



වෙවැල්, පිත්තල, මැටි, ලී බඩු සහ ග්‍රාමීය කර්මාන්ත ප්‍රවර්ධන රාජ්‍ය අමාත්‍යාංශය  
 பிரம்புகள், பித்தளை, மட்பாண்டங்கள், மரப்பொருட்கள் மற்றும் கிராமியக் கைத்தொழில் மேம்பாட்டு இராஜாங்க அமைச்சு  
 State Ministry of Rattan, Brass, Pottery, Furniture and Rural Industrial Promotion

මගේ අංකය / எனது இல: } SMRIP/ES/01/06/අභ්‍යන්තර වක්‍රලේඛ } මගේ අංකය / உமது இல: } දිනය / திகதி / Date } 2022.01.21  
 My No. } Your No. }

අමාත්‍යාංශ අභ්‍යන්තර වක්‍රලේඛ : 01/2022

සියළුම දිස්ත්‍රික් ලේකම්වරුන්,  
 සියළුම ප්‍රාදේශීය ලේකම්වරුන්,  
 සියළුම දිස්ත්‍රික් විද්‍යා නිලධාරීන්,  
 සියළුම මධ්‍යස්ථාන භාර විද්‍යා හා තාක්ෂණ නිලධාරීන් / සංවර්ධන නිලධාරීන්

ව්‍යවසායකත්ව වැඩසටහන් තුළින් තෝරා ගත් කර්මාන්තකරුවන් දේශීය සුපිරි වෙළඳසැල් ජාලය හා විදේශ වෙළඳපළ සඳහා භාණ්ඩ සපයන සම්ප්‍රදායික කර්මාන්තකරුවන් ලෙස බල ගැන්වීමේ වැඩසටහන

01. හැඳින්වීම

රජයේ ජාතික ප්‍රතිපත්ති රාමුව, රට හඳුනා සෞභාග්‍යයේ දැක්මට හා තිරසර සංවර්ධන ප්‍රතිපත්ති වලට අනුව ජනතා කේන්ද්‍රීය ආර්ථිකයක් ලඟා කර ගැනීම වෙනුවෙන් ග්‍රාමීය කර්මාන්ත ප්‍රවර්ධනය කිරීම වෙවැල්, පිත්තල, මැටි, ලී බඩු සහ ග්‍රාමීය කර්මාන්ත ප්‍රවර්ධන රාජ්‍ය අමාත්‍යාංශයේ ප්‍රමුඛ කාර්යයක් වේ. ඒ අනුව ව්‍යවසායකත්ව වැඩසටහන් තුළින් ග්‍රාමීය කර්මාන්තකරුවන්ගේ නිෂ්පාදන ඉහළ නැංවීම මෙම වැඩසටහන මගින් අරමුණු කෙරේ. මෙම සංවර්ධන වැඩසටහන සඳහා රු. මි. 75.00 ක ප්‍රතිපාදන වෙන් කිරීමට වෙවැල්, පිත්තල, මැටි, ලී බඩු සහ ග්‍රාමීය කර්මාන්ත ප්‍රවර්ධන රාජ්‍ය අමාත්‍යාංශය කටයුතු කර ඇත. දැනට කර්මාන්තයේ නියැලෙන කර්මාන්තකරුවන් 1500ක් සඳහා මෙම සේවාවන් සැපයීමට සැලසුම් කර ඇත.

මේ සඳහා, කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය (ITI) හා ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය (SLSI) මගින් කර්මාන්තකරුවන්ගේ නිෂ්පාදන සඳහා, තත්ත්ව පරීක්ෂණ වාර්තා / ප්‍රමිති සහතික ඇතුළු සහතිකකරණ වර්ග කිහිපයක් ලබා දීම සම්බන්ධීකරණය කිරීම හා ඒ සඳහා අදාළ වියදම ව්‍යාපෘතිය හරහා දැරීම සිදු කෙරේ.

