



இலங்கை சனநாயக சோசலிசக் குடியரசு வர்த்தமானப் பத்திரிகை

அதிவிசேஷமானது

இலங்கைச் சனநாயக சோசலிசக் குடியரசு வர்த்தமானப் பத்திரிகை அதிவிசேஷமானது

அண்மை 2131/2 - 2019 ஆம் ஆண்டு மார்ச் 08 - 2019.07.08

2131/2 ஆம் இலக்கம் - 2019 ஆம் ஆண்டு யூலை மாதம் 08 ஆந் திகதி திங்கட்கிழமை

(அரசாங்கத்தின் அதிகாரத்துடன் பிரசுரிக்கப்பட்டது)

பகுதி I : தொகுதி (I) - பொது

அரசாங்க அறிவித்தல்கள்

ச.வ.பி.11/80 (3)

1980 ஆம் ஆண்டின் 26 ஆம் இலக்க, உணவுச் சட்டம்

உணவு மதியுரைக் குழுவின் கலந்தாலோசனையுடன் 1980 ஆம் ஆண்டின் 26 ஆம் இலக்க, உணவுச் சட்டத்தின் 32 ஆம் பிரிவின் நியதிகளின்படி சுகாதாரம், போசணை மற்றும் சுதேச வைத்திய அமைச்சரினால் ஆக்கப்பட்ட ஒழுங்குவிதிகள்.

வைத்தியர் ராஜித சேனாரட்ண,
சுகாதாரம், போசணை மற்றும் சுதேச
வைத்திய அமைச்சர்.

கொழும்பு 01,
2019, யூன் 27.

ஒழுங்குவிதிகள்

1. இவ்வொழுங்குவிதிகள் 2019 ஆம் ஆண்டின் உணவு (சேர்மானப் பொருட்கள்- பொது) ஒழுங்குவிதிகள் என எடுத்துக்காட்டப்படலாமென்பதுடன் 2020, சனவரி மாதம் 01 ஆந் திகதியன்று நடைமுறைக்கு வருதலும் வேண்டும்.

IA - PG 4588 — 3017 (2019/07)

இவ் அதிவிசேட வர்த்தமானியை www.documents.gov.lk எனும் இணையத்தளத்திலிருந்து பதிவிறக்கம் செய்ய முடியும்.



நேரடியாகவல்லாது) விளைவிக்குமென நியாயமான முறையில் எதிர்பார்க்கப்படக் கூடியதுமான ஏதேனும் பதார்த்தம் என்று பொருளாகும். இப்பதமானது, கறி உப்பை, போசனைத் தரத்தைப் பேணுவதற்காக அல்லது சீராக்குவதற்காக உணவுக்குச் சேர்க்கப்பட்ட பதார்த்தங்களை அல்லது மாசுபடுத்திகளை உள்ளடக்குவதில்லை ;

“பதனிடுதல் துணைப்பொருள்” என்பது, ஏதாவது பதார்த்தம் அல்லது பொருள் என்பதுடன், உபகரணங்களையோ பாத்திரங்களையோ உட்படுத்தாததும், தனிவேறான ஆக்கக் கூறொன்றாக பாவனைக்குட்படுத்தப்படாததும், மூலப்பொருள், உணவுகள் அல்லது அதன் ஆக்கக்கூறுகளைப் பரிகரிக்கும் பொழுது அல்லது பதனிடும்போது தொழில்நுட்ப நோக்கமொன்றை எய்துவதற்காக வேண்டுமென்றே பாவிக்கப்படுவதுடன், விருப்பமற்றதும் தவிர்க்க முடியாததுமான எச்சங்களையும் பெறுதிகளையும் இறுதி உற்பத்திப் பொருளில் கொண்டிருக்கக் கூடியதுமாகும்.

அட்டவணை I

(ஒழுங்குவிதி 2)

1. உணவு (வர்ணப் பதார்த்தங்கள்) ஒழுங்குவிதிகள் - 1472/19 ஆம் இலக்க 2006, நவம்பர் 23 ஆந் திகதிய வர்த்தமானி ;
2. உணவு (வர்ணப் பதார்த்தங்கள்) ஒழுங்குவிதிகளுக்கான திருத்தம் - 2006, 1585/26 ஆம் இலக்க 2009, சனவரி 23 ஆந் திகதிய வர்த்தமானி ;
3. உணவு (வர்ணப் பதார்த்தங்கள்) ஒழுங்குவிதிகளுக்கான திருத்தம் - 2006, 1688/28 ஆம் இலக்க 2011, சனவரி 14 ஆந் திகதிய வர்த்தமானி ;
4. உணவு (ஒச்சிடன்ட் எதிரிகள்) ஒழுங்குவிதிகள் - 2009, 1617/16 ஆம் இலக்க 2009, செத்தெம்பர் 01 ஆந் திகதிய வர்த்தமானி ;
5. உணவு (ஒச்சிடன்ட் எதிரிகள்) ஒழுங்குவிதிகளுக்கான திருத்தம் - 2009, 1809/4 ஆம் இலக்க 2013, மே 06 ஆந் திகதிய வர்த்தமானி ;
6. உணவு (சுவையூட்டும் பதார்த்தங்கள் மற்றும் சுவையை அதிகரிக்கும் பொருட்கள்) ஒழுங்குவிதிகள் - 2013, 1795/51 ஆம் இலக்க 2013, பெப்புவரி 01 ஆந் திகதிய வர்த்தமானி ;
7. உணவு (இனிப்பூட்டிகள்) ஒழுங்குவிதிகள் - 2014, 1905/36 ஆம் இலக்க 2015, மாச்சு 13 ஆந் திகதிய வர்த்தமானி ;
8. உணவு (காப்புமுறைப் பொருட்கள்) ஒழுங்குவிதிகள் - 2019, 2113/16 ஆம் இலக்க 2019, மாச்சு 05 ஆந் திகதிய வர்த்தமானி ;

