

ආහාර දූෂක පිළිබඳ ප්‍රමිති

සී. ඩී. ආර්. ඒ. ජයවර්ධන
නියෝජ්‍ය අධ්‍යක්ෂ ජනරාල්, ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති කාර්යාංශය,
ආහාර උපදේශක කමිටු සාමාජික, ආහාර අධිකාරිය.

හැඳින්වීම

ප්‍රමිතිකරණය, රටක සැලසුම්ගත ආර්ථික සංවර්ධනය සඳහා ඇති ඉතාම වැදගත් පොදු පහසුකම වශයෙන් සලකනු ලැබේ. ශ්‍රී ලංකාවේ ප්‍රමිති කාර්යාංශය වසර 20 කට අධික කාලයක් මුළුල්ලේ රටෙහි ප්‍රමිතිකරණ කටයුතුවල වැදගත් කාර්ය භාරයක් ඉටු කර ඇත. ජාතික ප්‍රමිතීන් සැකසීම සහ රජයේ නියෝජ්‍යයන්ගේ කර්මාන්ත සහ වාණිජ අංශය මගින් ඒවා භාවිතය දිරි ගැන්වීම එහි කාර්යයන් අතර වේ.

ප්‍රමිතියක් යනු, එය බලපාන, ඒ පිළිබඳ උනන්දුවක් ඇති, සියළු කණ්ඩායම්වල එකඟත්වය සහ පොදු අනුමැතිය ඇතිව නිෂ්පාදනයක් හෝ ක්‍රියාවලියක් සම්බන්ධයෙන් සපුරාලිය යුතු කොන්දේසි මාලාවක් නියම කරන තාක්ෂණික ලේඛනයක් වශයෙන් ජාත්‍යන්තර ප්‍රමිතිකරණ සංවිධානය මගින් විග්‍රහ කර ඇත. එය විද්‍යාවේ තාක්ෂණයේ ඒකාබද්ධ ප්‍රතිඵල සහ අත්දැකීම් මත පදනම් වී ඇති අතර සමාජයට උපරිම ප්‍රතිලාභ අත්කර දීම එහි අරමුණ වේ. තවද, එය කිසියම් පිළිගත් ප්‍රමිතිකරණ සංවිධානයක් මගින් අනුමත කරනු ලැබිය යුතු වෙයි.

මෙරට ජාතික ප්‍රමිතිකරණ සංවිධානය වන ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය මුලින්ම 1964 අංක 38 දරන ලංකා ප්‍රමිති කාර්යාංශ පනත මගින් එවකට පැවති කර්මාන්ත අමාත්‍යාංශය යටතේ සංස්ථාපනය කරන ලදී. 1984 අංක 6 දරණ ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතන පනත මගින් කලින් පැවති ලංකා ප්‍රමිති කාර්යාංශයේ වගකීම් සහ කටයුතු පුළුල් කිරීමෙන් ආයතනය මුලින්ම පිහිටුවීමේදී වූ අරමුණු වඩා හොඳින් ඉටු කර ගැනීමට අවස්ථාව සලසන ලදී.

ආයතනයේ පොදු අරමුණු මෙසේය.

- (අ) නිර්මාණ, වෙළඳද්‍රව්‍ය, නිෂ්පාදන ද්‍රව්‍ය, ව්‍යවහාර සහ ක්‍රියාවලි හා සම්බන්ධයෙන් ජාතික සහ අන්තර්ජාතික පදනම මත ප්‍රමිති පිළියෙල කිරීම සහ ඒවා කලින් කල පරිශෝධනය කිරීම, වෙනස් කිරීම හා සංශෝධනය කිරීම සහ ඒ ප්‍රමිති පොදුවේ පිළිපැදීම වර්ධනය කිරීම,
- (ආ) කාර්මික හා වාණිජ ක්ෂේත්‍රවල ප්‍රමිතිකරණය සහ තත්ව පාලනය ප්‍රවර්ධනය කිරීම.
- (ඇ) ශ්‍රී ලංකාවේ ප්‍රමිතිකරණ සහ තත්ව පාලන භාවිතය ව්‍යාප්ත කිරීමේ කාර්යය සඳහා රසායනාගාර සහ පුස්තකාල පිහිටුවීම සහ පවත්වා ගෙන යාම සහ ඊට අදාළ පහසුකම් සැපයීම,

