

ලෝක ආහාර ආරක්ෂිතතා දිනය හා ශ්‍රී ලාංකික ආහාර ආරක්ෂිතතාවය

එක්සත් ජාතීන්ගේ සංවිධානය ජුනි 7 දින වාෂරීක ලෝක ආහාර ආරක්ෂිතතා දිනය ලෙස නම් කර ඇත. මෙම නිගමනයට එළඹුණේ 2018 වසරේ දෙසැම්බර් මස ය. එමගින් ජනතාවගේ ජීවන පැවැත්ම හා මිනිසාගේ සෞඛ්‍යය වෙත ආහාර මගින් සිදුවියහැකි අනිසි බලපෑම් තේරුම් ගැනීම බලාපොරොත්තු විය. එවැනි අනිසි බලපෑම් විද්යාත්මක ඇසකින් වටහාගෙන එම දැනුම පදනම් කොටගත් මග පෙන්වීමක් වෙත යොමුවීම, මෙම දිනය නම් කිරීමේ පුළුල් පරමාපර්යයි. නව තාක්ෂණය යොදාගනිමින් ආහාර කමර්ෂන්තය දියුණුවීම හමුවේ, ආහාර ජාත්යන්තර වෙළඳපොළෙහි වැදගත් වෙළඳ භාණ්ඩයක් බවට පත්විය. විවිධ සංස්කෘතීන්ට අනුව සැකසුණු ආහාර හා ආහාර පුරුදු, රටවල් අතර සංකීර්ණය වීම මෑත යුගයේදී සිදුවිය. එම පසුබිමෙහි ආහාර ආරක්ෂිතතාවය පිළිබඳ දැනුම දියුණු කිරීමේ නව මංපෙත් වෙත ජාත්යන්තරය යොමුවිය.

2021 වසරෙහි ආහාර ආරක්ෂිතතා තේමාව "හෙට දවස නිරෝගිමත් වීම සඳහා අද ආහාර ආරක්ෂිතතාවයට කැපවෙමු" යන්නයි. මෙම වසරේ තේමාව යොමු වන්නේ ආහාර ආරක්ෂිතතා උවදුරු හඳුනාගෙන වැලැක්වීම හා, ආහාරයන්ට උවදුරු එක්වන ස්ථාන සොයාගැනීම වෙතය. එම හඳුනාගැනීම ආහාර ආරක්ෂිතතා කළමනාකරණය සඳහා උපයෝගී කරගනු ලැබේ. ආහාර ආරක්ෂිතතා කළමනාකරණය විවිධ ආකාරයන්ගෙන් දේශයක ආහාර සුලබතාවය හා මහජන සෞඛ්‍යය කෙරෙහි බලපායි. රටක ආර්ථික උන්නතිය, කෘෂිකාර්මික නිෂ්පාදනය, ආහාර අපනයනය හා, විදේශීය සංචාරකයන් ආකර්ෂණයද ආහාර ආරක්ෂිතතාවය හා බැඳී පවතී. ආහාර ආරක්ෂිතතාවය රටක දිගුකාලීන සංවර්ධනයට මග පෙන්වයි.

අප බුදින ආහාරයේ ආරක්ෂිතතාවය රැඳී පවතින්නේ ආහාර දාමයෙහි පුරුක් ක්රියාත්මක වන ආකාරය මතය. ගොවියන්, ආහාර කමර්ෂන්තකරුවන් , ජර්වාහනකරුවන්, ගබඩාකරුවන්, වෙළඳුන්, බොජුන් පිලියෙලකරන්නන් හා පිලිගන්වන්නන් ගේ කැපවූ ක්රමානුකූල ක්රියාවලියන් සමුදායක් ආහාර ආරක්ෂිතතාවය වෙත යොමුවේ. ඔවුන් සතු

සාමූහික වගකීම හා, තම පුරුකෙහි ඉලක්කයන් සම්මතයන්ට අනුකූලව ඉටු කිරීම ආහාර ආරක්ෂිතතා දාමය පවත්වාගැනීමේදී වැදගත්ය.