02. වැඩසටහනේ අරමුණු

- 2022 වර්ෂය තුළ ප්‍රාදේශීය ලේකම් කොට්ඨාශ මට්ටමින් බිහි වී ඇති ග්‍රාමීය කර්මාන්ත ව්‍යවසායකයින් 1500 කගේ නිෂ්පාදනවල ගුණත්වය ඉහළ නැංවීම.
- නිෂ්පාදන භාණ්ඩවල තාක්ෂණික ගැටළු හඳුනා ගනිමින් තාක්ෂණික පුහුණුව තුළින් ඒම ගැටළු විසඳීම.
- වෙළඳපොළට නව නිෂ්පාදන භාණ්ඩ හඳුන්වා දීම.
- භාණ්ඩවල ගුණත්වය ප්‍රවර්ධනය තුළින් වෙළඳපොළ අවස්ථා ඇති කිරීම.
- භාණ්ඩ සහතිකකරණය තුළින් අපනයනාභිමුඛ කර්මාන්ත බිහි කිරීම.
- එක් ප්‍රාදේශීය ලේකම් කොට්ඨාශයකින් අවම වශයෙන් කර්මාන්තකරුවන් 10 දෙනෙකුගේවත් නිෂ්පාදනවල ගුණත්වය සහ ප්‍රමිතිය වර්ධනය තුළින් සහතිකකරණයකට ලක් කිරීම.

03. වැඩසටහන් කළමනාකරණය

එක් එක් නිෂ්පාදනයන්ට අදාළ තත්ත්ව පරීක්ෂණ වාර්තා / ප්‍රමිති සහතික ලබා ගැනීමේ දී පහත මාර්ගෝපදේශනය අනුගමනය කරන ලෙස දන්වා සිටිමි.

3.1 කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනයෙන් තත්ත්ව පරීක්ෂණ වාර්තා ලබා ගැනීමට:

- විද්‍යා හා තාක්ෂණ නිලධාරීන් / සංවර්ධන නිලධාරීන් විසින් ප්‍රාදේශීය ලේකම් මගින් එක් එක් ප්‍රාදේශීය ලේකම් කොට්ඨාශයේ තත්ත්ව පරීක්ෂණ වාර්තා ලබා ගැනීමට සුදුසු නිෂ්පාදන පිළිබඳ තොරතුරු අමාත්‍යාංශය වෙත යොමු කිරීමට කටයුතු කළ යුතුය. (ඇමුණුම 1)
- එසේ යොමු කරන සෑම නිෂ්පාදනයටම අදාළව අමාත්‍යාංශය මගින් යොමු කර ඇති ගුණලේ පෝරමය ද පිරවිය යුතුය.
- කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනයෙන් අයදුම් කළ හැකි වාර්තා වර්ග පහත පරිදි වේ.
  - ✓ තත්ත්ව පරීක්ෂණ වාර්තා (Quality test reports)
  - ✓ පෝෂක වර්ග ලේබල් කිරීම (Nutrition labeling / Traffic light labeling)
  - ✓ ආයු කාල නිර්ණය (Shelf life evaluation)
  - ✓ ආහාර සම්බන්ධව NVQ -5 සහතිකකරණය (food related NVQ -5)
  - ✓ ප්‍රමිති සහතිකකරණය (Standard certification)
- ඉහත වාර්තා ලබා ගැනීමට අදාළ කර්මාන්තකරුවන් තෝරා ගැනීමේ දී සැලකිය යුතු කරුණු ඇමුණුම 1 - A හි දක්වා ඇත.
- අදාළ ඉල්ලීම් අමාත්‍යාංශය මගින් තත්ත්ව පරීක්ෂණ වාර්තා සඳහා කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනයේ අදාළ අංශ වෙතින් ඇස්තමේන්තු ලබා ගෙන ගෙවීම් කරනු ලැබේ.
- අදාළ කටයුතු අවසන් වූ පසු කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය මගින් තත්ත්ව පරීක්ෂණ වාර්තාව අමාත්‍යාංශය වෙත ලබා දීම සිදු කරන අතර එය අමාත්‍යාංශය විසින් විද්‍යා හා තාක්ෂණ නිලධාරී/ සංවර්ධන නිලධාරී හරහා ව්‍යවසායකයා වෙත ලැබීමට සලස්වනු ලැබේ.

