

ආහාර ප්‍රමිති සහ ලේඛකරණය

මාලිනි මල්ලවාරච්චි

සියළු සත්ත්වයෝ ආහාරයෙන් යැපෙන බව අපි දනිමු. අනුභව කරන ආහාරය ඉහළ ගුණාත්මක තත්වයකින් යුතු නම් එයින්ම යමෙකු තෘප්තියට පත්වේ. කිසිවෙකු පිළිඹිබු කෑම, එසේ නොමැතිනම් අනුභවයෙන් පසු ලෙඩ රෝග සෑදේ යැයි සිතෙන කෑම අනුභව කිරීමට කැමැත්තක් නොදක්වනු ඇත. වෙනත් අයුරකින් පවසන්නේ නම් පරිභෝජනයට ගන්නා ආහාරවල ඉහළ ප්‍රමිතියක් සෑම කෙනෙකුම බලාපොරොත්තු වේ. මේ හේතුව නිසාම රජය විසින් ජනතාවට ඉහළ ගුණාත්මක තත්වයකින් සහ ප්‍රමිතියකින් යුතු ආහාර සැපයීම තහවුරු කිරීම පිණිස ආහාර පාලන වැඩපිළිවෙලක් ඇති කොට එමගින් අදාළ ප්‍රමිතීන්ට අනුකූලව ආහාර සකසන බවට වගබලාගනු ලැබේ. මෙවැනි ප්‍රමිති ලංකාව තුළ පාලනය කරනු ලබන්නේ ඒ පිළිබඳව සැකසුනු ආහාර පනතක් මගිනි. එයට පරිබාහිරව ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය (SLSI) වැනි ආයතන මගින් හඳුන්වා දුන් ආහාර ප්‍රමිති ද ඇත. ඒවා ද ආහාර පනත සහ එයින් දැක්වෙන රෙගුලාසිවලට අනුකූල වන බැවින් මෙම දෙවර්ගය අතර ගැටළුවක් පැන නොනගී. මේ දෙවර්ගයටම අමතරව ජාත්‍යන්තර ආහාර ප්‍රමිති, සමාගම් ප්‍රමිති, සහ අප විසින් කරනු ලබන අපනයනයන්ට

අදාළ විදේශ රටවල ප්‍රමිතීන් ද ඇත. ආහාර ප්‍රමිති මෙන්ම ලේබල් කිරීම සහ ආහාර ද්‍රව්‍ය පිළිබඳව වෙළඳ ප්‍රචාරණයන් ද රෙගුලාසි මගින් පාලනය කෙරේ. මෙම ලිපිය මගින් ශ්‍රී ලංකාව තුළ බලපැවැත්වෙන ආහාර ප්‍රමිති විස්තර කෙරෙන අතර ආහාර ලේබල් කිරීමේ දී එයට බලපාන නීති හා රෙගුලාසි පිළිබඳ තොරතුරු ද සාකච්ඡාවට බඳුන් කෙරේ.

ශ්‍රී ලංකාවේ ආහාර ප්‍රමිති

1980 අංක 26 දරණ ආහාර පනතෙන් දැක්වෙන ආහාර ප්‍රමිති

සෞඛ්‍යාරක්ෂණ සහ පෝෂණ අමාත්‍යාංශය යටතේ ඇති (1991 දී සංශෝධනය කරන ලද) 1980 අංක 26 දරණ ආහාර පනත මගින් ශ්‍රී ලංකාව තුළ ආහාර පාලනය සිදු කරනු ලැබේ. මෙම පනත යටතේ ආහාර ප්‍රමිති රෙගුලාසි ලෙස ගැසට් පත්‍රයේ ප්‍රසිද්ධ කරනු ලබන අතර ශ්‍රී ලංකාව තුළ ආහාර නිෂ්පාදනය, ආනයනය, බෙදාහැරීම, විකිණීම යනාදිය සිදු කරන ඕනෑම අයෙකු මෙම රෙගුලාසිවලට අනුව කටයුතු කිරීම අනිවාර්ය වේ. බොහෝ ආහාර නිෂ්පාදන සහ නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලීන් ආවරණය කරනු ලබන මෙම ප්‍රමිති නීතියක් බවට පත්වීමේ දී සෞඛ්‍යාරක්ෂණ සහ පෝෂණ අමාත්‍යාංශයේ ආහාර පිළිබඳ උපදේශක කමිටුව මගින් සංශෝධනය කර ගැසට් මගින් විධිමත් ලෙස ප්‍රකාශයට පත් කරනු ලැබේ.

ආහාරවල සුරක්ෂිතබව තහවුරු කිරීම පිණිස සහ ආහාර පාලන වැඩපිළිවෙල ක්‍රියාවට නැංවීම පිණිස දිවයින පුරා සිටින ආහාර පරීක්ෂකවරු ආහාර සහ ඖෂධ පරීක්ෂකවරු සහ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂකවරු ආහාර පනත යටතේ දැක්වෙන ආහාර ප්‍රමිතිවලට අනුව කටයුතු කරති. යමෙකු මෙම ප්‍රමිතිවලට අනුකූල වීමට අසමත්



වන්නේ නම් ඔහුට/ඇයට රජයේ නෛතික ක්‍රියාමාර්ගවලට මුහුණ පෑමට සිදුවේ. ආහාර පනතට අනුකූලව ක්‍රියා කරන්නේ දැයි සොයා බැලීම පිණිස ආහාර සැකසීමේ කම්හල්, ආහාර විකුණනු ලබන සිල්ලර වෙළඳසැල්, හෝටල් සහ ආපනශාලා යනාදිය පළාත් පාලන ආයතනවල සේවය කරන්නාවූ ඉහතකී නිලධාරීන් විසින් පරීක්ෂාවට ලක් කරනු ලැබේ. මොවුන් විසින් අත්පත් කරගන්නා සැකකටයුතු අහාර නියැදි විශ්ලේෂණය කිරීම රජයේ රස පරීක්ෂක දෙපාර්තමේන්තුවේ රසායනාගාර, වෛද්‍ය පර්යේෂණ ආයතනය හෝ සෞඛ්‍ය අමාත්‍යාංශය යටතේ ක්‍රියාත්මක වන කළුතර සහ අනුරාධපුරයේ පිහිටි රසායනාගාරවල දී සිදු කරනු ලැබේ. කොළඹ සහ මහනුවර නගරසභා සඳහා ඔවුන්ගේම රසායනාගාර භාවිතයට ගනු ලැබේ.



ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති (SLS) යටතේ වූ ආහාර ප්‍රමිති

ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය (SLSI) මගින් හඳුන්වා දී ඇති ආහාර ප්‍රමිති බොහෝ විට ස්වේච්ඡා ප්‍රමිති වේ. මෙම ප්‍රමිති අහාර නිෂ්පාදන සහ නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලි සඳහා වන අතර එමගින් ශ්‍රී ලංකාවේ වෙළඳපොළට සුදුසු ආහාරවල ගුණාත්මක බව, සුරක්ෂිතතාව, සංයුතිය, ඇසිරීම, යනාදියෙහි නිල වශයෙන් හඳුනා ගන්නා ලද මට්ටම් සහ ලේබල් කිරීමේ රෙගුලාසි විස්තර කෙරේ. ආහාර නිෂ්පාදන සඳහා වන මෙම ජාතික ප්‍රමිති පිරිවිතර සකස් කරනු ලබන්නේ SLSI මගින් පත් කරනු ලබන වැඩ කණ්ඩායමක් මගිනි. මෙම වැඩ කණ්ඩායම අදාළ ආහාර නිෂ්පාදකයින්ගේ පූර්ණ එකඟතාවය සහිතව පත් කර ගනු ලබන, රාජ්‍ය ආයතනවල සේවය කරන්නාවූද, සකසනු ලබන ප්‍රමිතිවලට අනුරූප ක්ෂේත්‍ර නියෝජනය කරන්නාවූ, විශේෂඥ දැනුමකින් හෙබි ජ්‍යෙෂ්ඨ තාක්ෂණික නිලධාරීන්ගෙන් සමන්විතවේ. කෘෂිකර්ම සහ ආහාර නිෂ්පාදන ආංශික කමිටුවේ අනුමැතියට සහ අවසාන වශයෙන් ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනයේ කවුන්සිලයට යැවීමට ප්‍රථම ඉහත කමිටුව මගින් සැකසූ දළ ප්‍රමිති පළිබඳ මහජනයාට අදහස් දැක්වීමට අවස්ථාවක් ලබාදේ.

ඉහත ආකාරයට සකසන ලද SLS ප්‍රමිති, නිෂ්පාදන සඳහා SLS සලකුණ ප්‍රදානය කිරීමේ සිට SLSI විසින් පිහිටුවන ලද අනිවාර්ය පරීක්ෂණ යෝජනා ක්‍රමය සඳහා භාවිත කිරීම දක්වා යොදා ගැනේ. SLSI මගින් ආහාර ප්‍රමිති ක්‍රියාත්මක කිරීමේදී "SLS සලකුණ" භාවිත කිරීම අනිශ්‍ය කාර්යක්ෂම ක්‍රියාපිළිවෙලක් බව හඳුනාගෙන තිබේ. තම ආහාර නිෂ්පාදනයේ සැකසුම, නිෂ්පාදනය සුරක්ෂිත බව, සෞඛ්‍යාරක්ෂක බව, තත්ත්ව පාලනය යනාදිය ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිතියට (SLS) අනුකූල බව ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනයට තහවුරු කළ යුතුවේ. SLS සලකුණ සහිත නිෂ්පාදන නිපදවීම ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය මගින් අඛණ්ඩව අධීක්ෂණයට ලක් කරනු ලැබේ.

ආහාර ප්‍රමිති

ආහාර පනත යටතේවූ අනිවාර්ය ප්‍රමිති

ශ්‍රී ලංකාව තුළ ආහාර පනතට අනුකූලව වත්මනෙහි බල පැවැත්වෙන ආහාර පිළිබඳ අනිවාර්ය ප්‍රමිති සම්බන්ධ විස්තර 1 වන වගුවෙහි දැක්වේ.

නොබෝදා රජය මගින් ගැසට් කරන ලද ආහාර ප්‍රමිති අභිරුචින් වන්නේ ආහාර ආනයනය, ලේබල් කිරීම සහ විකිණීම පාලනය සඳහා වූ ප්‍රමිති යනාදියයි. (ලේබල් කිරීම සහ වෙළඳ ප්‍රචාරණය) රෙගුලාසි 2005, බෝතල් කරන ලද පානීය ජලය සඳහා බල පැවැත්වෙන රෙගුලාසි සහ ප්‍රමිති, අයඩින් එකතු කරන ලද ලුණු සඳහා ප්‍රමිති, සහ ජානමය විකරණයන්ට ලක් කළ ආහාර ද්‍රව්‍ය ආනයනය, ලේබල් කිරීම සහ විකිණීම පාලනය සඳහා වූ ප්‍රමිති යනාදියයි.



