

කර්මාන්ත

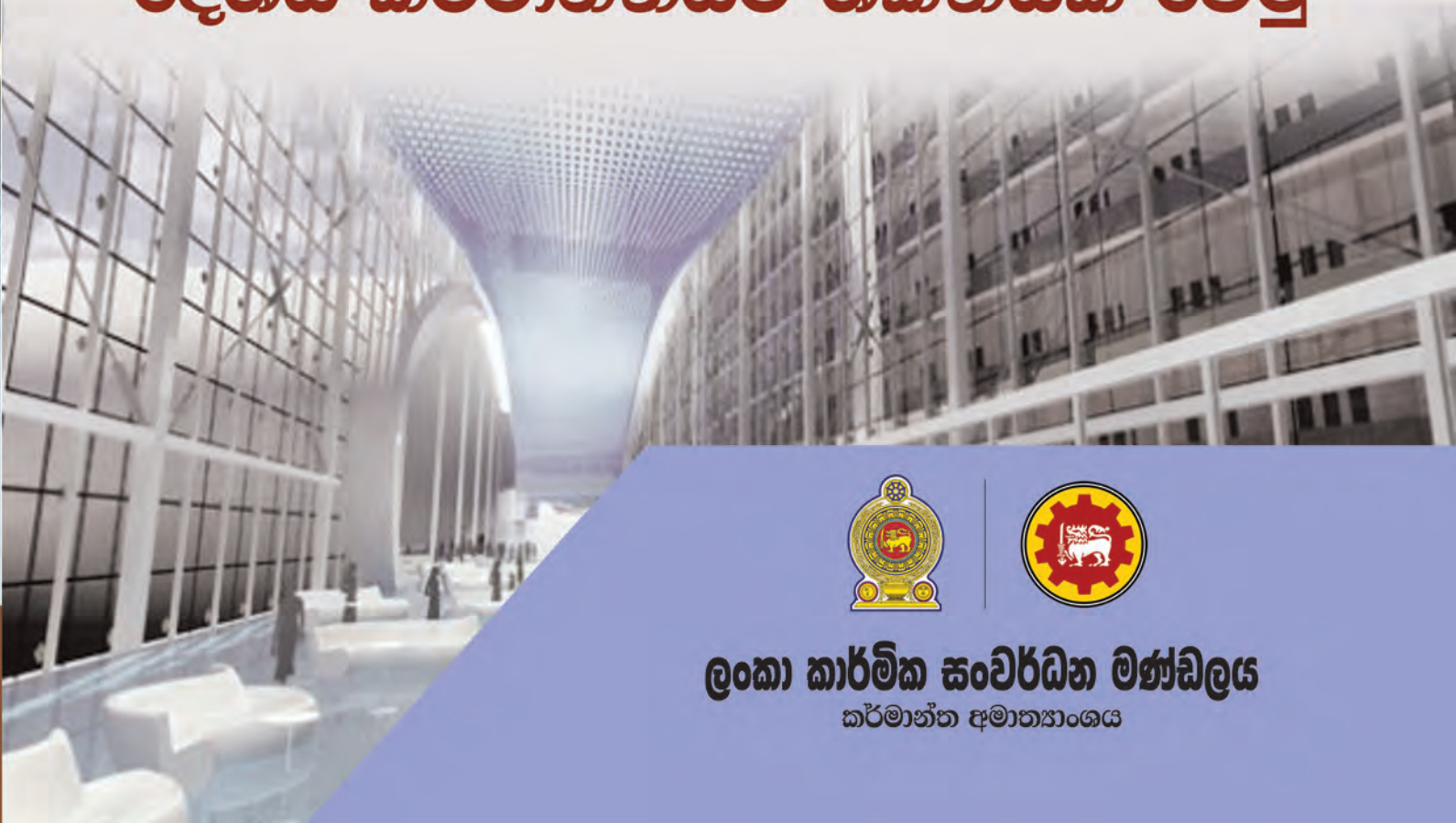
Karmantha

Vol. 36 No. 2 2020

සෞභාග්‍යමත් ශ්‍රී ලංකාවක් ගොඩනැගීමට "Saubhagye Dekma " implementation



දේශීය කර්මාන්තයට ශක්තියක් වෙමු



ලංකා කාර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලය
කර්මාන්ත අමාත්‍යාංශය

කර්මාන්ත

ISSN 1391 - 0361

ලංකා කාර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලය
615, ගාලුපාර, කටුබැද්ද, මොරටුව
දුරකථන: 011-2632156 / 011-2605372

සංස්කරණය සහ කතෘ දායකත්වය
ඩබ්.ඒ. ලාල් ප්‍රියන්ත

සංස්කාරක මණ්ඩලය

- එම්.එල්. කෝලිත සිල්වා
- කේ.එස්.සී. විජේකෝන්
- ටී. සනී මංජුලා
- උචිනි අල්විස්
- එම්.පී. රූපිනි කුරේ
- ඉරේෂ් පියතිලක
- ඩබ්. නුරාෂිනි තක්සලා
- කේ.එන්. කනකසුබපති

පරිගණක හා පිටකවර සැකසුම

කීර්ති විජේරත්න

KARMANTHA

ISSN 1391 - 0361
Industrial Development Board
615, Galle Road, Katubedda, Moratuwa
Tel: 011-2632156 / 011 2605372

Editor

W.A. Lal Priyantha

Editorial Pannel

- M.L. Colitha Silva
- K.S.C. Wijekoon
- T. Sathi Manjula
- Uchini Alwis
- M.P. Rashini Cooray
- Iresh Piyathilaka
- W. Nurashini Thaksala
- K.N. Kanakasubapathi

Typesetting and Cover Page Design

Keerthi Wijeratne

.....
කර්මාන්ත සඟරාව කාර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලයේ අර්ධ වාර්ෂික ප්‍රකාශනයකි. එය අපගේ ප්‍රධාන කාර්යාලයෙන් හෝ දිවයින පුරා ව්‍යාප්ත වූ දිස්ත්‍රික් කාර්යාලවලින් මිලදී ගත හැකිය.

සඟරා කලාපයක මිල රු. 200/- කි. වාර්ෂික දායකත්වය ලබාගැනීමේ දී විශේෂ මිල, තැපැල් ගාස්තු ද ඇතුළත්ව රු. 550/- කි. ඒ සඳහා ලංකා බැංකුවේ ඉඩම ශාඛාවේ ගිණුම් අංක: 70034730 ට ලංකා කාර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලය නමින් අදාල මුදල් බැර කර බැංකු බැරපතේ මුල් පිටපත අමුණා ඇති කුපනය සමඟ පහත සඳහන් ලිපිනයට ලියාපදිංචි තැපෑලෙන් ලැබෙන්නට සලස්වන්න.

අධ්‍යක්ෂ/ව්‍යවසායකත්ව සංවර්ධන හා උපදේශක සේවා මධ්‍යස්ථානය

ලංකා කාර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලය
අංක 615, ගාලු පාර, කටුබැද්ද, මොරටුව
දුරකථන: 011-2632156
ෆැක්ස් : 011-2607002
ඊ-මේල් : info@idb.gov.lk

KARMANTHA magazine is published bi-annually by the Industrial Development Board and is available for sale at our Head Office and the district office.

The price per copy is Rs. 200/-. Special rate for annual subscription is Rs. 550/- including postal charges. Please send a cheque deposit cash to the Bank of Ceylon, Account No. 70034730 infavour of "Industrial Development Board" and send us with the bank receipt to the following address with the coupon attached.

Director/Centre for Entrepreneurship
Development and Consultancy Services
Industrial Development Board
615, Galle Road, Katubedda, Moratuwa
Tel: 011-2632156 Fax: 2607002
E-mail: info@idb.gov.lk

මෙහි කිසිම ලිපියක් හෝ ඉන් කොටසක් සංස්කාරකගේ අවසරයකින් තොරව කුමන ආකාරයකින් හෝ නැවත මුද්‍රණය කිරීම හෝ ප්‍රකාශයට පත් කිරීම සපුරා තහනම්ය. එසේ වුව ද වාණිජ්‍යමය නොවන කටයුතු සඳහා සඟරාවට හා ලේඛකයාට හිමි තැන ලබාදී සාධාරණ ලෙස භාවිත කළ හැකිය.

People's Bank and IDB launched the "Made in Sri Lanka Loan Scheme for Development of Local Industries"



People's Bank, together with the Industrial Development Board (IDB), launched the "Made in Sri Lanka" programme, loan scheme in keeping with the Government's "Vistas of Prosperity" national policy framework which aims to support all those involved in the agri, plantations, fisheries, clay, batik, brass, gem and jewellery, and other local industries.

The launch ceremony was held at the Provincial Council Stadium in Matara and was attended by People's Bank Chairman Sujeewa Rajapaksa and Chief Executive Officer (CEO) General Manager (GM) Ranjith Kodituwakku.

The Made in Sri Lanka loans programme has been launched to boost the development of local industries, promote export-oriented industries, promote import substitute industries, enhance quality of local products, increase self-employment opportunities for locals and drive regional development, the bank said. The IDB will provide these projects with the necessary technical and

managerial support while People's Bank will provide specialized financial support to ensure sustainability of their businesses.

During the event, entrepreneurs showed their presence from different loan scheme such as Aswenna, Vanitha Saviya, Business Power, and Covid-19 capital



loans. Additionally, an exhibition was made by the entrepreneurs of the People's Bank Microfinance Village comprising Polathugoda, Pathumgama, Batuwita, Kahagala South and Kahagala.

Central Bank of Sri Lanka Matara Regional Manager W.H. Mahesh Kumara, Industrial Development Board Director General P.L.U. Rathnamalala, and Deputy Director, O.G.S. Perera in Matara District Office, People's Bank Deputy General Manager (Enterprise Banking) Krishani Narangoda, AGM (SME) Wickrama Narayana, Regional Manager (Matara) I.K. Indika,

Senior Manager (Regional Loans Division) Nilmini Gunawardena, Assistant Regional Manager Sujith Kumarasinghe, Senior Legal Officer T.N. Rupasinghe, Kamburupitiya Branch Manager R. Gayan Padma, and Hakmana Branch Manager W.B.M.R. Weerathne, together with bank officials, government officials, and a large number of entrepreneurs took part in the event.

Food sample analysis

Water Activity Test

Water activity test is an important laboratory test for food products to ensure the quality. Water activity describes that how the water in your food will react with microorganisms. Factors of a food product like Microbiological stability, Chemical stability, Content of proteins and vitamins, Color, taste and nutritional value, Stability of the compound and durability, Storage and packing, Solubility and texture are affected by the effect of water activity.



The water activity measurement provides information regarding the possibility of microbiological growth on the surface. Milk powder, Cereal products, Spices, Dehydrated fruits and vegetables, Oil are some of the food products which could be measured water activity.

Nutritional Analysis

Nutritional analysis is the process of determining the nutritional content of the food. It is a vital part of food product testing that provides information about the chemical composition of a food product. It ensures compliance with trade and food laws. Nutritional analysis of a food sample helps to ensure its compliance with various national and international regulations. It includes the legal requirements relating to food nutrition labels associated with health and safety legislation.



There are a variety of standards methods used for performing nutritional analysis and the nutritional testing parameters depend on the product type. Some of the major nutritional parameters of nutritional analysis are Energy, Carbohydrates, Protein, Moisture, Ash, Total fat, Saturated fat, Monosaturated, Trans fatty acids, Cholesterol etc., Sugar profile, Minerals such as Sodium, Calcium, Iron, Vitamins such as Vitamin A, Vitamin C. Nutritional analysis is important to the manufacturer for the labelling of a food product and important for the consumer when selecting healthy food products. Already, consumers in developed countries use to purchase food products after measuring calorie content and Sri Lanka would be focused to ensure more on nutritional analysis of a food product as well.

ඔබගේ නිෂ්පාදනයට පිළිගැනීමක් ඇති කර ගැනීමට නම්.....

යහපත් නිෂ්පාදන පිළිවෙත් හා පුද්ගලික පිරිසිදුභාවය



ඔබ කිසියම් ආහාර නිෂ්පාදනයක් සිදුකර ශ්‍රී ලංකාවේ ආර්ථිකය දියුණු කිරීමටත්, තමාගේ ආර්ථිකය ශක්තිමත් කර ගැනීමටත් වෙරදරන අයෙක් නම් ඒ සඳහා ඔබට සහායවීමට අපි ඉතාම කැමැත්තෙන් සිටින්නෙමු.

ඔබගේ නිෂ්පාදනය තත්ත්වයෙන් උසස් භාණ්ඩයක් බවට පත්කිරීමට අපි ඔබට උපකාරී වන්නෙමු. ඔබ යම් කිසි ආහාරයක් නිෂ්පාදනය කරන්නේ නම් එම නිෂ්පාදනය සඳහා ඔබට ජාත්‍යන්තරව පිළිගත් යහපත් නිෂ්පාදන පිළිවෙත් සහතිකකරණයක් (Certification of Good Manufacturing Practice) ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය වෙතින් ලබාගත හැකි ය. ඒ සඳහා ඔබ විසින් සිදු කළ යුතු පියවරවල් සැකෙවින් සලකා බලමු. මෙම සහතිකකරණය ඕනෑම ආහාර නිෂ්පාදනයක් සඳහා ලබාගත හැකි අතර එය ශ්‍රී ලං ප්‍ර 143:1999

තොරතුරු විද්‍යාඥයා
ජ්‍යෙෂ්ඨ නියෝජ්‍ය අධ්‍යක්ෂ
පද්ධති සහතිකකරණ අංශය - ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය

(SLS) යන ආහාරවල සෞඛ්‍යාරක්ෂිතතාවය පිළිබඳ පොදු පිළිවෙත් අඩංගු භාවිත සංග්‍රහය ප්‍රමිතියට අනුකූලව සිදුකරනු ලබයි.

මෙම සහතික ක්‍රමයේ දී, යම් ආහාර ද්‍රව්‍යයක් නිෂ්පාදනය කිරීමේ දී එය නිපදවීමට යොදා ගන්නා අමුද්‍රව්‍ය සියල්ල ද සෞඛ්‍යාරක්ෂිතව සපයා ගත යුතු ය. කිරි ආශ්‍රිත නිෂ්පාදනයක් නම් කිරි දෙවීම, කිරි දෙවීමට ගන්නා උපකරණ හා භාජන, ප්‍රවාහනය කරන ආකාරය, කිරි දෙවීම සිදුකරන පුද්ගලයා යන මේ සියලු දෙයම සෞඛ්‍යාරක්ෂිතව සිදුකළ යුතුය. යම් කිසි ආහාරයක් නිෂ්පාදනය සඳහා ශාකයකින් කොටසක් ලබා ගනියි නම් එය ද සෞඛ්‍යාරක්ෂිත ලෙස ලබා ගෙන සෞඛ්‍යාරක්ෂිත ඇසුරුම් හෝ භාජනවල සෞඛ්‍යාරක්ෂිත ලෙස පිරිසිදුව ප්‍රවාහනය සිදුකළ යුතු වේ. මෙම සියලු අමුද්‍රව්‍ය ලබාගැනීමට, ගබඩා කිරීමට සහ ආහාර ද්‍රව්‍ය දැමීම සඳහා ආහාර දැමීමට පමණක් සුදුසු භාජන භාවිත කළ යුතුය.

ආහාර නිෂ්පාදනය කරන ආයතනය ද, පිහිටුවීම සිදු කළ යුත්තේ ආහාර සුරක්ෂිතභාවය ආරක්ෂා කළ හැකි පරිසරයක විය යුතුය. මැස්සන් අධිකව සිටින කසල ගොඩ ගසන තැනක හෝ වැසි ජලය හොඳින් ගලා නොබසින හෝ ජලය ගලා නොබැස ජලය පල් වෙන ප්‍රදේශ හෝ ගං වතුරට යටවන ප්‍රදේශ ආශ්‍රිතව ආහාර නිෂ්පාදනය කිරීම සිදු නොකළ යුතු ය. ආහාර නිෂ්පාදනය සඳහා භාවිත කරනු ලබන උපකරණ ආහාර භාවිතය සඳහාම සැකසූ ඒවා විය යුතුය. එම උපකරණ කොටස් තුළ ආහාර රැඳීම අවම විය යුතු අතර එම උපකරණ හැකි සෑමවිටක දී ම ගලවා පහසුවෙන් පිරිසිදු කළ හැකි විය යුතුය.

තවද, ආහාර නිෂ්පාදනය කරන ආයතනයේ බිම් සැලැස්ම හා එක් එක් ක්‍රියාවන් සඳහා යොදා ගන්නා

ඔබ කිසියම් ආහාර නිෂ්පාදනයක් සිදුකර ශ්‍රී ලංකාවේ ආර්ථිකය දියුණු කිරීමටත්, තමාගේ ආර්ථිකය ශක්තිමත් කර ගැනීමටත් වෙරදරහ අයෙක් නම් ඒ සඳහා ඔබට සහායවීමට අපි ඉතාම කැමැත්තෙන් සිටින්නෙමු.

ඔබගේ නිෂ්පාදනය තත්ත්වයෙන් උසස් භාණ්ඩයක්

දෙවීමට ගන්නා උපකරණ හා භාජන, ප්‍රවාහනය කරන ආකාරය, කිරි දෙවීම සිදුකරන පුද්ගලයා යන මේ සියලු දෙයම සෞඛ්‍යාරක්ෂිතව සිදුකළ යුතුය. යම් කිසි ආහාරයක් නිෂ්පාදනය සඳහා ශාකයකින් කොටසක් ලබා ගනියි නම් එය ද සෞඛ්‍යාරක්ෂිත ලෙස ලබා ගෙන සෞඛ්‍යාරක්ෂිත ඇසුරුම් හෝ භාජනවල සෞඛ්‍යාරක්ෂිත ලෙස පිරිසිදුව ප්‍රවාහනය සිදුකළ යුතු වේ. මෙම සියලු අමුද්‍රව්‍ය ලබාගැනීමට, ගබඩා කිරීමට සහ ආහාර ද්‍රව්‍ය දැමීම සඳහා ආහාර දැමීමට පමණක් සුදුසු භාජන භාවිත කළ යුතුය.

ආහාර නිෂ්පාදනය කරන ආයතනය ද, පිහිටුවීම සිදු



බවට පත්කිරීමට අපි ඔබට උපකාරී වන්නෙමු. ඔබ යම් කිසි ආහාරයක් නිෂ්පාදනය කරන්නේ නම් එම නිෂ්පාදනය සඳහා ඔබට ජාත්‍යන්තරව පිළිගත් යහපත් නිෂ්පාදන පිළිවෙත් සහතිකකරණයක් (Certification of Good Manufacturing Practice) ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය වෙතින් ලබාගත හැකි ය. ඒ සඳහා ඔබ විසින් සිදු කළ යුතු පියවරවල් සැකෙවින් සලකා බලමු. මෙම සහතිකකරණය ඕනෑම ආහාර නිෂ්පාදනයක් සඳහා ලබාගත හැකි අතර එය ශ්‍රී ලං ප්‍ර 143:1999 (SLS) යන ආහාරවල සෞඛ්‍යාරක්ෂිතතාවය පිළිබඳ පොදු පිළිවෙත් අඩංගු භාවිත සංග්‍රහය ප්‍රමිතියට අනුකූලව සිදුකරනු ලබයි.

කළ යුත්තේ ආහාර සුරක්ෂිතභාවය ආරක්ෂා කළ හැකි පරිසරයක විය යුතුය. මැස්සන් අධිකව සිටින කසල ගොඩ ගසන තැනක හෝ වැසි ජලය හොඳින් ගලා නොබසින හෝ ජලය ගලා නොබැස ජලය පල් වෙන ප්‍රදේශ හෝ ගං වතුරට යටවන ප්‍රදේශ ආශ්‍රිතව ආහාර නිෂ්පාදනය කිරීම සිදු නොකළ යුතු ය. ආහාර නිෂ්පාදනය සඳහා භාවිත කරනු ලබන උපකරණ ආහාර භාවිතය සඳහාම සැකසූ ඒවා විය යුතුය. එම උපකරණ කොටස් තුළ ආහාර රැඳීම අවම විය යුතු අතර එම උපකරණ හැකි සෑමවිටක දී ම ගලවා පහසුවෙන් පිරිසිදු කළ හැකි විය යුතුය.

මෙම සහතික ක්‍රමයේ දී, යම් ආහාර ද්‍රව්‍යයක් නිෂ්පාදනය කිරීමේ දී එය නිපදවීමට යොදා ගන්නා අමුද්‍රව්‍ය සියල්ල ද සෞඛ්‍යාරක්ෂිතව සපයා ගත යුතු ය. කිරි ආශ්‍රිත නිෂ්පාදනයක් නම් කිරි දෙවීම, කිරි

තවද, ආහාර නිෂ්පාදනය කරන ආයතනයේ බිම් සැලැස්ම හා එක් එක් ක්‍රියාවන් සඳහා යොදා ගන්නා ස්ථාන වෙන් වෙන්ව පිහිටා තිබිය යුතුය. එම එක් එක් ස්ථාන එකිනෙකට කිට්ටුවෙන් පිහිටා තිබිය යුතු අතර

බිඳී ගියත් එම කොටස් ආහාරයට එකතු නොවන ලෙස වීදුරු නොවන ආවරණවලින් ආරක්ෂා කළ යුතුය. ආහාරයේ තත්ත්වය පරීක්ෂා කරන අවස්ථාවල දී ප්‍රමාණවත් ආලෝකයක් සපයා තිබිය යුතුය.

