

**ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ සිල්ලර වෙළෙඳසැල් පවත්වාගෙන යාම පිළිබඳ
අතුරු ව්‍යවස්ථාව**

1. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව කොලොන්න 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 කොලොන්න ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ සිල්ලර වෙළෙඳසැල් පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව යනුවෙන් හැඳින්වේ.
- 3.(1) කවර හෝ තැනැත්තෙකු විසින් කොලොන්න 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 වගන්තිය යටතේ වූ බලපත්‍රයක් සඳහා ඉල්ලුම් කරන සෑම තැනැත්තෙක් ම මෙහි පළමුවන උපලේඛනයට අනුකූලව පිළියෙළ කරනු ලබන අයදුම් පත්‍රයක් යටතේ බලපත්‍රය සඳහා ඉල්ලුම් කළ යුතුය.
- 3.(3) මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ වූ බලපත්‍රයක් සඳහා අයකළ යුතු ගාස්තු සභාව විසින් මූලික නීතියේ සඳහන් විධිවිධානවලට යටත්ව සභාව විසින් යෝජනා සම්මුතියක් මගින් තීරණය කර පනවා අය කිරීම නීත්‍යානුකූල වන්නේය.
4. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ 3 වන වගන්තිය යටතේ බලපත්‍රයක් සඳහා ඉල්ලුම් කරන සෑම තැනැත්තෙක් ම 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 අදාළවන ගොඩනැගිලි නාගරික සංවර්ධන අධිකාරි 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.
 - 4.(3) පරිශ්‍රයට අදාළ ගොඩනැගිලි ආබාධිත හා විශේෂ අවශ්‍යතා ඇති අයට පිවිසීමේ පහසුකම් සහිතව ඉදිකර තිබිය යුතුය.
 - 4.(4) පරිශ්‍රයට අදාළ සියලු ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යවල ජීවින් 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 දුහනය 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 ක්‍රියාවලියේ දී ස්වස්ථතායික මෙහෙයුම් කිරීමේ විධිමත් ක්‍රියාදාමයක් තුළින් කටයුතු පහසු කිරීම සඳහා නිර්මාණය කර තිබිය යුතුය .
 - 4.(8) පරිශ්‍රයට පළිබෝධකයන් හා දුහන 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 තත්ත්වය නිසි පරිදි අධීක්ෂණය කිරීමට පහසුකම් සලස්වන පරිදි නිර්මාණය කර තිබිය යුතුය.
- 4.(10) සිල්ලර වෙළෙඳසැලක් පවත්වාගෙන යාමේදී සෑම කාමරයක ම පිටතට විවෘත කළ හැකි ජනේල සවිකර තිබිය යුතු අතර එම ජනේල 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 ජනේල දෙකම සැලකීමේ දී ජනේල කවුළුවල වර්ගඵලය අවම වශයෙන් කාමරයේ පොළවේ වර්ගඵලයෙන් පහළොවෙන් එකකට සහ දොර ජනේල දෙකම විවෘත කළවිට වර්ගඵලය කාමරයේ භූමියේ වර්ගඵලයෙන් හතෙන් එකකට නොඅඩු විය යුතුය. නැතහොත් ප්‍රමාණවත් පරිදි කෘත්‍රීමව 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 කාමරයක් ම 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 භාවිතයේ දී 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 බැවුමක් 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 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 ආහාර ද්‍රව්‍යවලට, සේදුම්කාරක ද්‍රව්‍යවලට සහ විෂබීජනාශකවලට අක්‍රීයව පැවතිය යුතුය.
- 4.(17) පරිශ්‍රයෙහි ආහාර ගබඩා කර ඇති හෝ විකිණීම සඳහා තබා ඇති සෑම ගොඩනැගිල්ලක ම සිවිලිමක් හෝ කොන්ක්‍රීට් වහලයක් තිබිය යුතු අතර එය අපවිත්‍ර ද්‍රව්‍ය එකතුවීම වළක්වන පරිදි, සනීභවනය අවමවන පරිදි සහ පුස් බැඳීම සහ පතුරු යාම 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 අවස්ථාවන් හි දී ස්වයංක්‍රීයව වැසී යන හා යථා පරිදි වසා තැබිය යුතුය.