ආහාර සමග සෞඛ්යයට අහිතකර දේ සිරුරට ඇතුළුවීම, සෑම පුරවැසියෙකුටම එක හා සමානව බලපායි. කුඩා දරුවන්, මහළුවියේ පසුවන්නන් හා, රෝගීව දුවර්ලවුවන්, ආරක්ෂිතතාවය පලදු වූ ආහාර පරිබෝජනය නිසා වඩාත් පහසුවෙන්ම රෝගීවේ. ආරක්ෂිතතාවය පලදු වූ ආහාර නිසා ලෝක ජනගහණයෙන් මිලියන 600 ක් පමණ වසරකට රෝගීවේ. ඔවුන් අතරින් 420,000 ට ජීවිත අහිමිවන බව ලෝක සෞඛ්ය සංවිධානය පෙන්වා දේ. මෙම වාතර්ගත සිද්ධීන්ට අමතරව තව කොතෙකුත් ආහාර මුල්කොටගත් ආබාධ හා ජීවිත අහිමිවීම් සිදුවනු ඇත. මෙලෙස ජීවිත අහිමි වන්නන්ගෙන් සියයට නිහක් වයස 5ට අඩු දරුවන් වීම අවාසනාවකි. මෙම තත්වයෙන් මිදීමේ වගකීම සමාජයේ හැමදෙන වෙතම ඒකාකාරව බෙදී පවතී.

මෙම වගකීම නොපැකිලව ක්රියාත්මක කිරීම ආහාර දාමයෙහි සෑම කොටස්කරුවකුගේම යුතුකමය. රජයක් සැමවිටම ආහාර ආරක්ෂිතතාවය රැකෙන නීති හා රෙගුලාසි බිහි කිරීමත්, ඒවා ක්රියාත්මක කිරීමට අවශ්ය දැනුම්, මානව හා අනිකුත් සම්පත් ක්රියාත්මකව ඒකරාශී කිරීමත් ඉටු කරයි. පසුගිය දශකය තුළ ආහාර ආරක්ෂිතතාවය ඉලක්ක කොටගත් නව ආහාර ආරක්ෂිතතා පනත් විවිධ රටවල නීති ගතවුනි. මේ අතර යුරෝපා හවුල (2002), චීනය (2008), ඉන්දියාව (2011), පාකිස්ථානය - පන්ජාබය (2011), ඇමරිකාව (2012), කැනඩාව (2012), බංග්ලාදේශය (2015), ඔස්ට්‍රේලියාව (2017) හා, ජපානය (2020) කැපී පෙනේ. එම රාජ්යයන් නව නීති ක්රියාත්මක කිරීම මගින් තම ආහාර ජාලයන්හි ආරක්ෂිතතාවය රැකගැනීමට සමත්වී ඇත. මෑත යුගයේදී ශ්රී ලංකාව මුහුණ පෑ පොල්තෙල් හරහා ඇල්ලටොක්සින් අප ආහාරයනට එකතුවීමේ තජර්නය වැනි අභියෝගයනට නව ආහාර ආරක්ෂිතතා පනත් ක්රියාත්මකවන රටවල් විවර නොවේ. අනාරක්ෂිත ආහාර එවැනි රටකට ඇතුළුවන නැව් හෝ ගුවන් තොටුපොලෙහිදීම ප්රතික්ෂේප කරනු ඇත. ආහාර ආරක්ෂිතතාවය ජාත්යන්තර වෙළඳාමෙහි තීරණාත්මක සාධකයකි. මෙම අවශ්යතාවය ඉලක්ක කොටගෙන ආහාර හා කෘෂිකමර් සංවිධානය හා ලෝක සෞඛ්ය සංවිධානය ‘කොඩෙක්ස්’ නමින් හැඳින්වෙන ඒකාබද්ධ තාක්ෂණික අනුකම්චුවක් ක්රියාත්මක කර

ඇත. මෙම කමිටුව ආහාර ආරක්ෂිතතාවය රැකගැනීම සඳහා ජාත්‍යන්තරව ක්රියාත්මක කලයුතු රෙගුලාසි 200 කට ආසන්න ජර්මාණයක් ස්ථාපිත කර ඇත. මෙම රෙගුලාසි මුදල් ගෙවීමකින් තොරව අන්තර් ජලයෙන් බාගත හැකිය. එමගින් ලොව සෑම වැසියෙකුටම ඒකාකාරව ආරක්ෂාකාරී ආහාර ලබාගැනීමට මග පෑදේ. එම කමිටුවෙහි සම්පූර්ණ නම 'Codex Alimentarius Commission' ලෙස හැඳින්වේ. ශ්රී ලංකා ආහාර කලමනාකරණ පද්ධතිය පුනර්ලෙස 'කොඩෙක්ස්' රෙගුලාසි වලට අනුගත වන්නේනම්, මසකට කිහිපවරක්ම ලෝක වෙළඳ පොලෙහිදී සිදුවන අනාරක්ෂිත ශ්රී ලාංකික ආහාර ජර්නික්ෂේපවීම වළකාගත හැකිය.

