

ညွှန်ကြားစာ ၁/ ၉၈

အစားအသောက်ထုတ်လုပ်ခြင်းလုပ်ငန်း၏ အနည်းဆုံးလိုအပ်ချက်

ဗဟိုအစားအသောက်နှင့်ဆေးဝါးကြီးကြပ်ကွပ်ကဲရေးကော်မတီ ၀၄၊၉၈ ကြိမ်မြောက် အစည်းအဝေးဆုံးဖြတ်ချက်ကို ရည်ညွှန်း၍ အစားအသောက်ထုတ်လုပ်ခြင်းလုပ်ငန်း၏ အနည်းဆုံးလိုအပ်ချက်ကို အောက်ပါအတိုင်းသတ်မှတ်လိုက်သည်။

၁။ ကုန်ကြမ်းနှင့်ကုန်ချောဆိုင်ရာသတ်မှတ်ချက်

၁-၁ ကုန်ကြမ်း

(က) လတ်ဆတ်၍နှစ်ချိုမဟုတ်သော ကုန်ကြမ်းဖြစ်ရမည်။

(ခ) စံချိန်စံညွှန်း၊ သတ်မှတ်ထားရမည်။

(ဂ) သယ်ယူပို့ဆောင်ရာတွင်လည်းကောင်း၊ သိမ်းဆည်းရာတွင်လည်းကောင်း၊ အသုံးပြုသော သေတ္တာ၊ ဗူး၊ အိတ်၊ တောင်းစသည့် သယ်ဆောင်ပစ္စည်းသည် ကုန်ကြမ်းအား ပျက်စီးစေခြင်း၊ သို့မဟုတ် အရည်အသွေးကို ထိခိုက်စေခြင်း မရှိစေရ။

၁-၂ ကုန်ချော

(က) မိမိထုတ်လုပ်သည့် အစားအသောက်နှင့်စပ်လျဉ်း၍ (ပါဝင်ပစ္စည်း၊ ထုတ်ပိုးပုံ၊ တံဆိပ်နှင့်အခြား) သတ်မှတ်ချက်ထားရှိရမည်။

(ခ) ထုတ်လုပ်သည့်နေ့မှ မည်သည့်ကာလအတွင်း အကောင်းဆုံးစားသုံးနိုင်သည် သတ်မှတ်ထားရမည်။

၂။ လုပ်ငန်းတည်နေရာ၊ အဆောက်အဦနှင့်အခင်းအကျင်း

၂-၁ လုပ်ငန်းတည်နေရာသည် အစားအသောက်ထုတ်လုပ်ခြင်းအတွက် သင့်လျော်လျောက်ပတ်သည့် ပတ်ဝန်းကျင်၌ဖြစ်ရမည်။ သန့်ရှင်းသည့် ပတ်ဝန်းကျင်တွင် တည်ရှိရမည် ဖြစ်ပြီး ကြွက်၊ ယင်၊ ပိုးကောင်နှင့်အနံ့အသက်ဆိုးတို့မှ ကင်းကွာသည့် နေရာဖြစ်ရမည်။

၂-၂ အစားအသောက်ထုတ်လုပ်သည့် အဆောက်အဦသည် ဂိုဒေါင်ဟောင်း၊ တဲတန်းလျား၊ လူနေအိမ် အဖြစ်စေရ။

၂-၃ အစားအသောက်ထုတ်လုပ်သည့်အဆောက်အဦ၊ အခန်းများတွင် တိရိစ္ဆာန်နှင့် ပိုးကောင်များမရှိစေရ၊ ယင်းတို့ဝင်ရောက်ခြင်းမပြုနိုင်အောင် အစီအမံများ ပြုလုပ်ထားရမည်။

