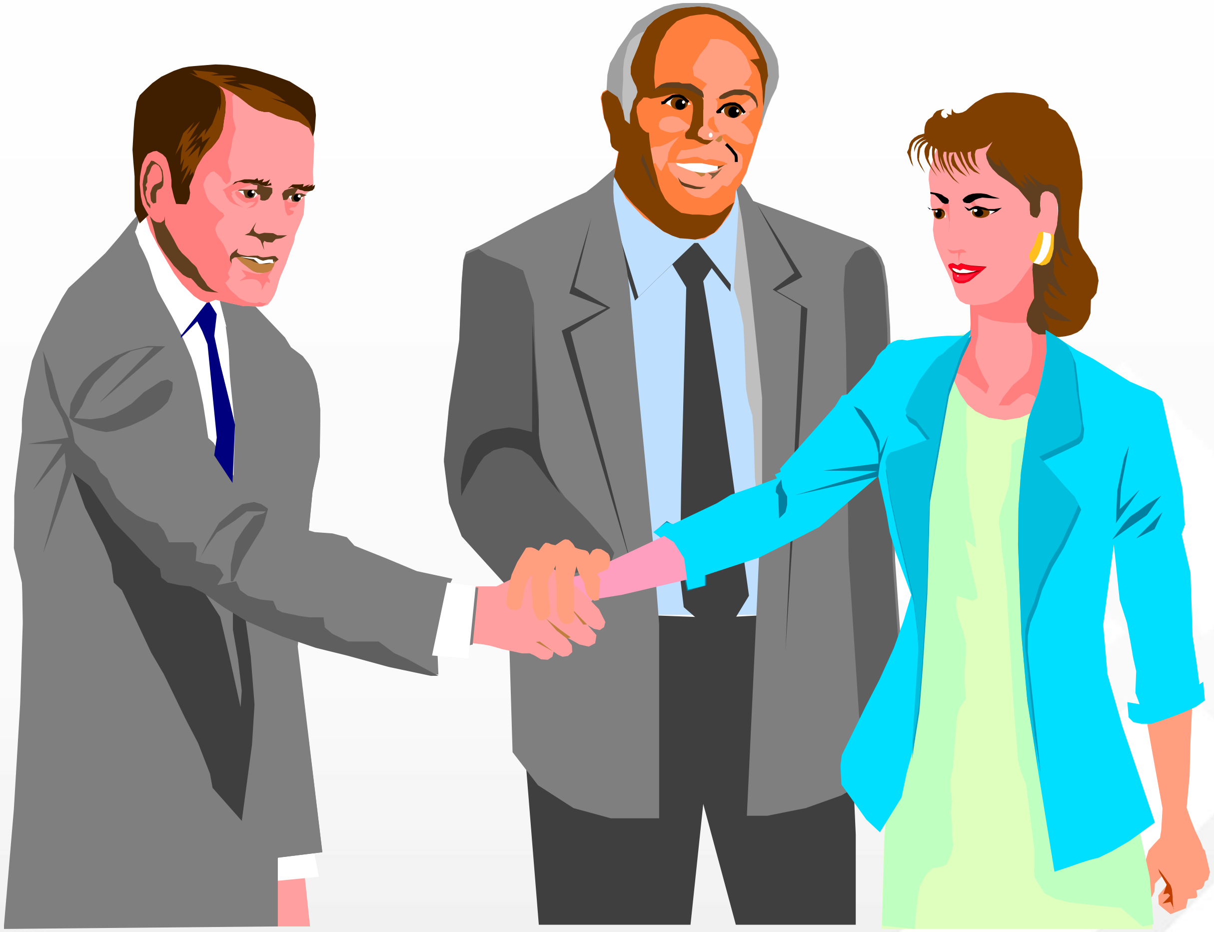
International Trade Centre

EXPORT IMPACT FOR GOOD

Codex HACCP အရ အစားအစာ ဘေးကင်းရေး အလုပ်ရုံဆွေးနွေးပွဲ

Dr. Namrata P Wakhaloo,
Food Safety Expert

Introduction (မိတ်ဆက်ခြင်း)



၁၀၀မနေ့

- အခန်း ၁ - အစားအသောက်များ ဘေးကင်းရေး၊ အစားအသောက် သန့်ရှင်းဘေးကင်းရေးဆိုင်ရာ စံနှုန်းကျမ်း(Codex) နှင့် အဓိပ္ပါယ်သတ်မှတ်ချက်များ
- အခန်း ၂- အစားအသောက်သန့်ရှင်းဘေးကင်းရေးဆိုင်ရာ စံနှုန်းကျမ်း(Codex) မှ အကြံပြုထားသော အစားအစာ သန့်ရှင်းရေး နိုင်ငံတကာ လိုက်နာ အသုံးပြုရမည့် အခြေခံစည်းမျဉ်းများကို ပြန်လည်ဆွေးနွေးခြင်း
- လုပ်ရှားမှု ၁ - အစားအစာ သန့်ရှင်းရေး နိုင်ငံတကာ လိုက်နာ အသုံးပြုရမည့် အခြေခံစည်းမျဉ်းများဆိုင်ရာ လေ့ကျင့်ခန်း - PRP များပြုစုခြင်း
- အခန်း ၃- အမျိုးသားအဆင့်တွင် အသုံးပြုနိုင်သော အစားအစာ နည်းဥပဒေများ
- အခန်း ၄- ဘေးကင်းရေးအတွက် သတ်မှတ်ထိန်းချုပ်ရမည့် အချက်များနှင့် ၎င်း၏ မူလဇစ်မြစ်
- လုပ်ရှားမှု ၂- စီမံခန့်ခွဲမှုအပိုင်းမှ ကတိပြုမှု ဆိုင်ရာ လေ့ကျင့်ခန်း

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

ဒုတိယနေ့

- အခန်း ၅- ဘေးဖြစ်စေမည့် သတ်မှတ်ထိန်းချုပ်ရမည့် အချက်များ၏ အကြိုအဆင့်များ
- လုပ်ရှားမှု ၃ - ထုတ်ကုန် အမျိုးအမည်ဖော်ပြချက်နှင့် ရည်ရွယ်ထားသည့် အသုံးပြုမှု လေ့ကျင့်ခန်း
- လုပ်ရှားမှု ၄ - ထုတ်လုပ်မှု အဆင့်ဆင့် လေ့ကျင့်ခန်း
- အခန်း ၆- ဘေးဖြစ်စေမည့် အရာများကို နားလည်ခြင်း
- အခန်း ၇- စည်းမျဉ်း ၁ - ဘေးအန္တရာယ်တစ်ခုကို ခွဲခြမ်းစိတ်ဖြာမှုပြုခြင်း
- လုပ်ရှားမှု ၅- ဘေးအန္တရာယ်တစ်ခုကို ခွဲခြမ်းစိတ်ဖြာသည့် လေ့ကျင့်ခန်း
- အခန်း ၈- စည်းမျဉ်း ၂- သတ်မှတ်ထိန်းချုပ်ရမည့်အမှတ်များ ဆုံးဖြတ်ခြင်း
- လုပ်ရှားမှု ၆- သတ်မှတ်ထိန်းချုပ်ရမည့်အမှတ်များ ဆုံးဖြတ်သည့် လေ့ကျင့်ခန်း

တတိယနေ့

- အခန်း ၉- စည်းမျဉ်း ၃၊ ၄၊ ၅- ထိန်းချုပ်သတ်မှတ်ချက်များ ဆုံးဖြတ်ခြင်း၊ စောင့်ကြည့် စစ်ဆေးသည့် စနစ်တည်ထောင်ခြင်း၊ ပြုပြင်မှုပြုလုပ်ခြင်း
- လုပ်ရှားမှု ၇- ထိန်းချုပ်သတ်မှတ်ချက်များ ဆုံးဖြတ်ခြင်း၊ စောင့်ကြည့် စစ်ဆေးသည့် စနစ်တည်ထောင်ခြင်း၊ ပြုပြင်မှုပြုလုပ်ခြင်း လေ့ကျင့်ခန်း
- အခန်း ၁၀ - စည်းမျဉ်း ၆ နှင့် ၇- တိုက်ဆိုင်စစ်ဆေးခြင်းနှင့် စာရွက်စာတမ်းပြုစုခြင်း လုပ်ထုံးလုပ်နည်းများ တည်ထောင်ခြင်း
- အခန်း ၁၁- အစားအသောက်သန့်ရှင်းဘေးကင်းရေးဆိုင်ရာ စံနှုန်းကျမ်း(Codex) ၏ ဘေးဖြစ်စေမှု ထိန်းချုပ်သတ်မှတ်ချက်များ အကောင်အထည်ဖော်မှုအတွက် စာရွက်စာတမ်းပြုစု ထိန်းသိမ်းခြင်း
- အခန်း ၁၂ - ဘေးဖြစ်စေမှု ထိန်းချုပ်သတ်မှတ်ချက်များ အကောင်အထည်ဖော်မှု - အကျိုးကျေးဇူးနှင့် မထင်မှတ်သော ဘေးရန်များ

သင်ယူခြင်း ရည်ရွယ်ချက်များ

- ဘေးဖြစ်စေမှု ထိန်းချုပ်သတ်မှတ်ချက်များ နားလည်သိရှိခြင်းဖြင့် အစီအစဉ်များ တည်ထောင်နိုင်စွမ်းရည်ရရှိခြင်း
- Codex HACCP အရ အစားအသောက်များသန့်ရှင်းဘေးကင်းစေရန် မည်သို့အကောင်အထည်ဖော်ရမည်ကို နားလည်သဘောပေါက်စေခြင်း
- ဘေးဖြစ်စေမှုကို ခွဲခြမ်းစိတ်ဖြာမှုပြုပုံနှင့် သတ်မှတ်ပုံကို မည်သို့ပြုလုပ်ရမည်
- သတ်မှတ်ထိန်းချုပ်ရမည့်အချက်များကို မည်သို့ ဆုံးဖြတ်ရမည်
- ဘေးဖြစ်စေမှု ထိန်းချုပ်သတ်မှတ်ရေး အစီအစဉ်မည်သို့ တည်ထောင်ရမည်
- အစားအစာ ဘေးဖြစ်စေမှု ထိန်းချုပ်သတ်မှတ်ချက်များ အကောင်အထည်ဖော် ဆောင်ရွက်စဉ်တွင်ဖြစ်ပေါ် လာတတ်သော ပြဿနာအများ များကို နားလည်သဘောပေါက်ခြင်း

ဆောင်ရန်အချက်များ

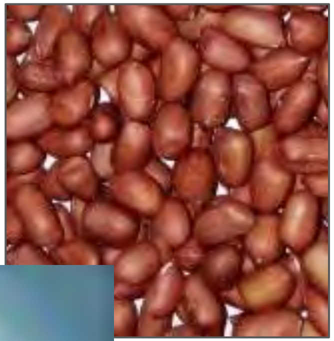
- ပုံမှန်တက်ရောက်ခြင်း
- ဖုန်းများပိတ်ထားရန်
- လိုအပ်မှသာ ဖုန်းခေါ်ရန်
- အချိန်မှီတက်ရောက်ခြင်း

ITC

EXPORT IMPACT
FOR GOOD

အခန်း ၁ - အစားအသောက်များဘေးကင်းရေး၊ အစားအသောက်သန့်ရှင်းဘေးကင်းရေးဆိုင်ရာ စံနှုန်းကျမ်း(Codex) နှင့် အဓိပ္ပါယ်သတ်မှတ်ချက် များ

အစားအသောက်၏ အရည်အသွေးဆိုတာဘာလဲ?



အစားအစာဘေးကင်းခြင်းဆိုတာဘာလဲ....?

အစားအသောက်မှဖြစ်ပေါ်လာတတ်သော ရောဂါဝေဒနာများ သင်ကြုံခဲ့ဖူးပါသလား?

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

အောက်ဖော်ပြပါ ရောဂါဝေဒနာများ သင်ကြုံခဲ့ဖူးပါသလား?

- အသားဝါရောဂါ
- ဝမ်းလျှောခြင်း
- အော့အန်ခြင်း
- ကိုယ်ပူဖျားခြင်းနှင့် လည်ချောင်းနာရောဂါ။

အစာအဆိပ်သင့်ရောဂါ လက္ခဏာများ---

အစားအသောက် သန့်ရှင်းဘေးကင်းခြင်း အဓိပ္ပါယ်မှာ -

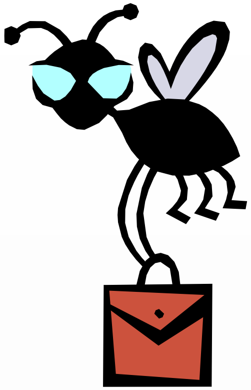
အစားအသောက်သုံးဆောင်စဉ်တွင်လည်းကောင်း၊ စားသုံးရန်အတွက်ပြင်ဆင်ချိန်တွင်လည်းကောင်း စားသုံးသူများကို အန္တရာယ်မှကင်းဝေးစေမည်ဟူသော အာမခံချက်ကို ဆိုလိုသည်။

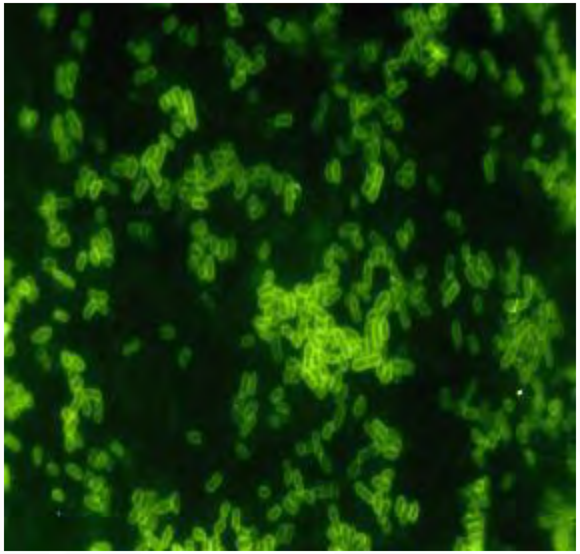
သန့်ရှင်းလုံခြုံမှုကင်းသောအစားအသောက်၏ အန္တရာယ်သည် ထိခိုက်နစ်နာမှုကိုဖြစ်ပေါ်စေနိုင်သည်။

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

ရောဂါဖြစ်ပွားစေသော အချက်များ





- ဗက်တီးရီးယားပိုးများ
- ရောဂါပိုးများ
- မှိုတက်ခြင်း (သို့) ဖားဥစွဲခြင်း
- အဆိပ်ရှိသော ဓာတုပစ္စည်းများ
- ဖန်များ၊သစ်သားများ၊သံတိုသံစများ နှင့် ကျောက်တုံးတို့မှ ထိခိုက် ဒဏ်ရာများ