තවද, ආහාරය නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේ විවිධ පියවරවල දී ආහාරයට නොයෙකුත් අපද්‍රව්‍ය එකතුවීම අවම වන ලෙස එම ක්‍රියාවලිය පාලනය කළ යුතුය. ආහාර නිෂ්පාදන යේ දී උෂ්ණත්වය පාලනය, ශීතකරණ, අධිශීතකරණ ක්‍රමවේද ප්‍රමාණවත් පරිදි පාලනය කළයුතු ය.

ආහාරය නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේ දී යොදා ගත් අමුද්‍රව්‍යවල තොරතුරු සැපයුම්කරුවන් කවරෙක් ද, ආහාරය සැකසීමට දායක වූ සේවකයන් කවරෙක් ද, ඇසුරුම්කරණය කරනු ලැබුවේ කවරෙක් ද, ආහාරය විකිණීම සඳහා ඉදිරිපත් කළ වෙළඳසැල කුමක් ද, ආහාරයේ කාණ්ඩ අංකය හෝ තොග අංකය කුමක් ද ආදී තොරතුරු හැකි සෑම විටම ආහාර නිෂ්පාදකයා විසින් තබා ගත යුතු ය.

ආහාර ඇසුරුම්කරණය කරන්නේ නම් එම ඇසුරුමේ ආහාරය පිළිබඳ ලේබලයක් තිබිය යුතු අතර එහි ආහාරයේ නම, නිෂ්පාදන කල දිනය, කල් ඉකුත්වීමේ දිනය කාණ්ඩ අංකය, නිෂ්පාදකයාගේ නම, ලිපිනය සහ ලියාපදිංචි අංකය, උපරිම සිල්ලර මිල, අඩංගු ද්‍රව්‍ය, නිෂ්පාදනයේ බර ආදී දේ සටහන්වී තිබිය යුතුය.

ආයතනය පිරිසිදු කිරීමේ ක්‍රමවේද ඒ හා සම්බන්ධ වගකීම්, පිරිසිදු කිරීම, පරීක්ෂා කිරීම, පිරිසිදු කළ සේවක

සේවිකාවන් ආදිය පිළිබඳව වාර්තා තබා ගත යුතුය. ආහාර නිෂ්පාදනය කරන ආයතනයේ සේවය කරන සේවක සේවිකාවන්ට උණ, වමනය, පාවනය, උගුරේ වේදනාව, සෙම්ප්‍රතිශ්‍යාව, සමෙහි බිබිලි හා ආසාදිත තුවාල, සෙංගමාලය, කණ, ඇස හා නාසය ආශ්‍රිත රෝග සෑදුණු විට එම සේවක සේවිකාවන් ආයතනයේ සේවය සඳහා යොදවා නොගත යුතුය. ආයතනයේ සේවය කළ යුත්තේ යහපත් සෞඛ්‍ය තත්ත්වයෙන් යුතු සේවක සේවිකාවන් පමණක් විය යුතුය.

ආයතනයේ සේවක සේවිකාවන් තම තමන් ගේ පෞද්ගලික පිරිසිදුභාවය ආරක්ෂා කර ගත යුතුය. ආහාර නිෂ්පාදනය කරන අතරතුර අත් ඔරලෝසු, මුදු, මාල, වළලු වැනි ආභරණ පැළඳීම සිදු නොකළ යුතුය. එවැනි දේවල්වල කොටස් ආහාරයට එකතුවීම වැලැක්වීම එහි අරමුණයි.


තවද, ආයතනයේ සේවක සේවිකාවන්ට ආහාරවල සෞඛ්‍යාරක්ෂිතභාවය පිළිබඳ පුහුණුවක් ලබා දිය යුතුය. වරින් වර මේ පුහුණුව දීම තුළින් දැනුම අලුත් කළ යුතුය.

ඉහත දක්වන සියලු දේ සිදුකිරීම තුළින් යහපත් නිෂ්පාදන පිළිවෙත් සහතිකයක් ලබාගැනීමට ඔබ සුදුසුකම් ලබනු ඇත.

මෙම සහතිකකරණය පිළිබඳ අවශ්‍ය සියළු තොරතුරු ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතන වෙබ් අඩවියට පිවිසීමෙන් ලබා ගැනීමට හැකිය. (www.slsi.lk)

Quality of the Product

Quality of Products is very important because of the higher competition in the market. If your products are not meeting the expectations of your customers then so soon you will be out of business.



When you're out of quality you're out of business.



ප්‍රදීප් අචන්ගෙදර
පද්ධති පරිපාලක
ව්‍යවසායකත්ව සංවර්ධන අංශය

ලෝකයේ මෙතෙක් බිහිවූ ජනප්‍රියම හා නවීනතම මෘදුකාංගයක් ලෙස වර්තමානයේ සන්නිවේදන ක්ෂේත්‍රයේ විශිෂ්ඨ සේවාවක් ඉටු කරයි. මෙය සංවාද හා සම්මන්ත්‍රණ සඳහා වේගවත්ව හා රහස්‍යභාවයෙන් යුක්තව සම්බන්ධ වීමට මහත් පිටුවහලක් වී ඇත.

වර්තමානයේ ලේකය පුරා පැතිරෙන දරුණු වසංගත තත්ත්වය යටතේ බොහෝ කාර්යයන් අඩපණ වී ඇති මොහොතක කාර්යාලීය හා අධ්‍යාපන කටයුතු සඳහා Zoom තාක්ෂණය බහුලව යොදාගැනීම ජනයා අතර ප්‍රචලිත වී තිබේ.

මෙවන් විශිෂ්ඨ නිර්මාණයක් බිහිකිරීමේ ගෞරවය හිමිවන්නේ චීන ජාතික ඵර්ක් යූආන් (Eric Yuan) නැමති ප්‍රකෝටිපති ව්‍යාපාරිකයාටය. මොහු 1970 වර්ෂයේ චීනයේ shandong, taian හිදී උපත ලැබීය. මොහු පාසැල් අධ්‍යාපනයේ දී ඉතා දක්ෂයෙක් වූ අතර

ප්‍රාථමික අධ්‍යාපනයෙන් පසු වැඩිදුර අධ්‍යාපනය සඳහා චීනයේ shandong විද්‍යා හා තාක්ෂණ විශ්වවිද්‍යාලයේ දී ව්‍යාවහාරික ගණිතය පිළිබඳ උපාධිය ලබාගත්තේය.

1987 වසරේදී පළමු වසරේ විශ්වවිද්‍යාල සිසුවකුට සිටිය දී තම පෙම්වතිය බැලීමට පැය 10 ක දුම්රිය ගමනක් යෑමට සිදුවී ඇති අතර, එම දුෂ්කරතාවයට විසඳුමක් ඔහු නිතරම කල්පනා කළේය. එහි ප්‍රතිඵලයක් වශයෙන් Zoom පිළිබඳ පළමු අදහස ඔහුගේ සිත තුළ ජනිත වීමට හේතු විය. ඒ අනුව ඔහු vedio සන්නිවේදන ක්‍රමවේදයක් ගැන ද නිතරම කල්පනා කළේය. තවද අධ්‍යාපනයේ නව මංපෙත් සොයමින් සිටි ඔහු භූ විද්‍යාව හා ඉංජිනේරු විද්‍යා උපාධිය චීනයේ පතල් හා තාක්ෂණය විශ්ව විද්‍යාලයෙන් ලබාගත්තේය. ඉංග්‍රීසි භාෂාව හැසිරවීමේ දී දුර්වලතාවයක් තිබූ අතර, එක්සත් ජනපදයට යෑම සඳහා විසා බලපත්‍රය ලබාගැනීමට නව වතාවක් අයදුම් කිරීමට සිදුවිය.

ඔහුගේ නොපසුබට උත්සාහයේ ප්‍රතිඵලයක් ලෙස ඇමරිකා එක්සත් ජනපදයේ කැලිෆෝනියාවේ ඔහුගේ බිරිඳ හා දරුවන් තිදෙනා සමඟ ජීවත්වීමට ඔහුට හැකිවිය.

2011 දී Zoom Video Communication නම් වූ සමාගමක් ආරම්භ කළේය. ඒ අනුව 2011 අප්‍රේල් 21 දී Zoom නම් වූ සන්නිවේදන මෘදුකාංගය නිර්මාණය විය. සමාගම පවසන ආකාරයට මේ හරහා online meeting, vedio webinars, conference rooms, phone calls chat සේවාවන් සඳහා පහසුකම් සපයනු ලබයි.

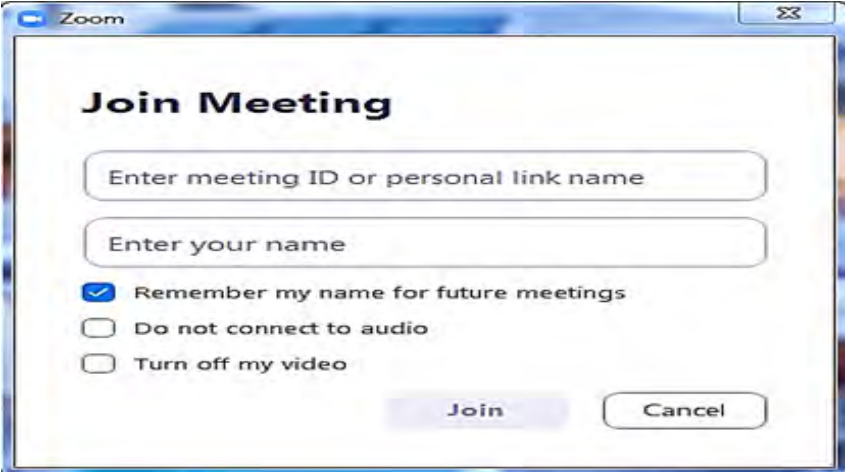
2012 දී Zoom Video Communication නම් වූ

සමාගම් නාමය Zoom නම් විය. එම Zoom මෘදුකාංගයට සහභාගිවිය හැක්කේ 15 දෙනෙකුට පමණි. 2013 දී වැඩිදියුණු වූ මෙම මෘදුකාංගයට පුද්ගලයන් 25 දෙනෙකුට පමණ සම්බන්ධ වීමට හැකි විය. 2013 දී Zoom භාවිත කරන්නන්ගේ සංඛ්‍යාව මිලියනයක් පමණ වූ අතර 2013 අගභාගයේ දී එය මිලියන 3 දක්වා වැඩිවිය. මේ වන විට Zoom භාවිත කරන්නන්ගේ සංඛ්‍යාව මිලියන 200 ඉක්මවා ඇත.

2020 නොවැම්බර් මාසය වන විට ඔහුගේ වත්කම ඇමරිකානු ඩොලර් බිලියන 17 ක් පමණ විය. ඔහු ඇමරිකාවේ පොහොසත්ම පුද්ගලයන් අතර 400 වෙනි ස්ථානයට පත් වී ඇත.

Zoom මෘදුකාංගය භාවිතය

- www.zoom.us වෙබ් අඩවිය මගින් හෝ Zoom app එක මගින් Zoom මෘදුකාංගය install කර ගත යුතුය.
- Zoom meeting හා සම්බන්ධ වීමට "link" එක ලැබී ඇත්නම්, එය "click" කිරීමෙන් කෙලින්ම Zoom meeting එකට සම්බන්ධ විය හැක. එහිදී ඔබට දිස්වන window එකට ඔබව හඳුනාගැනීමට නම ඇතුළත් කළ යුතු වේ.
- එසේ නොමැති නම් පහත රූප සටහනේ දක්වා ඇති ආකාරයට "join a meeting" "click" කරන්න.
- ඉන්පසු පහත ආකාරයේ window එකක් තිරයේ දිස්වේ. එහි පළමු තීරුවට meeting ID හෝ link name එක ඇතුළත් කරන්න. දෙවන තීරුවට ඔබට හඳුනාගැනීමට අවශ්‍ය වන නම ඇතුළත් කරන්න. පසුව join button එක "click" කිරීමෙන් Zoom meeting එකට සම්බන්ධ විය හැක.



Minister Weerawansa declared open a Bamboo Training and Development Centre



The Bamboo Timber Training and Development Center was declared open on 21 December 2020 at the Laksala premises in Katubedda by Minister of Industries Wimal Weerawansa.

The Bamboo Timber Training and Development Center was established by the sponsorship of the United Nations Industrial Development Organization (UNIDO) by the Industrial Development Board (IDB) with the objective of strengthening the Industry Chain Line associated with bamboo.

The main objectives of this center are to popularize growing bamboo, introducing products made with bamboo timber, export development and providing services associated with bamboo.

Subsequent to opening the training center, the Minister closely observed the relevant procedure and creations made using bamboo timber. UNIDO has provided USD 100,000 worth of technical equipment on behalf of this training center.

This Center is due to provide training required for those who engage in bamboo timber businesses and new businessmen, manufacturers using bamboo timber, industrialists and state organizations. It will also act as a training center and a center for supplying key information to universities and users and will act to provide the market recognition required. Further, by supplying required equipment and other infrastructure facilities for products associated with bamboo timber, entrepreneurs who participate in this venture will

encouraged. Also, this center will enable a place to be established where international agreements, publications and other information in association with products made out of bamboo will be contained. The center will also serve as a showroom for creations and various other products made using bamboo timber. It will also provide the service of being a training center and a coordinating office for universities and research institutes regarding new products made out of bamboo timber as well as research.



A group of dignitaries including Additional Secretary to the Ministry of Industries, S. L. Nazeer, Chairman of the Sri Lanka Industrial Development Board, Upasena Dissanayake, Director General P. L. U. Rathnamalala, National Coordinator of UNIDO Niroshani Peiris, Chairman of the National Design Center Ajith Jayawardena, Chairman of the National Crafts Council Sudath Abeysekera, Members of the Board of Directors of the Sri Lanka Industrial Development Board Buddhika Wimalasiri and Aloka Waahalawatte were present on this occasion.

Bamboo Products			
			
			
			

YouTube, Google & Facebook for Entrepreneurs – Digital Marketing TVEC registered 4 Day Skill Upgrading Workshop

Four-day skill upgrading workshop registered under Tertiary and Vocational Education Commission (TVEC) organized by the IT Unit of CEDACS was held on 22, 23, 29 & 30 August 2020 at IDB, Head Office premises with the intention of creating a multi-faceted modern entrepreneur with alternative income options. The theme of this workshop was to create a YouTuber among entrepreneurs with a better video editing capability to create video clips for their own businesses. This was a 100% practical workshop conducted with the participation of thirty-five clients from different industrial sectors and from different districts.



A Digital Marketing Lab established for entrepreneurship development

12 Day Advance Certificate Program in Digital Marketing has commenced

Providing a wide variety of services to entrepreneurs and contributing towards their enhancements and triumphs for five long decades Industrial Development Board (IDB) has identified that

there is a huge resistance to information communication technology (ICT) among the SME sector. Therefore, we have determined to expose them towards ICT more than usual and allow them to be skillful and competent in the fields of Digital Marketing, Internet of Things, Mobile Technology, Concepts of E-commerce etc. With the intention of utilizing the Digital Marketing (DM) lab, Information Technology Unit (ITU) has constructed a 12-day advance certificate program in Digital Marketing and commenced two programs parallely occupying weekday and weekend slot.

ලංකා කාර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලය
(කර්මාන්ත අමාත්‍යාංශය)



YouTube සහ facebook

මාධ්‍ය භාවිතයෙන් අලෙවිකරණය සහ මුදල් ඉපයීම

4 Day Practical Workshop

පුහුණු වැඩමුළුව නිම කිරීමෙන් අත් වන ප්‍රයෝජන



- ▶ වැඩමුළුව අවසානයේ TVEC ආයතනය පිළිගත් සහතික පත්‍රයක් හිමි වීම.
- ▶ YouTube මාධ්‍ය තුළින් සිය භාණ්ඩ හා සේවාවන් ප්‍රචාරණය සහ මුදල් ඉපයීම
- ▶ Facebook මාධ්‍ය භාවිතයෙන් අලෙවිකරණය පිළිබඳ දැනුම



Reg. No.P01/0464

විමසීම් - 011-2605372 077-5175506 (ඉරේෂ්)



ව්‍යවසායකත්ව සංවර්ධන අංශය
ලංකා කාර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලය
අංක: 615, ගාලු පාර, කටුබැද්ද, මොරටුව

ෆැක්ස් අංක : 011-2607002
ඊ-මේල් : info@idb.gov.lk / itu@idb.lk
වෙබ් : www.idb.gov.lk

අපේ ආහාර කර්මාන්තයට බලපාන සෞඛ්‍යාරක්‍ෂක නියෝග

ආර්. එම්. ජේ. බණ්ඩාර
සම්බන්ධීකරණ ලේකම්
කර්මාන්ත තොරතුරු සේවය
මත්තේගොඩ

ඔහු මට මුණගැසුණේ මහනුවර සිට කොළඹ බලා එන සිසුගාමී දුම්රියකදී ය. මට යාබද අසුණේ වාඩිවී සිටි ඔහු ප්‍රසන්න පෙනුමෙන් යුත් තරුණයෙකු විය. දුම්රිය පේරාදෙණිය හංදිය දුම්රිය පොළට ලඟා වූ පසුව සරසවි සිසුන් කීපදෙනෙකු ද එයට ගොඩවීය. “දැන් ඉතිං මොන උපාධිය ගත්තත් රක්‍ෂාවක් හොයා ගන්න එක තමයි ප්‍රශ්ණය හේද සර්.”

ශිෂ්‍ය වයස යම්තම් පසු කල මේ තරුණයා තුළ යම් කැලඹීමක් ඇතැයි අනුමාන කර ඔහු පිළිබඳ වන ගෞරව විමසීමේ දී මට තේරුම් ගියේ උසස් පෙළ දක්වා උගත් නමුත් ඔහු මේ වනවිට කොළඹ හෝටලක රැකියාවක නියුතු වන බවයි. සිය රැකියාවේ අනියත අනාගතය සහ විදින්නට සිදුවන අපමණ ගැහැට ද, ඔහුට ලැබෙන සුළු වැටුප ගැනද විස්තර කළ ඔහු තමාගේම යම් කර්මාන්තයක් ඇරඹීමට බලවත් ආසාවක් ඇති නමුත් ඒ සඳහා ප්‍රාග්ධනය සොයා ගැනීම සහ එය ඇරඹිය යුත්තේ කොතනින් දැයි කිසිදු අදහසක් නොමැතිවීම නිසාත් එය නැවතී ඇති බව පැවසීය.



හෝටලේ තියෙන ලොකු බේකරියේ තමයි මම මුල ඉදන්ම වැඩ කලේ. ඒ හන්ද දැන්මට බේකරි වැඩ නම් හොදටම පුළුවන්.

ඉතින් තමන්ට බේකරි වැඩ තනියම කරන්ඩ පුළුවන් කියලා හොදටම විශ්වාසය තියෙනව නම්, ඒ වගේම උනන්දුවයි උත්සාහයයි තියෙනව නම්, තමන්ගෙම කියල පොඩි ව්‍යාපාරයක් පටන්ගන්න සමීරට පුළුවන්නේ? හැබැයි ඉතින් දියුණුවයි, ඒකෙ පැවැත්මයි රැඳිල තියෙන්නෙ තමන්ගෙ උත්සාහයයි කැපවීමයි මත තමයි. සුළු ව්‍යාපාරයක් පටන් ගන්න තරම් මුදලක් සමීර ලග තියෙනව ද?

මම ලග ලොකුම මුදලක් නැති හන්ද බැංකුවකට ගියා ණයක් මුදලක් ගන්න. ටීවී එකේත් එන්න කියල නිතරම කියන හින්ද, ඒ වුනාට බැංකුව එක එක දේවල් අහනව, ඉල්ලනව.

ඇත්ත, ඉතිං බැංකුවකට වුනත් නිකම්ම ණයක් දෙන්න බැහැනෙ. සමීර මෙහෙම කරන්න. මුලින්ම ව්‍යාපාරය ලියාපදිංචි කරන්න ඕනැනෙ. ඒකට ව්‍යාපාරය පටන් ගන්න ප්‍රදේශයේ ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාලයෙන් අයදුම්පත්‍රයක් නොමිලේම ලබාගන්න පුළුවන්. අයදුම්පත්‍රය තමන්ගෙ ග්‍රාමසේවා නිලධාරියාගෙන් සහතික කරගන්න ඕනැ. මොකද එතුමානෙ අපේ

ලගම ඉන්න අපි ගැන විස්තර දන්න මුල්ම රාජ්‍ය නිලධාරියා. අයදුම්පත්‍රය ආපසු ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාලයට භාර දෙන කොට ව්‍යාපාරයේ ලියාපදිංචි ගාස්තුව වශයෙන් සුළු මුදලක් ගෙවන්න ඕනෑ. එක් එක් පළාත් සභාව අනුව මේ ගාස්තුව වෙනස් වෙනවා. දවස් කීපයකින් විතර සමීරගේ ව්‍යාපාරය රජයේ ලියාපදිංචි වෙනවා. ඊලඟට පුළුවනි සුළු හා මධ්‍යම පරිමාණ ණය මුදලක් ඉල්ලන්න. මේ ණය ඉල්ලුම් පත්‍රයක් සමග ව්‍යාපෘති වාර්තාවකුත් ඉල්ලයි. නම ලොකු වුනාට ඒ වාර්තාවෙ ලොකු විස්තර බලාපොරොත්තු වෙන්නේ නෑ.

