



## Food Safety Policy ආහාර සුරක්ෂිතතා ප්‍රතිපත්තිය

The Management of Lanka Hospitals' and Food & Beverages Department

shall be committed to provide safe food by assuring that

food will not cause an adverse health effect

to its patients, staff, and other consumers

while maintaining continual improvement in Food Safety Management System.

We shall take all precautions to make sure that all food products we cater are free from all forms of food contamination which is hazardous to the consumer.

This policy shall be achieved through

proper adherence to applicable statutory requirements, other applicable laws,

standard requirements, strict hygienic practices,

assignment and communication of clear responsibilities to the staff and by regular training.

We shall ensure that this policy is implemented, communicated, reviewed, updated

and maintained throughout the Food & Beverages Department.

අපගේ රෝගීන්ට, කාර්ය මණ්ඩලයට හා අනෙකුත් පාරිභෝගික භවතුන්ට

සෞඛ්‍යයට අහිතකර බලපෑම් ඇති නොවන බවට සහතික වෙමින්

සුරක්ෂිත ආහාර පාන ලබාදීම සඳහා

ලංකා හොස්පිටල්ස් කළමනාකාරිත්වය සහ ආහාර පාන අංශය කැපවී සිටින්නෙමු.

සියලුම ආකාරයේ ආහාර වල වීම් වලින් තොර ආහාර පාන

පාරිභෝගික භවතුන්ට ලබා දීම සඳහා සියලුම ආරක්ෂාකාරී පිළිවෙත් ක්‍රියාවට නගන්නෙමු.

ව්‍යවස්ථාපිත හා නීතිමය මෙන්ම අනෙකුත් ආහාර සුරක්ෂිතතා ප්‍රමිතීන්ට හා

ආහාර සුරක්ෂිතතා පිළිවෙත් වලට අනුගත වෙමින්

කාර්ය මණ්ඩලයට පැහැදිලි වගකීම් පැවරීම සහ එය සන්නිවේදනය කිරීමත්

නිරන්තර කාර්ය මණ්ඩල පුහුණුව තුළින්

ආහාර පාන ප්‍රතිපත්තිය යථාර්ථයක් කරගැනීමට කටයුතු කරන්නෙමු.

මෙම ආහාර පාන ප්‍රතිපත්තිය

ලංකා රෝහල් ආහාර පාන දෙපාර්තමේන්තුව තුළ ඇති කිරීමත්,

සන්නිවේදනය කිරීමත්, සමාලෝචනය කර යාවත්කාලීන කිරීමත් සහ

පවත්වාගෙන යාමත් තහවුරු කරන්නෙමු.

ලங்கා හොස්පිටල්ස් மற்றும் அதனது ஆகார மற்றும் பானங்கள் துறையின் நிர்வாகமானது அதன்

நோயாளிகளின் ஊழியர்கள் மற்றும் பிற நுகர்வோரினது ஆரோக்கியத்தை பாதிக்காதவாறு பாதுகாப்பான

உணவை வழங்கும் என்று உறுதியளிக்கும் அதேவேளை இ உணவுப் பாதுகாப்பு முகாமைத்துவக்

கட்டமைப்பில் தொடர்ந்தும் முன்னேற்றத்தைக் கடைப்பிடிக்கின்றது

“அனைத்து வகையான உணவு மாசுபாடுகளும் நுகர்வோருக்கு ஆபத்தானவை”. எனவே இ நாம் வழங்கும்

அனைத்து உணவுப் பொருட்களும் ஆபத்து அற்றவை மற்றும் சுகாதாரமானவை என்பதை

உறுதிப்படுத்துவதற்கான அனைத்து விதமான முன்னெச்சரிக்கை நடவடிக்கைகளையும் நாங்கள் எடுப்போம்.

இதன் மூலம் மேலே குறிப்பிட்டக் கொள்கையானது அடையப்படும்

பொருந்தக்கூடிய சட்டரீதியான தேவைகள் இ பொருந்தக்கூடிய பிற சட்டங்கள் இ நிலையான

தேவைகள் இ கடுமையான சுகாதார நடைமுறைகள் இ பணியாளர்களுக்கு தெளிவான பொறுப்புகளை

வழங்குதல் மற்றும் முறையான தொடர்பாடல் மேலும் தொடர்ச்சியான பயிற்சிகள் மூலம் இந்தக்

கொள்கையானது நடைமுறைப்படுத்தப்படுகின்றது.