- (ඈ) දේශීය වශයෙන් නිෂ්පාදනය කරන ලද හෝ ආනයනය කරන ලද ආහාර ද්‍රව්‍ය සහ ඖෂධ ඇතුළු නිෂ්පාදන, වෙළඳ ද්‍රව්‍ය සහ ද්‍රව්‍ය, 1979 අංක 52 දරන බුද්ධිමය දේපල නීති සංග්‍රහය පනතට අනුකූල වන්නේද නැද්ද යන්න සහ දේශීය වශයෙන් නිෂ්පාදිත නිෂ්පාදන, වෙළඳ ද්‍රව්‍ය සහ ද්‍රව්‍ය සැඟවීමේ ලාභය දැන ගන්නා පිරිසැකසුම් ක්‍රම සහ ව්‍යවහාර පරීක්ෂා කිරීම සඳහා වැඩපිළිවෙල යෙදීම හෝ පහසුකම් සැපයීම
- (ඉ) සුක්ෂම උපකරණ, මිණුම් ගන්නා උපකරණ සහ විද්‍යා උපකරණ පරීක්ෂා කිරීම සහ ප්‍රමාණ ශෝධනය සඳහාත් නියමිත ප්‍රමිතිවලට අනුකූල වන සේ ඒවා සම්බන්ධයෙන් සහතික නිකුත් කිරීම සඳහාත් වැඩපිළිවෙල යෙදීම හෝ පහසුකම් සැපයීම;
- (ඊ) ප්‍රමිතිකරණය හා තත්ව පාලනය හා සම්බන්ධ පර්යේෂණ කටයුතු කිරීමට පහසුකම් සැලැස්වීම හෝ පිළියෙල කිරීම;
- (උ) මේ පනතේ අදාළ වීම් විධාන වලට අනුකූලව, සහතික ලකුණු ක්‍රමයක් ක්‍රියාත්මක කිරීම;
- (ඌ) දේශීය පරිභෝජනය සඳහා වූ හෝ අපනයනය සඳහා වූ හෝ වෙළඳ ද්‍රව්‍ය, ද්‍රව්‍ය නිෂ්පාදිත, නිෂ්පාදන සහ වෙනත් දේවල තත්වය සහතික කිරීම;
- (එ) අධ්‍යාපනික, උපදේශක සහ වෙනත් මාර්ග වලින් ප්‍රමිතිකරණය සහ තත්ව පාලනය දිරිගැන්වීම සහ ප්‍රවර්ධනය කිරීම;
- (ඵ) ආයතනය පිහිටුවනු ලබන්නේ යම් අරමුණු සඳහාද ඒ සමාන අරමුණු ඇති, ශ්‍රී ලංකාවෙන් පිටත යම් තැනැත්තන්, සංගම් හෝ සංවිධාන සමඟ සහයෝගිතාව සඳහා වීම් විධාන සැලැස්වීම.
- (ඹ) වෙළඳ ද්‍රව්‍යවල, ද්‍රව්‍යවල, නිෂ්පාදනවල, උපකරණ වල, පිරිසැකසුම්වල සහ ක්‍රමවල තත්වය වැඩි දියුණු කිරීමට නිෂ්පාදකයන්ගේ සහ පාර්ථිවි කර්මාන්තයන්ගේ උත්සාහයන් සම්බන්ධීකරණය කිරීම.

ආයතනය මගින් දැනට ජාතික ප්‍රමිතීන් 750 කට වැඩි සංඛ්‍යාවක් සකස් කර ඇත. මෙම ප්‍රමිති පුළුල් වශයෙන් පහත සඳහන් ක්ෂේත්‍රවලට බෙදිය හැක.

