



ශ්‍රී ලංකා ප්‍රජාතාන්ත්‍රික සමාජවාදී ජනරජයේ ගැසට් පත්‍රය

අති විශේෂ

අංක 2128/4 - 2019 ජුනි මස 17 වැනි සඳුදා - 2019.06.17

(රජයේ බලපෑම ප්‍රසිද්ධ කරන ලදී)

I වැනි කොටස: (I) වැනි ඡේදය - සාමාන්‍ය රජයේ නිවේදන

එල්.ඩී.බී. 11/1980 (XXXIII)

1980 අංක 26 දරන ආහාර පනත

1980 අංක 26 දරන ආහාර පනතේ 7 වන වගන්තිය සමඟ කියවිය යුතු ඒ පනතේ 32 වන වගන්තිය යටතේ ආහාර උපදේශක කමිටුව විමසා සොබය, පෝෂණ සහ දේශීය වෛද්‍ය අමාත්‍යවරයා විසින් සාදන ලද නියෝග.

වෛද්‍ය රාජීන සේනාරත්න,
සෞඛ්‍ය, පෝෂණ සහ දේශීය වෛද්‍ය අමාත්‍ය.

2019 ජුනි මස 14 වන දින,
කොළඹ දී ය.

නියෝග

1. මේ නියෝග 2019 ආහාර (පරිශ්‍ර ලියාපදිංචි කිරීමේ) නියෝග යනුවෙන් හඳුන්වනු ලබන අතර 2020 ජනවාරි මස 01 වන දින සිට බලාත්මක විය යුතුය.

2. මෙහි II වන උපලේඛනයේ දක්වා ඇති පරිශ්‍රයක විකිණීම සඳහා හෝ විකිණීම සඳහා ඉදිරිපත් කිරීම සඳහා යම් ආහාරයක් නිෂ්පාදනය කරන, සකස් කරන, පරික්ෂණය කරන, ඇසුරුම් කරන, ගබඩා කරන සෑම තැනැත්තකු ම මෙහි I වන උපලේඛනයේ දක්වා ඇති ආකෘතියෙන් ඒ පරිශ්‍ර ලියාපදිංචි කිරීම සඳහා ඉල්ලුම් පත්‍රයක් ඉදිරිපත් කළ යුතු අතර අදාළ ලේඛනවල සහතික කළ පිටපත් සහ VI වන උපලේඛනයේ දක්වා ඇති පරිදි ආහාර හසුරුවන්නන්ගේ වෛද්‍ය පරීක්ෂණ පිළිබඳ වාර්තාවන් ඉල්ලුම් පත්‍රය සැකසුම් කිරීම සඳහා වන ගාස්තුවද සමඟ අදාළ ආහාර බලධරයා වෙත භාරදිය යුතු ය.

3. යම් පරිශ්‍රයක් සම්බන්ධයෙන් ඉල්ලුම් පත්‍රය සැකසුම් කිරීමේ ගාස්තුව මෙහි II වන උපලේඛනයේ දක්වා ඇති පරිදි පරිශ්‍ර වර්ගවලට අනුකූලව ගෙවනු ලැබිය යුතු අතර මුදල් ගෙවන ලද බව සහ ඉල්ලුම් පත්‍ර අංකය දැක්වෙන කුවිතාන්සියක් ඉල්ලුම්කරුට නිකුත් කරනු ලැබිය යුතු ය.

4. ඉල්ලුම් පත්‍රය සමඟ V වන උපලේඛනයේ දක්වා ඇති පරිදි ඉල්ලුම් පත්‍රය සැකසුම් කිරීම සඳහා වන ගාස්තුව ලැබුණ පසුව අදාළ ආහාර බලධරයා විසින් මෙහි III වන උපලේඛනයේ දක්වා ඇති රෙජිස්ට්‍රාරයේ අදාළ තොරතුරු ඇතුළත් කර වැඩ කරන දින හතක් ඇතුළත බලපෑම නිලධරයා වෙත ඒ ඉල්ලුම් පත්‍රය යොමු කළ යුතු ය.



5. බලයලත් නිලධාරියා විසින්, එක් එක් ඉල්ලුම් පත්‍රයේ තොරතුරු ඇතුළත් කළ යුතු මෙහි IV වන උපලේඛනයේ දක්වා ඇති පරිදි රෙජිස්ටරයක් එම බලයලත් නිලධාරියාගේ කාර්යාලයේ පවත්වාගෙන යා යුතුය.

6. බලයලත් නිලධාරියා විසින්, ඉල්ලුම් පත්‍රය ලැබී වැඩ කරන දින දාහතරක් ඇතුළත ඉල්ලුම් පත්‍රයේ දක්වා ඇති පිරිවිතරයන්ට අනුකූලව අදාළ පරිශ්‍රය පරීක්ෂා කර නිර්දේශ සමඟ ඇගයීම් වාර්තාව අදාළ ආහාර බලධරයා වෙත භාර දිය යුතුය.

එසේ වුව ද, ඉල්ලුම් පත්‍රයේ දක්වා ඇති පිරිවිතරයන් සම්පූර්ණ කිරීමට ඉල්ලුම්කරු අසමත් වන අවස්ථාවක පරිශ්‍රයේ දෙවැනි පරීක්ෂාවක් සිදු කරනු ලබන ලෙස අදාළ ආහාර බලධරයා විසින් ලිඛිතව බලයලත් නිලධාරියාට නියම කරනු ලැබිය යුතු ය.