රටක ආහාර නිෂ්පාදනයේ ජර්මුබන්ධය දරන්නේ ගොවිතැනය. මෙය එළවළු, පලතුරු, ධාන්ය, මාංශ, කිරි, මත්ස්ය ආදී නිෂ්පාදන කොටස් වශයෙන් වෙන්කළ හැකිය. මේ සෑම ආහාර නිෂ්පාදනයකටම යොදාගන්නා පොහොර, ඒ සඳහා සුදුසු ජලය, නිදේර්ශිත පලිබෝධනාශක හා නිදේර්ශිත සත්ව බෙහෙත් ඇත. ආහාර නිෂ්පාදනයේදී යොදාගන්නා එක් එක් ද්රව්යය පිළිබඳ නීති හා උපදෙස් මෙන්ම, ජර්මාණයන්ද යෙදිය යුතු කාලසීමාවන්ද විද්යාත්මකව ජර්කාශකොට ඇත. එම තොරතුරු ගොවීන් වෙත ලබාදීම අදාල රාජ්ය ආයතන මගින් ඉටුවේ. ආහාර ආරක්ෂිතතාවය පිළිබඳ මනා වැටහීමකින් යුතුව, අදාල නිදේර්ශිත සීමාවන් තුළ මෙම ක්රියාවන් ඉටුකිරීම පාරිබෝගිකයෝ ගොවීන්ගෙන් බලාපොරොත්තුවේ.

ගොවිපොළෙහි නිපදවෙන ආහාරමය අමු ද්රව්ය එක්තරා ජර්මාණයක්, කාමරීක සැකසීම වෙත යොමුවේ. කාමරීක සැකසුම් ව්යාපාරයන්හිදී ක්රියාත්මකවිය යුතු ආකාරය, එක්කිරීමට අවසර ඇති විවිධ ආකලන සීමාවන් හා, ගබඩා කලයුතු ශීතාගාර තත්වයන් ආහාර නීති යටතේ පැහැදිලි කොට ඇත. තවද යොදාගතයුතු ඇසුරුම් වගර් හා ලේබල වල සඳහන්වියයුතු කරුණුද ආහාර නීති යටතේ පෙන්වා ඇත. මෙම නීති සකස්වී ඇත්තේ පාරිබෝගික ආහාර ආරක්ෂිතතාවය පෙරදැරි කොටගෙනය. ජාතික හා ජාත්‍යන්තර නීතීන්ට අනුකූලව ආහාර සැකසීමේදී, ගබඩාකිරීමේදී හා වෙළඳපොල වෙත ඉදිරිපත්කිරීමේදී නිවැරදි පිළිවෙත් අනුගමනය කිරීම ආහාර නිෂ්පාදන දාමයේ සැමදෙනගේම වගකීමය.

මෙලෙස කාමරීක සැකසීමට භාජනය නොවන නැවුම් පලතුරු හා එළවළු ගොවිබිමෙහි සිට වෙළඳපොළ වෙත ජරවාහනය කෙරේ. ජරවාහනයට උචිත ලෙස එළවළු හා අලවගර් වල ඇති මුල් හා පස් සහිත කොටස් ඉවත් කිරීම වැදගත්ය. ජරවාහනය සඳහා නිදේශිත ජලාස්ථික් ඇසුරුම් පෙට්ටි යොදාගැනීම ආහාර ආරක්ෂිතතාවය සඳහා උපකාරීවේ. නෙලාගත් පලතුරු හා එළවළු අස්වැන්න පොලොව සමග ගැටීමේදී, රෝගකාරක බැක්ටීරියාවන් ඒ මත තැන්පත්වේ. තේ දළ වේවැල් කුඩයකට නෙලාගැනීම හා නෙලාගත් දළ ජලාස්ථික් ඇතිරිල්ලක් මත තේරීම, පස් සමග අස්වැන්න තවදුරටත් ගැටීම වැලැක්වීමේ සාපර්ක ක්රමයකි. එමගින් තේ නිෂ්පාදනයේ පොළොවෙහි සිටින රෝගකාරක ක්ෂුද්රජීවීන්ගෙන් සිදුවිය හැකි ආහාර ආරක්ෂිතතා උවදුරු සහමුලින්ම පාලනය කරගනී. මෙම ක්රමය අනිකුත් එළවළු හා පලතුරු අස්වෙන්න නෙලන සෑම අවස්ථාවකම යොදාගතහැකිය.

