලා යාමට හැකිවන පරිදි ප්‍රමාණවත් බෑවුමක් සහිතව තිබිය යුතුය.

5.(11) ව්‍යාපාර ස්වභාවය අනුව බිත්ති, ජලරෝධක සහිත, අවශෝෂණය නොවන සහ සේදිය හැකි ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර මෙහෙයුම් සිදු කරන උස දක්වා එම බිත්ති සුමට විය යුතු අතර එම බිත්තිවල සියුම් විවර නොතිබිය යුතුය. තවද එම බිත්ති පිරිසිදු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදීමට පහසු විය යුතුය.

5.(12) දොරවල් සුමට සහ අවශෝෂණය නොවන මතුපිටක් සහිත විය යුතු අතර, උචිත අවස්ථාවන්හි දී ස්වයංක්‍රීයව වැසිය හැකි විය යුතු අතරම යථා පරිදි වසා තැබිය යුතුය.

5.(13) ජනෙල් පහසුවෙන් පිරිසිදු කළ හැකි විය යුතු අතර ඒවා කුණු එකතුවීම අවම වන පරිදි ඉදිකර තිබිය යුතුය. තවද එම ජනෙල් පිරිසිදු කළ හැකි පරිදි සවිකර තිබිය යුතුය.

5.(14) ව්‍යාපාර ගොඩනැගිල්ලේ ඉහළින් පිහිටි සියලුම ව්‍යුහයන් සහ සවිකිරීම්, සනීභවනයවීම හා කාන්දු වීම මඟින් ද්‍රව්‍යවලට ඍජුව හා වක්‍රව හානියක්, වෙනසක් වීම වැළැක්වෙන පරිදි සවිකර තිබිය යුතු අතර ඒවා පිරිසිදු කිරීමේ කටයුතුවලට බාධාවක් නොවිය යුතුය. එහි කුණු එකතුවීම, පුස් බැඳීම් වර්ධනය වීම සහ පතුරුයාම වළක්වන පරිදි නිර්මාණය කර සාදා අවසන් කර තිබිය යුතුය.

5.(15) කාණු, අපද්‍රව්‍ය රඳා නොසිටින සහ ආපසු ගලා නොඑන පරිද්දෙන් ප්‍රමාණවත් අයුරින් ඉදිකර තිබිය යුතු අතර අපජලය බැසයන කාණු අවම වශයෙන් දිනකට දෙවරක් විෂබීජනාශක යොදා පිරිසිදු කර ජලයෙන් සෝදා හැරීම කළ යුතුය.

5.(16) ව්‍යාපාරයේ ස්වභාවය අනුව ගිනි නිවීමේ උපකරණ සපයා තිබිය යුතු අතර, අවම වශයෙන් වර්ෂයකට වරක්වත් එකී උපකරණවල ක්‍රියාකාරී තත්ත්වය පරීක්ෂා කර තහවුරු කරවාගෙන තිබිය යුතුය.

5.(17) ස්ථානයේ සේවකයන්ට නිදාගැනීමට වෙන්කළ නිදන කාමරවල එක් තැනැත්තෙකුට නිදාගැනීමට වෙන්කළ ඉඩ ප්‍රමාණය අවම වශයෙන් වර්ග මීටර් 4කට නොඅඩු වියයුතුය.

5.(18) සේවකයන්ගේ පාවිච්චිය සඳහා ස්ත්‍රී හා පුරුෂ දෙපක්ෂයට ප්‍රමාණවත් වැසිකිළි හා කැසිකිළි සපයා තිබිය යුතුය.

5.(19) ව්‍යාපාර ස්වභාවය මත ස්ථානයේ සේවයේ නියුක්ත තැනැත්තන්ගේ පාවිච්චිය සඳහා නාන කාමර ප්‍රමාණවත් සංඛ්‍යාවක් සපයා තිබිය යුතු අතර මෙහි මතුවට සඳහන් විධිවිධාන යටතේ වැසිකිළිවලට අදාළ නියමයන් එකී නාන කාමරවලට ද අදාළ වියයුතුය.

5.(20) සපයා ඇති සෑම වැසිකිළියක්, කැසිකිළියක් හා නාන කාමරයක් ම ස්ථිර ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යයකින් මනා ලෙස ඉදිකර තිබිය යුතු අතර එහි අභ්‍යන්තර පොළොව ලිස්සා නොයන පරිදි ඉදිකර යහපත් තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙන යා යුතුය.

5.(21) අපජලය, සහ මළ අපද්‍රව්‍ය අවශ්‍ය බෑවුම සහිතව අපද්‍රව්‍ය රඳා නොසිටින පරිදි ඉදිකළ සංවෘත කාණු හෝ වෙනත් සුදුසු ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යයකින් නිම කරන ලද අනුමත ක්‍රමවේදයක් මඟින් පූතික වළවල් හා උරාගැනීමේ වළවල් හෝ මධ්‍ය ප්‍රතිකාර ඒකකයකට යොමු කර තිබිය යුතුය. එසේම පරිශ්‍රය සහ අවසන් බැහැරලීම අතර දූහනය වැළැක්වීම සඳහා ජල උගුලක් හෝ අනුමත සුදුසු ක්‍රමවේදයක් භාවිතා කර තිබිය යුතුය.

(i) ඉහත සඳහන් ක්‍රමවේදයට මිස, අපජලය හා මළ අපද්‍රව්‍ය කිසියම් පොදු ජල මාර්ගයකට, කාණුවකට, විවෘත භූමියකට ගලායාම වැළැක්වීමට ප්‍රමාණවත් පියවර ගෙන තිබිය යුතුය.

(ii) ඉහත සඳහන් අපජලය, මළ අපද්‍රව්‍ය ගලා යාමට සලස්වන ලද පූතික වළ හා උරා ගැනීමේ වළ වාතයට නිරාවරණය නොකළ යුතු අතර එම උරා ගන්නා වළෙන් භූගත ජලය දූෂණය නොවිය යුතුය.

(iiii) ඉහත සඳහන් අපජලය, මළ අපද්‍රව්‍ය ගලා යාමට සලස්වන ලද පූතිකවළ අනුමත ප්‍රමිතියට ඉදිකර තිබිය යුතුය.

(iv) ඉහත සඳහන් උරාගැනීමේ වළ කිසියම් ජල මූලාශ්‍රයක සිට අවම වශයෙන් මීටර් 15.25 ක දුරකින් ඉදිකර තිබිය යුතුය.

(v) යම් නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියක් මඟින් හෝ වෙනයම් හේතුවකින් ජනනයවන රසායනික අපජලය වේ නම් ඒ සම්බන්ධ අධිකාරියක් හෝ අංශ විසින් නියම කරන ලද ක්‍රමවේදයකට බැහැර කළ යුතුය.

5.(22) පරිශ්‍රයට අදාළ ජල සැපයුම් සහ ගබඩා කිරීම් පහසුකම් පහත දැක්වෙන පරිදි විය යුතුය:

(i) එම පරිශ්‍රවල පානීය ජලය ප්‍රමාණවත් පරිදි සපයා තිබිය යුතුය. ජලය පිරිසිදු භාජනවල රැස්කර තැබිය යුතු අතර එම භාජන අනතුරුදායක ද්‍රව්‍යවලින් සහ දූහන ද්‍රව්‍යවලින් තොරව තිබිය යුතුය.

(ii) වෙනත් සමාන කාර්යය සඳහා භාවිත කරනු ලබන පානීය නොවන ජලය වෙන් වශයෙන් වූ නල මාර්ගවලින් රැගෙන යා යුතු අතර ඒවා වර්ණයකින් හඳුනාගත හැකි විය යුතුය. තව ද, එකී ජල මාර්ගවලින් පානීය ජලය රැගෙන යන නල සමඟ හරස් දූහනයවීමේ හෝ ආපිට අපගමනයවීමේ හැකියාවක් නොතිබිය යුතුය.

6. බලපත්‍රලත් සෑම පරිශ්‍රයකටම අදාළව පහත සඳහන් කොන්දේසිවලට යටත්ව පරිශ්‍රය පවත්වා ගත යුතුය.

6.(1) ප්‍රථමාධාර සඳහා පුහුණු සේවකයන් සිටිය යුතු අතර ප්‍රථමාධාර පහසුකම් සපයා තිබිය යුතුය.

6.(2) පරිශ්‍රයේ සේවකයන් සුදුසු රක්ෂණයක් යටතේ රක්ෂණය කර තිබිය යුතුය.

6.(3) බලපත්‍රලාභී ආයතනයේ කවර හෝ ස්ථානයකයම් කාර්යයක් හේතුකොටගෙන උත්පාදනය වන වායූන් හෝ දුම් පරිසරයට මුදා හැරීමට පෙර පීඩාවක් ඇති නොවන ආකාරයෙන් පූර්වාරක්ෂක ක්‍රම අනුගමනය කළ යුතුය.

6.(4) ව්‍යාපාර ස්වභාවය අනුව සෞඛ්‍යයට අහිතකරවන යම් රසායන හෝ වෙනත් ද්‍රව්‍යවල ඒවායේ අවදානම් බව පිළිබඳ අවවාදයක් සහ භාවිතා කළ යුතු ආකාරය දැක්වෙන සුදුසු ලේබලයක් අලවා තිබිය යුතුය. හානිකරවන යම් රසායන හෝ වෙනත් ද්‍රව්‍ය අගුලු දමන ලද කාමරවල හෝ කැබිනෙට්ටුවක ගබඩා කර තිබිය යුතු අතර, ඒවා භාවිතා කළ යුත්තේ බලයලත් හා නිසි පරිදි පුහුණුව ලැබූ තැනැත්තන් විසින් පමණි.

6.(5) ආයතනයේ ස්ථිර පිරිසිදු කිරීමේ සහ විෂබීජනාශක යෙදීමේ කාර්යය සටහනක් සකස් කර තිබිය යුතුය.

6.(6) පිරිසිදු කිරීමේ හා විෂබීජනාශක යෙදීමේ ක්‍රියාවලිය නියමිත ආකාරයට නිසි පරිදි සිදු කරන බවට සහතිකවීම තම කාර්යය වන සේවකයෙකු සේවයේ යොදවා තිබිය යුතුය.

6.(7) ජලයෙන්ද සේදුම්කාරකවලින්ද විෂබීජනාශක වලින් ද ඒවායේ දියරවලින් ද උපකරණ හෝ මෙවලම් පිරිසිදු කිරීමේ දී සහ විෂබීජනාශක යෙදීමේ දී ඒවා අනෙකුත් ද්‍රව්‍ය හා මිශ්‍රවීම වැළැක්වීම සඳහා ප්‍රමාණවත් පූර්ව පියවර ගනු ලැබිය යුතුය. මෙම පවිත්‍රකාරකවල අවශේෂ කිසිවක් මතුපිටක ඇත්නම් පානීය ජලය යොදා කිහිප වතාවක් සෝදා හැරිය යුතුය.

6.(8) සේවකයන් ආහාර පරිහරණය කරන ස්ථානයන්හි බිත්ති, ගෙබිම සහ කාණු පද්ධති සම්පූර්ණයෙන් විෂබීජ නාශනයකර පිරිසිදුව පවත්වාගෙන යා යුතුය.

6.(9) අන්තරායදායක ද්‍රව්‍ය අසුරා ඇති භාජන වලට සිදුවන හානිවීම් වැළැක්වීම සඳහා එකී භාජන පරිශ්‍රය තුළ ප්‍රවාහනය කිරීමේ දී හා අසුරා තැබීමේදී විශේෂ ආරක්ෂිත රැඳවුම් තුළ බහා තැබිය යුතුය.

6.(10) බලපත්‍රලාභී ආයතනයක සේවකයන් හට ගැලපෙන පරිදි උපදෙස් සහ පුහුණුවක් ලබාදෙන බවට එම බලපත්‍රලාභියා විසින් වගබලා ගත යුතුය.

6.(11) සිදුවිය හැකි අවදානම් පිළිබඳව නිශ්චය කිරීම සඳහාත්, යම් අඩුපාඩු සඳහා ප්‍රතිකර්ම යෙදීමට අවශ්‍ය ක්‍රියාමාර්ග ගැනීම සඳහාත් බලපත්‍රලාභීන්ට ව්‍යාපාර ස්වභාවය හා පරිචයන් පිළිබඳව අවශ්‍ය දැනුම තිබිය යුතුය.

6.(12) වෙළඳ ස්ථානයේ බලපත්‍රලාභියාට අපද්‍රව්‍ය බැහැරලීමේ පහසුකම් ඇතිවිට ප්‍රාදේශීය සභාවේ අනුමැතිය ඇතිව සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී, මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක විසින් නියම කරනු ලබන කොන්දේසිවලට යටත්ව අපද්‍රව්‍ය බැහැරලීම නීත්‍යානුකූල වන්නේය.

6.(13) ප්‍රාදේශීය සභාවේ ඝන අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ සේවාවෙන් ආවරණය නොවන ප්‍රදේශයක අප්‍රසන්න, අන්තරායදායක, අප්‍රසන්න හා අන්තරායදායක ව්‍යාපාර ස්ථාන ආරම්භ කිරීමට අදහස් කරන අවස්ථාවක පරිශ්‍රයට අදාළ අපද්‍රව්‍ය බැහැර කිරීම සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී, මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක නිර්දේශ මත ප්‍රාදේශීය සභාවේ සභාපතිවරයා විසින් නියම කරන ආකාරයට විය යුතුය.

6.(14) ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් ඝන අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ සේවාවක් පවත්වාගෙන යන බල ප්‍රදේශයක පවත්වාගෙන යනු ලබන බලපත්‍රයකට යටත් පරිශ්‍රයක් වන විටදී ඊට අදාළ අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ කටයුතු අදාළ අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ සේවාවට ඇතුළත් උපදෙස් හා නියමයන්ට අනුකූලව පවත්වාගෙන යාම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය වන්නේය.

6.(15) බලපත්‍රයට අදාළ පරිශ්‍රයේ ජනනය වන අපද්‍රව්‍ය අන්තරාකාරී අපද්‍රව්‍ය වනවිටදී ඒ සම්බන්ධයෙන් බල පවත්වන රෙගුලාසි හා නියමයන්ට අනුකූලව බැහැර කිරීමට ක්‍රියා කිරීම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය වන්නේය.

6.(16) අප්‍රසන්න, අන්තරායදායක, අප්‍රසන්න හා අන්තරායදායක ව්‍යාපාරවල සේවය කරන සෑම තැනැත්තෙක්ම තම කාර්යය ඉටුකරන අවස්ථාවේ දී අවශ්‍යතාව පරිදි සෑම විටම හිස් ආවරණ, අත් වැසුම්, මුඛ ආවරණ සහ පාවහන් ආදී සුදුසු ආරක්ෂක ඇඳුමෙන් සැරසී සිටිය යුතුය.

6.(17) පරිශ්‍රයට අදාළ බලපත්‍රයක් ක්‍රියාත්මක වන විට දී පරිශ්‍රයෙහි සේවකයින්ගේ සෞඛ්‍යාරක්ෂක ක්‍රමෝපායන් වෙනුවෙන් පවත්වාගත යුතු බවට සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක, සභාපතිවරයා හෝ සභාපතිවරයා විසින් ඒ සඳහා නිශ්චිතව බලය පවරන ලද නිලධාරියෙක් විසින් නියම කරනු ලබන කාර්යයන් බලපත්‍රලාභියා විසින් නිසි ආකාරයෙන් ඉටු කරනු ලැබිය යුතුය.

6.(18) පරිශ්‍රයට අදාළ වන නිෂ්පාදන අමුද්‍රව්‍ය, ගබඩා ද්‍රව්‍ය හෝ රසායන ද්‍රව්‍ය බාහිරට දුගඳ හැමීම හෝ වෙන යම් ආකාරයකින් පීඩාවක් ඇති වන අයුරින් පවත්වාගෙන යාම නොකළ යුතුය.

6.(19) අන්තරායදායක, අප්‍රසන්න හෝ අන්තරායදායක හා අප්‍රසන්න ද්‍රව්‍ය අලෙවිය සඳහා ප්‍රදර්ශනය කර හෝ ගබඩා කර තැබීමේ දී ප්‍රමාණවත් ආරක්ෂක උපක්‍රම යොදා ඇත්තේ නම් මිස උපරිම වශයෙන් ඇසුරුම් කරනු ලබන උස බිම් මට්ටමේ සිට මීටර් 1.5ක ප්‍රමාණය නොඉක්මවන සේ පවත්වා ගත යුතුය.

6.(20) හානියට පත්වන හා කල් ඉකුත්වන අන්තරායදායක හා අප්‍රසන්න ද්‍රව්‍ය ආපසු නිෂ්පාදන ආයතන වෙත භාර දීම සිදු කරන තුරු අසුරා තැබීම සඳහා සෑම පරිශ්‍රයකම ප්‍රමාණවත් ඉඩකඩක් වෙන්කර තිබිය යුතු අතර, එකී ස්ථානය ඉබි යතුරුලා ආරක්ෂාකාරීව වසා තැබීමට හැකිවන පරිදි සකස් කර තිබිය යුතුය.

6.(21) කෘෂි රසායනික ද්‍රව්‍ය හෝ ඒ හා සමාන අන්තරායදායක ද්‍රව්‍ය අලෙවියක් සිදු කරන්නේ නම් එවැනි රසායනික ද්‍රව්‍ය අලෙවිය සඳහා අනුමැතිය දෙමින් නිකුත් කළ අවසර පත්‍රයක් ඇත්තේ නම් එකී අවසර පත්‍රය පාරිභෝගිකයින්ට පෙනෙන සේ ප්‍රදර්ශනය කර තිබිය යුතුය.

6.(22) සෑම බලපත්‍රලාභියෙකු විසින්ම, තම වෙළෙඳ ස්ථානය තුළ විකිණීම සඳහා තබා ඇති භාණ්ඩ හෝ ද්‍රව්‍ය වෙන වෙනම වර්ග කර ලේබල් කර පහසුවෙන් හඳුනාගැනීමට හැකිවන පරිදි අසුරා තැබීම සිදුකළ යුතුය.

6.(23) අලෙවිය සඳහා තබා ඇති සියලු භාණ්ඩ හෝ ද්‍රව්‍ය තත්කාලයේ පවත්නා නීති රීති හා ප්‍රමිතීන්ට අනුකූලව අලෙවිය සඳහා ඉදිරිපත් කළ යුතුය.

6.(24) සෑම බලපත්‍රලාභියෙකු විසින්ම යම් කිසි නිෂ්පාදන කාර්යයකදී පිටවන යම්කිසි අප්‍රසන්න වාෂ්ප හෝ වායු වර්ග,ඒවා විහිදීයාමේ දී හානිකර හෝ අප්‍රසන්න ප්‍රතිඵල ඇති වීමට ඉඩක් නොමැති වන අන්දමින් මධ්‍යම පරිසර අධිකාරී නියමයන්ට අනුකූලව වායුගෝලයට මුදාහැරීම සිදුකළ යුතුය.

6.(25) සෑම බලපත්‍රලාභියෙකු විසින් ම යම් කිසි නිෂ්පාදන කාර්යයක දී පිටවන ශබ්දය හෝ කම්පනය මධ්‍යම පරිසර අධිකාරී නියමයන්ට අනුකූලව පාලනය කළ යුතුය.

6.(26) සෑම බලපත්‍රලාභියෙකු විසින් ම අන්තරායදායක, අප්‍රසන්න, අන්තරායදායක හා අප්‍රසන්න ද්‍රව්‍ය සේදීම හා පෙහෙවීම සඳහා ප්‍රයෝජනයට ගනු ලබන ටැංකි හෝ භාජන දුගඳ හැමීම වැළැක්වීම සඳහා නිරන්තරයෙන් පවිත්‍රව තබාගත යුතු අතර අවශ්‍යවන පරිදි හිස්කොට පවිත්‍ර කළ යුතුය.

6.(27) ගබඩා ද්‍රව්‍යවලට හානිකරන කෘමීන් සහ සතුන් මර්දනය කිරීම සඳහා මහජන සෞඛ්‍යයට අහිතකර හෝ ගබඩා ද්‍රව්‍යයන්ට හානිකර හෝ ප්‍රතික්‍රියා කරන රසායනික හෝ වෙනයම් ද්‍රව්‍ය සහ ක්‍රමවේද භාවිතා කිරීමෙන් වැළකිය යුතුය.

6.(28) කිසිදු බලපත්‍රලාභියෙකු විසින් ගංගාවක්,දොළක්, ජල ප්‍රවාහයක්, කැපූ දිය මාර්ගයක්, දිය දොරක්, ළිඳක්, වැවක්, ඇළ මාර්ගයක් හෝ කවර හෝ ජලාශයක් තුළට කවර හෝ කිළිටි දුර්ගන්ධමය හෝ අපවිත්‍ර ජලය හෝ අනෙකුත් ද්‍රාවනයන් ගැලීමට සැලැස්වීමෙන් හෝ මුදාහැරීමෙන් හෝ යම් අපවිත්‍ර ද්‍රව්‍යයක් එහිලා සේදීමෙන් හෝ අන් කවර හෝ ආකාරයකින් දූෂණය හෝ අපවිත්‍ර කිරීම නොකළ යුතුය.

7. සභාපතිවරයා හෝ සභාපතිවරයා විසින් බලය පවරන ලද වෙනත් නිලධාරියෙකු හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක හෝ විසින් කිසියම් අප්‍රසන්න, අන්තරායදායක, අප්‍රසන්න හා අන්තරායදායක ව්‍යාපාර පරිශ්‍රයක යම් ද්‍රව හෝ ද්‍රව්‍යයක සාම්පලයක්, එහි වෙළඳ වටිනාකම ගෙවා ලබා ගැනීම නීත්‍යානුකූල විය යුතුවාත් හැර කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු විසින් එකී සාම්පලයක් ලබා ගැනීම ප්‍රතික්ෂේප කිරීම හෝ ඊට බාධා කිරීම නොකළ යුතුය.

8. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ නිකුත් කරන ලද සෑම බලපත්‍රයක්ම කලින් අවලංගු කරනු නොලැබුව හොත් මිස ඒ බලපත්‍රය නිකුත් කරන ලද්දේ කිනම් වර්ෂයකට අදාළව ද, ඒ වර්ෂයේ දෙසැම්බර් 31 දිනෙන් අවසන් විය යුතුය.

9. බලපත්‍රලත් ස්ථානයේ සේවය කරන්නන්, බෝවන රෝග, ආසාදනය වී ඇති තුවාල, සමේ ආසාදන, වණ සහ රෝගවලින් පෙළෙන්නේනම් හෝ රසායන ආසාත්මිකතා ඇත්නම් ඒ බව වහාම බලපත්‍රලාභියාට දැනුම් දිය යුතුය.

10. බලපත්‍රලත් ස්ථානයේ සේවක විවේකාගාර හැර වෙනත් යම් පරිශ්‍රයක් කිසිම තැනැත්තෙකු විසින් නිදා ගැනීමේ ස්ථානයක් ලෙස භාවිත නොකළ යුතුය.

11. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සඳහන් ව්‍යාපාරයකට අදාළ සෑම ගොඩනැගිල්ලකම ඇතුළත විදුලි රැහැන් තැනදීම, සවිකර ඇති යන්ත්‍ර, අවශ්‍ය ආරක්ෂණ උපාංග සහ ආරක්ෂක පෙර සූදානම සම්බන්ධයෙන් වරලත් විදුලි ඉංජිනේරුවරයෙක් හෝ පිළිගතහැකි වෘත්තීය සුදුසුකම් ඇති අයෙකු විසින් නිර්දේශිත වාර්තා, සෑම ලිත් වර්ෂයක් සඳහාම බලපත්‍රලාභියා විසින් පවත්වා ගත යුතුය.

12. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවට අදාළ පරිශ්‍රයක් යටතේ සේවයේ නියුතු සෑම සේවකයෙක්ම අවම වශයෙන් වසරකට වරක් වෛද්‍ය පරීක්ෂණයකට යොමු කරවීම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය වන්නේය.

13. සෑම බලපත්‍රලාභියෙකු විසින්ම තම ව්‍යාපාර ස්ථානය තුළ මදුරු කීටයන් බෝවන ආකාරයට වැසි ජලය ඒකරාශී වීමට හේතුවන්නාවූ සියලු කාරණා වළකාලන ආකාරයට පවත්වා ගත යුතුය.

14. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතට ගැනෙන යම් පරිශ්‍රයක්,මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතට ගැනෙන ව්‍යාපාර කාර්යයන් කිහිපයකට හේතුවන පරිදි පවත්වාගෙන යන විටකදී එම එක් එක් ව්‍යාපාරය සම්බන්ධයෙන් හැකිතාක් වෙන් වෙන් වශයෙන් ව්‍යාපාර ස්වභාවයන් පවත්වාගෙන යාමට ක්‍රියා කළ යුතුය.

15. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතට ගැනෙන යම් ව්‍යාපාර කටයුත්තක දී හෝ ගබඩාකරණයකදී භාවිතා කරනු ලබන උපකරණ හා භාජන ඇතුලු සියල්ල මනාව පිරිසිදු කර තැබිය යුතුය.

16. සෑම බලපත්‍රලාභී පරිශ්‍රයකම මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සිංහල, දෙමළ සහ ඉංග්‍රීසි පිටපත බැගින් මහජනයාට ප්‍රකටව පෙනෙන ස්ථානයක ප්‍රදර්ශනය කර තැබිය යුතුය.

17. සභාපතිවරයා හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි, මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක, සභාපතිවරයා විසින් බලය පවරන ලද වෙනත් නිලධාරියකු විසින් පරීක්ෂා කිරීමේ කාර්යය සඳහා කිසියම් පරිශ්‍රයක ඇති ආහාරයක්, වෙනත් යම් ද්‍රව්‍යයක් හෝ දියරයක් අවස්ථාවෝචිත පරිදි වටිනාකම ගෙවා ලබා ගැනීම නීත්‍යානුකූල විය යුතුවාත් හැර කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු විසින් එකී මිලදී ගැනීම හෝ ලබා ගැනීම ප්‍රතික්ෂේප කිරීම හෝ ඊට බාධා කිරීම නොකළ යුතුය.

18. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවල නියමයන් පරීක්ෂා කිරීමට සභාපතිවරයා, සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී, මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක, සභාපතිවරයා විසින් බලය පවරන ලද වෙනත් නිලධාරියකුට ඕනෑම සාධාරණ වේලාවක බලය ඇති අතර ඒ සඳහා බලපත්‍රලාභියා විසින් සෑම සාධාරණ සහායක්ම ලබාදිය යුතුය.

19. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ ලබා ගත යුතු බලපත්‍රයකින් තොරව පරිශ්‍රයක් පවත්වාගෙන යාම හෝ අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සඳහන් කවර හෝ නියමයක් උල්ලංඝනය කිරීම වරදක් වන අතර එම වරද සම්බන්ධයෙන් නිසි අධිකරණ බලය සහිත අධිකරණයක් විසින් වරදකට වරදකරු කිරීමෙන් අනතුරුව එකී වරද සම්බන්ධයෙන් 1987 අංක 15 දරන ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 122 (2) උපවගන්තියේ සඳහන් දඩයකට යටත්විය යුතුය. එකී වරද සම්බන්ධයෙන් නිසි බලය සහිත අධිකරණයකින් වරදකට වරදකරුවීමෙන් අනතුරුව දඩයකට යටත් කරන ලද තැනැත්තෙකු විසින් එකී කඩකිරීම හෝ උල්ලංඝනය කිරීම තවදුරටත් නොකඩවා කරගෙන යනු ලබන විටක එම උල්ලංඝනය පිළිබඳ අවධානය යොමු කරමින් සභාපතිවරයා විසින් හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී,මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක විසින් ලිඛිත දැන්වීමක් භාර දෙනු ලැබීමෙන් පසුව උල්ලංඝනය තවදුරටත් නොකඩවා කරගෙන යන සෑම එක් දිනයක් සඳහාම ඉහත කී වගන්තියේ අතිරේක දඩයකට ද යටත් විය යුතුය.

20. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ පද සම්බන්ධයෙන් අන්‍යාර්ථයක් අවශ්‍ය වන්නේ නම් මිස,

"සභාපතිවරයා" යන්නෙන් අයගම ප්‍රාදේශීය සභාවේ තත්කාලයෙහි සභාපති ධූරය දරන තැනැත්තා හෝ එම ධූරයේ කාර්යය කර්තව්‍ය ඉටු කරන තැනැත්තා ද,

"ප්‍රාදේශීය සභාව" යන්නෙන් අයගම ප්‍රාදේශීය සභාවද,

"සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී" යන්නෙන් තත්කාලයෙහි ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ පිහිටි කිසියම් සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී කොට්ඨාසයක එම ධූරය දරන තැනැත්තා ද,

"මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක" යන්නෙන් තත්කාලයෙහි ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ පිහිටි කිසියම් මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක කොට්ඨාසයක එම ධූරය දරන තැනැත්තා ද,

"බලයලත් නිලධාරියා" යන්නෙන් තත්කාලයෙහි සභාපතිවරයා විසින් ලිඛිතව බලය පවරන ලද යම් නිලධරයෙක් ද,

"බලපත්‍රලාභියා"යන්නෙන් මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රයක් ලබා ගත් ආයතනයක්,තැනැත්තෙක් හෝ පුද්ගලයෙකු ද,

"පළිබෝධනාශක" යන්නෙන් ශ්‍රී ලංකාවේ පළිබෝධනාශක රෙජිස්ට්‍රාර් විසින් අනුමත කරන ලද පළිබෝධනාශක ද,

"පිරිසිදු කිරීම" යන්නෙන් පස්, තැන්පත් වූ ආහාර කොටස්, කුණු, ග්‍රීස් හෝ වෙනත් අහිතකර බාහිර ද්‍රව්‍යයක් ඉවත් කිරීම ද,

"දූෂක ද්‍රව්‍ය" යන්නෙන් ආහාරවල සුරක්ෂිත බවට හෝ සුදුසුභාවයට හානිකර විය හැකි වූ යම් ජීව විද්‍යාත්මක, රසායන විද්‍යාත්මක කාරකයන්, පිටස්තර ද්‍රව්‍යයක් හෝ වෙනත් ද්‍රව්‍යයක් ද,

"දූෂනයවීම" යන්නෙන් ආහාර හෝ ආහාර පසුබිමකට දූෂක ද්‍රව්‍යයක් ඇතුල්වීම හෝ හට ගැනීම ද,

"විෂබීජනාශක" යන්නෙන් ආහාරවල ආරක්ෂාව හෝ යෝග්‍ය බව අඩු නොකරන මට්ටමකට පරිසරයේ ඇති ක්ෂුද්‍රජීවීන් ප්‍රමාණය රසායනික කාරකයන් මගින්හෝ භෞතික ක්‍රමයකින් අඩු කිරීම ද,

"ආහාර ස්වස්ථතාවය" යන්නෙන් ආහාර දාමයේ සියලු අවස්ථාවල දී ආහාරවල සුරක්ෂිත බව සහ සුදුසු බව සහතික කිරීම සඳහා අවශ්‍ය සියලු තත්ත්වයන්, පියවර සහ පරිචය ද,

"උපද්‍රව" යන්නෙන් යම් අහිතකර සෞඛ්‍ය බලපෑමක් සිදු කිරීමේ ඉඩකඩ ඇති වූද ආහාරවලට අදාළ වූ ද යම් ජීව විද්‍යාත්මක, රසායන විද්‍යාත්මක හෝ භෞතික විද්‍යාත්මක කාරකයන් හෝ තත්වයන් ද,

"ආහාර පරිහරණය කරන්නා" යන්නෙන් ආහාර, ආහාර උපකරණ සහ මෙවලම් හෝ ආහාර ස්පර්ශවන මතුපිට පිළිබඳව සෘජුව ක්‍රියා කරන යම් තැනැත්තෙක් ද ,

"ආහාරවල ආරක්ෂාව" යන්නෙන් ආහාර සකස් කරන, පිරිසැකසුම් කරන, නිෂ්පාදනය කරන, ගබඩා කරන, බෙදා හරින, ප්‍රවාහනය කරන හෝ අනුභව කරන විට පාරිභෝගිකයාට යම් උපද්‍රවයක් සිදු නොවීමේ වගකීම ද,

"පානීය ජලය" යන්නෙන් රෝග ඇති කිරීමට හෝ ශරීරයට අහිතකර කායික බලපෑම් ඇති කිරීමට ප්‍රමාණවත් පරිදි අපවිත්‍රකාරක තොර සහ අන්තර්ගත බැක්ටීරියා සහ රසායනික තත්ත්වයන් ජාතික ප්‍රමිතීන්ට අනුකූලවන ජලය ද,

"ආහාර" යන්නෙන් මනුෂ්‍යයන්ගේ ආහාර හෝ පාන වශයෙන් ප්‍රයෝජනයට ගැනීම සඳහා ආනයනය කළ, නිෂ්පාදනය කළ, විකිණීමට තබා ඇති, විකුණූ හෝ නිරූපිත යම් භාණ්ඩයක් සහ ආහාර සංයුතියේදී හෝ ආහාර පිළියෙල කිරීමේදී සාමාන්‍යයෙන් ගනු ලබන හෝ යොදා ගනු ලබන යම් භාණ්ඩයක් ද,

"සාධාරණ වේලාව" යන්නෙන් බලපත්‍රලත් කර්තව්‍ය හෝ ඊට අදාළ කාර්යයන්හි නිරත වන වේලාවක් ද, අදහස් වේ.

21. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සිංහල,දෙමළ හා ඉංග්‍රීසි භාෂා පාඨ අතර යම් අනනුකූලතාවයක් වුවහොත් සිංහල භාෂා පාඨය බලපැවැත්වේ.

පළමුවන උපලේඛනය

මෙහි පහත දැක්වෙන කර්මාන්ත හෝ ව්‍යාපාර 1987 අංක 15 දරන ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 147 වගන්තියේ කාර්යය සඳහා අප්‍රසන්න ව්‍යාපාර හෝ කර්මාන්ත ලෙස මෙයින් ප්‍රකාශයට පත්කරනු ලැබේ.

1. මිනිරන් ශුද්ධ කිරීම හෝ ගබඩා කිරීම.
2. පොහොර හෝ රසායනික පොහොර නිපදවීම හෝ විකිණීමට තබාගැනීම.
3. සම් පදම් කිරීම.
4. රබර් නිෂ්පාදනය කිරීම හෝ රබර් රොටී තබා ගැනීම.
5. රබර් භාණ්ඩ නිෂ්පාදනය.
6. ඔට්ටපාලු ගබඩාකර තබා ගැනීම හෝ විකිණීම.
7. පොල් කටු අඟුරු හෝ දැව අඟුරු නිපදවීම.
8. සත්ත්ව ආහාර නිපදවීම.
9. සබන් නිෂ්පාදනය කිරීම.
10. අලුත් ලෝහ හෝ පරණ ලෝහ මිලට ගැනීම හෝ ගබඩා කර තබා ගැනීම.
11. ලෝහ සුන්බුන් හා අබලි ද්‍රව්‍ය මිලට ගැනීම හෝ ගබඩා කර තබා ගැනීම.
12. ගෘහ භාණ්ඩ නිපදවීම හෝ ඔපදැමීම.
13. වේවැල් භාණ්ඩ නිපදවීම.
14. වඩු කර්මාන්ත ශාලාවක් පවත්වාගෙන යාම.
15. පොල් ලෙලි පෙඟවීම.(පල් කිරීම)
16. බුරුසු වර්ග නිපදවීම.(දත් බුරුසු හැර)
17. යන්ත්‍රානුසාරයෙන් දැව ඉරීම.
18. පින්තාරු තීන්ත , වාර්නිෂ් හෝ ඩිස්ටෙම්පර් නිපදවීම.
19. කෙඳි සායම් කිරීම.
20. සම් භාණ්ඩ නිපදවීම.
21. රසායන ද්‍රව්‍ය නිපදවීම හෝ නැවත ඇසිරීම.
22. ගෑස් මැන්ටල් නිපදවීම.
23. පොටි නිපදවීම.
24. ඉටි පන්දම් නිපදවීම.
25. කපුරු නිපදවීම.
26. ලියන තීන්ත, අච්චු තීන්ත, හෝ ස්ටෙන්සිල් තීන්ත නිපදවීම.
27. රෙදි සෝදන නිල් නිපදවීම.
28. ලාකඩ නිපදවීම.
29. සුවඳ විලවුන් නිපදවීම.
30. පාසැල් රටහුණු නිපදවීම.
31. ටයර් හෝ ටියුබ් නිපදවීම.
32. ටයර් නැවත පිරවීම.
33. ටයර්, ටියුබ් වොල්කනයිසින් කිරීම.
34. සිමෙන්ති ගබඩා කිරීම, ඇස්බැස්ටස් ගබඩා කිරීම.
35. සිමෙන්ති භාණ්ඩ හෝ ඇස්බැස්ටෝස් සිමෙන්ති භාණ්ඩ නිපදවීම.
36. වැලි කඩදාසි නිපදවීම.

37. ප්ලාස්ටික් භාණ්ඩ නිපදවීම හෝ ගබඩා කිරීම.
38. ගඩොල් පිළිස්සීම හා විකිණීම.
39. යන්ත්‍රානුසාරයෙන් රෙදි විවීම.
40. උළු නිපදවීම හා විකිණීම.
41. භාවිතයට ගත් ගෝනි , බැරල් හා භාජන පිරිසිදු කර විකිණීම.
42. යන්ත්‍රානුසාරයෙන් සිමෙන්ති බ්ලොක් ගල් නිපදවීම.
43. කුරුඳු, කරදමුංගු වේලා සකස් කිරීම හා ගබඩා කර තබා ගැනීම.
44. ගම් වර්ග නිපදවීම හෝ විකිණීම.
45. විෂබීජනාශක වර්ග නිෂ්පාදනය හෝ විකිණීම.
46. බැටරි පිරවීමේ හෝ ගබඩා කිරීමේ ස්ථානයක් පවත්වාගෙන යාම.
47. පරණ බෝතල් එකතු කරන ස්ථානයක් පවත්වාගෙන යාම.
48. අවමංගල සේවාවක් පවත්වාගෙනයාම.
49. ගෘහ භාණ්ඩ නිපදවීම හා ගබඩාකර තබා ගැනීම.
50. මැණික් කැපීම හා ඔප දැමීම.
51. වේවැල් භාණ්ඩ නිෂ්පාදනය හා විකිණීම.
52. යාන්ත්‍රික බලයෙන් රෙදි වියන කර්මාන්තශාලාවක් පවත්වාගෙන යාම.
53. පිටි හෝ කුළු බඩු ඇඹරීමේ ස්ථානයක් පවත්වාගෙන යාම.
54. සත්ත්ව ආහාර ගබඩා කර තබා ගැනීම හා විකිණීම.
55. ධාන්‍ය වර්ග ගබඩා කර තබා ගැනීම.
56. පොලිතින් හෝ ඒ ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන කිරීම හෝ විකිණීම.
57. සපත්තු නිෂ්පාදනය හා විකිණීම.
58. ඉටිපන්දම් නිෂ්පාදනය හා විකිණීම.

දෙවන උපලේඛනය

මෙහි පහත දැක්වෙන කර්මාන්ත හෝ ව්‍යාපාර 1987 අංක 15 දරන ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 147 වගන්තියේ කාර්යය සඳහා අන්තරායදායක ව්‍යාපාර හෝ කර්මාන්ත ලෙස මෙයින් ප්‍රකාශයට පත්කරනු ලැබේ.

01. යාන්ත්‍රික බලයෙන් දැව ඉරීම.
02. කොප්පරා නිපදවීම හෝ ගබඩා කර තබා ගැනීම.
03. යන්ත්‍රානුසාරයෙන් පොල්තෙල් හෝ වෙනත් යම් තෙල් වර්ගයක් සිඳීම හෝ ගබඩා කර තබා ගැනීම.
04. පුළුන් ගබඩා කර තබා ගැනීම හා ඒ ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන සකස් කර විකිණීම.
05. ගිනිපෙට්ටි නිෂ්පාදනය හෝ ගබඩා කිරීම.
06. මෙතිලේටඩ් ස්ප්‍රීතු නිෂ්පාදනය.
07. කොහු හෝ වෙනත් කෙඳි වර්ග නිෂ්පාදනය.
08. කොහු හෝ වෙනත් කෙඳි වර්ගවලින් භාණ්ඩ නිෂ්පාදනය කිරීම.
09. පාච්චි කළ ඇඳුම් ගබඩා කිරීම.
10. ස්වර්ණාභරණ නිෂ්පාදනය හෝ අලුත්වැඩියා කිරීම.
11. යන්ත්‍රානුසාරයෙන් ලී ඉරීම.
12. දර විකිණීම.

13. උළු හා ගඩොල් ගබඩා කර තබා ගැනීම හා විකිණීම.
14. ටයර් හා ටියුබ් විකිණීමට ගබඩා කර තබා ගැනීම.
15. දැව ආශ්‍රිත ලෑලි නිෂ්පාදනය සහ දැව කුඩු ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන
16. කාඩ්බෝඩ් හා කඩදාසි භාවිතයෙන් කරන නිෂ්පාදන ගබඩා කර තබා ගැනීම හා විකිණීම.
17. ගල් හා පතුරු ගල් ආශ්‍රයෙන් කරන කර්මාන්ත.
18. මැටි හා මැටි ආශ්‍රිත කර්මාන්ත.
19. නිමි ඇඳුම් නිෂ්පාදන ආයතන.
20. රසායන ආශ්‍රිත රෙදි නිෂ්පාදන කර්මාන්ත.
21. රෙදි සේදීම් ස්ථාන.
22. බීඩි නිෂ්පාදනය හා ගබඩා කර තබා ගැනීම.
23. වාහන අලුත්වැඩියා කරන ස්ථානයක් පවත්වාගෙනයාම.
24. වාහනවල බඳ කොටස අලුත්වැඩියා කර තින්ත ආලේප කරන ස්ථානයක් පවත්වාගෙන යාම.
25. වාහන සේවා කරන ස්ථානයක් පවත්වාගෙන යාම.
26. මුද්‍රණාලයක් පවත්වාගෙන යාම.
27. පරණ පත්තර හෝ කඩදාසි එකතු කරන ස්ථානයක් පවත්වාගෙන යාම.
28. පා පැදි ,යතුරු පැදි හා මෝටර් වාහන අලුත්වැඩියා කිරීම.
29. විසිරි පින්තාරු කිරීම.
30. ගිනිකෙළි භාණ්ඩ හෝ රතිඤ්ඤා නිෂ්පාදනය හා ගබඩා කිරීම.
31. ලෝහ සංස්කාර්යය කර්මාන්ත යන්ත්‍රෝපකරණ,ආයුධ,උපකරණ නිපදවීම.

තුන්වන උපලේඛනය

මෙහි පහත දැක්වෙන කර්මාන්ත හෝ ව්‍යාපාර 1987 අංක 15 දරන ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 147 වගන්තියේ කාර්යය සඳහා අන්තරායදායක හා අප්‍රසන්න ව්‍යාපාර හෝ කර්මාන්ත ලෙස මෙයින් ප්‍රකාශයට පත්කරනු ලැබේ.

1. ඩ්‍රයි ක්ලීන් කිරීම හෝ සායම් දැමීම.
2. රෙදි මුද්‍රණය කිරීම හෝ සායම් කිරීමහෝ බතික් කිරීම.
3. විද්‍යුත් ලෝහ ආලේපනය කිරීම.
4. ශීතකරණ අලුත්වැඩියා කරන ස්ථානයක් පවත්වාගෙන යාම.
5. තෙල් හෝ සත්ත්ව මේද නිපදවීම.
6. හුණුගල් හෝ හිරිගල් පිළිස්සීම.
7. ගිනිකෙළි භාණ්ඩ හෝ රතිඤ්ඤා නිපදවීම.
8. ෆයිබර් නිෂ්පාදන.
9. බැටරි විද්‍යුත් ආරෝපණය කිරීම හෝ අලුත්වැඩියා කිරීම.
10. ලෝහ වර්ග පෑස්සවීම.
11. යන්ත්‍රානුසාරයෙන් ලෝහ කුඩු කිරීම.
12. වාත්තු වැඩපළක් පවත්වාගෙන යාම
13. බෙලෙක් වැඩපලක් පවත්වාගෙන යාම
14. මෝටර් වාහන බොඩි තැනීම
15. කෘමිනාශක, දිලීරනාශක, පැළෑටිනාශක හෝ පළිබෝධනාශක නිපදවීම හෝ නැවත පිරවීම.
16. විෂබීජනාශක නිපදවීම සහ මදුරු දහර නිපදවීම.

17. දැව ආරක්ෂණ නිපදවීම.
18. ගල් තාර හා සිමෙන්ති ආශ්‍රිත පූර්ව සැකසුම් මධ්‍යස්ථාන.
19. වීදුරු භාණ්ඩ නිපදවීම හා ගබඩා කිරීම.
20. යකඩ තහඩු ගැල්වනයිස් කිරීම.
21. පාස්සන ඊයම් නිපදවීම.
22. ඇලුමිනියම් භාණ්ඩ නිපදවීම.
23. කටු කම්බි නිපදවීම.
24. කම්බි ඇණ නිපදවීම.
25. කාබන් කඩදාසි හෝ යතුරු ලියන රිබන් නිපදවීම.
26. බෙලෙක් බඳුන්, වානේ පීප්ප හෝ කාබන් නිපදවීම.
27. ජී.අයි.බාල්දි නිපදවීම.
28. වායු සමන යන්ත්‍ර, ශීතකරණ, අධි ශීතකරණ නිපදවීම හෝ අලුත්වැඩියා කිරීම.
29. බ්රේක් ලයිනර්, ක්ලච් ලයිනර් නිපදවීම හා අලුත්වැඩියා කිරීම.
30. යන්ත්‍රෝපකරණ නිපදවීම.
31. විදුලි භාණ්ඩ නිපදවීම.
32. රබර් මිශ්‍රිත කෙඳි නිපදවීම.
33. සංචායත බැටරි නිපදවීම.
34. මෝටර් රථ වාහන එකලස් කිරීම.
35. රේඩියේටර් නිපදවීම.
36. ඉලෙක්ට්‍රොනික් උපකරණ නිපදවීම හෝ අලුත්වැඩියා කිරීම.
37. වියළි කෝෂ බැටරි නිපදවීම.
38. විදුලි බුබුළු නිෂ්පාදනය සහ අලුත්වැඩියාව

හතරවන උපලේඛනය

.... වර්ෂය සඳහා වෙළඳ බලපත්‍රය ලබාගැනීම සඳහා වූ ඉල්ලුම් පත්‍රය

01. ඉල්ලුම්කරුගේ නම :-
02. පෞද්ගලික ලිපිනය :-
03. ජාතික හැඳුනුම්පත් අංකය :-
04. දුරකථන අංකය:ජංගම :- ස්ථාවර:-
05. වෙළඳ ව්‍යාපාරයේ ස්වභාවය :-
06. ආරම්භක වර්ෂය :-
07. ව්‍යාපාරික ස්ථානයේ ලිපිනය :-
08. ග්‍රාම නිලධාරි කොට්ඨාසය :-
09. වරිපනම් අංකය :-
10. ව්‍යාපාරය ආරම්භක ව්‍යාපාරයක් නම් පූර්ව අනුමැතිය ලබාගෙන ඇත්ද යන්න :- (ලබාගෙන තිබේ නම් ඡායා පිටපතක් ඇමිණිය යුතුය.)
11. ව්‍යාපාර නාම ලියාපදිංචිය ලබාගෙන ඇත්නම් එහි යොමු අංකය හා දිනය :-

12. ව්‍යාපාර ස්ථානයේ කළමනාකරුගේ හෝ නියෝජිතයාගේ,

I. නම හා පෞද්ගලික ලිපිනය :-

II. ජාතික හැඳුනුම්පත් අංකය :-

III. දුරකතන අංකය:ජංගම :- ස්ථාවර :-

ඉහත තොරතුරු සත්‍ය හා නිවැරදි බව සහතික කරමි.

ඉහත තොරතුරු සඳහන් කර්මාන්තය, වෙළඳාම පවත්වාගෙන යන ස්ථානය සඳහා .... වර්ෂය වෙනුවෙන් වෙළඳ බලපත්‍රයක් මා වෙත නිකුත් කරන ලෙස ඉල්ලමි. මේ පිළිබඳව පවත්නා නීති රීතිවලට මම එකඟ වෙමි.

........................,

දිනය :- ඉල්ලුම්කරුගේ අත්සන.

<u>කාර්යාලීය ප්‍රයෝජනය සඳහා</u>

ආදායම් පරීක්ෂක,

පසුපිටේ සඳහන් ඉල්ලුම්පත්‍රයටඅදාළව වෙළඳ බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම සඳහා වන ඔබගේ නිරීක්ෂණ හා නිර්දේශ කඩිනමින් මා වෙත ලබාදෙන ලෙස කාරුණිකව ඉල්ලමි.

...................,

දිනය:- ලේකම්.

ලේකම්,

බලපත්‍රය ලබාදීම නිර්දේශ කරමි./නොකරමි.

.......................,

දිනය:- ආදායම් පරීක්ෂක.

සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී,

පසුපිටේ සඳහන් ඉල්ලුම්පත්‍රයට අදාළව වෙළඳ බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම සඳහා වන ඔබගේ නිරීක්ෂණ හා නිර්දේශ කඩිනමින් ලබාදෙන මෙන් කාරුණිකව ඉල්ලමි.

.......................,

දිනය :- ලේකම්.

සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී,

අතුරු ව්‍යවස්ථා හා අනෙකුත් නීති රීතිවලට අනුකූලව සුදුසුකම් සපුරා ඇත. බලපත්‍ර නිකුත් කිරීම නිර්දේශ කිරීම සඳහා වාර්තා කරමි.

...........................,

දිනය:- මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක.

ලේකම්,

ඉහත ඉල්ලුම්පත්‍රයට අනුව අදාළ ස්ථානය සඳහා බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම නිර්දේශ කරමි./නොකරමි. (නිර්දේශ නොකරන්නේ නම් ඊට අදාළ හේතුව සඳහන් කරන්න.)

......................,

දිනය:- සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී.

පස්වන උපලේඛනය

ඡායාරූපය

අප්‍රසන්න, අන්තරායදායක, අප්‍රසන්න හා අන්තරායදායක ව්‍යාපාරික ස්ථානයක සේවය කරන්නාට නිකුත් කරනු ලබන වෛද්‍ය සහතිකය

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

දිනය:-

..........................,
සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී.

(නිල මුද්‍රාව)

12 - 652/1

අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව

ආහාර පිණිස සතුන් ඝාතනය කිරීම හා ඝාතනය සඳහා රඳවා තබාගන්නා ස්ථාන පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව

1987 අංක 15 දරන ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 126 වන වගන්තිය සමඟ කියවිය යුතු එකී පනතේ 122 වන වගන්තියෙන් ප්‍රාදේශීය සභාව වෙත පැවරී ඇති බලතල ප්‍රකාර අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් සාදනු ලැබූ හා 2019.06.18 වන දින පැවති මහ සභාවේ සභා සම්මතව ඇති මෙහි පහත දැක්වෙන, අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ ආහාර පිණිස සතුන් ඝාතනය කිරීම හා ඝාතනය සඳහා රඳවා තබාගන්නා ස්ථාන පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව, 1989 අංක 12 දරන පළාත් සභා (ආනුෂංගික විධිවිධාන) පනතේ 2 වන වගන්තිය සමග කියවිය යුතු ඉහත කී ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 123(1) වගන්තිය ප්‍රකාර සබරගමුව පළාත් සභාවේ ආණ්ඩුකාර ධම්ම දිසානායක වන ම විසින් අනුමත කරන ලද බවත්, මෙම නිවේදනය *ගැසට් පත්‍රයේ* පළ කරනු ලබන දින සිට එකී අතුරු ව්‍යවස්ථාව අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය ඇතුළත බලාත්මක වන බවත් මෙයින් නිවේදනය කරනු ලැබේ.

ධම්ම දිසානායක,
ආණ්ඩුකාර,
සබරගමුව පළාත.

2019 ඔක්තෝබර් මස 30 වැනි දින,
සබරගමුව පළාත් සභාවේ දී ය.

අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ ආහාර පිණිස සතුන් ඝාතනය කිරීම හා ඝාතනය සඳහා රඳවා තබාගන්නා ස්ථාන පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව

1. අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ ගෝ ඝාතක ආඥා පනතට යටත් නොවන සතුන් ආහාර පිණිස ඝාතනය කිරීම හා ඝාතනය සඳහා රඳවා තබාගන්නා ස්ථාන පාලනය කිරීම, පරිපාලනය කිරීම හා විධිමත් කිරීම සඳහා මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව පනවනු ලැබේ.

2. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශයේ ආහාර පිණිස සතුන් ඝාතනය කිරීම හා ඝාතනය සඳහා රඳවා තබාගන්නා ස්ථාන පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව යනුවෙන් හැඳින්වේ.

3.(1) කවර හෝ තැනැත්තකු විසින් අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ (මෙහි මින්මතු බල ප්‍රදේශය ලෙස හඳුන්වනු ලබන) කවර හෝ පරිශ්‍රයක සභාපතිවරයා විසින් ඒ සඳහා නිකුත් කරන ලද වලංගු බලපත්‍රයක් ඇත්තේ නම් මිස ගෝ ඝාතක ආඥා පනතට යටත් නොවන සතුන් (මෙහි මින්මතු සතුන් යනුවෙන් ඇතැම් තැනක සඳහන් කරනු ලබන) ආහාර පිණිස ඝාතනය කිරීම හා ඝාතනය සඳහා රඳවා තබාගන්නා ස්ථානයක් පවත්වාගෙන යාම නොකළ යුතුය.

3.(2) මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ වූ බලපත්‍රයක් ලබා ගැනීමට අවශ්‍ය යම් තැනැත්තෙකු විසින් මෙහි පළමුවන උපලේඛනයේ දැක්වෙන ආකෘතියට සාරානුකූලව පිළියෙල කරන ලද ඉල්ලුම්පත්‍රයක් සභාපතිවරයා වෙත ඉදිරිපත් කළ යුතුය.

3.(3) මෙම වගන්තිය යටතේ වූ බලපත්‍රයක් සඳහා අයකළ යුතු ගාස්තු සභාව විසින් මූලික නීතියේ සඳහන් විධිවිධානයන්ට යටත්ව තීරණය කර පනවා අයකළ යුතු ගාස්තු විය යුතුය.

4.(1) මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව ක්‍රියාත්මක වීමෙන් පසු ඉහත 3(1) වන වගන්තිය යටතේ බලපත්‍රයකට යටත්වන පරිශ්‍රයක් වශයෙන් ආරම්භ කර පවත්වාගෙන යාමට අපේක්ෂා කරන කවර හෝ තැනැත්තෙක් ඒ සඳහා වන යෝග්‍යභාවය පිළිබඳව සභාපතිවරයා වෙතින් මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ වූ පූර්ව අනුමැතියක් ලබාගෙන ඇත්තේ නම් මිස, ඉහත 3(2) වන වගන්තිය යටතේ බලපත්‍රයක් සඳහා ඉල්ලුම් කිරීමට හිමිකමක් නොමැත්තේය.

4.(2) මෙම වගන්තිය යටතේ පූර්ව අනුමැතිය සඳහා වන ඉල්ලීමක් සම්බන්ධයෙන් මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක වාර්තාව හා සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරීගේ නිර්දේශය මත සභාපතිවරයා විසින් අනුමැතිය ලබා දිය යුතුය.

4.(3) මෙම වගන්තිය යටතේ අනුමැතිය ලබා දීමේදී අයකළ යුතු පරීක්ෂණ ගාස්තු සභාව විසින් කලින් කල යෝජනා සම්මුතියක් මඟින් තීරණය කර අය කරනු ලැබිය හැකිය.

05. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ 3(1) වන වගන්තිය යටතේ බලපත්‍රයක් සඳහා ඉල්ලුම් කරන සෑම තැනැත්තෙක්ම මෙහි පහත සඳහන් කොන්දේසි සම්පූර්ණ කර තිබිය යුතුය.

5.(1) බලපත්‍රය අපේක්ෂිත ස්ථානයේ ඉදිකර ඇති ගොඩනැගිල්ල අදාළ වන පරිදි නාගරික සංවර්ධන අධිකාරී පනතේ හෝ නිවාස හා නගර සංවර්ධන ආඥා පනතේ විධිවිධානවලට අනුකූලවන සේ ඉදිකර තිබිය යුතුය. එකී ඉදිකිරීම ස්ථිර ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යයකින් මනා ලෙස ඉදිකර තිබිය යුතු අතර යහපත් තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙන යා යුතුය

5.(2) අපජලය, අවශ්‍ය බෑවුම සහිතව අපද්‍රව්‍ය රඳා නොසිටින පරිදි ඉදිකළ සංවෘත කාණු හෝ වෙනත් සුදුසු ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යයකින් නිම කරන ලද අනුමත ක්‍රමවේදයක් මඟින් පූතික වළකට, උරාගැනීමේ වළකට හෝ මධ්‍ය ප්‍රතිකාර ඒකකයකට යොමු කර තිබිය යුතුය. එසේම පරිශ්‍රය සහ අවසන් බැහැරලීම අතර දූහනය වැළැක්වීම සඳහා ජල උගුලක් හෝ අනුමත සුදුසු ක්‍රමවේදයක් භාවිතා කර තිබිය යුතුය.

5.(3) ඉහත 5(2) වගන්තියේ සඳහන් ක්‍රමවේදයට මිස, අපජලය කිසියම් පොදු ජල මාර්ගයකට, කාණුවකට, විවෘත භූමියකට ගලායාම වැළැක්වීමට ප්‍රමාණවත් පියවර ගෙන තිබිය යුතුය.

5.(4) අපජලය ගලා යාමට සලස්වන ලද පූතික වළ, උරා ගැනීමේ වළ වාතයට නිරාවරණය නොකළ යුතු අතර එම උරා ගන්නා වළෙන් භූගත ජලය දූෂණය නොවිය යුතුය.

5.(5) අපජලය ගලා යාමට සලස්වන ලද පූතික වළ අනුමත ප්‍රමිතියට ඉදිකර තිබිය යුතුය.

5.(6) ඉහත 5(4) සහ 5(5) වගන්තිවල සඳහන් උරාගැනීමේ වළ කිසියම් ජල මූලාශ්‍රයක සිට අවම වශයෙන් මීටර් 15.25ක දුරකින් ඉදිකර තිබිය යුතුය.

5.(7) ආහාර පිණිස සතුන් ඝාතනය කිරීම හා ඝාතනය සඳහා රඳවා තබාගන්නා ස්ථානයක සතුන් ඝාතනය සඳහා වෙනම ඝාතක මඩුවක් පවත්වාගත යුතු අතර එම ඝාතක මඩුවේ සතුන් ඝාතනය කිරීමේ දර්ශන පිටතට නොපෙනෙන ආකාරයට හා ඝාතනයට ලක්වන සතුන්ගේ ශබ්දය හා සතුන්ගෙන් නිකුත්වන අපද්‍රව්‍ය කොටස් බැහැරට නොයන පරිදි මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂකගේ නිර්දේශය මත සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී විසින් අනුමත කරන ලද සැලැස්මකට අනුව ඝාතක මඩුව ඉදිකර තිබිය යුතුය.

6. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රලත් සෑම තැනැත්තෙක් ම මෙහි පහත සඳහන් කොන්දේසිවලට අනුකූලව සතුන් ආහාර පිණිස ඝාතනය කිරීම හා ඝාතනය සඳහා තාවකාලිකව රඳවා තබාගන්නා ස්ථානයක් පවත්වාගෙන යා යුතුය.

6.(1) සතුන් ආහාර පිණිස ඝාතනය කිරීම හා ඝාතනය සඳහා තාවකාලිකව රඳවා තබාගන්නා ස්ථානයක රඳවා තබාගන්නා එක් සතෙකු වෙනුවෙන් ප්‍රමාණවත් ඉඩක් පවතින පරිදි සතුන් රඳවා තැබීම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය විය යුතුය.

6.(2) ආහාර පිණිස සතුන් ඝාතනය කිරීම හා ඝාතනය සඳහා තාවකාලිකව රඳවා තබාගන්නා ස්ථානයකට ගෙන එන සතුන් නීත්‍යානුකූල බලපත්‍රයක් මත පවත්වාගෙන යන සත්ත්ව ගොවිපලකින් ලබා ගත් බව තහවුරු කිරීම සඳහා අවශ්‍ය ලිපි ලේඛන බලපත්‍රලාභියා විසින් පවත්වාගෙන යායුතුය.

6.(3) ආහාර පිණිස සතුන් ඝාතනය කිරීම හා ඝාතනය සඳහා රඳවා තබාගන්නා ස්ථානයක රඳවා සිටින සතුන් ඝාතනය කරන දිනය දක්වාම එම සතුන්ට ප්‍රමාණවත් ආහාර සහ ජලය ලබා දීම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය වන්නේය.

6.(4) සතුන් ආහාර පිණිස ඝාතනය කිරීම හා ඝාතනය සඳහා රඳවා තබාගන්නා ස්ථානයක මියගිය සතුන් හෝ රෝගී සතුන් නිරෝගී සතුන් සමඟ එකම ස්ථානයේ රඳවා තැබීම නීත්‍යානුකූල නොවන අතරම රෝගී වූ හෝ මියගිය සතුන් මස් පිණිස ඝාතනය හෝ භාවිතා නොකළ යුතුය.

6.(5) සතුන් ආහාර පිණිස ඝාතනය කිරීම හා ඝාතනය සඳහා රඳවා තබාගන්නා ස්ථානයකින් බැහැර කරනු ලබන අපද්‍රව්‍ය ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණයට අදාළව ක්‍රියාත්මක කරනු ලබන නියමයන්ට සහ කොන්දේසිවලට අනුකූලව බැහැරලීම කළ යුතුය.

7. බලපත්‍රලත් සෑම පරිශ්‍රයකම ඝාතක මඩුවේ දෛනික කටයුතු අවසානයේ එකී ස්ථානයේ බිම විෂබීජනාශක දියර යොදා සෝදා පිරිසිදු කිරීමට සැලැස්විය යුතුය.

8. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රලත් කවර හෝ පරිශ්‍රයක සහ එහි අවට ඇති කාණු ද, සතුන් ඝාතනය සඳහා පාවිච්චි කරන උපකරණ සහ මෙවලම්ද මනා අලුත්වැඩියාවෙන් යුතුව සහ දුර්ගන්ධයකින් තොරව තබා ගැනීමට සැලැස්විය යුතුය.

9. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රලත් කවර හෝ ඝාතකාගාරයක් තුළ කිසියම් දිනයක දී මස් පිණිස සතුන් මැරීම තහනම් කරමින් සභාපතිවරයා විසින් නියමයක් කර ඇති අවස්ථාවක, කිසිදු ඝාතක ක්‍රියාවක් නොකළ යුතුය.

10. බලපත්‍රලත් ස්ථානයේ සියලු කටයුතු සඳහා ප්‍රමාණවත් පානීය ජල සැපයුමක් පවත්වාගෙන යා යුතුය.

11. ඝාතකාගාරයේ සිට ප්‍රවාහනය කරන මස් නිසි පරිදි ශීතාගාර පහසුකම් සහිත ප්‍රවාහන මාධ්‍යයක් යටතේ පමණක් ප්‍රවාහනය කිරීම කළ යුතුය.

12.(1) කිසියම් ආසාදන, ස්පර්ශක හෝ චර්ම රෝගයකින් පෙළෙන හෝ මෑතක දී එවැනි රෝගයකින් පෙළෙමින් සිටි කවර හෝ තැනැත්තෙකු හෝ එවැනි කිසියම් රෝගයකින් පෙළෙන යම් තැනැත්තෙකුට මෑතක දී සාත්තු කිරීමෙහි යෙදී සිටි කවර හෝ තැනැත්තෙකු එකී රෝග ආසාදන සහ බීජෞෂණ කාල සීමාව ඉකුත් වී ඇත්තේ නම් මිස, මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රලත් කවර හෝ ස්ථානයක කිසියම් කාර්යයක නියුක්ත වීමට ඉඩදීම නොකළ යුතුය.

12.(2) බලපත්‍රලත් ස්ථානයක කිසියම් කාර්යයක නියුතු අයෙකු හොඳින් සෝදා පිරිසිදු කළ ඇඳුම් ඇඳ සිටි යයුතුය.

12.(3) මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රලාභී ස්ථානයේ සේවය කරන සෑම තැනැත්තෙකු ම සේවයේ යෙදී සිටීමට පෙර බල ප්‍රදේශයට අදාළ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී විසින් සුදුසු සෞඛ්‍ය තත්ත්වයෙන් සිටින බවට සහතික කළ යුතු අතර එම සහතිකය මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ දෙවන උපලේඛනයේ දක්වා ඇති ආකෘති පත්‍රයට අනුකූල විය යුතුය. පරිශ්‍රයේ කටයුතු කරන තැනැත්තන්ගේ වෛද්‍ය පරීක්ෂණ අදාළ ප්‍රදේශයේ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී නිශ්චය කරනු ලබන කාලයක් අනුව සහ සායනික වශයෙන් හෝ වසංගතවේදී වශයෙන් සඳහන් කළ හැකි කාලයක් අනුව කලින් කල පවත්වනු ලැබිය යුතුය.

13. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රලාභී ස්ථානයේ සේවයේ යෙදෙන සියලුම සේවකයින් වෙත ආරක්ෂිත මුව වැසුම්, අත් වැසුම් හා අවශ්‍ය කරන වෙනත් ආරක්ෂිත පැළඳුම් සපයා තිබීමත්, එකී සේවකයන් සේවයේ නියුක්ත වන සෑම අවස්ථාවකම එකී ආරක්ෂිත පැළඳුම් පැළඳ සිටින බවට සහතික වීමත් බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය විය යුතුය.

14. බලපත්‍රලත් ස්ථානයේ සේවයේ නියුක්ත සෑම තැනැත්තෙකුම විසින් ප්‍රයෝජනයට ගැනීම පිණිස විෂබීජ නාශක සඳහා පහසුකම් සහිතව අත් සේදීම සහ වියළීම සඳහා ප්‍රමාණවත් පහසුකම් සැලසීම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය විය යුතුය.

15. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රලාභී ස්ථානයක් පරීක්ෂා කිරීමේදී සභාපතිවරයා හෝ ඔහු විසින් බලය පවරන ලද ඕනෑම නිලධාරියෙකු විසින් කරනු ලබන පරීක්ෂා කිරීමක දී, මනුෂ්‍ය පරිභෝජනයට යෝග්‍ය නොවන හෝ නුසුදුසු බවට තීරණය කරනු ලබන ඕනෑම ඝාතනය කරන ලද සතෙක් හෝ ඝාතනය සඳහා සූදානම් කරන ලද සතෙක් එකී නිලධාරියා විසින් තහනමට ගන්නා ලද්දේ යම් තැනැත්තෙකුගේ සන්තකයකින්ද, ඒ තැනැත්තාට වන්දි ගෙවීමක් නොමැතිව තහනමට ගත් දේ විනාශ කරනු ලැබීම හෝ අවස්ථානුකූලව බැහැර කිරීම සිදු කළහැකිය.

16. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවල නියමයන් පරීක්ෂා කිරීමට සභාපතිවරයා, සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී, මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක හෝ සභාපතිවරයා විසින් බලය පවරන ලද ඕනෑම නිලධාරියෙකුට සාධාරණ වේලාවක දී බලය ඇති අතර ඒ සඳහා බලපත්‍රලාභියා විසින් සෑම සාධාරණ සහායක්ම ලබාදිය යුතුය.

17. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රලත් ස්ථානයක් කවර හෝ නියමයකට අනුකූලව පැවතීම අවසාන වුවහොත් හෝ ඒ සඳහා අතුරු ව්‍යවස්ථාවලට අනුකූලවනු පිණිස සාධාරණ කාලයක් දැනුම් දෙමින් ඊට අදාළ දැන්වීමක් සභාපතිවරයා විසින් එකී බලපත්‍රධාරියා වෙත බාරදෙනු ලැබීමට සැලැස්විය යුතුය. එකී දැන්වීමෙන් ලබාදෙන උපරිම කාලය දින 30 ට නොවැඩි විය යුතුය.

18. මෙහි 17 වන වගන්තියේ සඳහන් ආකාරයේ දැන්වීමක් ලැබුණු කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු විසින් එකී දැන්වීමේ නිශ්චිතව සඳහන් දිනයට පෙර ඒ දැන්වීමේ නියම කර ඇති ආකාරයට ක්‍රියා කළ යුතුය. බලපත්‍රලාභියා විසින් කරනු ලබන සාධාරණ ලිඛිත ඉල්ලීමක් මත එකී දැන්වීමේ නිශ්චිතව සඳහන් කාලය දීර්ඝ කිරීමට සභාපතිවරයාට බලය තිබිය යුතුය. එසේ වුවද දීර්ඝ කරනු ලබන කාලය දින 14කට නොවැඩි විය යුතුය.

19. මෙහි 17 වන වගන්තියේ සඳහන් ආකාරයේ දැන්වීමක් ලැබුණු කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු එකී දැන්වීමේ නිශ්චිතව නියම කර ඇති දිනය හෝ දීර්ඝ කරනු ලැබූ දිනයට පෙර ඒ දැන්වීමේ නියම කර ඇති ආකාරයෙන් ක්‍රියාකිරීම පැහැර හැර ඇති අවස්ථාවක, ඒ ස්ථානය වෙත නිකුත් කරනු ලැබූ බලපත්‍රය සභාපතිවරයා විසින් අවලංගු කිරීම නීත්‍යානුකූල විය යුතුය.

20. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ නිකුත් කරන ලද සෑම බලපත්‍රයක් ම කලින් අවලංගු කරනු නොලැබුව හොත් මිස ඒ බලපත්‍රය නිකුත් කරන ලද්දේ කිනම් වර්ෂයකට අදාළව ද, ඒ වර්ෂයේ දෙසැම්බර් 31 දිනෙන් අවසන් විය යුතුය.

21. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රයකින් තොරව පරිශ්‍රයක් පවත්වාගෙන යාම හෝ කවර හෝ විධිවිධානයක් කඩකිරීම වරදක් වන අතර එම වරද සම්බන්ධව නිසි අධිකරණ බලය සහිත අධිකරණයක් විසින් වරදකට වරදකරු

කිරීමෙන් අනතුරුව එකී වරද සම්බන්ධයෙන් 1987 අංක 15 දරන ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 122 (2) උපවගන්තියේ සඳහන් දඩයකට යටත්විය යුතුය. එකී වරදක් සම්බන්ධයෙන් නිසි බලය සහිත අධිකරණයකින් වරදකට වරදකරුවීමෙන් අනතුරුව දඩයකට යටත් කරන ලද තැනැත්තෙකු විසින් එකී කඩකිරීම හෝ උල්ලංඝනය කිරීම තවදුරටත් නොකඩවා කරගෙන යනු ලබන විටක එම උල්ලංඝනය පිළිබඳ අවධානය යොමු කරමින් සභාපතිවරයා විසින් හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී, මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක විසින් ලිඛිත දැන්වීමක් භාර දෙනු ලැබීමෙන් පසුව උල්ලංඝනය තවදුරටත් නොකඩවා කරගෙන යන සෑම එක් දිනයක් සඳහාම ඉහත කී වගන්තියේ අතිරේක දඩයකටද යටත් විය යුතුය.

22. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ පද සම්බන්ධයෙන් අන්‍යාර්ථයක් අවශ්‍ය වුවහොත් මිස,

"සභාපතිවරයා" යන්නෙන් අයගම ප්‍රාදේශීය සභාවේ තත්කාලයෙහි සභාපති ධූරය දරන තැනැත්තා හෝ එම ධූරයේ කාර්යය කර්තව්‍ය ඉටු කරන තැනැත්තා ද,

"ප්‍රාදේශීය සභාව" යන්නෙන් අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව ද,

"බලයලත් නිලධාරියා" යන්නෙන් සභාපති විසින් බලය පවරන ලද සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී, මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක හෝ වෙනත් නිලධාරියෙකු ද,

"බලපත්‍රලාභියා"යන්නෙන් අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සඳහන් ව්‍යාපාරයකට පළාත් පාලන ආයතනයෙන් බලපත්‍රයක් ලැබූ තැනැත්තා ද,

"පිරිසිදු කිරීම" යන්නෙන් පස්, තැන්පත් වූ ආහාර කොටස්, කුණු, ග්‍රීස් හෝ වෙනත් අහිතකර බාහිර ද්‍රව්‍යයක් ඉවත් කිරීම ද,

"විෂබීජනාශක" යන්නෙන් ආහාරවල ආරක්ෂාව හෝ යෝග්‍ය බව අඩු නොකරන මට්ටමකට පරිසරයේ ඇති ක්ෂුද්‍රජීවීන් ප්‍රමාණය රසායනික කාරකයන් මඟින් හෝ භෞතික ක්‍රමයකින් අඩු කිරීම ද,

"පානීය ජලය" යන්නෙන් රෝග ඇති කිරීමට හෝ ශරීරයට අහිතකර කායික බලපෑම් ඇති කිරීමට ප්‍රමාණවත් පරිදි අපවිත්‍රකාරක තොර සහ අන්තර්ගත බැක්ටීරියා සහ රසායනික තත්ත්වයන් ජාතික ප්‍රමිතීන්ට අනුකූල වන ජලය ද,

"සාධාරණ වේලාව" යන්නෙන් බලපත්‍රලත් කර්තව්‍ය හෝ ඊට අදාළ කාර්යයන්හි නිරතවන වේලාවක් ද,

"නාගරික අපද්‍රව්‍ය එකතු කරන්නෙකු" යනුවෙන් ප්‍රාදේශීය සභාවේ කසළ එකතු කිරීමේ කාර්යයයේ නියුතු යම් සේවකයකු හෝ සභාපතිවරයා විසින් එම කාර්යය සඳහා පත් කරනු ලබන වෙනත් යම් පුද්ගලයෙකු ද, අදහස් වේ.

23. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සිංහල, දෙමළ, ඉංග්‍රීසි පිටපත්වල භාෂා පාඨ අතර යම් අනනුකූලතාවක් ඇති වුවහොත් සිංහල පාඨය බලපැවැත්වේ.

පළමුවන උපලේඛනය

.... වර්ෂය සඳහා වෙළඳ බලපත්‍රය ලබාගැනීම සඳහා වූ ඉල්ලුම්පත්‍රය

01. ඉල්ලුම්කරුගේ නම :-

02. පෞද්ගලික ලිපිනය :-

03. ජාතික හැඳුනුම්පත් අංකය :-

04. දුරකතන අංකය: ජංගම :- ස්ථාවර:-

05. වෙළඳ ව්‍යාපාරයේ ස්වභාවය :-

06. ආරම්භක වර්ෂය :-

07. ව්‍යාපාරික ස්ථානයේ ලිපිනය :-

08. ග්‍රාම නිලධාරී කොට්ඨාසය :-

09. වරිපනම් අංකය :-

10. ව්‍යාපාරය ආරම්භක ව්‍යාපාරයක් නම් පූර්ව අනුමැතිය ලබාගෙන ඇත්ද යන්න :- (ලබාගෙන තිබේ නම් ඡායා පිටපතක් ඇමිණිය යුතුය.)

11. ව්‍යාපාර නාම ලියාපදිංචිය ලබාගෙන ඇත්නම් එහි යොමු අංකය හා දිනය :-

12. ව්‍යාපාර ස්ථානයේ කළමනාකරුගේ හෝ නියෝජිතයාගේ,

I. නම හා පෞද්ගලික ලිපිනය :-

II. ජාතික හැඳුනුම්පත් අංකය :-

III. දුරකතන අංකය: ජංගම :- ස්ථාවර :-

ඉහත තොරතුරු සත්‍ය හා නිවැරදි බව සහතික කරමි.

ඉහත තොරතුරු සඳහන් කර්මාන්තය, වෙළඳාම පවත්වාගෙන යන ස්ථානය සඳහා .... වර්ෂය වෙනුවෙන් වෙළඳ බලපත්‍රයක් මා වෙත නිකුත් කරන ලෙස ඉල්ලමි. මේ පිළිබඳව පවත්නා නීති රීතිවලට මම එකඟ වෙමි.

දිනය :- ...., ඉල්ලුම්කරුගේ අත්සන.

<u>කාර්යාලීය ප්‍රයෝජනය සඳහා</u>

ආදායම් පරීක්ෂක,

පසුපිටේ සඳහන් ඉල්ලුම්පත්‍රයට අදාළව වෙළඳ බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම සඳහාවන ඔබගේ නිරීක්ෂණ හා නිර්දේශ කඩිනමින් මා වෙත ලබාදෙන ලෙස කාරුණිකව ඉල්ලමි.

දිනය -: ...., ලේකම්.

ලේකම්,

බලපත්‍රය ලබාදීම නිර්දේශ කරමි. / නොකරමි.

දිනය :- ...., ආදායම් පරීක්ෂක.

සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී,

පසුපිටේ සඳහන් ඉල්ලුම්පත්‍රයට අදාළව වෙළඳ බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම සඳහාවන ඔබගේ නිරීක්ෂණ හා නිර්දේශ කඩිනමින් ලබාදෙන මෙන් කාරුණිකව ඉල්ලමි.

දිනය :- ...., ලේකම්.

සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී,

අතුරු ව්‍යවස්ථා හා අනෙකුත් නීති රීතිවලට අනුකූලව සුදුසුකම් සපුරා ඇත. බලපත්‍ර නිකුත් කිරීම නිර්දේශ කිරීම සඳහා වාර්තා කරමි.

දිනය:- ...., මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක.

ලේකම්,

ඉහත ඉල්ලුම් පත්‍රය අනුව අදාළ ස්ථානය සඳහා බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම නිර්දේශ කරමි./නොකරමි. (නිර්දේශ නොකරන්නේ නම් ඊට අදාළ හේතුව සඳහන් කරන්න.)

දිනය:- ...., සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී.

දෙවන උපලේඛනය.

ඡායාරූපය

ආහාර පිණිස සතුන් ඝාතනය කිරීම හා ඝාතනය සඳහා රඳවා තබාගන්නා ස්ථානයක සේවය කරන්නාට නිකුත් කරනු ලබන වෛද්‍ය සහතිකය

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

....
දිනය

.....................,
සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි.
(නිල මුද්‍රාව)

12 - 688/2

අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව

ආහාර සැපයුම් ස්ථාන පවත්වාගෙන යාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව

1987 අංක 15 දරන ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 126 වන වගන්තිය සමග කියවිය යුතු එකී පනතේ 122 වන වගන්තියෙන් ප්‍රාදේශීය සභාව වෙත පැවරී ඇති බලතල ප්‍රකාර අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් සාදනු ලැබූ හා 2019.06.18 වැනි දින පැවති මහ සභාවේ සභා සම්මතව ඇති මෙහි පහත දැක්වෙන, අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ ආහාර සැපයුම් ස්ථාන පවත්වාගෙන යාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව, 1989 අංක 12 දරන පළාත් සභා (ආනුෂංගික විධිවිධාන) පනතේ 2 වන වගන්තිය සමග කියවිය යුතු ඉහත කී ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 123(1) වගන්තිය ප්‍රකාර සබරගමුව පළාත් සභාවේ ආණ්ඩුකාර ධම්ම දිසානායක වන ම විසින් අනුමත කරන ලද බවත්, මෙම නිවේදනය *ගැසට් පත්‍රයේ* පළ කරනු ලබන දින සිට එකී අතුරු ව්‍යවස්ථාව අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය ඇතුළත බලාත්මක වන බවත් මෙයින් නිවේදනය කරනු ලැබේ.

ධම්ම දිසානායක,
ආණ්ඩුකාර,
සබරගමුව පළාත.

2019 ඔක්තෝබර් මස 30 වන දින,
සබරගමුව පළාත් සභාවේ දී ය.

අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ ආහාර සැපයුම් ස්ථාන පවත්වාගෙන යාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව.

1. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ ආහාර සැපයුම් ස්ථාන පවත්වාගෙන යාම පාලනය කිරීම, පරිපාලනය කිරීම හා විධිමත් කිරීම සඳහා පනවනු ලැබේ.

2. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ ආහාර සැපයුම් ස්ථාන පවත්වාගෙන යාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව යනුවෙන් හැඳින්වේ.

3.(1) කවර හෝ තැනැත්තෙකු විසින් අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ (මෙහි මින්මතු බල ප්‍රදේශය ලෙස හඳුන්වනු ලබන) කවර හෝ පරිශ්‍රයක සභාපතිවරයා විසින් ඒ සඳහා නිකුත් කරන ලද වලංගු බලපත්‍රයක් ඇත්තේ නම් මිස ආහාර සැපයුම් ස්ථානයක් පවත්වාගෙන යාම නොකළ යුතුය.

3.(2) ඉහත 3(1) වගන්තිය ප්‍රකාරව බලපත්‍රයක් ලබාගැනීමට අපේක්ෂා කරනු ලබන තැනැත්තෙක් මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ පළමුවන උපලේඛනයට සාරානුකූලව පිළියෙළ කළ අයදුම් පත්‍රයක් මඟින් අයදුම් කළ යුතුය.

3.(3) මෙම වගන්තිය යටතේ වූ බලපත්‍රයක් සඳහා අය කළ යුතු ගාස්තු සභාව විසින් මූලික නීතියේ සඳහන් විධිවිධානයන්ට යටත්ව තීරණය කර පනවා අය කළ යුතු ගාස්තු විය යුතුය.

4.(1) මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව ක්‍රියාත්මක වීමෙන් පසු ඉහත 3(1) වන වගන්තිය යටතේ බලපත්‍රයකට යටත්වන පරිශ්‍රයක් වශයෙන් ආරම්භ කර පවත්වාගෙන යාමට අපේක්ෂා කරන කවර හෝ තැනැත්තෙක් ඒ සඳහා වන යෝග්‍යභාවය පිළිබඳව සභාපතිවරයා වෙතින් මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ වූ පූර්ව අනුමැතියක් ලබාගෙන ඇත්තේ නම් මිස, ඉහත 3(2) වන වගන්තිය යටතේ බලපත්‍රයක් සඳහා ඉල්ලුම් කිරීමට හිමිකමක් නොමැත්තේ ය.

4.(2) මෙම වගන්තිය යටතේ පූර්ව අනුමැතිය සඳහා වන ඉල්ලීමක් සම්බන්ධයෙන් මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක වාර්තාව හා සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරීගේ නිර්දේශය මත සභාපතිවරයා විසින් අනුමැතිය ලබා දිය යුතුය.

4.(3) මෙම වගන්තිය යටතේ අනුමැතිය ලබා දීමේ දී අය කළ යුතු පරීක්ෂණ ගාස්තු සභාව විසින් කලින් කල යෝජනා සම්මුතියක් මඟින් තීරණය කර අය කරනු ලැබිය හැකිය.

5. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ 3(1) වන වගන්තිය යටෙත් බලපත්‍රයක් සඳහා ඉල්ලුම් කරන සෑම තැනැත්තෙක්ම මෙහි පහත සඳහන් කොන්දේසි සම්පූර්ණ කර තිබිය යුතුය.

5.(1) ව්‍යාපාරය ආරම්භක ව්‍යාපාරයක් වනවිට දී මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ 4(1) වන වගන්තිය යටතේ වූ අනුමැතිය ලබා තිබීම.

5.(2) කලාපීයකරණයක් සිදුකර ඇත්තේ නම් හෝ කාර්මික කලාප නම් කර ඇත්තේ නම් ආහාර සැපයුම් ස්ථාන සඳහා ගොඩනැගිල්ලක් ඉදිකිරීමේ දී එම කලාපකරණයට අනුකූලව ඉදිකිරීම් කටයුතු කර තිබිය යුතුය.

5.(3) පරිශ්‍රයට අදාළ ගොඩනැගිලි ආහාර සකස් කිරීම, පිසීම, ගබඩා කිරීම, විකිණීම, බෙදා හැරීම සඳහා භාවිතා කිරීමට අදහස් කරන අවස්ථාවක දී,

i. පරිශ්‍රයට අදාළ වන ඉදිකිරීම් නාගරික සංවර්ධන අධිකාරී පනතේ හෝ නිවාස හා නගර සංවර්ධන ආඥා පනතේ විධිවිධානවලට අනුකූල වන සේ ඉදිකර තිබිය යුතුය. එකී ඉදිකිරීම ස්ථිර ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යයකින් මනා ලෙස ඉදිකර තිබිය යුතු අතරම යහපත් තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙන යා යුතුය.

ii. සියලු ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යවල ජීවීන් රඳා නොසිටිය යුතු අතර, එම ද්‍රව්‍යවලින් ආහාරවලට නුසුදුසු ද්‍රව්‍ය ප්‍රේෂණය නොවිය යුතුය. ඉදිකිරීම් අවසාන වීමෙන් පසු එම ද්‍රව්‍යවලින් විෂ සහිත වායූන් පිට නොවිය යුතුය. මනා ලෙස ඉදිකර තිබිය යුතු අතර යහපත් තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙන යා යුතුය.

iii. හරස් දූෂනය වැළැක්වීම සඳහා වෙන් කිරීමට, බෙදීමට, ස්ථානගත කිරීමට හෝ හැකිවන පරිදි ඉදිකර හෝ වෙනත් කාර්යක්ෂම ක්‍රමවේද සලසා තිබිය යුතුය.

iv. බාධාවකින් තොරව සියලු මෙහෙයුම් කටයුතු සෑහීමට පත්වන පරිදි ඉටු කිරීමට හැකිවන අයුරින් ප්‍රමාණවත් ඉඩ පහසුකම් ලැබෙන පරිදි නිර්මාණය කර තිබිය යුතුය.

v. අමුද්‍රව්‍ය පරිශ්‍රයට පැමිණීමේ අවස්ථාවේ සිට නිමි ආහාර නිෂ්පාදනය දක්වා වූ ක්‍රියාවලියේ දී ස්වස්ථතායික මෙහෙයුම් කිරීමේ විධිමත් ක්‍රියාදාමයක් තුළින් කටයුතු පහසු කිරීම සඳහා නිර්මාණය කර තිබිය යුතුය. පිරිසැකසුම් ක්‍රියාදාමයේ මෙහෙයුම් කටයුතුවල ආපිට ගැලීමේ යම් ක්‍රියාවලියක් නොතිබිය යුතුය.

vi. පළිබෝධකයන් හා දූහන ද්‍රව්‍ය ඇතුල්වීම සහ රැඳී සිටීම වළක්වන පරිදි නිර්මාණය කර තිබිය යුතුය.

vii. පහසුවෙන් සහ නිසි පරිදි පිරිසිදු කිරීමට හැකිවන පරිදි ආහාරවල ස්වස්ථතා තත්ත්වය නිසි පරිදි අධීක්ෂණය කිරීමට පහසුකම් සලස්වන පරිදි නිර්මාණය කර තිබිය යුතුය.