- 4.(19) ජනේල පහසුවෙන් පිරිසිදු කළ හැකි විය යුතු අතර ඒවා අපවිත්‍ර ද්‍රව්‍ය එකතුවීම අවමවන පරිදි ඉදිකර තිබිය යුතුය. තවද එම ජනේලවලට, ඉවත් කළ හැකි සහ පිරිසිදු කළ හැකි, කෘමීන්ට ඇතුල්විය නොහැකි ප්‍රමාණවත් දැල් සවිකර තිබිය යුතු අතර අවශ්‍යතාවය අනුව ජනේල සවිකර තිබිය යුතුය.
- 4.(20) පරිශ්‍රය තුළ ආහාර ද්‍රව්‍ය පරිහරණය කරන ප්‍රදේශවලට ඉහළින් පිහිටි සියලුම ව්‍යුහයන් සහ සවිකිරීම්, සනීභවනයවීම හා කාන්දුවීම මගින් ආහාර ද්‍රව්‍ය සහ අමුද්‍රව්‍ය සෘජුව හා වක්‍රව දූභනයවීම වැළැක්වෙන පරිදි සවිකර තිබිය යුතු අතර ඒවා පිරිසිදු කිරීමේ කටයුතු වලට 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 දූෂනය වළක්වන පරිදි ඉදිකර තිබිය යුතු අතරම අපජලය බැසයන කාණු අවම වශයෙන් දිනකට දෙවරක් විෂබීජනාශක යොදා පිරිසිදු කර 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 වෙන් කර 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 වැසිකිළියක් ම හා නාන කාමරයක් ම ස්ථිර ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යයකින් මනා ලෙස ඉදිකර තිබිය යුතු අතර එහි අභ්‍යන්තර පොළොව ලිස්සා නොයන පරිදි ඉදිකළ යුතුය .
- 4.(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 පුතික වළවල්, උරාගැනීමේ වළවල් හෝ මධ්‍ය ප්‍රතිකාර ඒකකයකට යොමු කර තිබිය යුතුය. එසේම පරිශ්‍රය සහ අවසන් බැහැරලීම අතර දූෂනය වැළැක්වීම සඳහා ජල උගුලක් හෝ අනුමත සුදුසු ක්‍රමවේදයක් භාවිතා කර තිබිය යුතුය.
- 4.(27) ප්‍රාදේශීය සභාවේ සන අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ සේවාවෙන් ආවරණය නොවන ප්‍රදේශයක සිල්ලර වෙළෙඳසැලක් පවත්වා ගෙන යාමට අදහස් කරන අවස්ථාවක මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී වාර්තා අනුව ප්‍රාදේශීය සභාවේ සභාපතිවරයා සෑහීමකට පත්වන පරිදි විධිමත් අපද්‍රව්‍ය බැහැරලීමේ ක්‍රමවේදයක් බලපත්‍ර ඉල්ලුම්කරු විසින් සලසා ගත යුතුය.
- 5. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍ර ලත් සෑම තැනැත්තෙක් ම 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 පුතික වළ, උරා ගැනීමේ වළ 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 පුතික 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 අවස්ථාවන් හි දී, භාර ගන්නා ලද ආහාර ද්‍රව්‍ය මෙහෙයුම්වල ස්වාභාවයට උචිතවන පරිදි, ආහාර ද්‍රව්‍යවල ආරක්ෂාව සහ යෝග්‍යතාවය සහතික කිරීම සඳහා ද, අදාළ උෂ්ණත්වය නියාමනය කිරීම සඳහා ද, ප්‍රමාණවත් පහසුකම් සලසා තිබිය යුතුය.
 - 5.(6) ආහාර ද්‍රව්‍ය විකිණීම 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 කිරීමේදී 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 දුභන්‍ය වීමේ මූලාශ්‍රයක් නොවන අවස්ථාවල දී පමණක් එසේ භාවිත කළ හැකිය.
 - ii. ස්වස්ථතායීක අනතුරු වළක්වන පරිදි, සියලු උපකරණ හා මෙවලම් 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 අවස්ථාවක දී 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 දුභන්‍යවීම 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 විසන්ධිවීමක දී 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 කළ මස්, 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 කැබිනට්ටුවක උෂ්ණත්වය සෙන්ටිග්‍රේට් අංශක 2 ට අඩුවෙන් තැබිය යුතුය. සියලු අවස්ථාවන් හි දී, ශීත කළ මස් සහ මාළු නරක් නොවන සහ දුභන්‍ය නොවන පරිදි ආරක්ෂා කළ යුතුය.
