

# සහල් පිටි නිෂ්පාදන කර්මාන්තයක සනීපාරක්ෂක භාවය පිළිබඳව පිළිපැදිය යුතු කරුණු

මිනිස් ජීවිතයට අන්‍යාවශ්‍ය දෙයකි ආහාර. සෞඛ්‍යාරක්ෂක තත්වය යටතේ නිෂ්පාදනය නොකළ ආහාර අනුභවයෙන් බොහෝ විට ශරීර සෞඛ්‍යයට විශාල හානි හෝ ජීවිත හානිවිම් පවා සිදුවිය හැකිය. එබැවින්, ආහාර කර්මාන්තවල සෞඛ්‍යාරක්ෂක භාවය ඉතා වැදගත් ස්ථානයක් ගනී. දේශීය හෝ විදේශීය අලෙවිය සඳහා ඒවා අවශ්‍ය තත්වයන්ට අනුකූලව පිළියෙල කිරීමද ඉතා වැදගත් කරුණකි. එනම්, ආහාරවල අවම වශයෙන් තිබිය යුතු රසායනික ගුණාංග, භෞතික ගුණාංග, ක්ෂුද්‍ර ජීවීන් අඩංගු ප්‍රමාණය පාලනය වී තිබිය යුතුය. මෙලෙස ආහාර ඉහත සඳහන් අවශ්‍යතාවයන්ට අනුව පිළියෙල කිරීමට විශේෂයෙන්ම එම ආහාර සෞඛ්‍යාරක්ෂක තත්වයන් යටතේ පිළියෙල කිරීම ඉතාමත් අවශ්‍ය වේ. සෞඛ්‍යාරක්ෂක තත්වය යටතේ නිෂ්පාදනය කිරීම යනුවෙන් හැඳින්වෙන්නේ ආහාර නිෂ්පාදන කර්මාන්තය සැලසුම් කිරීම, ස්ථානගත කිරීම, නිෂ්පාදනය සැකසුම් කිරීම, ඇසුරුම් කිරීම, බෙදාහැරීම, අලෙවිය, සහ අවසාන වශයෙන් පරිභෝජනය දක්වා වූ ආහාර සුදුසු ලෙස නිරූපදිතව තිබීමය.

## කර්මාන්තශාලාව ඉදිකිරීම සඳහා සැලසුම

### කර්මාන්තශාලාව පිහිටුවීම, ප්‍රමාණය සහ සෞඛ්‍යාරක්ෂක පහසුකම්

කර්මාන්තශාලාව අවට සහ ඇතුළත දුර්ගන්ධයන්, දුම් ආදියෙන් තොර විය යුතුය. යන්ත්‍ර උපකරණ සඳහා ඉඩකඩ ඇතුව සැලසුම් සකස්කර ගත යුතුය. ගොඩනැගිල්ලේ වහල, සිලිම ආදිය ආහාර ආසාදනය හෝ අපවිත්‍රවීම නොවන පරිදි, සකසා තිබිය යුතුයි. හොඳින් පවිත්‍ර කිරීමට හැකිවන සේ ඒවා ඉදිකර තිබිය යුතුයි.

### අමුද්‍රව්‍ය

අවශ්‍ය පමණට මේරූ සහල් තෝරා ගැනීම ඉතා වැදගත් වේ. සහල්වල මේරුභාවය සහ තෙතමනය පාලනය නොකළහොත් ඒවා ගබඩාකර තබා ගැනීමේ හැකියාව අඩුවේ. එමෙන්ම ඒවා සකස්කළවිට ඒවායේ තත්වයද දුර්වලය. එමනිසා පිරිසිදු කරන සහල් ගබඩා කිරීම ඉතා වැදගත් වේ. එමෙන්ම එම අමුද්‍රව්‍ය අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට වියලීමද සිදුකළ යුතුය.

### අමුද්‍රව්‍ය ගබඩා කිරීමේ ක්‍රම

අමුද්‍රව්‍ය ගබඩා කිරීම සඳහා පිරිසිදු, වියළි, ආසාදනයෙන් තොර, ගබඩා තෝරා ගත යුතුය. අමුද්‍රව්‍ය පහත සඳහන් ලෙස ගබඩා කළ හැකිය.

**ඵ.වම්.වයි. ජැස්මින් මාන්තප්පෙරුම**  
**අධ්‍යක්ෂිකා**  
**තාක්ෂණික සේවා අංශය**

- මලුවල බහා හෝ ගබඩාවෙහිම රැස්කිරීම. ගෝනි හෝ ජලාස්පික් මලු ගබඩා කිරීම සඳහා භාවිතා කළ හැකිවේ.

