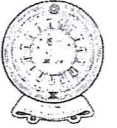




වයඹ පළාත් සෞඛ්‍ය සේවා දෙපාර්තමේන්තුව  
 வடமேல் மாகாண சுகாதார சேவைகள் திணைக்களம்  
 Provincial Department of Health Services - North Western



නැ.ප. 84, සෞඛ්‍ය සංකීර්ණය,  
 ගෙමුගම,  
 කුරුමෑගල.60000.

தபாற்பெட்டி 84, சுகாதார வளாகம்  
 நீர்கொழும்பு வீதி

P.O. Box 84, Health Complex,  
 Negambo Road,  
 Kurumegala. 60000 Sri Lanka

www.healthdept.nw.gov.lk  
 info@healthdept.nw.gov.lk

මගේ අංකය : **NWP/PDHS/QM2/IC/2022**  
 எனது இல : **My No**

ඔබේ අංකය :  
 உமது இல :  
 Your No

දිනය : 2022. 12. 16  
 திகதி :  
 Date

අභ්‍යන්තර වක්‍රලේඛ අංක - **NWP/PDHS/07-02/07/09/2022**

ප්‍රාදේශීය සෞඛ්‍ය සේවා අධ්‍යක්ෂ  
 කුරුමෑගල / පුත්තලම.

සියළුම වෛද්‍ය අධිකාරීවරුන් / දිස්ත්‍රික් වෛද්‍ය නිලධාරී

වයඹ පළාතේ සියළුම මූලික රෝහල් සහ ප්‍රාදේශීය රෝහල් තුළ පවතින සියළුම ආහාර පරිභරණ ආයතන දැනුවත් කිරීම .

වයඹ පළාතේ පවතින සියළුම මූලික රෝහල් සහ ප්‍රාදේශීය රෝහල් තුළ නේවාසික හා බාහිර රෝගීන් සඳහා ආහාර ලබාගැනීම සඳහා පහසුකම් සැලසීම අපගේ ප්‍රධාන වගකීමක් වේ. ඒ අනුව , එම රෝහල් විසින් නිවැරදි වූ ආහාර සෞඛ්‍ය ආරක්ෂිතව පිළියෙල කිරීම සහ පිළිගැන්වීම සඳහා අදාළ ක්‍රමවේදයන් අනුගමනය කළ යුතුය. ඒ තුළින් දූෂිත , සෞඛ්‍ය ආරක්ෂිත නොවන ආහාර හේතුවෙන් ඇති වියහැකි රෝග වළක්වා ගැනීමට හැකි වේ. එම නිසා සියළුම මූලික රෝහල් සහ ප්‍රාදේශීය රෝහල් විසින් ආහාර පරිභරණය කිරීම පිළිබඳ **1980 අංක 26** දරණ ආහාර පනතට අනුව පහත සඳහන් කරුණු පිළිබඳ ව සැලකිලිමත් විය යුතු අතර එම පනතේ කරුණුවලට අනුව කටයුතු සිදුකරන ලෙස දන්වා සිටිමි.

- ආපනශාලා/ මුළුතැන් ගෙය පිහිටීම පරිසරය හා ගොඩනැගිල්ල
- ආහාර පිළියෙල කරන / පිරිනමන/ විකිණීමට/ ප්‍රදර්ශනය කරන හෝ ගබඩා කරන ස්ථානය
- භාවිතා කරන උපකරණ හා භාණ්ඩ
- ආහාර ගබඩා කිරීම.
- ආහාරවල තත්වය හා ප්‍රදර්ශනය කිරීම.
- ජල සැපයුම හා අපද්‍රව්‍ය පාලනය
- ආහාර පරිභරණය කරන්නන්ගේ සෞඛ්‍ය තත්වය හා පුහුණුව
- ලිඛිත පණිවිඩ ප්‍රදර්ශනය , වාර්තාව තබාගැනීම , ආරක්ෂාව හා සහතිකකරණය

ඔබගේ වැඩිදුර අවධානය සඳහා ඉහත එක් එක් කරුණු සවිස්තරව 1980 අංක 26 දරණ ආහාර පනතේ පිටපතක් මේ සමඟ අමුණා ඇති අතර ඒ අනුව ඔබ ආයතනයේ පවතින , ආහාර පරිභරණ ස්ථාන සකස් කරන ලෙසත් උසස් ප්‍රමිතීන්ට අනුව පවත්වාගෙන යන ලෙසත් මෙයින් උපදෙස් දෙමි.