5.(4) ආහාර පිරිසැකසුම් ස්ථානයක් වන විටදී,

i. සියුම් විවර නොමැතිව ජලරෝධක සහිත, අවශෝෂණය නොවන, සේදිය හැකි සහ ලිස්සන සුලු නොවන ද්‍රව්‍යවලින් සාදන ලද බිමක් තිබිය යුතු අතර එය පිරිසිදු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදීමට පහසු විය යුතුය. එහි ගෙබිමේ ඇති පිටවීමේ ස්ථානවලින් ද්‍රව ගලා යාමට හැකිවන පරිදි ප්‍රමාණවත් බෑවුමක් සහිතව තිබිය යුතුය.

ii. බිත්ති ජලරෝධක සහිත අවශෝෂණය නොවන සහ සේදිය හැකි ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර එම බිත්ති සිදුරු හා කෘමීන්ගෙන් තොරව තිබිය යුතුය. මෙහෙයුම් සිදු කරන උස දක්වා එම බිත්ති සුමට විය යුතු අතර එම බිත්තිවල සියුම් විවර නොතිබිය යුතුය. තවද එම බිත්ති පිරිසිදු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදීමට පහසු විය යුතුය.

iii. ආහාර සමඟ සෘජුවම සම්බන්ධවන පෘෂ්ඨයන් යහපත් තත්ත්වයෙන්, කල් පවතින සහ පහසුවෙන් පිරිසිදු කිරීමට හැකිවන, නඩත්තු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදීමට පහසුවන පරිදි තිබිය යුතුය. මෙම පෘෂ්ඨයන් සුමට සහ අවශෝෂණය නොවන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර එම පෘෂ්ඨ ආහාරවලට, සේදුම්කාරක ද්‍රව්‍යවලට සහ විෂබීජනාශකවලට අක්‍රියව පැවතිය යුතුය.

iv. සිවිලිමේ අපද්‍රව්‍ය එකතු වීම වළක්වන පරිදි, ඝනීභවනය අවමවන පරිදි සහ සිවිලිමේ පුස් බැදීම සහ පතුරුයාම වළක්වන පරිදි නිර්මාණය කර, ඉදිකර සහ අවසන් කර තිබිය යුතු අතර එම සිවිලිම පිරිසිදු කිරීම සඳහා පහසු විය යුතුය.

v. දොරවල් සුමට සහ අවශෝෂණය නොවන මතුපිටක් සහිත විය යුතු අතර, උචිත අවස්ථාවන්හි දී ස්වයංක්‍රියව වැසිය හැකි සහ යථා පරිදි වසා තැබිය යුතුය.

vi. ජනෙල් පහසුවෙන් පිරිසිදු කළ හැකි විය යුතු අතර ඒවා ඉදිකර තිබිය යුත්තේ අපද්‍රව්‍ය එකතු වීම අවමවන පරිදිය. තවද එම ජනෙල්වලට, ඉවත් කළ හැකි සහ පිරිසිදු කළ හැකි, කෘමීන්ට ඇතුල්විය නොහැකි දැල් සවිකර තිබිය යුතු අතර අවශ්‍යතාවය අනුව ජනේල සවිකර තිබිය යුතුය.

vii. ආහාර පරිහරණය කරන ප්‍රදේශවලට ඉහළින් පිහිටි සියලුම ව්‍යුහයන් සහ සවිකිරීම්, ඝනීභවනය වීම හා කාන්දු වීම මඟින් ආහාර සහ අමුද්‍රව්‍ය සෘජුව හා වක්‍රව දූෂනය වීම වැළැක්වෙන පරිදි සවිකර තිබිය යුතු අතර, ඒවා පිරිසිදු කිරීමේ කටයුතුවලට බාධාවක් නොවිය යුතුය. එහි අපද්‍රව්‍ය එකතු වීම, පුස් බැදීම් වර්ධනයවීම සහ පතුරු යාම වළක්වන පරිදි නිර්මාණය කර සාදා අවසන් කර තිබිය යුතුය.

viii. ස්ථානයේ සාමාන්‍ය ගිනි නිවීමේ උපකරණ සපයා තිබිය යුතු අතර ස්ථානයට විදුලි සම්බන්ධතාව ලබාගෙන ඇත්නම් අතිරේක වශයෙන් විදුලි ගිනි නිවීමේ උපකරණ සපයා තිබිය යුතුය.

ix. වාසස්ථාන, වැසිකිළි සහ සතුන් ඇති කරන ප්‍රදේශ ආහාර පරිහරණය කරනු ලබන ස්ථානවලින් වෙන්කර තැබිය යුතු අතර ඒවා ආහාර පරිහරණය කරනු ලබන ස්ථානවලට සෘජුව විවෘත නොවිය යුතුය.

5.(5) පරිශ්‍රයේ කාර්යමණ්ඩලයේ පරිහරණය සඳහා පහසුකම් සැපයීමේ දී,

i. ස්ථානයේ සේවකයන්ට නිදාගැනීමට වෙන්කළ නිදන කාමරවල එක් තැනැත්තෙකුට නිදාගැනීමට වෙන්කළ ඉඩ ප්‍රමාණය අවම වශයෙන් වර්ග මීටර් 4 කට නොඅඩු විය යුතුය.

ii. සේවකයන්ගේ පාවිච්චිය සඳහා ප්‍රමාණවත් වන සේ ස්ත්‍රී හා පුරුෂ දෙපක්ෂයට වෙන් වෙන් වශයෙන් වන වැසිකිළි හා කැසිකිළි සපයා තිබිය යුතුය.

iii. ස්ථානයේ සේවයේ නියුක්ත තැනැත්තන්ගේ පාවිච්චිය සඳහා නාන කාමර ප්‍රමාණවත් සංඛ්‍යාවක් සපයා තිබිය යුතු අතර මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සඳහන් නියමයන් එකී නාන කාමරවලට ද අදාළ විය යුතුය.

iv. සපයා ඇති සෑම වැසිකිළියක්, කැසිකිළියක් හා නාන කාමරයක්ම ස්ථිර ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යයකින් මනා ලෙස ඉදිකර තිබිය යුතුය.

5.(6) ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් ක්‍රියාත්මක කරන ඝන අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ සේවාවකින් ආවරණය නොවන ප්‍රදේශයක පිහිටි පරිශ්‍රයක් වනවිට දී ඊට අදාළව මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී නිර්දේශිත කසළ බැහැර කිරීමේ ක්‍රමවේදයකට අනුකූලව පරිශ්‍රය සකස් කර තිබිය යුතුය.

5.(7) පරිශ්‍රයේ ගොඩනැගිලි ආබාධිත හා විශේෂ අවශ්‍යතා ඇති අයට පිවිසීමේ පහසුකම් සහිතව ඉදිකර තිබිය යුතුය.

6. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රලත් සෑම තැනැත්තෙක් ම මෙහි පහත සඳහන් කොන්දේසිවලට අනුකූලව පරිශ්‍රය පවත්වාගෙන යා යුතුය.

6.(1) අපජලය, සහ මළ අපද්‍රව්‍ය අවශ්‍ය බැවුම සහිතව අපද්‍රව්‍ය රඳා නොසිටින පරිදි ඉදිකළ සංවෘත කාණු හෝ වෙනත් සුදුසු ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යයකින් නිම කරන ලද අනුමත ක්‍රමවේදයක් මඟින් පූතික වළවල්, උරාගැනීමේ වළවල් හෝ මධ්‍ය ප්‍රතිකාර ඒකකයකට යොමු කර තිබිය යුතුය. එසේම පරිශ්‍රය සහ අවසන් බැහැරලීම අතර දූහනය වැළැක්වීම සඳහා ජල උගුලක් හෝ අනුමත සුදුසු ක්‍රමවේදයක් භාවිතා කර තිබිය යුතුය.

6.(2) වැසිකිළි කැසිකිළි සහ නාන කාමරවල එහි අභ්‍යන්තර පොළව ලිස්සා නොයන පරිදි ඉදිකර යහපත් තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙන යා යුතුය.

6.(3) කාණු, අපද්‍රව්‍ය රඳා නොසිටින සහ ආපසු ගලා නොඑන පරිද්දෙන් ප්‍රමාණවත් අයුරින් ඉදිකර තිබිය යුතු අතර දූහනය වළක්වන පරිදි ඉදිකර තිබිය යුතු අතරම අපජලය බැසයන කාණු අවම වශයෙන් දිනකට දෙවරක් විෂබීජනාශක යොදා පිරිසිදු කර ජලයෙන් සෝදා හැරීම කළ යුතුය.

6.(4) අපජලය, මළ අපද්‍රව්‍ය කිසියම් පොදු ජල මාර්ගයකට, කාණුවකට, විවෘත භූමියකට ගලායාම වැළැක්වීමට ප්‍රමාණවත් පියවර ගෙන තිබිය යුතුය.

6.(5) අපජලය, මළ අපද්‍රව්‍ය ගලා යාමට සලස්වන ලද පූතික වළ, උරා ගැනීමේ වළ වාතයට නිරාවරණය නොකළ යුතු අතර එම උරා ගන්නා වළෙන් භූගත ජලය දූෂණය නොවිය යුතුය.

6.(6) අපජලය හෝ මළ අපද්‍රව්‍ය ගලා යාමට සලස්වන ලද පූතික වළ අනුමත ප්‍රමිතියට ඉදිකර තිබිය යුතුය.

6.(7) උරාගැනීමේ වළ කිසියම් ජල මූලාශ්‍රයක සිට අවම වශයෙන් මීටර් 15.25 දුරකින් ඉදිකර තිබිය යුතුය.

6.(8) ආහාර පිසීම, රත්කිරීම, සිසිල් කිරීම, ශීත කිරීම, අධිශීත කිරීම සඳහා ද, ශීත හෝ අධිශීත කරන ලද ආහාර ගබඩා කිරීම සඳහා ද, ආහාරවල උෂ්ණත්වය පාලනය කිරීම සඳහා ද අවශ්‍ය අවස්ථාවන්හි දී, භාර ගන්නා ලද ආහාර මෙහෙයුම්වල ස්වාභාවයට උචිත වන පරිදි, ආහාරවල ආරක්ෂාව සහ යෝග්‍යතාවය සහතික කිරීම සඳහා ද අදාළ උෂ්ණත්වය නියාමනය කිරීම සඳහා ද, ප්‍රමාණවත් පහසුකම් සලසා තිබිය යුතුය.

6.(9) ආහාර සකස් කරනු ලබන ස්ථානවල භාවිත කරනු ලබන සියලු උපකරණ හා මෙවලම් පහත දැක්වෙන අවශ්‍යතාවයන්ට අනුකූල විය යුතුය.

i. ආහාර සකස් කරනු ලබන ස්ථානවල භාවිතා කරනු ලබන සියලු උපකරණ සහ මෙවලම්, යම් විෂ ද්‍රව්‍යයක්, දුගඳක් හෝ රසයක් ප්‍රේෂණය නොකරන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතුය. එවැනි උපකරණ සහ මෙවලම් අවශෝෂණය නොවන සහ මළ නොබැඳෙන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර ඒවා දිගින් දිගටම පිරිසිදු කිරීම්වලට හා විෂබීජනාශකවලට ඔරොත්තු දෙන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතුය. හිඩැස් සහ සියුම් විවරවලින් තොර සුමට මතුපිටවල් තිබිය යුතුය. පහසුවෙන් පිරිසිදු කළ නොහැකි සහ විෂබීජනාශක යෙදවිය නොහැකි ලී වර්ග සහ වෙනත් ද්‍රව්‍ය භාවිත කිරීමෙන් වැළකී සිටිය යුතු අතර ඒවා පැහැදිලිවම දූෂනය වීමේ මූලාශ්‍රයක් නොවන අවස්ථාවල දී පමණක් එසේ භාවිත කළ හැකිය.

ii. ස්වස්ථතායික අනතුරු වළක්වන පරිදි, සියලු උපකරණ හා මෙවලම් පහසුවෙන් පිරිසිදු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදවීමට සලස්වන ආකාරයෙන් නිර්මාණය කර සාදා තිබිය යුතු අතර උචිත අවස්ථාවල දී පරීක්ෂා කළ හැකි විය යුතුය. අවශ්‍ය අවස්ථාවන්හි දී, පිරිසිදු කිරීම සහ නඩත්තු කිරීම සඳහා අදාළ උපකරණ කොටස්වලට ගැලවිය හැකි විය යුතුය.

iii. පරිභෝජනය නොකරන ද්‍රව්‍ය හා අපද්‍රව්‍ය එකතු කිරීම සඳහා භාජන කාන්දුවීම වළක්වන පරිදි ලෝහ හෝ වෙනත් කාන්දු නොවන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර ඒවා පහසුවෙන් පිරිසිදු කළ හැකි විය යුතුය. තවද එම භාජන හොඳින් වසා තැබිය යුතුය.

iv. අපද්‍රව්‍ය එකතු කිරීම සඳහා භාවිතා කරනු ලබන උපකරණ සහ මෙවලම් වෙන්කර හඳුනාගත හැකි විය යුතු අතර පාරිභෝජනය කළ හැකි නිෂ්පාදන සඳහා භාවිතා නොකළ යුතුය.

v. උචිත සෑම අවස්ථාවක දී ශීත කිරීම සහ අධිශීත කිරීම සඳහා වූ සියලු පහසුකම් සඳහා ක්‍රමාංකණය කළ උෂ්ණත්වය මැනීමේ උපකරණ හෝ වාර්තා කිරීමේ උපකරණ සපයා තිබිය යුතුය.

vi. ආයතනයේ උපකරණ, මෙවලම් සහ වෙනත් සියලු භෞතික පහසුකම් හොඳ තත්ත්වයෙන් නඩත්තු කර තිබිය යුතුය.

vii. ආහාර ප්‍රවාහනය කිරීමේ දී දූෂනය වීම වැළැක්වෙන පරිදි සහ පළිබෝධකයන් ආහාරවලට එකතු නොවන පරිදි නිර්මාණය කර පවත්වාගෙන යා යුතුය.

viii. විදුලි විසන්ධිවීමක දී භාවිතය සඳහා සුදුසු හා ප්‍රමාණවත් විදුලිජනක යන්ත්‍රයක් භාවිතයට ගතහැකි ආකාරයෙන් නඩත්තු කර තබා තිබිය යුතුය.

6.(10) ආහාර සැපයුම් ස්ථානවල ජල සැපයුම් සහ ගබඩා කිරීම් පහසුකම් පහත දැක්වෙන පරිදි විය යුතුය.

i. එම පරිශ්‍රවල පානීය ජලය ප්‍රමාණවත් පරිදි සපයා තිබිය යුතුය. ජලය පිරිසිදු භාජනවල රැස්කර තැබිය යුතු අතර එම භාජන අනතුරුදායක ද්‍රව්‍යවලින් සහ දූහන ද්‍රව්‍යවලින් තොරව තිබිය යුතුය.

ii. අයිස් පානීය ජලයෙන් නිෂ්පාදනය කළ යුතු අතර අපද්‍රව්‍ය මිශ්‍රවීමෙන් ආරක්ෂා වන පරිදි සකස් කර, ගබඩා කර තැබිය යුතුය.

iii. ආහාර හෝ ආහාර ස්පර්ශ වන පෘෂ්ඨ සමඟ සෘජුවම ගැටීම් ඇති කරන වාෂ්ප, අනතුරුදායක ද්‍රව්‍යවලින් හෝ දූහන ද්‍රව්‍යවලින් තොරව තිබිය යුතුය.

iv. හුමාලය නිෂ්පාදනය, ශීත කිරීම, ගිනි පාලනය සහ ආහාරවලට සම්බන්ධ නොවන වෙනත් සමාන කාර්යය සඳහා භාවිතා කරනු ලබන පානීය නොවන ජලය වෙන් වශයෙන් වූ නල මාර්ගවලින් රැගෙන යා යුතු අතර එම නල මාර්ග වෙනම වර්ණයකින් හඳුනාගත හැකි විය යුතුය. තව ද, එකී ජල මාර්ගවලින් පානීය ජලය රැගෙන යන නල සමඟ හරස් දූහනය වීමේ හෝ ආපිට අපගමනයවීමේ හැකියාවක් නොතිබිය යුතුය.

6 (11) ආහාරවල ආරක්ෂාවට බලපාන යම් උපද්‍රව තත්ත්වයන් පිළිබඳ කටයුතු කිරීමට සහ යම් නරක් වූ ආහාර නිෂ්පාදන පාරිභෝගිකයින් වෙත පිරිනැමීම වැළැක්වීම සඳහා බලාත්මක කාර්යය පරිපාටියක් ඇති බවට බලපත්‍රලාභියා සහතික විය යුතු ය.

6.(12) පහත දැක්වෙන නියමයන්ට අනුකූලව මිස, කිසිම තැනැත්තෙකු විසින් යම් පරිශ්‍රයක මස් හෝ මාළු පිරිසැකසුම් නොකළ යුතු ය.

i. සියලු මස් හා මාළු ලබා ගැනීමෙන් පසු ගබඩා කර තැබිය යුතු අතර, ඒවා පිරිසැකසුම් නොකරන අවස්ථාවල දී ප්‍රායෝගිකව හැකිතාක් ඉක්මනින් කාමරයක හෝ කැබිනෙට්ටුවක උෂ්ණත්වය සෙන්ටිග්‍රේට් අංශක 2ට අඩුවෙන් තැබිය යුතුය. සියලු අවස්ථාවන්හි දී, මස් සහ මාළු නරක් නොවන සහ දූෂනය නොවන පරිදි ආරක්ෂා කළ යුතු ය.

ii. මස් හෝ මාළු සමඟ සෘජුවම ස්පර්ශ වන මේසවල, බංකුවල හෝ රාක්කවල ජලය අවශෝෂණය නොවන, සුමට, කඩතොළුවලින් තොර මතුපිටක් තිබිය යුතු ය.

iii. මස් කටු, මාළුවල ඉවතලන කොටස් සහ අපද්‍රව්‍ය එකතු වීමට ඉඩ නොහැරිය යුතුය. අවම වශයෙන් දිනකට එක් වරක්වත් ඒවා පරිශ්‍රයෙන් ඉවත් කළ යුතු අතර, ඒවා පීඩාවක් වීමට පෙර බැහැර කළ යුතු ය.

iv. ආහාර සම්බන්ධයෙන් පරිහරණ කටයුතු කරන යම් ස්ථානයක ඇති සෑම පිරිසැකසුම් කාමරයකම සහ ඒ කාමරයට අදාළව ආහාර සකස් කිරීම සඳහා භාවිතා කරනු ලබන වෙනත් ස්ථානවල මස් කටු, මාළුවල ඉවතලන කොටස් සහ අපද්‍රව්‍ය රැස් කිරීම සඳහා ජලය අවශෝෂණය නොවන, ලෝහ හෝ වෙනත් යම් සුදුසු ජලය අවශෝෂණය නොවන ද්‍රව්‍යකින් සාදන ලද, මැසිරෝධක ආවරණයක් ඇති සහ හඳුනා ගැනීමේ වර්ණ යෙදූ, පහසුවෙන් ගෙන යා හැකි ජලය කාන්දු නොවන භාජන සෑහෙන ප්‍රමාණයක් සපයා තිබිය යුතු ය.

6.(13) පරිශ්‍රයට අදාළ කසළ බැහැර කිරීම සඳහා වන භාජන,

i. මස් කටු, මාළුවල ඉවතලන කොටස්, අපද්‍රව්‍ය පරිශ්‍රයෙන් බැහැර කරන තෙක් සෑම අවස්ථාවකම, ඒවා වසා ශීතකළ කාමරයක හෝ වෙන් වශයෙන් වූ කාමරයක හෝ ජලය අවශෝෂණය නොවන ද්‍රව්‍යවලින් ඉදිකරන ලද ආධාරකයක් මත ආවරණය කර ඇති හෝ පිටස්තර ස්ථානයක තැබිය යුතු ය. එම ආධාරක බෑවුම් සහිතව ජලවහනයට යෝග්‍ය පරිදි පොළොවෙන් ඉහළ ස්ථානයක තිබිය යුතු ය. එසේ වුව ද මස් කටු, මේද සහ වෙනත් මස් අපද්‍රව්‍ය වෙන් වශයෙන් වූ කාමරයකට හෝ ආවරණය කර ඇති ස්ථානයකට හෝ පිටස්තර ස්ථානයකට රැගෙන ගොස් පිරිසිදු වියළි මලුවල හෝ වෙනත් සුදුසු භාජනවල තබා පරිශ්‍රයෙන් පිටතට රැගෙන යන තුරු පළිබෝධකයින් ඇතුළු විය නොහැකි සේ ගබඩා කර තැබිය යුතු ය;

ii. එම භාජන හිස් කළ වහාම මනා සේ පිරිසිදු කර වියළීම සඳහා යටි අතට හරවා තැබිය යුතු ය.

6.(14) පළිබෝධකයින් බැහැර කිරීම සඳහා සහ පරිශ්‍ර පළිබෝධකයින්ගෙන් තොරව තැබීමට නිසි පරිදි යොමු කරනු ලබන වායු ධාරා මඟින් හෝ වෙනත් සුදුසු පාලන ක්‍රමයකින් හෝ සියලු ජනෙල් සහ පිවිසුම් දොරටු සුදුසු දැල් හෝ මැසි ආවරණ මඟින් ආවරණය කිරීම සඳහා හෝ පියවර ගත යුතු ය.

6.(15) පහත දැක්වෙන අවශ්‍යතාවයන්ට අනුකූලව මිස, කිසිම තැනැත්තෙකු විසින් යම් ආහාර පිරිනමන ස්ථානයක ආහාර ප්‍රදර්ශනය කර තැබීම හෝ ආහාර පිළිගැන්වීම නොකළ යුතු ය.

i. පාරිභෝගිකයන් සඳහා තෝරාගත හැකි පරිදි ආහාර තබා ඇති අවස්ථාවල දී, පාරිභෝගිකයින් ආහාර ලබාගන්නා විට ඔහුගේ අත වෙනත් ආහාර වර්ගවලට ඉහළින් දිගු කිරීමට සිදුවන පරිදි ආහාර නොතැබිය යුතු ය,

ii. ආහාර අනවශ්‍ය ලෙස ඇල්ලීම වළක්වන පරිදි සේවකයන් හා පාරිභෝගිකයන්ගේ භාවිතය සඳහා සුදුසු, සනීපාරක්ෂිතව සකස් කළ අඬු, ගැරුප්පු, හැඳි, කුරු, පිහි, ලොකු හැඳි ආදිය සපයා තිබිය යුතු ය.

6.(16) සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂකගේ මතය අනුව ආහාර තබා ඇති ආකාරය සහ දූෂනය වීමට එරෙහිව සලසා ඇති ආරක්ෂිත පියවර ප්‍රමාණවත් නොවන අවස්ථාවක, ආහාර දූෂනය වැළැක්වීම සඳහා සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක විසින් නියම කරනු ලබන අතිරේක පියවර ගත යුතු ය.

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

6.(18) ආහාර සැපයුම් ආයතනයක ආහාර පිළියෙළ කිරීමේ, පරිහරණය හෝ ආහාර පිළිගැන්වීමේ නියැලී සිටින කිසිම තැනැත්තෙකු විසින්,

i. වෙනත් යම් ආකාරයකට ආහාර පිළිගැන්වීම ප්‍රායෝගිකව කළ නොහැකි අවස්ථාවක දී හැර, තම ඇඟිලිවලින් ආහාර බෙදීම නොකළ යුතු ය,

ii. යම් විශේෂ අවස්ථාවල ඇඟිලිවලින් ආහාර ඇල්ලීම අත්‍යාවශ්‍ය වන විටකදී, ආහාරවලට හිතකර නැවත භාවිතා නොකරන අත්වැසුම් භාවිතා කළ යුතු,ය,

iii. පිරිසිදු තුවායක් යොදාගනිමින් හැර, තමාගේ අත තමාගේ ඇඳුම්වල පිස දැමීම හෝ වෙනත් යම් දෙයක පිස දැමීම නොකළ යුතු,ය,

iv. යම් පිඟානක, දීසියක හෝ භාජනයක යට පැත්ත, යට ඇති පිඟානක, දීසියක හෝ භාජනයක ඇති ආහාර සමඟ ගැටෙන පරිදි යම් ආහාරයක් තැබීම, රැගෙන යාම හෝ ගබඩා කිරීම නොකළ යුතු ය,

v. යම් ආහාරයක් බෙදා ගන්නා හෝ බෙදීමට යොදා ගන්නා භාජනයක්, පිඟානක් හෝ දීසියක් මනා ලෙස පිරිසිදු කිරීමකින් තොරව එකිනෙක මත ගොඩ ගසා නොතැබිය යුතු අතර හැකි සෑම විටම පෘෂ්ඨයන් නොගැටෙන පරිදි තැබිය යුතු ය,

vi. යම් හැන්දකින්, පිහියකින්, ගෑරුප්පුවකින් හෝ වෙනත් කවර හෝ භාජනයකින් ආහාර සකස් කරන්නාගෙන් පාරිභෝගිකයා වෙත ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් මාරු වීමට ඉඩ ඇති ආකාරයට එම භාජන ඇල්ලීම නොකළ යුතු ය,

vii. යම් වස්ත්‍රයක හෝ ඒප්‍රනයක සාක්කුවේ හැන්දක්, පිහියක් හෝ ගෑරුප්පුවක් රැගෙන නොයා යුතු ය.

6.(19) බලපත්‍රලාභී ආහාර සැපයුම් ආයතනයක ආහාර සපයන සෑම තැනැත්තෙකු විසින්ම ආහාර පිළිගැන්වීම සඳහා සනීපාරක්ෂිතව සකස් කළ ගෑරුප්පුවක් හෝ වෙනත් සුදුසු උපකරණයක් භාවිත කිරීම ප්‍රායෝගික නොවන්නේ නම් මිස, වෙනත් එවැනි උපකරණ භාවිතා නොකළ යුතු ය.

6.(20) බලපත්‍රලාභී ආහාර සැපයුම් ආයතනයක කිසිම සේවකයකු විසින්, පිරිසිදු නොවන හෝ වෙනත් යම් ආකාරයකින් පිසදැමීම සඳහා නුසුදුසු වන තුවායකින් හෝ වෙනත් රෙදි කඩකින් යම් උපකරණයක් පිසදැමීම නොකළ යුතු ය.

6.(21) සෑම ආහාර සපයන ආයතනයකම බලපත්‍රලාභියා විසින් පහත දැක්වෙන අවශ්‍යතාවයන්ට අනුකූලව සිය කටයුතු ක්‍රියාත්මක කළ යුතු ය;

(අ) පහසුවෙන් නරක්විය හැකි පිසින ලද සියලු ආහාර සෙන්ටිග්‍රේට් අංශක 4 නොඉක්මවන උෂ්ණත්වයක *නැතහොත්,* පහත සඳහන් අවස්ථාවල දී හැර, සෙන්ටිග්‍රේට් අංශක 60 ට අඩු නොවන උෂ්ණත්වයක පවත්වාගෙන යා යුතු ය. එසේ නොවන අවස්ථා වනුයේ,

i. සමස්ථ එකතුව පැය දෙකකට වැඩි කාලයක් සඳහා, ආහාර විකිණීම සඳහා නිරාවරණය කර නොමැති හෝ ප්‍රදර්ශනය කර නොමැති අවස්ථාවල දී,

හෝ

ii. පිළියෙළ කිරීම හා පිළිගැන්වීම කරන කාලපරාසය අතරතුරදී ය.

(ආ) සාමාන්‍යයෙන් විකුණනු ලබන තත්ත්වයෙන්ම අනුභව කරනු ලබන සියලු පිසින ලද මස් හෝ මාළු අඩංගු පේස්ට්‍රි, පැටිස්, සේවරි, පීසා සහ ඒ හා සමාන ආහාර, ආවරණ සහිත භාජනවල ගබඩා කර තැබිය යුතුය. *නැතහොත්* මුද්‍රා තබන ලද භාජනවල නොමැති හෝ මුලුමනින්ම භාජනයක ආවරණය නොකර ඇති හෝ දවටනයක් නොමැති ආහාරවලින් ඈත්කොට වෙනම ගබඩා කළ යුතු ය.

(ඇ) සම්පූර්ණ කාලයම සෙන්ටිග්‍රේට් අංශක 7 කට වැඩි නොවන උෂ්ණත්වයකින් ශීතකරණයක ගබඩා කර තබා ඇත්නම් මිස, ආහාර සපයන පරිශ්‍රයක් තුළ කිරි තබා නොගත යුතු ය.

(ඈ) පිළිගන්වන අවස්ථාවේ දී පවතින ආකාරයෙන්ම අනුභව කළ හැකි සියලු පලතුරු හා එළවලු පාරිභෝගිකයාට දීමට පෙර සෝදා පිරිසිදු කර දිය යුතු ය.

(ඉ) ඕනෑම ආහාරයක් ඍජුව පොළවේ නොගැටෙන ලෙස තැබිය යුතු අතර ඒවා ප්‍රදර්ශනය කරන, ගබඩා කරන වේදිකාව යට පිරිසිදු කළ හැකි අයුරින් අවම වශයෙන් පොළව මට්ටමෙන් සෙන්ටි මීටර් 45ක් උස පාද මත සුදුසු ද්‍රව්‍යකින් තැනූ වේදිකාවක් යොදාගත යුතු අතර එහි පාද සහිත රාමුවේ සිට එකී වේදිකාව කෙළවරයන්වලට අවම දුර සෙන්ටිමීටර් 23 ක් විය යුතුය. වේදිකාව යටින් මීයන්ට හෝ කවර වර්ගයක හෝ කෘමීන්ට රැඳී සිටිය නොහැකි වන සේ ආවරණය කර තිබිය යුතුවාත් හැර අවම වශයෙන් බිත්තියෙන් සෙන්ටි මීටර් 23 ක් ඈතින් ස්ථානගත කර තිබිය යුතු ය.

(ඊ) නොපිසින ලද එළවලු, හොඳින් වාතාශ්‍රය ඇති, ප්‍රමාණවත් ආලෝකය ඇති, මීයන් නොමැති කාමරවල හෝ තත්කාර්යය සඳහා සුදුසු යම් වෙනත් කාමරයක හෝ ශීතකරණයක හෝ ශීත කාමරයක තැබිය යුතු ය.

6.(22) ආයතනයට ප්‍රමාණවත් පරිදි ඇඳුම් මාරු කිරීමේ ස්ථාන සහ ජල මුද්‍රිත වැසිකිළි තිබිය යුතුය. ස්වස්ථතාව සහතිකවන පරිදි වැසිකිළි සනීපාරක්ෂක ප්‍රමිතිවලට අනුකූල විය යුතුය. මෙම ස්ථාන හොඳින් ආලෝකමත් කර තිබිය යුතු අතර වාතාශ්‍රය ද හොඳින් තිබිය යුතු ය. එම ස්ථාන ආහාර පරිහරණය කරන ප්‍රදේශවලට ඍජුව විවෘත නොවිය යුතු ය. උණුසුම් හෝ සිසිල් ජලය භාවිත කර අත් සේදීමට පවිත්‍රකාරක සහිත සුදුසු පහසුකම් තිබිය යුතු අතර අත් වියළීමට සුදුසු ක්‍රමයක් වැසිකිළිවලට යාබදව සපයා තිබිය යුතු ය.

6.(23) පිරිසැකසුම් ප්‍රදේශවල අවශ්‍ය වන්නේ නම් විෂබීජනාශක සහිතව අත් සේදීම සහ වියළීම සඳහා ප්‍රමාණවත්, පහසු පරිදි පිහිටුවා ඇති පහසුකම් තිබිය යුතු ය.

6.(24) යොදාගන්නා මෙවලම් සහ උපකරණ පිරිසිදු කිරීම සහ විෂබීජනාශක යෙදීම සඳහා ප්‍රමාණවත් පහසුකම් සලසා තිබිය යුතුය. මෙම පහසුකම් මළ නොබැඳෙන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර ඒවා පහසුවෙන් සේදිය හැකි විය යුතුය. තවද අවශ්‍ය වන්නේ නම් එම මෙවලම් පිරිසිදු කිරීමට උණු සහ සිසිල් ජලය ප්‍රමාණවත් ප්‍රමාණයෙන් සැපයීමේ සුදුසු උපකරණ සවිකර තිබිය යුතු ය.

6.(25) බලපත්‍රලාභී ආයතනයේ සෑම තැනම ප්‍රමාණවත් සහ උචිත පරිදි ආලෝකය සපයා තිබිය යුතු ය. නිෂ්පාදනයේ කවර අවස්ථාවල වුවද ආහාර ද්‍රව්‍යවලට ඉහළින් එල්ලා ඇති විදුලි බුබුළු සහ සවිකිරීම් ආරක්ෂක තත්ත්වයේ ඒවා විය යුතු අතර ඒවා කැඩී බිඳී ගියහොත් ආහාරවලට එක්වීම වැළැක්වීම සඳහා එම විදුලි බුබුළු ආවරණය කර තිබිය යුතු ය.

6.(26) අධික උණුසුම, වාෂ්ප ඝනීභවනය සහ දූවිලි විශාල ප්‍රමාණයෙන් එකතු වීම වැළැක්වීම සඳහා අපිරිසිදු වාතය ඉවත් කිරීම සඳහා ප්‍රමාණවත් පහසුකම් සලසා තිබිය යුතු අතර ප්‍රමාණවත් වාතාශ්‍රය සපයා තිබිය යුතු ය. පරිශ්‍රය තුළ සුළං හැමීම අපිරිසිදු ප්‍රදේශයක සිට පිරිසිදු ප්‍රදේශයක් දක්වා නොවිය යුතු ය. වාතාශ්‍රය සඳහා ඉඩකඩ ඇති ස්ථාන සුදුසු දැලකින් හෝ වෙනත් ආරක්ෂිත වැස්මකින් සකස් කර තිබිය යුතු අතර ඒවා පිරිසිදු කිරීම සඳහා පහසුවෙන් ඉවත් කිරීමට හැකිවිය යුතු ය.

6.(27) බලපත්‍රලාභී ආයතනයේ කවර හෝ ස්ථානයක යම් කාර්යයක් හේතුකොටගෙන උත්පාදනය වන වායූන් හෝ දුම් පරිසරයට මුදා හැරීමට පෙර පීඩාවක් ඇති නොවන ආකාරයෙන් පූර්වාරක්ෂක ක්‍රම අනුගමනය කළ යුතු ය.

6.(28) ආයතනයෙන් පිටතට රැගෙන යාමට පෙර අපද්‍රව්‍ය හා අනුභව කළ නොහැකි ද්‍රව්‍ය ගබඩා කර තැබීම සඳහා පහසුකම් තිබිය යුතු ය. මෙම පහසුකම් පළිබෝධකයන් ප්‍රවේශවීම වළක්වන පරිදි සහ ආහාර, පානීය ජලය හෝ උපකරණ සමඟ මිශ්‍රවීම වළක්වන පරිදි නිර්මාණය කර තිබිය යුතු ය.

6.(29) සෞඛ්‍යයට අහිතකරවන යම් පළිබෝධනාශක හෝ වෙනත් ද්‍රව්‍යවල ඒවායේ විෂ සහිත බව පිළිබඳ අවවාදයක් සහ භාවිතා කළ යුතු ආකාරය දැක්වෙන සුදුසු ලේබලයක් අලවා තිබිය යුතු ය. පළිබෝධනාශක ආහාර පිරිසැකසුම් කිරීමේ සහ ආහාර සකස් කරනු ලබන ස්ථානවලින් බැහැරව අගුලු දමන ලද කාමරවල හෝ කැබිනෙට්ටුවක ගබඩා කර තිබිය යුතු අතර, ඒවා භාවිතා කිරීම පුහුණුව ලැබූ තැනැත්තන් විසින් පමණක් සිදු කළ යුතු අතරම පළිබෝධනාශක ආහාර සමඟ මිශ්‍රවීම වැළැක්වීම සඳහා විශේෂයෙන් සැලකිලිමත් විය යුතු ය.

6.(30) පිරිසිදු කිරීමේ හා විෂබීජනාශක යෙදීමේ ක්‍රියාවලිය ඉතා හොඳින් සිදු කළ යුතු අතර පහත දැක්වෙන කරුණුවලට යටත්ව එය සිදු කළ යුතු ය.

i. ආයතනයේ සියලු අංශයන් උචිත පරිදි පිරිසිදු කළ හැකි පරිදි සහ යම් වැදගත් ප්‍රදේශ, උපකරණ හා ද්‍රව්‍ය විශේෂ අවධානය සඳහා යොමුවන පරිදි එම ආයතනය සඳහා ස්ථිර පිරිසුදු කිරීමේ සහ විෂබීජනාශක යෙදීමේ කාර්යය සටහනක් සකස් කර තිබිය යුතු ය.

ii. පිරිසිදු කිරීමේ හා විෂබීජනාශක යෙදීමේ ක්‍රියාවලිය නියමිත ආකාරයට නිසි පරිදි සිදු කරන බවට සහතික වීම තම කාර්යයවන සේවකයෙකු සේවයේ යොදවා තිබිය යුතු ය.

iii. පරිශ්‍රය තුළ ආහාර පිළියෙළ කරනවිට කිසිඳු තැනැත්තෙකු විසින් දූවිලි ඇති නොවන බිම පිරිසිදු කිරීමේ ක්‍රමයකට හැර වෙනත් යම් ක්‍රමයකින් එම කාමරයේ බිම පිරිසිදු නොකළ යුතු ය.

iv. යම් ආහාරයක් පිළිබඳ කටයුතු කරන ආහාර සැපයුම් ආයතනයක ආහාර පිළිගැන්වීමේ දී හෝ පාරිභෝජනය කිරීමේ දී භාවිතා කරනු ලබන සියලු උපකරණ ඒවායේ රැඳී ඇති ආහාර කොටස් සූරා ඉවත් කිරීමටත්, එම උපකරණ ප්‍රමාණවත් සබන් හෝ වෙනත් සේදුම්කාරකයක් යොදා උණුසුම් ජලයෙන් සේදීමෙන් අනතුරුව පානීය ජලයෙන් සේදීමෙන් ප්‍රමාණවත් පරිදි පිරිසිදු කර එම උපකරණ ස්වස්ථායික තත්ත්වයට පත් කිරීම සඳහාත්, එම ආයතනයේ බලපත්‍රලාභියා විසින් කටයුතු කළ යුතු ය.

v. ජලය, සේදුම්කාරක හෝ ඒවායේ දියරවලින් උපකරණ හෝ මෙවලම් පිරිසිදු කිරීමේ දී සහ විෂබීජනාශක යෙදීමේ දී ඒවා ආහාරවලට මිශ්‍රවීම වැළැක්වීම සඳහා ප්‍රමාණවත් පූර්ව පියවර ගනු ලැබිය යුතුය. මෙම පවිත්‍රකාරකවල අවශේෂ කිසිවක් මතුපිටක තිබේ නම් හෝ ආහාර සමඟ ස්පර්ශ වන මතුපිටක ඇත්නම් පානීය ජලය යොදා කිහිප වතාවක් සෝදා හැරිය යුතු ය.

vi. පිරිසිදු කිරීම සඳහා සී.අයි.පී. ක්‍රමය භාවිතා කරන අවස්ථාවල දී එම ක්‍රියාවලිය පිරිසැකසුම් මාර්ග කාර්යක්ෂම ලෙස පිරිසිදු කරන බවට හා විෂබීජ නාශනය කරන බවට වගබලා ගත යුතු ය.

vii. ආහාර පරිහරණය කරන යම් ස්ථානයක ඇති බිත්ති, ගෙබිම සහ කාණු පද්ධති සම්පූර්ණයෙන් විෂබීජ නාශනය කර පිරිසිදු කළ යුතු ය.

6.(31) ආහාර එතීම සහ ඇසිරීම සඳහා භාවිතා කරන ද්‍රව්‍ය ආහාර දූෂන මූලාශ්‍ර නොවිය යුතු අතර එතීමට ගන්නා ද්‍රව්‍ය දූෂනයවීමේ අවදානමකට ලක්නොවන පරිදි ඒවා ගබඩා කර තිබිය යුතු ය.

6.(32) කිසිම තැනැත්තෙකු විසින් බලපත්‍රලාභී ආයතනයක සතුන් කුරුල්ලන් හෝ වෙනත් සුරතල් සතුන් ඇති කිරීම හෝ ඇති කිරීමට කටයුතු සැලැස්වීම නොකළ යුතු ය.

6.(33) ආහාර පරිහරණය කරන සහ ආහාර පිරිසැකසුම් කරන ස්ථාන පළිබෝධකයින්ගෙන් තොර විය යුතුය. පළිබෝධකයින් පාලනය කිරීම සඳහා කාර්යක්ෂම සහ අඛණ්ඩ වැඩපිළිවෙළක් තිබිය යුතු ය.

6.(34) බලපත්‍රලත් ආයතනයේ,

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

ii. ආහාර දූහනය වැළැක්වීම සඳහා අතුරු නිෂ්පාදන වෙන් වශයෙන් ගබඩාකර තිබිය යුතු ය.

iii. ආහාර පරිහරණය කරනු ලබන ස්ථානවල අපද්‍රව්‍ය එකතු වීමට ඉඩ නොතැබිය යුතු ය.

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

6.(36) බලපත්‍රලාභී ආයතනයක සිටින ආහාර පරිහරණය කරන්නන් සඳහා ඔවුන්ගේ වැඩකටයුතුවලට ගැලපෙන පරිදි ආහාරවලට අදාළ ස්වස්ථතා කටයුතු පිළිබඳව උපදෙස් සහ පුහුණුවක් ලබාදෙන බවටත් එම ආහාර සපයන බලපත්‍රලාභියා විසින් වගබලා ගත යුතු ය.

6.(37) සිදුවිය හැකි අවදානම් පිළිබඳව නිශ්චය කිරීම සඳහාත්, යම් අඩුපාඩු සඳහා ප්‍රතිකර්ම යෙදීමට අවශ්‍ය ක්‍රියාමාර්ග ගැනීම සඳහාත්, බලපත්‍රලාභීන්ට ආහාර පිළිබඳ ස්වස්ථතා ප්‍රතිපත්ති හා පරිචයන් පිළිබඳව අවශ්‍ය දැනුම තිබිය යුතු ය.

6.(38) ආයතනයේ අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණය පහත පරිදි විය යුතු ය.

i. බලපත්‍රලාභී ආයතනවල කාර්යක්ෂම ලෙස සහ සුදුසු පරිදි අපද්‍රව්‍ය බැහැර කිරීමේ ක්‍රමවේදයක් තිබිය යුතු අතර එය සෑම විටම යහපත් ක්‍රියාකාරී තත්ත්වයෙන් සහ අලුත්වැඩියා කර පවත්වාගෙන යා යුතු ය.

ii. බලපත්‍රලත් පරිශ්‍රයෙන් බැහැර කරනු ලබන අපද්‍රව්‍ය ප්‍රාදේශිය සභාව විසින් ක්‍රියාත්මක කරන අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ වැඩසටහනට අනුකූලව බැහැරලීම කළ යුතු ය.

iii. බලපත්‍රලාභී ආයතනවල දෛනික අපද්‍රව්‍ය ජනනය හැකිතාක් අවම කිරීමට කටයුතු යෙදීම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය වන්නේය.

6.(39) බලපත්‍රධාරියාට අපද්‍රව්‍ය බැහැරලීමේ පහසුකම් ඇති විට ප්‍රාදේශීය සභාවේ අනුමැතිය ඇතිව සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක විසින් නියම කරනු ලබන කොන්දේසිවලට යටත්ව අපද්‍රව්‍ය බැහැරලීම නීත්‍යානුකූල වන්නේය.

6.(40) පරිශ්‍රයට අදාළ ආහාර පරිහරණය කිරීම සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන සෑම තැනැත්තෙක්ම එසේ සේවයේ යෙදවීමට පෙර ප්‍රදේශයේ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී විසින් ඒ සඳහා සුදුසු සෞඛ්‍ය තත්ත්වයෙන් සිටින බවට සහතික කළ යුතු අතර එම සහතිකය මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සඳහන් 02 වන උපලේඛනයේ දක්වා ඇති ආකෘති පත්‍රයට අනුකූල විය යුතුය. ආහාර පරිහරණය කිරීම සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන තැනැත්තෙකුගේ වෛද්‍ය පරීක්ෂණය අදාළ ප්‍රදේශයේ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී විසින් නිශ්චය කරනු ලබන කාලයක් අනුව සහ සායනික වශයෙන් හෝ වසංගතවේදී වශයෙන් සඳහන් කළ හැකි කාලයක් අනුව කලින් කල පවත්වනු ලැබිය යුතු ය.

6.(41) ආහාර පරිහරණය කිරීම සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන සෑම තැනැත්තෙක්ම තම කාර්යය ඉටුකරන අවස්ථාවේ දී උපරිම පෞද්ගලික පිරිසිදු භාවයෙන් සිටිය යුතු අතර, සෑම විටම හිස් ආවරණ, අත් වැසුම්, මුඛ ආවරණ සහ පාවහන් පැළඳ සිටිය යුතු අතර සුදුසු ආරක්ෂක ඇඳුමෙන් සැරසී සිටිය යුතු ය.

6.(42) ආහාර පරිහරණය කරන යම් ස්ථානයකට ඇතුළුවන යම් තැනැත්තෙකු සුදුසු පිරිසිදු කිරීමේ ද්‍රාවනයකින් සහ පානීය ජලයෙන් තම අත් සෝදා ගත යුතුය. ආහාර පරිහරණය කරන තැනැත්තන් වැසිකිළි භාවිතයෙන් පසු හෝ යම් අමුද්‍රව්‍යයක් හෝ අපවිත්‍ර ද්‍රව්‍යයක් ස්පර්ශ කිරීමෙන් පසු වැඩ ආරම්භ කිරීම හෝ නැවත වැඩ ආරම්භ කිරීමට පෙර විෂබීජනාශක යොදා තම අත් සෝදාගත යුතු ය.

6.(43) පරිශ්‍රය තුළ ආහාර පිළියෙළ කිරීමේ සහ පිළිගැන්වීමේ හෝ අන්‍යාකාරයකට ඒ සම්බන්ධ කටයුතුවල නියැලී සිටින තැනැත්තන් විසින් ආහාර සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන විට, පිරිසිදු සහ සේදිය හැකි ද්‍රව්‍යවලින් සාදන ලද සාක්කු නොමැති ඒප්‍රන් පැළඳිය යුතු ය.

6.(44) ආහාර නිෂ්පාදන පරිහරණය කිරීමේදී භාවිතා කරනු ලබන අත්වැසුම්, යහපත් හා පිරිසිදු සනීපාරක්ෂිත තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙන යා යුතු ය.

6.(45) කැපීමක් හෝ තුවාලයක් ඇති තැනැත්තෙකු එකී තුවාලය, ජලරෝධක ආවරණයකින් සම්පූර්ණයෙන් ආවරණය කරන තුරු ආහාර ඇල්ලීම හෝ ආහාර ස්පර්ශවන මතුපිට ඇල්ලීම නොකළ යුතු ය.

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

6.(47) ආහාර මගින් බෝවීමට ඉඩ ඇති රෝගයකින් පෙළෙන හෝ එවැනි රෝගයක් වැළඳී ඇති බවට සැක කරනු ලබන හෝ එවැනි රෝග වාහකයෙකු වන හෝ ආසාදනය වී ඇති තුවාල, සමේ ආසාදන, වණ සහ පාචනය වැනි රෝගවලින්

පෙළෙන තැනැත්තෙකුට ඍජුව හෝ වක්‍රව දූහනය වීමට අවකාශ ඇති ආහාර පරිහරණය කරනු ලබන ස්ථානයන්හි කිසිම තනතුරක් දරමින් සේවය කිරීමට ඉඩ නොදිය යුතු ය. එවැනි රෝගයක් වැළදී ඇති යම් තැනැත්තෙකු තමා රෝගී වී ඇති බව වහාම බලපත්‍රධාරියාට දැනුම් දිය යුතු ය.

7. ආහාර පරිහරණය කිරීම සම්බන්ධව කටයුතු කරන සෑම තැනැත්තෙකුම ආහාර දූහනයවන ආකාරයෙන්, අනාරක්ෂිතව ඇති ආහාර අසල සිට අනුභව කිරීම, දුම් බීම, කෙළ ගැසීම, බුලත් සැපීම, චුයින්ගම් සැපීම සහ කැස්ස, කිව්සුම් යැවීම, නාසය ස්පර්ශ කිරීම හෝ කිසිදු අහිතකර කටයුත්තක යෙදීම සිදු නොකළ යුතු ය.

8. පරිශ්‍රය තුළ ආහාර පරිහරණය කිරීම සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන සෑම තැනැත්තෙක්ම,

i. ආහාර පරිහරණය කිරීමේ ස්ථානවල පෞද්ගලික බඩු බාහිරාදිය සහ ඇඳුම් නොතැබිය යුතු ය.

ii. ආහාර දූහනය වීමේ අවදානම ඇති යම් ස්ථානයක ආහාර නොතැබිය යුතු ය.

iii. පරිශ්‍රය තුළ තබා ඇති සෑම ආහාරයක්ම මනුෂ්‍යය පරිභෝජනයට යෝග්‍ය බවට වගබලා ගත යුතු ය.

iv. ආහාර ගබඩා කිරීමේදී, ප්‍රවාහනය කිරීමේ දී, පිළිගැන්වීමේ දී සහ පිළිගැන්වීම සඳහා නිරාවරණය කර ඇති විටදී ආහාර දූහනය වීමෙන් ආරක්ෂා කිරීමට ප්‍රමාණවත් පියවර ගත යුතු ය;

v ආභරණ, ඔරලෝසු, අල්පෙනෙති, කටු හා එවැනි වෙනත් අයිතමයන් හෝ පෞද්ගලික බඩු බාහිරාදියෙන් ආහාරවල ආරක්ෂාවට සහ එහි යෝග්‍යභාවයට තර්ජනයක් සිදුවන්නේ නම් එවැනි දේ පැළඳීම හෝ ආහාර පරිහරණ ස්ථානවලට රැගෙන යාම නොකළ යුතු ය.

9. කවර හෝ තැනැත්තෙක් ආහාර පිළියෙළ කිරීම සඳහා භාවිතා කිරීමට අදහස් කර ඇති යම් පරිශ්‍රයක් නිදා ගැනීමේ ස්ථානයක් ලෙස භාවිතා නොකළ යුතු ය. අතරමැදි වාතාශ්‍රය ලබා ගැනීම සඳහා ඇති ඉඩ ප්‍රමාණයක් ඇත්නම් මිස, ආහාර පිළියෙල කිරීමේ පරිශ්‍රයට යාබදව නිදා ගැනීමේ පරිශ්‍රයක් නොතිබිය යුතු ය.

10. ආහාර පරිහරණය කිරීම සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන අයට ආහාර ස්වස්ථතාවය රැකෙන පරිදි කටයුතු කිරීමේ නිපුණත්වයක් තිබිය යුතු ය.

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

11.(2) ආහාර නොවන වෙනත් දේවල් ප්‍රවාහනය කිරීම සඳහා හෝ වෙනත් ආහාර ද්‍රව්‍ය ප්‍රවාහනය කිරීම සඳහා ප්‍රවාහන මාධ්‍ය හෝ බහාලුම් භාවිත කරනු ලබන අවස්ථාවල අවශ්‍ය වන්නේ නම් නිසි ලෙස වෙන්කර එම ආහාර ද්‍රව්‍ය තැබිය යුතු ය.

11.(3) ආහාර නොවන වෙනත් ද්‍රව්‍ය ප්‍රවාහනය කිරීම සඳහා හෝ වෙනත් ආහාර ද්‍රව්‍ය ප්‍රවාහනය කිරීම සඳහා භාවිතා කරනු ලබන ප්‍රවාහන මාධ්‍ය හෝ බහාලුම් එම ප්‍රවාහනය කිරීමෙන් පසු නිසි ආකාරයට පිරිසිදු කිරීමකින් තොරව ආහාර ප්‍රවාහනය සඳහා භාවිතා නොකළ යුතු ය.

එසේ වුවද පිසූ ආහාර ප්‍රවාහනයේ දී ඒ සඳහා ම වෙන්වූ බහාලුම් භාවිතා කළ යුතු ය.

12. ප්‍රවාහන මාධ්‍යවල හෝ බහාලුම්වල ආහාර ද්‍රව්‍ය දූහනය නොවන ආකාරයට ආරක්ෂාකාරී ලෙස තැන්පත් කළ යුතු ය.

13. ආහාර ද්‍රව්‍ය ප්‍රවාහනය කිරීම සඳහා භාවිතා කරනු ලබන ප්‍රවාහන මාධ්‍ය හෝ බහාලුම්වලට අවශ්‍ය වන්නේ නම් උචිත උෂ්ණත්වයන්ට අනුව ආහාර ද්‍රව්‍ය පවත්වාගෙන යාමට හැකියාව තිබිය යුතු අතර එම උෂ්ණත්වයන් නියාමනය කිරීමට හැකි විය යුතු ය.

14. සේවකයන්ට සහ පාරිභෝගිකයන්ට අදාළ වැදගත් සෞඛ්‍ය පණිවිඩ පරිශ්‍රය තුළ ප්‍රදර්ශනය කළ යුතු ය.

15. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ නිකුත් කරන ලද සෑම බලපත්‍රයක්ම කලින් අවලංගු කරනු නොලැබුව හොත් මිස ඒ බලපත්‍රය නිකුත් කරන ලද්දේ කිනම් වර්ෂයකට අදාළව ද, ඒ වර්ෂයේ දෙසැම්බර් 31 දිනෙන් අවසන් විය යුතු ය.

16. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රයකට යටත් සෑම පරිශ්‍රයකම මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සිංහල, දෙමළ සහ ඉංග්‍රීසි පිටපත බැගින් මහජනයාට ප්‍රකටව පෙනෙන ස්ථානයක ප්‍රදර්ශනය කර තැබිය යුතු ය.

17. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රයක් නිකුත් කරනු ලැබ ඇති කිසියම් ආහාර සැපයුම් ස්ථානයක් පවත්වාගෙන යනු ලබන පරිශ්‍රය මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ කිසියම් වගන්තියක නියමයන්ට පටහැනි වන අවස්ථාවක, නිශ්චිතව සඳහන් කරනු ලබන දිනයකට පෙර එකී ස්ථානය ඒ නියමයන්ට අනුකූල තත්ත්වයට ගෙන ඒමට අවශ්‍ය සියලු දේ ඉටු කරන ලෙසට බලපත්‍රධාරියාට නියම කරන දැන්වීමක් සභාපතිවරයා විසින් එකී බලපත්‍රධාරියා වෙත බාරදෙනු ලැබීමට සැලැස්විය යුතුය. එකී දැන්වීමෙන් ලබාදෙන උපරිම කාලය දින 30ට නොවැඩි විය යුතු ය.

18. මෙහි 17වන වගන්තියේ සඳහන් ආකාරයේ දැන්වීමක් ලැබුණු කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු විසින් එකී දැන්වීමේ නිශ්චිතව සඳහන් දිනයට පෙර ඒ දැන්වීමේ නියම කර ඇති ආකාරයට ක්‍රියා කළ යුතු ය. බලපත්‍රලාභියා විසින් කරනු ලබන සාධාරණ ලිඛිත ඉල්ලීමක් මත එකී දැන්වීමේ නිශ්චිතව සඳහන් කාලය දීර්ඝ කිරීමට සභාපතිවරයාට බලය තිබිය යුතුය. එසේ වුව ද දීර්ඝ කරනු ලබන කාලය දින 14ට නොවැඩි විය යුතු ය.

19. මෙහි 17 වන වගන්තියේ සඳහන් ආකාරයේ දැන්වීමක් ලැබූ කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු එකී දැන්වීමේ නිශ්චිතව නියම කර ඇති දිනය හෝ දීර්ඝ කරනු ලැබූ දිනයට පෙර ඒ දැන්වීමේ නියම කර ඇති ආකාරයෙන් ක්‍රියා කිරීම පැහැර හැර ඇති අවස්ථාවක, ඒ ස්ථානය වෙත නිකුත් කරනු ලැබූ බලපත්‍රය සභාපතිවරයා විසින් අවලංගු කරනු ලැබීම නීත්‍යානුකූල විය යුතු ය.

20. සභාපතිවරයා හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක හෝ සභාපතිවරයා විසින් බලය පවරන ලද වෙනත් නිලධාරියකු විසින් හෝ පරික්ෂා කිරීමේ කාර්යය සඳහා කිසියම් පරිශ්‍රයක ඇති ආහාරයක්, වෙනත් යම් ද්‍රව්‍යයක් හෝ දියරයක්, අවස්ථාවෝචිත පරිදි වටිනාකම ගෙවා ලබා ගැනීම නීත්‍යානුකූල විය යුතුවාත් හැර, කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු විසින් එකී මිලදී ගැනීම හෝ ලබා ගැනීම ප්‍රතික්ෂේප කිරීම හෝ ඊට බාධා කිරීම නොකළ යුතු ය.

21. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ නියමයන් පරික්ෂා කිරීමට සභාපතිවරයා හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක හෝ සභාපතිවරයා විසින් බලය පවරන ලද වෙනත් නිලධාරියකුට ඕනෑම සාධාරණ වේලාවක බලය ඇති අතර ඒ සඳහා බලපත්‍රලාභියා විසින් සෑම සාධාරණ සහායක්ම ලබාදිය යුතු ය.

22. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ ලබා ගත යුතු බලපත්‍රයකින් තොරව පරිශ්‍රයක් පවත්වාගෙන යාම හෝ අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සඳහන් කවර හෝ නියමයක් උල්ලංඝනය කිරීම වරදක් වන අතර එම වරද සම්බන්ධයෙන් නිසි අධිකරණ බලය සහිත අධිකරණයක් විසින් වරදකට වරදකරු කිරීමෙන් අනතුරුව එකී වරද සම්බන්ධයෙන් 1987 අංක 15 දරන ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 122 (2) උපවගන්තියේ සඳහන් දඩයකට යටත්විය යුතුය. එකී වරද සම්බන්ධයෙන් නිසි බලය සහිත අධිකරණයකින් වරදකට වරදකරු වීමෙන් අනතුරුව දඩයකට යටත් කරන ලද තැනැත්තෙකු විසින් එකී කඩකිරීම හෝ උල්ලංඝනය කිරීම තවදුරටත් නොකඩවා කරගෙන යනු ලබන විටක එම උල්ලංඝනය පිළිබඳ අවධානය යොමු කරමින් සභාපතිවරයා විසින් හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක විසින් ලිඛිත දැන්වීමක් භාර දෙනු ලැබීමෙන් පසුව උල්ලංඝනය තවදුරටත් නොකඩවා කරගෙන යන සෑම එක් දිනයක් සඳහාම ඉහත කී වගන්තියේ අතිරේක දඩයකට ද යටත් විය යුතු ය.

23. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ, පද සම්බන්ධයෙන් අන්‍යාර්ථයක් අවශ්‍ය වන්නේ නම් මිස,

"සභාපතිවරයා" යන්නෙන් අයගම ප්‍රාදේශීය සභාවේ තත්කාලයෙහි සභාපති ධුරය දරන තැනැත්තා හෝ එම ධුරයේ කාර්යය කර්තව්‍ය ඉටු කරන තැනැත්තා ද,

"ප්‍රාදේශීය සභාව" යන්නෙන් අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව ද,

"සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී" යන්නෙන් තත්කාලයෙහි ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ පිහිටි කිසියම් සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී කොට්ඨාසයක එම ධුරය දරන තැනැත්තා ද,

"මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක" යන්නෙන් තත්කාලයෙහි ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ පිහිටි කිසියම් මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක කොට්ඨාසයක එම ධුරය දරන තැනැත්තා ද,

"බලයලත් නිලධාරියා" යන්නෙන් තත්කාලයෙහි සභාපතිවරයා විසින් ලිඛිතව බලය පවරන ලද යම් නිලධරයෙක් ද,

"බලපත්‍රලාභියා" යන්නෙන් මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රයක් ලබා ගත් ආයතනයක්, තැනැත්තෙක් හෝ පුද්ගලයෙකු ද,

"පළිබෝධනාශක" යන්නෙන් ශ්‍රී ලංකාවේ පළිබෝධනාශක රෙජිස්ට්‍රාර් විසින් අනුමත කරන ලද පළිබෝධනාශක ද,

"පිරිසිදු කිරීම" යන්නෙන් පස්, තැන්පත් වූ ආහාර කොටස්, කුණු, ග්‍රීස් හෝ වෙනත් අහිතකර බාහිර ද්‍රව්‍යයක් ඉවත් කිරීම ද,

"දූෂක ද්‍රව්‍ය" යන්නෙන් ආහාරවල සුරක්ෂිත බවට හෝ සුදුසුභාවයට හානිකර විය හැකි වූ යම් ජීව විද්‍යාත්මක, රසායන විද්‍යාත්මක කාරකයන්, පිටස්තර ද්‍රව්‍යයක් හෝ වෙනත් ද්‍රව්‍යයක් ද,

"දූෂනය වීම" යන්නෙන් ආහාර හෝ ආහාර පසුබිමකට දූෂක ද්‍රව්‍යයක් ඇතුල්වීම හෝ හට ගැනීම ද,

"විෂබීජනාශක" යන්නෙන් ආහාරවල ආරක්ෂාව හෝ යෝග්‍ය බව අඩු නොකරන මට්ටමකට පරිසරයේ ඇති ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් ප්‍රමාණය රසායනික කාරකයන් මගින් හෝ භෞතික ක්‍රමයකින් අඩු කිරීම ද,

"ආහාර ස්වස්ථතාවය" යන්නෙන් ආහාර දාමයේ සියලු අවස්ථාවල දී ආහාරවල සුරක්ෂිත බව සහ සුදුසු බව සහතික කිරීම සඳහා අවශ්‍ය සියලු තත්ත්වයන්, පියවර සහ පරිචය ද,

"උපද්‍රව" යන්නෙන් යම් අහිතකර සෞඛ්‍ය බලපෑමක් සිදු කිරීමේ ඉඩකඩ ඇතිවූ ද ආහාරවලට අදාළ වූ ද යම් ජීව විද්‍යාත්මක, රසායන විද්‍යාත්මක හෝ භෞතික විද්‍යාත්මක කාරකයන් හෝ තත්ත්වයන් ද,

"ආහාර පරිහරණය කරන්නා" යන්නෙන් ආහාර, ආහාර උපකරණ සහ මෙවලම් හෝ ආහාර ස්පර්ශ වන මතුපිට පිළිබඳව සෘජුව ක්‍රියා කරන යම් තැනැත්තෙක් ද ,

"ආහාරවල ආරක්ෂාව" යන්නෙන් ආහාර සකස් කරන, පිරිසැකසුම් කරන, නිෂ්පාදනය කරන, ගබඩා කරන, බෙදාහරින, ප්‍රවාහනය කරන අවස්ථාවේ දී හෝ අනුභව කරනවිට පාරිභෝගිකයාට යම් උපද්‍රවයක් සිදු නොවීමේ වගකීම ද,

"පානීය ජලය" යන්නෙන් රෝග ඇති කිරීමට හෝ ශරීරයට අහිතකර කායික බලපෑම් ඇති කිරීමට ප්‍රමාණවත් පරිදි අපවිත්‍රකාරක තොර සහ අන්තර්ගත බැක්ටීරියා සහ රසායනික තත්ත්වයන් ජාතික ප්‍රමිතීන්ට අනුකූල වන ජලය ද,

"ආහාර" යන්නෙන් මනුෂ්‍යාන්ගේ ආහාර හෝ පාන වශයෙන් ප්‍රයෝජනයට ගැනීම සඳහා ආනයනය කළ , නිෂ්පාදනය කළ, විකිණීමට තබා ඇති, විකුණූ හෝ නිරූපිත යම් භාණ්ඩයක් හෝ ආහාර සංයුතියේදී හෝ ආහාර පිළියෙළ කිරීමේදී සාමාන්‍යයෙන් ගනු ලබන හෝ යොදා ගනු ලබන යම් භාණ්ඩයක් ද,

"ආහාර සැපයුම් ස්ථාන" යන්නෙන් කිසියම් මංගල උත්සව අවස්ථාවක්, විනෝද අවස්ථාවක්, කිසියම් සැමරීමක් සම්බන්ධ අවස්ථාවක්, අවස්ථානුකූලව කිසියම් අධ්‍යාපන, සාකච්ඡා හෝ දේශන සඳහා ආහාර සමඟ ශාලා පහසුකම් සැපයීම හෝ යම් ඇණවුමකට අනුව ආහාර සැපයුම් කරනු ලබන ස්ථාන ද,

"සාධාරණ වේලාව" යන්නෙන් බලපත්‍රලත් කර්තව්‍ය හෝ ඊට අදාළ කාර්යන් හි නිරත වන වේලාවක් ද, අදහස් වේ.

24. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සිංහල,දෙමළ හා ඉංග්‍රීසි භාෂා පාඨ අතර යම් අනනුකූලතාවයක් වුවහොත් සිංහල භාෂා පාඨය බලපැවැත්වේ.

පළමුවන උපලේඛනය

.... වර්ෂය සඳහා වෙළෙඳ බලපත්‍රය ලබාගැනීම සඳහා වූ ඉල්ලුම්පත්‍රය

01. ඉල්ලුම්කරුගේ නම :-
02. පෞද්ගලික ලිපිනය :-
03. ජාතික හැඳුනුම්පත් අංකය :-
04. දුරකථන අංකය ජංගම :- ස්ථාවර :-
05. වෙළඳ ව්‍යාපාරයේ ස්වභාවය :-
06. ආරම්භක වර්ෂය :-
07. ව්‍යාපාරික ස්ථානයේ ලිපිනය :-
08. ග්‍රාම නිලධාරි කොට්ඨාසය :-
09. වරිපනම් අංකය :-
10. ව්‍යාපාරය ආරම්භක ව්‍යාපාරයක් නම් පූර්ව අනුමැතිය ලබාගෙන ඇත්ද යන්න :- (ලබාගෙන තිබේනම් ඡායා පිටපතක් ඇමිණිය යුතුය.)
11. ව්‍යාපාර නාම ලියාපදිංචිය ලබාගෙන ඇත්නම් එහි යොමු අංකය හා දිනය :-
12. ව්‍යාපාර ස්ථානයේ කළමනාකරුගේ හෝ නියෝජිතයාගේ,
    - I. නම හා පෞද්ගලික ලිපිනය :-
    - II. ජාතික හැඳුනුම්පත් අංකය :-
    - III. දුරකථන අංකය ජංගම :-

      ස්ථාවර :-

ඉහත තොරතුරු සත්‍ය හා නිවැරදි බව සහතික කරමි.

ඉහත තොරතුරු සඳහන් කර්මාන්තය, වෙළෙඳාම පවත්වාගෙන යන ස්ථානය සඳහා .... වර්ෂය වෙනුවෙන් වෙළඳ බලපත්‍රයක් මා වෙත නිකුත් කරන ලෙස ඉල්ලමි. මේ පිළිබඳව පවත්නා නීති රීතිවලට මම එකඟ වෙමි.

......................,

දිනය :- ඉල්ලුම්කරුගේ අත්සන.

<u>කාර්යාලීය ප්‍රයෝජනය සඳහා</u>

ආදායම් පරීක්ෂක,

පසුපිටේ සඳහන් ඉල්ලුම්පත්‍රයට අදාළව වෙළෙඳ බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම සඳහා වන ඔබගේ නිරීක්ෂණ හා නිර්දේශ කඩිනමින් මා වෙත ලබාදෙන ලෙස කාරුණිකව ඉල්ලමි.

...............,
දිනය:- ලේකම්.

ලේකම්,

බලපත්‍රය ලබාදීම නිර්දේශ කරමි. / නොකරමි.

......................,
දිනය :- ආදායම් පරීක්ෂක.

සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී,

පසුපිටේ සඳහන් ඉල්ලුම්පත්‍රයට අදාළව වෙළෙඳ බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම සඳහා වන ඔබගේ නිරීක්ෂණ හා නිර්දේශ කඩිනමින් ලබාදෙන මෙන් කාරුණිකව ඉල්ලමි.

................,
දිනය :- ලේකම්.

සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී,

අතුරු ව්‍යවස්ථා හා අනෙකුත් නීති රීතිවලට අනුකූලව සුදුසුකම් සපුරා ඇත. බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම නිර්දේශ කිරීම සඳහා වාර්තා කරමි.

.......................,
දිනය:- මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක.

ලේකම්,

ඉහත ඉල්ලුම්පත්‍රයට අනුව අදාළ ස්ථානය සඳහා බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම නිර්දේශ කරමි./නොකරමි. (නිර්දේශ නොකරන්නේ නම් ඊට අදාළ හේතුව සඳහන් කරන්න.)

......................,
දිනය:- සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී.

දෙවන උපලේඛනය

ඡායාරූපය

ආහාර සැපයුම් ස්ථානයක සේවය කරන්නාට නිකුත් කරනු ලබන වෛද්‍ය සහතිකය.

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

....
දිනය

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

12 - 652/3

අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව

උත්සව ශාලා පවත්වාගෙන යාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව

1987 අංක 15 දරන ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 126 වන වගන්තිය සමග කියවිය යුතු එකී පනතේ 122 වන වගන්තියෙන් ප්‍රාදේශීය සභාව වෙත පැවරී ඇති බලතල ප්‍රකාර අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් සාදනු ලැබූ හා 2019.06.18 වන දින පැවති මහ සභාවේ සභා සම්මතව ඇති මෙහි පහත දැක්වෙන, අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ උත්සව ශාලා පවත්වාගෙන යාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව, 1989 අංක 12 දරන පළාත් සභා (ආනුෂංගික විධිවිධාන) පනතේ 2 වන වගන්තිය සමග කියවිය යුතු ඉහත කී ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 123(1) වගන්තිය ප්‍රකාර සබරගමුව පළාත් සභාවේ ආණ්ඩුකාර ධම්ම දිසානායක වන ම විසින් අනුමත කරන ලද බවත්, මෙම නිවේදනය ගැසට් පත්‍රයේ පළ කරනු ලබන දින සිට එකී අතුරු ව්‍යවස්ථාව අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය ඇතුළත බලාත්මක වන බවත් මෙයින් නිවේදනය කරනු ලැබේ.

ධම්ම දිසානායක,
ආණ්ඩුකාර,
සබරගමුව පළාත.

2019 ඔක්තෝබර් මස 30 වන දින,
සබරගමුව පළාතේ පළාත් සභාවේ දී ය.

අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ උත්සව ශාලා පවත්වාගෙන යාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව

1. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ උත්සව ශාලා පවත්වාගෙන යාම පාලනය කිරීම, පරිපාලනය කිරීම හා විධිමත් කිරීම සඳහා පනවනු ලැබේ.

2. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ උත්සව ශාලා පවත්වාගෙන යාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව යනුවෙන් හැඳින්වේ.

3.(1) කවර හෝ තැනැත්තකු විසින් අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ (මෙහි මින්මතු බල ප්‍රදේශය ලෙස හඳුන්වනු ලබන) කවර හෝ පරිශ්‍රයක සභාපතිවරයා විසින් ඒ සඳහා නිකුත් කරන ලද වලංගු බලපත්‍රයක් ඇත්තේ නම් මිස, උත්සව ශාලා පවත්වාගෙන යාම නොකළ යුතු ය.

3.(2) මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ වූ බලපත්‍රයක් සඳහා ඉල්ලුම් කරන සෑම තැනැත්තෙක්ම මෙහි පළමුවන උපලේඛනයට අනුකූලව පිළියෙළ කරනු ලබන අයදුම්පත්‍රයක් යටතේ බලපත්‍රය සඳහා ඉල්ලුම් කළ යුතු ය.

3.(3) මෙම වගන්තිය යටතේ වූ බලපත්‍රයක් සඳහා අය කළ යුතු ගාස්තු සභාව විසින් මූලික නීතියේ සඳහන් විධිවිධානයන්ට යටත්ව තීරණය කර පනවා අය කළ යුතු ගාස්තු විය යුතු ය.

4.(1) මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව ක්‍රියාත්මක වීමෙන් පසු ඉහත 3(1) වන වගන්තිය යටතේ බලපත්‍රයකට යටත්වන පරිශ්‍රයක් වශයෙන් ආරම්භ කර පවත්වාගෙන යාමට අපේක්ෂා කරන කවර හෝ තැනැත්තෙක් ඒ සඳහා වන යෝග්‍යභාවය පිළිබඳව සභාපතිවරයා වෙතින් මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ වූ පූර්ව අනුමැතියක් ලබාගෙන ඇත්තේ නම් මිස, ඉහත 3(2) වන වගන්තිය යටතේ බලපත්‍රයක් සඳහා ඉල්ලුම් කිරීමට හිමිකමක් නොමැත්තේය.

4.(2) මෙම වගන්තිය යටතේ පූර්ව අනුමැතිය සඳහා වන ඉල්ලීමක් සම්බන්ධයෙන් මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක වාර්තාව හා සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරීගේ නිර්දේශය මත සභාපතිවරයා විසින් අනුමැතිය ලබා දිය යුතු ය.

4.(3) මෙම වගන්තිය යටතේ අනුමැතිය ලබා දීමේ දී අය කළ යුතු පරීක්ෂණ ගාස්තු සභාව විසින් කලින් කල යෝජනා සම්මුතියක් මගින් තීරණය කර අය කරනු ලැබිය හැකිය.

5. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ 3(1) වන වගන්තිය යටතේ බලපත්‍රයක් සඳහා ඉල්ලුම් කරන සෑම තැනැත්තෙක්ම මෙහි පහත සඳහන් කොන්දේසි සම්පූර්ණ කර තිබිය යුතු ය.

5.(1) ව්‍යාපාරය ආරම්භක ව්‍යාපාරයක් වනවිට දී අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ 4(1) වන වගන්තිය යටතේ වූ අනුමැතිය ලබා තිබීම.

5.(2) කලාපීයකරණයක් සිදුකර ඇත්තේ නම් හෝ කාර්මික කලාප නම් කර ඇත්තේ නම් උත්සව ශාලාවක් සඳහා ගොඩනැගිල්ලක් ඉදිකිරීමේ දී එම කලාපකරණයට අනුකූලව ඉදිකිරීම් කටයුතු කර තිබිය යුතු ය.

5.(3) පරිශ්‍රයට අදාළ වන ඉදිකිරීම් නාගරික සංවර්ධන අධිකාරි පනතේ හෝ නිවාස හා නගර සංවර්ධන ආඥාපනතේ විධිවිධානවලට අනුකූල වන සේ ඉදිකර තිබිය යුතු අතර එකී ඉදිකිරීම ස්ථිර ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යයකින් මනා ලෙස ඉදිකර තිබිය යුතු අතරම යහපත් තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙන යා යුතු ය.

5.(4) හරස් දූහනය වැළැක්වීම සඳහා වෙන් කිරීමට, බෙදීමට, ස්ථානගත කිරීමට හෝ හැකිවන පරිදි පරිශ්‍රය නිර්මාණය කර හෝ වෙනත් කාර්යක්ෂම ක්‍රම සලසා තිබිය යුතු ය.

5.(5) බාධාවකින් තොරව සියලු මෙහෙයුම් කටයුතු සෑහීමට පත්වන පරිදි ඉටුකිරීමට හැකිවන අයුරින් ප්‍රමාණවත් ඉඩපහසුකම් ලැබෙන පරිදි පරිශ්‍රය නිර්මාණය කර තිබිය යුතු ය.

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

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

5.(8) උත්සව ශාලාව මනා ලෙස ඉදිකර තිබිය යුතු අතර යහපත් තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙන යා යුතුය. සියලු ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යවල ජීවීන් රඳා නොසිටිය යුතු අතර එම ද්‍රව්‍යවලින් ආහාරවලට නුසුදුසු ද්‍රව්‍ය ප්‍රේෂණය නොවිය යුතුය. ඉදිකිරීම් අවසාන වීමෙන් පසු එම ද්‍රව්‍යවලින් යම් විෂ සහිත වායු පිට නොවිය යුතු ය.

5.(9) ස්ථානය මනා අලුත්වැඩියා තත්ත්වයකින් තිබිය යුතු ය.

5.(10) ස්ථානයේ බිත්ති මීටර් 2.7කට නොඅඩු උසකින් යුක්ත විය යුතු අතර බිත්ති, අනුමත සුදුසු ස්ථිර ගොඩනැගිලි ද්‍රව්‍යයකින් ඉදිකර මනා ලෙස නිමා කර තිබිය යුතු ය.

5.(11) ස්ථානයේ සෑම ශාලාවක් සහ කාමරයකම සිවිලිම් සවිකර තිබිය යුතු අතර එම සිවිලිම පොළව මට්ටමෙ සිට අවම වශයෙන් මීටර් 2.7කට නොඅඩු උසකින් තිබිය යුතු ය.

5.(12) සිවිලිමක් හෝ මනාව නිමා කළ කොන්ක්‍රීට් වහලයක් ඇති විට එහි කුණු එකතු වීම වළක්වන පරිදි, ඝනීභවනය අවම වන පරිදි සහ පුස් බැඳීම සහ පතුරුයාම වළක්වන පරිදි නිර්මාණය කර, ඉදිකර තිබිය යුතු අතර එය මනාව පිරිසිදු කිරීම සඳහා පහසු විය යුතු ය.

5.(13) සෑම ශාලාවකම හා කාමරයකම විවෘත කළ හැකි ජනේල සවිකර තිබිය යුතු අතර ඒ එක් එක් ජනේල විවෘත කළවිට ජනේල කවුළුවල වර්ගඵලය පිළිවෙළින් ශාලාවේ හෝ කාමරයේ වර්ගඵලයෙන් පහළවෙන් එකකට නොඅඩු විය යුතුය. එසේ වුවද කිසියම් කාමරයක් හෝ ශාලාවක් වායු සමනය කර කෘත්‍රිම ආලෝකය ප්‍රමාණාත්මකව ඇති අවස්ථාවක දී මෙම නියමය අදාළ නොවිය යුතු ය.

5.(14) දොරවල් සුමට සහ අවශෝෂණය නොවන මතුපිටක් සහිත විය යුතු අතර, උචිත අවස්ථාවන්හි දී ස්වයංක්‍රීයව වැසී යන සහ යථා පරිදි වසා තැබිය යුතු ය.

5.(15) ජනෙල් පහසුවෙන් පිරිසිදු කළ හැකි විය යුතු අතර කුණු එකතු වීම අවම වන පරිදි නිම කර තිබිය යුතුය. තවද එම ජනෙල්වලට, ඉවත් කළ හැකි සහ පිරිසිදු කළ හැකි, කෘමීන්ට ඇතුල් විය නොහැකි දැල් සවිකර තිබිය යුතු අතර අවශ්‍යතාවය අනුව ජනේල සවිකර තිබිය යුතුය.

5.(16) ආහාර පරිහරණය කරන ප්‍රදේශවලට ඉහළින් පිහිටි සියලුම ව්‍යුහයන් සහ සවිකිරීම්, ඝනීභවනය වීම හා කාන්දු වීම මගින් ආහාර සහ අමුද්‍රව්‍ය ඍජුව හා වක්‍රව දූහනය වීම වැළැක්වෙන පරිදි සවිකර තිබිය යුතු අතර ඒවා පිරිසිදු කිරීමේ

කටයුතුවලට බාධාවක් නොවිය යුතුය. එහි කුණු එකතු වීම, පුස් බැඳීම් වර්ධනය වීම සහ පතුරු යාම වළක්වන පරිදි නිර්මාණය කර සාදා අවසන් කර තිබිය යුතු ය.

5.(17) ස්ථානයට ප්‍රමාණවත් ගිනි නිවීමේ උපකරණ සපයා තිබිය යුතු ය.

5.(18) සේවකයින් සඳහා නේවාසික පහසුකම් සපයන ස්ථාන හා වැසිකිළි පහසුකම්, ආහාර පරිහරණය කරනු ලබන ස්ථානවලින් වෙන්කර තැබිය යුතු අතර ඒවා ආහාර පරිහරණය කරනු ලබන ස්ථාන වලට සෘජුව විවෘත නොවිය යුතු ය.

5.(19) වහල කිසියම් ස්ථිර ද්‍රව්‍යයකින් තනා තිබිය යුතු ය.

5.(20) පියසි කෙළවරවල් පොළව මට්ටමේ සිට අවම වශයෙන් මීටර් 02 කට උසින් පිහිටා තිබිය යුතු අතර අගු වාසිය අවම වශයෙන් මීටර් 1.5 ක් විය යුතු ය.

5.(21) සෑම ශාලාවකම හා කාමරයකම බිම සුදුසු ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යවලින් සකසා මනාව නිම කර තිබිය යුතු ය.

5.(22) සේවකයන්ගේ හා පාරිභෝගිකයන්ගේ පාවිච්චිය සඳහා ප්‍රමාණවත් හෝ සභාපතිවරයා නියම කරන ලද ප්‍රමාණයෙන් ස්ත්‍රී හා පුරුෂ දෙපක්ෂයට වෙන් වෙන් වශයෙන් වන වැසිකිළි හා කැසිකිළි පහසුකම් සපයා තිබිය යුතු ය.

5.(23) සෑම වැසිකිළියක්, කැසිකිළියක් හා නාන කාමරයක්ම ස්ථිර ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යයකින් මනා ලෙස ඉදිකර තිබිය යුතු අතර එහි අභ්‍යන්තර පොළව ලිස්සා නොයන පරිදි ඉදිකර යහපත් තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙන යා යුතු ය.

5.(24) පරිශ්‍රයේ ගොඩනැගිලි ආබාධිත හා විශේෂ අවශ්‍යතා ඇති අයට පිවිසීමේ පහසුකම් සහිතව ඉදිකර තිබිය යුතු ය.

5.(25) ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් ක්‍රියාත්මක කරන ඝන අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ සේවාවකින් ආවරණය නොවන ප්‍රදේශයක පිහිටි පරිශ්‍රයක් වන විට දී ඊට අදාළව මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි නිර්දේශිත කසළ බැහැර කිරීමේ ක්‍රමවේදයකට අනුකූලව පරිශ්‍රය සකස් කර තිබිය යුතු ය.

5.(26) අපජලය සහ මළ අපද්‍රව්‍ය අවශ්‍ය බැවුම සහිතව අපද්‍රව්‍ය රඳා නොසිටින පරිදි ඉදිකළ සංවෘත කාණු හෝ වෙනත් සුදුසු ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යයකින් නිම කරන ලද අනුමත ක්‍රමවේදයක් මගින් පූතික වළවල්, උරාගැනීමේ වළවල් හෝ මධ්‍ය ප්‍රතිකාර ඒකකයකට යොමු කර තිබිය යුතුය. එසේම පරිශ්‍රය සහ අවසන් බැහැරලීම අතර දූහනය වැළැක්වීම සඳහා ජල උගුලක් හෝ අනුමත සුදුසු ක්‍රමවේදයක් භාවිතා කර තිබිය යුතු ය.

5.(27) අපජලය, මළ අපද්‍රව්‍ය ගලා යාමට සලස්වන ලද පූතික වළ, උරා ගැනීමේ වළ වාතයට නිරාවරණය නොකළ යුතු අතර එම උරා ගන්නා වළෙන් භූගත ජලය දූෂණය නොවිය යුතු ය.

5.(28) අපජලය, මළ අපද්‍රව්‍ය ගලා යාමට සලස්වන ලද පූතික වළ අනුමත ප්‍රමිතියට ඉදිකර තිබිය යුතු ය.

5.(29) උරාගැනීමේ වළ කිසියම් ජල මූලාශ්‍රයක සිට අවම වශයෙන් මීටර් 15.25 දුරකින් ඉදිකර තිබිය යුතු ය.

5.(30) පරිශ්‍රයේ භාවිතය සඳහා පානීය ජලය ප්‍රමාණවත් ලෙස සම්පාදනය කර තිබිය යුතු අතර එය නියමිත ප්‍රමිති යටතේ වූ බහාලුම් තුළ ගබඩා කර පවත්වා ගත යුතු ය.

5.(31) අත සේදීම සඳහා පානීය ජල සැපයුමක් සහිත මළ නොබැඳෙන ලෝහයෙන් හෝ සුදුසු ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යයකින් මනා ලෙස නිමකරන ලද පහසුකම් තිබිය යුතු ය.

5.(32) ආයතනයේ පාරිභෝගිකයන්ට ප්‍රමාණවත් වාහන නැවතුම් ස්ථාන සපයා තිබිය යුතු ය.

6. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රලත් සෑම තැනැත්තෙක් ම මෙහි පහත සඳහන් කොන්දේසිවලට අනුකූලව පරිශ්‍රය පවත්වාගෙන යා යුතු ය.

6.(1) අපජලය, මළ අපද්‍රව්‍ය කිසියම් පොදු ජල මාර්ගයකට, කාණුවකට, විවෘත භූමියකට ගලායාම වැළැක්වීමට ප්‍රමාණවත් පියවර ගෙන තිබිය යුතු ය.

6.(2) අපද්‍රව්‍ය එකතු කිරීම සඳහා භාවිතා කරනු ලබන භාජන කාන්දුවීම් වළක්වන පරිදි ලෝහ හෝ වෙනත් කාන්දු නොවන ද්‍රව්‍ය වලින් සාදා තිබිය යුතු අතර ඒවා පහසුවෙන් පිරිසිදු කළ හැකි විය යුතුය. තවද එම භාජන හොඳින් වසා තැබිය යුතු ය.

6.(3) අපද්‍රව්‍ය එකතු කිරීම සඳහා භාවිතා කරනු ලබන උපකරණ සහ මෙවලම් වෙන්කර හඳුනාගත හැකි පරිදි විය යුතු අතර ඒවා නම් කර තිබිය යුතු ය.

6.(4) අවශ්‍ය සෑම අවස්ථාවක දී ශීත කිරීම සහ අධිශීත කිරීම සඳහා වූ සියලු පහසුකම් සඳහා ක්‍රමාංකණය කළ උෂ්ණත්වය මැනීමේ උපකරණ හෝ වාර්තා කිරීමේ උපකරණ සපයා තිබිය යුතු ය.

6.(5) ආයතනයේ උපකරණ, මෙවලම් සහ වෙනත් සියලු භෞතික පහසුකම් හොඳ තත්ත්වයෙන් නඩත්තු කර තිබිය යුතු ය.

6.(6) විදුලි විසන්ධිවීමක දී භාවිතය සඳහා සුදුසු හා ප්‍රමාණවත් විදුලිජනක යන්ත්‍රයක් භාවිතයට ගතහැකි ආකාරයෙන් නඩත්තු කර තබා තිබිය යුතු ය.

6.(7) සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී, මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂකගේ මතය අනුව අවස්ථාවෝචිත පරිදි ආරක්ෂිත පියවර ප්‍රමාණවත් නොවන අවස්ථාවක, සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී, මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක විසින් නියම කරනු ලබන අතිරේක පියවර ගත යුතුය.