1 වන වගුව - 1980 අංක 26 දරණ ආහාර පනත යටතේ වර්තමානයේ බලාත්මක ආහාර ප්‍රමිති

ගැසට් අංකය	දිනය	රෙගුලාසි	විෂය ක්ෂේත්‍රය
560/13	02/06/1989	ඇහාර රෙගුලාසි-1988	ඇහාර ව්‍යවස්ථාව
615/11	19/06/1990	ඇහාර (යුරක්ක) රෙගුලාසි	ඇහාර යුරක්ක
673/18	22/11/1990	ඇහාර (ප්‍රමිති) රෙගුලාසි 1989	බේකිං පවුඩර්, සීනි, රසකැවිලි, ධාන්‍ය, මාෂ බෝග, පිටි සහ ධාන්‍ය ඇහාර වේද සහ තෙල් සහ කුඩ්බඩු
673/8	01/08/1991	ඇහාර (ප්‍රමිති) රෙගුලාසි 1989	කිරි සහ කිරි නිෂ්පාදන
788/7	14/10/1993	ඇහාර (ලේඛල් කිරීම සහ විවිධ) රෙගුලාසි II කොටස සහ III කොටස	II කොටස-ප්‍රතිබක්ෂිකාරක සහ ඇහාර වර්ණ III කොටස-වෙළඳාමෙහිදී යෙදෙන සාමාන්‍ය වාර්ණ සහ රෙගුලාසි
823/16	16/06/1994	ඇහාර (ප්‍රමිති) රෙගුලාසි 1989	බටර්, ගිතෙල්, කේප්‍ර, යෝගට්, මුදුවුපු කිරි, අයුස් ක්‍රීම්, මෝල්ට් ඇහාර (මෝල්ට්වලය කිරිපිටි) පාන්
834/8	31/08/1994	ඇහාර (පාන් ප්‍රමිති) රෙගුලාසි 1994	
1175/13	27/02/2001	ඇහාර (පිටිවල පොටෑසියම් බ්‍රෝමේට් වාර්ණය) රෙගුලාසි 2000	පිටි-පොටෑසියම් බ්‍රෝමේට් වාර්ණය
1323/1	12/01/2004	ඇහාර (රසකාරක) රෙගුලාසි 2003	රසකාරක
1376/9	19/01/2005	ඇහාර (ලේඛල් කිරීම සහ වෙළඳ ප්‍රචාරණය) රෙගුලාසි 2005	ලේඛල් කිරීම සහ වෙළඳ ප්‍රචාරණය
1405/3	11/08/2005	ඇහාර (ලුණු වලට අයුස් වැකතු කිරීම) රෙගුලාසි 2005	ලුණුවලට අයුස් වැකතු කිරීම
1420/5	21/11/2005	ඇහාර (ප්‍රවීණතා) රෙගුලාසි 2005	ඇහාර ප්‍රවීණතා
1420/4	21/11/2005	ඇහාර (බෝතල් කළ හෝ අයුරුණ ලද ජලය) රෙගුලාසි 2005	බෝතල් කළ ස්වභාවික බහිෂ්ඨය ජලය සහ බෝතල් කළ පානීය ජලය
1456/22	03/08/2006	ඇහාර (ඇහාරය ලේඛල් කිරීම සහ ජාතමය විකරණයට ලක් කළ ඇහාර විකිණීම පාලනය) රෙගුලාසි 2006	ජාතමය විකරණයට ලක් කළ ඇහාර (GM ඇහාර)
1472/19	23/11/2006	ඇහාර (වර්ණ ගැන්වීමේ ද්‍රව්‍ය) රෙගුලාසි 2006	ඇහාර වර්ණ
1503/8	27/06/2007	ඇහාර (විනාකිරි ප්‍රමිති) රෙගුලාසි 2007	විනාකිරි

බෝතල් කරන ලද පානීය ජලය

පාරිභෝගිකයෙකු පානීය ජලය බෝතලයක් මිලට ගැනීමේදී ඔහුට/ඇයට සෞඛ්‍යාරක්ෂිත පානීය ජලය ලැබීම සහතික කරනු වස් බෝතල් කරන ලද පානීය ජලය ලියාපදිංචි කිරීම අනිවාර්ය කර ඇත. අදාළ නිෂ්පාදකයා විසින් ප්‍රධාන ආහාර අධිකාරියේ (Chief Food Authority) ලියාපදිංචි වී ඒ සඳහා සහතිකයක් ලබා ගත යුතුය. පානීය ජලය බෝතල් කරනු ලබන පරිශ්‍රය පවා ලියාපදිංචි කළ යුතුය. වර්තමානයේ මෙම සහතිකය ප්‍රදානය කිරීමේ නිර්දේශය SLSI මගින් සකසනු ලබන වාර්තාවක් පාදක කොට ගෙන ලබා දෙනු ලැබේ. ප්‍රධාන ආහාර අධිකාරිය මගින් නිකුත් කරනු ලැබූ ලියාපදිංචි අංකය පානීය ජලය සහිත බෝතල් ලේබලයේ සඳහන් කළ යුතුය. මෙලෙස ලියාපදිංචි කරන ලද 'බෝතල් කරන ලද පානීය ජලය' බොහෝමයක් SLS සලකුණ ඇත.