၂-၄ အခင်းအကျင်းဖွဲ့စည်းထားမှုသည် ထုတ်လုပ်ခြင်းအဆင့်ဆင့်ကို အစဉ်လိုက်ဆောင်ရွက်သွားနိုင်သည့် ပုံစံဖြစ်ရမည်။ ကွဲပြားသော ထုတ်လုပ်ခြင်းအဆင့်များကို သီးခြားစီဆောင်ရွက်ရမည်။ ထိုသို့ဆောင်ရွက်နိုင်ရန် လိုအပ်သောအခန်းများ ကန့်ထားရမည်။

၂-၅ အစားအသောက်ပြုပြင်ရာနေရာသည် အထူးသန့်ရှင်းသပ်ရပ်ရမည်။ ကြမ်း၊ နံရံ၊ မျက်နှာကျက်များအား လွယ်ကူစွာ သန့်ရှင်းရေး ဆောင်ရွက်နိုင်ရန်သင့်လျော်သော ပစ္စည်းဖြင့် ပြုလုပ်ထားရမည်။ (လိုအပ်ပါက) ကြမ်းကို ကြွေပြားခင်းခြင်း၊ နံရံကို ကြွေပြားဖြင့်ကပ်ခြင်း၊ မှန်ဖြင့်ကာခြင်း ပြုလုပ်ရမည်။

၂-၆ လေဝင်လေထွက်ကောင်းရမည်။ (လိုအပ်ပါက) လေစုပ်ပန်ကာတပ်ခြင်း၊ လေအေးစက် တပ်ခြင်း ပြုရမည်။

၂-၇ လုံလောက်သော အလင်းရောင်ရစေရမည်။

၂-၈ (က) လုပ်သား အဝတ်လဲခန်း၊ လုပ်သားသန့်စင်ခန်းများ ထားပေးရမည်။

(ခ) ထိုအခန်းများသည် အစားအသောက်ပြုပြင်ရာနေရာနှင့် တိုက်ရိုက်ဆက်မနေ စေရ၊ ပွင့်မနေစေရ၊ သန့်ရှင်းသောအခန်းနှင့်သော်လည်းကောင်း၊ စင်္ကြံလမ်းနှင့် သော်လည်းကောင်း၊ ခြားထားရမည်။

(ဂ) လုပ်သားသန့်စင်ခန်းနှင့်ကပ်လျက် လက်ဆေးခန်းကို ထားပေးရမည်။

(ဃ) လုပ်ငန်းခွင် လက်ဆေးကန်ကို အစားအသောက်ပြုပြင်သည့်နေရာသို့ မဝင်မီ နေရာတွင် ထားပေးရမည်။ (လိုအပ်ပါက) လုပ်ငန်းခွင်အတွင်း၌လည်း လုပ်ငန်းခွင် လက်ဆေးကန်ထားပေးရမည်။ ရေပိုက်၊ လက်ဆေးကန်တို့ တပ်ဆင်ထားမှုသည် လွယ်ကူစွာ လက်ဆေးနိုင်မှုကို အထောက်အကူဖြစ်စေရမည်။ ဆေးပြီးလက်အား ပြန်လည်ညစ်ပေစေနိုင်မှုကို မဖြစ်စေရ။

၃။ စက်ပစ္စည်းကိရိယာတန်ဆာပလာများ

(က) လုပ်ငန်းအတွက်သင့်လျော်ရမည်။

(ခ) သန့်ရှင်းရန်လွယ်ကူရမည်။

(ဂ) ထုတ်လုပ်သည့်အစားအသောက်တွင် မသက်ဆိုင်သည့်ပစ္စည်းများ ရောနှောပါဝင်သွားမှု မဖြစ်နိုင်သော စက်ပစ္စည်းများဖြစ်ရမည်။

(ဃ) လုပ်ငန်းတာဝန်ထမ်းဆောင်စဉ် သတ်မှတ်လုပ်ငန်းဝတ်စုံ ဝတ်ရမည်။

၄။ ဝန်ထမ်းလုပ်သား

(က) အစားအသောက်ကို တိုက်ရိုက်ကိုင်တွယ်ရသည့် လုပ်သားတိုင်း ကျန်းမာရေး အစစ်ဆေးခံထားရမည်။ ပဏာမ ကျန်းမာရေးစစ်ဆေးခြင်းနှင့် ပုံမှန်စစ်ဆေးခြင်းဟူ၍ ခွဲခြားဆောင်ရွက်ရမည်။