6.(8) බලපත්‍රලාභී ආයතනයක කිසිම සේවකයකු විසින්, පිරිසිදු නොවන හෝ වෙනත් යම් ආකාරයකින් පිසදැමීම සඳහා නුසුදුසු වන තුවායකින් හෝ වෙනත් රෙදි කඩකින් යම් උපකරණයක් පිසදැමීම නොකළ යුතුය.

6.(9) යොදාගන්නා මෙවලම් සහ උපකරණ පිරිසිදු කිරීම සහ විෂබීජනාශක යෙදීම සඳහා ප්‍රමාණවත් පහසුකම් සලසා තිබිය යුතුය. මෙම මෙවලම් හා උපකරණ මළ නොබැඳෙන ද්‍රව්‍ය වලින් සාදා තිබිය යුතු අතර ඒවා පහසුවෙන් සේදිය හැකි විය යුතුය. තවද එම මෙවලම් සහ උපකරණ වලට අවස්ථාවෝචිත පරිදි උණු සහ සිසිල් ජලය ප්‍රමාණවත් ප්‍රමාණයන් සැපයීමේ සුදුසු උපකරණ සවිකර තිබිය යුතුය.

6.(10) බලපත්‍රලාභී ආයතනයේ සෑම තැනකටම ප්‍රමාණවත් සහ උචිත පරිදි ආලෝකය සපයා තිබිය යුතුය. කවර අවස්ථාවල වුවද ඉහළින් එල්ලා ඇති විදුලි බුබුළු සහ සවිකිරීම් ආරක්ෂක තත්ත්වයේ ඒවා විය යුතු අතර ඒවා කැඩී බිඳී ගියහොත් විසිරී යාම වැළැක්වීම සඳහා එම විදුලි බුබුළු ආවරණය කර තිබිය යුතුය.

6.(11) සෞඛ්‍යයට අහිතකර වන යම් පළිබෝධනාශක හෝ වෙනත් ද්‍රව්‍යවල ඒවායේ විෂ සහිත බව පිළිබඳ අවවාදයක් සහ භාවිතා කළ යුතු ආකාරය දැක්වෙන සුදුසු ලේබලයක් අලවා තිබිය යුතුය. පළිබෝධනාශක ආහාර පිරිසැකසුම් කිරීමේ සහ ආහාර සකස් කරනු ලබන ස්ථානවලින් බැහැරව අගුලු දමන ලද කාමරවල හෝ කැබිනෙට්ටුවක ගබඩා කර තිබිය යුතු අතර, ඒවා භාවිතා කිරීම පුහුණුව ලැබූ තැනැත්තන් විසින් පමණක් සිදු කළ යුතු අතරම පළිබෝධනාශක ආහාර සමඟ මිශ්‍රවීම වැළැක්වීම සඳහා විශේෂයෙන් සැලකිලිමත් විය යුතුය.

6.(12) පිරිසිදු කිරීමේ හා විෂබීජනාශක යෙදීමේ ක්‍රියාවලිය ඉතා හොඳින් සිදු කළ යුතු අතර පහත දැක්වෙන කරුණුවලට යටත්ව එය සිදු කළ යුතුය.

i. ආයතනයේ සියලු අංශයන් උචිත පරිදි පිරිසිදු කළ හැකි පරිදි සහ යම් වැදගත් ප්‍රදේශ, උපකරණ හා ද්‍රව්‍ය විශේෂ අවධානය සඳහා යොමු වන පරිදි එම ආයතනය සඳහා ස්ථිර පිරිසිදු කිරීමේ සහ විෂබීජනාශක යෙදීමේ කාර්යය සටහනක් සකස් කර තිබිය යුතුය.

ii. පිරිසිදු කිරීමේ හා විෂබීජනාශක යෙදීමේ ක්‍රියාවලිය නියමිත ආකාරයට නිසි පරිදි සිදු කරන බවට සහතික වීම තම කාර්යය වන සේවකයෙකු සේවයේ යොදවා තිබිය යුතුය.

iii. පරිශ්‍රය තුළ ආහාර පරිභෝජනය කරන විට, කිසිදු තැනැත්තෙකු විසින් දූවිලි ඇති නොවන බිම පිරිසිදු කිරීමේ ක්‍රමයකට හැර වෙනත් යම් ක්‍රමයකින් එම පරිශ්‍රයේ බිම පිරිසිදු නොකළ යුතුය.

iv. යම් ආහාරයක් පිළිබඳ කටයුතු කරන විටක පිළිගැන්වීමේ දී හෝ පරිභෝජනය කිරීමේදී භාවිතා කරනු ලබන සියලු උපකරණ ඒවායේ රැඳී ඇති ආහාර කොටස් සූරා ඉවත් කිරීමටත් එම උපකරණ ප්‍රමාණවත් සබන් හෝ වෙනත් සේදුම්කාරකයක් යොදා උණුසුම් ජලයෙන් සේදීමෙන් අනතුරුව පානීය ජලයෙන් සේදීමෙන් ප්‍රමාණවත් පරිදි පිරිසිදු කර එම උපකරණ ස්වච්ඡතායික තත්ත්වයට පත් කිරීම සඳහාත් එම ආයතනයේ බලපත්‍රලාභියා විසින් කටයුතු කර තිබිය යුතුය.

v. ජලයෙන් ද සේදුම්කාරකවලින් ද විෂබීජනාශකවලින් ද ඒවායේ දියරවලින් ද උපකරණ හෝ මෙවලම් පිරිසිදු කිරීමේ දී සහ විෂබීජනාශක යෙදීමේ දී ඒවා ආහාරවලට මිශ්‍රවීම වැළැක්වීම සඳහා ප්‍රමාණවත් පූර්ව පියවර ගනු ලැබිය යුතුය. මෙම පවිත්‍රකාරකවල අවශේෂ කිසිවක් මතුපිටක ඇත්නම් පානීය ජලය යොදා කිහිප වතාවක් සෝදා හැරිය යුතුය.

vi. පිරිසිදු කිරීම සඳහා සී.අයි.පී. ක්‍රමය භාවිතා කරන අවස්ථාවල දී එම ක්‍රියාවලිය පිරිසැකසුම් මාර්ග කාර්යක්ෂම ලෙස පිරිසිදු කරන බවට හා විෂබීජ නාශනය කරන බවට වග බලා ගත යුතුය.

vii. ආහාර පරිහරණය කරන යම් ස්ථානයක ඇති බිත්ති, ගෙබිම සහ කාණු පද්ධති සම්පූර්ණයෙන් විෂබීජ නාශනය කර පිරිසිදු කළ යුතුය.

6.(13) ආහාර එතීම සහ ඇසිරීම සඳහා භාවිතා කරන ද්‍රව්‍ය ආහාර දූෂන මූලාශ්‍ර නොවිය යුතු අතර එතීමට ගන්නා ද්‍රව්‍ය දූෂනය වීමේ අවදානමකට ලක් නොවන පරිදි ඒවා ගබඩා කර තිබිය යුතුය.

6.(14) කිසිම තැනැත්තෙකු විසින් බලපත්‍රලාභී ආයතනයක බල්ලන්, බළලුන්, කුරුල්ලන් වැනි සුරතල් සතුන් ඇති කිරීම හෝ ඇති කිරීමට කටයුතු සැලැස්වීම නොකළ යුතුය.

6.(15) ආයතනයේ අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණය පහත පරිදි විය යුතුය.

i. බලපත්‍රලාභී ආයතනවල කාර්යක්ෂම ලෙස සහ සුදුසු පරිදි අපද්‍රව්‍ය බැහැර කිරීමේ ක්‍රමවේදයක් තිබිය යුතු අතර එය සෑම විටම යහපත් ක්‍රියාකාරී තත්ත්වයෙන් සහ අලුත්වැඩියා කර පවත්වාගෙන යා යුතුය.

ii. බලපත්‍රලත් පරිශ්‍රයෙන් බැහැර කරනු ලබන අපද්‍රව්‍ය ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් ක්‍රියාත්මක කරන අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ වැඩසටහනට අනුකූලව බැහැරලීම කළ යුතුය.

iii. බලපත්‍රලාභී ආයතනවල දෛනික අපද්‍රව්‍ය ජනනය හැකිතාක් අවම කිරීමට කටයුතු යෙදීම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය වන්නේය.

iv. ප්‍රාදේශීය සභාවේ ඝන අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ සේවාවෙන් ආවරණය නොවන ප්‍රදේශයක උත්සව ශාලාවක් පවත්වාගෙන යාමට අදහස් කරන අවස්ථාවක මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී නිර්දේශ අනුව ප්‍රාදේශීය සභාවේ සභාපතිවරයා නියම කරනු ලබන අපද්‍රව්‍ය බැහැරලීමේ ක්‍රමවේදයක් ක්‍රියාත්මක කළ යුතුය.

6.(16) පරිශ්‍රයේ බලපත්‍රලාභියාට අපද්‍රව්‍ය බැහැරලීමේ පහසුකම් ඇති විට ප්‍රාදේශීය සභාවේ අනුමැතිය ඇතිව සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී, මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක විසින් නියම කරනු ලබන කොන්දේසිවලට යටත්ව අපද්‍රව්‍ය බැහැරලීම නීත්‍යානුකූල වන්නේය.

7. පරිශ්‍රයේ ගනුදෙනුකරුවන්ගේ භාවිතයට තබා ඇති සෑම මේසයක් ම මතු පිට ඔප දැමූ අපාරගම්‍ය ද්‍රව්‍යයකින් හෝ මළ නොබැඳෙන හා පිරිද්දුම් නොමැති ආවරණයකින් මනාව නිමවා තිබිය යුතුය.

8. සේවකයන්ට සහ පාරිභෝගිකයාට අදාළ වැදගත් සෞඛ්‍ය පණිවිඩ පරිශ්‍රය තුළ ප්‍රදර්ශනය කළ යුතුය.

9. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ නිකුත් කරන ලද සෑම බලපත්‍රයක් ම කලින් අවලංගු කරනු නොලැබුවහොත් මිස ඒ බලපත්‍රය නිකුත් කරන ලද්දේ කිනම් වර්ෂයකට අදාළව ද, ඒ වර්ෂයේ දෙසැම්බර් 31 දිනෙන් අවසන් විය යුතුය.

10. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රයකට යටත් සෑම පරිශ්‍රයකම මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සිංහල, දෙමළ සහ ඉංග්‍රීසි පිටපත බැගින් මහජනයාට ප්‍රකටව පෙනෙන ස්ථානයක ප්‍රදර්ශනය කර තැබිය යුතුය.

11. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවට අදාළ බලපත්‍රයක් නිකුත් කරනු ලැබ ඇති කිසියම් පරිශ්‍රයක් යටතේ මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ කිසියම් වගන්තියක සඳහන් නියමයන් උල්ලංඝනය වෙමින් හෝ ඊට පටහැනි වන පරිදි කටයුතු කෙරෙන අවස්ථාවක, නිශ්චිතව සඳහන් කරනු ලබන දිනයකට පෙර එකී ස්ථානය එම නියමයන්ට අනුකූල තත්ත්වයට ගෙන ඒමට අවශ්‍ය සියලු කටයුතු ඉටු කරන ලෙසට බලපත්‍රලාභියාට නියම කරන දැන්වීමක් සභාපතිවරයා විසින් එකී බලපත්‍රලාභියා වෙත භාරදෙනු ලැබීමට සැලැස්විය යුතුය. එකී දැන්වීමෙන් ලබාදෙන උපරිම කාලය දින 30 ට නොවැඩි විය යුතුය.

12. මෙහි 11වන වගන්තියේ සඳහන් ආකාරයේ දැන්වීමක් ලැබුණු කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු විසින් එකී දැන්වීමේ නිශ්චිතව සඳහන් දිනයට පෙර ඒ දැන්වීමේ නියම කර ඇති ආකාරයට ක්‍රියා කළ යුතුය. බලපත්‍රලාභියා විසින් කරනු ලබන සාධාරණ ලිඛිත ඉල්ලීමක් මත එකී දැන්වීමේ නිශ්චිතව සඳහන් කාලය දීර්ඝ කිරීමට සභාපතිවරයාට බලය තිබිය යුතුය. එසේ වුවද දීර්ඝ කරනු ලබන කාලය දින 14කට නොවැඩි විය යුතුය.

13. මෙහි 11වන වගන්තියේ සඳහන් ආකාරයේ දැන්වීමක් ලැබුණු කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු එකී දැන්වීමේ නිශ්චිතව නියම කර ඇති දිනය හෝ දීර්ඝ කරන ලද දිනයට පෙර ඒ දැන්වීමේ නියම කර ඇති ආකාරයෙන් ක්‍රියාකිරීම පැහැරහැර ඇති අවස්ථාවක, ඒ ස්ථානය වෙත නිකුත් කරන ලද බලපත්‍රය සභාපතිවරයා විසින් අවලංගු කිරීම නීත්‍යානුකූල විය යුතුය.

14. සභාපතිවරයා හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක හෝ සභාපතිවරයා විසින් බලය පවරන ලද වෙනත් නිලධාරියකු විසින් හෝ පරීක්ෂා කිරීමේ කාර්යය සඳහා කිසියම් පරිශ්‍රයක ඇති ආහාරයක්, වෙනත් යම් ද්‍රව්‍යයක් හෝ දියරයක්, අවස්ථාවෝචිත පරිදි වටිනාකම ගෙවා ලබා ගැනීම නීත්‍යානුකූල විය යුතුවාත් හැර කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු විසින් එකී මිලදී ගැනීම හෝ ලබා ගැනීම ප්‍රතික්ෂේප කිරීම හෝ ඊට බාධා කිරීම නොකළ යුතුය.

15. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ නියමයන් පරීක්ෂා කිරීමට සභාපතිවරයා හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක හෝ සභාපතිවරයා විසින් බලය පවරන ලද වෙනත් නිලධාරියකු හට ඕනෑම සාධාරණ වේලාවක බලය ඇති අතර ඒ සඳහා බලපත්‍රලාභියා විසින් සෑම සාධාරණ සහායක් ම ලබාදිය යුතුය.

16. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ ලබා ගත යුතු බලපත්‍රයකින් තොරව පරිශ්‍රයක් පවත්වාගෙන යාම හෝ අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සඳහන් කවර හෝ නියමයක් උල්ලංඝනය කිරීම වරදක් වන අතර එම වරද සම්බන්ධයෙන් නිසි අධිකරණ බලය සහිත අධිකරණයක් විසින් වරදකට වරදකරු කිරීමෙන් අනතුරුව එකී වරද සම්බන්ධයෙන් 1987 අංක 15 දරන ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 122 (2) උපවගන්තියේ සඳහන් දඩයකට යටත්විය යුතුය. එකී වරද සම්බන්ධයෙන් නිසි බලය සහිත අධිකරණයකින් වරදකට වරදකරුවීමෙන් අනතුරුව දඩයකට යටත් කරන ලද තැනැත්තෙකු විසින් එකී කඩ කිරීම හෝ උල්ලංඝනය කිරීම තවදුරටත් නොකඩවා කරගෙන යනු ලබන විටක එම උල්ලංඝනය පිළිබඳ අවධානය යොමු කරමින් සභාපතිවරයා විසින් හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක විසින් ලිඛිත දැන්වීමක් භාර දෙනු ලැබීමෙන් පසුව උල්ලංඝනය තවදුරටත් නොකඩවා කරගෙන යන සෑම එක් දිනයක් සඳහා ම ඉහත කී වගන්තියේ අතිරේක දඩයකට ද යටත් විය යුතුය.

17. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ, පද සම්බන්ධයෙන් අන්‍යාර්ථයක් අවශ්‍ය වන්නේ නම් මිස,

"සභාපතිවරයා" යන්නෙන් අයගම ප්‍රාදේශීය සභාවේ තත්කාලයෙහි සභාපති ධූරය දරන තැනැත්තා හෝ එම ධූරයේ කාර්ය කර්තව්‍ය ඉටු කරන තැනැත්තා ද,

"ප්‍රාදේශීය සභාව" යන්නෙන් අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව ද,

"සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි" යන්නෙන් තත්කාලයෙහි ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ පිහිටි කිසියම් සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි කොට්ඨාසයක එම ධුරය දරන තැනැත්තා ද,

"මහජන සෞඛ්‍ය පරික්ෂක" යන්නෙන් තත්කාලයෙහි ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ පිහිටි කිසියම් මහජන සෞඛ්‍ය පරික්ෂක කොට්ඨාසයක එම ධුරය දරන තැනැත්තා ද,

"බලයලත් නිලධාරියා" යන්නෙන් තත්කාලයෙහි සභාපතිවරයා විසින් ලිඛිතව බලය පවරන ලද යම් නිලධරයෙක් ද,

"බලපත්‍රලාභියා" යන්නෙන් මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රයක් ලබා ගත් ආයතනයක්, තැනැත්තෙක් හෝ පුද්ගලයෙකු ද,

"පළිබෝධනාශක" යන්නෙන් ශ්‍රී ලංකාවේ පළිබෝධනාශක රෙජිස්ට්‍රාර් විසින් අනුමත කරන ලද පළිබෝධනාශක ද,

"පිරිසිදු කිරීම" යන්නෙන් පස්, තැන්පත් වූ ආහාර කොටස්, කුණු, ග්‍රීස් හෝ වෙනත් අහිතකර බාහිර ද්‍රව්‍යයක් ඉවත් කිරීම ද,

"දූෂක ද්‍රව්‍ය" යන්නෙන් ආහාරවල සුරක්ෂිත බවට හෝ සුදුසු භාවයට හානිකර විය හැකි වූ යම් ජීව විද්‍යාත්මක, රසායන විද්‍යාත්මක කාරකයන්, පිටස්තර ද්‍රව්‍යයක් හෝ වෙනත් ද්‍රව්‍යයක් ද,

"දූෂනය වීම" යන්නෙන් ආහාර හෝ ආහාර පසුබිමකට දූෂක ද්‍රව්‍යයක් ඇතුල් වීම හෝ හට ගැනීම ද,

"විෂබීජනාශක" යන්නෙන් ආහාරවල ආරක්ෂාව හෝ යෝග්‍ය බව අඩු නොකරන මට්ටමකට පරිසරයේ ඇති ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් ප්‍රමාණය රසායනික කාරකයන් මඟින් හෝ භෞතික ක්‍රමයකින් අඩු කිරීම ද,

"ආහාර ස්වස්ථතාවය" යන්නෙන් ආහාර දාමයේ සියලු අවස්ථාවල දී ආහාරවල සුරක්ෂිත බව සහ සුදුසු බව සහතික කිරීම සඳහා අවශ්‍ය සියලු තත්ත්වයන්, පියවර සහ පරිචය ද,

"උපද්‍රව" යන්නෙන් යම් අහිතකර සෞඛ්‍ය බලපෑමක් සිදු කිරීමේ ඉඩකඩ ඇති වූ ද ආහාර වලට අදාළ වූ ද යම් ජීව විද්‍යාත්මක, රසායන විද්‍යාත්මක හෝ භෞතික විද්‍යාත්මක කාරකයන් හෝ තත්ත්වයන් ද,

"ආහාර පරිහරණය කරන්නා" යන්නෙන් ආහාර, ආහාර උපකරණ සහ මෙවලම් හෝ ආහාර ස්පර්ශ වන මතුපිට පිළිබඳව සෘජුව ක්‍රියා කරන යම් තැනැත්තෙක් ද ,

"ආහාරවල ආරක්ෂාව" යන්නෙන් ආහාර සකස් කරන, පිරිසැකසුම් කරන, නිෂ්පාදනය කරන, ගබඩා කරන, බෙදාහරින, ප්‍රවාහනය කරන හෝ අනුභව කරන විට පාරිභෝගිකයාට යම් උපද්‍රවයක් සිදු නොවීමේ වගකීම ද,

"පානීය ජලය" යන්නෙන් රෝග ඇති කිරීමට හෝ ශරීරයට අහිතකර කායික බලපෑම් ඇති කිරීමට ප්‍රමාණවත් පරිදි අපවිත්‍රකාරක තොර සහ අන්තර්ගත බැක්ටීරියා සහ රසායනික තත්ත්වයන් ජාතික ප්‍රමිතීන්ට අනුකූල වන ජලය ද,

"ආහාර" යන්නෙන් මනුෂ්‍යයන්ගේ ආහාර හෝ පාන වශයෙන් ප්‍රයෝජනයට ගැනීම සඳහා ආනයනය කළ හෝ නිෂ්පාදනය කළ, විකිණීමට තබා ඇති, විකුණූ හෝ නිරූපිත යම් භාණ්ඩයක් ද ආහාර සංයුතියේ දී හෝ ආහාර පිළියෙළ කිරීමේ දී සාමාන්‍යයෙන් ගනු ලබන හෝ යොදා ගනු ලබන යම් භාණ්ඩයක් හෝ ද්‍රව්‍යයක් ද,

"උත්සවශාලා" යන්නෙන් කිසියම් මංගල උත්සව අවස්ථාවක්, විනෝද අවස්ථාවක්, කිසියම් සැමරීමක් සම්බන්ධ අවස්ථාවක්, අවස්ථානුකූලව කිසියම් අධ්‍යාපන, සාකච්ඡා හෝ දේශන සඳහා ආහාර සමඟ ශාලා පහසුකම් සැපයීම හෝ යම් ඇණවුමකට අනුව ආහාර සැපයුම් කරනු ලබන ස්ථාන ද,

"සාධාරණ වේලාව" යන්නෙන් බලපත්‍රලත් කර්තව්‍ය හෝ ඊට අදාළ කාර්යයන්හි නිරත වන වේලාවක් ද, අදහස් වේ.

18. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සිංහල,දෙමළ හා ඉංග්‍රීසි භාෂා පාඨ අතර යම් අනනුකූලතාවයක් වුවහොත් සිංහල භාෂා පාඨය බලපැවැත්වේ.

පළමුවන උපලේඛනය

.... වර්ෂය සඳහා වෙළඳ බලපත්‍රය ලබාගැනීම සඳහා වූ ඉල්ලුම්පත්‍රය

1. ඉල්ලුම්කරුගේ නම :-
2. පෞද්ගලික ලිපිනය :-
3. ජාතික හැඳුනුම්පත් අංකය :-
4. දුරකතන අංකය ජංගම :- ස්ථාවර:-

5. වෙළඳ ව්‍යාපාරයේ ස්වභාවය :-

6. ආරම්භක වර්ෂය :-

7. ව්‍යාපාරික ස්ථානයේ ලිපිනය :-

8. ග්‍රාම නිලධාරි කොට්ඨාසය :-

9. වරිපනම් අංකය :-

10. ව්‍යාපාරය ආරම්භක ව්‍යාපාරයක් නම් පූර්ව අනුමැතිය ලබාගෙන ඇත්ද යන්න :- (ලබාගෙන තිබේනම් ඡායා පිටපතක් ඇමිණිය යුතුය.)

11. ව්‍යාපාර නාම ලියාපදිංචිය ලබාගෙන ඇත්නම් එහි යොමු අංකය හා දිනය:-

12. ව්‍යාපාර ස්ථානයේ කළමනාකරුගේ හෝ නියෝජිතයාගේ,

    1. නම හා පෞද්ගලික ලිපිනය :-
    2. ජාතික හැඳුනුම්පත් අංකය :-
    3. දුරකතන අංකය ජංගම :-

       ස්ථාවර :-

ඉහත තොරතුරු සත්‍ය හා නිවැරදි බව සහතික කරමි.

ඉහත තොරතුරු සඳහන් කර්මාන්තය, වෙළඳාම පවත්වාගෙන යන ස්ථානය සඳහා .... වර්ෂය වෙනුවෙන් වෙළඳ බලපත්‍රයක් මා වෙත නිකුත් කරන ලෙස ඉල්ලමි. මේ පිළිබඳව පවත්නා නීති රීතිවලට මම එකඟ වෙමි.

........................,

දිනය :- ඉල්ලුම්කරුගේ අත්සන.

කාර්යාලීය ප්‍රයෝජනය සඳහා

ආදායම් පරීක්ෂක,

පසුපිටේ සඳහන් ඉල්ලුම්පත්‍රයට අදාළව වෙළඳ බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම සඳහාවන ඔබගේ නිරීක්ෂණ හා නිර්දේශ කඩිනමින් මා වෙත ලබාදෙන ලෙස කාරුණිකව ඉල්ලමි.

.....................,

දිනය-: ලේකම්.

ලේකම්,

බලපත්‍රය ලබාදීම නිර්දේශ කරමි. / නොකරමි.

........................,

දිනය-: ආදායම් පරීක්ෂක.

සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී,

පසුපිටේ සඳහන් ඉල්ලුම්පත්‍රයට අදාළව වෙළඳ බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම සඳහා වන ඔබගේ නිරීක්ෂණ හා නිර්දේශ කඩිනමින් ලබාදෙන මෙන් කාරුණිකව ඉල්ලමි.

................,

දිනය :- ලේකම්.

සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී,

අතුරු ව්‍යවස්ථා හා අනෙකුත් නීති රීතිවලට අනුකූලව සුදුසුකම් සපුරා ඇත. බලපත්‍ර නිකුත් කිරීම නිර්දේශ කිරීම සඳහා වාර්තා කරමි.

.....................................,

දිනය:- මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක.

ලේකම්,

ඉහත ඉල්ලුම්පත්‍රයට අනුව අදාළ ස්ථානය සඳහා බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම නිර්දේශ කරමි/නොකරමි. (නිර්දේශ නොකරන්නේ නම් ඊට අදාළ හේතුව සඳහන් කරන්න.)

.....................................,

දිනය:- සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී.

දෙවන උපලේඛනය

ඡායාරූපය

උත්සව ශාලා පරිශ්‍රයක සේවය කරන්නාට නිකුත් කරනු ලබන වෛද්‍ය සහතිකය

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

දිනය ....,

සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී.

(නිල මුද්‍රාව)

12 - 652/4

අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව

එළවළු හෝ පලතුරු විකුණන ස්ථාන පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව

1987 අංක 15 දරන ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 126 වන වගන්තිය සමග කියවිය යුතු එකී පනතේ 122 වන වගන්තියෙන් ප්‍රාදේශීය සභාව වෙත පැවරී ඇති බලතල ප්‍රකාර අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් සාදනු ලැබූ හා 2019.06.18 වන දින පැවති මහ සභාවේ සභා සම්මතව ඇති මෙහි පහත දැක්වෙන, අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ එළවලු හෝ පලතුරු විකුණන ස්ථාන පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව, 1989 අංක 12 දරන පළාත් සභා (ආනුෂංගික විධිවිධාන) පනතේ 2 වන වගන්තිය සමග කියවිය යුතු ඉහත කී ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 123(1) වගන්තිය ප්‍රකාර සබරගමුව පළාත් සභාවේ ආණ්ඩුකාර ධම්ම දිසානායක වන ම විසින් අනුමත කරන ලද බවත්, මෙම නිවේදනය ගැසට් පත්‍රයේ පළ කරනු ලබන දින සිට එකී අතුරු ව්‍යවස්ථාව අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය ඇතුළත බලාත්මක වන බවත් මෙයින් නිවේදනය කරනු ලැබේ.

ධම්ම දිසානායක,
ආණ්ඩුකාර,
සබරගමුව පළාත.

2019 ඔක්තෝබර් මස 30 වන දින,
සබරගමුව පළාත් සභාවේ දීය.

අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ එළවලු හෝ පලතුරු විකුණන ස්ථාන පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව

1. අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ එළවලු හෝ පලතුරු විකුණන ස්ථාන හෝ විකිණීම සඳහා ගබඩා කරන ස්ථාන පවත්වාගෙන යාම පාලනය කිරීම, පරිපාලනය කිරීම හා විධිමත් කිරීම සඳහා මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව පනවනු ලැබේ.

2. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ එළවලු හෝ පලතුරු විකුණන ස්ථාන පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව යනුවෙන් හැඳින්වේ.

3.(1) කවර හෝ තැනැත්තකු විසින් අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ (මෙහි මින්මතු බල ප්‍රදේශය ලෙස හඳුන්වනු ලබන) කවර හෝ පරිශ්‍රයක සභාපතිවරයා විසින් ඒ සඳහා නිකුත් කරන ලද වලංගු බලපත්‍රයක් ඇත්තේ නම් මිස එළවලු හෝ පලතුරු විකුණන ස්ථාන හෝ විකිණීම සඳහා එළවලු හෝ පලතුරු ගබඩා කිරීමේ ස්ථාන පවත්වාගෙන යාම නොකළ යුතු ය.

3.(2) ඉහත 3(1) වගන්තිය ප්‍රකාරව බලපත්‍රයක් ලබාගැනීමට අපේක්ෂා කරනු ලබන තැනැත්තෙක් මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ පළමුවන උපලේඛනයට සාරානුකූලව පිළියෙල කළ අයදුම්පත්‍රයක් මඟින් අයදුම් කළ යුතු ය.

3.(3) මෙම වගන්තිය යටතේ වූ බලපත්‍රයක් සඳහා අයකළ යුතු ගාස්තු සභාව විසින් මූලික නීතියේ සඳහන් විධිවිධානයන්ට යටත්ව තීරණය කර පනවා අයකළයුතු ගාස්තු විය යුතු ය.

4. මෙම අතුරු ව්‍යස්ථාවේ 3(2) වන වගන්තිය යටතේ බලපත්‍රයක් ලබා ගැනීම සඳහා ඉල්ලුම් කරන සෑම පරිශ්‍රයකම මෙහි පහත සඳහන් කොන්දේසි සම්පූර්ණ කර තිබිය යුතු ය.

4.(1) කලාපීයකරණයක් සිදුකර ඇත්තේ නම් එළවලු හෝ පලතුරු විකුණන ස්ථාන සඳහා ගොඩනැගිල්ලක් ඉදිකිරීමේ දී එම කලාපකරණයට අනුකූලව ඉදිකිරීම් කටයුතු කර තිබිය යුතු ය.

4.(2) අදාළවන පරිදි නාගරික සංවර්ධන අධිකාරී පනතේ හෝ නිවාස හා නගර සංවර්ධන ආඥා පනතේ විධිවිධානවලට අනුකූල වන සේ ඉදිකර තිබිය යුතු අතර එකී ඉදිකිරීම ස්ථිර ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යයකින් මනා ලෙස ඉදිකර තිබිය යුතු අතරම යහපත් තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙන යා යුතු ය.

4.(3) සියලු ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යවල ජීවීන් රඳා නොසිටිය යුතු අතර, එම ද්‍රව්‍යවලින් ආහාරවලට නුසුදුසු ද්‍රව්‍ය ප්‍රේෂණය නොවිය යුතුය. ඉදිකිරීම් අවසාන වීමෙන් පසු එම ද්‍රව්‍යවලින් විෂ සහිත වායු පිට නොවිය යුතු ය.

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

4.(5) පහසුවෙන් සහ නිසි පරිදි පිරිසිදු කිරීමට හැකිවන ලෙස එළවලු හෝ පලතුරුවල ස්වස්ථතා තත්ත්වය නිසි පරිදි අධීක්ෂණය කිරීමට පහසුකම් සලස්වන පරිදි නිර්මාණය කර තිබිය යුතු ය.

4.(6) සියුම් විවර නොමැතිව ජලරෝධක සහිත, අවශෝෂණය නොවන, සේදිය හැකි සහ ලිස්සන සුලු නොවන ද්‍රව්‍යවලින් සාදන ලද බිමක් තිබිය යුතු අතර එය පිරිසිදු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදීමට පහසු විය යුතු ය.

4.(7) බිත්ති, ජලරෝධක සහිත, අවශෝෂණය නොවන සහ සේදිය හැකි ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර එම බිත්ති සිදුරු හා කෘමීන්ගෙන් තොරව තිබිය යුතුය. මෙහෙයුම් සිදු කරන උස දක්වා එම බිත්ති සුමට විය යුතු අතර එම බිත්තිවල සියුම් විවර නොතිබිය යුතුය. තවද එම බිත්ති පිරිසිදු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදීමට පහසු විය යුතු ය.

4.(8) එළවලු හා පලතුරු සමඟ සෘජුවම සම්බන්ධවන පෘෂ්ඨයන් යහපත් තත්ත්වයෙන්, කල් පවතින සහ පහසුවෙන් පිරිසිදු කිරීමට හැකිවන, නඩත්තු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදීමට පහසුවන පරිදි තිබිය යුතුය. මෙම පෘෂ්ඨයන් සුමට සහ අවශෝෂණය නොවන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර, එම පෘෂ්ඨ එළවලු හා පලතුරුවලට, ස්වේදුම්කාරක ද්‍රව්‍යවලට සහ විෂබීජ නාශකවලට අක්‍රියව පැවතිය යුතු ය.

4.(9) සිවිලිමක් හෝ මනාව නිමා කළ කොන්ක්‍රීට් වහලක් එළවලු හා පලතුරු තබා ඇති ස්ථානයට ඉහළින් තිබිය යුතු අතර එය අපද්‍රව්‍ය එකතුවීම වළක්වන පරිදි, ඝනීභවනය අවමවන පරිදි සහ පුස් බැඳීම සහ පතුරුයාම වළක්වන පරිදි නිර්මාණය කර, ඉදිකර අවසන් කර තිබිය යුතු අතර, පිරිසිදු කිරීම සඳහා පහසු විය යුතු ය.

4.(10) ජනෙල් පහසුවෙන් පිරිසිදු කළ හැකි විය යුතු අතර ඒවා ඉදිකර තිබිය යුත්තේ කුණු එකතුවීම අවමවන පරිදිය. තවද එම ජනෙල්වලට, ඉවත් කළ හැකි සහ පිරිසිදු කළ හැකි, කෘමීන්ට හා කෘන්තකයන්ට ඇතුල්විය නොහැකිදැල් සවිකර තිබිය යුතු ය.

4.(11) අවශ්‍යතාව මත සේවකයන්ගේ පාවිච්චිය සඳහා ප්‍රමාණවත් සනීපාරක්ෂක පහසුකම් මෙන්ම පානීය ජල පහසුකම් සපයා තිබිය යුතු ය.

4.(12) එළවලු සහ පලතුරු විකිණීම සඳහා ප්‍රදර්ශනය සඳහා හෝ ගබඩා කර තැබීමට භාවිතා කරන වේදිකාව යට පිරිසිදු කිරීමට හැකිවන පරිදි අවම වශයෙන් පොළොව මට්ටමේ සිට සෙන්ටිමීටර් 45 ක් උස පාද මත සුදුසු ද්‍රව්‍යයකින් තැනූ වේදිකාවක් යොදාගත යුතු අතර, එහි පාද සහිත රාමුවේ සිට එකී වේදිකාවේ කෙළවරයන්වලට අවම දුර සෙන්ටි මීටර් 23 ක් විය යුතුය. වේදිකාව යටින් මීයන්ට හෝ කවර වර්ගයක හෝ කෘමීන්ට රැඳී සිටිය නොහැකිවන සේ ආවරණය කර තිබිය යුතුවාත් හැර අවම වශයෙන් බිත්තියෙන් සෙන්ටි මීටර් 23 ක් ඈතින් ස්ථානගතකර තිබිය යුතු ය.

4.(13) බලපත්‍රයට යටත් පරිශ්‍රයේ ප්‍රමාණවත් සහ උචිත පරිදි කෘත්‍රිම හෝ ස්වභාවික ආලෝකය හෝ වාතාශ්‍රය සපයා තිබිය යුතු අතර අලෙවියට තබා ඇති හා ගබඩා කර ඇති එළවලු හා පලතුරුවලට ඉහළින් එල්ලා ඇති විදුලි බුබුළු සහ සවිකිරීම් ආරක්ෂක තත්ත්වයේ ඒවා විය යුතු අතර ඒවා කැඩී බිඳී ගියහොත් එළවලු හා පලතුරුවලට එක්වීම වැළැක්වීම සඳහා එම විදුලි බුබුළු ආවරණය කර තිබිය යුතු ය.

4.(14) පලතුරු විකිණීම සඳහා ප්‍රදර්ශනයට තබා තිබෙන ස්ථාන හා ගබඩා කරන ස්ථාන පලතුරු ඉදවීම සඳහා භාවිතා කරන්නේ නම් ඒ සඳහා පහසුකම් සහිත වෙනම කුටීරයක් සකස් කර තිබිය යුතුය.

5. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රලත් සෑම තැනැත්තෙක්ම මෙහි පහත සඳහන් කොන්දේසිවලට අනුකූලව පරිශ්‍රය පවත්වාගෙන යා යුතුය.

5.(1) එළවලු හා පලතුරු විකුණන, ගබඩා කිරීම හා විකිණීම සඳහා ප්‍රදර්ශනය කිරීමේ ස්ථානයකින් බැහැර කරන අපජලය, අවශ්‍ය බෑවුමක් සහිතව අපද්‍රව්‍ය රඳා නොසිටින පරිදි ඉදිකළ සංවෘත කාණු හෝ වෙනත් සුදුසු ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යයකින් නිම කරන ලද අනුමත ක්‍රමවේදයක් මඟින් පූතික වළකට හෝ උරාගැනීමේ වළකට හෝ මධ්‍ය ප්‍රතිකාර ඒකකයකට යොමු කර තිබිය යුතුය. එසේම පරිශ්‍රය සහ අවසන් බැහැරලීම අතර දූහනය වැළැක්වීම සඳහා ජල උගුලක් හෝ අනුමත සුදුසු ක්‍රමවේදයක් භාවිතා කර තිබිය යුතුය.

5.(2) ඉහත 5(1) උපවගන්තියේ සඳහන් ක්‍රමවේදයට මිස, අපජලය කිසියම් පොදු ජල මාර්ගයකට, කාණුවකට, විවෘත භූමියකට ගලායාම වැළැක්වීමට ප්‍රමාණවත් පියවර ගෙන තිබිය යුතුය.

5.(3) අපජලය ගලා යාමට සලස්වන ලද පූතික වළ හෝ උරා ගැනීමේ වළ වාතයට නිරාවරණය නොකළ යුතු අතර එම උරා ගන්නා වළෙන් භූගත ජලය දූෂණය නොවිය යුතුය.

5.(4) අපජලය ගලා යාමට සලස්වන ලද පූතික වළ අනුමත ප්‍රමිතියට ඉදිකර තිබිය යුතුය.

5.(5) ඉහත 5(1) උපවගන්තියේ සඳහන් උරාගැනීමේ වළ කිසියම් ජල මූලාශ්‍රයක සිට අවම වශයෙන් මීටර් 15.25ක් දුරකින් ඉදිකර තිබිය යුතුය.

5.(6) පරිශ්‍රය තුළ කටයුතු කරන සෑම තැනැත්තෙක්ම,

i. පෞද්ගලික බඩුබාහිරාදිය සහ ඇඳුම් පරිශ්‍රය තුළ ඒ සඳහා වූ නිශ්චිත ස්ථානයක තැබිය යුතුය.

ii. දූහනයවීමේ අවදානම ඇති යම් ස්ථානයක එළවලු හෝ පලතුරු නොතැබිය යුතුය.

iii. පරිශ්‍රය තුළ තබා ඇති සියලුම එළවලු හෝ පලතුරු මනුෂ්‍ය පරිභෝජනයට යෝග්‍ය බවට වගබලා ගත යුතුය.

iv. එළවලු හෝ පලතුරු ගබඩා කිරීමේ දී, විකිණීම සඳහා ප්‍රදර්ශනය හා විකිණීමේ දී දූහනය වීමෙන් ආරක්ෂා කිරීමට ප්‍රමාණවත් පියවර ගත යුතුය.

5.(7) පරිශ්‍රය තුළ භාවිතා කරනු ලබන සියලු උපකරණ සහ මෙවලම්, යම් විෂ ද්‍රව්‍යක්, දුගඳක් හෝ රසයක් ප්‍රේෂණය නොකරන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතුය. එවැනි උපකරණ සහ මෙවලම් අවශෝෂණය නොවන සහ මළ නොබැඳෙන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතරම ඒවා දිගින් දිගටම පිරිසිදු කිරීම්වලට හා විෂබීජනාශක වලට ඔරොත්තු දෙන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතුය.

5.(8) පරිභෝජනය නොකරන ද්‍රව්‍ය හා අපද්‍රව්‍ය එකතු කිරීම සඳහා තබා ඇති භාජන කාන්දුවීම් වළක්වන පරිදි ලෝහ හෝ වෙනත් කාන්දු නොවන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර ඒවා පහසුවෙන් පිරිසිදුකළ හැකි විය යුතුය. තවද එම භාජන හොඳින් වසා තැබිය යුතු ය.

5.(9) අපද්‍රව්‍ය එකතු කිරීම සඳහා භාවිතා කරනු ලබන උපකරණ සහ මෙවලම් වෙන්කර හඳුනාගත හැකි විය යුතු අතර වෙනත් කිසිඳු කාර්යයකට ඒවා භාවිතා නොකළ යුතු ය.

5.(10) උචිත සෑම අවස්ථාවකදී ම ශීත කිරීම සහ අධිශීත කිරීම සඳහා වූ සියලු පහසුකම් සඳහා ක්‍රමාංකණය කළ උෂ්ණත්වය මැනීමේ උපකරණ හෝ වාර්තා කිරීමේ උපකරණ සපයා තිබිය යුතු ය.

5.(11) ආයතනයේ උපකරණ, මෙවලම් සහ වෙනත් සියලු භෞතික පහසුකම් හොඳ තත්ත්වයෙන් නඩත්තු කර තිබිය යුතු ය.

5.(12) අවස්ථාවෝචිත පරිදි විදුලිය විසන්ධිවීමකදී භාවිතය සඳහා සුදුසු හා ප්‍රමාණවත් විදුලිජනක යන්ත්‍ර භාවිතයට ගතහැකි ආකාරයෙන් නඩත්තු කර තබා තිබිය යුතු ය.

5.(13) විකුණන අවස්ථාවේ දී පවතින ආකාරයෙන් ම අනුභව කළ හැකි සියලු පලතුරු හා එළවලු පාරිභෝගික අවශ්‍යතාව මත විකිණීමට පෙර පානීය ජලයෙන් සෝදා පිරිසිදු කළ යුතු ය.

5.(14) බලපත්‍රලත් තැනැත්තා විසින්, තත්කාලයට බලපැවැත්වෙන කිසියම් ලිඛිත නීතියක සඳහන් විධිවිධාන සැලකිල්ලට ගනිමින් හා ඊට අදාළව නිසි අධිකාරියක් විසින් ලබාදෙන උපදෙස් මෙන්ම අවස්ථාවෝචිත පරිදි නිෂ්පාදකයා දෙන උපදෙස් ද සැලකිල්ලට ගනිමින් පරිශ්‍රය තුළ එළවලු හා පලතුරු ගබඩා කර පවත්වාගත යුතු ය.

5.(15) පරිශ්‍රයක, පාරිභෝගිකයා නොමග යන අයුරින් එළවලු හෝ පලතුරුවල ස්වභාවික වර්ණය වෙනස් ආකාරයකින් දර්ශනය වීමට විදුලි බුබුළු හෝ වෙනත් ආදේශකයක් භාවිතා නොකළ යුතු ය.

5.(16) ජලයෙන්ද සේදුම්කාරකවලින්ද විෂබීජනාශකවලින් ද ඒවායේ දියරවලින් ද එළවලු හෝ පලතුරු විකිණීම සඳහා ප්‍රදර්ශනයට තබා තිබෙන ස්ථාන හා ගබඩා කරන ස්ථාන පිරිසිදු කිරීමේ දී සහ විෂබීජනාශක යෙදීමේ දී ඒවා එළවලු හා පලතුරුවලට මිශ්‍රවීම වැළැක්වීම සඳහා ප්‍රමාණවත් පූර්ව ආරක්ෂක පියවර ගනු ලැබිය යුතුය. මෙම පවිත්‍රකාරකවල අවශේෂ කිසිවක් ආහාර සමඟ ස්පර්ශවන මතුපිටක ඇත්නම් පානීය ජලය යොදා කිහිපවතාවක් එය සෝදා හැරිය යුතු ය.

5.(17) එළවලු හා පලතුරු එතීම සහ ඇසිරීම සඳහා භාවිතා කරන ද්‍රව්‍ය ආහාර දූහන මූලාශ්‍ර නොවිය යුතු අතර එතීමට ගන්නා ද්‍රව්‍ය දූහනයවීමේ අවදානමකට ලක්නොවන පරිදි ගබඩා කර තිබිය යුතු ය.

5.(18) එළවලු හා පලතුරු විකිණීම සඳහා ප්‍රදර්ශනයට තබා තිබෙන ස්ථාන හා ගබඩා කරන ස්ථාන පළිබෝධකයින්ගෙන් තොර විය යුතු අතර පළිබෝධකයින් පාලනය කිරීම සඳහා කාර්යක්ෂම සහ අඛණ්ඩ වැඩපිළිවෙළක් පවත්වා ගත යුතු ය.

5.(19) බලපත්‍රලාභී ආයතනයක සේවය කරනු ලබන අය ඔවුන්ගේ වැඩ කටයුතුවලට ගැලපෙන පරිදි එළවලු හා පලතුරුවලට අදාළ ස්වස්ථතා කටයුතු පිළිබඳව නිසි පුහුණුවක් ලබාදෙන බවට බලපත්‍රලාභියා විසින් වගබලා ගත යුතු ය.

5.(20) සිදුවිය හැකි අවධානම් පිළිබඳව නිශ්චය කිරීම සඳහාත්, යම් අඩුපාඩු සඳහා ප්‍රතිකර්ම යෙදීමට අවශ්‍ය ක්‍රියාමාර්ග ගැනීම සඳහාත්, බලපත්‍රලාභීන්ට ආහාර පිළිබඳ ස්වස්ථතා ප්‍රතිපත්ති හා පරිචයන් පිළිබඳව අවශ්‍ය දැනුම තිබිය යුතු ය.

5.(21) නරක්වී ඇති එළවලු හා පලතුරු හොඳ තත්ත්වයේ ඇති එළවලු හා පලතුරු සමඟ කිසිම අවස්ථාවක එකට ගබඩා කිරීමක් සිදු නොකළ යුතුය. කිසියම් අවස්ථාවක එසේ එළවලු හා පලතුරු නරක්වී ඇති බවට හඳුනාගත් වහාම එකී එළවලු හා පලතුරු අපද්‍රව්‍ය නිසි පරිදි බැහැර කරන බහාලුම්වලට බැහැර කිරීමට සැලැස්වීම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය වන්නේය.

5.(22) කිසිඳු අවස්ථාවක නරක්වීමට හේතු වී ඇති එළවලු හෝ පලතුරු පරිභෝජනය සඳහා වෙනයම් ආකාරයකට සූදානම් කර පවත්වා ගැනීමට කටයුතු නොයෙදෙන බවට බලපත්‍රලාභියා වගබලා ගත යුතු ය.

6. සභාපතිවරයා හෝ සභාපතිවරයා විසින් බලය පවරන ලද නිලධාරියෙකු හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක විසින් එළවලු හෝ පලතුරු විකිණීමට තබා ඇති හෝ විකිණීම සඳහා ප්‍රදර්ශනය කර ඇති හෝ ඇතුළත ගබඩා කර ඇති යම් එළවලු හෝ පලතුරු වර්ගයකින් සාම්පලයක්, එහි වෙළඳ වටිනාකම ගෙවා ලබා ගැනීම නීත්‍යානුකූල විය යුතුවාත් හැර, කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු විසින් එකී මිලදී ගැනීම් ප්‍රතික්ෂේප කිරීම හෝ ඊට බාධා කිරීම නොකළ යුතු ය.

7. පරිශ්‍රයට අදාළව සේවය කරනු ලබන සෑම තැනැත්තෙක් ම, එසේ සේවයේ යෙදවීමට පෙර ප්‍රදේශයේ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී විසින් ඒ සඳහා සුදුසු සෞඛ්‍ය තත්ත්වයෙන් සිටින බවට සහතික කළයුතු අතර එම සහතිකය මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සඳහන් දෙවන උපලේඛනයේ දක්වා ඇති ආකෘති පත්‍රයට අනුකූල විය යුතුය. ආහාර පරිහරණය කිරීම සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන තැනැත්තෙකුගේ වෛද්‍ය පරීක්ෂණය අදාළ ප්‍රදේශයේ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී විසින් නිශ්චය කරනු ලබන කාලයක් අනුව සහ සායනික වශයෙන් හෝ වසංගතවේදී වශයෙන් සඳහන් කළ හැකි කාලයක් අනුව කලින්කල පවත්වනු ලැබිය යුතු ය.

8. කවර හෝ බෝවන රෝගයකින් පෙළෙන හෝ එවැනි රෝගයක් වැළදී ඇති බවට සැක කරනු ලබන හෝ එවැනි රෝග වාහකයෙකු වන හෝ ආසාදනය වී ඇති තුවාල, සමේ ආසාදන, වණ සහ පාචනය වැනි රෝගවලින් පෙළෙන තැනැත්තෙකුට ඍජුව හෝ වක්‍රව එළවලු හා පලතුරු අලෙවි කරනු ලබන ස්ථානයන්හි කිසිඳු කාර්යයක යෙදීමට ඉඩ නොදිය යුතු අතරම එවැනි රෝගයක් වැළදී ඇති හෝ ආසාධිත තැනැත්තෙකු තමා රෝගී වී ඇති බව වහාම බලපත්‍රලාභියාට දැනුම් දිය යුතුය.

9. පරිශ්‍රයේ කටයුතු කරන සෑම තැනැත්තෙකුම එළවලු හෝ පලතුරු දූහනය වන ආකාරයෙන්, ආහාර අනුභව කිරීම, දුම් බීම, කෙළ ගැසීම, බුලත් සැපීම, චුයින්ගම් සැපීම, සහ කැස්ස, කිවිසුම් යැවීම, නාසය ස්පර්ශ කිරීම හෝ එවැනි කටයුත්තක යෙදීම සිදු නොකළ යුතු ය.

10. පරිශ්‍රයේ අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණය පහත පරිදි විය යුතු ය.

I. බලපත්‍රලාභී ආයතනවල කාර්යක්ෂම ලෙස සහ සුදුසු පරිදි අපද්‍රව්‍ය බැහැර කිරීමේ ක්‍රමවේදයක් තිබිය යුතු අතර එය සෑම විටම යහපත් ක්‍රියාකාරී තත්ත්වයෙන් සහ අලුත්වැඩියා තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙන යා යුතු ය.

II. බලපත්‍රලත් පරිශ්‍රයෙන් බැහැර කරනු ලබන අපද්‍රව්‍ය ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් ක්‍රියාත්මක කරන අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ වැඩසටහනට අනුකූලව බැහැරලීම කළ යුතු ය.

III. බලපත්‍රලාභී ආයතනවල දෛනික අපද්‍රව්‍ය ජනනය හැකිතාක් අවම කිරීමට කටයුතු යෙදීම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය වන්නේය.

11. වෙළඳ ස්ථානයේ බලපත්‍රලාභියාට අපද්‍රව්‍ය බැහැරලීමේ පහසුකම් ඇතිවිට ප්‍රාදේශීය සභාවේ සභාපතිවරයාගේ අනුමැතිය ඇතිව සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක විසින් නියම කරනු ලබන කොන්දේසිවලට යටත්ව අපද්‍රව්‍ය බැහැරලීම කළ යුතු ය.

12. ඕනෑම සාධාරණ වේලාවක පරිශ්‍රයට ඇතුල්වීම, ඇතුල්වී පරීක්ෂා කිරීම සභාවේ සභාපතිවරයා හෝ ඔහු විසින් බලය පවරන ලද ඕනෑම නිලධාරියෙකු විසින් හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී විසින් හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක විසින් සිදුකිරීම නීත්‍යානුකූල වන්නේය.

13. පරිශ්‍රය පරීක්ෂා කිරීමේදී සභාවේ සභාපතිවරයා හෝ ඔහු විසින් බලය පවරන ලද කිසියම් නිලධාරියෙකු විසින් මනුෂ්‍ය පරිභෝජනයට යෝග්‍ය නොවන හෝ නුසුදුසු බවට තීරණය කරනු ලබන ඕනෑම එළවලුවක් හෝ පළතුරක් එකී නිලධාරියා විසින් තහනමට ගන්නා ලද්දේ යම් තැනැත්තෙකුගේ සන්තකයකින්ද, ඒ තැනැත්තාට වන්දි ගෙවීමක් නොමැතිව විනාශ කරනු ලැබිය හැකිය.

14. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රයකට යටත් සෑම පරිශ්‍රයකම මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සිංහල, දෙමළ සහ ඉංග්‍රීසි පිටපත බැගින් මහජනයාට ප්‍රකටව පෙනෙන ස්ථානයක ප්‍රදර්ශනය කර තැබිය යුතු ය.

15. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ නිකුත් කරන ලද සෑම බලපත්‍රයක්ම කලින් අවලංගු කරනු නොලැබුව හොත් මිස ඒ බලපත්‍රය නිකුත් කරන ලද්දේ කිනම් වර්ෂයකට අදාළව ද, ඒ වර්ෂයේ දෙසැම්බර් 31 දිනෙන් අවසන් විය යුතු ය.

16. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවට අදාළ බලපත්‍රයක් නිකුත් කරනු ලැබ ඇති කිසියම් පරිශ්‍රයක් යටතේ මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ කිසියම් වගන්තියක සඳහන් නියමයන් උල්ලංඝනය වෙමින් හෝ ඊට පටහැනිවන පරිදි කටයුතු කෙරෙන අවස්ථාවක, නිශ්චිතව සඳහන් කරනු ලබන දිනයකට පෙර එකී ස්ථානය ඒ නියමයන්ට අනුකූල තත්ත්වයට ගෙන ඒමට අවශ්‍ය සියලු දේ ඉටු කරන ලෙසට බලපත්‍රලාභියාට නියම කරන දැන්වීමක් සභාපතිවරයා විසින් එකී බලපත්‍රලාභියා වෙත බාරදෙනු ලැබීමට සැලැස්විය යුතුය. එකී දැන්වීමෙන් ලබාදෙන කාලය උපරිම දින 30කට සීමා විය යුතු ය.

17. මෙහි 16 වන වගන්තියේ සඳහන් ආකාරයේ දැන්වීමක් ලැබුණු කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු විසින් එකී දැන්වීමේ නිශ්චිතව සඳහන් දිනයට පෙර ඒ දැන්වීමේ නියම කර ඇති ආකාරයට ක්‍රියා කළ යුතුය. බලපත්‍රලාභියා විසින් කරනු ලබන සාධාරණ ලිඛිත ඉල්ලීමක් මත එකී දැන්වීමේ නිශ්චිතව සඳහන් කාලය දීර්ඝ කිරීමට සභාපතිවරයාට බලය තිබිය යුතුය.එසේ ලබාදෙන කාලය දින 14කට නොවැඩි කාලයක් විය යුතු ය.

18. මෙහි 16වන වගන්තියේ සඳහන් ආකාරයේ දැන්වීමක් ලැබුණු කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු එකී දැන්වීමේ නිශ්චිතව නියම කර ඇති දිනය හෝ දීර්ඝ කරනු ලැබූ දිනයට පෙර එම දැන්වීමේ නියම කර ඇති ආකාරයෙන් ක්‍රියාකිරීම පැහැරහැර ඇති අවස්ථාවක, ඒ ස්ථානය වෙත නිකුත් කරනු ලැබූ බලපත්‍රය සභාපතිවරයා විසින් අවලංගු කිරීම නීත්‍යානුකූල විය යුතු ය.

19. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ ලබා ගත යුතු බලපත්‍රයකින් තොරව පරිශ්‍රයක් පවත්වාගෙන යාම හෝ අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සඳහන් කවර හෝ නියමයක් උල්ලංඝනය කිරීම වරදක් වන අතර එම වරද සම්බන්ධයෙන් නිසි අධිකරණ බලය සහිත අධිකරණයක් විසින් වරදකට වරදකරු කිරීමෙන් අනතුරුව එකී වරද සම්බන්ධයෙන් 1987 අංක 15දරන ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 122 (2) උපවගන්තියේ සඳහන් දඩයකට යටත්විය යුතුය. එකී වරද සම්බන්ධයෙන් නිසි බලය සහිත අධිකරණයකින් වරදකට වරදකරු වීමෙන් අනතුරුව දඩයකට යටත් කරන ලද තැනැත්තෙකු විසින් එකී කඩ කිරීම හෝ උල්ලංඝනය කිරීම තවදුරටත් නොකඩවා කරගෙන යනු ලබන විටක එම උල්ලංඝනය පිළිබඳ අවධානය යොමු කරමින් සභාපතිවරයා විසින් හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී හෝ මහජන

සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක විසින් ලිඛිත දැන්වීමක් භාර දෙනු ලැබීමෙන් පසුව උල්ලංඝනය තවදුරටත් නොකඩවා කරගෙන යන සෑම එක් දිනයක් සඳහාම ඉහත කී වගන්තියේ අතිරේක දඩයකට ද යටත් විය යුතුය.

20. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ, පද සම්බන්ධයෙන් අන්‍යාර්ථයක් අවශ්‍ය වන්නේ නම් මිස,

"සභාපතිවරයා" යන්නෙන් අයගම ප්‍රාදේශීය සභාවේ තත්කාලයෙහි සභාපති ධූරය දරන තැනැත්තා හෝ එම ධූරයේ කාර්ය කර්තව්‍ය ඉටු කරන තැනැත්තා ද,

"ප්‍රාදේශීය සභාව" යන්නෙන් අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව ද,

"සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී" යන්නෙන් තත්කාලයෙහි ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ පිහිටි කිසියම් සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී කොට්ඨාසයකඑම ධූරය දරන තැනැත්තා ද,

"මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක" යන්නෙන් තත්කාලයෙහි ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ පිහිටි කිසියම් මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක කොට්ඨාසයක එම ධූරය දරන තැනැත්තා ද,

"බලයලත් නිලධාරියා" යන්නෙන් තත්කාලයෙහි සභාපතිවරයා විසින් ලිඛිතව බලය පවරන ලද යම් නිලධාරියෙක් ද,

"බලපත්‍රලාභියා" යන්නෙන් මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රයක් ලබා ගත් ආයතනයක්,තැනැත්තෙක් හෝ පුද්ගලයෙකු ද,

"පළිබෝධනාශක" යන්නෙන් ශ්‍රී ලංකාවේ පළිබෝධනාශක රෙජිස්ට්‍රාර් විසින් අනුමත කරන ලද පළිබෝධනාශක ද,

"පිරිසිදු කිරීම" යන්නෙන් පස්, තැන්පත් වූ ආහාර කොටස්, කුණු, ග්‍රීස් හෝ වෙනත් අහිතකර බාහිර ද්‍රව්‍යයක් ඉවත් කිරීම ද,

"දූෂක ද්‍රව්‍ය" යන්නෙන් එළවලු හෝ පලතුරුවල සුරක්ෂිත බවට හෝ සුදුසුභාවයට හානිකර විය හැකි වූ යම් ජීව විද්‍යාත්මක, රසායන විද්‍යාත්මක කාරකයන්, පිටස්තර ද්‍රව්‍යයක් හෝ වෙනත් ද්‍රව්‍යයක් ද,

"දූෂනය වීම" යන්නෙන් එළවලු හෝ පලතුරුවල දූෂක ද්‍රව්‍යයක් ඇතුල්වීම හෝ හට ගැනීම ද,

"විෂබීජනාශක" යන්නෙන් ආහාරවල ආරක්ෂාව හෝ යෝග්‍ය බව අඩු නොකරන මට්ටමකට පරිසරයේ ඇති ක්ෂුද්‍රජීවීන් ප්‍රමාණය රසායනික කාරකයන් මගින් හෝ භෞතික ක්‍රමයකින් අඩු කිරීම ද,

"පානීය ජලය" යන්නෙන් රෝග ඇති කිරීමට හෝ ශරීරයට අහිතකර කායික බලපෑම් ඇති කිරීමට ප්‍රමාණවත් පරිදි අපවිත්‍රකාරක තොර සහ අන්තර්ගත බැක්ටීරියා සහ රසායනික තත්ත්වයන් ජාතික ප්‍රමිතීන්ට අනුකූලවන ජලය ද,

"සාධාරණ වේලාව" යන්නෙන් බලපත්‍රලත් කර්තව්‍ය හෝ ඊට අදාළ කාර්යන්හි නිරතවන වේලාවක් ද, අදහස් වේ.

21. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සිංහල , දෙමළ,ඉංග්‍රීසි භාෂා පාඨ අතර යම් අනනුකූලතාවයක් වුවහොත් සිංහල භාෂා පාඨය බලපැවැත්වේ.

පළමුවන උපලේඛනය

.... වර්ෂය සඳහා වෙළඳ බලපත්‍රය ලබාගැනීම සඳහා වූ ඉල්ලුම්පත්‍රය

1. ඉල්ලුම්කරුගේ නම :-
2. පෞද්ගලික ලිපිනය :-
3. ජාතික හැඳුනුම්පත් අංකය :-
4. දුරකතන අංකය ජංගම :- ස්ථාවර:-
5. වෙළඳ ව්‍යාපාරයේ ස්වභාවය :-
6. ආරම්භක වර්ෂය :-

7. ව්‍යාපාරික ස්ථානයේ ලිපිනය :-

8. ග්‍රාම නිලධාරි කොට්ඨාසය :-

9. වරිපනම් අංකය :-

10. ව්‍යාපාරය ආරම්භක ව්‍යාපාරයක් නම් පූර්ව අනුමැතිය ලබාගෙන ඇත්ද යන්න :- (ලබාගෙන තිබේනම් ඡායා පිටපතක් ඇමිණිය යුතුය.)

11. ව්‍යාපාර නාම ලියාපදිංචිය ලබාගෙන ඇත්නම් එහි යොමු අංකය හා දිනය :-

12. ව්‍යාපාර ස්ථානයේ කළමනාකරුගේ හෝ නියෝජිතයාගේ,

I. නම හා පෞද්ගලික ලිපිනය :-

II. ජාතික හැඳුනුම්පත් අංකය :-

III. දුරකතන අංකය ජංගම :- ස්ථාවර :-

ඉහත තොරතුරු සත්‍ය හා නිවැරදි බව සහතික කරමි.

ඉහත තොරතුරු සඳහන් කර්මාන්තය, වෙළඳාම පවත්වාගෙන යන ස්ථානය සඳහා .... වර්ෂය වෙනුවෙන් වෙළඳ බලපත්‍රයක් මා වෙත නිකුත් කරන ලෙස ඉල්ලමි. මේ පිළිබඳව පවත්නා නීති රීතිවලට මම එකඟ වෙමි.

........................,
ඉල්ලුම්කරුගේ අත්සන.

දිනය :-

කාර්යාලීය ප්‍රයෝජනය සඳහා

ආදායම් පරීක්ෂක,

පසුපිටේ සඳහන් ඉල්ලුම්පත්‍රයට අදාළව වෙළඳ බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම සඳහා වන ඔබගේ නිරීක්ෂණ හා නිර්දේශ කඩිනමින් මා වෙත ලබාදෙන ලෙස කාරුණිකව ඉල්ලමි.

..................,
ලේකම්.

දිනය-:

ලේකම්,

බලපත්‍රය ලබාදීම නිර්දේශ කරමි./නොකරමි.

........................,
ආදායම් පරීක්ෂක.

දිනය-:

සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී,

පසුපිටේ සඳහන් ඉල්ලුම්පත්‍රයට අදාළව වෙළඳ බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම සඳහා වන ඔබගේ නිරීක්ෂණ හා නිර්දේශ කඩිනමින් ලබාදෙන මෙන් කාරුණිකව ඉල්ලමි.

..................,
ලේකම්.

දිනය :-

සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී,

අතුරු ව්‍යවස්ථා හා අනෙකුත් නීති රීතිවලට අනුකූලව සුදුසුකම් සපුරා ඇත. බලපත්‍ර නිකුත් කිරීම නිර්දේශ කිරීම සඳහා වාර්තා කරමි.

......................,

දිනය:- මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක.

ලේකම්,

ඉහත ඉල්ලුම්පත්‍රයට අනුව අදාළ ස්ථානය සඳහා බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම නිර්දේශ කරමි./නොකරමි.(නිර්දේශ නොකරන්නේ නම් ඊට අදාළ හේතුව සඳහන් කරන්න.)

......................,

දිනය:- සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී.

දෙවන උපලේඛනය

ඡායාරූපය

එළවලු පලතුරු වෙළඳාම් කරන පරිශ්‍රයක කටයුතු කරන්නාට නිකුත් කරනු ලබන වෛද්‍ය සහතිකය

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

දිනය:- ....

සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී

(නිල මුද්‍රාව)

12 - 652/5

අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව

ගල් වළවල් සහ ගල් ඇඹැරුම්හල් පවත්වාගෙන යාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව

1987 අංක 15 දරන ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 126 වන වගන්තිය සමග කියවිය යුතු එකී පනතේ 122 වන වගන්තියෙන් ප්‍රාදේශීය සභාව වෙත පැවරී ඇති බලතල ප්‍රකාර අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් සාදනු ලැබූ හා 2019.06.18 වන දින පැවති මහ සභාවේ සභා සම්මතව ඇති මෙහි පහත දැක්වෙන, අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ ගල් වළවල් සහ ගල් ඇඹරුම්හල් පවත්වාගෙන යාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව, 1989 අංක 12 දරන පළාත් සභා (ආනුෂංගික විධිවිධාන) පනතේ 2 වන වගන්තිය සමග කියවිය යුතු ඉහත කී ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 123(1) වගන්තිය ප්‍රකාර සබරගමුව පළාත් සභාවේ ආණ්ඩුකාර ධම්ම දිසානායක වන ම විසින් අනුමත කරන ලද බවත්, මෙම නිවේදනය *ගැසට් පත්‍රයේ* පළ කරනු ලබන දින සිට එකී අතුරු ව්‍යවස්ථාව අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය ඇතුළත බලාත්මක වන බවත් මෙයින් නිවේදනය කරනු ලැබේ.

ධම්ම දිසානායක,
ආණ්ඩුකාර,
සබරගමුව පළාත.

2019 ඔක්තෝබර් මස 30 වන දින,
සබරගමුව පළාත් සභාවේ දී ය.

අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ ගල් වළවල් සහ ගල් ඇඹරුම්හල් පවත්වාගෙනයාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව

1. අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ ගල් වළක්, ගල් ඇඹරුම්හලක්, ගල් වළක් සමඟ ඇඹරුම්හලක් පවත්වාගෙනයාම පාලනය කිරීම, පරිපාලනය කිරීම හා විධිමත් කිරීම සඳහා මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව පනවනු ලැබේ.

2. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ ගල්වළවල් සහ ගල් ඇඹරුම්හල් පවත්වාගෙන යාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව යනුවෙන් හැඳින්වේ.

3.(1) කවර හෝ තැනැත්තකු විසින් අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ (මෙහි මින්මතු බල ප්‍රදේශය ලෙස හඳුන්වනු ලබන) කවර හෝ පරිශ්‍රයක සභාපතිවරයා විසින් ඒ සඳහා නිකුත් කරන ලද වලංගු බලපත්‍රයක් ඇත්තේ නම් මිස ගල් වළක්, ගල් ඇඹරුම්හලක්, ගල් වළක් සමඟ ඇඹරුම්හලක් පවත්වාගෙන යාම නොකළ යුතුය.

3.(2) මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ වූ බලපත්‍රයක් ලබා ගැනීමට අවශ්‍ය යම් තැනැත්තෙකු විසින් මෙහි පළමුවන උපලේඛනයේ දැක්වෙන ආකෘතියට සාරානුකූලව පිළියෙළ කරන ලද ඉල්ලුම් පත්‍රයක් සභාපතිවරයා වෙත ඉදිරිපත් කළ යුතුය.

3.(3) මෙම වගන්තිය යටතේ වූ බලපත්‍රයක් සඳහා අය කළ යුතු ගාස්තු සභාව විසින් මූලික නීතියේ සඳහන් විධාවිධානයන්ට යටත්ව තීරණය කර පනවා අය කළ යුතු ගාස්තු විය යුතුය.

4. ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ යන්ත්‍රානුසාරයෙන් නොවන හා යන්ත්‍රානුසාරයෙන් ගල් වළක්, ගල් ඇඹරුම්හලක්, සහ ගල් වළක් සමඟ ඇඹරුම්හලක් පවත්වාගෙන යාමට බලපත්‍රයක් ලබා ගැනීමට අදහස් කරන කිසියම් තැනැත්තෙක් මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ පළමුවන උපලේඛනය ප්‍රකාරව සම්පූර්ණ කරන ලද අයදුම් පත්‍රයක් ප්‍රාදේශීය සභාවේ සභාපතිවරයා වෙත ඉදිරිපත් කළ යුතුය.

5.(1) මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව ක්‍රියාත්මක වීමෙන් පසු ඉහත 3(1) වන වගන්තිය යටතේ බලපත්‍රයකට යටත්වන ස්ථානය වශයෙන් ආරම්භ කර පවත්වාගෙන යාමට අපේක්ෂා කරන කවර හෝ තැනැත්තෙක් ඒ සඳහා වන යෝග්‍යභාවය පිළිබඳව සභාපතිවරයා වෙතින් මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ වූ පූර්ව අනුමැතියක් ලබාගෙන ඇත්තේ නම් මිස, ඉහත 3 (2) වන වගන්තිය යටතේ බලපත්‍රයක් සඳහා ඉල්ලුම් කිරීමට හිමිකමක් නොමැත්තේය.

5.(2) මෙම වගන්තිය යටතේ පූර්ව අනුමැතිය සඳහා වන ඉල්ලීමක් සම්බන්ධයෙන් මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක වාර්තාව හා සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරීගේ නිර්දේශය මත සභාපතිවරයා විසින් අනුමැතිය ලබා දිය යුතුය.

5.(3) මෙම වගන්තිය යටතේ අනුමැතිය ලබා දීමේ දී අයකළයුතු පරීක්ෂණ ගාස්තු සභාව විසින් කලින් කල යෝජනා සම්මුතියක් මඟින් තීරණය කර අය කරනු ලැබිය හැකිය.

6. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ 3(II) වන වගන්තිය යටතේ බලපත්‍රයක් සඳහා ඉල්ලුම් කරන සෑම තැනැත්තෙක්ම මෙහි පහත සඳහන් කොන්දේසි සම්පූර්ණ කර තිබිය යුතුය.

6(1) ව්‍යාපාරය හෝ කර්මාන්තය ආරම්භක ව්‍යාපාරයක්, කර්මාන්තයක් වන විට දී අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ 5(II) වන වගන්තිය යටතේ වූ අනුමැතිය ලබා තිබීම.

6.(2) ගල් වළක්, ගල් ඇඹරුම්හලක් සහ ගල් වළක් සමඟ ඇඹරුම්හලක් පවත්වාගෙන යාම සඳහා බලපත්‍රලාභී පරිශ්‍රය භාවිතා කිරීම හේතුවෙන් එම පරිශ්‍රය හෝ ඒ අවට නාය යාමේ අවදානමක් නොමැති බවට ජාතික ගොඩනැගිලි පර්යේෂණ ආයතනය විසින් නිකුත් කරන ලද සහතිකයක් තිබිය යුතුය.

6.(3) බලපත්‍රයක් ඉල්ලුම් කිරීමට අදාළ පරිශ්‍රයේ සිට නිවසකට, පොදු ගොඩනැගිල්ලකට, වෙනත් කවර හෝ පොදු ස්ථානයකට, මංමාවතකට, පාරකට, වීදියකට අවම වශයෙන් මීටර් 100කට වඩා වැඩිදුර ප්‍රමාණයක් හෝ වෙනත් කවර හෝ ලිඛිත නීතියක් යටතේ නියම කරනු ලබන මීටර් 100කට වඩා වැඩි එකී දුර ප්‍රමාණය තිබිය යුතුය.

6.(4) ජල මූලාශ්‍රයක සිට බලපත්‍රයට අදාළ පරිශ්‍රය දක්වා අවම වශයෙන් මීටර් 50 ක දුර ප්‍රමාණයක් හෝ වෙනත් කවර හෝ ලිඛිත නීතියක් යටතේ නියම කරනු ලබන මීටර් 50කට වඩා වැඩි එකී දුර ප්‍රමාණය තිබිය යුතුය.

6.(5) ගල්වළේ හෝ ගල් ඇඹරුම්හලේ සේවයේ නියුතු සියලුම සේවකයින් සඳහා ප්‍රදේශයේ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි විසින් අනුමත කර ඇති ප්‍රමිතීන්ට අනුව හා ස්ත්‍රී පුරුෂ ලෙස වෙන් කළ ප්‍රමාණවත් සනීපාරක්ෂක පහසුකම් තිබිය යුතුය.

7. බලපත්‍රලත් සෑම පරිශ්‍රයක් ම මෙහි පහත සඳහන් කොන්දේසිවලට අනුකූලව පවත්වාගෙන යා යුතුය.

7.(1) ගල්වළේ කැණීම් හේතුවෙන් ජලය එක්රැස් වන ස්ථාන නිර්මාණය වී ඇති අවස්ථාවක එම ස්ථාන මදුරුවන් බෝනොවන ආකාරයට ජලය එක්රැස් නොවන ස්ථාන බවට පත් කිරීම බලපත්‍ර ලාභියාගේ කාර්යය විය යුතුය.

7.(2) ටයර් හෝ ජලය එක්රැස්ව පැවතිය හැකි වෙනත් ද්‍රව්‍ය ගල්වළේ කාර්යයන් සඳහා භාවිතා කරන්නේ නම් එම ද්‍රව්‍ය, දිනය අවසානයේ වර්ෂා ජලයට නිරාවරණය නොවන ආකාරයට ගබඩා කර පවත්වාගෙන යාම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය විය යුතුය.

7.(3) ගල්වළේ,ගල් ඇඹරුම්හලේ සේවයේ නියුතු සියලුම සේවකයින් සඳහා ප්‍රමාණවත් පරිදි ආහාර පාන ලබා ගැනීම සඳහා වූ ස්ථානයක් සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරීගේ අනුමැතිය මත ඉදිකර තිබිය යුතු අතර අවශ්‍යතාවය පරිදි එකී ඉදිකිරීම කාලීනව නඩත්තු කර පවත්වාගැනීමක් සිදුකර තිබිය යුතුය.

7.(4) හදිසි අවස්ථාවක ප්‍රයෝජනයට ගැනීම පිණිස සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරීගේ උපදෙස් මත ප්‍රමාණවත් ඖෂධ සහිත ප්‍රථමාධාර ඒකකයක් පවත්වාගෙන යාම සහ ප්‍රථමාධාර පුහුණුව ලද සේවකයන් ගල් වළේ, ගල් ඇඹරුම්හලේ සේවයට යොදා ගැනීම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය විය යුතු අතර එම ඒකකය කාලීනව නඩත්තු කර තිබිය යුතුය.

7.(5) ගල් වළේ, ගල් ඇඹරුම්හලේ සේවයේ යොදවා ඇති සෑම අයෙකු වෙතම ආරක්ෂිත හිස්වැසුම්, අත්වැසුම්, ආරක්ෂිත උස් සපත්තු හා මුහුණු ආවරණ හෝ සුදුසු ආරක්ෂිත ඇඳුම් පැළඳුම් සපයා තිබිය යුතු අතර, ව්‍යාපාරයේ හෝ කර්මාන්තයේ කටයුතු සිදුවන සෑම අවස්ථාවකම සේවකයන් එම ආරක්ෂිත ඇඳුම්, ඇඳ සිටින බවට බලපත්‍රලාභියා සහතික විය යුතුය.

7.(6) භාවිතා කරන යන්ත්‍ර සූත්‍රවල අවදානම් යාන්ත්‍රික කොටස් ආවරණයවන පරිදි ආරක්ෂිත ආවරණ සවි කර තිබිය යුතු අතර ඒ සම්බන්ධයෙන් නිසි තාක්ෂණික ඇගයීම් කර වාර්තා පවත්වාගෙන යා යුතුය.

7.(7) පරිශ්‍රයේ සේවයේ නියුතු සෑම අයෙකුම සමූහ රක්ෂණයක් යටතේ රක්ෂණය කර තිබිය යුතුය.

7.(8) පරිශ්‍රයේ භාවිතා කරන රසායන ද්‍රව්‍යයන් සුදුසු ආරක්ෂිත තත්ත්වයන් යටතේ ගබඩා කළ යුතුය.

7.(9) කර්මාන්තයේ ක්‍රියාකාරකම් හේතුවෙන් ජනනය වන දූවිලි සහ වෙනත් වායු හෝ ඝන අතුරුඵලයන් නියමිත නියමයන්ට අනුකූලව බැහැරවන පරිදි කටයුතු කර තිබිය යුතු අතර ශබ්ද හා කම්පන නියම කර ඇති නියමයන්ට අනුව පාලනය කර තිබිය යුතුය.

7.(10) බලපත්‍රලත් ස්ථානයේ සේවකයින්ගේ ප්‍රයෝජනය සඳහා යොදා ගන්නා ජලය අපවිත්‍රවීම හා අනවශ්‍ය දෑ එකතුවීම වළක්වා ගැනීමට ප්‍රමාණවත් ආරක්ෂක විධිවිධාන සලස්වා තිබිය යුතුය.

7.(11) බලපත්‍රලත් ස්ථානයේ ජනනය වන අපද්‍රව්‍ය ප්‍රාදේශීය සභාව ක්‍රියාත්මක කරන අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ වැඩසටහනට අනුව සහ අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ නියමයන්ට අනුකූලව බැහැර කළ යුතුය.

8. අවස්ථාවෝචිත පරිදි ආපදා කළමනාකරණ මධ්‍යස්ථානය, භූ විද්‍යා හා පතල් කාර්යංශය, ජාතික ගොඩනැගිලි පර්යේෂණ ආයතනය, මධ්‍යම පරිසර අධිකාරිය, ප්‍රාදේශීය සභාව, පළාත් සභාව,අදාළ ප්‍රදේශයේ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි, අදාළ ප්‍රදේශයේ ප්‍රාදේශීය ලේකම් විසින් පහත සඳහන් අවස්ථා හේතුකොටගෙන අදාළ කර්මාන්තය, ව්‍යාපාරය පවත්වාගෙන යාම නිශ්චිත කාලයක් සඳහා හෝ ස්ථිර ලෙස වසා දැමිය යුතු බවට නියමයක් කරනු ලබන ඕනෑම අවස්ථාවක එකී නියමයට අනුකූලව බලපත්‍රලාභියා විසින් ක්‍රියා කළ යුතුය.

8.(1) බලපත්‍රලත්ගල් වළ භූගත ජල මට්ටම දක්වා කැණීම් කර ඇති බවට තහවුරුවන අවස්ථාවක.

8.(2) ගල් වළේ හෝ ඇඹරුම්හලේ ක්‍රියාකාරකම් හේතුවෙන් ගල් වළ, ඇඹරුම්හල පිහිටා ඇති ප්‍රදේශයේ මහජන සෞඛ්‍යයට බලපෑමක් එල්ල කරන බවට සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි විසින් වාර්තා කර ඇති අවස්ථාවක.

8.(3) ගල් වළේ ක්‍රියාකාරකම් හේතුවෙන් එය පිහිටා ඇති ප්‍රදේශයේ භූ ගත ජල මට්ටම අඩුවීමට බලපෑමක් සිදුවන බවට පිළිගත හැකි ආයතනයක් විසින් තහවුරු කර ඇති අවස්ථාවක.

8.(4) බලපත්‍රලත් සථානයක හෝ ඒ අවට නාය යාමේ අනතුරක් ඇති බවට වාර්තා කර ඇති අවස්ථාවක.

8.(5) මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ 6(3) සහ 6(4) වගන්ති යටතේ පැවතිය යුතු දුර සීමාවන් ව්‍යාපාරයේ කර්මාන්තය පැවතෙමින් තිබිය දී බලපත්‍රයට අදාළ ලිත් වර්ෂය තුළ ආසන්න අගයකට පත්වී ඇති අවස්ථාවක.

8.(6) කර්මාන්තය හේතුවෙන් මහජන පීඩාවක් සිදුවන බවට අධිකරණය විසින් තීන්දුවක් ලබා දී ඇති අවස්ථාවක.

9. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රලත් පරිශ්‍රයක ක්‍රියාකාරීත්වය මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ 8 වන වගන්තිය යටතේ සඳහන් කරුණක් හෝ කරුණු යටතේ නවතාලිය යුතු බවට තීරණය වී ඇති අවස්ථාවක නිකුත් කර ඇති බලපත්‍රයේ වලංගු කාලය නොසලකා සභාපතිවරයා විසින් අදාළ බලපත්‍රය අවලංගු කිරීම නීත්‍යානුකූල වන්නේය.

10. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවට අදාළ කාර්යයන් සඳහා යම් පරිශ්‍රයක් යොදා ගැනීමේ දී ඊට අදාළ වූ ප්‍රවාහන කටයුතු හේතුවෙන් ප්‍රාදේශීය සභාවේ මාර්ගයකට හෝ වෙනත් කවර හෝ පොදු දේපළකට හානියක් හෝ අවහිරතාවයක් සිදුවේ නම් එකී හානි හෝ අවහිරතාවය වැළැක්වීම උදෙසා ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් හෝ අදාළ පොදු අධිකාරිය විසින් තීරණය කරන ලදුව නියම කරන ලද මුදල බලපත්‍රලාභියා විසින් ගෙවිය යුතු බවට නියමකර ඇති විටක දී එම මුදල ප්‍රාදේශීය සභාවේ අරමුදල වෙත හෝ අදාළ පොදු අධිකාරිය වෙත බලපත්‍රලාභියා විසින් ගෙවිය යුතුය.

11. ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් ක්‍රියාත්මක කරන ඝන අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ සේවාවකින් ආවරණය නොවන ප්‍රදේශයක පිහිටි පරිශ්‍රයක් වන විටදී ඊට අදාළව මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි නිර්දේශ මත ප්‍රාදේශීය සභාවේ සභාපතිවරයා විසින් නියම කර ඇති කසළ බැහැර කිරීමේ ක්‍රමවේදයකට අනුකූලව පරිශ්‍රය සකස් කර තිබිය යුතුය.

12. මේ කොටසේ අතුරු ව්‍යවස්ථා යටතේ බලපත්‍රයක් නිකුත් කරනු ලැබ ඇති කිසියම් ගල් වළක්, ඇඹරුම්හලක් පවත්වාගෙන යනු ලබන ස්ථානය මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ 7වන වගන්තියේ නියමයන්ට පටහැනිවන අවස්ථාවක,

නිශ්චිතව සඳහන් කරනු ලබන දිනයකට පෙර එකී ස්ථානය ඒ නියමයන්ට අනුකූල තත්ත්වයට ගෙන ඒමට අවශ්‍ය සියලු දේ ඉටුකරන ලෙසට බලපත්‍රලාභියාට නියම කරන දැන්වීමක් සභාපතිවරයා විසින් එකී බලපත්‍රලාභියා වෙත බාරදෙනු ලැබීමට සැලැස්විය යුතු අතර එසේ ලබාදෙන උපරිම කාලය දින 30කට නොවැඩි විය යුතුය.

13. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ 12වන වගන්තියේ සඳහන් ආකාරයේ දැන්වීමක් ලැබුණු කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු විසින් එකී දැන්වීමේ නිශ්චිතව සඳහන් දිනයට පෙර එම දැන්වීමේ නියම කර ඇති ආකාරයට ක්‍රියා කළ යුතුය. බලපත්‍රලාභියා විසින් කරනු ලබන සාධාරණ ලිඛිත ඉල්ලීමක් මත එකී දැන්වීමේ නිශ්චිතව සඳහන් කාලය දීර්ඝ කිරීමට සභාපතිවරයාට බලය තිබිය යුතුය. එසේ වුවද දීර්ඝ කරනු ලබන කාලය දින 14කට නොවැඩි විය යුතුය.

14. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ 12 වන වගන්තියේ සඳහන් ආකාරයේ දැන්වීමක් ලැබුණු කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු එකී දැන්වීමේ නිශ්චිතව නියම කරඇති දිනය හෝ දීර්ඝ කරනු ලැබූ දිනයට පෙර ඒ දැන්වීමේ නියම කර ඇති ආකාරයෙන් ක්‍රියාකිරීම පැහැර හැර ඇති අවස්ථාවක, අදාළ ස්ථානය වෙත නිකුත් කරනු ලැබූ බලපත්‍රය සභාපතිවරයා විසින් අවලංගු කිරීම නීත්‍යානුකූල විය යුතුය.

15. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ ලබා ගත යුතු බලපත්‍රයකින් තොරව පරිශ්‍රයක් පවත්වාගෙන යාම හෝ අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සඳහන් කවර හෝ නියමයක් උල්ලංඝනය කිරීම වරදක්වන අතර එම වරද සම්බන්ධයෙන් නිසි අධිකරණ බලය සහිත අධිකරණයක් විසින් වරදකට වරදකරු කිරීමෙන් අනතුරුව එකී වරද සම්බන්ධයෙන් 1987 අංක 15 දරන ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 122 (2) උපවගන්තියේ සඳහන් දඩයකට යටත්විය යුතුය. එකී වරද සම්බන්ධයෙන් නිසි අධිකරණ බලය සහිත අධිකරණයකින් වරදකට වරදකරුවීමෙන් අනතුරුව දඩයකට යටත් කරන ලද තැනැත්තෙකු විසින් එකී කඩකිරීම හෝ උල්ලංඝනය කිරීම තවදුරටත් නොකඩවා කරගෙන යනු ලබන විටක එම උල්ලංඝනය පිළිබඳ අවධානය යොමු කරමින් සභාපතිවරයා විසින් හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී,මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක විසින් ලිඛිත දැන්වීමක් භාර දෙනු ලැබීමෙන් පසුව උල්ලංඝනය තවදුරටත් නොකඩවා කරගෙන යන සෑම එක් දිනයක් සඳහාම ඉහත කී වගන්තියේ අතිරේක දඩයකට ද යටත් විය යුතුය..

16. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ පද සම්බන්ධයෙන් අන්‍යාර්ථයක් අවශ්‍ය වන්නේ නම් මිස,

"සභාපතිවරයා" යන්නෙන් මෙම ප්‍රාදේශීය සභාවේ තත්කාලයෙහි සභාපති ධූරය දරන තැනැත්තා හෝ එම ධූරයේ කාර්යය කර්තව්‍ය ඉටු කරන තැනැත්තා ද,

"ප්‍රාදේශීය සභාව" යන්නෙන් අයගම ප්‍රාදේශීය සභාවද,

"සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී" යන්නෙන් තත්කාලයෙහි ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ පිහිටි කිසියම් සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී කොට්ඨාසයක එම ධූරය දරන තැනැත්තා ද,

"මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක" යන්නෙන් තත්කාලයෙහි ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ පිහිටි කිසියම් මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක කොට්ඨාසයක එම ධූරය දරන තැනැත්තා ද,

"බලයලත් නිලධාරියා" යන්නෙන් තත්කාලයෙහි සභාපතිවරයා විසින් ලිඛිතව බලය පවරන ලද යම් නිලධරයෙක් ද,

"බලපත්‍රලාභියා" යන්නෙන් මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රයක් ලබා ගත් ආයතනයක් හෝ තැනැත්තෙක් හෝ පුද්ගලයෙකු ද,

"පානීය ජලය" යන්නෙන් රෝග ඇති කිරීමට හෝ ශරීරයට අහිතකර කායික බලපෑම් ඇති කිරීමට ප්‍රමාණවත් පරිදි අපවිත්‍රකාරක තොර සහ අන්තර්ගත බැක්ටීරියා සහ රසායනික තත්ත්වයන් ජාතික ප්‍රමිතීන්ට අනුකූලවන ජලය ද,

"සාධාරණ වේලාව" යන්නෙන් බලපත්‍රලත් කර්තව්‍ය හෝ ඊට අදාළ කාර්යන්හි නිරතවන වේලාවක් ද, අදහස් වේ.

17. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සිංහල,දෙමළ, ඉංග්‍රීසි පිටපත්වල භාෂා පාඨ අතර යම් අනනුකූලතාවක් ඇති වුවහොත් සිංහල පාඨය බලපැවැත්වේ.

පළමුවන උපලේඛනය

.... වර්ෂය සඳහා වෙළඳ බලපත්‍රය ලබාගැනීම සඳහා වූ ඉල්ලුම් පත්‍රය

1. ඉල්ලුම්කරුගේ නම :-
2. පෞද්ගලික ලිපිනය :-
3. ජාතික හැඳුනුම්පත් අංකය :-
4. දුරකතන අංකය ජංගම :- ස්ථාවර:-
5. වෙළඳ ව්‍යාපාරයේ ස්වභාවය :-
6. ආරම්භක වර්ෂය :-

7. ව්‍යාපාරික ස්ථානයේ ලිපිනය :-
8. ග්‍රාම නිලධාරි කොට්ඨාසය :-
9. වරිපනම් අංකය :-
10. ව්‍යාපාරය ආරම්භක ව්‍යාපාරයක් නම් පූර්ව අනුමැතිය ලබාගෙන ඇත්ද යන්න :- (ලබාගෙන තිබේනම් ඡායා පිටපතක් ඇමිණිය යුතුය.)
11. ව්‍යාපාර නාම ලියාපදිංචිය ලබාගෙන ඇත්නම් එහි යොමු අංකය හා දිනය :-
12. ව්‍යාපාර ස්ථානයේ කළමනාකරුගේ හෝ නියෝජිතයාගේ,
    1. නම හා පෞද්ගලික ලිපිනය :-
    2. ජාතික හැඳුනුම්පත් අංකය :-
    3. දුරකතන අංකය ජංගම :-
       ස්ථාවර :-

ඉහත තොරතුරු සත්‍ය හා නිවැරදි බව සහතික කරමි.

ඉහත තොරතුරු සඳහන් කර්මාන්තය, වෙළඳාම පවත්වාගෙන යන ස්ථානය සඳහා .... වර්ෂය වෙනුවෙන් වෙළඳ බලපත්‍රයක් මා වෙත නිකුත් කරන ලෙස ඉල්ලමි. මේ පිළිබඳව පවත්නා නීති රීතිවලට මම එකඟ වෙමි.

........................,
දිනය :- ඉල්ලුම්කරුගේ අත්සන.

කාර්යාලීය ප්‍රයෝජනය සඳහා

ආදායම් පරීක්ෂක,

පසුපිටේ සඳහන් ඉල්ලුම්පත්‍රයට අදාළව වෙළඳ බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම සඳහාවන ඔබගේ නිරීක්ෂණ හා නිර්දේශ කඩිනමින් මා වෙත ලබාදෙන ලෙස කාරුණිකව ඉල්ලමි.

...........................,
දිනය -: ලේකම්.

ලේකම්,

බලපත්‍රය ලබාදීම නිර්දේශ කරමි. / නොකරමි.

.........................,
දිනය -: ආදායම් පරීක්ෂක.

සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී,

පසුපිටේ සඳහන් ඉල්ලුම්පත්‍රයට අදාළව වෙළඳ බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම සඳහාවන ඔබගේ නිරීක්ෂණ හා නිර්දේශ කඩිනමින් ලබාදෙන මෙන් කාරුණිකව ඉල්ලමි.

......................,
දිනය :- ලේකම්.

සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී,

අතුරු ව්‍යවස්ථා හා අනෙකුත් නීති රීතිවලට අනුකූලව සුදුසුකම් සපුරා ඇත. බලපත්‍ර නිකුත් කිරීම නිර්දේශ කිරීම සඳහා වාර්තා කරමි.

.......................,
දිනය:- මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක.

ලේකම්,

ඉහත ඉල්ලුම් පත්‍රයට අනුව අදාළ ස්ථානය සඳහා බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම නිර්දේශ කරමි./නොකරමි. (නිර්දේශ නොකරන්නේ නම් ඊට අදාළ හේතුව සඳහන් කරන්න.)

..........................,

දිනය:- සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී.

12 - 652/6

අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව

තේ, කෝපි කඩ හා කෙටි ආහාර විකිණීමේ ස්ථාන පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව

1987 අංක 15 දරන ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 126 වන වගන්තිය සමග කියවිය යුතු එකී පනතේ 122 වන වගන්තියෙන් ප්‍රාදේශීය සභාව වෙත පැවරී ඇති බලතල ප්‍රකාර අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් සාදනු ලැබූ හා 2019.06.18 වන දින පැවති මහ සභාවේ සභා සම්මතව ඇති මෙහි පහත දැක්වෙන, අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ තේ, කෝපි කඩ හා කෙටි ආහාර විකිණීමේ ස්ථාන පවත්වාගෙන යාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව, 1989 අංක 12 දරන පළාත් සභා (ආනුෂාංගික විධිවිධාන) පනතේ 2 වන වගන්තිය සමග කියවිය යුතු ඉහත කී ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 123(1) වගන්තිය ප්‍රකාර සබරගමුව පළාත් සභාවේ ආණ්ඩුකාර ධම්ම දිසානායක වන ම විසින් අනුමත කරන ලද බවත්, මෙම නිවේදනය *ගැසට් පත්‍රයේ* පළ කරනු ලබන දින සිට එකී අතුරු ව්‍යවස්ථාව අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය ඇතුළත බලාත්මක වන බවත් මෙයින් නිවේදනය කරනු ලැබේ.

ධම්ම දිසානායක,
ආණ්ඩුකාර,
සබරගමුව පළාත.

2019 ඔක්තෝබර් මස 30 වන දින,
සබරගමුව පළාත් සභාවේ දීය.

අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ තේ කෝපි කඩ හා කෙටි ආහාර විකිණීමේ ස්ථාන පවත්වාගෙන යාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව

1. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ තේ කෝපි කඩ, කෙටි ආහාර විකිණීමේ ස්ථාන පවත්වාගෙන යාම පාලනය කිරීම, පරිපාලනය කිරීම හා විධිමත් කිරීම සඳහා පනවනු ලැබේ.

2. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ තේ කෝපි කඩ හා කෙටි ආහාර විකිණීමේ ස්ථාන පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව යනුවෙන් හඳුන්වනු ලැබේ.

3.(1) කවර හෝ තැනැත්තකු විසින් අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ (මෙහි මින්මතු බල ප්‍රදේශය ලෙස හඳුන්වනු ලබන) කවර හෝ පරිශ්‍රයක සභාපතිවරයා විසින් ඒ සඳහා නිකුත් කරන ලද වලංගු බලපත්‍රයක් ඇත්තේ නම් මිස තේ කෝපි කඩයක් හෝ කෙටි ආහාර විකිණීමේ ස්ථානයක් පවත්වාගෙන යාම නොකළ යුතුය.

3.(2) මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ වූ බලපත්‍රයක් ලබා ගැනීමට අවශ්‍ය යම් තැනැත්තෙකු විසින් මෙහි පළමුවන උපලේඛනයේ දැක්වෙන ආකෘතියට සාරානුකූලව පිළියෙල කරන ලද ඉල්ලුම් පත්‍රයක් සභාපතිවරයා වෙත ඉදිරිපත් කළ යුතුය.

3.(3) මෙම වගන්තිය යටතේ වූ බලපත්‍රයක් සඳහා අය කළ යුතු ගාස්තු සභාව විසින් මූලික නීතියේ සඳහන් විධිවිධානයන්ට යටත්ව තීරණය කර පනවා අය කළ යුතු ගාස්තු විය යුතුය.

4.(1) මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව ක්‍රියාත්මක වීමෙන් පසු ඉහත 3(1) වන වගන්තිය යටතේ බලපත්‍රයකට යටත්වන පරිශ්‍රයක් ආරම්භ කර පවත්වාගෙන යාමට අපේක්ෂා කරන කවර හෝ තැනැත්තෙක්, ඒ සඳහා වන යෝග්‍යභාවය පිළිබඳව සභාපතිවරයා වෙතින් මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ වූ පූර්ව අනුමැතියක් ලබාගෙන ඇත්තේ නම් මිස, ඉහත 3(2) වන වගන්තිය යටතේ බලපත්‍රයක් සඳහා ඉල්ලුම් කිරීමට හිමිකමක් නොමැත්තේය.

4.(2) මෙම වගන්තිය යටතේ පූර්ව අනුමැතිය සඳහා වන ඉල්ලීමක් සම්බන්ධයෙන් මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක වාර්තාව හා සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරීගේ නිර්දේශය මත සභාපතිවරයා විසින් අනුමැතිය ලබා දිය යුතුය.

4.(3) මෙම වගන්තිය යටතේ අනුමැතිය ලබා දීමේදී අය කළ යුතු පරීක්ෂණ ගාස්තු සභාව විසින් කලින්කල යෝජනා සම්මුතියක් මගින් තීරණය කර අය කරනු ලැබිය හැකිය.

5. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ 3(2) වන වගන්තිය යටතේ බලපත්‍රයක් සඳහා ඉල්ලුම් කරන සෑම තැනැත්තෙක්ම මෙහි පහත සඳහන් කොන්දේසි සම්පූර්ණ කර තිබිය යුතුය.

5.(1) ව්‍යාපාරය ආරම්භක ව්‍යාපාරයක් වන විට දී අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ 4(1) වන වගන්තිය යටතේ වූ අනුමැතිය ලබා තිබීම.

5.(2) කලාපීයකරණයක් සිදුකර ඇත්තේ නම් හෝ කාර්මික කලාප නම් කර ඇත්තේ නම් තේ කෝපි කඩ හා කෙටි ආහාර විකිණීමේ ස්ථානයක් සඳහා ගොඩනැගිල්ලක් ඉදිකිරීමේ දී එම කලාපකරණයට අනුකූලව ඉදිකිරීම් කටයුතු කර තිබිය යුතුය.

5.(3) පරිශ්‍රයට අදාළ ගොඩනැගිලි තුළ ආහාර ගබඩා කිරීම,විකිණීම, විකිණීම සඳහා බෙදා හැරීම,සකස් කිරීම, පිසීම, සිදු කිරීමට අදහස් කරන අවස්ථාවක දී,

i. පරිශ්‍රයට අදාළවන ඉදිකිරීම් නාගරික සංවර්ධන අධිකාරි පනතේ හෝ නිවාස හා නගර සංවර්ධන ආඥා පනතේ විධිවිධානවලට අනුකූලවන සේ ඉදිකර තිබිය යුතුය අතර එකී ඉදිකිරීම ස්ථිර ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යයකින් මනා ලෙස ඉදිකර තිබිය යුතු අතරම යහපත් තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙන යා යුතුය.

ii. සියලු ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යවල ජීවීන් රඳා නොසිටිය යුතු අතර, එම ද්‍රව්‍යවලින් ආහාරවලට නුසුදුසු ද්‍රව්‍ය ප්‍රේෂණය නොවන පරිදි හා ඉදිකිරීම් අවසාන වීමෙන් පසු එම ද්‍රව්‍යවලින් විෂ සහිත වායූන් පිට නොවන පරිදි විය යුතුය.

iii. හරස් දූහනය වැළැක්වීම සඳහා වෙන් කිරීමට, බෙදීමට, ස්ථානගත කිරීමට හෝ හැකිවන පරිදි නිර්මාණය කර හෝ වෙනත් කාර්යක්ෂම ක්‍රම සලසා තිබිය යුතුය.

iv. බාධාවකින් තොරව සියලු මෙහෙයුම් කටයුතු සෑහීමට පත්වන පරිදි ඉටුකිරීමට හැකිවන අයුරින් ප්‍රමාණවත් ඉඩ පහසුකම් ලැබෙන පරිදි නිර්මාණය කර තිබිය යුතුය.

v. අමුද්‍රව්‍ය පරිශ්‍රයට පැමිණීමේ අවස්ථාවේ සිට නිමි ආහාර නිෂ්පාදනය දක්වා වූ ක්‍රියාවලියේ දී ස්වස්ථතායික මෙහෙයුම් කිරීමේ විධිමත් ක්‍රියාදාමයක් තුළින් කටයුතු පහසු කිරීම සඳහා නිර්මාණය කර තිබිය යුතුය. පිරිසැකසුම් ක්‍රියාදාමයේ මෙහෙයුම් කටයුතුවල ආපිට ගැලීමේ යම් ක්‍රියාවලියක් නොතිබිය යුතුය.

vi. පළිබෝධකයන් හා දූහන ද්‍රව්‍ය ඇතුල්වීම සහ රැඳී සිටීම වළක්වන පරිදි නිර්මාණය කර තිබිය යුතුය.

vii. පහසුවෙන් සහ නිසි පරිදි පිරිසිදු කිරීමට හැකිවන පරිදි ආහාරවල ස්වස්ථතා තත්ත්වය නිසි පරිදි අධීක්ෂණය කිරීමට පහසුකම් සලස්වන පරිදි නිර්මාණය කර තිබිය යුතුය.

5.(4) පරිශ්‍රයේ ආහාර පිරිසැකසුම් ස්ථානයක් ඇත්තේ නම්,

i. සියුම් විවර නොමැතිව ජල රෝධක සහිත, අවශෝෂණය නොවන, සේදිය හැකි සහ ලිස්සන සුලු නොවන ද්‍රව්‍යවලින් සාදන ලද බිමක් තිබිය යුතු අතර එය පිරිසිදු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදීමට පහසු විය යුතුය. එහි ගෙබිමේ ඇති පිටවීමේ ස්ථානවලින් ද්‍රව ගලා යාමට හැකිවන පරිදි ප්‍රමාණවත් බෑවුමක් සහිතව තිබිය යුතුය.

ii. බිත්ති, ජලරෝධක සහිත, අවශෝෂණය නොවන සහ සේදිය හැකි ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර එම බිත්ති සිදුරු හා කෘමීන්ගෙන් තොරව තිබිය යුතුය. මෙහෙයුම් සිදු කරන උස දක්වා එම බිත්ති සුමට විය යුතු අතර එම බිත්තිවල සියුම් විවර නොතිබිය යුතුය. තවද එම බිත්ති පිරිසිදු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදීමට පහසු විය යුතුය.

iii. ආහාර සමඟ සෘජුවම සම්බන්ධ වන පෘෂ්ඨයන් යහපත් තත්ත්වයෙන්, කල් පවතින සහ පහසුවෙන් පිරිසිදු කිරීමට හැකිවන, නඩත්තු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදීමට පහසුවන පරිදි තිබිය යුතුය. මෙම පෘෂ්ඨයන් සුමට සහ අවශෝෂණය නොවන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර එම පෘෂ්ඨ ආහාරවලට, සේදුම්කාරක ද්‍රව්‍යවලට සහ විෂබීජනාශකවලට අක්‍රියව පැවතිය යුතුය.

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

v. දොරවල් සුමට සහ අවශෝෂණය නොවන මතුපිටක් සහිත විය යුතු අතර, උචිත අවස්ථාවන්හි දී ස්වයංක්‍රීයව වැසී යන හා නිරන්තරයෙන් වසා තැබිය යුතුය.

vi. ජනෙල් පහසුවෙන් පිරිසිදු කළ හැකි විය යුතු අතර ඒවා ඉදිකර තිබිය යුත්තේ කුණු එකතුවීම අවම වන පරිදිය. තවද එම ජනෙල්වලට, ඉවත් කළ හැකි සහ පිරිසිදු කළ හැකි, එහෙත් කෘමීන්ට ඇතුල්විය නොහැකි දැල් සවිකර තිබිය යුතුය.

vii. ආහාර පරිහරණය කරන ප්‍රදේශවලට ඉහළින් පිහිටි සියලුම ව්‍යුහයන් සහ සවිකිරීම්, ඝනීභවනය වීම හා කාන්දු වීම මඟින් ආහාර සහ අමුද්‍රව්‍ය ඍජුව හා වක්‍රව දූහනය වීම වැළැක්වෙන පරිදි සවිකර තිබිය යුතුය. සියලු සවිකිරීම් පිරිසිදු කිරීමේ කටයුතුවලට බාධා නොවන පරිදි හා කුණු එකතුවීම, පුස් බැදීම් වර්ධනය වීම සහ පතුරු යාම වළක්වන පරිදි විය යුතුය.

viii. අවශ්‍යතාව පරිදි ස්ථානයට ගිනි නිවීමේ උපකරණ සපයා තිබිය යුතුය.

ix. සේවකයින් සඳහා වන තාවකාලික නැවතුම් ස්ථාන හා වැසිකිළි ආහාර පරිහරණය කරනු ලබන ස්ථානවලින් වෙන්ව තිබිය යුතු අතර ඒවා ආහාර පරිහරණය කරනු ලබන ස්ථාන වලට ඍජුව විවෘත නොවිය යුතුය.

5.(5) පරිශ්‍රය තුළ කාර්යමණ්ඩලය සඳහා සහ පරිශ්‍රය ප්‍රයෝජනයට ගනු ලබන පාරිභෝගිකයින් සඳහා ප්‍රමාණවත් සනීපාරක්ෂක පහසුකම් සපයා තිබිය යුතු අතර එයින් පාරිභෝගිකයින් සඳහා වන සනීපාරක්ෂක පහසුකම් වෙන්ව පවත්වා ගත යුතුය.

5.(6) ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් ක්‍රියාත්මක කරන ඝන අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ සේවාවකින් ආවරණය නොවන ප්‍රදේශයක පිහිටි පරිශ්‍රයක් වන විට දී ඊට අදාළව මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී නිර්දේශිත කසළ බැහැර කිරීමේ ක්‍රමවේදයකට අනුකූලව පරිශ්‍රය සකස් කර තිබිය යුතුය.

5.(7) පරිශ්‍රයේ ගොඩනැගිලි ආබාධිත හා විශේෂ අවශ්‍යතා ඇති අයට පිවිසීමේ පහසුකම් සහිතව ඉදිකර තිබිය යුතුය.

6. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රලත් සෑම තැනැත්තෙක් ම මෙහි පහත සඳහන් කොන්දේසිවලට අනුකූලව පරිශ්‍රය පවත්වාගෙන යා යුතුය.

6.(1) අපජලය, සහ මළ අපද්‍රව්‍ය අවශ්‍ය බෑවුම සහිතව අපද්‍රව්‍ය රඳා නොසිටින පරිදි ඉදිකළ සංවෘත කාණු හෝ වෙනත් සුදුසු ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යයකින් නිම කරන ලද අනුමත ක්‍රමවේදයක් මඟින් පූතික වළවල්,උරාගැනීමේ වළවල් හෝ මධ්‍ය ප්‍රතිකාර ඒකකයකට යොමු කර තිබිය යුතුය. එසේම පරිශ්‍රය සහ අවසන් බැහැරලීම අතර දූහනය වැළැක්වීම සඳහා ජල උගුලක් හෝ අනුමත සුදුසු ක්‍රමවේදයක් භාවිතා කර තිබිය යුතුය.

6.(2) කාණු, අපද්‍රව්‍ය රඳා නොසිටින පරිදි ආපසු ගලා නොඑන ලෙස ප්‍රමාණවත් අයුරින් ඉදිකර තිබිය යුතු අතර දූහනය වළක්වන පරිදි ඉදිකර තිබිය යුතු අතරම අපජලය බැසයන කාණු අවම වශයෙන් දිනකට දෙවරක් විෂබීජනාශක යොදා පිරිසිදු කර ජලයෙන් සෝදා හැරීම කළයුතුය.

6.(3) අපජලය, මළ අපද්‍රව්‍ය කිසියම් පොදු ජල මාර්ගයකට, කාණුවකට, විවෘත භූමියකට ගලායාම වැළැක්වීමට ප්‍රමාණවත් පියවර ගෙන තිබිය යුතුය.

6.(4) අපජලය,මළ අපද්‍රව්‍ය ගලා යාමට සලස්වන ලද පූතික වළ, උරා ගැනීමේ වළ වාතාශ්‍රයට නිරාවරණය නොකළයුතු අතර එම උරා ගන්නා වළෙන් භූගත ජලය දූෂණය නොවිය යුතුය.

6.(5) අපජලය, මළ අපද්‍රව්‍ය ගලා යාමට සලස්වන ලද පූතික වළ අනුමත ප්‍රමිතියට ඉදිකර තිබිය යුතුය.

6.(6) උරාගැනීමේ වළ කිසියම් ජල මූලාශ්‍රයක සිට අවම වශයෙන් මීටර් 15.25 ක දුරකින් ඉදිකර තිබිය යුතුය.

6.(7) පරිශ්‍රයේ ආහාර සකස් කරනු ලබන ස්ථානවල භාවිත කරනු ලබන සියලු උපකරණ හා මෙවලම් පහත දැක්වෙන අවශ්‍යතාවයන්ට අනුකූල විය යුතුය.

i. ආහාර සකස් කරනු ලබන ස්ථානවල භාවිතා කරනු ලබන සියලු උපකරණ සහ මෙවලම්, යම් විෂ ද්‍රව්‍යක්, දුගඳක් හෝ රසයක් ප්‍රේෂණය නොකරන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතුය. එවැනි උපකරණ සහ මෙවලම් අවශෝෂණය නොවන සහ මළ නොබැඳෙන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර ඒවා දිගින් දිගටම පිරිසිදු කිරීම්වලට හා විෂබීජනාශකවලට ඔරොත්තු දෙන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතුය. හිඩැස් සහ සියුම් විවරවලින් තොර සුමට මතුපිටවල් තිබිය යුතුය. පහසුවෙන් පිරිසිදුකළ නොහැකි සහ විෂබීජනාශක යෙදවිය නොහැකි ලී වර්ග සහ වෙනත් ද්‍රව්‍ය භාවිත කිරීමෙන් වැළකී සිටිය යුතු අතර ඒවා පැහැදිලිවම දූහනයවීමේ මූලාශ්‍රයක් නොවන අවස්ථාවලදී පමණක් එසේ භාවිත කළ හැකිය.

ii. ස්වස්ථතායික අනතුරු වළක්වන පරිදි, සියලු උපකරණ හා මෙවලම් පහසුවෙන් පිරිසිදු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදවීමට සලස්වන ආකාරයෙන් නිර්මාණය කර සාදා තිබිය යුතු අතර උචිත අවස්ථාවලදී පරීක්ෂා කළ හැකි විය යුතුය. අවශ්‍ය අවස්ථාවන් හි දී, පිරිසිදු කිරීම සහ නඩත්තු කිරීම සඳහා අදාළ උපකරණ කොටස්වලට ගැලවිය හැකි විය යුතුය.

iii. පරිභෝජනය නොකරන ද්‍රව්‍ය හා අපද්‍රව්‍ය එකතු කිරීම සඳහා භාවිත කරන භාජන කාන්දුවීම වළක්වන පරිදි ලෝහ හෝ වෙනත් කාන්දු නොවන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර ඒවා පහසුවෙන් පිරිසිදුකළ හැකි විය යුතුය. තවද එම භාජන හොඳින් වසා තැබිය යුතුය.

iv. අපද්‍රව්‍ය එකතු කිරීම සඳහා භාවිතා කරනු ලබන උපකරණ සහ මෙවලම් වෙන්කර හඳුනාගත හැකි විය යුතු අතර එම භාජන වෙනත් කිසිදු කාර්යයක් සඳහා භාවිතා නොකළ යුතුය.

v. උචිත සෑම අවස්ථාවකදී ශීත කිරීම සහ අධිශීත කිරීම සඳහා වූ සියලු පහසුකම් තිබිය යුතු අතර ඒ සඳහා ක්‍රමාංකණය කළ උෂ්ණත්වය මැනීමේ උපකරණ ද සපයා තිබිය යුතුය. එසේම නියමිත උෂ්ණත්වය යටතේ පවත්වා ගත් බව සනාථ කිරීම සඳහා අවශ්‍ය උෂ්ණත්ව සටහන් සහිත වාර්තා පවත්වාගත යුතුය.

vi. ආයතනයේ උපකරණ, මෙවලම් සහ වෙනත් සියලු භෞතික පහසුකම් හොඳ තත්ත්වයෙන් නඩත්තු කර පවත්වාගත යුතුය.

vii. පරිශ්‍රය යටතේ ආහාර බෙදාහැරීමක් සිදුවේ නම්, ප්‍රවාහනය කිරීමේදී දූහනය වීම වැළැක්වෙන පරිදි සහ රසයට හානියක් නොවන පරිදි පවත්වාගෙන යාමට අවශ්‍ය පහසුකම් සහිත බෙදා හැරීමේ මාධ්‍යයක් අවස්ථාවෝචිත පරිදි පවත්වාගත යුතුය.

viii. ශීත කළ ආහාර විකිණීම හෝ ගබඩා කිරීමේ කාර්යයේ නිරත වන්නේ නම් විදුලි විසන්ධි වීමකදී භාවිතය සඳහා සුදුසු හා ප්‍රමාණවත් විදුලිජනක යන්ත්‍රයක් භාවිතයට ගතහැකි ආකාරයෙන් නඩත්තු කර තබා ගත යුතුය.

6.(8) පරිශ්‍රයේ භාවිතය සඳහා පානීය ජලය ප්‍රමාණවත් ලෙස සම්පාදනය කර තිබිය යුතු අතර එය නියමිත ප්‍රමිති යටතේ වූ බහාලුම් තුළ ගබඩා කර පවත්වා ගත යුතුය.

6.(9) පරිශ්‍රයේ අලෙවිවන කවර හෝ ආහාර ද්‍රව්‍යයක් උපද්‍රවයන්ගෙන් තොර ප්‍රමිති සහිත ආහාරයක් බවට බලපත්‍රලාභියා විසින් සෑම විටම සහතික වී තිබිය යුතුය.

6.(10) පළිබෝධකයින් බැහැර කිරීම සඳහා සහ පරිශ්‍රය පළිබෝධකයින්ගෙන් තොරව තැබීමට, නිසි පරිදි යොමු කරනු ලබන වායු ධාරා මඟින් හෝ වෙනත් සුදුසු පාලන ක්‍රමයකින් හෝ සියලු ජනෙල් සහ පිවිසුම් දොරටු සුදුසු දැල් හෝ මැසි ආවරණ මඟින් ආවරණය කිරීමට හෝ පියවර ගත යුතුය.

6.(11) කිසියම් පරිශ්‍රයක අලෙවි කරනු ලබන ආහාර පාරිභෝගිකයාට තෝරා ගැනීම සඳහා අවස්ථාව සැලසෙන පරිදි ආහාර ද්‍රව්‍යයන්ට අදාළ සාම්පල් මිල ගණන් සහ නාමය විස්තරවන පරිදි ආරක්ෂිත ව ප්‍රදර්ශනය කළ යුතුය. පාරිභෝගිකයා විසින් මිලදී ගැනීම සඳහා තීරණය කරන ලද ආහාර ද්‍රව්‍ය පමණක් ඇණවුම් කර ලබා ගැනීමට පහසුකම් සලසා තිබිය යුතුය.

6.(12) කිසිදු අවස්ථාවක අලෙවිය සඳහා තබා ඇති විවෘත ආහාර ද්‍රව්‍යයක් කිසිදු තැනැත්තෙකු ගේ ස්පර්ශය සඳහා කටයුතු නොයෙදෙන පරිදි පවත්වාගත යුතුය.

6.(13) සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි, මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂකගේ උපදෙස් අනුව ආහාර තබා ඇති ආකාරය සහ දූහනයවීමට එරෙහිව සලසා ඇති ආරක්ෂිත පියවර ප්‍රමාණවත් නොවන අවස්ථාවක, ආහාර දූහනය වැළැක්වීම සඳහා නියම කරනු ලබන අතිරේක පියවර ගත යුතුය.

6.(14) තේ කෝපි කඩ, කෙටි ආහාර විකිණීමේ ස්ථානයක ආහාර සකස් කිරීම සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන හෝ ආහාර පිළිගන්වන සෑම තැනැත්තෙක්ම ආහාර දූහනයවීම වැළැක්වීම සඳහා සැලකිලිමත් විය යුතු අතර අනවශ්‍ය ලෙස ආහාර ඇල්ලීමෙන් සහ පරිශ්‍රයේ භාවිත කරන වෙනත් උපකරණ ඇල්ලීමෙන් වැළකී සිටිය යුතුය.

6.(15) පරිශ්‍රයේ ආහාර පිළියෙල කිරීමේ, පරිහරණය කිරීමේ හෝ ආහාර පිළිගැන්වීමේ නියැලී සිටින කිසිම තැනැත්තෙකු විසින්,

i. වෙනත් යම් ආකාරයකට ආහාර පිළිගැන්වීම ප්‍රායෝගිකව කළ නොහැකි අවස්ථාවක දී හැර, තම ඇඟිලිවලින් ආහාර බෙදීම නොකළ යුතුය.

ii. යම් විශේෂ අවස්ථාවල ඇඟිලිවලින් ආහාර ඇල්ලීම අත්‍යවශ්‍යවන විටක දී, ආහාරවලට හිතකර නැවත භාවිතා නොකරන අත්වැසුම් භාවිතා කළයුතුය.

iii. පිරිසිදු තුවායක් යොදාගනිමින් හැර, තමාගේ අත තමාගේ ඇඳුම්වල පිස දැමීම හෝ වෙනත් යම් දෙයක පිස දැමීම නොකළ යුතුය.

iv. යම් පිඟානක, දීසියක හෝ භාජනයක යට පැත්ත, යට ඇති පිඟානක, දීසියක හෝ භාජනයක ඇති ආහාර සමඟ ගැටෙන පරිදි යම් ආහාරයක් තැබීම රැගෙන යාම හෝ ගබඩා කිරීම නොකළ යුතුය.

v. යම් ආහාරයක් බෙදා ගන්නා හෝ බෙදීමට යොදා ගන්නා භාජනයක්, පිඟානක් හෝ දීසියක් මනා ලෙස පිරිසිදු කිරීමකින් තොරව එකිනෙක මත ගොඩ ගසා නොතැබිය යුතු අතර හැකි සෑම විටම පෘෂ්ඨයන් නොගැටෙන පරිදි තැබිය යුතුය.

vi. යම් හැන්දකින්, පිහියකින්,ගෑරුප්පුවකින් හෝ භාජනයකින් ආහාර සකස් කරන්නාගෙන් පාරිභෝගිකයා වෙත ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් මාරු වීමට ඉඩ ඇති ආකාරයට එම භාජන නොඇල්ලිය යුතුය.

vii. යම් වස්ත්‍රයක හෝ ඒප්‍රනයක සාක්කුවේ හැන්දක්, පිහියක් හෝ ගෑරුප්පුවක් රැගෙන නොයා යුතුය.

6.(16) බලපත්‍රලාභී ආයතනයක ආහාර සපයන සෑම තැනැත්තෙකු විසින්ම ආහාර පිළිගැන්වීම සඳහා සනීපාරක්ෂිතව සකස් කළ ගෑරුප්පුවක් හෝ වෙනත් සුදුසු උපකරණයක් භාවිත කිරීම ප්‍රායෝගික නොවන්නේ නම් මිස වෙනත් එවැනි උපකරණ භාවිතා නොකළ යුතුය.

6.(17) බලපත්‍රලාභී ආයතනයක කිසිම සේවකයකු විසින්, පිරිසිදු නොවන හෝ වෙනත් යම් ආකාරයකින් පිසදැමීම සඳහා නුසුදුසු වන තුවායකින් හෝ වෙනත් රෙදි කඩකින් යම් උපකරණයක් පිසදැමීම නොකළ යුතුය.

6.(18) මේස පිසදැමීම සඳහා භාවිත කරනු ලබන රෙදි පිරිසිදු තත්ත්වයෙන් තිබිය යුතු අතර ඒවා අවම වශයෙන් දිනකට තුන්වරක්වත් මාරු කළ යුතුය.

6.(19) පරිශ්‍රයක බලපත්‍රලාභියා විසින් පහත දැක්වෙන අවශ්‍යතාවයන්ට අනුකූලව සිය කටයුතු ක්‍රියාත්මක කළ යුතුය.

(අ) පහසුවෙන් නරක් විය හැකි පිසින ලද සියලු ආහාර සෙන්ටිග්‍රේට් අංශක 4 නොඉක්මවන උෂ්ණත්වයක නැතහොත්, පහත සඳහන් අවස්ථාවල දී හැර, සෙන්ටිග්‍රේට් අංශක 60ට අඩු නොවන උෂ්ණත්වයක පවත්වාගෙන යා යුතුය. එසේ නොවන අවස්ථා වනුයේ ,

i. සමස්ත එකතුව පැය දෙකකට වැඩි කාලයක් සඳහා, ආහාර විකිණීම සඳහා නිරාවරණය කර නොමැති හෝ ප්‍රදර්ශනය කර නොමැති අවස්ථාවල දී; හෝ

ii. පිළියෙල කිරීම හා පිළිගැන්වීම කරන කාලපරාසය අතරතුරදී ය.

(ආ) සාමාන්‍යයෙන් විකුණනු ලබන තත්ත්වයෙන්ම අනුභව කරනු ලබන සියලු පිසින ලද මස් හෝ මාළු අඩංගු පේස්ට්‍රි, පැටිස්, සේවරි, පීසා සහ ඒ හා සමාන ආහාර, ආවරණ සහිත බහාලුමක් තුළ පවත්වා ගත යුතුය.

(ඇ) සම්පූර්ණ කාලයම සෙන්ටිග්‍රේට් අංශක 7කට වැඩි නොවන උෂ්ණත්වයකින් ශීතකරණයක ගබඩා කර තබා ඇත්නම් මිස, ආහාර සපයන පරිශ්‍රයක් තුළ කිරි තබා නොගත යුතුය.

6.(20) සේවකයන්ට ඇඳුම් මාරු කිරීම සඳහා ප්‍රමාණවත් හා සුදුසු ස්ථාන සහ ජල මුද්‍රිත වැසිකිළි තිබිය යුතුය. ස්වස්ථතාව සහතික වන පරිදි වැසිකිළි සනීපාරක්ෂක ප්‍රමිතිවලට අනුකූල විය යුතුය. මෙම ස්ථාන හොඳින් ආලෝකමත් කර තිබිය යුතු අතර වාතාශ්‍රය ද හොඳින් තිබිය යුතුය. එම ස්ථාන ආහාර පරිහරණය කරන ප්‍රදේශවලට සෘජුව විවෘත නොවිය යුතුය. උණුසුම් හෝ සිසිල් ජලය භාවිත කර අත් සේදීමට පවිත්‍රකාරක සහිත සුදුසු පහසුකම් තිබිය යුතු අතර අත් වියළීමට සුදුසු ක්‍රමයක් වැසිකිළිවලට යාබදව සපයා තිබිය යුතුය.

6.(21) පිරිසැකසුම් ප්‍රදේශවල අවශ්‍යවන්නේ නම් විෂබීජනාශක සහිතව අත් සේදීම සහ වියළීමට අවශ්‍ය පහසුකම්, පහසු පරිදි ප්‍රමාණවත් ලෙස සපයා තිබිය යුතුය.

6.(22) භාවිතා කරන මෙවලම් සහ උපකරණ පිරිසිදු කිරීම සහ විෂබීජනාශක යෙදීම සඳහා ප්‍රමාණවත් පහසුකම් සලසා තිබිය යුතුය. මෙම පහසුකම් මළ නොබැඳෙන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර ඒවා පහසුවෙන් සේදිය හැකි විය යුතුය. තව ද, අවශ්‍ය වන්නේ නම් එම මෙවලම් සහ උපකරණවලට උණු සහ සිසිල් ජලය ප්‍රමාණවත් ප්‍රමාණයන් සැපයීමේ සුදුසු උපකරණ සවිකර තිබිය යුතුය.

6.(23) බලපත්‍රලාභී ආයතනයේ සෑම ස්ථානයකටම ප්‍රමාණවත් සහ උචිත පරිදි ආලෝකය සපයා තිබිය යුතුය. කවර අවස්ථාවක වුවද ආහාර ද්‍රව්‍යවලට ඉහළින් එල්ලා ඇති විදුලි බුබුළු සහ සවිකිරීම් ආරක්ෂක තත්ත්වයේ ඒවා විය යුතු අතර ඒවා කැඩී බිඳී ගියහොත් ආහාරවලට එක්වීම වැළැක්වීම සඳහා එම විදුලි බුබුළු ආවරණය කර තිබිය යුතුය.

6.(24) බලපත්‍රලාභී ආයතනයේ කවර හෝ ස්ථානයක යම් කාර්යයක් හේතුවෙන් උත්පාදනය වන වායූන් හෝ දුම් පරිසරයට මුදා හැරීමට පෙර පීඩාවක් ඇති නොවන ආකාරයෙන් පූර්වාරක්ෂක ක්‍රම අනුගමනය කළ යුතුය.

6.(25) ආයතනයෙන් පිටතට රැගෙන යාමට පෙර අපද්‍රව්‍ය හා අනුභව කළ නොහැකි ද්‍රව්‍ය ගබඩා කර තැබීම සඳහා පහසුකම් තිබිය යුතුය. මෙම පහසුකම් පළිබෝධකයන් ප්‍රවේශවීම වළක්වන පරිදි සහ ආහාර, පානීය ජලය හෝ උපකරණ සමඟ මිශ්‍රවීම වළක්වන පරිදි නිර්මාණය කර තිබිය යුතුය.

6.(26) පළිබෝධනාශක ආහාර පිරිසැකසුම් කිරීමේ සහ ආහාර සකස් කරනු ලබන ස්ථානවලින් බැහැරව අගුලු දමන ලද කාමරවල හෝ කැබිනෙට්ටුවක ගබඩා කර තිබිය යුතුය.

6.(27) පිරිසිදු කිරීමේ හා විෂබීජනාශක යෙදීමේ ක්‍රියාවලිය ඉතා හොඳින් සිදු කළයුතු අතර පහත දැක්වෙන කරුණුවලට යටත්ව එය සිදු කළයුතුය.

i. ආයතනයේ සියලු අංශයන් උචිත පරිදි පිරිසිදු කළ හැකි පරිදි සහ යම් වැදගත් ප්‍රදේශ, උපකරණ හා ද්‍රව්‍ය විශේෂ අවධානය සඳහා යොමුවන පරිදි එම ආයතනය සඳහා ස්ථිර පිරිසිදු කිරීමේ සහ විෂබීජනාශක යෙදීමේ කාර්යය සටහනක් සකස් කර තිබිය යුතුය.

ii. පිරිසිදු කිරීමේ හා විෂබීජනාශක යෙදීමේ ක්‍රියාවලිය නියමිත ආකාරයට නිසි පරිදි සිදු කරන බවට සහතිකවීම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය වන්නේය.

iii. පරිශ්‍රය තුළ ආහාර පිළියෙල කරන, පිළිගන්වන හා පරිභෝජනය කරන විට, කිසිදු තැනැත්තෙකු විසින් දූවිලි ඇති නොවන බිම පිරිසිදු කිරීමේ ක්‍රමයකට හැර වෙනත් යම් ක්‍රමයකින් එම කාමරයේ බිම පිරිසිදු කිරීම නොකළ යුතුය.

iv. ආහාර පිළිගැන්වීමේ දී හෝ පාරිභෝජනය කිරීමේ දී භාවිතා කරනු ලබන සියලු උපකරණ ඒවායේ රැඳී ඇති ආහාර කොටස් සූරා ඉවත් කිරීමටත් එම උපකරණ ප්‍රමාණවත් සබන් හෝ වෙනත් සේදුම්කාරකයක් යොදා උණුසුම් ජලයෙන් සේදීමෙන් අනතුරුව පානීය ජලයෙන් සේදීමෙන් ප්‍රමාණවත් පරිදි පිරිසිදු කර එම උපකරණ ස්වස්ථතායික තත්ත්වයට පත් කිරීම සඳහා එම ආයතනයේ බලපත්‍රලාභියා විසින් කටයුතු කළ යුතුය.

v. ජලයෙන්ද සේදුම්කාරකවලින්ද විෂබීජනාශකවලින් ද ඒවායේ දියරවලින් ද උපකරණ හෝ මෙවලම් පිරිසිදු කිරීමේ දී සහ විෂබීජනාශක යෙදීමේ දී ඒවා ආහාරවලට මිශ්‍රවීම වැළැක්වීම සඳහා ප්‍රමාණවත් පූර්ව පියවර ගනු ලැබිය යුතුය. මෙම පවිත්‍රකාරකවල අවශේෂ කිසිවක් ආහාර සමඟ ස්පර්ශ වන මතුපිටක ඇත්නම් පානීය ජලය යොදා කිහිප වතාවක් සෝදා හැරිය යුතුය.

vi. ආහාර පරිහරණය කරන යම් ස්ථානයක ඇති බිත්ති, ගෙබිම සහ කාණු පද්ධති සම්පූර්ණයෙන් විෂබීජ නාශනය කර පිරිසිදු කළ යුතුය.

6.(28) ආහාර එතීම සහ ඇසිරීම සඳහා භාවිතා කරන ද්‍රව්‍ය ආහාර දූහන මූලාශ්‍ර නොවිය යුතු අතර එතීමට ගන්නා ද්‍රව්‍ය දූහනය නොවන පරිදි ගබඩා කර තිබිය යුතුය.

6.(29) කිසිම තැනැත්තෙකු විසින් බලපත්‍රලාභී ආයතනයක සතුන්, කුරුල්ලන් හෝ වෙනත් සුරතල් සතුන් ඇති කිරීම හෝ ඇති කිරීමට කටයුතු සැලැස්වීම නොකළ යුතුය.

6.(30) ආහාර පරිහරණය කරන සහ ආහාර පිරිසැකසුම් කරන ස්ථාන පළිබෝධකයින්ගෙන් තොර විය යුතුය. පළිබෝධකයින් පාලනය කිරීම සඳහා කාර්යක්ෂම සහ අඛණ්ඩ වැඩපිළිවෙළක් තිබිය යුතුය.

6.(31) බලපත්‍රලාභී ආයතනයක සිටින ආහාර පරිහරණය කරන්නන්ට ඔවුන්ගේ වැඩකටයුතුවලට ගැලපෙන පරිදි ආහාරවලට අදාළ ස්වස්ථතා කටයුතු පිළිබඳව උපදෙස් සහ පුහුණුවක් ලබාදෙන බවට බලපත්‍රලාභියා විසින් වගබලා ගත යුතුය.

6.(32) සිදුවිය හැකි අවධානම් පිළිබඳව නිශ්චය කිරීම සඳහාත්, යම් අඩුපාඩු සඳහා ප්‍රතිකර්ම යෙදීමට අවශ්‍ය ක්‍රියාමාර්ග ගැනීම සඳහාත්, බලපත්‍රලාභීන්ට ආහාර පිළිබඳ ස්වස්ථතා ප්‍රතිපත්ති හා පරිචයන් පිළිබඳව අවශ්‍ය දැනුම තිබිය යුතුය.

6.(33) ආයතනයේ අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණය පහත පරිදි විය යුතුය.

i. බලපත්‍රලාභී ආයතනවල කාර්යක්ෂම ලෙස සහ සුදුසු පරිදි අපද්‍රව්‍ය බැහැර කිරීමේ ක්‍රමවේදයක් තිබිය යුතු අතර එය සැම විටම යහපත් ක්‍රියාකාරී තත්ත්වයෙන් සහ අලුත්වැඩියා කර පවත්වාගෙන යා යුතුය.

ii. බලපත්‍රලත් පරිශ්‍රයෙන් බැහැර කරනු ලබන අපද්‍රව්‍ය ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් ක්‍රියාත්මක කරන අපද්‍රව්‍ය කළමණාකරන වැඩසටහනට අනුකූලව බැහැරලීම කළ යුතුය.

iii. බලපත්‍රලාභී ආයතනවල දෛනික අපද්‍රව්‍ය ජනනය හැකිතාක් අවම කිරීමට කටයුතු යෙදීම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය වන්නේය.

6.(34) වෙළඳ ස්ථානයේ බලපත්‍රලාභියාට අපද්‍රව්‍ය බැහැරලීමේ පහසුකම් ඇති විට ප්‍රාදේශීය සභාවේ අනුමැතිය ඇතිව සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි, මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක විසින් නියම කරනු ලබන කොන්දේසිවලට යටත්ව අපද්‍රව්‍ය බැහැරලීම නීත්‍යානුකූල වන්නේය.

6.(35) පරිශ්‍රයට අදාළ ආහාර පරිහරණය කිරීම සම්බන්ධයන් කටයුතු කරන සැම තැනැත්තෙක් ම එසේ සේවයේ යෙදවීමට පෙර ප්‍රදේශයේ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි විසින් ඒ සඳහා සුදුසු සෞඛ්‍ය තත්ත්වයෙන් සිටින බවට සහතික කළ යුතු අතර එම සහතිකය මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ දෙවන උපලේඛනයේ දක්වා ඇති ආකෘතිපත්‍රයට අනුකූල විය යුතුය. ආහාර පරිහරණය කිරීම සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන තැනැත්තෙකුගේ වෛද්‍ය පරීක්ෂණය අදාළ ප්‍රදේශයේ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි විසින් නිශ්චය කරනු ලබන කාලයක් අනුව සහ සායනික වශයෙන් හෝ වසංගතවේදී වශයෙන් සඳහන් කළ හැකි කාලයක් අනුව කලින් කල පවත්වනු ලැබිය යුතුය.

6.(36) ආහාර පරිහරණය කිරීම සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන සැම තැනැත්තෙක් ම තම කාර්යය ඉටුකරන අවස්ථාවේදී උපරිම පෞද්ගලික පිරිසිදුභාවයෙන් සිටිය යුතු අතර, සැම විටම හිස් ආවරණ, අත් වැසුම්, මුඛ ආවරණ සහ පාවහන් පැළඳ සිටිය යුතු අතර සුදුසු ආරක්ෂක ඇඳුමෙන් සැරසී සිටිය යුතුය.

6.(37) ආහාර පරිහරණය කරන යම් ස්ථානයකට ඇතුළු වන යම් තැනැත්තෙකු සුදුසු පිරිසිදු කිරීමේ ද්‍රාවනයකින් සහ පානීය ජලයෙන් තම අත් සෝදා ගත යුතුය. ආහාර පරිහරණය කරන තැනැත්තන් වැසිකිළි භාවිතයෙන් පසු හෝ යම් අමුද්‍රව්‍යයක් හෝ අපවිත්‍ර ද්‍රව්‍යයක් ස්පර්ශ කිරීමෙන් පසු වැඩ ආරම්භ කිරීම හෝ නැවත වැඩ ආරම්භ කිරීමට පෙර පිරිසිදු කිරීමේ ද්‍රාවනයකින් සහ පානීය ජලයෙන් තම අත් සෝදා ගත යුතුය.

6.(38) පරිශ්‍රය තුළ ආහාර පිළියෙල කිරීමේ සහ පිළිගැන්වීමේ හෝ අන්‍යාකාරයකට ඒ සම්බන්ධ කටයුතුවල නියැලී සිටින තැනැත්තන් විසින් ආහාර සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරනවිට, පිරිසිදු සහ සේදිය හැකි ද්‍රව්‍යවලින් සාදන ලද සහ සාක්කු නොමැති ඒප්‍රන් පැළඳිය යුතුය.

6.(39) ආහාර නිෂ්පාදන පරිහරණය කිරීමේ දී භාවිතා කරනු ලබන අත්වැසුම්, යහපත් හා පිරිසිදු සනීපාරක්ෂිත තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙන යා යුතුය.

6.(40) පරිශ්‍රය තුළ ප්‍රමාණවත් ප්‍රථමාධාර පහසුකම් සපයා තිබිය යුතුය.

6.(41) කිසියම් බෝවන රෝගයකින් පෙළෙන හෝ එවැනි රෝගයක් වැළඳී ඇති බවට සැක කරනු ලබන හෝ එවැනි රෝග වාහකයෙකු හෝ ආසාදනය වී ඇති තුවාල, සමේ ආසාදන, වණ සහ පාචනය වැනි රෝගවලින් පෙළෙන තැනැත්තෙකුට සෘජුව හෝ වක්‍රව දූෂනයවීමට අවකාශ ඇති ආහාර පරිහරණය කරනු ලබන ස්ථානයන්හි කිසිම තනතුරක් දරමින් සේවය කිරීමට ඉඩ නොදිය යුතුය. එවැනි රෝගයක් වැළඳී ඇති යම් තැනැත්තෙකු තමා රෝගී වී ඇති බව වහාම බලපත්‍රලාභියාට දැනුම් දිය යුතුය.

7. ආහාර පරිහරණය කිරීම සම්බන්ධව කටයුතු කරන සෑම තැනැත්තෙක්ම ආහාර දූෂනය වන ආකාරයෙන්, දුම් බීම, කෙළ ගැසීම, බුලත්සැපීම, චුයින්ගම් සැපීම, සහ කැස්ස, කිවිසුම් යැවීම, නාසය ස්පර්ශ කිරීම හෝ ආහාර අපවිත්‍ර වීමට ඉඩ ඇති ඒ හා සමාන ක්‍රියාවක නොයෙදිය යුතුය.

8. පරිශ්‍රය තුළ ආහාර පරිහරණය කිරීම සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන සෑම තැනැත්තෙක් ම,

i. ආහාර පරිහරණය කිරීමේ ස්ථානවල පෞද්ගලික බඩු බාහිරාදිය සහ ඇඳුම් නොතැබිය යුතුය.

ii. ආහාර දූෂනයවීමේ අවදානම ඇති යම් ස්ථානයක ආහාර නොතැබිය යුතුය.

iii. පරිශ්‍රය තුළ තබා ඇති සෑම ආහාරයක්ම මනුෂ්‍ය පරිභෝජනයට යෝග්‍ය බවට වගබලා ගත යුතුය.

iv. ආහාර ගබඩා කිරීමේදී, ප්‍රවාහනය කිරීමේදී, පිළිගැන්වීමේදී සහ පිළිගැන්වීම සඳහා නිරාවරණය කර ඇති විටදී ආහාර දූෂනය වීමෙන් ආරක්ෂා කිරීමට ප්‍රමාණවත් පියවර ගත යුතුය.

v. ආභරණ, ඔරලෝසු, අල්පෙනෙති, කටු හෝ වෙනත් එවැනි අයිතමයන්ගෙන් හෝ පෞද්ගලික බඩු බාහිරාදියෙන් ආහාරවල ආරක්ෂාවට සහ එහි යෝග්‍යභාවයට හානියක් සිදුවන්නේ නම් එවැනි දේ පැළඳීම හෝ ආහාර පරිහරණ ස්ථානවලට රැගෙන යාම නොකළ යුතුය.

9. ආහාර පරිහරණය කිරීම සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන අයට ආහාර ස්වස්ථතායි ලෙස කටයුතු කිරීමේ නිපුණත්වයක් තිබිය යුතුය.

10. සේවකයන්ට සහ පාරිභෝගිකන්ට අදාළ වැදගත් සෞඛ්‍ය පණිවිඩ පරිශ්‍රය තුළ ප්‍රදර්ශනය කළ යුතුය.

11. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ නිකුත් කරන ලද සෑම බලපත්‍රයක් ම කලින් අවලංගු කරනු නොලැබුව හොත් මිස ඒ බලපත්‍රය නිකුත් කරන ලද්දේ කිනම් වර්ෂයකට අදාළව ද, ඒ වර්ෂයේ දෙසැම්බර් 31 දිනෙන් අවසන් විය යුතුය.

12. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රයකට යටත් සෑම පරිශ්‍රයකම මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සිංහල, දෙමළ සහ ඉංග්‍රීසි පිටපත බැගින් මහජනයාට ප්‍රකටව පෙනෙන ස්ථානයක ප්‍රදර්ශනය කර තැබිය යුතුය.

13. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවට අදාළ බලපත්‍රයක් නිකුත් කරනු ලැබ ඇති කිසියම් පරිශ්‍රයක් යටතේ මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ කිසියම් වගන්තියක සඳහන් නියමයන් උල්ලංඝනය වෙමින් හෝ ඊට පටහැනි වන පරිදි කටයුතු කෙරෙන අවස්ථාවක, නිශ්චිතව සඳහන් කරනු ලබන දිනයකට පෙර එකී ස්ථානය අදාළ නියමයන්ට අනුකූල තත්ත්වයට ගෙන ඒමට අවශ්‍ය සියලු දේ ඉටු කරන ලෙසට බලපත්‍රලාභියාට නියම කරන දැන්වීමක් සභාපතිවරයා විසින් එකී බලපත්‍රධාරියා වෙත බාරදෙනු ලැබීමට සැලැස්විය යුතුය. එකී දැන්වීමෙන් ලබාදෙන උපරිම කාලය දින 30 කට නොවැඩි විය යුතුය.

14. මෙහි 13 වන වගන්තියේ සඳහන් ආකාරයේ දැන්වීමක් ලැබුණු කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු විසින් එකී දැන්වීමේ නිශ්චිතව සඳහන් දිනයට පෙර එම දැන්වීමේ නියම කර ඇති ආකාරයට ක්‍රියා කළ යුතුය. බලපත්‍රලාභියා විසින් කරනු ලබන සාධාරණ ලිඛිත ඉල්ලීමක් මත දැන්වීමේ නිශ්චිතව සඳහන් කාලය දීර්ඝ කිරීමට සභාපතිවරයාට බලය තිබිය යුතුය. එසේ වුවද දීර්ඝ කරනු ලබන කාලය දින 14 කට නොවැඩි විය යුතුය.

15. මෙහි 13 වන වගන්තියේ සඳහන් ආකාරයේ දැන්වීමක් ලැබූ කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු එකී දැන්වීමේ නිශ්චිතව නියම කර ඇති දිනය හෝ දීර්ඝ කරන ලද දිනයට පෙර දැන්වීමේ නියම කර ඇති ආකාරයෙන් ක්‍රියා කිරීම පැහැර හැර ඇති අවස්ථාවක, අදාළ ස්ථානය වෙත නිකුත් කරනු ලැබූ බලපත්‍රය සභාපතිවරයා විසින් අවලංගු කරනු ලැබීම නීත්‍යානුකූල විය යුතුය.

16. සභාපතිවරයා හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක හෝ සභාපතිවරයා විසින් බලය පවරන ලද වෙනත් නිලධාරියකු විසින් හෝ පරීක්ෂා කිරීමේ කාර්යය සඳහා කිසියම් පරිශ්‍රයක ඇති ආහාරයක්, වෙනත් යම් ද්‍රව්‍යයක් හෝ දියරයක්, අවස්ථාචෝචිත පරිදි වටිනාකම ගෙවා ලබා ගැනීම නීත්‍යානුකූල විය යුතුවාත් හැර කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු විසින් එකී මිලදී ගැනීම හෝ ලබා ගැනීම ප්‍රතික්ෂේප කිරීම හෝ ඊට බාධා කිරීම නොකළ යුතුය.

17. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ නියමයන් පරීක්ෂා කිරීමට සභාපතිවරයාට හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරිට හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂකට හෝ සභාපතිවරයා විසින් බලය පවරන ලද වෙනත් නිලධාරියකු හට ඕනෑම සාධාරණ වේලාවක බලය ඇති අතර ඒ සඳහා බලපත්‍රලාභියා විසින් සෑම සාධාරණ සහායක්ම ලබාදිය යුතුය.

18. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ ලබා ගත යුතු බලපත්‍රයකින් තොරව පරිශ්‍රයක් පවත්වාගෙන යාම හෝ අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සඳහන් කවර හෝ නියමයක් උල්ලංඝනය කිරීම වරදක් වන අතර එම වරද සම්බන්ධයෙන් නිසි අධිකරණ බලය සහිත අධිකරණයක් විසින් වරදකට වරදකරු කිරීමෙන් අනතුරුව එකී වරද සම්බන්ධයෙන් 1987 අංක 15 දරන ප්‍රාදේශීය සභා

පනතේ 122 (2) උපවගන්තියේ සඳහන් දඩයකට යටත්විය යුතුය. එකී වරද සම්බන්ධයෙන් නිසි බලය සහිත අධිකරණයකින් වරදකට වරදකරුවීමෙන් අනතුරුව දඩයකට යටත් කරන ලද තැනැත්තෙකු විසින් එකී කඩකිරීම හෝ උල්ලංඝනය කිරීම තවදුරටත් නොකඩවා කරගෙන යනු ලබන විටක එම උල්ලංඝනය පිළිබඳ අවධානය යොමු කරමින් සභාපතිවරයා විසින් හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක විසින් ලිඛිත දැන්වීමක් භාර දෙනු ලැබීමෙන් පසුව උල්ලංඝනය තවදුරටත් නොකඩවා කරගෙන යන සෑම එක් දිනයක් සඳහාම ඉහත කී වගන්තියේ අතිරේක දඩයකට ද යටත් විය යුතුය.

19. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ, පද සම්බන්ධයෙන් අන්‍යාර්ථයක් අවශ්‍ය වන්නේ නම් මිස,

"සභාපතිවරයා" යන්නෙන් අයගම ප්‍රාදේශීය සභාවේ තත්කාලයෙහි සභාපතිධුරය දරන තැනැත්තා හෝ එම ධුරයේ කාර්යය කර්තව්‍ය ඉටු කරන තැනැත්තා ද,

"ප්‍රාදේශීය සභාව" යන්නෙන් අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව ද,

"සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී" යන්නෙන් තත්කාලයෙහි ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශයතුළ පිහිටි කිසියම් සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි කොට්ඨාසයක එම ධුරය දරන තැනැත්තා ද,

"මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක" යන්නෙන් තත්කාලයෙහි ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ පිහිටි කිසියම් මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක කොට්ඨාසයක එම ධුරය දරන තැනැත්තා ද,

"බලයලත් නිලධාරියා" යන්නෙන් තත්කාලයෙහි සභාපතිවරයා විසින් ලිඛිතව බලය පවරන ලද යම් නිලධරයෙක් ද,

"බලපත්‍රලාභියා" යන්නෙන් මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රයක් ලබාගත් ආයතනයක් හෝ තැනැත්තෙක් හෝ පුද්ගලයෙකු ද,

"පළිබෝධනාශක" යන්නෙන් ශ්‍රී ලංකාවේ පළිබෝධනාශක රෙජිස්ට්‍රාර් විසින් අනුමත කරන ලද පළිබෝධනාශක ද,

"පිරිසිදු කිරීම"යන්නෙන් පස්, තැන්පත් වූ ආහාර කොටස්, කුණු, ග්‍රීස් හෝ වෙනත් අහිතකර බාහිර ද්‍රව්‍යයක් ඉවත් කිරීම ද,

"දූෂක ද්‍රව්‍ය" යන්නෙන් ආහාරවල සුරක්ෂිත බවට හෝ සුදුසු භාවයට හානිකර විය හැකි පරිදි ආහාරවලට එකතු කරනු ලබන යම් ජීව විද්‍යාත්මක, රසායන විද්‍යාත්මක කාරකයන්, පිටස්තර ද්‍රව්‍යයක් හෝ වෙනත් ද්‍රව්‍යයක් ද,

"දූෂනයවීම" යන්නෙන් ආහාර හෝ ආහාර පසුබිමකට දූෂක ද්‍රව්‍යයක් ඇතුල් වීම හෝ හට ගැනීම ද,

"විෂබීජනාශක" යන්නෙන් ආහාරවල ආරක්ෂාව හෝ යෝග්‍ය බව අඩු නොකරන මට්ටමකට පරිසරයේ ඇති ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් ප්‍රමාණය රසායනික කාරකයන් මගින් හෝ භෞතික ක්‍රමයකින් අඩු කිරීම ද,

"ආහාර ස්වස්ථතාවය" යන්නෙන් ආහාර දාමයේ සියලු අවස්ථාවල දී ආහාරවල සුරක්ෂිත බව සහ සුදුසු බව සහතික කිරීම සඳහා අවශ්‍ය සියලු තත්ත්වයන්, පියවර සහ පරිචය ද,

"උපද්‍රව" යන්නෙන් යම් අහිතකර සෞඛ්‍ය බලපෑමක් සිදු කිරීමේ ඉඩකඩ ඇති යම් ජීව විද්‍යාත්මක, රසායන විද්‍යාත්මක හෝ භෞතික විද්‍යාත්මක කාරකයන් හෝ තත්ත්වයන් ද,

"ආහාර පරිහරණය කරන්නා" යන්නෙන් ආහාර, උපකරණ සහ මෙවලම් හෝ ආහාර ස්පර්ශවන මතුපිට පිළිබඳව ඍජුව ක්‍රියා කරන යම් තැනැත්තෙක් ද ,

"ආහාරවල ආරක්ෂාව" යන්නෙන් ආහාර සකස් කරන, පිරිසැකසුම් කරන, විකිණීම කරන , ගබඩා කරන, බෙදාහරින, ප්‍රවාහනය කරන අවස්ථාවල දී හෝ අනුභව කරන විට පාරිභෝගිකයාට යම් උපද්‍රවයක් සිදු නොවීමේ වගකීම ද,

"පානීය ජලය"යන්නෙන් රෝග ඇති කිරීමට හෝ ශරීරයට අහිතකර කායික බලපෑම් ඇති කිරීමට ප්‍රමාණවත් පරිදි අපවිත්‍රකාරක තොර සහ අන්තර්ගත බැක්ටීරියා සහ රසායනික තත්ත්වයන් ජාතික ප්‍රමිතීන්ට අනුකූල වන ජලය ද,

"ආහාර"යන්නෙන් මනුෂ්‍යාන්ගේ ආහාර හෝ පාන වශයෙන් ප්‍රයෝජනයට ගැනීම සඳහා ආනයනය කළ, නිෂ්පාදනය කළ, විකිණීමට තබා ඇති, විකිණූ හෝ නිරූපිත යම් භාණ්ඩයක් හෝ ආහාර සංයුතියේ දී හෝ ආහාර පිළියෙල කිරීමේ දී සාමාන්‍යයෙන් යොදා ගනු ලබන යම් භාණ්ඩයක් ද,

"තේ කෝපි කඩ හා කෙටි ආහාර විකිණීමේ ස්ථාන" යන්නෙන්,මහජන පරිභෝජනය සඳහා පහසුවෙන් පරිභෝජනය කිරීමට හැකිවන පරිදි පිළියෙල කර ඇති හෝ පිළියෙල කර දිය හැකි තේ හෝ කෝපි හෝ ඒ ආශ්‍රිත ද්‍රව්‍යයක් ද, මහජනයාගේ පහසු පරිභෝජනය සඳහා පිළියෙල කර ඇති හෝ පිළියෙල කර දිය හැකි ආහාර ද්‍රව්‍යයක් ද මහජනයාගේ පහසු පරිභෝජනය සඳහා පිළියෙල කර ඇති හෝ පිළියෙල කර දිය හැකි පාන වර්ගයක් විකිණීම සඳහා තබා ඇති ස්ථානයක්ද,

"සාධාරණ වේලාව"යන්නෙන් බලපත්‍රලත් කර්තව්‍ය හෝ ඊට අදාළ කාර්යන්හි නිරතවන වේලාවක් ද, අදහස් වේ.

20. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සිංහල, දෙමළ, ඉංග්‍රීසි භාෂා පාඨ අතර යම් අනනුකූලතාවයක් වුවහොත් සිංහල භාෂා පාඨය බලපැවැත්වේ.

පළමුවන උපලේඛනය

.... වර්ෂය සඳහා වෙළඳ බලපත්‍රය ලබාගැනීම සඳහා වූ ඉල්ලුම්පත්‍රය

1. ඉල්ලුම්කරුගේ නම :-
2. පෞද්ගලික ලිපිනය :-
3. ජාතික හැඳුනුම්පත් අංකය :-
4. දුරකතන අංකය ජංගම :- ස්ථාවර:-
5. වෙළඳ ව්‍යාපාරයේ ස්වභාවය :-
6. ආරම්භක වර්ෂය :-
7. ව්‍යාපාරික ස්ථානයේ ලිපිනය :-
8. ග්‍රාම නිලධාරි කොට්ඨාසය :-
9. වරිපනම් අංකය :-
10. ව්‍යාපාරය ආරම්භක ව්‍යාපාරයක් නම් පූර්ව අනුමැතිය ලබාගෙන ඇත්ද යන්න :- (ලබාගෙන තිබේනම් ඡායා පිටපතක් ඇමිණිය යුතුය.)
11. ව්‍යාපාර නාම ලියාපදිංචිය ලබාගෙන ඇත්නම් එහි යොමු අංකය හා දිනය :-
12. ව්‍යාපාර ස්ථානයේ කළමනාකරුගේ හෝ නියෝජිතයාගේ,
    I. නම හා පෞද්ගලික ලිපිනය :-
    II. ජාතික හැඳුනුම්පත් අංකය :-
    III. දුරකතන අංකය ජංගම :-
    ස්ථාවර :-

ඉහත තොරතුරු සත්‍ය හා නිවැරදි බව සහතික කරමි.

ඉහත තොරතුරු සඳහන් කර්මාන්තය, වෙළෙඳාම පවත්වාගෙන යන ස්ථානය සඳහා .... වර්ෂය වෙනුවෙන් වෙළඳ බලපත්‍රයක් මා වෙත නිකුත් කරන ලෙස ඉල්ලමි. මේ පිළිබඳව පවත්නා නීති රීතිවලට මම එකඟ වෙමි.

........................,

දිනය :- ඉල්ලුම්කරුගේ අත්සන.

<u>කාර්යාලීය ප්‍රයෝජනය සඳහා</u>

ආදායම් පරීක්ෂක,

පසුපිටේ සඳහන් ඉල්ලුම්පත්‍රයට අදාළව වෙළෙඳ බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම සඳහාවන ඔබගේ නිරීක්ෂණ හා නිර්දේශ කඩිනමින් මා වෙත ලබාදෙන ලෙස කාරුණිකව ඉල්ලමි.

....

දිනය-: ලේකම්.

ලේකම්,

බලපත්‍රය ලබාදීම නිර්දේශ කරමි. / නොකරමි.

.

....

දිනය-: ආදායම් පරීක්ෂක.

සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී,

පසුපිටේ සඳහන් ඉල්ලුම්පත්‍රයට අදාළව වෙළෙඳ බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම සඳහා වන ඔබගේ නිරීක්ෂණ හා නිර්දේශ කඩිනමින් ලබාදෙන මෙන් කාරුණිකව ඉල්ලමි.

.................,

දිනය :- ලේකම්.

සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී,

අතුරු ව්‍යවස්ථා හා අනෙකුත් නීති රීතිවලට අනුකූලව සුදුසුකම් සපුරා ඇත. බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම නිර්දේශ කිරීම සඳහා වාර්තා කරමි.

.......................,

දිනය:- මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක.

ලේකම්,

ඉහත ඉල්ලුම්පත්‍රයට අනුව අදාළ ස්ථානය සඳහා බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම නිර්දේශ කරමි./නොකරමි. (නිර්දේශ නොකරන්නේ නම් ඊට අදාළ හේතුව සඳහන් කරන්න.)

..................................,

දිනය:- සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී.

දෙවන උපලේඛනය

ඡායාරූපය

තේ කෝපි කඩ හා කෙටි ආහාර විකිණීමේ ස්ථානවල සේවය කරන්නන්ට නිකුත් කරනු ලබන වෛද්‍ය සහතිකය

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

..........................,

දිනය:- සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී.

(නිල මුද්‍රාව)

12 - 652/7

අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව

නොමිලේ ආහාර බෙදා හැරීම් සම්බන්ධයෙන් මහජන පීඩා වැළැක්වීම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව

1987 අංක 15 දරන ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 126 වන වගන්තිය සමග කියවිය යුතු එකී පනතේ 122 වන වගන්තියෙන් ප්‍රාදේශීය සභාව වෙත පැවරී ඇති බලතල ප්‍රකාර අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් සාදනු ලැබූ හා 2019.06.18 වන දින පැවති මහ සභාවේ සභා සම්මතව ඇති මෙහි පහත දැක්වෙන, අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ නොමිලේ ආහාර බෙදා හැරීම් සම්බන්ධයෙන් මහජන පීඩා වැළැක්වීම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව, 1989 අංක 12 දරන පළාත් සභා (ආනුෂංගික විධිවිධාන) පනතේ 2 වන වගන්තිය සමහ කියවිය යුතු ඉහත කී ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 123(1) වගන්තිය ප්‍රකාර සබරගමුව පළාත් සභාවේ ආණ්ඩුකාර ධම්ම දිසානායක වන මවිසින් අනුමත කරන ලද බවත්, මෙම නිවේදනය *ගැසට් පත්‍රයේ* පළ කරනු ලබන දින සිට එකී අතුරු ව්‍යවස්ථාව අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය ඇතුළත බලාත්මක වන බවත් මෙයින් නිවේදනය කරනු ලැබේ.

ධම්ම දිසානායක,
ආණ්ඩුකාර,
සබරගමුව පළාත.

2019 ඔක්තෝබර් මස 30 වැනි දින,
සබරගමුව පළාත් සභාවේ දීය.

අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ නොමිලේ ආහාර බෙදා හැරීම් සම්බන්ධයෙන් මහජන පීඩා වැළැක්වීම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව

1. අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ නොමිලේ බෙදාහැරීම හෝ පිළිගැන්වීම සඳහා සිදුවන ආහාර නිෂ්පාදනයක දී එමඟින් සිදුවිය හැකි පීඩා මැඩපැවැත්වීම සහ ඊට ආනුෂංගික මහජන සෞඛ්‍යය ආරක්ෂා කිරීම සඳහා මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව පනවනු ලැබේ.

2. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ නොමිලේ ආහාර බෙදාහැරීම සම්බන්ධයෙන් මහජන පීඩා වැළැක්වීම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව යනුවෙන් හැඳින්වේ.

3. ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ කවර හෝ තැනැත්තෙක්, සංවිධානයක් හෝ ආයතනයක් විසින් නොමිලේ පිළිගැන්වීම සඳහා හෝ බෙදාහැරීම සඳහා හෝ විශේෂිත අවස්ථානුගත වෙනත් කවර හෝ කරුණක් අරමුණු කර ගනිමින් ආහාර නිෂ්පාදනය කිරීමක් හෝ පිළිගැන්වීම හෝ බෙදාහැරීම සඳහා පවත්වාගෙන යාමක් සිදු කිරීමට අපේක්ෂා කරයි නම් ඒ සඳහා මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ පළමුවන උපලේඛනයේ සඳහන් ආකෘතිය යටතේ වූ ඉල්ලුම්පත්‍රයක් (මෙහි මින් මතු ප්‍රාදේශීය සභාව යනුවෙන් හඳුන්වනු ලබන) අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව වෙත ඉදිරිපත් කර බලපත්‍රයක් ලබා ගත යුතුය.

4. සභාපතිවරයා විසින් ඊට අදාළ අවසරපත්‍රය ලබා දීමේදී මෙහි පහත සඳහන් කොන්දේසි සම්පූර්ණ කර ඇත්තේනම් මිස අදාළ බලපත්‍රය ලබා දීම නොකළ යුතුය.

4(1) අදාළ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක වාර්තාව හා සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී ගේ නිර්දේශය මත ප්‍රාදේශීය සභාවේ සභාපතිවරයාගෙන් ලබාගත් බලපත්‍රයක් ඇත්තේ නම් මිස කිසිම තැනැත්තෙකු විසින් ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ යම් ප්‍රවර්ධන කාර්යයක් උදෙසා ආහාර නොමිලේ බෙදාහැරීම, හෝ නොමිලේ ආහාර බෙදාහරින හෝ පිළිගැන්වීම සිදු කරන ස්ථානයක් පවත්වාගෙන නොයා යුතුය.

5. යම් ප්‍රවර්ධන කාර්යයක් උදෙසා ආහාර නොමිලේ බෙදාහැරීම, හෝ නොමිලේ ආහාර බෙදාහරින හෝ පිළිගැන්වීම සිදු කරන ස්ථාන සඳහා නිකුත් කරන බලපත්‍රය ගාස්තුවෙන් නිදහස් විය යුතුය.

6. අදාළ යම් ප්‍රවර්ධන කාර්යයක් උදෙසා ආහාර නොමිලේ බෙදාහැරීම හෝ නොමිලේ ආහාර බෙදාහරින හෝ පිළිගැන්වීම සිදු කරන ස්ථාන නොමිලේ ආහාර බෙදා හැරීමේ කටයුතු සිදු කිරීම සඳහා අවම වශයෙන් දින 07 කට පෙර උපලේඛන අංක 01 හි දැක්වෙන අයදුම්පත්‍රයක් ඉදිරිපත් කිරීමෙන් බලපත්‍රයක් ලබා ගැනීම, යම් ප්‍රවර්ධන කාර්යයක් උදෙසා ආහාර නොමිලේ බෙදාහැරීම හෝ නොමිලේ ආහාර බෙදාහරින හෝ පිළිගැන්වීම සිදු කරන ස්ථාන පවත්වාගෙන යාමට අපේක්ෂිත පුද්ගලයාගේ වගකීම වන්නේය.

7. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ නිකුත් කරන ලද සෑම බලපත්‍රයක්ම කලින් අවලංගු කරනු නොලැබුවහොත් මිස, එය නිකුත් කරනු ලැබූ කාලයට පමණක් වලංගු වේ.

8. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සඳහන් නියමයන් ඒ ආකාරයෙන්ම සම්පූර්ණ කර ඇත්තේ නම් මිස සභාපතිවරයා විසින් කවර හෝ යම් ප්‍රවර්ධන කාර්යයක් උදෙසා ආහාර නොමිලේ බෙදාහැරීම හෝ නොමිලේ ආහාර බෙදාහැරීම හෝ පිළිගැන්වීම සිදු කරන ස්ථාන සඳහා බලපත්‍රයක් නිකුත් නොකළ යුතුය.

9. යම් ප්‍රවර්ධන කාර්යයක් උදෙසා ආහාර නොමිලේ බෙදාහැරීම හෝ නොමිලේ ආහාර බෙදාහරින හෝ පිළිගැන්වීම සිදු කරන ස්ථානය, අමුද්‍රව්‍ය, උපකරණ හා මෙවලම්,

i. භාවිතා කරනු ලබන සියලු උපකරණ සහ මෙවලම් යම් විෂ ද්‍රව්‍යක්, දුගඳක් හෝ රසයක් ප්‍රේෂණය නොකරන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතුය. එවැනි උපකරණ සහ මෙවලම් අවශෝෂණය නොවන සහ මළ නොබැඳෙන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර ඒවා දිගින් දිගටම පිරිසිදු කිරීම්වලට හා විෂබීජනාශකවලට ඔරොත්තු දෙන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතුය. හිඩැස් සහ සියුම් විවරවලින් තොර සුමට මතුපිටවල් තිබිය යුතුය. පහසුවෙන් පිරිසිදුකළ නොහැකි සහ විෂබීජනාශක යෙදවිය නොහැකි ලී වර්ග සහ වෙනත් ද්‍රව්‍ය භාවිත කිරීමෙන් වැළකී සිටිය යුතු අතර ඒවා පැහැදිලිවම දූෂනය වීමේ මූලාශ්‍රයක් නොවන අවස්ථාවල දී පමණක් එසේ භාවිත කළ හැකිය.

ii. ස්වස්ථතායික අනතුරු වළක්වන පරිදි, සියලු උපකරණ හා මෙවලම් පහසුවෙන් පිරිසිදු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදවීමට සලස්වන ආකාරයෙන් තිබිය යුතුය.

iii. අවශ්‍යතාව මත පරිභෝජනය නොකරන ද්‍රව්‍ය හා අපද්‍රව්‍ය එකතු කිරීම සඳහා භාවිතා කරන භාජන කාන්දුවීම වළක්වන පරිදි ලෝහ හෝ වෙනත් කාන්දු නොවන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර ඒවා පහසුවෙන් පිරිසිදු කළ හැකි විය යුතුය. තවද එම භාජන හොඳින් වසා තැබීමට හැකි විය යුතුය. අපද්‍රව්‍ය එකතු කිරීම සඳහා භාවිතා කරනු ලබන උපකරණ සහ මෙවලම් වෙන්කර හඳුනාගත හැකි විය යුතුය.

iv. උචිත සෑම අවස්ථාවක දී ශීත කිරීම සහ අධිශීත කිරීම සඳහා වූ සියලු පහසුකම් සඳහා ක්‍රමාංකණය කළ උෂ්ණත්වය මැනීමේ උපකරණ හෝ වාර්තා කිරීමේ උපකරණ සපයා තිබිය යුතුය.

v. උපකරණ, මෙවලම් හොඳ තත්ත්වයෙන් නඩත්තු කර තිබිය යුතුය.

vi. ආහාර සැකසීම සහ පිළිගැන්වීමේ දී ආහාර දූෂනයවීම වැළැක්වෙන පරිදි සහ පළිබෝධකයන් ආහාරවලට එකතු නොවන පරිදි කටයුතු පවත්වාගෙන යා යුතුය.

vii. ආහාර සැකසීම සහ පිළිගැන්වීමේ දී අවශ්‍යතාව අනුව පාවිච්චි කිරීමට මළ නොබැඳෙන ලෝහයෙන් තැනූ අල්ලුවක් තිබිය යුතුය.

viii. ප්‍රතිලාභීන්ට ඒ අවස්ථාවේ දී පරිභෝජනය කිරීමට ආහාර හෝ පාන වර්ග පිරිනැමීම කරනු ලබන්නේ නම් ඒ සඳහා ම වෙන් වූ භාජන තබාගෙන තිබිය යුතුය.

ix. පරිශ්‍රයේ පානීය ජලය ප්‍රමාණවත් පරිදි සපයා තිබිය යුතුය. ජලය පිරිසිදු භාජනවල රැස්කර තැබිය යුතු අතර එම භාජන අනතුරුදායක ද්‍රව්‍යවලින් සහ දූෂන ද්‍රව්‍යවලින් තොරව තිබිය යුතුය.

x. අමුද්‍රව්‍ය පරිශ්‍රයට පැමිණීමේ අවස්ථාවේ සිට නිමි ආහාර නිෂ්පාදනය දක්වා වූ ක්‍රියාවලියේ දී ස්වස්ථතායික මෙහෙයුම් කිරීමේ විධිමත් ක්‍රියාදාමයක් තිබිය යුතුය.

xi. අමුද්‍රව්‍ය අපද්‍රව්‍ය සමඟ මිශ්‍රවීමෙන් ආරක්ෂාවන පරිදි සකස් කර, ගබඩා කර තැබිය යුතුය.

10. සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි,මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂකගේ මතය අනුව ආහාර තබා ඇති ආකාරය සහ දූෂනයවීමට එරෙහිව සලසා ඇති ආරක්ෂිත පියවර ප්‍රමාණවත් නොවන අවස්ථාවක, ආහාර දූෂනය වැළැක්වීම සඳහා සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි,මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක විසින් නියම කරනු ලබන අතිරේක පියවර ගත යුතුය.

11. ආහාර සැකසීම සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන හෝ ආහාර පිළිගන්වන සෑම තැනැත්තෙක් ම ආහාර දූෂනයවීම වැළැක්වීම සඳහා සැලකිලිමත් විය යුතු අතර අනවශ්‍ය ලෙස ආහාර ඇල්ලීමෙන් සහ පරිශ්‍රයේ භාවිත කරන වෙනත් උපකරණ ඇල්ලීමෙන් වැළකී සිටිය යුතුය.

12. ආහාර සැකසීම, ආහාර පිළියෙල කිරීම, පරිහරණය හෝ ආහාර පිළිගැන්වීමේ නියැලී සිටින සෑම තැනැත්තෙකු විසින්ම,

i. වෙනත් යම් ආකාරයකට ආහාර පිළිගැන්වීම ප්‍රායෝගිකව කළ නොහැකි අවස්ථාවක දී හැර, තම ඇඟිලිවලින් ආහාර බෙදීම නොකළ යුතුය.

ii. යම් විශේෂ අවස්ථාවල ඇඟිලිවලින් ආහාර ඇල්ලීම අත්‍යාවශ්‍ය වන විටකදී, ආහාරවලට හිතකර නැවත භාවිතා නොකරන අත්වැසුම් භාවිතා කළ යුතුය.

iii. පිරිසිදු තුවායක් යොදාගනිමින් හැර, තමාගේ අත තමාගේ ඇඳුම්වල පිස දැමීම හෝ වෙනත් යම් දෙයක් පිස දැමීම නොකළ යුතුය.

iv. යම් පිඟානක, දීසියක හෝ භාජනයක යට පැත්තයට ඇති පිඟානක, දීසියක හෝ භාජනයක ඇති ආහාර සමඟ ගැටෙන පරිදි යම් ආහාරයක් තැබීම රැගෙන යාම හෝ ගබඩා කිරීම නොකළ යුතුය.

v. යම් ආහාරයක් බෙදා ගන්නා හෝ බෙදීමට යොදා ගන්නා භාජනයක්, පිඟානක් හෝ දීසියක් මනා ලෙස පිරිසිදු කිරීමකින් තොරව එකිනෙක මත ගොඩ ගසා නොතැබිය යුතු අතර හැකි සෑම විටම පෘෂ්ඨයන් නොගැටෙන පරිදි තැබිය යුතුය.

vi. යම් හැන්දකින්, පිහියකින්,ගැරුප්පුවකින් හෝ භාජනයකින් ආහාර සකස් කරන්නාගෙන් පාරිභෝගිකයා වෙත ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් මාරු වීමට ඉඩ ඇති ආකාරයට එම භාජන නොඇල්ලිය යුතුය.

13. ආහාර සපයන සෑම තැනැත්තෙකු විසින්ම ආහාර පිළිගැන්වීම සඳහා සනීපාරක්ෂිතව සකස් කල ගැරුප්පුවක් හෝ වෙනත් සුදුසු උපකරණයක් භාවිතා කිරීම ප්‍රායෝගිකව නොවන්නේ නම් මිස වෙනත් එවැනි උපකරණයක් භාවිතා නොකළ යුතුය.

14. යම් අයෙකු විසින්, පිරිසිදු නොවන හෝ වෙනත් යම් ආකාරයකින් පිසදැමීම සඳහා නුසුදුසු වන තුවායකින් හෝ වෙනත් රෙදි කඩකින් යම් උපකරණයක් පිසදැමීම නොකළ යුතුය.

15. අවශ්‍යවිට බලපත්‍රලාභියා විසින් පහත දැක්වෙන අවශ්‍යතාවයන්ට අනුකූලව සිය කටයුතු ක්‍රියාත්මක කළ යුතුය.

(අ) පිළිගැන්වීමට සූදානම් ආහාර අදාළ උෂ්ණත්වයේ පවත්වාගෙන යාමට පහසුකම් සලසා තිබිය යුතුය.

(ආ) පිළිගන්වන අවස්ථාවේ දී පවතින ආකාරයෙන් ම අනුභව කළ හැකි සියලු පලතුරු හා එළවලු පාරිභෝගිකයාට දීමට පෙර සෝදා පිරිසිදු කර දිය යුතුය.

(ඇ) නොපිසින ලද එළවලු, හොඳින් වාතාශ්‍රය ඇති, ප්‍රමාණවත් ආලෝකය ඇති, මීයන් නොමැති කාමරවල හෝ තත්කාර්යය සඳහා සුදුසු යම් වෙනත් කාමරයක හෝ ශීතකරණයක හෝ ශීත කාමරයක තැබිය යුතුය.

16. ආහාර සැකසුම් ස්ථානය පිසින ආහාර හෝ අමු ආහාර සිරස් හෝ තිරස් දූහනයන් වළක්වන ලෙස පවත්වා ගත හැකි ස්ථානයක් විය යුතුය.

17. යම් ප්‍රවර්ධන කාර්යයක් උදෙසා ආහාර නොමිලේ බෙදාහැරීම හෝ පිළිගැන්වීම සිදු කරන ස්ථානයක්වශයෙන් පවත්වාගෙනයාමට අදහස් කරනු ලබන ස්ථානය ආහාර සෞඛ්‍යයට හානිකර නොවන ස්ථානයක් විය යුතුය.

18. පොදු මාර්ග අවහිරතා ඇති නොවන හෝ මහජනයාට පීඩාවක් නොවන පරිදි සභාපතිවරයා විසින් අවසර දෙන ස්ථානයක් විය යුතුය.

19. බාධාවකින් තොරව සියලු මෙහෙයුම් කටයුතු සෑහීමට පත්වන පරිදි ඉටු කිරීමට හැකිවන අයුරින් ප්‍රමාණවත් ඉඩ පහසුකම් ලැබෙන පරිදි නිර්මාණය කරන ලද තාවකාලික හෝ ස්ථිර ගොඩනැගිල්ලක් විය යුතුය.

20. ස්ථානය තුළ කසළ රැස්කිරීම සඳහා කසළ භාජන තබා තිබිය යුතු අතර, කසළ භාජන මැස්සන් හෝ වෙනත් කෘමි සතුන්ට ඇතුල් විය නොහැකි වන ආකාරයෙන් වසා තැබියහැකි පියන් සහිත විය යුතුය.

21. ප්‍රාදේශීය සභාවේ ඝන අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ සේවාවෙන් ආවරණය නොවන ප්‍රදේශයක නොමිලේ ආහාර සැපයුම් ස්ථානයක් පවත්වාගෙන යාමට අදහස් කරන අවස්ථාවක සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි, මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක නියම කරනු ලබන විධිමත් අපද්‍රව්‍ය බැහැරලීමේ ක්‍රමවේදයක් ඉල්ලුම්කරු විසින් සලසාගෙන ඇත්තේ නම් මිස බලපත්‍රයක් ලබා නොදිය යුතුය.

22 බලපත්‍රලත් ස්ථානයේ ආහාරපාන පිළියෙල කිරීමේ නියුක්ත සෑම සේවකයෙකු වෙතම පිළිවැසුම් සපයා තිබීමත්, එකී සේවකයන් කාර්යයේ නියුක්ත සෑම අවස්ථාවකම එකී පිළිවැසුම් පැළඳ සිටින බවට සහතික වීමත්බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය වන්නේය.

23. බලපත්‍රලත් ස්ථානයේ කටයුතු කරන සෑම අයෙකු සඳහාම පිරිසිදු ජලය, පිරිසිදු තුවා සහ අත් සේදීමට සබන් හෝ දියර සපයා තිබිය යුතුය.