ITC

EXPORT IMPACT
FOR GOOD

သန့်ရှင်းလုံခြုံမှုကင်းသောအစားအသောက်၏ အန္တရာယ်အချို့

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

ဘာတွေလဲ ခန့်မှန်းကြည့်ပါ။

- ဖွံ့ဖြိုးဆဲနိုင်ငံများတွင် နေထိုင်ကြသည့် အသက် ၅နှစ် အောက်ကလေးများ ထိတွေ့ခံစားရဆုံး ရောဂါက ဘာလဲ။
- ဖြစ်ရပ် ၁.၅ သန်း အထိ နှစ်စဉ် အစီရင်ခံနေသော အနာရောဂါများမှာ ဘာလဲ။
- ဖွံ့ဖြိုးဆဲနိုင်ငံများတွင် နှစ်စဉ် ၂.၅ သန်းခန့် အသက်ဆုံးရှုံးရခြင်းအကြောင်းအရင်းက ဘာလဲ။

အဖြေကတစ်ခုတည်းပါ။

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

သန့်ရှင်းဘေးကင်းလုံခြုံသည့် အစားအသောက်ကို ဖေါ်ထုတ်ခြင်း

- အစားအသောက်မြည်းစမ်းခြင်းနှင့်တင်ပြခြင်း
- အစားအသောက်၏ အရသာခံခြင်း
- အစားအသောက်ကို ကြာရှည်အထားခံသောအချိန်
- အစားအသောက်ထုပ်ပိုးထားသည့် အထုပ်အပိုး ပစ္စည်းများ
- စားသုံးကုန်၏ယုံကြည်မှု
- အာဟာရတန်ဖိုး စာတမ်းတပ်ပေးခြင်း
- စားသုံးကုန်တွင် ပါဝင်သည့်အရောအနှောပစ္စည်းများ
- ကိုယ်ပိုင်အမည်နှင့်အမှတ်တံဆိပ်၏ ဒီဇိုင်းနှင့်အရောင်

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

သန့်ရှင်းဘေးကင်းလုံခြုံသည့် အစားအသောက်ကို ဖေါ်ထုတ်ခြင်း

- အစားအသောက်ပြည်းစမ်းခြင်းနှင့်တင်ပြခြင်း - အရည်အသွေး
- အစားအသောက်၏ အရသာခံခြင်း - အရည်အသွေး
- အစားအသောက်ကို ကြာရှည်အထားခံသောအချိန် -ဘေးကင်းရေး
- အစားအသောက်ထုပ်ပိုးထားသည့် အထုပ်အပိုး ပစ္စည်းများ - ??
- စားသုံးကုန်၏ ဖိတ်စင်ယိုစိမ့်မှု -??
- အာဟာရတန်ဖိုး စာတမ်းတပ်ပေးခြင်း - အရည်အသွေး
- စားသုံးကုန်တွင် ပါဝင်သည့်အရောအနှောပစ္စည်းများ ??
- ကိုယ်ပိုင်အမည်နှင့်အမှတ်တံဆိပ်၏ ဒီဇိုင်းနှင့်အရောင်- အရည်အသွေး
- ဂိုဒေါင်အခြေအနေ -ဘေးကင်းရေး
-

ITC

EXPORT IMPACT
FOR GOOD

သန့်ရှင်းဘေးကင်းလုံခြုံသည့် အစားအသောက်ကို ဖော်ထုတ်ခြင်း

- ရေငွေ့ပါဝင်မှု %
- အဆီလွတ်အက်ဆစ်ဓါတ် (FFA)
- ဒေသရင်းနိုင်ငံ
- အိတ်အလေးချိန် ၂၆ ကီလို
- ဂုန်လျှော်အိတ်ဖြင့် ထုပ်ပိုးခြင်း
- ဒေသအမည်ဖြင့် ခေါ်ဝေါ်သည့် ထုတ်ကုန်
- ပိုးသတ်မှိုင်းတိုက်ခြင်း ညွှန်ကြားချက်

Globalization

၂၀၁၅ ခုနှစ် ကမ္ဘာ့ကုန်သွယ်ရေးအဖွဲ့ စာရင်းများအရ
စိုက်ပျိုးရေးနှင့် အစားအသောက်ကုန်သွယ်မှုသည်
အမေရိကန်ဒေါ်လာ သန်း ထောင်ပေါင်း ၃၂၅၁ နှင့်ညီသည်။

ITC

EXPORT IMPACT
FOR GOOD

Globalization ၏ သက်ရောက်မှုများ

- အစားအစာကွင်းဆက်အတွင်းသို့ ညစ်ညမ်းမှုနှင့် ဘေးဖြစ်စေမှုများ ဆက်စပ်ဝင်ရောက်လာခြင်း- တစ်ဆက်တည်းတွင်-
    - လူသားတို့ကျန်းမာရေး အန္တရာယ်များ(အစားအစာဘေးကင်းရေး)
    - စီးပွားရေးသက်ရောက်မှု (ထုတ်ကုန် ပျက်စီးခြင်း၊ ဈေးကွက်ဆုံးရှုံးခြင်း)
    - ညစ်ညမ်းမှုများကြောင့် အစားအစာရရှိမှု နည်းပါးလာခြင်း
- အစိုးရမှ အထူးသဖြင့် ကျန်းမာရေးနှင့် ဘေးကင်းရေးအတွက် ဥပဒေသတ်မှတ်ချက်များ ထုတ်ပြန်ခြင်း- ပုဂ္ဂလိကပိုင်းမှလည်း စံချိန်စံညွှန်းများ ထုတ်ပြန်ခြင်း
- အပြည်ပြည်ဆိုင်ရာ ကုန်သွယ်မှုအတွက် ကမ္ဘာ့ကုန်သွယ်ရေးအဖွဲ့ကြီးကို ၁၉၉၅ ခုနှစ်တွင် တည်ထောင်ခဲ့ခြင်း

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

ကမ္ဘာ့ကုန်သွယ်ရေးအဖွဲ့ကြီး၏ စာချုပ်များ

- မဆင်မခြင် အသုံးပြုမှု ကာကွယ်ရန် အခွန်နှင့် မဆိုင်သော စာချုပ်များတွင် စည်းမျဉ်းများ၊ နည်းဥပဒေများကို ချမှတ်ထားသည်
    - အပင်ပိုးမွှားရောဂါကင်းရှင်းရေး တားမြစ်ချက်များကို လိုက်နာကျင့်သုံးရမည့် စာချုပ်များ
    - ကုန်သွယ်ရေးတွင် နည်းပညာဆိုင်ရာ အတားအဆီးများ ပြုလုပ်မှုဆိုင်ရာ စာချုပ်များ

ကမ္ဘာ့ကုန်သွယ်ရေးအဖွဲ့ကြီး၏ အပင်ပိုးမွှားရောဂါ တားမြစ်ချက်များဆိုင်ရာ စာချုပ်

- လူသား တိရစ္ဆာန်နှင့် အပင်များ၏ ကျန်းမာရေးကို အစားအစာထပ်ဖြည့်ပစ္စည်းများ ညစ်ညမ်းမှုများ အဆိပ်များ သို့မဟုတ် ရောဂါဖြစ်စေသည့်သက်ရှိများကြောင့် ဖြစ်ပေါ်လာသည့် အန္တရာယ်များမှ ကာကွယ်ရန်
- ကမ္ဘာ့ကုန်သွယ်ရေးအဖွဲ့ဝင်နိုင်ငံများသည် ၎င်းတို့၏ အပင်ပိုးမွှားရောဂါ ကင်းရှင်းရေးတားမြစ်ချက်များထုတ်ပြန်ရာတွင် စဉ်းစားရန် လိုအပ်သည့်အချက်များမှာ
  - အပြည်ပြည်ဆိုင်ရာစံများ လမ်းညွှန်များ အကြံပြုချက်များ
  - သိပ္ပံနည်းကျသုံးသပ်ချက်များ အန္တ ရာယ်ရှိချေအကဲဖြတ်မှုများမှ သွေဖည်နိုင်ချေများ
  - အပင်ပိုးမွှားရောဂါတားမြစ်ချက်စာချုပ်တွင် ကိုးကားထားသည့် အစားအစာဘေးကင်းရေးစံနှုန်းကျမ်းပါ စာရွက်စာတမ်းများအားလုံး

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

ကမ္ဘာ့ကုန်သွယ်ရေးအဖွဲ့ကြီး၏ ကုန်သွယ်ရေးတွင် နည်းပညာအတားအဆီးများဆိုင်ရာ စာချုပ်

- နည်းပညာဆိုင်ရာ ဥပဒေများနှင့် ဆန္ဒအလျောက် လိုက်နာနိုင်သည့် စံချိန်စံညွှန်းများကို မနိုင်လိုံဘဲ အတားအဆီးအဖြစ် အသုံးပြုမှု
- အစားအစာ ဘေးကင်းရေးအမြင်ထက်ပိုမိုသော အစားအစာစံချိန်စံညွှန်း များဖြစ်သည့် (အရည်အသွေး သတ်မှတ်ချက်၊ အာဟာရ ပါဝင်မှု ၊ အညွှန်းစာတမ်းကပ်မှု ၊ ထုတ်ပိုးမှု နည်းလမ်းများ) အားလုံးထည့်သွင်းမှု
- နည်းပညာဆိုင်ရာ ဥပဒေ အရ နှင့် ဆန္ဒအလျောက်လိုက်နာနိုင်သည့် စံချိန်စံညွှန်းများကို ပြုစု လက်ခံ ကျင့်သုံးရာတွင် ကုန်သွယ်ရေးကို အနှောင့်အယှက်ဖြစ်စေခြင်း မဖြစ်စေရန် ... ဆောင်သော သက်ရောက်မှု အနည်းဆုံးဖြစ်နိုင်မည့် အခြေခံစည်းမျဉ်းအချို့အရ ကျင့်သုံးရန်

EXPORT IMPACT FOR GOOD

ကုန်သွယ်ရေးပြဿနာ- TBT ? SPS?

- စာတမ်းပုံ ဒီဇိုင်း နှင့် အပြင်အဆင်
- ကုန်ပစ္စည်း သက်တမ်း
- ဓါတ်မတည့်မှု ကြေညာချက်
- ဗူး/ပုလင်း ပုံစံ အရွယ်အစား
- သက်သက်လွတ်/ မလွတ် အစားအစာ ကြေညာချက်
- အလေးချိန်နှင့် ပါဝင်မှု ကြေညာချက်
- ပိုးမွှားထိန်းချုပ်မှု နှင့် ပိုးသတ်မှိုင်းတိုက်မှု လမ်းညွှန်ချက်
- ပိုးသတ်ဆေး/မချေဖျက်နိုင်သောဓါတ်သတ္တု ဓါတ်ကြွင်း
- ရောဂါထိန်းချုပ်ရေး သတ်မှတ်ချက်များ

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

ကုန်သွယ်ရေးပြဿနာ- TBT ? SPS?

- စာတမ်းပုံ ဒီဇိုင်း နှင့် အပြင်အဆင် - TBT
- ကုန်ပစ္စည်း သက်တမ်း - SPS
- ဓါတ်မတည့်မှု ကြေညာချက်- SPS
- ဗူး/ပုလင်း ပုံစံ အရွယ်အစား - TBT
- သက်သက်လွတ်/ မလွတ် အစားအစာ ကြေညာချက် - TBT
- အလေးချိန်နှင့် ပါဝင်မှု ကြေညာချက်- TBT
- ပိုးမွှားထိန်းချုပ်မှု နှင့် ပိုးသတ်မှိုင်းတိုက်မှု လမ်းညွှန်ချက်- SPS
- ပိုးသတ်ဆေး/မချေဖျက်နိုင်သောဓါတ်သတ္တု ဓါတ်ကြွင်း- SPS
- ရောဂါထိန်းချုပ်ရေး သတ်မှတ်ချက်များ- SPS

အစားအသောက် သန့်ရှင်း ဘေးကင်းရေး ဆိုင်ရာ စံနှုန်းကျမ်း (Codex) ပါ စံချိန်စံညွှန်းများ၏ အဆင့်အတန်းနှင့် အသိအမှတ်ပြုမှု

၁၉၆၃ ခုနှစ်မှ စ၍ Codex စံချိန်စံညွှန်းများသည် အပင်ပိုးမွှားရောဂါ ကင်းရှင်းရေး တားမြစ်ချက်များဆိုင်ရာ စာချုပ်အရ အပြည်ပြည်ဆိုင်ရာတပြေးညီ သတ်မှတ်ချက်များအဖြစ်သို့ စတင်ရောက်ရှိခဲ့ပါသည်။

Codex Alimentarius အဖွဲ့

အစိုးရများအကြားဖွဲ့စည်းထားသော တစ်ခုတည်းသော ကိုးကားရမည့် အမှတ်ဖြစ်ပါသည်-

- ၁၉၆၂ တွင် ဖွဲ့စည်းခဲ့သော FAO/WHO အစားအစာ စံချိန်စံညွှန်း ပူးပေါင်း အဖွဲ့အစည်းဖြစ်ပါသည်
- အသင်းဝင်နိုင်ငံပေါင်း - ၁၈၇ နှင့် အသင်းအဖွဲ့အစည်း (EC)တစ်ဦး ပါဝင်ပါသည်။

- ရည်ရွယ်ချက်များရောက်ရှိရန် ဆောင်ရွက်လျက်ရှိပါသည်။
  - စားသုံးသူများ၏ ကျန်းမာရေးကို ကာကွယ်ခြင်း
  - နိုင်ငံတကာအစားအသောက်ကုန်သွယ်ရေးကို သေချာစေခြင်း
  - နိုင်ငံတကာအဆင့်တွင် အစားအသောက်စံသတ်မှတ်ချက်များနှင့်ပတ်သက် သည့် လုပ်ငန်းများအားလုံးနှင့်ပူးပေါင်းဆောင်ရွက်ခြင်း

အသုံးပြုပုံကျမ်း (Codex) သမိုင်း

- ၁၉၄၅ ခုနှစ်တွင် အဟာရဓါတ်များ၊ နိုင်ငံတကာအစားအသောက်စံနှုန်းနှင့် ပတ်သက်သည့် FAO ကမ္ဘာစားနပ်ရိက္ခာအဖွဲ့ကို စတင်တည်ထောင်ခဲ့ပါသည်။
- ၁၉၄၈ ခုနှစ်တွင် လူ့ကျန်းမာရေးနှင့် အထူးသဖြင့်အများထောက်ခံသည့် အစားအသောက်စံနှုန်းတည်ထောင်ခြင်းနှင့်ပတ်သက်သည့် ကမ္ဘာ့ကျန်းမာရေးအဖွဲ့ WHO ကို စတင်တည်ထောင်ခဲ့ ပါသည်။
- ၁၉၆၁ ခုနှစ်တွင် FAO ညီလာခံက Codex ကော်မရှင် (CAC) ဖွဲ့စည်းခဲ့ပါသည်။ FAO/WHO ပူးတွဲ အစားအသောက် စံချိန်စံညွှန်း အစီအစဉ်တို့ အမြန်ပူပေါင်းလက်ခံရန် WHO ကို တောင်းဆိုခဲ့ပါသည်။

