



ශ්‍රී ලංකා ප්‍රජාතාන්ත්‍රික සමාජවාදී ජනරජයේ ගැසට් පත්‍රය

අති විශේෂ

අංක 2131/2 - 2019 ජූලි මස 08 වැනි සඳුදා - 2019.07.08

(රජයේ බලයපිට ප්‍රසිද්ධ කරන ලදී)

I වැනි කොටස: (I) වැනි ඡේදය - සාමාන්‍ය

රජයේ නියෝග

එල්.ඩී-බී 11/80 (3)

1980 අංක 26 දරන ආහාර පනත

1980 අංක 26 දරන ආහාර පනතේ 32 වන වගන්තිය යටතේ ආහාර උපදේශක කමිටුව විමසා සොයා, පෝෂණ සහ දේශීය වෛද්‍ය අමාත්‍යවරයා විසින් සාදන ලද නියෝග.

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

2019 ජුනි මස 27 දින,
කොළඹ දී ය.

නියෝග

1. මේ නියෝග 2019 ආහාර (ආකලන ද්‍රව්‍ය - සාමාන්‍ය) නියෝග යනුවෙන් හඳුන්වනු ලබන අතර එම නියෝග 2020 ජනවාරි මස 01 දින සිට ක්‍රියාත්මක විය යුතු ය.

2. (මෙහි මින්මතු අවරසලත් ආහාර ආකලන ද්‍රව්‍ය යනුවෙන් සඳහන් කරනු ලබන) පහත සඳහන් කරන ලද ආහාර ආකලන ද්‍රව්‍යයක් හැර කිසිදු ආහාර ආකලන ද්‍රව්‍යයක් කිසිදු තැනැත්තකු විසින් ආනයනය කිරීම, නිෂ්පාදනය කිරීම, විකිණීම සඳහා ප්‍රචාරණය කිරීම, අලෙවි කිරීම සඳහා ඉදිරිපත් කිරීම හෝ විකිණීම, ප්‍රවාහනය කිරීම, බෙදා හැරීම, ගබඩා කිරීම හෝ යම් ආහාරයකට අඩංගු කිරීම හෝ ඒ මත යෙදීම නොකළ යුතු ය.

(අ) I වන උපලේඛනයේ නිශ්චිතව දක්වා ඇති නියෝග මගින් ආවරණය කරන ලද ආහාර ආකලන ද්‍රව්‍ය ; සහ

(ආ) ආහාර පනත යටතේ ස්ථාපිත හෝ අදාළ කරගන්නා ලද නිෂ්පාදන ප්‍රමිතීන්වල නිශ්චිතව සඳහන් ආහාර ආකලන ද්‍රව්‍ය මගින් නියාමනය වන්නේ නම් මිස, කොඩෙක්ස් ඇලිමෙන්ටේරියස් කොමිෂන් සභාවේ ආහාර ආකලන ද්‍රව්‍ය සඳහා වූ සාමාන්‍ය ප්‍රමිතීන්හි (GSFA) පළ කරන ලද මෙම ද්‍රව්‍ය සඳහා වන ලැයිස්තුවෙන් සහ සීමාවන් මගින් ආවරණය වනු ලබන II වන උපලේඛනයේ නිශ්චිතව සඳහන් කරනු ලබන තාක්ෂණික කර්තව්‍යයන් සඳහා භාවිත කරනු ලබන ආහාර ආකලන.

3. කොඩෙක්ස් ඇලිමෙන්ටේරියස් කොමිෂන් සභාව විසින් අවසර ලබා දෙනු ලබන්නේ නම්, ආහාර උපදේශක කමිටුවේ නිර්දේශය මත ප්‍රධාන ආහාර බලධරයා විසින් නව ආහාර ආකලන ද්‍රව්‍යයක් අනුමත කරනු ලැබිය හැකි ය.



4. කිසිදු තැනැත්තකු විසින් ආහාරයේ ගුණාත්මකභාවය සඟවනු ලබන, එයට හානි පමුණුවන ලබන හෝ එය බාල කරනු ලබන ආකාරයකින්, එකී ආහාරයට යම් ආහාර ආකලන ද්‍රව්‍යයක් අඩංගු කිරීම හෝ ඒ මත යෙදීම සිදු නොකළ යුතු ය.