ලුණුවලට අයඩින් මිශ්‍ර කිරීම

ආහාර වේලෙහි අයඩින් හිඟකම අප රටේ ජනතාව ගලගන්වයෙන් පෙළීමට එක් හේතුවක් වෙයි. මෙයට පිළියමක් ලෙස ලුණුවලට අයඩින් මිශ්‍ර කිරීම ආරම්භ කරන ලදී. මෙලෙස අයඩින් එකතු කළ ලුණු සඳහා ප්‍රමිති හඳුන්වා දී තිබුණු මුල් කාලයේ ලුණුවලට වැඩිපුර අයඩින් එකතු කරන ලදී. දේශීය පර්යේෂණවල මග පෙන්වීම යටතේ නව ප්‍රමිති මගින් ලුණුවලට මිශ්‍ර කෙරෙන අයඩින් ප්‍රමාණය අඩු කොට ඇත. ලුණු වෙළඳාම සැලකීමේ දී රෙගුලාසිවලට අනුව අප රට තුළ විකිණිය හැක්කේ අයඩින් මිශ්‍රිත ලුණු පමණි. ලුණු (සෝඩියම් ක්ලෝරයිඩ්) වලට අයඩින් මිශ්‍ර කිරීම සිදු කළ යුත්තේ අවසාන නිෂ්පාදිතයේ (තෙතමනය 6%ට වඩා අඩු, සෝඩියම් ක්ලෝරයිඩ් ප්‍රමාණය 97%කට නොඅඩු විය යුතු) අයඩින් 15-30ppmක් අඩංගු වනසේය. මෙහි පොටෑසියම් අයඩේට්, පොටෑසියම් අයඩයිට්, හෝ කැල්සියම් අයඩේට් මගින් අයඩින් ලුණුවලට මිශ්‍ර කළ යුතුය. මෙම ලුණු ඇසුරුම්වල ලේබලයේ, හිරු එළිය නොවැටෙන සේ සහ තාපයට නිරාවරණය නොවන සේ ගබඩා කළ යුතු බවට සහ සේදීමෙන් තොරව භාවිත කළ යුතු බවට උපදෙස් සටහන් වී තිබිය යුතුය.

ආහාර පනතින් දැක්වෙන ආහාර නව ප්‍රමිති

නුදුරු අනාගතයේ දී ආහාර පනත යටතේ ගැසට් කිරීමට නියමිත නව ප්‍රමිතිවල අසංකීර්ණ ලැයිස්තුවක් 2වන වගුවෙහි දක්වා ඇත. සමහර නිෂ්පාදන සඳහා දැනට ක්‍රියාත්මක වන්නාවූ අනිවාර්ය ප්‍රමිති, නව ප්‍රමිති ගැසට් කිරීමෙන් බල රහිත වනු ඇත.

SLS සහතික කිරීම යටතේවූ ප්‍රමිති

ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය මගින් ස්වේච්ඡා ප්‍රමිති, සහතික කිරීමේ ක්‍රියා පිළිවෙත්, සහ අනිවාර්ය ආනයන පරීක්ෂණ වැඩසටහන වැනි දෑ ක්‍රියාත්මක කරනු ලබයි.

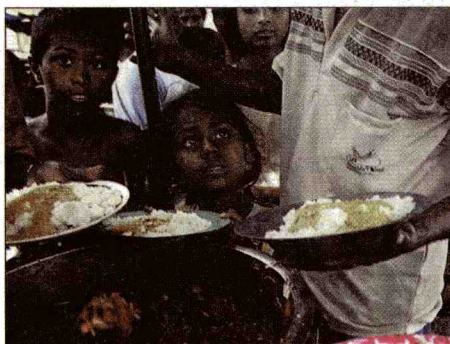
2වන වගුව: ආහාර සඳහා දළ භෞමික ලැයිස්තුව

- ධාන්‍ය, මාෂ බෝග, රිකිල බෝග සහ ව්‍යුත්පන්න නිෂ්පාදන
- චේද්‍ර සහ තෙල්
- මාළු සහ මත්ස්‍ය නිෂ්පාදන
- පලතුරු, එළවළු සහ ඒ ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන
- මස් සහ මස් නිෂ්පාදන
- කිරි සහ කිරි නිෂ්පාදන
- කෑබ් බඩු
- ඩීඒ සහ ඩීඒ නිෂ්පාදන
- තේ, කෝපි, කොකෝවා සහ ඒ ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන
- ලෑදුරු කිරිපිටි
- ආහාර දූෂක
- ආහාර ආකලන
- සුරක්ෂක
- ප්‍රතිබක්ෂිකාරක
- ග්‍රේෆ්ටිකාරක සහ ඛනිකාරක
- රසකාරක ද්‍රව්‍ය සහ රස වර්ධක
- ආහාර ඛනිකාරක (සාමාන්‍ය)
- ආහාර (ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය)
- ආහාර (පරිශ්‍ර ලියාපදිංචි කිරීම)
- විසින ලද ආහාර සැකසීම සහ බෙදාහැරීම

පොදුවේ SLS ලෙස හැඳින්වෙන 'ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති' සාමාන්‍යයෙන් ස්වේච්ඡා ප්‍රමිතිවේ. SLS සලකුණ භාවිතයට අවසර ලැබුණු ආහාර නිෂ්පාදන සමාගම් විසින් තම ආහාර නිෂ්පාදිතය සකසා ඇත්තේ SLS මගින් පෙන්වා දෙනු ලැබූ ඵලදායී නිෂ්පාදන සහතික කිරීමේ ක්‍රියා පිළිවෙල තුළින් බව පාරිභෝගිකයන්ට ඒත්තු ගැන්වීම සඳහා තම නිෂ්පාදනවලට SLS සලකුණ යොදා ගනු ලැබේ. SLS සලකුණ සහිත ආහාර නිෂ්පාදනයක් මිලට ගන්නා විට එම ආහාර අයිතමය ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිතියට අනුකූලව අඛණ්ඩව අධීක්ෂණයක් සහ පාලනයක් යටතේ නිපදවා ඇති බවට සහතිකයක් ඔබට ලැබේ. එය වඩාත් විශ්වාසනීය වන්නේ එම සහතිකය ඔබට ලබා දෙන්නේ ස්වාධීන ආයතනයක් (SLSI) වන බැවිනි. මේ වන විට ආහාර නිෂ්පාදන 125ක්, ප්‍රාථමික නිෂ්පාදන 27ක්, ආහාර ආකලන 14ක් සහ පරීක්ෂා කිරීමේ/විශ්ලේෂණය කිරීමේ ක්‍රමවේද 43ක් සඳහා ප්‍රමිති හඳුන්වා දී තිබේ.