24. බලපත්‍රලාභියා විසින් කිසියම් ආසාදන, ස්පර්ශක හෝ චර්ම රෝගයකින් පෙළෙන හෝ මෑතකදී එවැනි රෝගයකින් පෙළෙමින් සිටි කවර හෝ තැනැත්තෙකු හෝ එවැනි කිසියම් රෝගයකින් පෙළෙන යම් තැනැත්තෙකුට මෑතකදී සාත්තු කිරීමේ යෙදී සිටි කවර හෝ තැනැත්තෙකු එකී රෝග ආසාදන සහ බීජෞෂණ කාල සීමාව ඉකුත් වී ඇත්තේ නම් මිස කවර හෝ බලපත්‍රලත් යම් ප්‍රවර්ධන කාර්යයක් උදෙසා ආහාර නොමිලේ බෙදාහැරීම, හෝ නොමිලේ ආහාර බෙදාහරින හෝ පිළිගැන්වීම සිදු කරන ස්ථානයක කවර හෝ ආකාරයක කාර්යයක යෙදීම හෝ එසේ කාර්යයක නියුක්ත යම් තැනැත්තෙකුගේ සහායකයකු වශයෙන් හෝ නියුක්තවීම හෝ නියුක්ත කරවීම හෝ කිසියම් කාර්යයක නියුක්ත වීමට ඉඩදීම හෝ නොකළ යුතුය.

25. යම් ප්‍රවර්ධන කාර්යයක් උදෙසා ආහාර නොමිලේ බෙදාහැරීම, හෝ නොමිලේ ආහාර බෙදාහරින හෝ පිළිගැන්වීම සිදු කරන ස්ථානය හෝ ආහාර ගැනීමට වෙන්කරන ලද කොටසේ කිසියම් සතෙකු තබා ගැනීම නොකළ යුතුය.

26. වැසිකිළි සහ සතුන් ඇති කරන ප්‍රදේශ, ආහාර පරිහරණය කරනු ලබන ස්ථානවලින් වෙන්කර තැබිය යුතු අතර ඒවා ආහාර පරිහරණය කරනු ලබන ස්ථානවලට සෘජුව විවෘත නොවිය යුතුය.

27. හොඳින් සෝදා පිරිසිදු කරන ලද ඇඳුම් හැඳ ඇත්තේ නම් සහ මනා පෞද්ගලික පවිත්‍රතාවයකින් යුක්ත වන්නේ නම් මිස කවර හෝ තැනැත්තෙකු විසින් බලපත්‍රලත්යම් ප්‍රවර්ධන කාර්යක් උදෙසා ආහාර නොමිලේ බෙදාහැරීම හෝ නොමිලේ ආහාර බෙදාහරින හෝ පිළිගැන්වීම සිදු කරන ස්ථානයක කවර හෝ ආකාරයක කාර්යයක නියුක්තවීම හෝ

නියුක්තවීමට ඉඩදීම නොකළ යුතුය.

28. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ නියමයන් පරීක්ෂා කිරීමට බලයලත් නිලධාරියෙකුට, පරීක්ෂා කිරීමේ කාලය යන්නෙන් නොමිලේ බෙදාහැරීම හෝ පිළිගැන්වීම සිදුවන ඕනෑම අවස්ථාවක් හෝ ඒ සඳහා සිදුවන ආහාර නිෂ්පාදන කටයුතු කරනු ලබන ඕනෑම අවස්ථාවක් අදහස් වේ.

29. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලයලත් නිලධාරියෙකු විසින් බලපත්‍රලත් යම් ප්‍රවර්ධන කාර්යයක් උදෙසා ආහාර නොමිලේ බෙදාහැරීම හෝ නොමිලේ ආහාර බෙදාහරින හෝ පිළිගැන්වීම සිදු කරන ස්ථාන පරීක්ෂා කිරීමේදී එයට සහායවීම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය විය යුතු වන අතර එම කටයුතුවලට බාධා කිරීම කිසිම තැනැත්තෙකු විසින් නොකළ යුතුය.

30. බලපත්‍රලත් යම් ප්‍රවර්ධන කාර්යයක් උදෙසා ආහාර නොමිලේ බෙදාහැරීම, හෝ නොමිලේ ආහාර බෙදාහරින හෝ පිළිගැන්වීම සිදු කරන ස්ථාන සම්බන්ධයෙන් යම්කිසි පැමිණිල්ලක් ලිඛිතව හෝ වාචිකව සභාපතිවරයා වෙත,ලේකම් වෙත හෝ බලයලත් නිලධාරීන් වෙත ඉදිරිපත් කළ හැකි අතර එම නිලධාරීන් විසින් විධිමත් පරීක්ෂණයක් පවත්වා විසඳුම් ලබා දීම නීත්‍යානුකූල වන්නේය.

31. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවෙහි ඇතුළත් විධිවිධානයන් එකක් හෝ කිහිපයක් හෝ සියල්ලම හෝ කඩකිරීම වරදක් වන්නේය.

32 මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ වූ කාර්යයක ඉහත 03 වන වගන්තිය යටතේ වූ අවසර පත්‍රයක් නොමැතිව කටයුතු කිරීමට පෙළඹේ නම් හෝ කටයුතුවල යෙදේ නම් ඒ කවර හෝ අවස්ථාවක කාර්යයේ නියුතු හෝ නියැලීමට අපේක්ෂිත අය වෙත සභාපතිවරයා හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක හෝ සභාපතිවරයා විසින් බලය පවරන නිලධාරියා කරනු ලබන ලිඛිත දැන්වීමක් මගින් අදාළ කාර්යය නතර කරන ලෙස දැන්වීමක් කිරීම නීත්‍යානුකූල වන්නේය.

33. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ ලබා ගත යුතු බලපත්‍රයකින් තොරව පරිශ්‍රයක් පවත්වාගෙන යාම හෝ අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සඳහන් කවර හෝ නියමයක් උල්ලංඝනය කිරීම වරදක් වන අතර එම වරද සම්බන්ධයෙන් නිසි අධිකරණ බලය සහිත අධිකරණයක් විසින් වරදකට වරදකරු කිරීමෙන් අනතුරුව එකී වරද සම්බන්ධයෙන් 1987 අංක 15 දරන ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 122 (2) උපවගන්තියේ සඳහන් දඩයකට යටත් විය යුතුය. එකී වරද සම්බන්ධයෙන් නිසි බලය සහිත අධිකරණයකින් වරදකට වරදකරු වීමෙන් අනතුරුව දඩයකට යටත් කරන ලද තැනැත්තෙකු විසින් එකී කඩකිරීම හෝ උල්ලංඝනය කිරීම තවදුරටත් නොකඩවා කරගෙන යනු ලබන විටක එම උල්ලංඝනය පිළිබඳ අවධානය යොමු කරමින් සභාපතිවරයා විසින් හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි විසින් හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක විසින් ලිඛිත දැන්වීමක් භාර දෙනු ලැබීමෙන් පසුව උල්ලංඝනය තවදුරටත් නොකඩවා කරගෙන යන සෑම එක් දිනයක් සඳහාම ඉහත කී වගන්තියේ අතිරේක දඩයකට ද යටත් විය යුතුය.

34. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ පද සම්බන්ධයෙන් අන්‍යාර්ථයක් අවශ්‍ය වන්නේ නම් මිස,

"සභාපතිවරයා" යන්නෙන් අයගම ප්‍රාදේශීය සභාවේ තත්කාලයෙහි සභාපති ධූරය දරන තැනැත්තා හෝ එම ධූරයේ කාර්ය කර්තව්‍ය ඉටු කරන තැනැත්තා ද,

"ප්‍රාදේශීය සභාව" යන්නෙන් අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව ද,

"සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි" යන්නෙන් තත්කාලයෙහි ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ පිහිටි කිසියම් සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි කොට්ඨාසයක එම ධූරය දරන තැනැත්තා ද,

"මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක" යන්නෙන් තත්කාලයෙහි ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ පිහිටි කිසියම් මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක කොට්ඨාසයක එම ධූරය දරන තැනැත්තා ද,

"බලයලත් නිලධාරියා" යන්නෙන් තත්කාලයෙහි සභාපතිවරයා විසින් ලිඛිතව බලය පවරන ලද යම් නිලධරයෙක් ද,

"බලපත්‍රලාභියා" යන්නෙන් මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රයක් ලබා ගත් ආයතනයක්,තැනැත්තෙක් හෝ පුද්ගලයෙකු ද,

"පළිබෝධනාශක" යන්නෙන් ශ්‍රී ලංකාවේ පළිබෝධනාශක රෙජිස්ට්‍රාර් විසින් අනුමත කරන ලද පළිබෝධනාශක ද,

"පිරිසිදු කිරීම" යන්නෙන් පස්, තැන්පත් වූ ආහාර කොටස්, කුණු, ග්‍රීස් හෝ වෙනත් අහිතකර බාහිර ද්‍රව්‍යයක් ඉවත් කිරීම ද,

"දූෂක ද්‍රව්‍ය" යන්නෙන් ආහාරවල සුරක්ෂිත බවට හෝ සුදුසු භාවයට හානිකර විය හැකි වූද යම් ජීව විද්‍යාත්මක, රසායන විද්‍යාත්මක කාරකයන්, පිටස්තර ද්‍රව්‍යයක් හෝ වෙනත් ද්‍රව්‍යයක් ද,

"දූෂනයවීම" යන්නෙන් ආහාර හෝ ආහාර පසුබිමකට දූෂක ද්‍රව්‍යයක් ඇතුල්වීම හෝ හට ගැනීම ද,

"විෂබීජනාශක" යන්නෙන් ආහාරවල ආරක්ෂාව හෝ යෝග්‍ය බව අඩු නොකරන මට්ටමකට පරිසරයේ ඇති ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් ප්‍රමාණය රසායනික කාරකයන් මගින් හෝ භෞතික ක්‍රමයකින් අඩු කිරීම ද,

"ආහාර ස්වස්ථතාවය" යන්නෙන් ආහාර දාමයේ සියලු අවස්ථාවල දී ආහාරවල සුරක්ෂිත බව සහ සුදුසු බව සහතික කිරීම සඳහා අවශ්‍ය සියලු තත්ත්වයන්, පියවර සහ පරිචය ද,

"උපද්‍රව" යන්නෙන් යම් අහිතකර සෞඛ්‍ය බලපෑමක් සිදු කිරීමේ ඉඩකඩ ඇති යම් ජීව විද්‍යාත්මක, රසායන විද්‍යාත්මක හෝ භෞතික විද්‍යාත්මක කාරකයන් හෝ තත්ත්වයන් ද,

"ආහාර පරිහරණය කරන්නා" යන්නෙන් ආහාර, ආහාර උපකරණ සහ මෙවලම් හෝ ආහාර ස්පර්ශවන මතුපිට පිළිබඳව සෘජුව ක්‍රියා කරන යම් තැනැත්තෙක් ද ,

"ආහාරවල ආරක්ෂාව" යන්නෙන් ආහාර සකස් කරන,පිරිසැකසුම් කරන,නිෂ්පාදනය කරන,ගබඩා කරන,බෙදාහරින, ප්‍රවාහනය කරන අවස්ථාවල දී හෝ අනුභව කරන විට පාරිභෝගිකයාට යම් උපද්‍රවයක් සිදු නොවීමේ වගකීම ද,

"පානීය ජලය" යන්නෙන් රෝග ඇති කිරීමට හෝ ශරීරයට අහිතකර කායික බලපෑම් ඇති කිරීමට ප්‍රමාණවත් පරිදි අපවිත්‍රකාරක තොර සහ අන්තර්ගත බැක්ටීරියා සහ රසායනික තත්ත්වයන් ජාතික ප්‍රමිතීන්ට අනුකූලවන ජලය ද,

"ආහාර" යන්නෙන් මනුෂ්‍යයන්ගේ ආහාර හෝ පාන වශයෙන් ප්‍රයෝජනයට ගැනීම සඳහා ආනයනය කළ, නිෂ්පාදනය කළ, විකිණීමට තබා ඇති, විකුණූ හෝ නිරූපිත යම් භාණ්ඩයක් හෝ ආහාර සංයුතියේ දී හෝ ආහාර පිළියෙල කිරීමේදී සාමාන්‍යයෙන් ගනු ලබන හෝ යොදා ගනු ලබන යම් භාණ්ඩයක් ද,අදහස් වේ.

35. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සිංහල, දෙමළ හා ඉංග්‍රීසි භාෂා පාඨ අතර යම් අනනුකූලතාවයක් වුවහොත් සිංහල භාෂා පාඨය බලපැවැත්වේ.

පළමුවන උපලේඛනය

නොමිලේ බෙදාහැරීම හෝ පිළිගැන්වීම සඳහා සිදුවන ආහාර නිෂ්පාදනයක දී බලපත්‍රයක් ලබා ගැනීම සඳහා ඉල්ලුම්පත්‍රය

1. ඉල්ලුම්කරුගේ නම :- ....
2. ඉල්ලුම්කරුගේ ලිපිනය :- ....
3. ජාතික හැඳුනුම්පත් අංකය:- ....
4. ඉල්ලුම්කරුගේ දුරකථන අංක:- ස්ථාවර .... ජංගම:- ....
5. අවසර පත්‍රය සඳහා ඉල්ලුම් කරන ස්ථානයේ ලිපිනය:- ....
6. අවසර පත්‍රය සඳහා ඉල්ලුම් කරන ස්ථානයට ගමන් මාර්ගය කෙටියෙන්:- ....
7. බලපත්‍රය සඳහා ඉල්ලුම් කරන ස්ථානය පොදු ස්ථානයක් නම් අදාළ ආයතනයෙන් හෝ භාරකරුගෙන්ද, පුද්ගලික ස්ථානයක් නම් හිමිකරුගෙන් ද කැමැත්ත ප්‍රකාශිත ලිපියක් අමුණා ඇත/ නැත

මා විසින් ඉහත සඳහන් කරන ලද විස්තර සත්‍ය හා නිවැරදි බවට සහතික කරමි.

දිනය:- ....,
අයදුම්කරුගේ අත්සන.

සැ.යු - ඉහත සඳහන් නොමිලේ බෙදාහැරීම හෝ පිළිගැන්වීම සඳහා සිදුවන ආහාර නිෂ්පාදනයක දී ස්ථානය පොදු ස්ථානයක් නම් අදාළ ආයතනයෙන් හෝ භාරකරුගෙන් ද, පුද්ගලික ස්ථානයක් නම් හිමිකරුගෙන් ද කැමැත්ත ප්‍රකාශිත ලිපියක් අයදුම්පත්‍රය සමඟ අමුණා ඉදිරිපත් කළ යුතුය.

අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව

පෞද්ගලික ළිං පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව

1987 අංක 15 දරන ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 126 වන වගන්තිය සමග කියවිය යුතු එකී පනතේ 122 වන වගන්තියෙන් ප්‍රාදේශීය සභාව වෙත පැවරී ඇති බලතල ප්‍රකාර අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් සාදනු ලැබූ හා 2019.06.18 වන දින පැවති මහ සභාවේ සභා සම්මතව ඇති මෙහි පහත දැක්වෙන, අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශයේ පෞද්ගලික ළිං පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව, 1989 අංක 12 දරන පළාත් සභා (ආනුෂාංගික විධිවිධාන) පනතේ 2 වන වගන්තිය සමඟ කියවිය යුතු ඉහත කී ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 123(1) වගන්තිය ප්‍රකාර සබරගමුව පළාත් සභාවේ ආණ්ඩුකාර ධම්ම දිසානායක වන ම විසින් අනුමත කරන ලද බවත්, මෙම නිවේදනය *ගැසට් පත්‍රයේ* පළ කරනු ලබන දින සිට එකී අතුරු ව්‍යවස්ථාව අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය ඇතුළත බලාත්මක වන බවත් මෙයින් නිවේදනය කරනු ලැබේ.

ධම්ම දිසානායක,
ආණ්ඩුකාර,
සබරගමුව පළාත.

2019 ඔක්තෝබර් මස 30 වන දින,
සබරගමුව පළාත් සභාවේ දීය.

අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශයේ පෞද්ගලික ළිං පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව

1. අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ ඉදිකර පවත්වාගෙන යනු ලබන පෞද්ගලික ළිං මහජන සෞඛ්‍ය හා ආරක්ෂාව සැලසෙන පරිදි පවත්වාගෙන යාම පිණිස අවශ්‍ය නියාමන කාර්යයන් සඳහා ද, එසේ පවත්වාගෙන යනු ලබන ළිං නඩත්තු කිරීම සඳහා අවශ්‍ය ප්‍රමිති නියම කිරීම සඳහා ද ඇතුළුව, පෞද්ගලික ළිං විධිමත් කිරීම සඳහා මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව පනවනු ලැබේ.

2. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුල පෞද්ගලික ළිං පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව යනුවෙන් හැඳින්වේ.

3. කවර හෝ තැනැත්තෙකු විසින් අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ (මෙහි මින් මතු බල ප්‍රදේශය යනුවෙන් හඳුන්වනු ලබන)බීමට හෝ වෙනත් අවශ්‍යතාවයන් සඳහා ජලය ලබා ගැනීම සඳහා පවත්වාගෙන යනු ලබන සෑම පෞද්ගලික ළිඳක්ම, සභාපතිවරයා විසින් ඒ සඳහා නිශ්චිතව බලය දෙමින් ඉදිකිරීම සඳහා අනුමත කරන ලද සැලැස්මක් යටතේ විස්තර වී ඇත්තේ නම් මිස, කවර හෝ තැනැත්තෙකු විසින් ළිඳක් ඉදිකිරීම නොකළ යුතුය.

4. ළිඳක් ඉදිකිරීම සඳහා වන ස්ථානයක් පූතික වළකින් හෝ වෙනත් ආකාරයක අපද්‍රව්‍ය උරා ගැනීම සඳහා සකස් කර ඇති ස්ථානයකින් හෝ අපද්‍රව්‍ය බැහැර වී යන කාණුවකින් හෝ වැසිකිළි වළක සිට මීටර් 15.25ක අවම දුරකින් පිහිටුවාලිය හැක්කේ නම් මිස ළිඳක් ඉදිකර පවත්වාගෙන යාමේ කාර්යය සඳහා සභාපතිවරයා විසින් අනුමැතිය ලබා නොදිය යුතුය.

5. පානය සඳහා හෝ වෙනත් ගෘහස්ථ කාර්යයක් සඳහා ළිඳක් ඉදිකර ඇති අවස්ථාවක එම ළිඳේ සිට මීටර් 15.25 දුර සීමාව තුළ කවර හෝ තැනැත්තෙකු විසින් පහත සඳහන් ආකාරයේ කවර හෝ ක්‍රියාමාර්ගයක් ගැනීම නොකළ යුතුය:

    i. වැසිකිළි හෝ කැසිකිළි වළක් ඉදිකිරීම.

    ii. පූතික වළක් ඉදිකිරීම.

    iii. අපද්‍රව්‍ය බැහැර කිරීම සඳහා වන වළක් කාණුවක් හෝ ඊට සමාන ප්‍රතිඵල ගෙන දෙන ආකාරයේ බැහැර කිරීම් සඳහා ස්ථානයක් ඉදිකිරීම හෝ පවත්වාගෙන යාම.

    iv. සත්ත්ව ගොවිපළක් හෝ සත්ත්ව ගොවිපළක් යටතේ බැහැරවන අපද්‍රව්‍යයන් ඒකරාශී වන ස්ථානයක් පවත්වාගෙන යාම.

    v. කිසියම් රසායන ද්‍රව්‍යයක් පොළවට කාන්දු විය හැකි පරිදි කටයුතු යෙදෙන, කවර හෝ ස්වභාවය ඇති කටයුත්තක් සිදු කිරීම හෝ යෙදීම.

    vi. ළිඳේ සීමාවට මීටර් 15.25 ක දුරින් කවර හෝ පතලක්, වළක් සෑදෙන ආකාරයට ක්‍රියාමාර්ග ගැනීම.

6. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව ක්‍රියාත්මක වන දිනට අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ බීමට හා වෙනත් ගෘහස්ථ කාර්යයන් සඳහා ජලය ලබාගැනීම පිණිස වන සෑම ළිඳක් හා මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ සභාපතිවරයා විසින් අනුමත කරනු ලබන සෑම ළිඳක් ම පහත සඳහන් ආකාරයට ආරක්ෂිතව පවත්වාගත යුතුය.

    i. කවර හෝ දුරක සිට ළිඳට මතුපිට ජලය ගලා ඒම වැළැක්වීම සහ ළිඳ පරිහරණය කරන්නන්ගේ ආරක්ෂාව සැලස්වෙන පරිදි අවම මීටර් 1.5ක උස ප්‍රමාණයක් යටතේ ළිඳ වටා තාප්පයක් ඉදිකර තිබිය යුතුය. එසේ වුවද ළිඳෙහි පොළොව මතු පිට ප්‍රදේශය කොන්ක්‍රීට් වහලයක් යොදා ආවරණය කර ඇති අවස්ථාවක ඉහත උස ප්‍රමාණය පොළොවේ පිහිටීම අනුව තීරණය කිරීම නීත්‍යානුකූල වන්නේය.

ii. ළිඳේ ගැට්ටේ සිට මීටර් 4.5ට අඩු දුරක සිට පොළොව මතුපිට ජලය ළිඳට කාන්දුවීමවැළැක්වෙන පරිදි ක්‍රියාමාර්ග ගෙන තිබිය යුතුය .

iii. ළිඳේ පිහිටීම ඉඩමේ මායිමට මීටර් 4.5කට වඩා දුරකින් පිහිටුවා තිබීම .

iv. ළිඳට යාව පිහිටි බිමේ බිම් මට්ටමේ සිට මීටර් 3කට වඩා අඩු ගැඹුරකින් යටිබිම් ජලය ළිඳට කාන්දුවීමවැළැක්වීම සඳහා අවශ්‍ය ක්‍රියාමාර්ග ගෙන තිබීම .

v. ළිඳ මනා නඩත්තුවක් යටතේ පවත්වාගෙන යාම හා ළිඳ පිහිටි බිමේ මීටර් 15.25කට ආසන්න දුරින් පිහිටි කාණු නිසි නඩත්තුවක් යටතේ පවත්වාගෙන යාම .

vi. ළිං ජලයේ පිරිසිදුතාවය සඳහා සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක විසින් දෙනු ලබන උපදෙස් පරිදි ජලය ඉසීම හා අවස්ථානුකූලව ගතයුතු සෞඛ්‍යාරක්ෂිත පියවර යටතේ පවත්වාගෙන යාම .

vii. පානීය ජලය ලබාගන්නා ළිඳක්වන විටදී, ළිඳේ පිහිටීමෙන් මීටර් 4.5ක සීමාව තුළ කිසිදු ආකාරයක රෙදි හෝ වෙනත් කවර හෝ රසායන ද්‍රව්‍ය භාවිතයේ ඇති සේදීමේ ක්‍රියාවක් නොවන පරිදි පවත්වාගෙන යාම .

viii. ළිඳ තුළට බාහිරින් යමක් පහසුවෙන් පතිත නොවන පරිදි සුදුසු ආවරණයකින් වසා තැබෙන ආකාරයට පවත්වාගෙන යාම .

7. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ වූ විධිවිධානයන්ට අනුකූලව ළිඳක් හෝ ළිඳට බලපෑ හැකි වෙනත් ආකාරයක ක්‍රියාවක් පවතින්නේ ද යන්න පරීක්ෂා කිරීම සඳහා පෙ.ව.06.00 සිට ප.ව. 06.00 දක්වා කාලය තුළ සභාපතිවරයා හෝ සභාපතිවරයා විසින් බලය දෙනු ලබන නිලධාරියෙකු, සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී, මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක පරිශ්‍රයකට ඇතුල්වීම හා පරීක්ෂාව සඳහා නියැදි ලබා ගැනීම නීත්‍යානුකූල වන්නේය.

8. ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ විධිවිධානයන්ට අනුකූල නොවන පරිදි ළිඳක් පවත්වාගෙන යන විටක හෝ ළිඳක ජලය මහජන සෞඛ්‍යයට හානිකර වන ආකාරයේ ක්‍රියාවලියක යෙදෙන අවස්ථාවක, එසේ පවත්වාගෙන යනු ලබන හෝ ක්‍රියාවේ යෙදෙන තැනැත්තා වෙත, අතුරු ව්‍යවස්ථාවට අනුකූලවීම සඳහා දිය යුතු සාධාරණ කාලයක් දැනුම් දෙමින් ගතයුතු ක්‍රියාමාර්ග පිළිබඳව සභාපතිවරයා විසින් දැන්වීමක් භාරදිය යුතුය.

9. ඉහත 8 වන වගන්තිය යටතේ දැන්වීමක් භාර දී ඇති විටක ඊට අනුකූලවීම සඳහා අතිරේක කාලයක් ඉල්ලා සිටින්නේ නම් ඒ සඳහා සභාපතිවරයා විසින් අතිරේක කාලයක් ලබා දිය හැකි අතර එසේ ලබා දෙන කාලය දින 30කට නොවැඩි කාලයක් විය යුතුය.

10. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ 8 වන වගන්තිය යටතේ වන දැන්වීමකට අනුව කටයුතු නොකිරීම වරදක් වන අතර එම වරද සම්බන්ධයෙන් මහේස්ත්‍රාත් අධිකරණයක් විසින් වරදකරු කිරීමෙන් පසු 1987 අංක 15 දරන ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 122(2) වගන්තිය යටතේ සඳහන් දඩුවමකට හා එම වරද තදනන්තරව සිදු කරන විට දී ඒ යටතේ වන අතිරේක දඩුවමකට ද යටත් විය යුතුය.

11. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ පද සම්බන්ධයෙන් අන්‍යාර්ථයක් අවශ්‍ය වුවහොත් මිස

"සභාපතිවරයා" යන්නෙන් අයගම ප්‍රාදේශීය සභාවේ තත්කාලයෙහි සභාපතිධූරය දරන තැනැත්තා හෝ එම ධූරයේ කාර්යය කර්තව්‍ය ඉටු කරන තැනැත්තා ද,

"ප්‍රාදේශීය සභාව" යන්නෙන් අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව ද,

"සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී" යන්නෙන් තත්කාලයෙහි ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ පිහිටි කිසියම් සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී කොට්ඨාසයක එම ධූරය දරන තැනැත්තා ද,

"මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක" යන්නෙන් තත්කාලයෙහි ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ පිහිටි කිසියම් මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක කොට්ඨාසයක එම ධූරය දරන තැනැත්තා ද,

"බලය ලත් නිලධාරියා" යන්නෙන් තත්කාලයෙහි සභාපතිවරයා විසින් ලිඛිතව බලය පවරන ලද යම් නිලධරයෙක් ද,

අදහස් වේ.

12. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සිංහල, දෙමළ, ඉංග්‍රීසි භාෂා පාඨ අතර යම් අනනුකූලතාවයක් වුවහොත් සිංහල භාෂා පාඨය බලපැවැත්වේ.

12 - 652/9

අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව

මස් විකිණීමේ ස්ථාන පවත්වාගෙන යාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව

1987 අංක 15 දරන ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 126වන වගන්තිය සමග කියවිය යුතු එකී පනතේ 122 වන වගන්තියෙන් ප්‍රාදේශීය සභාව වෙත පැවරී ඇති බලතල ප්‍රකාර අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් සාදනු ලැබූ හා 2019.06.18 වන දින පැවති මහ සභාවේ සභා සම්මතව ඇති මෙහි පහත දැක්වෙන, අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ මස් විකිණීමේ ස්ථාන පවත්වාගෙන යාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව, 1989 අංක 12 දරන පළාත් සභා (ආනුෂංගික විධිවිධාන) පනතේ 2 වන වගන්තිය සමඟ කියවිය යුතු ඉහත කී ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 123(1) වගන්තිය ප්‍රකාර සබරගමුව පළාත් සභාවේ ආණ්ඩුකාර ධම්ම දිසානායක වන ම විසින් අනුමත කරන ලද බවත්, මෙම නිවේදනය *ගැසට් පත්‍රයේ* පළ කරනු ලබන දින සිට එකී අතුරු ව්‍යවස්ථාව අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය ඇතුළත බලාත්මක වන බවත් මෙයින් නිවේදනය කරනු ලැබේ.

ධම්ම දිසානායක,
ආණ්ඩුකාර,
සබරගමුව පළාත.

2019 ඔක්තෝබර් මස 30 වන දින,
සබරගමුව පළාත් සභාවේ දීය.

අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ මස් විකිණීමේ ස්ථාන පවත්වාගෙන යාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව

1. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ මස් විකුණන ස්ථාන පවත්වාගෙන යාම පාලනය කිරීම, පරිපාලනය කිරීම හා විධිමත් කිරීම සඳහා මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව පනවනු ලැබේ.

2. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශයේ මස් විකිණීම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව යනුවෙන් හඳුන්වනු ලැබේ.

3. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව ප්‍රකාරව බලපත්‍රයක් ලබා ගැනීමට අපේක්ෂා කරනු ලබන තැනැත්තන් මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ පළමු උපලේඛනයට සාරානුකූලව සකස් කළ අයදුම්පත්‍රයක් මගින් අයදුම් කළ යුතුය.

3.(1) කවර හෝ තැනැත්තකු විසින් අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ (මෙහි මින්මතු බල ප්‍රදේශය ලෙස හඳුන්වනු ලබන) කවර හෝ පරිශ්‍රයක සභාපතිවරයා විසින් ඒ සඳහා නිකුත් කරන ලද වලංගු බලපත්‍රයක් ඇත්තේ නම් මිස මස් විකිණීමේ ස්ථානයක් පවත්වාගෙන යාම නොකළ යුතුය.

3.(2) මෙම වගන්තිය යටතේ වූ බලපත්‍රයක් සඳහා අය කළ යුතු ගාස්තු සභාව විසින් මූලික නීතියේ සඳහන් විධිවිධානයන්ට යටත්ව තීරණය කර පනවා අයකළ යුතු ගාස්තු විය යුතුය.

(අ) මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රලත් තැනැත්තෙක් ස්වකීය පරිශ්‍රයෙහි පහසුවෙන් පිටතට පෙනෙන පරිදි භාෂාත්‍රයෙන් යුතුව ඔහුගේ නම සහ "බලපත්‍රලත් මස් වෙළෙඳසැළ" යනුවෙන් ඵලකයක් සහ පවත්නා වර්ෂයේ බලපත්‍රය ප්‍රදර්ශනය කළ යුතුය.

(ආ) සෑම මාංශ වෙළඳසැලකම මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සිංහල, දෙමළ සහ ඉංග්‍රීසි පිටපත බැගින් මහජනයාට ප්‍රකටව පෙනෙන ස්ථානයක ප්‍රදර්ශනය කර තැබිය යුතුය.

4. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රයක් සඳහා ඉල්ලුම් කරන සෑම තැනැත්තෙක් ම මෙහි පහත සඳහන් කොන්දේසිවලට අනුකූලව පරිශ්‍රය පවත්වාගෙන යන්නේ නම් මිස සභාපතිවරයා විසින් ඊට අදාළ බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම නොකළ යුතුය.

4.(1) බලපත්‍රයට අදාළ පරිශ්‍රය සඳහා වන ඉදිකිරීම් ඊට අදාළ ලිඛිත නීතියට අනුකූලව සභාපතිවරයා විසින් අනුමත කරන ලද සැලැස්මකට අනුව ඉදිකරන ලද ඉදිකිරීම් විය යුතුය.

4.(2) මස් ගබඩා කිරීම, ප්‍රදර්ශනය කිරීම සහ විකිණීම සිදුකරනු ලබන ස්ථානයන්හි සියලුම උපකරණවල ජීවීන් රඳා නොසිටිය යුතු අතර, භාවිතා කරන උපකරණවලින් ආහාරවලට නුසුදුසු ද්‍රව්‍ය ප්‍රේෂණය නොවිය යුතුය.

4.(3) විකිණීමට තබා ඇති මස්වලට ඉහළින් එල්ලා ඇති විදුලි බුබුළු සහ සවිකිරීම් ආරක්ෂක තත්ත්වයේ ඒවා විය යුතු අතර ඒවා ආවරණය කර තිබිය යුතුය.

4.(4) සියුම් විවර නොමැතිව ජලරෝධක සහිත, අවශෝෂණය නොවන, සේදිය හැකි සහ ලිස්සන සුලු නොවන ද්‍රව්‍යවලින් සාදන ලද බිමක් තිබිය යුතු අතර එය පිරිසිදු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදීමට පහසු විය යුතුය. එහි ගෙබිමේ ඇති පිටවීමේ ස්ථානවලින් ද්‍රව ගලා යාමට හැකිවන පරිදි ප්‍රමාණවත් බෑවුමක් සහිතව තිබිය යුතුය.

4.(5) බිත්ති, ජලරෝධක සහිත, අවශෝෂණය නොවන සහ සේදිය හැකි ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර එම බිත්ති සිදුරු හා කෘමීන්ගෙන් තොරව තිබිය යුතුය. මෙහෙයුම් සිදු කරන උස දක්වා එම බිත්ති සුමට විය යුතු අතර එම බිත්තිවල සියුම් විවර නොතිබිය යුතුය. තවද එම බිත්ති පිරිසිදු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදීමට පහසු විය යුතුය.

4.(6) මස් සමග සෘජුවම සම්බන්ධ වන පෘෂ්ඨයන් යහපත් තත්ත්වයෙන්, කල් පවතින හා පහසුවෙන් පිරිසිදු කිරීමට හැකිවන නඩත්තු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදීමට පහසුවන පරිදි තිබිය යුතුය. මෙම පෘෂ්ඨයන් සුමට සහ අවශෝෂණය නොවන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර එම පෘෂ්ඨ ආහාරවලට, සේදුම්කාරක ද්‍රව්‍යවලට සහ විෂබීජනාශකවලට අක්‍රියව පැවතිය යුතුය.

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

4.(8) දොරවල් සුමට සහ අවශෝෂණය නොවන මතුපිටක් සහිත විය යුතු අතර, උචිත අවස්ථාවන්හි දී ස්වයංක්‍රීයව වැසිය හැකි සහ යථා පරිදි වසා තැබිය හැකිවිය යුතුය.

4.(9) ජනෙල් පහසුවෙන් පිරිසිදු කළ හැකි විය යුතු අතර ඒවා ඉදිකර තිබිය යුත්තේ කුණු එකතුවීම අවම වන පරිදිය. තවද එම ජනෙල්වලට, ඉවත් කළ හැකි සහ පිරිසිදු කළ හැකි, කෘමීන්ට ඇතුල්විය නොහැකි දැල් සවිකර තිබිය යුතු අතර අවශ්‍යතාවය අනුව ජනේල සවිකර තිබිය යුතුය.

4.(10) මස් විකිණීම සඳහා තබා ඇති ස්ථානයට ඉහළින් පිහිටි සියලුම ව්‍යුහයන් සහ සවිකිරීම්, ඝනීභවනය වීම හා කාන්දු වීම මඟින් මස් සෘජුව හා වක්‍රව දූෂනය වීම වැළැක්වෙන පරිදි සවිකර තිබිය යුතු අතර ඒවා පිරිසිදු කිරීමේ කටයුතුවලට බාධාවක් නොවිය යුතුය. එහි කුණු එකතුවීම, පුස් බැඳීම් වර්ධනය වීම සහ පතුරු යාම වළක්වන පරිදි නිර්මාණය කර සාදා අවසන් කර තිබිය යුතුය.

4.(11) කාණු, අපද්‍රව්‍ය රඳා නොසිටින සහ ආපසු ගලා නොඑන පරිද්දෙන් ප්‍රමාණවත් අයුරින් ඉදිකර තිබිය යුතු අතර දූහනය වළක්වන පරිදි ඉදිකර තිබිය යුතු අතරම අපජලය බැසයන කාණු අවම වශයෙන් දිනකට දෙවරක් බැගින් විෂබීජනාශක යොදා පිරිසිදු කර ජලයෙන් සෝදා හැරීම කළ යුතුය.

4.(12) අපජලය සහ මළ අපද්‍රව්‍ය කිසියම් පොදු ජල මාර්ගයකට, කාණුවකට, විවෘත භූමියකට ගලායාම වැළැක්වීමට ප්‍රමාණවත් පියවර ගෙන තිබිය යුතුය.

4.(13) අපජලය, මළ අපද්‍රව්‍ය ගලා යාමට සලස්වන ලද පූතික වළ, උරා ගැනීමේ වළ වාතයට නිරාවරණය නොකළ යුතු අතර එම උරා ගන්නා වළෙන් භූගත ජලය දූෂණය නොවිය යුතුය.

4.(14) අපජලය, මළ අපද්‍රව්‍ය ගලා යාමට සලස්වන ලද පූතික වළ අනුමත ප්‍රමිතියට ඉදිකර තිබිය යුතුය.

4.(15) උරාගැනීමේ වළ කිසියම් ජල මූලාශ්‍රයක සිට අවම වශයෙන් මීටර් 15.25 දුරකින් ඉදිකර තිබිය යුතුය.

4.(16) බලපත්‍රයට අදාළ පරිශ්‍රයෙහි බැහැර කරන අපද්‍රව්‍ය බැහැර කිරීම සඳහා අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් ක්‍රියාත්මක කරන අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ නියමයන්ට අනුකූලව අවශ්‍ය වැඩපිළිවෙළක් ක්‍රියාත්මක කර තිබිය යුතුය.

එසේ වුවද, පරිශ්‍රයට අදාළ බලපත්‍රලාභියාට ඊට අදාළ අපද්‍රව්‍ය බැහැරලීමේ පහසුකම් ඇති විට ප්‍රාදේශීය සභාවේ අනුමැතිය ඇතිව සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක විසින් නියම කරනු ලබන කොන්දේසිවලට යටත්ව අපද්‍රව්‍ය බැහැරලීම නීත්‍යානුකූල වන්නේය.

4.(17) ප්‍රාදේශීය සභාවේ ඝන අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ සේවාවෙන් ආවරණය නොවන ප්‍රදේශයක මස් වෙළඳ ස්ථානයක් ආරම්භ කිරීමට අදහස් කරන අවස්ථාවක මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂකගේ වාර්තාව හා සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරිගේ නිර්දේශය මත ප්‍රාදේශීය සභාවේ සභාපතිවරයා අනුමත කරන ලද විධිමත් අපද්‍රව්‍ය බැහැරලීමේ ක්‍රමවේදයක් බලපත්‍ර ඉල්ලුම්කරු විසින් සලසාගෙන ඇත්තේ නම් මිස බලපත්‍රයක් ලබා නොදිය යුතුය.

5. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රයක් ලත් සෑම තැනැත්තෙක් ම මෙහි පහත සඳහන් කොන්දේසිවලට අනුකූලව මස් විකිණීම සඳහාවන පරිශ්‍රයක් පවත්වාගත යුතුය.

5.(1) මාංශ වෙළඳසැලක, ගබඩා කිරීම, විකිණීම සඳහා ප්‍රදර්ශනය කිරීම, විකිණීම සඳහා තබා ඇති මාංශ ප්‍රසිද්ධ ස්ථානයකට, මාර්ගයකට හෝ මාර්ගයක ගමන් කරන අයෙකුට නොපෙනෙන සේ තැබිය යුතුය.

5.(2) යම් බලපත්‍රලාභී මස් වෙළෙඳසැලක විකිණීම සඳහා තබා ඇති මස් මනුෂ්‍ය පරිභෝජනයට සුදුසු බවට තහවුරු කරන ලද සහතික හෝ සහතිකවල සත්‍ය පිටපත් සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී,මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක විසින් ඉල්ලා සිටි විට ඉදිරිපත් කළ යුතුය.

5.(3) මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රලත් ස්ථානයක අලෙවිය සඳහා තබා ඇති මස් බල ප්‍රදේශය තුළ ඝාතනය කරන ලද සත්ත්වයෙකුගේ මාංශය නොවන්නේ නම්,අදාළ මස් සෙල්සියස් අංශක 02 කට අඩු ශීත තත්ත්වයක් යටතේ හොඳින් වසා තැබිය හැකි රථයක හෝ පෙට්ටියක හෝ වෙනත් යම් සුදුසු භාජනයක බහා පරිශ්‍රය වෙත භාර දුන් බවට පශු වෛද්‍ය නිලධාරී, මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක විසින් සහතික කර ඇත්තේ නම් මිස එවැනි මාංශයක් අලෙවිය සඳහා තබා නොගත යුතුය.

5.(4) බලපත්‍ර ලත් කවර හෝ මස් වෙළෙඳ ස්ථානයක දෛනික කටයුතු අවසානයේ එකී ස්ථානයේ බිම සහ බිත්ති, ඇසුරුම්, මස් කැපීමට ගන්නා උපකරණ සහ වෙනත් උපකරණ ද, මස් විකිණීම සඳහා ප්‍රදර්ශනය කරන ස්ථානය ද, විෂබීජනාශක දියර යොදා සෝදා පිරිසිදු කිරීමට සැලැස්විය යුතුය.

5.(5) බලපත්‍රය ලත් කවර හෝ මස් වෙළඳ ස්ථානයක සහ එහි අවට ඇති කාණු ද,මස් ගබඩා කිරීම, සකස් කිරීම හෝ විකිණීම හා සම්බන්ධව පාවිච්චි කරන සියලු භාජන සහ උපකරණ ද මනා අලුත්වැඩියාවෙන් යුතුව සහ දුර්ගන්ධයකින් තොරව තබා ගැනීමට සැලැස්විය යුතුය.

5.(6) (i) ශීතකරණ තුළ මස් ගබඩා කිරීමේ කාර්යයේ නිරත සෑම ස්ථානයකම හෝ වෙළඳ ස්ථානයකම විදුලිය විසන්ධි වීමකදී ක්‍රියාත්මක කිරීම සඳහා මනා ක්‍රියාකාරීත්වයෙන් යුතු විදුලි ජනක යන්ත්‍රයක් ඇත්තේ නම් මිස ශීතකරණ තුළ මස් ගබඩා කර තැබීම නීත්‍යානුකූල නොවන්නේය.

(ii) මාංශ වෙළඳ ස්ථානයේ විකිණීම පිණිස තබා ඇති ශීතකළ මස් පිරිසැකසුම් නොකරන අවස්ථාවල දී ප්‍රායෝගිකව හැකිතාක් ඉක්මනින් කාමරයක හෝ කැබිනෙට්ටුවක සෙල්සියස් අංශක 02කට අඩුවෙන් තැබිය යුතුය. සියලු අවස්ථාවන්හි දී මස් නරක් නොවන සහ දූෂනය නොවන පරිදි ආරක්ෂා කළ යුතුය.

5.(7) මාංශ වෙළඳ ස්ථානයක සෙල්සියස් අංශක 02කට ඉහළ උෂ්ණත්වයක් තුළ ප්‍රදර්ශනය සඳහා තබා ඇති නැවුම් මාංශ කිසිදු හේතුවක් මත ශීතකර හෝ අධි ශීතකර හෝ වායුසමනය කළ පරිශ්‍රයක තබා නැවත විකිණීම නොකළ යුතුය.

5.(8) මාංශ වෙළඳ ස්ථානයක ප්‍රදර්ශන ශීතකරණ තුළ ප්‍රදර්ශනය සඳහා තබා ඇති මාංශ කිසිදු හේතුවක් මත ශීතකර හෝ අධි ශීතකර හෝ වායුසමනය කළ පරිශ්‍රයක තබා නැවත විකිණීම නොකළ යුතුය.

5.(9) බලපත්‍ර ලත් මස් වෙළඳ ස්ථානය බල්ලන්, බළලුන්, මීයන්, කෘමීන් හෝ වෙනත් කවර හෝ සතුන්ගෙන් තොරව තබාගත යුතුය.

5.(10) බලපත්‍ර ලත් ස්ථානයේ මස් ගබඩාකර තැබීමට හෝ විකිණීමට ප්‍රදර්ශනය කිරීමට හෝ විකිණීමට පාවිච්චි කරන උපකරණ හෝ භාජන හැර කිසියම් උවාරණ භාණ්ඩයක් තබා ගැනීම නොකළ යුතුය.

5.(11) වෙළඳ ස්ථානයක මාංශ ඇසුරුම් කාර්යය සඳහා මුද්‍රිත කඩදාසි හෝ ආහාර සමඟ සෘජුව ගැටෙන ඇසුරුම් ද්‍රව්‍යයක් හෝ අයිතමයක් භාවිතා නොකළ යුතුය.

5.(12) (i) කිසියම් ආසාදන, ස්පර්ශක හෝ චර්ම රෝගයකින් පෙළෙන හෝ මෑතක දී එවැනි රෝගයකින් පෙළෙමින් සිටි කවර හෝ තැනැත්තෙකු හෝ එවැනි කිසියම් රෝගයකින් පෙළෙන යම් තැනැත්තෙකුට මෑතක දී සාත්තු කිරීමෙහි යෙදී සිටි කවර හෝ තැනැත්තෙකු එකී රෝග ආසාදන සහ බීජෞෂණ කාල සීමාව ඉකුත් වී ඇත්තේ නම් මිස කවර හෝ මස් වෙළඳ ස්ථානයක කිසියම් කාර්යයක නියුක්ත වීමට ඉඩදීම නොකළ යුතුය.

(ii) බලපත්‍රලත් ස්ථානයක කිසියම් කාර්යයක නියුතු අයෙකු හොඳින් සෝදා පිරිසිදු කළ ඇඳුම් ඇඳ සිටිය යුතුය.

(iii) මස් වෙළෙඳාම් කිරීම සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන සෑම තැනැත්තෙකු ම සේවයේ යෙදී සිටීමට පෙර ප්‍රදේශයේ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී විසින් සුදුසු සෞඛ්‍ය තත්ත්වයෙන් සිටින බවට සහතික කළ යුතු අතර එම සහතිකය මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ දෙවන උපලේඛනයේ දක්වා ඇති ආකෘති පත්‍රයට අනුකූල විය යුතුය. ආහාර පරිහරණය කිරීම සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන තැනැත්තෙකුගේ වෛද්‍ය පරීක්ෂණය අදාළ ප්‍රදේශයේ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි නිශ්චය කරනු ලබන කාලයක් අනුව සහ සායනික වශයෙන් හෝ වසංගතවේදී වශයෙන් සඳහන් කළ හැකි කාලයක් අනුව කලින් කල පවත්වනු ලැබිය යුතුය.

5.(13) මස් වෙළඳ ස්ථානයේ සේවයේ යෙදෙන සියලුම සේවකයින් වෙත ආරක්ෂිත මුව වැසුම්, අත් වැසුම් හා අවශ්‍ය කරන වෙනත් ආරක්ෂිත පැළඳුම් සපයා තිබීමත්, එකී සේවකයන් මස් වෙළඳ ස්ථානයේ සේවයේ නියුක්ත වන සෑම අවස්ථාවකම එකී ආරක්ෂිත පැළඳුම් පැළඳ සිටින බවට සහතික වීමත් බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය විය යුතුය.

5.(14) බලපත්‍රලත් ස්ථානෙය් සේවෙය් නියුක්ත සෑම තැනැත්තෙකු ම විසින් ප්‍රයෝජනයට ගැනීම පිණිස විෂබීජනාශක සඳහා පහසුකම් සහිතව අත් සේදීම සහ වියළීම සඳහා ප්‍රමාණවත් පහසුකම් සැලසීම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය විය යුතුය.

5.(15) එම පරිශ්‍රවල පානීය ජලය ප්‍රමාණවත් පරිදි සපයා තිබිය යුතුය. ජලය පිරිසිදු භාජන වල රැස්කර තැබිය යුතු අතර එම භාජන අනතුරුදායක ද්‍රව්‍යවලින් සහ දූෂන ද්‍රව්‍යවලින් තොරව තිබිය යුතුය.

5.(16) මස්වල ආරක්ෂාවට ඇති යම් උපද්‍රව තත්ත්වයන් පිළිබඳ කටයුතු කිරීමට, සහ යම් නරක් වූ ආහාර නිෂ්පාදන පාරිභෝගිකයින් වෙත පිරිනැමීම වැළැක්වීම සඳහා බලාත්මක කාර්යය පරිපාටියක් ඇති බවට බලපත්‍රලාභියා සහතික විය යුතුය.

5.(17) සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරීගේ හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂකගේ මතය අනුව මස් තබා ඇති ආකාරය සහ දූෂනය වීමට එරෙහිව සලසා ඇති ආරක්ෂිත පියවර ප්‍රමාණවත් නොවන අවස්ථාවක, ආහාර දූෂනය වැළැක්වීම සඳහා සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක විසින් නියම කරනු ලබන අතිරේක පියවර ගත යුතුය.

5.(18) බලපත්‍රලත් පරිශ්‍රයෙහි කිසිම සේවකයකු විසින්, පිරිසිදු නොවන හෝ වෙනත් යම් ආකාරයකින් පිසදැමීම සඳහා නුසුදුසු වන තුවායකින් හෝ වෙනත් රෙදි කඩකින් යම් උපකරණයක් පිසදැමීම නොකළ යුතුය.

5.(19) පිරිසැකසුම් ප්‍රදේශවල අවශ්‍යවන්නේ නම් අත්වලට විෂබීජනාශක පහසුකම් සහිතව අත් සේදීම සහ වියළීම සඳහා ප්‍රමාණවත් පහසුකම් සපයා තිබිය යුතුය.

5.(20) පරිශ්‍රයේ යොදාගන්නා මෙවලම් සහ උපකරණ පිරිසිදු කිරීම සහ විෂබීජනාශක යෙදීම සඳහා ප්‍රමාණවත් පහසුකම් සලසා තිබිය යුතුය. මෙම පහසුකම් මළ නොබැඳෙන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර ඒවා පහසුවෙන් සේදිය හැකි පරිදි ප්‍රමාණවත් ජල සැපයුමක් තිබිය යුතුය.

6. කවර හෝ සෝගාතකාගාරයක් තුළ කිසියම් දිනයක දී මස් පිණිස සතුන් මැරීම තහනම් කරමින් ගෝඝාතක ආඥා පනතේ 17වන වගන්තියේ බලතල ප්‍රකාර නිසි අධිකාරිය විසින් නියමයක් ප්‍රකාශයට පත්කර ඇති අවස්ථාවක,කවර හෝ මස් වෙළඳසැලක විකිණීම හෝ විකිණීම පිණිස මස් ප්‍රදර්ශනය කිරීම නොකළ යුතුය.

7. සභාපතිවරයා හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි, මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක විසින් මස් වෙළඳ ස්ථානයක විකිණීමට තබා ඇති හෝ විකිණීම සඳහා ප්‍රදර්ශනය කර ඇති හෝ ඇතුළත ගබඩා කර ඇති යම් මස් වර්ගයකින් සාම්පලයක්,එහි වෙළඳ වටිනාකම ගෙවා ලබා ගැනීම නීත්‍යානුකූල විය යුතුවාත් හැර කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු විසින් එකී මිලදී ගැනීම ප්‍රතික්ෂේප කිරීම හෝ ඊට බාධා කිරීම නොකළ යුතුය.

8. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවල නියමයන් පරික්ෂා කිරීමට සභාපතිවරයාට හෝ ඔහු විසින් බලය පවරන ලද නිලධාරියෙකුට හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරීට හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂකට ඕනෑම සාධාරණ වේලාවක බලය ඇති අතර ඒ සඳහා බලපත්‍රලාභියා විසින් සෑම සාධාරණ සහායක්ම ලබාදිය යුතුය.

9. බලපත්‍රලත් පරිශ්‍රයක මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ විධිවිධානයන්ට පටහැනි ආකාරයකට කිසියම් මස් විකිණීමේ ස්ථානයක් පවත්වාගෙන යනු ලබනනේ නම්, නිශ්චිතව සඳහන් කරනු ලබන දිනයකට පෙර එකී ස්ථානය ඒ නියමයන්ට අනුකූල තත්ත්වයට ගෙන ඒමට අවශ්‍ය සියලු දේ ඉටුකරන ලෙසට බලපත්‍රලාභියාට නියම කරන දැන්වීමක් සභාපතිවරයා විසින් එකී බලපත්‍රලාභියා වෙත බාරදෙනු ලැබීමට සැලැස්විය යුතුය. එකී දැන්වීමෙන් ලබාදෙන උපරිම කාලය දින 30කට නොවැඩි විය යුතුය.

10. ඉහත 9 වන වගන්තියේ සඳහන් ආකාරයේ දැන්වීමක් ලැබුණු කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු විසින් එකී දැන්වීමේ නිශ්චිතව සඳහන් දිනයට පෙර එම දැන්වීමේ නියම කර ඇති ආකාරයට ක්‍රියා කළ යුතුය. බලපත්‍රලාභියා විසින් කරනු ලබන සාධාරණ ලිඛිත ඉල්ලීමක් මත එකී දැන්වීමේ නිශ්චිතව සඳහන් කාලය දීර්ඝ කිරීමට සභාපතිවරයාට බලය තිබිය යුතුය.එසේ වුවද දීර්ඝ කරනු ලබන කාලය දින 14කට නොවැඩි විය යුතුය.

11. ඉහත 9 වන වගන්තියේ සඳහන් ආකාරයේ දැන්වීමක් ලැබුනු කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු එකී දැන්වීමේ නිශ්චිතව නියම කර ඇති දිනය හෝ දීර්ඝ කරනු ලැබූ දිනයට පෙර ඒ දැන්වීමේ නියම කර ඇති ආකාරයෙන් ක්‍රියාකිරීම පැහැර හැර ඇති අවස්ථාවක,ඒ ස්ථානය වෙත නිකුත් කරනු ලැබූ බලපත්‍රය සභාපතිවරයා විසින් අවලංගු කරනු ලැබීම නීත්‍යානුකූල විය යුතුය.

12. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ නිකුත් කරන ලද සෑම බලපත්‍රයක් ම කලින් අවලංගු කරනු නොලැබුව හොත් මිස ඒ බලපත්‍රය නිකුත් කරන ලද්දේ කිනම් වර්ෂයකට අදාළව ද, එම වර්ෂයේ දෙසැම්බර් 31 දිනෙන් අවසන් විය යුතුය.

13. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ වූ බලපත්‍රයකින් තොරව කිසියම් මස් විකිණීමේ ස්ථානයක් පවත්වාගන යාම හෝ මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ කිසියම් වගන්තියක් උල්ලංඝනය කිරීම වරදක් වන අතර, එම වරද සම්බන්ධයෙන්, නිසි අධිකරණ බලය සහිත අධිකරණයක් විසින් වරදකට වරදකරු කිරීමෙන් අනතුරුව එකී වරද සම්බන්ධයෙන් 1987 අංක 15 දරන ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 122 (2) උපවගන්තියේ සඳහන් දඩයකට යටත්විය යුතුය. එකී වරද සම්බන්ධයෙන් නිසි බලය සහිත අධිකරණයකින් වරදකට වරදකරුවීමෙන් අනතුරුව දඩයකට යටත් කරන ලද තැනැත්තෙකු විසින් එකී කඩකිරීම හෝ උල්ලංඝනය කිරීම තවදුරටත් නොකඩවා කරගෙන යනු ලබන විටක එම උල්ලංඝනයපිළිබඳ අවධානය යොමු කරමින් සභාපතිවරයා විසින් හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි, මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක විසින් ලිඛිත දැන්වීමක් භාර දෙනු ලැබීමෙන් පසුව උල්ලංඝනය තවදුරටත් නොකඩවා කරගෙන යන සෑම එක් දිනයක් සඳහාම ඉහත කී වගන්තියේ අතිරේක දඩයකටද යටත් විය යුතුය.

අර්ථ නිරූපනය

14. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ පද සම්බන්ධයෙන් අන්‍යාර්ථයක් අවශ්‍ය වුවහොත් මිස,

"සභාපතිවරයා" යන්නෙන් අයගම ප්‍රාදේශීය සභාවේ තත්කාලයෙහි සභාපති ධූරය දරන තැනැත්තා හෝ එම ධූරයේ කාර්යය කර්තව්‍ය ඉටු කරන තැනැත්තා ද,

"ප්‍රාදේශීය සභාව" යන්නෙන් අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව ද,

"බල ප්‍රදේශය" යන්නෙන් අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය ද,

"සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි" යන්නෙන් තත්කාලයෙහි ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ පිහිටි කිසියම් සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි කොට්ඨාසයක එම ධූරය දරන තැනැත්තා ද,

"මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක" යන්නෙන් තත්කාලයෙහි ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ පිහිටි කිසියම් මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක කොට්ඨාසයක එම ධූරය දරන තැනැත්තා ද,

"බලය පවරන ලද නිලධාරියා" යන්නෙන් තත්කාලයෙහි සභාපතිවරයා විසින් ලිඛිතව බලය පවරන ලද යම් නිලධාරියෙක් ද,

"බලපත්‍රලාභියා" යන්නෙන් මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රයක් ලබා ගත් ආයතනයක්, තැනැත්තෙක් හෝ පුද්ගලයෙකු ද,

"පළිබෝධනාශක" යන්නෙන් ශ්‍රී ලංකාවේ පළිබෝධනාශක රෙජිස්ට්‍රාර් විසින් අනුමත කරන ලද පළිබෝධනාශක ද,

"පිරිසිදු කිරීම" යන්නෙන් පස්, තැන්පත් වූ ආහාර කොටස්, කුණු, ග්‍රීස් හෝ වෙනත් අහිතකර බාහිර ද්‍රව්‍යයක් ඉවත් කිරීම ද,

"දූහක ද්‍රව්‍ය" යන්නෙන් ආහාරවල සුරක්ෂිත බවට හෝ සුදුසු භාවයට හානිකර විය හැකි වූ යම් ජීව විද්‍යාත්මක, රසායන විද්‍යාත්මක කාරකයන්, පිටස්තර ද්‍රව්‍යයක් හෝ වෙනත් ද්‍රව්‍යයක් ද,

"දූහනය වීම" යන්නෙන් ආහාර හෝ ආහාර පසුබිමකට දූහක ද්‍රව්‍යයක් ඇතුළත් වීම හෝ හට ගැනීම ද,

"විෂබීජනාශක" යන්නෙන් ආහාරවල ආරක්ෂාව හෝ යෝග්‍ය බව අඩු නොකරන මට්ටමකට පරිසරයේ ඇති ක්ෂුද්‍රජීවීන් ප්‍රමාණය රසායනික කාරකයන් මඟින් හෝ භෞතික ක්‍රමයකින් අඩු කිරීම ද,

"පානීය ජලය" යන්නෙන් රෝග ඇති කිරීමට හෝ ශරීරයට අහිතකර කායික බලපෑම් ඇති කිරීමට ප්‍රමාණවත් පරිදි අපවිත්‍රකාරක තොර සහ අන්තර්ගත බැක්ටීරියා සහ රසායනික තත්ත්වයන් ජාතික ප්‍රමිතීන්ට අනුකූලවන ජලය ද,

"පශු වෛද්‍ය වරයා" යන්නෙන් 1956 අංක 46 දරන පශු වෛද්‍යවරයන්ගේ සහ වෘත්තිකයන්ගේ පනත යටතේ පශු වෛද්‍යවරයෙකු හෝ පශු වෘත්තිකයෙකු වශයෙන් ලියාපදිංචි වී ඇති තැනැත්තෙකු ද,

"සාධාරණ වේලාව" යන්නෙන් බලපත්‍රලත් කර්තව්‍ය හෝ ඊට අදාළ කාර්යන්හි නිරතවන වේලාවක් ද,

"සත්ත්වයකු"යන්නෙන් ගෝ ඝාතක ආඥා පනත යටතට ගැනෙන ඕනෑම සත්ත්වයෙකු අදහස් වේ.

15. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සිංහල,දෙමළ සහ ඉංග්‍රීසි පිටපත්වල භාෂා පාඨ අතර යම් අනනුකූලතාවක් ඇතිවුවහොත් සිංහල පාඨය බලපැවැත්වේ.

පළමුවන උපලේඛනය

.... වර්ෂය සඳහා වෙළෙඳ බලපත්‍රය ලබාගැනීම සඳහා වූ ඉල්ලුම්පත්‍රය

1. ඉල්ලුම්කරුගේ නම :-
2. පෞද්ගලික ලිපිනය :-
3. ජාතික හැඳුනුම්පත් අංකය :-
4. දුරකථන අංකය:ජංගම:- ස්ථාවර :-
5. වෙළඳ ව්‍යාපාරයේ ස්වභාවය :-
6. ආරම්භක වර්ෂය :-
7. ව්‍යාපාරික ස්ථානයේ ලිපිනය :-
8. ග්‍රාම නිලධාරි කොට්ඨාසය :-
9. වරිපනම් අංකය :-
10. ව්‍යාපාරය ආරම්භක ව්‍යාපාරයක් නම් පූර්ව අනුමැතිය ලබාගෙන ඇත්ද යන්න :- (ලබාගෙන තිබේනම් ඡායා පිටපතක් ඇමිණිය යුතුය.)
11. ව්‍යාපාර නාම ලියාපදිංචිය ලබාගෙන ඇත්නම් එහි යොමු අංකය හා දිනය :-
12. ව්‍යාපාර ස්ථානයේ කළමනාකරුගේ හෝ නියෝජිතයාගේ,

    I. නම හා පෞද්ගලික ලිපිනය :-

    II. ජාතික හැඳුනුම්පත් අංකය :-

    III. දුරකථන අංකය ජංගම :-

    ස්ථාවර :-

ඉහත තොරතුරු සත්‍ය හා නිවැරදි බව සහතික කරමි.

ඉහත තොරතුරු සඳහන් කර්මාන්තය, වෙළෙඳාම පවත්වාගෙන යන ස්ථානය සඳහා .... වර්ෂය වෙනුවෙන් වෙළඳ බලපත්‍රයක් මා වෙත නිකුත් කරන ලෙස ඉල්ලමි. මේ පිළිබඳව පවත්නා නීති රීතිවලට මම එකඟ වෙමි.

....,
දිනය ඉල්ලුම්කරුගේ අත්සන.

කාර්යාලීය ප්‍රයෝජනය සඳහා

ආදායම් පරීක්ෂක,

පසුපිටේ සඳහන් ඉල්ලුම්පත්‍රයට අදාළව වෙළඳ බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම සඳහා වන ඔබගේ නිරීක්ෂණ හා නිර්දේශ කඩිනමින් මා වෙත ලබාදෙන ලෙස කාරුණිකව ඉල්ලමි.

....,
දිනය ලේකම්.

ලේකම්,

බලපත්‍රය ලබාදීම නිර්දේශ කරමි. / නොකරමි.

....,
දිනය ආදායම් පරීක්ෂක.

සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි,

පසුපිටේ සඳහන් ඉල්ලුම්පත්‍රයට අදාළව වෙළඳ බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම සඳහා වන ඔබගේ නිරීක්ෂණ හා නිර්දේශ කඩිනමින් ලබාදෙන මෙන් කාරුණිකව ඉල්ලමි.

....,
දිනය ලේකම්.

සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි,

අතුරු ව්‍යවස්ථා හා අනෙකුත් නීති රීතිවලට අනුකූලව සුදුසුකම් සපුරා ඇත. බලපත්‍ර නිකුත් කිරීම නිර්දේශ කිරීම සඳහා වාර්තා කරමි.

....,
දිනය මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක.

ලේකම්,

ඉහත ඉල්ලුම්පත්‍රයට අනුව අදාළ ස්ථානය සඳහා බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම නිර්දේශ කරමි./නොකරමි. (නිර්දේශ නොකරන්නේ නම් ඊට අදාළ හේතුව සඳහන් කරන්න.)

....,
දිනය සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී.

දෙවන උපලේඛනය.

ඡායාරූපය

මස් වෙළෙඳසැලක සේවය කරන්නාට නිකුත් කරනු ලබන වෛද්‍ය සහතිකය

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

....
දිනය

.....................,
සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි.
(නිල මුද්‍රාව)

12 - 688/10

අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව

මාළු විකිණීමේ ස්ථාන පවත්වාගෙන යාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව

1987 අංක 15 දරන ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 126 වන වගන්තිය සමග කියවිය යුතු එකී පනතේ 122 වන වගන්තියෙන් ප්‍රාදේශීය සභාව වෙත පැවරී ඇති බලතල ප්‍රකාර අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් සාදනු ලැබූ හා 2019.06.18 වැනි දින පැවති මහ සභාවේ සභා සම්මතව ඇති මෙහි පහත දැක්වෙන, අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ මාළු විකිණීමේ ස්ථාන පවත්වාගෙන යාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව, 1989 අංක 12 දරන පළාත් සභා (ආනුෂංගික විධිවිධාන) පනතේ 2 වන වගන්තිය සමඟ කියවිය යුතු ඉහත කී ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 123(1) වගන්තිය ප්‍රකාර සබරගමුව පළාත් සභාවේ ආණ්ඩුකාර ධම්ම දිසානායක වන ම විසින් අනුමත කරන ලද බවත්, මෙම නිවේදනය *ගැසට් පත්‍රයේ* පළ කරනු ලබන දින සිට එකී අතුරු ව්‍යවස්ථාව අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය ඇතුළත බලාත්මක වන බවත් මෙයින් නිවේදනය කරනු ලැබේ.

ධම්ම දිසානායක,
ආණ්ඩුකාර,
සබරගමුව පළාත.

2019 ඔක්තෝබර් මස 30 වැනි දින,
සබරගමුව පළාත් සභාවේ දීය.

අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ මාළු විකිණීමේ ස්ථාන පවත්වාගෙන යාමපිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව

1. අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ මාළු විකිණීමේ ස්ථාන පවත්වාගෙන යාම පාලනය කිරීම, පරිපාලනය කිරීම හා විධිමත් කිරීම සඳහා මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව පනවනු ලැබේ.

2. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ මාළු විකිණීම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව යනුවෙන් හැඳින්වේ.

3.(1) කවර හෝ තැනැත්තකු විසින් අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ (මෙහි මින්මතු බල ප්‍රදේශය ලෙස හඳුන්වනු ලබන) කවර හෝ පරිශ්‍රයක සභාපතිවරයා විසින් ඒ සඳහා නිකුත් කරන ලද වලංගු බලපත්‍රයක් ඇත්තේ නම් මිස මාළු විකිණීමේ ස්ථානයක් පවත්වාගෙන යාම නොකළ යුතුය.

3.(2) මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ වූ බලපත්‍රයක් සඳහා ඉල්ලුම් කරන සෑම තැනැත්තෙක්ම මෙහි පළමුවන උපලේඛනයට අනුකූලව පිළියෙළ කරනු ලබන අයදුම් පත්‍රයක් යටතේ බලපත්‍රය සඳහා ඉල්ලුම් කළ යුතුය.

3.(3) (අ) මෙම වගන්තිය යටතේ වූ බලපත්‍රයක් සඳහා අයකළයුතු ගාස්තු සභාව විසින් මූලික නීතියේ සඳහන් විධිවිධානයන්ට යටත්ව තීරණය කර පනවා අය කළ යුතු ගාස්තු විය යුතුය.

(ආ) මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ වූ බලපත්‍රයක් ලත් තැනැත්තෙක් ස්වකීය පරිශ්‍රයෙහි පහසුවෙන් පිටතට පෙනෙන පරිදි භාෂාත්‍රයෙන් යුතුව ඔහුගේ නම සහ"බලපත්‍රලත් මාළු වෙළඳසැල" යනුවෙන් ඵලකයක් සහ පවත්නා වර්ෂයේ බලපත්‍රය ප්‍රදර්ශනය කළ යුතුය.

4.(1) මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව ක්‍රියාත්මක වීමෙන් පසු ඉහත 3(1) වන වගන්තිය යටතේ බලපත්‍රයකට යටත්වන පරිශ්‍රයක් වශයෙන් ආරම්භ කර පවත්වාගෙන යාමට අපේක්ෂා කරන කවර හෝ තැනැත්තෙක් ඒ සඳහා වන යෝග්‍යභාවය පිළිබඳව සභාපතිවරයා වෙතින් මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ වූ පූර්ව අනුමැතියක් ලබාගෙන ඇත්තේ නම් මිස, ඉහත 3(II) වන වගන්තිය යටතේ බලපත්‍රයක් සඳහා ඉල්ලුම් කිරීමට හිමිකමක් නොමැත්තේය.

4.(2) මෙම වගන්තිය යටතේ පූර්ව අනුමැතිය සඳහා වන ඉල්ලීමක් සම්බන්ධයෙන් මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක වාර්තාව හා සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරීගේ නිර්දේශය මත සභාපතිවරයා විසින් අනුමැතිය ලබා දිය යුතුය.

4.(3) මෙම වගන්තිය යටතේ අනුමැතිය ලබා දීමේදී අය කළ යුතු පරීක්ෂණ ගාස්තු සභාව විසින් කලින් කල යෝජනා සම්මුතියක් මඟින් තීරණය කර අය කරනු ලැබිය හැකිය.

5. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ 3(1) වන වගන්තිය යටතේ බලපත්‍රයක් සඳහා ඉල්ලුම් කරන සෑම තැනැත්තෙක්ම මෙහි පහත සඳහන් කොන්දේසි සම්පූර්ණ කර තිබිය යුතුය.

5.(1) ව්‍යාපාරය ආරම්භක ව්‍යාපාරයක් වනවිට දී අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ 4(1) වන වගන්තිය යටතේ වූ අනුමැතිය ලබා තිබීම.

5.(2) බලපත්‍රයට අදාළ පරිශ්‍රය සඳහා වන ඉදිකිරීම් ඊට අදාළ ලිඛිත නීතියට අනුකූලව සභාපතිවරයා විසින් අනුමත කරන ලද සැලැස්මකට අනුව ඉදිකරන ලද ඉදිකිරීම් විය යුතුය.

5.(3) එකී ඉදිකිරීම ස්ථිර ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යයකින් මනා ලෙස ඉදිකර තිබිය යුතු අතර යහපත් තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙන යා යුතුය. සියලු ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යවල ජීවීන් රඳා නොසිටිය යුතු අතර, එම ද්‍රව්‍යවලින් මාළුවලට නුසුදුසු ද්‍රව්‍ය ප්‍රේෂණය නොවිය යුතුය. ඉදිකිරීම් අවසාන වීමෙන් පසු එම ද්‍රව්‍යවලින් විෂ සහිත වායු පිට නොවිය යුතුය.

5.(4) මාළු ගබඩා කිරීම, ප්‍රදර්ශනය කිරීම සහ විකිණීම සිදුකරනු ලබන ස්ථානයන්හි සියලුම උපකරණවල ජීවීන් රඳා නොසිටිය යුතු අතර, එම උපකරණවලින් මාළුවලට නුසුදුසු ද්‍රව්‍ය ප්‍රේෂණය වීම හෝ විෂ සහිත වායුන් පිට නොවිය යුතුය.

5.(5) විකිණීමට තබා ඇති මාළුවලට ඉහළින් එල්ලා ඇති විදුලි බුබුළු සහ සවිකිරීම් ආරක්ෂක තත්ත්වයේ ඒවා විය යුතු අතර ඒවා ආවරණය කර තිබිය යුතුය.

5.(6) සියුම් විවර නොමැතිව ජලරෝධක සහිත, අවශෝෂණය නොවන, සේදිය හැකි සහ ලිස්සන සුලු නොවන ද්‍රව්‍යවලින් සාදන ලද බිමක් තිබිය යුතු අතර එය පිරිසිදු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදීමට පහසු විය යුතුය. එහි ගෙබිමේ ඇති පිටවීමේ ස්ථානවලින් ද්‍රව ගලා යාමට හැකිවන පරිදි ප්‍රමාණවත් බෑවුමක් සහිතව තිබිය යුතුය.

5.(7) බිත්ති, ජලරෝධක සහිත, අවශෝෂණය නොවන සහ සේදිය හැකි ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර එම බිත්ති සිදුරු හා කෘමීන්ගෙන් තොරව තිබිය යුතුය. මෙහෙයුම් සිදු කරන උස දක්වා එම බිත්ති සුමට විය යුතු අතර එම බිත්තිවල සියුම් විවර නොතිබිය යුතුය. තවද එම බිත්ති පිරිසිදු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදීමට පහසු විය යුතුය.

5.(8) මාළු සමඟ සෘජුවම සම්බන්ධ වන පෘෂ්ඨයන් යහපත් තත්ත්වයෙන්, කල් පවතින සහ පහසුවෙන් පිරිසිදු කිරීමට හැකිවන, නඩත්තු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදීමට පහසුවන පරිදි තිබිය යුතුය. මෙම පෘෂ්ඨයන් සුමට සහ අවශෝෂණය නොවන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර එම පෘෂ්ඨ මාළුවලට, සේදුම්කාරක ද්‍රව්‍යවලට සහ විෂබීජනාශකවලට අක්‍රියව පැවතිය යුතුය.

5.(9) මාළු විකිණීමේ ස්ථානයට ඉහළින් සිවිලිමක් හෝ මනාව නිම කළ කොන්ක්‍රීට් වහලයක් තිබිය යුතු අතර සිවිලිමේ හෝ කොන්ක්‍රීට් වහලයේ කුණු එකතුවීම වළක්වන පරිදි, ඝනීභවනය අවමවන පරිදි සහ සිවිලිමේ පුස් බැදීම සහ පතුරුයාම වළක්වන පරිදි නිර්මාණය කර, ඉදිකර සහ අවසන් කර තිබිය යුතු අතර එය පිරිසිදු කිරීම සඳහා පහසු විය යුතුය.

5.(10) ජනෙල් පහසුවෙන් පිරිසිදු කළ හැකි විය යුතු අතර ඒවා ඉදිකර තිබිය යුත්තේ කුණු එකතුවීම අවමවන පරිදිය. තවද එම ජනෙල් වලට ඉවත් කළ හැකි සහ පිරිසිදු කළ හැකි, කෘමීන්ට ඇතුල්විය නොහැකි දැල් සවිකර තිබිය යුතු අතර අවශ්‍යතාවය අනුව ජනේල සවිකර තිබිය යුතුය.

5.(11) මාළු විකිණීම සඳහා තබා ඇති ස්ථානයට ඉහළින් පිහිටි සියලුම ව්‍යුහයන් සහ සවිකිරීම්, ඝනීභවනය වීම හා කාන්දු වීම මඟින් මාළු සෘජුව හා වක්‍රව දූහනය වීම වැළැක්වෙන පරිදි සවිකර තිබිය යුතු අතර ඒවා පිරිසිදු කිරීමේ කටයුතුවලට බාධාවක් නොවන පරිදි විය යුතුය. එහි කුණු එකතුවීම, පුස් බැදීම වර්ධනය වීම සහ පතුරු යාම වළක්වන පරිදි නිර්මාණය කර සාදා අවසන් කර තිබිය යුතුය.

5.(12) කාණු, අපද්‍රව්‍ය රඳා නොසිටින සහ ආපසු ගලා නොඑන පරිද්දෙන් ප්‍රමාණවත් අයුරින් තිබිය යුතු අතර දූහනය වළක්වන පරිදි ඉදිකර තිබිය යුතුය.

5.(13) පරිශ්‍රය තුළ අපජලය, මළ අපද්‍රව්‍ය කිසියම් පොදු ජල මාර්ගයකට, කාණුවකට, විවෘත භූමියකට ගලායාම වැළැක්වීමට ප්‍රමාණවත් පියවර ගෙන තිබිය යුතුය.

5.(14) අපජලය, මළ අපද්‍රව්‍ය ගලා යාමට සලස්වන ලද පූතික වළ, උරා ගැනීමේ වළ වාතයට නිරාවරණය නොකළ යුතු අතර එම උරා ගන්නා වළෙන් භූගත ජලය දූෂණය නොවිය යුතුය.

5.(15) අපජලය,මළ අපද්‍රව්‍ය ගලා යාමට සලස්වන ලද පූතික වළ අනුමත ප්‍රමිතියට ඉදිකර තිබිය යුතුය.

5.(16) උරාගැනීමේ වළ කිසියම් ජල මූලාශ්‍රයක සිට අවම වශයෙන් මීටර් 15.25ක දුරකින් ඉදිකර තිබිය යුතුය.

5.(17) ප්‍රාදේශීය සභාවේ ඝන අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ සේවාවෙන් ආවරණය නොවන ප්‍රදේශයක මාළු වෙළඳ ස්ථානයක් ආරම්භ කිරීමට අදහස් කරන අවස්ථාවක මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂකවරයාගේ වාර්තාව හා සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරිගේ නිර්දේශය මත ප්‍රාදේශීය සභාවේ සභාපතිවරයා අනුමත කරන ලද විධිමත් අපද්‍රව්‍ය බැහැරලීමේ ක්‍රමවේදයක් බලපත්‍ර ඉල්ලුම්කරු විසින් සලසාගෙන ඇත්තේ නම් මිස බලපත්‍රයක් ලබා නොදිය යුතුය.

6. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රයක් ලත් සෑම තැනැත්තෙක්ම මෙහි පහත සඳහන් කොන්දේසිවලට අනුකූලව මාළු විකිණීම සඳහා වන පරිශ්‍රයක් පවත්වාගත යුතුය.

6.(1) පරිශ්‍රය තුළ අපජලය බැසයන කාණු අවම වශයෙන් දිනකට දෙවරක් විෂබීජනාශක යොදා පිරිසිදු කර ජලයෙන් සෝදා හැරීම කළයුතුය.

6.(2) බලපත්‍රයට අදාළ පරිශ්‍රයෙහි බැහැර කරන අපද්‍රව්‍ය බැහැර කිරීම සඳහා ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් ක්‍රියාත්මක කරන අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ නියමයන්ට අනුකූලව අවශ්‍ය වැඩපිළිවෙළක් ක්‍රියාත්මක කර තිබිය යුතුය.

එසේ වුව ද, පරිශ්‍රයට අදාළ බලපත්‍රධාරියාට ඊට අදාළ අපද්‍රව්‍ය බැහැරලීමේ පහසුකම් ඇති විට ප්‍රාදේශීය සභාවේ අනුමැතිය ඇතිව සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක විසින් නියම කරනු ලබන කොන්දේසිවලට යටත්ව අපද්‍රව්‍ය බැහැරලීම නීත්‍යානුකූල වන්නේය.

6.(3) මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රලත් ස්ථානයක අලෙවිය සඳහා තබා ඇති මාළු සෙල්සියස් අංශක 2 ට අඩු ශීත තත්ත්වයක් යටතේ හොඳින් වසා තැබිය හැකි රථයක හෝ පෙට්ටියක හෝ වෙනත් යම් සුදුසු භාජනයක බහා පරිශ්‍රය වෙත භාර දුන් බවට බලපත්‍රධාරියා සහතික වන්නේ නම් මිස අලෙවිය සඳහා තබා නොගත යුතුය.

6.(4) බලපත්‍රලත් කවර හෝ මාළු වෙළඳ ස්ථානයක දෛනික කටයුතු අවසානයේ එකී ස්ථානයේ බිම සහ බිත්ති, ඇසුරුම්, මාළු කැපීමට ගන්නා උපකරණ සහ වෙනත් උපකරණ ද, මාළු විකිණීම සඳහා ප්‍රදර්ශනය කරන ස්ථානය ද, විෂබීජනාශක දියර යොදා සෝදා පිරිසිදු කිරීමට සැලැස්විය යුතුය.

6.(5) බලපත්‍රලත් කවර හෝ මාළු වෙළඳ ස්ථානයක සහ එහි අවට ඇති කාණු ද, මාළු ගබඩා කිරීම, සකස් කිරීම හෝ විකිණීම හා සම්බන්ධව පාවිච්චි කරන සියලු භාජන සහ උපකරණ ද මනා අලුත්වැඩියාවෙන් යුතුව සහ දුර්ගන්ධයකින් තොරව තබා ගැනීමට සැලැස්විය යුතුය.

6.(6)(i) ශීතකරණ තුළ මාළු ගබඩා කිරීමේ කාර්යයේ නිරත සෑම ස්ථානයකම හෝ වෙළඳ ස්ථානයකම විදුලිය විසන්ධි වීමකදී ක්‍රියාත්මක කිරීම සඳහා මනා ක්‍රියාකාරීත්වයෙන් යුතු විදුලි ජනක යන්ත්‍රයක් තිබිය යුතුය.

(ii) මාළු වෙළඳ ස්ථානයේ විකිණීම පිණිස තබා ඇති ශීතකළ මාළු හැකිතාක් ඉක්මනින් කාමරයක හෝ කැබිනෙට්ටුවක සෙල්සියස් අංශක 2ට අඩුවෙන් තැබිය යුතුය. සියලු අවස්ථාවන් හි දී මාළු නරක් නොවන සහ දූහනය නොවන පරිදි ආරක්ෂා කළ යුතුය.

6.(7) මාළු වෙළඳ ස්ථානයක සෙල්සියස් අංශක 2 ට ඉහළ උෂ්ණත්වයක් තුළ ප්‍රදර්ශනය සඳහා තබා ඇති නැවුම් මාළු කිසිදු හේතුවක් මත ශීතකර හෝ අධි ශීතකර හෝ වායුසමනය කළ පරිශ්‍රයක තබා නැවත විකිණීම නොකළ යුතුය.

6.(8) මාළු වෙළඳ ස්ථානයක ප්‍රදර්ශන ශීතකරණ තුළ තබා ඇති මාළු කිසිදු හේතුවක් මත නැවත ශීත කර හෝ අධි ශීතකර හෝ වායුසමනය කළ පරිශ්‍රයක තබා නැවත විකිණීම නොකළයුතුය.

6.(9) බලපත්‍රලත් මාළු වෙළඳ ස්ථානයක් බල්ලන්, බළලුන්, මීයන්, කෘමීන් හෝ වෙනත් කවර හෝ සතුන්ගෙන් තොරව තබාගත යුතුය.

6.(10) බලපත්‍රලත් ස්ථානයේ මාළු ගබඩාකර තැබීමට හෝ විකිණීමට ප්‍රදර්ශනය කිරීමට හෝ විකිණීමට පාවිච්චි කරන උපකරණ හෝ භාජන හැර කිසියම් උවාරණයක් නොවන භාණ්ඩයක් තබාගැනීම නොකළ යුතුය.

6.(11) පරිශ්‍රය තුළ මාළු ඇසුරුම් කාර්යය සඳහා මුද්‍රිත කඩදාසි හෝ ආහාර සමඟ ඍජුව ගැටෙන ඇසුරුම් ද්‍රව්‍යයක් හෝ අයිතමයක් භාවිතා නොකළ යුතුය.

6.(12) (i) කිසියම් ආසාදන, ස්පර්ශක හෝ චර්ම රෝගයකින් පෙළෙන හෝ මෑතකදී එවැනි රෝගයකින් පෙළෙමින් සිටි කවර හෝ තැනැත්තෙකු හෝ එවැනි කිසියම් රෝගයකින් පෙළෙන යම් තැනැත්තෙකුට මෑතක දී සාත්තු කිරීමෙහි යෙදී සිටි කවර හෝ තැනැත්තෙකු එකී රෝග ආසාදන සහ බීජෞෂණ කාල සීමාව ඉකුත් වී ඇත්තේ නම් මිස කවර හෝ මාළු වෙළඳ ස්ථානයක කිසියම් කාර්යයක නියුක්ත වීමට බලපත්‍රලාභියා විසින් ඉඩදීම නොකළ යුතුය.

(ii) බලපත්‍රලත් ස්ථානයක කිසියම් කාර්යයක නියුතු අයෙකු හොඳින් සෝදා පිරිසිදු කළ ඇඳුම් ඇඳ සිටිය යුතුය.

(iii) මාළු වෙළඳාම් කිරීම සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන සෑම තැනැත්තෙකුම සේවයේ යෙදී සිටීමට පෙර ප්‍රදේශයේ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී විසින් සුදුසු සෞඛ්‍ය තත්ත්වයෙන් සිටින බවට සහතික කළ යුතු අතර එම සහතිකය මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ දෙවන උපලේඛනයේ දක්වා ඇති ආකෘති පත්‍රයට අනුකූල විය යුතුය. ආහාර පරිහරණය කිරීම සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන තැනැත්තෙකුගේ වෛද්‍ය පරීක්ෂණය අදාළ ප්‍රදේශයේ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී නිශ්චය කරනු ලබන කාලයක් අනුව සහ සායනික වශයෙන් හෝ වසංගතවේදී වශයෙන් සඳහන් කළ හැකි කාලයක් අනුව කලින් කල පවත්වනු ලැබිය යුතුය.

6.(13) පරිශ්‍රයේ සේවයේ යෙදෙන සියලුම සේවකයින් වෙත ආරක්ෂිත මුව වැසුම්, අත් වැසුම් හා අවශ්‍ය කරන වෙනත් ආරක්ෂිත ඇඳුම් සපයා තිබීමත්, එකී සේවකයන් මාළු වෙළඳ ස්ථානයේ සේවයේ නියුක්ත වන සෑම අවස්ථාවකම එකී ආරක්ෂිත ඇඳුම් ඇඳ සිටින බවට සහතික වීමත් බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය විය යුතුය.

6.(14) බලපත්‍රලත් ස්ථානයේ සේවයේ නියුක්ත සෑම තැනැත්තෙකුම විසින් ප්‍රයෝජනයට ගැනීම පිණිස විෂබීජනාශක පහසුකම් සහිතව අත් සේදීම සහ වියළීම සඳහා ප්‍රමාණවත් පහසුකම් සැලසීම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය විය යුතුය.

6.(15) පරිශ්‍රයේ භාවිතය සඳහා වන පානීය ජලය ප්‍රමාණවත් ලෙස සම්පාදනය කර තිබිය යුතු අතර එය නියමිත ප්‍රමිති යටතේ වූ බහාලුම් තුළ ගබඩා කර පවත්වා ගත යුතුය.

6.(16) පරිශ්‍රය තුළ අලෙවි කරන මාළුවල සුරක්ෂිතතාවට මෙන්ම භාවිතයේ දී උපද්‍රව තත්ත්වයන් ඇති නොවීමට වගබලා ගැනීම සහ නරක් වූ මාළු පාරිභෝගිකයින් වෙත පිරිනැමීම වැළැක්වීම සඳහාත් සුදුසු වැඩපිළිවෙළක් පරිශ්‍රයතුළ ක්‍රියාත්මක කිරීමට බලපත්‍රලාභියා සහතික විය යුතුය.

6.(17) බලපත්‍රලත් පරිශ්‍රයෙහි කිසිම සේවකයකු විසින් පිරිසිදු නොවන හෝ වෙනත් යම් ආකාරයකින් පිසදැමීම සඳහා නුසුදුසුවන තුවායකින් හෝ වෙනත් රෙදි කඩකින් යම් උපකරණයක් පිසදැමීම නොකළ යුතුය.

6.(18) පරිශ්‍රයේ යොදාගන්නා මෙවලම් සහ උපකරණ පිරිසිදු කිරීම සහ විෂබීජනාශක යෙදීම සඳහා ප්‍රමාණවත් පහසුකම් සලසා තිබිය යුතුය. මෙම පහසුකම් මළ නොබැඳෙන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර ඒවා පහසුවෙන් සේදිය හැකි පරිදි ප්‍රමාණවත් ජලසැපයුමක් තිබිය යුතුය.