5. (1) ආනයනය කරන ලද, නිෂ්පාදනය කරන ලද, විකුණන ලද, ප්‍රවාහනය කරන ලද, බෙදා හරින ලද හෝ ගබඩා කරන ලද -

(අ) යම් ආහාර ආකලන ද්‍රව්‍යයක් අඩංගු වන ආහාර නිෂ්පාදනයක ඇසුරුමක් හෝ එකී ආහාර අඩංගු බඳුනක් මත මුද්‍රණය කරන ලද හෝ අලවා ඇති ලේබලය මත අවසර දී ඇති පරිදි එම ආහාර ආකලන ද්‍රව්‍යවල පොදු නාමය සහ ජාත්‍යන්තර අංකන ක්‍රමය අනුව අංක (INS අංක) ඇතුළත් කළ යුතු ය ;

(ආ) අවසරලත් යම් ආහාර ද්‍රව්‍යයක ඇසුරුමක් හෝ එකී ආහාර අඩංගු වන බඳුනක් මත මුද්‍රණය කරන ලද හෝ අලවා ඇති ලේබලය මත එම ආහාර ආකලන ද්‍රව්‍යවල පොදු නාමය හා වර්ග, ජාත්‍යන්තර අංකන ක්‍රමය අනුව අංක (INS අංක) සහ ඒවා ගබඩා කිරීම සඳහා උපදෙස් ප්‍රකාශයක් තිබේ නම් එය ද ඇතුළත් කළ යුතු ය.

(2) රසකාරක ද්‍රව්‍ය සම්බන්ධයෙන් වන අවස්ථාවක දී, එකී ආහාර රසකාරක ද්‍රව්‍යයේ පොදු නාමය සහ නිශ්චිත රසකාරක වර්ගය සඳහන් කිරීම ප්‍රමාණවත් විය යුතු ය.

6. අවසරලත් ආහාර ආකලන ද්‍රව්‍ය අඩංගු වන ආහාර නිෂ්පාදනයක ඇසුරුමක් හෝ එකී ආහාර අඩංගු බඳුනක් ලේබල් කිරීම, 2005 ජනවාරි මස 19 වන දිනැති අංක 1376/9 දරන අති විශේෂ ගැසට් පත්‍රයේ පළ කරන ලද 2005 ආහාර (ලේබල් කිරීමේ සහ ප්‍රචාරය කිරීමේ) නියෝගවල සහ පසුව සිදු කරන යම් සංශෝධනයක හෝ ප්‍රතිශෝජනවල විධිවිධාන හා අනුකූල විය යුතු ය.

7. (1) කිසිදු තැනැත්තකු විසින් පහත සඳහන් නියමයන්ට අනුකූල වන ලේබලයක් සහිත බඳුනක ආහාර ආකලන ද්‍රව්‍ය බෙදා හරිනු ලබන්නේ නම් මිස, ආහාර සකස් කිරීමේ දී සංඝටකයක් ලෙස යොදා ගැනීම සඳහා (වෙනත් යම් ද්‍රව්‍යයක් හා මිශ්‍ර කරනු ලැබ ඇති අවසරලත් ආහාර ආකලන ද්‍රව්‍යයක් ඇතුළුව) යම් අවසරලත් ආහාර ආකලන ද්‍රව්‍යයක් ආනයනය කිරීම, නිෂ්පාදනය කිරීම, ගබඩා කිරීම, ප්‍රවාහනය කිරීම, විකිණීම හෝ විකිණීම සඳහා ඉදිරිපත් කිරීම හෝ ප්‍රචාරණය කිරීම නොකළ යුතු ය.

(අ) ආහාර අඩංගු බඳුනේ ඇති සැකසුමේ අඩංගු සෑම අවසරලත් ආහාර ආකලන ද්‍රව්‍යයකම පොදු නාමය සහ ජාත්‍යන්තර අංකන ක්‍රමය අනුව අංකය (INS අංකය) ; සහ

(ආ) ආහාර අඩංගු බඳුනේ ඇති සැකසුමේ අඩංගු, අදාළ වන්නේ නම්, වෙනත් එක් එක් සෑම ද්‍රව්‍යයකම පොදු නාමය සහ ජාත්‍යන්තර අංකන ක්‍රමය අනුව අංකය (INS අංකය).

(2) එවැනි ද්‍රව්‍යයන් දෙකක් හෝ ඊට වැඩි ගණනක් අඩංගු වන්නේ නම්, අවසරලත් එක් එක් ආහාර ආකලන ද්‍රව්‍යවල සහ ආහාර සකස් කිරීමේ දී අඩංගු කරන වෙනත් එක් එක් ද්‍රව්‍යයක අනුපාතය, ප්‍රධාන ආහාර බලධරයා විසින් ඉල්ලුම් කරනු ලබන්නේ නම්, තාක්ෂණික දත්ත පත්‍රිකාවල දී ඇති පරිදි ඉදිරිපත් කරනු ලැබිය යුතු ය.