7. අදාළ ආහාර බලධරයා විසින්, බලයලත් නිලධාරියාගේ ඇගයීම් වාර්තාව ලැබුණ පසුව, අවශ්‍ය වේ නම් ඇගයීම් වාර්තාව සත්‍යායනය කිරීමෙන් පසු වැඩකරන දින හතක් ඇතුළත -

- (අ) ලියාපදිංචි කිරීමේ සහතිකය නිකුත් කළ යුතුය ; හෝ
- (ආ) ඉල්ලුම් පත්‍රය ප්‍රතික්ෂේප කර, ප්‍රතික්ෂේප කිරීමට හේතු ලිඛිතව ඉල්ලුම්කරුට දැනුම් දිය යුතුය.

8. 7 වන නියෝගයේ (ආ) ඡේදය යටතේ ප්‍රතික්ෂේප වූ ඉල්ලුම් පත්‍රයේ ඉල්ලුම්කරු විසින් අදාළ ආහාර බලධරයාගේ තීරණය ලැබුණ පසුව බලයලත් නිලධාරියාගේ ඇගයීම් වාර්තාවේ දක්වා ඇති තවදුරටත් වූ අවශ්‍යතාවයන් සපුරාලීමෙන් පසුව මෙහි 1 වන උපලේඛනයේ දක්වා ඇති ආකෘතියෙන් අලුත් ඉල්ලුම් පත්‍රයකින් සියලු ලේඛනවල පිටපත් සහ ඉල්ලුම් පත්‍රය සැකසුම් කිරීමේ ගාස්තුව සමඟ ඔහුගේ ඉල්ලුම් පත්‍රය නැවත භාරදිය යුතුය.

9. 8 වන නියෝගය යටතේ ලැබුණ යම් ඉල්ලුම් පත්‍රයක් 2වන නියෝගය යටතේ ලැබුණ ඉල්ලුම් පත්‍රයක් ලෙස සලකනු ලැබිය යුතු ය.

10. මෙහි VII වන උපලේඛනයේ දක්වා ඇති පරිදි වූ ලියාපදිංචි කිරීමේ සහතිකය වසර දෙකක කාලසීමාවක් සඳහා බලාත්මක විය යුතු අතර අදාළ ලේඛනවල සහතික කළ පිටපත් සහ අදාළ ඉල්ලුම් පත්‍රය සැකසුම් කිරීමේ ගාස්තුව සමඟ 1 වන උපලේඛනයේ දක්වා ඇති පරිදි ඉල්ලුම් පත්‍රයක් භාරදීමෙන් අලුත් කරනු ලැබිය යුතු ය.

11. මෙහි VII වන උපලේඛනයේ දක්වා ඇති පරිදි ලියාපදිංචි කිරීමේ සහතිකය ප්‍රධාන ආහාර බලධරයා විසින් නිකුත් කරනු ලැබූ හඳුනාගැනීමේ ආවේණික අංකයක් සහිත විය යුතු අතර අදාළ ආහාර බලධරයා විසින් අත්සන් කර නිල මුද්‍රාව යොදා තිබිය යුතු ය. නිකුත් කළ සෑම ලියාපදිංචි කිරීමේ සහතිකයක ම තොරතුරු අදාළ ආහාර බලධරයා විසින් VIII වන උපලේඛනයේ දක්වා ඇති පරිදි රෙජිස්ටරයක ඇතුළත් කරනු ලැබිය යුතු ය.

12. 7 වන නියෝගයේ (ආ) ඡේදය යටතේ ලබා දුන් තීරණයකින් අගතියට පත් යම් තැනැත්තකු විසින් ඒ තීරණය ලැබී වැඩකරන දින දහයක් ඇතුළත ප්‍රාදේශීය සෞඛ්‍ය සේවා අධ්‍යක්ෂවරයා වෙත අභියාචනයක් ඉදිරිපත් කරනු ලැබිය හැකි ය.

13. 12 වන නියෝගය යටතේ අභියාචනයක් ලැබුණු පසුව ප්‍රාදේශීය සෞඛ්‍ය සේවා අධ්‍යක්ෂවරයා විසින් (මෙහි මින් මතු "අභියාචනා කමිටුව" යනුවෙන් සඳහන් කරනු ලබන) අභියාචනය ඉදිරිපත් වූ ප්‍රදේශය හැර වෙනත් ප්‍රදේශයක සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරියකු (MOH), ආහාර සහ ඖෂධ පරීක්ෂකවරයකු (FDI) සහ ප්‍රාදේශීය පරිපාලන මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂකවරයෙකුගෙන් (SPHID) සමන්විත කමිටුවක් පත් කළ යුතු ය.

14. අභියාචනා කමිටුව විසින් එය පිහිටුවීමෙන් පසුව වැඩ කරන දින දහයක් ඇතුළත අදාළ පරිශ්‍රය පරීක්ෂා කර ප්‍රාදේශීය සෞඛ්‍ය සේවා අධ්‍යක්ෂවරයා වෙත එහි නිර්දේශ ඉදිරිපත් කළ යුතු ය.

15. අභියාචනා කමිටුවේ නිර්දේශ යලතා බැලීමෙන් පසුව ප්‍රාදේශීය සෞඛ්‍ය සේවා අධ්‍යක්ෂවරයාට -

- (අ) අභියාචනයට අවසර දීම ; හෝ
- (ආ) හේතු දක්වා අභියාචනය නිෂ්ප්‍රභා කිරීම,

කළ හැකි අතර වැඩ කරන දින හතක් ඇතුළත ඔහුගේ තීරණය ඉල්ලුම්කරු වෙත සහ අදාළ ආහාර බලධරයා වෙත දැනුම් දිය යුතු ය.

එසේ වුව ද, (අ) ඡේදය යටතේ අභියාචනය සඳහා අනුමැතිය ලබා දී ඇති අවස්ථාවක, යථා පරිදි ආහාර බලධරයා විසින් ප්‍රාදේශීය සෞඛ්‍ය සේවා අධ්‍යක්ෂවරයාගේ තීන්දුව ක්‍රියාත්මක කළ යුතු ය.