7. පරිශ්‍රයෙහි මාළු තබා ඇති ආකාරය සහ දූහනයවීමට එරෙහිව සලසා ඇති ආරක්ෂිත පියවර ප්‍රමාණවත් නොවන බවට සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂකවරයා අදහස් කරන අවස්ථාවක, ආහාර දූහනය වැළැක්වීම සඳහා නියම කරනු ලබන අතිරේක පියවර ගත යුතුය.

8. පරිශ්‍රය දක්වා මාළු ප්‍රවාහනය කිරීම උෂ්ණත්වය සෙල්සියස් අංශක 2 ට අඩු ශීත තත්ත්වයක් යටතේ විය යුතු අතර ඒ සඳහා සුදුසු බහාලුම් හෝ ශීතාගාර පහසුකම් සහිත ප්‍රවාහන මාධ්‍යයක් මඟින් විය යුතුය.

9. කිසියම් දිනයකදී මාළු විකිණීම තහනම් කරමින් ඊට අදාළ වූ නිසි අධිකාරියක් විසින් නියමයක් ප්‍රකාශයට පත්කර ඇති අවස්ථාවක, කවර හෝ මාළු වෙළඳසැලක විකිණීම හෝ විකිණීම පිණිස මාළු ප්‍රදර්ශනය කිරීම නොකළ යුතුය.

10. සභාපතිවරයා හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක හෝ සභාපතිවරයා විසින් බලය පවරන ලද වෙනත් නිලධාරියකු විසින් හෝ පරීක්ෂා කිරීමේ කාර්යය සඳහා බලපත්‍රයට යටත් පරිශ්‍රයක ඇති මාළු, වෙනත් යම් ද්‍රව්‍යයක් හෝ දියරයක්, අවස්ථාවෝචිත පරිදි වටිනාකම ගෙවා ලබා ගැනීම නීත්‍යානුකූල විය යුතුවාත් හැර කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු විසින් එකී මිලදී ගැනීම හෝ ලබා ගැනීම ප්‍රතික්ෂේප කිරීම හෝ ඊට බාධා කිරීම නොකළ යුතුය.

11. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවල නියමයන් පරීක්ෂා කිරීමට සභාපතිවරයාට හෝ ඔහු විසින් බලය පවරන ලද නිලධාරියෙකුට,සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරීට, මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂකට ඕනෑම සාධාරණ වේලාවක බලය ඇති අතර ඒ සඳහා බලපත්‍රලාභියා විසින් සෑම සාධාරණ සහායක්ම ලබාදිය යුතුය.

12. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ නිකුත් කරන ලද සෑම බලපත්‍රයක්ම කලින් අවලංගු කරනු නොලැබුව හොත් මිස ඒ බලපත්‍රය නිකුත් කරන ලද්දේ කිනම් වර්ෂයකට අදාළව ද, ඒ වර්ෂයේ දෙසැම්බර් 31 දිනෙන් අවසන් විය යුතුය.

13. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවට අදාළ බලපත්‍රයක් නිකුත් කරනු ලැබ ඇති කිසියම් පරිශ්‍රයක් යටතේ මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ කිසියම් වගන්තියක සඳහන් නියමයන් උල්ලංඝනය වෙමින් හෝ ඊට පටහැනි වන පරිදි කටයුතු කෙරෙන අවස්ථාවක, නිශ්චිතව සඳහන් කරනු ලබන දිනයකට පෙර එකී ස්ථානය ඒ නියමයන්ට අනුකූල තත්ත්වයට ගෙන ඒමට අවශ්‍ය සියලු දේ ඉටු කරන ලෙසට බලපත්‍රධාරියාට නියම කරන දැන්වීමක් සභාපතිවරයා විසින් එකී බලපත්‍රධාරියා වෙත බාරදෙනු ලැබීමට සැලැස්විය යුතුය. එකී දැන්වීමෙන් ලබාදෙන උපරිම කාලය දින 30 කට නොවැඩි විය යුතුය.

14. මෙහි 13වන වගන්තියේ සඳහන් ආකාරයේ දැන්වීමක් ලැබුණු කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු විසින් එකී දැන්වීමේ නිශ්චිතව සඳහන් දිනයට පෙර ඒ දැන්වීමේ නියම කර ඇති ආකාරයට ක්‍රියා කළ යුතුය. බලපත්‍ර ලාභියා විසින් කරනු ලබන සාධාරණ ලිඛිත ඉල්ලීමක් මත එකී දැන්වීමේ නිශ්චිතව සඳහන් කාලය දීර්ඝ කිරීමට සභාපතිවරයාට බලය තිබිය යුතුය. එසේ වුවද දීර්ඝ කරනු ලබන කාලය දින 14ට නොවැඩි විය යුතුය.

15. මෙහි 13වන වගන්තියේ සඳහන් ආකාරයේ දැන්වීමක් ලැබූ කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු එකී දැන්වීමේ නිශ්චිතව නියම කර ඇති දිනය හෝ දීර්ඝ කරනු ලැබූ දිනයට පෙර ඒ දැන්වීමේ නියම කර ඇති ආකාරයෙන් ක්‍රියාකිරීම පැහැර හැර ඇති අවස්ථාවක, ඒ ස්ථානය වෙත නිකුත් කරනු ලැබූ බලපත්‍රය සභාපතිවරයා විසින් අවලංගු කරනු ලැබීම නීත්‍යානුකූල විය යුතුය.

16. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ ලබා ගත යුතු බලපත්‍රයකින් තොරව පරිශ්‍රයක් පවත්වාගෙන යාම හෝ අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සඳහන් කවර හෝ නියමයක් උල්ලංඝනය කිරීම වරදක්වන අතර එම වරද සම්බන්ධයෙන් නිසි අධිකරණ බලය සහිත අධිකරණයක් විසින් වරදකට වරදකරු කිරීමෙන් අනතුරුව එකී වරද සම්බන්ධයෙන් 1987 අංක 15 දරන ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 122 (2) උපවගන්තියේ සඳහන් දඩයකට යටත්විය යුතුය. එකී වරද සම්බන්ධයෙන් නිසි බලය සහිත අධිකරණයකින් වරදකට වරදකරුවීමෙන් අනතුරුව දඩයකට යටත් කරන ලද තැනැත්තෙකු විසින් එකී කඩකිරීම හෝ උල්ලංඝනය කිරීම තවදුරටත් නොකඩවා කරගෙන යනු ලබන විටක එම උල්ලංඝනය පිළිබඳ අවධානය යොමු කරමින් සභාපතිවරයා විසින් හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක විසින් ලිඛිත දැන්වීමක් භාර දෙනු ලැබීමෙන් පසුව උල්ලංඝනය තවදුරටත් නොකඩවා කරගෙන යන සෑම එක් දිනයක් සඳහාම ඉහත කී වගන්තියේ අතිරේක දඩයකට ද යටත් විය යුතුය.

17. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ පද සම්බන්ධයෙන් අන්‍යාර්ථයක් අවශ්‍ය වුවහොත් මිස,

"සභාපතිවරයා" යන්නෙන් අයගම ප්‍රාදේශීය සභාවේ තත්කාලයෙහි සභාපතිධූරය දරන තැනැත්තා හෝ එම ධූරයේ කාර්ය කර්තව්‍ය ඉටු කරන තැනැත්තා ද,

"ප්‍රාදේශීය සභාව" යන්නෙන් අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව ද,

"බල ප්‍රදේශය" යන්නෙන් අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය ද,

"සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී" යන්නෙන් තත්කාලයෙහි ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශයතුළ පිහිටි කිසියම් සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී කොට්ඨාසයක එම ධූරය දරන තැනැත්තා ද,

"මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක" යන්නෙන් තත්කාලයෙහි ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ පිහිටි කිසියම් මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක කොට්ඨාසයක එම ධූරය දරන තැනැත්තා ද,

"බලය පවරන ලද නිලධාරියා" යන්නෙන් තත්කාලයෙහි සභාපතිවරයා විසින් ලිඛිතව බලය පවරන ලද යම් නිලධරයෙක් ද,

"බලපත්‍රලාභියා"යන්නෙන් මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රයක් ලබා ගත් ආයතනයක්, තැනැත්තෙක් හෝ පුද්ගලයෙකු ද,

"පළිබෝධනාශක" යන්නෙන් ශ්‍රී ලංකාවේ පළිබෝධනාශක රෙජිස්ට්‍රාර් විසින් අනුමත කරන ලද පළිබෝධනාශක ද,

"පිරිසිදු කිරීම" යන්නෙන් පස්, තැන්පත් වූ ආහාර කොටස්, කුණු, ග්‍රීස් හෝ වෙනත් අහිතකර බාහිර ද්‍රව්‍යයක් ඉවත් කිරීම ද,

"දූෂක ද්‍රව්‍ය" යන්නෙන් ආහාරවල සුරක්ෂිත බවට හෝ සුදුසුභාවයට හානිකර විය හැකි වූ යම් ජීව විද්‍යාත්මක, රසායන විද්‍යාත්මක කාරකයන්, පිටස්තර ද්‍රව්‍යයක් හෝ වෙනත් ද්‍රව්‍යයක් ද,

"දූෂනය වීම" යන්නෙන් ආහාර හෝ ආහාර පසුබිමකට දූෂක ද්‍රව්‍යයක් ඇතුල් වීම හෝ හට ගැනීම ද,

"විෂබීජනාශක" යන්නෙන් ආහාරවල ආරක්ෂාව හෝ යෝග්‍ය බව අඩු නොකරන මට්ටමකට පරිසරයේ ඇති ක්ෂුද්‍රජීවීන් ප්‍රමාණය රසායනික කාරකයන් මඟින් හෝ භෞතික ක්‍රමයකින් අඩු කිරීම ද,

"පානීය ජලය" යන්නෙන් රෝග ඇති කිරීමට හෝ ශරීරයට අහිතකර කායික බලපෑම් ඇති කිරීමට ප්‍රමාණවත් පරිදි අපවිත්‍රකාරක තොර සහ අන්තර්ගත බැක්ටීරියා සහ රසායනික තත්ත්වයන් ජාතික ප්‍රමිතීන්ට අනුකූලවන ජලය ද,

"සාධාරණ වේලාව" යන්නෙන් බලපත්‍රලත් කර්තව්‍ය හෝ ඊට අදාළ කාර්යයන්හි නිරතවන වේලාවක් ද,

"නිසි අධිකාරිය" යන්නෙන් ශ්‍රී ලංකාව තුළම හෝ යම් පළාත් පාලන බල ප්‍රදේශයක් තුළ කිසියම් දිනයක් හෝ දින කීපයක් සඳහා මාළු අලෙවිය තහනම් කරමින් නියමයක් සිදු කරන්නට යෙදී ඇති විට එකී නියමය සිදු කරන්නට යෙදී ඇති ඒ සඳහා බලය ඇති පාර්ශවය ද, අදහස් වේ.

18. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සිංහල, දෙමළ, ඉංග්‍රීසි භාෂා පාඨ අතර යම් අනනුකූලතාවයක් වුවහොත් සිංහල භාෂා පාඨය බලපැවැත්වේ.

පළමුවන උපලේඛනය

.... වර්ෂය සඳහා වෙළඳ බලපත්‍රය ලබාගැනීම සඳහා වූ ඉල්ලුම්පත්‍රය

1. ඉල්ලුම්කරුගේ නම :-
2. පෞද්ගලික ලිපිනය :-
3. ජාතික හැඳුනුම්පත් අංකය :-
4. දුරකථන අංකය:- ජංගම :- ස්ථාවර:-
5. වෙළඳ ව්‍යාපාරයේ ස්වභාවය :-
6. ආරම්භක වර්ෂය :-
7. ව්‍යාපාරික ස්ථානයේ ලිපිනය :-
8. ග්‍රාම නිලධාරී කොට්ඨාසය :-
9. වරිපනම් අංකය :-
10. ව්‍යාපාරය ආරම්භක ව්‍යාපාරයක් නම් පූර්ව අනුමැතිය ලබාගෙන ඇත්ද යන්න :- (ලබාගෙන තිබේ නම් ඡායා පිටපතක් ඇමිණිය යුතුය.)
11. ව්‍යාපාර නාම ලියාපදිංචිය ලබාගෙන ඇත්නම් එහි යොමු අංකය හා දිනය :-
12. ව්‍යාපාර ස්ථානයේ කළමනාකරුගේ හෝ නියෝජිතයාගේ,

    I. නම හා පෞද්ගලික ලිපිනය :-

    II. ජාතික හැඳුනුම්පත් අංකය :-

    III. දුරකථන අංකය: ජංගම :- ස්ථාවර :-

ඉහත තොරතුරු සත්‍ය හා නිවැරදි බව සහතික කරමි.

ඉහත තොරතුරු සඳහන් කර්මාන්තය, වෙළඳාම පවත්වාගෙන යන ස්ථානය සඳහා .... වර්ෂය වෙනුවෙන් වෙළඳ බලපත්‍රයක් මා වෙත නිකුත් කරන ලෙස ඉල්ලමි. මේ පිළිබඳව පවත්නා නීති රීතිවලට මම එකඟ වෙමි.

........................,

දිනය :- ඉල්ලුම්කරුගේ අත්සන.

කාර්යාලීය ප්‍රයෝජනය සඳහා

ආදායම් පරීක්ෂක,

පසුපිටේ සඳහන් ඉල්ලුම්පත්‍රයට අදාළව වෙළඳ බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම සඳහා වන ඔබගේ නිරීක්ෂණ හා නිර්දේශ කඩිනමින් මා වෙත ලබාදෙන ලෙස කාරුණිකව ඉල්ලමි.

........................,

දිනය-: ලේකම්.

ලේකම්,

බලපත්‍රය ලබාදීම නිර්දේශ කරමි./නොකරමි.

..........................,

දිනය -: ආදායම් පරීක්ෂක.

සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී,

පසුපිටේ සඳහන් ඉල්ලුම්පත්‍රයට අදාළව වෙළඳ බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම සඳහා වන ඔබගේ නිරීක්ෂණ හා නිර්දේශ කඩිනමින් ලබාදෙන මෙන් කාරුණිකව ඉල්ලමි.

......................,

දිනය :- ලේකම්.

සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී,

අතුරු ව්‍යවස්ථා හා අනෙකුත් නීතිරීතිවලට අනුකූලව සුදුසුකම් සපුරා ඇත. බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම නිර්දේශ කිරීම සඳහා වාර්තා කරමි.

.......................,

දිනය:- මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක.

ලේකම්,

ඉහත ඉල්ලුම්පත්‍රයට අනුව අදාළ ස්ථානය සඳහා බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම නිර්දේශ කරමි./නොකරමි. (නිර්දේශ නොකරන්නේ නම් ඊට අදාළ හේතුව සඳහන් කරන්න.)

............................,

දිනය:- සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී.

දෙවන උපලේඛනය

ඡායාරූපය

මාළු වෙළඳාම් කරන පරිශ්‍රයක කටයුතු කරන්නාට නිකුත් කරනු ලබන වෛද්‍ය සහතිකය

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

දිනය ....,

සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී.

(නිල මුද්‍රාව)

12 - 652/1

අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව

රූපලාවන්‍ය මධ්‍යස්ථාන පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව

1987 අංක 15 දරන ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 126වන වගන්තිය සමග කියවිය යුතු එකී පනතේ 122වන වගන්තියෙන් ප්‍රාදේශීය සභාව වෙත පැවරී ඇති බලතල ප්‍රකාර අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් සාදනු ලැබූ හා 2019.06.18 වැනි දින පැවති මහ සභාවේ සභා සම්මතව ඇති මෙහි පහත දැක්වෙන, අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ රූපලාවන්‍ය මධ්‍යස්ථාන පවත්වාගෙන යාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව, 1989 අංක 12 දරන පළාත් සභා (ආනුෂාංගික විධිවිධාන) පනතේ 2වන වගන්තිය සමඟ කියවිය යුතු ඉහත කී ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 123(1) වගන්තිය ප්‍රකාර සබරගමුව පළාත් සභාවේ ආණ්ඩුකාර ධම්ම දිසානායක වන ම විසින් අනුමත කරන ලද බවත්, මෙම නිවේදනය *ගැසට් පත්‍රයේ* පළ කරනු ලබන දින සිට එකී අතුරු ව්‍යවස්ථාව අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය ඇතුළත බලාත්මක වන බවත් මෙයින් නිවේදනය කරනු ලැබේ.

ධම්ම දිසානායක,
ආණ්ඩුකාර,
සබරගමුව පළාත.

2019 ඔක්තෝබර් මස 30 වැනි දින,
සබරගමුව පළාත් සභාවේ දීය.

අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ රූපලාවන්‍ය මධ්‍යස්ථාන පවත්වාගෙනයාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව

1. අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ රූපලාවන්‍ය මධ්‍යස්ථාන පවත්වාගෙන යාම, පාලනය කිරීම, පරිපාලනය කිරීම හා විධිමත් කිරීම සඳහා මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව පනවනු ලැබේ.

2. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ රූපලාවන්‍ය මධ්‍යස්ථාන පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව යනුවෙන් හැඳින්වේ.

3.(1) කවර හෝ තැනැත්තකු විසින් අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ (මෙහි මින්මතු බල ප්‍රදේශය ලෙස හඳුන්වනු ලබන) කවර හෝ පරිශ්‍රයක සභාපතිවරයා විසින් ඒ සඳහා නිකුත් කරන ලද වලංගු බලපත්‍රයක් ඇත්තේ නම් මිස රූපලාවන්‍ය මධ්‍යස්ථානයක් පවත්වාගෙන යාම නොකළ යුතුය.

3.(2) මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ වූ බලපත්‍රයක් ලබා ගැනීමට අවශ්‍ය යම් තැනැත්තෙකු විසින් මෙහි පළමුවන උපලේඛනයේ දැක්වෙන ආකෘතියට සාරානුකූලව පිළියෙල කරන ලද ඉල්ලුම් පත්‍රයක් සභාපතිවරයා වෙත ඉදිරිපත් කළ යුතුය.

3.(3) මෙම වගන්තිය යටතේ වූ බලපත්‍රයක් සඳහා අය කළ යුතු ගාස්තු සභාව විසින් මූලික නීතියේ සඳහන් විධිවිධානයන්ට යටත්ව තීරණය කර පනවා අය කළ යුතු ගාස්තු විය යුතුය.

(අ) මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ වූ බලපත්‍රලත් තැනැත්තෙක් ස්වකීය පරිශ්‍රයෙහි පහසුවෙන් පිටතට පෙනෙන පරිදි භාෂාත්‍රයෙන් යුතුව ඔහුගේ නම සහ බලපත්‍රලත් රූපලාවන්‍ය මධ්‍යස්ථානය" යනුවෙන් සඳහන් එලකයක් සහ පවත්නා වර්ෂයේ බලපත්‍රය ප්‍රදර්ශනය කළ යුතුය.

4. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රයක් සඳහා ඉල්ලුම් කරන සෑම තැනැත්තෙක් ම මෙහි පහත සඳහන් කොන්දේසිවලට අනුකූලව පරිශ්‍රය පවත්වාගෙන යන්නේ නම් මිස සභාපතිවරයා විසින් ඊට අදාළ බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම නොකළ යුතුය.

4.(1) රූපලාවන්‍ය මධ්‍යස්ථානයේ සේවය පිණිස තෘතීක හා වෘත්තීය අධ්‍යාපන කොමිෂන් සභාවේ ලියාපදිංචි පුහුණු ආයතනයක් විසින් පවත්වනු ලැබූ රූපලාවන්‍ය පිළිබඳව සහතික පත්‍ර පාඨමාලාවක් හෝ ඒ හා සමාන වෘත්තීමය නිපුණතා සහතිකලත් අයෙකු සේවය යොදවා ගන්නා බවට බලපත්‍රලාභියා විසින් තහවුරු කළ යුතුය.

4.(2) කලාපීයකරණයක් සිදුකර ඇත්තේ නම් හෝ කාර්මික කලාප නම් කර ඇත්තේ නම් රූපලාවන්‍ය මධ්‍යස්ථාන සඳහා ගොඩනැගිල්ලක් ඉදිකිරීමේ දී එම කලාපකරණයට අනුකූලව ඉදිකිරීම් කටයුතු සිදුකර තිබිය යුතුය.

4.(3) පරිශ්‍රයට අදාළවන ඉදිකිරීම් නාගරික සංවර්ධන අධිකාරි පනතේ හෝ නිවාස හා නගර සංවර්ධන ආඥා පනතේ විධිවිධානවලට අනුකූල වන සේ ඉදිකර තිබිය යුතු අතර එකී ඉදිකිරීම ස්ථිර ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යයකින් මනා ලෙස ඉදිකර තිබිය යුතු අතරම යහපත් තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙන යා යුතුය.

4.(4) එක් එක් සේවාලාභියෙකුට සේවා සැපයීම සඳහා වෙන් වෙන් වශයෙන් පොළොවේ ඉඩ ප්‍රමාණය අවම වශයෙන් වර්ග මීටර් 2.25ට නොඅඩුවන සේ එකවර සේවා සපයන සේවාලාභීන් සංඛ්‍යාවට අනුරූපීව ප්‍රමාණවත් ඉඩකඩ සපයා තිබිය යුතුය.

4.(5) සේවා සපයාගැනීමේ අපේක්ෂාවෙන් පැමිණෙන කිසියම් සේවාලාභියෙකුට, ඒ වනවිටත් සේවය ලබමින් සිටින සේවාලාභියා රැඳී සිටින ස්ථානයේ සිට අවම වශයෙන් මීටර් 1.5ක් දුරින් වන සේ පහසුවෙන් අසුන්ගෙන සිටීමට ප්‍රමාණවත් ඉඩකඩ තිබිය යුතුය.

4.(6) බිත්ති උස මීටර් 2.7කට නොඅඩු උසකින් යුක්ත විය යුතු අතර බිත්ති, අනුමත ස්ථිර ගොඩනැගිලි ද්‍රව්‍යයකින් ඉදිකර මනාලෙස නිමවා තීන්ත ආලේප කර තිබිය යුතුය.

4.(7) එහි සෑම කොටසකම සිවිලිම් හෝ කොන්ක්‍රීට් තහඩුවක් ඉදිකර මනාව නිමා කර තිබිය යුතු අතර එම සිවිලිම පොළොව මට්ටමේ සිට අවම වශයෙන් මීටර් 2.7කට නොඅඩු උසකින් තිබිය යුතුය.

4.(8) රූපලාවන්‍ය මධ්‍යස්ථානයක් පවත්වාගෙන යාමේදී සෑම කාමරයකම පිටතට විවෘත කළ හැකි ජනේල සවිකර තිබිය යුතු අතර එම ජනෙල් විවෘත වන භූමිය ප්‍රමාණවත් ආලෝකය සැපයීමට හැකි විය යුතු අතර, විවෘත කළවිට ජනේල කවුළුවල වර්ගඵලය, කාමරයේ භූමියේ වර්ගඵලයෙන් හතෙන් එකක් විය යුතුය. දොර ජනෙල් දෙකම සැලකීමේදී ජනේල කවුළුවල වර්ගඵලය අවම වශයෙන් කාමරයේ පොළොවේ වර්ගඵලයෙන් පහළොවෙන් එකට සහ දොර ජනෙල් දෙකම විවෘත කළ විට වර්ගඵලය කාමරයේ භූමියේ වර්ගඵලයෙන් හතෙන් එකට නො අඩුවිය යුතුය. ප්‍රමාණවත් පරිදි ආලෝකය හා වාතාශ්‍රය කෘත්‍රිමව සපයා ඇති විටදී ඉහත අවශ්‍යතාවය සම්පූර්ණ වූවාසේ සැලකීම නීත්‍යානුකූල වන්නේය.

4.(9) පරිශ්‍රයේ භාවිතය සඳහා පානීය ජලය ප්‍රමාණවත් ලෙස සම්පාදනය කර තිබිය යුතු අතර එය නියමිත ප්‍රමිති යටතේ වූ බහාලුම් තුළ ගබඩා කර පවත්වා ගත යුතුය.

4.(10) සේවාලාභීන්ගේ පාවිච්චියට ගනු ලැබූ උපකරණ හා භාජන සේදීම සඳහා ස්ථානයේ වෙනම කොටසක් පවත්වාගෙන යා යුතුය.

4.(11) සේවකයන්ගේ හා සේවාලාභීන්ගේ පාවිච්චිය සඳහා ප්‍රමාණවත් වන සේ ස්ත්‍රී හා පුරුෂ දෙපක්ෂයට වෙන් වෙන් වශයෙන් වූ සෞඛ්‍යාරක්ෂිත වැසිකිළි, කැසිකිළි හා නාන කාමර සපයා තිබිය යුතුය.

4.(12) වැසිකිළි, නානකාමර, බිත්ති, අනුමත ස්ථිර ගොඩනැගිලි ද්‍රව්‍යයකින් ඉදිකර මනා ලෙස නිමවා තිබිය යුතු අතර පොළොව ලිස්සා නොයන පරිදි නිමවා තිබිය යුතුය.

4.(13) ස්ථානයේ සේවාලාභීන්ගේ භාවිතයට ගන්නා කොටස තුළ, සේවාලාභීන්ගේ අත්, හිස හෝ මුහුණ සේදීමට මළ නොබැඳෙන ලෝහ තහඩුවලින් හෝ සුදුසු ද්‍රව්‍යයකින් බේසම් තනා තිබිය යුතුය.

4.(14) අපජලය, මළ අපද්‍රව්‍ය කිසියම් පොදු ජල මාර්ගයට, කාණුවට, විවෘත භූමියට ගලායාම වැළැක්වීමට ප්‍රමාණවත් පියවර ගෙන තිබිය යුතුය.

4.(15) අපජලය,මළ අපද්‍රව්‍ය ගලා යාමට සලස්වන ලද පූතික වළ, උරා ගැනීමේ වළ වාතයට නිරාවරණය නොකළ යුතු අතර එම උරා ගන්නා වළෙන් භූගත ජලය දූෂණය නොවිය යුතුය.

4.(16) අපජලය,මළ අපද්‍රව්‍ය ගලා යාමට සලස්වන ලද පූතික වළ අනුමත ප්‍රමිතියට ඉදිකර තිබිය යුතුය.

4.(17) පරිශ්‍රයට අදාළ උරාගැනීමේ වළ කිසියම් ජල මූලාශ්‍රයක සිට අවම වශයෙන් මීටර් 15.25 ක දුරකින් ඉදිකර තිබිය යුතුය.

4.(18) රසායනික අපජලය වේ නම් අදාළ අධිකාරිය හෝ සභාපතිවරයා හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක හෝ සභාපතිවරයා විසින් බලය පවරන ලද වෙනත් නිලධාරියෙකු විසින් නිර්දේශ කරන ක්‍රමවේදයට බැහැර කිරීම කළ යුතුය.

4.(19) පරිශ්‍රයට අදාළව අවශ්‍යතාව පරිදි ප්‍රමාණවත් ගිනි නිවීමේ උපකරණ සපයා තිබිය යුතුය.

4.(20) සේවකයින්ගේ විවේකය සහ අනෙකුත් කටයුතු සඳහා ව්‍යාපාරික පරිශ්‍රයෙන් වෙන් වූ කොටසක් නම් කර තිබිය යුතුය.

5. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රලත් සෑම තැනැත්තෙක්ම මෙහි පහත සඳහන් කොන්දේසිවලට අනුකූලව පරිශ්‍රය පවත්වාගෙන යා යුතුය.

5.(1) බලපත්‍රලාභී සෑම තැනැත්තෙක් විසින්ම බලපත්‍රලත් ස්ථානයේ ගෙබිම සෑම සේවා සපයන දිනයක් අවසානයේදී ම අතුගා දූවිලි, කෙස්කොට හා වෙනත් අපද්‍රව්‍ය ඉවත් කර දෛනිකව විෂබීජනාශක යොදා පිසදා පිරිසිදු කළ යුතුය.

5.(2) බලපත්‍රලත් පරිශ්‍රයේ සෑම කොටසක්ම දෛනිකව පිරිසිදු කර පවත්වාගෙන යාම බලපත්‍රලාභියාගේ වගකීම වන්නේය.

5.(3) බලපත්‍රලාභී ආයතනයේ සේවා සපයන කොටස ආහාර ගැනීමට හෝ වෙන යම් කාර්යයක් සඳහා පාවිච්චි නොකළ යුතු අතර වෙනත් අයෙකුට එසේ පාවිච්චි කිරීමට ඉඩ නොදිය යුතුය.

5.(4) බලපත්‍රලත් ස්ථානය එකී කාර්යය හැර වෙනයම් කර්තව්‍යයක් සඳහා භාවිතා නොකළ යුතුය.

5.(5) ස්ථානය තුළ රැස්වන කසළ වෙන් වෙන්ව රැස්කිරීම සඳහා කසළ භාජන තබා තිබිය යුතු අතර ඒවා මැස්සන් හෝ වෙනත් කෘමි සතුන්ට ඇතුළු විය නොහැකිවන ආකාරයෙන් වසා තැබිය හැකි පියන් සහිත විය යුතුය.

5.(6) ආයතනයේ අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණය පහත පරිදි විය යුතුය.

i. කාර්යක්ෂම ලෙස සහ සුදුසු පරිදි අපද්‍රව්‍ය බැහැර කිරීමේ ක්‍රමවේදයක් තිබිය යුතු අතර කෙස් කැබලි හෝ ඉවත් කරන රෝම හෝ වෙනත් අපද්‍රව්‍ය අතුගෑමෙන් හෝ විදුලි බලයෙන් ක්‍රියාකරන උරාගන්නා යන්ත්‍රයක් මඟින් හෝ එකතු කර,ඒ සඳහා වෙන්කළ භාජනයට වහාම දැමීමට කටයුතු කළ යුතුය.

ii. බලපත්‍රලාභී ආයතනවල කාර්යක්ෂම ලෙස සහ සුදුසු පරිදි අපද්‍රව්‍ය බැහැර කිරීමේ ක්‍රමවේදයක් තිබිය යුතු අතර එය සෑම විටම යහපත් ක්‍රියාකාරී තත්ත්වයෙන් සහ අලුත්වැඩියා කර පවත්වාගෙන යා යුතුය.

iii. බලපත්‍රලත් පරිශ්‍රයෙන් බැහැර කරනු ලබන අපද්‍රව්‍ය ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් ක්‍රියාත්මක කරන අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ වැඩසටහනට අනුකූලව බැහැරලීම කළ යුතුය.

iv. බලපත්‍රලාභී ආයතනවල දෛනික අපද්‍රව්‍ය ජනනය හැකිතාක් අවම කිරීමට කටයුතු යෙදීම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය වන්නේය.

v. ප්‍රාදේශීය සභාවේ ඝන අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ සේවාවෙන් ආවරණය නොවන ප්‍රදේශයක රූපලාවන්‍ය මධ්‍යස්ථානයක් පවත්වාගෙන යන්නේ නම් එවැනි අවස්ථාවක මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි වාර්තා අනුව ප්‍රාදේශීය සභාවේ සභාපතිවරයා විසින් නියම කරනු ලබන විධිමත් අපද්‍රව්‍ය බැහැරලීමේ ක්‍රමවේදයක් බලපත්‍ර ඉල්ලුම්කරු විසින් අනුගමනය කර තිබිය යුතුය.

5.(7) බලපත්‍රලත් ස්ථානයේ ඇති වැසිකිළි සහ කැසිකිළි අවම වශයෙන් දිනකට දෙවරක් පිරිසිදු කර විෂබීජනාශක යෙදිය යුතු අතර දුර්ගන්ධයෙන් තොරව පවත්වාගත යුතුය.

5.(8) රූපලාවන්‍ය මධ්‍යස්ථානයේ උපකරණ හා මෙවලම් නඩත්තුව සහ පවත්වා ගෙන යාම සඳහා,

i. පාවිච්චි කරන උපකරණ හා මෙවලම් ජීවානුහරණය කිරීම සඳහා ප්‍රමාණවත් වන පහසුකම්,

ii. පිළිගත් ජීවානුහරණ ක්‍රමයක් සහ ජීවානුහරණය සඳහා භාවිතා කෙරෙන උපකරණ ප්‍රමාණවත් සංඛ්‍යාවක්,

iii. ඇතුළත සේවා සපයන්නන්ට සේවා සැපයීමේ දී අත් සෝදා ගැනීමේ පහසුකම් සහිත බේසම් සහ සබන් හෝ සබන් දියර,

iv. සේවාලාභීන්ගේ ප්‍රයෝජනය සඳහා සුදු පැහැයෙන් හෝ වෙනත් ලා පාටකින් යුක්තවන තුවා සහ උඩුකය ආවරණ වැස්ම ප්‍රමාණවත් සංඛ්‍යාවක්,

v. ඇතුළත දී ඉවත් කරන ලද කෙස් සහ වෙනත් අපද්‍රව්‍ය දැමීම සඳහා හොඳින් වැසෙන පියනකින් යුතු එහා මෙහා ගෙනයාහැකි භාජන,

vi. ඇතුළත විදුලියෙන් ක්‍රියාත්මක කරන උපකරණ යොදා ගන්නේ නම් එක් ගනුදෙනුකරුවකුගේ මේසයකට අවම වශයෙන් එකක් වන සේ ආරක්ෂිත හා ස්ථාවර විදුලි පේනු,

vii. උපකරණ පාවිච්චි කරන එක් එක් වතාවට පසුව ජීවානුහරණය කිරීමේ ක්‍රමයක්,

viii. සේවාලාභීන්ගේ පරිහරණයට ගන්නා ජීවානුහරණය නොකරන සියලු උපකරණ ප්‍රයෝජනයට ගන්නා එක් එක් වතාවෙන් පසුව උණු වතුර හෝ සුදුසු විෂබීජනාශන ක්‍රමයක්,

පවතින බවට බලපත්‍රලාභියා සහතික විය යුතුය.

5.(9) ආයතනයේ සේවාවන් සපයන සෑම අවස්ථාවක දී ම, ජාතික හෝ ජාත්‍යන්තර පිළිගැනීමක් සහිත වාර්ෂිකව යාවත්කාලීන වන ප්‍රථමාධාර පුහුණුවක් ලැබූ එක් අයෙකුවත් අවම වශයෙන් සේවයේ යෙදීසිටිය යුතු අතර ප්‍රමාණවත් ප්‍රථමාධාර උපකරණ හා ඖෂධ සපයා තිබිය යුතුය.

5.(10) වැඩට යොදාගන්නා මෙවලම් සහ උපකරණ පිරිසිදු කිරීම සහ විෂබීජනාශක යෙදීම සඳහා ප්‍රමාණවත් පහසුකම් සලසා තිබිය යුතුය. මෙම පහසුකම් මළ නොබැඳෙන හා යොදා ගන්නා දෑ සමඟ රසායනික ප්‍රතික්‍රියා නොදක්වන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර ඒවා පහසුවෙන් සේදිය හැකි විය යුතුය. මෙවලම් සහ උපකරණ සේදීමට අවශ්‍ය වන්නේ නම් උණු සහ සිසිල් ජලය ප්‍රමාණවත් පරිදි සැපයීමට සුදුසු උපකරණ සවිකර තිබිය යුතුය.

6 පරිශ්‍රයේ සේවය කරන සෑම සේවකයෙකුටම ආරක්ෂිතව උපකරණ පරිහරණය, සේවා සැපයුම හා අනෙකුත් අපද්‍රව්‍ය පාලනය පිළිබඳව වාර්ෂිකව යාවත්කාලීන පුහුණුවක් ලබාදිය යුතුය.

7. රූපලාවන්‍ය කටයුතු සඳහා භාවිතා කරනු ලබන උපකරණ, රසායන ද්‍රව්‍ය, විලවුන් වර්ග සම්බන්ධයෙන් සේවකයන් ප්‍රවීණතාවය ලබා ඇති බවට බලපත්‍රලාභියා වගකිව යුතුය. ඒ සඳහා අවශ්‍ය කරන ප්‍රවීණතා සහතික සභාපතිවරයා හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක හෝ සභාපතිවරයා විසින් බලය පවරන ලද වෙනත් නිලධාරියෙකු ඉල්ලා සිටින විටක ඉදිරිපත් කළ යුතුය.

8. රූපලාවන්‍ය කටයුතු සඳහා භාවිතා කරනු ලබන විලවුන් වර්ග අනුමත, ලියාපදිංචි කරන ලද ඒවා විය යුතුය.

9. බලපත්‍රලත් ස්ථානයේ සේවයේ යොදවා ඇති සියලුම සේවකයින් අවම වශයෙන් වර්ෂයට එක් වරක් වෛද්‍ය පරීක්ෂණයට භාජනය කරවීම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය වන්නේය.

10. බලපත්‍රලත් ස්ථානයේ සේවයේ නියුක්ත සෑම සේවකයෙකු සඳහාම පිරිසිදු ජලය, පිරිසිදු තුවා, නියපොතු පිරිසිදු කිරීමට ඇති බුරුසු සහ සබන් හෝ සබන් දියර සපයා තිබිය යුතුය.

11. කිසියම් ආසාදන, ස්පර්ශක හෝ චර්ම රෝගයකින් පෙළෙන හෝ මෑතකදී එවැනි රෝගයකින් පෙළෙමින් සිටි කවර හෝ තැනැත්තෙකු හෝ එවැනි කිසියම් රෝගයකින් පෙළෙන යම් තැනැත්තෙකුට මෑතකදී සාත්තු කිරීමේ යෙදී සිටි කවර හෝ තැනැත්තෙකු එකී රෝග ආසාදන සහ බීජෞෂණ කාල සීමාව ඉකුත් වී ඇත්තේ නම් මිස කවර හෝ බලපත්‍රලත් ස්ථානයක කවර හෝ ආකාරයේ කාර්යයක හෝ එසේ කාර්යයක නියුක්ත යම් තැනැත්තෙකුගේ සහායකයෙකු වශයෙන් හෝ නියුක්තවීම හෝ නියුක්ත කරවීම හෝ කිසියම් කාර්යයක නියුක්තවීමට ඉඩදීම හෝ නොකළ යුතුය.

12. කවර හෝ ආකාරයක ආසාදන හෝ ස්පර්ශක හෝ චර්ම රෝගයකින් පෙළෙන තැනැත්තෙකුට මෑතක දී උපස්ථාන කළ කිසියම් ගනුදෙනුකරුවෙකුට සේවා සැපයීමෙන් අනතුරුව,

i. එකී සේවා සැපයුම කළ තැනැත්තා යම් විෂබීජනාශකයක් යොදා තමාගේ දෑත් පිරිසිදු කරගෙන ඇත්තේ නම් මිස වෙනත් යම් සේවාලාභියෙකුට සේවය සැපයීම හෝ සේවය සැපයීමට ඉඩදීම නොකළ යුතුය.

ii. එකී සේවාලාභියා සඳහා පාවිච්චි කළ කවර හෝ උපකරණයක් ජීවානුහරණය කර ඇත්තේ නම් මිස සහ පාවිච්චි කළ තුවා සහ උඩුකය ආවරණ වැස්ම විෂබීජනාශක සහ සබන් යොදා සෝදා ඇත්තේ නම් මිස වෙනත් යම් සේවාලාභියෙකු වෙනුවෙන් පාවිච්චි කිරීම හෝ එසේ කිරීමට ඉඩදීම නොකළ යුතුය.

13. බලපත්‍රලත් ස්ථානයේ සේවයේ නියුක්ත කර ඇති සෑම සේවකයෙකුම,

i. මනා ස්වස්ථතාවයෙන් යුතුව පමණක් සේවයේ නියුක්තවන බවට,

ii. අඳින ඇඳුම් හා පැළඳුම් පිරිසිදුව සහ සෞඛ්‍යාරක්ෂක තත්ත්වයෙන් පවතින බවට,

iii. තම නියපොතු හා පැළඳ සිටින ආභරණ සේවාලාභියාට අනතුරුදායක නොවන ලෙස පවත්වා ගන්නා බවට, සහ

iv. එක් එක් සේවාලාභියා සඳහා සේවය කිරීමට පෙරාතුව සබන් හෝ වෙනත් විෂබීජනාශකයක් යොදා අත් සෝදා ගන්නා බවට, සහතික වීම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය වන්නේය.

14. කවර හෝ බලපත්‍රලත් ස්ථානයක බලපත්‍රලාභියා විසින් පිරිසිදු තත්ත්වයෙන් නොමැති උඩුකය ආවරණ වැස්මක් හෝ සෝදනු ලැබීමෙන් පසු පළමුවරට පාවිච්චි කරන තුවායක් නොවන කිසියම් තුවායක් හෝ කවර හෝ සේවාලාභියෙකුගේ ප්‍රයෝජනය සඳහා යොදා ගැනීම නොකළ යුතුය.

15. පරිශ්‍රය තුළ සේවකයෙකු හෝ සේවාලාභියෙකු සම්බන්ධයෙන් වන හදිසි තත්ත්වයකදී අවශ්‍ය කඩිනම් ප්‍රතිකාර හා උපදෙස් ලබාගැනීම සඳහා සුදුසු වැඩපිළිවෙළක් යොදා තිබිය යුතු අතර එම වැඩපිළිවෙළ පිළිබඳව සේවකයින්ගේ හා සේවා ලාභීන්ගේ දැනගැනීම පිණිස පූර්ව දැනුවත් කිරීම් කර තිබිය යුතුය.

16. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ නිකුත් කරන ලද සෑම බලපත්‍රයක් ම කලින් අවලංගු කරනු නොලැබුව හොත් මිස ඒ බලපත්‍රය නිකුත් කරන ලද්දේ කිනම් වර්ෂයකට අදාළව ද, ඒ වර්ෂයේ දෙසැම්බර් 31 දිනෙන් අවසන් විය යුතුය.

17. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රයකට යටත් සෑම පරිශ්‍රයකම මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සිංහල, දෙමළ සහ ඉංග්‍රීසි පිටපත බැගින් මහජනයාට ප්‍රකටව පෙනෙන ස්ථානයක ප්‍රදර්ශනය කර තැබිය යුතුය.

18. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රයක් නිකුත් කරනු ලැබ ඇති කිසියම් රූපලාවන්‍ය මධ්‍යස්ථානයක් පවත්වාගෙන යනු ලබන ස්ථානයක් මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ කිසියම් වගන්තියක නියමයන්ට පටහැනිවන අවස්ථාවක, නිශ්චිතව සඳහන් කරනු ලබන දිනයකට පෙර එකී ස්ථානය අදාළ නියමයන්ට අනුකූල තත්ත්වයට ගෙන ඒමට අවශ්‍ය සියලු දේ ඉටුකරන ලෙසට බලපත්‍රලාභියාට නියම කරන දැන්වීමක් සභාපතිවරයා විසින් එකී බලපත්‍රලාභියා වෙත බාරදෙනු ලැබීමට සැලැස්විය යුතුය. එකී දැන්වීමෙන් ලබාදෙන උපරිම කාලය දින 30කට නොවැඩි විය යුතුය.

19. මෙහි 18 වන වගන්තියේ සඳහන් ආකාරයේ දැන්වීමක් ලැබුණු කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු විසින් එකී දැන්වීමේ නිශ්චිතව සඳහන් දිනයට පෙර එම දැන්වීමේ නියම කර ඇති ආකාරයට ක්‍රියා කළ යුතුය. බලපත්‍රලාභියා විසින් කරනු ලබන සාධාරණ ලිඛිත ඉල්ලීමක් මත එකී දැන්වීමේ නිශ්චිතව සඳහන් කාලය දීර්ඝ කිරීමට සභාපතිවරයාට බලය තිබිය යුතුය. එසේ වුවද දීර්ඝ කරනු ලබන කාලය දින 14කට නොවැඩි විය යුතුය.

20. මෙහි 18 වන වගන්තියේ සඳහන් ආකාරයේ දැන්වීමක් ලැබුණු කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු එකී දැන්වීමේ නිශ්චිතව නියම කර ඇති දිනය හෝ දීර්ඝ කරනු ලැබූ දිනයට පෙර එම දැන්වීමේ නියම කර ඇති ආකාරයෙන් ක්‍රියාකිරීම පැහැර හැර ඇති අවස්ථාවක, අදාළ ස්ථානය වෙත නිකුත් කරනු ලැබූ බලපත්‍රය සභාපතිවරයා විසින් අවලංගු කිරීම නීත්‍යානුකූල විය යුතුය.

21. සභාපතිවරයා හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක හෝ සභාපතිවරයා විසින් බලය පවරන ලද වෙනත් නිලධාරියෙකු විසින් හෝ පරික්ෂා කිරීමේ කාර්යය සඳහා කිසියම් පරිශ්‍රයක ඇති ආහාරයක් හෝ දියර වර්ගයක් හෝ වෙනත් යම් ද්‍රව්‍යයක් අවස්ථාවෝචිත පරිදි වටිනාකම ගෙවා ලබා ගැනීම නීත්‍යානුකූල විය යුතුවාත් හැර, කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු විසින් එකී මිලදී ගැනීම හෝ ලබා ගැනීම ප්‍රතික්ෂේප කිරීම හෝ ඊට බාධා කිරීම නොකළ යුතුය.

22. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ නියමයන් පරික්ෂා කිරීමට සභාපතිවරයාට හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂකට හෝ සභාපතිවරයා විසින් බලය පවරන ලද වෙනත් නිලධාරියෙකුට ඕනෑම සාධාරණ වේලාවක බලය ඇති අතර ඒ සඳහා බලපත්‍රලාභියා විසින් සෑම සාධාරණ සහායක්ම ලබාදිය යුතුය.

23. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ ලබා ගත යුතු බලපත්‍රයකින් තොරව පරිශ්‍රයක් පවත්වාගෙන යාම හෝ අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සඳහන් කවර හෝ නියමයක් උල්ලංඝනය කිරීම වරදක්වන අතර එම වරද සම්බන්ධයෙන් නිසි අධිකරණ බලය සහිත අධිකරණයක් විසින් වරදකට වරදකරු කිරීමෙන් අනතුරුව එකී වරද සම්බන්ධයෙන් 1987 අංක 15 දරන ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 122(2) උපවගන්තියේ සඳහන් දඩයකට යටත් විය යුතුය. එකී වරද සම්බන්ධයෙන් නිසි බලය සහිත අධිකරණයකින් වරදකට වරදකරු වීමෙන් අනතුරුව දඩයකට යටත් කරන ලද තැනැත්තෙකු විසින් එකී කඩකිරීම හෝ උල්ලංඝනය කිරීම තව දුරටත් නොකඩවා කරගෙන යනු ලබන විටක එම උල්ලංඝනය පිළිබඳ අවධානය යොමු කරමින් සභාපතිවරයා විසින් හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක විසින් ලිඛිත දැන්වීමක් භාර දෙනු ලැබීමෙන් පසුව උල්ලංඝනය තවදුරටත් නොකඩවා කරගෙන යන සෑම එක් දිනයක් සඳහාම ඉහත කී වගන්තියේ අතිරේක දඩයකටද යටත් විය යුතුය.

24. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ, පද සම්බන්ධයෙන් අන්‍යාර්ථයක් අවශ්‍ය වන්නේ නම් මිස,

"සභාපතිවරයා" යන්නෙන් අයගම ප්‍රාදේශීය සභාවේ තත්කාලයෙහි සභාපතිධූරය දරන තැනැත්තා හෝ එම ධූරයේ කාර්ය කර්තව්‍ය ඉටුකරන තැනැත්තාද,

"ප්‍රාදේශීය සභාව" යන්නෙන් අයගම ප්‍රාදේශීය සභාවද,

"සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී" යන්නෙන් තත්කාලයෙහි ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශයතුළ පිහිටි කිසියම් සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී කොට්ඨාසයක එම ධූරය දරන තැනැත්තා ද,

"මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක" යන්නෙන් තත්කාලයෙහි ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශයතුළ පිහිටි කිසියම් මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක කොට්ඨාසයක එම ධූරය දරන තැනැත්තා ද,

"බලයලත් නිලධාරියා" යන්නෙන් තත්කාලයෙහි සභාපතිවරයා විසින් ලිඛිතව බලය පවරන ලද යම් නිලධරයෙක් ද,

"බලපත්‍රලාභියා"යන්නෙන් මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රයක් ලබා ගත් ආයතනයක්,තැනැත්තෙක් හෝ පුද්ගලයෙකු ද,

"විෂබීජනාශක" යන්නෙන් ආරක්ෂාව හෝ යෝග්‍ය බව අඩු නොකරන මට්ටමකට පරිසරයේ ඇති ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් ප්‍රමාණය රසායනික කාරකයන් මඟින් හෝ භෞතික ක්‍රමයකින් අඩු කිරීම ද,

"පානීය ජලය" යන්නෙන් රෝග ඇති කිරීමට හෝ ශරීරයට අහිතකර කායික බලපෑම් ඇති කිරීමට ප්‍රමාණවත් පරිදි අපවිත්‍රකාරක තොර සහ අන්තර්ගත බැක්ටීරියා සහ රසායනික තත්ත්වයන් ජාතික ප්‍රමිතීන්ට අනුකූල වන ජලය ද,

"සාධාරණ වේලාව" යන්නෙන් බලපත්‍රලත් කර්තව්‍ය හෝ ඊට අදාළ කාර්යන්හි නිරතවන වේලාවක් ද, අදහස් වේ.

25. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සිංහල , දෙමළ,ඉංග්‍රීසි භාෂා පාඨ අතර යම් අනනුකූලතාවයක් වුවහොත් සිංහල භාෂා පාඨය බලපැවැත්වේ.

පළමුවන උපලේඛනය

.... වර්ෂය සඳහා වෙළඳ බලපත්‍රය ලබාගැනීම සඳහා වූ ඉල්ලුම්පත්‍රය

1. ඉල්ලුම්කරුගේ නම :-
2. පෞද්ගලික ලිපිනය :-
3. ජාතික හැඳුනුම්පත් අංකය :-
4. දුරකථන අංකය ජංගම :- ස්ථාවර:-
5. වෙළඳ ව්‍යාපාරයේ ස්වභාවය :-
6. ආරම්භක වර්ෂය :-
7. ව්‍යාපාරික ස්ථානයේ ලිපිනය :-
8. ග්‍රාම නිලධාරි කොට්ඨාසය :-
9. වරිපනම් අංකය :-
10. ව්‍යාපාරය ආරම්භක ව්‍යාපාරයක් නම් පූර්ව අනුමැතිය ලබාගෙන ඇත්ද යන්න :- (ලබාගෙන තිබේනම් ඡායා පිටපතක් ඇමිණිය යුතුය.)
11. ව්‍යාපාර නාම ලියාපදිංචිය ලබාගෙන ඇත්නම් එහි යොමු අංකය හා දිනය :-
12. ව්‍යාපාර ස්ථානයේ කළමනාකරුගේ හෝ නියෝජිතයාගේ,
    - I. නම හා පෞද්ගලික ලිපිනය :-
    - II. ජාතික හැඳුනුම්පත් අංකය :-
    - III. දුරකථන අංකය: ජංගම :-

      ස්ථාවර :-

ඉහත තොරතුරු සත්‍ය හා නිවැරදි බව සහතික කරමි.

ඉහත තොරතුරු සඳහන් කර්මාන්තය, වෙළඳාම පවත්වාගෙන යන ස්ථානය සඳහා .... වර්ෂය වෙනුවෙන් වෙළඳ බලපත්‍රයක් මා වෙත නිකුත් කරන ලෙස ඉල්ලමි. මේ පිළිබඳව පවත්නා නීති රීතිවලට මම එකඟ වෙමි.

......................,

දිනය :- ඉල්ලුම්කරුගේ අත්සන.

කාර්යාලීය ප්‍රයෝජනය සඳහා

ආදායම් පරීක්ෂක,

පසුපිටේ සඳහන් ඉල්ලුම්පත්‍රයටඅදාළව වෙළඳ බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම සඳහාවන ඔබගේ නිරීක්ෂණ හා නිර්දේශ කඩිනමින් මා වෙත ලබාදෙන ලෙස කාරුණිකව ඉල්ලමි.

.....................,

දිනය-: ලේකම්.

ලේකම්,

බලපත්‍රය ලබාදීම නිර්දේශ කරමි. / නොකරමි.

..................,

දිනය-: ආදායම් පරීක්ෂක.

සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී,

පසුපිටේ සඳහන් ඉල්ලුම්පත්‍රයට අදාළව වෙළඳ බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම සඳහාවන ඔබගේ නිරීක්ෂණ හා නිර්දේශ කඩිනමින් ලබාදෙන මෙන් කාරුණිකව ඉල්ලමි.

...............,
ලේකම්.

දිනය :-

සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී,

අතුරු ව්‍යවස්ථා හා අනෙකුත් නීති රීතිවලට අනුකූලව සුදුසුකම් සපුරා ඇත. බලපත්‍ර නිකුත් කිරීම නිර්දේශ කිරීම සඳහා වාර්තා කරමි.

.......................,
මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක.

දිනය:-

ලේකම්,

ඉහත ඉල්ලුම්පත්‍රයට අනුව අදාළ ස්ථානය සඳහා බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම නිර්දේශ කරමි./නොකරමි. (නිර්දේශ නොකරන්නේ නම් ඊට අදාළ හේතුව සඳහන් කරන්න.)

..............................,
සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී.

දිනය:-

දෙවන උප ලේඛනය

රූපලාවන්‍ය මධ්‍යස්ථානයක සේවය කරන සේවකයෙකු වෙත නිකුත් කරනු ලබන වෛද්‍ය සහතිකය.

ඡායාරූපය

.

.

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

....
දිනය

....
සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී
(නිල මුද්‍රාව)

12 - 652/12

අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව

ලැගුම්හල් හා නවාතැන් පළවල් පවත්වාගෙනයාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව

1987 අංක 15 දරන ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 126 වන වගන්තිය සමග කියවිය යුතු එකී පනතේ 122 වන වගන්තියෙන් ප්‍රාදේශීය සභාව වෙත පැවරී ඇති බලතල ප්‍රකාර අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් සාදනු ලැබූ හා 2019.06.18 වැනි දින පැවති මහ සභාවේ සභා සම්මතව ඇති මෙහි පහත දැක්වෙන, අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ ලැගුම්හල් හා නවාතැන් පවත්වාගෙන යාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව, 1989 අංක 12 දරන පළාත් සභා (ආනුෂංගික විධිවිධාන) පනතේ 2 වන වගන්තිය සමඟ කියවිය යුතු ඉහත කී ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 123(1) වගන්තිය ප්‍රකාර සබරගමුව පළාත් සභාවේ ආණ්ඩුකාර ධම්ම දිසානායක වන ම විසින් අනුමත කරන ලද බවත්, මෙම නිවේදනය *ගැසට් පත්‍රයේ* පළ කරනු ලබන දින සිට එකී අතුරු ව්‍යවස්ථාව අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය ඇතුළත බලාත්මක වන බවත් මෙයින් නිවේදනය කරනු ලැබේ.

ධම්ම දිසානායක,
ආණ්ඩුකාර,
සබරගමුව පළාත.

2019 ඔක්තෝබර් මස 30 වන දින,
සබරගමුව පළාත් සභාවේ දී ය.

අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ ලැගුම්හල් හා නවාතැන්පලවල් පවත්වාගෙන යාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව

1. අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ ලැගුම්හල් හා නවාතැන්පලවල් පවත්වාගෙන යාම පාලනය කිරීම, පරිපාලනය කිරීම හා විධිමත් කිරීම සඳහා මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව පනවනු ලැබේ.

2. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බලප්‍රදේශය තුළ ලැගුම්හල් හා නවාතැන්පලවල් පවත්වාගෙන යාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව යනුවෙන් හැඳින්වේ.

3.(1) කවර හෝ තැනැත්තකු විසින් අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ (මෙහි මින්මතු බල ප්‍රදේශය ලෙස හඳුන්වනු ලබන) කවර හෝ පරිශ්‍රයක සභාපතිවරයා විසින් ඒ සඳහා නිකුත් කරන ලද වලංගු බලපත්‍රයක් ඇත්තේනම් මිස, ලැගුම්හලක් හෝ නවාතැන්පලක් පවත්වාගෙන යාම නොකළ යුතුය.

3.(2) මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ වූ බලපත්‍රයක් සඳහා ඉල්ලුම් කරන සෑම තැනැත්තෙක් ම මෙහි පළමුවනඋපලේඛනයට අනුකූලව පිළියෙල කරනු ලබන අයදුම් පත්‍රයක් යටතේ බලපත්‍රය සඳහා ඉල්ලුම් කළ යුතුය.

3(3) මෙම වගන්තිය යටතේ වූ බලපත්‍රයක් සඳහා අය කළ යුතු ගාස්තු සභාව විසින් මූලික නීතියේ සඳහන් විධිවිධානයන්ට යටත්ව තීරණය කර පනවා අයකළයුතු ගාස්තු විය යුතුය.

4. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ 3(II) වන වගන්තිය යටතේ බලපත්‍රයක් සඳහා ඉල්ලුම් කරන සෑම තැනැත්තෙක්ම මෙහි පහත සඳහන් කොන්දේසි සම්පූර්ණ කර තිබිය යුතුය.

4.(1) පරිශ්‍රයට අදාළව පරමාර්ථය සඳහන් කරමින් ගොඩනැගිලි ඉදිකිරීමට අදාළ සැලැස්මක් අනුමත කර අදාළ ඉදිකිරීම් සම්බන්ධයෙන් අනුකූලතා සහතිකයක් ලබා තිබිය යුතුය.

4.(2) පරිශ්‍රයේ ගොඩනැගිලි ආබාධිත හා විශේෂ අවශ්‍යතා ඇති අයට පිවිසීමේ පහසුකම් සහිතව ඉදිකර තිබිය යුතුය.

4.(3) ස්ථානයේ ගනුදෙනුකරුවන්ට නිදා ගැනීමට වෙන් කළ නිදන කාමරවල එක් තැනැත්තෙකුට නිදා ගැනීමට වෙන් කළ ඉඩ ප්‍රමාණය අවම වශයෙන් වර්ග මීටර් 4කට නොඅඩු විය යුතු අතර, සෑම නිදන කාමරයකම ඇඳුම් තැබීමට අල්මාරියක් හෝ කැබිනෙට්ටුවක්, තුවා රාක්කයක්, නවාතැන්කරුගේ හෝ නවාතැන්කරුවන්ගේ භාණ්ඩ තැබීමට මේසයක් මෙන්ම වැසිකිළියක් සහිත නාන කාමරයක් ද තිබිය යුතුය.

4.(4) බලපත්‍ර ඉල්ලුම්කරු සාපරාධී වරදකට අදාළව මාස6 ක සිර දඬුවමකට හෝ එකී සිර දඬුවමට සමාන වෙනත් දඬුවමකට හෝ ඊට වඩා වැඩි වෙනත් දඬුවමකට යටත්ව දඬුවම් විඳින ලද හෝ දඬුවම් විඳිමින් සිටින අයෙකු නොවිය යුතුය.

5. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රලත් සෑම තැනැත්තෙක් ම මෙහි පහත සඳහන් කොන්දේසිවලට අනුකූලව පරිශ්‍රය පවත්වාගෙන යා යුතුය.

5.(1) කවර හෝ නවාතැන්පලක සදාචාර විරෝධී කාර්යයන් සඳහා යොදා ගැනීමට ඉඩ නොදීම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය විය යුතු අතර කවර හෝ තැනැත්තෙකු විසින් නවාතැන්පලෙහි වෙනත් නවාතැන්කරුවන්ගේ හෝ නවාතැන්පල ආසන්නයේ පදිංචිකරුවන්ට බාධාවක් වන ආකාරයෙන් ගීත ගායනා කිරීම හෝ සංගීත භාණ්ඩ වාදනය කිරීම,තැටි වාදන යන්ත්‍ර ක්‍රියාකරවීම හෝ අනවශ්‍ය ආකාරයේ ශබ්ද ඇති කිරීම හෝ නොකළ යුතුය.

5.(2) බලපත්‍රලත් ස්ථානයේ සෑම නිදන කාමරයකම එක් ගනුදෙනුකරුවකු විසින් පාවිච්චි කරනු ලැබීමෙන් අනතුරුව තවත් ගනුදෙනුකරුවකුගේ පාවිච්චියට ඉඩදීමට පෙර එකී නිදන කාමරයේ ඇඳ ඇතිරිලි කොට්ට උර, පොරෝනා, තුවා සහ පාවිච්චිකළ වෙනත් රෙදි සෝදා පිරිසිදු කිරීම කළ යුතු අතර, වැසිකිළි හා නාන කාමර විෂබීජනාශක යොදා පිරිසිදු කිරීමකින් තොරව මිස, වෙනත් ගනුදෙනුකරුවකුගේ පාවිච්චියට ලබාදීමට කටයුතු නොකළ යුතුය.

5.(3) ගනුදෙනුකරුවකු ලැගුම්ගෙන ඇති අවස්ථාවක දී වුවද සෑම කාමරයකම යාබද වැසිකිළි හා නාන කාමර විෂබීජනාශක යොදා දිනපතා පිරිසිදු කළ යුතුය.

5.(4) ඉහත 4(3)හි අවම ඉඩ ප්‍රමාණයට නොසැසඳෙන තැනැත්තන් සංඛ්‍යාවකට යම් නිදන කාමරයක නිදා ගැනීමට ඉඩදීම නොකළ යුතුය. එසේම තනිකාමරයක එක් තැනැත්තෙකුට වැඩියෙන් හෝ යුගල කාමරයක දෙදෙනෙකුට වැඩියෙන් හෝ ත්‍රිත්ව කාමරයක තුන්දෙනෙකුට වැඩියෙන් හෝ නිදා ගැනීමට ඉඩදීම බලපත්‍රලාභියා විසින් නොකළ යුතුය.එසේ වුවද කිසියම් කාමරයක නිදා ගන්නා යම් තැනැත්තෙකු වයස අවුරුදු 12ට අඩු අයෙකු වන විට මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ කාර්යය සඳහා ඔහු එක් අයෙකු ලෙස සැලකීම නොකළ යුතුය.

5.(5) කිසියම් බලපත්‍රලත් ස්ථානයක ඇති නිදන කාමර ඇතුළත කවර හෝ අවස්ථාවක,

i. තනි කාමරයක එක් ඇඳකට වැඩියෙන් ද,

ii. යුගල කාමරයක ද්විත්ව ඇඳක් හෝ තනි ඇඳන් දෙකකට වැඩියෙන් ද,

iii. ත්‍රිත්ව කාමරයක ද්විත්ව ඇඳක් හා තනි ඇඳකට හෝ තනි ඇඳන් තුනකට වැඩියෙන් ද,

iv. පවුල් කාමරයක ද්විත්ව ඇඳන් දෙකක් හා තනි ඇඳක් හෝ ද්විත්ව ඇඳන් එකක් හා තනි ඇඳන් තුනක් හෝ තනි ඇඳන් පහකට වැඩියෙන්ද තැබීම නොකළ යුතුය.

5.(6) බලපත්‍රලත් ස්ථානයක නිදන කාමර වශයෙන් නිශ්චිතව වෙන්කර ඇති කාමරයක හැර වෙනත් කිසියම් කාමරයක කවර හෝ තැනැත්තෙකුට නිදා ගැනීමට ඉඩදීම නොකළ යුතුය.

5.(7) බලපත්‍රලත් ස්ථානයේ නතර වී සිටීමට පැමිණෙන එක් එක් තැනැත්තාගේ නම, නිත්‍ය පදිංචි ස්ථානයේ ලිපිනය, රැකියාව හා අනන්‍යතාවය සටහන් කරන ලේඛනයක් සෑම බලපත්‍රලත් ස්ථානයකම පවත්වාගත යුතු අතර සභාපතිවරයා, බලයලත් නිලධාරියා හෝ කිසියම් පොලිස් නිලධාරියෙකු විසින් පරික්ෂා කිරීමට ඉල්ලා සිටින අවස්ථාවක දී එකී ලේඛනය පරීක්ෂා කිරීමට ඉඩදීම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය විය යුතුය.

5.(8) කිසියම් නවාතැන්පලක නවාතැන් ගන්නා සෑම තැනැත්තෙකුම තම අනන්‍යතාව බලපත්‍රලාභියාවෙත ඉදිරිපත් කළ යුතු අතර නවාතැන්පලේ පවත්වාගෙන යනු ලබන අමුත්තන්ගේ ලේඛනයේ තමාගේ තොරතුරු ඇතුළත් කරන තීරුවේ තම අත්සන යෙදිය යුතුය. එසේම තම අනන්‍යතාවය ඉදිරිපත් නොකරන හෝ අමුත්තන්ගේ ලේඛනයේ තම අනන්‍යතාවය පිළිබඳ තොරතුරු ඇතුළත් තීරුවේ අත්සන යෙදීම නොකරන තැනැත්තෙකුට බලපත්‍රලත් ස්ථානයේ කවර හෝ කොටසක නවාතැන් ගැනීමට සැලැස්වීම බලපත්‍රලාභියා විසින් නොකළ යුතුය.

5.(9) ගනුදෙනුකරුවකුට කාමරයක් පාවිච්චි කිරීමට ඉඩදීමට පෙර එකී කාමරයේ ජනේල අවම වශයෙන් පැය හතරක්වත් සම්පූර්ණයෙන් විවෘත කර තැබීමට සැලැස්විය යුතුය. එසේ වුවද ජනේල වසා තැබීම අවශ්‍යවන තත්ත්වයක කාලගුණයක් පවතිනවිට බලපත්‍රලාභීන් විසින් යම් ජනේලයක් විවෘත කිරීමට සැලැස්වීම හෝ විවෘත කර තැබීමට සැලැස්වීම හෝ අවශ්‍ය නොවන්නේය.

එසේ වුව ද, කාමර වායුසමනය කර ඇති අවස්ථාවක දී මෙම වගන්තියේ විධිවිධාන ඒ සඳහා අදාළ නොවිය යුතුය.

5.(10) දෙමාපියන් හෝ නීත්‍යානුකූල භාරකරුවන් සමඟ හැර කිසිදු අවස්ථාවක ළමයෙකු සමඟ කවර හෝ තැනැත්තෙකුට ලැගුම් ගැනීම සඳහා බලපත්‍රලත් ස්ථානයක බලපත්‍රලාභියා විසින් අවසර නොදිය යුතුය.

5.(11) ලැගුම් නිවාසයක සෑම බලපත්‍රලාභියෙකුම, කාමරයේ පරිමාණයන් සහ එහි නිදාගැනීමට අවසර දෙනු ලබන තැනැත්තන්ගේ උපරිම සංඛ්‍යාව, දැක්වෙන පුවරුවක් එක් එක් කාමරයෙහි සවිකර තැබිය යුතුය.

6.(1) අපජලය, සහ මළ අපද්‍රව්‍ය අවශ්‍ය බැවුම සහිතව අපද්‍රව්‍ය රඳා නොසිටින පරිදි ඉදිකළ සංවෘත කාණු හෝ වෙනත් සුදුසු ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යයකින් නිම කරන ලද අනුමත ක්‍රමවේදයක් මඟින් පූතික වළවල්, උරාගැනීමේ වළවල් හෝ මධ්‍ය ප්‍රතිකාර ඒකකයකට යොමු කර තිබිය යුතුය. එසේම පරිශ්‍රය සහ අවසන් බැහැරලීම අතර දූහනය වැළැක්වීම සඳහා ජල උගුලක් හෝ අනුමත සුදුසු ක්‍රමවේදයක් භාවිතා කර තිබිය යුතුය.

6.(2) වැසිකිළි කැසිකිළි සහ නාන කාමරවල එහි අභ්‍යන්තර පොළව ලිස්සා නොයන පරිදි ඉදිකර යහපත් තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙන යා යුතුය.

6.(3) කාණු අපද්‍රව්‍ය රඳා නොසිටින සහ ආපසු ගලා නොඑන පරිද්දෙන් ප්‍රමාණවත් අයුරින් හා දූහනය වළක්වන පරිදි ඉදිකර තිබිය යුතුය. අපජලය බැසයන කාණු අවම වශයෙන් දිනකට දෙවරක් විෂබීජනාශක යොදා පිරිසිදුකර ජලයෙන් සෝදා හැරීම කළ යුතුය.

6.(4) අපජලය,මළ අපද්‍රව්‍ය කිසියම් පොදු ජල මාර්ගයකට, කාණුවකට, විවෘත භූමියකට ගලායාම වැළැක්වීමට ප්‍රමාණවත් පියවර ගෙන තිබිය යුතුය.

6.(5) අපජලය,මළ අපද්‍රව්‍ය ගලා යාමට සලස්වන ලද පූතික වළ, උරා ගැනීමේ වළ වාතයට නිරාවරණය නොකළ යුතු අතර එම උරා ගන්නා වළෙන් භූගත ජලය දූෂණය නොවිය යුතුය.

6.(6) අපජලය,මළ අපද්‍රව්‍ය ගලා යාමට සලස්වන ලද පූතික වළ අනුමත ප්‍රමිතියට ඉදිකර තිබිය යුතුය.

6.(7) උරාගැනීමේ වළ කිසියම් ජල මූලාශ්‍රයක සිට අවම වශයෙන් මීටර් 15.25 දුරකින් ඉදිකර තිබිය යුතුය.

7. ගෘහ භාණ්ඩ, භාජන සහ උපකරණ පිරිසිදු සහ සනීපාරක්ෂක තත්ත්වයකින් තබා ගැනීමට සැලැස්වීම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යයක් වන්නේය.

8. බලපත්‍රලාභියා විසින් සෑම දිනකම මධ්‍යාහ්නයට පෙර, පරිශ්‍රයට අදාළවන සෑම කොටසක් ම පිරිසිදු කිරීමට සැලැස්විය යුතුය.

9. පරිශ්‍රයේ අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණය පහත පරිදි පවත්වා ගැනීම සෑම බලපත්‍රලාභියෙකුගේම කාර්යය වන්නේය.

i. බලපත්‍රලාභී ආයතනවලට කාර්යක්ෂම ලෙස සහ සුදුසු පරිදි අපද්‍රව්‍ය බැහැර කිරීමේ ක්‍රමවේදයක් තිබිය යුතු අතර එය සෑම විටම යහපත් ක්‍රියාකාරී තත්ත්වයෙන් සහ අලුත්වැඩියා කර පවත්වාගෙන යා යුතුය.

ii. බලපත්‍රලත් පරිශ්‍රයෙන් බැහැර කරනු ලබන අපද්‍රව්‍ය ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් ක්‍රියාත්මක කරන අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ වැඩසටහනට අනුකූලව බැහැරලීම කළ යුතුය.

iii. බලපත්‍රලාභී ආයතනවල දෛනික අපද්‍රව්‍ය ජනනය හැකිතාක් අවම කිරීමට කටයුතු යෙදීම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය වන්නේය.

10. බලපත්‍රලාභියාට අපද්‍රව්‍ය බැහැරලීමේ පහසුකම් ඇති විට ප්‍රාදේශීය සභාවේ අනුමැතිය ඇතිව සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක විසින් නියම කරනු ලබන කොන්දේසිවලට යටත්ව අපද්‍රව්‍ය බැහැරලීම නීත්‍යානුකූල වන්නේය.

11. පරිශ්‍රයේ භාවිතය සඳහා පානීය ජලය ප්‍රමාණවත් ලෙස සම්පාදනය කර තිබිය යුතු අතර නියමිත ප්‍රමිතිය යටතේ වූ බහාලුම් තුළ ගබඩා කර පවත්වා ගත යුතුය.

12. බලපත්‍රලාභියෙකු විසින් යම් බෝවන, ස්පර්ශයෙන් බෝවන හෝ චර්මගත රෝගයකින් පෙළෙන කිසිම තැනැත්තෙකු තම ස්ථානයේ නවාතැන් පහසුකම් වෙනුවෙන් ඇතුළත් කර ගැනීම නොකළ යුතුය.

13. ලැගුම් නිවාසයක යම් තැනැත්තෙකුට, බෝවන, ස්පර්ශයෙන් බෝවන හෝ චර්මගත රෝගයක් වැළඳුනහොත් එම ලැගුම් නිවාසයේ බලපත්‍රලාභියා විසින්, ඒ බව ලැගුම් නිවාසය පිහිටා ඇති කොට්ඨාසයේ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි, මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක හෝ සභාපතිවරයා වෙත වහාම දැනුම් දිය යුතුය.

14. ඉහත 13 වන වගන්තියේ පරිදි දැනුම්දීමක් සිදුකළ අවස්ථාවක සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි විසින් හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක විසින් විධාන කරන ආකාරයට සුදුසු නිරෝධායන ක්‍රම ඉටුකිරීම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය වන්නේය.

15. ඉහත 13 වන වගන්තිය ප්‍රකාරව සිදුකරනු ලබන දැනුම් දීමක් මත කරනු ලබන නිරෝධායන ක්‍රියාවලියෙන් අනතුරුව එම ස්ථානය නැවත ගනුදෙනුකරුවෙකු වෙත ලබාදීමට සුදුසු බවට සහතිකයක් සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි විසින් හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක වෙතින් ලබාගැනීම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය වන්නේය.

16. සභාපතිවරයා හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක හෝ සභාපතිවරයා විසින් බලය පවරන ලද වෙනත් නිලධාරියකු විසින් හෝ පරීක්ෂා කිරීමේ කාර්යය සඳහා බලපත්‍රලාභී පරිශ්‍රයකින් යම් ආහාරයක්, වෙනත් යම් ද්‍රව්‍යයක් හෝ දියරයක්, අවස්ථාවෝචිත පරිදි පරීක්ෂා කිරීම සඳහා ලබා ගැනීම නීත්‍යානුකූල විය යුතුවාත් හැර, කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු විසින් එකී ලබා ගැනීම ප්‍රතික්ෂේප කිරීම හෝ ඊට බාධා කිරීම නොකළ යුතුය.

17. බලපත්‍රලාභී ස්ථානයේ කටයුතු කරන සෑම තැනැත්තෙක් ම එසේ සේවයේ යෙදවීමට පෙර ප්‍රදේශයේ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි විසින් ඒ සඳහා සුදුසු සෞඛ්‍ය තත්ත්වයෙන් සිටින බවට සහතික කළයුතු අතර එම සහතිකය මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ දෙවන උපලේඛනයේ දක්වා ඇති ආකෘති පත්‍රයට අනුකූල විය යුතුය. එම වෛද්‍ය පරීක්ෂණය අදාළ ප්‍රදේශයේ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි විසින් නිශ්චය කරනු ලබන කාලයක් අනුව සහ සායනික වශයෙන් හෝ වසංගතවේදී වශයෙන් සඳහන් කළ හැකි කාලයක් අනුව කලින් කල පවත්වනු ලැබිය යුතුය.

18. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවල නියමයන් පරීක්ෂා කිරීමට සභාපතිවරයා හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක හෝ සභාපතිවරයා විසින් බලය පවරන ලද වෙනත් නිලධාරියකුට ඕනෑම සාධාරණ වේලාවකදී බලය ඇති අතර ඒ සඳහා බලපත්‍රලාභියා විසින් සෑම සාධාරණ සහායක්ම ලබාදිය යුතුය.

19. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ නිකුත් කරන ලද සෑම බලපත්‍රයක් ම කලින් අවලංගු කරනු නොලැබුව හොත් මිස ඒ බලපත්‍රය නිකුත් කරන ලද්දේ කිනම් වර්ෂයකට අදාළව ද, ඒ වර්ෂයේ දෙසැම්බර් 31 දිනෙන් අවසන් විය යුතුය.

20. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රයකට යටත් සෑම පරිශ්‍රයකම මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සිංහල, දෙමළ සහ ඉංග්‍රීසි පිටපත බැගින් මහජනයාට ප්‍රකටව පෙනෙන ස්ථානයක ප්‍රදර්ශනය කර තැබිය යුතුය.

21. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවට අදාළ බලපත්‍රයක් නිකුත්කරනු ලැබ ඇති කිසියම් පරිශ්‍රයක, මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ කිසියම් වගන්තියක සඳහන් නියමයන් උල්ලංඝනය වෙමින් හෝ ඊට පටහැනිවන පරිදි කටයුතු කෙරෙන අවස්ථාවක, නිශ්චිතව සඳහන් කරනු ලබන දිනයකට පෙර එකී ස්ථානය ඒ නියමයන්ට අනුකූල තත්ත්වයට ගෙන ඒමට අවශ්‍ය සියලු දේ ඉටු කරන ලෙසට බලපත්‍රලාභියාට නියම කරන දැන්වීමක් සභාපතිවරයා විසින් එකී බලපත්‍රලාභියා වෙත බාරදෙනු ලැබීමට සැලැස්විය යුතුය. එකී දැන්වීමෙන් ලබාදෙන කාලය උපරිම දින 30කට සීමා විය යුතුය.

22. මෙහි 21වන වගන්තියේ සඳහන් ආකාරයේ දැන්වීමක් ලැබුණු කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු විසින් එකී දැන්වීමේ නිශ්චිතව සඳහන් දිනයට පෙර ඒ දැන්වීමේ නියමකර ඇති ආකාරයට ක්‍රියා කළ යුතුය. බලපත්‍රලාභියා විසින් කරනු ලබන සාධාරණ ලිඛිත ඉල්ලීමක් මත එකී දැන්වීමේ නිශ්චිතව සඳහන් කාලය දීර්ඝ කිරීමට සභාපතිවරයාට බලය තිබියයුතුය. එසේ වුවද දීර්ඝ කරනු ලබන කාලය දින 14කට නොවැඩි විය යුතුය.

23. මෙහි 21වන වගන්තියේ සඳහන් ආකාරයේ දැන්වීමක් ලැබූ කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු එකී දැන්වීමේ නිශ්චිතව නියම කර ඇති දිනය හෝ දීර්ඝ කරන ලද දිනයට පෙර එම දැන්වීමේ නියම කර ඇති ආකාරයෙන් ක්‍රියාකිරීම පැහැර හැර ඇති අවස්ථාවක, අදාළ ස්ථානය වෙත නිකුත් කරනු ලැබූ බලපත්‍රය සභාපතිවරයා විසින් අවලංගු කිරීම නීත්‍යානුකූල විය යුතුය.

24. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ ලබා ගත යුතු බලපත්‍රයකින් තොරව පරිශ්‍රයක් පවත්වාගෙන යාම හෝ අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සඳහන් කවර හෝ නියමයක් උල්ලංඝනය කිරීම වරදක් වන අතර එම වරද සම්බන්ධයෙන් නිසි අධිකරණ බලය සහිත අධිකරණයක් විසින් වරදකට වරදකරු කිරීමෙන් අනතුරුව එකී වරද සම්බන්ධයෙන් 1987 අංක 15 දරන ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 122 (2) උපවගන්තියේ සඳහන් දඩයකට යටත්විය යුතුය. එකී වරද සම්බන්ධයෙන් නිසි බලය සහිත අධිකරණයකින් වරදකට වරදකරුවීමෙන් අනතුරුව දඩයකට යටත් කරන ලද තැනැත්තෙකු විසින් එකී කඩකිරීම හෝ උල්ලංඝනය කිරීම තවදුරටත් නොකඩවා කරගෙන යනු ලබන විටක එම උල්ලංඝනය පිළිබඳ අවධානය යොමු කරමින් සභාපතිවරයා විසින් හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක විසින් ලිඛිත දැන්වීමක් භාර දෙනු ලැබීමෙන් පසුව උල්ලංඝනය තවදුරටත් නොකඩවා කරගෙන යන සෑම එක් දිනයක් සඳහාම ඉහත කී වගන්තියේ අතිරේක දඩයකට ද යටත් විය යුතුය.

25. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ, පද සම්බන්ධයෙන් අන්‍යාර්ථයක් අවශ්‍ය වන්නේ නම් මිස,

"සභාපතිවරයා" යන්නෙන් අයගම ප්‍රාදේශීය සභාවේ තත්කාලයෙහි සභාපතිධූරය දරන තැනැත්තා හෝ එම ධූරයේ කාර්යය කර්තව්‍ය ඉටු කරන තැනැත්තා ද,

"ප්‍රාදේශීය සභාව" යන්නෙන් අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව ද,

"සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි" යන්නෙන් තත්කාලයෙහි ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශයතුළ පිහිටි කිසියම් සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි කොට්ඨාසයක එම ධූරය දරන තැනැත්තා ද,

"මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක" යන්නෙන් තත්කාලයෙහි ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශයතුළ පිහිටි කිසියම් මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක කොට්ඨාසයක එම ධූරය දරන තැනැත්තා ද,

"බලයලත් නිලධාරියා" යන්නෙන් තත්කාලයෙහි සභාපතිවරයා විසින් ලිඛිතව බලය පවරන ලද යම් නිලධරයෙක් ද,

"බලපත්‍රලාභියා" යන්නෙන් මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රයක් ලබා ගත් ආයතනයක් හෝ තැනැත්තෙක් හෝ පුද්ගලයෙකු ද,

"පිරිසිදු කිරීම" යන්නෙන් පස්, තැන්පත් වූ ආහාර කොටස්, කුණු, ග්‍රීස් හෝ වෙනත් අහිතකර බාහිර ද්‍රව්‍යයක් ඉවත් කිරීම ද,

"විෂබීජනාශක" යන්නෙන් ආහාරවල ආරක්ෂාව හෝ යෝග්‍ය බව අඩු නොකරන මට්ටමකට පරිසරයේ ඇති ක්ෂුද්‍රජීවීන් ප්‍රමාණය රසායනික කාරකයන් මඟින් හෝ භෞතික ක්‍රමයකින් අඩු කිරීම ද,

"පානීය ජලය" යන්නෙන් රෝග ඇති කිරීමට හෝ ශරීරයට අහිතකර කායික බලපෑම් ඇති කිරීමට ප්‍රමාණවත් පරිදි අපවිත්‍රකාරක තොර සහ අන්තර්ගත බැක්ටීරියා සහ රසායනික තත්ත්වයන් ජාතික ප්‍රමිතීන්ට අනුකූලවන ජලය ද,

"ආහාර" යන්නෙන් මනුෂ්‍යයන්ගේ ආහාර හෝ පාන වශයෙන් ප්‍රයෝජනයට ගැනීම සඳහා නිෂ්පාදනය කළ, ආනයනය කළ, විකිණීමට තබා ඇති හෝ නිරූපිත යම් භාණ්ඩයක් හෝ ආහාර සංයුතියේ දී හෝ ආහාර පිළියෙල කිරීමේදී සාමාන්‍යයෙන් ගනු ලබන හෝ යොදා ගනු ලබන යම් භාණ්ඩයක් ද,

"ලැගුම්හල් හා නවාතැන්පලවල්"යන්නෙන්, කවර හෝ තැනැත්තෙකුට කිසියම් කාලයක් සඳහා තාවකාලිකව නවාතැන් පහසුකම් සපයනු ලබන ස්ථානයක් ද,

"සාධාරණ වේලාව" යන්නෙන් බලපත්‍රලත් කර්තව්‍ය හෝ ඊට අදාළ කාර්යන්හි නිරතවන වේලාවක් ද, අදහස් වේ.

26. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සිංහල, දෙමළ හා ඉංග්‍රීසි භාෂා පාඨ අතර යම් අනනුකූලතාවයක් වුවහොත් සිංහල භාෂා පාඨය බලපැවැත්වේ.

පළමුවන උපලේඛනය

.... වර්ෂය සඳහා වෙළඳ බලපත්‍රය ලබාගැනීම සඳහා වූ ඉල්ලුම්පත්‍රය

1. ඉල්ලුම්කරුගේ නම :-
2. පෞද්ගලික ලිපිනය :-
3. ජාතික හැඳුනුම්පත් අංකය :-
4. දුරකථන අංකය: ජංගම :- ස්ථාවර:-
5. වෙළඳ ව්‍යාපාරයේ ස්වභාවය :-
6. ආරම්භක වර්ෂය :-
7. ව්‍යාපාරික ස්ථානයේ ලිපිනය :-
8. ග්‍රාම නිලධාරි කොට්ඨාසය :-
9. වරිපනම් අංකය :-
10. ව්‍යාපාරය ආරම්භක ව්‍යාපාරයක් නම් පූර්ව අනුමැතිය ලබාගෙන ඇත්ද යන්න :- (ලබාගෙන තිබේනම් ඡායා පිටපතක් ඇමිණිය යුතුය.)
11. ව්‍යාපාර නාම ලියාපදිංචිය ලබාගෙන ඇත්නම් එහි යොමු අංකය හා දිනය :-
12. ව්‍යාපාර ස්ථානයේ කළමනාකරුගේ හෝ නියෝජිතයාගේ,

    I. නම හා පෞද්ගලික ලිපිනය :-

    II. ජාතික හැඳුනුම්පත් අංකය :-

    III. දුරකථන අංකය: ජංගම :-

    ස්ථාවර :-

ඉහත තොරතුරු සත්‍ය හා නිවැරදි බව සහතික කරමි.

ඉහත තොරතුරු සඳහන් කර්මාන්තය, වෙළඳාම පවත්වාගෙන යන ස්ථානය සඳහා .... වර්ෂය වෙනුවෙන් වෙළඳ බලපත්‍රයක් මා වෙත නිකුත් කරන ලෙස ඉල්ලමි. මේ පිළිබඳව පවත්නා නීතිරීතිවලට මම එකඟ වෙමි.

....,

දිනය ඉල්ලුම්කරුගේ අත්සන.

කාර්යාලීය ප්‍රයෝජනය සඳහා

ආදායම් පරීක්ෂක,

පසුපිටේ සඳහන් ඉල්ලුම්පත්‍රයට අදාළව වෙළඳ බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම සඳහා වන ඔබගේ නිරීක්ෂණ හා නිර්දේශ කඩිනමින් මා වෙත ලබාදෙන ලෙස කාරුණිකව ඉල්ලමි.

....,

දිනය ලේකම්.

ලේකම්,

බලපත්‍රය ලබාදීම නිර්දේශ කරමි. / නොකරමි.

....,
දිනය ආදායම් පරීක්ෂක.

සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි,

පසුපිටේ සඳහන් ඉල්ලුම්පත්‍රයට අදාළව වෙළඳ බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම සඳහා වන ඔබගේ නිරීක්ෂණ හා නිර්දේශ කඩිනමින් ලබාදෙන මෙන් කාරුණිකව ඉල්ලමි.

....,
දිනය ලේකම්.

සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි,

අතුරු ව්‍යවස්ථා හා අනෙකුත් නීතිරීතිවලට අනුකූලව සුදුසුකම් සපුරා ඇත. බලපත්‍ර නිකුත් කිරීම නිර්දේශ කිරීම සඳහා වාර්තා කරමි.

....,
දිනය මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක.

ලේකම්,

ඉහත ඉල්ලුම්පත්‍රයට අනුව අදාළ ස්ථානය සඳහා බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම නිර්දේශ කරමි./නොකරමි. (නිර්දේශ නොකරන්නේ නම් ඊට අදාළ හේතුව සඳහන් කරන්න.)

....,
දිනය සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි.