විශේෂිත සැකසීමේ කර්මාන්තය ක්‍රියාත්මක කිරීම සඳහා ප්‍රයෝජනවත් වන තොරතුරු සෞඛ්‍යාරක්ෂිත ලෙස ආහාර නිපදවීම පිළිබඳ 'භාවිත සංග්‍රහ' 25ක් මගින් සපයා ඇත. ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය, GHP (යහපත් සෞඛ්‍යාරක්ෂක පුරුදු), GMP (යහපත් නිෂ්පාදන පුරුදු), HACCP (උවදුරු විශ්ලේෂණය කිරීමේ තීරණාත්මක පාලක ලක්ෂ්‍ය) ක්‍රියා පිළිවෙල සහ මෑත දී හඳුන්වාදුන් ISO 22000 ආහාර සුරක්ෂිතතා කළමනාකරණ පද්ධතිය යනාදිය මත පදනම්ව ආහාර කර්මාන්තය සඳහා 'ස්වේච්ඡා පද්ධති සංකීර්ණ' පිරිනැමීමට කටයුතු කරයි. ලොව පිළිගත් සංවිධානයක් වන, නෙදර්ලන්තයේ RvA සංවිධානය විසින් ISO 22000 සහතිකය පිරිනැමීම සඳහා ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනයට බලය පවරා ඇත.

පාරිභෝගික කටයුතු පිළිබඳ අධිකාරිය මගින් ශ්‍රී ලංකා ආහාර ප්‍රමිති සමහරක් අනිවාර්ය ප්‍රමිති බවට ප්‍රකාශ කර ඇත (3වන වගුව). මෙම ආහාර නිෂ්පාදන වෙළඳපොළට ඉදිරිපත් කිරීමට නම් ඒවායේ SLS සලකුණ තිබීම අනිවාර්ය වේ. එය එසේ වන්නේ දැයි පාරිභෝගික කටයුතු පිළිබඳ අධිකාරිය මගින් පරීක්ෂා කරනු ලැබේ. ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය ආහාර වර්ග 33ක් සඳහා අනිවාර්ය ආනයන පරීක්ෂා වැඩපිළිවෙලක් ක්‍රියාවට නංවා ඇත (4වන වගුව). මෙලෙස ආනයනය කරන ලද ආහාර වර්ග ශ්‍රී ලංකා රේගුව මගින් දේශීය වෙළඳපොළට නිකුත් කිරීමට පෙර ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති නිලධාරීන් විසින් නියැදි පරීක්ෂාවක් මගින් එම ආහාර SLS පිරිවිතරයන්ට අනුකූල දැයි සොයා බලනු ලැබේ.



පදනම්ව කෝඩෙක්ස් ප්‍රමිති නීතිපතා යාවත් කාලීන කරනු ලැබේ. පොදු ප්‍රමිතියක් අවශ්‍ය කෙරෙන ජගත් වෙළඳාමෙහි දියුණුවත්, බොහොමයක් ද්විපාර්ශ්වික වෙළඳ ගිවිසුම් අත්සන් කිරීමත් හේතු කොට ගෙන දේශීය ආහාර ප්‍රමිති ජගත් ප්‍රමිති සමග සුසංගත කිරීමට කාලය එළැඹ ඇත.

සෞඛ්‍ය අමාත්‍යාංශය සහ ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය යන ආයතන දෙකම අප රට සඳහා ප්‍රමිති සැකසීමේ දී ඉන්දියාව, මැලේසියාව, සිංගප්පූරුව සහ තායිලන්තය වැනි රටවල යොදාගන්නා ආහාර ප්‍රමිති ගුරු කොට ගනී. ඊට හේතුව වන්නේ මෙකී රටවල අප රටේ භාවිත වන ආහාරවලට සමාන

ජගත් ආහාර ප්‍රමිතිවල ශ්‍රී ලාංකික භූමිකාව

ආහාර සහ කෘෂිකර්ම සංවිධානය (FAO)/ලෝක සෞඛ්‍ය සංවිධානය (WHO) කෝඩෙක්ස් පෝෂණය සැපයීමේ කොමිසම මගින් බොහොමයක් ආහාර නිෂ්පාදන සඳහා වන ප්‍රමිති සහ ආහාර සැකසීමේ කර්මාන්ත සඳහා වන 'භාවිත සංග්‍රහ' ප්‍රකාශයට පත් කොට ඇත. ආහාර උපදේශක කමිටුව සහ ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය මගින් ශ්‍රී ලංකාව සඳහා ප්‍රමිති සැකසීමේ දී ජාත්‍යන්තර උපදෙස් ලබා ගන්නා අතර ඉහත සඳහන් කෝඩෙක්ස් ප්‍රමිති ඒ සඳහා පාදක කොට ගනී. තාක්ෂණයේ දියුණුව සහ ජගත් ප්‍රවණතා මත

3වන වගුව

ඇල්කොහොල් නොවන බීම: පලතුරු කෝඩියල්, පලතුරු කෝඩියල් ඖෂධ, අපුච්ඡාදිත ඇපයෙන පලතුරු බීම, සංශ්ලේෂි/කෘත්‍රිම කෝඩියල්
 ගව නිෂ්පාදන: බටර්, ඝනීභාවය කළ කිරි, කිරිපිටි
 ඵෙදි ඇත නොලේ: පොල්තෙල්, තිරිඟු තෙල්, කෑබට යුදුයු ජෝයා බෝංචි තෙල්, රටකපු තෙල්, මාප්පින්න, පාච්ඡි මද තෙල්, පාච්ඡි තෙල්, පාච්ඡි බලෙයින්, පාච්ඡි ඝනීභව්න, තල තෙල්, යුරියකාන්ත ඇට තෙල්
 මාලු ඇත මත්ස්‍ය නිෂ්පාදන: ටින් කරන ලද මාලු
 විටි ඇත බේකර් නිෂ්පාදන: විස්කෝතු
 පලතුරු ඇත එළවලු නිෂ්පාදන: රේඩි, පේලි, මාමලේඩ් ඇත යුරියක, GM තක්කාලි ජෝයා/කෙට්ට්
 විවිධ නිෂ්පාදන: දුඹුරු සීනි, මිරිස් ජෝයා

