



# ශ්‍රී ලංකා ප්‍රජාතාන්ත්‍රික සමාජවාදී ජනරජයේ ගැසට් පත්‍රය

අති විශේෂ

අංක 2152/43 - 2019 දෙසැම්බර් මස 05 වැනි බ්‍රහස්පතින්දා - 2019.12.05

(රජයේ බලයපිට ප්‍රසිද්ධ කරන ලදී)

## IV (අ) වැනි කොටස - පළාත් සභා

පළාත් සභා නිවේදන

පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාව

අන්තරාදායක, අප්‍රසන්න, අන්තරාදායක සහ අප්‍රසන්න ව්‍යාපාර 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 පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් සාදනු ලැබූ හා 2019.07.01 වන දින පැවති විශේෂ මහ සභාවේ සභා සම්මතව ඇති මෙහි පහත දැක්වෙන, පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ පවත්වාගෙන යන අන්තරාදායක, අප්‍රසන්න අන්තරාදායක 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 පැල්මඩුල්ල 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.



**පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ පවත්වාගෙන යන අන්තරාදායක, අප්‍රසන්න, අන්තරාදායක සහ අප්‍රසන්න ව්‍යාපාර පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව.**

1. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ පීඩාකාරී හෝ අන්තරාදායක හෝ පීඩාකාරී හා අන්තරාදායක ලෙස පවත්වාගෙන යනු ලබන ව්‍යාපාර පාලනය කිරීම, පරිපාලනය කිරීම හා විධිමත් කිරීම සඳහා පනවනු ලැබේ.
2. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ අන්තරාදායක, අප්‍රසන්න, අන්තරාදායක හා අප්‍රසන්න වෙළෙඳම් පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව යනුවෙන් හැඳින්වේ.
3. (1) කවර හෝ තැනැත්තෙකු විසින් පැල්මඩුල්ල 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 අන්තරාදායක, අප්‍රසන්න, අන්තරාදායක සහ අප්‍රසන්න ව්‍යාපාර ස්ථානයක් පවත්වාගෙන යාම නොකළ යුතු ය.
3. (2) ඉහත 3(1) වගන්තිය ප්‍රකාරව බලපත්‍රයක් ලබාගැනීමට අපේක්ෂා කරනු ලබන තැනැත්තෙක් මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ හතරවන උපලේඛනයට සාරානුකූලව පිළියෙල කළ අයදුම්පත්‍රයක් මගින් අයදුම් කළ යුතු ය.
3. (3) මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ වූ බලපත්‍රයක් සඳහා අය කළ යුතු ගාස්තු සභාව විසින් මූලික නීතියේ සඳහන් විධිවිධානවලට යටත්ව සභාව විසින් යෝජනා සම්මුතියක් මගින් තීරණය කර පනවා අය කිරීම නීත්‍යානුකූල වන්නේය.
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 ලබාදීමේදී අය කළයුතු 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 වන විටදී 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, අන්තරාදායක, අප්‍රසන්න හා අන්තරාදායක ව්‍යාපාර ස්ථාන සඳහා ගොඩනැගිල්ලක් ඉදිකිරීමේ දී එම කලාපකරණයට අනුකූලව කටයුතු කර තිබිය යුතු ය.
  5. (3) අදාළවන පරිදි නාගරික සංවර්ධන අධිකාරී පනතේ හෝ නිවාස හා නගර සංවර්ධන ආඥා පනතේ විධිවිධානවලට අනුකූල වන සේ ගොඩනැගිල්ල ඉදිකර තිබිය යුතු ය. එකී ඉදිකිරීම ස්ථිර ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යයකින් මනා ලෙස ඉදිකර තිබිය යුතු අතර යහපත් තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙන යා යුතු ය.
  5. (4) ඉදිකිරීම් අවසාන වීමෙන් පසු එම ද්‍රව්‍යවලින් විෂ සහිත වායු පිට නොවිය යුතු ය. මනා ලෙස ඉදිකර තිබිය යුතු අතර යහපත් තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙන යා යුතු ය.
  5. (5) බාධාවකින් තොරව සියලු මෙහෙයුම් කටයුතු සැහීමට පත්වන පරිදි ඉටුකිරීමට හැකිවන අයුරින් ප්‍රමාණවත් ඉඩ පහසුකම් ලැබෙන පරිදි නිර්මාණය කර තිබිය යුතු ය.
  5. (6) මෙහෙයුම් ක්‍රියාවලියේ දී විධිමත් ක්‍රියාදාමයක් තුළින් කටයුතු පහසු කිරීම සඳහා නිර්මාණය කර තිබිය යුතු අතර එහි දී ආපිට ගැලීමේ යම් ක්‍රියාවලියක් නොතිබිය යුතු ය.
  5. (7) පහසුවෙන් සහ නිසි පරිදි පිරිසිදු කිරීමට හැකිවන පරිදි නිර්මාණය කර තිබිය යුතු ය.
  5. (8) අපේක්ෂිත ගොඩනැගිල්ල හෝ ගොඩනැගිලි කොටස සභාපතිවරයා හෝ ඔහු විසින් බලය පවරන නිලධාරියා හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක විසින් වෙළෙඳ කාර්යයට හෝ නිෂ්පාදන කාර්යයට හෝ ගබඩා කාර්යයට යෝග්‍ය බවට සැහීමකට පත්වන ආකාරයට ඉදිකර තිබිය යුතු අතර, අපේක්ෂිත සංඛ්‍යාවක පාරිභෝගිකයන්ට පහසුකම් සලසාදිය හැකි ප්‍රමාණවත් ඉඩකඩ සහිත වූ හා අවදානම් සහ හානි රහිත එකක් විය යුතු ය.

5. (9) එම පරිශ්‍රය නිසි පරිදි නඩත්තු කළ යුතු අතර කෘත්‍රීම හෝ ස්වාභාවිකව මනා වාතාශ්‍රයක් මෙන්ම හොඳින් ආලෝකය ලැබෙන සේ ඉදිකර තිබිය යුතු ය.
5. (10) අවශ්‍යතාව මත සේදිය හැකි සහ ලිස්සන සුළු නොවන ද්‍රව්‍යවලින් සාදන ලද බිමක් තිබිය යුතු අතර එය පිරිසිදු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදීමට පහසු විය යුතු ය. එහි ගෙබිමේ ඇති පිටවීමේ ස්ථානවලින් ද්‍රව ගලා යාමට හැකිවන පරිදි ප්‍රමාණවත් බෑවුමක් සහිතව තිබිය යුතු ය.
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 යුතු ය. තවද එම බිත්ති පිරිසිදු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදීමට පහසු විය යුතු ය.
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 යුතු ය.
5. (13) ජනෙල් පහසුවෙන් පිරිසිදු කළ හැකි විය යුතු අතර ඒවා කුණු එකතුවීම අවමවන පරිදි ඉදිකර තිබිය යුතු ය. තවද එම ජනෙල් පිරිසිදු කළ හැකි පරිදි සවිකර තිබිය යුතු ය.
5. (14) ව්‍යාපාරගොඩනැගිල්ලේ ඉහළින් පිහිටි සියලුම ව්‍යුහයන් සහ සවිකිරීම්, සනීභවනයවීම හා කාන්දු වීම මගින් ද්‍රව්‍යවලට සෘජුව හා වක්‍රව හානියක්, වෙනසක් වීම වැළැක්වෙන පරිදි සවිකර තිබිය යුතු අතර ඒවා පිරිසිදු කිරීමේ කටයුතුවලට බාධාවක් නොවිය යුතු ය. එහි කුණු එකතුවීම, පුස් බැඳීම් වර්ධනය වීම සහ පතුරුයාම වළක්වන පරිදි නිර්මාණය කර සාදා අවසන් කර තිබිය යුතු ය.
5. (15) කාණු, අපද්‍රව්‍ය රඳා නොසිටින සහ ආපසු ගලා නොඑන පරිද්දෙන් ප්‍රමාණවත් අයුරින් ඉදිකර තිබිය යුතු අතර අප ජලය බැසයන කාණු අවම වශයෙන් දිනකට දෙවරක් විෂබීජනාශක යොදා පිරිසිදුකර ජලයෙන් සෝදා හැරීම කළ යුතු ය.
5. (16) ව්‍යාපාරයේ ස්වභාවය අනුව ගිනි නිවීමේ උපකරණ සපයා තිබිය යුතු අතර, අවම වශයෙන් වර්ෂයකට වරක්වත් එකී උපකරණවල ක්‍රියාකාරීත්වය පරීක්ෂා කර තහවුරු කරවාගෙන තිබිය යුතු ය.
5. (17) ස්ථානයේ සේවකයන්ට නිදාගැනීමට වෙන්කළ නිදන කාමරවල එක් තැනැත්තෙකුට නිදාගැනීමට වෙන්කළ ඉඩ ප්‍රමාණය අවම වශයෙන් වර්ග මීටර් 4 කට නොඅඩු විය යුතු ය.
5. (18) සේවකයන්ගේ පාවිච්චිය සඳහා ස්ත්‍රී හා පුරුෂ දෙපක්ෂයට ප්‍රමාණවත් වැසිකිළි හා කැසිකිළි සපයා තිබිය යුතු ය.
5. (19) ව්‍යාපාර ස්වභාවය මත ස්ථානයේ සේවයේ නියුක්ත තැනැත්තන්ගේ පාවිච්චිය සඳහා නාන කාමර ප්‍රමාණවත් සංඛ්‍යාවක් සපයා තිබිය යුතු අතර මෙහි මතුටට සඳහන් විධිවිධාන යටතේ වැසිකිළිවලට අදාළ නියමයන් එකී නාන කාමරවලට ද අදාළ විය යුතු ය.
5. (20) සපයා ඇති සෑම වැසිකිළියක්, කැසිකිළියක් හා නාන කාමරයක් ම ස්ථීර ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යයකින් මනා ලෙස ඉදිකර තිබිය යුතු අතර එහි අභ්‍යන්තර පොළොව ලිස්සා නොයන පරිදි ඉදිකර යහපත් තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙන යා යුතු ය.
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 මගින් පුතික වළවල් හා උරා ගැනීමේ වළවල් හෝ මධ්‍ය පුතිකාර ඒකකයකට යොමු කර තිබිය යුතු ය. එසේම පරිශ්‍රය සහ අවසන් බැහැරලීම අතර දූෂනය වැළැක්වීම සඳහා ජල උගුලක් හෝ අනුමත සුදුසු ක්‍රමවේදයක් භාවිතා කර තිබිය යුතු ය.
  - (i). ඉහත සඳහන් ක්‍රමවේදයට මිස, අපජලය හා මළ අපද්‍රව්‍ය කිසියම් පොදු ජල මාර්ගයකට, කාණුවකට, විවෘත භූමියකට ගලායාම වැළැක්වීමට ප්‍රමාණවත් පියවර ගෙන තිබිය යුතු ය.
  - (ii). ඉහත සඳහන් අපජලය, මළ අපද්‍රව්‍ය ගලා යාමට සලස්වන ලද පුතික වළ හා උරා ගැනීමේ වළ වාතයට නිරාවරණය නොකළ යුතු අතර එම උරා ගන්නා වළෙන් භූගත ජලය දූෂණය නොවිය යුතු ය.
  - (iii). ඉහත සඳහන් අපජලය, මළ අපද්‍රව්‍ය ගලා යාමට සලස්වන ලද පුතිකවළ අනුමත ප්‍රමිතියට ඉදිකර තිබිය යුතු ය.
  - (iv). ඉහත සඳහන් උරාගැනීමේ වළ කිසියම් ජල මූලාශ්‍රයක සිට අවම වශයෙන් මීටර් 15.25ක දුරකින් ඉදිකර තිබිය යුතු ය.
  - (v). යම් නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියක් මගින් හෝ වෙනයම් හේතුවකින් ජනනයවන රසායනික අපජලය වේ නම් ඒ සම්බන්ධ අධිකාරියක් හෝ අංශ විසින් නියම කරන ලද ක්‍රමවේදයකට බැහැර කළ යුතු ය.
5. (22) පරිශ්‍රයට අදාළ ජල සැපයුම් සහ ගබඩා කිරීම් පහසුකම් පහත දැක්වෙන පරිදි විය යුතු ය.

- (i). එම පරිශ්‍රවල පානීය ජලය ප්‍රමාණවත් පරිදි සපයා තිබිය යුතු ය. ජලය පිරිසිදු භාජනවල රැස්කර තැබිය යුතු අතර එම භාජන අනතුරුදායක ද්‍රව්‍යවලින් සහ දූෂන ද්‍රව්‍යවලින් තොරව තිබිය යුතු ය.
- (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 යුතු ය. තව ද, එකී ජල මාර්ගවලින් පානීය ජලය රැගෙන යන නල සමග හරස් දූෂනයවීමේ හෝ ආපිට අපගමනයවීමේ හැකියාවක් නොතිබිය යුතු ය.
6. බලපත්‍රලත් සෑම පරිශ්‍රයකටම අදාළව පහත සඳහන් කොන්දේසිවලට යටත්ව පරිශ්‍රය පවත්වා ගත යුතු ය.
  6. (1) ප්‍රථමාධාර සඳහා පුහුණු සේවකයන් සිටිය යුතු අතර ප්‍රථමාධාර පහසුකම් සපයා තිබිය යුතු ය.
  6. (2) පරිශ්‍රයේ සේවකයන් සුදුසු රක්ෂණයක් යටතේ රක්ෂණය කර තිබිය යුතු ය.
  6. (3) බලපත්‍රලාභී ආයතනයේ කවර හෝ ස්ථානයක යම් කාර්යයක් හේතුකොටගෙන උත්පාදනය වන වායුන් හෝ දුම් පරිසරයට මුදා හැරීමට පෙර පිඩාවක් ඇති නොවන ආකාරයෙන් පූර්වාරක්ෂක ක්‍රම අනුගමනය කළ යුතු ය.
  6. (4) ව්‍යාපාර ස්වභාවය අනුව සෞඛ්‍යයට අහිතකර වන යම් රසායන හෝ වෙනත් ද්‍රව්‍යවල ඒවායේ අවදානම් බව පිළිබඳ අවවාදයක් සහ භාවිතා කළ යුතු ආකාරය දැක්වෙන සුදුසු ලේබලයක් අලවා තිබිය යුතු ය. හානිකරවන යම් රසායන හෝ වෙනත් ද්‍රව්‍ය අගුලු දමන ලද කාමරවල හෝ කැබිනට්ටුවක ගබඩා කර තිබිය යුතු අතර, ඒවා භාවිතා කළ යුත්තේ බලයලත් හා නිසි පරිදි පුහුණුව ලැබූ තැනැත්තන් විසින් පමණි.
  6. (5) ආයතනයේ ස්ථීර පිරිසිදු කිරීමේ සහ විෂබීජනාශක යෙදීමේ කාර්යය සටහනක් සකස් කර තිබිය යුතු ය.
  6. (6) පිරිසිදු කිරීමේ හා විෂබීජනාශක යෙදීමේ ක්‍රියාවලිය නියමිත ආකාරයට නිසි පරිදි සිදු කරන බවට සහතිකවීම තම කාර්යය වන සේවකයෙකු සේවයේ යොදවා තිබිය යුතු ය.
  6. (7) ජලයෙන්ද සේදුම්කාරකවලින් ද විෂබීජනාශකවලින් 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 යුතු ය. මෙම පවිත්‍රකාරකවල අවශේෂ කිසිවක් මතුපිටක ඇත්නම් පානීය ජලය යොදා කිහිප වතාවක් සෝදා හැරිය යුතු ය.
  6. (8) සේවකයන් ආහාර පරිභරණය කරන ස්ථානයන්හි බිත්ති, ගෙබිම සහ කාණු පද්ධති සම්පූර්ණයෙන් විෂබීජ නාශනයකර පිරිසිදුව පවත්වාගෙන යා යුතු ය.
  6. (9) අන්තරායදායක ද්‍රව්‍ය අසුරා ඇති භාජනවලට සිදුවන හානිවීම් වැළැක්වීම සඳහා එකී භාජන පරිශ්‍රය තුළ ප්‍රවාහනය කිරීමේ දී හා අසුරා තැබීමේදී විශේෂ ආරක්ෂිත රැඳවුම් තුළ බහා තැබිය යුතු ය.
  6. (10) බලපත්‍රලාභී ආයතනයක සේවකයන්හට ගැලපෙන පරිදි උපදෙස් සහ පුහුණුවක් ලබාදෙන බවට එම බලපත්‍රලාභියා විසින් වගබලා ගත යුතු ය.
  6. (11) සිදුවිය හැකි අවදානම් පිළිබඳව නිශ්චය කිරීම සඳහාත්, යම් අඩුපාඩු සඳහා ප්‍රතිකර්ම යෙදීමට අවශ්‍ය ක්‍රියාමාර්ග ගැනීම සඳහාත් බලපත්‍රලාභීන්ට ව්‍යාපාර ස්වභාවය හා පරිවයන් පිළිබඳව අවශ්‍ය දැනුම තිබිය යුතු ය.
  6. (12) වෙළෙඳ 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 සහ 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 යුතු ය.
  6. (14) ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් සහ අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ සේවාවක් පවත්වාගෙන යන බල ප්‍රදේශයක පවත්වාගෙන යනු ලබන බලපත්‍රයකට යටත් පරිශ්‍රයක් වනවිට දී ඊට අදාළ අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ කටයුතු අදාළ අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ සේවාවට ඇතුළත් උපදෙස් හා නියමයන්ට අනුකූලව පවත්වාගෙන යාම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය වන්නේය.
  6. (15) බලපත්‍රයට අදාළ පරිශ්‍රයේ ජනනයවන අපද්‍රව්‍ය අන්තරාකාරී අපද්‍රව්‍ය වනවිට දී 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 තැනැත්තෙක් ම තම කාර්යය ඉටු කරන අවස්ථාවේදී අවශ්‍යතාව පරිදි සෑම විටම හිස් ආවරණ, අත් වැසුම්, මුඛ ආවරණ සහ පාවහන් ආදී සුදුසු ආරක්ෂක ඇඳුමෙන් සැරසී සිටිය යුතු ය.

6. (17) පරිශ්‍රයට අදාළ බලපත්‍රයක් ක්‍රියාත්මක වනවිට දී පරිශ්‍රයෙහි සේවකයින්ගේ සෞඛ්‍යාරක්ෂක ක්‍රමෝපායන් වෙනුවෙන් පවත්වාගත යුතු බවට සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක හෝ සභාපතිවරයා හෝ සභාපතිවරයා විසින් ඒ සඳහා නිශ්චිතව බලය පවරන ලද නිලධාරියෙක් විසින් නියම කරනු ලබන කාර්යයන් බලපත්‍රලාභියා විසින් නිසි ආකාරයෙන් ඉටු කරනු ලැබිය යුතු ය.
6. (18) පරිශ්‍රයට අදාළවන නිෂ්පාදන අමුද්‍රව්‍ය, ගබඩා ද්‍රව්‍ය හෝ රසායන ද්‍රව්‍ය බාහිරට දුගඳ හැමීම හෝ වෙනයම් ආකාරයකින් පිඩාවක් ඇති වන අයුරින් පවත්වාගෙන යාම නොකළ යුතු ය.
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 යුතු ය.
6. (20) භානියට 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 ඉබ්‍රියතුරුලා ආරක්ෂාකාරීව වසා තැබීමට හැකිවන පරිදි සකස් කර තිබිය යුතු ය.
6. (21) කෘෂි රසායනික ද්‍රව්‍ය හෝ ඒ හා සමාන අන්තරායදායක ද්‍රව්‍ය අලෙවියක් සිදුකරන්නේ නම් එවැනි රසායනික ද්‍රව්‍ය අලෙවිය සඳහා අනුමැතිය දෙමින් නිකුත් කළ අවසර පත්‍රයක් ඇත්තේ නම් එකී අවසර පත්‍රය පාරිභෝගිකයින්ට පෙනෙන සේ ප්‍රදර්ශනය කර තිබිය යුතු ය.
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 යුතු ය.
6. (23) අලෙවිය සඳහා තබා ඇති සියලු භාණ්ඩ හෝ ද්‍රව්‍ය තත්කාලයේ පවත්නා නීතිරීති හා ප්‍රමිතීන්ට අනුකූලව අලෙවිය සඳහා ඉදිරිපත්කළ යුතු ය.
6. (24) සෑම බලපත්‍රලාභියෙකු විසින්ම යම් කිසි නිෂ්පාදන කාර්යයක දී පිටවන යම්කිසි අප්‍රසන්න වාෂ්ප හෝ වායු වර්ග, ඒවා විහිදීයාමේදී හානිකර හෝ අප්‍රසන්න ප්‍රතිඵල ඇතිවීමට ඉඩක් නොමැතිවන අන්දමින් මධ්‍යම පරිසර අධිකාරී නියමයන්ට අනුකූලව වායුගෝලයට මුදාහැරීම සිදුකළ යුතු ය.
6. (25) සෑම බලපත්‍රලාභියෙකු විසින්ම යම් කිසි නිෂ්පාදන කාර්යයක දී පිටවන ශබ්දය හෝ කම්පනය මධ්‍යම පරිසර අධිකාරී නියමයන්ට අනුකූලව පාලනය කළ යුතු ය.
6. (26) සෑම බලපත්‍රලාභියෙකු විසින්ම අන්තරායදායක, අප්‍රසන්න, අන්තරායදායක හා අප්‍රසන්න ද්‍රව්‍ය සේදීම හා පෙහවීම සඳහා ප්‍රයෝජනයට ගනු ලබන වැකි හෝ භාජන දුගඳ හැමීම වැළැක්වීම සඳහා නිරන්තරයෙන් පවිත්‍රව තබාගත යුතු අතර අවශ්‍යවන පරිදි භිෂ්කොට පවිත්‍ර කළ යුතු ය.
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 යුතු ය.
6. (28) කිසිදු බලපත්‍රලාභියෙකු විසින් ගංඟාවක්, දොළක්, ජල ප්‍රවාහයක්, කැපු දිය මාර්ගයක්, දිය දොරක්, ළිඳක්, වැවක්, ඇළ මාර්ගයක් හෝ කවර හෝ ජලාශයක් තුළට කවර හෝ කිළිටි දුර්ගන්ධමය හෝ අපවිත්‍ර ජලය හෝ අනෙකුත් ද්‍රාවණයන් ගැලීමට සැලැස්වීමෙන් හෝ මුදාහැරීමෙන් හෝ යම් අපවිත්‍ර ද්‍රව්‍යයක් එහිලා සේදීමෙන් හෝ අන් කවර හෝ ආකාරයකින් දූෂණය හෝ අපවිත්‍ර කිරීම නොකළ යුතු ය.
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 ද්‍රව්‍ය හෝ ද්‍රව්‍යයක සාම්පලයක්, එහි වෙළෙඳ වටිනාකම ගෙවා ලබා ගැනීම නීත්‍යානුකූල විය යුතුවන බැර කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු විසින් එකී සාම්පලයක් ලබා ගැනීම ප්‍රතික්ෂේප කිරීම හෝ ඊට බාධා කිරීම නොකළ යුතු ය.
8. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ නිකුත් කරන ලද සෑම බලපත්‍රයක්ම කලින් අවලංගු කරනු නොලැබූව හොත් මිස ඒ බලපත්‍රය නිකුත් කරන ලද්දේ කිනම් වර්ෂයකට අදාළව ද, ඒ වර්ෂයේ දෙසැම්බර් 31 දිනෙන් අවසන් විය යුතු ය.
9. බලපත්‍රලත් ස්ථානයේ සේවය කරන්නන්, බෝවන රෝග, ආසාදනය වී ඇති තුවාල, සමේ ආසාදන, වණ සහ රෝගවලින් පෙළෙන්නේ නම් හෝ රසායන ආසාත්මිකතා ඇත්නම් ඒ බව වහාම බලපත්‍රලාභියාට දැනුම් දිය යුතු ය.
10. බලපත්‍රලත් ස්ථානයේ සේවක විවේකාගාර හැර වෙනත් යම් පරිශ්‍රයක් කිසිම තැනැත්තෙකු විසින් නිදා ගැනීමේ ස්ථානයක් ලෙස භාවිත නොකළ යුතු ය.

11. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සඳහන් ව්‍යාපාරයකට අදාළ සෑම ගොඩනැගිල්ලකම ඇතුළත විදුලි රැහැන් තැන්පිට, 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 යුතු ය.
12. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවට අදාළ පරිශ්‍රයක් යටතේ සේවයේ නියුතු සෑම සේවකයෙක් ම අවම වශයෙන් වසරකට වරක් වෛද්‍ය පරීක්ෂණයකට යොමු කරවීම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය වන්නේය.
13. සෑම බලපත්‍රලාභියෙකු විසින් ම තම ව්‍යාපාර ස්ථානය තුළ මදුරු කිටයන් බෝවන ආකාරයට වැසි ජලය ඒකරාශී වීමට හේතුවන්නා වූ සියලු කාරණා වළකාලන ආකාරයට පවත්වා ගත යුතු ය.
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 හැකි තාක් වෙන් වෙන් වශයෙන් ව්‍යාපාර ස්වභාවයන් පවත්වාගෙන යාමට ක්‍රියා කළ යුතු ය.
15. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතට ගැනෙන යම් ව්‍යාපාර කටයුත්තක දී හෝ ගබඩාකරණයක දී භාවිතා කරනු ලබන උපකරණ හා භාජන ඇතුලු සියල්ල මනාව පිරිසිදු කර තැබිය යුතු ය.
16. සෑම බලපත්‍රලාභී පරිශ්‍රයකම මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සිංහල, දෙමළ සහ ඉංග්‍රීසි පිටපත බැගින් මහජනයාට ප්‍රකටව පෙනෙන ස්ථානයක ප්‍රදර්ශනය කර තැබිය යුතු ය.
17. සභාපතිවරයා හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී, 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 ලබාගැනීම නීත්‍යානුකූල විය යුතුවන හැර කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු විසින් එකී මිලදී ගැනීම හෝ ලබාගැනීම ප්‍රතික්ෂේප කිරීම හෝ ඊට බාධා කිරීම නොකළ යුතු ය.
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 යුතු ය.
19. 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 යුතු ය. එකී වරද සම්බන්ධයෙන් නිසි බලය සහිත අධිකරණයකින් වරදකට වරදකරු විමෙන් 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 යුතු ය.
20. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ පද සම්බන්ධයෙන් අන්‍යාර්ථයක් අවශ්‍ය වන්නේ නම් මිස,  
 “සභාපතිවරයා” යන්නෙන් පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාවේ තත්කාලයෙහි සභාපති ධුරය දරන තැනැත්තා හෝ එම ධුරය කාර්යය කර්තව්‍ය ඉටු කරන තැනැත්තා ද,  
 “ප්‍රාදේශීය සභාව” යන්නෙන් පැල්මඩුල්ල 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 ප්‍රදේශයක පිහිටි කිසියම් මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක කොට්ඨාසයක එම ධුරය 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,

“දූහක ද්‍රව්‍ය” යන්නෙන් ආහාරවල සුරක්ෂිත බවට හෝ සුදුසුභාවයට 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 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 පරිච්ඡේද ද,

“උපද්‍රව” යන්නෙන් යම් අභිතකර සෞඛ්‍ය බලපෑමක් සිදු කිරීමේ ඉඩකඩ ඇති වූද ආහාරවලට අදාළ වූ ද යම් ජීව විද්‍යාත්මක, රසායන විද්‍යාත්මක හෝ භෞතික විද්‍යාත්මක කාරකයන් හෝ වන 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, 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 සංයුතියේ දී හෝ ආහාර පිළියෙල කිරීමේ දී සාමාන්‍යයෙන් ගනු ලබන හෝ යොදා ගනු ලබන යම් භාණ්ඩයක් හෝ ද්‍රව්‍යයක් ද,

“සාධාරණ වෙලාව” යන්නෙන් බලපත්‍රලත් කර්තව්‍ය හෝ ඊට අදාළ කාර්යයන්හි නිරතවන වෙලාවක් 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 තබා ගැනීම.
3. සම් පදම් කිරීම.
4. රබර් නිෂ්පාදනය කිරීම හෝ රබර් රොටි 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. වේලුල් භාණ්ඩ නිපදවීම.
14. වඩු කර්මාන්ත ශාලාවක් පවත්වාගෙන යාම.
15. පොල් ලෙලි පෙහවීම.(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. ගැස් මැන්ටල් නිපදවීම.
23. පොටි නිපදවීම.
24. ඉටි පන්දම් නිපදවීම.
25. කපුරු නිපදවීම.
26. ලියන තීන්ත,අවිචු 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 ඇස්බැස්ටස් සිමෙන්ති භාණ්ඩ නිපදවීම.
36. වැලි කඩදාසි නිපදවීම.
37. ප්ලාස්ටික් භාණ්ඩ නිපදවීම හෝ ගබඩා කිරීම.
38. ගබඩාල් 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, කරදමුංඟු 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 පවත්වා ගෙන 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 ඇඹීමේ 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 ඉරිම.
02. කොප්පරා නිපදවීම හෝ ගබඩා කර තබා ගැනීම.
03. යන්ත්‍රානුසාරයෙන් පොල්තෙල් හෝ වෙනත් යම් තෙල් වර්ගයක් සිඳීම හෝ ගබඩා කර තබාගැනීම.



04. පුළුන් ගබඩා කර තබා ගැනීම හා ඒ ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන සකස් කර විකිණීම.
05. ගිනිපෙට්ටි නිෂ්පාදනය හෝ ගබඩා කිරීම.
06. මෙතිලේටඩ් ස්ප්‍රිතු නිෂ්පාදනය.
07. කොහු හෝ වෙනත් කෙඳි වර්ග නිෂ්පාදනය.
08. කොහු හෝ වෙනත් කෙඳි වර්ගවලින් භාණ්ඩ නිෂ්පාදනය කිරීම.
09. පාවිච්චි කළ ඇඳුම් ගබඩා කිරීම.
10. ස්වර්ණාභරණ නිෂ්පාදනය හෝ අලුත්වැඩියා කිරීම.
11. යන්ත්‍රානුසාරයෙන් ලී ඉරිම.
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 ලැලි නිෂ්පාදනය සහ දැව කුඩු ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන
16. කාඩ්බෝර්ඩ් 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. නිම් ඇඳුම් නිෂ්පාදන ආයතන.
20. රසායන ආශ්‍රිත රෙදි නිෂ්පාදන කර්මාන්ත.
21. රෙදි සේදීම් ස්ථාන.
22. බිඩි නිෂ්පාදනය හා ගබඩා කර තබා ගැනීම.
23. වාහන අලුත්වැඩියා කරන ස්ථානයක් පවත්වාගෙන යාම.
24. වාහනවල බඳ කොටස අලුත්වැඩියා කර තිත්ත 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 රනිඤ්ඤා නිෂ්පාදනය හා ගබඩා කිරීම.
31. ලෝහ සංස්කාරය 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 කිරීම හෝ බකික් 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 රනිඤ්ඤා නිපදවීම.
8. ෆයිබර් නිෂ්පාදන.
9. බැටරි විද්‍යුත් ආරෝපණය කිරීම හෝ අලුත්වැඩියා කිරීම.
10. ලෝහ වර්ග පැස්සවීම.
11. යන්ත්‍රානුසාරයෙන් ලෝහ කුඩු කිරීම.
12. වාත්තු වැඩපළක් පවත්වාගෙන යාම
13. බෙලෙක් වැඩපළක් 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. විදුරු භාණ්ඩ නිපදවීම හා ගබඩා කිරීම.
20. යකඩ තහඩු ගැල්වනයිස් කිරීම.
21. පාස්සන රියම් 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 පිප්ප හෝ කාබන් නිපදවීම.
27. ජී.අයි.බාල්දි නිපදවීම.
28. වායු සමන යන්ත්‍ර, ශීතකරණ, අධිශීතකරණ නිපදවීම හෝ අලුත්වැඩියා කිරීම.
29. බරේක් ලයිනර්, ක්ලව් ලයිනර් නිපදවීම හා අලුත්වැඩියා කිරීම.
30. යන්ත්‍රෝපකරණ නිපදවීම.
31. විදුලි භාණ්ඩ නිපදවීම.
32. රබර් මිශ්‍රිත කෙඳි නිපදවීම.
33. සංවායන බැටරි නිපදවීම.
34. මෝටර් රථ වාහන එකලස් කිරීම.
35. රේඩියෝටර් නිපදවීම.
36. ඉලෙක්ට්‍රොනික් උපකරණ නිපදවීම හෝ අලුත්වැඩියා කිරීම.
37. වියළි කෝෂ බැටරි නිපදවීම.
38. විදුලි බුබුළු නිෂ්පාදනය සහ අලුත්වැඩියාව

## භ්‍යවක උපලේඛනය

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

01. ඉල්ලුම්කරුගේ නම :-
02. පෞද්ගලික ලිපිනය :-
03. ජාතික හැඳුනුම්පත් අංකය :-
04. දුරකථන අංකය:ජංගම :- ස්ථාවර:-
05. වෙළෙඳ 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 යුතු ය.)
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 වෙළෙඳ බලපත්‍රයක් මා වෙත නිකුත් කරන ලෙස ඉල්ලමි. මේ පිළිබඳව පවත්නා නීති රීතිවලට මම එකඟ වෙමි.

දිනය :-

.....  
ඉල්ලුම්කරුගේ අත්සන**කාර්යාලීය ප්‍රයෝජනය සඳහා**

ආදායම් පරීක්ෂක,

පසුපිටෙට සඳහන් ඉල්ලුම් පත්‍රයට 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,

පසුපිටෙට සඳහන් ඉල්ලුම් පත්‍රයට අදාළව වෙළෙඳ බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම සඳහා වන ඔබගේ නිරීක්ෂණ හා නිර්දේශ කඩිනමින් ලබා දෙන 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

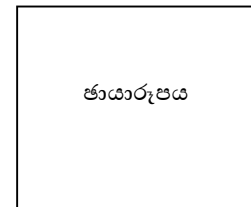
ලේකම්,

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

#### පස්වන උපලේඛනය



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

..... ප්‍රදේශයේ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී ..... වන මම ජාතිකභූද්‍රුමීපත් 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 ඔහු/ඇයට තුවාල සමේ ආසාදන වණ හෝ පාවනය යන රෝග තත්ත්වයන් නොමැති බවත් සහතික කරමි.

දිනය:-

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

## පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාව

ආහාර පිණිස සතුන් ඝාතනය කිරීම හා ඝාතනය සඳහා රඳවා තබා ගන්නා ස්ථාන 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 පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් සාදනු ලැබූ හා 2019.07.01 වන දින පැවති විශේෂ මහ සභාවේ සභා සම්මතව ඇති මෙහි පහත දැක්වෙන, පැල්මඩුල්ල 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 පැල්මඩුල්ල 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 දිය.

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

1. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ ගෝ ඝාතක ආඥා පනතට යටත් නොවන සතුන් ආහාර පිණිස ඝාතනය කිරීම හා ඝාතනය සඳහා රඳවා තබා ගන්නා ස්ථාන පාලනය කිරීම, පරිපාලනය කිරීම හා විධිමත් කිරීම සඳහා පනවනු ලැබේ.
2. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව පැල්මඩුල්ල 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 පැල්මඩුල්ල 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 යුතු ය.
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 යුතු ය.
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 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 දීමේදී 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) බලපත්‍රය අපේක්ෂිත ස්ථානයේ ඉදිකර ඇති ගොඩනැගිල්ල අදාළ වන පරිදි නාගරික සංවර්ධන අධිකාරි පනතේ හෝ නිවාස හා නගර සංවර්ධන ආඥා පනතේ විධිවිධානවලට අනුකූලවන සේ ඉදිකර තිබිය යුතු ය. එකී ඉදිකිරීම ස්ථිර ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යයකින් මනා ලෙස ඉදිකර තිබිය යුතු අතර යහපත් තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙන යා යුතුය.
  5. (2) අපජලය, අවශ්‍ය බැවූම සහිතව අපද්‍රව්‍ය රඳා නොසිටින පරිදි ඉදිකළ සංවාත කාණු හෝ වෙනත් සුදුසු ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යයකින් නිම කරන ලද අනුමත ක්‍රමවේදයක් මගින් පූතික වළකට, උරාගැනීමේ වළකට හෝ මධ්‍ය ප්‍රතිකාර ඒකකයකට යොමු කර තිබිය යුතු ය. එසේම පරිශ්‍රය සහ අවසන් බැහැරලීම අතර දුහනය වැළැක්වීම සඳහා ජල උගුලක් හෝ අනුමත සුදුසු ක්‍රමවේදයක් භාවිතා කර තිබිය යුතු ය.

5. (3) ඉහත 5(2) වගන්තියේ සඳහන් ක්‍රමවේදයට මිස, අපජලය කිසියම් පොදු ජල මාර්ගයකට, කාණුවකට, විවෘත භූමියකට ගලායාම වැළැක්වීමට ප්‍රමාණවත් පියවර ගෙන තිබිය යුතු ය.
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 යුතු ය.
5. (5) අපජලය ගලා යාමට සලස්වන ලද පූතික වළ අනුමත ප්‍රමිතියට ඉදිකර තිබිය යුතු ය.
5. (6) ඉහත 5(4) සහ 5(5) වගන්තිවල සඳහන් උරාගැනීමේ වළ කිසියම් ජල මූලාශ්‍රයක සිට අවම වශයෙන් මීටර් 15.25ක දුරකින් ඉදිකර තිබිය යුතු ය.
5. (7) ආහාර පිණිස සතුන් සාකනය කිරීම හා සාකනය සඳහා රඳවා තබාගන්නා ස්ථානයක සතුන් සාකනය සඳහා වෙනම සාකක මඩුවක් පවත්වා ගත යුතු අතර එම සාකක මඩුවේ සතුන් සාකනය කිරීමේ දර්ශන පිටතට නොපෙනෙන ආකාරයට හා සාකනයට 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 සාකක මඩුව ඉදිකර තිබිය යුතු ය.
6. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රලත් සෑම තැනැත්තෙක් ම මෙහි පහත සඳහන් කොන්දේසිවලට අනුකූලව සතුන් ආහාර පිණිස සාකනය කිරීම හා සාකනය සඳහා තාවකාලිකව රඳවා තබා ගන්නා ස්ථානයක් පවත්වාගෙන යා යුතු ය.
6. (1) සතුන් ආහාර පිණිස සාකනය කිරීම හා සාකනය සඳහා තාවකාලිකව රඳවා තබාගන්නා ස්ථානයක රඳවා තබා ගන්නා එක් සතෙකු වෙනුවෙන් ප්‍රමාණවත් ඉඩක් පවතින පරිදි සතුන් රඳවා තැබීම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය විය යුතු ය.
6. (2) ආහාර පිණිස සතුන් සාකනය කිරීම හා සාකනය සඳහා තාවකාලිකව රඳවා තබාගන්නා ස්ථානයකට ගෙන එන සතුන් නිත්‍යානුකූල බලපත්‍රයක් මත පවත්වාගෙන යන සත්ත්ව ගොවිපලකින් ලබා ගත් බව තහවුරු කිරීම සඳහා අවශ්‍ය ලිපි ලේඛන බලපත්‍රලාභියා විසින් පවත්වාගෙන යා යුතු ය.
6. (3) ආහාර පිණිස සතුන් සාකනය කිරීම හා සාකනය සඳහා රඳවා තබාගන්නා ස්ථානයක රඳවා සිටින සතුන් සාකනය කරන දිනය දක්වාම එම සතුන්ට ප්‍රමාණවත් ආහාර සහ ජලය ලබා දීම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය වන්නේය.
6. (4) සතුන් ආහාර පිණිස සාකනය කිරීම හා සාකනය සඳහා රඳවා තබාගන්නා ස්ථානයක මියගිය සතුන් හෝ රෝගී සතුන් නිරෝගී සතුන් සමග එකම ස්ථානයේ රඳවා තැබීම නිත්‍යානුකූල නොවන අතරම රෝගී වූ හෝ මියගිය සතුන් මස් පිණිස සාකනය හෝ භාවිතා නොකළ යුතු ය.
6. (5) සතුන් ආහාර පිණිස සාකනය කිරීම හා සාකනය සඳහා රඳවා තබාගන්නා ස්ථානයකින් බැහැර කරනු ලබන අපද්‍රව්‍ය ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණයට අදාළව ක්‍රියාත්මක කරනු ලබන නියමයන්ට සහ කොන්දේසිවලට අනුකූලව බැහැරලීම කළ යුතු ය.
7. බලපත්‍රලත් සෑම පරිශ්‍රයකම සාකක මඩුවේ දෛනික කටයුතු අවසානයේ එකී ස්ථානයේ බිම විෂබීජනාශක දියර යොදා සෝදා පිරිසිදු කිරීමට සැලැස්විය යුතු ය.
8. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රලත් කවර හෝ පරිශ්‍රයක සහ එහි අවට ඇති කාණු ද, සතුන් සාකනය සඳහා පාවිච්චි කරන උපකරණ සහ මෙවලම් ද මනා අලුත්වැඩියාවෙන් යුතුව සහ දුර්ගන්ධයකින් තොරව තබා ගැනීමට සැලැස්විය යුතු ය.
9. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රලත් කවර හෝ සාකකාගාරයක් තුළ කිසියම් දිනයක දී මස් පිණිස සතුන් මැරීම තහනම් කරමින් සභාපතිවරයා විසින් නියමයක් කර ඇති අවස්ථාවක, කිසිදු සාකක ක්‍රියාවක් නොකළ යුතු ය.
10. බලපත්‍රලත් ස්ථානයේ සියලු කටයුතු සඳහා ප්‍රමාණවත් පානීය ජල සැපයුමක් පවත්වාගෙන යා යුතු ය.
11. සාකකාගාරයේ සිට ප්‍රවාහනය කරන මස් නිසි පරිදි ශීතාගාර පහසුකම් සහිත ප්‍රවාහන මාධ්‍යයක් යටතේ පමණක් ප්‍රවාහනය කිරීම කළ යුතු ය.
12. (1) කිසියම් ආසාදන, ස්පර්ශක හෝ වර්ම රෝගයකින් පෙළෙන හෝ මෑතක දී එවැනි රෝගයකින් පෙළෙමින් සිටි කවර හෝ තැනැත්තෙකු හෝ එවැනි කිසියම් රෝගයකින් පෙළෙන යම් තැනැත්තෙකුට මෑතක දී සාන්තු කිරීමෙහි යෙදී සිටි කවර හෝ තැනැත්තෙකු එකී රෝග ආසාදන සහ බීජාණු කාල සීමාව ඉකුත් වී ඇත්තේ නම් මිස, මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රලත් කවර හෝ ස්ථානයක කිසියම් කාර්යයක නියුක්ත වීමට ඉඩදීම නොකළ යුතු ය.
12. (2) බලපත්‍රලත් ස්ථානයක කිසියම් කාර්යයක නියුතු අයෙකු හොඳින් සෝදා පිරිසිදු කළ ඇඳුම් ඇඳ සිටිය යුතු ය.