16. ලියාපදිංචි කිරීමේ සහතිකය, පාරිභෝගිකයන්ට සහ පරීක්ෂා කිරීමේ නිලධාරීන්ට දර්ශනය වන ආකාරයෙන් පරිශ්‍රයේ ප්‍රකටව පෙනෙන ස්ථානයක ප්‍රදර්ශනය කරනු ලැබිය යුතු ය.

17. ලියාපදිංචි කිරීමේ සහතිකයක් නිකුත් කළ පරිශ්‍රයක සැලැස්මට හෝ පහසුකම්වලට, අදාළ ආහාර බලධරයාගේ ලිඛිත අනුමැතියකින් තොරව, කිසිම වෙනස්කම් හෝ වෙනස් කිරීම් සිදු නොකළ යුතු ය. එසේ වුව ද, ආහාරවල සුරක්ෂිතභාවය සහ සෞඛ්‍යාරක්ෂාව ඇතුළත් ක්‍රියාවලිය වැඩි දියුණු කිරීම පිණිස කරනු ලැබිය හැකි වෙනස්කම් හෝ වෙනස් කිරීම් මේ මගින් වළක්වනු නොලැබිය යුතු ය.

18. ලියාපදිංචි කිරීමේ සහතිකයක් අලුත් කිරීම සඳහා වූ ඉල්ලුම් පත්‍රයක් ලියාපදිංචි කිරීමේ සහතිකයේ කල් ඉකුත්වීමේ දිනයට මාස තුනකට පෙරාතුව අදාළ ආහාර බලධරයා වෙත ඉදිරිපත් කරනු ලැබිය යුතු ය.

19. ලියාපදිංචි කිරීමේ සහතිකය නැති වීමක් හෝ එයට හානියක් සිදු වූ අවස්ථාවක දී, එහි පිටපතක් සඳහා වන ඉල්ලුම් පත්‍රයක් රුපියල් පන්සියයක ගාස්තුවකට යටත්ව අදාළ ආහාර බලධරයා වෙත ඉදිරිපත් කරනු ලැබිය යුතු ය.

20. මේ නියෝග බලාත්මකභාවයට පත්වන දිනයේ දී යම් පරිශ්‍රයක් තුළ විකිණීම සඳහා හෝ විකිණීම සඳහා ඉදිරිපත් කිරීම සඳහා යම් ආහාරයක් නිෂ්පාදනය කරන, සකස් කරන, පරික්ෂණය කරන, ඇසුරුම් කරන, ගබඩා කරන යම් තැනැත්තකු විසින් මේ නියෝග බලාත්මකභාවයට පත්වන දිනයේ සිට මාස හයක කාලයක් ඇතුළත ලියාපදිංචි කිරීමේ සහතිකයක් ලබාගත යුතු ය.

21. පරිශ්‍රයේ අයිතිය වෙනස් වන අවස්ථාවක දී, අයිතිය වෙනස්වීම පිළිබඳව නව හිමිකරු විසින් අදාළ ආහාර බලධරයා වෙත දැනුම් දෙනු ලැබිය යුතු ය.

22. ISO22000 ට සමාන හෝ ඉහළ ආහාර සුරක්ෂිතතා කළමනාකරණ ක්‍රමය පිළිබඳ වලංගු සහතික කිරීමක් නිකුත් කරනු ලැබ ඇති II වන උපලේඛනයේ දක්වා ඇති යම් පරිශ්‍ර වර්ගයක් සම්බන්ධයෙන් මේ නියෝග අදාළ නොවිය යුතු ය.

23. මේ නියෝගවල කාර්ය සඳහා -

- "AOC" යන්නෙන්, ඇමිබා, ඕවා සහ සිස්ට් අදහස් වේ;
- "බලයලත් නිලධරයා" යන්නට, ආහාර පනතේ එයට පවරා ඇති අර්ථය ම නිඛිය යුතු ය;
- "බෙකරිය" යන්නෙන්, පාන්, විස්කෝතු, කේක්, ජෙස්ට්‍රි, පිටි දැවි ආහාර ඇතුළු වෙනත් දේ පිටි දමා පුළුස්සා නිපදවන සහ විකුණන වාණිජමය ආයතනයක් අදහස් වේ;
- "ආපන ශාලාව" යන්නෙන්, ආයතනයක්, පාසැලක්, විද්‍යායතනයක්, විශ්වවිද්‍යාලයක්, කර්මාන්ත ශාලාවක් හෝ සමාගමක් වැනි යම් සංවිධානයක් විසින් එහි ශිෂ්‍යයන්ට හෝ කාර්ය මණ්ඩලයට සපයනු ලබන, එහි පාරිභෝගිකයන් ඒ පරිශ්‍රයේ අසුන්ගෙන ආහාර අනුභව කරන වාණිජමය ස්ථානයක් අදහස් වේ;
- "කේටරින් ආයතනයක්" යන්නෙන්, උත්සව අවස්ථා සහ මහජන රැස්වීම් සඳහා වාණිජමය වශයෙන් ආහාර, පාන වර්ග හෝ ලුහු බොජුන් සපයන ආයතනයක් අදහස් වේ;
- "ආහාර පනත" යන්නෙන්, 1980 අංක 26 දරන ආහාර පනත අදහස් වේ;
- "ආහාර බලධරයා" යන්නට, ආහාර පනතේ එයට පවරා දී ඇති අර්ථය ම නිඛිය යුතු ය;
- "ආහාර හසුරුවන්නන්" යන්නට, අසුරුම් සහිත හෝ අසුරුම් රහිත ආහාර, ආහාර සඳහා භාවිත කරන උපකරණ හෝ භාජන හෝ ආහාර හා ගැටෙන පෘෂ්ඨයන් සෘජුවම සපර්ශ කරන යම් තැනැත්තකු අදහස් වේ;
- "ආහාර ගබඩා" යන්නෙන්, නාවකාලිකව ආහාර ගබඩා කර තබන ගබඩාවක් අදහස් වේ;
- "GHP" යන්නෙන්, යහපත් සෞඛ්‍ය ක්‍රියාකාරකම් අදහස් වේ;
- "GMP" යන්නෙන්, යහපත් නිෂ්පාදන ක්‍රියාකාරකම් අදහස් වේ;
- "හෝටල් හෝ රිසෝට්" යන්නෙන්, නවාතැන්, ආහාර, පාන වර්ග සහ වෙනත් ආගන්තුක සේවා සපයන වාණිජ ව්‍යාපාරයක් අදහස් වේ;
- "අයිස්ක්‍රීම්, රස කැවිලි, යෝගට්, මුදවපු කිරි සහ අතුරුපස නිෂ්පාදනය කරනු ලබන ගෘහ කර්මාන්තය" යන්නෙන්, අයිස්ක්‍රීම්, රස කැවිලි, යෝගට්, මුදවපු කිරි සහ අතුරුපස නිෂ්පාදනය කරන සහ පාරිභෝගිකයන්ට සපයන හෝ අලෙවි කරන ගෘහාශ්‍රිත ව්‍යාපාරයක් හෝ යම් කටයුත්තක් අදහස් වේ;