අහාර නිෂ්පාදන සහ ඒ හා බැඳුණු එක හා සමාන ගැටළු තිබීමත්ය. අප රටට ගෙන්වනු ලබන ආහාර නිෂ්පාදන බොහොමයක් මෙම කලාපයෙන් ආනයනය කිරීම තවත් එක් හේතුවකි.

4වන වගුව: ආහාර නිෂ්පාදන-SLS අනිවාර්ය ආනයන පරීක්ෂක වැඩසටහන

යොදා ඉවත් කළ කිරි විටි	පොල් තෙල්	රේඩි, පේලි, මාමලේඩ් ඇත යුරියක
පුර්ණ යොදා ඇති කිරිපිටි	තිරිඟු තෙල්	පලතුරු යුෂ, පලතුරු සිරස් ඇත
		පලතුරු කෝඩියල්
ඝනීභාවය කළ කිරි	තල තෙල්	පලතුරු ඖෂධ
බටර්	මාප්පින්න	අපුච්ඡාදිත ඇපයෙන පලතුරු බීම
ජෝයා බෝංචි තෙල්	ටින් කළ මාලු	තක්කාලි ජෝයා
රට කපු තෙල්	ටින් කළ මාලු ව්‍යංජන	මිරිස් ජෝයා
පාච්ඡි තෙල්	දුඹුරු සීනි	අයුරු කිරි
පාච්ඡි බලෙයින්	ග්‍රැඩ්ල්ස්	කිරි එකතු කරන ලද පාන වර්ග
පාච්ඡි ඝනීභව්න	ඇල් ග්‍රැඩ්ල්ස්	බෝතල් කළ රළු
පාච්ඡි මද තෙල්	පැණි රසැති විස්කෝතු	ස්වභාවික බහිව්‍ය රළු
යුරියකාන්ත ඇට තෙල්	රේඩිස්	සංශ්ලේෂිත/කෘත්‍රිම කෝඩියල් වර්ග

ආහාර ලේබල් කිරීම

ශ්‍රී ලංකාව තුළ නොඅසුරන ලද ආහාර ද්‍රව්‍ය වෙළඳාම සඳහා ඉදිරිපත් කිරීමේ දී සහ ඒවා පිළිබඳ වෙළඳ ප්‍රචාරණයේ දී 'ආහාර (ලේබල් කිරීම සහ වෙළඳ ප්‍රචාරණය) රෙගුලාසි 2005'ට අනුකූලව එසේ කළ යුතුය. නොඅසුරන ලද ආහාර ද්‍රව්‍ය සඳහා යොදා ගන්නා ලේබලයක ඇසුරුමක අඩංගුවන ආහාර ද්‍රව්‍ය පිළිබඳ ප්‍රකාශයක් සටහන්වේ. ඉහත දක්වා රෙගුලාසි මගින්

ලේබලයක තිබිය යුතු අන්තර්ගතය, භාෂාව, අකුරුවල ප්‍රමාණය සහ ආකෘතිය, ඇතුළත් කළ යුතු තොරතුරු යනාදිය පිළිබඳ පෙන්වා දේ. මෙම ලිපිය කියවන ඔබට මෙවැනි ලේබලයක් නිර්මාණය කිරීමට අවශ්‍ය නම් ඒ සඳහා නො. 1376/9 2005 ජනවාරි 19 දින දරණ ගැසට් පත්‍රය කියවීමෙන් වැඩිදුර විස්තර දැනගත හැකිය. මෙම ලිපියෙහි දැක්වෙන්නේ ලේබලයක තිබිය යුතු ප්‍රධාන ලක්ෂණවල කෙටි සාරාංශයක් පමණි.



ආහාර ඇසුරුම්ක දී ප්‍රධාන ලේඛනය (සිල්ලර වෙළඳාම සඳහා ලේබලයේ ප්‍රමුඛව කැපී පෙනෙන කොටස) පහත දැක්වෙන කාරණා තුනට අනුව සකස් විය යුතුය.

1. පොදු නාමය (Common name) ඕනෑම භාෂා දෙකකින් පැහැදිලිව සහ ප්‍රකටව පෙනෙන ලෙස තද අකුරින් මුද්‍රණය කළ යුතුය.
2. සන්නම (Brand name)/වෙළඳ නාමය (Trade name) පාරිභෝගිකයා නොමග නොයවන ලෙස පැහැදිලිව සඳහන් කළ යුතුය.
3. ශුද්ධ අන්තර්ගතය, අන්තර්ජාතික ඒකක වලින් (උදා: g/kg හෝ ml/l) දැක්විය යුතුය.