කෘෂිකාර්මික හා ආහාර ප්‍රමිති	201
රසායනික ප්‍රමිති	218
පේෂකර්ම ප්‍රමිති	133
ඉංජිනේරු ප්‍රමිති	
(සිවිල්, වීදුලි යාන්ත්‍රික)	262

පාරිභෝගික සහ කාර්මික භාණ්ඩ නිෂ්පාදකයින් හා ආනයනකරුවන් අදාළ ප්‍රමිතීන්ට අනුකූලතාව දක්වන්නේද යන්න තක්සේරු කිරීම සඳහා නීතිපතා එම ද්‍රව්‍යයන්ගේ තත්ත්වය පරීක්ෂාකර පාලනය කිරීම ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනයේ ක්‍රියාකාරී වැඩසටහනට ඇතුළත්වේ.

ප්‍රමිතීන්ගේ අන්තර්ගතය සහ එම ප්‍රමිති භාවිතයෙන් අත්වන ප්‍රතිලාභ පැහැදිලි කිරීම සඳහා සම්මේලන සහ සම්මන්ත්‍රණ සංවිධානය කිරීමෙන් නිෂ්පාදකයින් සහ වෙළෙන්දන් අතර ප්‍රමිති භාවිතය ප්‍රවලිත කිරීමටද මෙම ආයතනය කටයුතු කරයි. ප්‍රමිතීන් වඩාත් පිළිගත හැකි සහ කාලීන තත්ත්වයකට පත් කිරීම සඳහා, ඒවා භාවිතා කරන්නවුන්ගෙන් නැවත ඒ පිළිබඳව ප්‍රතිචාරය ලබාගන්නා ප්‍රතිපෝෂණ මාර්ගයක් වශයෙන්ද මෙම සම්මන්ත්‍රණ ප්‍රයෝජනවත් වෙයි. දේශීය පාරිභෝගිකයින් ආරක්ෂා කිරීම සහ ජාත්‍යන්තර වෙළඳ පොළේ ශ්‍රී ලංකාවේ කීර්ති නාමය රැකගැනීම සඳහා ආයතනය පහත සඳහන් ක්‍රම අනුගමනය කරයි.

- (අ) අනිවාර්ය පූර්ව අපනයන තත්ව පරීක්ෂණ වැඩසටහන
- (ආ) සහතික කිරීමේ සලකුණු ක්‍රමය
- (ඇ) අනිවාර්ය ආනයන පරීක්ෂණ ක්‍රමය.

1974 දී ක්‍රියාත්මක කරන ලද අනිවාර්ය පූර්ව අපනයන සහතික කරණ ක්‍රමය, පනත ක්‍රියාත්මක කිරීමේ ක්‍රමෝපායෙහි කොටසක් වශයෙන් විශාල වැදගත්කමක් උසුලයි. යම් යම් නිශ්චිත පාරිභෝගික භාණ්ඩ ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය මගින් නිකුත් කළ තත්ත්ව සහතිකයක් නොමැතිව අපනයනය කිරීම මෙමගින් වැලැක්වේ. මෙම ක්‍රමය ආරම්භ වූයේ කරාචු නැටි, සාදික්කා, කරදමුංගු ගම්මිරිස් වැනි කුළු බඩු පරීක්ෂාවට ලක් කිරීමෙනි. පසුව එය තල ඇට, කපු මද සහ කෝපි ඇට ද ඇතුළත් වන පරිදි පුළුල්

විය. ඉකුත් වසර 12 ක කාලය තුළ මෙම ද්‍රව්‍ය අපනයනය සම්බන්ධයෙන් වීදේශ වෙළඳ පොලවල අපට කීර්තියක් ලැබී ඇති අතර ගැණුම් කරුවන්ගෙන් ලැබෙන පැමිණිලි සැලකිය යුතු තරම් අඩුවී ඇත.

ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති කාර්යාංශය මගින් 1980 දී ස්වේච්ඡා පදනමක් මත සහතික කරන සලකුණු යෙදීමේ ක්‍රමයක් ආරම්භ කරන ලදී. ඒ අනුව ප්‍රමිතීන් අනුගමනය කිරීමේ හැකියාව මජපු කළ නිෂ්පාදකයින්ට ඔවුන්ගේ නිෂ්පාදනවල ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති පිළිබඳ තත්ත්ව සංකේත භාවිතා කිරීම සඳහා බලපත්‍ර නිකුත් කෙරේ. 1980 ජූලි මාසයේදී ප්‍රථම සලකුණ නිකුත් කළ තැන් පටන් මේ වන විට වීථි නිෂ්පාදන භාණ්ඩ 23 ක් සහ නිෂ්පාදන ඒකක 25 ක් ආවරණය වන පරිදි බලපත්‍ර 149 ක් නිකුත් කර ඇත.

ස්වේච්ඡා සහතික කරණ ක්‍රමයට වූ ප්‍රතිචාරය අසතුටුදායක බැවින් ද උසස් තත්ත්වයේ භාණ්ඩ නිෂ්පාදනය සඳහා සමාගම් වල ඇපකැපවීම අල්ප වූ බැවින්ද නිෂ්පාදන භාණ්ඩයන්ගේ ආරක්ෂාව සඳහා පියවර ගැනීමට ආයතනයට සිදුවිය.

1964 අංක 6 දරණ ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතන පනත මගින් භාණ්ඩ අනිවාර්ය සහතික කරණය යටතට ගැනීම සඳහා වඩාත් පුළුල් බලතල ලබාදුන් නමුදු එම පනතින් පැවරුණු බලතල වීථි කරුණු හේතුකොටගෙන නිර්දේශ නොකරන ලදී. එහෙත් 1-6-86 වන දින සිට ක්‍රියාත්මක වන පරිදි නියමිත භාණ්ඩ වර්ග අටක් ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිතීන්ට අනුකූල තත්ත්වයේ නොවූ විට ආනයනය සහ අලෙවිය වැලැක්වීම සඳහා ආනයන පාලන පනත සහ පාරිභෝගික ආරක්ෂක පනත ප්‍රයෝජනයට ගෙන ඇත. මෙම ක්‍රමය ක්‍රියාත්මක කිරීමෙන් පසුව ආනයන නිවේදන 342 ක් පරීක්ෂා කරන ලදී. ටින් කළ මාළු තොග 89 ක් ආදර්ශන පරීක්ෂණයට භාජනය කරන ලද අතර ආදර්ශන අටක් නියමිත ප්‍රමිතීන්ට අනුකූල නොවීය. තොග අටක් දියර ඉවත් කළ විට වූ සහ ද්‍රව්‍ය ප්‍රමාණයෙන්ද, අටක් සලකුණු කිරීම් සම්බන්ධයෙන්ද, හයක් සූදුපීච විද්‍යාත්මක නියමයන්ට අදාළව ප්‍රමිතීන්ට අනුකූල නොවීය. වීදුලි උපකරණ සඳහා ආනයන නිවේදන 133 ක් ලැබිණ. තොග 109 ක් පරීක්ෂා කරනු ලැබූ ඉන් 2 ක් පමණක් ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිතීන්ට අනුකූල නොවීය.

86-06-01 සිට 86-11-01 දක්වා කාල පරිච්ඡේදය තුළ ආනයන පරීක්ෂණ වැඩ පිළිවෙලෙහි සංඛ්‍යා ලේඛන.