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 යුතු ය. 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 යුතු ය.
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 නියුක්තවන සෑම අවස්ථාවකම එකී ආරක්ෂිත පැළඳුම් පැළඳ සිටින බවට සහතික වීමත් බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය විය යුතු ය.
14. බලපත්‍රලත් ස්ථානයේ සේවයේ නියුක්ත සෑම තැනැත්තෙකුම විසින් ප්‍රයෝජනයට ගැනීම පිණිස විෂබීජනාශක සඳහා පහසුකම් සහිතව අත් සේදීම සහ වියළීම සඳහා ප්‍රමාණවත් පහසුකම් සැලසීම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය විය යුතු ය.
15. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රලාභී ස්ථානයක් පරීක්ෂා කිරීමේ දී 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 සන්නිකායකින් ද, ඒ තැනැත්තාට වන්දි ගෙවීමක් නොමැතිව තහනමට ගත් දේ විනාශ කරනු ලැබීම හෝ අවස්ථානුකූලව බැහැර කිරීම සිදු කළ හැකිය.
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 යුතු ය.
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 බලපත්‍රලාභියා වෙත බාරදෙනු ලැබීමට සැලැස්විය යුතු ය. එකී දැන්වීමෙන් ලබාදෙන උපරිම කාලය දින 30ට නොවැඩි විය යුතු ය.
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 යුතු ය. බලපත්‍රලාභියා විසින් කරනු ලබන සාධාරණ ලිඛිත ඉල්ලීමක් මත එකී දැන්වීමේ නිශ්චිතව සඳහන් කාලය දීර්ඝ කිරීමට සභාපතිවරයාට බලය තිබිය යුතු ය. එසේ වුවද දීර්ඝ කරනු ලබන කාලය දින 14කට නොවැඩි විය යුතු ය.
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 නිත්‍යානුකූල විය යුතු ය.
20. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ නිකුත් කරන ලද සෑම බලපත්‍රයක්ම කලින් අවලංගු කරනු නොලැබූව හොත් මිස ඒ බලපත්‍රය නිකුත් කරන ලද්දේ කිනම් වර්ෂයකට අදාළව ද, ඒ වර්ෂයේ දෙසැම්බර් 31 දිනෙන් අවසන් විය යුතු ය.
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 යුතු ය. 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 යුතු ය.
22. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ පද සම්බන්ධයෙන් අන්‍යාර්ථයක් අවශ්‍ය වුවහොත් මිස,  
 “සභාපතිවරයා” යන්නෙන් පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාවේ තත්කාලයෙහි සභාපති ධුරය දරන තැනැත්තා හෝ එම ධුරය කාර්යය කර්තව්‍ය ඉටු කරන තැනැත්තා ද,  
 “ප්‍රාදේශීය සභාව” යන්නෙන් පැල්මඩුල්ල 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 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 කාර්යයන්හි නිරතවන වේලාවක් ද,

“නාගරික අපද්‍රව්‍ය එකතු කරන්නෙකු” යනුවෙන් ප්‍රාදේශීය සභාවේ කසළ එකතු කිරීමේ කාර්යයේ 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 වෙළෙඳ බලපත්‍රය ලබාගැනීම සඳහා වූ ඉල්ලුම්පත්‍රය

01. ඉල්ලුම්කරුගේ නම :-
02. පෞද්ගලික ලිපිනය :-
03. ජාතික හැඳුනුම්පත් අංකය :-
04. දුරකථන අංකය: ජංගම :- ස්ථාවර:-
05. වෙළෙඳ 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 යුතු ය.)
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 වෙළෙඳ 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 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. බලපත්‍ර නිකුත් කිරීම නිර්දේශ කිරීම සඳහා වාර්තා  
කරමි.

දිනය:-

.....  
මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක

ලේකම්,  
ඉහත ඉල්ලුම්පත්‍රය 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 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 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 )

## පැල්මඩුල්ල 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 පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් සාදනු ලැබූ හා 2019.07.01 වන දින පැවති විශේෂ මහ සභාවේ සභා සම්මතව ඇති මෙහි පහත දැක්වෙන, පැල්මඩුල්ල 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 පැල්මඩුල්ල 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 දිය.

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

1. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ ආහාර සැපයුම් ස්ථාන පවත්වාගෙන යාම පාලනය කිරීම, පරිපාලනය කිරීම හා විධිමත් කිරීම සඳහා පනවනු ලැබේ.
2. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ ආහාර සැපයුම් ස්ථාන පවත්වාගෙන යාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව යනුවෙන් හැඳින්වේ.
3. (1) කවර හෝ තැනැත්තෙකු විසින් පැල්මඩුල්ල 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 යුතු ය.
3. (2) ඉහත 3.(1) වගන්තිය ප්‍රකාරව බලපත්‍රයක් ලබාගැනීමට අපේක්ෂා කරනු ලබන තැනැත්තෙක් මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ පළමුවන උපලේඛනයට සාරානුකූලව පිළියෙළ කළ අයදුම් පත්‍රයක් මගින් අයදුම් 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 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 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 තැනැත්තෙක් ම මෙහි පහත සඳහන් කොන්දේසි සම්පූර්ණ කර තිබිය යුතු ය.
  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 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 ය. එකී ඉදිකිරීම් ස්ථිර ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යයකින් මනා ලෙස ඉදිකර තිබිය යුතු අතරම යහපත් තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙන යා යුතු ය.

- (ii). සියලු ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යවල ජීවීන් රදා නොසිටිය යුතු අතර, එම ද්‍රව්‍යවලින් ආහාරවලට නුසුදුසු ද්‍රව්‍ය ප්‍රේෂණය නොවිය යුතු ය. ඉදිකිරීම් අවසාන වීමෙන් පසු එම ද්‍රව්‍යවලින් විෂ සහිත වායූන් පිට නොවිය යුතු ය. මනා ලෙස ඉදිකර තිබිය යුතු අතර යහපත් තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙන යා යුතු ය.
- (iii). හරස් දුහනය වැළැක්වීම සඳහා වෙන් කිරීමට, බෙදීමට, ස්ථානගත කිරීමට හෝ හැකිවන පරිදි ඉදිකර හෝ වෙනත් කාර්යක්ෂම ක්‍රමවේද සලසා තිබිය යුතු ය.
- (iv). බාධාවකින් තොරව සියලු මෙහෙයුම් කටයුතු සැහීමට පත්වන පරිදි ඉටු කිරීමට හැකිවන අයුරින් ප්‍රමාණවත් ඉඩ පහසුකම් ලැබෙන පරිදි නිර්මාණය කර තිබිය යුතු ය.
- (v). අමුද්‍රව්‍ය පරිශ්‍රයට පැමිණීමේ අවස්ථාවේ සිට නිම් ආහාර නිෂ්පාදනය දක්වා වූ ක්‍රියාවලියේ දී ස්වස්ථතායික මෙහෙයුම් කිරීමේ විධිමත් ක්‍රියාදාමයක් තුළින් කටයුතු පහසු කිරීම සඳහා නිර්මාණය කර තිබිය යුතු ය. පිරිසැකසුම් ක්‍රියාදාමයේ මෙහෙයුම් කටයුතුවල ආපිට ගැලීමේ යම් ක්‍රියාවලියක් නොතිබිය යුතු ය.
- (vi). පළිබෝධකයන් හා දුහන ද්‍රව්‍ය ඇතුල්වීම සහ රැදී 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) ආහාර පිරිසැකසුම් ස්ථානයක් වන විට දී,

- (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 යුතු ය. එහි ගෙබිමේ ඇති පිට්ටිමේ ස්ථානවලින් ද්‍රව ගලා යාමට හැකිවන පරිදි ප්‍රමාණවත් බැවුමක් 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 යුතු ය. මෙහෙයුම් සිදු කරන උස දක්වා එම බිත්ති සුමට විය යුතු අතර එම බිත්තිවල සියුම් විවර නොතිබිය යුතු ය. තවද එම බිත්ති පිරිසිදු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදීමට පහසු විය යුතු ය.
- (iii). ආහාර සමග සෘජුවම සම්බන්ධවන පෘෂ්ඨයන් යහපත් තත්ත්වයෙන්, කල් පවතින සහ පහසුවෙන් පිරිසිදු කිරීමට හැකිවන, නඩත්තු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදීමට පහසුවන පරිදි තිබිය යුතු ය. මෙම පෘෂ්ඨයන් සුමට සහ අවශෝෂණය නොවන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර එම පෘෂ්ඨ ආහාරවලට, සේදුම්කාරක ද්‍රව්‍යවලට සහ විෂබීජනාශකවලට අක්‍රීයව පැවතිය යුතු ය.
- (iv). සිවිලිමේ අපද්‍රව්‍ය එකතු වීම වළක්වන පරිදි, සනීභවනය අවමවන 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 යුතු ය.
- (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 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 ජනෙල් සවිකර තිබිය යුතු ය.
- (vii). ආහාර පරිභරණය කරන ප්‍රදේශවලට ඉහළින් පිහිටි සියලුම ව්‍යුහයන් සහ සවිකිරීම්, සනීභවනය වීම හා කාන්දු වීම මගින් ආහාර සහ අමුද්‍රව්‍ය සෘජුව හා වක්‍රව දුහනය වීම වැළැක්වෙන පරිදි සවිකර තිබිය යුතු අතර ඒවා පිරිසිදු කිරීමේ කටයුතුවලට බාධාවක් නොවිය යුතු ය. එහි අපද්‍රව්‍ය එකතු වීම, පුස් බැඳීම් වර්ධනයවීම සහ පතුරුයාම 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 පරිභරණය කරනු ලබන ස්ථානවලින් වෙන්කර තැබිය යුතු අතර ඒවා ආහාර පරිභරණය කරනු ලබන ස්ථානවලට සෘජුව විවෘත නොවිය යුතු ය.

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

- (i). ස්ථානයේ සේවකයන්ට නිදාගැනීමට වෙන්කළ නිදන කාමරවල එක් තැනැත්තෙකුට නිදාගැනීමට වෙන්කළ ඉඩ ප්‍රමාණය අවම වශයෙන් වර්ග මීටර් 4කට නොඅඩු විය යුතු ය.

- (ii). සේවකයන්ගේ පාවිච්චිය සඳහා ප්‍රමාණවත් වන සේ ස්ත්‍රී හා පුරුෂ දෙපක්ෂයට වෙන් වෙන් වශයෙන් වන 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 විය යුතු ය.
  - (iv). සපයා ඇති සෑම වැසිකිළියක්, කැසිකිළියක් හා නාන කාමරයක්ම ස්ථිර ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යයකින් මනා ලෙස ඉදිකර තිබිය යුතු ය.
5. (6) ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් ක්‍රියාත්මක කරන සහ 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 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 තැනැත්තෙක් ම මෙහි පහත සඳහන් කොන්දේසිවලට අනුකූලව පරිශ්‍රය පවත්වාගෙන යා යුතු ය.
6. (1) අපජලය, සහ මළ අපද්‍රව්‍ය අවශ්‍ය බැවූම 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 යුතු ය. එසේම පරිශ්‍රය සහ අවසන් බැහැරලීම අතර දුහනය 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 දුහනය වළක්වන පරිදි ඉදිකර තිබිය යුතු අතරම අපජලය බැසයන කාණු අවම වශයෙන් දිනකට දෙවරක් විෂබීජනාශක යොදා පිරිසිදු කර ජලයෙන් සෝදා හැරීම කළ යුතු 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 නොකළ යුතු අතර එම උරා ගන්නා වළෙන් භූගත ජලය දූෂණය නොවිය යුතු ය.
  6. (6) අපජලය හෝ 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, 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 යුතු ය.
  6. (9) ආහාර සකස් කරනු ලබන ස්ථානවල භාවිත කරනු ලබන සියලු උපකරණ හා මෙවලම් පහත දැක්වෙන අවශ්‍යතාවයන්ට අනුකූල විය යුතු ය.
    - (i). ආහාර සකස් කරනු ලබන ස්ථානවල භාවිතා කරනු ලබන සියලු උපකරණ සහ මෙවලම්, යම් විෂ ද්‍රව්‍යයක්, දුගන්ධ හෝ රසයක් ප්‍රේෂණය නොකරන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු ය. එවැනි උපකරණ සහ මෙවලම් අවශෝෂණය නොවන සහ මළ නොබැඳෙන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර ඒවා දිගින් දිගටම පිරිසිදු කිරීමට හා විෂබීජනාශකවලට ඔරොත්තු දෙන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු ය. හිඩැස් සහ සියුම් විවරවලින් තොර සුමට මතුපිටවල් තිබිය යුතු ය. පහසුවෙන් පිරිසිදු කළ නොහැකි සහ විෂබීජනාශක යෙදවිය නොහැකි ලී වර්ග සහ වෙනත් ද්‍රව්‍ය භාවිත කිරීමෙන් වැළකී සිටිය යුතු අතර ඒවා පැහැදිලිවම දුහනය වීමේ මූලාශ්‍රයක් නොවන අවස්ථාවල දී පමණක් එසේ භාවිත කළ හැකිය.
    - (ii). ස්වස්ථායීක 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 යුතු ය. 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 භාජන කාන්දුවීම වළක්වන පරිදි ලෝහ හෝ වෙනත් කාන්දු නොවන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර, ඒවා පහසුවෙන් පිරිසිදු කළ හැකි විය යුතු ය. 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 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.
- (vi). ආයතනයේ උපකරණ, මෙවලම් සහ වෙනත් සියලු භෞතික පහසුකම් හොඳ තත්ත්වයෙන් තබාගත කර තිබිය යුතු ය.
- (vii). ආහාර ප්‍රවාහනය කිරීමේ දී දූෂණය 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 තබාගත කර තබා තිබිය යුතු ය.

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

- (i). එම පරිශ්‍රවල පානීය ජලය ප්‍රමාණවත් පරිදි සපයා තිබිය යුතු ය. ජලය පිරිසිදු භාජනවල රැස්කර තැබිය යුතු අතර එම භාජන අනතුරුදායක ද්‍රව්‍යවලින් සහ දූෂණ ද්‍රව්‍යවලින් තොරව තිබිය යුතු ය.
- (ii). අයිස් පානීය ජලයෙන් නිෂ්පාදනය කළ යුතු අතර අපද්‍රව්‍ය මිශ්‍රවීමෙන් ආරක්ෂා වන පරිදි සකස් කර, ගබඩා කර තැබිය යුතු ය.
- (iii). ආහාර හෝ ආහාර ස්පර්ශ වන පෘෂ්ඨ සමග සෘජුවම ගැටීම් ඇති කරන වාෂ්ප, අනතුරුදායක ද්‍රව්‍යවලින් හෝ දූෂණ ද්‍රව්‍යවලින් තොරව තිබිය යුතු ය.
- (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 යුතු ය. තව ද, එකී ජල මාර්ගවලින් පානීය ජලය රැගෙන යන නල සමග හරස් දූෂණය වීමේ හෝ ආපිට අපගමනයවීමේ හැකියාවක් නොතිබිය යුතු ය.

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 හැකි තාක් ඉක්මනින් කාමරයක හෝ කැබිනට්ටුවක උෂ්ණත්වය සෙන්ටිග්‍රේට් අංශක 2ට අඩුවෙන් තැබිය යුතු ය. සියලු අවස්ථාවන්හි දී, මස් සහ මාළු නරක් නොවන සහ දූෂණය නොවන පරිදි ආරක්ෂා කළ යුතු ය.
- (ii). මස් හෝ මාළු සමග සෘජුවම ස්පර්ශ වන මේසවල, බාක්‍රවල හෝ රාක්කවල ජලය අවශෝෂණය නොවන, සුමට, කඩතොළුවලින් තොර මතුපිටක් තිබිය යුතු ය.
- (iii). මස් කටු, මාළුවල ඉවතලන කොටස් සහ අපද්‍රව්‍ය එකතු වීමට ඉඩ නොහැරිය යුතු ය. අවම වශයෙන් දිනකට එක් වරක්වත් ඒවා පරිශ්‍රයෙන් ඉවත් කළ යුතු අතර, ඒවා පිඩාවක් 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, මැයිරෝධක 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 බැවුම් 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 පරිශ්‍රය පළිබෝධකයින්ගෙන් තොරව තැබීමට නිසි පරිදි යොමු කරනු ලබන වායු ධාරා මගින් හෝ වෙනත් සුදුසු පාලන ක්‍රමයකින් හෝ සියලු ජනෙල් සහ පිටිසුම් දොරටු සුදුසු දැල් හෝ මැසි ආවරණ මගින් 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, පාරිභෝගිකයන් 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 දුහනය වීමට එරෙහිව සලසා ඇති ආරක්ෂිත පියවර ප්‍රමාණවත් නොවන අවස්ථාවක, ආහාර දුහනය 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 පිළිගන්නා සෑම තැනැත්තෙක්ම ආහාර දුහනය 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 පිහානක, දිසියක හෝ භාජනයක යට පැත්ත, යට ඇති පිහානක, දිසියක හෝ භාජනයක ඇති ආහාර සමග ගැටෙන පරිදි යම් ආහාරයක් තැබීම, රැගෙන යාම හෝ ගබඩා කිරීම නොකළ යුතු ය.

(v). යම් ආහාරයක් බෙදා ගන්නා හෝ බෙදීමට යොදා ගන්නා භාජනයක්, පිහානක් හෝ දිසියක් 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 ඇල්ලීම නොකළ යුතු ය.

(vii). යම් වස්තූයක හෝ ඒප්‍රනයක සාක්කුවේ හැන්දක්, පිහියක් හෝ ගැරුප්පුවක් රැගෙන නොයා යුතු ය.

6. (19) බලපත්‍රලාභී ආහාර සැපයුම් ආයතනයක ආහාර සපයන සෑම තැනැත්තෙකු විසින්ම ආහාර පිළිගැන්වීම සඳහා සනීපාරක්ෂිතව සකස් කළ ගැරුප්පුවක් 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 60ට 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 පේස්ට්, පැටිස්, සේවරි, පිසා සහ ඒ හා සමාන ආහාර, ආවරණ සහිත භාජනවල ගබඩා කර තැබිය යුතු ය. නැතහොත් මුද්‍රා තබන ලද භාජනවල නොමැති හෝ මුද්‍රමණිතම භාජනයක ආවරණය නොකර ඇති හෝ දවටනයක් නොමැති ආහාරවලින් ඇත්කොට වෙනම ගබඩා කළ යුතු ය.
- (ඇ) සම්පූර්ණ කාලයම සෙන්ටිග්‍රේට් අංශක 7කට 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 පළතුරු 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 ද්‍රව්‍යකින් තැනූ වේදිකාවක් යොදාගත යුතු අතර එහි පාද සහිත රාමුවේ සිට එකී වේදිකාව කෙළවරයන්වලට අවම දුර සෙන්ටිමීටර් 23ක් විය යුතු ය. වේදිකාව යටින් මියන්ට් හෝ කවර වර්ගයක හෝ කෘමීන්ට රැඳී සිටිය නොහැකි වන සේ ආවරණය කර තිබිය යුතුවත් හැර අවම වශයෙන් බිත්තියෙන් සෙන්ටි මීටර් 23ක් ඇතිත් ස්ථානගත කර තිබිය යුතු ය.
- (ඊ) නොපිසින ලද එළවළු, හොඳින් වාතාශ්‍රය ඇති, ප්‍රමාණවත් ආලෝකය ඇති, මියන් නොමැති කාමරවල හෝ තත්කාර්යය සඳහා සුදුසු යම් වෙනත් කාමරයක හෝ ශීතකරණයක හෝ ශීත කාමරයක තැබිය යුතු ය.
6. (22) ආයතනයට ප්‍රමාණවත් පරිදි ඇදුම් මාරු කිරීමේ ස්ථාන සහ ජල මූලික වැසිකිළි තිබිය යුතු ය. ස්වස්ථතාව සහතිකවන පරිදි වැසිකිළි සනිපාරක්ෂක ප්‍රමිතිවලට අනුකූල විය යුතු ය. මෙම ස්ථාන හොඳින් ආලෝකමත් කර තිබිය යුතු අතර වාතාශ්‍රය ද හොඳින් තිබිය යුතු ය. එම ස්ථාන ආහාර පරිභරණය කරන ප්‍රදේශවලට සෘජුව 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, පරිදි පිහිටුවා ඇති පහසුකම් තිබිය යුතු ය.
6. (24) යොදාගන්නා මෙවලම් සහ උපකරණ පිරිසිදු කිරීම සහ විෂබීජනාශක යෙදීම සඳහා ප්‍රමාණවත් පහසුකම් සලසා තිබිය යුතු ය. මෙම පහසුකම් මළ නොබැඳෙන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර ඒවා පහසුවෙන් සේදිය හැකි විය යුතු ය. 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 සනිභවනය 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 වායුන් හෝ දුම් පරිසරයට මුදා හැරීමට පෙර පිඩාවක් 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 සමග 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 ලේඛනයක් අලවා තිබිය යුතු ය. පළිබෝධනාශක ආහාර පිරිසැකසුම් කිරීමේ සහ ආහාර සකස් කරනු ලබන ස්ථානවලින් බැහැරව අගුලු දමන ලද කාමරවල හෝ කැබිනට්ටුවක ගබඩා කර තිබිය යුතු අතර, ඒවා භාවිතා කිරීම පුහුණුව ලැබූ තැනැත්තන් විසින් පමණක් සිදු කළ යුතු අතරම පළිබෝධනාශක ආහාර සමග 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 ස්ථීර පිරිසිදු 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 කිසිදු තැනැත්තෙකු විසින් දූවිලි ඇති නොවන බව 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 ස්වභාවික 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 යුතු ය. මෙම පවිත්‍රකාරකවල අවශේෂ කිසිවක් මතුපිටක තිබේ නම් හෝ ආහාර සමග 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 එකීම සහ ඇසිරීම සඳහා භාවිතා කරන ද්‍රව්‍ය ආහාර දූහන මූලාශ්‍ර නොවිය යුතු අතර එකීමට ගන්නා ද්‍රව්‍ය දූහනයවීමේ අවදානමකට ලක්වනවන 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 යුතු ය. පළිබෝධකයින් පාලනය කිරීම සඳහා කාර්යක්ෂම සහ අඛණ්ඩ වැඩපිළිවෙලක් තිබිය යුතු ය.
6. (34) බලපත්‍රලත් ආයතනයේ,
- (i). පිරිසැකසුම් කළ සහ පිරිසැකසුම් නොකරන ලද ආහාර සුදුසු ලේඛල් 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 පරිවෘත්ත 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). බලපත්‍රලාභී පරිශ්‍රයෙන් බැහැර කරනු ලබන අපද්‍රව්‍ය ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් ක්‍රියාත්මක කරන අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ වැඩසටහනට අනුකූලව බැහැරලීම කළ යුතු ය.
  - (iii). බලපත්‍රලාභී ආයතනවල දෛනික අපද්‍රව්‍ය ජනනය හැකි තාක් 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 තැනැත්තෙක් 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 02 වන උපලේඛනයේ දක්වා ඇති ආකෘති පත්‍රයට අනුකූල විය යුතු ය. 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 තැනැත්තෙක් ම 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 ඇතළු වන යම් තැනැත්තෙකු සුදුසු පිරිසිදු කිරීමේ ද්‍රාවණයකින් සහ පානීය ජලයෙන් තම අත් සෝදා ගත යුතු ය. 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 සෝදා ගත 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 ඒ ප්‍රත් පැළඳිය යුතු ය.
6. (44) ආහාර නිෂ්පාදන පරිහරණය කිරීමේ දී භාවිතා කරනු ලබන අත්වැසුම්, යහපත් හා පිරිසිදු සනීපාරක්ෂිත තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙන යා යුතු ය.
6. (45) කැපීමක් හෝ කුඩාලයක් ඇති තැනැත්තෙකු එකී කුඩාලය, 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 කුඩාල, සමේ ආසාදන, වණ සහ පාවනය වැනි රෝගවලින් පෙළෙන තැනැත්තෙකුට සෘජුව හෝ වක්‍රව දූෂණය වීමට අවකාශ ඇති ආහාර පරිහරණය කරනු ලබන ස්ථානයන්හි කිසිම තනතුරක් දරමින් සේවය කිරීමට ඉඩ නොදිය යුතු ය. එවැනි රෝගයක් වැළඳී ඇති යම් තැනැත්තෙකු තමා රෝගී වී ඇති බව වහාම බලපත්‍රධාරියාට දැනුම් දිය යුතු ය.
7. ආහාර පරිහරණය කිරීම සම්බන්ධව කටයුතු කරන සෑම තැනැත්තෙකුම ආහාර දූෂණයවන ආකාරයෙන්, අන්‍යාරක්ෂිතව ඇති ආහාර අසල සිට අනුභව කිරීම, දුම් බීම, කෙළ ගැසීම, බුලත් සැපීම, වුයින්ගම් සැපීම සහ කැස්ස, කිවිසුම් යැවීම, නාසය ස්පර්ශ කිරීම හෝ කිසිදු අභිතකර කටයුත්තක යෙදීම සිදු නොකළ යුතු ය.
8. පරිශ්‍රය තුළ ආහාර පරිහරණය කිරීම සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන සෑම තැනැත්තෙක් ම,
  - (i). ආහාර පරිහරණය කිරීමේ ස්ථානවල පෞද්ගලික බඩු බාහිරාදිය සහ ඇඳුම් නොතැබිය යුතු ය.
  - (ii). ආහාර දූෂණය වීමේ අවදානම ඇති යම් ස්ථානයක ආහාර නොතැබිය යුතු ය.

- (iii). පරිශ්‍රය තුළ තබා ඇති සෑම ආභාරයක්ම මනුෂ්‍යය පරිභෝජනයට යෝග්‍ය බවට වගබලා ගත යුතු ය.
- (iv). ආහාර ගබඩා කිරීමේ දී, ප්‍රවාහනය කිරීමේ දී, පිළිගැන්වීමේ දී සහ පිළිගැන්වීම සඳහා නිරාවරණය කර ඇති විට දී ආහාර දූෂනය වීමෙන් ආරක්ෂා කිරීමට ප්‍රමාණවත් පියවර ගත යුතු ය.
- (v). ආහරණ, 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 වාහනය ලබා ගැනීම සඳහා ඇති ඉඩ ප්‍රමාණයක් ඇත්නම් මීස, ආහාර පිළියෙළ 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 වුව ද පිසූ ආහාර ප්‍රවාහනයේ දී ඒ සඳහා ම වෙන්වූ බහාලුම් භාවිතා කළ යුතු ය.
12. ප්‍රවාහන මාධ්‍යවල හෝ බහාලුම්වල ආහාර ද්‍රව්‍ය දූෂනය 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 නොලැබූව හොත් මීස 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 පරිශ්‍රයක ම 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 යුතු ය. එකී දැන්වීමෙන් ලබාදෙන උපරිම කාලය දින 30 ට නොවැඩි විය යුතු ය.
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 යුතු ය. බලපත්‍රලාභියා විසින් කරනු ලබන සාධාරණ ලිඛිත ඉල්ලීමක් මත එකී දැන්වීමේ නිශ්චිතව සඳහන් කාලය දීර්ඝ කිරීමට සභාපතිවරයාට බලය තිබිය යුතු ය. එසේ වුව ද දීර්ඝ කරනු ලබන කාලය දින 14 ට 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 නිත්‍යානුකූල විය යුතු ය.
20. සභාපතිවරයා හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක හෝ සභාපතිවරයා විසින් බලය පවරන ලද වෙනත් නිලධාරියෙකු විසින් හෝ පරීක්ෂා කිරීමේ කාර්යය සඳහා කිසියම් පරිශ්‍රයක ඇති ආහාරයක්, වෙනත් යම් ද්‍රව්‍යයක්

හෝ දියරයක්, අවස්ථාවේවින පරිදි වටිනාකම ගෙවා ලබා ගැනීම නීත්‍යානුකූල විය යුතුවාක් 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 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 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) උප වගන්තියේ සඳහන් දඩයකට යටත්විය යුතු ය. එකී වරද සම්බන්ධයෙන් නිසි බලය සහිත අධිකරණයකින් වරදකට වරදකරු විමෙන් 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 පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාවේ තත්කාලයෙහි සභාපති ධුරය දරන තැනැත්තා හෝ එම ධුරයේ කාර්යය කර්තව්‍ය ඉටු කරන තැනැත්තා ද,

“ප්‍රාදේශීය සභාව” යන්නෙන් පැල්මඩුල්ල 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 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 සුදුසුභාවයට 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 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 තත්වයන්, පියවර සහ පරිවෘත්ත ද,

“උපද්‍රව” යන්නෙන් යම් අහිතකර සෞඛ්‍ය බලපෑමක් සිදු කිරීමේ ඉඩකඩ ඇතිවූ ද ආහාරවලට 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 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 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 පිළියෙළ කිරීමේ දී සාමාන්‍යයෙන් ගනු ලබන හෝ යොදා ගනු ලබන යම් භාණ්ඩයක් හෝ ද්‍රව්‍යයක් ද,

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

“සාධාරණ වේලාව” යන්නෙන් බලපත්‍රලත් කර්තව්‍ය හෝ ඊට අදාළ කාර්යයන් හි නිරතවන 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. වෙළෙඳ 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 යුතු ය.)
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 වෙළෙඳ බලපත්‍රයක් මා වෙත නිකුත් කරන ලෙස ඉල්ලමි. මේ පිළිබඳව පවත්නා නීති රීතිවලට මම එකඟ වෙමි.

දිනය :-

.....  
ඉල්ලුම්කරුගේ අත්සන

**කාර්යාලීය ප්‍රයෝජනය සඳහා**

ආදායම් පරීක්ෂක,

පසුපිටෙට 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,

පසුපිටෙට සඳහන් ඉල්ලුම්පත්‍රයට අදාළව වෙළෙඳ බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම සඳහා වන ඔබගේ නිරීක්ෂණ හා නිර්දේශ කඩිනමින් මා වෙත 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 රෝග වාහකයකින් නොපෙළෙන බවත් ඔහුට /ඇයට තුවාල,  
 සමේ ආසාදන, වණ හෝ පාවනය යන රෝග තත්ත්වයන් නොමැති බවත් සහතික කරමි.

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

12-676/3

**පැල්මඩුල්ල 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 පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් සාදනු ලැබූ හා 2019.07.01 වන දින පැවති විශේෂ මහ  
 සභාවේ සභා සම්මතව ඇති මෙහි පහත දැක්වෙන, පැල්මඩුල්ල 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 පැල්මඩුල්ල 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 දිය.

**පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ උත්සව ශාලා පවත්වාගෙන යාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව.**

1. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ උත්සව ශාලා පවත්වාගෙන යාම පාලනය කිරීම,  
 පරිපාලනය කිරීම හා විධිමත් කිරීම සඳහා පනවනු ලැබේ.
2. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ උත්සව ශාලා පවත්වාගෙන යාම පිළිබඳ අතුරු  
 ව්‍යවස්ථාව යනුවෙන් හැඳින්වේ.
3. (1) කවර හෝ තැනැත්තකු විසින් පැල්මඩුල්ල 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(2) 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 අධිකාරී පනතේ හෝ නිවාස හා නගර සංවර්ධන ආඥා පනතේ විධිවිධානවලට අනුකූල වන සේ ඉදිකර තිබිය යුතු අතර එකී ඉදිකිරීම් ස්ථිර ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යයකින් මනා ලෙස ඉදිකර තිබිය යුතු අතරම යහපත් තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙන යා යුතු ය.
  5. (4) හරස් දුහනය 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 සැඟීමට පත්වන පරිදි ඉටුකිරීමට හැකිවන අයුරින් ප්‍රමාණවත් ඉඩපහසුකම් ලැබෙන පරිදි පරිශ්‍රය නිර්මාණය කර තිබිය යුතු ය.
  5. (6) පළිබෝධකයන් හා දුහන 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 යුතු ය. සියලු ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යවල ජීවීන් රඳා නොසිටිය යුතු අතර එම ද්‍රව්‍යවලින් ආහාරවලට නුසුදුසු ද්‍රව්‍ය ප්‍රේෂණය නොවිය යුතු ය. ඉදිකිරීම් අවසාන වීමෙන් පසු එම ද්‍රව්‍යවලින් යම් විෂ සහිත වායු පිට නොවිය යුතු ය.
  5. (9) ස්ථානය මනා අළුත්වැඩියා 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 මට්ටමේ 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, සනීභවනය 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 යුතු ය. එසේ වුවද කිසියම් කාමරයක් හෝ ශාලාවක් වායු සමනය කර කෘත්‍රීම 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) ජනේල් පහසුවෙන් පිරිසිදු කළ හැකි විය යුතු අතර කුණු එකතු වීම අවම වන පරිදි නිම කර තිබිය යුතු ය. තවද එම ජනේල්වලට, ඉවත් කළ හැකි සහ පිරිසිදු කළ හැකි, කෘමීන්ට ඇතුල් විය නොහැකි දැල් සවිකර තිබිය යුතු අතර අවශ්‍යතාවය අනුව ජනේල සවිකර තිබිය යුතු ය.

- 5.(16) ආහාර පරිහරණය කරන ප්‍රදේශවලට ඉහළින් පිහිටි සියලුම ව්‍යුහයන් සහ සවිකිරීම්, සනීහවනය වීම හා කාන්දු වීම මගින් ආහාර සහ අමුද්‍රව්‍ය සෘජුව හා වක්‍රව දුහනය වීම වැළැක්වෙන පරිදි සවිකර තිබිය යුතු අතර ඒවා පිරිසිදු කිරීමේ කටයුතුවලට බාධාවක් නොවිය යුතු ය. 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 තේවාසික පහසුකම් සපයන ස්ථාන හා වැසිකිළි පහසුකම්, ආහාර පරිහරණය කරනු ලබන ස්ථානවලින් වෙන්කර තැබිය යුතු අතර ඒවා ආහාර පරිහරණය කරනු ලබන ස්ථානවලට සෘජුව විවෘත නොවිය යුතු ය.
- 5.(19) වහල කිසියම් ස්ථිර ද්‍රව්‍යයකින් තනා තිබිය යුතු ය.
- 5.(20) පියසි කෙළවරවල් පොළව මීටර් 02කට අවම වශයෙන් මීටර් 02කට උසින් පිහිටා තිබිය යුතු අතර අගු වාසිය අවම වශයෙන් මීටර් 1.5ක් 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 සහායක වර්ගයා 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 සන 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 යුතු ය.
- 5.(26) අපජලය සහ මළ අපද්‍රව්‍ය අවශ්‍ය බැවුම සහිතව අපද්‍රව්‍ය රඳා නොසිටින පරිදි ඉදිකළ සංචාන කාණු හෝ වෙනත් සුදුසු ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යයකින් නිම කරන ලද අනුමත ක්‍රමවේදයක් මගින් පුනික වළවල්, උරාගැනීමේ වළවල් හෝ මධ්‍ය ප්‍රතිකාර ඒකකයකට යොමු කර තිබිය යුතු ය. එසේම පරිශ්‍රය සහ අවසන් බැහැරලීම අතර දුහනය වැළැක්වීම සඳහා ජල උගුලක් හෝ අනුමත සුදුසු ක්‍රමවේදයක් භාවිතා කර තිබිය යුතු ය.
- 5.(27) අපජලය, මළ අපද්‍රව්‍ය ගලා යාමට සලස්වන ලද පුනික 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 පුනික 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 යුතු ය. 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 තිබෙන්නා වූ කර තිබිය යුතු ය.
6. (6) විදුලි විසන්ධිවීමක දී භාවිතය සඳහා සුදුසු හා ප්‍රමාණවත් විදුලිජනක යන්ත්‍රයක් භාවිතයට ගතහැකි ආකාරයෙන් තිබෙන්නා වූ කර 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 යුතු ය.
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 යුතු ය.
6. (9) යොදාගන්නා මෙවලම් සහ උපකරණ පිරිසිදු කිරීම සහ විෂබීජනාශක යෙදීම සඳහා ප්‍රමාණවත් පහසුකම් සලසා තිබිය යුතු ය. මෙම මෙවලම් හා උපකරණ මළ නොබැඳෙන ද්‍රව්‍ය වලින් සාදා තිබිය යුතු අතර ඒවා පහසුවෙන් සේදිය හැකි විය යුතු ය. තවද එම මෙවලම් සහ උපකරණ වලට අවස්ථාවෝචිත පරිදි උණු සහ සිසිල් ජලය ප්‍රමාණවත් ප්‍රමාණයන් සැපයීමේ සුදුසු උපකරණ සවිකර තිබිය යුතු ය.
6. (10) බලපත්‍රලාභී ආයතනයේ සෑම තැනකටම ප්‍රමාණවත් සහ උචිත පරිදි ආලෝකය සපයා තිබිය යුතු ය. 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 යුතු ය.
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 යුතු ය. පළිබෝධනාශක ආහාර පිරිසැකසුම් කිරීමේ සහ ආහාර සකස් කරනු ලබන ස්ථානවලින් බැහැරව අගුලු දමන ලද කාමරවල හෝ කැබිනට්වලට ගබඩා කර තිබිය යුතු අතර, ඒවා භාවිතා කිරීම පුහුණුව ලැබූ තැනැත්තන් විසින් පමණක් සිදු කළ යුතු අතරම පළිබෝධනාශක ආහාර සමග මිශ්‍රවීම වැළැක්වීම සඳහා විශේෂයෙන් සැලකිලිමත් විය යුතු ය.
6. (12) 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 යොමු වන පරිදි එම ආයතනය සඳහා ස්ථිර පිරිසිදු 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 කාර්යය වන සේවකයෙකු සේවයේ යොදවා තිබිය යුතු ය.
  - (iii). පරිශ්‍රය තුළ ආහාර පරිභෝජනය කරන විට, කිසිදු තැනැත්තෙකු විසින් දූවිලි ඇති නොවන බව පිරිසිදු කිරීමේ ක්‍රමයකට හැර වෙනත් යම් ක්‍රමයකින් එම පරිශ්‍රයේ බව පිරිසිදු නොකළ යුතු ය.
  - (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 ස්වභාවික තත්ත්වයට පත් කිරීම සඳහාත් එම ආයතනයේ බලපත්‍රලාභියා විසින් කටයුතු කර තිබිය යුතු ය.
  - (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 යුතු ය. මෙම පවිත්‍රකාරකවල අවශේෂ කිසිවක් 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 වග බලා ගත යුතු ය.
  - (vii). ආහාර පරිහරණය කරන යම් ස්ථානයක ඇති බිත්ති, ගෙබිම සහ කාණු පද්ධති සම්පූර්ණයෙන් විෂබීජ නාශනය කර පිරිසිදු කළ යුතු ය.

- 6.(13) ආහාර එකීම සහ ඇසිරීම සඳහා භාවිතා කරන ද්‍රව්‍ය ආහාර දූෂණ මූලාශ්‍ර නොවිය යුතු අතර එකීමට ගන්නා ද්‍රව්‍ය දූෂණය වීමේ අවදානමකට ලක් නොවන පරිදි ඒවා ගබඩා කර තිබිය යුතු ය.
- 6.(14) කිසිම තැනැත්තෙකු විසින් බලපත්‍රලාභී ආයතනයක බල්ලන්, බළලුන්, කුරුල්ලන් වැනි සුරතල් සතුන් ඇති කිරීම හෝ ඇති කිරීමට කටයුතු සැලැස්වීම නොකළ යුතු ය.
- 6.(15) ආයතනයේ අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණය පහත පරිදි විය යුතු ය.
- 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.
  - බලපත්‍රලාභී පරිශ්‍රයෙන් බැහැර කරනු ලබන අපද්‍රව්‍ය ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් ක්‍රියාත්මක කරන අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ වැඩසටහනට අනුකූලව බැහැරලීම කළ යුතු ය.
  - බලපත්‍රලාභී ආයතනවල දෛනික අපද්‍රව්‍ය ජනනය හැකි තාක් අවම කිරීමට කටයුතු යෙදීම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය වන්නේය.
  - ප්‍රාදේශීය සභාවේ සහ 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 යුතු ය.
- 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 යුතු ය.
8. සේවකයන්ට සහ පාරිභෝගිකයාට අදාළ වැදගත් සෞඛ්‍ය පණිවිඩ පරිශ්‍රය තුළ ප්‍රදර්ශනය කළ යුතු ය.
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 යුතු ය.
10. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රයකට යටත් සෑම පරිශ්‍රයක ම මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සිංහල, දෙමළ සහ ඉංග්‍රීසි පිටපත බැගින් මහජනයාට ප්‍රකටව පෙනෙන ස්ථානයක ප්‍රදර්ශනය කර තැබිය යුතු ය.
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 යුතු ය. එකී දැන්වීමෙන් ලබාදෙන උපරිම කාලය දින 30ට නොවැඩි විය යුතු ය.
12. මෙහි 11 වන 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 යුතු ය. එසේ වුවද දීර්ඝ කරනු ලබන කාලය දින 14කට නොවැඩි විය යුතු ය.
13. මෙහි 11 වන 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 පැහැර හැර ඇති අවස්ථාවක, ඒ ස්ථානය වෙත නිකුත් කරන ලද බලපත්‍රය සභාපතිවරයා විසින් අවලංගු කිරීම නීත්‍යානුකූල විය යුතු ය.
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 යුතුවන්න හැර කවර

හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු විසින් එකී මිලදී ගැනීම හෝ ලබා ගැනීම ප්‍රතික්ෂේප කිරීම හෝ ඊට බාධා කිරීම නොකළ යුතු ය.

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 සභායක් ම ලබාදිය යුතු ය.

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 යුතු ය. 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 යුතු ය.

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

“සභාපතිවරයා” යන්නෙන් පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාවේ තත්කාලයෙහි සභාපති ධුරය දරන තැනැත්තා හෝ එම ධුරය කාර්ය කර්තව්‍ය ඉටු කරන තැනැත්තා ද,

“ප්‍රාදේශීය සභාව” යන්නෙන් පැල්මඩුල්ල 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 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 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 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 පරිච්ඡේද 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 භාණ්ඩයක්ද 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 සමග 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 බලපැවැත් වේ.

### 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. වෙළෙඳ 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 යුතු ය.)
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 වෙළෙඳ 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 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,

පසුපිටට 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. බලපත්‍ර නිකුත් කිරීම නිර්දේශ කිරීම සඳහා වාර්තා කරමි.