 - ii. ශීත කළ මස් හෝ මාළු සමඟ සෘජුව ම ස්පර්ශ වන 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 පිටිසුම් 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 23 ක් විය යුතුය. එය ස්ථානගත කිරීමේ දී බිත්තියේ සිට සෙන්ටි මීටර් 23 ක් 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 විෂබීජනාශක වලට 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 පැහැදිලිව ම දූහනය වීමේ මූලාශ්‍රයක් නොවන අවස්ථාවල දී පමණක් එසේ භාවිතා කළ හැකිය.
- 5.(13) ආහාර ද්‍රව්‍ය එනම් සහ ඇසිරීම සඳහා භාවිතා කරන ද්‍රව්‍ය, දූහන මූලාශ්‍ර නොවිය යුතු අතර එනම්මට ගන්නා ද්‍රව්‍ය දූහනය වීමේ අවදානමකට ලක් නොවන පරිදි ගබඩා කර තිබිය යුතුය.
6. අලෙවිය සඳහා තබා ඇති ද්‍රව්‍ය එකිනෙක මුසු නොවන පරිදි හා වෙන් වෙන් වශයෙන් ප්‍රදර්ශනය වන 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 වන වගන්තිය යටතේ වූ බලපත්‍රයට අතිරේක වශයෙන් පරිශ්‍රය සඳහා අදාළ විය යුතුය.
8. විකුණුම් ද්‍රව්‍ය ප්‍රදර්ශනය කිරීමේ දී පාරිභෝගිකයාගේ දර්ශන පථය අවහිර වන ලෙස හා ආහාර ද්‍රව්‍යවලට අහිතකර ලෙස ඇසිරීම් නොකළ යුතුය.
9. ආහාර ද්‍රව්‍ය හෝ වෙනයම් ද්‍රව්‍යයක් බහාලුම් වල 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 පුසන් 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 පළිබෝධකයින් ගෙන් තොර විය යුතුය. පළිබෝධකයින් පාලනය කිරීම සඳහා කාර්යක්ෂම හා අබණ්ඩ 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 දූහනය නොවන ආකාරයට ආරක්ෂාකාරී ලෙස තැන්පත් කළ යුතුය.
14. සෑම ආහාර බහාලුමක් ම 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. බලපත්‍ර ලත් 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.
17. බලපත්‍ර ලත් 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 පරිභරණය කිරීම සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන 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 පරිභරණය 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. බලපත්‍ර ලත් පරිශ්‍රයක කටයුතු කරන සෑම තැනැත්තෙක් ම 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. බලපත්‍ර ලත් පරිශ්‍රයක කටයුතු කරන 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. බලපත්‍ර ලත් පරිශ්‍රයක කටයුතු කිරීමේ දී 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 පාවනය වැනි රෝග වලින් පෙළෙන තැනැත්තෙකු, ඍජුව හෝ වක්‍රව දුහනයවීමට අවකාශ ඇති පරිශ්‍රයෙහි අලෙවිය සඳහා තබා ඇති කිසිදු ද්‍රව්‍යයක් අලෙවි හෝ පරිභරණය 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 පරිභරණය කිරීම සම්බන්ධව කටයුතු කරන සෑම තැනැත්තෙක් ම ආහාර දුහනය වන ආකාරයෙන්, අනාරක්ෂිතව ඇති ආහාර අසළ සිට අනුභව කිරීම, දුම් බීම, කෙළ ගැසීම, බුලත් සැපීම, චූෂිත්ගම් සැපීම, සහ කැස්ස, කිවිසුම් යැවීම, නාසය ස්පර්ශ කිරීම හෝ කිසිදු අහිතකර කටයුත්තක යෙදීම සිදු නොකළ යුතුය.
 26. පරිශ්‍රය තුළ කටයුතු කරන සෑම තැනැත්තෙක් ම,
 - i. අලෙවිය සඳහා තබා ඇති ද්‍රව්‍ය පරිභරණය කිරීමේ ස්ථානවල පෞද්ගලික බඩු බාහිරාදිය සහ ඇඳුම් නොතැබිය යුතුය.