8. (1) මෙම නියෝගවල කුමක් සඳහන් වුව ද, පහත සඳහන් අවස්ථාවල දී, යම් ආහාර ආකලන ද්‍රව්‍යයක් ආහාරයක අඩංගු විය හැකි ය :-

(අ) ආහාර නිෂ්පාදනය කිරීමේ දී යොදා ගනු ලබන යම් සංඝටකයකට ඇතුළත් කිරීම පිණිස I වන උපලේඛනයේ සඳහන් වෙනත් යම් නියෝග මගින් එකී ආකලන ද්‍රව්‍ය සඳහා අවසර ලබා ඇති අවස්ථාවක දී ;

(ආ) නිෂ්පාදන ප්‍රමිතිවල නිශ්චිතව සඳහන් ආහාර ආකලන ද්‍රව්‍ය මගින් නියාමනය වන්නේ නම් මිස, ආහාර පනත යටතේ සාදනු ලබන වෙනත් යම් නියෝග හෝ II වන උපලේඛනයේ සඳහන් ආහාර ආකලන ද්‍රව්‍ය වර්ගය සඳහා කොඩෙක්ස් ඇලිමෙන්ටෙරියස් කොමිෂන් සභාව මගින් අවසර ලබා දී ඇති උපරිම අනුපාතයක් ඇත්නම් එම සංඝටකයේ ඇති ආකලන ද්‍රව්‍යයේ අනුපාතය එම උපරිම අනුපාතය නොඉක්මවනු ලබන අවස්ථාවක දී ;

(ඇ) නිෂ්පාදිත ප්‍රමිතිවල නිශ්චිතව සඳහන් ආහාර ආකලන ද්‍රව්‍ය මගින් නියාමනය වන්නේ නම් මිස, ආහාර පනත යටතේ සාදනු ලබන වෙනත් යම් නියෝග හෝ II වන උපලේඛනයේ සඳහන් ආහාර ආකලන ද්‍රව්‍ය වර්ගය සඳහා කොඩෙක්ස් ඇලිමෙන්ටෙරියස් කොමිෂන් සභාව මගින් අවසර ලබා දී ඇති උපරිම අනුපාතයක් වන්නේ නම් අවසාන නිෂ්පාදිතයේ ඇති ආකලන ද්‍රව්‍යවල මුළු අනුපාතය, උපරිම අනුපාතය නොඉක්මවනු ලබන අවස්ථාවක දී ;

(ඈ) ආහාරවලට සම්ප්‍රේෂණය වූ ආකලන ද්‍රව්‍ය එකී ආහාරය සඳහා වන අවසරලත් මට්ටම නොඉක්මවනු ලබන අවස්ථාවක දී ; සහ

(ඉ) තාක්ෂණික කර්තව්‍යයන් ළඟා කර ගැනීමට අවශ්‍ය මට්ටමට වඩා අඩු මට්ටමකින් ආහාරවලට සම්ප්‍රේෂණය වූ ආකලන ද්‍රව්‍ය සහ ආහාර සකස් කිරීමේ ආධාරක ද්‍රව්‍ය, සංඝටක ලැයිස්තුවේ ප්‍රකාශ කරනු ලැබීමෙන් නිදහස් කර ඇති අවස්ථාවක දී.

(2) සැක දුරු කිරීමේ කාර්යය සඳහා, අවසාන නිෂ්පාදනයේ එකම වර්ගයකට අයත් ආහාර ආකලන සම්මිශ්‍රණයක් ඇති විටෙක, එම එක් එක් ආකලන ද්‍රව්‍යයේ ප්‍රමාණාත්මක අගය එම ආකලන ද්‍රව්‍යයේ අනුමත උපරිම අගයේ ප්‍රතිශතයක් ලෙස ප්‍රකාශ කළයුතු අතර එම ප්‍රතිශතවල එකතුව සියය නොඉක්මවිය යුතු ය.

9. මේ නියෝග වල -

“සම්ප්‍රේෂණය වූ” යන්නෙන්, ආහාර ආකලන ද්‍රව්‍ය සඳහා භාවිත කරනු ලැබූ වෙනත් යම් සංඝටක හෝ අමුද්‍රව්‍ය භාවිත කිරීමේ ප්‍රතිඵලයක් වශයෙන් ආහාර ආකලන ද්‍රව්‍ය ආහාරවල අඩංගු වීම අදහස් වේ ;