.....

**වෛද්‍ය එම්.කේ. සම්පත් ඉන්දික කුමාර**  
**MBBS, MSc MD, MCMA**  
 පළාත් සෞඛ්‍ය සේවා අධ්‍යක්ෂ  
 වයඹ පළාත,  
 කුරුමෑගල.

විශේෂඥ වෛද්‍ය එම්.කේ. සම්පත් ඉන්දික කුමාර

වයඹ පළාත් සෞඛ්‍ය සේවා අධ්‍යක්ෂ

පිටපත් -

- |                                                                          |               |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 1. ලේකම්, සෞඛ්‍ය හා දේශීය වෛද්‍ය සේවා අමාත්‍යාංශය                        | - කා .දැ. පි. |
| 2. සෞඛ්‍ය සේවා අධ්‍යක්ෂ ජනරාල් , සෞඛ්‍ය හා දේශීය වෛද්‍ය සේවා අමාත්‍යාංශය | - කා .දැ. පි. |
| 3. ප්‍රධානලේකම්, ප්‍රධාන ලේකම් කාර්යාලය , වයඹ                            | - කා .දැ. පි. |
| 4. ආණ්ඩුකාරවර ලේකම්, ආණ්ඩුකාර කාර්යාලය , වයඹ                             | - කා .දැ. පි. |
| 5. ලේකම් - සෞඛ්‍ය අමාත්‍යාංශය, වයඹ                                       | - කා .දැ. පි. |
| 6. සහකාර විගණකාධිපති , විගණකාධිපති කාර්යාලය , කුරුමෑගල                   | - කා .දැ. පි. |



**1980 අංක 26 දරණ ආහාර පහත අනුව ආහාර පරිභරණ ආයතන සම්බන්ධව සාදන ලද නියෝග**

➤ **පිහිටීම හා පරිසරය**

- නාම පුවරුවක් ප්‍රදර්ශනය කර තිබිය යුතුය.
- අවට පරිසරයේ අක්‍රමවත් කසල / අප ජලය බැහැරලන ස්ථාන වලින් තොරවිය යුතුය.
- පරිශ්‍රය කැරපොත්තන් , හුනන් , බල්ලන් , බළලුන් හෝ වෙනත් සතුන් ගෙන් තොර විය යුතුය.
- අධික දූවිලි , දුමාරය , දුගඳ සුළං හමන තත්වයන් ගෙන් තොරව තිබිය යුතුය.

➤ **ගොඩනැගිලි**

- ගොඩනැගිල්ල සඳහා අනුකූලතා සහතිකයක් ලබාගෙන තිබිය යුතුය.
- එක් එක් කාර්යය සඳහා වෙන් කළ ස්ථාන තිබිය යුතුය .
- ව්‍යාපාරික කටයුතු සඳහා ප්‍රමාණවත් ඉඩ පහසුකම් තිබිය යුතුය.
- නඩත්තු කිරීම සතුටුදායක මට්ටමක තිබිය යුතුය.
- සෑම කොටසකටම ප්‍රමාණවත් ආලෝකය හා වාතාශ්‍රය තිබිය යුතුය.
- දෛනික පවුතු කිරීම පහසුවන ආකාරයට ඉදිකර තිබිය යුතුය.
- කෘමීන්ට හා සතුන් ට ලභාවිය නොහැකි වන ආකාරයට ආවරණ සකසා තිබිය යුතුය.