(ခ) ဝန်ထမ်းများသည် အစားအသောက်မှတစ်ဆင့် ကူးစက်နိုင်သော ရောဂါရှိသူ၊ သယ်ဆောင်သူ၊ ပြည်တည်နာရှိသူ၊ အရေပြားရောဂါရှိသူ၊ ဝမ်းနှင့်ပတ်သက်သော ကူးစက်ရောဂါရှိသူ မဖြစ်စေရ။

(ဂ) ကျွမ်းကျင်သောလုပ်ငန်းအတွေ့အကြုံရှိသူမှ ကြီးကြပ်ရမည်။

(ဃ) လုပ်ငန်းတာဝန်ထမ်းဆောင်စဉ် သတ်မှတ်လုပ်ငန်းဝတ်စုံ ဝတ်ရမည်။

၅။ လုပ်ငန်းခွင်သန့်ရှင်းရေး

(က) လုပ်ငန်းခွင်သန့်ရှင်းရေးကို ဆောင်ရွက်ရမည်။ ထိုသို့ဆောင်ရွက်ရာတွင် ပုံမှန်သန့်ရှင်းရေး၊ အထူးသန့်ရှင်းရေးဟူ၍ ခွဲခြားဆောင်ရွက်ရမည်။

(ခ) လုပ်ငန်းခွင်သုံးအသုံးအဆောင်ပစ္စည်းများကို ဆေးကြောရန် သီးသန့်နေရာထားဆောင်ရွက်ရမည်။

(ဂ) သတ်မှတ်သန့်ရှင်းရေးဆောင်ရွက်မှုနည်းစဉ်ကို ပြုစုထားရမည်။ အဆိုပါ သတ်မှတ်နည်းစဉ်အတိုင်း ဆောင်ရွက်ရမည်။

(ဃ) လုပ်ငန်းစဉ်သန့်ရှင်းမှုကို အထောက်အကူပြုသော အစီအမံများဆောင်ရွက်ထားရမည်။ (ဥပမာ အမှိုက်ပုံးရှိခြင်း၊ စားကြွင်းစားကျန်များမပစ်ချခြင်းစသည်ဖြင့်)

၆။ မှတ်တမ်းထိန်းသိမ်းခြင်း

အောက်ပါမှတ်တမ်းများကို စနစ်တကျထိန်းသိမ်းထားရမည်။

(က) စက်ပစ္စည်းကိရိယာများနှင့်စပ်လျဉ်း၍ သုံးစွဲမှု (Log book) ကြံ့ခိုင်ရေးဆောင်ရွက်မှု သန့်ရှင်းရေးဆောင်ရွက်မှု စက်ရုံပြင်ဆင်မှု လည်ပတ်စဉ်ပြင်ဆင်မှု စက်အတိုင်း အထွာများချိန်ညှိမှု

(ခ) ဝန်ထမ်းများနှင့်စပ်လျဉ်း၍ စစ်ဆေးတွေ့ရှိချက် နာမကျန်းမှု ဆေးကုသမှု

(ဂ) ထုတ်လုပ်မှုနှင့်စပ်လျဉ်း၍ ထုတ်လုပ်အပတ်စဉ်များ အရည်အသွေးစစ်ဆေးတွေ့ရှိချက်များ (ကုန်ကြမ်း၊ ကုန်ချော)

၇။ ကုန်ကြမ်းများနှင့်ထုတ်လုပ်ပြီးအစားအသောက်များကို အရည်အသွေးစစ်ဆေးခြင်း

(က) ကုန်ကြမ်းများအား ကုန်ချောထုတ်လုပ်ခြင်းမပြုမီ မူသတ်မှတ်ချက်များနှင့် ညီမညီ လိုအပ်သော ဓါတ်ခွဲစစ်ဆေးမှုများ ဆောင်ရွက်ရမည်။

