உணவைப் பொதியிடலும் சுட்டுத்துண்டிடலும்

Start Your Learning Journey with e-thaksalawa

The National e-learning Portal for The General Education

Copyright © www.e-thaksalawa.moe.gov.lk

தேர்ச்சி மட்டம் :- 9.1

உணவு லேபலிடல் தொடர்பான சட்டபிரமானங்களை ஆராய்வார்

சுட்டுத்துண்டிடல் என்பது

பொதி செய்யப்பட்ட உணவு தொடர்பான தகவல்களை நுகர்வோருக்கு அறிவுறுத்துவதற்காக பொதியின்மீது அல்லது அதனை அண்டிய பிரதேசத்தில் கையெழுத்து அல்லது அச்சிடப்பட்ட அல்லது இலத்திரனியல ் முறையில் குறிப்பிடப்பட்ட வரைபுவடிவிலான சமா்ப்பித்தலாகும்.

உணவுக்கு சுட்டுத்துண்டிடலின் முக்கியத்துவம்

- உணவு தொடர்பான விளக்கத்தை ஏற்படுத்தல்,
- ஏற்படக்கூடிய ஆபத்து நிலைமையை தவிர்க்க முடிதல்,
- காலாவதியான உணவுகளை இனங்காணல்,
- பொருத்தமற்ற உணவினை தடுக்க உதவுதல்,

1. இலங்கையில் உணவு உற்பத்திப் பொருட்களுக்கு சுட்டுத்துண்டு இடுவதுதொடர்பான சட்டம் எத்தனையாம் ஆண்டு தொடக்கம் அமுலில் உள்ளது?

2005

2005.01.19 அன்று வெளியிடப்பட்ட 1375/9 ம் இலக்க வர்த்தமானியில் குறிப்பிடப்படும் விடயங்கள்

- பொதியில் சுட்டுத்துண்டு இடாது விற்பனை செய்தல்,
- காட்சிப்படுத்தல்,
- விற்பனைக்கென வைத்திருத்தல்,
- கொண்டு செல்லல்,
- பிரசாயரம் செய்தல் மேற்கொள்ளப்படக்கூடாது

தொகுப்பு :- கே.திபாகரன், கே.இளங்குமரன், கே.குமுதினி, பி.பாலசுதன் (வடமாகாண ஆசிரியர்கள்)

கணினி வடிவமைப்பு :- திரு.ச.சசிஸ்குமார் ISA—கணிணி வளவாளர் (ZICTEC - தென்மராட்சி)

Copyright © www.e-thaksalawa.moe.gov.lk

சுட்டுத்துண்டில் உள்ளடக்கவேண்டிய அடிப்படை விடயங்கள்

- உற்பத்தித்திகதி,
- காலாவதிதிகதி,
- பொதுப்பெயர்,
- உள்ளடக்கங்கள்,
- தேசியநிறை ∴ அளவு,
- தரச்சான்றிதழ்,
- விலை, பாவனைமுறை

கடந்தகால வினாக்கள்

2019

1. பின்வருவனவற்றுள் உணவு உற்பத்திபொருள் ஒன்றின் சர்வதேசமட்டத் தரத்தினை வகைக்குறிக்கும் குறுக்கம் யாது?

   1. SLS 2. ISO 3.BMI 4 INS

2016

1. சந்தைக்கு சமர்ப்பிக்கப்படும் உணவுப்பொதி ஒன்றின் சுட்டுத்துண்டில் கட்டாயமாக அடங்கியிருக்க வேண்டிய விடயங்கள் 2 குறிப்பிடுக?
2. உணவைப் பொதியிட பயன்படும் இயற்கையான பொதியிடு பதார்த்தங்கள் 2 குறிப்பிடுக?

Copyright © www.e-thaksalawa.moe.gov.lk