රත් නොකොට හෝ අඩු රත්කිරීමකින් පසුව අනුභව කරන සලාද කොළ, පලා වගර්, තක්කාලි, රටළු, කැරට් වැනි නැවුම් එළවළු මත පහසුවෙන් වැඩෙන බැක්ටීරියා මගින් පාරිඛෝගිකයන් රෝගීකෙරේ. මෙවැනි ආහාරමය අමුද්රවිය සේදීමේදී අපිරිසිදු ජලය යොදාගැනීමත්, ටැංකියක ජලය ඉවත් නොකොට නැවත නැවත ගොවි නිෂ්පාදන සේදීමත් මගින්, රෝග කාරක බැක්ටීරියා සිග්රයෙන් ක්රියාත්මකවීම සිදුවේ. ගලායන ජලය යොදානොගෙන ටැංකියක සේදීමේදී අමුද්රවියයන්ගෙන් පිටවන රසායනික ජලයෙහි සාන්ද්රණය වී, පසුව සෝදන අමුද්රවිය මතට උරාගනී. රසායනික දූෂකාරක උරාගැනීම නිසා එවැනි එළවළු හා පලතුරු සෞඛ්යයට අහිතකර වේ. එක්සත් ජාතීන්ගේ සංවිධානය, 2021 වසර පලතුරු හා එළවළු පිළිබඳව කැපවුණු වසර ලෙස නම් කර ඇත. නැවුම් පලතුරු හා එළවළු නිෂ්පාදන සුලබ කිරීමේ අවශ්යතාවය හා ඒ හරහා රෝගකාරක ජීවීන් හා රසායන මිනිස් සිරුරට එක්වීම පාලනයෙහි වැදගත්කම මෙමගින් පෙන්වයි.

මානව සංහතියේ පැවැත්ම රැඳී ඇත්තේ ආහාරමය මූලික ශක්ති ජර්භවය වන ධාන්ය අනුභවය මතය. ධාන්ය මෙන්ම රටකපු හා බඩඉරිඟු වැනි ඇටවගර්ද, අස්වනු නෙලාගැනීමෙන් පසුව අවවේ වියලා මාස කිහිපයක් කල්තබාගනු ලැබේ. ගබඩාකරණයට පෙර ධාන්ය හා ඇටවගර් වියලා ඒවායේ තෙතමනය 7% තෙක් අඩුකර ගතයුතුය. තෙතමන

පාලනයෙන් තොර ගබඩාකරණයේදී, ධාන්‍ය හා ඇටවගර් මත පුස් වැඩේ. පුස් මගින් නිපදවෙන විෂ, ආහාර ආරක්ෂිතතාවයට ජර්බල තජර්නයකි. විෂ වගර් විටෙක දරුණු පිළිකාකාරක ලෙස මිනිස් සිරුර තුල ක්රියාත්මක වේ. ආහාරයක මතුපිට වැඩි ඇති පුස් පිසදා ඉවත් කිරීමෙන් හෝ, ජලයෙන් සේදීමෙන් පලක් නැත. පුස් ආහාරයක් මත වැඩෙන විට එහි මුල් ආහාරය තුලට ඇතුළුවී එම විෂ ආහාරය තුල තැන්පත් කරයි. එවැනි පුස් වැඩුණ ආහාරයක පවතින විෂ කාමරීකව හෝ, පිසීමෙන් හෝ වෙනත් කිසිම ක්රමයකින් ඉවත්කොට ආරක්ෂාකාරී කල නොහැක.