3.2 ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනයේ ප්‍රමිති සහතික ලබා ගැනීමට:

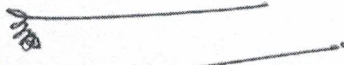
- ප්‍රමිති ආයතනය විසින් ලබා දෙන සහතික සඳහා, සුදුසු නිෂ්පාදන තෝරා ගැනීම සඳහා ලබා දෙන ලද නිර්ණායක ඇමුණුම 3 හි දැක්වෙන අතර, ඊට අනුගත විය හැකි කර්මාන්තකරුවන් විද්‍යා හා තාක්ෂණ නිලධාරීන් / සංවර්ධන නිලධාරීන් විසින් තෝරා ගත යුතුයි.
- විද්‍යා හා තාක්ෂණ නිලධාරීන් / සංවර්ධන නිලධාරීන් විසින් තම ප්‍රාදේශීය ලේකම් කොට්ඨාශය තුළ සිටින සුදුසු ව්‍යවසායකයින්ගේ තොරතුරු ඇමුණුම 2 ආකෘති පත්‍රයට අනුකූලව ප්‍රාදේශීය ලේකම් මගින් අමාත්‍යාංශය වෙත යොමු කළ යුතු අතර, එසේ යොමු කරන සෑම කර්මාන්තකරුවෙකුටම අදාළව අමාත්‍යාංශය මගින් යොමු කර ඇති ගුණලේ පෝරමය ද පිරවිය යුතුය.
- අදාළ ඉල්ලීම් අමාත්‍යාංශය මගින් ප්‍රමිති සහතික ලබා දීම සඳහා ප්‍රමිති ආයතනයේ අදාළ අංශ වෙතින් ඇස්තමේන්තු ලබා ගෙන ගෙවීම් කරනු ලැබේ.
- ප්‍රමිති ආයතනය විසින් විද්‍යා ව්‍යවසායකයන් වෙත ප්‍රමිති සහතිකකරණ නිකුත් කිරීමේ ක්‍රියාවලිය සිදු කිරීමේ දී එම ආයතනය විසින් අනුගමනය කරනු ලබන ක්‍රියාමාර්ගය ඇමුණුම 4 හි දැක්වේ.

04. ව්‍යාපෘතියේ ක්‍රියාත්මක කාල රාමුව

- 4.1 ව්‍යාපෘතියට අදාළ වක්‍රලේඛ හා උපදෙස් ලබා දීම - ජනවාරි 31 වන දිනට පෙර අවසන් කිරීම
- 4.2 කර්මාන්තකරුවන් තෝරාගැනීම - පෙබරවාරි 28 වන දිනට පෙර අවසන් කිරීම
- 4.3 කර්මාන්තකරුවන් පිළිබඳ තොරතුරු අමාත්‍යාංශය ලබා දී ඇති උපදෙස් අනුව යොමු කිරීම - අප්‍රේල් 30 දිනට පෙර අවසන් කිරීම
- 4.4 අමාත්‍යාංශය මගින් ඇස්තමේන්තු කැඳවීමට අදාළ ආයතන වෙත යොමු කිරීම - මැයි 15 දිනට පෙර අවසන් කිරීම

05. පැහැදිලි කර ගැනීම

මෙම වක්‍රලේඛය පිළිබඳ කිසියම් පැහැදිලි කරගැනීමක් අවශ්‍ය වන්නේ නම් අමාත්‍යාංශයේ නියෝජ්‍ය අධ්‍යක්ෂ (විද්‍යා) - ජයසමරා ගුණරත්න මෙනෙවිය, දුරකථන අංක 011-2331356 ඔස්සේ විමසන ලෙස කාරුණිකව දන්වමි.



එම්.ඒ.බී.වී. බණ්ඩාරනායක,  
ලේකම්,  
වේවැල්, පිත්තල, මැටි, ලී බඩු සහ ග්‍රාමීය කර්මාන්ත ප්‍රවර්ධන රාජ්‍ය අමාත්‍යාංශය.

පිටපත් :-

- 1) ජනාධිපති ලේකම්
- 2) අග්‍රාමාත්‍ය ලේකම්
- 3) ලේකම් - මුදල් අමාත්‍යාංශය
- 4) ලේකම් - කර්මාන්ත අමාත්‍යාංශය
- 5) ලේකම් - අභ්‍යන්තර ආරක්ෂක, ස්වදේශ කටයුතු හා ආපදා කළමනාකරණ රාජ්‍ය අමාත්‍යාංශය
- 6) ලේකම් - ආර්ථික පුනර්ජීවනය හා දරිද්‍රතාව තුරන් කිරීම සඳහා වන ජනාධිපති කාර්ය සාධක බලකාය
- 7) විගණකාධිපති, විගණකාධිපති දෙපාර්තමේන්තුව
- 8) අධ්‍යක්ෂ ජනරාල්, ජාතික අයවැය දෙපාර්තමේන්තුව
- 9) අධ්‍යක්ෂ ජනරාල්, භාණ්ඩාගාර මෙහෙයුම් දෙපාර්තමේන්තුව
- 10) අධ්‍යක්ෂ ජනරාල්, ජාතික සැලසුම් දෙපාර්තමේන්තුව
- 11) අධ්‍යක්ෂ ජනරාල්, කාර්මික තාක්ෂණ ආයතනය
- 12) අධ්‍යක්ෂ ජනරාල්, ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය

තත්ත්ව පරීක්ෂණ වාර්තා සඳහා ඉල්ලුම් පත

පහත විස්තර සම්පූර්ණ කර අමාත්‍යාංශයේ අධ්‍යක්ෂ (විද්‍යා) වෙත එවන්න - කරුණාකර ආකෘති පත්‍රය පැහැදිලිව පුරවන්න

■ **ග්‍රාමීය කර්මාන්තකරුවන්ගේ තොරතුරු :-**

- 1. ව්‍යවසායකයාගේ නම :
- 2. ජාතික හැඳුනුම්පත් අංකය :
- 3. ව්‍යාපාරයේ නම :
- 4. ව්‍යාපාරයේ ලියාපදිංචි අංකය :
- 5. ව්‍යාපාරයේ ලිපිනය :
- 6. දිස්ත්‍රික්කය :
- 7. දුරකථන අංකය :
- 8. තත්ත්ව පරීක්ෂණ වාර්තා අවශ්‍ය නිෂ්පාදන :

■ **විද්‍යා හා තාක්ෂණ නිලධාරීන්ගේ නිර්දේශය:-**

- 1. විද්‍යා සම්පත් මධ්‍යස්ථානය :
- 2. ලිපිනය :
- 3. දුරකථන අංකය (විද්‍යා සහ වි.තා.නි/ සං.නි.) :
- 4. විද්‍යා විද්‍යුත් ලිපිනය :
- 5. මෙම වාර්තාව අදාළ ව්‍යවසායකයාට නිකුත් කිරීම සම්බන්ධව කෙටියෙන් සාධාරණීකරණය කරන්න :
- 6. විද්‍යා සම්පත් මධ්‍යස්ථානය විසින් ව්‍යවසායකයා වෙත ලබා දෙන ලද සහය කෙටියෙන් සඳහන් කරන්න :

විද්‍යා හා තාක්ෂණ නිලධාරී/ සංවර්ධන නිලධාරී,

අත්සන .....

දිනය .....

■ **ප්‍රාදේශීය ලේකම්ගේ නිර්දේශය :** නිර්දේශ කරමි/ නොකරමි.

අත්සන .....

දිනය .....

\* ආහාර තාක්ෂණය සම්බන්ධ ව්‍යාපාරවල :

- තාක්ෂණ පැවරීම් වැඩසටහන් සඳහා තෝරා ගැනීමේ නිර්ණායක ;

- 1) ව්‍යාපාරය ලියාපදිංචිය තිබිය යුතුය.
- 2) වර්තමාන ව්‍යාපාරය සිල්ලර හෝ නොග ව්‍යාපාරයක් විය හැකි අතර කර්මාන්තය ආරම්භ කර අවම වශයෙන් වසරක කාලයක් ගත වී තිබිය යුතුය.
- 3) නිෂ්පාදනය සිදු කරන ස්ථානය නිවෙස් මුළුතැන්ගෙය නොවිය යුතුය.
- 4) අමුද්‍රව්‍ය සපයා ගත හැකි විය යුතුය.
- 5) මූලික අත්‍යාවශ්‍ය යන්ත්‍ර සූත්‍ර සඳහා වියදම් දැරිය හැකි විය යුතුය. (උදා: බීමිමල් සොසේජස් සෑදීම සඳහා රු:2,000,000 ක පමණ ආයෝජනයක් සිදු කළ යුතුය.)