- ii. අලෙවිය සඳහා තබා ඇති ද්‍රව්‍ය දූහනය වීමේ අවධානම ඇති යම් ස්ථානයක ආහාර නොතැබිය යුතුය.
 - iii. පරිශ්‍රය තුළ තබා ඇති සෑම ද්‍රව්‍යයක් ම මනුෂ්‍ය පරිභෝජනයට යෝග්‍ය බවට වගබලා ගත යුතුය.
 - iv. අලෙවිය සඳහා තබා ඇති ද්‍රව්‍ය ගබඩා කිරීමේ දී, ප්‍රවාහනය කිරීමේ දී, පිළිගැන්වීමේ දී සහ පිළිගැන්වීම සඳහා නිරාවරණය කර ඇති විටදී දූහනය වීමෙන් ආරක්ෂා කිරීමට ප්‍රමාණවත් පියවර ගත යුතුය.
 - v. ආහරණ, ඔරලෝසු, අල්පෙනෙති, කටු හෝ වෙනත් එවැනි අයිතමයන් සහ පෞද්ගලික බඩු බාහිරාදියෙන් අලෙවිය සඳහා තබා ඇති ද්‍රව්‍ය වල ආරක්ෂාවට සහ එහි යෝග්‍ය භාවයට හානියක් සිදුවන්නේ නම් එවැනි දේ පැළඳීම නොකළ යුතුය.
27. පරිශ්‍රයෙහි සේවය කරන අය සඳහා නිදා ගැනීම පිණිස සකස් කර ඇති ස්ථාන හා සේවකයින් සඳහා වන වැසිකිළි අලෙවිය සඳහා තබා ඇති ද්‍රව්‍ය හා ගබඩා කර ඇති ද්‍රව්‍ය පිහිටා ඇති ස්ථානයෙන් වෙන්ව පිහිටුවා පවත්වාගත යුතුය.
 28. සේවකයන්ට සහ පාරිභෝගිකයාට අදාළ වැදගත් සෞඛ්‍ය පණිවිඩ පරිශ්‍රය තුළ ප්‍රදර්ශනය කළ යුතුය.
 29. 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 යුතුවත් හැර, කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු විසින් එකී මිලදී ගැනීම හෝ ලබා ගැනීම ප්‍රතික්ෂේප කිරීම හෝ ඊට බාධා කිරීම නොකළ යුතුය.
 30. සභාපතිවරයාට හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරීට හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂකට හෝ සභාපතිවරයා විසින් බලය පවරන ලද වෙනත් නිලධාරියකුට ඕනෑම සාධාරණ වේලාවක මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථා වල නියමයන් පරීක්ෂා කිරීමට බලය ඇති අතර ඒ සඳහා බලපත්‍රලාභියා විසින් සෑම සාධාරණ සහායක් ම ලබාදිය යුතුය.
 31. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ නිකුත් කරන ලද සෑම බලපත්‍රයක් ම කලින් අවලංගු කරනු නොලැබූව හොත් මිස ඒ බලපත්‍රය නිකුත් කරන ලද්දේ කිනම් වර්ෂයකට අදාළව ද, ඒ වර්ෂයේ දෙසැම්බර් 31 දිනෙන් අවසන් විය යුතුය.
 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 යුතුය.
 33. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රයක් නිකුත්කරනු ලැබ ඇති කිසියම් සිල්ලර වෙළෙඳසැලක් පවත්වාගෙන යනු ලබන ස්ථානය 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 බලපත්‍රලාභියාට නියම කරන දැන්වීමක් සභාපතිවරයා විසින් එකී බලපත්‍රලාභියා වෙත බාරදෙනු ලැබීමට සැලැස්විය යුතුය. එකී දැන්වීමෙන් ලබාදෙන උපරිම කාලය දින 30 ට නොවැඩි විය යුතුය.
 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. 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 14 ට නොවැඩි විය යුතුය.
 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 යුතුය.

