

ညွှန်ကြားချက် ၃/၉၈

ယိုစုံထုတ်လုပ်ရန် ယိုစုံလုပ်ငန်း၏ အနည်းဆုံးလိုအပ်ချက်များ

ဗဟိုအစားအသောက်နှင့်ဆေးဝါးကြီးကြပ်ကွပ်ကဲရေးကော်မတီ ၀၄/၉၈ ကြိမ်မြောက် အစည်းအဝေးဆုံးဖြတ်ချက်ကိုရည်ညွှန်း၍ ယိုစုံလုပ်ငန်း၏ အနည်းဆုံးလိုအပ်ချက်ကို အောက်ပါအတိုင်း သတ်မှတ်လိုက်သည်။

၁။ ယိုစုံလုပ်ငန်းထုတ်လုပ်မည့် ကုန်ကြမ်းများ၏ လိုအပ်ချက်

- (က) လတ်ဆတ်သန့်ရှင်း၍ နှစ်ချို့မဟုတ်သောယိုစုံလုပ်ငန်းသုံးအစားအသောက်ကုန်ကြမ်းများသာဖြစ်ရမည်။
- (ခ) ၎င်းတို့ကို သန့်ရှင်းစွာသိမ်းစည်းထားရနိုင်မည်ဖြစ်ပြီး၊ ပျက်စီးမှု၊ မသန့်ရှင်းမှု၊ ရှိ/မရှိ လွယ်ကူစွာစစ်ဆေးနိုင်အောင် သိမ်းဆည်းရမည်။

၂။ အဆောက်အဦးဖွဲ့စည်းပုံ၏ လိုအပ်ချက်

- (က) လုပ်ငန်းသည် သန့်ရှင်းသောပတ်ဝန်းကျင်တွင်ရှိရမည်။ ယိုစုံထုတ်လုပ်ရန် သီးသန့်အဆောက်အဦးဖြစ်ရမည် သို့မဟုတ် လူနေနှင့်သီးခြားထားနိုင်သောနေရာဖြစ်ရမည်။ အခြားအစားအသောက်ထုတ်လုပ်ခြင်းများနှင့် သီးခြားစီဖြစ်ရမည်။
- (ခ) ကောင်းမွန်စွာထိန်းသိမ်းထားသောလုပ်ငန်းအဆောက်အဦးဖြစ်ရမည်။ လုပ်ငန်းပမာဏနှင့်သင့်လျော်သည့် အကျယ်အဝန်းရှိရမည်။ ဂိုဒေါင်ဟောင်း၊ တဲတန်းလျားအဆောက်အဦးဟောင်းမဖြစ်စေရ။
- (ဂ) အဆောက်အဦးဖွဲ့စည်းထားမှုနှင့် စက်ပစ္စည်းကိရိယာများတပ်ဆင်ထားမှုသည် အစားအသောက်တွင် မသက်ဆိုင်သည့်ပစ္စည်းများရောပါသွားခြင်းကိုကာကွယ်နိုင်ရမည်။
- (ဃ) လုပ်ငန်းများအတွက် လုပ်ငန်းအဆင့်အတိုင်း သီးခြားနေရာသတ်မှတ်၍သော်လည်းကောင်း၊ အခန်းဖွဲ့၍သော်လည်းကောင်း၊ ဆောင်ရွက်ရမည်။
 - (ဃ-၁) ကုန်ကြမ်းသိုလှောင်ခြင်း
 - (ဃ-၂) ကုန်ကြမ်းကိုပဏာမအကောင်းအဆိုးရွေးခြင်း၊ ပဏာမပြုပြင်ခြင်း၊ ချိန်တွယ်ခြင်း
 - (ဃ-၃) ယိုထိုးခြင်း
 - (ဃ-၄) ထုတ်ပိုးခြင်း
 - (ဃ-၅) ထုတ်ပိုးပြီးယိုများသိုလှောင်ခြင်း

(င) လုပ်သားနားနေခန်း၊ အဝတ်အစားလဲခန်း၊ သန့်စင်ခန်း၊ လက်ဆေးခန်းများထားပေးရန်။

၃။ ယိုထုတ်လုပ်မှုကိုထိန်းသိမ်းခြင်း

(က) လုပ်ငန်းကိုဆောင်ရွက်ရာတွင် စားပွဲပေါ်တင်၍ ဆောင်ရွက်ရမည်။

ကြမ်းပေါ်တွင် မဆောင်ရွက်ရ။

(ခ) လုပ်ငန်းဆောင်ရွက်ရာနေရာများသည် လွယ်ကူစွာသန့်ရှင်းရေးဆောင်ရွက်နိုင်သည့် နေရာဖြစ်ရမည်။