එකකොට පී එච් අයි මහත්කුරු එන්නෙ නැද්ද?

අපි නිෂ්පාදනය කරන්නේ පාරිභෝගිකයා ඝණිකවම භාවිතා කරන ආහාර නිසා ඒවා සෞඛ්‍යාරක්‍ෂක වෙන්න ඕනෑ. අපි වුනත් කැමති නෑනෙ මුදලුත් දීල අපිරිසිදු ආහාර ගන්න. ඕනෑම රටක පාරිභෝගිකයා ආරක්‍ෂා කරන්න එරට රජය බැඳී ඉන්නවා. ඒක රජයේ යුතුකම හා වගකීම. මේ වගකීම රජය ඉටුකරන්නේ පාර්ලිමේන්තුව විසින් අනුමත කරන ලද විවිධ පනත් මගින්. ඒ නිසා පනතක් කියන්නේ රටේ නීතියක්. උදහරණයක් විධියට අපේ රටේ ආහාර සම්බන්ධ නීති අඩංගු පනත තමයි 1980 අංක 26 දරන ආහාර පනත. මේ පනතේ තිබෙන බලතල භාවිත කරමින් සෞඛ්‍ය අමාත්‍යවරයා විසින් පත් කරනු ලබන "ආහාර උපදේශක කමිටුව" නම් කමිටුව විසින් සකස් කරනු ලබන නියෝග තමයි ආහාර නීති විධියට ක්‍රියාත්මක කරනු ලබන්නේ. මේ අතරින් මහා පරිමාණ, මධ්‍යම පරිමාණ සහ කුඩා පරිමාණ යන සියළුම වර්ගයේ ආහාර කර්මාන්ත සඳහා බලපැවැත්වෙන නියෝග යක් තමයි 2011 ආහාර (ස්වස්ථතාව) නියෝග. මෙම නියෝග ආහාර නිපදවීම, ප්‍රවාහනය කිරීම, බෙදහැරීම, පරිභරණය කිරීම, ගබඩා කිරීම හෝ විකිණීම යන කාර්යන්හි යෙදී සිටින සියළුම ආයතන අනිවාර්යයෙන්ම පිළිපැදිය යුතුයි.

අපි පටන් ගන්න හිතන ව්‍යාපාරයටත් මේ නියෝග සම්පූර්ණයෙන් ම අදාල විය යුතුයි. එහි මූලිකම සඳහන් වෙන්නේ ආහාර නිපදවන සෑම ආයතනයකම ගොඩනැගිලි පිහිටිය යුතු ආකාරය ගැනයි. එහි දැක්වෙන පහත දැක්වෙන අවශ්‍යතා වලින් ඒවා සම්පූර්ණ විය යුතුයි. ආහාර ආයතන පිහිටි සෑම ගොඩනැගිල්ලකම;

- ★ පරිශ්‍රය (ගොඩනැගිල්ල) සාදනු ලබන පරිසරය, පාරිසරික වශයෙන් දූෂිත වූ හෝ කාර්මික කටයුතු වලින් යුක්ත නොවිය යුතුය.
- ★ ගංවතුර රැඳෙන, පළිබෝධ ආසාදනය වීමේ හැකියාව ඇති සහ ඝන, ද්‍රව හෝ වායු වශයෙන් ඇති අපද්‍රව්‍ය සාර්ථක ලෙස ඉවත් කළ නොහැකි ප්‍රදේශ නොවිය යුතුය.
- ★ මනා ලෙස ඉදිකර තිබිය යුතු අතර ගොඩනැගිල්ල සෑදීමට භාවිත කරනු ලබන ඉදිකිරීම් ද්‍රව්‍යවල ජීවීන් රඳා නොසිටිය යුතු අතර, ඉදිකිරීමෙන් පසුව ද යම් යම් ජීවීන් රඳා නොසිටිය යුතුය.
- ★ හරස් දූහනය වළක්වනු පිණිස අදාල වෙන්කිරීම් හෝ ස්ථානගත කිරීම් සිදුකළ යුතුය.
- ★ බාධාවකින් තොරව මෙහෙයුම් කටයුතු සිදුකිරීමට පිණිස ප්‍රමාණවත් ඉඩකඩ තිබිය යුතුය.
- ★ නිෂ්පාදනය සඳහා ගෙනෙනු ලබන අමුද්‍රව්‍ය, අවසාන භාණ්ඩය දක්වා වූ ක්‍රියාවලිය පුරාම ස්වස්ථතායික ක්‍රියාදාමයක් තුළින් ආරක්‍ෂා විය යුතුය.
- ★ පළිබෝධකයන් හා දූහන ද්‍රව්‍ය ඇතුල්වීම හා රැඳීසිටීම වළක්වන පරිදි නිර්මාණය කර තිබිය යුතුය.
- ★ පහසුවෙන්, එලෙසම නිසි පරිදි පිරිසිදු කිරීමට හැකි වන පරිදි හා ආහාරවල ස්වස්ථතා තත්ත්වය නිසි පරිදි අධීක්‍ෂණය කිරීමට පහසුකම් සලස්වන පරිදි නිර්මාණය කර තිබිය යුතුය.
- ★ ආහාර රත්කිරීම, සිසිල්කිරීම, පිසීම, ශීතකරණය කිරීම, අධිශීතකරණය කිරීම යන උෂ්ණත්වය පාලනය කළ යුතු අවස්ථා සඳහා උචිත වන පහසුකම් සපයා තිබිය යුතුය.

ආහාර පිරිසකසුම් කිරීමේ (සකස් කිරීමේ) ස්ථාන





https://www.bhms-swiss.ru/fileadmin/user_upload/pdf/online_documentation/culinary-brochure.pdf

- පිරිසිදු කිරීමට සහ විෂබීජනාශක යෙදීමට පහසු විය හැකි ලෙසම ලිස්සන සුළු නොවන ජලරෝධක බිමක් සහිත විය යුතුය. ද්‍රව නොරැදී පහසුවෙන් ගෙබිමෙන් පිට විය යුතුය.
- බිත්ති ජලරෝධක විය යුතු අතර බිත්ති සිදුරු හා කෘමිත්ගෙන් තොර විය යුතුය. මෙහෙයුම් උස දක්වා සුමට විය යුතු බිත්ති විෂබීජ නාශක යොදා පිරිසිදු කළ හැකි විය යුතුය.
- ආහාර සමග සෘජුවම සම්බන්ධ වන පෘෂ්ඨයන් යහපත් තත්ත්වයෙන්, විෂබීජනාශක යෙදිය හැකි පරිදි සකස් කළයුතු අතර, ආහාරවලට මෙන්ම සේදුම් කාරක හා විෂබීජනාශකවලට අක්‍රියව පැවතිය යුතුය.
- සිවිලිම පුස් නොබැඳෙන පරිදි මෙන්ම කුණු බැඳීමෙන් හා පතුරු ගැලවී යාමෙන් තොර විය යුතුය. ඉහළින් සවිකර ඇති සියළුම ව්‍යුහයන් සහ ඇටවීම් ආහාර දූහනයට ඉඩක් ඇති නොවන පරිදි විධිමත්ව විය යුතුය.
- වාසස්ථාන, වැසිකිළි සහ සතුන් ඇති කරන ප්‍රදේශ ආහාර පරිහරණය කරන ප්‍රදේශ වලින් වෙන්කර තැබිය යුතු අතර ඒවා එම ප්‍රදේශවලට සෘජුවම විවෘත නොවිය යුතුය.

ජල සැපයුම, ගබඩා පහසුකම් සහ උපකරණ

- ප්‍රමාණවත් පානීය ජල සැපයුමක් තිබිය යුතු අතර එම ජලය පිරිසිදු භාජනවල රැස්කර තැබිය යුතුය.
- අයිස් නිපදවිය යුත්තේ පානීය ජලය භාවිතයෙන් පමණක් විය යුතුය.
- ආහාර හෝ ආහාර නිපදවන පෘෂ්ඨ සමග සෘජුව ගැටීම් ඇති කරන වාෂ්ප, අනතුරුදයක හෝ දූහන ද්‍රව්‍යවලින් තොරවිය යුතුය.
- හුමාලය නිෂ්පාදනය, ශීතකරණය, ගිනි පාලනය වැනි වෙනත් කාර්යයන් සඳහා භාවිත වන පානීය ජලය නොවන ජලය ගෙන යන නල හඳුනා ගැනීම සඳහා වර්ණ ගන්වා තිබිය යුතුය.
- ආහාර සකස් කරන සියළුම උපකරණ සහ මෙවලම්, යම් විෂ ද්‍රව්‍යයක්, දුගඳක් හෝ රසයක් ප්‍රේෂණය නොකරන ද්‍රව්‍යවලින් සාදා තිබිය යුතුය. එම උපකරණ සහ මෙවලම් යම් දෙයක් අවශෝෂණය නොවන මළ නොබැඳෙන ද්‍රව්‍ය වලින් සාදා තිබිය යුතු අතර ඒවා දිගින් දිගටම විෂබීජනාශක යොදා පිරිසිදු කළ හැකි විය යුතුය.
- සියලු උපකරණ සහ මෙවලම් ස්වස්ථතායික අනතුරු වැළැක්වෙන පරිදි, පහසුවෙන් පිරිසිදු කළහැකි සහ විෂබීජනාශක යෙදිය හැකි පරිදි මෙන්ම කොටස් ගැලවිය හැකි වන පරිදි ද විය යුතුය.

මෙම අවශ්‍යතාවයන්ට අමතරව පහත දැක්වෙන වෙනත් පහසුකම් ද එම පරිශ්‍රයට අදාළ වේ.

- සුදුසු හා ප්‍රමාණවත් ඇඳුම් මාරු කිරීමේ ස්ථාන සහ සනීපාරක්‍ෂක ප්‍රමිතිවලට අනුකූලව සකස් කරන ලද ජල මූලික වැසිකිළි තිබිය යුතුය. එම ස්ථාන හොඳින් ආලෝකමත් විය යුතුවාක් මෙන්ම සිසිල් හෝ උණු ජල සැපයුමක් ද, අත් සේදීමට සේදුම් ද්‍රව්‍ය ද, අත් වියළා ගැනීමේ පහසුකම් ද තිබිය යුතුය. එම ස්ථාන ආහාර සැකසුම් ස්ථානයට විවෘත නොවිය යුතුය.
- ආහාර පිරිසැකසුම් ප්‍රදේශවලට අවශ්‍ය වන්නේ නම් අත්වලට විෂබීජනාශක යෙදීමටත්, සේදීමටත්, වියළා ගැනීමටත් පහසුකම් තිබිය යුතුය.
- මෙයට අමතරව පිරිසිදු කිරීමේ සහ විෂබීජනාශක ක්‍රියාවලිය සමස්ත ක්‍රියාවලිය පුරාම අඛණ්ඩව හා කාර්යක්ෂමව ක්‍රියාත්මක විය යුතුය.

ආහාර එනීම සහ අසිරීම

- නිපදවන ලද ආහාර භාවිතයට ගන්නා තෙක් දූහන මූලාශ්‍ර නොවන ද්‍රව්‍යවලින් ආවරණය කර තිබිය යුතුයි. එලෙසම එනීම සඳහා ගන්නා විවිධ ද්‍රව්‍යයන් (කඩදැසි, ආහාර ශ්‍රේණියේ වූ පොලිතින්, මූලික පැකට් ආදී) දූහන ද්‍රව්‍යවලින් ආරක්‍ෂා කර තිබීම හා භාවිත කරන තුරු ගබඩා කර තැබීම අනිවාර්යය වේ. ඉතා පිරිසිදු ලෙස සකස් කළ ආහාරයක් වුව ද අපිරිසිදු ලෙස ඔතා හෝ ගබඩාකර ඇත්නම් එය වරදක් වන්නේය.
- ආහාර නිෂ්පාදන ආයතනයක සතුන්, කුරුල්ලන් හෝ වෙනත් සුරතල් සතුන් ඇතිකිරීම හෝ ඇති කිරීමට අනුබලදීම හෝ තහනම් වේ. පිරිසැකසුම් කළ හා නොකරන ලද ආහාර සුදුසු ලේබල් යොදා වෙන් වශයෙන් ගබඩා කර තිබිය යුතුය.

ආහාර පරිහරණය කරන්නන්ගේ සෞඛ්‍ය ආරක්‍ෂා කිරීමේ නියෝග

මෙම නියෝග ආහාර නිපදවීමේ හා බෙදහැරීමේ කාර්යයන්හි යෙදී සිටින සියළු තැනැත්තන්ට ම අදාළ වේ. මෙහිදී බෙදහරින්නන් යන්නෙන් හෝටල්, ආපනශාලා, පේස්ට්‍රි විකුණන ස්ථාන ආදී සියළු ස්ථානවල සේවය කරන්නන් ඇතුළත් වේ. මෙම සෑම තැනැත්තෙක්ම ශ්‍රී ලංකාවේ වෛද්‍ය සභාවේ

ලියාපදිංචි වූ වෛද්‍යවරයෙකු විසින් සුදුසු සෞඛ්‍ය තත්ත්වයෙන් සිටින බවට සහතික කළ යුතුය. එබැවින් එවැනි වෛද්‍ය සහතිකයක් නොමැතිව සේවය කරන හෝටල් වේටර්වරයාගේ සිට ආහාර කර්මාන්තයේ නියුතු ඕනෑම පුද්ගලයෙකුට විරුද්ධව ඕනෑම අවස්ථාවක නීතිමය පියවර ගැනීමට සෞඛ්‍ය බලධාරීන්ට අවසර තිබේ.

- ආහාර පරිහරණයෙහි යෙදී සිටින සෑම තැනැත්තෙක්ම සිය කාර්යය ඉටු කරන අවස්ථාවෙහි දී උපරිම පිරිසිදු භාවයෙන් සිටිය යුතු අතර, සැමවිටම හිස් ආවරණ, අත් වැසුම්, මුඛ ආවරණ සහ පාවහන් පැළඳ සුදුසු ආරක්‍ෂක ඇඳුමෙන් සැරසී සිටිය යුතුය. ඔවුන් වැසිකිළි භාවිතයෙන් හෝ යම් අපද්‍රව්‍යයක් ඇල්ලීමෙන් පසු නැවත වැඩ ඇරඹීමට පෙර අනිවාර්යයෙන්ම අත් සෝදා ගත යුතුය. හෝටල්වල සේවය කරන වේටර්වරුන් පිරිසිදු කළ හැකි ද්‍රව්‍යයන්ගෙන් සාදන ලද සාක්කු නොමැති ඒප්‍රන් ඇඳ සිටිය යුතුය.
- කැපීමක් හෝ තුවාලයක් ඇති තැනැත්තෙකු, එකී තුවාලය, ජලරෝධක ආවරණයකින් සම්පූර්ණයෙන් ආවරණය කරන තුරු ආහාර ඇල්ලීම හෝ ආහාර ස්පර්ශ වන මතුපිට ඇල්ලීම නොකළ යුතුය.
- ආහාර පරිහරණය කරන ස්ථානවල නොවසා ඇති ආහාර අනුභව කිරීම, දුම්බිම්, කෙළ ගැසීම, සැපීම (බුලත්, ඇට වර්ග, වුයින්ගම් ආදිය) යන කරුණු සහ කිවිසුම් යැවීම, නාසය ස්පර්ශ කිරීම හෝ කැස්ස සිදු කිරීම නොකළ යුතුය.
- වෙනත් යම් ආකාරයකට ආහාර පිළිගැන්වීම ප්‍රායෝගිකව කළ නොහැකි අවස්ථාවක දී හැර, තම ඇඟිලිවලින් ආහාර බෙදීම නොකළ යුතුය.

සමීරලාගෙ හෝටලේ වේටර්ලා ඒප්‍රන් ඇඳගෙන ද වැඩ කරන්නේ. ඊට නිදගන්න පහසුකම් තියෙනවා ද. වැසිකිළි පිරිසිදුවට තියෙනවා නේ ද?

ඒප්‍රන් නම් නෙවේ. හෝටලේ නම ලොකුවට තියෙන ටී ෂර්ට් තමයි ඇඳගෙන ඉන්නේ. අපි ඊට හෝටලේ මේස උඩ තමයි නිදි යන්නේ. වැසිකිළිය හෝටලේ ට ඇල්ලලාමයි තියෙන්නේ. හැබැයි සතියකට සැරයක් සෝදනවා.

ඉතින් මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක මහත්වරුන් එන්නේ නැද්ද?

මෙම අවශ්‍යතාවයන්ට අමතරව පහත දැක්වෙන වෙනත් පහසුකම් ද එම පරිශ්‍රයට අදාළ වේ.

- සුදුසු හා ප්‍රමාණවත් ඇඳුම් මාරු කිරීමේ ස්ථාන සහ සනීපාරක්‍ෂක ප්‍රමිතීන්ට අනුකූලව සකස් කරන ලද ජල මුද්‍රිත වැසිකිළි තිබිය යුතුය. එම ස්ථාන හොඳින් ආලෝකමත් විය යුතුවාක් මෙන්ම සිසිල් හෝ උණු ජල සැපයුමක් ද, අත් සේදීමට සේදුම් ද්‍රව්‍ය ද, අත් වියළා ගැනීමේ පහසුකම් ද තිබිය යුතුය. එම ස්ථාන ආහාර සැකසුම් ස්ථානයට විවෘත නොවිය යුතුය.
- ආහාර පිරිසැකසුම් ප්‍රදේශවලට අවශ්‍ය වන්නේ නම් අත්වලට විෂබීජනාශක යෙදීමටත්, සේදීමටත්, වියළා ගැනීමටත් පහසුකම් තිබිය යුතුය.
- මෙයට අමතරව පිරිසිදු කිරීමේ සහ විෂබීජනාශක ක්‍රියාවලිය සමස්ත ක්‍රියාවලිය පුරාම අඛණ්ඩව හා කාර්යක්ෂමව ක්‍රියාත්මක විය යුතුය.

ආහාර එහිම සහ ඇසිරීම

- නිපදවන ලද ආහාර භාවිතයට ගන්නා තෙක් දූහන මූලාශ්‍ර නොවන ද්‍රව්‍යවලින් ආවරණය කර තිබිය යුතුය. එලෙසම එහිම සඳහා ගන්නා විවිධ ද්‍රව්‍යයන් (කඩදසි, ආහාර ශ්‍රේණියේ වූ පොලිතින්, මුද්‍රිත පැකට් ආදී) දූහන ද්‍රව්‍යවලින් ආරක්‍ෂා කර තිබීම හා භාවිත කරන තුරු ගබඩා කර තැබීම අනිවාර්යය වේ. ඉතා පිරිසිදු ලෙස සකස් කළ ආහාරයක් වුව ද අපිරිසිදු ලෙස ඔතා හෝ ගබඩාකර ඇත්නම් එය වරදක් වන්නේය.
- ආහාර නිෂ්පාදන ආයතනයක සතුන්, කුරුල්ලන්

හෝ වෙනත් සුරතල් සතුන් ඇතිකිරීම හෝ ඇති කිරීමට අනුබලදීම හෝ තහනම් වේ. පිරිසැකසුම් කළ හා නොකරන ලද ආහාර සුදුසු ලේබල් යොදා වෙන් වශයෙන් ගබඩා කර තිබිය යුතුය.

ආහාර පරිභරණය කරන්නන්ගේ සෞඛ්‍ය ආරක්‍ෂා කිරීමේ නියෝග

මෙම නියෝග ආහාර නිපදවීමේ හා බෙදහැරීමේ කාර්යයන්හි යෙදී සිටින සියළු තැනැත්තන්ට ම අදාළ වේ. මෙහිදී බෙදහරින්නන් යන්නෙන් හෝටල්, ආපනශාලා, පේස්ට් විකුණන ස්ථාන ආදී සියළු ස්ථානවල සේවය කරන්නන් ඇතුළත් වේ. මෙම සෑම තැනැත්තෙක්ම ශ්‍රී ලංකාවේ වෛද්‍ය සභාවේ

ලියාපදිංචි වූ වෛද්‍යවරයෙකු විසින් සුදුසු සෞඛ්‍ය තත්ත්වයෙන් සිටින බවට සහතික කළ යුතුය. එබැවින් එවැනි වෛද්‍ය සහතිකයක් නොමැතිව සේවය කරන හෝටල් වේටර්වරයාගේ සිට ආහාර කර්මාන්තයේ නියුතු ඕනෑම පුද්ගලයෙකුට විරුද්ධව ඕනෑම අවස්ථාවක නීතිමය පියවර ගැනීමට සෞඛ්‍ය බලධාරීන්ට අවසර තිබේ.