බත්, එළවළු හා මස් මාංශ පිසීමේ ලාංකික සම්මතය තුල සැකසෙන බොජුන්, වෙනස්වන සමාජ අවශ්යතාවයන් නිසා පැකට් ලෙස හෝ වෙනත් වානිජමය ආකාරයන්ගෙන් අනුභවය සඳහා ඉදිරිපත් කෙරේ. මෙම ක්රියාවලියේදී පිසුණු බොජුන් මතට පිළියෙළ කරන්නන් හා අනුභවයට ඉදිරිපත් කරන්නන්ගේ අත්වලින් රෝගකාරක බැක්ටීරියාවන් එක්වීමේ අවදානම ඇත. කැම පැකට්ටුවක බහුලවම රෝගකාරක බැක්ටීරියාවන් පවතින්නේ, පිසීමට භාජනය නොවූ පලාකොළ හා සලාද තුලය. වෙළඳාමක් ලෙස උත්සව සඳහා බොජුන් පැකට් පිළියෙළ කිරීමේදී ආහාර වැඩි පරිමාවන් ලෙස පිස, පැය 3 කට අධික කාලයක් තබාගැනීම නිසා, බැක්ටීරියා ගහණය රෝගකාරී මට්ටම් දක්වා අධික වේ. එමගින් සිදුවන රෝගී තත්වයන් පුවත් පත් මගින් නිතර වාර්තාවේ. බොහෝවිට මෙවැනි සිද්ධීන් ජරිය සම්භාෂණ උත්සව, පාසැල් සිසුන් සඳහා සැකසෙන කැම හා නිදහස් වෙළඳ කලාපය ආශ්රිතව පදික වේදිකාවේ විකිණෙන බත් පැකට් සම්බන්ධව වාර්තා වේ. ආහාර ආරක්ෂිතතා උවදුරු වලට මෙලෙස මග සැලසෙන ආකාර කිහිපයකි. පළමුවැන්න, වැඩි පරිමාවන් ලෙස බොජුන් පිළියෙළ කිරීමේදී, පිසීමේ හා රත්වීමේ කාලය කෙටිවීම මගින් ආහාරමය අමුද්රවියයන්හි පවතින බැක්ටීරියා සම්පුණර්යෙන්ම විනාශ නොවීමය. දෙවැන්න, පිසූ බොජුන් කල්තබාගැනීම නිසා බැක්ටීරියා ගහණය වැඩිවීම මෙන්ම බැක්ටීරියා මගින් නිපදවෙන විෂ බොජුන් තුල තැන්පත් වීමය. අත් හෝ අපිරිසිදු භාණ්ඩ හා ගැටීම මෙන්ම, අපිරිසිදු ජලයෙන් භාජන සේදීම නිසා බැක්ටීරියාවන් පිසූ බොජුන් මතට එක්වීම තෙවැන්නය. බොජුන් මත එක්වන බැක්ටීරියා ඉතා සීග්රයෙන් උවදුරුකාරී මට්ටම් දක්වා වැඩේ.

ආහාර පිළියෙළ කිරීමේ නවීන තාක්ෂණ ක්රම වෙත නැඹුරුවීමක් සමගම පිසීමෙන් පසුව පැය කිහිපයක් කල්තබාගත් බොජුන්, ක්ෂුද්ර තරංග (මයික්රෝ වේව්) උදුන් භාවිතයෙන් රත් කිරීම පුරුද්දක්ව ඇත. ක්ෂුද්ර තරංග රත් කිරීම මගින් ක්ෂුද්රජීවීන් සැනින් විනාශ වේ. එහෙත් එම ජීවීන් මගින් බොජුන් මත මුදා හරින ලද සමහර විෂ වගර් විනාශ නොවේ. අධික බැක්ටීරියාගහණයන් බොජුන් මත ක්රියාත්මකවූ අවස්ථාවන්හිදී, ක්ෂුද්ර තරංග උදුන් භාවිතය පවා ආහාර ආරක්ෂිතතාවය රැකදීමේ සාපර්ක ක්රමයක් නොවනු ඇත. පැය ගණනක් උණුසුම් පරිසර උෂ්ණත්වයේ තිබීම නිසා හෝ, සනීපාරක්ෂක නොවන ආහාර පිසීමේ ගති පැවතුම් නිසා අධික බැක්ටීරියා ගහණ බිහිවේ.

මනා විද්යාත්මක පසුබිමක් මත හා පයෙර්ෂණ මගින් වටහාගත් සාක්ෂි මත ආහාර ආරක්ෂිතතා ක්රමවේදයන් සැලසුම් කර ඇත. එම ක්රමවේදයන් මගින් ගොවිපොළ අස්වැන්න සරු කරගැනීමට වගාවන්ට එක්කරන දෑ මෙන්ම අස්වනු නෙලාගැනීම, පසු අස්වනු පාලනය, ආහාර සැකසීම, ගබඩාකරණය හා පාරිඛෝගික වෙළඳපොළ දක්වා ජ්රවාහනයේදී පිළිපැදියයුතු ආරක්ෂිත පියවර පැහැදිලිකර ඇත. එම ක්රමවේදයන් පාලනය සඳහා නීති රීති සකස්කර ඇත. නියමිත ක්රමවේදයන් බලාපොරොත්තුවන අයුරු ඉටුවන්නේදැයි පරීක්ෂාකිරීමට පුහුණු නිලධාරීන් පත්කර ඇත. මෙම ආරක්ෂක ක්රමවේදයන්ට අනුකූලවීම මත බලාපොරොත්තු තැබීමට අමතරව, තම සෞඛ්යය පිළිබඳ කල්පනාකාරීවීම පාරිඛෝගික ආරක්ෂාවට රුකුලකි. සෞඛ්යය පිළිබඳ කල්පනාකාරීවීම හරහා තම පවුලේ සහ හිතවතුන්ගේ ආහාර ආරක්ෂිතතාවය සැලසේ.

