

SL-GAP (Mushroom) Certification

නැවුම් ආහාරමය බීමමල් නිෂ්පාදනය හා සැකසීම පිළිබඳ

ශ්‍රී ලංකා යහපත් කෘෂි පිළිවෙත් මාර්ග උපදේශය



ශ්‍රී ලංකා යහපත් කෘෂි පිළිවෙත් සහතිකකරණ අංශය, බීජ සහතිකකිරීමේ සේවය, කෘෂිකර්ම
දෙපාර්තමේන්තුව, ගන්තොරුව

දු.අ./ෆැක්ස්: 0812388414, ඊමේල්: slgapcertification@gmail.com

නැවුම් ආහාරමය බිම්මල් නිෂ්පාදනය හා සැකසීම පිළිබඳ

ශ්‍රී ලංකා යහපත් කෘෂි පිළිවෙත් මාර්ග උපදේශය

නැවුම් ආහාරමය බිම්මල් නිෂ්පාදනය හා සැකසීම පිළිබඳ ශ්‍රී ලංකා යහපත් කෘෂිකාර්මික පිළිවෙත් (GAP) සම්මතයේ (Sri Lanka Standard 1523 Part 6: 2023 Requirement for Good Agricultural Practices (GAP) Fresh Edible Mushroom Production and Processing) සඳහන්වන ප්‍රමිතීන්ට අනුකූලව බිම්මල් වගා ක්ෂේත්‍ර සකස්කර ගැනීම සඳහා මෙම උපදෙස් පත්‍රිකාව වැදගත්වනු ඇත.

1. පොදු අවශ්‍යතා

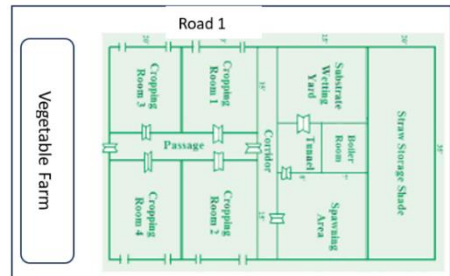
1.1 ව්‍යාපාර ලියාපදිංචිය ලබාගැනීම

- නිෂ්පාදකයා විසින් සිය ව්‍යාපාරය සඳහා අවශ්‍ය ව්‍යාපාර ලියාපදිංචිය පළාත් පාලන ආයතනවලින් හෝ වෙනත් පිළිගත් ආයතනයකින් ලබාගෙන තිබීම.
- අවම වශයෙන් නිෂ්පාදන ලැබෙන මලු/බදුන් 1000ක් තිබෙන හා නිෂ්පාදන අඛණ්ඩව පවත්වා ගත හැකි ලෙස සැකසෙමින් පවතින මලු 1000ක් සහිත වාණිජ මට්ටමේ ව්‍යාපාරයක් වීම.



1.2 බිම්මල් නිෂ්පාදන පරිශ්‍රයෙහි සිතියම

- එම පරිශ්‍රයෙහි පිහිටීම, එහි වපසරිය, ලගාවීමේ හැකියාව, හා ඊට යාබද භූමි වල සිදුවන ක්‍රියාකාරකම් ඇතුළත් සිතියමක් සැකසීම.
- එහි එම භූමියෙහි පිහිටි සියලුම අංග සලකුණු කර නම්කර තිබීම.

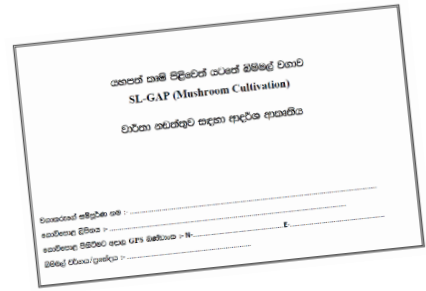


1.3 වාර්තා තබා ගැනීම

බිම්මල් නිෂ්පාදන ගොවිපොළ කටයුතු ආරම්භයේ සිට එම ස්ථානයෙන් නිෂ්පාදන බෙදා හරින අවස්ථාව දක්වා සියලු ක්‍රියාකාරකම් වාර්තා කොට තැබීම සිදුකර තිබිය යුතු අතර එහි පහත තොරතුරු පිළිබඳ වාර්තා නඩත්තු කිරීම අවශ්‍යයි.