- ආහාර පරිභරණයෙහි යෙදී සිටින සෑම තැනැත්තෙක්ම සිය කාර්යය ඉටු කරන අවස්ථාවෙහි දී උපරිම පිරිසිදු භාවයෙන් සිටිය යුතු අතර, සෑමවිටම හිස් ආවරණ, අත් වැසුම්, මුඛ ආවරණ සහ පාවහන් පැළඳ සුදුසු ආරක්‍ෂක ඇඳුමෙන් සැරසී සිටිය යුතුය. ඔවුන් වැසිකිළි භාවිතයෙන් හෝ යම් අපද්‍රව්‍යයක් ඇල්ලීමෙන් පසු නැවත වැඩ ඇරඹීමට පෙර අනිවාර්යයෙන්ම අත් සෝදා ගත

Important standards in the food Safety

Standard Number	Standard Title
SLS ISO 22004	Food safety management systems – Guidance on the application of ISO 2200
SLS ISO / TS 22003	Food safety management systems – requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems
SLS ISO/ TS 22002 Part 4	Prerequisite programmes on food safety - Food packaging manufacturing
SLS ISO/ TS 22002 Part 2	Prerequisite programmes on food safety - Catering
SLS ISO/ TS 22002 Part 1	Prerequisite programmes on food safety - Food manufacturing
SLS ISO 22000	Food safety management systems - requirements for any organization in the food chain
SLS 1266	Requirements for a HACCP based food safety management system

2021 අයවැයෙන්

අයෝජන සඳහා දිරිගන්වන ලද කර්මාන්ත

- උණ බට හා වේවැල් ආශ්‍රිත කර්මාන්ත
- අත්කඩදාසි හා කඩදාසි ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන
- බිත්ති කඩදාසි
- කාබොනයිසින් කඩදාසි
- ටිෂූ කඩදාසි, සනීපාරක්ෂක තුවා හා නැපි
- ඔතන කඩදාසි, කාඩ්බෝඩ් සහ කොරැගේට්ට් බෝර්ඩ් (රැළි ගැසුනු)
- කොහු ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන
- පොල් ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන
- ඊයම් සහ වර්ණ පැන්සල්
- රටහුණු හා පැස්ටල්
- ගල්ලෑලි හා කූරු
- මාළු දැල් හා ඒ ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන
- රිබන් හා තීන්ත පෑඩ්
- පෑන් තුඩවල් හා පොයින්ට්ස්
- බොත්තම් අච්චු හා ඒ ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන
- චිත්‍ර ශිල්පී, ලේඛක හා ආලේපන සඳහා අවශ්‍ය මූරුසු
- සංගීත භාණ්ඩ ඇසුරුම් පෙට්ටි, ඒ සඳහා අවශ්‍ය චිත අමතර හා කොටස් උපාංග
- වීදුරු ඇස් කණ්ණාඩි කාච
- බයිසිකල් රාමු හා ඒ ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන
- රූපවාහිනී බ්‍රැස්ට්
- ප්ලේග් සහ සොකට්



Source: custom.gov.lk

දැව ආශ්‍රිත කර්මාන්තකරුවන්ට රාජ්‍ය අනුග්‍රහය



වසර ගණනාවක් තිස්සේ මොරටුවේ වඩු කර්මික ශිල්පීන් ඔවුන් මුහුණ දී සිටින ප්‍රශ්න පිළිබඳව වරින් වර පත්වන විවිධ රජයන්ට කරුණු ඉදිරිපත් කර ඇත. එසේ වුවත් කිසිම රජයකට මෙම ප්‍රශ්නය විසඳීමට නොහැකි වී ඇති බව ඔවුන්ගේ දුක් අදෝනාවලින් සනාථ වෙයි.

ඒ අනුව දැව ආශ්‍රිත කර්මාන්තයේ ගැටළු හඳුනාගනිමින් එය ප්‍රවර්ධනය පිණිස කඩිනමින් ගත හැකි පියවර සාකච්ඡා කිරීම සඳහා දැව ආශ්‍රිත කර්මාන්තකරුවන්, අදාළ සියලු රාජ්‍ය ආයතනවල ප්‍රධානීන් ඇතුළු පිරිසකගේ සහභාගිත්වයෙන් විශේෂ වැඩසටහනක් ලංකා කර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලය 2020.09.24 දින ලක්කම් ශ්‍රවණාගාරයේදී පවත්වනු ලැබීය. කර්මාන්ත අමාත්‍ය විමල් වීරවංශ මහතාගේ ප්‍රධානත්වයෙන්

ශ්‍රී ලංකාවට ආනයනය කරනු ලබන දැව භාණ්ඩ ආනයනය සීමා වී ඇති අවස්ථාවක එහි වාසිදායක තත්ත්වය නියමානුකූලව යොදාගනිමින් ගුණාත්මක තත්ත්වයෙන් ඉහළ දැව භාණ්ඩ නිපදවීමට දැව ආශ්‍රිත කර්මාන්තකරුවන් කඩිනමින් කටයුතු කලයුතු බවත් ඒ සඳහා අවශ්‍ය රාජ්‍ය අනුග්‍රහය ලබාදීමට තමන් කැපවන බවත් අමාත්‍ය විමල් වීරවංශ මහතා ප්‍රකාශ කරන ලදී.

පැවති මෙම විශේෂ වැඩසටහනට වේවැල්, පිත්තල, මැටි, ලී බඩු සහ ග්‍රාමීය කර්මාන්ත ප්‍රවර්ධන රාජ්‍ය අමාත්‍ය ප්‍රසන්න රණවිර මහතා ද එක්ව සිටියේය.

මෙහිදී මොරටුවේ වඩු කාර්මික ශිල්පීන්ගේ සංගමයේ නියෝජිතයන් විසින් ඔවුන් මහුණදෙන පහත සඳහන් ගැටලු හා ප්‍රශ්න ඇමතිතුමා වෙත ඉදිරිපත් කරන ලදී.



1. වඩුමඩු ලියාපදිංචිය සඳහා ප්‍රාදේශීය වශයෙන් පහසුකම් සලසාදීම.
2. දූව සංස්ථාවෙන් ලබාදෙන දූව ප්‍රමාණවත් නොවීම සහ ඒවායෙහි මිල අධික වීම.
3. දැනුම, තාක්ෂණය හා පුහුණුව ලබාගැනීම සඳහා මධ්‍යස්ථානයක් ස්ථාපිත කිරීම.
4. දූව පදම්කිරීමේ මධ්‍යස්ථානයක් පිහිටුවීම.
5. යන්ත්‍රසූත්‍ර තෝරාගැනීම සඳහා තිබෙන දැනුම ප්‍රමාණවත් නොවීම සහ ඒවා මුළුතම කරගැනීමේ පහසුකම් නොතිබීම.
6. දූව භාණ්ඩ අලෙවිකිරීම සඳහා පොදු මධ්‍යස්ථානයක් ස්ථාපිත කිරීම.
7. රාජ්‍ය සහ අර්ධරාජ්‍ය ආයතනවල දූව උපකරණ අවශ්‍යතාවය කා.ස.ම. හරහා ලබාගැනීම සහ ඒවා වඩු කාර්මික ශිල්පීන්ට ලබාදීම.
8. වඩු කාර්මික ශිල්පීන්ගේ හිඟයට පිළියම් යෙදීම.
9. වඩු කාර්මික ශිල්පීන් සඳහා විශ්‍රාම වැටුප් ක්‍රමයක් සකස්කර දීම.
10. වඩු කාර්මික ශිල්පීන්, කාර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලය සහ ක්ෂේත්‍රයට අදාළ අනිකුත් ආයතන නියෝජනය වන පරිදි කමිටුවක් ස්ථාපිත කිරීම.

‘ නැන්නම් මේ රටේ ජනතාවට පිටරට පුටුවන් නැහැ, ලංකාවේ පුටුවන් නැහැ ’

මේවා සම්බන්ධයෙන් කඩිනමින් ක්‍රියාත්මක වීමට ඇති බාධාවන් හා හැකියාවන් අමාත්‍ය විමලේ වීරවංශ මහතා එහිදී විමසා බැලීය. ‘දූව කර්මාන්තයේ ප්‍රවර්ධනය පිණිස එම ගැටලු විසඳා දෙමින් යෝජනා ක්‍රියාත්මක කිරීම’ පිළිබඳව අඛණ්ඩව ක්‍රියාත්මක වන ලෙස අමාත්‍යවරයා ලංකා කාර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලයේ නිලධාරීන්ට උපදෙස් දෙනු ලැබීය.

මෙම අවස්ථාවට කාර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලයේ සභාපති උපසේන දිසානායක, මොරටුව නගරාධිපති සමන්ලාල් ප්‍රනාන්දු, නාගරික මන්ත්‍රී සුරේෂ් ඉන්දික යන මහත්වරුද එක්ව සිටියහ.



දේශීය ඖෂධය නිෂ්පාදනයට මහා පරිමාණ ඇඹරුම් යන්ත්‍රයක්



කොවිඩ් වෛරසයට එරෙහිව දේශීයත් ඖෂධය නිෂ්පාදනය කළ කැගල්ලේ ධම්මික බණ්ඩාර මහතාට කර්මාන්ත අමාත්‍යය ගරු විමල් වීරවංශ මහතාගේ මඟපෙන්වීමෙන්, ලංකා කාර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලය මගින් මහා පරිමාණ ඇඹරුම් යන්ත්‍රයක් ලබා දීමට කටයුතු කරන ලදී.



උසස් තත්ත්වයේ දේශීය පාවහන් නිෂ්පාදකයින්ගේ නිෂ්පාදන කාසම ලක්කම් අලෙවි මධ්‍යස්ථානයේ මෑතකදී ආරම්භ කළ පාවහන් ප්‍රදර්ශන කවුළුවෙන් ඔබට දැන් මිලදී ගත හැකිය.

විමසීම්

ලක්කම් අලෙවි මධ්‍යස්ථානය
කාර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලය
615, ගාලු පාර, කවුඹැද්ද
මොරටුව
දුරකථන අංකය : 011 2 623 620
විද්‍යුත් තැපෑල : lakkam@idb.lk

දේශීය පාවහන්
නිෂ්පාදකයින්ට
අලෙවි පහසුකම්
කාර්මික
සංවර්ධන
මණ්ඩලයේ
නවතම ප්‍රදර්ශන
කවුළුවෙන්...

අගය එකතු කරන ලද කුළුබඩු



ආහාරවලට රසයක්, ගන්ධයක්, විශේෂ රසයක් ලබාගැනීමට ආහාර පිසීමේදී ඉතාමත් අල්ප ප්‍රමාණයක් පමණක් එකතු කරනු ලබන, සුළු පෝෂණීය ගුණයක් ලැබෙන, ආහාර රුචියක් ඇතිකරවන, ආහාරවලට වයනයක් ලබාදෙන, ඖෂධීය ගුණයක් ලබාදෙන, ආහාර රසවත් කිරීමට, වර්ණ ගැන්වීමට, ආහාර කල්තබා ගැනීමට විවිධාකාරයෙන් ආහාරවලට එකතු කිරීමට ශාක සහ පැලෑටිවල වියළි තෙත කොටස් කුළුබඩු (spices) ලෙස හඳුන්වාදිය හැකිය (අබේසිංහ සහ වෛද්‍යනිලක). ඇරෝමැටික (aromatic) ශාකවලින් කුළුබඩු බොහෝ ප්‍රමාණයක් ලබාගනී. මෙම ද්‍රව්‍ය ක්ෂුද්‍ර ජීවින්ගේ හා සත්ත්ව කොට්ඨාශවලින් විනාශ වන බැවින් කුළුබඩු පරිභෝජනයට ගන්නා කුරු එහි ගුණාත්මක බව රැකෙන පරිදි කල්තබා ගැනීමේ ක්‍රම අනුගමනය කළ යුතුය.

ගුණාත්මක බව ලබා ගැනීම වගාව ආරම්භයේ සිට අස්වැන්න නෙලීම දක්වා ආරක්ෂිත පියවර ගත යුතුය. එබැවින් කුළුබඩු ආශ්‍රිත නිෂ්පාදනවල දී බීජ හෝ පැළ සිටුවීම, එලදාව ලැබෙන තෙක් පෝෂණය කිරීම, අස්වැන්න නෙලීම, ගබඩා කිරීම, ප්‍රවාහනය, බෙදා හැරීම, නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේ දී සේදීම, කැපීම, වියළීම, පොතු ගැලවීම, තැම්බීම (හුමාලයෙන් හෝ ජලයෙන්), කුඩු කිරීම, රසායනික ද්‍රව්‍ය එකතු කිරීම, ඇසිරීම, තොග ගබඩා කිරීම, ප්‍රවාහනය, බෙදා හැරීම ආදී ක්‍රියාවල දී අනුගමනය කළ යුතු අණ පනත්, නීතිරීති, ප්‍රමිතීන් ගැන ඉතාමත් සැලකිලිමත් විය යුතුය. විවිධ කුළුබඩු වර්ග අනුව ඉහත පියවරවල් එකිනෙකට වෙනස් වේ. කුළුබඩු වර්ග සැකසීමේ දී බීජ (seed), කුඩු (powder), කැබලි (pieces), පල්ප (paste) ලෙස යොදා ගනී.

ආදී මුතුන්මිත්තන්ගේ කාලයේ සිටම කුළුබඩු ඉහුම් පිහුම් කලාවේ දී භාවිත කරනු ලැබේ. අතීතයේ දී



ටී.සති මංජුලා පෙරේරා
පුස්තකාලයාධිපති
ලංකා කාර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලය

යන්ත්‍රෝපකරණ ලෙස මිරිස්ගල, වංගෙඩිය සහ මෝල්ගස භාවිත කළ අතර, කාර්මික විප්ලවයත් සමගම දියුණු යන්ත්‍ර බිහි වී කුළුබඩු කාර්මාන්තයට අවශ්‍ය ඇඹරුම් යන්ත්‍ර බිහිවිය. ශ්‍රී ලංකාව ඇතුළු විදේශීය රටවල කුළුබඩු වර්ග 70ක් පමණ භාවිත යට ගනු ලබයි. මෙම කුළුබඩු වර්ග බොහෝ ප්‍රමාණයක් ආසියාතික සර්ම කලාපීය රටවලට සම්භවයක් ඇත. ශ්‍රී ලංකාවේ කුළුබඩු අතිරේක බෝග වගාවක් මෙන්ම ගෙවතු වගාවක් ලෙස ද වගා කරනු ලැබේ. කරාබුනැටි, කුරුඳු, සාදික්කා, වසාවාසි, කරදමුංගු, ඉඟුරු, කහ, ගම්මිරිස්, මිරිස්, රම්පේ, කරපිංවා, සේර, ගොරකා, සියඹලා මෙම කුළුබඩු වර්ග වශයෙන් නම් කළ හැකිය.

මේවා බොහෝ ප්‍රමාණයක් මහනුවර සහ මාතලේ දිස්ත්‍රික් ආශ්‍රිතව වගා කෙරේ. ආනයන බෝගයක් ලෙස කොත්තමල්ලි, සුදුරු, මාදුරු, අබ, උළුපාලේ, සුදුපැණු, ලෑණු වර්ග (රතු ලෑණු, ලොකු ලෑණු) හඳුන්වාදිය හැකිය. කුළුබඩු භාවිත කරමින් නිෂ්පාදනය කරන වෙනත් නිෂ්පාදන වශයෙන් සුවද විලචුන්, සුවද ආලේපන, දත් බෙහෙත්, සබන්, වර්ණක ද්‍රව්‍ය, ආයුර්වේද නිෂ්පාදන හා සුවද දුම් පෙන්වා දිය හැකිය.

කුළුබඩු සැකසීමේ දී ශාකවල විවිධ කොටස් කුළුබඩු සහ මිශ්‍රණ සෑදීමේ දී භාවිත කරනු ලැබේ. එනම් පොතු, බීජ, කරල්, අල හෙවත් රයිසෝම, කොළ, බල්බ, මල් සහ ගෙඩි හෙවත් එල වශයෙනි.

මෙම ලිපිය සකස් කිරීමේ ප්‍රධාන අරමුණ වූයේ කුළුබඩුවල පෝෂණ ගුණය, සුවද, වර්ණය, වයනය ආරක්ෂා කරමින් කුළුබඩු සැකසීමේ විවිධ නිෂ්පාදන ක්‍රම හඳුන්වාදීම සහ තත්ත්වයෙන් උසස් කුළුබඩු නිෂ්පාදන කාර්මාන්තකරුවන් බිහිකිරීමයි. මීට අමතරව කුළුබඩු සඳහා ඇති ප්‍රමිතීන්, යන්ත්‍රෝපකරණ විස්තර, ඇසුරුම්කරණය, යනාදී කරුණු ගැන සැකෙවින් ඉදිරිපත් කර ඇත.

කුළුබඩු පවුල (Spices Family)

ශ්‍රී ලංකාව තුළ වර්තමානයේ දී කුළුබඩු සහ ව්‍යාංජන කුඩු සඳහා භාවිත කරනු ලබන කුළුබඩු කොටස් සහ වර්ග

කුළුබඩු කොටස්	කුළුබඩු වර්ග
පොතු	කුරුඳු, වසාවාසි, මුරුංගා
බීජ	සාදික්කා, කොත්තමල්ලි, උළුනාලේ, අබ, සුදුරු, මාදුරු, කළුරු, සතකුප්ප
කරල්	ගම්මිරිස්, කරදමුංගු, මිරිස්, සියඹලා, මාළුමිරිස්, කොච්චි, වැනිලා
අල/රයිසෝම	ඉඟුරු, කහ, සේර, ඉඟුරු පියළි
කොළ	රම්පා, කරපිංවා, මිංචි, සැල්දිරි, පාස්ලි, අසමෝදගම්, කොත්තමල්ලි
බල්බ	රතු ලෑණු, රට ලෑණු, සුදු ලෑණු
ගෙඩි/ඵල	ගොරකා, බිලිං, දෙහි, ලෙමන්
මල්	කරාබු නැටි
ඉටි	පෙරුම්කායම්

කුළුබඩුවල පෝෂණ සංයුතිය

කුළුබඩු වර්ගය	ශක්තිය		ප්‍රෝටීන් g	මේද g	කැල්සියම් mg	යකඩ mg	කැරෝටීන් ug	බී1 mg	බී2 mg	නයිසින් mg
	kj	kcal								
කරදමුංගු	959	229	10.2	2.2	130	5.0	0	0.22	0.17	0.8
වියළි කරාබුනැටි	1197	286	5.2	8.9	740	4.9	253	0.08	0.13	0
කොත්තමල්ලි	1205	288	14.1	16.1	630	17.9	942	0.22	0.35	1.1
වියළි රතුමිරිස්	1030	246	15.9	6.2	160	2.3	345	0.93	0.43	9.5
සුදුරු	1490	359	18.7	15.0	1080	31.0	522	0.55	0.36	2.6
උළුනාලේ	1394	333	26.2	5.8	160	14.1	96	0.34	0.29	1.1
වියළි සුදුලෑණු	607	145	6.3	0.1	30	1.3	0	0.06	0.23	0.4
ඉඟුරු	280	67	2.3	0.9	20	2.6	40	0.06	0.03	0.6
වියළි ගොරකා	1830	437	6.3	24.4	180	12.6	822	0.25	0.42	1.4
අබ	2264	541	20.0	39.7	490	17.9	162	0.65	0.26	4.0
වියළි කළු ගම්මිරිස්	1272	304	11.5	6.8	460	16.8	180	0.09	0.14	1.4
සියඹලා පල්ප	1285	283	3.1	0.1	170	10.9	60	-	0.07	0.7
කහ	1461	349	6.3	0.1	150	14.8	30	0.03	0	2.3

මූලාශ්‍ර : අබේසිංහ, ස්වර්ණා (2017), කුළුබඩු ඇඹරුම් කිරීම, ලංකා කාර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලය : ව්‍යවසායකත්ව සංවර්ධන හා උපදේශක සේවා මධ්‍යස්ථානය, කටුබැද්ද, පි.4

කුළුබඩු ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන

කුළුබඩු වර්ග	නිෂ්පාදන	කුළුබඩු වර්ග	නිෂ්පාදන
කුරුඳු	පොතු, කුඩු, තෙල්	සාදික්කා	බීජ, තෙල්, කුඩු
වසාවාසි	පොතු, කුඩු	කරදමුංගු	බීජ, තෙල්, කුඩු
කොත්තමල්ලි	පාන, බීජ, කුඩු, කොළ	උළුහාල්	බීජ, කුඩු
අබ	බීජ, තෙල්, කුඩු, පල්ප	සුදුරු	බීජ, කුඩු, ඖෂධීය නිෂ්පාදන (ග්‍රයිප් වෝටර්)
මාදුරු	බීජ, කුඩු	කළුදුරු	බීජ, තෙල්, ඖෂධීය නිෂ්පාදන (පෙති)
ගම්මිරිස්	බීජ, තෙල්, කුඩු	රතු මිරිස්	කරල්, කැලි, කුඩු
සියඹලා	බීජ, පල්ප, විවිධ නිෂ්පාදන (අයිස්ක්‍රීම්, ටොෆි, අයිස් පැකට්, බීම)	ඉඟුරු	අල, පියළි, පල්ප
කහ	කුඩු	සේර	අල
රම්පා	කොළ, වියළි කුඩු	කරපිංවා	කොළ, වියළි කුඩු, කැඳ
මිංචි	කොළ	සැල්දිලි	කොළ
පාස්ලි	කොළ	අසමෝදගම්	කොළ, ඖෂධීය නිෂ්පාදන (අසමෝදගම්)
රතු ලූණු	බල්බ	රට ලූණු	බල්බ
සුදු ලූණු	බල්බ, පල්ප, විවිධ නිෂ්පාදන (ස්නැක්, මී පැණි සමඟ)	ගොරකා	මද, පල්ප
කරාබුනැටි	මල්		

කුළුබඩු ගුණාත්මකව සැකසීම

දේශීය හා විදේශීය වෙළඳපොළ සාර්ථකව පවත්වා ගැනීමට කුළුබඩු සැකසීම ඉහළ ප්‍රමිතියකින් කල යුතුය. ඒ අනුව පහත සඳහන් කරුණු ගැන අවබෝධයක් ලබා ගැනීම වැදගත්ය. ඉහළ ගුණාත්මක බව ලැබීමෙන් කුළුබඩුවලට ඉහළ මිලක් ලබාගත හැකිය.