‘පොදු නාමය’ (Common name) යනු ආහාරය පොදුවේ හඳුන්වන නාමයයි. පොදු නාමය සඳහන් කෙරෙන අකුරුවල ප්‍රමාණය සන්නම (Brand name) සඳහා භාවිත කෙරෙන අකුරුවල ප්‍රමාණයෙන් තුනෙන් එකකට (1/3) නොඅඩු විය යුතුය. සන්නම (Brand name) සමාගම් සඳහා විශේෂිතය. ලේබලය මත (ප්‍රධාන ලේඛනයේ වීම අත්‍යාවශ්‍ය නොවේ) 1.5cm කට නොඅඩු උසකින් යුත් තද පැහැ අකුරින් පැහැදිලිව සඳහන් කළ යුතු අනෙකුත් තොරතුරු වන්නේ,

1. අවසරලත් ආහාර ආකලන, ඒවායේ නම් වලින් හෝ INS අංකයෙන් සඳහන් කළ යුතුය
2. ගබඩා කිරීමට සහ/හෝ භාවිතයට උපදෙස් (තිබේ නම්)
3. නිෂ්පාදකයාගේ නම සහ ලිපිනය
4. අසුරන්නාගේ හෝ ලංකාව තුළ බෙදා හරින්නාගේ හෝ නම සහ ලිපිනය
5. කාණ්ඩ අංකය හෝ කේත අංකය හෝ කියවා තේරුම් ගත හැකි කේත සලකුණ
6. කල් ඉකුත් වීමේ දිනය (භාෂා ත්‍රිත්වය අනුවත් ඕනෑම භාෂා දෙකක් මේ සඳහා භාවිත කළ හැකිය)
7. නිෂ්පාදිත දිනය
8. නිෂ්පාදිත දිනය සහ නැවත ඇසුරුම් කළ දිනය (නොග වශයෙන් ආනයනය කර නැවත ඇසිරීම සිදු කෙරෙන විටදී)
9. අඩංගු දෑයෙහි ප්‍රමාණ අනුව, අවරෝහණ පිළිවෙළට ඒවායේ පොදු නම් වලින් සැකසුණු ලැයිස්තුවක්
10. මුල් රට (ආනයනය කරන ලද ආහාර සඳහා නම්)
11. වෙනත් ඕනෑම නියම කරන ලද ප්‍රකාශයක්

ඉහත සඳහන් කරන ලද ගැසට් පත්‍රය ලේබලයෙහි ප්‍රධාන ලේඛනයෙහි සඳහන් කෙරෙන අක්ෂර වල උස හා නිෂ්පාදන සහ කල් ඉකුත්වීමේ දින සඳහා භාවිත කෙරෙන ආකෘතිය පිළිබඳව ද උපදෙස් දී ඇත. ප්‍රධාන ලේඛනයේ ප්‍රමාණය අනුව අක්ෂරවල උස ද වැඩිවේ. නිෂ්පාදන සහ කල් ඉකුත් වන දින සඳහා ආකෘතිය (DD/MM/YY හෝ YY/MM/DD) පාරිභෝගිකයා නොමග නොයවන ආකාරයට සඳහන් කළ යුතුය. එමෙන්ම ලේබලයේ සඳහන් වචන හෝ පිංතූර මගින් පාරිභෝගිකයා නොමග යැවීම නොකළ යුතුය. විශේෂ කොන්දේසි යටතේ පමණක් ශක්තිය, ප්‍රෝටීන, කොලෙස්ටරෝල් යනාදිය සම්බන්ධ සුදුසුකම් සඳහන් කළ හැකිය. ‘කෘත්‍රීම’, ‘ස්වභාවික’ සහ ‘ශුද්ධ’ යන වචන ලේබලය මත භාවිත කිරීම පිළිබඳ මෙම රෙගුලාසි මගින් පැහැදිලිව අර්ථ දක්වා ඇත.

ජානමය විකරණයට ලක්කළ ආහාර ලේබල් කිරීම

මෑතදී ගැසට් මගින් ප්‍රකාශයට පත් කරන ලද රෙගුලාසිවලට අනුව මිනිස් පරිභෝජනයට යොදා ගන්නා ආහාර ලෙස ජානමය විකරණයට ලක්කළ ඕනෑම ජීවියෙකු (GMO) අඩංගු වන්නාවූ ඕනෑම ආහාරයක්, GMO වලින් සාදන ලද ඕනෑම ආහාරයක් ආනයනය කිරීමට හෝ නිෂ්පාදනය කිරීම සඳහා ප්‍රධාන ආහාර අධිකාරියේ (CFA) අනුමැතිය ලබා ගැනීම අත්‍යාවශ්‍යවේ. මෙම අනුමැතිය ලද ජානමය විකරණය කළ (GMO) ආහාර නිෂ්පාදනවලට පමණක් අප රට තුළ ප්‍රවාහනය, බෙදා හැරීම, ගබඩා කිරීම හෝ විකිණීම සඳහා ඉඩකඩ ලබාදේ. මෙලෙස GM ආහාරවලට අනුමැතිය ලබා දෙනු ලබන්නේ ඒවා පාරිභෝගික සෞඛ්‍යයට අහිතකර නොවන්නේ නම් සහ සාමාන්‍ය ආහාර වලින් පාරිභෝගිකයාට ලැබෙන පෝෂණය මෙම ආහාර වලින් ද නොවෙනස්ව ලැබෙන බව සනාථ කිරීමෙන්ය. මේ සඳහා DNA සහ ප්‍රෝටීනවල

සිදු කරන ලද වෙනස්කම්, කාර්ය ක්‍රමය, නිෂ්පාදනය විකුණනු ලබන රටවල්, නිෂ්පාදනය වෙළඳපොළට ඉදිරිපත් කරන ආකාරය සහ ලේබල් කිරීම යනාදිය පිළිබඳව කරන ලද අධ්‍යයනයක සවිස්තරාත්මක වාර්තාවක් මෙම අනුමැතිය ලබා දීමේ ක්‍රියා පිළිවෙතේ දී ප්‍රධාන ආහාර අධිකාරිය (CFA) විසින් සලකා බලනු ලැබේ. මෙසේ අනුමැතිය ලද GM ආහාර සුදුසු ලෙස ලේබල් කිරීමෙන් අනතුරුව වෙළඳපොළේ විකිණිය හැක. GMO කොටස් 0.5%කට වඩා අඩුවෙන් අඩංගු වන ආහාර ඒවා එම ආහාරයේ අඩංගු බව ලේබලයේ සඳහන් කිරීමෙන් නිදහස් කර ඇත.