දිනය:-

.....  
මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක

ලේකම්,

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

දිනය:-

.....  
සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී

දෙවන උපලේඛනය

ජායාරූපය

#### 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 රෝග වාහකයකින් නොපෙළෙන බවත් ඔහුට/ඇයට තුවාල, සමේ ආසාදන, වණ හෝ පාවනය යන රෝග තත්ත්වයන් නොමැති බවත් සහතික කරමි.

දිනය .....

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

12-676/4

## පැල්මඩුල්ල 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 පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් සාදනු ලැබූ හා 2019.07.01 වන දින පැවති විශේෂ මහ සභාවේ සභා සම්මතව ඇති මෙහි පහත දැක්වෙන, පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ එළවළු 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 පැල්මඩුල්ල 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.

## පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ එළවළු හෝ පලතුරු විකුණන ස්ථාන පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව

1. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ එළවළු හෝ පලතුරු විකුණන ස්ථාන හෝ විකිණීම සඳහා ගබඩා කරන ස්ථාන පවත්වාගෙන යාම පාලනය කිරීම, පරිපාලනය කිරීම හා විධිමත් කිරීම සඳහා පනවනු ලැබේ.
2. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ එළවළු හෝ පලතුරු විකුණන ස්ථාන පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව යනුවෙන් හැඳින්වේ.
- 3.(1) කවර හෝ තැනැත්තකු විසින් පැල්මඩුල්ල 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 මීස එළවළු හෝ පලතුරු විකුණන ස්ථාන හෝ විකිණීම සඳහා එළවළු 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 මගින් අයදුම් කළ යුතු ය.
- 3.(3) මෙම වගන්තිය යටතේ වූ බලපත්‍රයක් සඳහා අය කළ යුතු ගාස්තු සභාව විසින් මූලික නීතියේ සඳහන් විධිවිධානවලට යටත්ව තීරණය කර පනවා අයකළ යුතු ගාස්තු විය යුතු ය.
4. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ 3(2) වන වගන්තිය යටතේ බලපත්‍රයක් ලබාගැනීම සඳහා ඉල්ලුම් කරන සෑම පරිශ්‍රයකම මෙහි පහත සඳහන් කොන්දේසි සම්පූර්ණ කර තිබිය යුතු ය.
  - 4.(1) කලාපීයකරණයක් සිදුකර ඇත්තේ නම් එළවළු 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 අනුකූලවන සේ ඉදිකර තිබිය යුතු අතර එකී ඉදිකිරීම් 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 යුතු ය. ඉදිකිරීම් අවසාන වීමෙන් පසු එම ද්‍රව්‍යවලින් විෂ සහිත වායු පිට නොවිය යුතු ය.
  - 4.(4) පරිශ්‍රය පළිබෝධකයන් හා දූෂිත ද්‍රව්‍ය ඇතුල්වීම සහ රැඳී සිටීම වළක්වන පරිදි නිර්මාණය කර තිබිය යුතු ය.
  - 4.(5) පහසුවෙන් සහ නිසි පරිදි පිරිසිදු කිරීමට හැකිවන ලෙස එළවළු 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 සුළු නොවන ද්‍රව්‍යවලින් සාදන ලද බිම්ක් 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 යුතු ය. මෙහෙයුම් සිදු කරන උස දක්වා එම බිත්ති සුමට විය යුතු අතර එම බිත්තිවල සියුම් විවර නොතිබිය යුතු ය. තවද එම බිත්ති පිරිසිදු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදීමට පහසු විය යුතු ය.
- 4.(8) එළවළු හා පලතුරු සමග සෘජුවම සම්බන්ධවන පෘෂ්ඨයන් යහපත් තත්ත්වයෙන්, කල් පවතින සහ පහසුවෙන් පිරිසිදු කිරීමට හැකිවන, නඩත්තු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදීමට පහසුවන පරිදි තිබිය යුතු ය. මෙම පෘෂ්ඨයන් සුමට සහ අවශෝෂණය නොවන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර, එම පෘෂ්ඨ එළවළු හා පලතුරු වලට, සේදුම්කාරක ද්‍රව්‍යවලට සහ විෂබීජනාශකවලට අක්‍රීයව පැවතිය යුතු ය.
- 4.(9) සිවිලිමක් හෝ මනාව නිමා කළ කොන්ක්‍රීට් වහලක් එළවළු හා පලතුරු තබා ඇති ස්ථානයට ඉහළින් තිබිය යුතු අතර එය අපද්‍රව්‍ය එකතුවීම වළක්වන පරිදි, සනීභවනය 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 පරිදි ය. 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) එළවළු සහ පලතුරු විකිණීම සඳහා ප්‍රදර්ශනය සඳහා හෝ ගබඩා කර තැබීමට භාවිතා කරන වේදිකාව යට පිරිසිදු කිරීමට හැකිවන පරිදි අවම වශයෙන් පොළොව මට්ටමේ සිට සෙන්ටිමීටර් 45ක් උස පාද මත සුදුසු ද්‍රව්‍යයකින් තැනූ වේදිකාවක් යොදාගත යුතු අතර, එහි පාද සහිත රාමුවේ සිට එකී වේදිකාවේ කෙළවරයන්වලට අවම දුර සෙන්ටි මීටර් 23ක් විය යුතු ය. වේදිකාව යටින් මියාට හෝ කවර වර්ගයක හෝ කෘමීන්ට රැඳී සිටිය නොහැකිවන සේ ආවරණය කර තිබිය යුතුවන හැර අවම වශයෙන් බිත්තියෙන් සෙන්ටි මීටර් 23ක් ඇතිත් ස්ථානගතකර තිබිය යුතු ය.
- 4.(13) බලපත්‍රයට යටත් පරිශ්‍රයේ ප්‍රමාණවත් සහ උචිත පරිදි කෘත්‍රීම හෝ ස්වභාවික ආලෝකය හෝ වාතාශ්‍රය සපයා තිබිය යුතු අතර අලෙවියට තබා ඇති හා ගබඩා කර ඇති එළවළු හා පලතුරුවලට ඉහළින් එල්ලා ඇති විදුලි බුබුළු සහ සවිකිරීම් ආරක්ෂක තත්ත්වයේ ඒවා විය යුතු අතර ඒවා කැඩී බිඳී ගියහොත් එළවළු 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 යුතු ය.
5. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රලත් සෑම තැනැත්තෙක්ම මෙහි පහත සඳහන් කොන්දේසිවලට අනුකූලව පරිශ්‍රය පවත්වාගෙන යා යුතු ය.
  - 5.(1) එළවළු හා පලතුරු විකුණන, ගබඩා කිරීම හා විකිණීම සඳහා ප්‍රදර්ශනය කිරීමේ ස්ථානයකින් බැහැර කරන අපජලය, අවශ්‍ය බැවුමක් සහිතව අපද්‍රව්‍ය රඳා නොසිටින පරිදි ඉදිකළ සංචාන කාණු හෝ වෙනත් සුදුසු ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යයකින් නිම කරන ලද අනුමත ක්‍රමවේදයක් මගින් පූතික වළකට හෝ උරාගැනීමේ වළකට හෝ මධ්‍ය ප්‍රතිකාර ඒකකයකට යොමු කර තිබිය යුතු ය. එසේම පරිශ්‍රය සහ අවසන් බැහැරලීම අතර දුහනය වැළැක්වීම සඳහා ජල උගුලක් හෝ අනුමත සුදුසු ක්‍රමවේදයක් භාවිතා කර තිබිය යුතු ය.
  - 5.(2) ඉහත 5(1) උප වගන්තියේ සඳහන් ක්‍රමවේදයට මිස, අපජලය කිසියම් පොදු ජල මාර්ගයකට, කාණුවකට, විවෘත භූමියකට ගලායාම වැළැක්වීමට ප්‍රමාණවත් පියවර ගෙන තිබිය යුතු ය.
  - 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 යුතු ය.
  - 5.(4) අපජලය ගලා යාමට සලස්වන ලද පූතික වළ අනුමත ප්‍රමිතියට ඉදිකර තිබිය යුතු ය.
  - 5.(5) ඉහත 5(1) උපවගන්තියේ සඳහන් උරාගැනීමේ වළ කිසියම් ජල මූලාශ්‍රයක සිට අවම වශයෙන් මීටර් 15.25ක් දුරකින් ඉදිකර තිබිය යුතු ය.
  - 5.(6) පරිශ්‍රය තුළ කටයුතු කරන සෑම තැනැත්තෙක්ම,
    - i. පෞද්ගලික බඩුබාහිරාදිය සහ ඇඳුම් පරිශ්‍රය තුළ ඒ සඳහා වූ නිශ්චිත ස්ථානයක තැබිය යුතු ය.
    - ii. දුහනය වීමේ අවදානම ඇති යම් ස්ථානයක එළවළු හෝ පලතුරු නොතැබිය යුතු ය.
    - iii. පරිශ්‍රය තුළ තබා ඇති සියලුම එළවළු හෝ පලතුරු මනුෂ්‍ය පරිභෝජනයට යෝග්‍ය බවට වගබලා ගත යුතු ය.
    - iv. එළවළු හෝ පලතුරු ගබඩා කිරීමේදී, විකිණීම සඳහා ප්‍රදර්ශනය හා විකිණීමේ දී දුහනයවීමෙන් ආරක්ෂා කිරීමට ප්‍රමාණවත් පියවර ගත යුතු ය.

5. (7) පරිශ්‍රය තුළ භාවිතා කරනු ලබන සියලු උපකරණ සහ මෙවලම්, යම් විෂ ද්‍රව්‍යක්, දුගඳක් හෝ රසයක් ප්‍රේෂණය නොකරන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු ය. එවැනි උපකරණ සහ මෙවලම් අවශේෂණය නොවන සහ මළ නොබැඳෙන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතරම ඒවා දිගින් දිගටම පිරිසිදු කිරීමේවලට හා විෂබීජනාශකවලට ඔරොත්තු දෙන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු ය.
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 යුතු ය. තවද එම භාජන භොදින් වසා තැබිය යුතු ය.
5. (9) අපද්‍රව්‍ය එකතු කිරීම සඳහා භාවිතා කරනු ලබන උපකරණ සහ මෙවලම් වෙන්කර හඳුනාගත හැකි විය යුතු අතර වෙනත් කිසිදු කාර්යයකට ඒවා භාවිතා නොකළ යුතු ය.
- 5.(10) උචිත සැම 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 තිබීමට තරම් කටයුතු කර තිබිය යුතු ය.
- 5.(12) අවස්ථාවෝචිත පරිදි විදුලිය විසන්ධිවීමකදී භාවිතය සඳහා සුදුසු හා ප්‍රමාණවත් විදුලිජනක යන්ත්‍ර භාවිතයට ගතහැකි ආකාරයෙන් තිබීමට කර තබා තිබිය යුතු ය.
- 5.(13) විකුණන අවස්ථාවේ දී පවතින ආකාරයෙන් ම අනුභව කළ හැකි සියලු පලතුරු හා එළවළු 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 එළවළු හා පලතුරු ගබඩා කර පවත්වාගත යුතු ය.
- 5.(15) පරිශ්‍රයක, පාරිභෝගිකයා නොමග යන අයුරින් එළවළු හෝ පළතුරුවල ස්වභාවික වර්ණය වෙනස් ආකාරයකින් දර්ශනයවීමට විදුලි බුබුළු හෝ වෙනත් ආදේශකයක් භාවිතා නොකළ යුතු ය.
- 5.(16) ජලයෙන් ද සේදුම්කාරකවලින් ද විෂබීජනාශකවලින් ද ඒවායේ දියරවලින් ද එළවළු හෝ පලතුරු විකිණීම සඳහා ප්‍රදර්ශනයට තබා තිබෙන ස්ථාන හා ගබඩා කරන ස්ථාන පිරිසිදු කිරීමේ දී සහ විෂබීජනාශක යෙදීමේ දී ඒවා එළවළු හා පළතුරුවලට මිශ්‍රවීම වැළැක්වීම සඳහා ප්‍රමාණවත් පූර්ව ආරක්ෂක පියවර ගනු ලැබිය යුතු ය. මෙම පවිත්‍රකාරකවල අවශේෂ කිසිවක් ආහාර සමග ස්පර්ශවන මතුපිටක ඇත්නම් පානීය ජලය යොදා කිහිපවතාවක් එය සෝදා හැරිය යුතු ය.
- 5.(17) එළවළු හා පලතුරු එනම් සහ ඇසිරීම සඳහා භාවිතා කරන ද්‍රව්‍ය ආහාර දුහන මූලාශ්‍ර නොවිය යුතු අතර එනම් ගන්නා ද්‍රව්‍ය දුහනය වීමේ අවදානමකට ලක්නොවන පරිදි ගබඩා කර තිබිය යුතු ය.
- 5.(18) එළවළු හා පලතුරු විකිණීම සඳහා ප්‍රදර්ශනයට තබා තිබෙන ස්ථාන හා ගබඩා කරන ස්ථාන පළිබෝධකයින්ගෙන් තොර විය යුතු අතර පළිබෝධකයින් පාලනය කිරීම සඳහා කාර්යක්ෂම සහ අබන්ධ වැඩපිළිවෙළක් පවත්වා ගත යුතු ය.
- 5.(19) බලපත්‍රලාභී ආයතනයක සේවය කරනු ලබන අය ඔවුන්ගේ වැඩ කටයුතුවලට ගැලපෙන පරිදි එළවළු හා පළතුරුවලට 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 පරිවයන් පිළිබඳව අවශ්‍ය දැනුම තිබිය යුතු ය.
- 5.(21) තරක්වී ඇති එළවළු හා පලතුරු හොඳ තත්ත්වයේ ඇති එළවළු හා පලතුරු සමග කිසිම අවස්ථාවක එකට ගබඩා කිරීමක් සිදු නොකළ යුතු ය. කිසියම් අවස්ථාවක එසේ එළවළු හා පලතුරු තරක්වී ඇති බවට හඳුනාගත් වහාම එකී එළවළු හා පලතුරු අපද්‍රව්‍ය නිසි පරිදි බැහැර කරන බහාලුම්වලට බැහැර කිරීමට සැලැස්වීම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය වන්නේ ය.
- 5.(22) කිසිදු අවස්ථාවක තරක්වීමට හේතු වී ඇති එළවළු 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 එළවළු හෝ පළතුරු විකිණීමට තබා ඇති හෝ විකිණීම සඳහා ප්‍රදර්ශනය කර ඇති හෝ ඇතුළත ගබඩා කර ඇති යම් එළවළු හෝ පළතුරු වර්ගයකින් සාම්පලයක්, එහි වෙළෙඳ වටිනාකම ගෙවා ලබා ගැනීම නීත්‍යානුකූල විය යුතුවත් 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 යුතු ය. 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.
8. කවර හෝ 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 පාවනාය වැනි රෝගවලින් පෙළෙන තැනැත්තෙකුට සෘජුව හෝ වක්‍රව එළවළු හා පළතුරු අලෙවි කරනු ලබන ස්ථානයන්හි කිසිදු කාර්යයක යෙදීමට ඉඩ නොදිය යුතු අතරම එවැනි රෝගයක් වැළඳී ඇති හෝ ආසාදිත තැනැත්තෙකු තමා රෝගී වී ඇති බව වහාම බලපත්‍රලාභියාට දැනුම් දිය යුතු ය.
9. පරිශ්‍රයේ කටයුතු කරන සෑම තැනැත්තෙකුම එළවළු හෝ පළතුරු දුහනයවන ආකාරයෙන්, ආහාර අනුභව කිරීම, දුම් බීම, කෙළ ගැසීම, බුලත් සැපීම, වූයින්ගම් 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 හැකි තාක් අවම කිරීමට කටයුතු යෙදීම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය වන්නේය.
11. වෙළෙඳ 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 එළවළුවක් හෝ පළතුරක් එකී නිලධාරියා විසින් තහනමට ගන්නා ලද්දේ යම් තැනැත්තෙකුගේ සන්නිකායකින් ද, ඒ තැනැත්තාට වන්දි ගෙවීමක් නොමැතිව විනාශ කරනු ලැබිය හැකිය.
14. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රයකට යටත් සෑම පරිශ්‍රයක ම 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 බලපත්‍රයක් ම කලින් අවලංගු කරනු නොලැබූව 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 යුතු ය. 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 යුතු ය. බලපත්‍රලාභියා විසින් කරනු ලබන සාධාරණ ලිඛිත ඉල්ලීමක් මත එකී දැන්වීමේ නිශ්චිතව සඳහන් කාලය දීර්ඝ කිරීමට සභාපතිවරයාට බලය තිබිය යුතු ය. එසේ ලබාදෙන කාලය දින 14කට නොවැඩි කාලයක් විය යුතු ය.
18. මෙහි 16 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, 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 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 යුතු ය. 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 යුතු ය.
20. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ, පද සම්බන්ධයෙන් අන්‍යාර්ථයක් අවශ්‍ය වන්නේ නම් මිස,
- “සභාපතිවරයා” යන්නෙන් පැළුම්බුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාවේ තත්කාලයෙහි සභාපති ධුරය දරන තැනැත්තා හෝ එම ධුරය කාර්ය කර්තව්‍ය ඉටු කරන තැනැත්තා ද,
- “ප්‍රාදේශීය සභාව” යන්නෙන් පැළුම්බුල්ල 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 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 එළවළු හෝ පළතුරුවල සුරක්ෂිත බවට හෝ සුදුසුභාවයට හානිකර විය හැකි වූයම් ජීව විද්‍යාත්මක, රසායන විද්‍යාත්මක කාරකයන්, පිටස්තර ද්‍රව්‍යයක් හෝ වෙනත් ද්‍රව්‍යයක් ද,
- “දූෂනය වීම” යන්නෙන් එළවළු හෝ පළතුරුවල 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 කාර්යයන්හි 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 වෙළෙඳ බලපත්‍රය ලබාගැනීම සඳහා වූ ඉල්ලුම්පත්‍රය

01. ඉල්ලුම්කරුගේ නම :-
02. පෞද්ගලික ලිපිනය :-
03. ජාතික හැඳුනුම්පත් අංකය :-
04. දුරකථන අංකය :ජංගම :- ස්ථාවර:-
05. වෙළෙඳ 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 යුතු ය.)
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 වෙළෙඳ බලපත්‍රයක් මා වෙත නිකුත් කරන ලෙස ඉල්ලමි. මේ පිළිබඳව පවත්නා නීති රීතිවලට මම එකඟ වෙමි.

දිනය :-

.....  
ඉල්ලුම්කරුගේ අත්සන**කාර්යාලීය ප්‍රයෝජනය සඳහා**

ආදායම් පරීක්ෂක,

පසුපිටෙ 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,

පසුපිටෙ සඳහන් ඉල්ලුම්පත්‍රයට අදාළව වෙළෙඳ බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම සඳහා වන ඔබගේ නිරීක්ෂණ හා නිර්දේශ කඩිනමින් මා වෙත 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 ඉල්ලුම්පත්‍රය 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

### එළවළු පළතුරු 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 සංයුක්තවන බෝවන රෝගයකින් හෝ යම් රෝග වාහකයකින් නොපෙළෙන බවත් ඔහුට/ඇයට තුවාල, සමේ ආසාදන, වණ හෝ පාවනය යන රෝග තත්ත්වයන් නොමැති බවත් සහතික කරමි.

දිනය:-

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

### පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාව

ගල් වළවල් සහ ගල් ඇඹරුම්හල් 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 පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් සාදනු ලැබූ හා 2019.07.01 වන දින පැවති විශේෂ මහ සභාවේ සභා සම්මතව ඇති මෙහි පහත දැක්වෙන, පැල්මඩුල්ල 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 පැල්මඩුල්ල 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.

**පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ ගල් වළවල් සහ ගල් ඇඹරුම්හල් පවත්වාගෙන යාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව**

1. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ ගල් වළක්, ගල් ඇඹරුම්හලක්, ගල් වළක් සමග ඇඹරුම්හලක් පවත්වාගෙනයාම පාලනය කිරීම, පරිපාලනය කිරීම හා විධිමත් කිරීම සඳහා පනවනු ලැබේ.
2. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ ගල් වළවල් සහ ගල් ඇඹරුම්හල් පවත්වාගෙන යාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව යනුවෙන් හැඳින්වේ.
- 3.(1) කවර හෝ තැනැත්තකු විසින් පැල්මඩුල්ල 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 සමග ඇඹරුම්හලක් පවත්වාගෙන යාම නොකළ යුතු ය.
- 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 යුතු ය.
- 3.(3) මෙම වගන්තිය යටතේ වූ බලපත්‍රයක් සඳහා අයකළ යුතු ගාස්තු සභාව විසින් මූලික නීතියේ සඳහන් විධිවිධානවලට යටත්ව තීරණය කර පනවා අයකළ යුතු ගාස්තු විය යුතු ය.
4. ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ යන්ත්‍රානුසාරයෙන් නොවන හා යන්ත්‍රානුසාරයෙන් ගල් වළක්, ගල් ඇඹරුම්හලක්, සහ ගල් වළක් සමග 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 යුතු ය.
- 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 යුතු ය.
- 5.(3) මෙම වගන්තිය යටතේ අනුමැතිය ලබා දීමේදී අයකළ යුතු පරීක්ෂණ ගාස්තු සභාව විසින් කලින් කල යෝජනා සම්මුතියක් මගින් තීරණය කර අය කරනු ලැබිය හැකිය.
6. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ 3(2) වන වගන්තිය යටතේ බලපත්‍රයක් සඳහා ඉල්ලුම් කරන සෑම තැනැත්තෙක් ම මෙහි පහත සඳහන් කොන්දේසි සම්පූර්ණ කර තිබිය යුතු ය.
  - 6.(1) ව්‍යාපාරය හෝ කර්මාන්තය ආරම්භක ව්‍යාපාරයක්, කර්මාන්තයක් වන විටදී අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ 5(1) වන වගන්තිය යටතේ වූ අනුමැතිය ලබා තිබීම.
  - 6.(2) ගල් වළක්, ගල් ඇඹරුම්හලක් සහ ගල් වළක් සමග 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 යුතු ය.
  - 6.(3) බලපත්‍රයක් ඉල්ලුම් කිරීමට අදාළ පරිශ්‍රයේ සිට නිවසකට, පොදු ගොඩනැගිල්ලකට, වෙනත් කවර හෝ පොදු ස්ථානයකට, මංගාමකට, පාරකට, විදියකට අවම වශයෙන් මීටර් 100කට වඩා වැඩි දුර ප්‍රමාණයක් හෝ වෙනත් කවර හෝ ලිඛිත නීතියක් යටතේ නියම කරනු ලබන මීටර් 100කට වඩා වැඩි එකී දුර ප්‍රමාණය තිබිය යුතු ය.
  - 6.(4) ජල මූලාශ්‍රයක සිට බලපත්‍රයට අදාළ පරිශ්‍රය දක්වා අවම වශයෙන් මීටර් 50ක දුර ප්‍රමාණයක් හෝ වෙනත් කවර හෝ ලිඛිත නීතියක් යටතේ නියම කරනු ලබන මීටර් 50කට වඩා වැඩි එකී දුර ප්‍රමාණය තිබිය යුතු ය.
  - 6.(5) ගල්වළේ හෝ ගල් ඇඹරුම්හලේ සේවයේ නියුතු සියලුම සේවකයින් සඳහා ප්‍රදේශයේ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී විසින් අනුමත කර ඇති ප්‍රමිතීන්ට අනුව හා ස්ත්‍රී පුරුෂ ලෙස වෙන් කළ ප්‍රමාණවත් සනීපාරක්ෂක පහසුකම් තිබිය යුතු ය.
7. බලපත්‍රලත් සෑම පරිශ්‍රයක්ම මෙහි පහත සඳහන් කොන්දේසිවලට අනුකූලව පවත්වාගෙන යා යුතු ය.
  - 7.(1) ගල්වළේ කැණීම් හේතුවෙන් ජලය එක්රැස්වන ස්ථාන නිර්මාණය වී ඇති අවස්ථාවක එම ස්ථාන මදුරුවන් බෝ නොවන ආකාරයට ජලය එක්රැස් නොවන ස්ථාන බවට පත් කිරීම බලපත්‍ර ලාභියාගේ කාර්යය විය යුතු ය.

- 7.(2) ටයර් හෝ ජලය එක්රැස් ව පැවතිය හැකි වෙනත් ද්‍රව්‍ය ගල්වලේ කාර්යයන් සඳහා භාවිතා කරන්නේ නම් එම ද්‍රව්‍ය, දිනය අවසානයේ වර්ෂා ජලයට නිරාවරණය නොවන ආකාරයට ගබඩා කර පවත්වාගෙන යාම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය විය යුතු ය.
- 7.(3) ගල්වලේ, 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 නඩත්තුකර පවත්වාගැනීමක් සිදුකර තිබිය යුතු ය.
- 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 වලේ, ගල් ඇඹරුම්හලේ සේවයට යොදා ගැනීම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය විය යුතු අතර එම ඒකකය කාලීනව නඩත්තු කර තිබිය යුතු ය.
- 7.(5) ගල් වලේ, 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 යුතු ය.
- 7.(6) භාවිතා කරන යන්ත්‍ර සුත්‍රවල අවදානම් යාන්ත්‍රික කොටස් ආවරණය වන පරිදි ආරක්ෂිත ආවරණ සවි කර තිබිය යුතු අතර ඒ සම්බන්ධයෙන් තිසි තාක්ෂණික ඇගයීම් කර වාර්තා පවත්වාගෙන යා යුතු ය.
- 7.(7) පරිශ්‍රයේ සේවයේ නියුතු සෑම අයෙකුම සමූහ රක්ෂණයක් යටතේ රක්ෂණය කර තිබිය යුතු ය.
- 7.(8) පරිශ්‍රයේ භාවිතා කරන රසායන ද්‍රව්‍යයන් සුදුසු ආරක්ෂිත තත්ත්වයන් යටතේ ගබඩා කළ යුතු ය.
- 7.(9) කර්මාන්තයේ ක්‍රියාකාරකම් හේතුවෙන් ජනනයවන දුටිලි සහ වෙනත් වායු හෝ සහ අතුරු ඵලයන් නියමිත නියමයන්ට අනුකූලව බැහැරවන පරිදි කටයුතු කර තිබිය යුතු අතර ශබ්ද හා කම්පන නියම කර ඇති නියමයන්ට අනුව පාලනය කර තිබිය යුතු ය.
- 7.(10) බලපත්‍රලත් ස්ථානයේ සේවකයින්ගේ ප්‍රයෝජනය සඳහා යොදා ගන්නා ජලය අපවිත්‍රවීම හා අනවශ්‍ය දෑ එකතුවීම වළක්වා ගැනීමට ප්‍රමාණවත් ආරක්ෂක විධිවිධාන සලස්වා තිබිය යුතු ය.
- 7.(11) බලපත්‍රලත් ස්ථානයේ ජනනයවන අපද්‍රව්‍ය ප්‍රාදේශීය සභාව ක්‍රියාත්මක කරන අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ වැඩසටහනට අනුව සහ අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ නියමයන්ට අනුකූලව බැහැර කළ යුතු ය.
8. අවස්ථාවෝචිත පරිදි ආපදා කළමනාකරණ මධ්‍යස්ථානය, භූ විද්‍යා හා පතල් කාර්යාංශය, ජාතික ගොඩනැගිලි පර්යේෂණ ආයතනය, මධ්‍යම පරිසර අධිකාරිය, ප්‍රාදේශීය සභාව, පළාත් සභාව, අදාළ ප්‍රදේශයේ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී, අදාළ ප්‍රදේශයේ ප්‍රාදේශීය ලේකම් විසින් පහත සඳහන් අවස්ථා හේතු කොටගෙන අදාළ කර්මාන්තය, ව්‍යාපාරය පවත්වාගෙන යාම නිශ්චිත කාලයක් සඳහා හෝ ස්ථීර ලෙස වසා දැමිය යුතු බවට නියමයක් කරනු ලබන ඕනෑම අවස්ථාවක එකී නියමයට අනුකූලව බලපත්‍රලාභියා විසින් ක්‍රියා කළ යුතු ය.
- 8.(1) බලපත්‍රලත් ගල් වළ භූගත ජල මට්ටම දක්වා කැණීම් කර ඇති බවට තහවුරුවන අවස්ථාවක.
- 8.(2) ගල් වලේ හෝ ඇඹරුම්හලේ ක්‍රියාකාරකම් හේතුවෙන් ගල් වළ, ඇඹරුම්හල පිහිටා ඇති ප්‍රදේශයේ මහජන සෞඛ්‍යයට බලපෑමක් එල්ල කරන බවට සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී විසින් වාර්තා කර ඇති අවස්ථාවක.
- 8.(3) ගල් වලේ 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 ස්ථානයක 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 නියම කර ඇති විටක දී එම මුදල ප්‍රාදේශීය සභාවේ අරමුදල වෙත හෝ අදාළ පොදු අධිකාරිය වෙත බලපත්‍රලාභියා විසින් ගෙවිය යුතු ය.

11. ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් ක්‍රියාත්මක කරන සන අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ සේවාවකින් ආවරණය නොවන ප්‍රදේශයක පිහිටි පරිශ්‍රයක් වන විටදී ඊට අදාළව මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී නිර්දේශ මත ප්‍රාදේශීය සභාවේ සභාපතිවරයා විසින් නියම කර ඇති කසළ බැහැර කිරීමේ ක්‍රමවේදයකට අනුකූලව පරිශ්‍රය සකස් කර තිබිය යුතු ය.
12. මේ කොටසේ අතුරු ව්‍යවස්ථා යටතේ බලපත්‍රයක් නිකුත් කරනු ලබ ඇති කිසියම් ගල් වළක්, ඇඹරුම්හලක් පවත්වාගෙන යනු ලබන ස්ථානය මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ 7 වන 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 30 කට නොවැඩි විය යුතු ය.
13. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ 12 වන වගන්තියේ සඳහන් ආකාරයේ දැන්වීමක් ලැබුණු කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු විසින් එකී දැන්වීමේ නිශ්චිතව සඳහන් දිනයට පෙර එම 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 යුතු ය. එසේ වුවද දීර්ඝ කරනු ලබන කාලය දින 14කට නොවැඩි විය යුතු ය.
14. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ 12 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, අදාළ ස්ථානය වෙත නිකුත් කරනු ලැබූ බලපත්‍රය සභාපතිවරයා විසින් අවලංගු කිරීම නිත්‍යානුකූල විය යුතු ය.
15. 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 යුතු ය. එකී වරද සම්බන්ධයෙන් නිසි අධිකරණ බලය සහිත අධිකරණයකින් වරදකට වරදකරු විමෙන් 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 යටත්විය යුතු ය..
16. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ පද සම්බන්ධයෙන් අන්‍යාර්ථයක් අවශ්‍ය වන්නේ නම් මිස,  
 “සභාපතිවරයා” යන්නෙන් පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාවේ තත්කාලයෙහි සභාපති ධුරය දරන තැනැත්තා හෝ එම ධුරය කාර්යය කර්තව්‍ය ඉටු කරන තැනැත්තා ද,  
 “ප්‍රාදේශීය සභාව” යන්නෙන් පැල්මඩුල්ල 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 ප්‍රදේශයකුළු පිහිටි කිසියම් මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක කොට්ඨාසයක එම ධුරය 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 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 තත්වයන් ජාතික ප්‍රමිතීන්ට අනුකූලවන ජලය ද,  
 “සාධාරණ වේලාව” යන්නෙන් බලපත්‍රලත් කර්තව්‍ය හෝ ඊට අදාළ කාර්යයන්හි 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 වෙළෙඳ බලපත්‍රය ලබාගැනීම සඳහා වූ ඉල්ලුම්පත්‍රය

01. ඉල්ලුම්කරුගේ නම :-
02. පෞද්ගලික ලිපිනය :-
03. ජාතික හැඳුනුම්පත් අංකය :-
04. දුරකථන අංකය : ජංගම :- ස්ථාවර :-
05. වෙළෙඳ 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 යුතු ය.)
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 වෙළෙඳ 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 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. බලපත්‍ර නිකුත් කිරීම නිර්දේශ කිරීම සඳහා වාර්තා කරමි.

දිනය:-

.....  
මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක

ලේකම්,

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

දිනය:-

.....  
සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී

12-676/6

### පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාව

තේ කෝපි කඩ හා කෙටි ආහාර 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 පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් සාදනු ලැබූ හා 2019.07.01 වන දින පැවති විශේෂ මහ සභාවේ සභා සම්මතව ඇති මෙහි පහත දැක්වෙන, පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ තේ කෝපි කඩ හා කෙටි ආහාර විකිණීමේ 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 මවිසින් අනුමත කරන ලද බවත්, මෙම නිවේදනය ගැසට් පත්‍රයේ පළ කරනු ලබන දින සිට එකී අතුරු ව්‍යවස්ථාව පැල්මඩුල්ල 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.

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

1. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව පැල්මඩුල්ල 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 පැල්මඩුල්ල 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 පැල්මඩුල්ල 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 යුතු ය.
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 යුතු ය.
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 යුතු ය.

4. (1) මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව ක්‍රියාත්මක වීමෙන් පසු ඉහත 3(1) වන වගන්තිය යටතේ බලපත්‍රයකට යටත්වන පරිශ්‍රයක් ආරම්භ කර පවත්වාගෙනයාමට 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 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 දීමේදී අයකළ යුතු පරීක්ෂණ ගාස්තු සභාව විසින් කලින් කල 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 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 තේ කෝපි කඩ හා කෙටි ආහාර විකිණීමේ ස්ථානයක් සඳහා ගොඩනැගිල්ලක් ඉදිකිරීමේ දී එම කලාපකරණයට අනුකූලව ඉදිකිරීම් කටයුතු කර තිබිය යුතු ය.
  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 අධිකාරී පනතේ හෝ නිවාස හා නගර සංවර්ධන ආඥා පනතේ විධිවිධානවලට අනුකූලවන සේ ඉදිකර තිබිය යුතුය අතර එකී ඉදිකිරීම් ස්ථිර ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යයකින් මනා ලෙස ඉදිකර තිබිය යුතු අතර යහපත් තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙන යා යුතු ය.
    - (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 යුතු ය.
    - (iii). හරස් දූහනය 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 ඉටුකිරීමට හැකිවන අයුරින් ප්‍රමාණවත් ඉඩ පහසුකම් ලැබෙන පරිදි නිර්මාණය කර තිබිය යුතු ය.
    - (v). අමුද්‍රව්‍ය පරිශ්‍රයට පැමිණීමේ අවස්ථාවේ සිට නම් ආහාර නිෂ්පාදනය දක්වා වූ ක්‍රියාවලියේ දී ස්වස්ථතායික මෙහෙයුම් කිරීමේ විධිමත් ක්‍රියාදාමයක් තුළින් කටයුතු පහසු කිරීම සඳහා නිර්මාණය කර තිබිය යුතු ය. පිරිසැකසුම් ක්‍රියාදාමයේ මෙහෙයුම් කටයුතුවල ආපිට ගැලීමේ යම් ක්‍රියාවලියක් නොතිබිය යුතු ය.
    - (vi). පළිබෝධකයන් හා දූහන 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) පරිශ්‍රයේ ආහාර පිරිසැකසුම් ස්ථානයක් ඇත්තේනම්,
  - (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 යුතු ය. 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 කෑමින්ගෙන් තොරව තිබිය යුතු ය. මෙහෙයුම් සිදු කරන උස දක්වා එම බිත්ති සුමට විය යුතු අතර එම බිත්තිවල සියුම් විවර නොතිබිය යුතු ය. තවද එම බිත්ති පිරිසිදු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදීමට පහසු විය යුතු ය.
  - (iii). ආහාර සමග සෘජුවම සම්බන්ධ වන පෘෂ්ඨයන් යහපත් තත්ත්වයෙන්, කල් පවතින සහ පහසුවෙන් පිරිසිදු කිරීමට හැකිවන, තඩත්තු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදීමට පහසුවන පරිදි තිබිය යුතු ය. මෙම පෘෂ්ඨයන් සුමට සහ අවශෝෂණය නොවන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර එම පෘෂ්ඨ ආහාරවලට, සේදුම්කාරක ද්‍රව්‍යවලට සහ විෂබීජනාශකවලට අක්‍රියව පැවතිය යුතු ය.

- (iv). සිවිලිමේ කුණු එකතුවීම වළක්වන පරිදි, සනීභවනය අවමවන 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 යුතු ය.
  - (v). දොරවල් සුමට සහ අවශෝෂණය නොවන මතුපිටක් සහිත විය යුතු අතර, උචිත අවස්ථාවන්හි දී ස්වයංක්‍රීයව වැසී යන හා නිරන්තරයෙන් වසා තැබිය යුතු ය.
  - (vi). 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, එහෙත් කෘමීන්ට ඇතුල්විය නොහැකි දැල් සවිකර තිබිය යුතු ය.
  - (vii). ආහාර පරිහරණය කරන ප්‍රදේශවලට ඉහළින් පිහිටි සියලුම ව්‍යුහයන් සහ සවිකිරීම්, සනීභවනයවීම හා කාන්දුවීම මගින් ආහාර සහ අමුද්‍රව්‍ය සෘජුව හා වක්‍රව දූෂනයවීම වැළැක්වෙන පරිදි සවිකර තිබිය යුතු ය. සියලු සවිකිරීම් පිරිසිදු කිරීමේ කටයුතුවලට බාධා නොවන පරිදි හා කුණු එකතුවීම, පුස් බැඳීම් වර්ධනයවීම සහ පතුරු යාම වළක්වන පරිදි විය යුතු ය.
  - (viii). අවශ්‍යතාව පරිදි ස්ථානයට ගිනි නිවීමේ උපකරණ සපයා තිබිය යුතු ය.
  - (ix). සේවකයින් සඳහා වන තාවකාලික නැවතුම් ස්ථාන හා වැසිකිළි ආහාර පරිහරණය කරනු ලබන ස්ථාන වලින් වෙන්ව තිබිය යුතු අතර ඒවා ආහාර පරිහරණය කරනු ලබන ස්ථානවලට සෘජුව විවෘත නොවිය යුතු ය.
5. (5) පරිශ්‍රය තුළ කාර්ය මණ්ඩලය සඳහා සහ පරිශ්‍රය ප්‍රයෝජනයට ගනු ලබන පාරිභෝගිකයින් සඳහා ප්‍රමාණවත් සනීපාරක්ෂක පහසුකම් සපයා තිබිය යුතු අතර එයින් පාරිභෝගිකයින් සඳහා වන සනීපාරක්ෂක පහසුකම් වෙන්ව පවත්වා ගත යුතු ය.
5. (6) ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් ක්‍රියාත්මක කරන සන 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 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 බැවුම සහිතව අපද්‍රව්‍ය රඳා නොසිටින පරිදි ඉදිකළ සංචාන කාණු හෝ වෙනත් සුදුසු ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යයකින් නිම කරන ලද අනුමත ක්‍රමවේදයක් මගින් පූතික වළවල්, උරාගැනීමේ වළවල් හෝ මධ්‍ය ප්‍රතිකාර ඒකකයකට යොමු කර තිබිය යුතු ය. එසේම පරිශ්‍රය සහ අවසන් බැහැරලීම අතර දූෂනය වැළැක්වීම සඳහා ජල උගුලක් හෝ අනුමත සුදුසු ක්‍රමවේදයක් භාවිතා කර තිබිය යුතු ය.
6. (2) කාණු, අපද්‍රව්‍ය රඳා නොසිටින පරිදි ආපසු ගලා නොඑන ලෙස ප්‍රමාණවත් අයුරින් ඉදිකර තිබිය යුතු අතර දූෂනය වළක්වන පරිදි ඉදිකර තිබිය යුතු අතරම අපජලය බැසයන කාණු අවම වශයෙන් දිනකට දෙවරක් විෂබීජනාශක යොදා පිරිසිදුකර ජලයෙන් සෝදා හැරීම කළයුතු ය.
6. (3) අපජලය, මළ අපද්‍රව්‍ය කිසියම් පොදු ජල මාර්ගයකට, කාණුවකට, විවෘත භූමියකට ගලායාම වැළැක්වීමට ප්‍රමාණවත් පියවර ගෙන තිබිය යුතු ය.
6. (4) අපජලය, මළ අපද්‍රව්‍ය ගලා යාමට සලස්වන ලද පූතික වළ, උරා ගැනීමේ වළ වාතාශ්‍රයට නිරාවරණය නොකළ යුතු අතර එම උරා ගන්නා වළෙන් භූගත ජලය දූෂණය නොවිය යුතු ය.
6. (5) අපජලය, මළ අපද්‍රව්‍ය ගලා යාමට සලස්වන ලද පූතික වළ අනුමත ප්‍රමිතියට ඉදිකර තිබිය යුතු ය.
6. (6) උරාගැනීමේ වළ කිසියම් ජල මූලාශ්‍රයක සිට අවම වශයෙන් මීටර් 15.25ක දුරකින් ඉදිකර තිබිය යුතු ය.