➤ **ආහාර පිළියෙල කරණ / පිරිනමන / විකිණීමට ප්‍රදර්ශනය කරණ හෝ ගබඩාකරණ ස්ථානය**

- බිත්ති පිරිසිදුව තිබිය යුතුය.
- අඛණ්ඩ ස්ථිර සිවිලිමක් තිබිය යුතුය.
- සිවිලිමේ / වහලයේ මකුළු දැල් හෝ වෙනත් අපද්‍රව්‍ය වලින් තොරවිය යුතුය.
- දුම් පිටකිරීම සඳහා විමිනියක් හෝ වෙනත් සුදුසු ක්‍රමවේදයක් තිබිය යුතුය.
- ගෙබිම සෝදා පිරිසිදු කර තිබිය යුතුය.
- ගෙබිම සියලුම ස්ථාන කඩතොලුවලින් තොරව තිබිය යුතුය
- ආලෝකය හා වාතාශ්‍රය ප්‍රමාණවත් විය යුතුය.
- සියලුම විවරවලට මැසි ආවරණ යොදා තිබිය යුතුය.
- කසල භාජන සම්පූර්ණයෙන් ආවරණය කර තිබිය යුතුය.
- අමුද්‍රව්‍ය ගබඩාකර තැබීම සඳහා වෙනම ස්ථානයක් තිබිය යුතුය.
- දූෂණය නොවන අයුරින් අමුද්‍රව්‍ය ගබඩා කර තැබිය යුතුය.

- ශීතකරණ පිරිසිදුව තිබිය යුතුය.
- ශීතකරණ තුළ මස්, මාළු හා වෙනත් ආහාර දූෂණය නොවන අයුරින් තිබිය යුතුය.
- පිසින ලද ආහාර සෞඛ්‍යාරක්ෂිතව තබාගැනීමේ ක්‍රමයක් තිබිය යුතුය.
- නිදන කාමර වලින් වෙන් ව හා ඇඳුම් පැලඳුම් පාවහන් තබා ගැනීමෙන් තොර විය යුතුය.
- මැස්සන්, හුනන් , කැරපොත්තන් හෝ වෙනත් සතුන්ගෙන් තොර විය යුතුය.
- සන හෝ ද්‍රව ආකාරයෙන් එකතුවන කසල වලින් තොර විය යුතුය.
- විවෘත කානු , කසල භාජන හෝ කෙලින් ම සම්බන්ධ වන වැසිකිලි වලින් තොර විය යුතුය.
- සෝදන ස්ථානය පිරිසිදු ව හා නියමිත පරිදි සකසා තිබිය යුතුය.
- තුනපහ සහ අනෙකුත් ආකලන ද්‍රව්‍ය සෞඛ්‍යාරක්ෂිතව තබාගත යුතුය.

**උපකරණ හා භාණ්ඩ**

- විෂ ඇතිවිය හැකි භාජන /උපකරණ වලින් තොර විය යුතුය.
- පවිත්‍ර විය යුතුය.
- භාවිතයෙන් පසු භාණ්ඩ /උපකරණ පවිත්‍ර කිරීමට අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය තිබිය යුතුය.
- භාවිතයෙන් පසු භාණ්ඩ සහ උපකරණ සෞඛ්‍ය ආරක්ෂිතව තැබීමට වෙන් වූ ස්ථාන තිබිය යුතුය.
- දිරානොගිය ,ගෙවිනොගිය ,හෝ මල නොබැඳුණු තත්වයකින් තිබිය යුතුය.
- භාණ්ඩ හා උපකරණ සේදීමට වෙන ම ස්ථානයක් තිබිය යුතුය.
- පහසුවෙන්,හොදින් පිරිසිදු කළ හැකි හා දූෂණ ද්‍රව්‍ය අවශෝෂණය නොවන අයුරින් තිබිය යුතුය.

**ආහාර ගබඩා කිරීම.**

- පොළවේ සිට අඟල් 18 කට වඩා ඉහළින් ගබඩා කර තිබිය යුතුය.
- ගබඩා කරන භාජන හා ස්ථාන පිරිසිදුව තිබිය යුතුය.
- ආහාර ඇසුරුම් ලේබලයේ සඳහන් තත්ව යටතේ ගබඩා කර තිබිය යුතුය.
- සුදුසු උෂ්ණත්ව තුළ ගබඩා කර තිබිය යුතුය.
- දූෂණය වීමේ අනතුරින් ආරක්ෂා වන පරිදි ගබඩා කර තිබිය යුතුය.
- මැස්සන් , දුවිල්ලට හෝ වෙනත් සතුන්ට විවෘත නොවන ආකාරයට ගබඩා කර තිබිය යුතුය.
- විෂ සහිත ද්‍රව්‍ය සමඟ මිශ්‍රව හෝ එකට නොතැබෙන ලෙස ගබඩා කර තිබිය යුතුය.
- ප්‍රමාණවත් ඉඩකඩ හා නිසි වාතාශ්‍රය ඇති ආකාරයට ගබඩා කර තිබිය යුතුය.
- පැරණි, නව නොග වෙන වෙනම ගබඩා කර තිබිය යුතුය.
- ගබඩා කර ඇති ආහාර භාවිතයට සුදුසු තත්වයේ තිබිය යුතුය.
- සුදුසු භාජන හා උපකරණ තුළ ගබඩා කර තිබිය යුතුය.