"අයිස් නිෂ්පාදන පරිශ්‍රය" යන්නෙන්, බීමට සුදුසු ජලය යොදා ගෙන අයිස් නිෂ්පාදනය කරන හෝ විකිණීම සිදු කරන ආයතනයක් අදහස් වේ;

"තැනැත්තා" යන්නට, සංස්ථාපිත හෝ සංස්ථාපිත නොවන පුද්ගල මණ්ඩලයක් අදහස් වේ;

"බීමට සුදුසු ජලය" යන්නෙන්, එස්. එල්. එස්. (SLS)614 ට අනුකූලව පානය කිරීම, පිසීම සහ ආහාර සැකසීමේ දී භාවිතා කිරීම සඳහා භෞතිකව, රසායනිකව සහ ක්ෂුද්‍ර ජීව විද්‍යාත්මකව සුරක්ෂිත ජලය අදහස් වේ;

"පරිශ්‍රය" යන්නෙන්, වාණිජ පරමාර්ථයන් සඳහා ආහාර හසුරුවන යම් ගොඩනැගිල්ලක් හෝ ප්‍රදේශයක් සහ එම කළමනාකරණයේ පාලනය යටතේ ඇති ඊට අදාළ ප්‍රදේශය අදහස් වේ ;

"ආපනශාලාව හෝ බොජුන් හල" යන්නෙන්, පිසින ලද හෝ සකස් කළ ආහාර, පානවර්ග හෝ ලුහු බොජුන් සපයන එම පරිශ්‍රය තුළම මහජනයාට අසුන්ගෙන එම ආහාර, පානවර්ග හෝ ලුහු බොජුන් පරිභෝජනය කළ හැකි පරිශ්‍රයක් අදහස් වේ;

"සුපිරි වෙළඳසල්" යන්නෙන්, ක්ෂණිකව කැමට ගත හැකි හෝ සකස් කළ ආහාර ඇතුළුව විවිධ වර්ගවල ආහාර සහ ගෙදරදෙර නිෂ්පාදන අලෙවිය සඳහා තබා ඇති ස්වයං සේවා වෙළඳසැලක් අදහස් වේ ;

"තේ, කෝපි, පාන වර්ග හෝ අයිස් ක්‍රීම් කඩය" යන්නෙන්, තේ, කෝපි, පාන වර්ග හෝ අයිස් ක්‍රීම් සපයන පරිශ්‍රයක් අදහස් වේ ; සහ

"UFR" යන්නෙන්, මුත්‍රා පිළිබඳ සම්පූර්ණ වාර්තාවක් අදහස් වේ.

1 වන උපලේඛනය

(2 වන, 8 වන සහ 10 වන නියෝග)

ලියාපදිංචි කිරීමේ සහ ලියාපදිංචිය අලුත් කිරීමේ සහතිකය ලබා ගැනීම සඳහා වන ඉල්ලුම් පත්‍රය

ඉල්ලුම් පත්‍රයේ අනුක්‍රමික අංකය
(කාර්යාලයේ ප්‍රයෝජනය සඳහා පමණි)

1 වන කොටස		
හඳුනාගැනීමේ විස්තර		
සීමිත සමාගමක්, සීමාරහිත සමාගමක් හෝ වගකීමෙන් සීමිත සමාගමක් සඳහා		
1.	සමාගමේ නාමය	
2.	සමාගමේ ලිපිනය (කරුණාකර ප්‍රවේශ මාර්ගය දක්වන සිතියමක් අමුණන්න.)	
3.	සමාගම් ලියාපදිංචි අංකය	
4.	පරිශ්‍රයේ නම (ඉහත නාමයෙන් වෙනස් නම් පමණක්)	
5.	පරිශ්‍රයේ ලිපිනය	
තනි පුද්ගලයෙකු සතු පෞද්ගලික ව්‍යාපාර සඳහා		
6.	පරිශ්‍රයේ නම	
7.	පරිශ්‍රයේ ලිපිනය (කරුණාකර ප්‍රවේශ මාර්ගය දක්වන සිතියමක් අමුණන්න.)	
සන්නිවේදන තොරතුරු		
8.	ඉල්ලුම්කරුගේ නම	
9.	ඉල්ලුම්කරුගේ තත්ත්වය	
10.	දුරකථන (ස්ථාවර)	
11.	දුරකථන (ජංගම)	
12.	විද්‍යුත් ලිපිනය (ඇත්නම්)	
13.	පරිශ්‍රයේ වර්ගය (කරුණාකර පිරවීමට පෙරාතුව උපදෙස් පිළිපදින්න) අදාළ අකුර රවුම් කරන්න.	අ, ආ, ඇ, ඇ, ඉ, ඊ, උ, ඌ, ඍ, ඞ