6. (7) පරිශ්‍රයේ ආභාර සකස් කරනු ලබන ස්ථානවල භාවිත කරනු ලබන සියලු උපකරණ හා මෙවලම් පහත දැක්වෙන අවශ්‍යතාවයන්ට අනුකූල විය යුතු ය.
- (i). ආභාර සකස් කරනු ලබන ස්ථානවල භාවිතා කරනු ලබන සියලු උපකරණ සහ මෙවලම්, යම් විෂ ද්‍රව්‍යක්, දුගඳක් හෝ රසයක් ප්‍රේෂණය නොකරන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු ය. 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 යුතු ය. හිඩැස් සහ සියුම් විවරවලින් තොර සුමට මතුපිටවල් තිබිය යුතු ය. පහසුවෙන් පිරිසිදුකළ නොහැකි සහ විෂබීජනාශක යෙදවිය නොහැකි ලී වර්ග සහ වෙනත් ද්‍රව්‍ය භාවිත කිරීමෙන් වැළකී සිටිය යුතු අතර ඒවා පැහැදිලිවම දූෂනයවීමේ මූලාශ්‍රයක් නොවන අවස්ථාවලදී 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 අවස්ථාවලදී පරීක්ෂා කළ හැකි විය යුතු ය. අවශ්‍ය අවස්ථාවන් හි දී, පිරිසිදු කිරීම සහ නඩත්තු කිරීම සඳහා අදාළ උපකරණ කොටස්වලට ගැලවිය හැකි විය යුතු ය.
  - (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 පිරිසිදු කළ හැකි විය යුතු ය. 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 එම භාජන වෙනත් කිසිදු කාර්යයක් සඳහා භාවිතා නොකළ යුතු ය.
  - (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 යුතු ය. එසේම නියමිත උෂ්ණත්වය යටතේ පවත්වා ගත් බව සනාථ කිරීම සඳහා අවශ්‍ය උෂ්ණත්ව සටහන් සහිත වාර්තා පවත්වාගත යුතු ය.
  - (vi). ආයතනයේ උපකරණ, මෙවලම් සහ වෙනත් සියලු භෞතික පහසුකම් හොඳ තත්ත්වයෙන් තබාගත යුතු ය.
  - (vii). පරිශ්‍රය යටතේ ආභාර බෙදාහැරීමක් සිදුවේ නම්, ප්‍රවාහනය කිරීමේදී දූෂනයවීම වැළැක්වෙන පරිදි සහ රසයට හානියක් නොවන පරිදි පවත්වාගෙන යාමට අවශ්‍ය පහසුකම් සහිත බෙදා හැරීමේ මාධ්‍යයක් අවස්ථාවෝචිත පරිදි පවත්වාගත යුතු ය.
  - (viii). ශීත කළ ආභාර විකිණීම හෝ ගබඩා කිරීමේ කාර්යයේ නිරත වන්නේ නම් විදුලි විසන්ධි වීමකදී භාවිතය සඳහා සුදුසු හා ප්‍රමාණවත් විදුලිජනක යන්ත්‍රයක් භාවිතයට ගතහැකි ආකාරයෙන් තබාගත යුතු කර තබා ගත යුතු ය.
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 යුතු ය.
6. (9) පරිශ්‍රයේ අලෙවිවන කවර හෝ ආභාර ද්‍රව්‍යයක් උපද්‍රවයන්ගෙන් තොර ප්‍රමිති සහිත ආභාරයක් බවට බලපත්‍රලාභියා විසින් සෑම විටම සහතික වී තිබිය යුතු ය.
- 6.(10) පළිබෝධකයින් බැහැර කිරීම සඳහා සහ පරිශ්‍රය පළිබෝධකයින්ගෙන් තොරව තැබීමට, නිසි පරිදි යොමු කරනු ලබන වායු ධාරා මගින් හෝ වෙනත් සුදුසු පාලන ක්‍රමයකින් හෝ සියලු ජනෙල් සහ පිටිසුම් දොරටු සුදුසු දැල් හෝ මැසි ආවරණ මගින් ආවරණය කිරීමට හෝ පියවර ගත යුතු ය.
- 6.(11) කිසියම් පරිශ්‍රයක අලෙවි කරනු ලබන ආභාර පාරිභෝගිකයාට තෝරා ගැනීම සඳහා අවස්ථාව සැලසෙන පරිදි ආභාර ද්‍රව්‍යයන්ට අදාළ සාම්පල් මිල ගණන් සහ නාමය විස්තරවන පරිදි ආරක්ෂිතව ප්‍රදර්ශනය කළ යුතු ය. පාරිභෝගිකයා විසින් මිලදී ගැනීම සඳහා තීරණය කරන ලද ආභාර ද්‍රව්‍ය පමණක් ඇණවුම් කර ලබා ගැනීමට පහසුකම් සලසා තිබිය යුතු ය.
- 6.(12) කිසිදු අවස්ථාවක අලෙවිය සඳහා තබා ඇති විවෘත ආභාර ද්‍රව්‍යයක් කිසිදු තැනැත්තෙකු ගේ ස්පර්ශය සඳහා කටයුතු නොයෙදෙන පරිදි පවත්වාගත යුතු ය.
- 6.(13) සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී, මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂකගේ උපදෙස් අනුව ආභාර තබා ඇති ආකාරය සහ දූෂනය වීමට එරෙහිව සලසා ඇති ආරක්ෂිත පියවර ප්‍රමාණවත් නොවන අවස්ථාවක, ආභාර දූෂනය වැළැක්වීම සඳහා නියම කරනු ලබන අතිරේක පියවර ගත යුතු ය.

- 6.(14) තේ කෝපි කඩ, කෙටි ආහාර විකිණීමේ ස්ථානයක ආහාර සකස් කිරීම 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 යුතු ය.
- 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 යුතු ය.
  - (ii). යම් විශේෂ අවස්ථාවල ඇඟිලිවලින් ආහාර ඇල්ලීම අත්‍යවශ්‍යවන 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 පිභානක, දිසියක හෝ භාජනයක යට පැත්ත, යට ඇති පිභානක, දිසියක හෝ භාජනයක ඇති ආහාර සමග ගැටෙන පරිදි යම් ආහාරයක් තැබීම රැගෙන යාම හෝ ගබඩා කිරීම නොකළ යුතු ය.
  - (v). යම් ආහාරයක් බෙදා ගන්නා හෝ බෙදීමට යොදා ගන්නා භාජනයක්, පිභානක් හෝ දිසියක් 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 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.(16) 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 ඵලදායී උපකරණ භාවිතා නොකළ යුතු ය.
- 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 යුතු ය.
- 6.(18) මේස පිසදැමීම සඳහා භාවිත කරනු ලබන රෙදි පිරිසිදු තත්ත්වයෙන් තිබිය යුතු අතර ඒවා අවම වශයෙන් දිනකට තුන් වරක්වත් මාරු කළ යුතු ය.
- 6.(19) 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 60ට අඩු නොවන උෂ්ණත්වයක පවත්වාගෙන යා යුතු ය. 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 අතරතුර දී ය.
  - (ආ) සාමාන්‍යයෙන් විකුණනු ලබන තත්ත්වයෙන් ම අනුභව කරනු ලබන සියලු පිසින ලද මස් හෝ මාළු අඩංගු පේස්ට්‍රි, පැටිස්, සේවරි, පිසා සහ ඒ හා සමාන ආහාර, ආවරණ සහිත බහාලුමක් තුළ පවත්වා ගත යුතු ය.
  - (ඇ) සම්පූර්ණ කාලයම සෙන්ටිග්‍රේට් අංශක 7කට වැඩි නොවන උෂ්ණත්වයකින් ශීතකරණයක ගබඩා කර තබා ඇත්නම් මිස, ආහාර සපයන පරිශ්‍රයක් තුළ කිරි තබා නොගත යුතු ය.

- 6.(20) සේවකයන්ට ඇදුම් මාරු කිරීම සඳහා ප්‍රමාණවත් හා සුදුසු ස්ථාන සහ ජල මූලික වැසිකිළි තිබිය යුතු ය. ස්වස්ථතාව සහතිකවන පරිදි වැසිකිළි සනීපාරක්ෂක ප්‍රමිතිවලට අනුකූල විය යුතු ය. මෙම ස්ථාන හොඳින් ආලෝකමත් කර තිබිය යුතු අතර වාතාශ්‍රය ද හොඳින් තිබිය යුතු ය. එම ස්ථාන ආහාර පරිහරණය කරන ප්‍රදේශවලට සෘජුව 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.(21) පිරිසැකසුම් ප්‍රදේශවල අවශ්‍යවන්නේ නම් විෂබීජනාශක සහිතව අත් සේදීම සහ වියළීමට අවශ්‍ය පහසුකම්, පහසු පරිදි ප්‍රමාණවත් ලෙස සපයා තිබිය යුතු ය.
- 6.(22) භාවිතා කරන මෙවලම් සහ උපකරණ පිරිසිදු කිරීම සහ විෂබීජනාශක යෙදීම සඳහා ප්‍රමාණවත් පහසුකම් සලසා තිබිය යුතු ය. මෙම පහසුකම් මළ නොබැඳෙන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර ඒවා පහසුවෙන් සේදිය හැකි විය යුතු ය. තව ද, අවශ්‍ය වන්නේ නම් එම මෙවලම් සහ උපකරණවලට උණු සහ සිසිල් ජලය ප්‍රමාණවත් ප්‍රමාණයන් සැපයීමේ සුදුසු උපකරණ සවිකර තිබිය යුතු ය.
- 6.(23) බලපත්‍රලාභී ආයතනයේ සෑම ස්ථානයකටම ප්‍රමාණවත් සහ උචිත පරිදි ආලෝකය සපයා තිබිය යුතු ය. 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 යුතු ය.
- 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 කළයුතු ය.
- 6.(25) 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 සමග මිශ්‍රවීම වළක්වන පරිදි නිර්මාණය කර තිබිය යුතු ය.
- 6.(26) පළිබෝධනාශක ආහාර පිරිසැකසුම් කිරීමේ සහ ආහාර සකස් කරනු ලබන ස්ථානවලින් බැහැරව අගලු දමන ලද කාමරවල හෝ කැබිනට්ටුවක ගබඩා කර තිබිය යුතු ය.
- 6.(27) පිරිසිදු කිරීමේ හා විෂබීජනාශක යෙදීමේ ක්‍රියාවලිය ඉතා හොඳින් සිදු කළ යුතු අතර පහත දැක්වෙන කරුණුවලට යටත්ව එය සිදු කළයුතු 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 පිරිසිදු 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 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 යුතු ය.
  - (iv). ආහාර පිළිගැන්වීමේදී හෝ පාරිභෝජනය කිරීමේදී භාවිතා කරනු ලබන සියලු උපකරණ ඒවායේ රැඳී ඇති ආහාර කොටස් සුරා ඉවත් කිරීමටත් එම උපකරණ ප්‍රමාණවත් සබන් හෝ වෙනත් සේදුම්කාරකයක් යොදා උණුසුම් ජලයෙන් සේදීමෙන් අනතුරුව පානීය ජලයෙන් සේදීමෙන් ප්‍රමාණවත් පරිදි පිරිසිදු කර එම උපකරණ ස්වභාවික තත්ත්වයට පත් කිරීම සඳහා එම ආයතනයේ බලපත්‍රලාභියා විසින් කටයුතු කළ යුතු ය.
  - (v). ජලයෙන්ද සේදුම්කාරක වලින්ද 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 යුතු ය. මෙම පවිත්‍රකාරකවල අවශේෂ කිසිවක් ආහාර සමග ස්පර්ශවන මතුපිටක ඇත්නම් පානීය ජලය යොදා කිහිප වතාවක් සෝදා හැරිය යුතු ය.
  - (vi). ආහාර පරිහරණය කරන යම් ස්ථානයක ඇති බිත්ති, ගෙබිම සහ කාණු පද්ධති සම්පූර්ණයෙන් විෂබීජ නාශනය කර පිරිසිදු කළ යුතු ය.
- 6.(28) ආහාර එකීම සහ ඇසිරීම සඳහා භාවිතා කරන ද්‍රව්‍ය ආහාර දූහන මූලාශ්‍ර නොවිය යුතු අතර එකීමට ගන්නා ද්‍රව්‍ය දූහනය නොවන පරිදි ගබඩා කර තිබිය යුතු ය.

- 6.(29) කිසිම තැනැත්තෙකු විසින් බලපත්‍රලාභී ආයතනයක සතුන්, කුරුල්ලන් හෝ වෙනත් සුරතල් සතුන් ඇති කිරීම හෝ ඇති කිරීමට කටයුතු සැලැස්වීම නොකළ යුතු ය.
- 6.(30) ආහාර පරිහරණය කරන සහ ආහාර පිරිසැකසුම් කරන ස්ථාන පළිබෝධකයින්ගෙන් තොර විය යුතු ය. පළිබෝධකයින් පාලනය කිරීම සඳහා කාර්යක්ෂම සහ අබන්ධ වැඩපිළිවෙළක් තිබිය යුතු ය.
- 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 යුතු ය.
- 6.(32) සිදුවිය හැකි අවධානම් පිළිබඳව නිශ්චය කිරීම සඳහාත්, යම් අඩුපාඩු සඳහා ප්‍රතිකර්ම යෙදීමට අවශ්‍ය ක්‍රියාමාර්ග ගැනීම සඳහාත්, බලපත්‍රලාභීන්ට ආහාර පිළිබඳ ස්වස්ථතා ප්‍රතිපත්ති හා පරිවයන් පිළිබඳව අවශ්‍ය දැනුම තිබිය යුතු ය.
- 6.(33) ආයතනයේ අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණය පහත පරිදි විය යුතු ය.
- (i). බලපත්‍රලාභී ආයතනවල කාර්යක්ෂම ලෙස සහ සුදුසු පරිදි අපද්‍රව්‍ය බැහැර කිරීමේ ක්‍රමවේදයක් තිබිය යුතු අතර එය සැමවිටම යහපත් ක්‍රියාකාරී තත්ත්වයෙන් සහ අලුත්වැඩියා කර පවත්වාගෙන යා යුතු ය.
  - (ii). බලපත්‍රලත් පරිශ්‍රයෙන් බැහැර කරනු ලබන අපද්‍රව්‍ය ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් ක්‍රියාත්මක කරන අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරන වැඩසටහනට අනුකූලව බැහැරලීම කළ යුතු ය.
  - (iii). බලපත්‍රලාභී ආයතනවල දෛනික අපද්‍රව්‍ය ජනනය හැකි තාක් අවම කිරීමට කටයුතු යෙදීම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය වන්නේ ය.
- 6.(34) වෙළෙඳ ස්ථානයේ 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 වන්නේ ය.
- 6.(35) පරිශ්‍රයට අදාළ ආහාර පරිහරණය කිරීම සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන සෑම තැනැත්තෙක් 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 දෙවන උපලේඛනයේ දක්වා ඇති ආකෘති පත්‍රයට අනුකූල විය යුතු ය. 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.(36) ආහාර පරිහරණය කිරීම සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන සෑම තැනැත්තෙක් ම තම කාර්යය ඉටුකරන අවස්ථාවේදී උපරිම පෞද්ගලික පිරිසිදුභාවයෙන් 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.(37) ආහාර පරිහරණය කරන යම් ස්ථානයකට ඇතුළුවන යම් තැනැත්තෙකු සුදුසු පිරිසිදු කිරීමේ ද්‍රාවණයකින් සහ පානීය ජලයෙන් තම අත් සෝදා ගත යුතු ය. 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 ද්‍රාවණයකින් සහ පානීය ජලයෙන් තම අත් සෝදා ගත යුතු ය.
- 6.(38) පරිශ්‍රය තුළ ආහාර පිළියෙල කිරීමේ සහ පිළිගැන්වීමේ හෝ අන්‍යාකාරයකට ඒ සම්බන්ධ කටයුතුවල නියැලී සිටින තැනැත්තන් විසින් ආහාර සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන විට, පිරිසිදු සහ සේදිය හැකි ද්‍රව්‍යවලින් සාදන ලද සහ සාක්කු නොමැති ඒප්‍රන් පැළඳිය යුතු ය.
- 6.(39) ආහාර නිෂ්පාදන පරිහරණය කිරීමේ දී භාවිතා කරනු ලබන අත්වැසුම්, යහපත් හා පිරිසිදු සනීපාරක්ෂිත තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙන යා යුතු ය.
- 6.(40) පරිශ්‍රය තුළ ප්‍රමාණවත් ප්‍රථමාධාර පහසුකම් සපයා තිබිය යුතු ය.

- 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 පාවනය වැනි රෝගවලින් පෙළෙන තැනැත්තෙකුට සෘජුව හෝ වක්‍රව දූෂනය වීමට අවකාශ ඇති ආහාර පරිභරණය කරනු ලබන ස්ථානයන්හි කිසිම තනතුරක් දරමින් සේවය කිරීමට ඉඩ නොදිය යුතු ය. එවැනි රෝගයක් වැළඳී ඇති යම් තැනැත්තෙකු තමා රෝගී වී ඇති බව වහාම බලපත්‍රලාභියාට දැනුම් දිය යුතු ය.
7. ආහාර පරිභරණය කිරීම සම්බන්ධව කටයුතු කරන සෑම තැනැත්තෙක් ම ආහාර දූෂනය වන ආකාරයෙන්, දුම් බීම, කෙළ ගැසීම, බුලත් සැපීම, වූයින්ගම් සැපීම, සහ කැස්ස, කිවිසුම් යැවීම, නාසය ස්පර්ශ කිරීම හෝ ආහාර අපවිත්‍ර වීමට ඉඩ ඇති ඒ හා සමාන ක්‍රියාවක නොයෙදිය යුතු ය.
8. පරිශ්‍රය තුළ ආහාර පරිභරණය කිරීම සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන සෑම තැනැත්තෙක් ම,
- (i). ආහාර පරිභරණය කිරීමේ ස්ථානවල පෞද්ගලික බඩු බාහිරාදිය සහ ඇඳුම් නොතැබිය යුතු ය.
  - (ii). ආහාර දූෂනය වීමේ අවදානම ඇති යම් ස්ථානයක ආහාර නොතැබිය යුතු ය.
  - (iii). පරිශ්‍රය තුළ තබා ඇති සෑම ආහාරයක්ම මනුෂ්‍ය පරිභෝජනයට යෝග්‍ය බවට වගබලා ගත යුතු ය.
  - (iv). ආහාර ගබඩා කිරීමේදී, ප්‍රවාහනය කිරීමේ දී, පිළිගැන්වීමේ දී සහ පිළිගැන්වීම සඳහා නිරාවරණය කර ඇති විට දී ආහාර දූෂනය වීමෙන් ආරක්ෂා කිරීමට ප්‍රමාණවත් පියවර ගත යුතු ය.
  - (v). ආහරණ, ඔරලෝසු, අල්පෙනෙති, කටු හෝ වෙනත් එවැනි අයිතමයන්ගෙන් හෝ පෞද්ගලික බඩු බාහිරාදියෙන් ආහාරවල ආරක්ෂාවට සහ එහි යෝග්‍යභාවයට හානියක් සිදුවන්නේ නම් එවැනි දේ පැළඳීම හෝ ආහාර පරිභරණ ස්ථානවලට රැගෙන යාම නොකළ යුතු ය.
9. ආහාර පරිභරණය කිරීම සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන අයට ආහාර ස්වස්ථතායී ලෙස කටයුතු කිරීමේ නිපුණත්වයක් තිබිය යුතු ය.
10. සේවකයන්ට සහ පාරිභෝගිකන්ට අදාළ වැදගත් සෞඛ්‍ය පණිවිඩ පරිශ්‍රය තුළ ප්‍රදර්ශනය කළ යුතු ය.
11. 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 යුතු ය.
12. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රයකට යටත් සෑම පරිශ්‍රයක ම මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සිංහල, දෙමළ සහ ඉංග්‍රීසි පිටපත බැගින් මහජනයාට ප්‍රකටව පෙනෙන ස්ථානයක ප්‍රදර්ශනය කර තැබිය යුතු ය.
13. 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 අදාළ නියමයන්ට අනුකූල තත්ත්වයට ගෙන ඒමට අවශ්‍ය සියලු දේ ඉටු කරන ලෙසට බලපත්‍රලාභියාට නියම කරන දැන්වීමක් සභාපතිවරයා විසින් එකී බලපත්‍රධාරියා වෙත බාරදෙනු ලැබීමට සැලැස්විය යුතු ය. එකී දැන්වීමෙන් ලබාදෙන උපරිම කාලය දින 30 කට නොවැඩි විය යුතු ය.
14. මෙහි 13 වන වගන්තියේ සඳහන් ආකාරයේ දැන්වීමක් ලැබූ කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු විසින් එකී දැන්වීමේ නිශ්චිතව සඳහන් දිනයට පෙර එම දැන්වීමේ නියම කර ඇති ආකාරයට ක්‍රියා කළ යුතු ය. බලපත්‍රලාභියා විසින් කරනු ලබන සාධාරණ ලිඛිත ඉල්ලීමක් මත දැන්වීමේ නිශ්චිතව සඳහන් කාලය දීර්ඝ කිරීමට සභාපතිවරයාට බලය තිබිය යුතු ය. එසේ වුවද දීර්ඝ කරනු ලබන කාලය දින 14 කට නොවැඩි විය යුතු ය.
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 යුතු ය.
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, අවස්ථාවෝචිත පරිදි වටිනාකම ගෙවා ලබා ගැනීම නීත්‍යානුකූල විය යුතුවන හැර කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු විසින් එකී මිලදී ගැනීම හෝ ලබා ගැනීම ප්‍රතික්ෂේප කිරීම හෝ ඊට බාධා කිරීම නොකළ යුතු ය.
17. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ නියමයන් පරීක්ෂා කිරීමට සභාපතිවරයාට හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරීට 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 යුතු ය.



18. 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 යුතු ය. 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 දඩයකටද යටත් විය යුතු ය.
19. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ, පද සම්බන්ධයෙන් අන්‍යාර්ථයක් අවශ්‍ය වන්නේ නම් මිස,
  - “සභාපතිවරයා” යන්නෙන් පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාවේ තත්කාලයෙහි සභාපති ධුරය දරන තැනැත්තා හෝ එම ධුරය කාර්යය කර්තව්‍ය ඉටු කරන තැනැත්තා ද,
  - “ප්‍රාදේශීය සභාව” යන්නෙන් පැල්මඩුල්ල 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 හෝ තැනැත්තෙක් හෝ පුද්ගලයෙකු ද,
  - “පිළිබෝධනාශක” යන්නෙන් ශ්‍රී ලංකාවේ පිළිබෝධනාශක රෙජිස්ට්‍රාර් විසින් අනුමත කරන ලද පිළිබෝධනාශක 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 අවස්ථාවලදී ආහාරවල සුරක්ෂිත බව සහ සුදුසු බව සහතික කිරීම සඳහා අවශ්‍ය සියලු තත්ත්වයන්, පියවර සහ පරිච්ඡේද 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 සෘජුව ක්‍රියා කරන යම් තැනැත්තෙක් ද,
  - “ආහාරවල ආරක්ෂාව” යන්නෙන් ආහාර සකස් කරන, පිරිසැකසුම් කරන, විකිණීම කරන , ගබඩා කරන, බෙදාහරින, ප්‍රවාහනය කරන අවස්ථාවලදීහෝ 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, විකිණූ හෝ නිරූපිත යම් භාණ්ඩයක් හෝ ආහාර සංයුතියේදී හෝ ආහාර පිළියෙල කිරීමේදී 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 ද්‍රව්‍යක් 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 ස්ථානයක් ද,

“සාධාරණ වෙලාව” යන්නෙන් බලපත්‍රලත් කර්තව්‍ය හෝ ඊට අදාළ කාර්යයන්හි නිරතවන වෙලාවක් ද, අදහස් වේ.

20. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සිංහල, දෙමළ, 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. වෙළෙඳ 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 යුතු ය.)
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 වෙළෙඳ 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 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. බලපත්‍ර නිකුත් කිරීම නිර්දේශ කිරීම සඳහා වාර්තා කරමි.

දිනය:-

.....  
මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක

ලේකම්,

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

දිනය:-

.....  
සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී

#### දෙවන උපලේඛනය

ජායාරූපය

#### තේ, කෝපි කඩ හා කෙටි ආහාර විකිණීමේ ස්ථානවල සේවය කරන්නන්ට 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 ඔහු/ඇයට තුවාල, සමේ ආසාදන, වණ හෝ පාචනය යන රෝග තත්ත්වයන් නොමැති බවත් සහතික කරමි.

දිනය:-

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

## පැල්මඩුල්ල 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 පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් සාදනු ලැබූ හා 2019.07.01 වන දින පැවති විශේෂ මහ සභාවේ සභා සම්මතව ඇති මෙහි පහත දැක්වෙන, පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ නොමිලේ ආහාර බෙදා හැරීම් සම්බන්ධයෙන් මහජන පීඩා වැළැක්වීම 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 පැල්මඩුල්ල 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.

**පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ නොමිලේ ආහාර බෙදා හැරීම් සම්බන්ධයෙන් මහජන පීඩා වැළැක්වීම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව**

1. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ නොමිලේ බෙදාහැරීම හෝ පිළිගැන්වීම සඳහා සිදුවන ආහාර නිෂ්පාදනයක දී එමගින් සිදුවිය හැකි පීඩා මැඩපැවැත්වීම සහ ඊට ආනුෂාංගික මහජන සෞඛ්‍යය ආරක්ෂා කිරීම සඳහා මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව පනවනු ලැබේ.
2. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව පැල්මඩුල්ල 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) පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාව වෙත ඉදිරිපත් කර බලපත්‍රයක් ලබා ගත යුතු ය.
4. සභාපතිවරයා විසින් ඊට අදාළ අවසරපත්‍රය ලබා දීමේදී මෙහි පහත සඳහන් කොන්දේසි සම්පූර්ණ කර ඇත්තේනම් මිස අදාළබලපත්‍රය ලබා දීම නොකළ යුතු ය.
4. (1) අදාළමහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක වාර්තාව හා සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරීගේ නිර්දේශය මත ප්‍රාදේශීය සභාවේ සභාපතිවරයාගෙන් ලබාගත් බලපත්‍රයක් ඇත්තේ නම් මිස කිසිම තැනැත්තෙකු විසින් ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළයම් ප්‍රචර්ධන කාර්යයක් උදෙසා ආහාර නොමිලේ බෙදාහැරීම, හෝ නොමිලේ ආහාර බෙදාහරින හෝ පිළිගැන්වීම සිදු කරන ස්ථානයක් පවත්වාගෙන නොයා යුතු ය.
5. යම් ප්‍රචර්ධන කාර්යයක් උදෙසා ආහාර නොමිලේ බෙදාහැරීම, හෝ නොමිලේ ආහාර බෙදාහරින හෝ පිළිගැන්වීම සිදු කරන ස්ථාන සඳහා නිකුත් කරන බලපත්‍රය ගාස්තුවෙන් නිදහස් විය යුතු ය.
6. අදාළ යම් ප්‍රචර්ධන 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 ප්‍රචර්ධන කාර්යයක් උදෙසා ආහාර නොමිලේ බෙදාහැරීම හෝ නොමිලේ ආහාර බෙදාහරින හෝ පිළිගැන්වීම සිදු කරන ස්ථාන පවත්වාගෙන යාමට අපේක්ෂිත පුද්ගලයාගේ වගකීම වන්නේ ය.
7. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ නිකුත් කරන ලද සෑම බලපත්‍රයක් ම 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 ප්‍රචර්ධන කාර්යයක් උදෙසා ආහාර නොමිලේ බෙදාහැරීම හෝ නොමිලේ ආහාර බෙදාහැරීම හෝ පිළිගැන්වීම සිදු කරන ස්ථාන සඳහා බලපත්‍රයක් නිකුත් නොකළ යුතු ය.

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 යුතු ය. එවැනි උපකරණ සහ මෙවලම් අවශෝෂණය නොවන සහ මළ නොබැඳෙන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර ඒවා දිගින් දිගටම පිරිසිදු කිරීමට හා විෂබීජනාශක වලට ඔරොත්තු දෙන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු ය. හිඩැස් සහ සියුම් විවරවලින් තොර සුමට මතුපිටවල් තිබිය යුතු ය. පහසුවෙන් පිරිසිදු කළ නොහැකි සහ විෂබීජනාශක යෙදවිය නොහැකි ලී වර්ග සහ වෙනත් ද්‍රව්‍ය භාවිත කිරීමෙන් වැළකී සිටිය යුතු අතර ඒවා පැහැදිලිවම දුහනය වීමේ මූලාශ්‍රයක් නොවන අවස්ථාවලදී පමණක් එසේ භාවිත කළ හැකිය.
  - (ii). ස්වස්ථතායීක අනතුරු වළක්වන පරිදි, සියලු උපකරණ හා මෙවලම් පහසුවෙන් පිරිසිදු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදවීමට සලස්වන ආකාරයෙන් තිබිය යුතු ය.
  - (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 යුතු ය. තවද එම භාජන හොඳින් වසා තැබීමට හැකි විය යුතු ය. අපද්‍රව්‍ය එකතු කිරීම සඳහා භාවිතා කරනු ලබන උපකරණ සහ මෙවලම් වෙන්කර හඳුනාගත හැකි විය යුතු ය.
  - (iv). උචිත සෑම අවස්ථාවකදී ශීත කිරීම සහ අධිශීත කිරීම සඳහා වූ සියලු පහසුකම් සඳහා ක්‍රමාංකණය කළ උෂ්ණත්වය මැනීමේ උපකරණ හෝ වාර්තා කිරීමේ උපකරණ සපයා තිබිය යුතු ය.
  - (v). උපකරණ, මෙවලම් හොඳ තත්ත්වයෙන් තබාගත කර තිබිය යුතු ය.
  - (vi). ආහාර සැකසීම සහ පිළිගැන්වීමේදී ආහාර දුහනයවීම වැළැක්වෙන පරිදි සහ පළිබෝධකයන් ආහාරවලට එකතු නොවන පරිදි කටයුතු පවත්වාගෙන යා යුතු ය.
  - (vii). ආහාර සැකසීම සහ පිළිගැන්වීමේ දී අවශ්‍යතාව අනුව පාවිච්චි කිරීමට මළ නොබැඳෙන ලෝහයෙන් තැනූ අල්ලුවක් තිබිය යුතු ය.
  - (viii). ප්‍රතිලාභීන්ට ඒ අවස්ථාවේ දී පරිභෝජනය කිරීමට ආහාර හෝ පාන වර්ග පිරිනැමීම කරනු ලබන්නේ නම් ඒ සඳහා ම වෙන්වූ භාජන තබාගෙන තිබිය යුතු ය.
  - (ix). පරිශ්‍රයේ පානීය ජලය ප්‍රමාණවත් පරිදි සපයා තිබිය යුතු ය. ජලය පිරිසිදු භාජනවල රැස්කර තැබිය යුතු අතර එම භාජන අනතුරුදායක ද්‍රව්‍යවලින් සහ දුහන ද්‍රව්‍යවලින් තොරව තිබිය යුතු ය.
  - (x). අමුද්‍රව්‍ය පරිශ්‍රයට පැමිණීමේ අවස්ථාවේ සිට නිමි ආහාර නිෂ්පාදනය දක්වා වූ ක්‍රියාවලියේ දී ස්වස්ථතායීක මෙහෙයුම් කිරීමේ විධිමත් ක්‍රියාදාමයක් තිබිය යුතු ය.
  - (xi). අමුද්‍රව්‍ය අපද්‍රව්‍ය සමග මිශ්‍රවීමෙන් ආරක්ෂාවන පරිදි සකස් කර, ගබඩා කර තැබිය යුතු ය.
10. සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී, මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂකගේ මතය අනුව ආහාර තබා ඇති ආකාරය සහ දුහනයවීමට එරෙහිව සලසා ඇති ආරක්ෂිත පියවර ප්‍රමාණවත් නොවන අවස්ථාවක, ආහාර දුහනය වැළැක්වීම සඳහා සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී, මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක විසින් නියම කරනු ලබන අතිරේක පියවර ගත යුතු ය.
11. ආහාර සැකසීම සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන හෝ ආහාර පිළිගැන්වන සෑම තැනැත්තෙක්ම ආහාර දුහනයවීම වැළැක්වීම සඳහා සැලකිලිමත් විය යුතු අතර අනවශ්‍ය ලෙස ආහාර ඇල්ලීමෙන් සහ පරිශ්‍රයේ භාවිත කරන වෙනත් උපකරණ ඇල්ලීමෙන් වැළකී සිටිය යුතු ය.
12. ආහාර සැකසීම, ආහාර පිළියෙල කිරීම, පරිභරණය 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 යුතු ය.
  - (ii). යම් විශේෂ අවස්ථාවල ඇඟිලිවලින් ආහාර ඇල්ලීම අත්‍යාවශ්‍ය 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 දෙයක් පිස දැමීම නොකළ යුතු ය.
  - (iv). යම් පිභානක, දිසියක හෝ භාජනයක යට පැත්තයට ඇති පිභානක, දිසියක හෝ භාජනයක ඇති ආහාර සමග ගැටෙන පරිදි යම් ආහාරයක් තැබීම රැගෙන යාම හෝ ගබඩා කිරීම නොකළ යුතු ය.

- (v). යම් ආහාරයක් බෙදා ගන්නා හෝ බෙදීමට යොදා ගන්නා භාජනයක්, පිහානක් හෝ දිසියක් 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 භාජනයකින් ආහාර සකස් කරන්නාගෙන් පාරිභෝගිකයා වෙත ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් මාරු වීමට ඉඩ ඇති ආකාරයට එම භාජන නොඇල්ලිය යුතු ය.
13. ආහාර සපයන සෑම තැනැත්තෙකු විසින්ම ආහාර පිළිගැන්වීම සඳහා සනීපාරක්ෂිතව සකස් කළ ගැරුප්පුවක් හෝ වෙනත් සුදුසු උපකරණයක් භාවිතා කිරීම ප්‍රායෝගිකව නොවන්නේ නම් මිස වෙනත් එවැනි උපකරණ භාවිතා නොකළ යුතු ය.
14. යම් අයෙකු විසින්, පිරිසිදු නොවන හෝ වෙනත් යම් ආකාරයකින් පිසදැමීම සඳහා නුසුදුසු වන තුවායකින් හෝ වෙනත් රෙදි කඩකින් යම් උපකරණයක් පිසදැමීම නොකළ යුතු ය.
15. අවශ්‍යවිට බලපත්‍රලාභියා විසින් පහත දැක්වෙන අවශ්‍යතාවයන්ට අනුකූලව සිය කටයුතු ක්‍රියාත්මක කළ යුතු ය.
- (අ) පිළිගැන්වීමට සූදානම් ආහාර අදාළ උෂ්ණත්වයේ පවත්වාගෙන යාමට පහසුකම් සලසා තිබිය යුතු ය.
  - (ආ) පිළිගැන්වන අවස්ථාවේ දී පවතින ආකාරයෙන් ම අනුභව කළ හැකි සියලු පළතුරු හා එළවළු පාරිභෝගිකයාට දීමට පෙර සෝදා පිරිසිදු කර දිය යුතු ය.
  - (ඇ) නොපිසින ලද එළවළු, හොඳින් වාතාශ්‍රය ඇති, ප්‍රමාණවත් ආලෝකය ඇති, මීයන් නොමැති කාමරවල හෝ තත්කාර්යය සඳහා සුදුසු යම් වෙනත් කාමරයක හෝ ශීතකරණයක හෝ ශීත කාමරයක තැබිය යුතු ය.
16. ආහාර සැකසුම් ස්ථානය පිසින ආහාර හෝ අමු ආහාර සිරස් හෝ තිරස් දූහනයන් වළක්වන ලෙස පවත්වා ගත හැකි ස්ථානයක් විය යුතු ය.
17. යම් ප්‍රවර්ධන කාර්යයක් උදෙසා ආහාර නොමිලේ බෙදාහැරීමහෝ පිළිගැන්වීම සිදු කරන ස්ථානයක් වශයෙන් පවත්වාගෙන යාමට අදහස් කරනු ලබන ස්ථානය ආහාර සෞඛ්‍යයට හානිකර නොවන ස්ථානයක් විය යුතු ය.
18. පොදු මාර්ග අවහිරතා ඇති නොවන හෝ මහජනයාට පීඩාවක් නොවන පරිදි සභාපතිවරයා විසින් අවසර දෙන ස්ථානයක් විය යුතු ය.
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 යුතු ය.
20. ස්ථානය තුළ කසළ රැස්කිරීම සඳහා කසළ භාජන තබා තිබිය යුතු අතර, කසළ භාජන මැස්සන් හෝ වෙනත් කෘමී සතුන්ට ඇතුල් විය නොහැකිවන ආකාරයෙන් වසා තැබිය හැකි පියන් සහිත විය යුතුය.
21. ප්‍රාදේශීය සභාවේ සහ අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ සේවාවෙන් ආවරණය නොවන ප්‍රදේශයක නොමිලේ ආහාර සැපයුම් ස්ථානයක් පවත්වාගෙන යාමට අදහස් කරන අවස්ථාවක සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී, මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක නියම කරනු ලබන විධිමත් අපද්‍රව්‍ය බැහැරලීමේ ක්‍රමවේදයක් ඉල්ලුම්කරු විසින් සලසාගෙන ඇත්තේ නම් මිස බලපත්‍රයක් ලබා නොදිය යුතු ය.
22. බලපත්‍රලත් ස්ථානයේ ආහාරපාන පිළියෙල කිරීමේ නියුක්ත සෑම සේවකයෙකු වෙතම පිළිවැසුම් සපයා තිබීමත්, එකී සේවකයන් කාර්යයේ නියුක්ත සෑම අවස්ථාවක ම එකී පිළිවැසුම් පැළඳ සිටින බවට සහතිකවීමත් බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය වන්නේය.
23. බලපත්‍රලත් ස්ථානයේ කටයුතු කරන සෑම අයෙකු සඳහාම පිරිසිදු ජලය, පිරිසිදු තුවා සහ අත් සේදීමට සබන් හෝ දියර සපයා තිබිය යුතු ය.
24. බලපත්‍රලාභියා විසින් කිසියම් ආසාදන, ස්පර්ශක හෝ වර්ම 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 බීජෝෂණ 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 සභායකයකු වශයෙන් හෝ නියුක්තවීම හෝ නියුක්ත කරවීම හෝ කිසියම් කාර්යයක නියුක්ත වීමට ඉඩදීම හෝ නොකළ යුතු ය.
25. යම් ප්‍රවර්ධන කාර්යයක් උදෙසා ආහාර නොමිලේ බෙදාහැරීම, හෝ නොමිලේ ආහාර බෙදාහරින හෝ පිළිගැන්වීම සිදු කරන ස්ථානය හෝ ආහාර ගැනීමට වෙන් කරන ලද කොටසේ කිසියම් සතෙකු තබා ගැනීම නොකළ යුතු ය.

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 යුතු ය.
27. හොඳින් සෝදා පිරිසිදු කරන ලද ඇඳුම් හැඳ ඇත්තේ නම් සහ මනා පෞද්ගලික පවිත්‍රතාවයකින් යුක්ත වන්නේ නම් මිස කවර හෝ තැනැත්තෙකු විසින් බලපත්‍රලත් යම් ප්‍රවර්ධන කාර්යක් උදෙසා ආහාර නොමිලේ බෙදාහැරීම හෝ නොමිලේ ආහාර බෙදාහරින හෝ පිළිගැන්වීම සිදු කරන ස්ථානයක කවර හෝ ආකාරයක කාර්යයක නියුක්තවීම හෝ නියුක්තවීමට ඉඩදීම නොකළ යුතු ය.
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 යුතු ය.
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 නිත්‍යානුකූල වන්නේය.
31. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවෙහි ඇතුළත් විධිවිධානයන් එකක් හෝ කීපයක් 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 නිලධාරී හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක හෝ සභාපතිවරයා විසින් බලය පවරන නිලධාරියා කරනු ලබන ලිඛිත දැන්වීමක් මගින් අදාළ කාර්යය නතර කරන ලෙස දැන්වීමක් කිරීම නිත්‍යානුකූල 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 යටත්විය යුතු ය. එකී වරද සම්බන්ධයෙන් නිසි බලය සහිත අධිකරණයකින් වරදකට වරදකරු විමෙන් 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 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 දඩයකටද යටත් විය යුතු ය.
34. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ පද සම්බන්ධයෙන් අන්‍යාර්ථයක් අවශ්‍ය වන්නේ නම් මිස,  
 “සභාපතිවරයා” යන්නෙන් පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාවේ තත්කාලයෙහි සභාපති ධුරය දරන තැනැත්තා හෝ එම ධුරය කාර්ය කර්තව්‍ය ඉටු කරන තැනැත්තා ද,  
 “ප්‍රාදේශීය සභාව” යන්නෙන් පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාව ද,  
 “සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී” යන්නෙන් තත්කාලයෙහි ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශයකුළු පිහිටි කිසියම් සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරීකොට්ඨාසයක එම ධුරය දරන තැනැත්තා ද,  
 “මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක” යන්නෙන් තත්කාලයෙහි ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශයකුළු පිහිටි කිසියම් මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක කොට්ඨාසයක එම ධුරය 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,  
 “පිළිබෝධනාශක” යන්නෙන් ශ්‍රී ලංකාවේ පිළිබෝධනාශක රෙජිස්ට්‍රාර් විසින් අනුමත කරන ලද පිළිබෝධනාශක ද,

- “පිරිසිදු කිරීම” යන්නෙන් පස්, තැන්පත් වූ ආහාර කොටස්, කුණු, ග්‍රීස් හෝ වෙනත් අහිතකර බාහිර ද්‍රව්‍යයක් ඉවත් කිරීම ද,
- “දුහක ද්‍රව්‍ය” යන්නෙන් ආහාරවල සුරක්ෂිත බවට හෝ සුදුසු භාවයට හානිකර විය හැකි වූද යම් ජීව විද්‍යාත්මක, රසායන විද්‍යාත්මක කාරකයන්, පිටස්තර ද්‍රව්‍යයක් හෝ වෙනත් ද්‍රව්‍යයක් ද,
- “දුහනයවීම” යන්නෙන් ආහාර හෝ ආහාර පසුබිමකට දුහක 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 අවස්ථාවලදී ආහාරවල සුරක්ෂිත බව සහ සුදුසු බව සහතික කිරීම සඳහා අවශ්‍ය සියලු තත්ත්වයන්, පියවර සහ පරිච්ඡේද 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 සංයුතියේදී 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 නිෂ්පාදනයකදී බලපත්‍රයක් ලබා ගැනීම සඳහා ඉල්ලුම් පත්‍රය

1. ඉල්ලුම්කරුගේ නම :- .....
2. ඉල්ලුම්කරුගේ ලිපිනය :- .....
3. ජාතික හැඳුනුම්පත් අංකය:- .....
4. ඉල්ලුම්කරුගේ දුරකථන අංක:- ස්ථාවර ..... ජංගම:- .....
5. අවසරපත්‍රය සඳහා ඉල්ලුම් කරන ස්ථානයේ ලිපිනය:- .....
6. අවසරපත්‍රය සඳහා ඉල්ලුම් කරන ස්ථානයට ගමන් මාර්ගය කෙටියෙන්:-  
.....
7. බලපත්‍රය සඳහා ඉල්ලුම් කරන ස්ථානය පොදු ස්ථානයක් නම් අදාළ ආයතනයෙන් හෝ භාරකරුගෙන්ද, පුද්ගලික ස්ථානයක් නම් හිමිකරුගෙන්ද 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 නිෂ්පාදනයකදී ස්ථානය පොදු ස්ථානයක් නම් අදාළ ආයතනයෙන් හෝ භාරකරුගෙන්ද, පුද්ගලික ස්ථානයක් නම් හිමිකරුගෙන්ද කැමැත්ත ප්‍රකාශිත ලිපියක් අයදුම්පත්‍රය සමග අමුණා ඉදිරිපත් කළ යුතු ය.



## පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාව

## පෞද්ගලික ශ්‍රීං 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 පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් සාදනු ලැබූ හා 2019.07.01 වන දින පැවති විශේෂ මහ සභාවේ සභා සම්මතව ඇති මෙහි පහත දැක්වෙන, පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශයේ පෞද්ගලික ශ්‍රීං 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 පැල්මඩුල්ල 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.

## පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශයේ පෞද්ගලික ශ්‍රීං පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව

- මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ ඉදිකර පවත්වාගෙන යනු ලබන පෞද්ගලික ශ්‍රීං මහජන සෞඛ්‍ය හා ආරක්ෂාව සැලසෙන පරිදි පවත්වාගෙන යාම පිණිස අවශ්‍ය නියාමන කාර්යයන් සඳහා ද, එසේ පවත්වාගෙන යනු ලබන ශ්‍රීං නඩත්තු කිරීම සඳහා අවශ්‍ය ප්‍රමිති නියම කිරීම සඳහා ද ඇතුළුව, පෞද්ගලික ශ්‍රීං විධිමත් කිරීම සඳහා පනවනු ලැබේ.
- මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ පෞද්ගලික ශ්‍රීං පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව යනුවෙන් හැඳින්වේ.
- කවර හෝ තැනැත්තෙකු විසින් පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ (මෙහි මින් මතු බල ප්‍රදේශය යනුවෙන් හඳුන්වනු ලබන) බිමට හෝ වෙනත් අවශ්‍යතාවයන් සඳහා ජලය ලබා ගැනීම සඳහා පවත්වාගෙන යනු ලබන සෑම පෞද්ගලික ශ්‍රීදක්ම, සභාපතිවරයා විසින් ඒ සඳහා නිශ්චිතව බලය දෙමින් ඉදිකිරීම සඳහා අනුමත කරන ලද සැලැස්මක් යටතේ විස්තර වී ඇත්තේ නම් මිස, කවර හෝ තැනැත්තෙකු විසින් ශ්‍රීදක් ඉදිකිරීම නොකළ යුතු ය.
- ශ්‍රීදක් ඉදිකිරීම සඳහා වන ස්ථානයක් ප්‍රතික 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 ශ්‍රීදක් ඉදිකර පවත්වාගෙන යාමේ කාර්යය සඳහා සභාපතිවරයා විසින් අනුමැතිය ලබා නොදිය යුතු ය.
- පානය සඳහා හෝ වෙනත් ගෘහස්ථ කාර්යයක් සඳහා ශ්‍රීදක් ඉදිකර ඇති අවස්ථාවක එම ශ්‍රීදේ සිට මීටර් 15.25 දුර සීමාව තුළ කවර හෝ තැනැත්තෙකු විසින් පහත සඳහන් ආකාරයේ කවර හෝ ක්‍රියාමාර්ගයක් ගැනීම නොකළ යුතු ය.
  - වැසිකිළි හෝ කැසිකිළි වළක් ඉදිකිරීම.
  - ප්‍රතික වළක් ඉදිකිරීම.
  - අපද්‍රව්‍ය බැහැර කිරීම සඳහා වන වළක් කාණුවක් හෝ ඊට සමාන ප්‍රතිඵල ගෙන දෙන ආකාරයේ බැහැර කිරීම් සඳහා ස්ථානයක් ඉදිකිරීම හෝ පවත්වාගෙන යාම.
  - සත්ත්වගොවිපළක් හෝ සත්ත්වගොවිපළක් යටතේ බැහැරවන අපද්‍රව්‍යයන් ඒකරාශීවන ස්ථානයක් පවත්වාගෙන යාම.
  - කිසියම් රසායන ද්‍රව්‍යයක් පොළවට කාන්දු විය හැකි පරිදි කටයුතු යෙදෙන, කවර හෝ ස්වභාවය ඇති කටයුත්තක් සිදු කිරීම හෝ යෙදීම.
  - ශ්‍රීදේ සීමාවට මීටර් 15.25ක දුරින් කවර හෝ පහලක්, වළක් සෑදෙන ආකාරයට ක්‍රියාමාර්ග ගැනීම.
- මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව ක්‍රියාත්මක වන දිනට පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ බිමට හා වෙනත් ගෘහස්ථ කාර්යයන් සඳහා ජලය ලබාගැනීම පිණිස වන සෑම ශ්‍රීදක් හා මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ සභාපතිවරයා විසින් අනුමත කරනු ලබන සෑම ශ්‍රීදක්ම පහත සඳහන් ආකාරයට ආරක්ෂිතව පවත්වාගත යුතු ය.
  - කවර හෝ දුරක සිට ශ්‍රීදට මතුපිට ජලය ගලා ඒම වැළැක්වීම සහ ශ්‍රීද පරිහරණය කරන්නන්ගේ ආරක්ෂාව සැලැස්වෙන පරිදි අවම මීටර් 1.5ක උස ප්‍රමාණයක් යටතේ ශ්‍රීද වටා තාප්පයක් ඉදිකර තිබිය යුතු ය.

එසේ වුවද ශ්‍රී ලෙහි පොළොව මතු පිට ප්‍රදේශය කොන්ක්‍රීට් වහලයක් යොදා ආවරණය කර ඇති අවස්ථාවක ඉහත උස ප්‍රමාණය පොළොවේ පිහිටීම අනුව තීරණය කිරීම නීත්‍යානුකූල වන්නේය.

- (ii). ශ්‍රී ලේ ගැටටේ සිට මීටර් 4.5කට අඩු දුරක සිට පොළොව මතුපිට ජලය ශ්‍රී ලට කාන්දුවීම වැළැක්වෙන පරිදි ක්‍රියාමාර්ග ගෙන තිබිය යුතු ය.
  - (iii). ශ්‍රී ලේ පිහිටීම ඉඩමේ මායිමට මීටර් 4.5 කට වඩා දුරකින් පිහිටුවා තිබීම.
  - (iv). ශ්‍රී ලට යාච පිහිටි බිමේ බිම් මට්ටමේ සිට මීටර් 3 කට වඩා අඩු ගැඹුරකින් යටිබිම් ජලය ශ්‍රී ලට කාන්දුවීම වැළැක්වීම සඳහා අවශ්‍ය ක්‍රියාමාර්ග ගෙන තිබීම.
  - (v). ශ්‍රී ල මනා නඩත්තුවක් යටතේ පවත්වාගෙන යාම හා ශ්‍රී ල පිහිටි බිමේ මීටර් 15.25 කට ආසන්න දුරින් පිහිටි කාණු නිසි නඩත්තුවක් යටතේ පවත්වාගෙන යාම.
  - (vi). ශ්‍රී 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 ශ්‍රී ලක්වන විට දී, ශ්‍රී ලේ පිහිටීමෙන් මීටර් 4.5ක සීමාව තුළ කිසිදු ආකාරයක රෙදි හෝ වෙනත් කවර හෝ රසායන ද්‍රව්‍ය භාවිතයේ ඇති සේදීමේ ක්‍රියාවක් නොවන පරිදි පවත්වාගෙන යාම.
  - (viii). ශ්‍රී ල තුළට බාහිරින් යමක් පහසුවෙන් පතිත නොවන පරිදි සුදුසු ආවරණයකින් වසා තැබෙන ආකාරයට පවත්වාගෙන යාම.
7. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ වූ විධිවිධානයන්ට අනුකූලව ශ්‍රී ලක් හෝ ශ්‍රී ලට 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 ශ්‍රී ලක් පවත්වාගෙන යන විටක හෝ ශ්‍රී ලක ජලය මහජන සෞඛ්‍යයට හානිකරවන 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 යුතු ය.
  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 30 කට නොවැඩි කාලයක් විය යුතු ය.
  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 දඬුවමකට හා එම වරද තදනත්තරව සිදු කරන විට දී ඒ යටතේ වන අතිරේක දඬුවමකට ද යටත් විය යුතු ය.
  11. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ පද සම්බන්ධයෙන් අන්‍යාර්ථයක් අවශ්‍ය වුවහොත් මිස
 

“සභාපතිවරයා” යන්නෙන් පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාවේ තත්කාලයෙහි සභාපතිධුරය දරන තැනැත්තා හෝ එම ධුරයේ කාර්යය කර්තව්‍ය ඉටු කරන තැනැත්තාද,

“ප්‍රාදේශීය සභාව” යන්නෙන් පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාව ද,

“සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී” යන්නෙන් තත්කාලයෙහි ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශයක ශ්‍රී ල කිසියම් සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී කොට්ඨාසයක එම ධුරය දරන තැනැත්තා ද,

“මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක” යන්නෙන් තත්කාලයෙහි ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශයක ශ්‍රී ල කිසියම් මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක කොට්ඨාසයක එම ධුරය දරන තැනැත්තා ද,

“බලය ලත් නිලධාරියා” යන්නෙන් තත්කාලයෙහි සභාපතිවරයා විසින් ලිඛිතව බලය පවරන ලද යම් නිලධාරියෙක් ද, අදහස් වේ.
  12. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සිංහල, දෙමළ, ඉංග්‍රීසි භාෂා පාඨ අතර යම් අනනුකූලතාවයක් වුවහොත් සිංහල භාෂා පාඨය බලපැවැත්වේ.

**පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාව**

මස් 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 පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් සාදනු ලැබූ හා 2019.07.01 වන දින පැවති විශේෂ මහ සභාවේ සභා සම්මතව ඇති මෙහි පහත දැක්වෙන, පැල්මඩුල්ල 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 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 පැල්මඩුල්ල 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.

**පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ මස් විකිණීමේ ස්ථාන පවත්වාගෙන යාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව**

1. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව පැල්මඩුල්ල 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 පැල්මඩුල්ල 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 පළමුවන උපලේඛනයට සාරානුකූලව සකස් කළ අයදුම්පත්‍රයක් මගින් අයදුම් කළ යුතුය.
3. (1) කවර හෝ තැනැත්තකු විසින් පැල්මඩුල්ල 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 යුතු ය.
3. (2) මෙම වගන්තිය යටතේ වූ බලපත්‍රයක් සඳහා අයකළ යුතු ගාස්තු සභාව විසින් මූලික නීතියේ සඳහන් විධිවිධානයන්ට යටත්ව තීරණය කර පනවා අයකළ යුතු ගාස්තු විය යුතු ය.
  - (අ) මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රලත් තැනැත්තෙක් ස්වකීය පරිශ්‍රයෙහි පහසුවෙන් පිටතට පෙනෙන පරිදි භාෂාත්‍රයෙන් යුතුව ඔහුගේ නම සහ "බලපත්‍රලත් මස් වෙළෙඳසැල" යනුවෙන් ඵලකයක් සහ පවත්නා වර්ෂයේ බලපත්‍රය ප්‍රදර්ශනය කළ යුතු ය.
  - (ආ) සෑම මාංශ වෙළෙඳසැලකම මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සිංහල, දෙමළ සහ ඉංග්‍රීසි පිටපත බැගින් මහජනයාට ප්‍රකටව පෙනෙන ස්ථානයක ප්‍රදර්ශනය කර තැබිය යුතු ය.
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 යුතු ය.
  4. (1) බලපත්‍රයට අදාළ පරිශ්‍රය සඳහා වන ඉදිකිරීම් ඊට අදාළ ලිඛිත නීතියට අනුකූලව සභාපතිවරයා විසින් අනුමත කරන ලද සැලැස්මකට අනුව ඉදිකරන ලද ඉදිකිරීම් විය යුතු ය.
  4. (2) මස් ගබඩා කිරීම, ප්‍රදර්ශනය කිරීම සහ විකිණීම සිදුකරනු ලබන ස්ථානයන්හි සියලුම උපකරණවල ජීවීන් රදා නොසිටිය යුතු අතර, භාවිතාකරන උපකරණවලින් ආහාරවලට නුසුදුසු ද්‍රව්‍ය ප්‍රේෂණය නොවිය යුතු ය.
  4. (3) විකිණීමට තබා ඇති මස්වලට ඉහළින් ඵල්ලා ඇති වීදුලි බුබුළු සහ සවිකිරීම් ආරක්ෂක තත්ත්වයේ ඒවා විය යුතු අතර ඒවා ආවරණය කර තිබිය යුතු ය.
  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 යුතු ය. එහි ගෙබිමේ ඇති පිටවීමේ ස්ථානවලින් ද්‍රව ගලා යාමට හැකිවන පරිදි ප්‍රමාණවත් බැවුමක් සහිතව තිබිය යුතු ය.
  4. (5) බිත්ති, ජලරෝධක සහිත, අවශෝෂණය නොවන සහ සේදිය හැකි ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර එම බිත්ති සිදුරු හා

කෘතීන්ගෙන් තොරව තිබිය යුතු ය. මෙහෙයුම් සිදු කරන උස දක්වා එම බිත්ති සුමට විය යුතු අතර එම බිත්තිවල සියුම් විවර නොතිබිය යුතු ය. තවද එම බිත්ති පිරිසිදු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදීමට පහසු විය යුතු ය.

4. (6) මස් සමග සෘජුවම සම්බන්ධ වන පෘෂ්ඨයන් කල් පවතින යහපත් තත්ත්වයෙන් සහ පහසුවෙන් පිරිසිදු කිරීමට හැකිවන නඩත්තු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදීමට පහසුවන පරිදි තිබිය යුතු ය. මෙම පෘෂ්ඨයන් සුමට සහ අවශෝෂණය නොවන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර එම පෘෂ්ඨ ආහාරවලට, සේදුම්කාරක ද්‍රව්‍යවලට සහ විෂබීජනාශකවලට අක්‍රියව පැවතිය යුතු ය.
4. (7) සිවිලිමේ කුණු එකතුවීම වළක්වන පරිදි, සනීභවනය 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 යුතු ය.
4. (8) දොරවල් සුමට සහ අවශෝෂණය නොවන මතුපිටක් සහිත විය යුතු අතර, උචිත අවස්ථාවන්හි දී ස්වයංක්‍රීයව වැසිය හැකි හෝ යථා පරිදිවසා තැබිය හැකිවිය යුතු ය.
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, කෘතීන්ට ඇතුල්විය නොහැකි දැල් සවිකර තිබිය යුතු අතර අවශ්‍යතාවය අනුව ජනෙල් සවිකර තිබිය යුතු ය.
- 4.(10) මස් විකිණීම සඳහා තබා ඇතිස්ථානයට ඉහළින් පිහිටි සියලුම ව්‍යුහයන් සහ සවිකිරීම්, සනීභවනය වීම හා කාන්දු වීම මගින් මස් සෘජුව හා වක්‍රව දූෂනය වීම වැළැක්වෙන පරිදි සවිකර තිබිය යුතු අතර ඒවා පිරිසිදු කිරීමේ කටයුතුවලට බාධාවක් නොවිය යුතු ය. එහි කුණු එකතුවීම, පුස් බැඳීම් වර්ධනය වීම සහ පතුරු යාම වළක්වන පරිදි නිර්මාණය කර සාදා අවසන් කර තිබිය යුතු ය.
- 4.(11) 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 බැගින් විෂබීජනාශක යොදා පිරිසිදු කර ජලයෙන් සෝදා හැරීම කළ යුතු ය.
- 4.(12) අපජලය, මළ අපද්‍රව්‍ය කිසියම් පොදු ජල මාර්ගයකට, කාණුවකට, විවෘත භූමියකට ගලායාම වැළැක්වීමට ප්‍රමාණවත් පියවර ගෙන තිබිය යුතු ය.
- 4.(13) අපජලය, මළ අපද්‍රව්‍ය ගලා යාමට සලස්වන ලද පුනික වළ, උරා ගැනීමේ වළ වාතයට නිරාවරණය නොකළ යුතු අතර එම උරා ගන්නා වළෙන් භූගත ජලය දූෂණය නොවිය යුතු ය.
- 4.(14) අපජලය, මළ අපද්‍රව්‍ය ගලා යාමට සලස්වන ලද පුනික වළ අනුමත ප්‍රමිතියට ඉදිකර තිබිය යුතු ය.
- 4.(15) උරාගැනීමේ වළ කිසියම් ජල මූලාශ්‍රයක සිට අවම වශයෙන් මීටර් 15.25 දුරකින් ඉදිකර තිබිය යුතු ය.
- 4.(16) බලපත්‍රයට අදාළ පරිශ්‍රයෙහි බැහැර කරන අපද්‍රව්‍ය බැහැර කිරීම සඳහා පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් ක්‍රියාත්මක කරන අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ නියමයන්ට අනුකූලව අවශ්‍ය වැඩපිළිවෙළක් ක්‍රියාත්මක කර තිබිය යුතු ය.  
  
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 සහ අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ සේවාවෙන් ආවරණය නොවන ප්‍රදේශයක මස් වෙළෙඳ ස්ථානයක් ආරම්භ කිරීමට අදහස් කරන අවස්ථාවක මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂකගේ වාර්තාව හා සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරීගේ නිර්දේශය මත ප්‍රාදේශීය සභාවේ සභාපතිවරයා අනුමත කරන ලද විධිමත් අපද්‍රව්‍ය බැහැරලීමේ ක්‍රමවේදයක් බලපත්‍ර ඉල්ලුම්කරු විසින් සලසාගෙන ඇත්තේ නම් මිස බලපත්‍රයක් ලබා නොදිය යුතු ය.
5. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රයක් ලත් සෑම තැනැත්තෙක්ම මෙහි පහත සඳහන් කොන්දේසිවලට අනුකූලව මස් විකිණීම සඳහා වන පරිශ්‍රයක් පවත්වාගත යුතු ය.
  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 යුතු ය.
  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 යුතු ය.

5. (3) මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රලත් ස්ථානයක අලෙවිය සඳහා තබා ඇති මස් බල ප්‍රදේශය තුළ සාන්තය කරන ලද සත්ත්වයෙකුගේ මාංශය නොවන්නේ නම්, අදාළ මස් සෙල්සියස් අංශක 02 ට 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 මීස එවැනි මාංශයක් අලෙවිය සඳහා තබා නොගත යුතු ය.
5. (4) බලපත්‍රලත් 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 යුතු ය.
5. (5) බලපත්‍රය ලත් කවර හෝ මස් වෙළෙඳ ස්ථානයක සහ එහි අවට ඇති කාණු ද, මස් ගබඩා කිරීම, සකස්කිරීම හෝ විකිණීම හා සම්බන්ධව පාවිච්චිකරන සියලු භාජන සහ උපකරණ ද මනා අලුත්වැඩියාවෙන් යුතුව සහ දුර්ගන්ධයකින් තොරව තබා ගැනීමට සැලැස්විය යුතු ය.
5. (6) (i) ශීතකරණ තුළ මස් ගබඩා කිරීමේ කාර්යයේ නිරත සෑම ස්ථානයකම හෝ වෙළෙඳ ස්ථානයකම විදුලිය විසන්ධි වීමකදී ක්‍රියාත්මක කිරීම සඳහා මනා ක්‍රියාකාරීත්වයෙන් යුතු විදුලි ජනක යන්ත්‍රයක් ඇත්තේ නම් මීස ශීතකරණ තුළ මස් ගබඩා කර තැබීම නීත්‍යානුකූල නොවන්නේය.  
(ii) මාංශ වෙළෙඳ ස්ථානයේ විකිණීම පිණිස තබා ඇති ශීතකළ මස් පිරිසැකසුම් නොකරන අවස්ථාවල දී ප්‍රායෝගිකව හැකි තාක් ඉක්මනින් කාමරයක හෝ කැබිනට්ටුවක සෙල්සියස් අංශක 02කට අඩුවෙන් තැබිය යුතු ය. සියලු අවස්ථාවන්හි දී මස් නරක් නොවන සහ දූෂනය නොවන පරිදි ආරක්ෂා කළ යුතු ය.
5. (7) මාංශ වෙළෙඳ 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 යුතු ය.
5. (8) මාංශ වෙළෙඳ ස්ථානයක ප්‍රදර්ශන ශීතකරණ තුළ ප්‍රදර්ශනය සඳහා තබා ඇති මාංශ කිසිදු හේතුවක් මත ශීතකර හෝ අධි ශීතකර හෝ වායුසමනය කළ පරිශ්‍රයක තබා නැවත විකිණීම නොකළ යුතු ය.
5. (9) බලපත්‍රලත් මස් වෙළෙඳ ස්ථානය බල්ලන්, බළලුන්, මීයන්, කෘමීන් හෝ වෙනත් කවර හෝ සතුන්ගෙන් තොරව තබාගත යුතු ය.
- 5.(10) බලපත්‍රලත් ස්ථානයේ මස් ගබඩාකර තැබීමට හෝ විකිණීමට ප්‍රදර්ශනය කිරීමට හෝ විකිණීමට පාවිච්චි කරන උපකරණ හෝ භාජන හැර කිසියම් උපකරණ භාණ්ඩයක් තබා ගැනීම නොකළ යුතු ය.
- 5.(11) වෙළෙඳ ස්ථානයක මාංශ ඇසුරුම් කාර්යය සඳහා මුද්‍රිත කඩදාසි හෝ ආහාර සමග සෘජුව ගැටෙන ඇසුරුම් ද්‍රව්‍යයක් හෝ අයිතමයක් භාවිතා නොකළ යුතු ය.
- 5.(12) (i) කිසියම් ආසාදන, ස්පර්ශක හෝ වර්ම 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 බීජාණු කාල සීමාව ඉකුත් වී ඇත්තේ නම් මීස කවර හෝ මස් වෙළෙඳ ස්ථානයක කිසියම් කාර්යයක නියුක්ත වීමට ඉඩදීම නොකළ යුතු ය.  
(ii) බලපත්‍රලත් ස්ථානයක කිසියම් කාර්යයක නියුතු අයෙකු හොඳින් සෝදා පිරිසිදු කළ ඇඳුම් ඇඳ සිටිය යුතු ය.  
(iii) මස් වෙළෙඳම් කිරීම සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන සෑම තැනැත්තෙකු ම සේවයේ යෙදී සිටීමට පෙර ප්‍රදේශයේ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී විසින් සුදුසු සෞඛ්‍ය තත්ත්වයෙන් සිටින බවට සහතික කළයුතු අතර එම සහතිකය මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ දෙවන උපලේඛනයේ දක්වා ඇති ආකෘති පත්‍රයට අනුකූල විය යුතු ය. ආහාර පරිභරණය 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 කලින්කල පවත්වනු ලැබිය යුතු ය.
- 5.(13) මස් වෙළෙඳ ස්ථානයේ සේවයේ යෙදෙන සියලුම සේවකයින් වෙත ආරක්ෂිත මුව වැසුම්, අත් වැසුම් හා අවශ්‍ය කරන වෙනත් ආරක්ෂිත පැළඳුම් සපයා තිබීමත්, එකී සේවකයන් මස් වෙළෙඳ ස්ථානයේ සේවයේ නියුක්ත වන සෑම අවස්ථාවකම එකී ආරක්ෂිත පැළඳුම් පැළඳ සිටින බවට සහතික වීමත් බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය විය යුතු ය.
- 5.(14) බලපත්‍රලත් ස්ථානයේ සේවයේ නියුක්ත සෑම තැනැත්තෙකු ම විසින් ප්‍රයෝජනයට ගැනීම පිණිස විෂබීජනාශක සඳහා පහසුකම් සහිතව අත් සේදීම සහ වියළීම සඳහා ප්‍රමාණවත් පහසුකම් සැලසීම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය විය යුතු ය.
- 5.(15) එම පරිශ්‍රවල පානීය ජලය ප්‍රමාණවත් පරිදි සපයා තිබිය යුතු ය. ජලය පිරිසිදු භාජන වල රැස්කර තැබිය යුතු අතර එම භාජන අනතුරුදායක ද්‍රව්‍යවලින් සහ දූෂන ද්‍රව්‍ය වලින් තොරව තිබිය යුතු ය.

- 5.(16) මස්වල ආරක්ෂාවට ඇති යම් උපද්‍රව තත්ත්වයන් පිළිබඳ කටයුතු කිරීමට, සහ යම් තරක් වූ ආහාර නිෂ්පාදන පාරිභෝගිකයින් වෙත පිරිනැමීම වැළැක්වීමක් සඳහා බලාත්මක කාර්යය පරිපාටියක් ඇති බවට බලපත්‍රලාභියා සහතික විය යුතු ය.
- 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 නිලධාරී හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක විසින් නියම කරනු ලබන අතිරේක පියවර ගත යුතු ය.
- 5.(18) බලපත්‍රලත් පරිශ්‍රයෙහි කිසිම සේවකයකු විසින්, පිරිසිදු නොවන හෝ වෙනත් යම් ආකාරයකින් පිසදැමීම සඳහා නුසුදුසුවන තුවායකින් හෝ වෙනත් රෙදි කඩකින් යම් උපකරණයක් පිසදැමීම නොකළ යුතු ය.
- 5.(19) පිරිසැකසුම් ප්‍රදේශවල අවශ්‍ය වන්නේ නම් අත්වලට විෂබීජනාශක පහසුකම් සහිතව අත් සේදීම සහ වියළීම සඳහා ප්‍රමාණවත් පහසුකම් සපයා තිබිය යුතු ය.
- 5.(20) පරිශ්‍රයේ යොදාගන්නා මෙවලම් සහ උපකරණ පිරිසිදු කිරීම සහ විෂබීජනාශක යෙදීම සඳහා ප්‍රමාණවත් පහසුකම් සලසා තිබිය යුතු ය. මෙම පහසුකම් මළ නොබැඳෙන ද්‍රව්‍ය වලින් සාදා තිබිය යුතු අතර ඒවා පහසුවෙන් සේදිය හැකි පරිදි ප්‍රමාණවත් ජලසැපයුමක් තිබිය යුතු ය.
6. කවර හෝ සෝගාතකාගාරයක් තුළ කිසියම් දිනයකදී මස් පිණිස සතුන් මැරීම තහනම් කරමින් සෝගාතක ආඥා පනතේ 17 වන වගන්තියේ බලතල ප්‍රකාර නිසි අධිකාරිය විසින් නියමයක් ප්‍රකාශයට පත්කර ඇති අවස්ථාවක, කවර හෝ මස් වෙළෙඳසැලක විකිණීම හෝ විකිණීම පිණිස මස් ප්‍රදර්ශනය කිරීම නොකළ යුතු ය.
7. සභාපතිවරයා හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී, මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක විසින් මස් වෙළෙඳ ස්ථානයක විකිණීමට තබා ඇති හෝ විකිණීම සඳහා ප්‍රදර්ශනය කර ඇති හෝ ඇතුළත ගබඩා කර ඇති යම් මස් වර්ගයකින් සාම්පලයක්, එහි වෙළෙඳ වටිනාකම ගෙවා ලබා ගැනීම නීත්‍යානුකූල විය යුතුවත් හැර කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු විසින් එකී මිලදී ගැනීම ප්‍රතික්ෂේප කිරීම හෝ ඊට බාධා කිරීම නොකළ යුතු ය.
8. 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 යුතු ය.
9. බලපත්‍රලත් පරිශ්‍රයක මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ විධිවිධානයන්ට පටහැනි ආකාරයකට කිසියම් මස් විකිණීමේ ස්ථානයක් පවත්වාගෙන යනු ලබන්නේ 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 යුතු ය. එකී දැන්වීමෙන් ලබාදෙන උපරිම කාලය දින 30 ට නොවැඩි විය යුතු ය.
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 යුතු ය. බලපත්‍රලාභියා විසින් කරනු ලබන සාධාරණ ලිඛිත ඉල්ලීමක් මත එකී දැන්වීමේ නිශ්චිතව සඳහන් කාලය දීර්ඝ කිරීමට සභාපතිවරයාට බලය තිබිය යුතු ය. එසේ වුවද දීර්ඝ කරනු ලබන කාලය දින 14 ට නොවැඩි විය යුතු ය.
11. ඉහත 9 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 කරනු ලැබීම නීත්‍යානුකූල විය යුතු ය.
12. 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, එම වර්ෂයේ දෙසැම්බර් 31 දිනෙන් අවසන් විය යුතු ය.
13. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ වූ බලපත්‍රයකින් තොරව කිසියම් මස් විකිණීමේ ස්ථානයක් පවත්වාගෙන 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 යුතු ය. 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 දඩයකටද යටත් විය යුතු ය.

අර්ථ නිරූපනය

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

“සභාපතිවරයා” යන්නෙන් පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාවේ තත්කාලයෙහි සභාපති ධුරය දරන තැනැත්තා හෝ එම ධුරය කාර්යය කර්තව්‍ය ඉටු කරන තැනැත්තා ද,

“ප්‍රාදේශීය සභාව” යන්නෙන් පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාව ද,

“බල ප්‍රදේශය” යන්නෙන් පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය 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 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,

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

“දුහනය වීම” යන්නෙන් ආහාර හෝ ආහාර පසුබිමකට දුහක ද්‍රව්‍යයක් ඇතුළත් වීම 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,

“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 කාර්යයන්හි නිරතවන වේලාවක් ද,

“සත්ත්වයකු” යන්නෙන් ගෝ සාතක 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

01. ඉල්ලුම්කරුගේ නම :-
02. පෞද්ගලික ලිපිනය :-
03. ජාතික හැඳුනුම්පත් අංකය :-
04. දුරකථන අංකය : ජංගම :- ස්ථාවර :-
05. වෙළෙඳ 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 යුතු ය.)
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 වෙළෙඳ බලපත්‍රයක් මා වෙත නිකුත් කරන ලෙස ඉල්ලමි. මේ පිළිබඳව පවත්නා නීති රීතිවලට මම එකඟ වෙමි.

දිනය :-

.....  
ඉල්ලුම්කරුගේ අත්සන

## කාර්යාලීය ප්‍රයෝජනය සඳහා

ආදායම් පරීක්ෂක,

පසුපිටෙට 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,

පසුපිටෙට 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. බලපත්‍ර නිකුත් කිරීම නිර්දේශ කිරීම සඳහා වාර්තා කරමි.

දිනය:-

.....  
මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක

ලේකම්,

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

දිනය:-

.....  
සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී

දෙවන උපලේඛනය.

ජායාරූපය

මස් වෙළඳසැලක 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 රෝග වාහකයකින් නොපෙළෙන බවත් ඔහු/ඇයට තුවාල, සමේ ආසාදන, වණ හෝ පාවනය යන රෝග තත්ත්වයන් නොමැති බවත් සහතික කරමි.

.....  
දිනය.....  
සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී  
( නිල මුද්‍රාව )**පැල්මඩුල්ල 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 පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් සාදනු ලැබූ හා 2019.07.01 වන දින පැවති විශේෂ මහ සභාවේ සභා සම්මතව ඇති මෙහි පහත දැක්වෙන, පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ මාළු 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 පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය ඇතුළත බලාත්මක වන බවත් මෙයින් නිවේදනය කරනු ලැබේ.

**ධම්ම දිසානායක**  
පැල්මඩුල්ල ආණ්ඩුකාර,  
සබරගමුව පළාත.

2019 ඔක්තෝබර් මස 30 වැනි දින.  
සබරගමුව පළාත් සභාවේ දීය.

12-676/10

## පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ මාළු විකිණීමේ ස්ථාන පවත්වාගෙන යාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව

1. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ මාළු විකිණීමේ ස්ථාන පවත්වාගෙන යාම පාලනය කිරීම, පරිපාලනය කිරීම හා විධිමත් කිරීම සඳහා පනවනු ලැබේ.
2. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ මාළු විකිණීම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව යනුවෙන් හැඳින්වේ.
- 3.(1) කවර හෝ තැනැත්තකු විසින් පැල්මඩුල්ල 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 යුතු ය.
- 3.(2) මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ වූ බලපත්‍රයක් සඳහා ඉල්ලුම් කරන සෑම තැනැත්තෙක් ම මෙහි පළමුවන උපලේඛනයට අනුකූලව පිළියෙළ කරනු ලබන අයදුම් පත්‍රයක් යටතේ බලපත්‍රය සඳහා ඉල්ලුම් කළ යුතු ය.
- 3.(3)(අ) මෙම වගන්තිය යටතේ වූ බලපත්‍රයක් සඳහා අයකළ යුතු ගාස්තු සභාව විසින් මූලික නීතියේ සඳහන් විධිවිධානන්ට යටත්ව තීරණය කර පනවා අය කළ යුතු ගාස්තු විය යුතු ය.
- (ආ) මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ වූ බලපත්‍රයක් ලත් තැනැත්තෙක් ස්වකීය පරිශ්‍රයෙහි පහසුවෙන් පිටතට පෙනෙන පරිදි භාෂාත්‍රයෙන් යුතුව ඔහුගේ නම සහ "බලපත්‍රලත් මාළු වෙළෙඳසැල" යනුවෙන් එලකයක් සහ පවත්නා වර්ෂයේ බලපත්‍රය ප්‍රදර්ශනය කළ 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 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 යුතු ය.
- 4.(3) මෙම වගන්තිය යටතේ අනුමැතිය ලබා දීමේදී 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 වනවිටදී 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 යුතු ය.
  - 5.(3) එකී ඉදිකිරීම් ස්ථිර ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යයකින් මනා ලෙස ඉදිකර තිබිය යුතු අතර යහපත් තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙන යා යුතු ය. සියලු ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යවල ජීවීන් රඳා නොසිටිය යුතු අතර, එම ද්‍රව්‍යවලින් මාළුවලට නුසුදුසු ද්‍රව්‍ය ප්‍රේෂණය නොවිය යුතු ය. ඉදිකිරීම් අවසාන වීමෙන් පසු එම ද්‍රව්‍යවලින් විෂ සහිත වායු පිට නොවිය යුතු ය.
  - 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 යුතු ය.
  - 5.(5) විකිණීමට තබා ඇති මාළුවලට ඉහළින් එල්ලා ඇති විදුලි බුබුළු සහ සවිකිරීම් ආරක්ෂක තත්ත්වයේ ඒවා විය යුතු අතර ඒවා ආවරණය කර තිබිය යුතු ය.
  - 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 යුතු ය. එහි ගෙබිමේ ඇති පිටවීමේ ස්ථානවලින් ද්‍රව ගලා යාමට හැකිවන පරිදි ප්‍රමාණවත් බෑවුමක් සහිතව තිබිය යුතු ය.
  - 5.(7) බිත්ති, ජලරෝධක සහිත, අවශෝෂණය නොවන සහ සේදිය හැකි ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර එම බිත්ති සිදුරු හා කෘමීන්ගෙන් තොරව තිබිය යුතු ය. මෙහෙයුම් සිදු කරන උස දක්වා එම බිත්ති සුමට විය යුතු අතර එම බිත්තිවල සියුම් විවර නොතිබිය යුතු ය. තවද එම බිත්ති පිරිසිදු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදීමට පහසු විය යුතු ය.
  - 5.(8) මාළු සමග සෘජුවම සම්බන්ධ වන පෘෂ්ඨයන් යහපත් තත්ත්වයෙන්, කල් පවතින සහ පහසුවෙන් පිරිසිදු කිරීමට හැකිවන, නඩත්තු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදීමට පහසුවන පරිදි තිබිය යුතු ය. මෙම පෘෂ්ඨයන් සුමට සහ අවශෝෂණය නොවන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර එම පෘෂ්ඨ මාළුවලට, සේදුම්කාරක ද්‍රව්‍යවලට සහ විෂබීජනාශකවලට අක්‍රීයව පැවතිය යුතු ය.

- 5.(9) මාළු විකිණීමේ ස්ථානයට ඉහළින් සිටිලීමක් හෝ මනාව නිම කළ කොන්ක්‍රීට් වහලයක් තිබිය යුතු අතර සිටිලීමේ හෝ කොන්ක්‍රීට් වහලයේ කුණු එකතුවීම වළක්වාන පරිදි, සනීභවනය අවමවන පරිදි සහ සිටිලීමේ පුස් බැඳීම සහ පතුරුයාම වළක්වාන පරිදි නිර්මාණය කර, ඉදිකර සහ අවසන් කර තිබිය යුතු අතර එය පිරිසිදු කිරීම සඳහා පහසු විය යුතු ය.
- 5.(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 ඇතුල්විය නොහැකි දැල් සවිකර තිබිය යුතු අතර අවශ්‍යතාවය අනුව ජනෙල් සවිකර තිබිය යුතු ය.
- 5.(11) මාළු විකිණීම සඳහා තබා ඇති ස්ථානයට ඉහළින් පිහිටි සියලුම ව්‍යුහයන් සහ සවිකිරීම්, සනීභවනය වීම හා කාන්දු වීම මගින් මාළු සෘජුව හා වක්‍රව දූෂනය වීම වැළැක්වෙන පරිදි සවිකර තිබිය යුතු අතර ඒවා පිරිසිදු කිරීමේ කටයුතුවලට බාධාවක් නොවන පරිදි විය යුතු ය. එහි කුණු එකතුවීම, පුස් බැඳීම් වර්ධනය වීම සහ පතුරු යාම වළක්වාන පරිදි නිර්මාණය කර සාදා අවසන් කර තිබිය යුතු ය.
- 5.(12) කාණු, අපද්‍රව්‍ය රඳා නොසිටින සහ ආපසු ගලා නොඑන පරිද්දෙන් ප්‍රමාණවත් අයුරින් තිබිය යුතු අතර දූෂනය වළක්වාන පරිදි ඉදිකර තිබිය යුතු ය.
- 5.(13) පරිශ්‍රය තුළ අපජලය, මළ අපද්‍රව්‍ය කිසියම් පොදු ජල මාර්ගයකට, කාණුවකට, විවෘත භූමියකට ගලායාම වැළැක්වීමට ප්‍රමාණවත් පියවර ගෙන තිබිය යුතු ය.
- 5.(14) අපජලය, මළ අපද්‍රව්‍ය ගලා යාමට සලස්වන ලද පුනික වළ, උරා ගැනීමේ වළ වාතයට නිරාවරණය නොකළ යුතු අතර එම උරා ගන්නා වළෙන් භූගත ජලය දූෂණය නොවිය යුතු ය.
- 5.(15) අපජලය, මළ අපද්‍රව්‍ය ගලා යාමට සලස්වන ලද පුනික වළ අනුමත ප්‍රමිතියට ඉදිකර තිබිය යුතු ය.
- 5.(16) උරාගැනීමේ වළ කිසියම් ජල මූලාශ්‍රයක සිට අවම වශයෙන් මීටර් 15.25ක දුරකින් ඉදිකර තිබිය යුතු ය.
- 5.(17) ප්‍රාදේශීය සභාවේ සෑම අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ සේවාවෙන් ආවරණය නොවන ප්‍රදේශයක මාළු වෙළෙඳ ස්ථානයක් ආරම්භ කිරීමට අදහස් කරන අවස්ථාවක මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂකවරයාගේ වාර්තාව හා සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරීගේ නිර්දේශය මත ප්‍රාදේශීය සභාවේ සභාපතිවරයා අනුමත කරන ලද විධිමත් අපද්‍රව්‍ය බැහැරලීමේ ක්‍රමවේදයක් බලපත්‍ර ඉල්ලුම්කරු විසින් සලසාගෙන ඇත්තේ නම් මිස බලපත්‍රයක් ලබා නොදිය යුතු ය.
6. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රයක් ලත් සෑම තැනැත්තෙක්ම මෙහි පහත සඳහන් කොන්දේසිවලට අනුකූලව මාළු විකිණීම සඳහා වන පරිශ්‍රයක් පවත්වාගත යුතු ය.
- 6.(1) පරිශ්‍රය තුළ අපජලය බැසයන කාණු අවම වශයෙන් දිනකට දෙවරක් විෂබීජනාශක යොදා පිරිසිදු කර ජලයෙන් සෝදා හැරීම කළ යුතු ය.
- 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 යුතු ය.
- එසේ වුවද, 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 වන්නේ ය.
- 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 යුතු ය.
- 6.(4) බලපත්‍රලත් කවර හෝ මාළු වෙළෙඳ 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 යුතු ය.
- 6.(5) බලපත්‍රලත් කවර හෝ මාළු වෙළෙඳ ස්ථානයක සහ එහි අවට ඇති කාණු ද, මාළු ගබඩා කිරීම, සකස්කිරීම හෝ විකිණීම හා සම්බන්ධව පාවිච්චි කරන සියලු භාජන සහ උපකරණ ද මනා අලුත්වැඩියාවෙන් යුතුව සහ දුර්ගන්ධයකින් තොරව තබා ගැනීමට සැලැස්විය යුතු ය.
- 6.(6)(i) ශීතකරණ තුළ මාළු ගබඩා කිරීමේ කාර්යයේ නිරත සෑම ස්ථානයකම හෝ වෙළෙඳ ස්ථානයකම විදුලිය විසන්ධි වීමකදී ක්‍රියාත්මක කිරීම සඳහා මනා ක්‍රියාකාරීත්වයෙන් යුතු විදුලි ජනක යන්ත්‍රයක් තිබිය යුතු ය.
- (ii) මාළු වෙළෙඳ ස්ථානයේ විකිණීම පිණිස තබා ඇති ශීතකළ මාළු හැකිතාක් ඉක්මනින් කාමරයක හෝ කැබිනට්ටුවක සෙල්සියස් අංශක 2 ට අඩුවෙන් තැබිය යුතු ය. සියලු අවස්ථාවන් හි දී මාළු තරක් නොවන සහ දූෂනය නොවන පරිදි ආරක්ෂා කළ යුතු ය.
- 6.(7) මාළු වෙළෙඳ 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 යුතු ය.