அட்டவணை II

(ஓழுங்குவிதி 2)

உணவுச் சேர்மானப் பொருளின் வகுப்பு	தொழில்நுட்பவியல் பணி
அமிலத்தன்மை ஓழுங்காக்கிகள்	உணவொன்றின் அமிலத்தன்மையை அல்லது அல்க்கலைன் தன்மையை மாற்றுகின்றன அல்லது கட்டுப்படுத்துகின்றன.
திண்மமெதிர்ப்பூக்கிகள்	உணவுப்பொருட்கள் ஓன்றோடொன்று ஓட்டும் தன்மையைக் குறைக்கின்றன.
நுரையெதிர்ப்பூக்கிகள்	நுரையாக்குதலைத் தடுக்கின்றன அல்லது குறைக்கின்றன.
மாவுப் பதப்படுத்தாக்கிகள்	மாவின் வெதுப்புத்தன்மையை அல்லது நிறத்தைச் சீராக்குவதற்கு அதனுடன் சேர்க்கப்படும் ஓரு பதார்த்தம்.
நிறத்தைத் தக்கவைக்கும் ஊக்கிகள்	உணவின் நிறத்தைத் திரப்படுத்துகின்றன, தக்கவைக்கின்றன அல்லது தீவிரப்படுத்துகின்றன.
பால்மமாக்கிகள்	உணவுடன் சேர்க்கப்படும்போது பதார்த்தங்கள் நீர்ம ஊடுபொருள் மூலமாக அல்லது மறுநிலையாக எண்ணெய்களையும் கொழுப்புகளையும் ஓருசீராகப் பரப்புதலை வசதிப்படுத்தக்கூடியனவான.
கட்டியாக்கிகள்	பழங்களின் அல்லது மரக்கறிகளின் இழையங்களைத் திடமாகவும் முறுகலாகவும் ஓக்குகின்றன அல்லது வைத்திருக்கின்றன அல்லது ஓரு களிமமாக்கியைத் தயாரிப்பதற்காக அல்லது வலுப்படுத்துவதற்காகக் களிமமாக்கிகளுடன் செயற்படுகின்றன.
நுரையாக்கிகள்	ஓரு திரவ அல்லது திண்ம உணவில் வாயுசார் நிலையின் ஓருசீரான பரப்புதலை அமைப்பதனை அல்லது பேணுவதனை இயலச்செய்கின்றன.
பளபளப்பாக்கிகள்	ஓர் உணவின் வெளிப்புற மேற்பரப்புக்குப் பூசப்படுகின்ற ஓரு பதார்த்தம்.
ஈரநிலைத் தக்கவைப்பான்கள்	ஈரத் தன்மையின் குறைந்தளவைக் கொண்டுள்ள நனைப்பானைக் கொண்ட சூழலின் விளைவை எதிரீடு செய்வதன் மூலம் உணவு உலர்ந்து போவதனைத் தடுக்கின்றன.
முன்னுந்திகள்	ஓரு கொள்கலத்திலிருந்து உணவொன்றை வெளியேற்றுகின்ற, காற்றுத்தவிர்ந்த ஓரு வாயு.
உப்புதல்/நொதிவூட்டல் ஊக்கிகள்	வாயுவை வெளியேற்றுவதன் மூலம் மாவுப்பிசையலின் அளவை அதிகரிக்கின்ற ஓரு பதார்த்தம் அல்லது பதார்த்தங்களின் சேர்க்கை.
ஓதுக்கிகள்/பால்மமாக்கும் உப்பு	பலமாகப் பிணிக்கப்பட்ட அணைவுகளை அமைக்கின்ற, உணவுகளிலான அருகிய கனிமத்துடன் செயலாற்றுகின்றன ; அதன் மூலம் கொழுப்புகளினதும் எண்ணெய்களினதும் கொழுப்பு அடிப்படையிலான உற்பத்திப் பொருட்களினதும் தன்னியக்கச் சேர்மவயிரகவாக்கத்தைத் தடுக்கின்றன.
நிலைப்படுத்திகள்	உணவுடன் சேர்க்கப்படும்போது பால்மங்களை நிலைப்படுத்துகின்ற பதார்த்தங்கள்.