නෙලීම

ගෙඩි, කරල්, කොළ, පොතු, බල්බ, මද, මල්, අල, බීජ යනාදිය නෙලා ගැනීමේ දී,

- නියමිත දිනට නෙලා ගැනීම
- හොඳින් පැසුණු හෝ ඉදුණු ගෙඩි, කරල් නෙලීම - සාදික්කා, ගම්මිරිස්, කරදමුංගු, මිරිස්
- හොඳින් මේරූ අකුවලින් පොතු ලබා ගැනීම - කුරුඳු
- මල් නෙලා ගන්නා විට පිපීමට පෙර නෙලීම - කරාබුනැටි

සකස් කිරීම

- හොඳින් පිරිසිදු කිරීම - තැළුණු, පොඬු වූ, නරක් වූ, සතුන් විසින් ආහාරයට ගත්, වැලි, දූවිලි, රොඩු, බොල් වූ යන සියළුම දෑ ඉවත් කිරීම.

වියළීම

- පිරිසිදු පැදුරු, ගෝනි, සිමෙන්ති පොලව, ඇළුණියම් තහඩු මත අතුරා වියළීම
- හොඳින් වියළීම

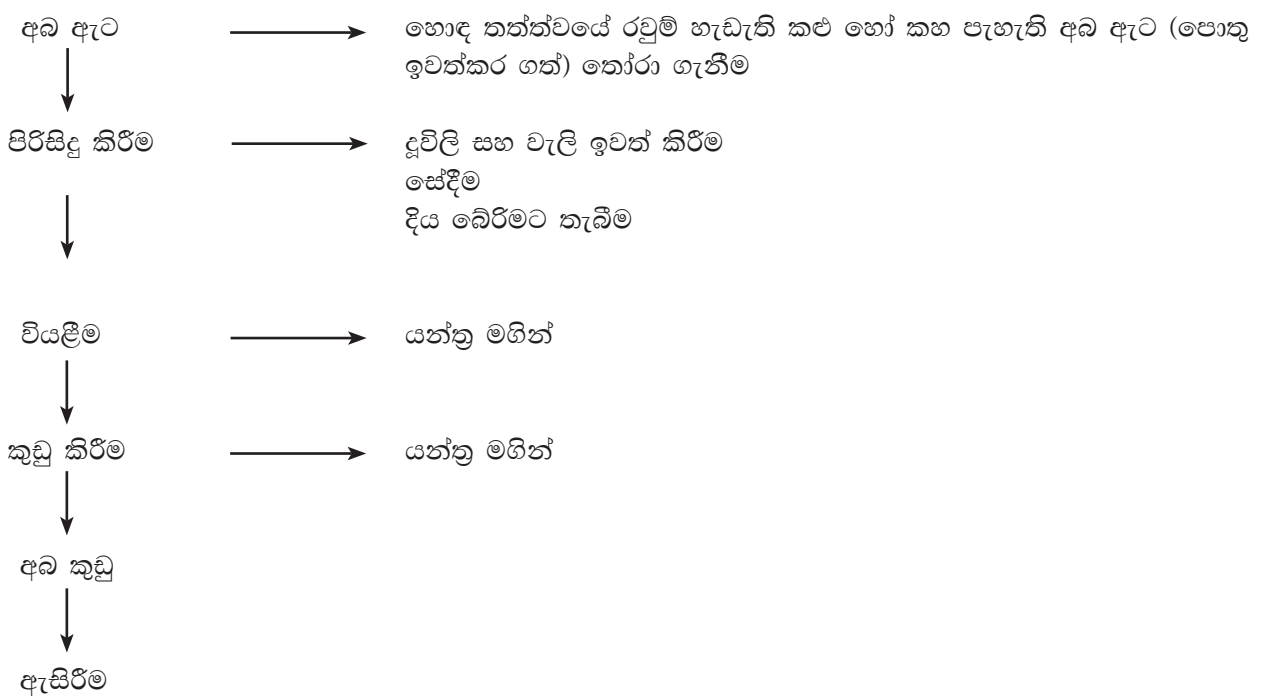
ගබඩා කිරීම

- පිරිසිදු ගෝනිවල , මළු පෞඛ්‍යාරක්ෂිතව ඇසිරීම
- සතුන්ගෙන් හානි නොවන පරිදි
- ගබඩා කාමරය සත්ත්ව කොට්ඨාශවලට ඇතුල්වීමට නොහැකි පරිදි සැකසීම
- හොඳින් වාතාශ්‍රය ලැබෙන වියළි ස්ථානවල

කුළුබඩු සැකසීම සහ අගය එකතු කිරීම

අබ කුඩු (Mustard Powder)

අබ ඉන්දියාවේ බහුලව වගා කරන අතර ලංකාවේ ඇතැම් ප්‍රදේශවල වගා කෙරේ. අබ ඇට ඖෂධයක්, ව්‍යංජන රසවත් කිරීමට, තෙල් නිස්සාරණය, අච්චාරු වර්ග, අබ ඇට වශයෙන්, කුඩු වශයෙන් හෝ පල්ප ලෙස භාවිත කරනු ලැබේ.

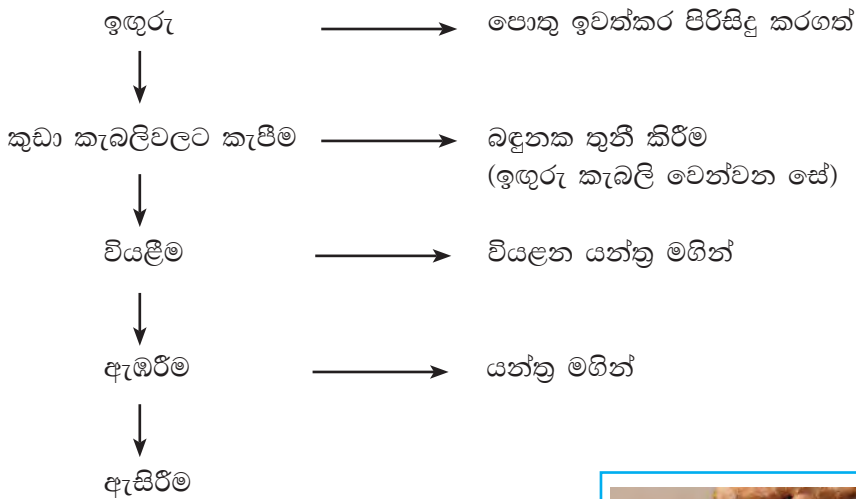


මූලාශ්‍රය : Appropriate Technology from NDRC of India, Vol.1 : Chemical and allied Industries, India

අබ ක්‍රීම් (Musterd Cream)



ඉඟුරු කුඩු (Ginger Powder)



ප්‍රයෝජන - ආහාර පිළියෙල කිරීමේදී, පාන වර්ග



මූලාශ්‍ර : Make Ginger Powder and instant Ginger Tea : Food Recap (Online) www.foodrecap.com / 2009 [accessed 16 June, 2011]

කරදමුංගු සැකසීම

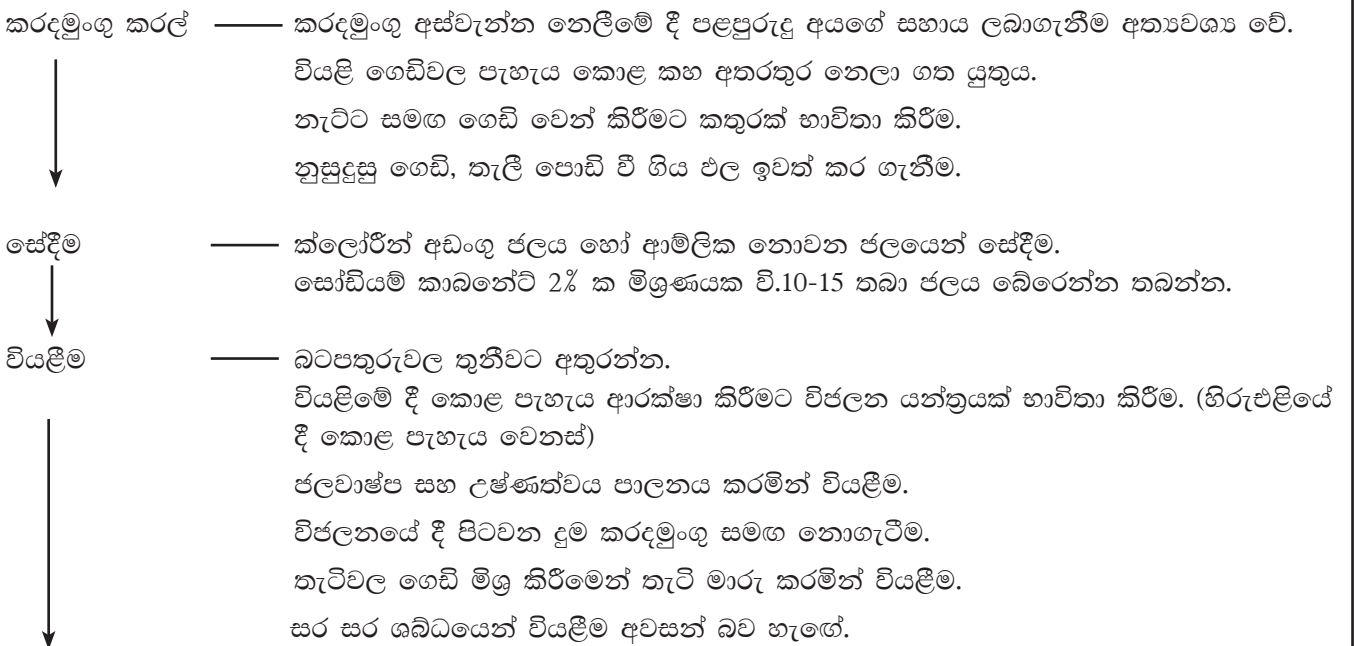
ශ්‍රී ලංකාවේ ප්‍රධාන ආර්ථික අපනයන බෝගයකි. ඉහළ මිලක් ඇත. දකුණු ඉන්දියානු සම්භවයක් ඇත.

ප්‍රයෝජන

- කුළුබඩු වර්ගයකි (බීජ, කුඩු වශයෙනි)
- රසකාරක හා සුවඳකාරක ලෙස භාවිත කිරීම (කේක්, පුඩිං, රසකැවිලි)
- ඖෂධීය නිෂ්පාදන
- ආහාර ජීර්ණය පහසු කිරීම
- තෙල් නිස්සාරණය
- සුවඳ විලවුන් නිෂ්පාදනය
- දන්තාලේප නිෂ්පාදනය
- පාන වර්ග නිෂ්පාදනය



ක්‍රියාවලිය



නිමවූ කරදමුංගු — කරදමුංගු කිලෝ ග්‍රෑම් 5න් වියළි කරදමුංගු කිලෝ ග්‍රෑම් 01ක් ලබා ගත හැකිය.



Oil Extraction Machine Suppliers
 Gamage Engineering (Pvt) Ltd
 Kirindiela, Meeliyangoda
 Tel: 091-5622962 / 077-8875991

කරදමුංගු ඇටවල සංයුතිය

සංයුතිය	ප්‍රතිශතය (%)
තෙතමනය	7 - 10
වාෂ්පශීලී තෙල්	5.5 - 10
සම්පූර්ණ අළු	3.8 - 6.9
අළුවල භාෂ්මිකතාවය	0.4 - 2.4
ජලද්‍රව්‍ය අළු	1.3 - 5.0
අම්ලවල අද්‍රාව්‍ය	0.4 - 1.9
වාෂ්ප නොවන ඊතර් නිස්සාරණය	2.0 - 4.5
දළ කෙඳි	6.7 - 12.8
දළ ප්‍රෝටීන	7.0 - 14.0
පිෂ්ඨ (අම්ල ජල විච්ඡේදනය)	37.0 - 49.9
කැල්සියම්	0.3
පොස්පරස්	0.21
සෝඩියම්	0.01
පොටෑසියම්	1.2
යකඩ	0.012
විටමින් බී 1	0.18
විටමින් බී 2	0.23
නයිට්‍රජන්	2.3
විටමින් සී	12.0
විටමින් ඒ	175 අයි.යූ./ග්‍රෑම් 100 ඇට

මූලාශ්‍ර : අබේසිංහ, ස්වර්ණා, කුමාරතුංග කෘෂි බෝගයක් ලෙස අපනයනය සඳහා සැකසීම සහ ඇසුරුම් කිරීම, ලංකා කාර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලය: තාක්ෂණික සේවා අංශය, කටුබැද්ද

කරාබුනැටි සැකසීම

හොඳින් වැඩුණු කරාබු ගස්වල සෑදුණු විවෘත නොවූ මල් පොහොට්ටු වියළීමෙන් ලබා ගන්නා කුළබඩු විශේෂයකි.

ප්‍රයෝජන

- කුළබඩුවකි (කරාබුනැටි, කුඩු ලෙස)
- රසකාරක, සුවඳකාරක
- තෙල් නිස්සාරණය
- ඖෂධීය නිෂ්පාදන (දන්තාලේපන, මුඛ සෝදන දියර)
- ආහාර කල්තබා ගැනීමට
- ආහාර රුචිය හා දිරවීමට
- සුවඳ විලවුන් නිෂ්පාදනය



ක්‍රියාවලිය

- කරාබුනැටි මලේ ————— කරාබු මලේ පෙනී වටා ප්‍රදේශ, කොළ පැහැයෙන් යුතු රෝස පැහැය ගත් පසු පොකුරු කැඩීම් (ගසේ අතු වලට හානි නොවන සේ අස්වැන්න නෙලීම)
- ↓
- වියළීම ————— කරාබු මලේ අංකුර ඉවත්කර අවිච්චි වේලා ගැනීම.
දින 4-5 ක් හොඳින් වේළුනු පසු දුඹුරු පැහැය ගනී.
- ↓
- ඇසිරීම ————— සිසිල් ස්ථානයක සුදුසු ඇසුරුම් ද්‍රව්‍ය භාවිත කරමින් අසුරන්න.
අවුරුදු 01-02 අතර කාලයක් තබාගත හැකිය.

කරාබුනැටි වල සංයුතිය

සංයුතිය	ප්‍රතිශතය (%)
තෙතමනය	5.4
ප්‍රෝටීන	6.3
වාෂ්පශීලී තෙල්	13.2
වාෂ්පශීලී නොවන ඊතර් නිස්සාරණ (මේද)	13.5
අපවිත්‍ර කෙඳි	11.1
කාබෝහයිඩ්‍රේට්	57.7
බණිජ ද්‍රව්‍ය	5
අළු	0.24
කැල්සියම්	0.7
පොස්පරස්	0.11
යකඩ	0.01
සෝඩියම්	0.25
පොටෑසියම්	1.2
විටමින් ග්‍රෑම් 100ට මි.ග්‍රෑ බී 1	0.11
විටමින් ග්‍රෑම් 100ට මි.ග්‍රෑ බී 2	0.04
නයසින්	1.5
විටමින් සී	90.9
විටමින් ඒ	75

මූලාශ්‍ර : අබේසිංහ, ස්වර්ණා, කුමාරතුංග කෘෂි බෝගයක් ලෙස අපනයනය සඳහා සැකසීම සහ ඇසුරුම් කිරීම, ලංකා කාර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලය : තාක්ෂණික සේවා අංශය, කටුබැද්ද

<p>Chilly/Spice Processing Machine Suppliers</p> <p>IK Lanka Engineering Solutions Lot No. 3, Palpatha, Molligoda, Kegalla Tel: 077- 3950629 / 035-4350714</p>	<p>Nayomi Engineers 562/89C, Udaya Mawatha, Industrial Place, Annuradhapura Tel: 071-4821733 / 025-4924845</p>
	<p>Ran Lanka Industries 4/87, Gurugama, Naiwala, Weyangoda Tel: 033-2288928 / 077-6304135</p>

ආශ්‍රිත ග්‍රන්ථ

- * වෛද්‍යතිලක, ඇම්.ඒ.ජගත් (2000), කුළුබඩු වනගොත, කර්තෘ, මිරිස්වත්ත
- * හිඳැල්ලආරච්චි, ගාමිණී (1997), කුළුබඩු කෘෂි හෝගයක් ලෙස අපනයනය සඳහා සැකසීම සහ ඇසුරුම් කිරීම : කුළුබඩු තෙල් නිෂ්පාදනය, ලංකා කාර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලය, කටුබැද්ද
- * සිල්වා, පබ්ලිස් (2010), ශ්‍රී ලංකාවේ ඉවුම් පිහුම්, විජිතයාපා, කොළඹ, පි.66
- * අබේසිංහ, ස්වරණා (1997), කුළුබඩු කෘෂි හෝගයක් ලෙස අපනයනය සඳහා සැකසීම සහ ඇසුරුම් කිරීම, ලංකා කාර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලය: තාක්ෂණික සේවා අංශය, කටුබැද්ද
- * ප්‍රේමතිලක, එස්.පී (1997), කුළුබඩු කෘෂි හෝගයක් ලෙස අපනයනය සඳහා සැකසීම සහ ඇසුරුම් කිරීම:- කුළුබඩු සැකසීම, ලංකා කාර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලය: තාක්ෂණික සේවා අංශය, කටුබැද්ද
- * මානජපෙරුම, ඒ.එම්.වයි.ජේ (1997), කුළුබඩු කෘෂි හෝගයක් ලෙස අපනයනය සඳහා සැකසීම සහ ඇසුරුම් කිරීම : මිරිස් සැකසීම, ලංකා කාර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලය: තාක්ෂණික සේවා අංශය, කටුබැද්ද
- * ජයන්ත,එම්.ඩී.එස් (1997), කුළුබඩු කෘෂි හෝගයක් ලෙස අපනයනය සඳහා සැකසීම සහ ඇසුරුම් කිරීම:- කහ සැකසීම, ලංකා කාර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලය: තාක්ෂණික සේවා අංශය, කටුබැද්ද
- * ගිනිගේ,එස්.එල් (1997), කුළුබඩු කෘෂි හෝගයක් ලෙස අපනයනය සඳහා සැකසීම සහ ඇසුරුම් කිරීම:- කුළුබඩු හෝග සඳහා ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති පිරිවිතර, ලංකා කාර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලය, තාක්ෂණික සේවා අංශය, කටුබැද්ද
- * අමරසූරිය, ජේ.ඩී (1997), කුළුබඩු කෘෂි හෝගයක් ලෙස අපනයනය සඳහා සැකසීම සහ ඇසුරුම් කිරීම:- කුළුබඩු අපනයනය සඳහා ඇසුරුම් කිරීම, ලංකා කාර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලය, තාක්ෂණික සේවා අංශය, කටුබැද්ද
- * ෂරාඩ්, එම්, ඉයඩ්, එම් (1997), කුළුබඩු කෘෂි හෝගයක් ලෙස අපනයනය සඳහා සැකසීම සහ ඇසුරුම් කිරීම:- කුළුබඩු සඳහා අපනයන වෙළඳපොල
- * අබේසිංහ, ස්වරණා (2017), කුළුබඩු ඇඹරුම් කිරීම, ලංකා කාර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලය: ව්‍යවසායකත්ව සංවර්ධන හා උපදේශක සේවා අංශය, කටුබැද්ද
- * Sri Lanka Standard Institute (web site), www.slsi.lk
- * Make Ginger Powder and instant Ginger Tea : Food Recap (Online) www.foodrecap.com /2009 [accessed 16 June, 2011].
- * Appropriate Technology from NDRC of India, Vol.1 : Chemical and allied Industries, India.

Coriander and chelly roaster machine



Chilly cutter machine



Chilly grinding machine



Minister of Industries observe Panaluwa Industrial Estate



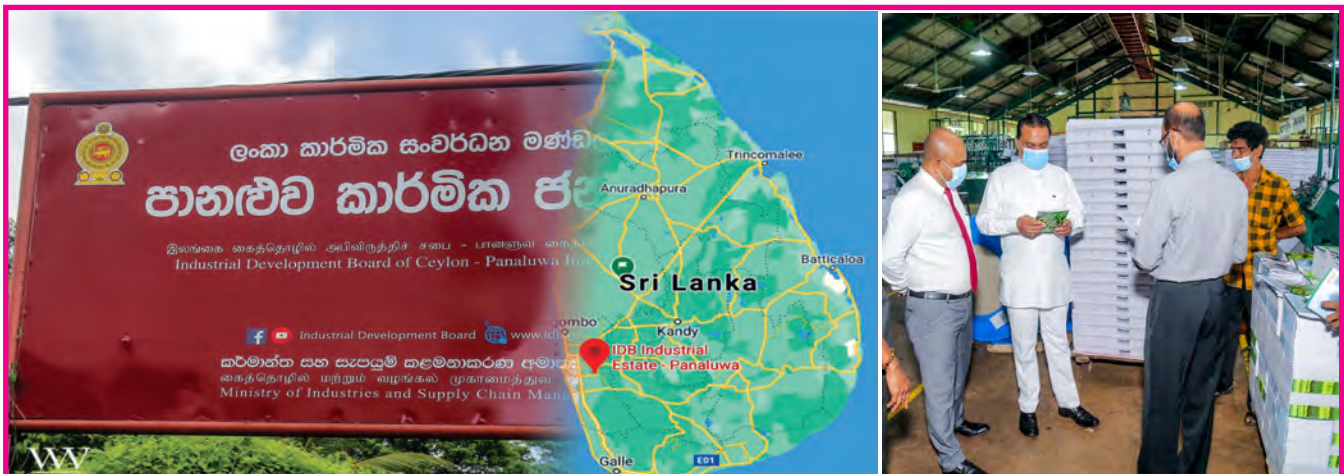
The 'Panaluwa Industrial Estate' administered by the Industrial Development Board (IDB) was observed by the Hon. Wimal Weerawansa the Minister of Industries on 9th December 2020.