- 6.(8) මාළු වෙළෙඳ ස්ථානයක ප්‍රදර්ශන ශීතකරණ තුළ තබා ඇති මාළු කිසිදු හේතුවක් මත නැවත ශීත කර හෝ අධි ශීතකර හෝ වායුසමනය කළ පරිශ්‍රයක තබා නැවත විකිණීම නොකළ යුතු ය.
- 6.(9) බලපත්‍රලත් මාළු වෙළෙඳ ස්ථානයක් බල්ලන්, බළලුන්, මීයන්, කෘමීන් හෝ වෙනත් කවර හෝ සතුන්ගෙන් තොරව තබාගත යුතු ය.
- 6.(10) බලපත්‍රලත් ස්ථානයේ මාළු ගබඩාකර තැබීමට හෝ විකිණීමට ප්‍රදර්ශනය කිරීමට හෝ විකිණීමට පාවිච්චි කරන උපකරණ හෝ භාජන හැර කිසියම් උචාරණයක් නොවන භාණ්ඩයක් තබාගැනීම නොකළ යුතු ය.
- 6.(11) පරිශ්‍රය තුළ මාළු ඇසුරුම් කාර්යය සඳහා මුද්‍රිත කඩදාසි හෝ ආහාර සමග සෘජුව ගැටෙන ඇසුරුම් ද්‍රව්‍යයක් හෝ අයිතමයක් භාවිතා නොකළ යුතු ය.
- 6.(12)(i) කිසියම් ආසාදන, ස්පර්ශක හෝ වර්ම 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 බීජාණු කාල සීමාව ඉකුත් වී ඇත්තේ නම් මිස කවර හෝ මාළු වෙළෙඳ ස්ථානයක කිසියම් කාර්යයක නියුක්ත වීමට බලපත්‍රලාභියා විසින් ඉඩදීම නොකළ යුතු ය.
- (ii) බලපත්‍රලත් ස්ථානයක කිසියම් කාර්යයක නියුතු අයෙකු හොඳින් සෝදා පිරිසිදු කළ ඇඳුම් ඇඳ සිටිය යුතු ය.
- (iii) මාළු වෙළෙඳම් කිරීම සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන සෑම තැනැත්තෙකු ම සේවයේ යෙදී සිටීමට පෙර ප්‍රදේශයේ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී විසින් සුදුසු සෞඛ්‍ය තත්ත්වයෙන් සිටින බවට සහතික කළයුතු අතර එම සහතිකය මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ දෙවන උපලේඛනයේ දක්වා ඇති ආකෘති පත්‍රයට අනුකූල විය යුතු ය. 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 යුතු ය.
- 6.(13) පරිශ්‍රයේ සේවයේ යෙදෙන සියලුම සේවකයින් වෙත ආරක්ෂිත මුව වැසුම්, අත් වැසුම් හා අවශ්‍ය කරන වෙනත් ආරක්ෂිත ඇඳුම් සපයා තිබීමත්, එකී සේවකයන් මාළු වෙළෙඳ ස්ථානයේ සේවයේ නියුක්තවන සෑම අවස්ථාවකම එකී ආරක්ෂිත ඇඳුම් ඇඳ සිටින බවට සහතික වීමත් බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය විය යුතු ය.
- 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 යුතු ය.
- 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 යුතු ය.
- 6.(16) පරිශ්‍රය තුළ අලෙවි කරන මාළු වල සුරක්ෂිතතාවට මෙන්ම භාවිතයේදී උපද්‍රව තත්ත්වයන් ඇති නොවීමට වග බලා ගැනීම සහ නරක් වූ මාළු පාරිභෝගිකයින් වෙත පිරිනැමීම වැළැක්වීම සඳහාත් සුදුසු වැඩපිළිවෙළක් පරිශ්‍රය තුළ ක්‍රියාත්මක කිරීමට බලපත්‍රලාභියා සහතික විය යුතු ය.
- 6.(17) බලපත්‍රලත් පරිශ්‍රයෙහි 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.(18) පරිශ්‍රයේ යොදාගන්නා මෙවලම් සහ උපකරණ පිරිසිදු කිරීම සහ විෂබීජනාශක යෙදීම සඳහා ප්‍රමාණවත් පහසුකම් සලසා තිබිය යුතු ය. මෙම පහසුකම් මළ නොබැඳෙන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර ඒවා පහසුවෙන් සේදිය හැකි පරිදි ප්‍රමාණවත් ජලසැපයුමක් තිබිය යුතු ය.
7. පරිශ්‍රයෙහි මාළු තබා ඇති ආකාරය සහ දූහනය වීමට 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 යුතු ය.
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 මගින් විය යුතු ය.
9. කිසියම් දිනයකදී මාළු විකිණීම තහනම් කරමින් ඊට අදාළ වූ නිසි අධිකාරියක් විසින් නියමයක් ප්‍රකාශයට පත්කර ඇති අවස්ථාවක, කවර හෝ මාළු වෙළෙඳසැලක විකිණීම හෝ විකිණීම පිණිස මාළු ප්‍රදර්ශනය කිරීම නොකළ යුතු ය.
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 යුතු ය.
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 යුතු ය.

12. 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 යුතු ය.
13. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවට අදාළ බලපත්‍රයක් නිකුත්කරනු 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 බලපත්‍රධාරියාට නියම කරන දැන්වීමක් සභාපතිවරයා විසින් එකී බලපත්‍රධාරියා වෙත බාරදෙනු ලැබීමට සැලැස්විය යුතු ය. එකී දැන්වීමෙන් ලබාදෙන උපරිම කාලය දින 30 කට නොවැඩි විය යුතු ය.
14. මෙහි 13 වන 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. බලපත්‍ර ලාභියා විසින් කරනු ලබන සාධාරණ ලිඛිත ඉල්ලීමක් මත එකී දැන්වීමේ නිශ්චිතව සඳහන් කාලය දීර්ඝ කිරීමට සභාපතිවරයාට බලය තිබිය යුතු ය. එසේ වුව ද දීර්ඝ කරනු ලබන කාලය දින 14 ට නොවැඩි විය යුතු ය.
15. මෙහි 13 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 ක්‍රියාකිරීම පැහැර හැර ඇති අවස්ථාවක, ඒ ස්ථානය වෙත නිකුත් කරනු ලැබූ බලපත්‍රය සභාපතිවරයා විසින් අවලංගු කරනු ලැබීම නීත්‍යානුකූල විය යුතු ය.
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 යුතු ය. 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 පරීක්ෂකවිසින් ලිඛිත දැන්වීමක් භාර දෙනු ලැබීමෙන් පසුව උල්ලංඝනය තවදුරටත් නොකඩවාකරගෙන යන සෑම එක් දිනයක් සඳහාම ඉහත කී වගන්තියේ අතිරේක දඩයකට ද යටත් විය යුතු ය.
17. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ පද සම්බන්ධයෙන් අන්‍යාර්ථයක් අවශ්‍ය වුවහොත් මිස,
  - “සභාපතිවරයා” යන්නෙන් පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාවේ තත්කාලයෙහි සභාපතිධුරය දරන තැනැත්තා හෝ එම ධුරය කාර්ය කර්තව්‍ය ඉටු කරන තැනැත්තා ද,
  - “ප්‍රාදේශීය සභාව” යන්නෙන් පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාව ද,
  - “බල ප්‍රදේශය” යන්නෙන් පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය 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 ප්‍රදේශයකුළු පිහිටි කිසියම් මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක කොට්ඨාසයක එම ධුරය 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,
  - “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 ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් ප්‍රමාණය රසායනික කාරකයන් මගින් හෝ භෞතික ක්‍රමයකින් අඩු කිරීම ද,

“පානීය ජලය” යන්නෙන් රෝග ඇති කිරීමට හෝ ගර්භයට 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 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 නිලධාරී කොට්ඨාසය :-
9. වරිපනම් අංකය :-
10. ව්‍යාපාරය ආරම්භක ව්‍යාපාරයක් නම් පූර්ව අනුමැතිය ලබාගෙන ඇත්ද යන්න :- (ලබාගෙන තිබේනම් ඡායා පිටපතක් ඇමිණිය යුතු ය.)
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 වෙළෙඳ බලපත්‍රයක් මා වෙත නිකුත් කරන ලෙස ඉල්ලමි. මේ පිළිබඳව පවත්නා නීති රීතිවලට මම එකඟ වෙමි.

දිනය :-

.....  
ඉල්ලුම්කරුගේ අත්සන

**කාර්යාලීය ප්‍රයෝජනය සඳහා**

ආදායම් පරීක්ෂක,

පසුපිටෙට 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,

පසුපිටෙට 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 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**

ජායාරූපය

**මාළු වෙළදාම් 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 රෝග වාහකයකින් නොපෙළෙන බවත් ඔහුට/ඇයට තුවාල, සමේ ආසාදන, වණ හෝ පාවනය යන රෝග තත්ත්වයන් නොමැති බවත් සහතික කරමි.

දිනය .....

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

## පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාව

## රූපලාවන්‍ය මධ්‍යස්ථාන 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 පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් සාදනු ලැබූ හා 2019.07.01 වන දින පැවති විශේෂ මහ සභාවේ සභා සම්මතව ඇති මෙහි පහත දැක්වෙන, පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ රූපලාවන්‍ය මධ්‍යස්ථාන 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 පැල්මඩුල්ල 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.

## පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ රූපලාවන්‍ය මධ්‍යස්ථාන පවත්වාගෙන යාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව

1. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ රූපලාවන්‍ය මධ්‍යස්ථාන පවත්වාගෙන යාම පාලනය කිරීම, පරිපාලනය කිරීම හා විධිමත් කිරීම සඳහා පනවනු ලැබේ.
2. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ රූපලාවන්‍ය මධ්‍යස්ථාන පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව යනුවෙන් හැඳින්වේ.
- 3.(1) කවර හෝ තැනැත්තකු විසින් පැල්මඩුල්ල 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 යුතු ය.
- 3.(2) මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ වූ බලපත්‍රයක් ලබා ගැනීමට අවශ්‍ය යම් තැනැත්තෙකු විසින් මෙහි පළමුවන උපලේඛනයේ දැක්වෙන ආකෘතියට සාරානුකූලව පිළියෙල කරන ලද ඉල්ලුමපත්‍රයක් සභාපතිවරයා වෙත ඉදිරිපත් කළ යුතු ය.
- 3.(3) මෙම වගන්තිය යටතේ වූ බලපත්‍රයක් සඳහා අයකළ යුතු ගාස්තු සභාව විසින් මූලික නීතියේ සඳහන් විධිවිධානයන්ට යටත්ව තීරණය කර පනවා අය කළ යුතු ගාස්තු විය යුතු ය.
- (අ) මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ වූ බලපත්‍රලත් තැනැත්තෙක් ස්වකීය පරිශ්‍රයෙහි පහසුවෙන් පිටතට පෙනෙන පරිදි භාෂාත්‍රයෙන් යුතුව ඔහුගේ නම සහ "බලපත්‍රලත් රූපලාවන්‍ය මධ්‍යස්ථානය" යනුවෙන් සඳහන් ඵලකයක් සහ පවත්නා වර්ෂයේ බලපත්‍රය ප්‍රදර්ශනය කළ යුතු ය.
4. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රයක් සඳහා ඉල්ලුම් කරන සෑම තැනැත්තෙක්ම මෙහි පහත සඳහන් කොන්දේසිවලට අනුකූලව පරිශ්‍රය පවත්වාගෙන යන්නේ නම් මිස සභාපතිවරයා විසින් ඊට අදාළ බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම නොකළ යුතු ය.
  - 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 යුතු ය.
  - 4.(2) කලාපීයකරණයක් සිදුකර ඇත්තේ නම් හෝ කාර්මික කලාප නම් කර ඇත්තේ නම් රූපලාවන්‍ය මධ්‍යස්ථාන සඳහා ගොඩනැගිල්ලක් ඉදිකිරීමේ දී එම කලාපකරණයට අනුකූලව ඉදිකිරීම් ටයුතු සිදුකර තිබිය යුතු ය.
  - 4.(3) පරිශ්‍රයට අදාළවන ඉදිකිරීම් නාගරික සංවර්ධන අධිකාරී පනතේ හෝ නිවාස හා නගර සංවර්ධන ආඥා පනතේ විධිවිධානවලට අනුකූල වන සේ ඉදිකර තිබිය යුතු අතර එකී ඉදිකිරීම් ස්ථිර ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යයකින් මනා ලෙස ඉදිකර තිබිය යුතු අතරම යහපත් තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙන යා යුතු ය.
  - 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 යුතු ය.



- 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 යුතු ය.
- 4.(6) බිත්ති උස මීටර් 2.7ට නොඅඩු උසකින් යුක්ත විය යුතු අතර බිත්ති, අනුමත ස්ථිර ගොඩනැගිලි ද්‍රව්‍යයකින් ඉදිකර මනා ලෙස නිමවා තිත්ත ආලේප කර තිබිය යුතු ය.
- 4.(7) එහි සෑම කොටසකම සිවිලිම් හෝ කොන්ක්‍රීට් තහඩුවක් ඉදිකර මනාව නිමා කර තිබිය යුතු අතර එම සිවිලිම පොළොව මට්ටමේ සිට අවම වශයෙන් මීටර් 2.7 ට නොඅඩු උසකින් තිබිය යුතු ය.
- 4.(8) රූපලාවන්‍ය මධ්‍යස්ථානයක් පවත්වාගෙන යාමේදී සෑම කාමරයකම පිටතට විවෘත කළ හැකි ජනේල සවිකර තිබිය යුතු අතර එම ජනේල විවෘතවන භූමිය ප්‍රමාණවත් ආලෝකය සැපයීමට හැකි විය යුතු අතර, විවෘත කළ විට ජනේල කවුළුවල වර්ගඵලය, කාමරයේ භූමියේ වර්ගඵලයෙන් හතෙන් එකක් විය යුතු ය. දොර ජනේල දෙකම සැලකීමේදී ජනේල කවුළුවල වර්ගඵලය අවම වශයෙන් කාමරයේ පොළොවේ වර්ගඵලයෙන් පහළොවෙන් එකට සහ දොර ජනේල දෙකම විවෘත කළ විට වර්ගඵලය කාමරයේ භූමියේ වර්ගඵලයෙන් හතෙන් එකට නොඅඩුවිය යුතු ය. ප්‍රමාණවත් පරිදි ආලෝකය හා වාතාශ්‍රය කෘත්‍රීමව සපයා ඇති විටදී ඉහත අවශ්‍යතාවය සම්පූර්ණ වුවාසේ සැලකීම නිත්‍යානුකූල 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 යුතු ය.
- 4.(10) සේවාලාභීන්ගේ පාවිච්චියට ගනු ලැබූ උපකරණ හා භාජන සේදීම සඳහා ස්ථානයේ වෙනම කොටසක් පවත්වාගෙන යා යුතු ය.
- 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 යුතු ය.
- 4.(12) වැසිකිළි, නානකාමර, බිත්ති, අනුමත ස්ථිර ගොඩනැගිලි ද්‍රව්‍යයකින් ඉදිකර මනා ලෙස නිමවා තිබිය යුතු අතර පොළොව ලිස්සා නොයන පරිදි නිමවා තිබිය යුතු ය.
- 4.(13) ස්ථානයේ සේවාලාභීන්ගේ භාවිතයට ගන්නා කොටස තුළ, සේවාලාභීන්ගේ අත්, හිස හෝ මුහුණ සේදීමට මළ නොබැඳෙන ලෝහ තහඩුවලින් හෝ සුදුසු ද්‍රව්‍යයකින් බෙසම් තනා තිබිය යුතු ය.
- 4.(14) අපජලය, මළ අපද්‍රව්‍ය කිසියම් පොදු ජල මාර්ගයට, කාණුවට, විවෘත භූමියට ගලායාම වැළැක්වීමට ප්‍රමාණවත් පියවර ගෙන තිබිය යුතු ය.
- 4.(15) අපජලය, මළ අපද්‍රව්‍ය ගලා යාමට සලස්වන ලද ප්‍රතිකවළ, උරා ගැනීමේවළ වාතයට නිරාවරණය නොකළ යුතු අතර එම උරා ගන්නා වළෙන් භූගත ජලය දූෂණය නොවිය යුතු ය.
- 4.(16) අපජලය, මළ අපද්‍රව්‍ය ගලා යාමට සලස්වන ලද ප්‍රතික වළ අනුමත ප්‍රමිතියට ඉදිකර තිබිය යුතු ය.
- 4.(17) පරිශ්‍රයට අදාළ උරාගැනීමේ වළ කිසියම් ජල මූලාශ්‍රයක සිට අවම වශයෙන් මීටර් 15.25 ක දුරකින් ඉදිකර තිබිය යුතු ය.
- 4.(18) රසායනික අපජලය වේ නම් අදාළ අධිකාරිය හෝ සභාපතිවරයා හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක හෝ සභාපතිවරයා විසින් බලය පවරන ලද වෙනත් නිලධාරියෙකු විසින් නිර්දේශ කරන ක්‍රමවේදයට බැහැර කිරීම කළ යුතු ය.
- 4.(19) පරිශ්‍රයට අදාළව අවශ්‍යතාව පරිදි ප්‍රමාණවත් ගිනි නිවීමේ උපකරණ සපයා තිබිය යුතු ය.
- 4.(20) සේවකයින්ගේ විවේකය සහ අනෙකුත් කටයුතු සඳහා ව්‍යාපාරික පරිශ්‍රයෙන් වෙන් වූ කොටසක් නම් කර තිබිය යුතු ය.
5. මෙම අතීත ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රලත් සෑම තැනැත්තෙක්ම මෙහි පහත සඳහන් කොන්දේසිවලට අනුකූලව පරිශ්‍රය පවත්වාගෙන යා යුතු ය.
- 5.(1) බලපත්‍රලාභී සෑම තැනැත්තෙක් විසින්ම බලපත්‍රලත් ස්ථානයේ ගෙබිම සෑම සේවා සපයන දිනයක් අවසානයේදීම අතුගා දූවිලි, කෙස් කොට හා වෙනත් අපද්‍රව්‍ය ඉවත් කර දෛනිකව විෂබීජනාශක යොදා පිසදා පිරිසිදු කළ යුතු ය.
- 5.(2) බලපත්‍රලත් පරිශ්‍රයේ සෑම කොටසක්ම දෛනිකව පිරිසිදු කර පවත්වාගෙන යාම බලපත්‍රලාභියාගේ වගකීම වන්නේය.
- 5.(3) බලපත්‍රලාභී ආයතනයේ සේවා සපයන කොටස ආහාර ගැනීමට හෝ වෙනයම් කාර්යයක් සඳහා පාවිච්චි නොකළ යුතු අතර වෙනත් අයෙකුට එසේ පාවිච්චි කිරීමට ඉඩ නොදිය යුතු ය.
- 5.(4) බලපත්‍රලත් ස්ථානය එකී කාර්යය හැර වෙනයම් කර්තව්‍යයක් සඳහා භාවිතා නොකළ යුතු ය.
- 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 යුතු ය.

- 5.(6) ආයතනයේ අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණය පහත පරිදි විය යුතු ය.
- කාර්යක්ෂම ලෙස සහ සුදුසු පරිදි අපද්‍රව්‍ය බැහැර කිරීමේ ක්‍රමවේදයක් තිබිය යුතු අතර කෙස් කැබලි හෝ ඉවත් කරන රෝම හෝ වෙනත් අපද්‍රව්‍ය අතුගාමෙන් හෝ විදුලි බලයෙන් ක්‍රියාකරන උරාගන්නා යන්ත්‍රයක් මගින් හෝ එකතු කර, ඒ සඳහා වෙන් කළ භාජනයට වහාම දැමීමට කටයුතු කළ යුතු ය.
  - 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.
  - බලපත්‍රලත් පරිශ්‍රයෙන් බැහැර කරනු ලබන අපද්‍රව්‍ය ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් ක්‍රියාත්මක කරන අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ වැඩසටහනට අනුකූලව බැහැරලීම කළ යුතු ය.
  - බලපත්‍රලාභී ආයතනවල දෛනික අපද්‍රව්‍ය ජනනය හැකි තාක් අවම කිරීමට කටයුතු යෙදීම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය වන්නේය.
  - ප්‍රාදේශීය සභාවේ සහ අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ සේවාවෙන් ආවරණය නොවන ප්‍රදේශයක රූපලාවන්‍ය මධ්‍යස්ථානයක් පවත්වාගෙන යන්නේ නම් එවැනි අවස්ථාවක මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී වාර්තා අනුව ප්‍රාදේශීය සභාවේ සභාපතිවරයා විසින් නියම කරනු ලබන විධිමත් අපද්‍රව්‍ය බැහැරලීමේ ක්‍රමවේදයක් බලපත්‍ර ඉල්ලුම්කරු විසින් අනුගමනය කර තිබිය යුතු ය.
- 5.(7) බලපත්‍රලත් ස්ථානයේ ඇති වැසිකිළි සහ කැසිකිළි අවම වශයෙන් දිනකට දෙවරක් පිරිසිදු කර විෂබීජනාශක යෙදිය යුතු අතර දුර්ගන්ධයෙන් තොරව පවත්වාගත යුතු ය.
- 5.(8) රූපලාවන්‍ය මධ්‍යස්ථානයේ උපකරණ හා මෙවලම් නඩත්තුව සහ පවත්වාගත යාම සඳහා,
- පාවිච්චිකරන උපකරණ හා මෙවලම් ජීවානුහරණය කිරීම සඳහා ප්‍රමාණවත් වන පහසුකම්,
  - පිළිගත් ජීවානුහරණ ක්‍රමයක් සහ ජීවානුහරණය සඳහා භාවිතා කෙරෙන උපකරණ ප්‍රමාණවත් සංඛ්‍යාවක්,
  - ඇතුළත සේවා සපයන්නන්ට සේවා සැපයීමේ දී අත් සෝදාගැනීමේ පහසුකම් සහිත බෙසම් සහ සබන් හෝ සබන් දියර,
  - සේවාලාභීන්ගේ ප්‍රයෝජනය සඳහා සුදු පැහැයෙන් හෝ වෙනත් ලා පාටකින් යුක්තවන තුවා සහ උඩුකය ආවරණ වැස්ම ප්‍රමාණවත් සංඛ්‍යාවක්,
  - ඇතුළත දී ඉවත් කරන ලද කෙස් සහ වෙනත් අපද්‍රව්‍ය දැමීම සඳහා හොඳින් වැසෙන පියනකින් යුතු එහා මෙහා ගෙන යා හැකි භාජන,
  - ඇතුළත විදුලියෙන් ක්‍රියාත්මක කරන උපකරණ යොදා ගන්නේ නම් එක් ගනුදෙනුකරුවකුගේ මේසයකට අවම වශයෙන් එකක්වන සේ ආරක්ෂිත හා ස්ථාවර විදුලි ජේනු,
  - උපකරණ පාවිච්චි කරන එක් එක් වතාවට පසුව ජීවානුහරණය කිරීමේ ක්‍රමයක්,
  - සේවාලාභීන්ගේ පරිහරණයට ගන්නා ජීවානුහරණය නොකරන සියලු උපකරණ ප්‍රයෝජනයට ගන්නා එක් එක් වතාවෙන් පසුව උණුකුර හෝ සුදුසු විෂබීජනාශක ක්‍රමයක්,
- පවතින බවට බලපත්‍රලාභියා සහතික විය යුතු ය.
- 5.(9) ආයතනයේ සේවාවන් සපයන සෑම අවස්ථාවකදීම, ජාතික හෝ ජාත්‍යන්තර පිළිගැනීමක් සහිත වාර්ෂිකව යාවත්කාලීන වන ප්‍රථමාධාර පුහුණුවක් ලැබූ එක් අයෙකුට අවම වශයෙන් සේවයේ යෙදී සිටිය යුතු අතර ප්‍රමාණවත් ප්‍රථමාධාර උපකරණ හා ඖෂධ සපයා තිබිය යුතු ය.
- 5.(10) වැඩට යොදාගන්නා මෙවලම් සහ උපකරණ පිරිසිදු කිරීම සහ විෂබීජනාශක යෙදීම සඳහා ප්‍රමාණවත් පහසුකම් සලසා තිබිය යුතු ය. මෙම පහසුකම් මළ නොබැඳෙන හා යොදා ගන්නා දෑ සමග රසායනික ප්‍රතික්‍රියා නොදක්වන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර ඒවා පහසුවෙන් සේදිය හැකි විය යුතු ය. මෙවලම් සහ උපකරණ සේදීමට අවශ්‍යවන්නේ නම් උණු සහ සිසිල් ජලය ප්‍රමාණවත් පරිදි සැපයීමට සුදුසු උපකරණ සවිකර තිබිය යුතු ය.
6. පරිශ්‍රයේ සේවය කරන සෑම සේවකයෙකුටම ආරක්ෂිතව උපකරණ පරිහරණය, සේවා සැපයුම හා අනෙකුත් අපද්‍රව්‍ය පාලනය පිළිබඳව වාර්ෂිකව යාවත්කාලීන පුහුණුවක් ලබා දිය යුතු ය.
7. රූපලාවන්‍ය කටයුතු සඳහා භාවිතා කරනු ලබන උපකරණ, රසායන ද්‍රව්‍ය, විලවුන් වර්ග සම්බන්ධයෙන් සේවකයන් ප්‍රවීණතාවය ලබා ඇති බවට බලපත්‍රලාභියා වගකිව යුතු ය. ඒ සඳහා අවශ්‍ය කරන ප්‍රවීණතා සහතික සභාපතිවරයා හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක හෝ සභාපතිවරයා විසින් බලය පවරන ලද වෙනත් නිලධාරියෙකු ඉල්ලා සිටින විටක ඉදිරිපත් කළ යුතු ය.

8. රූපලාවන්‍ය කටයුතු සඳහා භාවිතා කරනු ලබන විලවුන් වර්ග අනුමත, ලියාපදිංචි කරන ලද ඒවා විය යුතු ය.
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 බුරුල්ල සහ සබන් හෝ සබන් දියර සපයා තිබිය යුතු ය.
11. කිසියම් ආසාදන, ස්පර්ශක හෝ වර්ම 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 බීජාණු 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 යුතු ය.
12. කවර හෝ ආකාරයක ආසාදන හෝ ස්පර්ශක හෝ වර්ම 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 සැපයීමට හෝ සේවය සැපයීමට ඉඩදීම නොකළ යුතු ය.
  - ii. එකී සේවාලාභියා සඳහා පාවිච්චි කළ කවර හෝ උපකරණයක් ජීවානුභරණය 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 යුතු ය.
13. බලපත්‍රලත් ස්ථානයේ සේවයේ නියුක්ත කර ඇති සෑම සේවකයෙකු ම,
  - i. මනා ස්වස්ථතාවයෙන් යුතුව පමණක් සේවයේ නියුක්තවන බවට,
  - ii. අදින ඇඳුම් හා පැළඳුම් පිරිසිදුව සහ සෞඛ්‍යාරක්ෂක තත්ත්වයෙන් පවතින බවට,
  - iii. තම නියපොතු හා පැළඳ සිටින ආභරණ සේවා ලාභියාට අනතුරුදායක නොවන ලෙස පවත්වා ගන්නා බවට, සහ
  - iv. එක් එක් සේවාලාභියා සඳහා සේවය කිරීමට පෙරාතුව සබන් හෝ වෙනත් විෂබීජනාශකයක් යොදා අත් සෝදාගන්නා බවට, සහතිකවීම 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 යුතු ය.
15. පරිශ්‍රය තුළ සේවකයෙකු හෝ සේවාලාභියෙකු සම්බන්ධයෙන් වන හදිසි තත්ත්වයක දී 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 යුතු ය.
16. 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 යුතු ය.
17. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රයට යටත් සෑම පරිශ්‍රයක ම මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සිංහල, දෙමළ සහ ඉංග්‍රීසි පිටපත බැගින් මහජනයාට ප්‍රකටව පෙනෙන ස්ථානයක ප්‍රදර්ශනය කර තැබිය යුතු ය.
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 යුතු ය. එකී දැන්වීමෙන් ලබාදෙන උපරිම කාලය දින 30 කට නොවැඩි විය යුතු ය.
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 යුතු ය. බලපත්‍රලාභියා විසින් කරනු ලබන සාධාරණ ලිඛිත ඉල්ලීමක් මත එකී දැන්වීමේ නිශ්චිතව සඳහන් කාලය දීර්ඝ කිරීමට සභාපතිවරයාට බලය තිබිය යුතු ය. එසේ වුවද දීර්ඝ කරනු ලබන කාලය දින 14ට නොවැඩි විය යුතු ය.
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 යුතු ය.

- ## 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. ගාම නිලධාරී කොට්ඨාසය :-

9. වරිපනම් අංකය :-

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

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 වෙළෙඳ බලපත්‍රයක් මා වෙත නිකුත් කරන ලෙස ඉල්ලමි. මේ පිළිබඳව පවත්නා නීති රීතිවලට මම එකඟ වෙමි.

දිනය :-

.....  
ඉල්ලුම්කරුගේ අත්සන

**කාර්යාලීය ප්‍රයෝජනය සඳහා**

ආදායම් පරීක්ෂක,

පසුපිටෙට 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,

පසුපිටෙට සඳහන් ඉල්ලුම්පත්‍රයට අදාළව වෙළෙඳ බලපත්‍රයක් නිකුත් කිරීම සඳහා වන ඔබගේ නිරීක්ෂණ හා නිර්දේශ කඩිනමින් මා වෙත 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 උප ලේඛනය

**රූපලාවන්‍ය මධ්‍යස්ථානයක සේවය කරන සේවකයෙකු වෙත නිකුත් කරනු ලබන වෛද්‍ය සහතිකය.**

ජායා රූපය

..... 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 රෝග වාහකයකින් නොපෙළෙන බවත් ඔහු/ඇයට තුවාල, සමේ ආසාදන, වණ හෝ පාවනය යන රෝග තත්ත්වයන් නොමැති බවත් සහතික කරමි.

.....  
දිනය

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

12 - 688/12

### පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාව

**ලැගුම්හල් හා නවාතැන්පලවල් 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 පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් සාදනු ලැබූ හා 2019.07.01 වන දින පැවති විශේෂ මහ සභාවේ සභා සම්මතව ඇති මෙහි පහත දැක්වෙන, පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ ලැගුම්හල් හා නවාතැන්පලවල් 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 මවිසින් අනුමත කරන ලද බවත්, මෙම නිවේදනය ගැසට් පත්‍රයේ පළ කරනු ලබන දින සිට එකී අතුරු ව්‍යවස්ථාව පැල්මඩුල්ල 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.

**පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ ලැගුම්හල් හා නවාතැන්පලවල් පවත්වාගෙන යාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව**

1. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ ලැගුම්හල් හා නවාතැන්පලවල් පවත්වාගෙන යාම පාලනය කිරීම, පරිපාලනය කිරීම හා විධිමත් කිරීම සඳහා පනවනු ලැබේ.
2. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ ලැගුම්හල් හා නවාතැන්පලවල් පවත්වාගෙන යාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව යනුවෙන් හැඳින්වේ.
- 3.(1) කවර හෝ තැනැත්තකු විසින් පැල්මඩුල්ල 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 යුතු ය.

- 3.(2) මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ වූ බලපත්‍රයක් සඳහා ඉල්ලුම් කරන සෑම තැනැත්තෙක් ම මෙහි පළමුවන උපලේඛනයට අනුකූලව පිළියෙල කරනු ලබන අයදුම් පත්‍රයක් 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 අයකළ යුතු ගාස්තු විය යුතු ය.
4. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ 3(2) වන වගන්තිය යටතේ බලපත්‍රයක් සඳහා ඉල්ලුම් කරන සෑම තැනැත්තෙක් ම මෙහි පහත සඳහන් කොන්දේසි සම්පූර්ණ කර තිබිය යුතු ය.
  - 4.(1) පරිශ්‍රයට අදාළව පරමාර්ථය සඳහන් කරමින් ගොඩනැගිලි ඉදිකිරීමට අදාළ සැලැස්මක් අනුමත කර අදාළ ඉදිකිරීම් සම්බන්ධයෙන් අනුකූලතා සහතිකයක් ලබා තිබිය යුතු ය.
  - 4.(2) පරිශ්‍රයේ ගොඩනැගිලි ආබාධිත හා විශේෂ අවශ්‍යතා ඇති අයට පිවිසීමේ පහසුකම් සහිතව ඉදිකර තිබිය යුතු ය.
  - 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 කැබිනට්ටුවක්, තුවා රාක්කයක්, නවාතැන්කරුවන්ගේ හෝ නවාතැන්කරුවන්ගේ භාණ්ඩ තැබීමට මේසයක් මෙන්ම වැසිකිළියක් සහිත නාන කාමරයක් ද තිබිය යුතු ය.
  - 4.(4) බලපත්‍ර ඉල්ලුම්කරු සාපරාධී වරදකට අදාළව මාස 6 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 යුතු ය.
5. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රලත් සෑම තැනැත්තෙක් ම මෙහි පහත සඳහන් කොන්දේසිවලට අනුකූලව පරිශ්‍රය පවත්වාගෙන යා යුතු ය.
  - 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 ගිනි ගායනා කිරීම හෝ සංගීත භාණ්ඩ වාදනය කිරීම, තැටි වාදන යන්ත්‍ර ක්‍රියාකරවීම හෝ අනවශ්‍ය ආකාරයේ ශබ්ද ඇති කිරීම හෝ නොකළ යුතු ය.
  - 5.(2) බලපත්‍රලත් ස්ථානයේ සෑම නිදන කාමරයකම එක් ගනුදෙනුකරුවකු විසින් පාවිච්චි කරනු ලැබීමෙන් අනතුරුව තවත් ගනුදෙනුකරුවකුගේ පාවිච්චියට ඉඩදීමට පෙර එකී නිදන කාමරයේ ඇඳ ඇතිරිලි කොටට උර, පොරෝනා, තුවා සහ පාවිච්චි කළ වෙනත් රෙදි සෝදා පිරිසිදු කිරීම කළ යුතු අතර, වැසිකිළි හා නාන කාමර විෂබීජනාශක යොදා පිරිසිදු කිරීමකින් තොරව මිස, වෙනත් ගනුදෙනුකරුවකුගේ පාවිච්චියට ලබාදීමට කටයුතු නොකළ යුතු ය.
  - 5.(3) ගනුදෙනුකරුවකු ලැබුම්ගෙන ඇති අවස්ථාවකදී වුවද සෑම කාමරයකම යාබද වැසිකිළි හා නාන කාමර විෂබීජනාශක යොදා දිනපතා පිරිසිදු කළ යුතු ය.
  - 5.(4) ඉහත 4(3)හි අවම ඉඩ ප්‍රමාණයට නොසැසඳෙන තැනැත්තන් සංඛ්‍යාවකට යම් නිදන කාමරයක නිදා ගැනීමට ඉඩදීම නොකළ යුතු ය. එසේම තනිකාමරයක එක් තැනැත්තෙකුට වැඩියෙන් හෝ යුගල කාමරයක දෙදෙනෙකුට වැඩියෙන් හෝ ත්‍රිත්ව කාමරයක තුන්දෙනෙකුට වැඩියෙන් හෝ නිදා ගැනීමට ඉඩදීම බලපත්‍රලාභියා විසින් නොකළ යුතු ය. 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 යුතු ය.
  - 5.(5) කිසියම් බලපත්‍රලත් ස්ථානයක ඇති නිදන කාමර ඇතුළත කවර හෝ අවස්ථාවක,
    - i. තනි කාමරයක එක් ඇඳකට වැඩියෙන්ද,
    - ii. යුගල කාමරයක ද්විත්ව ඇඳක් හෝ තනි ඇඳක් දෙකකට වැඩියෙන්ද,
    - iii. ත්‍රිත්ව කාමරයක ද්විත්ව ඇඳක් හා තනි ඇඳකට හෝ තනි ඇඳක් තුනකට වැඩියෙන්ද,
    - iv. පවුල් කාමරයක ද්විත්ව ඇඳක් දෙකක් හා තනි ඇඳක් හෝ ද්විත්ව ඇඳක් එකක් හා තනි ඇඳක් තුනක් හෝ තනි ඇඳක් පහකට වැඩියෙන්ද තැබීම නොකළ යුතු ය.
  - 5.(6) බලපත්‍රලත් ස්ථානයක නිදන කාමර වශයෙන් නිශ්චිතව වෙන්කර ඇති කාමරයක හැර වෙනත් කිසියම් කාමරයක කවර හෝ තැනැත්තෙකුට නිදා ගැනීමට ඉඩදීම නොකළ යුතු ය.
  - 5.(7) බලපත්‍රලත් ස්ථානයේ නතරවී සිටීමට පැමිණෙන එක් එක් තැනැත්තාගේ නම, නිත්‍ය පදිංචි ස්ථානයේ ලිපිනය, රැකියාව හා අනන්‍යතාවය සටහන් කරන ලේඛනයක් සෑම බලපත්‍රලත් ස්ථානයකම පවත්වාගෙන යුතු අතර සභාපතිවරයා, බලයලත් නිලධාරියා හෝ කිසියම් පොලිස් නිලධාරියෙකු විසින් පරීක්ෂා කිරීමට ඉල්ලා සිටින අවස්ථාවක දී එකී ලේඛනය පරීක්ෂා කිරීමට ඉඩදීම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය විය යුතු ය.

- 5.(8) කිසියම් නවාතැන්පලක නවාතැන් ගන්නා සෑම තැනැත්තෙකුම තම අනන්‍යතාව බලපත්‍රලාභියා වෙත ඉදිරිපත් කළ යුතු අතර නවාතැන්පලේ පවත්වාගෙන යනු ලබන අමුත්තන්ගේ ලේඛනයේ තමාගේ තොරතුරු ඇතුළත් කරන තීරුවේ තම අත්සන යෙදිය යුතු ය. 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 යුතු ය.
- 5.(9) ගනුදෙනුකරුවකුට කාමරයක් පාවිච්චි කිරීමට ඉඩදීමට පෙර එකී කාමරයේ ජනේල අවම වශයෙන් පැය හතරක්වත් සම්පූර්ණයෙන් විවෘත කර තැබීමට සැලැස්විය යුතු ය. එසේ වුවද ජනේල වසා තැබීම අවශ්‍යවන තත්ත්වයක කාලගුණයක් පවතිනවිට බලපත්‍රලාභීන් විසින් යම් ජනේලයක් විවෘත කිරීමට සැලැස්වීම හෝ විවෘත කර තැබීමට සැලැස්වීම හෝ අවශ්‍ය නොවන්නේ ය.
- එසේ වුව ද, කාමර වායුසමනය කර ඇති අවස්ථාවක දී මෙම වගන්තියේ විධිවිධාන ඒ සඳහා අදාළ නොවිය යුතු ය.
- 5.(10) දෙමාපියන් හෝ නීත්‍යානුකූල භාරකරුවන් සමග හැර කිසිදු අවස්ථාවක ළමයෙකු සමග කවර හෝ තැනැත්තෙකුට ලැගුම් ගැනීම සඳහා බලපත්‍රලත් ස්ථානයක බලපත්‍රලාභියා විසින් අවසර නොදිය යුතු ය.
- 5.(11) ලැගුම් නිවාසයක සෑම බලපත්‍රලාභියෙකුම, කාමරයේ පරිමාණයන් සහ එහි නිදාගැනීමට අවසර දෙනු ලබන තැනැත්තන්ගේ උපරිම සංඛ්‍යාව, දැක්වෙන පුවරුවක් එක් එක් කාමරයෙහි සවිකර තැබිය යුතු ය.
- 6.(1) අපජලය, සහ මළ අපද්‍රව්‍ය අවශ්‍ය බැවූම සහිතව අපද්‍රව්‍ය රඳා නොසිටින පරිදි ඉදිකළ සංචාත කාණු හෝ වෙනත් සුදුසු ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යයකින් නිම කරන ලද අනුමත ක්‍රමවේදයක් මගින් පූතික වළවල්, උරාගැනීමේ වළවල් හෝ මධ්‍ය ප්‍රතිකාර ඒකකයකට යොමු කර තිබිය යුතු ය. එසේම පරිශ්‍රය සහ අවසන් බැහැරලීම අතර දුහනය 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 හා දුහනය වළක්වන පරිදි ඉදිකර තිබිය යුතු ය. අපජලය බැසයන කාණු අවම වශයෙන් දිනකට දෙවරක් විෂබීජ නාශක යොදා පිරිසිදුකර ජලයෙන් සෝදා හැරීම කළ යුතු 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 නොකළ යුතු 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 15.25 දුරකින් ඉදිකර තිබිය යුතු ය.
7. ගෘහ භාණ්ඩ, භාජන සහ උපකරණ පිරිසිදු සහ සනීපාරක්ෂක තත්ත්වයකින් තොර ගැනීමට සැලැස්වීම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යයක් වන්නේය.
8. බලපත්‍රලාභියා විසින් සෑම දිනකම මධ්‍යහ්නයට පෙර, පරිශ්‍රයට අදාළවන සෑම කොටසක් ම පිරිසිදු කිරීමට සැලැස්විය යුතු ය.
9. පරිශ්‍රයේ අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණය පහත පරිදි පවත්වා ගැනීම සෑම බලපත්‍රලාභියෙකුගේ ම කාර්යය වන්නේය.
- 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 යුතු ය.
  - බලපත්‍රලත් පරිශ්‍රයෙන් බැහැර කරනු ලබන අපද්‍රව්‍ය ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් ක්‍රියාත්මක කරන අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ වැඩසටහනට අනුකූලව බැහැරලීම කළ යුතු ය.
  - 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 නිලධාරී 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 යුතු ය.



12. බලපත්‍රලාභියෙකු විසින් යම් බෝවන, ස්පර්ශයෙන් බෝවන හෝ වර්මගත රෝගයකින් පෙළෙන කිසිම තැනැත්තෙකු තම ස්ථානයේ නවාතැන් පහසුකම් වෙනුවෙන් ඇතුළත් කර ගැනීම නොකළ යුතු ය.
13. ලැගුම් නිවාසයක යම් තැනැත්තෙකුට, බෝවන, ස්පර්ශයෙන් බෝවන හෝ වර්මගත රෝගයක් වැළඳුනහොත් එම ලැගුම් නිවාසයේ බලපත්‍රලාභියා විසින්, ඒ බව ලැගුම් නිවාසය පිහිටා ඇති කොට්ඨාසයේ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී, මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක හෝ සභාපතිවරයා වෙත වහාම දැනුම් දිය යුතු ය.
14. ඉහත 13 වන වගන්තියේ පරිදි දැනුම්දීමක් සිදුකළ අවස්ථාවක සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී 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 නිලධාරී විසින් හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක වෙතින් ලබාගැනීම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය වන්නේය.
16. සභාපතිවරයා හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක හෝ සභාපතිවරයා විසින් බලය පවරන ලද වෙනත් නිලධාරියකු විසින් හෝ පරීක්ෂා කිරීමේ කාර්යය සඳහා බලපත්‍රලාභී පරිශ්‍රයකින් යම් ආභාරයක්, වෙනත් යම් ද්‍රව්‍යයක් හෝ දියරයක්, අවස්ථාවෝචිත පරිදි පරීක්ෂා කිරීම සඳහා ලබා ගැනීම නිත්‍යානුකූල විය යුතු වාත් හැර, කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු විසින් එකී ලබා ගැනීම ප්‍රතික්ෂේප කිරීම හෝ ඊට බාධා කිරීම නොකළ යුතු ය.
17. බලපත්‍රලාභී ස්ථානයේ කටයුතු කරන සෑම තැනැත්තෙක් 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 දෙවන උපලේඛනයේ දක්වා ඇති ආකෘති පත්‍රයට අනුකූල විය යුතු ය. එම 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.
18. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවල නියමයන් පරීක්ෂා කිරීමට සභාපතිවරයා හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී හෝ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක හෝ සභාපතිවරයා විසින් බලය පවරන ලද වෙනත් නිලධාරියකුට ඕනෑම සාධාරණ වේලාවක දී බලය ඇති අතර ඒ සඳහා බලපත්‍රලාභියා විසින් සෑම සාධාරණ සහායක්ම ලබාදිය යුතු ය.
19. 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 යුතු ය.
20. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රයකට යටත් සෑම පරිශ්‍රයක ම මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සිංහල, දෙමළ සහ ඉංග්‍රීසි පිටපත බැගින් මහජනයාට ප්‍රකටව පෙනෙන ස්ථානයක ප්‍රදර්ශනය කර තැබිය යුතු ය.
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 යුතු ය. එකී දැන්වීමෙන් ලබාදෙන කාලය උපරිම දින 30ට සීමා විය යුතු ය.
22. මෙහි 21 වන වගන්තියේ සඳහන් ආකාරයේ දැන්වීමක් ලැබුණු කවරහෝ 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 යුතු ය. එසේ වුවද දීර්ඝ කරනු ලබන කාලය දින 14ට නොවැඩි විය යුතු ය.
23. මෙහි 21 වන 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 නිත්‍යානුකූල විය යුතු ය.
24. 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 යුතු ය. 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 යුතු ය.
25. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ, පද සම්බන්ධයෙන් අන්‍යාර්ථයක් අවශ්‍ය වන්නේ නම් මිස,

“සභාපතිවරයා” යන්නෙන් පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාවේ තත්කාලයෙහි සභාපතිවූය දරන තැනැත්තා හෝ එම ධුරය කාර්යය කර්තව්‍ය ඉටු කරන තැනැත්තා ද,

“ප්‍රාදේශීය සභාව” යන්නෙන් පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාව ද,

“සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී” යන්නෙන් තත්කාලයෙහි ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශයකුළු පිහිටි කිසියම් සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරීකොට්ඨාසයක එම ධුරය දරන තැනැත්තා ද,

“මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක” යන්නෙන් තත්කාලයෙහි ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශයකුළු පිහිටි කිසියම් මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක කොට්ඨාසයක එම ධුරය 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 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 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,

“ආහාර” යන්නෙන් මනුෂ්‍යන්ගේ ආහාර හෝ පාන වශයෙන් ප්‍රයෝජනයට ගැනීම සඳහා නිෂ්පාදනය කළ, ආනයනය කළ, විකිණීමට තබා ඇති හෝ නිරූපිත යම් භාණ්ඩයක් හෝ ආහාර සංයුතියේදී 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 කාර්යයන්හි 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 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 නිලධාරී කොට්ඨාසය :-
9. වරිපනම් අංකය :-
10. ව්‍යාපාරය ආරම්භක ව්‍යාපාරයක් නම් පූර්ව අනුමැතිය ලබාගෙන ඇත්ද යන්න :- (ලබාගෙන තිබේනම් ඡායා පිටපතක් ඇමිණිය යුතු ය.)