ITC

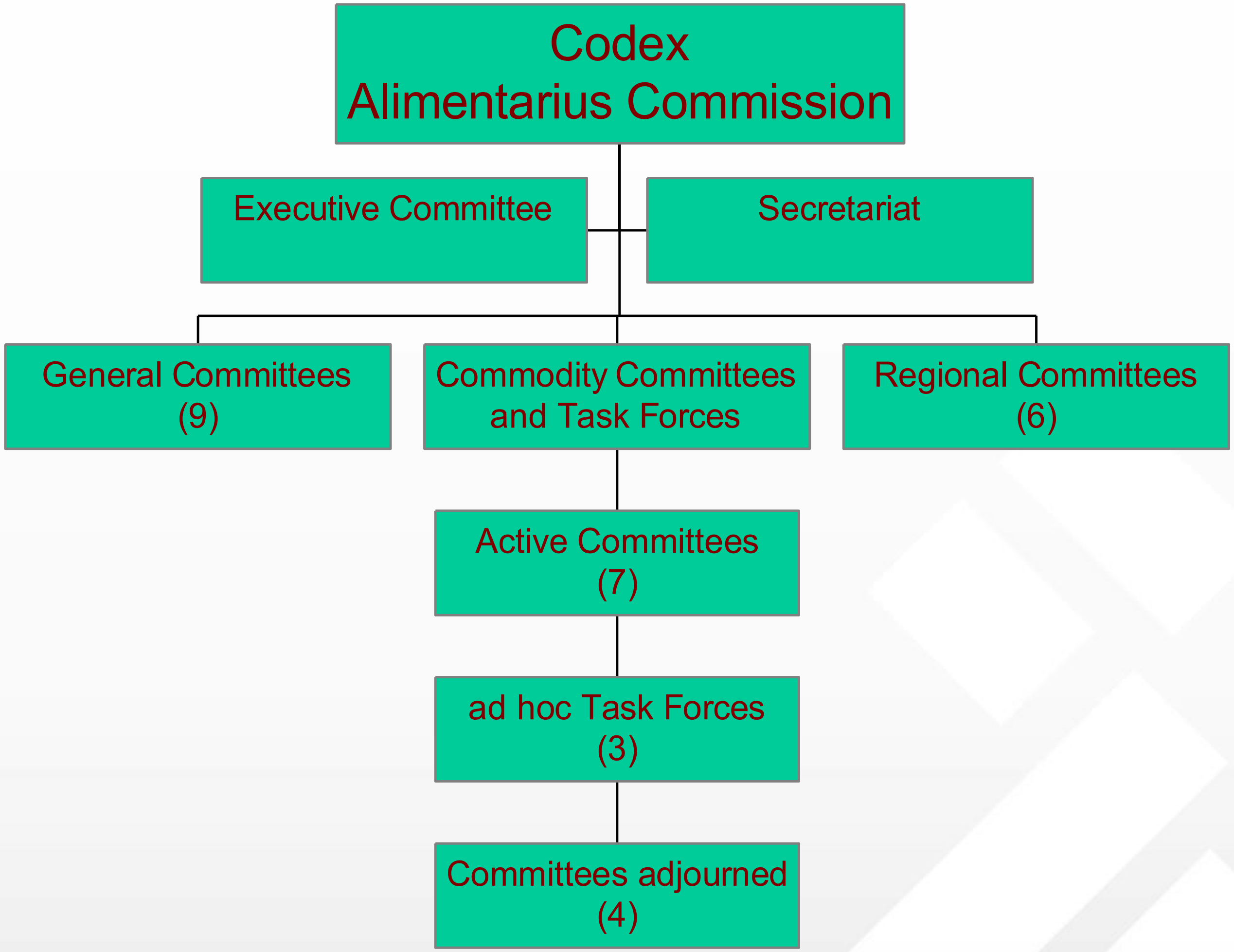
EXPORT IMPACT FOR GOOD

(Codex Alimentarius) ကျမ်း သမိုင်း -

- ၁၉၆၂ ခုနှစ်တွင် FAO/WHO ညီလာခံတို့သည် ၎င်းတို့ ပူးပေါင်း ဆောင်ရွက်ခြင်းအစီအစဉ် ပြီးစီးအောင်မြင်ရန်နှင့် အသုံးပြုပုံကျမ်း ဖန်တီး ပေးရန်အတွက် CAC ထံသို့ လျောက်ထားခဲ့ပါ သည်။

- ၁၉၆၃ ခုနှစ်တွင် ကမ္ဘာ့ကျန်းမာရေးအဖွဲ့မှ FAO/WHO တို့ပူးပေါင်း ဆောင်ရွက်မှု အစီအစဉ်ကို သဘောတူထောက် ခံခဲ့သည်သာမက CAC ၏ အဆင့်အတန်းကိုလည်း သဘောတူလက်ခံခဲ့ပါသည်။

Codex Alimentarius ၏ ဖွဲ့စည်းတည်ဆောက်ပုံ



(Codex Alimentarius) အသုံးပြုပုံကျမ်း

Codex အသုံးပြုပုံကျမ်းဆိုသည်မှာ

- Codex ကျင့်ထုံးများ၊
  - သာဓက - အစားအသောက်သန့်ရှင်းရေး အခြေခံစည်းမျဉ်းများ (၅၁)
- လမ်းညွှန်ချက်များ (၇၃)
- အခြားဆက်နွယ်သော စာနင့်ထောက်ခံချက်များ(၅)

* စုပေါင်းပါဝင်သည့် Codex စံချိန်စံညွှန်းများ ဖြစ်ပါသည်(၃၄၁)-

အရည်အသွေးစံနှုန်းများ ဆိုတာဘာလဲ။

- သဘောတူညီထားသည့် စာရွက်စာတမ်းများရှိခြင်း
- အသေးစိတ်လမ်းညွှန်ပြချက်ပါရှိခြင်း
- စည်းမျဉ်းများ၊ လမ်းညွှန်ချက်များ(သို့)အနက်အဓိပ္ပါယ်လက္ခဏာများ အဖြစ် အစဉ်အမြဲအသုံးပြုနိုင်ခြင်း
- ပစ္စည်းများ၊ ထုတ်ကုန်များ၊ ထုတ်လုပ်မှုလုပ်ငန်းစဉ်များ နှင့် ဝန်ဆောင်မှုများသည် ရည်ရွယ်ထားသည့်အတိုင်းဖြစ်လာရန် သေချာမှုရှိခြင်း

ဘာကြောင့် စံနှုန်းလိုအပ်သလဲ။

- **ကုန်ပစ္စည်းများ/လူသုံးကုန်များ/ဝန်ဆောင်မှုများရွေးချယ်ရာတွင် အထောက်အကူပြုခြင်း**
- အရည်အသွေးကောင်းသော၊အံဝင်ခွင်ကျသော၊အပြန်အလှန် ဖလှယ်နိုင်သော ဈေးကွက်တွင်ကျယ်မှု ပိုမိုလွယ်ကူစေခြင်း။
- ဘက်လိုက်မှုကင်းသည့် သတင်းအချက်အလက်များ နှင့်အရင်းအမြစ်များရှိစေခြင်း။
- ကုန်သွယ်မှုလုပ်ငန်းတွင် လုပ်ဖော်ကိုင်ဖက်များအကြား ယုံကြည်စိတ်ချမှုများတိုးစေခြင်း။

အခန်း ၂- အစားအသောက်သန့်ရှင်းဘေးကင်းရေး ဆိုင်ရာ စံနှုန်းကျမ်း(Codex) မှ အကြံပြုထားသော အစားအစာသန့်ရှင်းရေး နိုင်ငံတကာလိုက်နာ အသုံးပြုရမည့် အခြေခံစည်းမျဉ်းများကို ပြန်လည်ဆွေးနွေးခြင်း

ITC

EXPORT IMPACT
FOR GOOD

သန့်ရှင်းဘေးကင်းသည့် အစားအသောက်များ ဖြစ်ပေါ်စေရန် အသုံးပြုရမည့် ပုံကျမ်း (Codex) - ရည်ရွယ်ချက်များ

- သန့်ရှင်းပြီးအန္တရာယ်ကင်းသည့် အစားအသောက် များ၏ နိယာမများကို ဖော်ထုတ်ခြင်း
- အစားအသောက်များ အန္တရာယ်ကင်းရေးအတွက် HACCP ချဉ်းကပ်မှုကို လိုက်နာခြင်း
- ကျန်းမာရေးနဲ့ညီညွတ်သောအခြေခံသဘောတရားများ ရှိရန် ဆောင်ရွက်သည့်နည်းလမ်းများကို ပံ့ပိုးကူညီခြင်း
- မူဘောင်အတွင်းအသေးစိတ်လိုက်နာရမည့် ဆောင်ရန်များကို ဖန်တီးပေးခြင်း

FOR GOOD

စိုက်ခင်းမှ ခက်ရင်းသို့ အတွေးအမြင်များ

ကောင်းမွန်ပြီးကျန်းမာရေးနှင့်
ညီညွတ်သောနည်းလမ်းများ
အသုံးပြုဆောင်ရွက်မှသာ
သန့်ရှင်းပြီးအန္တရာယ်ကင်းသည့်
အစားအသောက်များ ရရှိမည်။

ဒါကြောင့် ....

EXPORT IMPACT
FOR GOOD

အစိုးရကဏ္ဍမှ ဆောင်ရွက်ချက်များ

- အဖျားရောဂါမှတဆင့်လည်းကောင်း၊ အစားအသောက်အန္တရာယ်မှလည်းကောင်း စားသုံးသူပြည်သူများကို လုံခြုံစွာကာကွယ်ရမည်။ ထိပ်ပါးလွှယ်အုပ်စု နှင့် အခြားလူမျိုးငယ်အုပ်စုများအတွက် လိုအပ်သောမူဝါဒများထားရှိရမည်။
- စားသုံးသူအတွက် အစားအသောက်သည် အန္တရာယ်ကင်းသည်ဟု အာမခံချက် ပေးရမည်။
- နိုင်ငံတကာစားသောက်ကုန် ကူးသန်းရောင်းဝယ်မှုတွင် ယုံကြည်စိတ်ချမှုကို စောင့်ထိန်းရမည်။
- ထိရောက်ပြီး အန္တရာယ်ကင်းသည့်အစားအသောက်ထုတ်လုပ်မှုများ စက်ရုံအလုပ်ရုံများနှင့်စားသုံးသူများဆီသို့ ခွဲဝေဖြန့်ချီနိုင်ရေးအတွက် ကျန်းမာရေးဆိုင်ရာပညာရေးပေး အစီအစဉ်များ ထောက်ပံ့ပေးရမည်။

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

စက်ရုံအလုပ်ရုံကဏ္ဍများအနေဖြင့်

- စားသုံးသူအတွက် အန္တရာယ်ကင်းပြီး သင့်လျော်သော အစားအသောက်များကို ပံ့ပိုးပေးရမည်။
- စားသုံးသူများ နားလည်သဘောပေါက်လွယ်သော အမည်များနှင့် မှန်ကန်သော အကြောင်းအရာများ၊ သတင်းအချက်အလက်များကို တတ်ဆင်ထားပေးရမည်။ သို့မှသာ စားသုံးသူများသည် မည်သို့သိုလှောင် သိမ်းဆည်း ရမည်၊ မည်သို့ကိုင်တွယ်ပြီး မှန်မှန်ကန်ကန်ပြင်ဆင်ရမည် ဟူသည့်အသိပညာတိုးပွားလာမည်။
- နိုင်ငံတကာ စားသောက်ကုန် ကုန်သွယ်မှုလုပ်ငန်းတွင် ယုံကြည်စိတ်ချမှု ကိုစောင့်ထိန်းရမည်။

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

စားသုံးသူများကဏ္ဍ အနေဖြင့်

- သက်ဆိုင်သည့် ညွှန်ကြားချက်များအရ သူတို့၏အခန်းကဏ္ဍ များကိုသိရပါမည်။
- သင့်လျော်ပြီးသန့်ရှင်းဘေးကင်းသည့် အစားအသောက်များ ကို ကျင့်သုံးရမည်။

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

အန္တရာယ်ကင်းသည့်အစားအသောက် ၏အနက်အဓိပ္ပါယ်ကို ကျွန်တော်နားလည်သဘောပေါက် ပါသလား?

(Codex) ကျမ်းမှ အနက်အဓိပ္ပါယ်များ

- ကျန်းမာရေးနဲ့ညီညွတ်သည့်အစားအသောက် (food Hygiene) ဆိုသည်မှာ အခြေအနေ အတိုင်းအတာအားလုံး (ဥပမာ - အစားအသောက်ပြောင်းလဲမှုအဆင့်တိုင်းတွင်) အန္တရာယ်ကင်းရေးနှင့်သင့်လျော်သည့် အစားအသောက်များ သေချာစေရန်ဖြစ်သည်။
- သန့်ရှင်းဘေးကင်းသည့်အစားအသောက် (Food Safety) ဆိုသည်မှာ အစားအသောက်များ ပြင်ဆင်ချိန်၌လည်းကောင်း၊ စားသောက်ချိန်၌လည်းကောင်း စားသုံးသူများကို အန္တရာယ်မဖြစ်ရန်အာမခံပေးခြင်းဖြစ်သည်။
- ဘေးအန္တရာယ် (Hazard)ဆိုသည်မှာ ဇီဝပိုင်းအရလည်းကောင်း၊ ဓာတုပိုင်းအရလည်းကောင်း၊ ကိုယ်ခန္ဓာပိုင်းအရလည်းကောင်း ကျန်းမာရေးပြဿနာဖြစ်ပွားမည့် အလားအလာရှိ သော အစားအသောက်များကို ဆိုလိုခြင်းဖြစ်သည်။
- Containment ဆိုသည်မှာ အစားအသောက်အဆိပ်ဖြစ်စေသည့် ဇီဝပစ္စည်းများ၊ ဓာတုပစ္စည်းများနှင့် အခြားဂုဏ္ဍုပစ္စည်းများကို ဟန့်တားကာကွယ်ခြင်းဖြစ်သည်။

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

အခြေခံထုတ်လုပ်မှုတွင် သန့်ရှင်းဘေးကင်းစေခြင်း

သန့်ရှင်းဘေးကင်းသည့် သဘာဝပတ်ဝန်းကျင်

- အစားအသောက်များညစ်ညမ်းစေသည့် ပတ်ဝန်းကျင်မှအရာဝတ္ထု များကို တားဆီးခြင်း။

သန့်ရှင်းဘေးကင်းသည့် ထုတ်လုပ်မှုလုပ်ငန်းများ

- လေ၊မြေ၊ရေ၊ ဓါတ်မြေသြဇာများ၊ပိုးသတ်ဆေးများ၊ဆေးဝါးဟောင်းများမှ ညစ်ညမ်းမှုများကို တားဆီးခြင်း။
- အပင်နှင့်သတ္တဝါတို့၏အသက်ကို စောင့်ထိန်းခြင်း။
- စားကြွင်းစားကျန်များမှ အညစ်အကြေးများနှင့်အခြားညစ်ညမ်းမှုများကို တားဆီးခြင်း။

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

အခြေခံထုတ်လုပ်မှုတွင် သန့်ရှင်းသေားကောင်းစေခြင်း

ကိုင်တွယ်ခြင်း၊ သိုလှောင်ခြင်း၊ သယ်ယူပို့ဆောင်ခြင်း

- စားသုံးသူအတွက် မသင့်လျော်သည့်ပစ္စည်းများကို သီးသန့်ထားရှိခြင်း
- ကျန်းမာရေးနှင့်မညီညွတ်သည့် ပစ္စည်းများကိုဖယ်ထုတ်ပြီး နေရာချထားခြင်း
- ကပ်ရောဂါများ၊ ဓါတုများ၊အဏုဇီဝများ ညစ်ညမ်းသော ပစ္စည်းများကို ကာကွယ်ခြင်း