- නිෂ්පාදකයාගේ විස්තර (නම, ලිපිනය, දුරකථන අංකය)
- බිම්මල් නිෂ්පාදන පරිශ්‍රයන්හි ලිපිනයන්
- බිම්මල් වර්ගය
- බිම්මල් බීජ ලබාගත් ස්ථානය
- අමුද්‍රව්‍ය සහ උපස්ථර වර්ග, ලබාගත් ස්ථාන, පිළියෙල කිරීම පිළිබඳ
- භාවිත අනෙක් කෘෂිකාර්මික යෙදවුම්
- තත්ත්ව කළමනාකරණ සැලසුම
- අස්වනු නෙලීම සහ අස්වනු බෙදාහැරීම පිළිබඳ
- ජලයේ ගුණාත්මය හා පරීක්ෂණ වාර්තා
- පිරිසිදුකිරීමේ ක්‍රමවේදය (ස්ථානය/උපකරණ හා බදුන් ආදී)
- රෝග, පළිබෝධ පාලන ක්‍රමවේද

- උපකරණ නඩත්තු කිරීම
- සේවකයින් සඳහා පුහුණු ලබාදීම පිළිබඳ වාර්තා
- වගා පරිශ්‍රයෙහි කසල කළමනාකරණය, පිරිසිදුකම හා සනීපාක්ෂාව පවත්වා ගැනීම
- පරීක්ෂණ/අභ්‍යන්තර විගණන වාර්තා



1.4 වාර්තා යාවත්කාලීන කර තිබීම

- වාර්තා පහසුවෙන් කියවිය හැකි අයුරින් අලුත්කරමින්/යාවත්කාලීන කරමින් පවත්වාගෙන යාම හා විගණනය කිරීමට හැකිපරිදි නඩත්තු කිරීම.
- අදාල වාර්තා අවම වශයෙන් වසර දෙකක කාලයක්වත් පවත්වා ගැනීම

1.5 අනුරේඛනය

- ගොවිපළ හා එහි නිෂ්පාදන පාරිඛෝගිකයාට හඳුනාගැනීම සඳහා ක්‍රමවත් වැඩපිළිවෙලක් තිබීම. (අවශ්‍යවන වාර්තා තබාගැනීම හා ලේබල් යෙදීම වැනි දෑ - උදා: QR කේතය, GAP Number, batch code යෙදීමට ක්‍රමවේදයක් තිබීම)

1.6 අභ්‍යන්තර විගණනය

- වසරකට එක් වරක්වත් අභ්‍යන්තර විගණනයක් සිදුකර එම කරුණු වාර්ථා කිරීම.
- හඳුනාගත් අඩුපාඩු ඇත්නම් නිවැරදි කිරීම් සිදුකිරීම.

1.7 පැමිණිලි වාර්තා කිරීම

- යහපත් කෘෂිකාර්මික පිළිවෙත් සම්බන්ධයෙන් වන සියලු පැමිණිලි ගොනු ගත කර තබාගෙන තිබිය යුතුයි. නියමිත කාලය තුළ නිවැරදි කිරීම සඳහා නිෂ්පාදකයා විසින් ගත් ක්‍රියාමාර්ග පැහැදිලිව සටහන් කිරීම.

2 ප්‍රාථමික නිෂ්පාදන අවශ්‍යතා

2.1 ස්ථානයක් තෝරා ගැනීම

බිම්මල් අස්වැන්නේ (අවසන් නිෂ්පාදනයේ) සෞඛ්‍ය ආරක්ෂිතබවට අහිතකර බලපෑම් ඇති නොවන ස්ථානයක් තෝරාගැනීම. ඒ සඳහා පහතකරුණු සැලකිල්ලටගෙන අවධානම් තත්වයක් තිබේදැයි හඳුනා ගැනීම.