දෙවන උපලේඛනය

ඡායාරූපය

ලැගුම්හල් හා නවාතැන්පලවල් සේවකයින් සඳහා නිකුත් කරනු ලබන වෛද්‍ය සහතිකය

.... ප්‍රදේශයේ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි .... වන මම ජාතික හැඳුනුම්පත් අංක .... දරන .... මහතා/මිය උචිත පරිදි විද්‍යාගාර පරීක්ෂණයක් සඳහා යොමු කිරීමෙන් අනතුරුව ශාරීරික පරීක්ෂණයකට ලක්කළ අතර, ඔහු/ඇය බෝවන රෝගයකින් හෝ යම් රෝගවාහකයකින් නොපෙළෙන බවත් ඔහුට/ඇයට තුවාල, සමේ ආසාදන, වණ හෝ පාචනය යන රෝග තත්ත්වයන් නොමැති බවත් සහතික කරමි.

....
දිනය සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි
(නිල මුද්‍රාව)

12 - 652/13

අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව

සංචාරක වෙළඳාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව

1987 අංක 15 දරන ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 126 වන වගන්තිය සමග කියවිය යුතු එකී පනතේ 122 වන වගන්තියෙන් ප්‍රාදේශීය සභාව වෙත පැවරී ඇති බලතල ප්‍රකාර අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් සාදනු ලැබූ හා 2019.06.18 වැනි දින පැවති මහ සභාවේ සභා සම්මතව ඇති මෙහි පහත දැක්වෙන, අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ සංචාරක වෙළඳාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව, 1989 අංක 12 දරන පළාත් සභා (ආනුෂංගික විධිවිධාන) පනතේ 2 වන වගන්තිය සමඟ කියවිය යුතු ඉහත කී ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 123 (1) වගන්තිය ප්‍රකාර සබරගමුව පළාත් සභාවේ ආණ්ඩුකාර ධම්ම දිසානායක වන ම විසින් අනුමත කරන ලද බවත්, මෙම නිවේදනය *ගැසට් පත්‍රයේ* පළ කරනු ලබන දින සිට එකී අතුරු ව්‍යවස්ථාව අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය ඇතුළත බලාත්මක වන බවත් මෙයින් නිවේදනය කරනු ලැබේ.

ධම්ම දිසානායක,
ආණ්ඩුකාර,
සබරගමුව පළාත.

2019 ඔක්තෝබර් මස 30 වන දින,
සබරගමුව පළාත් සභාවේ දීය.

අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ සංචාරක වෙළඳාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව.

1. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ සංචාරක වෙළඳුන් විසින් සංචාරයේ යෙදෙමින් ආහාරපාන හා වෙනත් ද්‍රව්‍ය වෙළඳාම් කිරීම අධීක්ෂණය කිරීම, පාලනය කිරීම, පරිපාලනය කිරීම හා විධිමත් කිරීම සඳහා පනවනු ලැබේ.

2. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ සංචාරක වෙළඳාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව යනුවෙන් හැඳින්වේ.

3.(1) මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ පළමුවන උපලේඛනය යටතේ සඳහන් ආකෘතියට අනුකූලව සභාපතිවරයාගෙන් ලබාගත් බලපත්‍රයක් ඇත්තේනම් මිස කිසිදු තැනැත්තෙකු විසින් අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ ආහාර පාන හෝ වෙනත් භාණ්ඩ රැගෙන සංචාරක වෙළඳාම් කිරීම නොකළ යුතුය.

3.(2) මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රයක් සඳහා ඉල්ලුම් කරන සෑම තැනැත්තෙක්ම මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ පළමුවන උපලේඛනයේ සඳහන් ආකෘතියට අනුකූලව සම්පූර්ණ කරන ලද ඉල්ලුම්පත්‍රයක් සම්පූර්ණකර අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව වෙත ඉදිරිපත් කළ යුතුය.

4. සංචාරක වෙළඳාමේ නියැළීමට අපේක්ෂා කරන තැනැත්තෙකු ඊට අදාළ අයදුම්පත්‍රය යටතේ ඉදිරිපත් කළ යුතු තොරතුරු නිසි ආකාරයෙන් ඉදිරිපත් කර ඇත්තේ නම් ඊට අදාළ බලපත්‍රය අනුරූපී කාල පරිච්ඡේදය සඳහා නිකුත් කිරීම සභාපතිවරයාගේ කාර්යය වන්නේය.

5. ඉහත 4 වන වගන්තිය යටතේ කුමක් සඳහන් වුවද සංචාරක වෙළඳාමේ නියලෙමින් සෘජුව පරිභෝජනය කළ හැකිවන පරිදි පිළියෙල කරන ලද ආහාර අලෙවි කිරීම සඳහා සංචාරක වෙළඳාමේ යෙදෙන්නේ නම් ඊට අදාළ බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීමට පූර්වයෙන් පහත සඳහන් කොන්දේසි සම්පූර්ණ කර තිබිය යුතුය.

5.(1) ආහාර විකිණීමට භාවිතා කරනු ලබන සියලු උපකරණ සහ මෙවලම්, යම් විෂ ද්‍රව්‍යක්, දුගඳක් හෝ රසයක් ප්‍රේෂණය නොකරන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතුය. එවැනි උපකරණ සහ මෙවලම් අවශෝෂණය නොවන සහ මළ නොබැඳෙන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර ඒවා දිගින් දිගටම පිරිසිදු කිරීම්වලට හා විෂබීජනාශකවලට ඔරොත්තු දෙන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතුය. හිඩැස් සහ සියුම් විවරවලින් තොර සුමට මතුපිටවල් තිබිය යුතුය. පහසුවෙන් පිරිසිදුකළ නොහැකි සහ විෂබීජනාශක යෙදවිය නොහැකි ලී වර්ග සහ වෙනත් ද්‍රව්‍ය භාවිතා කිරීමෙන් වැළකී සිටිය යුතු අතර ඒවා පැහැදිලිවම දූෂනය වීමේ මූලාශ්‍රයක් නොවන අවස්ථාවල දී පමණක් එසේ භාවිත කළ හැකිය.

5.(2) ස්වස්ථතායික අනතුරු වළක්වන පරිදි, සියලු උපකරණ හා මෙවලම් පහසුවෙන් පිරිසිදු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදවීමට සලස්වන ආකාරයෙන් නිර්මාණය කර සාදා තිබිය යුතුය.

5.(3) අවශ්‍යතාව මත, පරිභෝජනය නොකරන ද්‍රව්‍ය හා අපද්‍රව්‍ය එකතු කිරීම සඳහා භාවිතා කරනු ලබන භාජන කාන්දුවීම වළක්වන පරිදි ලෝහ හෝ වෙනත් කාන්දු නොවන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර ඒවා පහසුවෙන් පිරිසිදු කළ හැකි විය යුතුය. තවද එම භාජන හොඳින් වසා තැබිය යුතුය. අපද්‍රව්‍ය එකතු කිරීම සඳහා භාවිතා කරනු ලබන උපකරණ සහ මෙවලම් වෙන් කර හඳුනාගත හැකි විය යුතුය.

5.(4) උචිත සෑම අවස්ථාවක දී ශීත කිරීම සහ අධිශීත කිරීම සඳහා වූ සියලු පහසුකම් සඳහා ක්‍රමාංකණය කළ උෂ්ණත්වය මැනීමේ උපකරණ හෝ වාර්තා කිරීමේ උපකරණ සපයා තිබිය යුතුය.

5.(5) උපකරණ, මෙවලම් හොඳ තත්ත්වයෙන් නඩත්තු කර තිබිය යුතුය.

5.(6) අලෙවි කිරීමේ ඇසුරුම් ආහාර දූහනයවීම වැළැක්වෙන පරිදි සහ පළිබෝධකයන් ආහාරවලට එකතු නොවන පරිදි නිර්මාණය කර පවත්වාගෙන යා යුතුය.

5.(7) ආහාර විකිණීමේ දී ගනුදෙනුකරුවන්ට පිරිනැමීම සඳහා පාවිච්චි කිරීමට මළ නොබැඳෙන ලෝහයෙන් තැනූ අල්ලුවක් තිබිය යුතුය.

5.(8) ගනුදෙනුකරුවන්ට ඒ අවස්ථාවේදී පරිභෝජනය කිරීමට ආහාර හෝ පාන වර්ග පිරිනැමීම කරනු ලබන්නේ නම් ඒ සඳහාම වෙන් වූ භාජන තබාගත යුතුය.

5.(9) විකිණීම සඳහා රැගෙන යන ආහාර කිසිඳු ආකාරයකින් දූහනය නොවන පරිදි කටයුතු කළ යුතුය.

5.(10) භාවිතය සඳහා ගැනෙන මෙවලම් හෝ භාජන ආහාරවලට හිතකර මෙවලම් හෝ භාජන විය යුතුය.

6. ඉහත 4 වන වගන්තිය යටතේ කුමක් සඳහන් වුවද සංචාරක වෙළඳාමේ නියලෙමින් වෙනත් ද්‍රව්‍ය අලෙවි කිරීම සඳහා සංචාරක වෙළඳාමේ යෙදීමේ දී රසායනික හෝ භෞතික පරිසරයට හානිකර නොවන ක්‍රමවේදයක්, ඊට අදාළ බහාලුම් හා ප්‍රවාහන මාධ්‍යයක් පවත්වාගෙන යා යුතුය.

7. ඉහත 4 වන වගන්තිය යටතේ නිකුත් කරන ලද සෑම බලපත්‍රයක්ම කලින් අවලංගු කරනු නොලැබුව හොත් මිස ඒ බලපත්‍රය නිකුත් කරන ලද්දේ කිනම් කාලයකට ද එම කාලය සඳහා අදාළ විය යුතුය.

8. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රලත් සෑම තැනැත්තෙක්ම මෙහි පහත සඳහන් කොන්දේසිවලට යටත්ව වෙළඳාමේ යෙදිය යුතුය.

8.(1) සංචාරක වෙළඳාමේ යෙදෙන කවර හෝ තැනැත්තෙකු විසින් කිසියම් මංමාවතක හෝ මාර්ගයක ධාවනය කෙරෙන වාහනවලට හෝ ගමන් කරන පදිකයන්ට හෝ කිසියම් පොදු ස්ථානයක ගැවසෙන ජනතාවට බාධාවක් හෝ අනතුරක් සිදු නොවන ආකාරයෙන් තම වෙළඳාම කරගෙන යනු ලබන්නේ නම් මිස කවර හෝ පොදු ස්ථානයක සංචාරක වෙළඳාම නොකළ යුතුය.

8.(2) මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ සභාපතිවරයා විසින් සභා බල ප්‍රදේශයේ කිසියම් කොටසක සංචාරක වෙළඳාම තහනම් කර ඇති විටක, කවර හෝ තැනැත්තකු විසින් එකී කොටසේ සංචාරක වෙළඳාම නොකළ යුතු අතර බලපත්‍රයට අදාළ කලාපයේ හෝ මාර්ගයන්හි පමණක් අදාළ වෙළඳාම් කළ යුතුය.

8.(3) සංචාරක වෙළඳාමේ යෙදෙන බලපත්‍රලත් තැනැත්තා හෝ ඔහු යටතේ සේවය කරන කවර හෝ තැනැත්තෙක්,ස්පර්ශයෙන් බෝවන රෝගයක් හෝ උදරාශ්‍රිත රෝග තත්ත්වයක් හෝ එවන් වූ බෝවන රෝග තත්ත්වයකින් පෙළී සිටිමින් එහි බීජෞෂණ කාල සමය ගතකිරීමට මත්තෙන් හෝ එවන් වූ රෝග තත්ත්වයක් යටතේ පෙළෙමින් සිටි අයෙකුට උවටැන් කළ අයෙක් වශයෙන් කටයුතු කරමින් සංචාරක වෙළඳාම් කාර්යයන්හි නොයෙදිය යුතුය.

9. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ නිකුත් කරන ලද වලංගු බලපත්‍රයක් ඇත්තේ වුවද බලපත්‍රයට අදාළ කලාපය හෝ මාර්ගයන් හෝ ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ බෝවන හෝ වසංගත රෝගී තත්ත්වයක් පැතිරෙන බවට හෝ එවැනි රෝග තත්ත්වයක් පැතිරීමේ අවදානමක් පවතින බවට සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී විසින් සභාපතිවරයාට කරුණු වාර්තා කර ඇති යම් අවස්ථාවක,

i. ඒ පිළිබඳ ලිඛිත කරුණු සඳහන් කරමින් මේ කොටසේ නියමයන් යටතේ නිකුත් කළ කිසියම් බලපත්‍රයක් තාවකාලිකව අත්හිටුවීමට,

ii. ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශයේ කිසියම් කොටසක සංචාරක වෙළඳාම තහනම් කිරීමට,

iii. ඉහත 9.(i) අනු වගන්තිය යටතේ තාවකාලිකව අත්හිටවනු ලැබූ බලපත්‍රය,එසේ අත්හිටවනු ලැබූ කාලය ඇතුළත සභාපතිවරයාගේ භාරයට ගැනීමට, සහ

iv. බලපත්‍රය අත්හිටවීමක් සිදු කරනු නොලැබුනේ නම් එකී බලපත්‍රයේ වලංගු කාලය ඉකුත් වීමට නියමිත දිනට පෙර එකී රෝග පැතිරීමේ අවදානම අවසන් වී ඇති බව සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී විසින් සභාපතිවරයා වෙත කරුණු වාර්තා කරනු ලැබ ඇත්නම් අත්හිටවනු ලැබූ බලපත්‍රය ප්‍රතිසාධනය කිරීමටත් සභාපතිවරයාට බලය තිබිය යුතුය.

v. ඉහත 9.(ii) වන අනු වගන්තිය යටතේ ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශයේ කිසියම් කොටසක සංචාරක වෙළඳාම තහනම් කිරීමට හේතු වූ අවදානම අවසන් වී ඇති බව සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී විසින් සභාපතිවරයාට කරුණු වාර්තා කරනු ලැබ ඇත්නම් එකී කොටසේ සංචාරක වෙළඳාම සඳහා නැවත අවසර දෙනු ලබන බව බලපත්‍රලාභීන්ට දැන්වීම සභාපතිවරයාගේ කාර්යය විය යුතුය.

10. ඉහත 9 වන වගන්තිය යටතේ කිසියම් බලපත්‍රයක් තාවකාලිකව අත්හිටුවීම හේතුවෙන් බලපත්‍රලාභියාට සිදුවන යම් පාඩුවක් හෝ හානියක් සම්බන්ධයෙන් ප්‍රාදේශීය සභාව, සභාපතිවරයා, බලයලත් නිලධාරියා හෝ වගකීමට යටත් නොවනු ඇත.

11. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ කාර්යය සඳහා ආහාර පරිහරණය කිරීම සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන සෑම තැනැත්තෙක්ම සේවයේ යෙදීමට පෙර, ප්‍රදේශයේ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී විසින් සුදුසු සෞඛ්‍ය තත්ත්වයෙන් සිටින බවට සහතික කළයුතු අතර එම සහතිකය මෙම නියෝගයේ දෙවන උපලේඛනයේ දක්වා ඇති ආකෘති පත්‍රයට අනුකූල විය යුතුය.ආහාර පරිහරණය කිරීම සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන තැනැත්තෙකුගේ වෛද්‍ය පරීක්ෂණය අදාළ ප්‍රදේශයේ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී විසින් නිශ්චය කරනු ලබන කාලයක් අනුව සහ සායනික වශයෙන් හෝ වසංගතවේදී වශයෙන් සඳහන් කළ හැකි කාලයක් අනුව කලින්කල පවත්වනු ලැබිය යුතුය.

12. සෑම බලපත්‍රලාභියෙකුම සංචාරක වෙළඳාමේ නියුක්ත සෑම අවස්ථාවකදීම මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ ලබාගෙන ඇති බලපත්‍රය තමා සන්තකයේ තබාගත යුතුය.සභාපතිවරයා හෝ බලයලත් නිලධරියෙකු ඉල්ලා සිටින විටක පරීක්ෂා කිරීම පිණිස ඉදිරිපත් කළ යුතුය.

13. ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් බල ප්‍රදේශය තුළ සංචාරක වෙළඳාම කිරීම හෝ නොකිරීම සඳහා කොට්ඨාස හෝ සීමා නිර්ණය කිරීම නීත්‍යානුකූල වන්නේය.

14. සංචාරක වෙළඳාම හෝ එහි ප්‍රචාරණය හේතුවෙන් මහජනයාට ශබ්ද හෝ ගන්ධ දූෂණයක් නොවිය යුතු අතර එවැනි මහජන පැමිණිලි අනුව පරීක්ෂණයකින් පසුව ඒ බව සනාථ වුවහොත් සභාපතිවරයා විසින් බලපත්‍රය අවලංගු කිරීම හෝ ඊට අදාළ සුදුසු නියමයක් කිරීම නීත්‍යානුකූල වන්නේය.

15. සංචාරක වෙළඳාම හේතුවෙන් ජනනයවන අපද්‍රව්‍ය බැහැර කිරීම ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණයට අදාළව ක්‍රියාත්මක කරන අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ වැඩසටහනට අනුකූල විය යුතු අතර ඒ සම්බන්ධයෙන් අදාළ බලපත්‍රය නිකුත් කිරීමේ දී සභාපතිවරයා විසින් ලබාදෙන උපදෙස් හා නියමයන්ට අනුකූලව ක්‍රියා කළ යුතුය.

16. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවල නියමයන්ට අනුකූලව කටයුතු සිදු වන්නේ ද යන්න පරීක්ෂා කිරීමට සභාපතිවරයාට හෝ ඔහු විසින් බලය පවරන ලද නිලධාරියෙකුට හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂකට ඕනෑම සාධාරණ වේලාවක බලය ඇති අතර ඒ සඳහා බලපත්‍රලාභියා විසින් සෑම සාධාරණ සහායක්ම ලබාදිය යුතුය.

17. කිසියම් සංචාරක වෙළෙන්දෙකු විසින් වෙළඳාම් කරනු ලබන කවර හෝ ආහාර, භාණ්ඩ හෝ ද්‍රව්‍ය වර්ගයක සාම්පලයක් සභාපතිවරයා හෝ බලයලත් නිලධාරියෙකු විසින් එහි මිල ගෙවා ලබා ගැනීම නීත්‍යානුකූල විය යුතුවාත් හැර බලපත්‍රලාභියෙකු විසින් එකී මිලදී ගැනීම ප්‍රතික්ෂේප කිරීම හෝ ඊට බාධා කිරීම නොකළ යුතුය.

18. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රයක් නිකුත් කරනු ලැබ ඇති සංචාරක වෙළඳාමක් මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ කිසියම් වගන්තියක නියමයන්ට පටහැනිවන අවස්ථාවක, නිශ්චිතව සඳහන් කරනු ලබන දිනයකට පෙර එකී වෙළඳාම ඒ නියමයන්ට අනුකූල තත්ත්වයට ගෙන ඒමට අවශ්‍ය සියලු දේ ඉටු කරන ලෙසට බලපත්‍රලාභියාට නියම කරන දැන්වීමක් සභාපතිවරයා විසින්, එකී බලපත්‍රලාභියා වෙත බාරදෙනු ලැබීමට සැලැස්විය යුතු අතර ඒ සඳහා ලබාදෙන කාලය උපරිම වශයෙන් දින 3කට නොවැඩි විය යුතුය.

19. මෙහි 18 වන වගන්තියේ සඳහන් ආකාරයේ දැන්වීමක් ලද කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු එකී දැන්වීමේ නිශ්චිතව නියම කර ඇති දිනයට පෙර එම දැන්වීමේ නියම කර ඇති ආකාරයෙන් ක්‍රියාකිරීම පැහැර හැර ඇති අවස්ථාවක, එම තැනැත්තා වෙත නිකුත් කරනු ලැබූ බලපත්‍රය සභාපතිවරයා විසින් අවලංගු කරනු ලැබීම නීත්‍යානුකූල විය යුතුය.

20. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවල ඇතුළත් විධිවිධානයන් එකක් හෝ කීපයක් හෝ සියල්ලම හෝ කඩ කිරීම වරදක් වන්නේය.

21. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ ලබා ගත යුතු බලපත්‍රයකින් තොරව පරිශ්‍රයක් පවත්වාගෙන යාම හෝ අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සඳහන් කවර හෝ නියමයක් උල්ලංඝනය කිරීම වරදක් වන අතර එම වරද සම්බන්ධයෙන් නිසි අධිකරණ බලය සහිත අධිකරණයක් විසින් වරදකට වරදකරු කිරීමෙන් අනතුරුව එකී වරද සම්බන්ධයෙන් 1987 අංක 15 දරන ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 122(2) උප වගන්තියේ සඳහන් දඩයකට යටත්විය යුතුය. එකී වරද සම්බන්ධයෙන් නිසි බලය සහිත අධිකරණයකින් වරදකට වරදකරු වීමෙන් අනතුරුව දඩයකට යටත් කරන ලද තැනැත්තෙකු විසින් එකී කඩකිරීම හෝ උල්ලංඝනය කිරීම තවදුරටත් නොකඩවා කරගෙන යනු ලබන විටක එම උල්ලංඝනය කිරීම පිළිබඳ අවධානය යොමු කරමින් සභාපතිවරයා විසින් හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී, මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක විසින් ලිඛිත දැන්වීමක් භාර දෙනු ලැබීමෙන් පසුව උල්ලංඝනය තවදුරටත් නොකඩවා කරගෙන යන සෑම එක් දිනයක් සඳහාම ඉහත කී වගන්තියේ අතිරේක දඩයකට ද යටත් විය යුතුය.

22. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ පද සම්බන්ධයෙන් අන්‍යාර්ථයක් අවශ්‍ය වන්නේ නම් මිස,

"සභාපතිවරයා" යන්නෙන් අයගම ප්‍රාදේශීය සභාවේ තත්කාලයෙහි සභාපති ධූරය දරන තැනැත්තා හෝ එම ධූරයේ කාර්යය කර්තව්‍ය ඉටු කරන තැනැත්තා ද,

"ප්‍රාදේශීය සභාව" යන්නෙන් අයගම ප්‍රාදේශීය සභාවද,

"සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී" යන්නෙන් තත්කාලයෙහි ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශයතුළ පිහිටි කිසියම් සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී කොට්ඨාසයක එම ධූරය දරන තැනැත්තා ද,

"මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක" යන්නෙන් තත්කාලයෙහි ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ පිහිටි කිසියම් මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක කොට්ඨාසයක එම ධූරය දරන තැනැත්තා ද,

"බලය ලත් නිලධාරියා" යන්නෙන් තත්කාලයෙහි සභාපතිවරයා විසින් ලිඛිතව බලය පවරන ලද යම් නිලධාරියෙක් ද,

"බලපත්‍රලාභියා" යන්නෙන් මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රයක් ලබා ගත් ආයතනයක්, තැනැත්තෙක් හෝ පුද්ගලයෙකු ද,

"පළිබෝධනාශක" යන්නෙන් ශ්‍රී ලංකාවේ පළිබෝධනාශක රෙජිස්ට්‍රාර් විසින් අනුමත කරන ලද පළිබෝධනාශක ද,

"පිරිසිදු කිරීම" යන්නෙන් පස්,තැන්පත් වූ ආහාර කොටස්, කුණු, ග්‍රීස් හෝ වෙනත් අහිතකර බාහිර ද්‍රව්‍යයක් ඉවත් කිරීම ද,

"දූෂක ද්‍රව්‍ය" යන්නෙන් ආහාරවල සුරක්ෂිත බවට හෝ සුදුසුභාවයට හානිකර විය හැකි වූ යම් ජීව විද්‍යාත්මක, රසායන විද්‍යාත්මක කාරකයන්, පිටස්තර ද්‍රව්‍යයක් හෝ වෙනත් ද්‍රව්‍යයක් ද,

"දූෂනය වීම" යන්නෙන් ආහාර හෝ ආහාර පසුබිමකට දූෂක ද්‍රව්‍යයක් ඇතුල් වීම හෝ හට ගැනීම ද,

"විෂබීජනාශක" යන්නෙන් ආහාරවල ආරක්ෂාව හෝ යෝග්‍ය බව අඩු නොකරන මට්ටමකට පරිසරයේ ඇති ක්ෂුද්‍රජීවීන් ප්‍රමාණය රසායනික කාරකයන් මඟින් හෝ භෞතික ක්‍රමයකින් අඩු කිරීම ද,

"ආහාර ස්වස්ථතාවය" යන්නෙන් ආහාර දාමයේ සියලු අවස්ථාවලදී ආහාරවල සුරක්ෂිත බව සහ සුදුසු බව සහතික කිරීම සඳහා අවශ්‍ය සියලු තත්ත්වයන්, පියවර සහ පරිචය ද,

"උපද්‍රව" යන්නෙන් යම් අහිතකර සෞඛ්‍ය බලපෑමක් සිදු කිරීමේ ඉඩකඩ ඇති වූ ද ආහාරවලට අදාළ වූ ද යම් ජීව විද්‍යාත්මක, රසායන විද්‍යාත්මක හෝ භෞතික විද්‍යාත්මක කාරකයන් හෝ තත්ත්වයන් ද,

"ආහාර පරිහරණය කරන්නා" යන්නෙන් ආහාර, ආහාර උපකරණ සහ මෙවලම් හෝ ආහාර ස්පර්ශවන මතුපිට පිළිබඳව සෘජුව ක්‍රියා කරන යම් තැනැත්තෙක් ද ,

"ආහාරවල ආරක්ෂාව" යන්නෙන් ආහාර සකස් කරන, පිරිසැකසුම් කරන, නිෂ්පාදනය කරන, ගබඩා කරන, බෙදාහරින, ප්‍රවාහනය කරන අවස්ථාවේ දී හෝ අනුභව කරනවිට පාරිභෝගිකයාට යම් උපද්‍රවයක් සිදු නොවීමේ වගකීම ද,

"පානීය ජලය" යන්නෙන් රෝග ඇති කිරීමට හෝ ශරීරයට අහිතකර කායික බලපෑම් ඇති කිරීමට ප්‍රමාණවත් පරිදි අපවිත්‍රකාරක තොර සහ අන්තර්ගත බැක්ටීරියා සහ රසායනික තත්ත්වයන් ජාතික ප්‍රමිතීන්ට අනුකූලවන ජලය ද,

"ආහාර" යන්නෙන් මනුෂ්‍යයන්ගේ ආහාර හෝ පාන වශයෙන් ප්‍රයෝජනයට ගැනීම සඳහා ආනයනය කළ,නිෂ්පාදනය කළ, විකිණීමට තබා ඇති, විකුණූ හෝ නිරූපිත යම් භාණ්ඩයක් හෝ ආහාර සංයුතියේ දී හෝ ආහාර පිළියෙල කිරීමේදී සාමාන්‍යයෙන් ගනු ලබන හෝ යොදා ගනු ලබන යම් භාණ්ඩයක් ද,

"භාණ්ඩ හා ද්‍රව්‍ය" යන්නෙන් ආහාර ද්‍රව්‍ය හැර ශ්‍රී ලංකාව තුළ සංචාරක වෙළඳාමකදී නීත්‍යානුකූලව විකිණීමට හැකි සියලු දේ අදහස් වේ.

"සංචාරක වෙළඳාම" යන්නෙන් භාජනයක හෝ පෙට්ටියක හෝ වෙනත් යම් ආකාරයක ආධාරකයක හෝ කිසියම් වාහනයක හෝ පාපැදියක හෝ කරත්තයක හෝ අත් කරත්තයක හෝ තබාගෙන මහජනතාවගේ පරිභෝජනය සඳහා විකිණීම හෝ විකිණීම සඳහා ප්‍රදර්ශනනය කිරීම හෝ එසේ ප්‍රදර්ශනය කරමින් විකිණීම කරනු ලබන ආහාර හෝ භාණ්ඩ හා ද්‍රව්‍ය වර්ග අදහස් වන අතර ඒ ආකාරයෙන් තැනින් තැනට ගෙන යමින් හෝ කිසියම් තැනක නතර වී කරනු ලබන වෙළඳාමක්ද, අදහස් වේ.

23. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සිංහල,දෙමළ හා ඉංග්‍රීසි භාෂා පාඨ අතර අනනුකූලතාවයක් වුවහොත් සිංහල භාෂා පාඨය බලපැවැත්වේ.

පළමුවන උපලේඛනය

.... වර්ෂය සඳහා වෙළඳ බලපත්‍රය ලබාගැනීම සඳහා වූ ඉල්ලුම්පත්‍රය

1. ඉල්ලුම්කරුගේ නම :-
2. පෞද්ගලික ලිපිනය :-
3. ජාතික හැඳුනුම්පත් අංකය :-
4. දුරකථන අංකය:- ජංගම :- ස්ථාවර:-
5. වෙළඳ ව්‍යාපාරයේ ස්වභාවය :-
6. ආරම්භක වර්ෂය :-
7. ව්‍යාපාරික ස්ථානයේ ලිපිනය :-
8. ග්‍රාම නිලධාරි කොට්ඨාසය :-
9. වරිපනම් අංකය :-
10. ව්‍යාපාරය ආරම්භක ව්‍යාපාරයක් නම් පූර්ව අනුමැතිය ලබාගෙන ඇත්ද යන්න :- (ලබාගෙන තිබේනම් ඡායා පිටපතක් ඇමිණිය යුතුය.)
11. ව්‍යාපාර නාම ලියාපදිංචිය ලබාගෙන ඇත්නම් එහි යොමු අංකය හා දිනය :-
12. ව්‍යාපාර ස්ථානයේ කළමනාකරුගේ හෝ නියෝජිතයාගේ,
    - I. නම හා පෞද්ගලික ලිපිනය :-
    - II. ජාතික හැඳුනුම්පත් අංකය :-
    - III. දුරකථන අංකය ජංගම :-

      ස්ථාවර :-

ඉහත තොරතුරු සත්‍ය හා නිවැරදි බව සහතික කරමි.

ඉහත තොරතුරු සඳහන් කර්මාන්තය, වෙළඳාම පවත්වාගෙන යන ස්ථානය සඳහා .... වර්ෂය වෙනුවෙන් වෙළඳ බලපත්‍රයක් මා වෙත නිකුත් කරන ලෙස ඉල්ලමි. මේ පිළිබඳව පවත්නා නීති රීතිවලට මම එකඟ වෙමි.

......................,

දිනය :- ඉල්ලුම්කරුගේ අත්සන.

කාර්යාලීය ප්‍රයෝජනය සඳහා

ආදායම් පරීක්ෂක,

පසුපිටේ සඳහන් ඉල්ලුම්පත්‍රයට අදාළව වෙළඳ බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම සඳහා වන ඔබගේ නිරීක්ෂණ හා නිර්දේශ කඩිනමින් මා වෙත ලබාදෙන ලෙස කාරුණිකව ඉල්ලමි.

......................,

දිනය:- ලේකම්.

ලේකම්,

බලපත්‍රය ලබාදීම නිර්දේශ කරමි. / නොකරමි.

..........................,

දිනය:- ආදායම් පරීක්ෂක.

සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී,

පසුපිටේ සඳහන් ඉල්ලුම්පත්‍රයට අදාළව වෙළඳ බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම සඳහා වන ඔබගේ නිරීක්ෂණ හා නිර්දේශ කඩිනමින් ලබාදෙන මෙන් කාරුණිකව ඉල්ලමි.

.................,

දිනය :- ලේකම්.

සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී,

අතුරු ව්‍යවස්ථා හා අනෙකුත් නීති රීතිවලට අනුකූලව සුදුසුකම් සපුරා ඇත. බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම නිර්දේශ කිරීම සඳහා වාර්තා කරමි.

............................,

දිනය:- මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක.

ලේකම්,

ඉහත ඉල්ලුම්පත්‍රයට අනුව අදාළ ස්ථානය සඳහා බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම නිර්දේශ කරමි./නොකරමි. (නිර්දේශ නොකරන්නේ නම් ඊට අදාළ හේතුව සඳහන් කරන්න.)

............................,

දිනය:- සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී.

දෙවන උපලේඛනය

ඡායාරූපය

ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ සංචාරක වෙළෙන්දන් හට නිකුත් කරනු ලබන වෛද්‍ය සහතිකය

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

.................................,

දිනය :- සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී.

(නිල මුද්‍රාව)

12 - 652/14

අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව

සිල්ලර වෙළෙඳසැල් පවත්වාගෙන යාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව

1987 අංක 15 දරන ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 126 වන වගන්තිය සමග කියවිය යුතු එකී පනතේ 122 වන වගන්තියෙන් ප්‍රාදේශීය සභාව වෙත පැවරී ඇති බලතල ප්‍රකාර අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් සාදනු ලැබූ හා 2019.06.18 වැනි දින පැවති මහ සභාවේ සභා සම්මතව ඇති මෙහි පහත දැක්වෙන, අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ සිල්ලර වෙළෙඳසැල් පවත්වාගෙන යාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව, 1989 අංක 12 දරන පළාත් සභා (ආනුෂංගික විධිවිධාන) පනතේ 2 වන වගන්තිය සමඟ කියවිය යුතු ඉහත කී ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 123(1) වගන්තිය ප්‍රකාර සබරගමුව පළාත් සභාවේ ආණ්ඩුකාර ධම්ම දිසානායක වන ම විසින් අනුමත කරන ලද බවත්, මෙම නිවේදනය *ගැසට් පත්‍රයේ* පළ කරනු ලබන දින සිට එකී අතුරු ව්‍යවස්ථාව අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය ඇතුළත බලාත්මක වන බවත් මෙයින් නිවේදනය කරනු ලැබේ.

ධම්ම දිසානායක,
ආණ්ඩුකාර,
සබරගමුව පළාත.

2019 ඔක්තෝබර් මස 30 වැනි දින,
සබරගමුව පළාත් සභාවේ දී ය.

අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ සිල්ලර වෙළෙඳසැල් පවත්වාගෙන යාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව

1. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ මිනිස් පරිභෝජනය සඳහා භාණ්ඩ විකිණීමට කටයුතු කරන වෙළෙඳසැල් පාලනය කිරීම, පරිපාලනය කිරීම හා විධිමත් කිරීම සඳහා පනවනු ලැබේ.

2. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ සිල්ලර වෙළෙඳසැල් පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව යනුවෙන් හැඳින්වේ.

3.(1) කවර හෝ තැනැත්තෙකු විසින් අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ (මෙහි මින්මතු බල ප්‍රදේශය ලෙස හඳුන්වනු ලබන) කවර හෝ පරිශ්‍රයක සභාපතිවරයා විසින් ඒ සඳහා නිකුත් කරන ලද වලංගු බලපත්‍රයක් ඇත්තේ නම් මිස, මිනිස් පරිභෝජනය සඳහා භාණ්ඩ විකිණීම පිණිස වෙළෙඳසැලක් පවත්වාගෙන යාම නොකළ යුතුය.

3.(2) මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ යටතේ වූ බලපත්‍රයක් සඳහා ඉල්ලුම් කරන සෑම තැනැත්තෙක් ම මෙහි පළමුවන උපලේඛනයට අනුකූලව පිළියෙල කරනු ලබන අයදුම්පත්‍රයක් යටතේ බලපත්‍රය සඳහා ඉල්ලුම් කළ යුතුය.

3.(3) මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ වූ බලපත්‍රයක් සඳහා අය කළ යුතු ගාස්තු සභාව විසින් මූලික නීතියේ සඳහන් විධිවිධානවලට යටත්ව සභාව විසින් යෝජනා සම්මුතියක් මඟින් තීරණය කර පනවා අය කිරීම නීත්‍යානුකූල වන්නේය.

4. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ 3(II) වන වගන්තිය යටතේ බලපත්‍රයක් සඳහා ඉල්ලුම් කරන සෑම තැනැත්තෙක්ම මෙහි පහත සඳහන් කොන්දේසි සම්පූර්ණ කර තිබිය යුතුය.

4.(1) කලාපීයකරණයක් සිදුකර ඇත්නම් හෝ කාර්මික කලාප නම් කර ඇත්නම් සිල්ලර වෙළෙඳසැලක් පවත්වාගෙන යාම සඳහා ගොඩනැගිල්ලක් ඉදිකිරීමේ දී එම කලාපකරණයට අනුකූලව කටයුතු කර තිබිය යුතුය.

4.(2) පරිශ්‍රයට අදාළ වන ගොඩනැගිලි නාගරික සංවර්ධන අධිකාරි පනතේ හෝ නිවාස හා නගර සංවර්ධන ආඥා පනතේ විධිවිධානවලට අනුකූල වන සේ ඉදිකර තිබිය යුතුය. එකී ඉදිකිරීම ස්ථිර ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යයකින් මනා ලෙස ඉදිකර තිබිය යුතු අතර යහපත් තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙන යා යුතුය.

4.(3) පරිශ්‍රයට අදාළ ගොඩනැගිලි ආබාධිත හා විශේෂ අවශ්‍යතා ඇති අයට පිවිසීමේ පහසුකම් සහිතව ඉදිකර තිබිය යුතුය.

4.(4) පරිශ්‍රයට අදාළ සියලු ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යවල ජීවීන් රඳා නොසිටිය යුතු අතර, එම ද්‍රව්‍යවලින් ආහාර ද්‍රව්‍යවලට නුසුදුසු ද්‍රව්‍ය ප්‍රේෂණය නොවිය යුතුය. ඉදිකිරීම් අවසාන වීමෙන් පසු එම ද්‍රව්‍යවලින් විෂ සහිත වායු පිට නොවිය යුතුය. මනා ලෙස ඉදිකර තිබිය යුතු අතර යහපත් තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙන යා යුතුය.

4.(5) පරිශ්‍රය තුළ හරස් දූහනය වැළැක්වීම සඳහා වෙන් කිරීමට, බෙදීමට, ස්ථානගත කිරීමට හෝ හැකිවන පරිදි ගොඩනැගිල්ල නිර්මාණය කර තිබිය යුතුය.

4.(6) පරිශ්‍රයෙහි ගොඩනැගිලි බාධාවකින් තොරව සියලු මෙහෙයුම් කටයුතු සෑහීමට පත්වන පරිදි ඉටු කිරීමට හැකිවන අයුරින් ප්‍රමාණවත් ඉඩ පහසුකම් ලැබෙන පරිදි නිර්මාණය කර තිබිය යුතුය.

4(7) ආහාර ද්‍රව්‍ය පරිශ්‍රයට පැමිණීමේ අවස්ථාවේ සිට විකිණීම දක්වා වූ ක්‍රියාවලියේදී ස්වස්ථතායික මෙහෙයුම් කිරීමේ විධිමත් ක්‍රියාදාමයක් තුළින් කටයුතු පහසු කිරීම සඳහා නිර්මාණය කර තිබිය යුතුය .

4.(8) පරිශ්‍රයට පළිබෝධකයන් හා දූහන ද්‍රව්‍ය ඇතුල්වීම සහ රැඳී සිටීම වළක්වන පරිදි නිර්මාණය කර තිබිය යුතුය.

4.(9) පරිශ්‍රය පහසුවෙන් සහ නිසි පරිදි පිරිසිදු කිරීමට හැකිවන පරිදි හා ආහාර ද්‍රව්‍යවල ස්වස්ථතා තත්ත්වයනිසි පරිදි අධීක්ෂණය කිරීමට පහසුකම් සලස්වන පරිදි නිර්මාණය කර තිබිය යුතුය.

4.(10) සිල්ලර වෙළෙඳසැලක් පවත්වාගෙන යාමේදී සෑම කාමරයකම පිටතට විවෘත කළ හැකි ජනේල සවිකර තිබිය යුතු අතර එම ජනෙල් විවෘත වන විවෘත භූමිය ප්‍රමාණවත් ආලෝකයක් සැපයීමට හැකි විය යුතු අතර විවෘත කළ විට ජනේල කවුළුවල වර්ගඵලය, කාමරයේ භූමියේ වර්ගඵලයෙන් හතෙන් එකක් විය යුතුය. දොර ජනෙල් දෙකම සැලකීමේදී ජනේල කවුළුවල වර්ගඵලය අවම වශයෙන් කාමරයේ පොළවේ වර්ග ඵලයෙන් පහළොවෙන් එකකට සහ දොර ජනෙල් දෙකම විවෘත කළවිට වර්ගඵලය කාමරයේ භූමියේ වර්ගඵලයෙන් හතෙන් එකකට නොඅඩුවිය යුතුය. නැතහොත් ප්‍රමාණවත් පරිදි කෘත්‍රිමව ආලෝකය හා වාතාශ්‍රය සැපයිය යුතුය.

4.(11) ආහාර ද්‍රව්‍ය ගබඩා කිරීම, විවේක කාමර වැනි එක් එක් කාර්යයන් සඳහා වෙන් කරන ලද හා අදාළ කාර්යය සඳහා පමණක් සුදුසු මනා නිමාවකින් යුතුව ගොඩනැගිල්ල බෙදා වෙන් කර තිබිය යුතුය.

4.(12) පරිශ්‍රයේ සෑම කාමරයක්ම පොළොව මට්ටමේ සිට සිවිලිම මට්ටම දක්වා අවම වශයෙන් මීටර් 2.7 ක් උසට තිබිය යුතු අතර ස්ථිර ද්‍රව්‍යකින් ඉදිකර මනාව නිමා කර තිබිය යුතුය.

4.(13) සිල්ලර වෙළෙඳසැලක් පවත්වාගෙන යාමේදී උපකරණවලට විදුලිය සම්බන්ධ කරන විදුලි ජේනු ආරක්ෂිත තත්ත්වයේ පැවතිය යුතු අතර විදුලි සැපයුම හා භාවිතයේදී එහි සුරක්ෂිතතාව තහවුරු කර තිබිය යුතුය.

4.(14) සියුම් විවර නොමැතිව ජලරෝධක සහිත, අවශෝෂණය නොවන, සේදිය හැකි සහ ලිස්සන සුලු නොවන ද්‍රව්‍යවලින් සාදන ලද බිමක් තිබිය යුතු අතර එය පිරිසිදු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදීමට පහසු විය යුතුය. එහි ගෙබිමේ ඇති පිටවීමේ ස්ථානවලින් ද්‍රව ගලා යාමට හැකිවන පරිදි ප්‍රමාණවත් බෑවුමක් සහිතව තිබිය යුතුය.

4.(15) බිත්ති ජලරෝධක සහිත අවශෝෂණය නොවන සහ සේදිය හැකි ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර එම බිත්ති සිදුරු හා කෘමීන්ගෙන් තොරව තිබිය යුතුය. මෙහෙයුම් සිදු කරන උස දක්වා එම බිත්ති සුමට විය යුතු අතර එම බිත්තිවල සියුම් විවර නොතිබිය යුතුය. තවද එම බිත්ති පිරිසිදු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදීමට පහසු විය යුතුය.

4.(16) ආහාර ද්‍රව්‍ය සමඟ සෘජුවම සම්බන්ධ වන පෘෂ්ඨයන් යහපත් තත්ත්වයෙන්, කල් පවතින සහ පහසුවෙන් පිරිසිදු කිරීමට හැකිවන, නඩත්තු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදීමට පහසුවන පරිදි තිබිය යුතුය. මෙම පෘෂ්ඨයන් සුමට සහ අවශෝෂණය නොවන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර එම පෘෂ්ඨ ආහාර ද්‍රව්‍යවලට, සේදුම්කාරක ද්‍රව්‍යවලට සහ විෂබීජනාශකවලට අක්‍රියව පැවතිය යුතුය.

4.(17) පරිශ්‍රයෙහි ආහාර ගබඩා කර ඇති හෝ විකිණීම සඳහා තබා ඇති සෑම ගොඩනැගිල්ලකම සිවිලිමක් හෝ කොන්ක්‍රීට් වහලයක් තිබිය යුතු අතර එය අපවිත්‍ර ද්‍රව්‍යඑකතුවීම වළක්වන පරිදි, ඝනීභවනය අවමවන පරිදි සහ පුස් බැඳීම සහ පතුරුයාම වළක්වන පරිදි නිර්මාණය කර, ඉදිකර සහ අවසන් කර තිබිය යුතු අතර එය මනාව පිරිසිදු කිරීම සඳහා පහසු විය යුතුය.

4.(18) දොරවල් සුමට සහ අවශෝෂණය නොවන මතුපිටක් සහිත විය යුතු අතර, උචිත අවස්ථාවන්හි දී ස්වයංක්‍රීයව වැසී යන හා යථා පරිදි වසා තැබිය යුතුය.

4.(19) ජනෙල් පහසුවෙන් පිරිසිදු කළ හැකි විය යුතු අතර ඒවා අපවිත්‍ර ද්‍රව්‍ය එකතුවීම අවමවන පරිදි ඉදිකර තිබිය යුතුය. තවද එම ජනෙල්වලට, ඉවත් කළ හැකි සහ පිරිසිදු කළ හැකි, කෘමීන්ට ඇතුල්විය නොහැකි ප්‍රමාණවත් දැල් සවිකර තිබිය යුතු අතර අවශ්‍යතාව අනුව ජනේල සවිකර තිබිය යුතුය.

4.(20) පරිශ්‍රය තුළ ආහාර ද්‍රව්‍ය පරිහරණය කරන ප්‍රදේශවලට ඉහළින් පිහිටි සියලුම ව්‍යුහයන් සහ සවිකිරීම්, ඝනීභවනයවීම හා කාන්දුවීම මඟින් ආහාර ද්‍රව්‍ය සහ අමුද්‍රව්‍ය සෘජුව හා වක්‍රව දූහනය වීම වැළැක්වෙන පරිදි සවිකර තිබිය යුතු අතර ඒවා පිරිසිදු කිරීමේ කටයුතුවලට බාධාවක් නොවිය යුතුය. එහි අපවිත්‍ර ද්‍රව්‍ය එකතුවීම, පුස් බැඳීම් වර්ධනය වීම සහ පතුරු යාම වළක්වන පරිදි නිර්මාණය කර සාදා අවසන් කර තිබිය යුතුය.

4.(21) පරිශ්‍රයේ කාණු, අපද්‍රව්‍ය රඳා නොසිටින සහ ආපසු ගලා නොඑන පරිද්දෙන් ප්‍රමාණවත් අයුරින් ඉදිකර තිබිය යුතු අතර දූහනය වළක්වන පරිදි ඉදිකර තිබිය යුතු අතරම අපජලය බැසයන කාණු අවම වශයෙන් දිනකට දෙවරක් විෂබීජනාශක යොදා පිරිසිදුකර ජලයෙන් සෝදා හැරීම කළ යුතුය.

4.(22) පරිශ්‍රයේ අවශ්‍යතාවය පරිදි ගිනි නිවීමේ උපකරණ සපයා තිබිය යුතු ය.

4.(23) පරිශ්‍රයෙහි සේවය කරන්නන් සඳහා නවාතැන් ස්ථාන සහ වැසිකිළි ආහාර ද්‍රව්‍ය පරිහරණය කරනු ලබන ස්ථානවලින් වෙන්කර තැබිය යුතු අතර ඒවා ආහාර ද්‍රව්‍ය පරිහරණය කරනු ලබන ස්ථානවලට සෘජුව විවෘත නොවිය යුතුය.

4.(24) සේවකයන්ගේ පාවිච්චිය සඳහා ප්‍රමාණවත්වන සේ වැසිකිළි සපයා තිබිය යුතුය.

4.(25) පවතින සෑම වැසිකිළියක්ම හා නාන කාමරයක්ම ස්ථිර ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යයකින් මනා ලෙස ඉදිකර තිබිය යුතු අතර එහි අභ්‍යන්තර පොළොව ලිස්සා නොයන පරිදි ඉදිකළ යුතුය.

4.(26) අපජලය, සහ මළ අපද්‍රව්‍ය අවශ්‍ය බෑවුම සහිතව අපද්‍රව්‍ය රඳා නොසිටින පරිදි ඉදිකළ සංවෘත කාණු හෝ වෙනත් සුදුසු ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යයකින් නිම කරන ලද අනුමත ක්‍රමවේදයක් මඟින් පූතික වළවල්,උරාගැනීමේ වළවල් හෝ මධ්‍ය ප්‍රතිකාර ඒකකයකට යොමු කර තිබිය යුතුය. එසේම පරිශ්‍රය සහ අවසන් බැහැරලීම අතර දූහනය වැළැක්වීම සඳහා ජල උගුලක් හෝ අනුමත සුදුසු ක්‍රමවේදයක් භාවිතා කර තිබිය යුතුය.

4.(27) ප්‍රාදේශීය සභාවේ ඝන අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ සේවාවෙන් ආවරණය නොවන ප්‍රදේශයක සිල්ලර වෙළෙඳසැලක් පවත්වා ගෙන යාමට අදහස් කරන අවස්ථාවක මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි වාර්තා අනුව ප්‍රාදේශීය සභාවේ සභාපතිවරයා සෑහීමකට පත්වන පරිදි විධිමත් අපද්‍රව්‍ය බැහැරලීමේ ක්‍රමවේදයක් බලපත්‍ර ඉල්ලුම්කරු විසින් සලසා ගත යුතුය.

5. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රලත් සෑම තැනැත්තෙක්ම මෙහි පහත සඳහන් කොන්දේසිවලට අනුකූලව පරිශ්‍රය පවත්වාගෙන යා යුතුය.

5.(1) මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ නියම කර ඇති ක්‍රමවේදයට මිස, අපජලය,මළ අපද්‍රව්‍ය කිසියම් පොදු ජල මාර්ගයකට, කාණුවකට, විවෘත භූමියකට ගලායාම වැළැක්වීමට ප්‍රමාණවත් පියවර ගෙන තිබිය යුතුය.

5.(2) ඉහත සඳහන් අපජලය, මළ අපද්‍රව්‍ය ගලා යාමට සලස්වන ලද පූතිකවළ, උරා ගැනීමේවළ වාතයට නිරාවරණය නොකළ යුතු අතර එම උරා ගන්නා වළෙන් භූගත ජලය දූෂණය නොවිය යුතුය.

5.(3) ඉහත සඳහන් අපජලය,මළ අපද්‍රව්‍ය ගලා යාමට සලස්වන ලද පූතික වළ අනුමත ප්‍රමිතියට ඉදිකර තිබිය යුතුය.

5.(4) ඉහත සඳහන් උරාගැනීමේ වළ කිසියම් ජල මූලාශ්‍රයක සිට අවම වශයෙන් මීටර් 15.25ක දුරකින් ඉදිකර තිබිය යුතුය.

5.(5) ආහාර ද්‍රව්‍ය ශීත කිරීම, අධිශීත කිරීම සඳහා ද, ශීත හෝ අධිශීත කරන ලද ආහාර ද්‍රව්‍ය ගබඩා කිරීම සඳහා ද, ආහාර ද්‍රව්‍යවල උෂ්ණත්වය පාලනය කිරීම සඳහා ද අවශ්‍ය අවස්ථාවන්හි දී, භාර ගන්නා ලද ආහාර ද්‍රව්‍ය මෙහෙයුම්වල ස්වභාවයට උචිත වන පරිදි, ආහාර ද්‍රව්‍යවල ආරක්ෂාව සහ යෝග්‍යතාව සහතික කිරීම සඳහා ද, අදාළ උෂ්ණත්වය නියාමනය කිරීම සඳහා ද, ප්‍රමාණවත් පහසුකම් සලසා තිබිය යුතුය.

5.(6) ආහාර ද්‍රව්‍යවිකිණීම කරනු ලබන ස්ථානවල භාවිත කරනු ලබන සියලු උපකරණ හා මෙවලම් පහත දැක්වෙන අවශ්‍යතාවයන්ට අනුකූල විය යුතුය.

i. ආහාර ද්‍රව්‍ය විකිණීම කරනු ලබන ස්ථානවල භාවිතා කරනු ලබන සියලු උපකරණ සහ මෙවලම්, යම් විෂ ද්‍රව්‍යක්, දුගඳක් හෝ රසයක් ප්‍රේෂණය නොකරන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතුය. එවැනි උපකරණ සහ මෙවලම් අවශෝෂණය නොවන සහ මළ නොබැඳෙන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර ඒවා දිගින් දිගටම පිරිසිදු කිරීම්වලට හා විෂබීජනාශකවලට ඔරොත්තු දෙන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතුය. හිඩැස් සහ සියුම් විවරවලින් තොර සුමට මතුපිටවල් තිබිය යුතුය. පහසුවෙන් පිරිසිදුකළ නොහැකි සහ විෂබීජනාශක යෙදවිය නොහැකි ලී වර්ග සහ වෙනත් ද්‍රව්‍ය භාවිත කිරීමෙන් වැළකී සිටිය යුතු අතර ඒවා පැහැදිළිවම දූහනය වීමේ මූලාශ්‍රයක් නොවන අවස්ථාවලදී පමණක් එසේ භාවිත කළ හැකිය.

ii. ස්වස්ථතායික අනතුරු වළක්වන පරිදි, සියලු උපකරණ හා මෙවළම් පහසුවෙන් පිරිසිදු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදවීමට සලස්වන ආකාරයෙන් නිර්මාණය කර සාදා තිබිය යුතු අතර උචිත අවස්ථා වලදී පරීක්ෂා කළ හැකි විය යුතුය. අවශ්‍ය අවස්ථාවන් හි දී, පිරිසිදු කිරීම සහ නඩත්තු කිරීම සඳහා අදාළ උපකරණ කොටස්වලට ගැලවිය හැකි පරිදි විය යුතුය.

iii. පරිභෝජනය නොකරන ද්‍රව්‍ය හා අපද්‍රව්‍ය එකතු කිරීම සඳහා භාජන කාන්දුවීම වළක්වන පරිදි ලෝහ හෝ වෙනත් කාන්දු නොවන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර ඒවා පහසුවෙන් පිරිසිදු කළ හැකි විය යුතුය. තවද එම භාජන හොඳින් වසා තැබිය යුතුය.

iv. අපද්‍රව්‍ය එකතු කිරීම සඳහා භාවිතා කරනු ලබන උපකරණ සහ මෙවලම් වෙන්කර හඳුනාගත හැකි විය යුතු අතර වෙනත් කටයුතු සඳහා භාවිතා නොකළ යුතුය.

v. උචිත සෑම අවස්ථාවකදී ශීත කිරීම සහ අධිශීත කිරීම සඳහා ක්‍රමාංකණය කළ උෂ්ණත්වය මැනීමේ උපකරණ හෝ වාර්තා කිරීමේ උපකරණ සපයා තිබිය යුතුය.

vi. ආයතනයේ උපකරණ, මෙවලම් සහ වෙනත් සියලු භෞතික පහසුකම් හොඳ තත්ත්වයෙන් නඩත්තු කර තිබිය යුතුය.

vii. අලෙවි කිරීමේ ඇසුරුම් ආහාර ද්‍රව්‍ය දූහනයවීම වැළැක්වෙන පරිදි සහ පළිබෝධකයන් ආහාර ද්‍රව්‍යවලට එකතු නොවන පරිදි නිර්මාණය කර පවත්වාගෙන යා යුතුය.

viii. ශීත කළ ආහාර ද්‍රව්‍ය හෝ උෂ්ණත්වය පාලනය කළ යුතු ආහාර ද්‍රව්‍ය ඇත්නම් විදුලි විසන්ධිවීමකදී භාවිතය සඳහා සුදුසු හා ප්‍රමාණවත් විදුලිජනක යන්ත්‍රයක් භාවිතයට ගතහැකි ආකාරයෙන් නඩත්තු කර තබා තිබිය යුතුය.

5.(7) පරිශ්‍රයේ භාවිතය සඳහා වන පානීය ජලය ප්‍රමාණවත් ලෙස සම්පාදනය කර තිබිය යුතු අතර එය නියමිත ප්‍රමිති යටතේ වූ බහාලුම් තුළ ගබඩා කර පවත්වා ගත යුතුය.

5.(8) පරිශ්‍රයේ අලෙවි වන කවර හෝ ආහාර ද්‍රව්‍යයක් උපද්‍රවයන්ගෙන් තොර ප්‍රමිති සහිත ආහාරයක් බවට බලපත්‍රලාභියා විසින් සෑම විටම සහතික වී තිබිය යුතුය.

5.(9) පහත දැක්වෙන නියමයන්ට අනුකූලව මිස, කිසිම තැනැත්තෙකු විසින් යම් පරිශ්‍රයක ශීත කළමස්, මාළු ගබඩා කිරීම, විකිණීම නොකළ යුතුය.

i. සියලු ශීත කළ මස් හා මාළු ලබා ගැනීමෙන් පසු ගබඩා කර තැබිය යුතු අතර, ඒවා විකිණීම නොකරන අවස්ථාවල දී ප්‍රායෝගිකව හැකිතාක් ඉක්මනින් කාමරයක හෝ කැබිනෙට්ටුවක උෂ්ණත්වය සෙන්ටිග්‍රේට් අංශක 2 ට අඩුවෙන් තැබිය යුතුය. සියලු අවස්ථාවන් හි දී, ශීත කළමස් සහ මාළු නරක් නොවන සහ දූෂනය නොවන පරිදි ආරක්ෂා කළ යුතුය.

ii. ශීත කළ මස් හෝ මාළු සමඟ සෘජුවම ස්පර්ශවන මේසවල, බංකුවල හෝ රාක්කවල මතුපිට ප්‍රදේශය ජලය අවශෝෂණය නොවන පරිදි සුමටව හා කඩතොළුවලින් තොරව තිබිය යුතුය.

5.(10) අවශ්‍යතාව මත පළිබෝධකයින් බැහැර කිරීම සඳහා සහ පරිශ්‍රය පළිබෝධකයින්ගෙන් තොරව තැබීමට සුදුසු පාලන ක්‍රමයක් අනුගමනය කළ යුතු අතර සියලු ජනෙල් සහ පිවිසුම් දොරටු සුදුසු දැල් මඟින් ආවරණය කිරීම සඳහා පියවර ගත යුතුය.

5.(11) ඕනෑම ආහාර ද්‍රව්‍යයක් සෘජුව පොළවේ නොතැබිය යුතු අතර ඒවා ප්‍රදර්ශනය කරන, ගබඩා කරන වේදිකාව යට පිරිසිදු කළ හැකි අයුරින් අවම වශයෙන් පොළොව මට්ටමෙන් සෙන්ටි මීටර් 45 ක් උස පාද මත තැනූ වේදිකාවක් යොදා ගත යුතු අතර එහි පාද සහිත රාමුවේ සිට එම වේදිකාව කෙළවරයන්ට අවම දුර සෙන්ටි මීටර් 23ක් විය යුතුය. එය ස්ථානගත කිරීමේ දී බිත්තියේ සිට සෙන්ටි මීටර් 23ක් දුරින් විය යුතු අතර වේදිකාව යට මීයන්ට හෝ කෘමීන්ට රැඳී නොසිටිය හැකි පරිදි ආවරණය කර, පිරිසිදු කළ හැකි පරිදි තිබිය යුතුය.

5.(12) පරිශ්‍රයේ භාවිතා කරනු ලබන සියලු උපකරණ සහ මෙවලම්, යම් විෂ ද්‍රව්‍යක්, දුගඳක් හෝ රසයක් ප්‍රේෂණය නොකරන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතුය. එවැනි උපකරණ සහ මෙවලම් අවශෝෂණය නොවන සහ මළ නොබැඳෙන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර ඒවා දිගින් දිගටම පිරිසිදු කිරීම් වලට හා විෂබීජනාශකවලට ඔරොත්තු දෙන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතුය. හිඩැස් සහ සියුම් විවරවලින් තොර සුමට මතුපිටවල් තිබිය යුතුය. පහසුවෙන් පිරිසිදු කළ නොහැකි සහ විෂබීජනාශක යෙදවිය නොහැකි ලී වර්ග සහ වෙනත් ද්‍රව්‍ය භාවිතා කිරීමෙන් වැළකී සිටිය යුතු අතර ඒවා පැහැදිලිවම දූෂනය වීමේ මූලාශ්‍රයක් නොවන අවස්ථාවල දී පමණක් එසේ භාවිතා කළ හැකිය.

5.(13) ආහාර ද්‍රව්‍ය එතීම සහ ඇසිරීම සඳහා භාවිතා කරන ද්‍රව්‍ය, දූෂන මූලාශ්‍ර නොවිය යුතු අතර එතීමට ගන්නා ද්‍රව්‍ය දූෂනය වීමේ අවදානමකට ලක් නොවන පරිදි ගබඩා කර තිබිය යුතුය.

6. අලෙවිය සඳහා තබා ඇති ද්‍රව්‍ය එකිනෙක මුසු නොවන පරිදි හා වෙන් වෙන් වශයෙන් ප්‍රදර්ශනයවන පරිදි පවත්වාගත යුතුය.

7. පරිශ්‍රය තුළ වෙනත් කිසියම් ලිඛිත නීතියක් යටතේ බලපත්‍රයක් අදාළ විය යුතු ද්‍රව්‍යයක් වෙළඳාම සඳහා තබා ඇත්තේ නම් ඊට අදාළ බලපත්‍රය මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ 3(I) වන වගන්තිය යටතේ වූ බලපත්‍රයට අතිරේක වශයෙන් පරිශ්‍රය සඳහා අදාළ විය යුතුය.

8. විකුණුම් ද්‍රව්‍ය ප්‍රදර්ශනය කිරීමේ දී පාරිභෝගිකයාගේ දර්ශනපථය අවහිර වන ලෙස හා ආහාර ද්‍රව්‍යවලට අහිතකර ලෙස ඇසිරීම් නොකළ යුතුය.

9. ආහාර ද්‍රව්‍ය හෝ වෙනයම් ද්‍රව්‍යයක් බහාලුම්වල බහා ප්‍රදර්ශනය කරයි නම් එහි පවතින ද්‍රව්‍ය හෝ පොදු නාමය හා මිල පාරිභෝගිකයාට පෙනෙන ලෙස ප්‍රදර්ශනය කළ යුතුය.

10. කිසිම තැනැත්තෙකු විසින් බලපත්‍රලාභී ආයතනයක බල්ලන් පූසන් වැනි සතුන් හෝ කුරුල්ලන් හෝ වෙනත් කවර හෝ සුරතල් සතුන් ඇති කිරීම හෝ ඇති කිරීමට කටයුතු සැලැස්වීම නොකළ යුතුය.

11. බලපත්‍රලාභී ආයතනයේ ආහාර ද්‍රව්‍ය විකිණීම් කරන ස්ථාන පළිබෝධකයින්ගෙන් තොර විය යුතුය. පළිබෝධකයින් පාලනය කිරීම සඳහා කාර්යක්ෂම හා අඛණ්ඩ වැඩපිළිවෙළක් තිබිය යුතුය.

12. පරිශ්‍රය තුළ විකිණීමේ කල් ඉකුත් වී ඇති භාණ්ඩ හෝ ද්‍රව්‍ය හෝ අලෙවි නොකළ යුතු බවට නියම කර ඇති භාණ්ඩ හෝ ද්‍රව්‍ය සෑම විටම විකිණීම සඳහා තබා ඇති භාණ්ඩ හා ද්‍රව්‍ය අතරින් ඉවත් කර වෙනම ගබඩා කර ලේබල් කර පවත්වා ගත යුතුය.

13. බහාලුම්වල ආහාර ද්‍රව්‍ය දූෂනය නොවන ආකාරයට ආරක්ෂාකාරී ලෙස තැන්පත් කළ යුතුය.

14. සෑම ආහාර බහාලුමක්ම ආහාර හිතකර බහාලුම් විය යුතුය.

15. සිදුවිය හැකි අවදානම් පිළිබඳව නිශ්චය කිරීම සඳහාත්, යම් අඩුපාඩු සඳහා ප්‍රතිකර්ම යෙදීමට අවශ්‍ය ක්‍රියාමාර්ග ගැනීම සඳහාත්, බලපත්‍රලාභීන්ට හා ඔහු යටතේ සිටින සේවකයින්ට ආහාර ද්‍රව්‍ය පිළිබඳ ස්වස්ථතා ප්‍රතිපත්ති හා පරිචයන් පිළිබඳව අවශ්‍ය දැනුම තිබිය යුතුය.

16. ආයතනයේ අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණය පහත පරිදි විය යුතුය.

   i. බලපත්‍රලාභී ආයතනවල කාර්යක්ෂම ලෙස සහ සුදුසු පරිදි අපද්‍රව්‍ය බැහැර කිරීමේ ක්‍රමවේදයක් තිබිය යුතු අතර එය සෑම විටම යහපත් ක්‍රියාකාරී තත්ත්වයෙන් සහ අලුත්වැඩියා කර පවත්වාගෙන යා යුතුය.

   ii. බලපත්‍රලත් පරිශ්‍රයෙන් බැහැර කරනු ලබන අපද්‍රව්‍යප්‍රාදේශීය සභාව විසින් ක්‍රියාත්මක කරන අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ වැඩසටහනට අනුකූලව බැහැරලීම කළ යුතුය.

   iii. බලපත්‍රලාභී ආයතනවල දෛනික අපද්‍රව්‍ය ජනනය හැකිතාක් අවම කිරීමට කටයුතු යෙදීම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය වන්නේය.

17. බලපත්‍රලත් සෑම ස්ථානයකම හොඳින් පෙනෙන තැනක සම්මත පඩි සහිත හෝ රහිත තරාදියක් තැබීමට සැලැස්විය යුතු අතර කිසියම් ගනුදෙනුකරුවකු විසින් තමන් මිලදී ගන්නා ලද හෝ මිලදී ගැනීමට යෝජිත භාණ්ඩයක හෝ ද්‍රව්‍යයක බර ප්‍රමාණය පරීක්ෂා කිරීමේ අවශ්‍යතාවය ප්‍රකාශ කිරීමේ දී එය තමා විසින් ම හෝ වෙනත් කෙනෙකුගේ සහාය ඇතිව බර කිරා පරීක්ෂා කිරීමේ හැකියාව සැලසෙන පරිදි පවත්වා ගත යුතුය.

18. පරිශ්‍රයට අදාළ ආහාර පරිහරණය කිරීම සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන සෑමතැනැත්තෙක් ම එසේ සේවයේ යෙදවීමට පෙර ප්‍රදේශයේ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී විසින් ඒ සඳහා සුදුසු සෞඛ්‍ය තත්ත්වයෙන් සිටින බවට සහතික කළ යුතු අතර එම සහතිකය මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සඳහන් දෙවන උපලේඛනයේ දක්වා ඇති ආකෘති පත්‍රයට අනුකූල විය යුතුය. ආහාර පරිහරණය කිරීම සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන තැනැත්තෙකුගේ වෛද්‍ය පරීක්ෂණය අදාළ ප්‍රදේශයේ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී විසින් නිශ්චය කරනු ලබන කාලයක් අනුව සහ සායනික වශයෙන් හෝ වසංගතවේදී වශයෙන් සඳහන් කළ හැකි කාලයක් අනුව කලින් කල පවත්වනු ලැබිය යුතුය.

19. බලපත්‍රලත් පරිශ්‍රයක කටයුතු කරන සෑම තැනැත්තෙක්ම තම කාර්යය ඉටු කරන අවස්ථාවේ දී උපරිම පෞද්ගලික පිරිසිදුභාවයෙන් සිටිය යුතු අතර, අවස්ථානුකූලව හිස් ආවරණ, අත් වැසුම්, මුඛ ආවරණ සහ පාවහන් පැළඳ සිටිය යුතු අතර සුදුසු ආරක්ෂක ඇඳුමෙන් සැරසී සිටිය යුතුය.

20. බලපත්‍රලත් පරිශ්‍රයක කටයුතුකරන තැනැත්තන් වැසිකිළි භාවිතයෙන් පසු හෝ යම් අමු ද්‍රව්‍යයක් හෝ අපවිත්‍ර ද්‍රව්‍යයක් ස්පර්ශ කිරීමෙන් පසු වැඩ ආරම්භ කිරීම හෝ නැවත වැඩ ආරම්භ කිරීමට පෙර විෂබීජනාශක යොදා පානීය ජලයෙන් තම අත් සෝදා ගත යුතුය.

21. බලපත්‍රලත් පරිශ්‍රයක කටයුතුකිරීමේදී භාවිතා කරනු ලබන අත්වැසුම්, යහපත් හා පිරිසිදු සනීපාරක්ෂිත තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙන යා යුතුය.

22. කැපීමක් හෝ තුවාලයක් ඇති තැනැත්තෙකු එකී තුවාලය, ජලරෝධක ආවරණයකින් සම්පූර්ණයෙන් ආවරණය කිරීමකින් තොරව අලෙවිය සඳහා තබා ඇති දේ ඇල්ලීම නොකළ යුතුය.

23. පරිශ්‍රය තුළ ප්‍රමාණවත් ප්‍රථමාධාර පහසුකම් සපයා තිබිය යුතුය.

24. බෝවන රෝගයකින් පෙළෙන හෝ එවැනි රෝගයක් වැළඳී ඇති බවට සැක කරනු ලබන හෝ එවැනි රෝග වාහකයෙකු වන හෝ ආසාදනය වී ඇති තුවාල, සමේ ආසාදන, වණ සහ පාචනය වැනි රෝගවලින් පෙළෙන තැනැත්තෙකු, ඍජුව හෝ වක්‍රව දූෂනය වීමට අවකාශ ඇති පරිශ්‍රයෙහි අලෙවිය සඳහා තබා ඇති කිසිදු ද්‍රව්‍යයක් අලෙවි හෝ පරිහරණය කිරීමේ කාර්යය සඳහා සේවයේ යොදවා ගැනීමක් සිදු නොවන බවට බලපත්‍රලාභියා සෑම විටම සහතික විය යුතු අතර එසේ රෝගී වී ඇති තැනැත්තෙකු තමා එසේ රෝගී වී ඇති බව බලපත්‍ර ලාභියා වෙත වාර්තා කළ යුතුය.

25. ආහාර පරිහරණය කිරීම සම්බන්ධව කටයුතු කරන සෑම තැනැත්තෙක් ම ආහාර දූෂනයවන ආකාරයෙන්, අනාරක්ෂිතව ඇති ආහාර අසළ සිට අනුභව කිරීම, දුම් බීම, කෙළ ගැසීම, බුලත් සැපීම, චුයින්ගම් සැපීම, සහ කැස්ස, කිවිසුම් යැවීම, නාසය ස්පර්ශ කිරීම හෝ කිසිදු අහිතකර කටයුත්තක යෙදීම සිදු නොකළ යුතුය.

26. පරිශ්‍රය තුළ කටයුතු කරන සෑම තැනැත්තෙක්ම,

   i. අලෙවිය සඳහා තබා ඇති ද්‍රව්‍ය පරිහරණය කිරීමේ ස්ථානවල පෞද්ගලික බඩු බාහිරාදිය සහ ඇඳුම් නොතැබිය යුතුය.

   ii. අලෙවිය සඳහා තබා ඇති ද්‍රව්‍ය දූෂනය වීමේ අවධානම ඇති යම් ස්ථානයක ආහාර නොතැබිය යුතුය.

iii. පරිශ්‍රය තුළ තබා ඇති සෑම ද්‍රව්‍යයක්ම මනුෂ්‍ය පරිභෝජනයට යෝග්‍ය බවට වගබලා ගත යුතු ය.

iv. අලෙවිය සඳහා තබා ඇති ද්‍රව්‍ය ගබඩා කිරීමේ දී, ප්‍රවාහනය කිරීමේ දී, පිළිගැන්වීමේ දී සහ පිළිගැන්වීම සඳහා නිරාවරණය කර ඇති විටදී දූෂනය වීමෙන් ආරක්ෂා කිරීමට ප්‍රමාණවත් පියවර ගත යුතුය.

v. ආභරණ, ඔරලෝසු, අල්පෙනෙති, කටු හෝ වෙනත් එවැනි අයිතමයන් සහ පෞද්ගලික බඩු බාහිරාදියෙන් අලෙවිය සඳහා තබා ඇති ද්‍රව්‍යවල ආරක්ෂාවට සහ එහි යෝග්‍යභාවයට හානියක් සිදුවන්නේ නම් එවැනි දේ පැළඳීම නොකළ යුතු ය.

27. පරිශ්‍රයෙහි සේවය කරන අය සඳහා නිදා ගැනීම පිණිස සකස් කර ඇති ස්ථාන හා සේවකයින් සඳහාවන වැසිකිළි අලෙවිය සඳහා තබා ඇති ද්‍රව්‍ය හා ගබඩා කර ඇති ද්‍රව්‍ය පිහිටා ඇති ස්ථානයෙන් වෙන්ව පිහිටුවා පවත්වාගත යුතු ය.

28. සේවකයන්ට සහ පාරිභෝගිකයාට අදාළ වැදගත් සෞඛ්‍ය පණිවිඩ පරිශ්‍රය තුළ ප්‍රදර්ශනය කළ යුතු ය.

29. සභාපතිවරයා හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී හෝ මහජන සෞඛ්‍යපරීක්ෂක හෝ සභාපතිවරයා විසින් බලය පවරන ලද වෙනත් නිලධාරියකු විසින් හෝ පරීක්ෂා කිරීමේ කාර්යය සඳහා කිසියම් පරිශ්‍රයක ඇති ආහාරයක්, වෙනත් යම් ද්‍රව්‍යයක් හෝ දියරයක් අවස්ථාවෝචිත පරිදි වටිනාකම ගෙවා ලබා ගැනීම නීත්‍යානුකූල විය යුතුවාත් හැර, කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු විසින් එකී මිලදී ගැනීම හෝ ලබා ගැනීම ප්‍රතික්ෂේප කිරීම හෝ ඊට බාධා කිරීම නොකළ යුතු ය.

30. සභාපතිවරයාට හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරිට හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂකට හෝ සභාපතිවරයා විසින් බලය පවරන ලද වෙනත් නිලධාරියකුට ඕනෑම සාධාරණ වේලාවක මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවල නියමයන් පරීක්ෂා කිරීමට බලය ඇති අතර ඒ සඳහා බලපත්‍රලාභියා විසින් සෑම සාධාරණ සහායක්ම ලබාදිය යුතු ය.

31. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ නිකුත් කරන ලද සෑම බලපත්‍රයක් ම කලින් අවලංගු කරනු නොලැබුව හොත් මිස ඒ බලපත්‍රය නිකුත් කරන ලද්දේ කිනම් වර්ෂයකට අදාළව ද, ඒ වර්ෂයේ දෙසැම්බර් 31 දිනෙන් අවසන් විය යුතු ය.

32. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රයකට යටත් සෑම පරිශ්‍රයකම මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සිංහල, දෙමළ සහ ඉංග්‍රීසි පිටපත බැගින් මහජනයාට ප්‍රකටව පෙනෙන ස්ථානයක ප්‍රදර්ශනය කර තැබිය යුතු ය.

33. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රයක් නිකුත් කරනු ලැබ ඇති කිසියම් සිල්ලර වෙළෙඳසැලක් පවත්වාගෙන යනු ලබන ස්ථානය මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ කිසියම් වගන්තියක නියමයන්ට පටහැනිවන අවස්ථාවක, නිශ්චිතව සඳහන් කරනු ලබන දිනයකට පෙර එකී ස්ථානය ඒ නියමයන්ට අනුකූල තත්ත්වයට ගෙන ඒමට අවශ්‍ය සියලු දේ ඉටු කරන ලෙසට බලපත්‍රලාභියාට නියම කරන දැන්වීමක් සභාපතිවරයා විසින් එකී බලපත්‍රලාභියා වෙත බාරදෙනු ලැබීමට සැලැස්විය යුතුය. එකී දැන්වීමෙන් ලබාදෙන උපරිම කාලය දින 30කට නොවැඩි විය යුතු ය.

34. මෙහි 33 වන වගන්තියේ සඳහන් ආකාරයේ දැන්වීමක් ලැබුණු කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු විසින් එකී දැන්වීමේ නිශ්චිතව සඳහන් දිනයට පෙර එම දැන්වීමේ නියම කර ඇති ආකාරයට ක්‍රියා කළ යුතුය. බලපත්‍රලාභියා විසින් කරනු ලබන සාධාරණ ලිඛිත ඉල්ලීමක් මත එකී දැන්වීමේ නිශ්චිතව සඳහන් කාලය දීර්ඝ කිරීමට සභාපතිවරයාට බලය තිබිය යුතුය. එසේ වුවද දීර්ඝ කරනු ලබන කාලය දින 14කට නොවැඩි විය යුතු ය.

35. මෙහි 33 වන වගන්තියේ සඳහන් ආකාරයේ දැන්වීමක් ලැබුණු කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු එම දැන්වීමේ නිශ්චිතව නියම කර ඇති දිනය හෝ දීර්ඝ කරනු ලැබූ දිනයට පෙර ඒ දැන්වීමේ නියම කර ඇති ආකාරයෙන් ක්‍රියා කිරීම පැහැර හැර ඇති අවස්ථාවක, ඒ ස්ථානය වෙත නිකුත් කරන ලද බලපත්‍රය සභාපතිවරයා විසින් අවලංගු කිරීම නීත්‍යානුකූල විය යුතු ය.

36. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ ලබා ගත යුතු බලපත්‍රයකින් තොරව පරිශ්‍රයක් පවත්වාගෙන යාම හෝ අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සඳහන් කවර හෝ නියමයක් උල්ලංඝනය කිරීම වරදක්වන අතර එම වරද සම්බන්ධයෙන් නිසි අධිකරණ බලය සහිත අධිකරණයක් විසින් වරදකට වරදකරු කිරීමෙන් අනතුරුව එකී වරද සම්බන්ධයෙන් 1987 අංක 15 දරන ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 122 (2) උපවගන්තියේ සඳහන් දඩයකට යටත්විය යුතුය. එකී වරද සම්බන්ධයෙන් නිසි බලය සහිත අධිකරණයකින් වරදකට වරදකරුවීමෙන් අනතුරුව දඩයකට යටත් කරන ලද තැනැත්තෙකු විසින් එකී කඩකිරීම හෝ උල්ලංඝනය කිරීම තවදුරටත් නොකඩවා කරගෙන යනු ලබන විටක එම උල්ලංඝනය කිරීම පිළිබඳ අවධානය යොමු කරමින් සභාපතිවරයා විසින් හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක විසින් ලිඛිත දැන්වීමක් භාර දෙනු ලැබීමෙන් පසුව එම උල්ලංඝනය තවදුරටත් නොකඩවා කරගෙන යන සෑම එක් දිනයක් සඳහාම ඉහත කී වගන්තියේ අතිරේක දඩයකට ද යටත් විය යුතු ය.

37. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ පද සම්බන්ධයෙන් අන්‍යාර්ථයක් අවශ්‍ය වන්නේ නම් මිස,

"සභාපතිවරයා" යන්නෙන් අයගම ප්‍රාදේශීය සභාවේ තත්කාලයෙහි සභාපති ධූරය දරන තැනැත්තා හෝ එම ධූරයේ කාර්යය කර්තව්‍ය ඉටු කරන තැනැත්තා ද,

"ප්‍රාදේශීය සභාව" යන්නෙන් අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව ද,

"සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී" යන්නෙන් තත්කාලයෙහි ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශයතුළ පිහිටි කිසියම් සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී කොට්ඨාසයක එම ධූරය දරන තැනැත්තා ද,

"මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක" යන්නෙන් තත්කාලයෙහි ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශයතුළ පිහිටි කිසියම් මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක කොට්ඨාසයක එම ධුරය දරන තැනැත්තා ද,

"බලය ලත් නිලධාරියා" යන්නෙන් තත්කාලයෙහි සභාපතිවරයා විසින් ලිඛිතව බලය පවරන ලද යම් නිලධරයෙක් ද,

"බලපත්‍රලාභියා"යන්නෙන් මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රයක් ලබා ගත් ආයතනයක්/තැනැත්තෙක් හෝ පුද්ගලයෙකු ද,

"සිල්ලර වෙළෙඳසැලක්" යන්නෙන් ආහාර පිළියෙල කිරීමේ හෝ සකස් කිරීමේ ක්‍රියාවලියකින් තොරව, සකස් කළ ආහාර හෝ ආහාර අමුද්‍රව්‍ය හෝ වෙනත් පරිභෝජන ද්‍රව්‍ය අලෙවි කරන ස්ථානයක් ද,

"පළිබෝධනාශක" යන්නෙන් ශ්‍රී ලංකාවේ පළිබෝධනාශක රෙජිස්ට්‍රාර් විසින් අනුමත කරන ලද පළිබෝධ නාශක ද,

"පිරිසිදු කිරීම" යන්නෙන් පස්, තැන්පත් වූ ආහාර කොටස්, කුණු, ග්‍රීස් හෝ වෙනත් අහිතකර බාහිර ද්‍රව්‍යයක් ඉවත් කිරීම ද,

"දූහක ද්‍රව්‍ය" යන්නෙන් ආහාරවල සුරක්ෂිත බවට හෝ සුදුසු භාවයට හානිකර විය හැකි වූ යම් ජීව විද්‍යාත්මක, රසායන විද්‍යාත්මක කාරකයන්, පිටස්තර ද්‍රව්‍යයක් හෝ වෙනත් ද්‍රව්‍යයක් ද,

"දූහනයවීම" යන්නෙන් ආහාර හෝ ආහාර පසුබිමකට දූහක ද්‍රව්‍යයක් ඇතුල්වීම හෝ හට ගැනීම ද,

"විෂබීජනාශක" යන්නෙන් ආහාරවල ආරක්ෂාව හෝ යෝග්‍ය බව අඩු නොකරන මට්ටමකට පරිසරයේ ඇති ක්ෂුද්‍රජීවීන් ප්‍රමාණය රසායනික කාරකයන් මඟින්හෝ භෞතික ක්‍රමයකින් අඩු කිරීම ද,

"ආහාර ස්වස්ථතාවය" යන්නෙන් ආහාර දාමයේ සියලු අවස්ථාවලදී ආහාරවල සුරක්ෂිත බව සහ සුදුසු බව සහතික කිරීම සඳහා අවශ්‍ය සියලු තත්ත්වයන්, පියවර සහ පරිචය ද,

"උපද්‍රව" යන්නෙන් යම් අහිතකර සෞඛ්‍ය බලපෑමක් සිදු කිරීමේ ඉඩකඩ ඇති වූද ආහාරවලට අදාළ වූ ද යම් ජීව විද්‍යාත්මක, රසායන විද්‍යාත්මක හෝ භෞතික විද්‍යාත්මකව කාරකයන් හෝ තත්ත්වයන් ද,

"ආහාර පරිහරණය කරන්නා" යන්නෙන් ආහාර, ආහාර උපකරණ සහ මෙවලම් හෝ ආහාර ස්පර්ශවන මතුපිට පිළිබඳව ඍජුව ක්‍රියා කරන යම් තැනැත්තෙක් ද,

"ආහාරවල ආරක්ෂාව" යන්නෙන් ආහාර සකස් කරන, පිරිසැකසුම් කරන, නිෂ්පාදනය කරන, ගබඩා කරන, බෙදාහරින, ප්‍රවාහනය කරන අවස්ථාවේ දී හෝ අනුභව කරන විට පාරිභෝගිකයාට යම් උපද්‍රවයක් සිදු නොවීමේ වගකීම ද,

"පානීය ජලය" යන්නෙන් රෝග ඇති කිරීමට හෝ ශරීරයට අහිතකර කායික බලපෑම් ඇති කිරීමට ප්‍රමාණවත් පරිදි අපවිත්‍රකාරක තොර සහ අන්තර්ගත බැක්ටීරියා සහ රසායනික තත්ත්වයන් ජාතික ප්‍රමිතීන්ට අනුකූල වන ජලය ද,

"ආහාර" යන්නෙන් මනුෂ්‍යාන්ගේ ආහාර හෝ පාන වශයෙන් ප්‍රයෝජනයට ගැනීම සඳහා ආනයනය කළ, නිෂ්පාදනය කළ, විකිණීමට තබා ඇති, විකුණු හෝ නිරූපිත යම් භාණ්ඩයක් හෝ ආහාර සංයුතියේ දී හෝ ආහාර පිළියෙල කිරීමේ දී සාමාන්‍යයෙන් ගනු ලබන හෝ යොදා ගනු ලබන යම් භාණ්ඩයක් ද,

"සාධාරණ වේලාව" යන්නෙන් බලපත්‍රලත් කර්තව්‍ය හෝ ඊට අදාළ කාර්යන්හි නිරතවන වේලාවක් ද, අදහස් වේ.

38. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සිංහල, දෙමළ, ඉංග්‍රීසි භාෂා පාඨ අතර යම් අනනුකූලතාවයක් වුවහොත් සිංහල භාෂා පාඨය බලපැවැත්වේ.

පළමුවන උපලේඛනය

.... වර්ෂය සඳහා වෙළඳ බලපත්‍රය ලබාගැනීම සඳහා වූ ඉල්ලුම්පත්‍රය

1. ඉල්ලුම්කරුගේ නම :-
2. පෞද්ගලික ලිපිනය :-
3. ජාතික හැඳුනුම්පත් අංකය :-
4. දුරකථන අංකය:- ජංගම :- ස්ථාවර:-
5. වෙළඳ ව්‍යාපාරයේ ස්වභාවය :-
6. ආරම්භක වර්ෂය :-
7. ව්‍යාපාරික ස්ථානයේ ලිපිනය :-
8. ග්‍රාම නිලධාරි කොට්ඨාසය :-
9. වරිපනම් අංකය :-
10. ව්‍යාපාරය ආරම්භක ව්‍යාපාරයක් නම් පූර්ව අනුමැතිය ලබාගෙන ඇත් ද යන්න :- (ලබාගෙන තිබේ නම් ඡායා පිටපතක් ඇමිණිය යුතුය.)
11. ව්‍යාපාර නාම ලියාපදිංචිය ලබාගෙන ඇත්නම් එහි යොමු අංකය හා දිනය:-
12. ව්‍යාපාර ස්ථානයේ කළමනාකරුගේ හෝ නියෝජිතයාගේ,

    I. නම හා පෞද්ගලික ලිපිනය :-

    II. ජාතික හැඳුනුම්පත් අංකය :-

    III. දුරකථන අංකය ජංගම :-

    ස්ථාවර :-

ඉහත තොරතුරු සත්‍ය හා නිවැරදි බව සහතික කරමි.

ඉහත තොරතුරු සඳහන් කර්මාන්තය, වෙළඳාම පවත්වාගෙන යන ස්ථානය සඳහා .... වර්ෂය වෙනුවෙන් වෙළඳ බලපත්‍රයක් මා වෙත නිකුත් කරන ලෙස ඉල්ලමි. මේ පිළිබඳව පවත්නා නීතිරීතිවලට මම එකඟ වෙමි.

........................,
ඉල්ලුම්කරුගේ අත්සන.

දිනය :-

කාර්යාලීය ප්‍රයෝජනය සඳහා

ආදායම් පරීක්ෂක,

පසුපිටේ සඳහන් ඉල්ලුම්පත්‍රයට අදාළව වෙළඳ බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම සඳහා වන ඔබගේ නිරීක්ෂණ හා නිර්දේශ කඩිනමින් මා වෙත ලබාදෙන ලෙස කාරුණිකව ඉල්ලමි.

.................,
ලේකම්.

දිනය-:

ලේකම්,

බලපත්‍රය ලබාදීම නිර්දේශ කරමි. / නොකරමි.

............................,
ආදායම් පරීක්ෂක.