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

အခြေခံထုတ်လုပ်မှုတွင် သန့်ရှင်းသောကောင်းစေခြင်း

သန့်ရှင်းခြင်း၊ ထိန်းသိမ်းခြင်းနှင့် တကိုယ်ရေသန့်ရှင်းခြင်း

သင့်လျော်သော ထောက်ပံ့ပစ္စည်းများနှင့်လုပ်ထုံးများသည် အောက်ပါအချက်များ သေချာစေရန်အတွက်အသုံးပြုရမည်။

- မည်သည့်သန့်ရှင်းမှုများနှင့်ထိန်းသိမ်းမှုများမဆို ထိထိရောက်ရောက် ဆောင်ရွက်ခြင်း
- တကိုယ်ရေသန့်ရှင်းမှုကို စောင့်ထိန်းခြင်း

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

အစားအသောက်နှင့် ပတ်သက်သော ကွင်းဆက်တစ်ခုလုံးတွင် သန့်ရှင်းမှုနှင့် ပတ်သက်သည့် အသိပညာပေးအကြောင်းအရာများကို မည်သို့ သိရှိနိုင်မည်နည်း။

- ကုန်ကြမ်းများ ဝယ်ယူချိန်
- ကုန်ကြမ်းသတ်မှတ်ချက်များ တိကျသေချာစွာ သတ်မှတ်ချိန်
- ရောင်းချသူများ ရွေးချယ်ချိန်

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

ဒီဇိုင်းနှင့် အထောက်အပံ့ပစ္စည်းများ

တည်နေရာ
- လေထုညစ်ညမ်းခြင်း၊ ရေကြီးခြင်း၊ ကြွက်၊ပိုးမွှားများစုပြုံသည့်နေရာတို့နှင့်ဝေးရန်
- စွန့်ပစ်ပစ္စည်းများ ဖယ်ရှားရန်လွယ်ကူသည့်နေရာ

ပစ္စည်းကိရိယာများတည်နေရာ
- သင့်တင့်လျောက်ပတ်စွာ အလုပ်လုပ်ခြင်း၊ ထိန်းသိမ်းခြင်း၊ သန့်ရှင်းခြင်း၊ စစ်ဆေးခြင်း

ပုံစံဒီဇိုင်းနှင့်ထားရှိရန်အခန်းများ
- မျိုးတူစုခြင်း၊ အုပ်စုလိုက်သီးခြားထားခြင်း၊မသင့်လျော်သည့်အစားအသောက်များ ဖယ်ရှားပစ်ခြင်း
- သန့်ရှင်းဘေးကင်းသည့်အစားအသောက်များသိမ်းဆည်းခြင်း နှင့်ပိုးမွှားပြန့်ပွားမှုတားဆီးခြင်း

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

ဒီဇိုင်းနှင့် အထောက်အပံ့ပစ္စည်းများ

အတွင်းပိုင်း ဖွဲ့စည်းတည်ဆောက်ပုံ

- နံရံ၊မျက်နှာကျက်၊ကြမ်းခင်းများ ချောမောစေရန်။ ရေ၊ဓာတ်ငွေ့များမဝင်နိုင်ရန် အဆိပ်ကင်းသည့် ကိရိယာများသာရှိရန်။
- ကြမ်းခင်းများ သန့်ရှင်းရေးအတွက် ရေဆေးရန် ရေမြောင်းရှိရန်
- မျက်နှာကျက်များတွင် ဖုန်များ၊ အခိုးများနှင့်အမှုန်များ ရှင်းလင်းမှုရှိရန်
- ပြူတင်းပေါက်များသန့်ရှင်းခြင်း၊ ဖုန်အညစ်အကြေးများရှင်းလင်းခြင်း၊ ပြူတင်းမှန်ပြင်များအံ့ဝင်ခွင်ကျရှိခြင်း။
- တံခါးများညီညာခြင်း (ရေစိုခြင်းများမရှိစေခြင်း)
- အစားအသောက်ထားရှိသောမျက်နှာပြင်တွင် ရေစိုခြင်းမျိုးမရှိစေခြင်း။ သန့်ရှင်းရန်လွယ်ကူပြီး အဆိပ်ဖြစ်စေသောပစ္စည်းများမရှိစေခြင်း

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

ဒီဇိုင်းနှင့် အထောက်အပံ့ပစ္စည်းများ

စျေးရောင်းစက်များနှင့် မိုဘိုင်း/ရွှေ့ပြောင်းနိုင်သော လုပ်ငန်းနေရာများ

- အစားအသောက်ညစ်ညမ်းခြင်းနှင့်ပိုးမွှားဖျက်ဆီးခြင်းမှ တားဆီးရန် အတွက် ပုံစံ ဒီဇိုင်းများနှင့်နေရာ

ပစ္စည်းကိရိယာများနှင့် ထည့်စရာဗူးများ

- သန့်ရှင်းခြင်း၊ကူးစက်မှုကင်းခြင်းနှင့်ညစ်ညမ်းမှုများတားဆီးနိုင်ရန် ဒီဇိုင်းပြုလုပ်ခြင်း။
- အသုံးပြုမည့်ပစ္စည်းများ အဆိပ်မရှိစေခြင်း
- သန့်ရှင်းခြင်းအတွက်နှင့်စစ်ဆေးခြင်းအတွက် ရွှေ့လျားနိုင်ခြင်း

ITC

EXPORT IMPACT
FOR GOOD

ဒီဇိုင်းနှင့် အထောက်အပံ့ပစ္စည်းများ

အစားအသောက်ထိန်းသိမ်းမှုနှင့်စစ်ဆေးခြင်းအတွက် ပစ္စည်းကိရိယာများ

- ချက်ပြုတ်ခြင်းနှင့်အအေးခံရေခဲသေတ္တာကိရိယာများ။ အကာဇီဝပိုးမွှားများ စစ်ဆေးခြင်းအတွက် အပူနှင့် အချိန်တိုင်းကိရိယာများ
- HACCP သတ်မှတ်ထားသည့် ဒီဂရီအတိုင်းစစ်ဆေးခြင်း

အမှိုက်ပုံးများနှင့်စားလို့မရသောပစ္စည်းများ

- မတော်တဆဖြစ်ပွားတတ်သော ညစ်ညမ်းမှုများကာကွယ်ရန် ရှင်းလင်းစွာဖော်ပြခြင်း
- မတော်တဆ ညစ်ညမ်းမှုများကို ကာကွယ်နိုင်ရန် သင့်လျော်သလို ကြိုတင်တွက်ချက်ထားရမည်။ (ဥပမာ - ရေစိုနိုင်သောပစ္စည်းများ၊ သော့ခတ်နိုင်သည့်အနေအထားများ၊ တည်ဆောက်ပုံများ စသည့်)

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

ဒီဇိုင်းနှင့် အထောက်အပံ့ပစ္စည်းများ

ရေ

- လုံလောက်သည့် သောက်ရေများရှိခြင်း (WHO လမ်းညွှန်ချက်အတိုင်း)
- မသောက်သုံးနိုင်သော ရေရရှိနိုင်သည့် စနစ်များဖေါ်ထုတ်ရန်နှင့်ခွဲခြားရန်
- သောက်ရေနှင့် သုံးရေ ရောနှောခြင်း မရှိစေရန်

ရေမြောင်းနှင့်စွန့်ပစ်ပစ္စည်းများဖယ်ရှားခြင်း

- အစားအသောက်နှင့် သောက်ရေတွင် ညစ်ညမ်းမှု မရှိရန် တားဆီးနိုင်မည့် ပုံစံဒီဇိုင်းပြုလုပ်ခြင်း။

EXPORT IMPACT FOR GOOD

ဒီဇိုင်းနှင့် အထောက်အပံ့ပစ္စည်းများ

သန့်ရှင်းခြင်းအတွက် ထောက်ပံ့ပစ္စည်းများ

- အစားအသောက်သန့်ရှင်းခြင်းနှင့် မီးဖိုချောင်သုံးပစ္စည်းများ
- ရေပူရေအေးလုံလောက်စေရန်

တကိုယ်ရေသန့်ရှင်းရေးအတွက်ပစ္စည်းများနှင့် အိမ်သာများ

- လက်များရေဆေးရန်နှင့်အခြောက်သုတ်ရန်
- ကျန်းမာရေးနှင့်ညီညွတ်သော အခန်းများ
- အဂတ်လှဲရန် ပုံ့ပိုးခြင်း (ဥပမာ - သီသန့် အဂတ်လှဲခန်းများ)

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

ဒီဇိုင်းနှင့် အထောက်အပံ့ပစ္စည်းများ

အပူချိန်ထိန်းချုပ်ခြင်း

- အပူပေးခြင်း၊ အအေးခံခြင်း၊ ချက်ပြုတ်ခြင်း၊ အခဲထားခြင်းများ အတွက် လုံလောက်သော ပံ့ပိုးပစ္စည်းများရှိခြင်း
- အစားအသောက်အေးအောင် သိုလှောင်ထားရန် ရေခဲသေတ္တာများလုံ လောက်ရန်
- အစားအသောက် အပူချိန်ကို စစ်ဆေးရန်
- အစားအသောက်သင့်တော်ရန်နှင့်လုံခြုံရန်အတွက် ဝန်းကျင်အပူချိန်ကို ထိန်းထားရန်

ဒီဇိုင်းနှင့် အထောက်အပံ့ပစ္စည်းများ

လေအရည်အသွေးနှင့်လေဝင်လေထွက်ကောင်းခြင်း

- လေထဲတွင်ပျံ့လွင့်နေသည့် အမှုန်များနှင့်အစိုဓါတ်များလျော့နည်းစေရန်အတွက် သဘာဝလေ (သို့) စက်ပိုင်းဆိုင်ရာ လေဝင်လေထွက်ကောင်းခြင်း
- ဂန်းကျင်အပူအအေးပမာဏကို ထိန်းသိမ်းခြင်း
- အနံ့အသက်ကို ထိန်းသိမ်းခြင်း
- စိုထိုင်းခြင်းကို ထိန်းသိမ်းခြင်း
- ညစ်ညမ်းနေရာမှ သန့်ရှင်းနေရာသို့ လေတိုက်ခြင်းကို ကာကွယ်ခြင်း
- ပြုပြင်ထိန်းသိမ်းခြင်းနှင့်သန့်ရှင်းခြင်း

အလင်းရောင်

- သန့်ရှင်းမှုဆောင်ရွက်ခြင်းအတွက် လုံလောက်သောအလင်းရောင်ရှိခြင်း
- အရောင်များ မသွေဖယ်စေရန်
- အစားအသောက်ပိုးမွှားများနှင့်ကျိုးပဲ့ပျက်စီးမှုများမှ တားဆီးကာကွယ်ခြင်း

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

ဒီဇိုင်းနှင့် အထောက်အပံ့ပစ္စည်းများ

ကုန်ပစ္စည်းများ သိုလှောင်ခြင်း

- အစားအသောက်များ၊ ပါဝင်ပစ္စည်းများနှင့် ဓာတုမပါဝင်သော အစားအသောက်များအတွက် လုံလောက်ခြင်း။
- ထိန်းသိမ်းရန် သန့်ရှင်းရန် ကောင်းမွန်သော ဒီဇိုင်းပုံစံ။
- ပိုးမွှားများခိုအောင်းရာမှ ကာကွယ်ခြင်း
- အစားအသောက်ပိုးမွှားကူးစက်ခြင်းမှ ကာကွယ်ခြင်း
- အခြေအနေဆိုးရွားလာခြင်းကိုလျော့နည်းစေခြင်း (ဥပမာ - အပူချိန်နှင့်စိုထိုင်းခြင်း)

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

ထိန်းသိမ်းဆောင်ရွက်ခြင်း

အစားအစာဘေးဥပဒ်များကိုထိန်းချုပ်ခြင်း

- HACCP

အချိန်နှင့်အပူချိန်ထိန်းချုပ်မှုသည်

- အဖြစ်များသောအဆိပ်သင့်ခြင်းကိုထိန်းချုပ်ခြင်း
- ချက်ပြုတ်ခြင်း၊ အအေးထားခြင်း၊ ထုတ်လုပ်ခြင်း နှင့်သိုလှောင်ထားခြင်းများကိုထိန်းချုပ်ခြင်း
- အပူချိန်တိုင်းကိရိယာများကို စမ်းသပ်ခြင်းနှင့် တိုက်ညှိခြင်းများ

တိကျသောဖြစ်စဥ်အဆင့်ဆင့်

- အစားအသောက်သန့်ရှင်းမှုရှိရန်ပံ့ပိုးသောဖြစ်စဥ်များတွင် အအေးပေးခြင်း၊ အပူပေးခြင်း၊ ရောင်ခြည်ပေးခြင်း၊ အခြောက်ထားခြင်း၊ ဓာတုဖြင့်ကြာရှည်ခံစေခြင်း၊ လေထုကို လေဟာနယ်အဖြစ် ပြုပြင်မွမ်းမံ၍ ကုန်ထုတ်ပိုးမှုခြင်း

ထိန်းသိမ်းဆောင်ရွက်ခြင်း

အနုဇီဝဗေဒနှင့်ဆိုင်သောသတ်မှတ်ချက်များနှင့်အခြားသတ်မှတ်ချက်များ

- HACCP သို့မဟုတ် အခြားစီမံမှုစနစ်များတွင် လှုပ်ရှားမှုကန့်သတ်ချက်များ၊ စောင့်ကြည့်စစ်ဆေးမှုနှင့်စိတ်ဖြာလေ့လာချက်အပါအဝင် အဏုဇီဝဗေဒ၊ ဓာတုဗေဒ(ဂါ)ရူပဗေဒနှင့်ဆိုင်သောသတ်မှတ်ချက်များသည် တိကျသေချာသည့် သိပ္ပံဘာသာရပ်အပေါ်အခြေခံသင့်သည်။

အဏုဇီဝဗေဒနှင့် ဆက်စပ်ယှက်နွယ်သည့် ညစ်ညမ်းမှု

- စနစ်တကျချက်ပြုတ်ထားခြင်းမရှိသောအစားအစာများ၊ အသင့်စား အစားအစာများတွင် ညစ်ညမ်းမှုကို ကြိုတင်ကာကွယ်ခြင်းအတွက် နည်းစနစ်
- အစားအသောက်ပြင်ဆင်ကိုင်သွယ်သူများ
- အချိန်နှင့် ရုပ်ပိုင်းဆိုင်ရာ ခွဲခြားခြင်း
- ထုတ်လုပ်သော ဧရိယာများ
- ကာကွယ်မှုရှိသော အင်္ကျီနှင့်ဖိနပ်
- ပစ္စည်းကိရိယာ နှင့် အသုံးအဆောင်များ

ထိန်းသိမ်းဆောင်ရွက်ခြင်း

ရုပ်ပိုင်းနှင့်ဓာတုပိုင်းဆိုင်ရာညစ်ညမ်းခြင်း

- ကုန်ကြမ်းများ၏ သင့်လျော်သော သတ်မှတ်ချက်များ
- ကပ်ပါးပိုးများ၊ မလိုလားအပ်သောအဏုဇီဝများနှင့် ပိုးသတ်ဆေးနှင့် အဆိပ်ဖြစ်စေ သောအရာဝတ္ထုပစ္စည်းများ ပါဝင်သည်ဟု သိရှိသော ငှင်းပစ္စည်းကိရိယာနှင့် ပါဝင်ပစ္စည်းများကို လက်ခံမည်မဟုတ်။