- නිෂ්පාදන භූමියේ පෙර භාවිතයන් හා යාබද භූමිවල ක්‍රියාකාරකම්
- සතුන්, මිනිස් මළ, අපද්‍රව්‍ය හා අහිතකර ක්ෂුද්‍රජීවීන් මගින් නිෂ්පාදන දූෂ්‍ය වීම
- ජලය ලබාගන්නා ජල මූලාශ්‍ර දූෂ්‍යවීම
- සිදුවිය හැකි ස්වභාවික උවදුරු සහ අවදානම් හඳුනා ගැනීම

ඒ අනුව අවධානම් තත්වයක් හඳුනාගතහොත් එම තත්වය කළමනාකරණය කිරීමෙන් පසු පමණක් එම ස්ථානය භාවිතා කිරීම.

2.2 බිම්මල් බීජ ලබාගැනීම

- බාහිරින් මිලදී ගන්නේ නම් බීජ පනතේ ලියාපදිංචි අලෙවිකරුවකුගෙන් ලබා ගැනීම හා අදාල ලේඛන ගොනුකර තැබීම.



2.3 ජලයේ ගුණාත්මකභාවය තහවුරු කිරීම

- බිම්මල් නිෂ්පාදනය සඳහා භාවිතා කරන ජලය පානීය ජලයට සුදුසු ගුණාත්මයෙන් තිබිය යුතුය. (මෙහි අවශ්‍යතාවයන් SLS 614 ප්‍රමිතියෙහි දක්වා ඇත).

- ජලයේ ගුණාත්මය පිළිබඳ සෑහීමකට පත්විය නොහැකි විට (පානීය ජලය නොවන විට) නිෂ්පාදන කටයුතු ආරම්භයට පෙර එක්වතාවක් හෝ ජලය පරීක්ෂා කර වාර්තාවක් තබා ගැනීම.
- බිම්මල් නිෂ්පාදනය සඳහා භාවිතා කරන ජලය අවශ්‍යතාවය පදනම්ව ක්ෂුද්‍ර ජීවීල බැරලෝහ හා කෘෂි රසායන අවශේෂ සඳහා පරීක්ෂා කර වාර්තා තබාගැනීම

2.4 නිෂ්පාදන ස්ථාන, සැකසුම් හා ගබඩා පරිශ්‍ර කළමනාකරණය

බිම්මල් නිෂ්පාදනයේ දී සිදුකෙරෙන විවිධ ක්‍රියාවන් සඳහා වෙන්වූ ස්ථාන නඩත්තු කිරීම. ඒ අනුව

- මාධ්‍ය සකස්කිරීමේ ස්ථානයක් (working shed)
- බීජ සැකසීමේ ස්ථාන
- බීජෝෂණ කුටීර
- නිෂ්පාදන ප්‍රදේශ (බිම්මල් ගෘහය),
- පසුඅස්වනු සැකසුම් ස්ථාන
- ගබඩා කිරීමේ ස්ථාන ලෙස වෙන්වූ ස්ථාන තිබීම.

- නිෂ්පාදන ස්ථාන හා අනෙකුත් පරිශ්‍ර අදාල බිම්මල් වර්ගයේ අවශ්‍යතා සැපිරෙන පරිදි නිවැරදිව සකස්කර තිබීම
- නිෂ්පාදන පරිශ්‍රතුල ජලය රැදීම වැලැක්වීම සඳහා නියමිත ආනතිය සහිතව බිම සකස් කිරීම හා හැකි තරම් වියලිව තබාගැනීම
- නිෂ්පාදන, සැකසුම් හා ගබඩා ස්ථාන සැකීමේදී නිෂ්පාදන විනාශ වීමට ලක්නොවන හා දූෂණය වීමේ අවදානම් අවමවන ලෙස නිවැරදිව සැලසුම් කිරීම, සැකසීම හා නඩත්තු කිරීමට කටයුතු කිරීම.
- නිෂ්පාදන ගෘහය උපරිම ධාරිතාවයෙන් භාවිතා කිරීම (නියමිත ප්‍රමාණයට බීජ යෙදූ මලු/බදුන් තැබීම)

2.5 පරිශ්‍ර සනීපාරක්ෂාව පවත්වා ගැනීම

- නිෂ්පාදන හා සැකසුම් ස්ථාන ජලය නොරැඳෙන, පිරිසිදු සහ මනා සනීපාරක්ෂාවකින් යුතුව නඩත්තුකිරීම. විශේෂයෙන්, දිනපතා බිම (floor area) පිරිසිදුකිරීමට අවශ්‍ය කටයුතු සැලසීම.