### ගබඩා

ගබඩා ගංඟා, ඇල දොළවල් ආශ්‍රිත තෙතමනය අධික ස්ථානවල සැලසුම් නොකළ යුතුයි. අවට පරිසරයෙහි ගස් බොහෝමයක් තිබේ නම්, එය ගබඩාවක් සඳහා තෝරා ගැනීම එතරම් හිතකර නොවේ. ගබඩාවෙහි සිට සැකසුම් කිරීම සඳහා සහල් රැගෙන යාමට සුදුසු පරිදි පාරවල් තිබිය යුතුය. ගබඩාවල පොළව සුමට, දෘඪ සහ තෙතමනය රඳා නොපවතින සුළු විය යුතුයි. ගබඩා බිත්ති මෘදු ලා පැහැති පිරිසිදු ඒවා විය යුතු අතර, බිත්ති වහලය දක්වාම උසට බැඳ තැබීම අවශ්‍යය. එමගින් අවටින් කුරුල්ලන් සහ කෘමීන් වැනි සතුන්ගේ පැමිණීම වැළැක්විය හැකිවේ. වහලයද වැසි වතුර ගබඩාවට කාන්දු නොවන පරිදි, සුර්යාලෝකයෙන් , තාපයෙන්, දූවිලිවලින් සහ අනෙකුත් පලිබෝධකයන්ගෙන් අමුද්‍රව්‍යවලට හානි නොවන පරිදි තැනිය යුතුය. ජනෙල් සහ දොරවල් අවශ්‍ය පමණට පළලින් සහ පිටට ඇරීමට හැකිවන සේ තැනිය යුතුය. සම්පූර්ණ ගබඩාව කුරුල්ලන්, කෘමීන් සහ අනෙකුත් පලිබෝධකයන් ඇතුළුවීමට හැකි නොවන පරිදි, තනා තිබිය යුතුය.

### අමුද්‍රව්‍ය ගබඩාකර තැබීම

ගෝනිවල හෝ ජලාස්පික් මලු තුළ බහාලූ අමුද්‍රව්‍ය එක පිට එක තැන්පත් කිරීම දෙයාකාරයකට සිදු කළ හැකිය.

- ❖ එකක් මත එකක් සිටින පරිදි, (Block Stacking)
- ❖ දිග අතට තැන්පත් කරන ලද මල්ලක් මතුපිට අනෙක් ස්ථරයෙහි මල්ල කොට අතට තැන්පත් කිරීම. (Cross Stacking)

එමෙන්ම ඒවා මනා වාතනයක් ලැබෙන පරිදි, නිරූ

දෙකක් අතර පරතරය තිබිය යුතුය. එමෙන්ම ඒවා නැත්පත් කළ යුත්තේද, පළමුවෙන්ම ගබඩාවට පැමිණෙන අමුද්‍රව්‍ය පළමුවෙන් ගබඩාවෙන් ඉවත් වීමක් සිදුවන පරිදිය. ගබඩාවෙහි මලු නැත්පත් කළ යුත්තේද අසාධනය හෝ නරක්වූ මලු ඉවත් කිරීමට පහසු වන පරිදි සහ කාමින් සහ අනෙකුත් පලිබෝධකයින් විනාශ කිරීමට සුදුසු වාතාවරණයක් ඇතිනොවන පරිදි ගබඩාවෙහි අමුද්‍රව්‍ය නැත්පත් කළ යුතුය. පලිබෝධකයින් සහ කාමින් නාශනය සඳහා ක්‍රමවත් වැඩපිලිවෙලක් තිබිය යුතුය. ගබඩාවේ උෂ්ණත්වය පාලනයටත් වඩා වැදගත් වන්නේ තෙතමනය පාලනය බැවින්, මනා වාතනයක් ගබඩාව තුළ තිබීම වැදගත් වේ. සහල් පිටි සැකසුම් කරන ස්ථානයෙහි මනා ආලෝකය සහ වාතාශ්‍රය තිබිය යුතුය.

**වැසිකිලි පහසුකම්**

කර්මාන්තශාලාව තුළ අවශ්‍ය වැසිකිලි පහසුකම් තිබිය යුතු අතර, වැසිකිලි පාවිච්චියෙන් පසු අත් සේදීමට සහ අත් පියඳා ගැනීමට සුදුසු පහසුකම් තිබිය යුතුය. වැසිකිලි නිරන්තරයෙන් පිරිසිදුව තබාගත යුතු අතර, ඒවා ආහාර සැකසුම් කරන ස්ථානවලට කෙලින්ම විවෘත නොවිය යුතුය.

කර්මාන්තශාලාව තුළ අත් සේදීම සඳහා සෝදන බේසම් ඇති නරම් ප්‍රමාණයක් තිබිය යුතුය. අන පිය දැමීම සඳහා තුවා අත් පිස්නා තිබිය යුතුය. එමෙන්ම එම ස්ථානවල පිරිසිදු භාවය ආරක්ෂා කරගත යුතුය.