- තත්ත්ව පරීක්ෂණ වාර්තා / ආයු කාලය නිර්ණය/ වර්ණ සංකේතවත් කිරීම (labeling of fat, sugar and salt content as per the regulation - Traffic light labeling) සඳහා නිර්ණායක ;

- 1) අවම වශයෙන් අවුරුද්දකින් නිෂ්පාදන භාණ්ඩ සිල්ලර වෙළඳසැල් සඳහා සපයන කර්මාන්තකරුවෙක් විය යුතුය.
- 2) නිෂ්පාදනාගාරය ගෘහස්ථ මට්ටමින් ආරම්භ කළ ද වෙනම පරිශ්‍රයක තිබිය යුතුය.
- 3) තමන්ගේ නිෂ්පාදන සඳහා අවශ්‍ය වන මූලික යන්ත්‍ර සූත්‍ර තිබිය යුතුයි.

- පෝෂක වර්ග ලේබල් කිරීම (Nutrition labeling) / ආහාර සම්බන්ධව NVQ-5 සහතිකකරණය (food related NVQ-5) සඳහා නිර්ණායක;

- මේ සඳහා අවශ්‍ය කටයුතු සකස් කරමින් පවතී.

\* ශාකසාර නිෂ්පාදන තාක්ෂණය සම්බන්ධ ව්‍යාපාරවල :

- අවම වශයෙන් එක් අවුරුද්දකින් අදාළ ව්‍යාපාර ක්ෂේත්‍රයේ නියැලී තිබීම.
- එසේ නොමැති අය සඳහා Zoom තාක්ෂණය ඔස්සේ දැනුවත් කිරීමට අවශ්‍යයි.

ප්‍රමිති සහතිකකරණ සඳහා ඉල්ලුම් පත

[පහත විස්තර සම්පූර්ණ කර අමාත්‍යාංශයේ අධ්‍යක්ෂ (විද්‍යා) වෙත යොමු කරන්න. කරුණාකර ආකෘති පත්‍රය පැහැදිලිව සම්පූර්ණ කරන්න.]

• ග්‍රාමීය කර්මාන්තකරුවන්ගේ තොරතුරු :-

1. ව්‍යවසායකයාගේ නම :
  2. ජාතික හැඳුනුම්පත් අංකය :
  3. ව්‍යාපාරයේ නම :
  4. ව්‍යාපාරයේ ලියාපදිංචි අංකය :
  5. ව්‍යාපාරයේ ලිපිනය :
  6. දිස්ත්‍රික්කය :
  7. දුරකථන අංකය :
  8. නිෂ්පාදනය :
  9. අයදුම්කරණ ප්‍රමිති සහතිකකරණය (විද්‍යා පද්ධති සහතිකකරණය/යහපත් නිෂ්පාදන භාවිතයන් (GMP)/ කාබනික සහතිකකරණය :
- i.

• විද්‍යා හා තාක්ෂණ නිලධාරීන්ගේ නිර්දේශය :-

1. විද්‍යා සම්පත් මධ්‍යස්ථානය :
2. ලිපිනය :
3. දුරකථන අංකය (විද්‍යා සහ වි.තා.නි.) :
4. විද්‍යා විද්‍යුත් ලිපිනය :
5. මෙම වාර්තාව අදාළ ව්‍යවසායකයාට නිකුත් කිරීම සම්බන්ධව කෙටියෙන් සාධාරණීකරණය කරන්න:
6. විද්‍යා සම්පත් මධ්‍යස්ථානය විසින් ව්‍යවසායකයා වෙත ලබා දෙන ලද සහය පිළිබඳ කෙටියෙන් සඳහන් කරන්න:

විද්‍යා හා තාක්ෂණ නිලධාරී / සංවර්ධන නිලධාරී,  
 අත්සන ..... දිනය .....

• ප්‍රාදේශීය ලේකම්ගේ නිර්දේශය : නිර්දේශ කරම් / නොකරම්  
 අත්සන ..... දිනය .....

**Minimum Requirements for GMP Certification Scheme**

**1) Establishment**

- 1.1 Location - No environmental pollution, flooding, waste collection areas, industrial activities, etc.  
Not inside the residence, should be fully separated from the residence.
- 1.2 Premises and rooms - Easy to clean, protection against cross- contamination, pest proof.
- 1.3 Walls and partitions - Smooth surface, easy to clean
- 1.4 Floors - Smooth, and to allow adequate drainage and cleaning
- 1.5 Ceiling - Smooth, easy to clean and pest proof.
- 1.6 Windows - Pest proof, easy to clean
- 1.7 Doors - Smooth, easy to clean, non-absorbent surfaces, pest proof.
- 1.8 Working surfaces - Easy to clean, smooth, non-absorbent material,  
Table tops - Stainless steel preferred.
- 1.9 Equipment & utensils - Easy to clean, stainless steel preferred.
- 1.10 Containers for waste - Easy to clean containers with lids.  
Recommended to have foot- operable waste bins