- බිම්මල් නිෂ්පාදන පරිශ්‍රය තුල ආහාරයේ ආරක්ෂිත බවට හානිවිය හැකි ද්‍රව්‍ය තිබේදැයි පරීක්ෂාකාරීවීම හා එමගින් ආහාරය දූෂ්‍යවීම වැලැක්වීමට කටයුතු කිරීම
- නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියට අදාල සෑම ස්ථානයක්ම නිර්දේශිත පිරිසිදු කිරීමේ සහ සනීපාරක්ෂක පිළිවෙත් අනුගමනය කරමින් පිරිසිදු කිරීම
- මාධ්‍ය සැකසීමේ කාර්යන් මගින් බිම්මල් වගාව සිදුකරන ස්ථාන දූෂ්‍ය වීම වැලැක්වීමට අවශ්‍ය පියවර ගැනීම
- දූෂ්‍ය වීම වැලැක්වීම සඳහා සතුන් පරිශ්‍රයට ඇතුළුවීම වැලැක්වීමට අවශ්‍ය පියවර ගෙන තිබීම.
- පළිබෝධකයින් ඇතුළුවීම හා බෝවීම වැලැක්වීම සඳහා අදාල උපකරණ නියමිත පරිදි ගබඩා කිරීම

- අදාළ ගොඩනැගිලි හොඳින් පිරිසිදුකිරීමට හා අවශ්‍යවිටෙක ජීවානුහරණය කිරීමට හැකි පරිදි සැකසීම.
- විශේෂයෙන් වියලිතත්වයේ පවත්වාගත හැකි බිමක් pavement එකක් සහිතව සකස්කිරීම මගින් පළිබෝධකයින් බෝවීම අවමකිරීම



- යෙදවුම් සහ පළිබෝධ පාලන ද්‍රව්‍ය වෙන්වෙන්ව නිසිපරිදි ගබඩා කිරීම
- පළිබෝධ පාලන උගුල් හා ඇම ආදිය නිතර පරීක්ෂා කිරීම හා අවශ්‍ය විට අලුත් කිරීම.
- බිම්මල් නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේදී භාවිතා කරන උපකරණ සෑමවිටම පිරිසිදු කිරීමෙන් පසු භාවිතා කිරීම හා භාවිතයෙන් පසු පිරිසිදුකර තැබීම
- භාවිතාකළ මාධ්‍ය/උපස්තර හා අපද්‍රව්‍ය නිසිපරිදි බැහැර කිරීම.
- ජලය බැසයන ස්ථාන පිරිසිදුකර නඩත්තු කිරීම
- අපද්‍රව්‍ය බැහැර කිරීම සඳහා සැලැස්මක් සකස්කර ඒ අනුව කටයුතු කිරීම (නිපදවෙන අපද්‍රව්‍ය හඳුනා ගැනීම, වර්ග කිරීම හා නියමිත පරිදි බැහැර කිරීම හෝ ප්‍රතිචක්‍රීකරණය කිරීම)
- බැහැර කිරීමට ඇති අපද්‍රව්‍ය බැහැර කරන තුරු, ලේබල් යොදා නිසිපරිදි ආදාල බදුන් වල බහා වසා තැබීම