II වන කොටස

ආහාර හසුරුවන්නන් පිළිබඳ විස්තර

අනුක්‍රමික අංකය	ඉල්ලුම්කරු විසින් පිරවිය යුතුය.					බලයලත් නිලධරයා විසින් පිරවිය යුතුය	
	නම	තනතුර	වයස	ස්ත්‍රී/පුරුෂ භාවය	රැකියාවේ නියුතු කාලසීමාව	පුහුණුවලත් අයෙක් ද (ඔව්/නැත)*	පෞද්ගලික වෛද්‍ය පරීක්ෂණයකට යොමු වී තිබේ ද (ඔව්/නැත)*
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							

* වාර්තා පරීක්ෂා කරන්න.

මෙම ඉඩ ප්‍රමාණවත් නොවේ නම් කරුණාකර වෙනත් කඩදාසියක් අමුණන්න.

III වන කොටස							
පරිශ්‍රය							
	ඉල්ලුම්කරු විසින් පිරවිය යුතුය. (පහත දෑ හා අනුකූලවීම සහතික කිරීම සඳහා ගතයුතු පියවර ඉල්ලුම්කරු විසින් ගෙන තිබේ ද?)	1 වන නිල පිරික්සුම (බලයලත් නිලධරයා විසින් පිරවිය යුතුය)		2 වන නිල පිරික්සුම (බලයලත් නිලධරයා විසින් පිරවිය යුතුය.)			
		මව්	නැත	සතුටුදායකයි	අසතුටුදායකයි	සතුටුදායකයි	අසතුටුදායකයි
1.	පරිශ්‍රය වල් පැළෑටි, තණකොළ සහ කැළි කසළවලින් තොරව ඇත.						
2.	භූමියේ පල් වූ ජලය රැඳීමක් නැත						
3.	ජල සැපයුමේ තත්ත්වය සහ පුරත්මිතභාවය						
4.	පොළොව, බිත්ති, සිවිලිම, ජනේල සහ තිරවල නඩත්තුව සහ ඒවායේ පිරිසිදුභාවය						
5.	කෘමීන්ගෙන් තොරව ස්ථානය පවත්වාගෙන යාමට ගත් පියවරවල්						
6.	ආහාර හසුරුවන ප්‍රදේශයේ දෙරවල් ප්‍රමාණවත් පරිදි අවුරා ඇත.						
7.	ආහාර විවෘතව තබන ස්ථානවල තිබෙන විවර සහ කඩතොළු කෘමි සතුන් සඳහා සැඟවිය හැකි ස්ථාන හෝ ප්‍රවේශ විය හැකි මාර්ග විමට නොහැකි ලෙස පුරවා ඇත.						
8.	ආහාර විවෘතව ඇති ස්ථානවල වහලයේ, අහස් සිදුරුවල, ජනේල් තිරවල හෝ ඉහළින් ඇති නලවලින් ජලය කාන්දුවීමේ සලකුණු නොමැති බව						
9.	ආහාර විවෘතව තබා ඇති ස්ථානවල ඉහළින් ඇති ලාම්පු, ඒ ලාම්පු බිඳී යන අවස්ථාවක දී බිඳුණු විදුරුවලින් ආහාර නිෂ්පාදන අපවිත්‍රණය වීම වැළැක්වීමට ආවරණවලින් ආවරණය කර ඇත.						
10.	ගෘහාශ්‍රිත සතුන් හෝ යම් පුරුහල් සතුන් සිටින බවට යම් සාක්ෂි නොපවතී						

III වන කොටස (සම්බන්ධිතයි)							
පරිශ්‍රය							
	ඉල්ලුම්කරු විසින් පිරවිය යුතුය. (පහත දෑ හා අනුකූලවීම සහතික කිරීම සඳහා ගතයුතු පියවර ඉල්ලුම්කරු විසින් ගෙන තිබේ ද?)	1 වන නිල පිරික්සුම (බලයලත් නිලධාරියා විසින් පිරවිය යුතුය)				2 වන නිල පිරික්සුම (බලයලත් නිලධාරියා විසින් පිරවිය යුතුය.)	
		මව	නැත	සතුටුදායකයි	අසතුටුදායකයි	සතුටුදායකයි	අසතුටුදායකයි
11.	සේවකයන්ගේ විවේක කාමරවල පිරිසිදුකම						
12.	වැසිකිළිවල පිරිසිදුකම						
13.	අත් සේදීමේ පහසුකම් සහ අත්වියලීමේ පහසුකම් සපයා ඇත.						
14.	කෘමි පාලන ක්‍රියාකාරකම්						
15.	කෘමි නාශක යෙදවුම් ගබඩා කිරීම						
16.	කසළ බඳුන්වල පිරිසිදුකම						
17.	ආලෝකය						
18.	දුම් වැස්මක් (Smoke hood) පවතින බව						
19.	පාරිභෝගිකයන් සඳහා වැසිකිළි පහසුකම් සපයා ඇත						
20.	පාරිභෝගිකයන් සඳහා අත් සේදීමේ පහසුකම් පවතී.						
21.	(මූලික කඩදාසි නොවන) අත් පිස්නා පාරිභෝගිකයන් සඳහා සපයා ඇත						
22.	දියරමය අපද්‍රව්‍ය නිසි ආකාරයෙන් ඉවත් කර ඇත.						