ආහාර ද්‍රව්‍ය	පරීක්ෂා කළ ආනයන නිවේදන සංඛ්‍යාව	පරීක්ෂා කළ තොග සංඛ්‍යාව	ප්‍රතිසෛෂ්ඨ කළ සංඛ්‍යාව
1. ටින් මාළු	206	89	08
2. ටින් කිරි	—	—	—
3. පළතුරු බිම වීදුලි උපකරණ	03 133	03 109	— 02
එකතුව	342	201	10

ආහාර නිෂ්පාදන ක්ෂේත්‍රයේ ප්‍රමිතිකරණය

ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය ආරම්භයේ පවත්ම ආහාර සහ කෘෂිකාර්මික ක්ෂේත්‍රයේ නිෂ්පාදන ප්‍රමිතිකරණයට වැඩිම අවධානය යොමුවිය. රටෙහි ආහාරයන්ගේ තත්ත්වය සම්බන්ධයෙන්ද ආහාර පාලන කටයුතු සම්බන්ධයෙන්ද වගකිවයුතු වෙනම අධිකාරියක් පැවතුනද මෙහි පහත සඳහන් කරුණු හේතුකොටගෙන ආහාර නිෂ්පාදන සඳහා ප්‍රමිති සකස් කර කර්මාන්තයන්හිදී සහ වෙළඳමේදී ඒවා අනුගමනය කිරීමට දිරිගැන්වීම අවශ්‍ය යයි ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනයට හැඟී ගියේය.

ආහාර පහත යටතේ පිළියෙල වූ ප්‍රමිතීන් ප්‍රධාන වශයෙන්ම පාරිභෝගිකයාගේ සෞඛ්‍ය සහ ආරක්ෂාව යන අංශ උදෙසා පනවන ලද අවම ප්‍රමිතීන්ය. මේවා මගින් ආදර්ශන පිරික්සීමේදී හාවිතා කළ යුතු පරීක්ෂණ ක්‍රම හෝ තෝරා ගැනීම නියම නොකෙරේ. පරීක්ෂණ ක්‍රම තෝරා ගැනීම සහ ප්‍රතිඵල වල අර්ථ නිරූපන බොහෝ විට කරනු ලබන්නේ විශ්ලේෂකයන්ගේ අභිමතය අනුවය. අනෙක් අතට ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනයෙන් පිළියෙල කරන ප්‍රමිතිවල ආහාර පහතෙහි නියමිත අවම ප්‍රමිතීන්ට වඩා දැඩි තත්ව නියමයන් අඩංගුවනු ඇත. පරීක්ෂණාගාරවල පරීක්ෂණ ප්‍රතිඵල සංසන්දනය කිරීම සහ ආරවුල් බේරුම් කිරීම සඳහා, ආදර්ශ ගැනීමේ සවිස්තර ක්‍රියා මාර්ග සහ පරීක්ෂණ ක්‍රම මේවායින් නියම කර ඇත.

ප්‍රමිතීන් සකස් කිරීමේදී අනුගමනය කරන ක්‍රමයෙහිද වෙනසක් ඇත. ආහාර පහත යටතේ ප්‍රමිතීන් පිළියෙල කරනු ලබන්නේ ආහාර වීද්‍යා සහ තාක්ෂණික ක්ෂේත්‍රයේ විශේෂඥයින් වන රජයේ නිලධාරීන්ගෙන් සමන්විත වන ආහාර උපදේශක කමිටුවේ සාමාජිකයින් විසිනි. ආහාර, කර්මාන්ත, වෙළඳ හෝ පාරිභෝගික අංශය නියෝජනය වීමක් මෙම ප්‍රමිතීන් පැනවීමේදී සිදුනොවන තරම්. අනෙක් අතට ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය ඒ ඒ ද්‍රව්‍ය සඳහා ප්‍රමිති පැනවීමේදී අදාළ සියළු අංශවලට සහභාගි වන මෙන් ඇරඹුම් කරයි. නිෂ්පාදකයින්, පාරිභෝගිකයින්, අලෙවිකරුවන්, වීද්‍යාඥයින් සහ තාක්ෂණ වීද්‍යාඥයින් හා කර්මාන්තයන්හි කටයුතු පාලනය කරන අයගේ නියෝජිතයින්ගෙන් සමන්විත ප්‍රමිති සැලසුම්කරන කමිටුව, මුලින් සකස් කෙරෙන ප්‍රමිතීන් සලකා බලා පසුව මහජනතාවගෙන් අදහස් ලබාගැනීම සඳහා ඔවුන් වෙත යවා මාසයක කාලයක් තබනු ලැබේ. මහජනතාව වෙත යොමු කිරීමෙන් අනතුරුව ඔවුන් දක්වන අදහස් අනුව නැවත වරක් ප්‍රමිති සමාලෝචනය කරන කමිටුව අවසානයේදී එය අනුමැතිය සඳහා කෘෂිකාර්මික සහ ආහාර