The Chairman of the Industrial Development Board of Ceylon, Mr. Upasena Dissanayake welcomed the minister and also joined the discussion after observing the factory.

The main objective of this observation tour was to intervene between the Industrial Development Board and the State Printing Legal Corporation to resolve the

issue that has last over 15 years on the accuracy of the land in Panaluwa Industrial Estate. Accordingly, the Chairman promised the Minister that the issue will be resolved within a month. Having a discussion with the Chairman and officers of the State Printing Corporation for a long period of time the Minister also observed the operations of the factory owned by the State Printing Corporation.

Chulananda Perera the Secretary to the Ministry of Industries, Industrial Development Board Chairman Upasena Dissanayake, Chairman of State Printing Corporation and a group of officers were present at the occasion.



අලුතින් ව්‍යාපාරයක් ආරම්භ කරන්නන් ව්‍යාපාරයක් ලියාපදිංචි කිරීමේ දී දැන ගතයුතු කරුණු

වර්තමානයේ ව්‍යාපාරයක් ආරම්භ කිරීමට උත්සාහ කරන්නේ නම් ඒ පිළිබඳ ඔබ දෙවරක් සිතිය යුතුය. මන්ද අප මේ ගත කරන්නේ ලෝක ආර්ථිකය උඩුයටිකුරු වූ කාල වකවානුවකයි. එබැවින් තෝරාගත යුත්තේ කුමන ක්ෂේත්‍රයේ ව්‍යාපාරයක් ද යන්න පිළිබඳ අධ්‍යයනයක් යෙදීම වර්තමාන ගෝලීය තත්ත්වය අනුව ඉතාම වැදගත් වේ. කොරෝනා වෛරසය ගෝලීය වශයෙන් සිදු කරනු ලැබූ බලපෑම නිසා බොහෝ රටවල තම රටේ ජනතාවට අවශ්‍ය නිෂ්පාදන දේශීය වශයෙන් සකස් කර ගැනීමට සිදුවී ඇති අතර මානව අවශ්‍යතාවයන් ද යම්තරමකින් සීමාසහිත වී ඇති බවක් ද පෙනී යයි. මේ නිසා තම රටේ අවශ්‍යතාවයන් ට ගැලපෙන පරිදි වැඩි ඉල්ලුමක් ඇති නිෂ්පාදන මෙන්ම අපනයනය සඳහා සුදුසු ව්‍යාපාරික අවස්ථා තෝරා ගැනීමට බුද්ධිමත් විය යුතුය.

වසර ගණනාවක අත්දැකීම්වලට අනුව පෙනී යන්නේ ව්‍යාපාරික අවස්ථා තෝරා ගැනීමේ දී ඉතාමත් පහසුවෙන් ආරම්භ කළ හැකි එකම නිෂ්පාදන ක්ෂේත්‍රයක් කරා බොහෝ අය යොමු වන්නට ගන්නා උත්සාහයයි. උදාහරණයක් වශයෙන් වර්තමානයේ බොහොමයක් ක්ෂුද්‍ර පරිමාණ කර්මාන්තවල නිරතවීමට අපේක්ෂා කරන්නන් කුලබඩු ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන කර්මාන්තවලට යොමු වීමට වැඩි ප්‍රවණතාවයක් දක්වන බව පෙනේ. ඒ ආශ්‍රිත පුහුණු වැඩසටහන් සඳහා කරනු ලබන විමසුම් ද විශාල වශයෙන් වැඩි වී ඇත. මින් පැහැදිලි වන්නේ නිශ්චිත අරමුණකින් තොරව ජීවත්වීම සඳහාම කුමක් හෝ ව්‍යාපාරයක් යෙදීමට උත්සාහ දරන බවයි. මෙසේ අනවශ්‍ය ආකාරයට කර්මාන්ත ආරම්භ කිරීමට යොමු වීම නිසා රටකුළු එක හා සමාන නිෂ්පාදන කර්මාන්ත බහුලවීම නිසා එම නිෂ්පාදන අලෙවි කර ගැනීමට

ස්වර්ණා විජේකෝන්
නියෝජ්‍ය අධ්‍යක්ෂ
ව්‍යවසායකත්ව සංවර්ධන අංශය

නොහැකිවීමෙන් ආරම්භයේ දී ම ඒවා කඩාවැටීමට බොහෝ දුරට ඉඩකඩ ඇත.

දියුණු වෙමින් පවතින ලෝකයේ බොහෝ රටවල රටේ ජීවනාලිය වනනේ සුළු හා මධ්‍යම පරිමාණ කර්මාන්ත ක්ෂේත්‍රයයි. සුළු හා මධ්‍යම පරිමාණ කර්මාන්ත ශ්‍රී ලංකාවේ දළ ජාතික නිෂ්පාදනයට දක්වන දායකත්වය 52%ක් පමණ වේ. ශ්‍රී ලංකාවේ මුළු ව්‍යාපාරවලින් 75% ක් සුළු හා මධ්‍යම පරිමාණ කර්මාන්ත වන අතර මුළු ශ්‍රම හමුදාවෙන් 45% ක් ම දැනට සේවා නියුක්තව ඇත්තේ සුමක ක්ෂේත්‍රයේය (National Policy Frame Work). මේ අනුව පැහැදිලි වන්නේ ශ්‍රී ලංකාවේ සුළු හා මධ්‍යම පරිමාණ කර්මාන්ත රටේ ආර්ථික සංවර්ධනයට කොතරම් දායකත්වයක් දක්වන්නේ ද යන්නයි.

මෙහි වැදගත්කම අවබෝධ කරගත් නව රජය මෙවර 2021 අයවැය මගින් දේශීය ආනයන අදේශන කර්මාන්ත හා අපනයනානිමුඛ කර්මාන්ත ප්‍රවර්ධනය සඳහා ප්‍රමුඛත්වය ලබා දී ඇත. ඊට අවශ්‍ය පියවර ගනිමින් ආනයන අධෛර්යමත් කිරීම සඳහා සියයට 5- 15 දක්වා වූ සෙස් බද්දක් ද පනවා ඇත. මෙම අපේක්ෂාවන් ඒ ආකාරයෙන් ම සාක්ෂාත් කර ගැනීමට නම් කර්මාන්ත ආරම්භ කිරීමේ දී ම සුදුසු ව්‍යාපාර අවස්ථා තෝරා ගැනීමට අවශ්‍ය දැනුම හා දත්ත ලබාදීමට නිවැරදි ක්‍රමවේදයක් සැකසීම අත්‍යාවශ්‍යම කරුණකි.

එසේ නොවන විට ව්‍යාපාරික අවස්ථාවක් තෝරා ගැනීම සඳහා එකම ප්‍රතිලාභියා පුළුල් පරාසයක විවිධ තාක්ෂණික වැඩසටහන් සඳහා සහභාගිවී කාලය හා මුදල් නාස්ති කරනු ලබයි.

මේ නිසා දිස්ත්‍රික් මට්ටමින් විවිධ ආයතනවල ඇති පහත සඳහන් තොරතුරු ඒකරාශී කරගෙන ව්‍යාපාරවල නිරතවීමට අපේක්ෂිත ප්‍රතිලාභීන්ට ලබාදීමට සුදුසු ක්‍රියාමාර්ග ගැනීමට පවා නොවිය යුතුය. එනම්,

1. දිස්ත්‍රික්කයේ භූගෝලීය ලක්ෂණ
2. දිස්ත්‍රික්කයේ දැනට සිටින ව්‍යවසායකයන් වර්ග
3. අමුද්‍රව්‍ය ලබාගැනීමට ඇති පහසුකම් (කෘෂිකාර්මික බනිජ වර්ග හා වෙනත් විවිධ අමුද්‍රව්‍ය)
4. දිස්ත්‍රික්කයේ පවතින යටිතල පහසුකම්
5. පවත්නා කර්මාන්ත (පවතින හා බිඳවැටී ඇති)
6. දිස්ත්‍රික්කයේ ප්‍රධාන මූල්‍ය ආයතනවල ණය ක්‍රම (ILO,1988)

මෙම කරුණු දිස්ත්‍රික් මට්ටමින් “තොරතුරු කේන්ද්‍රයක” ස්ථාපිත කිරීමෙන් නව ව්‍යාපාර ස්ථාපිත කිරීමටත් පවතින ව්‍යාපාර වැඩි දියුණු කිරීමටත් මහත් රුකුලක් වනු ඇත. එවිට අන් අයගේ ව්‍යාපාරික අදහස් අනුකරණය කිරීම බිඳවැටෙන කර්මාන්ත ආරම්භ කිරීමට හෝ එක හා සමාන කර්මාන්ත රාශියක් ආරම්භ කිරීමට අවශ්‍ය නොවනු ඇත.

මීට අමතරව ව්‍යාපාරයක් ආරම්භ කිරීමට මත්තෙන් සිතා බැලිය යුතු තවත් කරුණු කිහිපයක් ඔබගේ විශේෂ අවධානයට යොමු කිරීම පිණිස පහත සඳහන් කර ඇත.

1. ව්‍යාපාර අදහසක් ජනනය කිරීම
2. අලෙවි අධ්‍යයනයක් සිදුකිරීම (එම අදහස හෝ වෙනත් ව්‍යාපාර අදහසක්)
3. ව්‍යාපාර සැලැස්මක් සකස් කිරීම
4. ව්‍යාපාර නාමයක් යෝජනා කිරීම
5. අරමුදල් සපයා ගැනීම
6. ව්‍යාපාරය ආරම්භ කරන ස්ථානය පිළිබඳ තීරණය කිරීම
7. තොරතුරු ලබා ගත හැකි ආයතන අධ්‍යයනය කිරීම
8. තාක්ෂණය හා පුහුණුව ලබා ගැනීම

9. සේවකයන් සොයා ගැනීම
10. අලෙවි තොරතුරු සපයා ගැනීම
11. ව්‍යාපාරයේ ලාභ අලාභ පිළිබඳ අධ්‍යයනය කිරීම
12. ව්‍යාපාරය ලියපදිංචි කිරීම
13. වෙබ් අඩවියක් ගොඩනගා ගැනීම

ව්‍යාපාරයක් ආරම්භ කිරීමට අදහස් කරන්නේ නම් ඉහත සඳහන් තොරතුරු බොහොමයක් කාර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලයේ පුස්තකාලය විමර්ශනය කිරීමෙන් හෝ අදාළ දිස්ත්‍රික් කාර්යාලයේ නියෝජ්‍ය අධ්‍යක්ෂ මහතා හමුවීමෙන් ලබාගත හැකිය.

ව්‍යාපාරයක් ලියාපදිංචි කිරීම

අළුතින් ව්‍යාපාරයකට අවතීර්ණය වීමට අපේක්ෂා කරන බොහොමයක් දෙනා ව්‍යාපාරයක් ලියාපදිංචි කරන්නේ කෙසේ ද යන්න නිරන්තරයෙන් අප ආයතනයෙන් විමසනු ලබයි. ඔවුන්ට ව්‍යාපාර ලියාපදිංචි කිරීම සඳහා අවශ්‍ය දැනුම ලබා දීමටත් ඒ සඳහා සුදානම් කරගත යුතු ලියකියවිලි මොනවා ද යන්නත් පිළිබඳ අවබෝධය ලබාදීම සඳහාත් අවශ්‍ය තොරතුරු මෙතැන් සිට ඉදිරිපත් කර ඇත.

ව්‍යාපාර ලියාපදිංචියේ ඉතිහාසය

ශ්‍රී ලංකාවේ ව්‍යාපාර ලියාපදිංචිය අද ඊයේ ආරම්භ වූවක් නොව වසර 250 පමණ පෙර එනම් යටත්විජිත යුගයේ දී 1861 දී පමණ මහා බ්‍රිතාන්‍යය ස්කන්ධ බද්ද සමාගම් ආඥා පනත හඳුන්වාදීමත් සමගම ආරම්භ වී ඇත. මෙම අවධියේ ඉංග්‍රීසින් විසින් ඇති කරනු ලැබූ වතු ආර්ථිකය සහ ඒ සඳහා ප්‍රාග්ධනය රැස්කිරීමේ අවශ්‍යතාවය මත මෙවැනි යාන්ත්‍රණයක අවශ්‍යතාවය පැන නැගීමට හේතු වන්නට ඇත. එසේ වුවත් එම පණත 1938 අංක 52 දරණ සමාගම් ආඥා පනත පනවන තෙක් ක්‍රියාත්මක වූ අතර එහි ප්‍රතිඵලයක් වශයෙන් සමාගම් ලියාපදිංචි කිරීමේ දෙපාර්තමේන්තුව ස්ථාපනය කරන ලදී. 1938 සමාගම් පනත 1982 අංක 17 පනතින් අවලංගු වූ අතර 2007 අංක 07 දරණ සමාගම් පණත ක්‍රියාත්මක කර ඇත. මෙම පනත සමාගම් ලියාපදිංචි කිරීමේ ඉතිහාසයේ වැදගත් සන්ධිස්ථානයක් සනිටුහන් කරමින් වර්තමානයේ දී ක්‍රියාත්මකව පවතී.

ව්‍යාපාරයක් ලියාපදිංචි කරන්නේ කෙසේ ද කුමන වර්ගයේ ව්‍යාපාරයක් ද ?

ව්‍යාපාරයක් ලියාපදිංචි කිරීමට පෙර එය තනි පුද්ගල ව්‍යාපාරයක් ද හවුල් ව්‍යාපාරයක් ද යන්න තීරණය කළ යුතුය.

තනි පුද්ගල ව්‍යාපාරයක් යනු තනි පුද්ගලයෙකු විසින් ප්‍රාග්ධනය යොදා ඔහු විසින්ම ව්‍යාපාර කටයුතු මෙහෙයවමින් ලාභ අලාභ ඔහු විසින්ම බුක්ති විදිමින් පවත්වා ගෙන යනු ලබන ව්‍යාපාරයකි. තනි පුද්ගල ව්‍යාපාරයක් ලෙස ලියාපදිංචි කළ විට ලැබෙන වාසි හා අවාසි කිහිපයක් පහත සඳහන් කර ඇත.

තනි පුද්ගල ව්‍යාපාරයක් ලෙස ලියාපදිංචි කළ විට ලැබෙන වාසි හා අවාසි

වාසි	අවාසි
අයිතිය තනිව හිමිවීම	වගකීම් තනිව දැරීමට සිදුවීම
ලාභ තනිව භුක්ති විදීම	අලාභ තනිව දැරීමට සිදුවීම
ගෙදර අයගේ සහාය ලබා ගැනීමට හැකිවීම	කළමනාකරණ ගැටළු ඇතිවීම
අවම නීතිමය බලපෑම	මානසික බිඳවැටීම්වලට වැඩි ඉඩ කඩ ඇතිවීම
ස්වාධීනව කටයුතු කිරීමේ හැකියාව	කාලය කළමනාකරණය කිරීමේ ගැටලු
දක්ෂතා හා නිර්මාණාත්මක හැකියාව වර්ධනය කර ගැනීමට හැකිවීම	
උපරිම තෘප්තිමත්භාවය	

හවුල් ව්‍යාපාරයක් යනු තනි පුද්ගලයෙක් ව්‍යාපාරයක් පවත්වා ගෙන යනවා වෙනුවට අවම වශයෙන් පුද්ගලයන් දෙදෙනෙකු හෝ උපරිම වශයෙන් පුද්ගලයන් 20 දෙනෙකු දක්වා අරමුදල් (ප්‍රාග්ධනය) යොදවා ව්‍යාපාරයක් පවත්වා ගෙන යාමයි. මෙවැනි ව්‍යාපාරයක ඇති වාසි හා අවාසි කිහිපයකි.

හවුල් ව්‍යාපාරයක් ලෙස ලියාපදිංචි කළ විට ලැබෙන වාසි හා අවාසි

වාසි	අවාසි
එක් අයෙකු යොදවන ප්‍රාග්ධනය අවමවීම	විවිධ මත දරණ පුද්ගලයන් සිටීම නිසා මත ගැටුම් ඇතිවීමට ඉඩ තිබීම
අවධානම හා අලාභය හවුලේ බෙදියාම	ලාභය බෙදියාමේ දී ගැටලු ඇතිවීම
නිවැරදි ව්‍යාපාරික තීරණ ගැනීමට හැකිවීම	පසු කාලයේ දී සමහර පුද්ගලයන් ඉවත්වීමට කටයුතු කිරීම
මානසික බිඳවැටීම් අවම කර ගැනීමට හැකිවීම	ඉවත්වන පුද්ගලයන් එම නිෂ්පාදන වෙනත් ව්‍යාපාර නාමයකින් පවත්වා ගෙනයාම
විවිධ හැකියාවන්ගෙන් යුක්ත අය සිටීම නිසා පවත්වාගෙන යාමට පහසුවීම	

2007 අංක 7 දරණ සමාගම් පනතේ 6 වන වගන්තියට අනුව සීමාසහිත පොදු සමාගමක් සම්බන්ධයෙන් වන විට සීමාසහිත යන වචනය හෝ කෙටි යෙදුම භාවිත කළ හැකිය (සී/ස). පෞද්ගලික සමාගමක් සම්බන්ධයෙන් වන විට පෞද්ගලික හෝ පෞද් යන වචනය ද යෙදිය හැකි බව සඳහන් කර ඇත. (හෙට්ටිආරච්චි ඩී.කේ.)

ව්‍යාපාර නාමයක් ලියාපදිංචි කිරීම

ඕනෑම ව්‍යාපාරයකට ව්‍යාපාර නාමයක් තිබිය යුතුය. එබැවින් 1990 අංක 04 දරණ ව්‍යාපාර නාම පිළිබඳ ප්‍රඥප්තියෙන් ඒකාබද්ධ කරන ලද ව්‍යාපාර නාම ආඥා පනතට අනුව ඕනෑම ව්‍යාපාරයක ව්‍යාපාර නාමය ලියාපදිංචි කිරීම අනිවාර්ය වේ.

ප්‍රථමයෙන්ම කල යුතු වන්නේ ව්‍යාපාර නාමයක් සකස්කර ගැනීමයි. මෙහිදී සඳහන් කල යුතු විශේෂ කරුණක් වන්නේ කලින් යමෙකු විසින් ලියාපදිංචි කර ඇති ව්‍යාපාර නාමයක් ඔබ නමින් නැවත ලියාපදිංචිය සඳහා භාර නොගැනීමයි. උදාහරණයක් වශයෙන් "Rich life dairies" යන ව්‍යාපාර නාමය ඔබගේ ව්‍යාපාරයට යොදා ඇත් නම් එම නාමය ලියාපදිංචිය සඳහා භාර නොගනී. ව්‍යාපාර නාමයක් තෝරා ගැනීමේ දී එය මේ වන විට භාවිත නොවන ව්‍යාපාර නාමයක් විය යුතුය.

පළාත් සභාවල හෝ සමාගම් රෙජිස්ටාර් දෙපාර්තමේන්තුවේ ව්‍යාපාර ලියාපදිංචි කිරීම

තනි පුද්ගල අයිතිය යටතේ ව්‍යාපාරයක් පවත්වා ගෙන යනු ලබන්නේ නම් එහි ව්‍යාපාර නාමය ලියාපදිංචි කිරීම සඳහා ප්‍රථමයෙන්ම කල යුත්තේ තමන්ට අදාළ ග්‍රාම නිලධාරී වසමට අදාළ ප්‍රාදේශීය කාර්යාලය මගින් හෝ පළාත් රෙජිස්ටාර් කාර්යාලය මගින් ඒ සඳහා වූ පෝරමයන් ලබා ගෙන නිවැරදිව පිරවීමෙන් අනතුරුව අවශ්‍ය ලිපි ලේඛන සමග භාරදීමයි. එසේ වුවත් කොළඹ, දෙහිවල හා නුගේගොඩ යන ප්‍රාදේශීය ලේකම් බල ප්‍රදේශවල පිහිටි ව්‍යාපාර නාම ලියාපදිංචි කරනු ලබන්නේ යුනියන් පෙදෙසේ පිහිටි බස්නාහිර පළාත් සමාගම් රෙජිස්ටාර් කාර්යාලය මගිනි.