IV වන කොටස							
උපකරණ සහ බහාලුම්							
		ඉල්ලුම්කරු විසින් පිරවිය යුතුය. (පහත දෑ හා අනුකූල වීමට ගතයුතු පියවර ඉල්ලුම්කරු විසින් ගෙන තිබේ ද?)		1 වන පිරික්සුම (බලයලත් නිලධාරියා විසින් පිරවිය යුතු ය.)		2 වන පිරික්සුම (බලයලත් නිලධාරියා විසින් පිරවිය යුතුය.)	
		ඔව්	නැත	ඔව්	නැත	ඔව්	නැත
1.	ආහාර සඳහා පරිහරණය කරන සියලු උපකරණ සහ බහාලුම් ආහාර සඳහා සුදුසු තත්වයේ (Food Grade) ඒවා ය.						
2.	පිටතට ගෙන යන ආහාර සුදුසු තත්වයේ (Food Grade) ද්‍රව්‍යවලින් ඔහා හෝ ඇසුරුම් කර තිබේ.						
3.	හුමාලයෙන් පිසීම, පිලිස්සීම හෝ වෙනත් යම් ආකාරයක රත් කිරීම සඳහා පොලිතින් හෝ ප්ලාස්ටික් කොළ හෝ බහාලුම් භාවිත කරන්නේ ද?						
4.	ආහාර සඳහා පරිහරණය කරන සියලු උපකරණ සහ බහාලුම් ආහාර ද්‍රව්‍යය වැළැක්වීමට අවශ්‍ය විය හැකි පරිදි පිරිසිදු කර සහ විෂබීජහරණය කර තිබේ.						
5.	උපකරණ මත ආහාර හෝ වෙනත් ද්‍රව්‍ය එකතුවීමක් තිබේ ද? (මෙකඩ, තෙල් කුණු)						
6.	ආහාර අපවිත්‍රණය විය හැකි වන පරිදි උපකරණ මත යම් පිරිසිදු කිරීමේ ද්‍රව්‍ය හෝ ලිහිසි තෙල් කාන්දුවීමක් පවතී ද?						
7.	උපකරණ පිරිසිදු කිරීම සහ පරීක්ෂා කර බැලීම සඳහා විතැන් කිරීමට අපහසුතා පවතීද?						
8.	යන්ත්‍රෝපකරණ ඇතුළත සහ අවට කෘමීන් සහ බැක්ටීරියා කැදලි ඇතිවිය හැකි ආකාරයෙන් ආහාර සහ වෙනත් සුන්බුන් එක්රැස් වී තිබේ ද?						
9.	පරිශ්‍රය තුළ දූවිලි බැඳුණු, හානි වූ, දුර්වල වූ හෝ අවපැහැරැන්වූණු ආහාර බඳුන් තිබේ ද?						
10.	වැඩ වේදිකා හෝ මේස මතුපිටවල් එම කාර්යයන් සඳහා සුදුසු ද? (මල නොබැඳෙන වානේ වඩාත් සුදුසු වේ.)						
11.	ප්‍රමාණවත් වැහි අඩු සංඛ්‍යාවක් තිබේ ද?						

V වන කොටස							
ක්‍රියාවලි							
		ඉල්ලුම්කරු විසින් පිරවිය යුතු ය. (පහත දෑ හා අනුකූලවීමට ගත යුතු පියවර ඉල්ලුම්කරු විසින් ගෙන තිබේද?)		1 වන පිරික්සුම (බලයලත් නිලධාරියා විසින් පිරවිය යුතු ය.)		2 වන පිරික්සුම (බලයලත් නිලධාරියා විසින් පිරවිය යුතු ය.)	
		ඔව්	නැත	ඔව්	නැත	ඔව්	නැත
1.	ආහාර නිෂ්පාදන හා සෘජුවම කටයුතු කිරීමේ දී සේවකයන් නිසි හිස් වැසුම්, රැවුල් ආවරණ, මුහුණු ආවරණ, ඉවත දමන අත් වැසුම්, පිරිසිදු ආරක්ෂිත ඇඳුම් සහ පාවහන් පළඳී.						
2.	ආහාර නිෂ්පාදන හා සෘජුවම කටයුතු කිරීමේ දී සේවකයන් ආහරණ, මුදු, ඔරලෝසු, නිය ආලේපන හෝ ජලාස්ථර හෝ වෙළුම් පටි නොපළඳී.						
3.	සේවකයන් විසින් වැසිකිළි භාවිත කිරීමෙන් පසු සෑම අවස්ථාවකම ඔවුන්ගේ අත් සෝදා විෂබීජහරණය කරනු ලබයි.						
4.	ඔවුන්ගේ අත් අපිරිසිදු වීමේදී හෝ විෂබීජ තැවරීමේ දී අත් සේදීමේ පහසුකම භාවිත කරනු ලබයි.						
5.	ආහාර පරිහරණය කරන්නන් යහපත් පෞද්ගලික ස්වස්ථතා පුරුදු පවත්වාගෙන යනු ලබයි.						
6.	ආහාර සැකසීමේ ප්‍රදේශයට ඇතුළු වන විට අමුත්තන් විසින් නිසි ඇඳුම් කට්ටල සහ කෙස් ආවරණ දැල් පළඳිනු ලබයි.						
7.	නිෂ්පාදන ප්‍රදේශය තුළ හරස් දූහනය වැළැක්වීම සඳහා පරිශ්‍රය තුළ ගැවසීම පාලනය.						
8.	ආහාර පරිහරණය කරන්නන්, ඔවුන් විසින් ඉහත සඳහන් පූර්ව ආරක්ෂණ ක්‍රම අනුගමනය කළ යුත්තේ මන්ද යන හේතු පිළිබඳව දැනුවත් ය.						
9.	GHP(යහපත් සෞඛ්‍ය පුරුදු) සහ GMP (යහපත් නිෂ්පාදන පුරුදු) ආවරණය වන පරිදි ආහාර හසුරුවන්නන් පුහුණුව ලබා තිබේ.						
10.	අවම වශයෙන් බිත්තියේ සිට අඟල් දහඅටකින් දුරකින් වූ පුවරු මත ආහාර නිෂ්පාදන අසුරා තිබේ ද ?						
11.	තරක්වීම මගින් දූහනය වීමේ හැකියාව අඩු කිරීමට පළමුව පැමිණි ඒවා පළමුව ඉවතට යන පදනම (FIFO) හෝ වෙනත් යම් පිළිගත් ක්‍රමයකට ආහාර නිෂ්පාදන ගබඩා කර තිබේ ද?						