36. 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 දරණ ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 122 (2) උප වගන්තියේ 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 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 සඳහා ම ඉහත කී වගන්තියේ අතිරේක දඩයකට ද යටත් විය යුතුය.

37. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ පද සම්බන්ධයෙන් අන්‍යාර්ථයක් අවශ්‍ය වන්නේ නම් මිස,
“සභාපතිවරයා” යන්නෙන් මෙම ප්‍රාදේශීය සභාවේ තත්කාලයෙහි සභාපති ධුරය දරන තැනැත්තා හෝ එම ධුරයේ කාර්යය කර්තව්‍ය ඉටු කරන තැනැත්තා ද,
“ප්‍රාදේශීය සභාව” යන්නෙන් 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,
“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 පිළියෙළ කිරීමේ හෝ සකස් කිරීමේ ක්‍රියාවලියකින් තොරව, සකස් කළ ආහාර හෝ ආහාර අමුද්‍රව්‍ය හෝ වෙනත් පරිභෝජන ද්‍රව්‍ය අලෙවි කරන ස්ථානයක් ද,
“පළිබෝධ නාශක” යන්නෙන් ශ්‍රී ලංකාවේ පළිබෝධ නාශක 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” ආහාර හෝ ආහාර පසුබීමකට දූහක 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,

“ආහාර ස්වස්ථතාවය” යන්නෙන් ආහාර දාමයේ සියලු අවස්ථා වලදී ආහාර වල සුරක්ෂිත බව සහ සුදුසු බව සහතික කිරීම සඳහා අවශ්‍ය සියලු තත්වයන්, 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 විද්‍යාත්මකව කාරකයන් හෝ තත්වයන් 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 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 තත්වයන් ජාතික ප්‍රමිතීන්ට අනුකූලවන ජලය ද,

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

“සාධාරණ වේලාව” යන්නෙන් බලපත්‍ර ලත් කර්තව්‍ය හෝ ඊට අදාළ කාර්යන් හි නිරත වන 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 ඉල්ලුම් පත්‍රය

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 තිබේනම් ඡායා පිටපතක් ඇමිණිය යුතුය.)
11. ව්‍යාපාර නාම ලියාපදිංචිය ලබාගෙන ඇත්නම් එහි යොමු අංකය :-
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 රීති වලට මම එකඟ වෙමි.

දිනය :-
ඉල්ලුම්කරුගේ අත්සන

කාර්යාලීය ප්‍රයෝජනය සඳහා

ආදායම් පරීක්ෂක,

පසුපිටෙට සඳහන් ඉල්ලුම් පත්‍රයට 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 ඉල්ලුම් පත්‍රයට 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 රීති වලට අනුකූලව සුදුසුකම් සපුරා ඇත. බලපත්‍ර නිකුත් කිරීම නිර්දේශ කිරීම සඳහා වාර්තා කරමි.

දිනය:-

.....
මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක

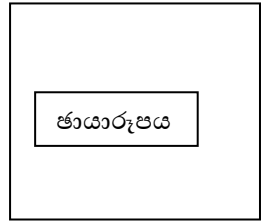
ලේකම්,

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

දෙවන උපලේඛනය



සිල්ලර වෙළඳාමේ නියුක්ත තැනැත්තාට 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 ආහාර වල ආරක්ෂාවට තර්ජනයක් හෝ අනාගත තර්ජනයක් සංයුක්ත වන බෝවන රෝගයකින් හෝ යම් රෝගවාහකයකින් නොපෙළෙන බවත් ඔහුට/ඇයට තුවාල, සමේ ආසාදන, වණ හෝ පාවනය යන රෝග තත්ත්වයන් නොමැති බවත් සහතික කරමි.

දිනය:-

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