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 වෙළෙඳ බලපත්‍රයක් මා වෙත නිකුත් කරන ලෙස ඉල්ලමි. මේ පිළිබඳව පවත්නා නීතිරීතිවලට මම එකඟ වෙමි.

.....  
දිනය

.....  
ඉල්ලුම්කරුගේ අත්සන

#### කාර්යාලීය ප්‍රයෝජනය සඳහා

ආදායම් පරීක්ෂක,

පසුපිටෙ 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,

පසුපිටෙ 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 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

ලැගුම්හල් හා නවතැන්පලවල් සේවකයින් සඳහා නිකුත් කරනු ලබන වෛද්‍ය සහතිකය

ජායාරූපය

..... ප්‍රදේශයේ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී ..... වන මම ජාතික හැඳුනුම්පත් අංක ..... දරන ..... මහතා/මිය උචිත පරිදි විද්‍යාගාර පරීක්ෂණයක් සඳහා යොමුකිරීමෙන් අනතුරුව ශාරීරික පරීක්ෂණයකට ලක්කළ අතර, ඔහු/ඇය බෝවන රෝගයකින් හෝ යම් රෝග වාහකයකින් නොපෙළෙන බවත් ඔහු/ඇයට තුවාල, සමේ ආසාදන, වණ හෝ පාචනය යන රෝග තත්ත්වයන් නොමැති බවත් සහතික කරමි.

.....  
දිනය

12-676/13

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

## පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාව

සංචාරක වෙළෙඳාම 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 පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් සාදනු ලැබූ හා 2019.07.01 වන දින පැවති විශේෂ මහ සභාවේ සභා සම්මතව ඇති මෙහි පහත දැක්වෙන, පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ සංචාරක වෙළෙඳාම 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 මවිසින් අනුමත කරන ලද බවත්, මෙම නිවේදනය ගැසට් පත්‍රයේ පළ කරනු ලබන දින සිට එකී අතුරු ව්‍යවස්ථාව පැල්මඩුල්ල 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.

## පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ සංචාරක වෙළෙඳාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව

1. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ සංචාරක වෙළෙඳන් විසින් සංචාරයේ යෙදෙමින් ආහාරපාන හා වෙනත් ද්‍රව්‍ය වෙළෙඳම් කිරීම අධීක්ෂණය කිරීම, පාලනය කිරීම, පරිපාලනය කිරීම හා විධිමත් කිරීම සඳහා පනවනු ලැබේ.
2. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ සංචාරක වෙළෙඳාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව යනුවෙන් හැඳින්වේ.
- 3.(1) මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ පළමුවන උපලේඛනය යටතේ සඳහන් ආකෘතියට අනුකූලව සභාපතිවරයාගෙන් ලබාගත් බලපත්‍රයක් ඇත්තේනම් මිස කිසිදු තැනැත්තෙකු විසින් පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ ආහාරපාන හෝ වෙනත් භාණ්ඩ රැගෙන සංචාරක වෙළෙඳාම් කිරීම නොකළ යුතු ය.
- 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 පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාව වෙත ඉදිරිපත් කළ යුතු ය.

4. සංචාරක වෙළෙඳමේ නියැලීමට 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 වෙළෙඳමේ 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 යුතු ය.
  - 5.(1) ආහාර විකිණීමට භාවිතා කරනු ලබන සියලු උපකරණසහ මෙවලම්, යම් විෂ ද්‍රව්‍යක්, දුගඳක් හෝ රසයක් ප්‍රේෂණය නොකරන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු ය. එවැනි උපකරණ සහ මෙවලම් අවශෝෂණය නොවන සහ මළ නොබැඳෙන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර ඒවා දිගින් දිගටම පිරිසිදු කිරීමට හා විෂබීජනාශකවලට ඔරොත්තු දෙන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු ය. හිඩැස් සහ සියුම් විවරවලින් තොර සුමට මතුපිටවල් තිබිය යුතු ය. පහසුවෙන් පිරිසිදු කළ නොහැකි සහ විෂබීජනාශක යෙදවිය නොහැකි ලී වර්ග සහ වෙනත් ද්‍රව්‍ය භාවිතා කිරීමෙන් වැළකී සිටිය යුතු අතර ඒවා පැහැදිලිවම දුහනය වීමේ මූලාශ්‍රයක් නොවන අවස්ථාවලදී පමණක් එසේ භාවිත කළ හැකිය.
  - 5.(2) ස්වස්ථායීක අනතුරු වළක්වන පරිදි, සියලු උපකරණ හා මෙවලම් පහසුවෙන් පිරිසිදු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදවීමට සලස්වන ආකාරයෙන් නිර්මාණය කර සාදා තිබිය යුතු ය.
  - 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 යුතු ය. තවද එම භාජන හොඳින් වසා තැබිය යුතු ය. අපද්‍රව්‍ය එකතු කිරීම සඳහා භාවිතා කරනු ලබන උපකරණ සහ මෙවලම් වෙන්කර හඳුනාගත හැකි විය යුතු ය.
  - 5.(4) උචිත සෑම අවස්ථාවකදී ශීත කිරීම සහ අධිශීත කිරීම සඳහා වූ සියලු පහසුකම් සඳහා ක්‍රමාංකණය කළ උෂ්ණත්වය මැනීමේ උපකරණ හෝ වාර්තා කිරීමේ උපකරණ සපයා තිබිය යුතු ය.
  - 5.(5) උපකරණ, මෙවලම් හොඳ තත්ත්වයෙන් නඩත්තු කර තිබිය යුතු ය.
  - 5.(6) අලෙවි කිරීමේ ඇසුරුම් ආහාර දුහනයවීම වැළැක්වෙන පරිදි සහ පළිබෝධකයන් ආහාරවලට එකතු නොවන පරිදි නිර්මාණය කර පවත්වාගෙන යා යුතු ය.
  - 5.(7) ආහාර විකිණීමේදී ගනුදෙනුකරුවන්ට පිරිනැමීම සඳහා පාවිච්චි කිරීමට මළ නොබැඳෙන ලෝහයෙන් තැනූ අල්ලුවක් තිබිය යුතු ය.
  - 5.(8) ගනුදෙනුකරුවන්ට ඒ අවස්ථාවේදී පරිභෝජනය කිරීමට ආහාර හෝ පාන වර්ග පිරිනැමීම කරනු ලබන්නේ නම් ඒ සඳහාම වෙන් වූ භාජන තබාගත යුතු ය.
  - 5.(9) විකිණීම සඳහා රැගෙන යන ආහාර කිසිදු ආකාරයකින් දුහනය නොවන පරිදි කටයුතු කළ යුතු ය.
  - 5.(10) භාවිතය සඳහා ගැනෙන මෙවලම් හෝ භාජන ආහාරවලට හිතකර මෙවලම් හෝ භාජන විය යුතු ය.
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 යුතු ය.
7. ඉහත 4වන වගන්තිය යටතේ නිකුත් කරන ලද සෑම බලපත්‍රයක්ම කලින් අවලංගු කරනු නොලැබූව හොත් මිස ඒ බලපත්‍රය නිකුත් කරන ලද්දේ කිනම් කාලයකට ද එම කාලය සඳහා අදාළ විය යුතු ය.
8. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රලත් සෑම තැනැත්තෙක්ම මෙහි පහත සඳහන් කොන්දේසි වලට යටත්ව වෙළඳාමේ යෙදිය යුතු ය.
  - 8.(1) සංචාරක වෙළෙඳමේ 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 යුතු ය.
  - 8.(2) මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ සභාපතිවරයා විසින් සභා බල ප්‍රදේශයේ කිසියම් කොටසක සංචාරක වෙළඳාම තහනම් කර ඇති විටක, කවර හෝ තැනැත්තකු විසින් එකිනෙකට සේ සංචාරක වෙළඳාම නොකළ යුතු අතර බලපත්‍රයට අදාළ කලාපයේ හෝ මාර්ගයන්හි පමණක් අදාළ වෙළෙඳම් කළ යුතු ය.
  - 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 බීජෝසන කාල සමය ගතකිරීමට මත්තෙන් හෝ එවන් වූ රෝග තත්ත්වයක් යටතේ පෙළෙමින් සිටි අයෙකුට උච්චත කළ අයෙක් වශයෙන් කටයුතු කරමින් සංචාරක වෙළඳාම කාර්යයන්හි නොයෙදිය යුතු ය.

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 වෙළෙඳුම තහනම් කිරීමට,
  - iii. ඉහත 9.(i) අනු වගන්තිය යටතේ තාවකාලිකව අත්හිටුවනු ලැබූ බලපත්‍රය, එසේ අත්හිටුවනු ලැබූ කාලය ඇතුළත සභාපතිවරයාගේ භාරයට ගැනීමට, සහ
  - iv. බලපත්‍රය අත්හිටුවීමක් 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 අත්හිටුවනු ලැබූ බලපත්‍රය ප්‍රතිසාධනය කිරීමටත් සභාපතිවරයාට බලය තිබිය යුතු ය.
  - 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 යුතු ය.
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 පරිභරණය කිරීම සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන සෑම තැනැත්තෙක් ම 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 යුතු ය. 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 කලින්කල පවත්වනු ලැබිය යුතු ය.
12. සෑම බලපත්‍රලාභියෙකු ම සංචාරක වෙළඳාමේ නියුක්ත සෑම අවස්ථාවකදීම මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ ලබාගෙන ඇති බලපත්‍රය තමා සන්නකයේ තබාගත යුතු ය. සභාපතිවරයා හෝ බලයලත් නිලධාරියෙකු ඉල්ලා සිටින විටක පරීක්ෂා කිරීම පිණිස ඉදිරිපත් කළ යුතු ය.
13. ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් බල ප්‍රදේශය තුළ සංචාරක වෙළඳාම කිරීම හෝ නොකිරීම සඳහා කොට්ඨාස හෝ සීමා නිර්ණය කිරීම නිත්‍යානුකූල 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 නිත්‍යානුකූල 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 යුතු ය.
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 යුතු ය.
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 නිත්‍යානුකූල විය යුතුවාත් හැර බලපත්‍රලාභියෙකු විසින් එකී මිලදී ගැනීම ප්‍රතික්ෂේප කිරීම හෝ ඊට බාධා කිරීම නොකළ යුතු ය.
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 වෙළෙඳුම 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 යුතු ය.

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, එමතැනැත්තා වෙත නිකුත් කරනු ලැබූ බලපත්‍රය සභාපතිවරයා විසින් අවලංගු කරනු ලැබීම නීත්‍යානුකූල විය යුතු ය.
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 යුතු ය. 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, 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 යුතු ය.
22. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ පද සම්බන්ධයෙන් අන්‍යාර්ථයක් අවශ්‍ය වන්නේ නම් මිස,  
 “සභාපතිවරයා” යන්නෙන් පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාවේ තත්කාලයෙහි සභාපති ධුරය දරන තැනැත්තා හෝ එම ධුරයේ කාර්යය කර්තව්‍ය ඉටු කරන තැනැත්තා ද,  
 “ප්‍රාදේශීය සභාව” යන්නෙන් පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාව ද,  
 “සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී” යන්නෙන් තත්කාලයෙහි ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශයකුළු පිහිටි කිසියම් සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී කොට්ඨාසයක එම ධුරය දරන තැනැත්තා ද,  
 “මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක” යන්නෙන් තත්කාලයෙහි ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශයකුළු පිහිටි කිසියම් මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක කොට්ඨාසයක එම ධුරය 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 මගින් 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 පරිච්ඡේද ද,  
 “උපද්‍රව” යන්නෙන් යම් අහිතකර සෞඛ්‍ය බලපෑමක් සිදු කිරීමේ ඉඩකඩ ඇති වූද ආහාරවලටඅදාළ වූ ද යම් ජීව විද්‍යාත්මක, රසායන විද්‍යාත්මක හෝ භෞතික විද්‍යාත්මක කාරකයන් හෝ තත්ත්වයන් ද,  
 “ආහාර පරිභරණය 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 සංයුතියේදී 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 වෙළෙඳමකදී 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 ප්‍රදර්ශනය 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 වෙළෙඳමක්ද, අදහස් වේ.

23. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සිංහල, දෙමළ හා ඉංග්‍රීසි භාෂා පාඨ අතර 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 නිලධාරී කොට්ඨාසය :-
9. වරිපනම් අංකය :-
10. ව්‍යාපාරය ආරම්භක ව්‍යාපාරයක් නම් පූර්ව අනුමැතිය ලබාගෙන ඇත්ද යන්න :- (ලබාගෙන තිබේනම් ඡායා පිටපතක් ඇමිණිය යුතු ය.)
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 වෙළෙඳ 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 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

ජායාරූපය

## 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 ආභාරවල ආරක්ෂාවට තර්ජනයක් හෝ අනාගත තර්ජනයක් සංයුක්තවන බෝවන රෝගයකින් හෝ යම් රෝග වාහකයකින් නොපෙළෙන බවත් ඔහු/ඇයට තුවාල සමේ ආසාදන වණ හෝ පාචනය යන රෝග තත්ත්වයන් නොමැති බවත් සහතික කරමි.

දිනය :-

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

12-676/14

## පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාව

## සිල්ලර වෙළෙඳසැල් පවත්වාගෙන යාම 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 පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් සාදනු ලැබූ හා 2019.07.01 වන දින පැවති විශේෂ මහ සභාවේ සභා සම්මතව ඇති මෙහි පහත දැක්වෙන, පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ සිල්ලර වෙළෙඳසැල් 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 පැල්මඩුල්ල 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.

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

1. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව පැල්මඩුල්ල 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 පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ සිල්ලර වෙළෙඳසැල් පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව යනුවෙන් හැඳින්වේ.
- 3.(1) කවර හෝ තැනැත්තෙකු විසින් පැල්මඩුල්ල 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 යුතු ය.
- 3.(2) මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ වූ බලපත්‍රයක් සඳහා ඉල්ලුම් කරන සෑම තැනැත්තෙක්ම මෙහි පළමුවන උපලේඛනයට අනුකූලව පිළියෙල කරනු ලබන අයදුම්පත්‍රයක් යටතේ බලපත්‍රය සඳහා ඉල්ලුම් කළ යුතු ය.
- 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(2) වන වගන්තිය යටතේ බලපත්‍රයක් සඳහා ඉල්ලුම් කරන සෑම තැනැත්තෙක්ම මෙහි පහත සඳහන් කොන්දේසි සම්පූර්ණ කර තිබිය යුතු ය.
- 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 යුතු ය.
- 4.(2) පරිශ්‍රයට අදාළ වන ගොඩනැගිලි නාගරික සංවර්ධන අධිකාරී පනතේ හෝ නිවාස හා නගර සංවර්ධන ආඥා පනතේ විධිවිධානවලට අනුකූල වන සේ ඉදිකර තිබිය යුතු ය. එකී ඉදිකිරීම් ස්ථිර ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යයකින් මනා ලෙස ඉදිකර තිබිය යුතු අතර යහපත් තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙන යා යුතු ය.
- 4.(3) පරිශ්‍රයට අදාළ ගොඩනැගිලි ආබාධිත හා විශේෂ අවශ්‍යතා ඇති අයට පිවිසීමේ පහසුකම් සහිතව ඉදිකර තිබිය යුතු ය.
- 4.(4) පරිශ්‍රයට අදාළ සියලු ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යවල ජීවීන් රඳා නොසිටිය යුතු අතර, එම ද්‍රව්‍යවලින් ආහාර ද්‍රව්‍යවලට නුසුදුසු ද්‍රව්‍ය ප්‍රේෂණය නොවිය යුතු ය. ඉදිකිරීම් අවසාන වීමෙන් පසු එම ද්‍රව්‍යවලින් විෂ සහිත වායු පිට නොවිය යුතු ය. මනා ලෙස ඉදිකර තිබිය යුතු අතර යහපත් තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙන යා යුතු ය.
- 4.(5) පරිශ්‍රය තුළ හරස් දුහනය වැළැක්වීම සඳහා වෙන් කිරීමට, බෙදීමට, ස්ථානගත කිරීමට හෝ හැකිවන පරිදි ගොඩනැගිල්ල නිර්මාණය කර තිබිය යුතු ය.
- 4.(6) පරිශ්‍රයෙහි ගොඩනැගිලි බාධාවකින් තොරව සියලු මෙහෙයුම් කටයුතු සෑහීමට පත්වන පරිදි ඉටු කිරීමට හැකිවන අයුරින් ප්‍රමාණවත් ඉඩ පහසුකම් ලැබෙන පරිදි නිර්මාණය කර තිබිය යුතු ය.
- 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 යුතු ය.
- 4.(8) පරිශ්‍රයට පළිබෝධකයන් හා දුහන ද්‍රව්‍ය ඇතුල්වීම සහ රැඳී සිටීම වළක්වන පරිදි නිර්මාණය කර තිබිය යුතු ය.
- 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 යුතු ය.
- 4.(10) සිල්ලර වෙළෙඳසැලක් පවත්වාගෙන යාමේදී සෑම කාමරයකම පිටතට විවෘත කළ හැකි ජනේල සවිකර තිබිය යුතු අතර එම ජනේල විවෘතවන විවෘත භූමිය ප්‍රමාණවත් ආලෝකයක් සැපයීමට හැකි විය යුතු අතර විවෘත කළ විට ජනේල කවුළුවල වර්ගඵලය, කාමරයේ භූමියේ වර්ගඵලයෙන් හතෙන් එකක් විය යුතු ය. දොර ජනේල් දෙකම සැලකීමේදී ජනේල කවුළුවල වර්ගඵලය අවම වශයෙන් කාමරයේ පොළවේ වර්ගඵලයෙන් පහළොවෙන් එකකට සහ දොර ජනේල් දෙකම විවෘත කළ විට වර්ගඵලය කාමරයේ භූමියේ වර්ගඵලයෙන් හතෙන් එකකට නොඅඩුවිය යුතු ය. නැතහොත් ප්‍රමාණවත් පරිදි කෘත්‍රීමව ආලෝකය හා වාතාශ්‍රය සැපයිය යුතු ය.
- 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 යුතු ය.
- 4.(12) පරිශ්‍රයේ සෑම කාමරයක්ම පොළොව මට්ටමේ සිට සිවිලිම මට්ටම දක්වා අවම වශයෙන් මීටර් 2.7ක් උසට තිබිය යුතු අතර ස්ථිර ද්‍රව්‍යකින් ඉදිකර මනාව නිමා කර තිබිය යුතු ය.
- 4.(13) සිල්ලර වෙළෙඳසැලක් පවත්වාගෙන යාමේ දී උපකරණවලට විදුලිය සම්බන්ධ කරන විදුලි පේනු ආරක්ෂිත තත්ත්වයේ පැවතිය යුතු අතර විදුලි සැපයුම හා භාවිතයේදී එහි සුරක්ෂිතතාව තහවුරු කර තිබිය යුතු ය.
- 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 යුතු ය. එහි ගෙබිමේ ඇති පිටවීමේ ස්ථානවලින් ද්‍රව ගලා යාමට හැකිවන පරිදි ප්‍රමාණවත් බෑවුමක් සහිතව තිබිය යුතු ය.
- 4.(15) බිත්ති ජලරෝධක සහිත අවශෝෂණය නොවන සහ සේදිය හැකි ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර එම බිත්ති සිදුරු හා කෘමීන්ගෙන් තොරව තිබිය යුතු ය. මෙහෙයුම් සිදු කරන උස දක්වා එම බිත්ති සුමට විය යුතු අතර එම බිත්තිවල සියුම් විවර නොතිබිය යුතු ය. තවද එම බිත්ති පිරිසිදු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදීමට පහසු විය යුතු ය.
- 4.(16) ආහාර ද්‍රව්‍ය සමග සෘජුවම සම්බන්ධවන පෘෂ්ඨයන් යහපත් තත්ත්වයෙන්, කල් පවතින සහ පහසුවෙන් පිරිසිදු කිරීමට හැකිවන, නඩත්තු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදීමට පහසුවන පරිදි තිබිය යුතු ය. මෙම පෘෂ්ඨයන් සුමට සහ අවශෝෂණය නොවන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර එම පෘෂ්ඨ ආහාර ද්‍රව්‍යවලට, සේදුම්කාරක ද්‍රව්‍යවලට සහ විෂබීජනාශකවලට අක්‍රියව පැවතිය යුතු ය.
- 4.(17) පරිශ්‍රයෙහි ආහාර ගබඩා කර ඇති හෝ විකිණීම සඳහා තබා ඇති සෑම ගොඩනැගිල්ලකම සිවිලිමක් හෝ කොන්ක්‍රීට් වහලයක් තිබිය යුතු අතර එය අපවිත්‍ර ද්‍රව්‍ය එකතුවීම වළක්වන පරිදි, සනීභවනය 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 යුතු ය.

- 4.(18) දොරවල් සුමට සහ අවශෝෂණය නොවන මතුපිටක් සහිත විය යුතු අතර, උචිත අවස්ථාවන්හි දී ස්වයංක්‍රීයව වැසී යන හා යථා පරිදි වසා තැබිය යුතු ය.
- 4.(19) ජනෙල් පහසුවෙන් පිරිසිදු කළ හැකි විය යුතු අතර ඒවා අපවිත්‍ර ද්‍රව්‍ය එකතු වීම අවමවන පරිදි ඉදිකර තිබිය යුතු ය. තවද එම ජනෙල්වලට, ඉවත් කළ හැකි සහ පිරිසිදු කළ හැකි, කෘතීන්ට ඇතුල් විය නොහැකි ප්‍රමාණවත් දැල් සවිකර තිබිය යුතු අතර අවශ්‍යතාව අනුව ජනෙල් සවිකර තිබිය යුතු ය.
- 4.(20) පරිශ්‍රය තුළ ආහාර ද්‍රව්‍ය පරිහරණය කරන ප්‍රදේශවලට ඉහළින් පිහිටි සියලුම ව්‍යුහයන් සහ සවිකිරීම්, සනීභවනය වීම හා කාන්දුවීම මගින් ආහාර ද්‍රව්‍ය සහ අමුද්‍රව්‍ය සෘජුව හා වක්‍රව දූෂනය වීම වැළැක්වෙන පරිදි සවිකර තිබිය යුතු අතර ඒවා පිරිසිදු කිරීමේ කටයුතුවලට බාධාවක් නොවිය යුතු ය. එහි අපවිත්‍ර ද්‍රව්‍ය එකතු වීම, පුස් බැඳීම් වර්ධනය වීම සහ පතුරු යාම වළක්වන පරිදි නිර්මාණය කර සාදා අවසන් කර තිබිය යුතු ය.
- 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 පිරිසිදුකර ජලයෙන් සෝදා හැරීම කළ යුතු ය.
- 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 යුතු ය.
- 4.(24) සේවකයන්ගේ පාවිච්චිය සඳහා ප්‍රමාණවත්වන සේ වැසිකිළි සපයා තිබිය යුතු ය.
- 4.(25) පවතින සෑම වැසිකිළියක්ම හා නාන කාමරයක්ම ස්ථිර ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යයකින් මනා ලෙස ඉදිකර තිබිය යුතු අතර එහි අභ්‍යන්තර පොළොව ලිස්සා නොයන පරිදි ඉදිකළ යුතු ය.
- 4.(26) අපජලය, සහ මළ අපද්‍රව්‍ය අවශ්‍ය බැවූම සහිතව අපද්‍රව්‍ය රඳා නොසිටින පරිදි ඉදිකළ සංචාන කාණු හෝ වෙනත් සුදුසු ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යයකින් නිම කරන ලද අනුමත ක්‍රමවේදයක් මගින් පූතික වළවල්, උරාගැනීමේ වළවල් හෝ මධ්‍ය ප්‍රතිකාර ඒකකයකට යොමු කර තිබිය යුතු ය. එසේම පරිශ්‍රය සහ අවසන් බැහැරලීමේ අතර දූෂනය වැළැක්වීම සඳහා ජල උගුලක් හෝ අනුමත සුදුසු ක්‍රමවේදයක් භාවිතා කර තිබිය යුතු ය.
- 4.(27) ප්‍රාදේශීය සභාවේ සහ 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 සැඟීමකට පත්වන පරිදි විධිමත් අපද්‍රව්‍ය බැහැරලීමේ ක්‍රමවේදයක් බලපත්‍ර ඉල්ලුම්කරු විසින් සලසා ගත යුතු ය.
5. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රලත් සෑම තැනැත්තෙක් ම මෙහි පහත සඳහන් කොන්දේසිවලට අනුකූලව පරිශ්‍රය පවත්වාගෙන යා යුතු ය.
- 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 යුතු ය.
- 5.(2) ඉහත සඳහන් අපජලය, මළ අපද්‍රව්‍ය ගලා යාමට සලස්වන ලද පූතිකවළ, උරා ගැනීමේ වළ වාතයට නිරාවරණය නොකළ යුතු අතර එම උරා ගන්නා වළෙන් භූගත ජලය දූෂණය නොවිය යුතු ය.
- 5.(3) ඉහත සඳහන් අපජලය, මළ අපද්‍රව්‍ය ගලා යාමට සලස්වන ලද පූතික වළ අනුමත ප්‍රමිතියට ඉදිකර තිබිය යුතු ය.
- 5.(4) ඉහත සඳහන් උරාගැනීමේ වළ කිසියම් ජල මූලාශ්‍රයක සිට අවම වශයෙන් මීටර් 15.25ක දුරකින් ඉදිකර තිබිය යුතු ය.
- 5.(5) ආහාර ද්‍රව්‍යශීත 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 ස්වාභාවයට උචිතවන පරිදි, ආහාර ද්‍රව්‍යවල ආරක්ෂාව සහ යෝග්‍යතාව සහතික කිරීම සඳහා ද, අදාළ උෂ්ණත්වය නියාමනය කිරීම සඳහා ද, ප්‍රමාණවත් පහසුකම් සලසා තිබිය යුතු ය.
- 5.(6) ආහාර ද්‍රව්‍ය විකිණීම කරනු ලබන ස්ථානවල භාවිත කරනු ලබන සියලු උපකරණ හා මෙවලම් පහත දැක්වෙන අවශ්‍යතාවයන්ට අනුකූල විය යුතු ය.
- ආහාර ද්‍රව්‍ය විකිණීම කරනු ලබන ස්ථානවල භාවිතා කරනු ලබන සියලු උපකරණ සහ මෙවලම්, යම් විෂ ද්‍රව්‍යක්, දුග්‍රහක් හෝ රසයක් ප්‍රේෂණය නොකරන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු ය. 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 යුතු ය. හිඩැස් සහ සියුම් විවරවලින් තොර සුමට මතුපිටවල් තිබිය යුතු ය. පහසුවෙන් පිරිසිදුකළ නොහැකි සහ විෂබීජනාශක යෙදවිය නොහැකි ලී වර්ග සහ වෙනත් ද්‍රව්‍ය භාවිත කිරීමෙන් වැළකී සිටිය යුතු අතර ඒවා පැහැදිලිවම දූෂනය වීමේ මූලාශ්‍රයක් නොවන අවස්ථාවලදී පමණක් එසේ භාවිත කළ හැකිය.

- ii. ස්වස්ථායික 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 යුතු ය. අවශ්‍ය අවස්ථාවන් හි දී, පිරිසිදු කිරීම සහ නඩත්තු කිරීම සඳහා අදාළ උපකරණ කොටස්වලට ගැලවිය හැකි පරිදි විය යුතු ය.
  - 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 පිරිසිදුකළ හැකි විය යුතු ය. 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 වෙනත් කටයුතු සඳහා භාවිතා නොකළ යුතු ය.
  - v. උචිත සෑම අවස්ථාවකදී ශීත කිරීම සහ අධිශීත කිරීම සඳහා ක්‍රමාංකනය කළ උෂ්ණත්වය මැනීමේ උපකරණ හෝ වාර්තා කිරීමේ උපකරණ සපයා තිබිය යුතු ය.
  - vi. ආයතනයේ උපකරණ, මෙවලම් සහ වෙනත් සියලු භෞතික පහසුකම් හොඳ තත්ත්වයෙන් තිබිණි කර තිබිය යුතු ය.
  - vii. අලෙවි කිරීමේ ඇසුරුම් ආහාර ද්‍රව්‍ය දූෂනය වීම වැළැක්වෙන පරිදි සහ පළිබෝධකයන් ආහාර ද්‍රව්‍යවලට එකතු නොවන පරිදි නිර්මාණය කර පවත්වාගෙන යා යුතු ය.
  - 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 තිබිණි කර තබා තිබිය යුතු ය.
- 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 යුතු ය.
- 5.(8) පරිශ්‍රයේ අලෙවිවන කවර හෝ ආහාර ද්‍රව්‍යයක් උපද්‍රවයන්ගෙන් තොර ප්‍රමිති සහිත ආහාරයක් බවට බලපත්‍රලාභියා විසින් සෑම විටම සහතික වී තිබිය යුතු ය.
- 5.(9) පහත දැක්වෙන නියමයන්ට අනුකූලව මිස, කිසිම තැනැත්තෙකු විසින් යම් පරිශ්‍රයක ශීත කළමස්, මාළු ගබඩා කිරීම, විකිණීම නොකළ යුතු ය.
- i. සියලු ශීත කළ මස් හා මාළු ලබා ගැනීමෙන් පසු ගබඩා කර තැබිය යුතු අතර, ඒවා විකිණීම නොකරන අවස්ථාවල දී ප්‍රායෝගිකව හැකි තාක් ඉක්මනින් කාමරයක හෝ කැබිනට්ටුවක උෂ්ණත්වය සෙන්ටිග්‍රේට් අංශක 2ට අඩුවෙන් තැබිය යුතු ය. සියලු අවස්ථාවන් හි දී, ශීත කළමස් සහ මාළු නරක් නොවන සහ දූෂනය නොවන පරිදි ආරක්ෂා කළ යුතු ය.
  - ii. ශීත කළ මස් හෝ මාළු සමග සෘජුවම ස්පර්ශවන මේසවල, බංකුවල හෝ රාක්කවල මතුපිට ප්‍රදේශය ජලය අවශෝෂණය නොවන පරිදි සුමටව හා කඩතොළුවලින් තොරව තිබිය යුතු ය.
- 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 මගින් ආවරණය කිරීම සඳහා පියවර ගත යුතු ය.
- 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 45ක් උස පාද මත තැනූ වේදිකාවක් යොදා ගත යුතු අතර එහි පාද සහිත රාමුවේ සිට එම වේදිකාව කෙළවරයන්ට අවම දුර සෙන්ටි මීටර් 23ක් විය යුතු ය. එය ස්ථානගත කිරීමේදී බිත්තියේ සිට සෙන්ටි මීටර් 23ක් දුරින් විය යුතු අතර වේදිකාව යට මියන්ට් හෝ කෘමීන්ට රැඳී නොසිටිය හැකි පරිදි ආවරණය කර, පිරිසිදු කළ හැකි පරිදි තිබිය යුතු ය.
- 5.(12) පරිශ්‍රයේ භාවිතා කරනු ලබන සියලු උපකරණ සහ මෙවලම්, යම් විෂ ද්‍රව්‍යක්, දුගඳක් හෝ රසයක් ප්‍රේෂණය නොකරන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු ය. එවැනි උපකරණ සහ මෙවලම් අවශෝෂණය නොවන සහ මළ නොබැඳෙන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර ඒවා දිගින් දිගටම පිරිසිදු කිරීමට හා විෂබීජනාශකවලට ඔරොත්තු දෙන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු ය. හිඩැස් සහ සියුම් විවරවලින් තොර සුමට මතුපිටවල් තිබිය යුතු ය. පහසුවෙන් පිරිසිදුකළ නොහැකි සහ විෂබීජනාශක යෙදවිය නොහැකි ලී වර්ග සහ වෙනත් ද්‍රව්‍ය භාවිතා කිරීමෙන් වැළකී සිටිය යුතු අතර ඒවා පැහැදිලිවම දූෂනය වීමේ මූලාශ්‍රයක් නොවන අවස්ථාවලදී පමණක් එසේ භාවිතා කළ හැකිය.
- 5.(13) ආහාර ද්‍රව්‍ය එනම් සහ ඇසිරීම සඳහා භාවිතා කරන ද්‍රව්‍ය, දූෂන මූලාශ්‍ර නොවිය යුතු අතර එනම් ගන්නා ද්‍රව්‍ය දූෂනය වීමේ අවදානමකට ලක් නොවන පරිදි ගබඩා කර තිබිය යුතු ය.
6. අලෙවිය සඳහා තබා ඇති ද්‍රව්‍ය එකිනෙක මුසු නොවන පරිදි හා වෙන් වෙන් වශයෙන් ප්‍රදර්ශනය වන පරිදි පවත්වාගත යුතු ය.

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(1) වන වගන්තිය යටතේ වූ බලපත්‍රයට අතිරේක වශයෙන් පරිශ්‍රය සඳහා අදාළ විය යුතු ය.
8. විකුණුම් ද්‍රව්‍ය ප්‍රදර්ශනය කිරීමේදී පාරිභෝගිකයාගේ දර්ශනපථය අවහිරවන ලෙස හා ආහාර ද්‍රව්‍යවලට අහිතකර ලෙස ඇසිරීම් නොකළ යුතු ය.
9. ආහාර ද්‍රව්‍ය හෝ වෙනයම් ද්‍රව්‍යයක් බහාලුම්වල බහා ප්‍රදර්ශනය කරයි නම් එහි පවතින ද්‍රව්‍ය හෝ පොදු නාමය හා මිල පාරිභෝගිකයාට පෙනෙන ලෙස ප්‍රදර්ශනය කළ යුතු ය.
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 යුතු ය.
11. බලපත්‍රලාභී ආයතනයේ ආහාර ද්‍රව්‍ය විකිණීම කරන ස්ථාන පළිබෝධකයින් ගෙන් තොර විය යුතු ය. පළිබෝධකයින් පාලනය කිරීම සඳහා කාර්යක්ෂම හා අඛණ්ඩ වැඩපිළිවෙළක් තිබිය යුතු ය.
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 යුතු ය.
13. බහාලුම්වල ආහාර ද්‍රව්‍ය දුහනය නොවන ආකාරයට ආරක්ෂාකාරී ලෙස තැන්පත් කළ යුතු ය.
14. සෑම ආහාර බහාලුමක්ම ආහාර හිතකර බහාලුම් විය යුතු ය.
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 පරිවෘත්ති පිළිබඳව අවශ්‍ය දැනුම තිබිය යුතු ය.
16. 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 ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් ක්‍රියාත්මක කරන අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ වැඩසටහනට අනුකූලව බැහැරලීම කළ යුතු ය.
  - iii. බලපත්‍රලාභී ආයතනවල දෛනික අපද්‍රව්‍ය ජනනය හැකිතාක් අවම කිරීමට කටයුතු යෙදීම බලපත්‍රලාභීයාගේ 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 යුතු ය.
18. 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 දෙවන උපලේඛනයේ දක්වා ඇති ආකෘති පත්‍රයට අනුකූල විය යුතු ය. 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.
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 යුතු ය.
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 යුතු ය.
21. බලපත්‍රලත් පරිශ්‍රයක කටයුතුවකිරීමේදී භාවිතා කරනු ලබන අත්වැසුම්, යහපත් හා පිරිසිදු සනීපාරක්ෂිත තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙන යා යුතු ය.
22. කැපීමක් හෝ කුඩාලයක් ඇති තැනැත්තෙකු එකී කුඩාලය, ජලරෝධක ආවරණයකින් සම්පූර්ණයෙන් ආවරණය කිරීමකින් තොරව අලෙවිය සඳහා තබා ඇති දේ ඇල්ලීම නොකළ යුතු ය.

23. පරිශ්‍රය තුළ ප්‍රමාණවත් ප්‍රථමාධාර පහසුකම් සපයා තිබිය යුතු ය.
24. බෝවන රෝගයකින් පෙළෙන හෝ එවැනි රෝගයක් වැළඳී ඇති බවට සැක කරනු ලබන හෝ එවැනි රෝග වාහකයෙකුවන හෝ ආසාදනය වී ඇති තුවාල, සමේ ආසාදන, වණ සහ පාවනය වැනි රෝග වලින් පෙළෙන තැනැත්තෙකු, සෘජුව 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 යුතු ය.
25. ආහාර පරිහරණය කිරීම සම්බන්ධව කටයුතු කරන සෑම තැනැත්තෙක් ම ආහාර දූෂනය වන ආකාරයෙන්, අනාරක්ෂිතව ඇති ආහාර අසල සිට අනුභව කිරීම, දුම් බීම, කෙළ ගැසීම, බුලත් සැපීම, වූයින්ගම් සැපීම, සහ කැස්ස, කිවිසුම් යැවීම, නාසය ස්පර්ශ කිරීම හෝ කිසිදු අභිනත කර කටයුත්තක යෙදීම සිදු නොකළ යුතු ය.
26. පරිශ්‍රය තුළ කටයුතු කරන සෑම තැනැත්තෙක්ම,
  - i. අලෙවිය සඳහා තබා ඇති ද්‍රව්‍ය පරිහරණය කිරීමේ ස්ථානවල පෞද්ගලික බඩු බාහිරාදිය සහ ඇඳුම් නොතැබිය යුතු ය.
  - ii. අලෙවිය සඳහා තබා ඇති ද්‍රව්‍ය දූෂනය වීමේ අවදානම ඇති යම් ස්ථානයක ආහාර නොතැබිය යුතු ය.
  - iii. පරිශ්‍රය තුළ තබා ඇති සෑම ද්‍රව්‍යයක්ම මනුෂ්‍ය පරිභෝජනයට යෝග්‍ය බවට වගබලා ගත යුතු ය.
  - iv. අලෙවිය සඳහා තබා ඇති ද්‍රව්‍ය ගබඩා කිරීමේදී, ප්‍රවාහනය කිරීමේදී, පිළිගැන්වීමේදී සහ පිළිගැන්වීම සඳහා නිරාවරණය කර ඇති විටදී දූෂනය වීමෙන් ආරක්ෂා කිරීමට ප්‍රමාණවත් පියවර ගත යුතු ය.
  - v. ආහරණ, 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 සඳහා වන 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 යුතුවත් 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 නිලධාරීට 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 නොලැබූව 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 පරිශ්‍රයක ම 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 යුතු ය. එකී දැන්වීමෙන් ලබාදෙන උපරිම කාලය දින 30ට 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 යුතු ය. බලපත්‍ර ලාභියා විසින් කරනු ලබන සාධාරණ ලිඛිත ඉල්ලීමක් මත එකී දැන්වීමේ නිශ්චිතව සඳහන් කාලය දීර්ඝ කිරීමට සභාපතිවරයාට බලය තිබිය යුතු ය. එසේ වුවද දීර්ඝ කරනු ලබන කාලය දින 14ට 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 දරණ ප්‍රාදේශීය සභා පනතේ 122 (2) උපවගන්තියේ සඳහන් දඩයකට යටත්විය යුතු ය. 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 දඩයකටද යටත් විය යුතු ය.
37. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ පද සම්බන්ධයෙන් අන්‍යාර්ථයක් අවශ්‍ය වන්නේ නම් මිස,
- “සභාපතිවරයා” යන්නෙන් පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාවේ තත්කාලයෙහි සභාපති ධුරය දරන තැනැත්තා හෝ එම ධුරය කාර්යය කර්තව්‍ය ඉටු කරන තැනැත්තා ද,
- “ප්‍රාදේශීය සභාව” යන්නෙන් පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාව ද,
- “සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී” යන්නෙන් තත්කාලයෙහි ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශයකුළු පිහිටි කිසියම් සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී කොට්ඨාසයක එම ධුරය දරන තැනැත්තා ද,
- “මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක” යන්නෙන් තත්කාලයෙහි ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශයකුළු 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,
- “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,
- “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,
- “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 මගින් හෝ භෞතික ක්‍රමයකින් අඩු කිරීම ද,
- “ආහාර ස්වස්ථතාවය” යන්නෙන් ආහාර දාමයේ සියලු අවස්ථාවලදී ආහාරවල සුරක්ෂිත බව සහ සුදුසු බව සහතික කිරීම සඳහා අවශ්‍ය සියලු තත්වයන්, පියවර සහ පරිච්ඡේද 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 තත්වයන් ද,
- “ආහාර පරිභරණය 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 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 අනුකූල වන 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,



“සාධාරණ වේලාව” යන්නෙන් බලපත්‍රලත් කර්තව්‍ය හෝ ඊට අදාළ කාර්යයන්හි 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 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 නිලධාරී කොට්ඨාසය :-
9. වරිපනම් අංකය :-
10. ව්‍යාපාරය ආරම්භක ව්‍යාපාරයක් නම් පූර්ව අනුමැතිය ලබාගෙන ඇත්ද යන්න :- (ලබාගෙන තිබේනම් ඡායා පිටපතක් ඇමිණිය යුතු ය.)
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 වෙළෙඳ බලපත්‍රයක් මා වෙත නිකුත් කරන ලෙස ඉල්ලමි. මේ පිළිබඳව පවත්නා නීති රීති වලට මම එකඟ වෙමි.