නිෂ්පාදන ආංශික කමිටුව වෙත ඉදිරිපත් කරයි. එම කමිටුව ආහාර වීද්‍යා සහ තාක්ෂණික ක්ෂේත්‍රයේ පිළිගත් රාජ්‍ය මෙන්ම පුද්ගලික අංශවල ජ්‍යෙෂ්ඨ නිලධාරීන්ගෙන් සමන්විත වෙයි. මෙම ආංශික කමිටුවෙන් අනුමත වූ කෙටුම්පත ජාතික ප්‍රමිතියක් වශයෙන් සම්මත කිරීම සඳහා ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනයේ සභාව වෙත ඉදිරිපත් කෙරේ. ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය මගින් පිළියෙල කෙරෙන මෙම ප්‍රමිති සැමවිටම සමාලෝචනය හා සංශෝධනයට භාජනය කෙරෙන අතර පාරිභෝගිකයන්ට වැඩි හිරිහැරයක් නොවී ඒවා වෙනස් කිරීමේ හැකියාව ඇත. 1947 ආහාර පහත යටතේ පිළියෙල කළ ඇතැම් ප්‍රමිතීන් එසේ නොව දැනුදු එසේම භාවිතයේ පවතී. එහෙත් නව ආහාර පහත යටතේ ආහාර උපදේශක කමිටුව මගින් දැන් මේවා සමාලෝචනය කරගෙන යනු ලැබේ. විවිධ රජයේ සහ පුද්ගලික අංශයේ සංවිධානයන්ගේ නියෝජිතයන් 200 ක් පමණ සහභාගිවූ, මෑතදී අවසන් වූ ශ්‍රී ලංකාවේ ආහාර පාලන කටයුතු පිළිබඳ වැඩමුළුවේදී, අනාගතයේදී ආහාර පහත මගින් වෙනම ප්‍රමිති පිළියෙල කරනු වෙනුවට හැකි තාක් දුරට ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය මගින් පිළියෙල කරන ප්‍රමිතීන්ට යොමුවිය යුතු යයි තීරණය කෙරිණ.

මෙමගින් ආහාර ප්‍රමිති පිළියෙල කිරීමට අදාළව ආහාර උපදේශක කමිටුව වෙත පැවරෙන කාර්ය භාරය අඩුවනු පමණක් නොව ආයතන දෙකෙහි ප්‍රයත්නයන් ඒකරාශීය වීමද රටෙහි ආහාර නිෂ්පාදන සඳහා ද්විත්ව ප්‍රමිතීන් ඇතිවීමද වලක්නු ඇත.

ආහාර දූෂක පිළිබඳ ප්‍රමිති

ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනයේ ප්‍රමිතිවල නිශ්චිතව සඳහන් ඇතැම් ආහාර දූෂක වර්ග මෙසේය.

1. අම්ල අද්‍රාව්‍ය අව
2. මිශ්‍රිතය
3. බාහිර ද්‍රව්‍ය
4. අවශේෂ ප්‍රතිජීවක
5. පලබෝධ නාශක අවශේෂ
6. ලෝහමය දූෂක

ආසනික්
මිනිරන්
තඹ
තුත්තනාගම්
චින්
කැබ්මියම්
රසදිය.

ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිතින්හි පිරිවිතර කළ ඇතැම් සුලභ දූෂක

ප්‍රමිතිය	අම්ල අදායක අව	දූෂක										
		As	Pb	Fl	Zn	Sn	Hg	Cu	Cd	Fe	දූෂක, අපද්‍රව්‍ය කුඩු	
1. බේකිං පවුඩර්		1.0 ppm	2.0 ppm	15 ppm								
2. ටින් මාළු		1.0 ppm	5.0 ppm		50 ppm	250 ppm	0.5 ppm					
3. අඹ ටව්නි	0.5% mm	1.0 ppm	2.0 ppm		50 ppm	250 ppm					තොර විය යුතුය	
4. බියර්		0.5 ppm	0.2 ppm			250 ppm		2 ppm				
5. කොකෝ කුඩු	0.5% mm	1.0 ppm	5.0 ppm		50 ppm			70 ppm	0.1 ppm			
6. අයිස් ක්‍රීම්		0.5 ppm	1.0 ppm		10 ppm			20 ppm	0.1 ppm			
7. මාපරින්		0.1 ppm	0.1 ppm					0.1 ppm	0.1 ppm	1.5 ppm		
8. විනාකිරි		1.0 ppm	1.0 ppm		10 ppm			10 ppm		30 ppm		
9. වොකලට්		1.0 ppm	2.0 ppm		20 ppm			10 ppm	0.1 ppm			
10. ජාම්, ජල්ලි, මාමලේඩ්		1.0 ppm	2.0 ppm		20 ppm	250 ppm		20 ppm	0.1 ppm			
11. ස්කොෂ්, කෝඩියල්, පලතුරු සිරප්		1.0 ppm	2.0 ppm			250 ppm		20 ppm				
12. තක්කාලි දුෂ		0.2 ppm	0.5 ppm		5 ppm	250 ppm		5 ppm	0.1 ppm			
13. පලතුරු දුෂ		1.0 ppm-2.0 ppm			20 ppm	250 ppm		30 ppm	0.1 ppm			
14. කාත්‍රීම සිරප් සහ කෝඩියල්		1.0 ppm	2.0 ppm		20 ppm	250 ppm		20 ppm	0.1 ppm		තොර විය යුතුය	
15. තක්කාලි සාප්ප		1.0 ppm	2.0 ppm		20 ppm	250 ppm		20 ppm	0.1 ppm			
16. අවිචාරු		1.0 ppm	2.0 ppm		50 ppm	250 ppm		20 ppm				
17. වින්වල ඇසුරු අඹ		1.0%	2.0%		20%	250%		20%	0.1%			
18. පපයම්	0.5%											
19. හකුරු	0.5%	0.5 ppm	1.0 ppm					5 ppm				
20. ලොසෙන්ජස්	0.2%	1.0 ppm	2.0 ppm		5 ppm			5 ppm				

ppm — දශ ලක්ෂයට කොටස්

දූෂක සම්බන්ධයෙන් ප්‍රමිති නියම කිරීමේදී ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය පහත සඳහන් ක්‍රියා මාර්ග අනුගමනය කරයි.

(අ) ප්‍රමිතින් ආහාර පහතේ නියමිත අවම ප්‍රමිතින්ට අනුකූල විය යුතුය.

(ආ) අපනයනය සඳහා නිෂ්පාදනය වන ද්‍රව්‍යයක් නම් මිලදී ගන්නා ප්‍රධාන රටවල පිරිවිතර සැලකිල්ලට ගැනේ.

(ඇ) (අ) සහ (ආ) අදාළ නොවේ නම් කොබෙක්ස් වැනි ජාත්‍යන්තර ප්‍රමිති පද්ධතියක නියමයන් සැලකිල්ලට ගැනේ.

(ඈ) අනතුරුදායක නොවන, එහෙත් නිෂ්පාදනයේ තත්ත්වය බාල කිරීමට පමණක් හේතුවන දූෂක සඳහා සීමාවන් නියම කිරීමේදී, ප්‍රමිති ආයතනය දේශීය කර්මාන්තවල සැකසුම් හැකියාවන් සැලකිල්ලට ගනියි. එහිදී සීමාවන් නියම කරනුයේ කර්මාන්තයන්ගේ තාක්ෂණික සංවර්ධන මට්ටම පදනම් කරගෙනය.