ကုန်ထုပ်ပိုးမှု

- ညစ်ညမ်းစေသောအရာများလျော့ချရန်၊ ပျက်စီးမှုမှကာကွယ်ရန်၊ အမှတ်တံဆိပ်ထည့်သွင်းရန် အတွက် ဒီဇိုင်းပုံစံများနှင့် ပစ္စည်းကိရိယာများ
- သိုလှောင်အသုံးပြုရာတွင် အဆိပ်ကင်းသည့်ဓါတ်ငွေ့နှင့် ပစ္စည်းများ
- ကြာရှည်ခံသည့် သန့်ရှင်းရလွယ်ကူသည့် ပိုးသတ်နိုင်သည့်

ITC EXPORT IMPACT FOR GOOD

ထိန်းသိမ်းဆောင်ရွက်ခြင်း

ရေ

- ပါဝင်ပစ္စည်းဖြစ်သော အစားအသောက်နှင့် ထိတွေ့ရန်သည့် သောက်ရေ(WHO ညွှန်ကြားချက်အရ)ကို (ဝ) အစားအသောက်နှင့်တိုက်ရိုက်ထိတွေ့သည့် ရေခဲနှင့်ရေနွေးငွေ့တို့အတွက် (ဂ) အစားအသောက်နှင့်ထိနေသော မျက်နှာပြင်
- ခြွင်းချက်များ - ရေနွေးငွေ့ (ဂ) မီး တားဆီးခြင်း။ အစားအသောက်ကိုင်တွယ်စဉ် အန္တရာယ်မရှိစေခြင်း(သန့်ရှင်းထားသော ပင်လယ်ရေ)။ ပြန်လည်အသုံးချနိုင်ရန် စစ်ထားသောရေတို့သည် အစားအသောက်ဘေးကင်းရေးနှင့်သင့်လျော်မှုအတွက် ဘေးဥပဒ် အန္တရာယ်မဖြစ်စေရ။
- စီမံခန့်ခွဲခြင်းနှင့်ကြီးကြပ်အကြံပေးခြင်း
- သိသင့်သိထိုက်သော သန့်ရှင်းဘေးကင်းသည့် အစားအသောက်များအကြောင်း (see item 10.3)

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

ထိန်းသိမ်းဆောင်ရွက်ခြင်း

သက်သေစာရွက်စာတမ်းများနှင့်မှတ်တမ်းများ

- လိုအပ်သည့်နေရာနှင့်သင့်လျော်သည့်နေရာ
- ထုတ်ကုန်များကြာရှည်ခံရန် အညစ်အကြေးများကင်းစေခြင်း

ပြန်လည်ဆင့်ခေါ်ခြင်း လုပ်ထုံးများ

- မည်သည့်အစားအသောက်များမဆို အန္တရာယ်ကင်း အတွက် ပြည့်စုံခြင်းနှင့်မြန်ဆန်သောပြန်လည်ဆင့်ခေါ်ခြင်း
- အများပြည်သူအတွက် လိုအပ်သောသတိပေးချက်များ ထည့်သွင်းစဉ်းစားရန်
- ပြန်လည်ဆင့်ခေါ်ထားသည့် ထုတ်ကုန်များကို စီစဉ်ခြင်း

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

ထိန်းသိမ်းခြင်းနှင့်သန့်ရှင်းသပ်ရပ်ခြင်းကို တည်ထောင်ခြင်း

ထိန်းသိမ်းခြင်းနှင့်သန့်ရှင်းခြင်း
- ပုံ့ပိုးမှုအင်္ဂါရပ်များနှင့်ပစ္စည်းကိရိယာများ ကောင်းစွာအလုပ်လုပ်ခြင်း၊ သန့်ရှင်းသပ်ရပ်ခြင်း၊ အညစ်အကြေးမှကင်းဝေးခြင်း၊ ညစ်ညမ်းမှုကာကွယ်ခြင်း
- ဓာတုပစ္စည်းများသန့်ရှင်းခြင်း၊ အညွှန်းများအသုံးပြုခြင်း၊ သီးသန့်ခွဲခြားဖေါ်ထုတ်ခြင်း
- သန့်ရှင်းခြင်း၏ လုပ်ထုံးများနှင့်နည်းစနစ်များ

သန့်ရှင်းခြင်းအတွက် အစီအစဉ်
- တည်ထောင်ခြင်းအစိတ်အပိုင်းများအားလုံး သန့်ရှင်းစေခြင်း
- ထိထိရောက်ရောက်အဆက်မပြတ်စစ်ဆေးခြင်း

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

ထိန်းသိမ်းခြင်းနှင့်သန့်ရှင်းသပ်ရပ်ခြင်းကို တည်ထောင်ခြင်း

ပိုးမွှားများနှင့်တိရစ္ဆာန်များ ထိန်းချုပ်ခြင်းအစီအစဉ်

- လမ်းကြောင်းများကို ကာကွယ်ခြင်း
- ကြွက်၊ပိုးမွှားများခိုအောင်းနိုင်သည့်နေရာများ (ဥပမာ - အစားအသောက်များ၊ ရေ၊ မွေးမြူရေးဇုန်များ၊ အမှိုက်များ ဝင်ရောက်မှု ကာကွယ်ခြင်း)
- စစ်ဆေးခြင်းနှင့် စောင့်ကြည့်ခြင်း
- သုတ်သင်ရှင်းလင်းပစ်ခြင်း

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

ထိန်းသိမ်းခြင်းနှင့်သန့်ရှင်းသပ်ရပ်ခြင်းကို တည်ထောင်ခြင်း

အညစ်အကြေးများအတွက် စီစဉ်ဆောင်ရွက်ခြင်း

- ဖယ်ရှားနိုင်ခြင်းနှင့်သိမ်းဆည်းခြင်း
- အစားအသောက်သိမ်းဆည်းသည့်နေရာနှင့်ကိုင်တွယ်သည့် နေရာများတွင် စုံပုံခြင်းကိုကာကွယ်ခြင်း
- အညစ်အကြေးစွန့်သည့်နေရာများတွင် သန့်ရှင်းစေခြင်း

ထိထိရောက်ရောက်စစ်ဆေးခြင်း

- စစ်ဆေးခြင်းအတွက်ကြိုတင်ဆောင်ရွက်ခြင်း
- အကျဉ်းဝပုံစံများနှင့် စမ်းသပ်ခြင်းများ

တကိုယ်ရေသန့်ရှင်းမှုကိုတည်ထောင်ခြင်း

ကျန်းမာရေးအဆင့်အတန်း

- အစားအစာကိုကိုင်တွယ်ခြင်းဖြင့် လူအများကိုအစာအဆိပ်သင့်ခြင်းမှ ကာကွယ်တားဆီးခြင်း
- ဆေးပညာရှုထောင့်အရည္သန်ပြထားသောဆေးစစ်ချက်များ

နာမကျန်းဖြစ်ခြင်းနှင့်ထိခိုက်ဒဏ်ရာဖြစ်ခြင်း

- အသားဝါရောဂါ၊ဂမ်းလျှောခြင်း၊အော့အန်ခြင်း၊အဖျားရောဂါ၊ လည်ချောင်းနာရောဂါ၊အနာတရဖြစ်ခြင်း၊နားမျက်စိနာခေါင်းမှဖြစ် ပေါ်သောအနာများ
- စီမံခန့်ခွဲမှုပိုင်းသို့ အစီရင်ခံရန်

EXPORT IMPACT FOR GOOD

တကိုယ်ရေသန့်ရှင်းမှုကိုတည်ထောင်ခြင်း

တစ်ကိုယ်ရေသန့်ရှင်းမှု

- တစ်ကိုယ်ရေသန့်ရှင်းမှု
- လုံခြုံမှုရှိသောအဝတ်အစား၊ခေါင်းဆောင်း၊ဖိနပ်များကိုဝတ်ဆင်ခြင်း
- ထိခိုက်အနာတရများအားဖုံးအုပ်ထားခြင်း
- လက်ဆေးခြင်း

တစ်ကိုယ်ရေပြုမူကျင့်ကြံပုံ

- ဆေးလိပ်သောက်ခြင်း၊ တံတွေးထွေးခြင်း၊ ဂါးခြင်း(ဂါ)စားခြင်း၊ နှာချေးခြင်း (ဂါ) ဖုံးအုပ်ထားခြင်းမရှိသောအစားအစာများအပေါ် ချောင်းဆိုးခြင်း
- အစားအသောက်ပြင်ဆင်သောနေရာတွင် လက်ဝတ်ရတနာများ၊လက်ပတ်နာရီများ စသည့်တို့ကို ကာကွယ်ခြင်း

လည်ပတ်သူများ

- သန့်ရှင်းဘေးကင်းခြင်းတွက် ကူညီခြင်း

ITC

EXPORT IMPACT
FOR GOOD

သယ်ယူပို့ဆောင်ရေး

အောက်ပါအချက်များပြည့်စုံဖို့အတွက်ကုန်တင်ယဉ်များပုံဖော်ခြင်းနှင့်တည်ဆောက်ခြင်း

- ညစ်ညမ်းမှုကိုကာကွယ်ခြင်း
- ထိထိရောက်ရောက်သန့်စင်ရှင်းလင်းခြင်း
- သယ်ယူပို့ဆောင်ရာတွင်အစားအစာနှင့်အစားအစာမဟုတ်သောအရာကိုသီးခြားစီခွဲထားရန်
- ညစ်ညမ်းခြင်းမှထိရောက်စွာကာကွယ်တားဆီးရန်
- ပိုးမွှားများနှင့်အခြေအနေဆိုးခြင်းဖြစ်ပွားမှုမဖြစ်စေရန် အပူအအေးကိုထိန်းသိမ်းခြင်း
- စစ်ဆေးတိုင်းတာခြင်းတို့အတွက် ခွင့်ပြုခြင်း

အသုံးပြုခြင်းနှင့်ထိန်းသိမ်းခြင်း

- သန့်စင်မှုပြင်ဆင်မှုနှင့်အခြေအနေတို့ကိုအတိုင်အတာတစ်ခုထိထိန်းသိမ်းခြင်း
- ကုန်စည်များအကြားထိရောက်သောသန့်ရှင်းခြင်းနှင့်ရှင်းလင်းခြင်း
- ကုန်တင်ယဉ်များနှင့်သယ်ယူပို့ဆောင်ရေးအတွက်လိုအပ်သောအရာကို ထည့်သွင်းခြင်း

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

ထုတ်ကုန်နှင့်ပတ်သက်သည့်သတင်းအချက်အလက်များနှင့် စားသုံးသူများသတိပြုရန်အချက်များ

Lot ကို ဖေါ်ပြခြင်း
- ထုတ်လုပ်သူနှင့် Lot များ ဖေါ်ပြရန် အမြဲအမှတ်အသားပြုသည်။ (Codex Stan 1 – 1985)

ထုတ်ကုန် သတင်းအချက်အလက်များ
- အစားအစာကွင်းဆက်တွင် ပါဝင်သော နောက်လူအတွက်
- သင့်လျော်သောကိုင်တွယ်ခြင်း၊ ပြသခြင်း၊ သိုလှောင်ခြင်း၊ ပြင်ဆင်ခြင်းနှင့် အသုံးပြုခြင်း

အမည်တံဆိပ်တတ်ခြင်း
- ကြိုတင်ထုပ်ပိုးထားသော အစားအစာ
- သင့်တော်သောကိုင်တွယ်ခြင်း၊ သိမ်းဆည်းခြင်းနှင့်အသုံးပြုခြင်း (Codex Stan 1- 1985)

စားသုံးသူများအသိပညာ
- အထူးသဖြင့် အချိန်နှင့်အပူချိန်ထိန်းချုပ်ခြင်းနှင့် အစားအသောက်ကြောင့်ဖြစ်ပွားသော နာမကျန်းမှုများ

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

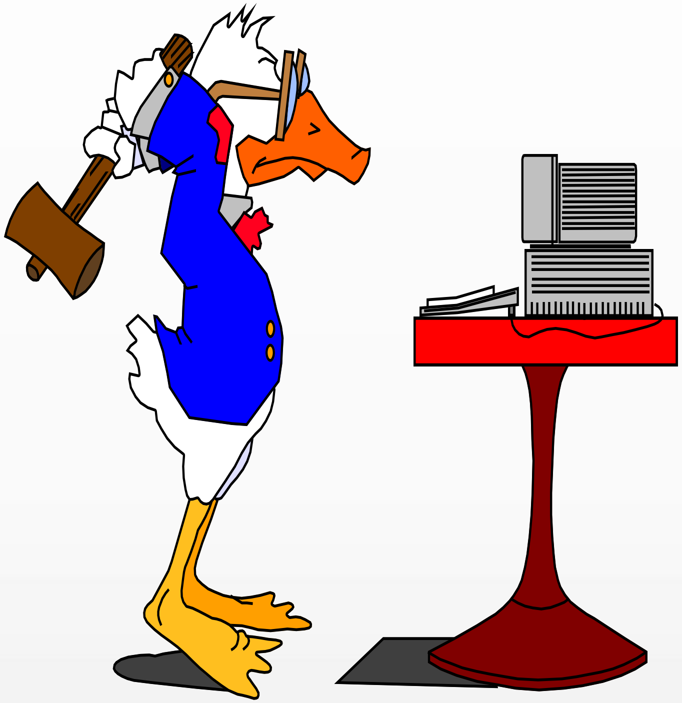
သင်တန်းပေးခြင်း

- သတိရှိစေခြင်းနှင့်တာဝန်ဝတ္တရား
  - ကိုယ်တိုင်ကိုင်တွယ်သည့် အစားသောက်များအားလုံး
  - ဓာတုကင်းရှင်းရန်နှင့်အခြားအန္တရာယ်ရှိသည့်ပစ္စည်းများ သန့်ရှင်းရန် အထူးသင်တန်း
- သင်တန်းအစီအစဉ်
  - အစားအစာပေါ်မူတည်ပြီး ဖြစ်စဉ်နှင့်သိမ်းဆည်းမှုအခြေအနေ
- လမ်းညွှန်မှုနှင့်အကြံပေးမှု
  - အချိန်ပိုင်းခြားချက်အရ ထိရောက်စွာသင်တန်းတက်ခြင်း
  - စီစဉ်သူနှင့်အကြံပေးသူများ၏ သန့်ရှင်းသည့်အစားအသောက်များနှင့်ပတ်သက်သည့် အသိပညာ (see item 5.6)
- သင်တန်းသားအသစ်များ
  - လုပ်ထုံးလုပ်နည်းများကို ပြန်လည်သုံးသပ်ခြင်းနှင့်ခေတ်မီစေခြင်း

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

လုပ်ငန်းရှင်များအတွက် (၁) အခြေခံထုတ်လုပ်မှုတွင် သန့်ရှင်းမှုနှင့်ပတ်သက်သည့် လုပ်ဆောင်ချက်များ