මාලිගී මල්ලවාර්ථි මහත්මිය (B.Sc, M.Sc ආහාර නාස්කෘතිය) සෞඛ්‍යාරක්ෂණ සහ ජ්‍යෙෂ්ඨ ප්‍රවෘත්තියෙන් ආහාර උපද්‍රවයක් කළුමනේ ආහාර නාස්කෘතියේදී නියුක්ත වශයෙන් සේවය කරන අතර ශ්‍රී ලංකා ප්‍රවේශි ආයතනයේ කෘෂිකර්ම සහ ආහාර නිෂ්පාදන ආරක්ෂක කළුමනේ සාමාජිකයෙක් ලෙස ද කටයුතු කරන්නීය. ඇය වයස 20 ක කාලයක් පුරා ජ්‍යෙෂ්ඨ ජ්‍යෙෂ්ඨ නිලධාරියෙක් ලෙස ඇගේ සේවය කාර්මික නාස්කෘතිය ආයතනයට (ITI) ලබා දුන්නාය.

ප්‍රෝටීන් ඇති බව කීමට නම්,

- * දිනකට පරිභෝජනය කිරීම සඳහා සාධාරණ වශයෙන් අපේක්ෂා කරනු ලබන ප්‍රමාණයෙන් ප්‍රෝටීන් අවම වශයෙන් ග්‍රෑම් දොළහක් අඩංගු නොවේ නම්,
- * ආහාරයේ ශක්ති අගයෙන් අවම වශයෙන් සියයට විස්සක් (20%) ප්‍රෝටීන් වලින් නොලැබෙන්නේ නම්,
- * ආහාරයේ ප්‍රෝටීන් අන්තර්ගතය ග්‍රෑම් සියයක හෝ මිලි ලීටර් සියයක අඩංගු ග්‍රෑම් සාධනව ලෙස සඳහන් නොවන්නේ නම්,

ප්‍රෝටීන් මූලාශ්‍රයක් ලෙසට එ ලේබලයේ හෝ දැන්වීමක ප්‍රකාශයක් නොකළ යුතුය.

(2005.01.19 අංක 1376/9 ශ්‍රී.ල.ප්‍ර.ස.ප.ර. ගැසට් පත්‍රය-අතිවිශේෂ)

කිසියම් ආහාරයක අඩු හෝ නොමැති ද්‍රව්‍ය පිළිබඳ සුවිශේෂ ගුණ සඳහා හිමිකම් පැමට් නම් එම ආහාර තුළ අඩංගු විය යුතු අවම මට්ටම් පහත දැක්වේ.

උපාංගය	හිමිකම්	කොන්දේසි (වඩා වැඩි නොවිය යුතු ප්‍රමාණය)
ශක්තිය	අඩු	40 කි. කැ. (170 කි. ජු/100 ග්‍රෑ. (ඝන ආහාර) හෝ 20 කි. කැ. (85 කි. ජු./100 මිලි (දියර)
	රහිත	4 කි. කැ./100 මි.ලි. (දියර)
මේදය	අඩු	3 ග්‍රෑ./100 ග්‍රෑ. (ඝන ආහාර) 1.5 ග්‍රෑ./100 මි. ලි. (දියර)
	රහිත	0.5 ග්‍රෑ./100 ග්‍රෑ. (ඝන ආහාර) හෝ 100 මි. ලි. (දියර)
ඝනකාප්ත මේදය	අඩු	1.5 ග්‍රෑ./100 ග්‍රෑ. (ඝන ආහාර) 0.75 ග්‍රෑ./100 මි.ලි. (දියර) හා 10% හා ශක්තිය
	රහිත	0.1 ග්‍රෑ./100 ග්‍රෑ. (ඝන ආහාර) 0.1 ග්‍රෑ./100 මි.ලි. (දියර)
කොලෙස්ටරෝල්	අඩු	0.02 ග්‍රෑ./100 ග්‍රෑ. (ඝන ආහාර) සහ 1.5 ග්‍රෑ. ඝනකාප්ත මේදය/100 ග්‍රෑ. (ඝන ආහාර) 0.01 ග්‍රෑ./100 මි.ලි. (දියර) සහ 0.75 ඝනකාප්ත මේදය/100 මි.ලි. (දියර) සහ ඝනකාප්ත මේදයේ ශක්තියෙන් 10%
	රහිත	0.005 ග්‍රෑ./100 ග්‍රෑ. (ඝන ආහාර) සහ 15 ග්‍රෑ. ඝනකාප්ත මේදය/100 මි.ලි. (දියර) 0.005 ග්‍රෑ./100 මි.ලි. (දියර) සහ 0.75 ග්‍රෑ. ඝනකාප්ත මේදය/100 මි.ලි. (දියර) සහ ඝනකාප්ත මේදයේ ශක්තියෙන් 10%
සීනි	රහිත	0.5 ග්‍රෑ./100 ග්‍රෑ. (ඝන ආහාර), 0.5 ග්‍රෑ./100 මි.ලි. (දියර)
සෝඩියම්	අඩු	0.12 ග්‍රෑ./100 ග්‍රෑ.
	ඉතා අඩු	0.04 ග්‍රෑ./100 ග්‍රෑ.
	රහිත	0.005 ග්‍රෑ./100 ග්‍රෑ.

2005.01.19 අංක 1376/9
ශ්‍රී.ල.ප්‍ර.ස.ප.ර. ගැසට් පත්‍රය-අති විශේෂ