V වන කොටස (සම්බන්ධිතයි)							
ක්‍රියාවලි							
		ඉල්ලුම්කරු විසින් පිරවිය යුතු ය. (පහත දෑ හා අනුකූලවීමට ගත යුතු පියවර ඉල්ලුම්කරු විසින් ගෙන තිබේද?)		1 වන පිරික්සුම (බලයලත් නිලධාරියා විසින් පිරවිය යුතු ය.)		2 වන පිරික්සුම (බලයලත් නිලධාරියා විසින් පිරවිය යුතු ය.)	
		ඔව්	නැත	ඔව්	නැත	ඔව්	නැත
12.	තොග නිසි පරිදි මාරු වන බව සහතික කිරීම සඳහා සහ අභ්‍යන්තර මෙහෙයුම් මග සෑදීම සඳහා ඇතුළට එන සියලු නිෂ්පාදිතයන් සඳහා දාතම යොදා තිබේ ද?						
13.	අපවිත්‍රණය වැළැක්වීමට භාවිත නොකළ ද්‍රව්‍ය නිසි පරිදි නැවත මුද්‍රා තබා තිබේ ද?						
14.	පිසින ලද සහ නොපිසූ ද්‍රව්‍ය වෙන්වෙන්ව තබා තිබේ ද?						
15.	අයිස්, බීමට යෝග්‍ය ජලයෙන් සාදා තිබේ ද ?						
16.	අනුමත ආහාර ආකලනයන් පමණක් අනුමත ප්‍රමාණවලින් භාවිත කරන්නේ ද?						
17.	(අ) 2011 ආහාර (ස්වස්ථතාව) නියෝග පරිදි ඉතිරි වූ ආහාර නැවත භාවිත කරනු ලබයි. (ආ) ආහාර පිසින තෙල් නැවත භාවිත කරන්නේ ද? එසේ නම්, කී වාරයක් ද?						
18.	ශීතකරණයේ ඇති ආහාර අයිතමවල දාතම යොදා ඇත.						

VI වන කොටස				
ලේඛන පරීක්ෂාව (බලයලත් නිලධාරියා විසින් පිරවිය යුතු ය)				
		ඇත	නැත	සටහන්
1.	ව්‍යාපාරයේ ලියාපදිංචිය			
2.	අයිතිය/කල්බදු ලේඛන			
3.	පළාත් පාලන ආයතනයෙන් ලබාගත් වෙළඳ බලපත්‍රය			
4.	ගොඩනැගිල්ල සඳහා අනුමතය			
5.	වලංගු තත්ත්ව සහතික (GMP, ISO) ආදිය			
6.	සාමාන්‍ය පිරිසිදු කිරීමේ කාල සටහන			
7.	වැසිකිළි පිරිසිදු කිරීමේ කාල සටහන			
8.	සියලුම ආහාර හසුරුවන්නන්ගේ වෛද්‍ය වාර්තා			
9.	උපකරණ නඩත්තු සැලැස්ම			
10.	කෘමි පාලන කටයුතු පිළිබඳ වාර්තා			
11.	භාවිත කරන ලද කෘමිනාශක පිළිබඳ වාර්තා			
12.	කෘමිපාලන කටයුතුවල දී භාවිත කළ රසායන ද්‍රව්‍ය පිළිබඳ ලේඛන			
13.	පරීක්ෂාව සඳහා තබා ඇති කෘමිපාලන ලොග් සටහන් සහ ලේඛන			
14.	පරීක්ෂාව සඳහා තබා ඇති පුහුණු වැඩසටහන් පිළිබඳ ලියවිලි			

ඉල්ලුම්කරුගේ ප්‍රකාශය :

මා විසින් මේ ඉල්ලුම් පත්‍රයේ සපයා ඇති සහ එයට අමුණා ඇති තොරතුරු මාගේ දැනුමේ හැටියට නිවැරදි සහ සත්‍ය බවටත්, සාවද්‍ය තොරතුරු සපයා ඇත්නම් හෝ ඉල්ලා සිටින ලද සියලු තොරතුරු සපයා නැත්නම් අදාළ ආහාර බලධරයා විසින් ලියාපදිංචිය ප්‍රතික්ෂේප කිරීම හෝ ලියාපදිංචිය සඳහා නැවත කැඳවීම කළ හැකි බවටත් මෙයින් ප්‍රකාශ කරමි.