အဖွဲ့ (၁) - ပတ်ဝန်းကျင် သန့်ရှင်းရေး

အဖွဲ့ (၂) - ရောဂါကင်းသော ထုတ်လုပ်မှု

အဖွဲ့ (၃) - သိုလှောင်ရုံ ရောဂါကင်းသန့်ရှင်းရေး

အဖွဲ့ (၄) - ပို့ဆောင်မှုရောဂါကင်းသန့်ရှင်းရေး

အဖွဲ့ (၅) - သန့်ရှင်းရေးပြုလုပ်မှု ထိန်းသိမ်းမှုနှင့်

တစ်ကိုယ်ရည် သန့်ရှင်းရေး

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

သင်တန်းသားများမှ ရှင်းလင်းတင်ပြခြင်း

အခန်း ၃ – အမျိုးသားအဆင့် တွင် အသုံးဝင်သောစည်းမျဉ်းစည်းကမ်းများ

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

SPS စံတိုင်းတာမှုများကို လမ်းညွှန်ရာတွင် အသုံးပြုသည့် အစားအစာဘေးကင်းရေး စံနှုန်းကျမ်းပါ စာရွက်စာတမ်းများ

- 1969 - အစားအသောက် ဘေးကင်းသန့်ရှင်းရေး ဆိုင်ရာ နိုင်ငံတကာ အခြေခံစည်းမျဉ်း CAC/RCP 1 ထောက်ခံချက်ကို အကောင်အထည်ဖော် ဆောင်ရွက်ရန် ။
- ဘေးဖြစ်နိုင်မှုကို ခွဲခြမ်းစိတ်ဖြာလေ့လာခြင်းနှင့် ၎င်းတို့ကို အသုံးချနိုင်ရန် အတွက် ရေးဆွဲထားသော အရေးကြီးသော ထိန်းချုပ်ရမည့် အချက်များ (HACCP) စနစ်နှင့် စည်းကမ်းစည်းမျဉ်းများကို အကောင်အထည်ဖော် ဆောင်ရွက်ရန်။
- ဆီထွက်သီးနှံထွက်ကုန်များကို Codex စံအနေအထားနှင့်အညီ ရရှိအောင် ဆောင်ရွက်ရန်။

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

(Codex) စံသတ်မှတ်ချက်များ - ဆီထွက်သီးနှံ ထွက်ကုန်များအတွက် Codex စံသတ်မှတ်ချက်များ

CODEX STAN 210 - အသီးအနှံမှထုတ်လုပ်သော ဆီအမျိုးအစားများအတွက် 1999 မှ 2015 ထိပြင်ဆင်ဖြည့်စွက်ထားသော စံသတ်မှတ်ချက်များ

CODEX STAN 19 - စားသုံးနိုင်သော အဆီနှင့်ဆီများအတွက်တစ်ခုချင်းစီ၏ စံသတ်မှတ်ချက်များ မပာတ်ပဲ ခြုံငုံလေ့လာသတ်မှတ်ထားသော 1981 မှ 2015 ထိ စံသတ်မှတ်ချက်များ

CAC/RCP 36 - စားသုံးနိုင်သောဆီ နှင့် ဆီထွက်ကုန်ပမာဏ အမြောက်အများကို ထိန်းသိမ်းသိုလှောင်ခြင်းနှင့် သယ်ယူပို့ဆောင်ခြင်းတို့အတွက် ကျင့်သုံးရန် (1987-2015)ထိ ကျင့်ထုံးများ

CAC/RCP 55 - မြေပဲများတွင် Aflatoxin မများအောင် ကာကွယ်တားဆီးခြင်း နှင့် လျော့ကျအောင်ပြုလုပ်ခြင်းများကို လေ့ကျင့်မှုအတွက် 2014 ကျင့်ထုံး

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

(Codex) စံသတ်မှတ်ချက်များ - ဆီထွက်သီးနှံ ထွက်ကုန်များအတွက် Codex စံသတ်မှတ်ချက်များ

- CAC/RCP 22 - မြေပဲများကို ကျန်းမာရေးနှင့်အညီ အဆ္တရာယ်ကင်းသန့်ရှင်း စွာထုတ်လုပ်နိုင်ရန် 1979 ကျင့်ထုံး
- CAC/RCP 75 - စိုစွတ်မှုနည်းသော အစားအသောက်များအတွက် သန့်ရှင်းရေး (2015 မှ 2016) ထိ ကျင့်ထုံး
- CODEX STAN 193 - အစားအသောက်နှင့် တိရစ္ဆာန်အစာများတွင် ပါဝင်သော အဆိပ်ဖြစ်စေသည့် ဓါတ်များနှင့် အခြားမသန့်ရှင်းမှုများအတွက် 1995 အခြေခံစံသတ်မှတ်ချက်များ
- CODEX STAN 1 - ကြိုတင်ထုတ်ပိုးထားသော အစားအသောက်များနှင့် ပတ်သတ်၍ အမှတ်တံဆိပ်တပ်ဆင်ခြင်းဆိုင်ရာ 1985 အခြေခံစံသတ်မှတ်ချက်များ
- ဓါတ်ကြွင်းသတ်မှတ်ချက်များနှင့် အစားအစာ ဖြည့်စွက်ပစ္စည်း ကဲ့သို့သော အစားအသောက်များတွင် အသုံးပြုသည့် အခြား ဖြည့်ဆည်းရန် စံသတ်မှတ်ချက်များ

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

CODEX STAN 210 – 1999 (အသီးအနှံဆီမျိုးများအတွက် စံသတ်မှတ်ချက်)

- လိုအပ်သောပေါင်းစပ်ဖွဲ့စည်းနှင့် အရည်အသွေးဆိုင်ရာအချက်အလက်များ - % Fatty acids နှင့် အခြားတိမ်းစောင်းနိုင်သောအချက်များ
- အစားအသောက်တွင်ထပ်မံဖြည့်စွက်သော အနံ့၊ အရသာ ၊ အခြားတာရှည်ခံ ဆေး antioxidants , antioxidant synergists နှင့် ပွဆေးစသည့် antifoaming agent များ- ခါတ်ကြွင်းဂုဏ်သတ္တိများ
- CODEX STAN 193 - 1995 (အစားအစာနှင့် တိရစ္ဆာန်အစာရှိ ညစ်ညမ်းပစ္စည်း၊အဆိပ်)
- CAC/RCP 1-1969 & CAC/GL 21-1997 အရ ရောဂါကာကွယ်ရန်တစ်ကိုယ် ရည် နှင့်ပတ်ဝန်းကျင်သန့်ရှင်းရေး (Hygiene)
- တံဆိပ်ကပ်ခြင်း CODEX STAN 1-1985 နှင့် လက်လီမဟုတ်သောထုတ်ပိုးမှု
- ဓါတ်ခွဲစမ်းသပ်ခြင်းနှင့် နမူနာယူခြင်းဆိုင်ရာ နည်းလမ်းများ

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

CODEX STAN 210 – 1999 (အသီးအနှံဆီမျိုးများအတွက် စံသတ်မှတ်ချက်)

- နောက်ဆက်တွဲ - အခြားအရည်အသွေးနှင့် ပေါင်းစပ်ဖွဲ့စည်းထားသော ပါဝင်ပစ္စည်းအချက်အလက်များ-
  - အရည်အသွေးနှင့်ပတ်သတ်သောလက္ခဏာရပ်များ- မပျော်ဝင်နိုင်သော မသန့်စင် သည့် ပစ္စည်းများ၊ ဆပ်ပြာဓါတ်ပါဝင်မှု သံ ကြေးနီ အက်ဆစ် နှင့် Peroxide တန်ဖိုးအာနိသင်
  - ဖွဲ့စည်းပုံလက္ခဏာများ - နှမ်းဆီမှ တွင် Baudoyin စမ်းသပ်မှုတန်ဖိုး (+) ဖြစ်သင့်သည်
  - ဓါတုနှင့် ရုပ်ပိုင်းဆိုင်ရာလက္ခဏာများ - သိပ်သည်းဆ ၊ အလင်းယိုင်မှု အညွှန်း၊ အမြုပ်ထွက်ခြင်းနှင့် iodine value များ
  - ကိုယ်ပိုင်လက္ခဏာများ - desmethylsterols, tocopherols နှင့် tocotrienols ပါဝင်မှု ပမာဏများ
  - Sample များအားခွဲခြမ်းစိတ်ဖြာစမ်းသပ်သောနည်းလမ်းများ

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

CODEX STAN 193 - 1995 (အစားအစာနှင့် တိရစ္ဆာန်အစာရှိ ညစ်ညမ်းပစ္စည်း၊အဆိပ်ပါဝင်မှု)

- Schedule - အမြင့်ဆုံးခွင့်ပြုထားသည့် ပမာဏနှင့် လမ်းညွှန်ချက် အဆင့်များ
  - မှိုအဆိပ်ဖြစ်မှု - aflatoxins, ochratoxins etc
  - ဓါတ်သတ္တုပါဝင်မှု - As, Cd, Pb, Hg, Sn
  - ရေဒီယမ် သတ္တိကြွမှုများ
  - အခြား - acrylonitrile, chloropropanols, HCN နှင့် melamine (မယ်လမင်း) ပါဝင်မှု

နမူနာယူသည့် အစီအစဉ် ဓါတ်ခွဲနည်းလမ်းများအပါအဝင်

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

အခန်း ၄- ဘေးကင်းရေးအတွက် သတ်မှတ်ထိန်းချုပ်ရမည့် အချက်များနှင့် ၎င်း၏ မူလဇစ်မြစ်

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

HACCP

Hazard
Analysis
and
Critical
Control
Point

အစားအသောက်လုံခြုံ
စိတ်ချရမှုအတွက်
ထင်ရှားသော
ဘေးအန္တရာယ်များကို
အကဲဖြတ် ဖော်ထုတ်
ကြီးကြပ်ကွပ်ကဲထိန်းချုပ်သော
စနစ် တစ်ခုဖြစ်ပါသည်။

HACCP

- ဘေးအန္တရာယ်ဆိုင်ရာ ခွဲခြမ်းစိတ်ဖြာမှုနှင့် အရေးကြီးသောထိန်းချုပ်မှုဆိုင်ရာ အချက်များ (HACCP) သည် အစားအသောက်များကို (အဏုဇီဝဆိုင်ရာ ဓါတ်ပိုင်းဆိုင်ရာ ရုပ်ပိုင်းဆိုင်ရာ) မသန့်ရှင်းမှုများမှကာကွယ်တားဆီးရန် အလွန်ကျိုးသက်ရောက်မှုရှိသော (လက်နက်ကိရိယာ) တစ်ခုဖြစ်သည်။
- ၁၉၆၀ အစောပိုင်း နာဆာအတွက် လူလိုက်ပါသော အာကာသယာဉ်ပေါ်တွင် အစားအသောက် လုံခြုံစိတ်ချရမှု အတွက် Pillsbury Co. က ပြုလုပ်ခဲ့သည့် အဖြစ်အပျက် ကို အခြေခံ၍တိုးတက်လာပါသည်။
- ပထမဆုံးနိုင်ငံတကာစံနှုန်းများကို ၁၉၉၃ တွင် ထုတ်ဝေနိုင်ခဲ့ပြီး ၂၀၀၄ တွင် Codex Alimentarius Commission, (WHO & FAO)စသောအစိုးရနှင့်ဆိုင် သောအဖွဲ့အစည်းများမှ နိုင်ငံသားများအတွက် စားသုံးသောအစားအသောက်နှင့် ပတ်သတ်၍ ဖြစ်နိုင်သောရောဂါများကို ကာကွယ်တားဆီးရန်၊ ဥပဒေနှင့်အညီ ပြဋ္ဌာန်းရန် ပြုလုပ်ရမည့်လုပ်ငန်းများတွင် အစိုးရကို ကူညီရန် အချက်အလက်များကို ရေးဆွဲပြီး ၂၀၀၄ တွင် ပြန်လည်ရေးသားထုတ်ဝေခဲ့သည်။

HACCP ၏မူလ

- ၁၉၆၀ တွင် HACCP စနစ်သည် Pillsbury ကုမ္ပဏီကြောင့် ဖွင့်ဖြိုးတိုးတက် လာခဲ့သည်။ NASA နှင့် စစ်တပ်တို့သည် အမေရိကန် အာကာသအစီအစဥ်များအတွက် စိတ်ချရသော အစားအသောက်များ ထုတ်လုပ်နိုင်ရန်ရည်ရွယ်သည်။
- ၁၉၇၁ တွင် HACCP ၏အယူအဆများကို လူထုသို့ အစားအသောက်လုံ ခြုံစိတ်ချရရေး ညီလာခံမှ တင်သွင်းပြသခဲ့သည်။
- ၁၉၇၃ တွင် HACCP ၏ စည်းမျဥ်းစည်းကမ်းများကို အမေရိကန်၏ အစားအသောက်ကုမ္ပဏီမှ ယူသုံးခဲ့သည်။(ပထမဦးစွာ စည်သွပ်စက်ရုံများမှ)
- ၁၉၈၀ ပြည့်နှစ်တွင် ဥရောပနိုင်ငံများတွင် HACCP အယူအဆများကို အသုံးပြုခြင်း လျင်မြန်စွာတိုးတက်လာခဲ့သည်။

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

HACCP ၏အခြေခံစည်းမျဉ်း ၇ ခု

- အန္တရာယ်ရှိမှုကို ခွဲခြမ်းစိတ်ဖြာခြင်း
- အရေးကြီးသော ထိန်းချုပ်ရမည့်အချက်များ
- အရေးကြီးသောသတ်မှတ်ချက်များ
- စောင့်ကြည့်လေ့လာခြင်းနှင့် နမူနာယူခြင်း
- အမှန်ပြင်ဆင်မှု
- တိုက်ဆိုင်စစ်ဆေးခြင်း
- မှတ်တမ်းများထားခြင်း

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

HACCP ၏စည်းမျဉ်းများနှင့်ပတ်သတ်သော ညွှန်ကြားချက်

အကြိုအဆင့်များ

၁. HACCP အဖွဲ့ ဖွဲ့စည်းခြင်း

၂. ထုတ်ကုန်များဖော်ပြခြင်း

၃. အသုံးပြုရန် ရည်ရွယ်ချက်များ သတ်မှတ်ခြင်း

၄. ထုတ်လုပ်မှုအဆင့်ဆင့်ကို ရေးဆွဲခြင်း

၅. ထုတ်လုပ်မှုအဆင့်ဆင့်ကို လုပ်ငန်းတွင် အတည်ပြုခြင်း

စည်းမျဉ်းစည်းမျဉ်းချင်း

၆. အဆင့်တိုင်းအတွက် ဖြစ်နိုင်ချေရှိသော အန္တရာယ်ဖြစ်နိုင်မှု ဆန်းစစ်ချက်များကို စာရင်းပြုစုခြင်း၊ အန္တရာယ်ဖြစ်မှု ဆန်းစစ်ခြင်း၊ ဖော်ထုတ်ထားသော အန္တရာယ်ကို ထိန်းချုပ်ရန် အချက်များကို စဉ်းစားခြင်း