**ආහාර සැකසීමේ භාවිතා වන යන්ත්‍ර උපකරණ**

සියළුම ආහාර සම්පූර්ණ ගැවෙන උපකරණ සහ යන්ත්‍ර කොටස් සුමට විය යුතුය. දිරාපත්වීම හෝ ඇතුළත නියැණු ලෙස තෙරා හොස් තිබීමද සුදුසු නොවේ. එම යන්ත්‍ර උපකරණ උකාටස් වී පිස සහිත නොවිය යුතුය. යන්ත්‍ර උපකරණ නියමිත සැලැස්මකට තිබිය යුතු අතර, ඒවා නඩත්තු කිරීම සහ පිරිසිදු කිරීම සඳහා ක්‍රමවත් පිළිවෙතක්ද අනුගමනය කළ යුතුය.

**නිම් ද්‍රව්‍ය (සහල් පිටි)**

අදාළ ප්‍රමිතියට අනුව, සහල් පිටි නිෂ්පාදනය කලයුතු අතර, ඒවා ප්‍රොලිප්මයිඩ් හෝ එවැනි ඇසුරුම්වල බහා පොළොවෙහි සිට සෙ.මී. 20 ක් පමණ උඩින් තිබෙන පරිදි ගබඩා කළ යුතුය. නිම් ද්‍රව්‍ය ගබඩා කිරීමේදීද අමුද්‍රව්‍ය ගබඩා කිරීම මෙන්ම ඉතා සුපරීක්ෂාකාරී විය යුතුය.

කර්මාන්තශාලා භූමිය සහ යන්ත්‍ර උපකරණ නඩත්තුව මෙන්ම සේවක සෞඛ්‍යයද ඉතා වැදගත්ය. ආහාර සැකසීමට ප්‍රථම සේවකයින් සෞඛ්‍යාරක්ෂිත ක්‍රම අනුගමනය කලයුතු අතර, සේවකයින් කර්මාන්තශාලාව තුළ දුමිබීම, කෙල ගැසීම, බුලත් ගැසීම, නොකල සුනුය, මේ පිලිබඳව සේවකයින් පුහුණු කිරීම සඳහා වැඩ සටහනක් තිබිය යුතුය. ආහාර සැකසීමේ නිරතව සිටින සේවකයින් නිතර අත් සෝදා ආහාර ආසාධනයන්ගෙන් වැළකෙන පරිදි, පිරිසිදුවීමට වගබලා ගත යුතුය. සමේ තුවාල, කැපීම් , සීරීම් ඇතිවීම ඒවා මනාලෙස බෙහෙත් යොදා ජලාස්ථික් හෝ ජල රෝධික ලෙස ආවරණය කර තිබිය යුතුය. ප්‍රථමාධාර පහසුකම් කර්මාන්තශාලාව තුළ තිබිය යුතුය. අත්වැසුම්, හිස් වැසුම්, සේවක ඇඳුම්, මුඛ ආවරණ ලබා දීමද, ඒවා මනා ලෙස පැළඳ සිටීමද වැදගත්ය.

- \* ආහාර කර්මාන්තයේ සෞඛ්‍යාරක්ෂිත භාවය සඳහා රජයේ ආහාර කර්මාන්ත රෙගුලාසි 1980 අංක: 26 ආහාර පණත.
- \* ප්‍රමිති ආයතනයෙහි සම්මත සහල්පිටි සඳහා පිරිහිනර ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති 913 : 1991.
- \* මී සහ සහල් ගබඩා කිරීම පිලිබඳව සන්නිවාරකයින් භාවය පිලිබඳ ක්‍රියා පටිපාටිය - ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති 686 : 1985.

මෙහි කර්මාන්තශාලාවේ සේවකයින් හට (බාදීමටත්, ඔවුන් පවා පිලිබඳව දැනුවත් කිරීමත් වැදගත්ය.

**අත් කඩදාසි නිෂ්පාදනය සහ ස්ක්‍රීන් මුද්‍රණ තාක්ෂණය**

01. අත් කඩදාසි නිෂ්පාදනය තාක්ෂණික වාර්තාව
02. අත් කඩදාසි නිපදවීම කලා ශිල්ප
03. අත් කඩදාසියේ ගුණාත්මකයන් වැඩිදියුණු කිරීම
04. ඉවත දමන කඩදාසි ප්‍රතිචක්‍රීකරණය
05. සක්‍රීන් ප්‍රින්ටින්ග් තාක්ෂණය
06. A Small Scale Hand Made Paper-Making Plant
07. විවිධ වර්ගයේ අත්කඩදාසි සහ ප්‍රධානයෙහි ගුණාංග

**කා.ස.ම. තොරතුරු හොඳුවකි**  
මිල රු. 500/-