

အစားအသောက်ထုတ်လုပ်ခြင်းလုပ်ငန်းများ၏ အနည်းဆုံးလိုအပ်ချက်များ

၁။ ကုန်ကြမ်းနှင့်ပတ်သက်၍ သတ်မှတ်ချက်မှာ အောက်ပါအတိုင်းဖြစ်ရမည်-

- (က) လတ်ဆတ်၍ နှစ်ချို့မဟုတ်သောကုန်ကြမ်းဖြစ်ရမည်။
- (ခ) စံချိန်စံညွှန်း၊ သတ်မှတ်ချက်ထားရမည်။
- (ဂ) သယ်ယူပို့ဆောင်ရာတွင်လည်းကောင်း၊ သိမ်းဆည်းရာတွင်လည်းကောင်း အသုံးပြုသော သေတ္တာ၊ ဗူး၊ အိတ်၊ တောင်းစသည့် သယ်ဆောင်ပစ္စည်းသည် ကုန်ကြမ်းအား ပျက်စီးစေခြင်း (သို့) အရည်အသွေးကိုထိခိုက်ခြင်းမရှိစေရ။

၂။ ကုန်ချောနှင့်ပတ်သက်၍ သတ်မှတ်ချက်မှာ အောက်ပါအတိုင်းဖြစ်ရမည်-

- (က) မိမိထုတ်လုပ်သည့်အစားအသောက်နှင့်စပ်လျဉ်း၍ (ပါဝင်ပစ္စည်း၊ ထုတ်ပိုးပုံ၊ တံဆိပ်နှင့်အခြား) သတ်မှတ်ချက်ထားရှိရမည်။
- (ခ) ထုတ်လုပ်သည့်နေ့မှ မည်သည့်ကာလအတွင် အကောင်းဆုံးစားသုံးနိုင်သည်ကို သတ်မှတ်ထားရမည်။

၃။ လုပ်ငန်းတည်နေရာ၊ အဆောက်အဦနှင့် အခင်းအကျင်းများ အောက်ပါအတိုင်း ဖြစ်ရမည်-

- (က) လုပ်ငန်းတည်နေရာသည် အစားအသောက်ထုတ်လုပ်ခြင်းအတွက် သင့်လျော်လျောက်ပတ်သည့် ပတ်ဝန်းကျင်ဖြစ်ရမည်။ သန့်ရှင်းသည့်ပတ်ဝန်းကျင်တွင် ကင်းကွာသည့်နေရာ ဖြစ်ရမည်။
- (ခ) အစားအသောက် ထုတ်လုပ်သည့် အဆောက်အဦသည် ဂိုဒေါင်ဟောင်း၊ တဲတန်းလျား၊ လူနေအိမ်မဖြစ်စေရ။
- (ဂ) အစားအသောက်ထုတ်လုပ်သည့် အဆောက်အဦ၊ အခန်းများတွင် တိရိစ္ဆာန်နှင့် ပိုးကောင်များ မရှိစေရ။ ယင်းတို့ဝင်ရောက်ခြင်းမပြုနိုင်အောင် အစီအမံများ ပြုလုပ် ထားရမည်။
- (ဃ) အခင်းအကျင်းဖွဲ့စည်းထားမှုသည် ထုတ်လုပ်ခြင်းအဆင့်ဆင့်ကို အစဉ်လိုက် ဆောင်ရွက်သွားနိုင်သည့် ပုံစံဖြစ်ရမည်။ ကွဲပြားထုတ်လုပ်ခြင်း အဆင့်များကို