2.6 බීජාණු හා වර්ධක කුටීර නඩත්තුව

- එක් එක් අදියරේදී බිම්මල්/දිලීර වර්ධනයට (විවිධ බිම්මල් වර්ග අනුව) වගාකිරීම සඳහා අවශ්‍යවන ප්‍රශස්ථ පරිසර තත්ත්ව ලබාදීම. ඒ අනුව තමා වගාකරන බිම්මල් වර්ගයට අවශ්‍ය ආලෝකතත්ව, උෂ්ණත්වය, සාපේක්ෂ ආද්‍රතාව, කාබන්ඩයොක්සයිඩ් මට්ටම මෙන්ම ජලයේ හා මාධ්‍යයේ pH අගය ආදී සාධක ප්‍රශස්ත අයුරින් සැපයීම.
- ගෘහය තුළ තෙතමනය ආරක්ෂාවන පරිදි බිත්ති හා වහල සැකසීම
- පිරිසිදු කිරීම පහසුවන ආකාරයේ සුමට මතුපිටක් සහිතව, හොඳින් ජලය බැසයන ලෙස ගෙබිම පවත්වා ගැනීම
- නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිය අඛණ්ඩව පවත්වා ගැනීමට අවශ්‍ය වන බීජ යෙදු බදුන් ප්‍රමාණවත් තරම් තැබීම
- ඉතිරිව ඇති අපද්‍රව්‍ය, බිම්මල් හා උපස්ථර ඉවත්කර පිරිසිදුව තැබීම
- බාහිර පරිසරයෙන් මෙම කුටීර දූෂ්‍යවීම වලක්වාගැනීමට අදාළ පියවර ගැනීම
- කිසිදු ආකාරයක පළිබෝධනාශකයක් භාවිතා නොකළ යුතුය



2.7 අස්වනු නෙලීමේදී

- නියමිත පරිනතියේදී අස්වනු නෙලීම
- අස්වනු ලෙස, නැවුම් ආහාරමය බිම්මල් තරක්නොවුනු, පිරිසිදුව හා නිරෝගී, වර්ගය අනුව අදාල ගුණාත්මයෙන් යුතු හා පනුවන්ගේ හානිය නොමැතිව ලබාගැනීම
- නිවැරදි අස්වනු නෙලීමේ තාක්ෂණික ක්‍රම භාවිතය මගින් අස්වැන්නේ ගුණාත්මය රැකගැනීම, භෞතික හානි වලක්වා හා දූෂක එකතුවීම වලක්වා ගැනීම
- බිමට වැටුණු බිම්මල් දූෂාවීමෙන් ආහාරයට නුසුදුසුවන බැවින් එම බිම්මල් විනාශ කිරීම
- අවධානම අනුව සාම්පල පරීක්ෂාකර අහිතකර ද්‍රව්‍ය සීමාවන් ඉක්මවමින් අඩංගුවේදැයි වාර්තාවක් ලබාගැනීම (පළිබෝධ නාශක, බැරලෝහ, ක්ෂුද්‍රජීවීන් සඳහා පරීක්ෂා කලහැක)

2.8 නිෂ්පාදන ඇසුරුම් කිරීම

- මේ සඳහා ආහාර ඇසුරුම් කිරීමට සුදුසු (food grade) ඇසුරුම් භාවිතා කිරීම.
- නිෂ්පාදනයේ ගුණාත්මය ආරක්ෂාවන පරිදි ඇසුරුම් කිරීම

වෙළඳපොල වෙත සකස්කරන ඇසුරුමෙහි අඩංගු බිම්මල් සමාන විය යුතුය (එකම ස්ථානයේ නිෂ්පාදිත, එකම වර්ගයේ, සමාන ගුණාත්මයෙන් හා ප්‍රමාණයෙන් යුතු වීම)



2.9 නිෂ්පාදන ගබඩා කිරීම

- අස්වැන්නේ ගුණාත්මය රැකෙන පරිදි, භෞතික හානි හා දූෂක එකතුවීම වලක්වා ගනිමින් නිර්දේශකර ඇති ප්‍රශස්ත උෂ්ණත්වය හා අදාල ප්‍රශස්ත තත්ව යටතේ ගබඩා කිරීම.
- භෞතික, රසායනික හා ජීවීන් මගින් නිෂ්පාදන දූෂ්‍ය නොවන පරිදි ගබඩා කිරීම
- ගබඩාකිරීම සඳහා යොදාගනු ලබන බඳුන් පිරිසිදු, බිම්මල් වර්ගය හා ප්‍රමාණය සඳහා ගැලපෙන ඒවා වියයුතු අතර ගුණාත්මයට හානි නොවිය යුතුයි.