၇. CCPS များကို အဆုံးဖြတ်ပေးခြင်း

၈. CCP တစ်ခုခြင်းစီအတွက် အရေးကြီးသော သတ်မှတ်ချက်များ တည်ဆောက်ခြင်း

၉. CCP တစ်ခုခြင်းစီအတွက် စောင့်ကြည့်စနစ် တည်ဆောက်ခြင်း

၁၀. အမှန်ပြင်ဆင်မှုဆောင်ရွက်ချက်များ တည်ဆောက်ခြင်း

၁၁. တိုက်ဆိုင်စစ်ဆေးခြင်းအဆင့်များ တည်ဆောက်ခြင်း

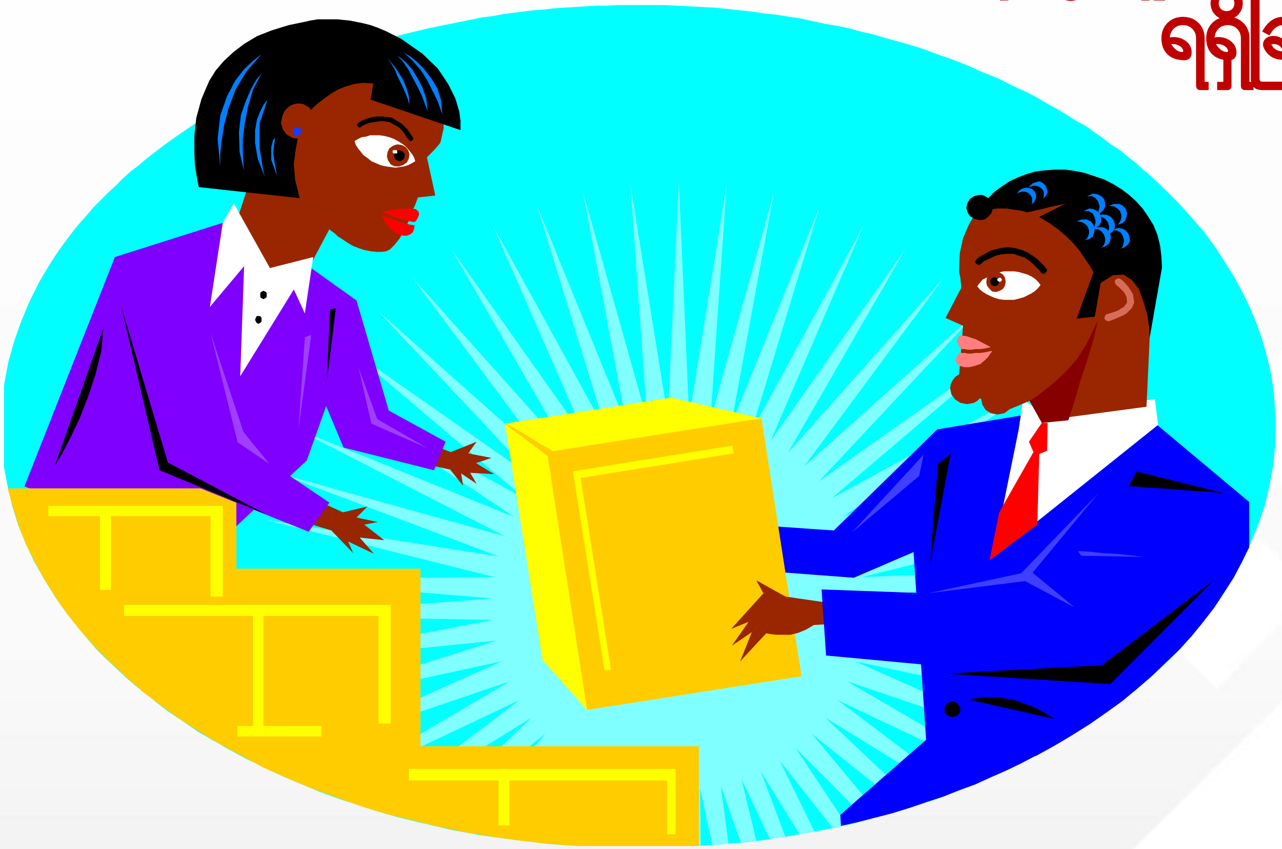
၁၂. အချက်အလက်များ၊ မှတ်တမ်းများ သိမ်းဆည်းခြင်း

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

ဘယ်လို စလုပ်ရမလဲ?

စီမံခန့်ခွဲသူ၏ ကတိကဝတ် ရရှိခြင်း



ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

အဝိက စီမံခန့်ခွဲမှုအခန်းကဏ္ဍ

- စည်းမျဉ်းစည်းကမ်းနှင့်အညီ လိုက်နာရန် သေချာစွာ ပြုလုပ်ပေးခြင်း
- အသုံးပြုရမည့်အရင်းအမြစ်ပစ္စည်းများ ဖန်တီးပေးခြင်းကို သေချာစေခြင်း
- အစားအသောက်လုံခြုံစိတ်ချရမှု မူဝါဒကိုဆွေးနွေးသတ်မှတ်ခြင်း
- အစားအသောက်လုံခြုံစိတ်ချရမှု ဦးတည်ချက်များ၊ သေချာစွာ ဆွေးနွေးသတ်မှတ်ခြင်း
- HACCP အဖွဲ့ကို လုပ်ပိုင်ခွင့်နှင့်တကွ ရွေးချယ်ဖွဲ့စည်းခြင်း
- အကျိုးသတ်ရောက်မှုရှိသော အကောင်အထည်ဖော်ဆောင်မှုနှင့် အချိန်မှန်မှန် ပြန်လည် ဆန်းစစ်ခြင်း

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

အစားအသောက်အန္တရာယ်ကင်းရှင်းရေးမူဝါဒ

ရည်ရွယ်ချက်နှင့် သင့်တော်ကိုက်ညီမှု

- လိုအပ်ချက်များနှင့် ကိုက်ညီလိုက်နာမှု
- အကျိုးသက်ရောက်မှု စဉ်ဆက်မပြတ်တိုးတက်ခြင်း

ရည်ရွယ်ချက်များသတ်မှတ်ရန်အတွက်မူဘောင်များ

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

အစားအသောက်အန္တရာယ်ကင်းရှင်းရေးမူဝါဒ- ဥပမာ (၁/၂)

- ကျွန်ုပ်တို့သည် ကျွန်ုပ်တို့၏ အောင်မြင်မှုများကို စီးပွားရေးလုပ်ငန်းများသို့ ရည်ရွယ်၍ ဖြန့်ဝေပေးသည်။
- ကုမ္ပဏီ၏ အဆက်မပြတ်တိုးတက်မှုဆိုသည်မှာ ပြောင်းလဲနေသောကမ္ဘာကြီး၏ လိုအပ်ချက်များအတွက် ကျွန်ုပ်တို့၏လုပ်နိုင်စွမ်းများနှင့်ပေးထားသောကတိများအတွက် သက်သေအထောက်အထားများဖြစ်သည်။
- နောက်ဆုံးပေါ်နည်းပညာများကို အသုံးပြုခြင်း၊ ကုန်ကြမ်းပစ္စည်းများရွေးချယ် သုံးစွဲခြင်းဖြင့် ကျွန်ုပ်တို့၏ ဖောက်သည်များထံသို့ ပိုမိုလုံခြုံစိတ်ချ၍အရည်အသွေးပြည့်မီသော အစားအသောက်များကို စီစဉ်ပေးနိုင်ရန် အမြဲမပြတ် ကြိုးစားလျှက်ရှိသည်။
- အရည်အသွေးကောင်းမွန်စိတ်ချရခြင်းနှင့် စားသုံးသူများ၏ ကျန်းမာရေးအတွက် လုံခြုံစိတ်ချစွာ သုံးစွဲနိုင်ခြင်းသည် ကျွန်ုပ်တို့၏ဆောင်ပုဒ်ဖြစ်ပါသည်။

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

အစားအသောက်အန္တရာယ်ကင်းရှင်းရေးမူဝါဒ- ဥပမာ (၂/၂)

- ကျွန်ုပ်တို့ XYZ ကုမ္ပဏီ၏ ထုတ်ကုန်(ABC)ကို စားသုံးသူများ၏ လိုချင်မှု အန္တရာယ်ကင်းဝေးစွာ ထုတ်လုပ်ပံ့ပိုးပေးရန်နှင့် ဥပဒေ လိုအပ်ချက်များနှင့်အညီ အမြဲပုံမှန်ဖြည့်ဆည်းပေးရန် ကျွန်ုပ်တို့ ကိုယ်တိုင် ကတိပြုပါသည်။
- ကျွန်ုပ်တို့သည် ထိုကတိကို အောင်မြင်စေရန် သန့်ရှင်းရေးတွင် ပုံမှန်တိုးတက်မှု၊ ထုတ်လုပ်မှု အဆင့်တိုင်းတွင် ထိန်းချုပ်စီမံမှု၊ ပစ္စည်းကိရိယာကောင်းများကို ထိန်းသိမ်းမှု၊ အားလုံးသော အလုပ်များ အောင်မြင်ပြီးမြောက်စေရန် လုပ်သားများကို သင်တန်းအများစုပေးခြင်း စသည်တို့ဖြင့် အောင်မြင်မှုကို ရရှိစေပါမည်။

ရက်စွဲ --------------------

အုပ်ချုပ်မှုဒါရိုက်တာ

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

အစားအသောက်လုံခြုံစိတ်ချရမှု ရည်ရွယ်ချက်များ

SMART

- အစားအသောက်အန္တရာယ်ကင်းမှု မူဝါဒတသမတ်တည်းရှိမှု
- သက်ဆိုင်သောလုပ်ဆောင်ချက်များနှင့်အဆင့်များချမှတ်ရန်

S pecific သီးသန့်ဖြစ်ရမည်
M easurable တိုင်းတာနိုင်ရမည်
A chievable or Attainable အောင်မြင်နိုင်ရမည်
R elevant ဆက်စပ်ပတ်သတ်မှုရှိရမည်
T ime Bound အချိန်သတ်မှတ်မှုသေချာရမည်

ITC

EXPORT IMPACT
FOR GOOD

လုပ်ရှားမှု ၂- စီမံခန့်ခွဲမှုအပိုင်းမှ ကတိပြုမှု ဆိုင်ရာ လေ့ကျင့်ခန်း

ဆီထွက်သီးနှံ ပို့ကုန်လုပ်ငန်းရှင်

တစ်ဦးအတွက်

အစားအသောက်

အန္တရာယ်ကင်းရှင်း

လုံခြုံစိတ်ချရရေးမူဝါဒ နှင့်

ရည်ရွယ်ချက်တစ်ခုကို

မူကြမ်းရေးဆွဲပါ။

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

ပါဝင်တက်ရောက်သူများ၏ တင်ပြပုံတင်ပြချက်များ

EXPORT IMPACT FOR GOOD

အခန်း ၅- ဘေးဖြစ်စေမည့် သတ်မှတ်ထိန်းချုပ်ရမည့် အချက်များ၏ အကြိုအဆင့်များ

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

HACCP အဖွဲ့ – အကြိုအဆင့် ၁ (၁/၂)

ITC
EXPORT IMPACT FOR GOOD

HACCP အဖွဲ့ - အကြိုအဆင့် 1 (1/2)

- ခေါင်းဆောင်၏ ပုဂ္ဂိုလ်ရေး စွမ်းရည်မှာ ထိပ်တန်းဖြစ်ရမည်။
- သက်ဆိုင်ရာနယ်ပယ်တွင် အထူးကျွမ်းကျင်သူ(Specialist) ဖြစ်ရမည်။
- နည်းပညာကျွမ်းကျင်ရမည် : အဏုဇီဝ ပညာရှင်၊ အင်ဂျင်နီယာ၊ အစားအသောက်နည်းပညာရှင်၊ ထုတ်ပိုးမှုကျွမ်းကျင်သူ၊ HACCP ကျွမ်းကျင်သူ၊ အစားအသောက်သိပ္ပံပညာရှင်
- လက်တွေ့ကျသောကျွမ်းကျင်မှု- ထုတ်လုပ်မှုအပိုင်းနှင့်အရည်အသွေးထိန်း ညှိရေး
- နည်းပညာနှင့်ပတ်သတ်သောလက်ထောက်အကူ : တွေ့ရှိမှုများ မှတ်တမ်းမှတ်ခြင်း
- ရှာဖွေအကြံပေးသူ : အစည်းအဝေးများအတွက် သတ်မှတ်ရွေး ချယ်ထားသော အသင်းသားဖြစ်နိုင်သည်။

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

နယ်ပယ်သတ်မှတ်ချက်များ၊ တာဝန်သတ်မှတ်ချက်

- ထုတ်ကုန်အမျိုးအစား/ ထုတ်လုပ်မှုလိုင်း/ လုပ်ငန်းစဉ်အလိုက်
- သီးခြားသတ်မှတ်အန္တရာယ်များကို ထိန်းချုပ်မှု

ထုတ်ကုန်ဖော်ပြချက်များ / ရည်ရွယ်ထားသော အသုံးပြုမှု - အကြိုအဆင့် ၂ / ၃

- လေ့လာပြီးနောက်ထုတ်ကုန်၏ ဖော်ပြချက်အပြည့်အစုံပြင်ဆင်ခြင်း
- အောက်ပါအချက်များကဲ့သို့ထုတ်ကုန်လုံခြုံစိတ်ချမှုရှိရေးအတွက် လိုအပ် သည်များကို ဆုံးဖြတ်ခြင်း
    - ပေါင်းစပ်ဖွဲ့စည်းမှု
    - စနစ်တကျအဆင့်အဆင့်ထုတ်လုပ်မှု
    - ထုတ်ပိုးမှု
    - သိမ်းဆည်းခြင်းနှင့်ဖြန့်ဝေခြင်းအခြေအနေများ
    - အသုံးပြုရန်အတွက်ညွှန်ကြားချက်များ

ရည်ရွယ်ထားသော အသုံးပြုမည့် ပုံစံများနှင့် စားသုံးသူ အမျိုးအစား

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

ပြုလုပ်ပုံအဆင့်ဆင့်နှင့် ၎င်း၏ တိုက်ဆိုင်စစ်ဆေးခြင်း - အကြိုအဆင့် ၄ / ၅

- ပြုလုပ်ပုံအဆင့်အားလုံးကို အစီအစဉ်အလိုက် စနစ်တကျသတ်မှတ်ခြင်း
- ပုံမှန်ကုန်ကြမ်းပစ္စည်းများ အဝင်အရေအတွက်၊ လက်ကျန်နှင့်ထုတ်ကုန်ပေးပို့မှု
- ပြန်လည်စီးဆင်းလာသောကုန်များ၊ ပြန်လည်ပြုပြင်ရသောထုတ်ကုန်များ အပါအဝင် လုပ်ငန်းဖြစ်စဉ်တစ်ခုလုံး၏ မှန်ကန်အောင်ပြင်ဆင်ခြင်း
- မှန်ကန်အောင်ပြင်ဆင်မှုများကို သေချာအောင်စိစစ်ခြင်း
- ထပ်ပေါင်းထည့်သော သတင်းအချက်အလက်များတွင် အောက်ပါအချက်များလည်းလိုအပ်နိုင်သည်-
    - လုပ်ငန်းနေရာ အကြမ်းဖျင်း ဖွဲ့စည်းပုံ
    - ပစ္စည်းကိရိယာအထားအသိုအပြင်အဆင်
    - ဝန်ထမ်းရေးရာဌာနလမ်းကြောင်း
    - စွန့်ပစ်ပစ္စည်းများ စီးဆင်းမှု