**ආහාරවල තත්වය හා ප්‍රදර්ශනය කිරීම.**

- ලේබලයේ නිෂ්පාදකයාගේ නම සහ ලිපිනය යොදා තිබිය යුතුය.
- සෑම ලේබලයක් ම නිවරදි ව කරුණු කර තිබිය යුතුය.
- ආහාර පිලිගන්වන කොටස සතුන් හා කෘමීන්ගෙන් තොරව තිබිය යුතුය.
- ආහාර ගබඩා කිරීමට භාවිතාකරන භාණ්ඩ හා උපකරණ පිරිසිදු ව තිබිය යුතුය.
- ආහාර සෞඛ්‍ය ආරක්ෂිතව පරිහරණය කිරීම සඳහා අල්ලු ආදි උපකරණ තිබිය යුතුය.
- නොමඟ යවන ලෙස ඇසිරීමෙන් හෝ ලේබල් කිරීමෙන් තොර විය යුතුය.
- විකිණීමට තබා ඇති සෑම ආහාරයක්ම හොඳ තත්වයේ තිබිය යුතුය.
- ආහාර සනීපාරක්ෂාවට හිතකර ලෙස ගබඩා කර තැබිය යුතුය.
- ආහාර නියමිත උෂ්ණත්වයේ තබා තිබිය යුතුය.
- සේවකයන් විසින් ආහාර පිලිගැන්වීමේ කටයුතු සතුටුදායක මට්ටමක තිබිය යුතුය.
- ආහාර ප්‍රදර්ශනය කරන කොටස පිරිසිදුව තිබිය යුතුය.
- විවෘත කසල භාජන ,කානු හෝ එකතු වූ කසල මකුළු දැල් ආදියෙන් තොරව තිබිය යුතුය.

**ආහාර පරිහරණය කරන්නන්ගේ සෞඛ්‍ය තත්වය**

- සේවකයින්ගේ මාස 06 ක් තුළ වෛද්‍ය වාර්තා තිබිය යුතුය.
- ඇඳ සිටින ඇඳුම් පවිත්‍රව තිබිය යුතුය.
- ආහාර සමඟ ස්පර්ශ වන ශරීරයේ කොටස් පවිත්‍රව තිබිය යුතුය.
- බුලත් සැපීම , දුම්බිම වැනි අහිතකර පුරුදු වලින් තොර විය යුතුය.
- සමේ රෝග හෝ තුවාල වලින් තොර විය යුතුය.
- ආසාදන , ස්පර්ශක හෝ වර්ම රෝග වලින් තොර විය යුතුය.
- පිසූ ආහාර පරිහරණය කරන්නන් සෞඛ්‍ය ආරක්ෂිත ඇඳුම් හා ආවරණ පළඳා සිටිය යුතුය.
- සේවකයන්ගේ බඩුබාහිරාදිය තැබීම හා විවේක ගැනීම සඳහා වෙන් වූ ස්ථානයක් තිබිය යුතුය.
- සේවකයින්ට ප්‍රමාණවත් නෑමේ සහ සේදීමේ පහසුකම් සපයා තිබිය යුතුය.

**ආහාර පරිහරණය කරන්නන්ගේ පුහුණුව**

- සෞඛ්‍ය අංශ මගින් පවත්වන ලද පුහුණු වැඩසටහන්වලට සහභාගි වී තිබිය යුතුය .
- කළමනාකරුගේ/අයිතිකරුගේ ආහාර පරිහරණය සම්බන්ධ පුහුණු සහතික තිබිය යුතුය.
- කළමනාකරුගේ/ අයිතිකරුගේ ආහාර පරිහරණ ක්ෂේත්‍රයේ පලපුරුද්ද වසරකට වඩා තිබිය යුතුය.
- මුළුතැන්ගේ භාර අයගේ පුහුණු සහතික තිබිය යුතුය.
- පසුගිය මාස 06 තුළ සේවකයන් සඳහා පුහුණු වැඩසටහන් පවත්වා තිබිය යුතුය.
- ආහාර ස්වස්ථතාව සම්බන්ධ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂකගේ ප්‍රශ්න වලට සේවකයන් පිලිතුරු දීමේ හැකියාව තිබිය යුතුය.