2.10 නිෂ්පාදන බෙදා හැරීම

- නිෂ්පාදන ප්‍රවාහනය කිරීමේදී හා වෙළඳපොල තුළදී නිසි අනුරේඛන ක්‍රමවේදයක් පවත්වා ගැනීම
- නිෂ්පාදන දූෂ්‍යවීමක් සිදුනොවන ලෙස නිසි පරිදි ආරක්ෂාකාරීව ප්‍රවාහනය කිරීම
- නිෂ්පාදන ප්‍රවාහනයට පෙර ඒ සඳහා යොදාගනු ලබන වාහනවල පිරිසිදුකම, ගන්ධයක් තිබේද යන්න හා අපද්‍රව්‍ය තිබේද යන්න පිළිබඳව පරීක්ෂා කිරීම
- ප්‍රවාහනයේදී නිෂ්පාදන හානිවී නොයන ලෙස හා පළිබෝධකයින් ඇතුලු නොවන ලෙස සකසා තිබීම
- තොග ලෙස හා තනි පැකට්ටු ලෙස ඇසුරුම් කිරීම සඳහා ඇසුරුම් තෝරා ගැනීමේ දී, ප්‍රවාහනයේදී හා පැටවීම/ඉවතට ගැනීම ආදී ක්‍රියාවන් මගින් නිෂ්පාදනයට හානි නොවීම සඳහා සුදුසු ඇසුරුම් භාවිතා කිරීම
- දිගු දුරක් ප්‍රවාහනය කරන්නේ නම් නියමිත පරිදි අඩු උෂ්ණත්වයක් පවත්වාගත හැකි වාහන යොදා ගැනීම



3 වෙනත් අවශ්‍යතා

3.1 ආහාර ස්වස්ථතාව පවත්වා ගැනීම

- ආහාර සනීපාරක්ෂාවට අනුකූලව පරිශ්‍රය හා නිෂ්පාදනය පවත්වාගෙන යන බවට ප්‍රදේශයේ මහජන සෞඛ්‍ය පරීක්ෂක නිලධාරී මහතා විසින් සහතික කර තිබීම.

(මෙය ව්‍යාපාර ලියාපදිංචි කිරීමේ දී අවශ්‍යතාවයක් වශයෙන් සැලකේනම් ඒ මත පදනම්ව තහවුරු කරගත හැක.)

- ආහාර ස්වස්ථතාව/සනීපාරක්ෂාව පිළිබඳ මූලික කරුණු පිළිපැදීම (SLS- 143 ප්‍රමිතියෙහි සඳහන්ව ඇත)

3.2 බිම්මල් නිෂ්පාදනයේදී ස්වස්ථතාව පවත්වා ගැනීම සඳහා පහත ක්‍රියාකාරකම් සිදු කිරීම

- නිර්දේශිත හා වඩාත් සුදුසු උපස්ථර භාවිතය
- ජීවානුභරනය නොකළ උපස්ථර වෙන්ව ගබඩා කිරීම
- උපස්ථර /මාධ්‍ය සැකසුම් ප්‍රදේශ වෙන්ව හා පිරිසිදුව පවත්වාගැනීම
- උපස්ථර/මාධ්‍ය සඳහා යොදාගැනීමට නියමිත අමු ද්‍රව්‍ය මාධ්‍ය සැකසුම් ප්‍රදේශයෙන් වෙන්ව, පළිබෝධ හානි ඇති නොවන ලෙස, වැසි ජලයෙන් සේදී ගලානොයන පරිදි වියලි හා ආවරනය කළ ස්ථානයක ගබඩා කිරීම
- උපස්ථර/මාධ්‍ය නිර්දේශිත ආකාරයට ජීවානුභරණය කිරීම.
- ජීවානුභරණය කරන ලද උපස්ථර වල කෝලිෆෝම් හා සැල්මොනෙල්ලා යන බැක්ටීරියාවන් සිටිය නොහැකි බැවින් ඒ අනුව කටයුතු කිරීම.
- යොදාගනු ලබන උපස්ථර අහිතකර බැරලෝහ සීමාවන් නොඉක්මවන පරිදි සපයා ගැනීම



3.3 යෙදවුම් හා උපකරණ ගබඩා නඩත්තුව

- යෙදවුම් ලෙස පළිබෝධනාශක හෝ ප්‍රතිජීවක භාවිතා නොකළ යුතුය
- යෙදවුම් නිසි පරිදි වෙන් වෙන් වශයෙන් ගබඩා කිරීම
- භාවිත මෙවලම් හා උපකරණ නිසි පරිදි පිරිසිදු කර ගබඩා කිරීම.