දිනය :-

.....  
ඉල්ලුම්කරුගේ අත්සන

### කාර්යාලීය ප්‍රයෝජනය සඳහා

ආදායම් පරීක්ෂක,

පසුපිටෙ 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,

පසුපිටි 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 රීති 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

ජායාරූපය

### 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 ආහාරවල ආරක්ෂාවට තර්ජනයක් හෝ අනාගත තර්ජනයක් සංයුක්ත වන බෝවන රෝගයකින් හෝ යම් රෝග වාහකයකින් නොපෙළෙන බවත් ඔහුට/ඇයට තුවාල, සමේ ආසාදන, වණ හෝ පාවනය යන රෝග තත්ත්වයන් නොමැති බවත් සහතික කරමි.

දිනය:-

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

## පැල්මඩුල්ල 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 පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් සාදනු ලැබූ හා 2019.07.01 වන දින පැවති විශේෂ මහ සභාවේ සභා සම්මතව ඇති මෙහි පහත දැක්වෙන, පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ හෝටල් 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 පැල්මඩුල්ල 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.

## පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ හෝටල් පවත්වාගෙන යාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව.

1. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ හෝටල් පවත්වාගෙන යාම පාලනය කිරීම, පරිපාලනය කිරීම හා විධිමත් කිරීම සඳහා පනවනු ලැබේ.
2. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශය තුළ හෝටලයක් පවත්වාගෙන යාම පිළිබඳ අතුරු ව්‍යවස්ථාව යනුවෙන් හැඳින්වේ.
- 3.(1) කවර හෝ තැනැත්තකු විසින් පැල්මඩුල්ල 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 යුතු ය.
- 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 යුතු ය.
- 3.(3) මෙම වගන්තිය යටතේ වූ බලපත්‍රයක් සඳහා අයකළයුතු 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 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 යුතු ය.
  - 5(1) ව්‍යාපාරය ආරම්භක ව්‍යාපාරයක් වනවිටදී 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 අවස්ථාවකදී,
    - i. පරිශ්‍රයට අදාළ වන ඉදිකිරීම් නාගරික සංවර්ධන අධිකාරි පනතේ හෝ නිවාස හා නගර සංවර්ධන ආඥා පනතේ විධිවිධානවලට අනුකූලවන 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 රදා නොසිටිය යුතු අතර, එම ද්‍රව්‍යවලින් ආහාරවලට නුසුදුසු ද්‍රව්‍ය ප්‍රේෂණය නොවිය යුතු ය. ඉදිකිරීම් අවසාන වීමෙන් පසු එම ද්‍රව්‍යවලින් විෂ සහිත වායූන් පිට නොවිය යුතු ය. මනා ලෙස ඉදිකර තිබිය යුතු අතර යහපත් තත්ත්වයෙන් පවත්වාගත යා යුතු ය.
- iii. හරස් දුහනය 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 සැහීමට පත්වන පරිදි ඉටු කිරීමට හැකිවන අයුරින් ප්‍රමාණවත් ඉඩ පහසුකම් ලැබෙන පරිදි නිර්මාණය කර තිබිය යුතු ය.
- v. අමුද්‍රව්‍ය පරිශ්‍රයට පැමිණීමේ අවස්ථාවේ සිට නිම් ආහාර නිෂ්පාදනය දක්වා වූ ක්‍රියාවලියේදී ස්වස්ථතායික මෙහෙයුම් කිරීමේ විධිමත් ක්‍රියාදාමයක් තුළින් කටයුතු පහසු කිරීම සඳහා නිර්මාණය කර තිබිය යුතු ය. පිරිසැකසුම් ක්‍රියාදාමයේ මෙහෙයුම් කටයුතුවල ආපිට ගැලීමේ යම් ක්‍රියාවලියක් නොතිබිය යුතු ය.
- vi. පළිබෝධකයන් හා දුහන 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 යුතු ය. 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 යුතු ය. මෙහෙයුම් සිදු කරන උස දක්වා එම බිත්ති සුමට විය යුතු අතර එම බිත්තිවල සියුම් විවර නොතිබිය යුතු ය. තවද එම බිත්ති පිරිසිදු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදීමට පහසු විය යුතු ය.
- iii. ආහාර සමග සෘජුවම සම්බන්ධ වන පෘෂ්ඨයන් යහපත් තත්ත්වයෙන්, කල් පවතින සහ පහසුවෙන් පිරිසිදු කිරීමට හැකිවන, නඩත්තු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදීමට පහසුවන පරිදි තිබිය යුතු ය. මෙම පෘෂ්ඨයන් සුමට සහ අවශෝෂණය නොවන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතු අතර එම පෘෂ්ඨ ආහාරවලට, සේදුම්කාරක ද්‍රව්‍යවලට සහ විෂබීජනාශකවලට අක්‍රියව පැවතිය යුතු ය.
- iv. සිවිලිමේ කුණු එකතුවීම වළක්වන පරිදි, සනීභවනය 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 යුතු ය.
- 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. තවද එම ජනෙල්වලට ඉවත් කළ හැකි සහ පිරිසිදු කළ හැකි කෘමීන්ට ඇතුල්විය නොහැකි දැල් සවිකර තිබිය යුතු අතර අවශ්‍යතාව අනුව ජනෙල් සවිකර තිබිය යුතු ය.
- vii. ආහාර පරිහරණය කරන ප්‍රදේශවලට ඉහළින් පිහිටි සියලුම ව්‍යුහයන් සහ සවිකිරීම්, සනීභවනය වීම හා කාන්දු වීම මගින් ආහාර සහ අමුද්‍රව්‍ය සෘජුව හා වක්‍රව දුහනය වීම වැළැක්වෙන පරිදි සවිකර තිබිය යුතු අතර ඒවා පිරිසිදු කිරීමේ කටයුතුවලට බාධාවක් නොවිය යුතු ය. 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 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 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 විය යුතු 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 සහ අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ සේවාවකින් ආවරණය නොවන ප්‍රදේශයක පිහිටි පරිශ්‍රයක් වන විටදී ඊට අදාළව මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක හෝ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී 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 තැනැත්තෙක් ම මෙහි පහත සඳහන් කොන්දේසිවලට අනුකූලව පරිශ්‍රය පවත්වාගෙන යා යුතු ය.

6.(1) අපජලය, සහ මළ අපද්‍රව්‍ය අවශ්‍ය බැවුම සහිතව අපද්‍රව්‍ය රඳා නොසිටින පරිදි ඉදිකළ සංචාන කාණු හෝ වෙනත් සුදුසු ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යයකින් නිම කරන ලද අනුමත ක්‍රමවේදයක් මගින් පූතික වළවල්, උරාගැනීමේ වළවල් හෝ මධ්‍ය ප්‍රතිකාර ඒකකයකට යොමු කර තිබිය යුතු ය. එසේම පරිශ්‍රය සහ අවසන් බැහැරලීම අතර දුහනය 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 දුහනය වළක්වන පරිදි ඉදිකර තිබිය යුතු අතරම අපජලය බැසයන කාණු අවම වශයෙන් දිනකට දෙවරක් විෂබීජනාශක යොදා පිරිසිදුකර ජලයෙන් සෝදා හැරීම කළ යුතු 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, ශීත හෝ අධිශීතකරනය කරන ලද ආහාර ගබඩා කිරීම සඳහා ද, ආහාරවල උෂ්ණත්වය පාලනය කිරීම සඳහා ද අවශ්‍ය අවස්ථාවන්හි දී, භාර ගන්නා ලද ආහාර මෙහෙයුම්වල ස්වාභාවයට 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 යුතු ය.

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

ii. ස්වස්ථායික 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 යුතු ය. 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 පිරිසිදුකළ හැකි විය යුතු ය. 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.

- 6.(10) පරිශ්‍රයේ ජල සැපයුම් සහ ජලය ගබඩා කිරීම් පහසුකම් පහත දැක්වෙන පරිදි විය යුතුය,

  - එම පරිශ්‍රවල පානීය ජලය ප්‍රමාණවත් පරිදි සපයා තිබිය යුතු ය. ජලය පිරිසිදු භාජනවල රැස්කර තැබිය යුතු අතර එම භාජන අනතුරුදායක ද්‍රව්‍යවලින් සහ දූෂිත ද්‍රව්‍යවලින් තොරව තිබිය යුතු ය.
  - අයිස්, පානීය ජලයෙන් නිෂ්පාදනය කළ යුතු අතර අපද්‍රව්‍ය මිශ්‍රවීමෙන් ආරක්ෂාවන පරිදි සකස් කර, ගබඩා කර තැබිය යුතු ය.
  - ආහාර හෝ ආහාර ස්පර්ශවන පෘෂ්ඨ සමග සෘජුවම ගැටීම් ඇති කරන වාෂ්ප, අනතුරුදායක ද්‍රව්‍යවලින් හෝ දූෂිත ද්‍රව්‍යවලින් තොරව තිබිය යුතු ය.
  - හුමාලය නිෂ්පාදනය, ශීතකිරීම, ගිනි පාලනය සහ ආහාරවලට සම්බන්ධ නොවන වෙනත් සමාන කාර්යය සඳහා භාවිත කරනු ලබන පානීය නොවන ජලය වෙන් වශයෙන් වූ නල මාර්ග වලින් රැගෙන යා යුතු අතර ඒවා වර්ණයකින් හඳුනාගත හැකි විය යුතු ය. තව ද, එකී ජල මාර්ග වලින් පානීය ජලය රැගෙන යන නල සමග හරස් දූෂනයවීමේ හෝ ආපිට අපගමනයවීමේ හැකියාවක් නොතිබිය යුතු ය.

6.(11) ආහාරවල ආරක්ෂාවට ඇති යම් උපද්‍රව තත්ත්වයන් පිළිබඳ කටයුතු කිරීමට, සහ යම් තරක් 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 නොකළ යුතු ය.

  - සියලු මස් හා මාළු ලබා ගැනීමෙන් පසු ගබඩා කර තැබිය යුතු අතර, ඒවා පිරිසැකසුම් නොකරන අවස්ථාවල දී ප්‍රායෝගිකව හැකිතාක් ඉක්මනින් කාමරයක හෝ කැබිනට්ටුවක උෂ්ණත්වය සෙන්ටිග්‍රේට් අංශක 2ට අඩුවෙන් තැබිය යුතු ය. සියලු අවස්ථාවන්හිදී, මස් සහ මාළු තරක් නොවන සහ දූෂනය නොවන පරිදි ආරක්ෂා කළ යුතු ය.
  - මස් හෝ මාළු සමග සෘජුවම ස්පර්ශවන මේසවල, බංකුවල හෝ රාක්කවල මතුපිට ප්‍රදේශය ජලය අවශෝෂණය නොවන, සුමට,කඩතොලුවලින් තොර මතුපිටක් තිබිය යුතු ය.
  - මස් කටු, මාළුවල ඉවතලන කොටස් සහ අපද්‍රව්‍ය එකතු වීමට ඉඩ නොහැරිය යුතු ය. අවම වශයෙන් දිනකට එක් වරක්වත් ඒවා පරිශ්‍රයෙන් ඉවත් කළ යුතු අතර, ඒවා පීඩාවක් වීමට පෙර බැහැර කළ යුතු ය.
  - 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, මැයිරෝධක ආවරණයක් ඇති සහ හඳුනා ගැනීමේ වර්ණ යෙදූ, පහසුවෙන් ගෙන යා හැකි ජලය කාන්දු නොවන භාජන සැහෙන ප්‍රමාණයක් සපයා තිබිය යුතු ය.

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

  - මස් කටු, මාළුවල ඉවතලන කොටස්, අපද්‍රව්‍ය හෝ අපවිත්‍ර ද්‍රව්‍ය සෑම විටම වසා තැබිය යුතු අතර 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 යනතුරු පළිබෝධකයින් ඇතුළුවිය නොහැකි සේ ගබඩා කර තැබිය යුතු ය.
  - 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 මගින් හෝ වෙනත් සුදුසු පාලන ක්‍රමයකින් සියලු ජනෙල් සහ පිවිසුම් දොරටු සුදුසු දැල් හෝ මැයි ආවරණ මගින් 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.
- 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.
  - 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, 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, 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 තැනැත්තෙක් ම 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) හෝටල් පරිශ්‍රයේ ආහාර පිළියෙල කිරීමේ, පරිභරණය හෝ ආහාර පිළිගැන්වීමේ නියැළී සිටින කිසිම තැනැත්තෙකු විසින්,
- වෙනත් යම් ආකාරයකට ආහාර පිළිගැන්වීම ප්‍රායෝගිකව කළ නොහැකි අවස්ථාවක දී හැර, තම ඇඟිලිවලින් ආහාර බෙදීම නොකළ යුතු ය.
  - යම් විශේෂ අවස්ථාවල ඇඟිලිවලින් ආහාර ඇල්ලීම අත්‍යවශ්‍ය වනවිටකදී ආහාරවලට හිතකර නැවත භාවිතා නොකරන අත්වැසුම් භාවිතා කළ යුතු ය.
  - පිරිසිදු තුවායක් යොදාගනිමින් හැර, තමාගේ අත තමාගේ ඇඳුම්වල පිස දැමීම හෝ වෙනත් යම් දෙයක පිස දැමීම නොකළ යුතු ය.
  - යම් පිභානක, දීසියක හෝ භාජනයක යට පැත්ත, යට ඇති පිභානක, දීසියක හෝ භාජනයක ඇති ආහාර සමග ගැටෙන පරිදි යම් ආහාරයක් තැබීම රැගෙන යාම හෝ ගබඩා කිරීම නොකළ යුතු ය.
  - යම් ආහාරයක් බෙදා ගන්නා හෝ බෙදීමට යොදා ගන්නා භාජනයක්, පිභානක් හෝ දීසියක් මනා ලෙස පිරිසිදු කිරීමකින් තොරව එකිනෙක මත ගොඩ ගසා නොතැබිය යුතු අතර හැකි සෑම විටම පෘෂ්ඨයන් නොගැටෙන පරිදි තැබිය යුතු ය.
  - 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.
  - යම් වස්ත්‍රයක හෝ ඒප්‍රනයක සාක්කුවේ හැන්දක්, පිහියක් හෝ ගැරුප්පුවක් රැගෙන නොයා යුතු ය.
- 6(19) බලපත්‍රලාභී ආයතනයක ආහාර සපයන සෑම තැනැත්තෙකු විසින් ම 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 බලපත්‍රලාභීයා විසින් පහත දැක්වෙන අවශ්‍යතාවයන්ට අනුකූලව සිය කටයුතු ක්‍රියාත්මක කළ යුතු ය.
- පහසුවෙන් නරක්විය හැකි පිසින ලද සියලු ආහාර සෙන්ටිග්‍රේට් අංශක 4 නොඉක්මවන උෂ්ණත්වයක නැතහොත්, පහත සඳහන් අවස්ථාවල දී හැර, සෙන්ටිග්‍රේට් අංශක 60ට අඩු නොවන උෂ්ණත්වයක පවත්වාගෙන යා යුතු ය. එසේ නොවන අවස්ථා වනුයේ,
    - සමස්ත එකතුව පැය දෙකකට වැඩි කාලයක් සඳහා, ආහාර විකිණීම සඳහා නිරාවරණය කර නොමැති හෝ ප්‍රදර්ශනය කර නොමැති අවස්ථාවල දී, හෝ
    - පිළියෙල කිරීම හා පිළිගැන්වීම කරන කාල පරාසය අතරතුර දී.
  - සාමාන්‍යයෙන් විකුණනු ලබන තත්ත්වයෙන් ම අනුභව කරනු ලබන සියලු පිසින ලද මස් හෝ මාළු අඩංගු ජේස්ට්‍රි, පැටිස්, සේවරි, පිසා සහ ඒ හා සමාන ආහාර, ආවරණ සහිත භාජනවල ගබඩා කර තැබිය යුතු ය.

තැනහොත් මුද්‍රා තබන ලද භාජනවල නොමැති හෝ මුද්‍රමනින්ම භාජනයක ආවරණය නොකර ඇති හෝ දවටනයක් නොමැති ආහාරවලින් ඇත්කොට වෙනම ගබඩා කළ යුතු ය.

- (ඇ) සම්පූර්ණ කාලයම සෙන්ටිග්‍රේට් අංශක 7 කට වැඩි නොවන උෂ්ණත්වයකින් ශීතකරණයක ගබඩා කර තබා ඇත්නම් මීස, ආහාර සපයන පරිශ්‍රයක් තුළ කිරි තබා නොගත යුතු ය.
- (ඈ) පිළිගත්වන අවස්ථාවේ දී පවතින ආකාරයෙන් ම අනුභව කළ හැකි සියලු පළතුරු 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 23ක් විය යුතු ය. වේදිකාව යටින් මීයන්ට හෝ කවර වර්ගයක හෝ කෘමීන්ට රැදී සිටිය නොහැකි වන සේ ආවරණය කර තිබිය යුතුවාත් හැර අවම වශයෙන් බිත්තියෙන් සෙන්ටි මීටර් 23ක් ඇතිත් 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, ශීත හෝ අධිශීතකරනය 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 යුතු ය. මෙම ස්ථාන හොඳින් ආලෝකමත් කර තිබිය යුතු අතර වාතාශ්‍රය ද හොඳින් තිබිය යුතු ය. එම ස්ථාන ආහාර පරිහරණය කරන ප්‍රදේශවලට සෘජුව 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(25) පිරිසැකසුම් ප්‍රදේශවල අවශ්‍යවන්නේ 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 යුතු ය. මෙම පහසුකම් මළ නොබැඳෙන ද්‍රව්‍ය වලින් සාදා තිබිය යුතු අතර ඒවා පහසුවෙන් සේදිය හැකි විය යුතු ය. 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 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(28) අධික උණුසුම, වාෂ්ප සනීභවනය සහ දුටිලි විශාල ප්‍රමාණයෙන් එකතුවීම වැළැක්වීම සඳහා අපිරිසිදු වාතය ඉවත් කිරීම සඳහා ප්‍රමාණවත් පහසුකම් සපයා තිබිය යුතු අතර ප්‍රමාණවත් වාතාශ්‍රය සපයා තිබිය යුතු ය. පරිශ්‍රය තුළ සුළු 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(29) බලපත්‍රලාභී ආයතනයේ කවර හෝ ස්ථානයක යම් කාර්යයක් හේතුකොටගෙන උත්පාදනය වන වායුන් 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 යුතු ය. මෙම පහසුකම් පළිබෝධකයන් ප්‍රවේශවීම වළක්වන පරිදි සහ ආහාර, පානීය ජලය හෝ උපකරණ සමග 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 යුතු ය. පළිබෝධනාශක ආහාර පිරිසැකසුම් කිරීමේ සහ ආහාර සකස් කරනු ලබන ස්ථානවලින් බැහැරව අගුලු දමන ලද කාමරවල හෝ කැබිනට්ටුවක ගබඩා කර තැබිය යුතු අතර, ඒවා භාවිතා කිරීම පුහුණුව ලැබූ තැනැත්තන් විසින් පමණක් සිදු කළයුතු අතරම පළිබෝධනාශක ආහාර සමග 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 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 පිරිසිදු 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 කාර්යය වන සේවකයෙකු සේවයේ යොදවා තිබිය යුතු ය.
  - iii. පරිශ්‍රය තුළ ආහාර පිළියෙල කරනවිට, කිසිදු තැනැත්තෙකු විසින් දූවිලි ඇති නොවන බිම් පිරිසිදු කිරීමේ ක්‍රමයකට හැර වෙනත් යම් ක්‍රමයකින් එම කාමරයේ බිම් පිරිසිදු නොකළ යුතු ය.
  - 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 සඳහාත් එම ආයතනයේ බලපත්‍රලාභියා විසින් කටයුතු කළ යුතු ය.
  - v. ජලය, සේදුම්කාරකහෝ ඒවායේ දියරවලින් උපකරණ හෝ මෙවලම් පිරිසිදු කිරීමේ දී සහ විෂබීජනාශක යෙදීමේ දී ඒවා ආහාරවලට මිශ්‍රවීම වැළැක්වීම සඳහා ප්‍රමාණවත් පූර්ව පියවර ගනු ලැබිය යුතු ය. මෙම පවිත්‍රකාරකවල අවශේෂ කිසිවක් මතුපිටක ඇත්නම් පානීය ජලය යොදා කිහිප වතාවක් සෝදා හැරිය යුතු ය.
  - vi. පිරිසිදු කිරීම සඳහා සී.අයි.පී. ක්‍රමය භාවිතා කරන අවස්ථාවලදී එම ක්‍රියාවලිය පිරිසැකසුම් මාර්ග කාර්යක්ෂම ලෙස පිරිසිදු කරන බවට හා විෂබීජ නාශනය කරන බවට වග බලා ගත යුතු ය.
  - vii. ආහාර පරිහරණය කරන යම් ස්ථානයක ඇති බිත්ති, ගෙබිම සහ කාණු පද්ධති සම්පූර්ණයෙන් විෂබීජ නාශනයකර පිරිසිදු කළයුතු ය.
- 6.(33) ආහාර එකීම සහ ඇසිරීම සඳහා භාවිතා කරන ද්‍රව්‍ය ආහාර දූහන මූලාශ්‍ර නොවිය යුතු අතර එකීමට ගන්නා ද්‍රව්‍ය දූහනයවීමේ අවදානමකට ලක් නොවන පරිදි ඒවා ගබඩා කර තිබිය යුතු ය.
- 6.(34) කිසිම තැනැත්තෙකු විසින් බලපත්‍රලාභී ආයතනයක සතුන් කුරුල්ලන් හෝ වෙනත් සුරතල් සතුන් ඇති කිරීම හෝ ඇති කිරීමට කටයුතු සැලැස්වීම නොකළ යුතු ය.
- 6.(35) ආහාර පරිහරණය කරන සහ ආහාර පිරිසැකසුම් කරන ස්ථාන පළිබෝධකයින්ගෙන් තොර විය යුතු ය. පළිබෝධකයින් පාලනය කිරීම සඳහා කාර්යක්ෂම සහ අබන්ධ වැඩපිළිවෙළක් තිබිය යුතු ය.
- 6.(36) 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 එකතුවීමට ඉඩ නොතැබිය යුතු ය.
- 6.(37) ආහාර ද්‍රව්‍ය ප්‍රවාහනය කිරීම සඳහා භාවිතා කරනු ලබන ප්‍රවාහන මාධ්‍ය හෝ බහාලුම් මගින් ආහාරවලට වෙනත් ද්‍රව්‍ය මිශ්‍රවීම වැළැක්වීම සඳහා ඒවා යහපත් අලුත්වැඩියා තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙන යා යුතු ය. අවශ්‍ය අවස්ථාවන්හිදී ප්‍රමාණවත් ලෙස පිරිසිදු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදීමට හැකිවන පරිදි ඒවා නිර්මාණය කර තිබිය යුතු ය.
- 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 යුතු ය.
- 6.(39) සිදුවිය හැකි අවදානම් පිළිබඳව නිශ්චය කිරීම සඳහාත්, යම් අඩුපාඩු සඳහා ප්‍රතිකර්ම යෙදීමට අවශ්‍ය ක්‍රියාමාර්ග ගැනීම සඳහාත්, බලපත්‍රලාභීන්ට ආහාර පිළිබඳ ස්වස්ථතා ප්‍රතිපත්ති හා පරිවෘත්ත පිළිබඳව අවශ්‍ය දැනුම තිබිය යුතු ය.
- 6.(40) 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 ප්‍රාදේශීය සභාව විසින් ක්‍රියාත්මක කරන අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණ වැඩසටහනට අනුකූලව බැහැරලීම කළයුතු ය.
  - iii. බලපත්‍රලාභී ආයතනවල දෛනික අපද්‍රව්‍ය ජනනය හැකිතාක් අවම කිරීම කටයුතු යෙදීම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය වන්නේය.

iv. බලපත්‍රලාභී ආයතනවල ඉවත දමන කසළ කවර හෝ අවස්ථාවක ස්ථානයේ බිම හෝ තැනින් තැන දැමීම නොකළ යුතු ය.

- 6.(41) 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.
- 6.(42) 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 දෙවන උපලේඛනයේ දක්වා ඇති ආකෘතිපත්‍රයට අනුකූල විය යුතු ය. ආහාර පරිභරණය කිරීම සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන තැනැත්තෙකුගේ වෛද්‍ය පරීක්ෂණය අදාළ ප්‍රදේශයේ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරීවරයා විසින් නිශ්චය කරනු ලබන කාලයක් අනුව සහ සායනික වශයෙන් හෝ වසංගතවේදී වශයෙන් සඳහන් කළ හැකි කාලයක් අනුව කලින් කල පවත්වනු ලැබිය යුතු ය.
- 6.(43) ආහාර පරිභරණය 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 යුතු ය.
- 6.(44) ආහාර පරිභරණය කරන යම් ස්ථානයකට ඇතුළුවන යම් තැනැත්තෙකු සුදුසු පිරිසිදු කිරීමේ ද්‍රාවණයකින් සහ පානීය ජලයෙන් තම අත් සෝදා ගත යුතු ය. ආහාර පරිභරණය 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 යුතු ය.
- 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 ඒ ප්‍රත් පැළඳිය යුතු ය.
- 6.(46) ආහාර නිෂ්පාදන පරිභරණය කිරීමේදී භාවිතා කරනු ලබන අත්වැසුම්, යහපත් හා පිරිසිදු සනීපාරක්ෂිත තත්ත්වයෙන් පවත්වාගෙන යා යුතු ය.
- 6.(47) කැපීමක් හෝ කුඩාලයක් ඇති තැනැත්තෙකු එකී කුඩාලය, ජලරෝධක ආවරණයකින් සම්පූර්ණයෙන් ආවරණය කරනතුරු ආහාර ඇල්ලීම හෝ ආහාර ස්පර්ශවන මතුපිට ඇල්ලීම නොකළ යුතු ය.
- 6.(48) පරිශ්‍රය තුළ ප්‍රමාණවත් ප්‍රථමාධාර පහසුකම් සපයා තිබිය යුතු ය.
- 6.(49) ආහාර මගින් බෝ වීමට ඉඩ ඇති රෝගයකින් පෙළෙන හෝ එවැනි රෝගයක් වැළඳී ඇති බවට සැක කරනු ලබන හෝ එවැනි රෝග වාහකයෙකු වන හෝ ආසාදනය වී ඇති කුඩාලය, සමේ ආසාදන, වණ සහ පාවනය වැනි රෝග වලින් පෙළෙන තැනැත්තෙකුට සෘජුව හෝ වක්‍රව දූෂණය වීමට අවකාශ ඇති ආහාර පරිභරණය කරනු ලබන ස්ථානයන්හි කිසිම තනතුරක් දරමින් සේවය කිරීමට ඉඩ නොදිය යුතු ය. එවැනි රෝගයක් වැළඳී ඇති යම් තැනැත්තෙකු තමා රෝගී වී ඇති බව වහාම බලපත්‍රලාභියාට දැනුම් දිය යුතු ය.
7. ආහාර පරිභරණය කිරීම සම්බන්ධව කටයුතු කරන සෑම තැනැත්තෙකු ම ආහාර දූෂණයවන ආකාරයෙන්, අනාරක්ෂිතව ඇති ආහාර අසළ සිට අනුභව කිරීම, දුම් බීම, කෙළ ගැසීම, බුලත් සැපීම, වුයින්ගම් සැපීම, සහ කැස්ස, කිවිසුම් යැවීම, නාසය ස්පර්ශ කිරීම හෝ කිසිදු අහිතකර කටයුත්තක යෙදීම සිදු නොකළ යුතු ය.
8. පරිශ්‍රය තුළ ආහාර පරිභරණය කිරීම සම්බන්ධයෙන් කටයුතු කරන සෑම තැනැත්තෙක් ම,
- i. ආහාර පරිභරණය කිරීමේ ස්ථානවල පෞද්ගලික බඩු බාහිරාදිය සහ ඇඳුම් නොතැබිය යුතු ය.
  - ii. ආහාර දූෂණය වීමේ අවදානම ඇති යම් ස්ථානයක ආහාර නොතැබිය යුතු ය.
  - iii. පරිශ්‍රය තුළ තබා ඇති සෑම ආහාරයක්ම මනුෂ්‍ය පරිභෝජනයට යෝග්‍ය බවට වගබලා ගත යුතු ය.
  - iv. ආහාර ගබඩා කිරීමේදී, ප්‍රවාහනය කිරීමේදී, පිළිගැන්වීමේ දී සහ පිළිගැන්වීම සඳහා නිරාවරණය කර ඇති විටදී ආහාර දූෂණය වීමෙන් ආරක්ෂා කිරීමට ප්‍රමාණවත් පියවර ගත යුතු ය.
- V. ආහරණ, ඔරලෝසු, අල්පෙනෙති, කටු හෝ වෙනත් එවැනි අයිතමයන්, පෞද්ගලික බඩු බාහිරාදියෙන් ආහාරවල ආරක්ෂාවට සහ එහි යෝග්‍යභාවයට තර්ජනයක් සිදුවන්නේ නම් එවැනි දේ පැළඳීම හෝ ආහාර පරිභරණ ස්ථානවලට රැගෙන යාම නොකළ යුතු ය.
9. කවර හෝ තැනැත්තෙක් ආහාර පිළියෙල කිරීම සඳහා භාවිත කිරීමට අදහස් කර ඇති යම් පරිශ්‍රයක් නිදා ගැනීමේ ස්ථානයක් ලෙස භාවිත නොකළයුතු ය. අතර මැදි 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 ස්වස්ථතායි ලෙස කටයුතු කිරීමේ නිපුණත්වයක් තිබිය යුතු ය.
- 11(1) වාහනවල ආහාර ප්‍රවාහනය සඳහා ඇති භාජන හෝ බහාලුම් ආහාර ප්‍රවාහනය සඳහා හැර වෙනත් ද්‍රව්‍ය ප්‍රවාහනය සඳහා භාවිතා නොකළ යුතු ය.
- 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 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 සඳහාම වෙන් වූ බහාලුම් භාවිතා කළ යුතු ය.
12. ප්‍රවාහන මාධ්‍යවල හෝ බහාලුම්වල ආහාර ද්‍රව්‍ය දූෂනය නොවන ආකාරයට ආරක්ෂාකාරී ලෙස තැන්පත් කළ යුතු ය.
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 යුතු ය.
14. සේවකයන්ට සහ පාරිභෝගිකයන්ට අදාළ වැදගත් සෞඛ්‍ය පණිවිඩ පරිශ්‍රය තුළ ප්‍රදර්ශනය කළ යුතු ය.
15. පරිශ්‍රයේ නවාතැන් පහසුකම් සපයන අවස්ථාවක දී,
  - 15(1) ස්ථානයේ ගනුදෙනුකරුවන්ට නිදා ගැනීමට වෙන්කළ නිදන කාමරවල එක් තැනැත්තෙකුට නිදා ගැනීමට වෙන්කළ ඉඩ ප්‍රමාණය අවම වශයෙන් වර්ග මීටර් 4ට නොඅඩු වියයුතු අතර සෑම නිදන කාමරයකම ඇඳුම් තැබීමට අල්මාරියක් හෝ කැබිනට්ටුවක්, තුවා රාක්කයක්, නවාතැන්කරුවන්ගේ හෝ නවාතැන්කරුවන්ගේ භාණ්ඩ තැබීමට මේසයක් මෙන්ම වැසිකිළියක් සහිත නාන කාමරයක් ද තිබිය යුතු ය.
  - 15(2) ඉහත 15(1)හි අවම ඉඩ ප්‍රමාණයට නොසැසඳෙන තැනැත්තන් සංඛ්‍යාවකට යම් නිදන කාමරයක නිදා ගැනීමට ඉඩදීම නොකළයුතු ය. එසේම තනිකාමරයක එක් තැනැත්තෙකුට වැඩියෙන් හෝ යුගල කාමරයක දෙදෙනෙකුට වැඩියෙන් හෝ ත්‍රිත්ව කාමරයක තුන්දෙනෙකුට වැඩියෙන් හෝ නිදා ගැනීමට ඉඩදීම බලපත්‍රලාභියා විසින් නොකළයුතු ය. එසේ වුවද කිසියම් කාමරයක නිදා ගන්නා යම් තැනැත්තෙකු වයස අවුරුදු 12ට අඩු අයෙකු වනවිට මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ කාර්යය සඳහා ඔහු එක් අයෙකු ලෙස සැලකීම නොකළ යුතු ය.
  - 15(3) කිසියම් බලපත්‍රලත් ස්ථානයක ඇති නිදන කාමර ඇතුළත කවර හෝ අවස්ථාවක
    - i. තනි කාමරයක එක් ඇදකට වැඩියෙන් ද,
    - ii. යුගල කාමරයක ද්විත්ව ඇදක් හෝ තනි ඇදන් දෙකකට වැඩියෙන් ද,
    - iii. ත්‍රිත්ව කාමරයක ද්විත්ව ඇදක් හා තනි ඇදකට හෝ තනි ඇදන් තුනකට වැඩියෙන් ද,
    - iv. පවුල් කාමරයක ද්විත්ව ඇදන් දෙකක් හා තනි ඇදක් හෝ ද්විත්ව ඇදන් එකක් හා තනි ඇදන් තුනක් හෝ තනි ඇදන් පහකට වැඩියෙන් ද තැබීම නොකළ යුතු ය.
  - 15(4) බලපත්‍රලත් ස්ථානයක නිදන කාමර වශයෙන් නිශ්චිතව වෙන්කර ඇති කාමරයක හැර වෙනත් කිසියම් කාමරයක කවර හෝ තැනැත්තෙකුට නිදා ගැනීමට ඉඩදීම නොකළ යුතු ය.
  - 15(5) බලපත්‍රලත් ස්ථානයේ නතරවී සිටීමට පැමිණෙන එක් එක් තැනැත්තාගේ නම, ලිපිනය හා අනන්‍යතාවය සටහන් කරන ලේඛනයක් සෑම බලපත්‍රලත් ස්ථානයකම පවත්වාගෙන යුතු අතර සභාපතිවරයා, බලයලත් නිලධාරියා හෝ කිසියම් පොලිස් නිලධාරියෙකු විසින් පරීක්ෂා කිරීමට ඉල්ලා සිටින අවස්ථාවක දී එකී ලේඛනය පරීක්ෂා කිරීමට ඉඩදීම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය විය යුතු ය.
  - 15(6) බලපත්‍රලාභී ස්ථානයක නවාතැන් ගන්නා සෑම තැනැත්තෙකු ම තම අනන්‍යතාව බලපත්‍රලාභියා වෙත ඉදිරිපත් කළ යුතු අතර එම ස්ථානයේ පවත්වාගෙන යනු ලබන අමුත්තන්ගේ ලේඛනයේ තමාගේ තොරතුරු ඇතුළත් කරන තීරුවේ තම අත්සන යෙදිය යුතු ය. 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 යුතු ය.
  - 15(7) කවර හෝ බලපත්‍රලාභී පරිශ්‍රයක් සඳා වාර විරෝධී කාර්යයන් සඳහා යොදා ගැනීමට ඉඩ නොදීම බලපත්‍රලාභියාගේ කාර්යය විය යුතු අතර කවර හෝ තැනැත්තෙකු විසින් නවාතැන්පලෙහි වෙනත් නවාතැන්කරුවන්ගේ හෝ නවාතැන්පල ආසන්නයේ පදිංචිකරුවන්ට බාධාවක්වන ආකාරයෙන් ගිනි ගෑයනා කිරීම හෝ සංගීත භාණ්ඩ වාදනය කිරීම, තැටි වාදන යන්ත්‍ර ක්‍රියාකරවීම හෝ අනවශ්‍ය ආකාරයේ ශබ්ද ඇතිකිරීම හෝ නොකළ යුතු ය.

- 15.(8) බලපත්‍රලත් ස්ථානයේ සෑම නිදන කාමරයක්ම එක් ගනුදෙනුකරුවකු විසින් පාවිච්චි කරනු ලැබීමෙන් අනතුරුව තවත් ගනුදෙනුකරුවකුගේ පාවිච්චියට ඉඩදීමට පෙර එකී නිදන කාමරයේ ඇදඇතිරිලි 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 යුතු ය.
- 15.(9) ගනුදෙනුකරුවකු ලැගුම්ගෙන ඇති අවස්ථාවකදී වුවද සෑම කාමරයකම යාබද වැසිකිළි හා නාන කාමර විෂබීජනාශක යොදා දිනපතා පිරිසිදු කළ යුතු ය.
- 15.(10) ගනුදෙනුකරුවකුට කාමරයක් පාවිච්චි කිරීමට ඉඩදීමට පෙර එකී කාමරයේ ජනේල අවම වශයෙන් පැය හතරක්වත් සම්පූර්ණයෙන් විවෘත කර තැබීමට සැලැස්විය යුතු ය. කාමර ජනේල විවෘත කර තැබීම වායුසමන්තයකර ඇති තත්ත්වයක් යටතේ අදාළ නොවේ.
- 15.(11) දෙමාපියන් හෝ නිත්‍යානුකූල භාරකරු හැර වෙනත් කිසිදු අයෙකු සමග එක් කාමරයක ළමයින්ට නවාතැන් ගැනීම සඳහා ඉඩ නොදිය යුතු ය.
16. 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 යුතු ය.
17. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාව යටතේ බලපත්‍රයකට යටත් සෑම පරිශ්‍රයක ම මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ සිංහල, දෙමළ සහ ඉංග්‍රීසි පිටපත බැගින් මහජනයාට ප්‍රකටව පෙනෙන ස්ථානයක ප්‍රදර්ශනය කර තැබිය යුතු ය.
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 බාරදෙනු ලැබීමට සැලැස්විය යුතු ය. එකී දැන්වීමෙන් ලබාදෙන උපරිම කාලය දින 30ට නොවැඩි විය යුතු ය.
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 යුතු ය. බලපත්‍රලාභියා විසින් කරනු ලබන සාධාරණ ලිඛිත ඉල්ලීමක් මත එකී දැන්වීමේ නිශ්චිතව සඳහන් කාලය දීර්ඝ කිරීමට සභාපතිවරයාට බලය තිබිය යුතු ය. එසේ වුවද දීර්ඝ කරනු ලබන කාලය දින 14ට නොවැඩි විය යුතු ය.
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 නිත්‍යානුකූල විය යුතු ය.
21. 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 නිත්‍යානුකූල විය යුතුවාත් හැර කවර හෝ බලපත්‍රලාභියෙකු විසින් එකී මිලදී ගැනීම හෝ ලබා ගැනීම ප්‍රතික්ෂේප කිරීම හෝ ඊට බාධා කිරීම නොකළ යුතු ය.
22. 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 යුතු ය.
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 යටත්විය යුතු ය. 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 දඩයකටද යටත් විය යුතු ය.
24. මෙම අතුරු ව්‍යවස්ථාවේ, පද සම්බන්ධයෙන් අත්‍යාර්ථයක් අවශ්‍ය වන්නේ නම් මිස,  
 “සභාපතිවරයා” යන්නෙන් පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාවේ තත්කාලයෙහි සභාපති ධුරය දරන තැනැත්තා හෝ එම ධුරය කාර්යය කර්තව්‍ය ඉටු කරන තැනැත්තා ද,  
 “ප්‍රාදේශීය සභාව” යන්නෙන් පැල්මඩුල්ල ප්‍රාදේශීය සභාව ද,

- “සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී” යන්නෙන් තත්කාලයෙහි ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශයකුළු පිහිටි කිසියම් සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරීකොට්ඨාසයක එම ධුරය දරන තැනැත්තා ද,
- “මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක” යන්නෙන් තත්කාලයෙහි ප්‍රාදේශීය සභා බල ප්‍රදේශයකුළු පිහිටි කිසියම් මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක කොට්ඨාසයක එම ධුරය 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,
- “දුහක ද්‍රව්‍ය” යන්නෙන් ආහාරවල සුරක්ෂිත බවට හෝ සුදුසුභාවයට හානිකර විය හැකි වූ යම් ජීව විද්‍යාත්මක, රසායන විද්‍යාත්මක කාරකයන්, පිටස්තර ද්‍රව්‍යයක් හෝ වෙනත් ද්‍රව්‍යයක් ද,
- “දුහනය වීම” යන්නෙන් ආහාර හෝ ආහාර පසුබිමකට දුහක ද්‍රව්‍යයක් ඇතුළත් 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 අවස්ථාවලදී ආහාරවල සුරක්ෂිත බව සහ සුදුසු බව සහතික කිරීම සඳහා අවශ්‍ය සියලු තත්ත්වයන්, පියවර සහ පරිච්ඡේද 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 පරිභරණය කරන්නා” යන්නෙන් ආහාර, ආහාර උපකරණ සහ මෙවලම් හෝ ආහාර ස්පර්ශවන මතුපිට පිළිබඳව සෘජුව ක්‍රියා කරන යම් තැනැත්තෙක් ද,
- “ආහාරවල ආරක්ෂාව” යන්නෙන් ආහාර සකස් කරන, පිරිසිදුකළ, 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 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 නිලධාරී කොට්ඨාසය :-
9. වරිපනම් අංකය :-
10. ව්‍යාපාරය ආරම්භක ව්‍යාපාරයක් නම් පූර්ව අනුමැතිය ලබාගෙන ඇත්ද යන්න :- (ලබාගෙන තිබෙනම් ඡායා පිටපතක් ඇමිණිය යුතු ය.)
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 වෙළෙඳ බලපත්‍රයක් මා වෙත නිකුත් කරන ලෙස ඉල්ලමි. මේ පිළිබඳව පවත්නා නීතිරීතිවලට මම එකඟ වෙමි.

දිනය :-

.....  
ඉල්ලුම්කරුගේ අත්සන

#### කාර්යාලීය ප්‍රයෝජනය සඳහා

ආදායම් පරීක්ෂක,

පසුපිටෙට 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,

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

.....  
දිනය

.....  
ලේකම්

සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී,

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.

ජායාරූපය

**හෝටල් පරිශ්‍රයක සේවය කරන සේවකයෙකු සඳහා නිකුත් කරනු ලබන වෛද්‍ය සහතිකය**

..... ප්‍රදේශයේ සෞඛ්‍ය වෛද්‍ය නිලධාරී ..... වන මම ජාතික හැඳුනුම්පත් අංක ..... දරන ..... මහතා/මිය උච්ඡිත 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 - 676/16