“ආහාර ආකලන ද්‍රව්‍ය වර්ගය” යන්නෙන්, කොඩෙක්ස් ඇලිමෙන්ටේරියස් කොමිෂන් සභාවේ වර්ගීකරණ විෂය පථය තුළ ආහාරවල අදාළ යම් තාක්ෂණික කර්තව්‍යයක් සිදු කරනු ලබන ආහාර ආකලන ද්‍රව්‍ය කාණ්ඩයකට ලබා දෙනු ලැබූ නාමයක් අදහස් වේ ;

“ආහාර ආකලන ද්‍රව්‍යය” යන්නෙන්, ආහාරයක් වශයෙන් සාමාන්‍යයෙන් ඵලෙසින්ම පරිභෝජනය නොකරන සහ එහි පෝෂ්‍යදායී අගයන් අඩංගු වුව ද, නොවුව ද, ආහාරයක නියමානුකූල සංඝටකයන් ලෙසින් සාමාන්‍යයෙන් භාවිතා නොකරනු ලබන, (ඉන්ද්‍රිය ග්‍රාහය ද ඇතුළුව) තාක්ෂණික කාර්යය සඳහා එම ආහාරය නිෂ්පාදනය කිරීමේ දී, සකස් කිරීමේ දී, පිළියෙල කිරීමේ දී, වැඩිදියුණු කිරීමේ දී, ඇසුරුම් කිරීමේ දී, ප්‍රවාහනය කිරීමේ දී හෝ ගබඩා කිරීමේ දී ආහාරවලට දැනුවත්ව එකතු කිරීම මගින් එම ආහාරය හෝ එහි අතුරු නිෂ්පාදන එම ආහාරයේ සංඝටකයන් බවට පත්වනු ලබන හෝ එම ආහාරයේ ලක්ෂණවලට අන්‍යාකාරයකින් බලපානු ලබන හෝ (සෘජුවම හෝ අන්‍යාකාරයකින්) එසේ වන බවට සාධාරණව අපේක්ෂා කළ හැකි යම් ද්‍රව්‍යයක් අදහස් වේ. මෙම යෙදුමට, සාමාන්‍ය ලුණු, පෝෂණ තත්ත්වය පවත්වා ගැනීම හෝ වැඩිදියුණු කිරීම සඳහා ආහාරවලට එකතු කළ ද්‍රව්‍යයක් ඇතුළත් නොවන්නේ ය ;

“පිරිසැකසුම් ආධාරක ද්‍රව්‍ය” යනුවෙන්, අමුද්‍රව්‍ය හෝ ආහාර හෝ ඒවායේ සංඝටකවලට සිතාමතාම යොදා ගන්නා, භාජන හෝ උපකරණ ඇතුළත් නොවන, ආහාර සංඝටකයක් ලෙස පරිභෝජනය නොකරන, ආහාරයකට ප්‍රතිකාර කරන හෝ පිරිසැකසුම් කරන අවස්ථා වල දී තාක්ෂණික අවශ්‍යතාව කරන එහෙත් සිතාමතාම (ඇති) නොකරන නමුත් නොවැලැක්විය හැකි ලෙස ආහාරයක අවසාන නිෂ්පාදනයේ අවශේෂ හෝ ව්‍යුත්පන්න ඇති කිරීමට ඉඩකඩ තිබෙන කිසියම් ද්‍රව්‍යයක් හෝ දෙයක් අදහස් වේ.

I වන උපලේඛනය

(2 වන නියෝගය)

1. 2006 නොවැම්බර් මස 23 වැනි දිනැති අංක 1472/19 දරන ගැසට් පත්‍රය, 2006 ආහාර (වර්ණ ගැන්වීමේ ද්‍රව්‍ය) නියෝග ;
2. 2009 ජනවාරි මස 23 වැනි දිනැති අංක 1586/26 දරන ගැසට් පත්‍රය, 2006 ආහාර (වර්ණ ගැන්වීමේ ද්‍රව්‍ය) නියෝග සංශෝධනය ;
3. 2011 ජනවාරි මස 14 වැනි දිනැති අංක 1688/28 දරන ගැසට් පත්‍රය, 2006 ආහාර (වර්ණ ගැන්වීමේ ද්‍රව්‍ය) නියෝග සංශෝධනය ;
4. 2009 සැප්තැම්බර් මස 1 වැනි දිනැති අංක 1617/16 දරන ගැසට් පත්‍රය, 2009 ආහාර (ප්‍රතිඔක්සිකාරක) නියෝග ;
5. 2013 මැයි මස 6 වැනි දිනැති අංක 1809/4 දරන ගැසට් පත්‍රය, 2009 ආහාර (ප්‍රතිඔක්සිකාරක) නියෝගවල සංශෝධනය ;
6. 2013 පෙබරවාරි මස 1 වැනි දිනැති අංක 1795/51 දරන ගැසට් පත්‍රය, 2013 ආහාර (රස කාරක ද්‍රව්‍ය සහ රස ප්‍රවර්ධක) නියෝග ;
7. 2015 මාර්තු මස 13 වැනි දිනැති අංක 1905/36 දරන ගැසට් පත්‍රය, 2014 ආහාර (පැණි රසකාරක) නියෝග ;
8. 2019 මාර්තු මස 5 වැනි දිනැති අංක 2113/16 දරන ගැසට් පත්‍රය, 2019 ආහාර (පරිරක්ෂණ) නියෝග ;