3.4 සේවක සෞඛ්‍ය, ආරක්ෂාව සහ සුබසාධනය

- සේවක ආරක්ෂාව හා සුබසාධනය පිළිබඳව සහ වඩා හිතකර වැඩ පරිසරයක් ඇති කිරීම සඳහා ක්‍රියාකාරී සැලැස්මක් සකස්කර ක්‍රියාත්මක කිරීම
- අනතුරුදායක හා සංකීර්ණ උපකරණ භාවිතය පිළිබඳ අවශ්‍ය පුහුණු ලබාදීම
- සේවකයින් නිෂ්පාදන හැසිරවීම සඳහා යොදාගැනීමට ප්‍රථම මූලික ස්වස්ථතාව හා ආහාර ආරක්ෂිතතාව පිළිබඳ පුහුණු ලබාදීම
- සේවකයින් සඳහා ලබාදුන් පුහුණු පිළිබඳ වාර්තා තබාගැනීම
- බෝවන රෝග ආදියෙන් පෙළෙන සේවකයින් ඒ බැව් කළමනාකාරීත්වයට දැනුම් දිය යුතු බව දැනුවත් කිරීම හා එවැනි සේවකයින් නිෂ්පාදන හැසිරවීම සඳහා යොදා නොගැනීම

- හදිසි අනතුරකදී ක්‍රියාකළයුතු ආකාරය පිළිබඳව හොඳින් දැනුවත් කිරීම හා එම උපදෙස් නිසි පරිදි දැනගතහැකි ආකාරයට ප්‍රදර්ශනය කිරීම
- අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය සහිත ප්‍රමාදාර පෙට්ටියක් නිෂ්පාදන පරිශ්‍රය තුළ ස්ථිර ස්ථානයක තැබීම
- සේවකයින්ගේ ස්වස්ථතාව රැකගැනීම පිණිස වැඩපිළිවෙලක් සකස්කර ක්‍රියාත්මක කිරීම තුළින් භෞතික, ක්ෂුද්‍රජීවී හා රසායනික ආසාදන වලින් සේවකයින් ආරක්ෂාකර ගැනීම
- බිම්මල් බිහිවූ ආසාදනයවීම වැලැක්වීම සඳහා අදාළ ආරක්ෂිත ඇඳුම් පැළඳුම් භාවිතය සඳහා සේවකයින් උනන්දු කිරීම
- ශ්‍රමිකයින් සඳහා වැසිකිලි සහ අත් සේදීමේ පහසුකම් සැපයීම හා එම ස්ථාන පිරිසිදුව පවත්වා ගැනීම.
- ජාතික වශයෙන් පිළිගත් රැකියා නීති හා කොන්දේසි වලට අනුකූලව කටයුතු සිදු කිරීම.
- සේවකයින් සඳහා නිවාස පහසුකම් ලබාදී ඇත්නම්, එම ස්ථාන මූලික පහසුකම් සහිතව පහසුවෙන් ජීවත් වියහැකි මට්ටමට සකසා දීම.