නීතිමය මූලාශ්‍රය වන 1918 ව්‍යාපාර නාම ආඥා පනතේ සඳහන් ආකාරයට වඩාත් වැදගත් වන්නේ ව්‍යාපාරයක් ආරම්භ කර දින 14 ක් ඇතුළත තම ව්‍යාපාරයේ අත්‍යන්තාවය ලබා ගැනීම සඳහා ලියාපදිංචි කිරීමයි. එසේ නැත්නම් දිනකට රු. 10/- බැගින් වූ ප්‍රමාද ගාස්තුවක් ගෙවීමට සිදුවේ. ව්‍යාපාරයක් ලියාපදිංචි කිරීම සඳහා අවශ්‍ය වන ලිපි ලේඛන පහත සඳහන් කර ඇත.

අවශ්‍ය ලිපිලේඛන

1. අයදුම්පත්‍රය
2. ග්‍රාම නිලධාරී වාර්තාව (මෙය ප්‍රාදේශීය ලේකම් අත්සන් කර තිබීම අත්‍යාවශ්‍ය වේ). ව්‍යාපාර හිමිකරුගේ පදිංචිය වෙනත් ප්‍රාදේශීය ලේකම් කොට්ඨාශයක නම් **D.S.04** ආකෘතිය මගින් පදිංචිය තහවුරු කළ යුතුය.
3. ජාතික හැඳුනුම්පත්වල සහතික කරන ලද පිටපත්
4. ව්‍යාපාරික ස්ථානයෙහි හිමිකාරිත්වය පැවරී ඇති බව තහවුරු කිරීම සඳහා ලියාපදිංචි බදු ගිවිසුමෙහි/ඔප්පුවෙහි/කුලී ගිවිසුමෙහි නොකාරිස්වරයෙකු විසින් සහතික කරන ලද පිටපත.

අදාළ ව්‍යාපාරය පිහිටි භූමිය/ගොඩනැගිල්ල අයිතිකරුගේ කැමැත්ත මත පමණක් පවත්වා ගෙන යන ව්‍යාපාරික ස්ථානයක් නම් ලියාපදිංචි බදු ගිවිසුමෙහි නොකාරිස්වරයෙකු විසින් සහතික කරන ලද පිටපත සහ ඔහුගේ/ඇයගේ කැමැත්ත ප්‍රකාශ කිරීම සඳහා දිවුරුම් ප්‍රකාශයන් ඉදිරිපත් කළ යුතුය.

භූමිය/ගොඩනැගිල්ල යම් මූල්‍ය ආයතනයකට උකස්කරයක් වශයෙන් ලබාදී ඇත්නම්, එකී ඔප්පුවෙහි සහතික පිටපතක් එම මූල්‍ය ආයතනය වෙතින් සහතික කරවා ඉදිරිපත් කළ යුතු අතර, අදාළ ස්ථානයෙහි ව්‍යාපාරය සිදුකිරීම සම්බන්ධයෙන් එම ආයතනයෙහි එකඟතාවය ද ඉදිරිපත් කළ යුතුය.

5. වරිපනම් තක්සේරු දැන්වීම
6. ආරම්භක ප්‍රාග්ධන මූල්‍ය වටිනාකම සම්බන්ධයෙන් දිවුරුම් ප්‍රකාශයක්

ව්‍යාපාරයේ ආරම්භක ප්‍රාග්ධනය අනුව ව්‍යාපාරය ලියාපදිංචි කිරීම සඳහා ගාස්තු අයකරනු ලැබේ. ඒ අනුව

ආරම්භක ප්‍රාග්ධනය රු. 300,000/- ට අඩු නම් රු. 500ක් ද,

ආරම්භක ප්‍රාග්ධනය රු. 300,001/- සිට රු. 500,000/- දක්වා රු. 1000/-ද ආරම්භක ප්‍රාග්ධනය රු.500,000/- වැඩි නම් රු. 2500/- ක් ද අය කරනු ලබයි.

7. ව්‍යාපාර ස්වභාවය අනුව ඉදිරිපත් කළ යුතු ලියවිලි හා නිර්දේශ

ව්‍යාපාර ස්වභාවය වෙළඳාමක්, අපනයන/ආනයන කිරීමක් හෝ නිෂ්පාදනයක් නම් වෙළඳාම් කරනු ලබන, ආනයනය/ අපනයනය කරනු ලබන හෝ නිෂ්පාදනය කරනු ලබන භාණ්ඩය පැහැදිලිව සඳහන් කළ යුතුය.

8. රෙජිස්ටාර් විසින් අවස්ථානුකූලව කැඳවිය හැකි වෙනත් ලියකියවිලි

ව්‍යාපාරයේ ස්වභාවය අනුව (7) ඉදිරිපත් කළයුතු ලිපි ලේඛණ හා නිර්දේශයන් එකිනෙකට වෙනස් වේ. එසේ තෝරාගත් ව්‍යාපාර ක්ෂේත්‍ර කිහිපයක් සඳහා ඉදිරිපත් කළයුතු ලේඛණ හා නිර්දේශයන් ලබා ගතයුතු ආයතන පහත දක්වා ඇත.

අනු අංකය	ව්‍යාපාරයේ ස්වභාවය	අවශ්‍ය ලිපිලේඛණ හා නිර්දේශයන්
8.1	ආයුර්වේදය සම්බන්ධ බෙහෙත් ශාලා, රෝහල් විකිත්සා ආයතන, ඔසුසල්, ඖෂධ ගබඩා, පැල තවාන් හා ඒ සම්බන්ධ ව්‍යාපාර	පළාත් අයුර්වේද කොමසාරිස්ගේ එකඟතාවය
8.2	මැණික් හා ස්වර්ණාභරණ අලෙවිය, නිෂ්පාදනය සම්බන්ධ ව්‍යාපාර	මැණික් හා ස්වර්ණාභරණ අධිකාරියේ නිර්දේශය
8.3	ව්‍යාපාරයට අදාළ වෘත්තීය සුදුසුකම් සපුරාලීම අවශ්‍යවන අවස්ථාවල	ව්‍යාපාර හිමිකරුගේ පෞද්ගලික නමට නිකුත් කරන සුදුසුකම් සනාථ කරන සහතික පිටපත්
8.4	පොලිතීන්, ප්ලාස්ටික්, තීන්ත වර්ග, ඇසිඩ් නිෂ්පාදන ගබඩා කර තැබීම, අලෙවිය හා ඒ ආශ්‍රිත වෙනත් කර්මාන්ත.	මධ්‍යම පරිසර අධිකාරියේ නිර්දේශය
8.5	උපදේශන හා සම්බන්ධ ව්‍යාපාර	අදාළ ක්ෂේත්‍රය සම්බන්ධ සුදුසුකම්
8.6	දැව ආශ්‍රිත කර්මාන්ත හා දැව කැපීම	වන සංරක්ෂණ දෙපාර්තමේන්තුවේ එකඟතාවය
8.7	සත්ත්ව ගොවිපළ	පශු වෛද්‍ය නිලධාරී ගේ නිර්දේශය
8.8	මුද්‍රණාල	ජාතික ලේඛනාකාරකෂක පාර්තමේන්තුවේ නිර්දේශය
8.9	ආහාර පාන සම්බන්ධ ව්‍යාපාර කටයුතු	මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂකගේ වාර්තාව හෝ දිවුරුම් ප්‍රකාශය
8.10	පළිබෝධනාශක, කෘමිනාශක	කෘෂිකර්ම අධ්‍යක්ෂක ජනරාල් ගේ නිර්දේශය

මූලාශ්‍ර : Department of the Registration of Company (website), www.drc.gov.lk

අයදුම් පත්‍රය පිරවීමේ දී ව්‍යාපාරය කුමන වර්ගයේ ද යන්න පැහැදිලිව සඳහන් කළ යුතුය.

උදා:-

- i. ඔබ යෝග්‍ය නිෂ්පාදනය කරන්නේ නම් ව්‍යාපාරයේ ස්වභාවය කිරි නිෂ්පාදන කණ්ඩායම නියෝජනය වන ලෙස සටහන් කළ යුතුය. එවිට කිරි අශ්‍රිත වෙනත් නිෂ්පාදන වන දියර යෝග්‍ය පානය, අයිස් ක්‍රීම්, රසකල කිරි ආදී ඕනෑම කිරි ආශ්‍රිත නිෂ්පාදනයක් සිදු කළ හැකිය. නැතිනම් යෝග්‍ය වශයෙන් පමණක් සඳහන් කළහොත් නිෂ්පාදනය කළ හැකි වන්නේ යෝග්‍ය පමණි.
- ii. ඒ වගේම ඇගයීම්, බෙකර් නිෂ්පාදන, කාමිනාශක හෝ ගරාජ්, වාහන සේදුම් ස්ථාන වැනි නිෂ්පාදන හා සේවාවන් කිහිපයන්ම එකම අයදුම්පතෙහි සඳහන් කිරීම නිවැරදි නොවේ.

9. රෙජිස්ටාර් විසින් අවස්ථානුකූලව කැඳවිය හැකි වෙනත් ලියවිලි

9.1 නාමය ලියාපදිංචි කළ ව්‍යාපාරයක කිසියම් වෙනසක් සිදුකිරීම

වෙනසක් සිදු කිරීමේ දී ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාලයෙන් ලබාගත් වෙනස්කම් ප්‍රකාශයක් ඉදිරිපත් කළ යුතුය. යම් වෙනසක් සිදුකර දින 14 ක් ඇතුළත ඒ බව දැන්විය යුතු වන අතර එසේ නොමැති නම් ප්‍රමාද ගාස්තු ගෙවීමට සිදු වනු ඇත.

9.2 ව්‍යාපාරයක වෙළඳ කටයුතු නතර කිරීම

ව්‍යාපාරයක වෙළඳ කටයුතු නතර කර ඇත්නම් මාස 03ක් ඇතුළත ඒ බව ප්‍රාදේශීය ලේකම් කාර්යාලයට දැන්විය යුතුය.

9.3 ව්‍යාපාරයක් ලියාපදිංචි කිරීමේ වාසි

- ★ නීතිය ඉදිරියේ පුද්ගලයෙකු ලෙස කටයුතු කිරීමේ හැකියාව. එනම් අසාධාරණයට ලක්වන පාර්ශවයකට සමාගමකට විරුද්ධව කටයුතු කිරීමට හැකිවීම
- ★ විවිධාකාර බදු සහන, බදු විරාම ලබාගත හැකිවීම, ටෙන්ඩර් හෝ වෙනත් ඇණවුම් ලබා ගැනීමේ පහසුව

- ★ අපනයන ආනයන කටයුතු සඳහා ඇති පහසුව
- ★ මහජනතාවගේ ඇති විශ්වාසය හා පිළිගැනීම වැඩිවීම
- ★ ව්‍යාපාරයට කීර්ති නාමයක් ලැබීම

9.4 සමාගම් නාම පරීක්ෂා කිරීම

- E-ROC (ව්‍යාපාර ලියාපදිංචි කිරීමේ පහසුකම් සඳහා (වෙබ් පාදක තනි කවුචුව (web based single window) දත්ත පද්ධතිය මගින් එක් දිනකින් සමාගම් ලියාපදිංචි කර ගැනීමට හැකිවීම
- යෝජිත සමාගම් නාමය අනුමත කිරීම සහ සමාගම් ලියාපදිංචි කිරීමේ යාවත්-කාලීන තත්ත්වය E-ROC මගින් පරීක්ෂා කිරීමට හැකිවීම
- ක්‍රෙඩිට් කාඩ් මගින් ගෙවීමෙන් විදේශිකයන්ට තම සමාගම් තමන් සිටින රටවල සිටම ලියාපදිංචි කර ගැනීමට හැකිවීම
- සමාගම් සංස්ථාපනය සම්බන්ධ මාර්ගෝපදේශ සහ අවශ්‍ය ලියකියවිලි

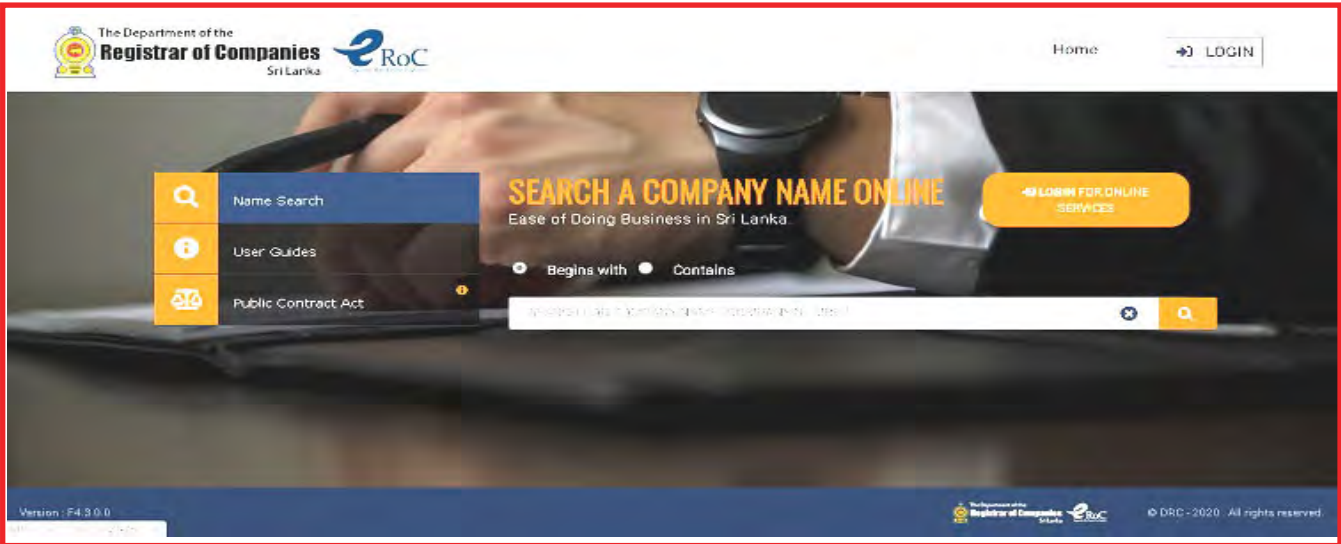
බොහෝ අය ව්‍යාපාර ආරම්භ කිරීමේ දී ඒ ගැන වැඩිදුරටත් අධ්‍යයනය කිරීමකින් තොරව තමන්ගේ දැනට ඇති පෞද්ගලික ව්‍යාපාරික ඥානයෙන් ආරම්භ කිරීමට කටයුතු කරනු ලබන බව ව්‍යාපාර ලියාපදිංචි කිරීමේ දෙපාර්තමේන්තුවේ හිටපු කොමසාරිස් ඩී.කේ. කොළඹආරච්චි මහතා සඳහන් කරයි. එමෙන්ම තවදුරටත් ඔහු ප්‍රකාශ කරන්නේ එවැනි අය ව්‍යාපාර ආරම්භ කළ යුත්තේ කුඩා මට්ටමින්, ව්‍යාපාරයක් ඉතාම කුඩා මට්ටමෙන් ආරම්භ කළ ද එය ව්‍යාපාර නාමයකින් ආරම්භ කරන්නේ නම් වඩාත් සුදුසු වේ. මුල් මට්ටමේ පුද්ගලයෙකු ට ව්‍යාපාරය වැඩිදියුණු කර ගැනීම සඳහා යම් කිසි කාලයක් අවශ්‍ය වේ. අනතුරුව ව්‍යාපාරය කිසියම් මට්ටමකට පැමිණි පසු ඉදිරියේ දී තවදුරටත් ව්‍යාපාරය ප්‍රසාරණය කිරීම සඳහා කිසියම් යාන්ත්‍රණයක් අවශ්‍ය යයි හැඟී ගියහොත් සීමාසහිත සංකල්පයට යොමුවීම ගැටළුවක් නොවේ. එම තත්ත්වයට පත්වූ පසු වගකීම් වැඩිවේ. මේ අනුව ව්‍යාපාරික දැනුම සහ ඥානයක් සහිත මහා පරිමාණ ව්‍යාපාරිකයෙක් වශයෙන් සීමාසහිත සමාගමක් ලියාපදිංචි කිරීම සුදුසු බව ප්‍රකාශ කරයි. (හෙට්ටිආරච්චි, ඩී.කේ., 2012)



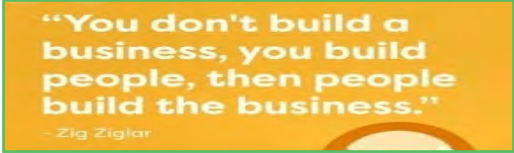
මීට අමතරව සමාගම් මැදුරෙන් ඔබට ලබා ගත හැකි සේවාවන් කිහිපයක් පහත සඳහන් කර ඇත.

සමාගම් මැදුරේ මෙහෙවර වන්නේ රජයේ ආර්ථික ප්‍රතිපත්තියට හා වෙළඳ ප්‍රතිපත්තියට අනුකූලවත් ඇතිවන සේ අදාළ පනත් යටතේ ව්‍යාපාර සහ අනෙකුත් ආයතන සඳහා නීතිමය තත්ත්වයන් ලබාදීම හා ඒවායේ කාර්යයන් ක්‍රමවත් කිරීමට පරිශ්‍රමයක් දැරීමයි.

සමාගම් ලියාපදිංචි කිරීමේ දෙපාර්තමේන්තුවට අයත් වන්නේ පෞද්ගලික සමාගම්, පොදු සමාගම්, ඇපයෙන් සීමාසහිත සමාගම් යන්නයි. තනි ව්‍යාපාර සහ හවුල් ව්‍යාපාර අයිති වන්නේ පළාත් සභාවටයි. අප රටේ වැඩිපුරම තිබෙන්නේ සීමාසහිත පෞද්ගලික සමාගම් (private limited liability companies) වන අතර එම ගණයේ සමාගම් ප්‍රමාණය 72,894 පමණ වේ (Silva, Harsha).



ව්‍යාපාරයක් ආරම්භ කිරීම හා ලියාපදිංචි කිරීම සම්බන්ධව ප්‍රමාණවත් තොරතුරු මෙම ලිපිය මගින් ඉදිරිපත් කර ඇති අතර වැඩිදුර තොරතුරු ලබාගැනීම සඳහා ලංකා කාර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලයේ ප්‍රධාන කාර්යාලය/දිස්ත්‍රික් කාර්යාල හෝ පළාත් ආයතනවලින් විමසිය හැකිය.



වැඩිදුර තොරතුරු විමසිය හැකි ආයතන

ව්‍යාපාර ලියාපදිංචි කිරීමේ දෙපාර්තමේන්තුව (සමාගම් මැදුර)
අංක 400, ඩී. ආර්. විජේවර්ධන මාවත
කොළඹ
දුරකථන අංකය 011-2689208/209, 2689615
වෙබ් ලිපිනය <http://www.drc.gov.lk>

බස්නාහිර පළාත් ව්‍යාපාර ලියාපදිංචි කිරීමේ දෙපාර්තමේන්තුව
අංක 17, පාගොඩ පාර, නුගේගොඩ
දුරකථන අංකය 011-2809311
වෙබ් ලිපිනය <http://bnr.wp.gov.lk>

ආශ්‍රිත මූලාශ්‍ර

- ★ ප්‍රේමසිරි, ජී, (2003), තනි ව්‍යාපාරයක් ලෙස ලියාපදිංචි කළ විට ලැබෙන වාසි, ජයබිම, 2003 ජූනි.
- ★ හෙට්ටිආරච්චි, ඩී. කේ. (2012), සමාගමක් පටන් ගනු ද, රත්දෙස, 2012 මාර්තු - අප්‍රේල්. පි.36-39.
- ★ සිල්වා, හර්ෂ (2017), සමාගම් නාමය සඳහා අනුමැතිය ලබාගැනීම, ප්‍රොපීට් 2017 ජූනි, p.18.
- ★ Department of the Registration of Company (web site), <http://www.drc.gov.lk/en/>
- ★ Start your own business-How to become an entrepreneur (online) <http://www.Entrepreneur.com> [Accessed 25 December 2020]
- ★ Training Entrepreneurs for Small Business Creation: Lessons from Experience ILO (online, 154 p.[Accessed 02 October 2019]

කර්මාන්ත සඟරා (අලෙවිය සඳහා)

වර්ෂය	සඟරා නාමය	වර්ෂය	සුනාමිය නිමාවිය. යලි අප ගොඩනැගෙමු (වෙ.26, අංක.01)
1993	කර්මාන්ත පුවත් (වෙ.01)	2005	ගමේ පිබිඳෙන අපේ කර්මාන්ත (වෙ.26, අංක.01)
1994	කර්මාන්ත පුවත් (වෙ.02, අංක.03)	2005	නව කර්මාන්ත තුළින් අරන් ශ්‍රී ලංකාවක් බිහිකරමු (වෙ.26, අංක.03)
1994	කර්මාන්ත පුවත් (වෙ.02, අංක.04)	2006	කිතුලට හොඳ කලක් (වෙ.27, අංක.01)
1995	කර්මාන්ත පුවත් (වෙ.03, අංක.01)	2006	සහල් ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන භාවිතය තුළින් දේශීය කර්මාන්ත වලට අත දෙමු (වෙ.27, අංක.02)
1995	කර්මාන්ත පුවත් (වෙ.03, අංක.02)	2006	දේශීය කිරි නිෂ්පාදනයට අත දෙමු (වෙ.27, අංක.03)
1995	කර්මාන්ත පුවත් (වෙ.03, අංක.03)	2006	ව්‍යවසායකයා ජාතියේ සම්පතකි (වෙ.27, අංක.04)
	Karmantha Souvenia (Vol.20, No.01)	2007	දේශීය නිෂ්පාදන අගය කරමු (වෙ.28, අංක.01)
1988	කර්මාන්ත (වෙ.16, අංක.02)	2007	අගය එකතු කරන ලද සියඹලා නිෂ්පාදන (වෙ.28, අංක.02)
1989	කර්මාන්ත (වෙ.17, අංක.01)	2007	සහල් පිටි ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන ප්‍රවලිත කිරීම (වෙ.28, අංක.03)
1989	කර්මාන්ත (වෙ.17, අංක.03)	2007	දේශීය විසිතුරු මත්ස්‍ය කර්මාන්තය නංවමු (වෙ.28, අංක.03)
1989	කර්මාන්ත (වෙ.17, අංක.04)	2008	පරිසරය රැකගැනීම අප සැමගේ වගකීමයි (වෙ.29, අංක.02)
1990	කර්මාන්ත (වෙ.18, අංක.01)	2008	කොස් ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන (වෙ.30, අංක.03)
1991	කර්මාන්ත 25 වෙනි සමරු කලාපය	2009	පොල් ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන (වෙ.30, අංක.01)
1993	Karmantha (Vol.19, No.02)	2009	කර්මාන්ත අපද්‍රව්‍ය කළමනාකරණය (වෙ.30, අංක.03)
1993	කර්මාන්ත (වෙ.19, අංක.02)	2009	එලදායිතා සංකල්ප (වෙ.30, අංක.04)
1994	කර්මාන්ත (වෙ.20, අංක.01)	2010	ඉන්ධන සඳහා දැව භාවිතය (වෙ.31, අංක.01)
1994	කර්මාන්ත (වෙ.20, අංක.02)		
1995	කර්මාන්ත (වෙ.21, අංක.01)		
1996	Karmantha (Vol.22, No.01)		
1996	Karmantha (Vol.22, No.02)		
1997	Karmantha (Vol.23, No.02)		
1998	Karmantha (Vol.24, No.01)		

42 පිටුවට...