II වන උපලේඛනය

(2 වන නියෝගය)

| ආහාර ආකලන ද්‍රව්‍යයේ වර්ගය | තාක්ෂණික කර්තව්‍යය |
|----------------------------------|--|
| ආම්ලිකතා පාලක | ආහාරයක ආම්ලිකතාවය හෝ ක්ෂාරීයතාව වෙනස් කිරීම හෝ පාලනය කිරීම. |
| ප්‍රතිකැටිකාරක | ආහාර අංශු එකිනෙක ඇලීමේ ප්‍රවණතාව අඩු කිරීම. |
| ප්‍රතිපෙණනැගුම්කාරක | පෙණ දැමීම වැළැක්වීම හෝ අඩු කිරීම. |
| පිටි සඳහා වැඩිදියුණු කිරීමේ කාරක | පිටිවල පිළිස්සීමේ තත්ත්වය හෝ වර්ණය වැඩි දියුණු කිරීම සඳහා එයට යොදනු ලබන ද්‍රව්‍යයකි. |
| වර්ණ රඳවා ගැනීම් කාරක | ආහාරවල වර්ණය, ස්ථායී කිරීම, රඳවා ගැනීම හෝ නිවිර කිරීම. |
| තෙලෝදකාරක | ආහාරවලට යෙදීමේ දී ජල මාධ්‍ය තුළ ඇති තෙල් සහ මේද කොටස් ඒකාකාරී ලෙස ව්‍යාප්ත කිරීම පහසු කිරීමේ හැකියාව ඇති ද්‍රව්‍ය හෝ එයට ප්‍රතිලෝම වශයෙන් සිදුවන ක්‍රියාවක් ඇති කිරීමේ ද්‍රව්‍ය. |
| ශක්තිමත් කිරීම් කාරක | පළතුරු හෝ එළවළුවල පටක ශක්තිමත් නමුත් කැඩෙනසුළු කිරීම හෝ එසේ පවත්වා ගැනීම හෝ යම් ජෙලි වර්ගයක් නිපදවීම හෝ ශක්තිමත් කිරීම සඳහා ජෙලිකාරක සමග අන්තර් ක්‍රියා කිරීම. |
| පෙණනැගුම් කාරක | යම් ද්‍රව හෝ සහ ආහාරයක වායුමය අවස්ථාව ඒකාකාරී ලෙස ව්‍යාප්තිය ඇති කරනු ලැබීම හෝ පවත්වා ගැනීම පහසු කිරීම. |
| ඔපවත්කිරීම් කාරක | ආහාරයේ බාහිර පෘෂ්ඨයට ආලේප කරනු ලබන යම් ද්‍රව්‍යයකි. |
| තෙතමනය ආරක්ෂා කිරීම් කාරක | අඩු අර්ද්‍රතා මට්ටමක් ඇති පරිසරයක දී තෙත්කිරීම් කාරකයට ඇතිවන බලපෑමට විරුද්ධව ක්‍රියා කිරීම මගින් ආහාර වියලීම වළක්වා ගැනීම. |
| ප්‍රචාලක ද්‍රව්‍ය | බහාලුවකින් ආහාර ඉවත් කරනු ලබන වාතය නොවන යම් වායුවකි. |
| වර්ධක/පිපුම්කාරක | වායු නිදහස් කර එමගින් පිටිගුලියක පරිමාව වැඩි කරනු ලබන යම් ද්‍රව්‍යයක් හෝ ද්‍රව්‍ය සංයෝගයකි. |
| එකතුවක/තෙලෝදකාරක ලවණ | තදින් එකට ඇලුණු කොටස් සමූහයක් සාදා එමගින් මේද සහ තෙල් සහ මේද ආශ්‍රිත නිෂ්පාදනවල ස්වයං ඔක්සිකරණය වළක්වමින් ආහාරවල ශේෂ ලෝහ සමග ප්‍රතික්‍රියා කිරීම. |
| ස්ථායීකාරක | ආහාරවලට එකතු කළ විට තෙලෝද ස්ථායී කරන්නා වූ යම් ද්‍රව්‍යයකි. |