- (ခ) ထုတ်လုပ်ပြီးကုန်ချောများ မူလသတ်မှတ်ချက်နှင့်ညီ၊ မညီ ဓါတ်ခွဲစစ်ဆေးမှုများ ဆောင်ရွက်ရမည်။
- (ဂ) သတ်တမ်းကုန်နေ့စွဲသတ်မှတ်ခြင်းကို ဓါတ်ခွဲစစ်ဆေးတွေ့ရှိချက်ပေါ်အခြေခံ၍သာ သတ်မှတ်ရမည်။

အစားအသောက်ထုတ်လုပ်ခြင်းထောက်ခံချက်လက်မှတ် လျှောက်ထားလိုသူများ

လိုက်နာဆောင်ရွက်ရမည့်အချက်များ

၁။ လုပ်ငန်းအား ကောင်းမွန်သောအစားအသောက်ထုတ်လုပ်မှုကျင့်စဉ် သတ်မှတ်ချက်နှင့်အညီ၊ တည်ဆောက်ခြင်း၊ ပြုပြင်ခြင်း (အစားအသောက်ထုတ်လုပ်ခြင်းလုပ်ငန်းအတွက် ကောင်းမွန်သော ထုတ်လုပ်မှုကျင့်စဉ် အနည်းဆုံးလိုအပ်ချက်ကို အစားအသောက်နှင့်ဆေးဝါးကွပ်ကဲရေးဌာနတွင် ရရှိနိုင်ပါသည်။)

၂။ အပိုဒ်(၁)ပါ ၊ သတ်မှတ်ချက်နှင့် ပြည့်မီသည့်လုပ်ငန်းသည် အစစ်ဆေးခံနိုင်ရန် သတ်မှတ်ပုံစံတွင် ပြည့်စုံစွာ ဖြည့်စွက်၍ အစားအသောက်နှင့်ဆေးဝါးကွပ်ကဲရေးဌာနသို့ လျှောက်ထားရမည်။

၃။ လျှောက်လွှာတွင်ဖော်ပြရမည့် အချက်အလက်များ ပြည့်စုံစွာဖော်ပြထားခြင်း မရှိသည့် လျှောက်ထားမှုများကို လက်ခံမည်မဟုတ်ပါ။

၄။ အချက်အလက်အပြည့်အစုံဖြင့် လျှောက်ထားလာခြင်းများကို အစားအသောက်နှင့်ဆေးဝါးကွပ်ကဲရေးဌာနသည် “အရင်တင်၊ အရင်စစ်” စနစ်ဖြင့် သတ်မှတ်ထားသည့် စစ်ဆေးရေးအဖွဲ့မှ ကွင်းဆင်းစစ်ဆေးမည်။ အောက်ပါတို့ကို “ကောင်းမွန်သောထုတ်လုပ်မှုကျင့်စဉ်” စစ်ဆေးခြင်းပုံစံဖြင့် စစ်ဆေးမည်။

- (က) လုပ်ငန်းတည်နေရာနှင့် အဆောက်အဦ၊ အခင်းအကျင်း၊
- (ခ) စက်ပစ္စည်း ကိရိယာ တန်ဆာပလာများ၊
- (ဂ) ဝန်ထမ်း၊
- (ဃ) ထုတ်လုပ်မှုနည်းစဉ်၊
- (င) ကုန်ကြမ်းနှင့် ကုန်ချော၊

၅။ ကုန်ကြမ်းနှင့်ကုန်ချောများ ဓါတ်ခွဲစမ်းသပ်မှုကို စစ်ဆေးရေးအဖွဲ့မှ ကောက်ယူသည့် နမူနာပေါ်တွင်သာ ဆောင်ရွက်မည်။ ဓာတ်ခွဲစစ်ဆေးခြင်းအတွက် ကျသင့်ငွေကို လုပ်ငန်းရှင်မှ ပေးသွင်းရမည်။