Machinery Fabricated by IDB

Banana Fiber Extractor



Machine Capacity : 30 kg/hr
Use of Machine : Extracting Banana Fiber

High Speed Cutter



Machine Capacity: 30 kg/hr
Use of Machine: Extracting Juice from Fruits and Leaves such as Pineapple, Mango, Papaya, Curry leaves, etc.

Electric Potters Wheel (Variable Speed)



No. of Operators Required: 01
Use of Machine: Shaping the pottery article by spinning

Electric Potters Wheel (Pedal Controlled)



No. of Operators Required: 01
Use of Machine: Shaping the pottery article by spinning

දේශීය කර්මාන්තකරුවන් නිෂ්පාදනය කරනු ලබන යන්ත්‍ර සූත්‍ර සඳහා කාසම් වෙබ් අඩවිය මගින් නොමිලේ ප්‍රචාරණය ලබාදීම

ගෝලීය වශයෙන් ව්‍යාප්තව ඇති "කොවිඩ් 19" වෛරස් තත්ත්වය හේතුවෙන් ශ්‍රී ලංකාවේ ක්ෂුද්‍ර, සුළු හා මධ්‍යම පරිමාණ කර්මාන්ත ක්ෂේත්‍රයේ මතුපිට ඇති නව පිබිදීම නිසා එම ක්ෂේත්‍රයේ පවතින ගැටළු හා ප්‍රශ්නවලට සාර්ථකව මුහුණ දීමට අවශ්‍ය මඟපෙන්වීම ඉටුකිරීමේ අභියෝගාත්මක කාර්යභාරය කාර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලය වෙත පැවරී ඇත.

මෙම ප්‍රවනතාවය හේතුවෙන් නව කර්මාන්ත ආරම්භ කිරීම හා පවතින කර්මාන්ත වැඩිදියුණු කිරීම සඳහා අවශ්‍ය විවිධ ක්ෂේත්‍රවල යන්ත්‍ර සූත්‍ර පිළිබඳ විමසමින් අපගේ දිස්ත්‍රික් කාර්යාල 25 හා සෘජුවම අප වෙතින් කෙරෙන විමසීම් දිනෙන් දින වැඩි වෙමින් පවතී. එබැවින් කර්මාන්තකරුවන් දැනුවත් කිරීම පහසු කරවනු පිණිස කා.ස.ම. වෙබ් අඩවිය මගින් ඔබ විසින් නිෂ්පාදනය කරනු ලබන යන්ත්‍ර සූත්‍ර පිළිබඳ තොරතුරු නොමිලේ ප්‍රචාරණය කිරීමටත්, යන්ත්‍ර සූත්‍ර නිෂ්පාදනය කිරීම වැඩිදියුණු කිරීමේ දී අවශ්‍ය සහන සලසා දීමටත් තීරණය කර ඇත.

එබැවින් ඔබ ආයතනය මගින් නිෂ්පාදනය කරනු ලබන යන්ත්‍ර සූත්‍ර පිළිබඳ තොරතුරු පහත සඳහන් ලිපිනයට ලැබීමට සලස්වන්න.

අධ්‍යක්ෂ
ව්‍යවසායකත්ව සංවර්ධන හා උපදේශක සේවා මධ්‍යස්ථානය
ලංකා කාර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලය
දු.අ. 011-2632156 / 011-2605372

Solution to the Problems of local Turmeric based Industries

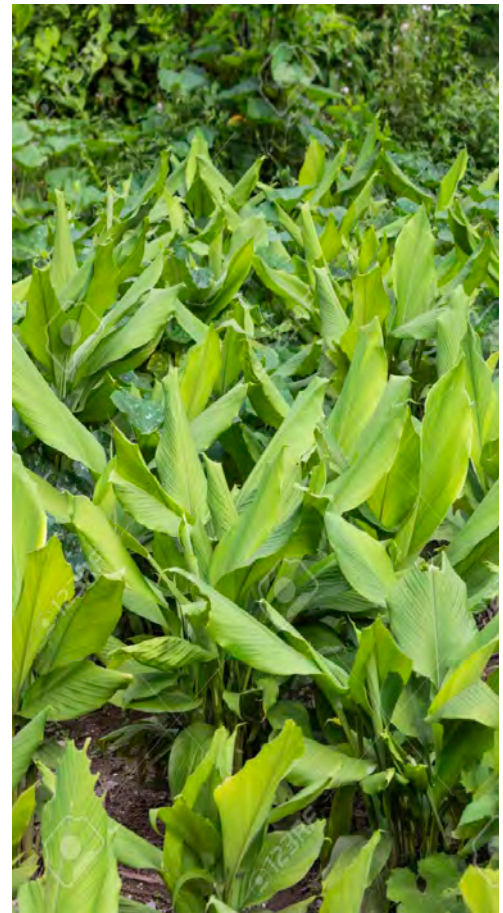


Industrial Development Board (IDB) and Ministry of Industries are involved to provide solutions to the problems of local turmeric related industries. Sri Lankan technicians, turmeric farmers, turmeric powder manufacturers, designers for turmeric related products, Minor Export Department and Industrial Institute of Technology (ITI) to provide solutions to the problems of local yellow-related industries. A discussion organized by the Industrial Development Board (IDB) was held on 16th December 2020 at the Ministry of Industries under the leadership of Minister of Industries Wimal Weerawansa.

The discussion was extensively discussed about the market opportunity for local turmeric farmers to sell their harvests without intermediaries and the turmeric price control after the future harvest is obtained by the limit of turmeric imports. Commenting there, the minister said that the backdrops can be paid for their harvests to benefit yellow farmers more than the intermediaries. Further advice was given to the relevant institutions and officers to set up a program for this.

The need of technical support and machinery formulas for the production of turmeric related industries, drying, crushing, and the need of machinery was also discussed about the ability to support the machinery formulas. They also promised to create them at a reasonable price.

Upasena Dissanayake, Chairman of the Industrial Development Board of Ceylon, Director General of the Industrial Development Board, P. L. U Ratnamalala, Department of Minor Export Crops and Institute of Technology (ITI), a group of officers participated.



Procedure for Issuing Export Certificates for Food Items

According to the Food Act No.26 of 1980, all food establishments need to be registered with the food authority of the area.

To give effect to this legislation a new Regulation has been Gazetted which is called "Food (Registration of premises) Regulations -2019. According to this Regulation all food establishments from small way-side restaurants to star class hotels need to be registered under the Food Act.

When exporting food items, the importing country requests for a health certificate from the food authority of the exporting country, certifying that the product is suitable for human consumption. This is called "export certificate" or "health certificate". Export certificates for exporting food consignments

are issued by the Food Control Administration Unit (FCAU) of the Ministry of health certifying that the food is fit for human consumption. Exporting company must be registered at the FCAU as a prequalification for issuing a health certificate for it's products.

Usual procedure for issuing a certificate is that, a sample is taken by the FCAU officials from the exporting food consignment and is tested at a laboratory, recognized by the FCAU before issuing the certificate. Different countries request different parameters to be included in the certificate. Therefore, the testing parameters can differ from country to country. Hence it is advisable to check with your importing agent before exporting, to avoid any rejections. Exporters are advised not to export food item without obtainng the health certificate.

Health certificates are issued for following export food items by the FCAU.

- Tea
- Coconut and coconut products
- Rice and rice based products
- Cereals and cereal based products
- Spices and condiments
- Processed and semi processed foods
- Dried fish
- Food packaging materials - Eg. cans, wrapping papers, tags
- Porcelain products
- Any other food items requested by the exporter

Health certificates are not issued for following export food items. They will be issued from the relevant authorities.

- Fish and fish products by the Ministry of Fisheries and Aquatic Resources
- Fresh vegetables and fresh fruits by the Plant Quarantine Unit of Department of Agriculture of Department of Agriculture
- Meat and meat products by the Department of Animal Production and Health

Food Establishment Registration Procedure

Export certificates will be issued only to registered establishment under the FCAU

1. For registration, relevant company needs to submit the below mentioned documents to the Food Control Administrative Unit

Health certificates are issued for following export food items by the FCAU.

- Tea
- Coconut and coconut products
- Rice and rice based products
- Cereals and cereal based products
- Spices and condiments
- Processed and semi processed foods
- Dried fish
 - Food packaging materials - Eg. cans, wrapping papers, tags
 - Porcelain products
 - Any other food items requested by the exporter

Health certificates are not issued for following export food items. They will be issued from the relevant authorities.

- Fish and fish products by the Ministry of Fisheries and Aquatic Resources
- Fresh vegetables and fresh fruits by the Plant Quarantine Unit of Department of Agriculture of Department of Agriculture
- Meat and meat products by the Department of Animal Production and Health

Food Establishment Registration Procedure

Export certificates will be issued only to registered establishment under the FCAU

1. For registration, relevant company needs to submit the below mentioned documents to the Food

38 පිටුවෙන්...

2010	ජෛව එන්තෝල් නිෂ්පාදනය සඳහා කෘෂි සම්පත් (වෙ.31, අංක.02)
2010	කුරුඳු නිෂ්පාදනය (වෙ.31, අංක.03)
2010	බලශක්ති උත්පාදනය සඳහා ජීව වායු භාවිතය (වෙ.31, අංක.04)
2011	ව්‍යාපාර සැලසුම්කරණය (වෙ.32, අංක.01)
2011	ව්‍යාපෘති පිරිවැය ප්‍රතිලාභ (වෙ.32, අංක.02)
2017	ව්‍යවසායකයකු ලෙස සිතන්න (වෙ.33, අංක.01)
2017	ඔබේ ව්‍යාපාර මොඩලය නිර්මාණය කරගන්න (වෙ.33, අංක.02)
2017	කර්මාන්ත (වෙ.33, අංක.03)
2018	ඩිජිටල් මාර්කටින් (වෙ.34, අංක.01)
2019	අඩසියවස සපුරන කාර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලය (වෙ.35, අංක.01)

Control Administrative Unit

- ☆ Duly filled application form (Food establishment registration form)
- ☆ Company registration
- ☆ Details of the Director board (Form 01)
- ☆ Taxpayer Identification Number Certificate (TIN Certificate) issued by the Department of Inland Revenue
- ☆ Value added tax registration certificate (VAT) issued by the Department of Inland Revenue
- ☆ Exporters' registration certificate issued by the Sri Lanka Export Development Board (not compulsory)
- ☆ Registration certificate issued by Coconut Development Authority (For coconut products)
- ☆ Registration certificate issued by Sri Lanka Tea Board (For tea)
- ☆ Any other documents
(eg : certificate of Good Manufacturing of Products - GMP, certificate of ISO etc.)

Export certificates for exporting food consignments are issued by the food control administration unit, and factory inspection is a pre-requisite for issuing such certificate. A team from FCAU will visit the factories and make sure that the factory is in accordance with the food (hygiene) regulations 2000.

The verification consists of inspection of the entire facility, documentation review, interviews and a briefing to the management. FCAU may refuse to issue Health

For more information

Food Control Administration Unit (FCAU)

Ministry OF Health
 Medi House Building
 No. 26, Sangaraja Mawatha,
 Colombo 10
 Tel: 011-2694860
 Email: direoh@health.gov.lk

2020 සෞභාග්‍යයේ දැක්ම " ඔබට රටක් රටට හෙටක් " ජාතික ප්‍රතිපත්තිය තුළ කෘෂි ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන ක්ෂේත්‍රයේ කාන්තා දායකත්වය ප්‍රවර්ධනය කරමු (වෙ.36, අංක.01)

විමසීම්:

Centre for Entrepreneurship Development and Consultancy Services
 Library and Information Unit
 Industrial Development Board of Ceylon
 Telephone : 011 2605278, 011 2605326-7
 011 2624846-7
 Fax : 011 2607002
 E-mail : info@idb.gov.lk
 idblibrary1969@gmail.com
 Web : www.idb.gov.lk

How to Register Bottle water Manufacturing Industry

Please ensure that the following requirements are met before applying

- The premises of the bottled water manufacturing facility and the water source should be owned by the applicant.
- If not owned by the applicant, documentary evidence need to be provided to prove that the applicant has the legal right to use the land at least for 5 years.
- Extent of the land shall be not less than 160 perches.
- The water source should have been constructed in accordance with the gazette notification number 2010/23 of Water Resource Board Act No. 29 of 1964.
- Source water shall comply with SLS 614:2013 standard of Sri Lanka Standard Institution.

Registration will be granted only for the following sources of water

- * Spring
- * Tube well
- * Dug well

Registration procedure

1. Fill the online application.
2. Get a printout of the application.
3. Handover the application to the Food Control Administration Unit (FCAU) of the Ministry of Health at No. 226, 1st floor, Medi-house building, Sri Sangaraja Mawatha, Colombo10, along with the required documents in duplicate. The applicant should fulfil the requirements in the following table as well.
4. Pay the registration fee Rs.1000/=
5. FCAU will send one set of documents to Sri Lanka Standard Institution.(SLSI)
6. SISI will do an audit of the premises and water source.
7. SLSI will issue a recommendation letter to FCAU valid for one year for provisional registration of the facility.
8. FCAU will inform the area PHI, MOH and FDI to inspect the factory and give recommendations to FCAU.
9. FCAU will receive the recommendation from the above officers.



10. FCAU will send an inspection team from FCAU to the site for inspection and report.
11. On satisfactory recommendation of all above (8 & 9) Chief food authority will issue a conditional temporarily registration for one year.
12. Within first year of registration SLSI will do a second audit of the facility.
13. On satisfactory report from the SLSI, Chief food authority will issue registration for further 2 years.
14. Renewal of the registration to be done every 3 years.
15. Renewal will be based on the steps 8 and 9 above and analytical results of source and finished water.



Requirements for registering a bottled water manufacturing facility

Requirement	From where could you obtain?	How?	Additional details
Hydro Geological Survey Repot	Water Resource Board (WRB)	Officials from WRB will do the survey	Contact WRB
Pumping Test	Water Resource Board	Officials from WRB will do the test	Contact WRB
Chemical Analysis of Raw Water	Industrial Technology Institute (ITI) 120/4A Vidya mawatha, Colombo 07. Tel : +94 112 379 800	5 litres of water in a Plastic can Water in 1 litre Glass Bottle x2 (Fill Only ¾ of Glass bottle) Water in 1 litre Glass Bottle x3	Public health inspector or food and drugs inspector in your area will have to collect the amples
Microbiological Analysis of Raw Water	Medical Research Institute Borella. Tel : +94 112 693 532 Ext 148 or The City Microbiological Laboratory. 43, Arnold Rathnayaka Mawatha. Tel : +94 112 695 171	Contact the MOH office in your area	Sample need to be collected by the PHI or Food & Drug Inspector
Chemical Analysis of Finished Water	ITI / Government Analyst's Department No 31, Isuru Mawatha Battharamulla. Tel : +94 112 786 395, +94 112 176 800	Water in 1.5 Litre Plastic Bottle x 2	Public health inspector or food and drugs inspector in your area will have to collect the samples
Microbiological Analysis of Finished Water	Medical Research Institute Borella. Tel : +94 112 693 532 Ext : 148 or The City Microbiological Laboratory 43, Arnold Rathnayaka Mawatha. Tel : 94 112 695 171	Water in 1 Litre Plastic Bottle	Public health inspector or food and drugs inspector in your area will have to collect the samples

Machinery and Equipment Suppliers for Bottle Water Manufacturing

Lalanka Group
 No: 13/3, Sri Dharmarama Road,
 Rathmalana
 Tel: 011-2722486

Tech Water Pvt Ltd
 No. 303, High Level Road,
 Colombo 05
 Tel: 011-2 826 340 / 011-2 829 622

Geed Technologies (Pvt) Ltd
 8/665, Ethul Kotte, Kotte
 Tel: 112 865468 / 114 063525
 Email: info@geedtec.com
 Web: www.geedtec.com

Required documents (to be produced along with the application)

Document	Discription
Location Map	Submit the google map of factory location
Site Plan	Water source and factory should be marked in a copy of survey plan
Factory Lay Out	Approved building plan from relevant local authority
Sketch Map of the Source Water & Processing Facility	Provide a map with detailed components of the facility
Process Flow Chart	Use a flow diagram of the production process
Annual License	From relevant local authority
Two Specimen of Label	Actual labels of the product which shall be in accordance with Food (labelling & Advertising Regulations - 2005)
Organization Chart of the Company	Organizational structure of the company
Supervising Schedules	Provide how the routine supervision is done in the facility
Training Document	Provide documentary proof of any training conducted for your staff on food handling / hygiene
Job Description	Provide job descriptions of all staff members
Medical Reports of Employees	Produce medical certificates from a registered Western Medical Practitioner in accordance with food (Hygiene) regulations 2011

References: Food control Administration Unit (web site), eohfh.health.gov.lk

Pet Bottle Suppliers

Pet Containers (Pvt) Ltd
120, Front Street, Colombo 11
Tel: 011 – 2635698/ 011 – 4215470
Email: petcontainer@gmail.com
Web: petcontainers.lk

Petform (Pvt) Ltd
14, Wekanda Rd, Malwana, Biyagama, Colombo
Tel: 011-2190180
Email: petform@hotmail.com
Web: www.petformlk.net

Snaking (Pvt) Ltd
No. 373, Ambakottewatta Road Ambakote, Kengalle
Tel: 081-2376774 / 077 - 2515122
Email: info@snakings.net

Internationally Recognized Certificate for Agri/Foods Samples

The food industry is one of the key developing industries in Sri Lanka and has currently encountered a transitional stage. At present, entrepreneurs frequently engage in innovations and they are trying to compete with foreign markets. So that, it is significant to test the samples before release them to the local as well as global markets.

Further, the number of existing accredited food laboratories is not sufficient to meet the growing demand of laboratory tests. The demand for processed food industry is high; therefore, setting up an accredited food laboratory in accordance with the International Standards has deemed a crucial necessity, that the quality assurance and food safety standards are adequately maintained by food manufacturers in country.

Therefore, the IDB as the pioneer organization has planned to ensure the food security all over the country through the establishment of an accredited food laboratory.

Food samples are collected and the laboratory services are delivered through twenty-five district offices as per Hub & Spoke model. Therefore, industries are easily accessible to test their food products through existing regional network.

For:

- ★ Product Analysis (SLSI Standards and other International Standards)
- ★ Determination of Product's Shelf Life
- ★ Nutritional Labeling
- ★ Determination of Food Spoilage/ Food Safety
- ★ Determination of Food Allergens, Food Toxins, Pesticide Residues



Food Laboratory
Industrial Development Board of Ceylon
615, Galle Road, Katubedda, Moratuwa.
Tel: 011-2605010
Email: foodlab@idb.lk
www.idb.gov.lk



සම්භාණ්ඩ සංවර්ධන මධ්‍යස්ථානය ලංකා කාර්මික සංවර්ධන මණ්ඩලය



**උසස් තත්වයේ පාලහන් හා සම්භාණ්ඩ නිෂ්පාදනයට අවශ්‍ය
තාක්ෂණික පුහුණුව ලබාගැනීම සඳහා විමසන්න**

අධ්‍යක්ෂ - පාලහන් හා සම්භාණ්ඩ සංවර්ධන මධ්‍යස්ථානය
280/1, ද මෙල් පාර, කටුබැද්ද, මොරටුව
දුරකථන: 011-4 213 472 / 011-2 605 450
ඊ-මේල්: idblpd@gmail.com වෙබ්: www.idb.gov.lk