### ජල සැපයුම

- සෞඛ්‍ය ආරක්ෂිත ජල මූලාශ්‍රයක් විය යුතුය.
- ප්‍රමාණවත් සැපයුමක් තිබිය යුතුය.
- ගබඩා කිරීම සඳහා ආරක්ෂිත ටැංකියක් තිබිය යුතුය.
- පාරිභෝගිකයන්ට හා සේවකයන් ව අත් සේදීම සඳහා ස්ථාන තිබිය යුතුය.
- සේදීම් කටයුතු කරන සෑම ස්ථානයකටම සබන් හෝ දියර සපයා තිබිය යුතුය.
- සියළු ම ජල භාජන හා ටැංකි පිරිසිදුව සහ ආවරණය කර තිබිය යුතුය.
- පාරිභෝගිකයන් වෙත ආහාර පිරිනැමීමේ දී සනීපාරක්ෂක පිලිවෙත් අනුගමනය කළ යුතුය.
- නාන කාමර හා සේදීමේ ස්ථාන දුර්ගන්ධයෙන් තොරව හා පිරිසිදු තිබිය යුතුය.

### අපද්‍රව්‍ය පාලනය

- කසල දිරන/නොදිරන ලෙස වර්ගීකරණය කිරීමක් තිබිය යුතුය .
- සෑම කසල භාජනයක් ම පියනක් හෝ ආවරණයක් සහිත ව තිබිය යුතුය.
- අවශ්‍යතාවය අනුව ප්‍රමාණවත් කසල භාජන ස්ථානගත කර තිබිය යුතුය.
- අවසන් බැහැරලීම තෙක් සෞඛ්‍ය ආරක්ෂිතව රැස්කර තබන ස්ථානයක් / ක්‍රමයක් තිබිය යුතුය.
- පරිශ්‍රය තුළ සන හෝ ද්‍රව ආකාරයෙන් තැන්පත් කසල වලින් තොර විය යුතුය.
- පරිශ්‍රය විවෘත කානු වලින් තොර විය යුතුය.
- සේවකයින් ට හා පාරිභෝගිකයින් ප්‍රමාණවත් වැසිකිලි කැසිකිලි පහසුකම් තිබිය යුතුය.
- පරිශ්‍රය තුළ හෝ අවට මැස්සන් , මදුරුවන් බෝවන ස්ථාන වලින් තොර ව තිබිය යුතුය.
- සන අපද්‍රව්‍ය අවසන් බැහැරලීම සතුටුදායක ලෙස විය යුතුය .
- අප ජලය අවසන් බැහැරලීම සෞඛ්‍ය ක්‍රමානුකූල ලෙස විය යුතුය.
- පරිශ්‍රය තුළට කෙළින් ම විවෘත වන වැසිකිලිවලින් තොර විය යුතුය.
- පිරිසිදු කිරීමේ උපකරණ හා ද්‍රව්‍ය දක්නට තිබිය යුතුය.

### ලිඛිත පණිවිඩ ප්‍රදර්ශනය , වාර්තා තබාගැනීම , ආරක්ෂාව හා සහතිකකරණ

- පාරිභෝගිකයන් හා සේවකයන් සඳහා පරිශ්‍රය තුළ මග පෙන්වන පුවරු හා වැකි ප්‍රදර්ශනය කර තිබිය යුතුය.
- පාරිභෝගික හා සේවක අදහස් හා පැමිණිලි ලබාදීමට අවස්ථා සලසා තිබිය යුතුය.
- දුමිබීම වැලැක්වීමට කටයුතු කළ යුතුය.
- ගනුදෙනු වලදී බිල්පත් නිකුත් කිරීම හා වාර්තා තබාගැනීම කළ යුතුය.
- පිළිගත් ආහාර කළමනාකරණ සහතික ලබාගෙන තිබිය යුතුය.