**2) Facilities**

- 2.1 Water should be potable water conforming to SLS 614 standard.
- 2.2 Personnel hygiene facilities and toilets.
- Hygienically washing and drying hands, including wash basins, single use paper serviettes, and liquid disinfectant at the factory entrance, inside the factory.
  - Toilet facilities - Hand washing facilities (Wash basin and liquid hand washing disinfectant)
- 2.3 Adequate lighting & ventilation
- 2.4 Storage -  
Separate area or room for raw material storage, final product storage and packaging material storage. It should have physical separation, pest proof, easy to clean, etc. All food items should be stored on pallets.

**3) Personal Hygiene**

- 3.1 All Food Handlers should be medically tested as per the Food Regulations, under the Food Act No. 26 of 1980.
- 3.2 Daily Personnel Hygiene should be maintained and recorded.
- 3.3 Separate changing room for employees should be provided.
- 3.4 Food handlers should maintain a high degree of personal cleanliness, including wearing suitable protective clothing, head covering and foot wear.

4) **Training**

Food handling employees should be aware of their role and responsibilities. (Necessary training on GMP should be given to employees.)

5) **Pest control System**

- Factory area (processing, storage) should be pest proof.
- Building should be kept in good repair and condition to prevent pest access and eliminate potential breeding sites.

6) **Waste management**

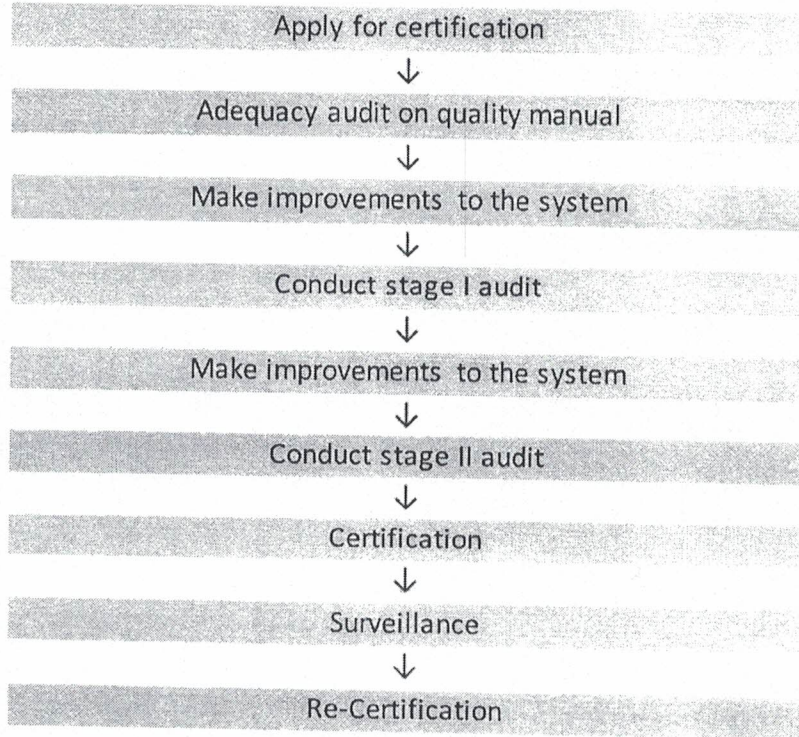
- Suitable provision should be made for the removal of wastes.
- In addition to the above requirements, all processing facilities should conform to the relevant
- SLS Standards / Code of practices and Regulations framed under the relevant Competent
- Authorities (Eg. For food products, Food Act).

NOTE - At present GMP certificate can be obtained for food products, cosmetics, coir fibre pith substrates and incense sticks.



The Procedure SLSI follows on issuing a Standard Certificate.

Pre-certification



Post certification

\* ව්‍යවසායකයා විසින් අදාළ අවශ්‍යතා නිසි කලට සම්පූර්ණ කළහොත් මාස 3,4 කාලසීමාවක් තුළ ප්‍රමිති සහතික ලබා දීමේ ක්‍රියාවලිය සම්පූර්ණ කළ හැක.