သီးခြားဆောင်ရွက်ရမည်။ ထိုသို့ဆောင်ရွက်နိုင်ရန် လိုအပ်သောအခန်းများ ကန့်ထားရမည်။

- (င) အစားအသောက်ပြုပြင်ရာနေရာသည် အထူးသတိရှင်းသပ်ရပ်ရမည်။ ကြမ်း၊ နံရံ၊ မျက်နှာကျက်များအား လွယ်ကူစွာသန့်ရှင်းရေး ဆောင်ရွက်နိုင်ရန် သင့်လျော်သော ပစ္စည်းများဖြင့် ပြုလုပ်ထားရမည်။ (လိုအပ်ပါက)ကြမ်းကို ကြွေပြားခင်းခြင်း၊ နံရံကိုကြွေပြားဖြင့် ကပ်ခြင်း၊ မှန်ဖြင့်ကာခြင်းပြုလုပ်ရမည်။
- (စ) လေဝင်လေထွက်ကောင်းရမည်။ (လိုအပ်ပါက) လေစုတ်ပန်ကာတပ်ခြင်း၊ လေအေးစက် တပ်ခြင်းပြုလုပ်ရမည်။
- (ဆ) လုံလောက်သောအလင်းရောင်ရစေရမည်။
- (ဇ) လုပ်သားအဝတ်လဲခန်း၊ လုပ်သားသန့်စင်ခန်းများထားပေးရမည်။
- (ဈ) ထိုအခန်းများသည် အစားအသောက်ပြုလုပ်ရာနေရာနှင့် တိုက်ရိုက်ဆက်မနေ စေရ၊ ဖွင့်မနေစေရ၊ သန့်ရှင်းသောအခန်းနှင့်သော်လည်းကောင်း၊ စင်္ကြံလမ်း နှင့်သော်လည်းကောင်း ခြားထားရမည်။
- (ည) လုပ်သားသန့်စင်ခန်းနှင့်ကပ်လျှက် လက်ဆေးခန်းကိုထားပေးရမည်။
- (ဋ) လုပ်ငန်းခွင်လက်ဆေးကန်ကို အစားအသောက်ပြုပြင်သည့် နေရာသို့မဝင်မီ နေရာတွင် ထားပေးရမည်။(လိုအပ်ပါက)လုပ်ငန်းခွင်အတွင်း၌လည်း လုပ်ငန်းခွင် လက်ဆေးကန် ထားပေးရမည်။ ရေပိုက်၊ လက်ဆေးကန်တို့ တပ်ဆင်ထားမှု သည် လွယ်ကူစွာလက်ဆေး နိုင်မှုကို အထောက်အကူဖြစ်စေရမည်။ ဆေးပြီး သားလက်အားပြန်လည် ညစ်ပေစေနိုင်မှုကို မဖြစ်စေရ။

၄။ စက်ပစ္စည်းကိရိယာတန်ဆာပလာများ အောက်ပါအတိုင်းပါရှိရမည်-

- (က) လုပ်ငန်းအတွက်သင့်လျော်ရမည်။
- (ခ) သန့်ရှင်းရန်လွယ်ကူရမည်။

(ဂ) ထုတ်လုပ်သည့် အစားအသောက်တွင် မသက်ဆိုင်သည့်ပစ္စည်းများ ရောနှော ပါဝင်မှု မဖြစ်နိုင်သော စက်ပစ္စည်းများဖြစ်ရမည်။

(ဃ) မတော်တဆဖြစ်မှုမှကာကွယ်ရန် အစီအမံများ ဆောင်ရွက်ထားရမည်။

၅။ ဝန်ထမ်းလုပ်သားများ၏ သတ်မှတ်ချက်မှာအောက်ပါအတိုင်းဖြစ်ရမည်-

(က) အစားအသောက်ကိုတိုက်ရိုက်ကိုင်တွယ်ရသည့် လုပ်သားတိုင်း ကျန်းမာရေး အစစ်ဆေးခံထားရမည်။ ပဏာမကျန်းမာရေးစစ်ဆေးခြင်းနှင့် ပုံမှန်ကျန်းမာရေး စစ်ဆေးခြင်းဟူ၍ ခွဲခြားဆောင်ရွက်ရမည်။

(ခ) ဝန်ထမ်းများသည် အစားအသောက်မှတစ်ဆင့် ကူးစက်နိုင်သောရောဂါရှိသူ၊ သယ်ဆောင်သူ ပြည်တည်နာရှိသူ၊ အရေပြားရောဂါရှိသူ၊ ဝမ်းနှင့် ပတ်သက် သော ကူစက်ရောဂါရှိသူ မဖြစ်စေရ။