3.5 සමාජ සාධාරණත්වය

- නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිය තුළ පොදුවේ පිළිගත් සමාජ අසාධාරණයන් හෝ මානව හිමිකම් උල්ලංඝනය කිරීම් සිදු නොවීමට අදාළව කටයුතු සිදුකිරීම.
- නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිය තුළ ළමා ශ්‍රමය යොදා නොගතයුතු අතර ශ්‍රී ලංකාවේ ළමා කම්කරුවන් යොදා ගැනීමේ නීතිවලට අනුකූලව කටයුතු කිරීම.
- එකම කාර්යයේ යෙදෙන සේවකයින් සඳහා සමානාත්මතාවයෙන් සැලකීම
- නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේ හිමිකරු විසින් සේවකයින් සඳහා ප්‍රමානවත් සෞඛ්‍ය හා ආරක්ෂාව සැපයීම පිළිබඳ ක්‍රමවේදයක් සැකසීම

3.6 ලේබල් කිරීමේ අවශ්‍යතා

නිෂ්පාදන ඇසුරුම මගින් පැහැදිලි ලෙස අනුරේඛණය කිරීමේ හැකියාව සහිතව අවශ්‍ය තොරතුරු පහත අවශ්‍යතා සැපිරෙන ලෙස ලේබලයේ සලකුණු කිරීම



- නිෂ්පාදනයේ නම
- වර්ගය/ ශ්‍රේණිය
- නිෂ්පාදකගේ නම හා ලිපිනය
- ලියාපදිංචි අංකය
- QR කේතය/ බාර් කේතය හෝ කිසියම් හඳුනාගැනීමේ කේතයක්
- SL-GAP අංකය
- ශුද්ධ බර (ග්‍රෑම්/කිලෝ ග්‍රෑම්)
- නිෂ්පාදිත දිනය
- කල් ඉකුත්වන දිනය
- භාවිතයට උපදෙස්
- ගබඩා කිරීමේ තත්ත්වයන්

SL-GAP (Mushroom) සහතිකකරණය සඳහා අයදුම් කිරීම

SL-GAP සහතිකකරණය ලබාගැනීම සඳහා ඉහත දක්වා ඇති ප්‍රමිතීන් අනුව ගොවිපළ සකස්කර නියමිත පරිදි මාස තුනකට වැඩි කාලයක් වාර්තා නඩත්තුකිරීමෙන් පසු 'SL-GAP (Mushroom) සහතිකකරණය සඳහා වූ අයදුම්පත්' සමඟ පහත ඇමුණුම් සහිතව අයදුම් කල හැකිය.

- අයදුම්කරුගේ/හිමිකරුගේ හැඳුනුම්පතෙහි ඡායාපිටපතක්
 - තත්වකළමනාකරණ සැලැස්මෙහි අඩංගු වන වගා සැලැස්මෙහි ඡායාපිටපතක් (ඉදිරි වසරක් සඳහා බිම්මල් වගා සැලැස්ම)
 - අභ්‍යන්තර විගනන වාර්තාවේ පිටපතක්
 - බිම්මල් වර්ගය සහතිකයට ඇතුළත්කිරීමට අවශ්‍යනම්, වර්ගය තහවුරු කිරීම සඳහා අදාළ ලේඛන ඉදිරිපත් කළ යුතුය
 - ව්‍යාපාර නාමය සහතිකයට ඇතුළත්කිරීමට අවශ්‍යනම් පමනක් ව්‍යාපාර ලියාපදිංචි සහතිකයේ පිටපත
- ❖ වසරක් සඳහා සහතිකකරණය සිදුකරයි
- ❖ සහතිකකරණය අඛණ්ඩව පවත්වා ගැනීම සඳහා සහතිකය කල්ඉකුත්වීමට මාස 3කට පෙරවත් සහතිකය අලුත්කිරීම සඳහා නැවත ඉල්ලුම් කිරීමට කටයුතු කිරීම වැදගත්වේ.

තාක්ෂණික දායකත්වය හා සැකසුම:

ආචාර්ය උදානී තණුජා එරබදුපිටිය
නියෝජ්‍ය අධ්‍යක්ෂ (SL-GAP සහතිකකරණය)

සහය:

කේ.එම්.එන්. තෙන්නකෝන්, කෘෂිකර්ම උපදේශක
නිර්මලා බණ්ඩාරනායක, කෘෂිකර්ම උපදේශක

SL-GAP සහතිකකරණ අංශය, බීජ සහතික කිරීමේ සේවය,
කෘෂිකර්ම දෙපාර්තමේන්තුව
දු.ක. 0812388414