විද්යාත්මක පදනමක් මත ගොඩ නැගුනු නීති හා උපදෙස් මාලාවක් ආහාර කමරාන්තය හා බැඳී පවතී. එලෙස පාලනයවූ ආහාර කමරාන්තයකින් ලැබෙන ජ්රවීපල අත්විඳින්නේ පාරිඛෝගිකයාය. පාරිඛෝගිකයා එම එලය උපරිමව අත්විඳීමට ඇති පහසුකම් පිළිබඳව දැනුවත් විය යුතුය. වෙළඳපොළ වෙත ඉදිරිපත්වන සෑම ආහාර පැකට්ටුවකම හෝ බහාලුමකම ලේබලයක් ඇත. ආහාරයේ අන්තගර්ත කොටස්, ආකලන සංයෝග, වණර්ක ආදිය පිළිබඳ ලැයිස්තුවක් ලේබලයේ ඇත. අනවසර හෝ අනාරක්ෂිත කොටස් ආහාරයේ අන්තගර්තවී නොමැති බව හා ආහාරය නීතියට අනුකූල බව එම ලැයිස්තුව මගින් පාරිඛෝගිකයා වෙත සහතික කෙරේ. එමෙන්ම ආසාත්මික කොටස් වැනි සමහරුන්ගේ

සෞඛ්‍යයට නොගැලපෙන ද්රව්‍යයන් ආහාරයක ඇත්නම්, ඒ පිළිබඳවද ලැයිස්තුව පෙන්වුම් කෙරේ. ආහාර පිසීමේ ස්ථානය, පිසීමෙහි යෙදෙන්නන්ගේ පිරිසිදුබව හා ඔවුන්ගේ ගති පැවතුම් පිළිබඳ සෞඛ්‍යමය නීති ඇත. එම නීති පිළිපදින්නේ දැයි සොයා බැලීමට හා, නිසි නීතිමය පියවර ගැනීමට මහජන සෞඛ්‍ය නිලධාරීන් පත් කොට ඇත. පාරිඛෝගික ආරක්ෂාව වෙනුවෙන්ම කැපවූ පාරිඛෝගික අධිකාරියක් ඇත. එහි ක්ෂේත්ර නිලධාරීන් රට තුළ ආහාර ආරක්ෂිතතාවය රැකදේ. යම්කිසි ආහාරයක ආරක්ෂිතතාවය පිළිබඳ සැකයක් මතුවන්නේ නම්, එය නිසි නිලධාරීන් වෙත දැනුම්දීම පාරිඛෝගික වගකීමය.

ආහාර ආරක්ෂිතතා කළමනාකරණය, පාරිඛෝගික සෞඛ්‍යය වෙත නැඹුරුවූ ක්රම සමුදායකි. පාරිඛෝගිකයා එහි වැදගත් පුරුකකි. ආහාර නිපැයුම්-සැකසුම්-වෙළඳ දාමයේ අවසාන වාසිදායකයා පාරිඛෝගිකයා ය. වාසිදායකයෙක් ලෙස දැනුවත්ව ක්රියා කිරීම මගින්, ඔහුට තම වාසියෙහි උපරිමය සමාජය වෙත ලබාදීමට කටයුතු කළ හැකිය. ජාත්යන්තර ආහාර ආරක්ෂිතතා දිනයක ජාතික වැදගත්කම වන්නේ ආහාර දාමයට සම්බන්ධ සියල්ලන්ගේ එකමුතුව තුලින් පාරිඛෝගික ජීවිතය වඩාත් සුවපත් කිරීමය. අපි ශ්රී ලාංකිකයන් ලෙස මෙම ජාත්යන්තර ක්රියාවලියෙහි සහභාගිකරුවන් වෙමු.