၆။ စစ်ဆေးတွေ့ရှိချက်အား ဗဟိုအစားအသောက်နှင့်ဆေးဝါးကြီးကြပ်ကွပ်ကဲရေးကော်မတီသို့ တင်ပြ၍ ထောက်ခံချက်ထုတ်ပေးခြင်း သို့မဟုတ် ငြင်းပယ်ခြင်းကို ကော်မတီဆုံးဖြတ်ချက်နှင့်အညီ ဆောင်ရွက်မည်။

အစားအသောက်အမှတ်တံဆိပ်နှင့်စပ်လျဉ်းသည့် သတ်မှတ်ချက်များ

၁။ ထုတ်ပိုးထားသည့် အစားအသောက်တိုင်းသည် အမှတ်တံဆိပ်ပါရမည်။

၂။ အမှတ်တံဆိပ်ပေါ်ဖော်ပြခက်များအားလုံးသည် ထုတ်ပိုးထားသည့် အစားအသောက်နှင့် စပ်လျဉ်း၍ မှန်ကန်သော အချက်အလက်များဖြစ်ရမည်။ လွဲမှားစွာမှတ်ယူစေနိုင်သည့် ဖော်ပြမှုမျိုး မဖြစ်စေရ။

၃။ အမှတ်တံဆိပ်ပေါ်တွင် အောက်ပါ တို့ပါရှိရပါမည်။

(က) အစားအသောက်၏အမည်၊

(ခ) ပါဝင်သောပစ္စည်းများ (ပါဝင်မှုပမာဏအလိုက် အများမှ အနည်းသို့ အစဉ်လိုက် ဖော်ပြရမည်။)

(ဂ) အသားတင်ပါဝင်မှု၊

(ဃ) ထုတ်လုပ်သူ၊ ဖြန့်ဖြူးသူအမည်နှင့် လိပ်စာ၊

(င) ထုတ်လုပ်သည့်အပတ်စဉ်အမှတ်၊

(စ) ထုတ်လုပ်သည့်နေ့စွဲ၊

(ဆ) သက်တမ်းကုန်နေ့စွဲ၊

၄။ တံဆိပ်ပေါ်၌ ဖော်ပြထားချက်များသည် သာမန်အခြေအနေ၌ မြင်နိုင်၊ ဖတ်လွယ်နိုင်ရမည်။

၅။ ပုံများ၊ ရုပ်ပုံများဖြင့် ဖော်ပြထားမှုသည် သက်ဆိုင်ရာ အစားအသောက်အား အခြားသော အစားအသောက်နှင့် လွဲမှားစွာ ယူဆခြင်းမျိုး မဖြစ်စေရ။

၆။ အမှတ်တံဆိပ်ကို မြန်မာဘာသာဖြင့်သော်လည်းကောင်း၊ မြန်မာ၊ အင်္ဂလိပ်နှစ်ဘာသာဖြင့် သော်လည်းကောင်း၊ အင်္ဂလိပ်ဘာသာဖြင့်သော်လည်းကောင်း ဖော်ပြနိုင်ရမည်။

၇။ အမှတ်တံဆိပ်သည် ထုတ်ပိုးထားသော အထုပ်ပေါ်မှ အလွယ်တကူ ကွာထွက်ခြင်းမျိုး မရှိစေရ။

၈။ အထုတ်ငယ်၏ အရွယ်အစားသည် ဖော်ပြရမည့် အချက်အလက်များအတွက် နေရာမလုံ လောက်သည့်အခါမျိုးတွင် အစားအသောက်အမည်နှင့် ထုတ်လုပ်သူ၏ အမည်ကို ယင်းအထုတ်ငယ် ပေါ်တွင် ဖော်ပြရန်နှင့် ကျန်ဖော်ပြရန် အချက်အလက်များကို ယင်းအထုတ်ငယ်များ စုစည်းထားသော အထုတ်ကြီးပေါ်တွင် ဖော်ပြရမည်။