ඉල්ලුම් පත්‍රයේ සියලු තොරතුරු සම්පූර්ණ කිරීමට අපොහොසත් වීම එම ඉල්ලුම් පත්‍රය ප්‍රතික්ෂේප කිරීමකට මුල් විය හැකි බව දනිමි. කලින් කලට අදාළ ආහාර බලධරයා විසින් නිකුත් කරන ලද නියෝග පිළිපැදීමට මා බැඳී සිටින බවත් ඒවා පිළිපැදීමට අපොහොසත්වීමෙන් මාගේ ලියාපදිංචිය අවලංගු විය හැකි බව ද මා දනිමි. එසේ ම තවදුරටත් ඉල්ලුම් පත්‍රය සමඟ ගෙවන ලද ඉල්ලුම් පත්‍ර ගාස්තු ආපසු නොගෙවන බව දනිමි.

.....
දිනය

.....
ඉල්ලුම්කරුගේ අත්සන

VII වන කොටස			
1 වන පිරික්සුම - පරීක්ෂා කිරීම පිළිබඳ සාරාංශය			
	සතුවුදායකයි	අසතුවුදායකයි	අසතුවුදායක නම් නිවැරදි කළ යුතු අඩුපාඩු (අයිතමයේ අංකය සඳහන් කරන්න)
I වන කොටස			
II වන කොටස			
III වන කොටස			
IV වන කොටස			
V වන කොටස			
VI වන කොටස			

පරීක්ෂකවරයා විසින් තීරණ මා වෙත දැනුම් දෙන ලදී.

..... ඉල්ලුම්කරුගේ අත්සන ඉල්ලුම්කරුගේ නම දිනය
බලයලත් නිලධරයාගේ සටහන්		
.....		
බලයලත් නිලධරයාගේ නිර්දේශය		
.....		
අඩුපාඩු ඇත්නම් නිවැරදි කළ යුතු කාලසීමාව		
.....		
..... බලයලත් නිලධරයාගේ අත්සන දිනය	
සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධරයාගේ සටහන්		
.....		
..... සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධරයාගේ අත්සන දිනය	

V වන උපලේඛනය

(4 වන නියෝගය)

පරිශ්‍රයන් ලියාපදිංචි කිරීම සඳහා ඉල්ලුම් පත්‍ර සකස් කිරීමේ ගාස්තු

ව්‍යාපාර	ඉල්ලුම්පත සැකසුම් කිරීමේ ගාස්තුව (රු.)
1. හෝටල් හෝ රිසෝට් විශාල පරිමාණයේ (තරු 4 හෝ ඊට වැඩි)	50,000 00
2. හෝටල් හෝ රිසෝට් මධ්‍යම පරිමාණයේ (තරු 3)	30,000 00
3. හෝටල් හෝ රිසෝට් (වෙනත් සියලු)	20,000 00
4. කේටරින් ආයතන	10,000 00
5. ආපනශාලා හෝ බොජුන් හල්	5,000 00
6. අයිස් ක්‍රීම්, රසකැවිලි, යෝගට්, මුදවපු කිරි සහ අතුරුපස නිෂ්පාදනය කරනු ලබන ගෘහ කර්මාන්ත	5,000 00
7. ආහාර නිෂ්පාදනය කිරීමේ හා සැකසීමේ පහසුකම්	5,000 00
8. සුපිරි වෙළඳසැල්	10,000 00
9. වෙනත් සියලු	3,000 00

VI වන උපලේඛනය

(2 වන නියෝගය)

ආහාර හසුරුවන්නන් පිළිබඳ වෛද්‍ය පරීක්ෂණ වාර්තාව

ඉල්ලුම්කරු විසින් පිරවිය යුතුය.

මුලකුරු සමග නම :-

වයස :- ස්ත්‍රී/පුරුෂ භාවය :-

කෙදිනක හෝ ඔබට නිදන්ගත අතීසාර රෝගයක් වැළඳී තිබේ ද? ඔව්/ නැත

කෙදිනක හෝ ඔබට සෙංගමාලය වැළඳී තිබේ ද? ඔව්/ නැත

කෙදිනක හෝ ඔබට උණසන්තිපාත රෝගී තත්වය වැළඳී තිබේ ද? ඔව්/ නැත

ඔබට කෙදිනක හෝ පසු රෝග (ඇම්බයසීස්) වැළඳී තිබේ ද? ඔව්/ නැත

වෛද්‍ය නිලධාරියා විසින් පිරවිය යුතු ය.			
නම	දිනය		
ලිපිනය	ජාතික හැඳුනුම්පත් අංකය		
දුරකථන අංකය (රැකියා ස්ථානය)	දුරකථන අංකය (නිවස)		
සායනික තීරණ			ඔව්
			නැත
1. නිදන්ගත අතීසාර රෝග ඉතිහාසය (දින 7 ට වැඩි)			
2. ඔහුට යම්,			
(i) වරින් වර හමේ හෝ කනේ ඇතිවන රෝගී තත්වයන්,			
(ii) වරින් වර ඇතිවන බවේ ආබාධයක්			
(iii) වෙනස් රෝගී තත්වයන් (නිශ්චිතව සඳහන් කරන්න)			
3. දීර්ඝකාලීන පවතින යම් රෝගාබාධයක ඉතිහාසය			

VIII වන උපලේඛනය

(11 වන නියෝගය)

ලියාපදිංචි කරන ලද පරිශ්‍ර පිළිබඳ රෙජිස්ටරය

රෙජිස්ටරයේ අනුක්‍රමික අංකය	ලියාපදිංචි සහතිකයේ අංකය	ලියාපදිංචි සහතිකයේ දිනය	පරිශ්‍ර වර්ගය	පරිශ්‍රයේ නම	පරිශ්‍රයේ ලිපිනය	ඉල්ලුම්කරුගේ නම	නිරීක්ෂණ

07 - 07

ප්‍රජාතාන්ත්‍රික සමාජවාදී ජනරජයේ (I) - බලපත්‍ර