(ဂ) ကျွမ်းကျင်သောလုပ်ငန်းအား အတွေ့အကြုံရှိသူမှကြီးကြပ်ရမည်။

(ဃ) လုပ်ငန်းတာဝန်ထမ်းဆောင်စဉ် သတ်မှတ်လုပ်ငန်းဝတ်စုံဝတ်ရမည်။

၆။ လုပ်ငန်းခွင်သန့်ရှင်းရေးအား အောက်ပါအတိုင်း ဆောင်ရွက်ရမည်-

(က) လုပ်ငန်းခွင်သန့်ရှင်းရေးကို ဆောင်ရွက်ရမည်။ ထိုသို့ဆောင်ရွက်ရာတွင် ပုံမှန် သန့်ရှင်းရေး၊ အထူးသန့်ရှင်းရေးဟူ၍ ခွဲခြားဆောင်ရွက်ရမည်။

(ခ) လုပ်ငန်းခွင်အသုံးအဆောင်ပစ္စည်းများကို ဆေးကြောရန် သီးသန့်နေရာထား ဆောင်ရွက်ရမည်။

(ဂ) သတ်မှတ်သန့်ရှင်းဆောင်ရွက်မှုနည်းစဉ်ကို ပြုစုထားရမည်။ အဆိုပါ သတ်မှတ် နည်းစဉ်အတိုင်း ဆောင်ရွက်ရမည်။

(ဃ) လုပ်ငန်းစဉ်သန့်ရှင်းမှုကို အထောက်အကူပြုသော အစီအမံများ ဆောင်ရွက် ထားရမည်။ (ဥပမာ-အမှိုက်ပုံးရှိခြင်း၊ စားကြွင်းစားကျန်များပစ်ချခြင်း စသည်ဖြင့်)

၇။ မှတ်တမ်းထိန်းသိမ်းခြင်းအား အောက်ပါအတိုင်းဆောင်ရွက်ရမည်-

(က) စက်ပစ္စည်းကိရိယာများနှင့်စပ်လျဉ်း၍

- (၁) သုံးစွဲမှု (Log book)
- (၂) ကြံ့ခိုင်ရေးဆောင်ရွက်မှု
- (၃) သန့်ရှင်းရေးဆောင်ရွက်မှု
- (၄) စက်ရုံပြင်ဆင်မှု
- (၅) လည်ပတ်စည်ပြင်ဆင်မှု
- (၆) စက်အတိုင်းအထွာများချိန်ညှိမှု

(ခ) ဝန်ထမ်းများနှင့်စပ်လျဉ်း၍

- (၁) စစ်ဆေးတွေ့ရှိချက်
- (၂) နာမကျန်းမှု
- (၃) ဆေးကုသမှု

(ဂ) ထုတ်လုပ်မှုနှင့်စပ်လျဉ်း၍

- (၁) ထုတ်လုပ်အပတ်စဉ်များ
- (၂) အရည်အသွေးစစ်ဆေးတွေ့ရှိချက်များ(ကုန်ကြမ်း၊ ကုန်ချော)

၈။ ကုန်ကြမ်းများနှင့်ပတ်သက်ပြီး အစားအသောက်များကို အရည်အသွေးစစ်ဆေးခြင်းမှာ အောက်ပါအတိုင်း ဖြစ်ရမည်-

- (က) ကုန်ကြမ်းများအား ကုန်ချောထုတ်လုပ်ခြင်းမပြုမီ မူလသတ်မှတ်ချက်များနှင့် ညီ/မညီ လိုအပ်သောခါတ်ခွဲစစ်ဆေးမှုများ ဆောင်ရွက်ရမည်။
- (ခ) ထုတ်လုပ်ပြီးကုန်ချောများ မူလသတ်မှတ်ချက်နှင့်ညီ/မညီ ခါတ်ခွဲစစ်ဆေးမှုများ ဆောင်ရွက် ရမည်။
- (ဂ.) သက်တမ်းကုန်နေ့စွဲသတ်မှတ်ခြင်းကို ခါတ်ခွဲစစ်ဆေးတွေ့ရှိချက်ပေါ်အခြေခံ၍သာ သတ်မှတ်ရမည်။