දිනය-:

සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී,

පසුපිටේ සඳහන් ඉල්ලුම්පත්‍රයට අදාළව වෙළඳ බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම සඳහා වන ඔබගේ නිරීක්ෂණ හා නිර්දේශ කඩිනමින් ලබාදෙන මෙන් කාරුණිකව ඉල්ලමි.

..........................,

දිනය :- ලේකම්.

සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී,

අතුරු ව්‍යවස්ථා හා අනෙකුත් නීතිරීති වලට අනුකූලව සුදුසුකම් සපුරා ඇත. බලපත්‍ර නිකුත් කිරීම නිර්දේශ කිරීම සඳහා වාර්තා කරමි.

...............................,

දිනය:- මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක.

ලේකම්,

ඉහත ඉල්ලුම්පත්‍රයට අනුව අදාළ ස්ථානය සඳහා බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම නිර්දේශ කරමි/නොකරමි. (නිර්දේශ නොකරන්නේ නම් ඊට අදාළ හේතුව සඳහන් කරන්න.)

................................,

දිනය:- සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී.

දෙවන උපලේඛනය

ඡායාරූපය

සිල්ලර වෙළඳාමේ නියුක්ත තැනැත්තාට නිකුත් කරනු ලබන වෛද්‍ය සහතිකය

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

දිනය:- ....,

සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී.

(නිල මුද්‍රාව)

12 - 652/15

අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව

හෝටල් පවත්වාගෙන යාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව

1987 අංක 15 දරන ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 126 වන වගන්තිය සමග කියවිය යුතු එකී පනතේ 122 වන වගන්තියෙන් ප්‍රාදේශීය සභාව වෙත පැවරී ඇති බලතල ප්‍රකාර අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් සාදනු ලැබූ හා 2019.06.18 වැනි දින පැවති මහ සභාවේ සභා සම්මතව ඇති මෙහි පහත දැක්වෙන, අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ හෝටල් පවත්වාගෙන යාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව, 1989 අංක 12 දරන පළාත් සභා (ආනුෂංගික විධිවිධාන) පනතේ 2 වන වගන්තිය සමඟ කියවිය යුතු ඉහත කී ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 123(1) වගන්තිය ප්‍රකාර සබරගමුව පළාත් සභාවේ ආණ්ඩුකාර ධම්ම දිසානායක වන ම විසින් අනුමත කරන ලද බවත්, මෙම නිවේදනය *ගැසට් පත්‍රයේ* පළ කරනු ලබන දින සිට එකී අතුරු ව්‍යවස්ථාව අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය ඇතුළත බලාත්මක වන බවත් මෙයින් නිවේදනය කරනු ලැබේ.

ධම්ම දිසානායක,
ආණ්ඩුකාර,
සබරගමුව පළාත.

2019 ඔක්තෝබර් මස 30 වැනි දින,
සබරගමුව පළාත් සභාවේ දීය.

අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ හෝටල් පවත්වාගෙන යාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව.

1. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ හෝටල් පවත්වාගෙන යාම පාලනය කිරීම, පරිපාලනය කිරීම හා විධිමත් කිරීම සඳහා පනවනු ලැබේ.

2. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ හෝටලයක් පවත්වාගෙන යාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව යනුවෙන් හැඳින්වේ.

3.(1) කවර හෝ තැනැත්තකු විසින් අයගම ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ (මෙහි මින්මතු බල ප්‍රදේශය ලෙස හඳුන්වනු ලබන) කවර හෝ පරිශ්‍රයක සභාපතිවරයා විසින් ඒ සඳහා නිකුත් කරන ලද වලංගු බලපත්‍රයක් ඇත්තේ නම් මිස හෝටලයක් පවත්වාගෙනයාම නොකළ යුතුය.

3.(2) මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ වූ බලපත්‍රයක් සඳහා ඉල්ලුම් කරන සෑම තැනැත්තෙක් ම මෙහි පළමුවන උපලේඛනයට අනුකූලව පිළියෙල කරනු ලබන අයදුම්පත්‍රයක් යටතේ බලපත්‍රය සඳහා ඉල්ලුම් කළ යුතුය.

3.(3) මෙම වගන්තිය යටතේ වූ බලපත්‍රයක් සඳහා අය කළ යුතු ගාස්තු සභාව විසින් මූලික නීතියේ සඳහන් විධිවිධානයන්ට යටත්ව තීරණය කර පනවා අය කළ යුතු ගාස්තු විය යුතු ය.

4.(1) මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව ක්‍රියාත්මක වීමෙන් පසු ඉහත 3(1) වන වගන්තිය යටතේ බලපත්‍රයකට යටත්වන පරිශ්‍රයක් වශයෙන් ආරම්භ කර පවත්වාගෙන යාමට අපේක්ෂා කරන කවර හෝ තැනැත්තෙක් ඒ සඳහා වන යෝග්‍යභාවය පිළිබඳව සභාපතිවරයා වෙතින් මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ වූ පූර්ව අනුමැතියක් ලබාගෙන ඇත්තේනම් මිස, ඉහත 3(II) වන වගන්තිය යටතේ බලපත්‍රයක් සඳහා ඉල්ලුම් කිරීමට හිමිකමක් නොමැත්තේ ය.

4.(2) මෙම වගන්තිය යටතේ පූර්ව අනුමැතිය සඳහා වන ඉල්ලීමක් සම්බන්ධයෙන් මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක වාර්තාව හා සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරිගේ නිර්දේශය මත සභාපතිවරයා විසින් අනුමැතිය ලබා දිය යුතු ය.

4.(3) මෙම වගන්තිය යටතේ අනුමැතිය ලබා දීමේ දී අය කළ යුතු පරීක්ෂණ ගාස්තු සභාව විසින් කලින්කල යෝජනා සම්මුතියක් මඟින් තීරණය කර අය කරනු ලැබිය හැකි ය.

5. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ 3(II) වන වගන්තිය යටතේ බලපත්‍රයක් සඳහා ඉල්ලුම් කරන සෑම තැනැත්තෙක්ම මෙහි පහත සඳහන් කොන්දේසි සම්පූර්ණ කර තිබිය යුතු ය.

5(1) ව්‍යාපාරය ආරම්භක ව්‍යාපාරයක් වන විට දී අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ 4 (1) වන වගන්තිය යටතේ වූ අනුමැතිය ලබා තිබීම.

5.(2) කලාපීයකරණයක් සිදුකර ඇත්තේ නම් හෝ කාර්මික කලාප නම් කර ඇත්තේ නම් හෝටලයක් සඳහා ගොඩනැගිල්ලක් ඉදිකිරීමේ දී එම කලාපකරණයට අනුකූලව ඉදිකිරීම් කටයුතු කර තිබිය යුතු ය.

5.(3) පරිශ්‍රයට අදාළ ගොඩනැගිලි ආහාර සකස් කිරීම, පිසීම, ගබඩා කිරීම, විකිණීම, බෙදා හැරීම සඳහා භාවිතා කිරීමට අදහස් කරන අවස්ථාවක දී,

i. පරිශ්‍රයට අදාළ වන ඉදිකිරීම් නාගරික සංවර්ධන අධිකාරී පනතේ හෝ නිවාස හා නගර සංවර්ධන ආඥා පනතේ විධිවිධානවලට අනුකූල වන සේ ඉදිකර තිබිය යුතු අතර එකී ඉදිකිරීම ස්ථිර ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යයකින් මනා ලෙස ඉදිකර තිබිය යුතු අතරම යහපත් තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙන යා යුතු ය.

ii. සියලු ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යවල ජීවීන් රඳා නොසිටිය යුතු අතර, එම ද්‍රව්‍යවලින් ආහාරවලට නුසුදුසු ද්‍රව්‍ය ප්‍රේෂණය නොවිය යුතුය. ඉදිකිරීම් අවසාන වීමෙන් පසු එම ද්‍රව්‍යවලින් විෂ සහිත වායූන් පිට නොවිය යුතුය. මනා ලෙස ඉදිකර තිබිය යුතු අතර යහපත් තත්ත්වයෙන් පවත්වාගත යා යුතු ය.

iii. හරස් දූෂනය වැළැක්වීම සඳහා වෙන් කිරීමට, බෙදීමට, ස්ථානගත කිරීමට හෝ හැකිවන පරිදි නිර්මාණය කර හෝ වෙනත් කාර්යක්ෂම ක්‍රම සලසා තිබිය යුතු ය.

iv. බාධාවකින් තොරව සියලු මෙහෙයුම් කටයුතු සෑහීමට පත්වන පරිදි ඉටු කිරීමට හැකිවන අයුරින් ප්‍රමාණවත් ඉඩ පහසුකම් ලැබෙන පරිදි නිර්මාණය කර තිබිය යුතුය.

v. අමුද්‍රව්‍ය පරිශ්‍රයට පැමිණීමේ අවස්ථාවේ සිට නිමි ආහාර නිෂ්පාදනය දක්වා වූ ක්‍රියාවලියේ දී ස්වස්ථතායික මෙහෙයුම් කිරීමේ විධිමත් ක්‍රියාදාමයක් තුළින් කටයුතු පහසු කිරීම සඳහා නිර්මාණය කර තිබිය යුතුය. පිරිසැකසුම් ක්‍රියාදාමයේ මෙහෙයුම් කටයුතුවල ආපිට ගැලීමේ යම් ක්‍රියාවලියක් නොතිබිය යුතු ය.

vi. පළිබෝධකයන් හා දූෂන ද්‍රව්‍ය ඇතුල්වීම සහ රැඳී සිටීම වළක්වන පරිදි නිර්මාණය කර තිබිය යුතු ය.

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

5.(4) හෝටල් පරිශ්‍රයේ ආහාර පිරිසැකසුම් ස්ථානය,

i. සියුම් විවර නොමැතිව ජලරෝධක සහිත, අවශෝෂණය නොවන, සේදිය හැකි සහ ලිස්සන සුලු නොවන ද්‍රව්‍යවලින් සාදන ලද බිමක් තිබිය යුතු අතර එය පිරිසිදු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදීමට පහසු විය යුතුය. එහි ගෙබිමේ ඇති පිටවීමේ ස්ථානවලින් ද්‍රව ගලා යාමට හැකිවන පරිදි ප්‍රමාණවත් බෑවුමක් සහිතව තිබිය යුතු ය.

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

iii. ආහාර සමඟ සෘජුවම සම්බන්ධවන පෘෂ්ඨයන් යහපත් තත්ත්වයෙන්, කල් පවතින සහ පහසුවෙන් පිරිසිදු කිරීමට හැකිවන, නඩත්තු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදීමට පහසුවන පරිදි තිබිය යුතුය. මෙම පෘෂ්ඨයන් සුමට සහ අවශෝෂණය නොවන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර එම පෘෂ්ඨ ආහාරවලට, සේදුම්කාරක ද්‍රව්‍යවලට සහ විෂබීජනාශකවලට අක්‍රීයව පැවතිය යුතු ය.

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

v. දොරවල් සුමට සහ අවශෝෂණය නොවන මතුපිටක් සහිත විය යුතු අතර, උචිත අවස්ථාවන්හි දී ස්වයංක්‍රීයව වැසිය හැකි සහ යථා පරිදි වසා තැබිය යුතු ය.

vi. ජනෙල් පහසුවෙන් පිරිසිදු කළ හැකි විය යුතු අතර ඒවා ඉදිකර තිබිය යුත්තේ කුණු එකතුවීම අවම වන පරිදිය. තව ද එම ජනෙල් වලට ඉවත් කළ හැකි සහ පිරිසිදු කළ හැකි කෘමීන්ට ඇතුල්විය නොහැකි දැල් සවිකර තිබිය යුතු අතර අවශ්‍යතාව අනුව ජනේල සවිකර තිබිය යුතු ය.

vii. ආහාර පරිහරණය කරන ප්‍රදේශවලට ඉහළින් පිහිටි සියලුම ව්‍යුහයන් සහ සවිකිරීම්, ඝනීභවනය වීම හා කාන්දු වීම මඟින් ආහාර සහ අමුද්‍රව්‍ය සෘජුව හා වක්‍රව දූෂනය වීම වැළැක්වෙන පරිදි සවිකර තිබිය යුතු අතර ඒවා පිරිසිදු කිරීමේ කටයුතුවලට බාධාවක් නොවිය යුතුය. එහි කුණු එකතුවීම, පුස් බැඳීම් වර්ධනය වීම සහ පතුරු යාම වළක්වන පරිදි නිර්මාණය කර සාදා අවසන් කර තිබිය යුතු ය.

viii. ස්ථානයේ සාමාන්‍ය ගිනි නිවීමේ උපකරණ සපයා තිබිය යුතු අතර ස්ථානයට විදුලි සම්බන්ධතාව ලබාගෙන ඇත්නම් අතිරේක වශයෙන් විදුලි ගිනි නිවීමේ උපකරණ සපයා තිබිය යුතු ය.

ix. වාසස්ථාන, වැසිකිළි සහ සතුන් ඇති කරන ප්‍රදේශ ආහාර පරිහරණය කරනු ලබන ස්ථානවලින් වෙන්කර තැබිය යුතු අතර ඒවා ආහාර පරිහරණය කරනු ලබන ස්ථානවලට සෘජුව විවෘත නොවිය යුතු ය.

5.(5) හෝටල් පරිශ්‍රයේ කාර්ය මණ්ඩලයේ පරිහරණය සඳහා පහසුකම් සැපයීමේ දී,

i. ස්ථානයේ සේවකයන්ට නිදාගැනීමට වෙන් කළ නිදන කාමරවල එක් තැනැත්තෙකුට නිදාගැනීමට වෙන්කළ ඉඩ ප්‍රමාණය අවම වශයෙන් වර්ග මීටර් 4 කට නොඅඩු විය යුතු ය.

ii. සේවකයන්ගේ පාවිච්චිය සඳහා ප්‍රමාණවත් වනසේ ස්ත්‍රී හා පුරුෂ දෙපක්ෂයට වෙන් වෙන් වශයෙන් වැසිකිළි හා කැසිකිළි සපයා තිබිය යුතු ය.

iii. ස්ථානයේ සේවයේ නියුක්ත තැනැත්තන්ගේ පාවිච්චිය සඳහා නාන කාමර ප්‍රමාණවත් සංඛ්‍යාවක් සපයා තිබිය යුතු අතර මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සඳහන් නියමයන් එකී නාන කාමරවලට ද අදාළ වියයුතු ය.

iv. සපයා ඇති සෑම වැසිකිළියක්, කැසිකිළියක් හා නාන කාමරයක් ම ස්ථිර ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යයකින් මනා ලෙස ඉදිකර තිබිය යුතු ය.

5.(6) ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් ක්‍රියාත්මක කරන ඝන අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ සේවාවකින් ආවරණය නොවන ප්‍රදේශයක පිහිටි පරිශ්‍රයක් වනවිට දී ඊට අදාළව මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි නිර්දේශිත කසළ බැහැර කිරීමේ ක්‍රමවේදයකට අනුකූලව පරිශ්‍රය සකස් කර තිබිය යුතු ය.

5.(7) පරිශ්‍රයේ ගොඩනැගිලි ආබාධිත හා විශේෂ අවශ්‍යතා ඇති අයට පිවිසීමේ පහසුකම් සහිතව ඉදිකර තිබිය යුතු ය.

6. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රලත් සෑම තැනැත්තෙක්ම මෙහි පහත සඳහන් කොන්දේසිවලට අනුකූලව පරිශ්‍රය පවත්වාගෙන යා යුතු ය.

6.(1) අපජලය, සහ මළ අපද්‍රව්‍ය අවශ්‍ය බෑවුම සහිතව අපද්‍රව්‍ය රඳා නොසිටින පරිදි ඉදිකළ සංවෘත කාණු හෝ වෙනත් සුදුසු ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යයකින් නිම කරන ලද අනුමත ක්‍රමවේදයක් මඟින් පූතික වළවල්,උරාගැනීමේ වළවල් හෝ මධ්‍ය ප්‍රතිකාර ඒකකයකට යොමු කර තිබිය යුතුය. එසේම පරිශ්‍රය සහ අවසන් බැහැරලීම අතර දූහනය වැළැක්වීම සඳහා ජල උගුලක් හෝ අනුමත සුදුසු ක්‍රමවේදයක් භාවිතා කර තිබිය යුතු ය.

6.(2) වැසිකිළි කැසිකිළි සහ නාන කාමරවල එහි අභ්‍යන්තර පොළව ලිස්සා නොයන පරිදි ඉදිකර යහපත් තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙන යා යුතු ය.

6(3) කාණු, අපද්‍රව්‍ය රඳා නොසිටින සහ ආපසු ගලා නොඑන පරිද්දෙන් ප්‍රමාණවත් අයුරින් ඉදිකර තිබිය යුතු අතර දූහනය වළක්වන පරිදි ඉදිකර තිබිය යුතු අතරම අපජලය බැසයන කාණු අවම වශයෙන් දිනකට දෙවරක් විෂබීජනාශක යොදා පිරිසිදු කර ජලයෙන් සෝදා හැරීම කළයුතු ය.

6.(4) අපජලය, මළ අපද්‍රව්‍ය කිසියම් පොදු ජල මාර්ගයකට, කාණුවකට, විවෘත භූමියකට ගලායාම වැළැක්වීමට ප්‍රමාණවත් පියවර ගෙන තිබිය යුතු ය.

6.(5) අපජලය, මළ අපද්‍රව්‍ය ගලා යාමට සලස්වන ලද පූතික වළ, උරා ගැනීමේ වළ වාතයට නිරාවරණය නොකළයුතු අතර එම උරා ගන්නා වළෙන් භූගත ජලය දූෂණය නොවිය යුතු ය.

6.(6) අපජලය, මළ අපද්‍රව්‍ය ගලා යාමට සලස්වන ලද පූතික වළ අනුමත ප්‍රමිතියට ඉදිකර තිබිය යුතු ය.

6.(7) උරාගැනීමේ වළ කිසියම් ජල මූලාශ්‍රයක සිට අවම වශයෙන් මීටර් 15.25ක දුරකින් ඉදිකර තිබිය යුතු ය.

6.(8) ආහාර පිසීම, රත්කිරීම, සිසිල් කිරීම, ශීත කිරීම අධිශීත කිරීම සඳහා ද, ශීතකරණය හෝ අධිශීතකරනය කරන ලද ආහාර ගබඩා කිරීම සඳහා ද, ආහාරවල උෂ්ණත්වය පාලනය කිරීම සඳහා ද අවශ්‍ය අවස්ථාවන්හි දී, භාර ගන්නා ලද ආහාර මෙහෙයුම්වල ස්වභාවයට උචිතවන පරිදි, ආහාරවල ආරක්ෂාව සහ යෝග්‍යතාවය සහතික කිරීම සඳහා ද අදාළ උෂ්ණත්වය නියාමනය කිරීම සඳහා ද, ප්‍රමාණවත් පහසුකම් සලසා තිබිය යුතු ය.

6.(9) හෝටල් පරිශ්‍රයේ ආහාර සකස් කරනු ලබන ස්ථානවල භාවිත කරනු ලබන සියලු උපකරණ හා මෙවලම් පහත දැක්වෙන අවශ්‍යතාවයන්ට අනුකූල විය යුතුය.

i. ආහාර සකස් කරනු ලබන ස්ථානවල භාවිතා කරනු ලබන සියලු උපකරණ සහ මෙවලම්, යම් විෂ ද්‍රව්‍යක්, දුගඳක් හෝ රසයක් ප්‍රේෂණය නොකරන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතුය. එවැනි උපකරණ සහ මෙවලම් අවශෝෂණය නොවන සහ මළ නොබැඳෙන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර ඒවා දිගින් දිගටම පිරිසිදු කිරීම්වලට හා විෂබීජනාශකවලට ඔරොත්තු දෙන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතුය. හිඩැස් සහ සියුම් විවරවලින් තොර සුමට මතුපිටවල් තිබිය යුතුය. පහසුවෙන් පිරිසිදු කළ නොහැකි සහ විෂබීජනාශක යෙදවිය නොහැකි ලී වර්ග සහ වෙනත් ද්‍රව්‍ය භාවිත කිරීමෙන් වැළකී සිටිය යුතු අතර ඒවා පැහැදිලිවම දූහනය වීමේ මූලාශ්‍රයක් නොවන අවස්ථාවල දී පමණක් එසේ භාවිත කළ හැකි ය.

ii. ස්වස්ථතායික අනතුරු වළක්වන පරිදි, සියලු උපකරණ හා මෙවලම් පහසුවෙන් පිරිසිදු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදවීමට සලස්වන ආකාරයෙන් නිර්මාණය කර සාදා තිබිය යුතු අතර උචිත අවස්ථාවලදී පරීක්ෂා කළ හැකි විය යුතුය. අවශ්‍ය අවස්ථාවන්හි දී, පිරිසිදු කිරීම සහ නඩත්තු කිරීම සඳහා අදාළ උපකරණ කොටස්වලට ගැලවිය හැකි විය යුතු ය.

iii. පරිභෝජනය නොකරන ද්‍රව්‍ය හා අපද්‍රව්‍ය එකතු කිරීම සඳහා භාවිතා කරන භාජන කාන්දුවීම වළක්වන පරිදි ලෝහ හෝ වෙනත් කාන්දු නොවන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර ඒවා පහසුවෙන් පිරිසිදු කළ හැකි විය යුතුය. තවද එම භාජන හොඳින් වසා තැබිය යුතු ය.

iv. අපද්‍රව්‍ය එකතු කිරීම සඳහා භාවිතා කරනු ලබන උපකරණ සහ මෙවලම් වෙන්කර හඳුනාගත හැකි විය යුතු අතර පාරිභෝජනය කළ හැකි නිෂ්පාදන සඳහා භාවිතා නොකළ යුතු ය.

v. උචිත සෑම අවස්ථාවකදී ම ශීත කිරීම සහ අධිශීත කිරීම සඳහා වූ සියලු පහසුකම් සඳහා ක්‍රමාංකණය කළ උෂ්ණත්වය මැනීමේ උපකරණ හෝ වාර්තා කිරීමේ උපකරණ සපයා තිබිය යුතු ය.

vi. ආයතනයේ උපකරණ, මෙවලම් සහ වෙනත් සියලු භෞතික පහසුකම් හොඳ තත්වයෙන් නඩත්තු කර තිබිය යුතු ය.

vii. ආහාර ප්‍රවාහනය කිරීමේදී දූහනය වීම වැළැක්වෙන පරිදි සහ පළිබෝධකයන් ආහාරවලට එකතු නොවන පරිදි නිර්මාණය කර පවත්වාගෙන යා යුතු ය.

viii. විදුලි විසන්ධිවීමක දී භාවිතය සඳහා සුදුසු හා ප්‍රමාණවත් විදුලිජනක යන්ත්‍රයක් භාවිතයට ගතහැකි ආකාරයෙන් නඩත්තු කර තබා තිබිය යුතු ය.

6.(10) පරිශ්‍රයේ ජල සැපයුම් සහ ජලය ගබඩා කිරීම් පහසුකම් පහත දැක්වෙන පරිදි විය යුතු ය,

i. එම පරිශ්‍රවල පානීය ජලය ප්‍රමාණවත් පරිදි සපයා තිබිය යුතුය. ජලය පිරිසිදු භාජනවල රැස්කර තැබිය යුතු අතර එම භාජන අනතුරුදායක ද්‍රව්‍යවලින් සහ දූහන ද්‍රව්‍යවලින් තොරව තිබිය යුතු ය.

ii. අයිස්, පානීය ජලයෙන් නිෂ්පාදනය කළයුතු අතර අපද්‍රව්‍ය මිශ්‍රවීමෙන් ආරක්ෂාවන පරිදි සකස් කර, ගබඩා කර තැබිය යුතු ය.

iii. ආහාර හෝ ආහාර ස්පර්ශ වන පෘෂ්ඨ සමඟ සෘජුවම ගැටීම් ඇති කරන වාෂ්ප, අනතුරුදායක ද්‍රව්‍යවලින් හෝ දූහන ද්‍රව්‍යවලින් තොරව තිබිය යුතු ය.

iv. හුමාලය නිෂ්පාදනය, ශීතකිරීම, ගිනි පාලනය සහ ආහාරවලට සම්බන්ධ නොවන වෙනත් සමාන කාර්යය සඳහා භාවිත කරනු ලබන පානීය නොවන ජලය වෙන් වශයෙන් වූ නල මාර්ගවලින් රැගෙන යා යුතු අතර ඒවා වර්ණයකින් හඳුනාගත හැකි විය යුතුය. තව ද, එකී ජල මාර්ගවලින් පානීය ජලය රැගෙන යන නල සමඟ හරස් දූහනයවීමේ හෝ ආපිට අපගමනයවීමේ හැකියාවක් නොතිබිය යුතු ය.

6.(11) ආහාරවල ආරක්ෂාවට ඇති යම් උපද්‍රව තත්ත්වයන් පිළිබඳ කටයුතු කිරීමට, සහ යම් නරක් වූ ආහාර නිෂ්පාදන පාරිභෝගිකයින් වෙත පිරිනැමීම වැළැක්වීමක් සඳහා බලාත්මක කාර්යය පරිපාටියක් ඇති බවට බලපත්‍රලාභියා සහතික විය යුතු ය.

6.(12) පහත දැක්වෙන නියමයන්ට අනුකූලව මිස, කිසිම තැනැත්තෙකු විසින් යම් පරිශ්‍රයක මස් හෝ මාළු පිරිසැකසුම් නොකළයුතු ය.

i. සියලු මස් හා මාළු ලබා ගැනීමෙන් පසු ගබඩා කර තැබිය යුතු අතර, ඒවා පිරිසැකසුම් නොකරන අවස්ථාවල දී ප්‍රායෝගිකව හැකිතාක් ඉක්මනින් කාමරයක හෝ කැබිනෙට්ටුවක උෂ්ණත්වය සෙන්ටිග්‍රේඩ් අංශක 2ට අඩුවෙන් තැබිය යුතුය. සියලු අවස්ථාවන් හිදී, මස් සහ මාළු නරක් නොවන සහ දූහනය නොවන පරිදි ආරක්ෂා කළයුතු ය.

ii. මස් හෝ මාළු සමඟ සෘජුවම ස්පර්ශවන මේසවල, බංකුවල හෝ රාක්කවල මතුපිට ප්‍රදේශය ජලය අවශෝෂණය නොවන, සුමට,කඩතොලුවලින් තොර මතුපිටක් තිබිය යුතුය.

iii. මස් කටු, මාළුවල ඉවතලන කොටස් සහ අපද්‍රව්‍ය එකතුවීමට ඉඩ නොහැරිය යුතුය. අවම වශයෙන් දිනකට එක් වරක්වත් ඒවා පරිශ්‍රයෙන් ඉවත් කළ යුතු අතර, ඒවා පීඩාවක් වීමට පෙර බැහැර කළයුතු ය.

iv. ආහාර සම්බන්ධයෙන් පරිහරණ කටයුතු කරන යම් ස්ථානයක ඇති සෑම පිරිසැකසුම් කාමරයකම සහ ඒ කාමරයට අදාළව ආහාර සකස් කිරීම සඳහා භාවිතා කරනු ලබන වෙනත් ස්ථානවල මස් කටු, මාළුවල ඉවතලන කොටස් සහ අපද්‍රව්‍ය රැස් කිරීම සඳහා ජලය අවශෝෂණය නොවන ලෝහ හෝ වෙනත් යම් සුදුසු ජලය අවශෝෂණය නොවන ද්‍රව්‍යකින් සාදන ලද, මැසිරෝධක ආවරණයක් ඇති සහ හඳුනා ගැනීමේ වර්ණ යෙදූ, පහසුවෙන් ගෙන යා හැකි ජලය කාන්දු නොවන භාජන සෑහෙන ප්‍රමාණයක් සපයා තිබිය යුතු ය.

6.(13) පරිශ්‍රයට අදාළ කසළ බැහැර කිරීම සඳහා වන භාජන,

i. මස් කටු, මාළුවල ඉවතලන කොටස්, අපද්‍රව්‍ය හෝ අපවිත්‍ර ද්‍රව්‍ය සෑම විටම වසා තැබිය යුතුඅතර ශීතකළ කාමරයක හෝ වෙන් වශයෙන් වූ කාමරයක හෝ ජලය අවශෝෂණය නොවන ද්‍රව්‍යවලින් ඉදිකරන ලද ආධාරකයක් මත ආවරණය කර ඇති හෝ පිටස්තර ස්ථානයක තැබිය යුතුය. එම ආධාරක බෑවුම් සහිතව ජලවහනයට යෝග්‍ය පරිදි පොළොවෙන් ඉහළ ස්ථානයක තිබිය යුතුය. එසේ වුව ද මස් කටු, මේද සහ වෙනත් මස් අපද්‍රව්‍ය වෙන් වශයෙන් වූ කාමරයකට හෝ ආවරණය කර ඇති ස්ථානයකට හෝ පිටස්තර ස්ථානයකට රැගෙන ගොස් පිරිසිදු වියළි මලුවල හෝ වෙනත් සුදුසු භාජනවල තබා පරිශ්‍රයෙන් පිටතට රැගෙන යනතුරු පළිබෝධකයින් ඇතුළුවිය නොහැකි සේ ගබඩා කර තැබිය යුතු ය.

ii. එම භාජන හිස් කළ වහාම මනා සේ පිරිසිදු කර වියළීම සඳහා යටි අතට හරවා තැබිය යුතු ය.

6.(14) පළිබෝධකයින් බැහැර කිරීම සඳහා සහ පරිශ්‍රය පළිබෝධකයින්ගෙන් තොරව තැබීමට නිසි පරිදි යොමු කරනු ලබන වායු ධාරා මඟින් හෝ වෙනත් සුදුසු පාලන ක්‍රමයකින් සියලු ජනෙල් සහ පිවිසුම් දොරටු සුදුසු දැල් හෝ මැසි ආවරණ මඟින් ආවරණය කිරීම සඳහා පියවර ගත යුතු ය.

6.(15) පහත දැක්වෙන අවශ්‍යතාවයන්ට අනුකූලව මිස, කිසිම තැනැත්තෙකු විසින් යම් ආහාර පිරිනමන ස්ථානයක ආහාර ප්‍රදර්ශනය කර තැබීම හෝ ආහාර පිළිගැන්වීම නොකළ යුතු ය.

i. පාරිභෝගිකයන් සඳහා තෝරාගත හැකි පරිදි ආහාර තබා ඇති අවස්ථාවල දී, පාරිභෝගිකයින් ආහාර ලබාගන්නා විට ඔහුගේ අත වෙනත් ආහාර වර්ගවලට ඉහළින් දිගු කිරීමට සිදුවන පරිදි ආහාර නොතැබිය යුතු ය.

ii. ආහාර අනවශ්‍ය ලෙස ඇල්ලීම වළක්වන පරිදි සේවකයන් හා පාරිභෝගිකයන්ගේ භාවිතය සඳහා සුදුසු, සනීපාරක්ෂිතව සකස් කළ අඬු, ගැරුප්පු, හැඳි, කුරු, පිහි, ලොකු හැඳි ආදිය සපයා තිබිය යුතු ය.

6.(16) සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි, මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂකගේ මතය අනුව ආහාර තබා ඇති ආකාරය සහ දූහනය වීමට එරෙහිව සලසා ඇති ආරක්ෂිත පියවර ප්‍රමාණවත් නොවන අවස්ථාවක, ආහාර දූහනය වැළැක්වීම සඳහා සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි, මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක විසින් නියම කරනු ලබන අතිරේක පියවර ගත යුතු ය.

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

6.(18) හෝටල් පරිශ්‍රයේ ආහාර පිළියෙල කිරීමේ, පරිහරණය හෝ ආහාර පිළිගැන්වීමේ නියැළී සිටින කිසිම තැනැත්තෙකු විසින්,

i. වෙනත් යම් ආකාරයකට ආහාර පිළිගැන්වීම ප්‍රායෝගිකව කළ නොහැකි අවස්ථාවක දී හැර, තම ඇඟිලිවලින් ආහාර බෙදීම නොකළ යුතු ය.

ii. යම් විශේෂ අවස්ථාවල ඇඟිලිවලින් ආහාර ඇල්ලීම අත්‍යවශ්‍ය වනවිටකදී ආහාරවලට හිතකර නැවත භාවිතා නොකරන අත්වැසුම් භාවිතා කළ යුතු ය.

iii. පිරිසිදු තුවායක් යොදාගනිමින් හැර, තමාගේ අත තමාගේ ඇඳුම්වල පිස දැමීම හෝ වෙනත් යම් දෙයක පිස දැමීම නොකළ යුතු ය.

iv. යම් පිඟානක, දීසියක හෝ භාජනයක යට පැත්ත, යට ඇති පිඟානක, දීසියක හෝ භාජනයක ඇති ආහාර සමඟ ගැටෙන පරිදි යම් ආහාරයක් තැබීම රැගෙන යාම හෝ ගබඩා කිරීම නොකළ යුතු ය.

v. යම් ආහාරයක් බෙදා ගන්නා හෝ බෙදීමට යොදා ගන්නා භාජනයක්, පිඟානක් හෝ දීසියක් මනා ලෙස පිරිසිදු කිරීමකින් තොරව එකිනෙක මත ගොඩ ගසා නොතැබිය යුතු අතර හැකි සෑම විටම පෘෂ්ඨයන් නොගැටෙන පරිදි තැබිය යුතු ය.

vi. යම් හැන්දකින්, පිහියකින්, ගැරුප්පුවකින් හෝ වෙනත් කවර හෝ භාජනයකින් ආහාර සකස් කරන්නාගෙන් පාරිභෝගිකයා වෙත ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් මාරු වීමට ඉඩ ඇති ආකාරයට එම භාජන නොඇල්ලිය යුතු ය.

vii. යම් වස්ත්‍රයක හෝ ඒප්‍රනයක සාක්කුවේ හැන්දක්, පිහියක් හෝ ගැරුප්පුවක් රැගෙන නොයා යුතු ය.

6(19) බලපත්‍රලාභී ආයතනයක ආහාර සපයන සෑම තැනැත්තෙකු විසින්ම ආහාර පිළිගැන්වීම සඳහා සනීපාරක්ෂිතව සකස් කළ ගැරුප්පුවක් හෝ වෙනත් සුදුසු උපකරණයක් භාවිත කිරීම ප්‍රායෝගික නොවන්නේ නම් මිස, වෙනත් උපකරණ භාවිතා නොකළ යුතු ය.

6(20) බලපත්‍රලාභී ආයතනයක කිසිම සේවකයකු විසින්, පිරිසිදු නොවන හෝ වෙනත් යම් ආකාරයකින් පිසදැමීම සඳහා නුසුදුසුවන තුවායකින් හෝ වෙනත් රෙදිකඩකින් යම් උපකරණයක් පිසදැමීම නොකළ යුතු ය.

6(21) මේස පිසදැමීම සඳහා භාවිත කරනු ලබන රෙදි පිරිසිදු විය යුතු අතර ඒවා අවම වශයෙන් දිනකට තුන්වරක්වත් මාරු කළ යුතු ය.

6(22) පරිශ්‍රයක බලපත්‍රලාභියා විසින් පහත දැක්වෙන අවශ්‍යතාවයන්ට අනුකූලව සිය කටයුතු ක්‍රියාත්මක කළ යුතු ය.

(අ) පහසුවෙන් නරක්විය හැකි පිසින ලද සියලු ආහාර සෙන්ටිග්‍රේට් අංශක 4 නොඉක්මවන උෂ්ණත්වයක නැතහොත්, පහත සඳහන් අවස්ථාවල දී හැර, සෙන්ටිග්‍රේට් අංශක 60කට අඩු නොවන උෂ්ණත්වයක පවත්වාගෙන යා යුතුය. එසේ නොවන අවස්ථා වනුයේ,

i. සමස්ත එකතුව පැය දෙකකට වැඩි කාලයක් සඳහා, ආහාර විකිණීම සඳහා නිරාවරණය කර නොමැති හෝ ප්‍රදර්ශනය කර නොමැති අවස්ථාවල දී, හෝ

ii. පිළියෙල කිරීම හා පිළිගැන්වීම කරන කාල පරාසය අතරතුරදී.

(ආ) සාමාන්‍යයෙන් විකුණනු ලබන තත්ත්වයෙන්ම අනුභව කරනු ලබන සියලු පිසින ලද මස් හෝ මාළු අඩංගු පේස්ට්‍රි, පැටිස්, සේවරි, පීසා සහ ඒ හා සමාන ආහාර, ආවරණ සහිත භාජනවල ගබඩා කර තැබිය යුතුය. නැතහොත් මුද්‍රා තබන ලද භාජනවල නොමැති හෝ මුලුමනින්ම භාජනයක ආවරණය නොකර ඇති හෝ දවටනයක් නොමැති ආහාරවලින් ඈත්කොට වෙනම ගබඩා කළයුතු ය.

(ඇ) සම්පූර්ණ කාලයම සෙන්ටිග්‍රේට් අංශක 7 කට වැඩි නොවන උෂ්ණත්වයකින් ශීතකරණයක ගබඩා කර තබා ඇත්නම් මිස, ආහාර සපයන පරිශ්‍රයක් තුළ කිරි තබා නොගත යුතු ය.

(ඇ) පිළිගන්වන අවස්ථාවේ දී පවතින ආකාරයෙන් ම අනුභව කළ හැකි සියලු පලතුරු හා එළවළු පාරිභෝගිකයාට දීමට පෙර සෝදා පිරිසිදු කර දිය යුතු ය.

(ඉ) ඕනෑම ආහාරයක් සෘජුව පොළවේ නොගැටෙන ලෙස තැබිය යුතු අතර ඒවා ප්‍රදර්ශනය කරන, ගබඩා කරන වේදිකාව යට පිරිසිදු කළ හැකි අයුරින් අවම වශයෙන් පොළව මට්ටමෙන් සෙන්ටි මීටර් 45ක් උස පාද මත සුදුසු ද්‍රව්‍යයකින් තැනූ වේදිකාවක් යොදාගත යුතු අතර එහි පාද සහිත රාමුවේ සිට එකී වේදිකාව කෙළවරයන්වලට අවම දුර සෙන්ටිමීටර් 23 ක් විය යුතුය. වේදිකාව යටින් මීයන්ට හෝ කවර වර්ගයක හෝ කෘමින්ට රැඳී සිටිය නොහැකි වන සේ ආවරණය කර තිබිය යුතුවාත් හැර අවම වශයෙන් බිත්තියෙන් සෙන්ටි මීටර් 23ක් ඈතින් ස්ථානගත කර තිබිය යුතු ය.

(ඊ) නොපිසින ලද එළවළු, හොඳින් වාතාශ්‍රය ඇති, ප්‍රමාණවත් ආලෝකය ඇති, මීයන් නොමැති කාමරවල හෝ තත්කාර්යය සඳහා සුදුසුයම් වෙනත් කාමරයක හෝ ශීතකරණයක හෝ ශීත කාමරයක තැබිය යුතු ය.

6(23) ආහාර පිසීම, රත්කිරීම, සිසිල් කිරීම, ශීත කිරීම, අධිශීත කිරීම සඳහා ද, ශීතකරණය හෝ අධිශීතකරණය කරන ලද ආහාර ගබඩා කිරීම සඳහා ද, ආහාරවල උෂ්ණත්වය පාලනය කිරීම සඳහා ද අවශ්‍ය අවස්ථාවන්හිදී, භාර ගන්නා ලද ආහාර මෙහෙයුම්වල ස්වභාවයට උචිතවන පරිදි, ආහාරවල ආරක්ෂාව සහ යෝග්‍යතාවය සහතික කිරීම සඳහා ද අදාළ උෂ්ණත්වය නියාමනය කිරීම සඳහා ද, ප්‍රමාණවත් පහසුකම් සලසා තිබිය යුතු ය.

6(24) ආයතනයට ප්‍රමාණවත්, සුදුසු හා පහසු පරිදි ස්ථානගත කර ඇති ඇඳුම් මාරු කිරීමේ ස්ථාන සහ ජල මුද්‍රිත වැසිකිළි තිබිය යුතු අතර වැසිකිළි සනීපාරක්ෂක ප්‍රමිතිවලට අනුකූල විය යුතුය. මෙම ස්ථාන හොඳින් ආලෝකමත් කර තිබිය යුතු අතර වාතාශ්‍රය ද හොඳින් තිබිය යුතුය. එම ස්ථාන ආහාර පරිහරණය කරන ප්‍රදේශවලට සෘජුව විවෘත නොවිය යුතුය. උණුසුම් හෝ සිසිල් ජලය භාවිත කර අත් සේදීමට පවිත්‍රකාරක සහිත සුදුසු පහසුකම් තිබිය යුතු අතර අත් වියළීමට සුදුසු ක්‍රමයක් වැසිකිළිවලට යාබදව සපයා තිබිය යුතු ය.

6(25) පිරිසැකසුම් ප්‍රදේශවල අවශ්‍ය වන්නේ නම් අත්වලට විෂබීජනාශක සඳහා පහසුකම් සහිතව අත් සේදීම සහ වියළීම සඳහා ප්‍රමාණවත්, පහසු පරිදි පිහිටුවා ඇති පහසුකම් තිබිය යුතු ය.

6(26) යොදාගන්නා මෙවලම් සහ උපකරණ පිරිසිදු කිරීම සහ විෂබීජනාශක යෙදීම සඳහා ප්‍රමාණවත් පහසුකම් සලසා තිබිය යුතුය. මෙම පහසුකම් මළ නොබැඳෙන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර ඒවා පහසුවෙන් සේදිය හැකි විය යුතුය. තව ද, අවශ්‍ය වන්නේ නම් එම මෙවලම් පිරිසිදු කිරීමට උණු සහ සිසිල් ජලය ප්‍රමාණවත් ප්‍රමාණයෙන් සැපයීමේ සුදුසු උපකරණ සවිකර තිබිය යුතු ය.

6(27) බලපත්‍රලාභී ආයතනයේ සෑම තැනම ප්‍රමාණවත් සහ උචිත පරිදි ආලෝකය සපයා තිබිය යුතුය. නිෂ්පාදනයේ කවර අවස්ථාවල වුවද ආහාර ද්‍රව්‍යවලට ඉහළින් එල්ලා ඇති විදුලි බුබුළු සහ සවිකිරීම් ආරක්ෂක තත්ත්වයේ ඒවා විය යුතු අතර ඒවා කැඩී බිඳී ගියහොත් ආහාරවලට එක්වීම වැළැක්වීම සඳහා එම විදුලි බුබුළු ආවරණය කර තිබිය යුතුය.

6(28) අධික උණුසුම, වාෂ්ප ඝනීභවනය සහ දූවිලි විශාල ප්‍රමාණයෙන් එකතුවීම වැළැක්වීම සඳහා අපිරිසිදු වාතය ඉවත් කිරීම සඳහා ප්‍රමාණවත් පහසුකම් සපයා තිබිය යුතු අතර, ප්‍රමාණවත් වාතාශ්‍රය සපයා තිබිය යුතුය. පරිශ්‍රය තුළ සුළං හැමීම අපිරිසිදු ප්‍රදේශයක සිට පිරිසිදු ප්‍රදේශයක් දක්වා නොවිය යුතුය. වාතාශ්‍රය සඳහා ඉඩකඩ ඇති ස්ථාන සුදුසු දැලකින් හෝ වෙනත් ආරක්ෂිත වැස්මකින් සකස් කර තිබිය යුතු අතර ඒවා පිරිසිදු කිරීම සඳහා පහසුවෙන් ඉවත් කිරීමට හැකිවිය යුතු ය.

6(29) බලපත්‍රලාභී ආයතනයේ කවර හෝ ස්ථානයක යම් කාර්යයක් හේතුකොටගෙන උත්පාදනය වන වායූන් හෝ දුම් පරිසරයට මුදා හැරීමට පෙර පීඩාවක් ඇති නොවන ආකාරයෙන් පූර්වාරක්ෂක ක්‍රම අනුගමනය කළ යුතු ය.

6(30) ආයතනයෙන් පිටතට රැගෙන යාමට පෙර අපද්‍රව්‍ය හා අනුභව කළ නොහැකි ද්‍රව්‍ය ගබඩා කර තැබීම සඳහා පහසුකම් තිබිය යුතුය. මෙම පහසුකම් පළිබෝධකයන් ප්‍රවේශවීම වළක්වන පරිදි සහ ආහාර, පානීය ජලය හෝ උපකරණ සමඟ මිශ්‍රවීම වළක්වන පරිදි නිර්මාණය කර තිබිය යුතු ය.

6.(31) සෞඛ්‍යයට අහිතකරවන යම් පළිබෝධනාශක හෝ වෙනත් ද්‍රව්‍යවල ඒවායේ විෂ සහිත බව පිළිබඳ අවවාදයක් සහ භාවිතා කළයුතු ආකාරය දැක්වෙන සුදුසු ලේබලයක් අලවා තිබිය යුතුය. පළිබෝධනාශක ආහාර පිරිසැකසුම් කිරීමේ සහ ආහාර සකස් කරනු ලබන ස්ථානවලින් බැහැරව අගුලු දමන ලද කාමරවල හෝ කැබිනෙට්ටුවක ගබඩා කර තැබිය යුතු අතර, ඒවා භාවිතා කිරීම පුහුණුව ලැබූ තැනැත්තන් විසින් පමණක් සිදු කළ යුතු අතරම පළිබෝධනාශක ආහාර සමඟ මිශ්‍රවීම වැළැක්වීම සඳහා විශේෂයෙන් සැලකිලිමත් විය යුතු ය.

6.(32) පිරිසිදු කිරීමේ හා විෂබීජනාශක යෙදීමේ ක්‍රියාවලිය ඉතා හොඳින් සිදු කළයුතු අතර පහත දැක්වෙන කරුණුවලට යටත්ව එය සිදු කළයුතුය.

i. ආයතනයේ සියලු අංශයන් උචිත පරිදි පිරිසිදු කළ හැකි පරිදි සහ යම් වැදගත් ප්‍රදේශ, උපකරණ හා ද්‍රව්‍ය විශේෂ අවධානය සඳහා යොමුවන පරිදි එම ආයතනය සඳහා ස්ථිර පිරිසිදු කිරීමේ සහ විෂබීජනාශක යෙදීමේ කාර්යය සටහනක් සකස් කර තිබිය යුතුය.

ii. පිරිසිදු කිරීමේ හා විෂබීජනාශක යෙදීමේ ක්‍රියාවලිය නියමිත ආකාරයට නිසි පරිදි සිදු කරන බවට සහතික වීම තම කාර්යය වන සේවකයෙකු සේවයේ යොදවා තිබිය යුතුය.

iii. පරිශ්‍රය තුළ ආහාර පිළියෙල කරන විට, කිසිදු තැනැත්තෙකු විසින් දූවිලි ඇති නොවන බිම පිරිසිදු කිරීමේ ක්‍රමයකට හැර වෙනත් යම් ක්‍රමයකින් එම කාමරයේ බිම පිරිසිදු නොකළයුතුය.

iv. ආහාර පිළිගැන්වීමේදී හෝ පාරිභෝජනය කිරීමේ දී භාවිතා කරනු ලබන සියලු උපකරණ ඒවායේ රැඳී ඇති ආහාර කොටස් සූරා ඉවත් කිරීමටත් එම උපකරණ ප්‍රමාණවත් සබන් හෝ වෙනත් සේදුම්කාරකයක් යොදා උණුසුම් ජලයෙන් සේදීමෙන් අනතුරුව පානීය ජලයෙන් සේදීමෙන් ප්‍රමාණවත් පරිදි පිරිසිදු කර එම උපකරණ ස්වස්ථතායික තත්ත්වයට පත් කිරීම සඳහාත් එම ආයතනයේ බලපත්‍රලාභියා විසින් කටයුතු කළයුතුය.

v. ජලය, සේදුම්කාරක හෝ ඒවායේ දියරවලින් උපකරණ හෝ මෙවලම් පිරිසිදු කිරීමේ දී සහ විෂබීජනාශක යෙදීමේ දී ඒවා ආහාරවලට මිශ්‍රවීම වැළැක්වීම සඳහා ප්‍රමාණවත් පූර්ව පියවර ගනු ලැබිය යුතුය. මෙම පවිත්‍රකාරකවල අවශේෂ කිසිවක් මතුපිටක ඇත්නම් පානීය ජලය යොදා කිහිප වතාවක් සෝදා හැරිය යුතුය.

vi. පිරිසිදු කිරීම සඳහා සී.අයි.පී. ක්‍රමය භාවිතා කරන අවස්ථාවල දී එම ක්‍රියාවලිය පිරිසැකසුම් මාර්ග කාර්යක්ෂම ලෙස පිරිසිදු කරන බවට හා විෂබීජ නාශනය කරන බවට වග බලා ගත යුතුය.

vii. ආහාර පරිහරණය කරන යම් ස්ථානයක ඇති බිත්ති, ගෙබිම සහ කාණු පද්ධති සම්පූර්ණයෙන් විෂබීජ නාශනය කර පිරිසිදු කළ යුතුය.

6.(33) ආහාර එතීම සහ ඇසිරීම සඳහා භාවිතා කරන ද්‍රව්‍ය ආහාර දූෂන මූලාශ්‍ර නොවිය යුතු අතර එතීමට ගන්නා ද්‍රව්‍ය දූෂනය වීමේ අවදානමකට ලක් නොවන පරිදි ඒවා ගබඩා කර තිබිය යුතුය.

6.(34) කිසිම තැනැත්තෙකු විසින් බලපත්‍රලාභී ආයතනයක සතුන් කුරුල්ලන් හෝ වෙනත් සුරතල් සතුන් ඇති කිරීම හෝ ඇති කිරීමට කටයුතු සැලැස්වීම නොකළ යුතුය.

6.(35) ආහාර පරිහරණය කරන සහ ආහාර පිරිසැකසුම් කරන ස්ථාන පළිබෝධකයින්ගෙන් තොර විය යුතුය. පළිබෝධකයින් පාලනය කිරීම සඳහා කාර්යක්ෂම සහ අඛණ්ඩ වැඩපිළිවෙළක් තිබිය යුතුය.

6.(36) බලපත්‍රලත් ආයතනයේ,

i. පිරිසැකසුම් කළ සහ පිරිසැකසුම් නොකරන ලද ආහාර සුදුසු ලේබල් යොදා වෙන් වශයෙන් වූ නිශ්චිත ස්ථානවල ගබඩා කර තිබිය යුතුය.

ii. ආහාර දූෂනය වැළැක්වීම සඳහා අතුරු නිෂ්පාදන වෙන් වශයෙන් ගබඩාකර තිබිය යුතුය.

iii. ආහාර පරිහරණය කරනු ලබන ස්ථානවල අපද්‍රව්‍ය එකතුවීමට ඉඩ නොතැබිය යුතුය.

6.(37) ආහාර ද්‍රව්‍ය ප්‍රවාහනය කිරීම සඳහා භාවිතා කරනු ලබන ප්‍රවාහන මාධ්‍ය හෝ බහාලුම් මඟින් ආහාරවලට වෙනත් ද්‍රව්‍ය මිශ්‍රවීම වැළැක්වීම සඳහා ඒවා යහපත් අලුත්වැඩියා තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙන යා යුතුය. අවශ්‍ය අවස්ථාවන්හිදී ප්‍රමාණවත් ලෙස පිරිසිදු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදීමට හැකිවන පරිදි ඒවා නිර්මාණය කර තිබිය යුතුය.

6.(38) බලපත්‍රලාභී ආයතනයක සිටින ආහාර පරිහරණය කරන්නන් හට ඔවුන්ගේ වැඩකටයුතුවලට ගැළපෙන පරිදි ආහාරවලට අදාළ ස්වස්ථතා කටයුතු පිළිබඳව උපදෙස් සහ පුහුණුවක් ලබාදෙන බවට බලපත්‍රලාභියා විසින් වගබලා ගත යුතුය.

6.(39) සිදුවිය හැකි අවදානම් පිළිබඳව නිශ්චය කිරීම සඳහාත්, යම් අඩුපාඩු සඳහා ප්‍රතිකර්ම යෙදීමට අවශ්‍ය ක්‍රියාමාර්ග ගැනීම සඳහාත්, බලපත්‍රලාභීන්ට ආහාර පිළිබඳ ස්වස්ථතා ප්‍රතිපත්ති හා පරිචයන් පිළිබඳව අවශ්‍ය දැනුම තිබිය යුතුය.

6.(40) ආයතනයේ අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණය පහත පරිදි විය යුතුය.

i. බලපත්‍රලාභී ආයතනවල කාර්යක්ෂම ලෙස සහ සුදුසු පරිදි අපද්‍රව්‍ය බැහැර කිරීමේ ක්‍රමවේදයක් තිබිය යුතු අතර එය සෑම විටම යහපත් ක්‍රියාකාරී තත්ත්වයෙන් සහ අලුත්වැඩියා කර පවත්වාගෙන යා යුතුය.

ii. බලපත්‍රලත් පරිශ්‍රයෙන් බැහැර කරනු ලබන අපද්‍රව්‍ය ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් ක්‍රියාත්මක කරන අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ වැඩසටහනට අනුකූලව බැහැරලීම කළ යුතුය.

iii. බලපත්‍රලාභී ආයතනවල දෛනික අපද්‍රව්‍ය ජනනය හැකිතාක් අවම කිරීමට කටයුතු යෙදීම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය වන්නේය.

iv. බලපත්‍රලාභී ආයතනවල ඉවත දමන කසළ කවර හෝ අවස්ථාවක ස්ථානයේ බිම හෝ තැනින් තැන දැමීම නොකළ යුතුය.

6.(41) බලපත්‍රලාභියාට අපද්‍රව්‍ය බැහැරලීමේ පහසුකම් ඇති විට ප්‍රාදේශීය සභාවේ අනුමැතිය ඇතිව සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි, මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක විසින් නියම කරනු ලබන කොන්දේසිවලට යටත්ව අපද්‍රව්‍ය බැහැරලීම නීත්‍යානුකූල වන්නේය.

6.(42) පරිශ්‍රයට අදාළ ආහාර පරිහරණය කිරීම සම්බන්ධයන් කටයුතු කරන සෑම තැනැත්තෙක් ම එසේ සේවයේ යෙදවීමට පෙර ප්‍රදේශයේ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි විසින් ඒ සඳහා සුදුසු සෞඛ්‍ය තත්ත්වයෙන් සිටින බවට සහතික කළයුතු අතර එම සහතිකය මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ දෙවන උපලේඛනයේ දක්වා ඇති ආකෘති පත්‍රයට අනුකූල විය යුතුය. ආහාර පරිහරණය කිරීම සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන තැනැත්තෙකුගේ වෛද්‍ය පරීක්ෂණය අදාළ ප්‍රදේශයේ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරිවරයා විසින් නිශ්චය කරනු ලබන කාලයක් අනුව සහ සායනික වශයෙන් හෝ වසංගතවේදී වශයෙන් සඳහන් කළ හැකි කාලයක් අනුව කලින් කළ පවත්වනු ලැබිය යුතුය.

6.(43) ආහාර පරිහරණය කිරීම සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන සෑම තැනැත්තෙක් ම තම කාර්යය ඉටු කරන අවස්ථාවේදී උපරිම පෞද්ගලික පිරිසිදුතාවයෙන් සිටිය යුතු අතර, සෑම විටම හිස් ආවරණ, අත් වැසුම්, මුඛ ආවරණ සහ පාවහන් පැළඳ සිටිය යුතු අතර සුදුසු ආරක්ෂක ඇඳුමෙන් සැරසී සිටිය යුතුය.

6.(44) ආහාර පරිහරණය කරන යම් ස්ථානයකට ඇතුළු වන යම් තැනැත්තෙකු සුදුසු පිරිසිදු කිරීමේ ද්‍රාවනයකින් සහ පානීය ජලයෙන් තම අත් සෝදා ගත යුතුය. ආහාර පරිහරණය කරන තැනැත්තන් වැසිකිළි භාවිතයෙන් පසු හෝ යම් අමුද්‍රව්‍යයක් හෝ අපවිත්‍ර ද්‍රව්‍යයක් ස්පර්ශ කිරීමෙන් පසු වැඩ ආරම්භ කිරීම හෝ නැවත වැඩ ආරම්භ කිරීමට පෙර තම අත් සෝදා ගත යුතුය.

6.(45) පරිශ්‍රය තුළ ආහාර පිළියෙල කිරීමේ සහ පිළිගැන්වීමේ හෝ අන්‍යාකාරයකට ඒ සම්බන්ධයෙන් වන කටයුතුවල නියැලී සිටින තැනැත්තන් විසින් ආහාර සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන විට,පිරිසිදු සහ සේදිය හැකි ද්‍රව්‍යවලින් සාදන ලද සහ සාක්කු නොමැති ඒප්‍රන් පැළඳිය යුතුය.

6.(46) ආහාර නිෂ්පාදන පරිහරණය කිරීමේදී භාවිතා කරනු ලබන අත්වැසුම්, යහපත් හා පිරිසිදු සනීපාරක්ෂිත තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙන යා යුතුය.

6.(47) කැපීමක් හෝ තුවාලයක් ඇති තැනැත්තෙකු එකී තුවාලය, ජලරෝධක ආවරණයකින් සම්පූර්ණයෙන් ආවරණය කරනතුරු ආහාර ඇල්ලීම හෝ ආහාර ස්පර්ශවන මතුපිට ඇල්ලීම නොකළ යුතුය.

6.(48) පරිශ්‍රය තුළ ප්‍රමාණවත් ප්‍රථමාධාර පහසුකම් සපයා තිබිය යුතුය.

6.(49) ආහාර මඟින් බෝ වීමට ඉඩ ඇති රෝගයකින් පෙළෙන හෝ එවැනි රෝගයක් වැළඳී ඇති බවට සැක කරනු ලබන හෝ එවැනි රෝග වාහකයෙකු වන හෝ ආසාදනය වී ඇති තුවාල, සමේ ආසාදන, වණ සහ පාචනය වැනි රෝග වලින් පෙළෙන තැනැත්තෙකුට සෘජුව හෝ වක්‍රව දූෂනය වීමට අවකාශ ඇති ආහාර පරිහරණය කරනු ලබන ස්ථානයන්හි කිසිම තනතුරක් දරමින් සේවය කිරීමට ඉඩ නොදිය යුතුය. එවැනි රෝගයක් වැළඳී ඇති යම් තැනැත්තෙකු තමා රෝගී වී ඇති බව වහාම බලපත්‍රලාභියාට දැනුම් දිය යුතුය.

7. ආහාර පරිහරණය කිරීම සම්බන්ධව කටයුතු කරන සෑම තැනැත්තෙකුම ආහාර දූෂනය වන ආකාරයෙන්, අනාරක්ෂිතව ඇති ආහාර අසළ සිට අනුභව කිරීම, දුම් බීම, කෙළ ගැසීම, බුලත් සැපීම, චුයින්ගම් සැපීම, සහ කැස්ස, කිවිසුම් යැවීම, නාසය ස්පර්ශ කිරීම හෝ කිසිදු අහිතකර කටයුත්තක යෙදීම සිදු නොකළ යුතුය.

8. පරිශ්‍රයතුළ ආහාර පරිහරණය කිරීම සම්බන්ධයන් කටයුතු කරන සෑම තැනැත්තෙක්ම,

i. ආහාර පරිහරණය කිරීමේ ස්ථානවල පෞද්ගලික බඩු බාහිරාදිය සහ ඇඳුම් නොතැබිය යුතුය.

ii. ආහාර දූෂනය වීමේ අවදානම ඇති යම් ස්ථානයක ආහාර නොතැබිය යුතුය.

iii. පරිශ්‍රය තුළ තබා ඇති සෑම ආහාරයක්ම මනුෂ්‍ය පරිභෝජනයට යෝග්‍ය බවට වගබලා ගත යුතුය.

iv. ආහාර ගබඩා කිරීමේදී, ප්‍රවාහනය කිරීමේදී, පිළිගැන්වීමේදී සහ පිළිගැන්වීම සඳහා නිරාවරණය කර ඇති විටදී ආහාර දූෂනය වීමෙන් ආරක්ෂා කිරීමට ප්‍රමාණවත් පියවර ගත යුතුය.

v. ආභරණ, ඔරලෝසු, අල්පෙනෙති, කටු හෝ වෙනත් එවැනි අයිතමයන්, පෞද්ගලික බඩු බාහිරාදියෙන් ආහාරවල ආරක්ෂාවට සහ එහි යෝග්‍යභාවයට තර්ජනයක් සිදුවන්නේ නම් එවැනි දේ පැළඳීම හෝ ආහාර පරිහරණ ස්ථානවලට රැගෙන යාම නොකළ යුතුය.

9. කවර හෝ තැනැත්තෙක් ආහාර පිළියෙල කිරීම සඳහා භාවිත කිරීමට අදහස් කර ඇති යම් පරිශ්‍රයක් නිදා ගැනීමේ ස්ථානයක් ලෙස භාවිත නොකළ යුතුය. අතර මැදි වාතාශ්‍රය ලබා ගැනීම සඳහා ඇති ඉඩ ප්‍රමාණයක් ඇත්නම් මිස, ආහාර පිළියෙල කිරීමේ පරිශ්‍රයට යාබදව නිදා ගැනීමේ පරිශ්‍රයක් නොතිබිය යුතුය.

10. ආහාර පරිහරණය කිරීම සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන අයට ආහාර ස්වස්ථතායි ලෙස කටයුතු කිරීමේ නිපුණත්වයක් තිබිය යුතුය.

11.(1) වාහනවල ආහාර ප්‍රවාහනය සඳහා ඇති භාජන හෝ බහාලුම් ආහාර ප්‍රවාහනය සඳහා හැර වෙනත් ද්‍රව්‍ය ප්‍රවාහනය සඳහා භාවිතා නොකළ යුතුය.

11.(2) ආහාර නොවන වෙනත් ද්‍රව්‍ය ප්‍රවාහනය කිරීම සඳහා හෝ වෙනත් ආහාර ද්‍රව්‍ය ප්‍රවාහනය කිරීම සඳහා ප්‍රවාහන මාධ්‍ය හෝ බහාලුම් භාවිත කරනු ලබන අවස්ථාවල අවශ්‍ය වන්නේ නම් නිසි ලෙස වෙන්කර එම ආහාර ද්‍රව්‍ය තැබිය යුතුය.

11.(3) ආහාර නොවන වෙනත් ද්‍රව්‍ය ප්‍රවාහනය කිරීම සඳහා හෝ වෙනත් ආහාර ද්‍රව්‍ය ප්‍රවාහනය කිරීම සඳහා භාවිතා කරනු ලබන ප්‍රවාහන මාධ්‍ය හෝ බහාලුම්, එම ප්‍රවාහනය කිරීමෙන් පසු නිසි ආකාරයට පිරිසිදු කිරීමකින් තොරව ආහාර ප්‍රවාහනය සඳහා භාවිතා නොකළ යුතුය.

එසේ වුවද පිසූ ආහාර ප්‍රවාහනයේදී ඒ සඳහාම වෙන් වූ බහාලුම් භාවිතා කළයුතුය.

12. ප්‍රවාහන මාධ්‍යවල හෝ බහාලුම්වල ආහාර ද්‍රව්‍ය දූෂනය නොවන ආකාරයට ආරක්ෂාකාරී ලෙස තැන්පත් කළ යුතුය.

13. ආහාර ද්‍රව්‍ය ප්‍රවාහනය කිරීම සඳහා භාවිතා කරනු ලබන ප්‍රවාහන මාධ්‍ය හෝ බහාලුම් අවශ්‍ය වන්නේ නම්, උචිත උෂ්ණත්වයන්ට අනුව පවත්වාගෙන යාමට හැකි විය යුතු අතර එම උෂ්ණත්වයන් නියාමනය කිරීමට හැකි විය යුතුය.

14. සේවකයන්ට සහ පාරිභෝගිකයන්ට අදාළ වැදගත් සෞඛ්‍ය පණිවිඩ පරිශ්‍රය තුළ ප්‍රදර්ශනය කළ යුතුය.

15. පරිශ්‍රයේ නවාතැන් පහසුකම් සපයන අවස්ථාවකදී,

15.(1) ස්ථානයේ ගනුදෙනුකරුවන්ට නිදා ගැනීමට වෙන් කළ නිදන කාමරවල එක් තැනැත්තෙකුට නිදා ගැනීමට වෙන්කළ ඉඩ ප්‍රමාණය අවම වශයෙන් වර්ග මීටර් 4කට නොඅඩු වියයුතු අතර සෑම නිදන කාමරයකම ඇඳුම් තැබීමට අල්මාරියක් හෝ කැබිනෙට්ටුවක්, තුවා රාක්කයක්, නවාතැන්කරුගේ හෝ නවාතැන්කරුවන්ගේ භාණ්ඩ තැබීමට මේසයක් මෙන්ම වැසිකිළියක් සහිත නාන කාමරයක් ද තිබිය යුතුය.

15.(2) ඉහත 15(1)හි අවම ඉඩ ප්‍රමාණයට නොසැසඳෙන තැනැත්තන් සංඛ්‍යාවකට යම් නිදන කාමරයක නිදා ගැනීමට ඉඩදීම නොකළ යුතුය. එසේම තනි කාමරයක එක් තැනැත්තෙකුට වැඩියෙන් හෝ යුගල කාමරයක දෙදෙනෙකුට වැඩියෙන් හෝ ත්‍රිත්ව කාමරයක තුන්දෙනෙකුට වැඩියෙන් හෝ නිදා ගැනීමට ඉඩදීම බලපත්‍රලාභියා විසින් නොකළ යුතුය. එසේ වුවද කිසියම් කාමරයක නිදා ගන්නා යම් තැනැත්තෙකු වයස අවුරුදු 12කට අඩු අයෙකු වනවිට මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ කාර්යය සඳහා ඔහු එක් අයෙකු ලෙස සැලකීම නොකළ යුතුය.

15.(3) කිසියම් බලපත්‍රලත් ස්ථානයක ඇති නිදන කාමර ඇතුළත කවර හෝ අවස්ථාවක

i. තනි කාමරයක එක් ඇඳකට වැඩියෙන් ද,

ii. යුගල කාමරයක ද්විත්ව ඇඳක් හෝ තනි ඇඳන් දෙකකට වැඩියෙන් ද,

iii. ත්‍රිත්ව කාමරයක ද්විත්ව ඇඳක් හා තනි ඇඳකට හෝ තනි ඇඳන් තුනකට වැඩියෙන් ද,

iv. පවුල් කාමරයක ද්විත්ව ඇඳන් දෙකක් හා තනි ඇඳක් හෝ ද්විත්ව ඇඳන් එකක් හා තනි ඇඳන් තුනක් හෝ තනි ඇඳන් පහකට වැඩියෙන් ද තැබීම නොකළ යුතුය.

15.(4) බලපත්‍රලත් ස්ථානයක නිදන කාමර වශයෙන් නිශ්චිතව වෙන්කර ඇති කාමරයක හැර වෙනත් කිසියම් කාමරයක කවර හෝ තැනැත්තෙකුට නිදා ගැනීමට ඉඩදීම නොකළ යුතුය.

15.(5) බලපත්‍රලත් ස්ථානයේ නතරවී සිටීමට පැමිණෙන එක් එක් තැනැත්තාගේ නම, ලිපිනය හා අනන්‍යතාවය සටහන් කරන ලේඛනයක් සෑම බලපත්‍රලත් ස්ථානයකම පවත්වාගත යුතු අතර සභාපතිවරයා, බලයලත් නිලධාරියා හෝ කිසියම් පොලිස් නිලධාරියෙකු විසින් පරීක්ෂා කිරීමට ඉල්ලා සිටින අවස්ථාවක දී එකී ලේඛනය පරීක්ෂා කිරීමට ඉඩදීම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය විය යුතුය.

15.(6) බලපත්‍රලාභී ස්ථානයක නවාතැන් ගන්නා සෑම තැනැත්තෙකුම තම අනන්‍යතාව බලපත්‍රලාභියා වෙත ඉදිරිපත් කළයුතු අතර එම ස්ථානයේ පවත්වාගෙන යනු ලබන අමුත්තන්ගේ ලේඛනයේ තමාගේ තොරතුරු ඇතුළත් කරන තීරුවේ තම අත්සන යෙදිය යුතුය.එසේම තම අනන්‍යතාවය ඉදිරිපත් නොකරන හෝ අමුත්තන්ගේ ලේඛනයේ තම අනන්‍යතාවය පිළිබඳ තොරතුරු ඇතුළත් තීරුවේ අත්සන යෙදීම නොකරන තැනැත්තෙකුට බලපත්‍රලත් ස්ථානයේ කවර හෝ කොටසක නවාතැන් ගැනීමට සැලැස්වීම බලපත්‍රලාභියා විසින් නොකළ යුතුය.

15.(7) කවර හෝ බලපත්‍රලාභී පරිශ්‍රයක් සදාචාර විරෝධී කාර්යයන් සඳහා යොදා ගැනීමට ඉඩ නොදීම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය විය යුතු අතර කවර හෝ තැනැත්තෙකු විසින් නවාතැන්පළෙහි වෙනත් නවාතැන්කරුවන්ගේ හෝ නවාතැන්පල ආසන්නයේ පදිංචිකරුවන්ට බාධාවක්වන ආකාරයෙන් ගීත ගායනා කිරීම හෝ සංගීත භාණ්ඩ වාදනය කිරීම,තැටි වාදන යන්ත්‍ර ක්‍රියාකරවීම හෝ අනවශ්‍ය ආකාරයේ ශබ්ද ඇතිකිරීම හෝ නොකළ යුතුය.

15.(8) බලපත්‍රලත් ස්ථානයේ සෑම නිදන කාමරයක්ම එක් ගනුදෙනුකරුවකු විසින් පාවිච්චි කරනු ලැබීමෙන් අනතුරුව තවත් ගනුදෙනුකරුවකුගේ පාවිච්චියට ඉඩදීමට පෙර එකී නිදන කාමරයේ ඇඳඇතිරිලි කොට්ට උර, පොරෝනා,තුවා සහ පාවිච්චි කළ වෙනත් රෙදි සෝදා පිරිසිදු කිරීම හා වැසිකිළිය හා නානකාමරය විෂබීජනාශක යොදා පිරිසිදු කිරීමකින් තොරව මිස වෙනත් ගනුදෙනුකරුවකුගේ පාවිච්චියට ලබාදීමට කටයුතු නොකළ යුතුය.

15.(9) ගනුදෙනුකරුවකු ලැගුම්ගෙන ඇති අවස්ථාවකදී වුවද සෑම කාමරයකම යාබඳ වැසිකිළි හා නාන කාමර විෂබීජනාශක යොදා දිනපතා පිරිසිදු කළ යුතුය.

15.(10) ගනුදෙනුකරුවකුට කාමරයක් පාවිච්චි කිරීමට ඉඩදීමට පෙර එකී කාමරයේ ජනේල අවම වශයෙන් පැය හතරක්වත් සම්පූර්ණයෙන් විවෘත කර තැබීමට සැලැස්විය යුතුය. කාමර ජනේල විවෘත කර තැබීම වායුසමනයකර ඇති තත්ත්වයක් යටතේ අදාළ නොවේ.

15.(11) දෙමාපියන් හෝ නීත්‍යානුකූල භාරකරු හැර වෙනත් කිසිදු අයෙකු සමග එක් කාමරයක ළමයින්ට නවාතැන් ගැනීම සඳහා ඉඩ නොදිය යුතුය.

16. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ නිකුත් කරන ලද සෑම බලපත්‍රයක් ම කලින් අවලංගු කරනු නොලැබුව හොත් මිස ඒ බලපත්‍රය නිකුත් කරන ලද්දේ කිනම් වර්ෂයකට අදාළව ද, ඒ වර්ෂයේ දෙසැම්බර් 31 දිනෙන් අවසන් විය යුතුය.

17. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රයකට යටත් සෑම පරිශ්‍රයකම මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සිංහල, දෙමළ සහ ඉංග්‍රීසි පිටපත බැගින් මහජනයාට ප්‍රකටව පෙනෙන ස්ථානයක ප්‍රදර්ශනය කර තැබිය යුතුය.

18. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රයක් නිකුත් කරනු ලැබ ඇති කිසියම් හෝටලයක් පවත්වාගෙන යනු ලබන පරිශ්‍රය මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ කිසියම් වගන්තියක නියමයන්ට පටහැනිවන අවස්ථාවක, නිශ්චිතව සඳහන් කරනු ලබන දිනයකට පෙර එකී ස්ථානය ඒ නියමයන්ට අනුකූල තත්ත්වයට ගෙන ඒමට අවශ්‍ය සියලු දේ ඉටු කරන ලෙසට බලපත්‍රලාභියාට නියම කරන දැන්වීමක් සභාපතිවරයා විසින් එකී බලපත්‍රලාභියා වෙත භාරදෙනු ලැබීමට සැලැස්විය යුතුය. එකී දැන්වීමෙන් ලබාදෙන උපරිම කාලය දින 30කට නොවැඩි විය යුතුය.

19. මෙහි 18 වන වගන්තියේ සඳහන් ආකාරයේ දැන්වීමක් ලැබුණු කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු විසින් එකී දැන්වීමේ නිශ්චිතව සඳහන් දිනයට පෙර එම දැන්වීමේ නියම කර ඇති ආකාරයට ක්‍රියා කළ යුතුය. බලපත්‍රලාභියා විසින් කරනු ලබන සාධාරණ ලිඛිත ඉල්ලීමක් මත එකී දැන්වීමේ නිශ්චිතව සඳහන් කාලය දීර්ඝ කිරීමට සභාපතිවරයාට බලය තිබිය යුතුය. එසේ වුවද දීර්ඝ කරනු ලබන කාලය දින 14කට නොවැඩි විය යුතුය.

20. මෙහි 18 වන වගන්තියේ සඳහන් ආකාරයේ දැන්වීමක් ලැබූ කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු එකී දැන්වීමේ නිශ්චිතව නියම කර ඇති දිනය හෝ දීර්ඝ කරනු ලැබූ දිනයට පෙර එම දැන්වීමේ නියම කර ඇති ආකාරයෙන් ක්‍රියාකිරීම පැහැරහැර ඇති අවස්ථාවක, අදාළ ස්ථානය වෙත නිකුත් කරනු ලැබූ බලපත්‍රය සභාපතිවරයා විසින් අවලංගු කිරීම නීත්‍යානුකූල විය යුතුය.

21. සභාපතිවරයා හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක හෝ සභාපතිවරයා විසින් බලය පවරන ලද වෙනත් නිලධාරියකු විසින් හෝ පරික්ෂා කිරීමේ කාර්යය සඳහා කිසියම් පරිශ්‍රයක ඇති ආහාරයක්, වෙනත් යම් ද්‍රව්‍යයක් හෝ දියරයක්, අවස්ථාවෝචිත පරිදි වටිනාකම ගෙවා ලබා ගැනීම නීත්‍යානුකූල විය යුතුවාත් හැර කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු විසින් එකී මිලදී ගැනීම හෝ ලබා ගැනීම ප්‍රතික්ෂේප කිරීම හෝ ඊට බාධා කිරීම නොකළ යුතුය.

22. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවල නියමයන් පරික්ෂා කිරීමට සභාපතිවරයාට හෝ ඔහු විසින් බලය පවරන ලද නිලධාරියෙකුට, සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරීට, මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂකට ඕනෑම සාධාරණ වේලාවක බලය ඇති අතර ඒ සඳහා බලපත්‍රලාභියා විසින් සෑම සාධාරණ සහායක්ම ලබාදිය යුතුය.

23. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ ලබා ගත යුතු බලපත්‍රයකින් තොරව පරිශ්‍රයක් පවත්වාගෙන යාම හෝ අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සඳහන් කවර හෝ නියමයක් උල්ලංඝනය කිරීම වරදක් වන අතර එම වරද සම්බන්ධයෙන් නිසි අධිකරණ බලය සහිත අධිකරණයක් විසින් වරදකට වරදකරු කිරීමෙන් අනතුරුව එකී වරද සම්බන්ධයෙන් 1987 අංක 15 දරන ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 122 (2) උපවගන්තියේ සඳහන් දඩයකට යටත් විය යුතුය. එකී වරද සම්බන්ධයෙන් නිසි බලය සහිත අධිකරණයකින් වරදකට වරදකරුවීමෙන් අනතුරුව දඩයකට යටත් කරන ලද තැනැත්තෙකු විසින් එකී කඩකිරීම හෝ උල්ලංඝනය කිරීම තවදුරටත් නොකඩවා කරගෙන යනු ලබන විටක එම උල්ලංඝනය පිළිබඳ අවධානය යොමු කරමින් සභාපතිවරයා විසින් හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක විසින් ලිඛිත දැන්වීමක් භාර දෙනු ලැබීමෙන් පසුව උල්ලංඝනය තවදුරටත් නොකඩවා කරගෙන යන සෑම එක් දිනයක් සඳහාම ඉහත කී වගන්තියේ අතිරේක දඩයකට ද යටත් විය යුතුය.

24. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ, පද සම්බන්ධයෙන් අන්‍යාර්ථයක් අවශ්‍ය වන්නේ නම් මිස,

"සභාපතිවරයා" යන්නෙන් අයගම ප්‍රාදේශීය සභාවේ තත්කාලයෙහි සභාපති ධූරය දරන තැනැත්තා හෝ එම ධූරයේ කාර්යය කර්තව්‍ය ඉටු කරන තැනැත්තා ද,

"ප්‍රාදේශීය සභාව" යන්නෙන් අයගම ප්‍රාදේශීය සභාව ද,

"සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී" යන්නෙන් තත්කාලයෙහි ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ පිහිටි කිසියම් සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී කොට්ඨාසයක එම ධූරය දරන තැනැත්තා ද,

"මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක" යන්නෙන් තත්කාලයෙහි ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශයතුළ පිහිටි කිසියම් මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක කොට්ඨාසයක එම ධූරය දරන තැනැත්තා ද,

"බලයලත් නිලධාරියා" යන්නෙන් තත්කාලයෙහි සභාපතිවරයා විසින් ලිඛිතව බලය පවරන ලද යම් නිලධරියෙක් ද,

"බලපත්‍රලාභියා"යන්නෙන් මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රයක් ලබා ගත් ආයතනයක්,තැනැත්තෙක් හෝ පුද්ගලයෙකු ද,

"පළිබෝධනාශක" යන්නෙන් ශ්‍රී ලංකාවේ පළිබෝධනාශක රෙජිස්ට්‍රාර් විසින් අනුමත කරන ලද පළිබෝධනාශක ද,

"පිරිසිදු කිරීම" යන්නෙන් පස්, තැන්පත් වූ ආහාර කොටස්, කුණු, ග්‍රීස් හෝ වෙනත් අහිතකර බාහිර ද්‍රව්‍යයක් ඉවත් කිරීම ද,

"දූෂක ද්‍රව්‍ය" යන්නෙන් ආහාරවල සුරක්ෂිත බවට හෝ සුදුසුභාවයට හානිකර විය හැකි වූ යම් ජීව විද්‍යාත්මක, රසායන විද්‍යාත්මක කාරකයන්, පිටස්තර ද්‍රව්‍යයක් හෝ වෙනත් ද්‍රව්‍යයක් ද,

"දූෂනය වීම" යන්නෙන් ආහාර හෝ ආහාර පසුබිමකට දූෂක ද්‍රව්‍යයක් ඇතුළත් වීම හෝ හට ගැනීම ද,

"විෂබීජනාශක" යන්නෙන් ආහාරවල ආරක්ෂාව හෝ යෝග්‍ය බව අඩු නොකරන මට්ටමකට පරිසරයේ ඇති ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් ප්‍රමාණය රසායනික කාරකයන් මඟින් හෝ භෞතික ක්‍රමයකින් අඩු කිරීම ද,

"ආහාර ස්වස්ථතාවය" යන්නෙන් ආහාර දාමයේ සියලු අවස්ථාවලදී ආහාරවල සුරක්ෂිත බව සහ සුදුසු බව සහතික කිරීම සඳහා අවශ්‍ය සියලු තත්ත්වයන්, පියවර සහ පරිචය ද,

"උපද්‍රව" යන්නෙන් යම් අහිතකර සෞඛ්‍ය බලපෑමක් සිදු කිරීමේ ඉඩකඩ ඇති වූද ආහාරවලට අදාළ වූ ද යම් ජීව විද්‍යාත්මක, රසායන විද්‍යාත්මක හෝ භෞතික විද්‍යාත්මක කාරකයන් හෝ තත්ත්වයන් ද,

"ආහාර පරිහරණය කරන්නා" යන්නෙන් ආහාර, ආහාර උපකරණ සහ මෙවලම් හෝ ආහාර ස්පර්ශ වන මතුපිට පිළිබඳව සෘජුව ක්‍රියා කරන යම් තැනැත්තෙක් ද,

"ආහාරවල ආරක්ෂාව" යන්නෙන් ආහාර සකස් කරන,පිරිසැකසුම් කරන,නිෂ්පාදනය කරන, ගබඩා කරන, බෙදාහරින, ප්‍රවාහනය කරන අවස්ථාවේ දී හෝ අනුභව කරනවිට පාරිභෝගිකයාට යම් උපද්‍රවයක් සිදු නොවීමේ වගකීම ද,

"පානීය ජලය" යන්නෙන් රෝග ඇති කිරීමට හෝ ශරීරයට අහිතකර කායික බලපෑම් ඇති කිරීමට ප්‍රමාණවත් පරිදි අපවිත්‍රකාරක තොර සහ අන්තර්ගත බැක්ටීරියා සහ රසායනික තත්ත්වයන් ජාතික ප්‍රමිතීන්ට අනුකූලවන ජලය ද,

"ආහාර" යන්නෙන් මනුෂ්‍යයන්ගේ ආහාර හෝ පාන වශයෙන් ප්‍රයෝජනයට ගැනීම සඳහා ආනයනය කළ, නිෂ්පාදනය කළ, විකුණූ හෝ නිරූපිත යම් භාණ්ඩයක් හෝ ආහාර සංයුතියේදී හෝ ආහාර පිළියෙල කිරීමේදී සාමාන්‍යයෙන් ගනු ලබන හෝ යොදා ගනු ලබන යම් භාණ්ඩයක් ද,

"හෝටලය" යන්නෙන් අවම වශයෙන් එක් ප්‍රධාන ආහාර වේලක් සපයනු ලබන නේවාසික පහසුකම් සහිත හෝ රහිත මහජනයාට ආහාරපාන අලෙවිකරණ ආයතනයක් අදහස් වේ.

"සාධාරණ වේලාව" යන්නෙන් බලපත්‍රලත් කර්තව්‍ය හෝ ඊට අදාළ කාර්යයන්හි නිරතවන වේලාවක් ද, අදහස් වේ.

25. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සිංහල, දෙමළ හා ඉංග්‍රීසි භාෂා පාඨ අතර යම් අනනුකූලතාවයක් වුවහොත් සිංහල භාෂා පාඨය බලපැවැත්වේ.

පළමුවන උපලේඛනය

.... වර්ෂය සඳහා වෙළෙඳ බලපත්‍රය ලබාගැනීම සඳහා වූ ඉල්ලුම්පත්‍රය

1. ඉල්ලුම්කරුගේ නම :-
2. පෞද්ගලික ලිපිනය :-
3. ජාතික හැඳුනුම්පත් අංකය :-
4. දුරකථන අංකය: ජංගම :- ස්ථාවර:-
5. වෙළෙඳ ව්‍යාපාරයේ ස්වභාවය :-
6. ආරම්භක වර්ෂය :-
7. ව්‍යාපාරික ස්ථානයේ ලිපිනය :-
8. ග්‍රාම නිලධාරි කොට්ඨාසය :-
9. වරිපනම් අංකය :-
10. ව්‍යාපාරය ආරම්භක ව්‍යාපාරයක් නම් පූර්ව අනුමැතිය ලබාගෙන ඇත්ද යන්න :- (ලබාගෙන තිබේනම් ඡායා පිටපතක් ඇමිණිය යුතුය.)
11. ව්‍යාපාර නාම ලියාපදිංචිය ලබාගෙන ඇත්නම් එහි යොමු අංකය හා දිනය :-
12. ව්‍යාපාර ස්ථානයේ කළමනාකරුගේ හෝ නියෝජිතයාගේ,
    - I. නම හා පෞද්ගලික ලිපිනය :-
    - II. ජාතික හැඳුනුම්පත් අංකය :-
    - III. දුරකථන අංකය ජංගම :-
      ස්ථාවර :-

ඉහත තොරතුරු සත්‍ය හා නිවැරදි බව සහතික කරමි.

ඉහත තොරතුරු සඳහන් කර්මාන්තය, වෙළෙඳාම පවත්වාගෙන යන ස්ථානය සඳහා .... වර්ෂය වෙනුවෙන් වෙළඳ බලපත්‍රයක් මා වෙත නිකුත් කරන ලෙස ඉල්ලමි. මේ පිළිබඳව පවත්නා නීතිරීතිවලට මම එකඟ වෙමි.

.......................,
දිනය :- ඉල්ලුම්කරුගේ අත්සන.

කාර්යාලීය ප්‍රයෝජනය සඳහා

ආදායම් පරීක්ෂක,

පසුපිටේ සඳහන් ඉල්ලුම්පත්‍රයට අදාළව වෙළෙඳ බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම සඳහා වන ඔබගේ නිරීක්ෂණ හා නිර්දේශ කඩිනමින් මා වෙත ලබාදෙන ලෙස කාරුණිකව ඉල්ලමි.

....,
දිනය ලේකම්.

ලේකම්,

බලපත්‍රය ලබාදීම නිර්දේශ කරමි. / නොකරමි.

....,
දිනය ආදායම් පරීක්ෂක.

සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි,

පසුපිටේ සඳහන් ඉල්ලුම්පත්‍රයට අදාළව වෙළඳ බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම සඳහා වන ඔබගේ නිරීක්ෂණ හා නිර්දේශ කඩිනමින් ලබාදෙන මෙන් කාරුණිකව ඉල්ලමි.

....,

දිනය ලේකම්.

සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරි,

අතුරු ව්‍යවස්ථා හා අනෙකුත් නීතිරීතිවලට අනුකූලව සුදුසුකම් සපුරා ඇත. බලපත්‍ර නිකුත් කිරීම නිර්දේශ කිරීම සඳහා වාර්තා කරමි.

....,

දිනය මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක.

ලේකම්,

ඉහත ඉල්ලුම්පත්‍රයට අනුව අදාළ ස්ථානය සඳහා බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම නිර්දේශ කරමි./නොකරමි. (නිර්දේශ නොකරන්නේ නම් ඊට අදාළ හේතුව සඳහන් කරන්න.)

....,

දිනය සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී.

දෙවන උපලේඛනය.

ඡායාරූපය

හෝටල් පරිශ්‍රයක සේවය කරන සේවකයෙකු සඳහා නිකුත් කරනු ලබන වෛද්‍ය සහතිකය

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

දිනය ....,

සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී.

(නිල මුද්‍රාව)

12 - 652/16

ශ්‍රී ලංකා රජයේ මුද්‍රණ දෙපාර්තමේන්තුවේ මුද්‍රණය කරන ලදී.