(ဂ) လုပ်ငန်းဆောင်ရွက်ရာနေရာသို့ ယင်၊ ပိုးဟပ်၊ ကြွက်နှင့် အခြားသောတိရိစ္ဆာန်များ မဝင်ရောက်နိုင်စေရ။

(ဃ) ယိုထုတ်လုပ်မှုလုပ်ငန်းအဆင့်ဆင့်တိုင်းတွင် (ကုန်ကြမ်းမှကုန်ချောအဆင့် ရောက်သည်အထိ) အစားအသောက်နှင့်လူ၏ လက်တို့ တိုက်ရိုက်ထိတွေ့မှုမရှိစေရ။

(င) အစားအသောက်အတွင်းသို့ ယင်းနှင့်မသက်ဆိုင်သည့် ပစ္စည်းများရောနှောပါဝင်မှု မရှိစေရ။

၄။ ဝန်ထမ်းဆိုင်ရာသတ်မှတ်ချက်

(က) ကျန်းမာရေးပုံမှန်စစ်ဆေးခြင်းကိုခံယူပြီး၊ ကျန်းမာရေးကောင်းကြောင်း၊ ကျန်းမာရေးမှတ်တမ်းတင်ပြနိုင်သူဖြစ်ရမည်။

(ခ) တာဝန်ချိန်တွင် သင့်လျော်သောလုပ်ငန်းဝတ်စုံနှင့် အကာအကွယ် (ခေါင်းစွပ်၊ အပေါ်ရုံ၊ နှာခေါင်းစည်း၊ လက်အိတ်စသည်ဖြင့်) ဝတ်ဆင်ရမည်။

(ဂ) တစ်ကိုယ်ရည်သန့်ရှင်းရေးကိုသိရှိနားလည်သင်ကြားထားသူဖြစ်ရမည်။

၅။ ဝန်ထမ်းများအတွက် သန့်ရှင်းရေးအထောက်အကူပြုပစ္စည်းသတ်မှတ်ချက်

(က) လုံလောက်၍ သန့်ရှင်းသောအိမ်သာရှိရမည်။

(ခ) လက်ဆေးခန်းရှိလက်ဆေးရေတိုင်သည် လက်နှင့်ကိုင်၍ဖွင့်ပိတ်ရသောရေတိုင် မဖြစ်စေရ။

(ဂ) သန့်စင်ခန်းနှင့်ကပ်လျက် သန့်ရှင်းစွာလက်ဆေးနိုင်စေရန် သီးခြားအခန်းစီမံထားရမည်။ လုပ်သားသည် လက်ဆေးခန်းကိုမဖြတ်လဲလုပ်ငန်းခွင်သို့ ဝင်ရောက်နိုင်ခြင်း မရှိစေရ။ ဆေးပြီးလက်အားသန့်ရှင်းခြောက်သွေ့စေခြင်းကို တစ်ခါသုံးစက္ကူဖြင့် ဆောင်ရွက်ရမည်။ သုံးပြီးစက္ကူထည့်ရန် ပုံးထားပေးရမည်။

(ဃ) လုပ်ငန်းခွင်တွင်လည်းလက်ဆေးနိုင်ရန် စီစဉ်ပေးရမည်။ ဆေးပြီးလက်ခြောက်စေရမည့် အစီအစဉ်ထားပေးရမည်။ (လက်အိတ်ဝတ် ဆောင်ရွက်စေကာမူ၊ လက်ဆေးပြီးမှသာလက်အိတ်စွပ်ဆောင်ရွက်ရမည်။)

၆။ ထုပ်ပိုးပြီးယိုစုံ၏လိုအပ်ချက်

- (က) ထုပ်ပိုးပြီးယိုစုံသည် သတ်မှတ်ထားသောအဏုဇီဝသတ်မှတ်ချက်၊ ဓါတုသတ်မှတ်ချက်နှင့်ကိုက်ညီရမည်။
- (ခ) ယိုစုံအမှတ်တံဆိပ်သည် အမှတ်တံဆိပ်သတ်မှတ်ချက်နှင့် ကိုက်ညီရမည်။