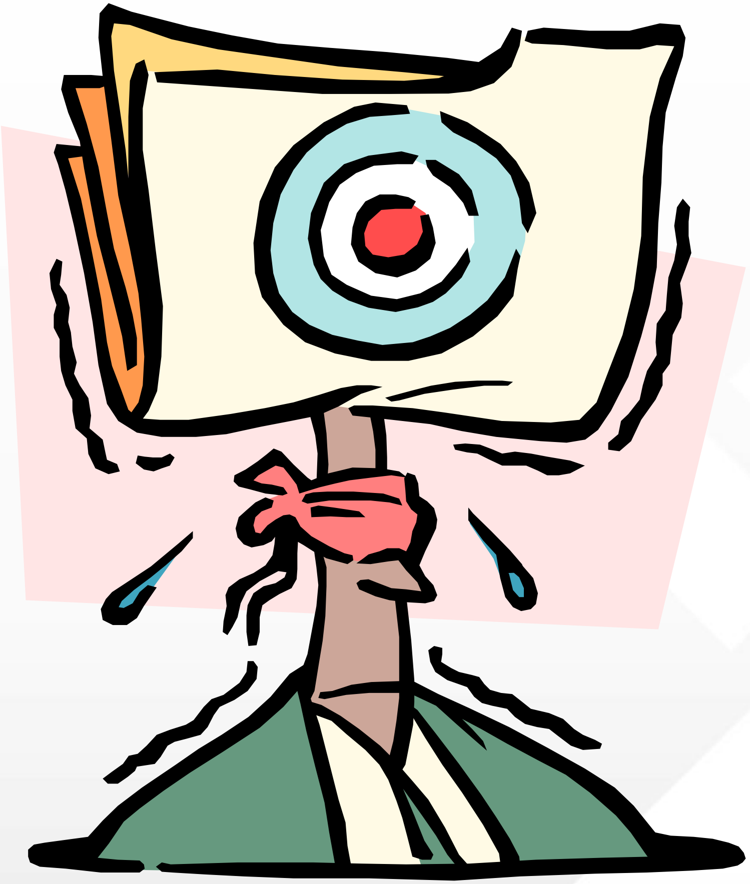
ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

ဆွေးနွေးခြင်းနှင့် မေးခွန်းများ

ယနေ့ကျွန်ုပ်တို့ဘာလုပ်ခဲ့သနည်း

ပထမနေ့ပြီးဆုံးခြင်း



ဒုတိယနေ့

ITC

EXPORT IMPACT
FOR GOOD

ပထမနေ့သင်ခန်းစာပြန်လည်ဆွေးနွေးခြင်း

ITC

EXPORT IMPACT
FOR GOOD

လက်တွေ့ဖြစ်ရပ်များ လေ့လာမှုကို မိတ်ဆက်ခြင်း

လုပ်ရှားမှု ၃ - ထုတ်ကုန် အမျိုးအမည်ဖော်ပြချက်နှင့် ရည်ရွယ်ထားသည့် အသုံးပြုမှု လေ့ကျင့်ခန်း

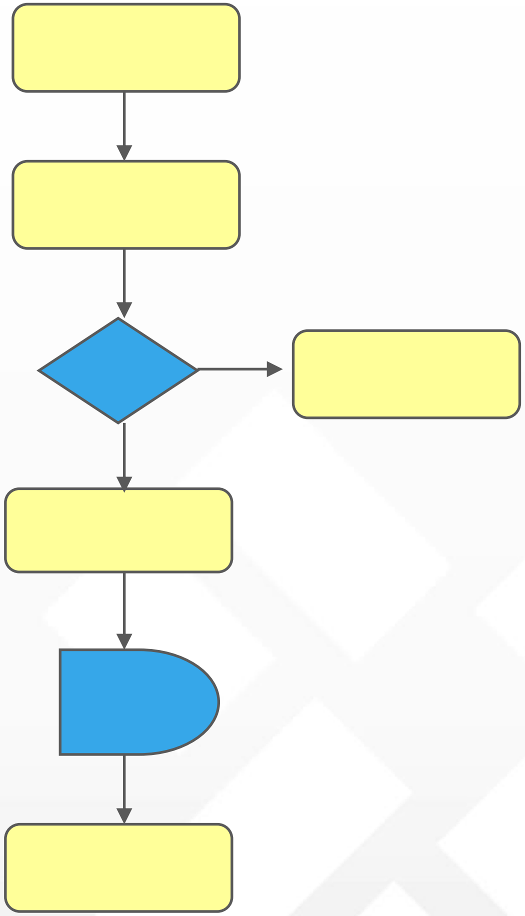
- HACCP အဖွဲ့တစ်ခုစီသည် လက်တွေ့လေ့လာသော ကုမ္ပဏီအတွက် ရည်ရွယ်ထားသည့် အသုံးပြုမှုရှိသော ထုတ်ကုန်ကို ရှင်းလင်းတင်ပြရန်

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

လှုပ်ရှားမှု ၄ - ထုတ်လုပ်မှု အဆင့်ဆင့် လေ့ကျင့်ခန်း HACCP အကြို အဆင့်များ

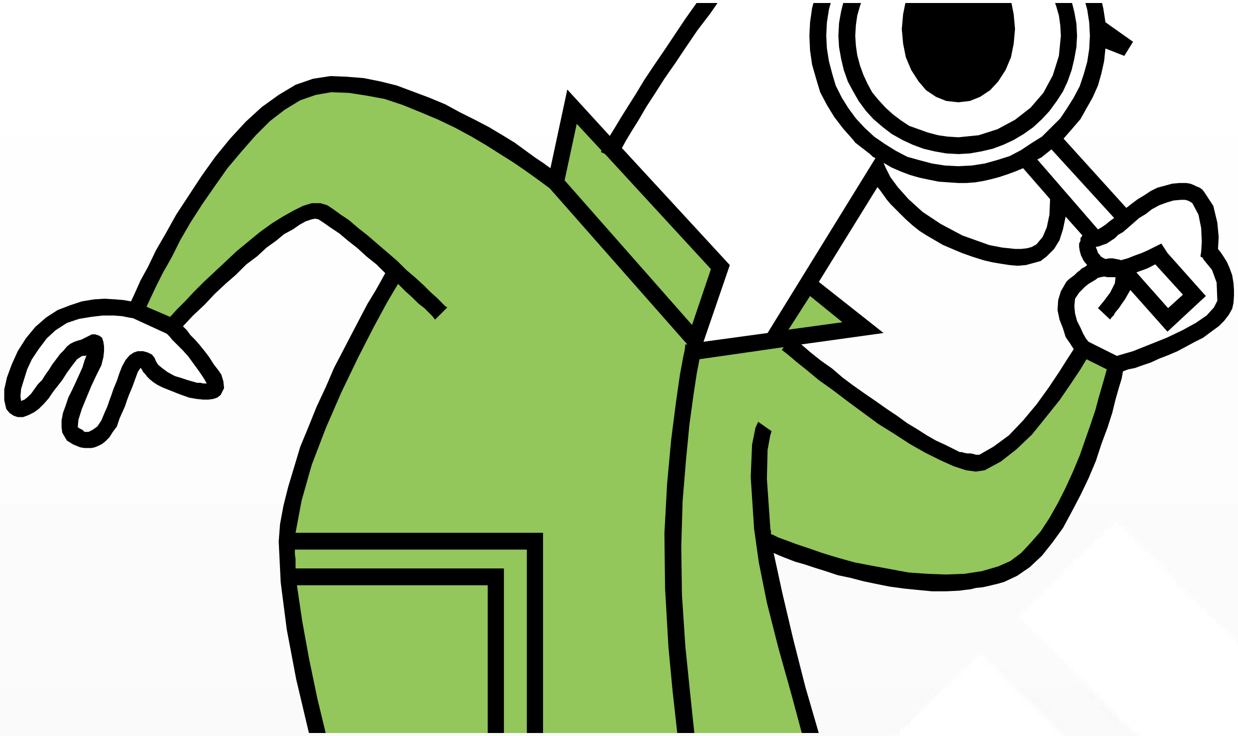
- HACCP အဖွဲ့တစ်ခုချင်းစီသည် လေ့လာနေသော ကုမ္ပဏီအဖွဲ့အစည်း ၏ ထုတ်ကုန် ထုတ်လုပ်ပုံ အဆင့်ဆင့်ကို ရေးဆွဲရန်



ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

ပါဝင်တက်ရောက်သူများ၏ တင်ပြချက်များ



အခန်း ၆- ဘေးဖြစ်စေမည့် အရာများကို နားလည်ခြင်း

ITC

EXPORT IMPACT
FOR GOOD

Hazard ဘေးဖြစ်စေမှုများ

- ကျန်းမာရေးအကျိုးဆက် မကောင်းဖြစ်ရန် အလားအလာရှိသည့် အစားအသောက်များ သို့မဟုတ် အခြေအနေရှိသော ဓါတ်ပိုင်းနှင့် ရုပ်ပိုင်း ဇီဝပိုင်း ဆောင်ကြဉ်းပေးသော အရာတခုခု ပါဝင်မှု

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

ဇီဝဗေဒနှင့် ဆိုင်သော ဘေးအန္တရာယ်များ

Micro-organisms of greatest concern:

- Salmonella (ဘက်တီးရီးယား)
- Clostridum (ဘက်တီးရီးယား)
- Staphylococcus aureus (ဘက်တီးရီးယား)
- Clostridium perfringens (ဘက်တီးရီးယား)
- Listeria monocytogenes (ဘက်တီးရီးယား)
- Enterovirulent E.coli (ဘက်တီးရီးယား)
- Shigella (ဘက်တီးရီးယား)

Virus

- Hepatitis (ဗိုင်းရပ်စ်)
- Norwalk (ဗိုင်းရပ်စ်)
- Rota (ဗိုင်းရပ်စ်)
- Polio (ဗိုင်းရပ်စ်)

Moulds (မှို)

- Alternaria
- Aspergillus
- Cladosporiu
- Fusarium
- Penicillium
- Rhizopus

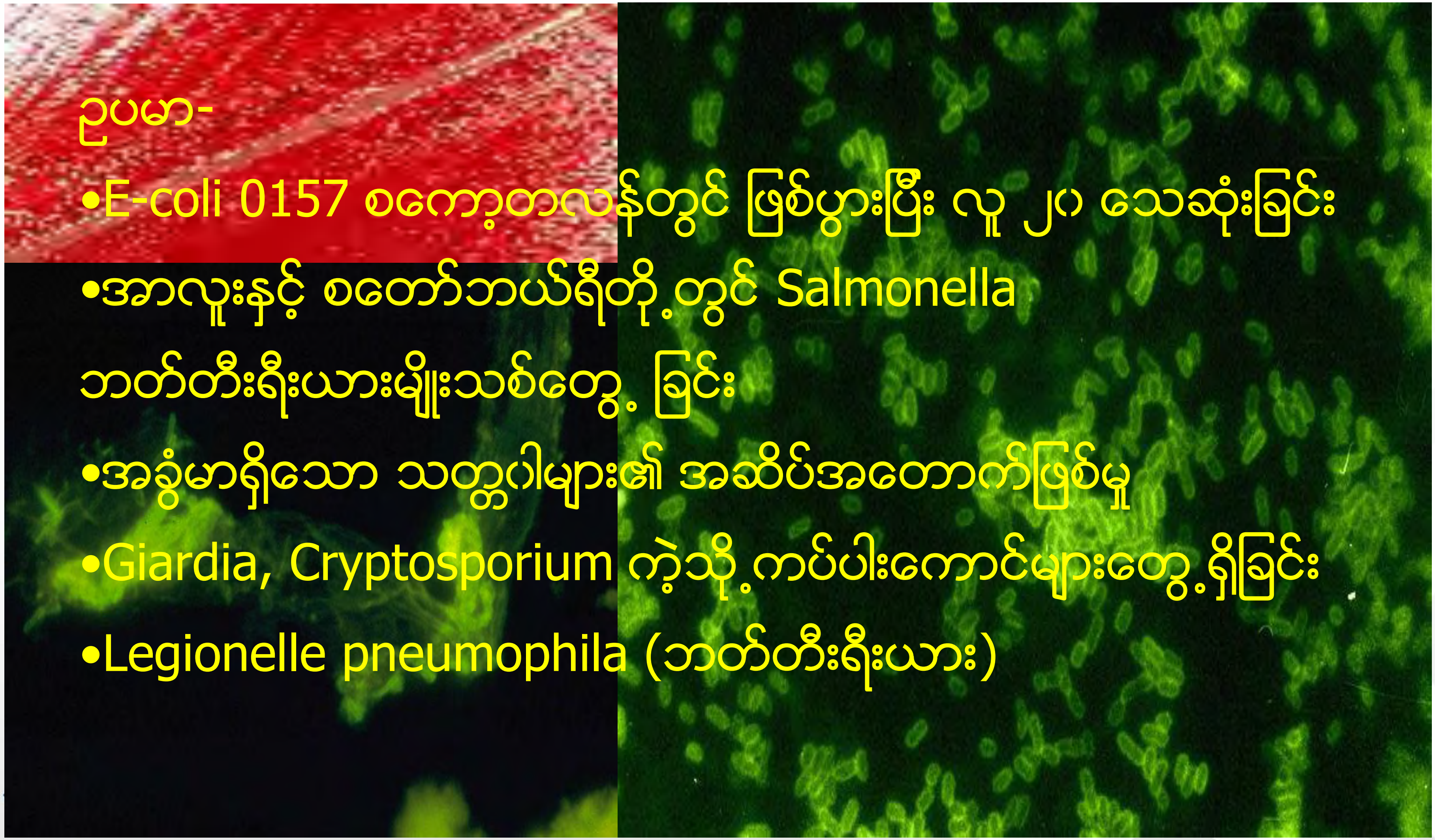
Protozoa

- Cyclospora cayetanensis
- Giardia Lamblia, Fasciola
- Entamoeba
- Ascaris
- Anisakis
- Cryptosporidium
- Clonorchis

Yeasts(တဆေး)

- Candida
- Saccharomyces
- Zygosaccharomyces

အသစ်ပေါ်ထွက်လာသော ဇီဝဗေဒဆိုင်ရာ အန္တရာယ်



ဥပမာ-

- E-coli 0157 စကော့တလန်တွင် ဖြစ်ပွားပြီး လူ ၂၀ သေဆုံးခြင်း
- အာလူးနှင့် စတော်ဘယ်ရီတို့တွင် Salmonella ဘတ်တီးရီးယားမျိုးသစ်တွေ့ခြင်း
- အခွံမာရှိသော သတ္တဝါများ၏ အဆိပ်အတောက်ဖြစ်မှု
- Giardia, Cryptosporium ကဲ့သို့ကပ်ပါးကောင်များတွေ့ရှိခြင်း
- Legionelle pneumophila (ဘတ်တီးရီးယား)

အကျဇီဂသက်ရှိများနှင့်ဆိုင်သော အန္တရာယ်များကို ထိန်းချုပ်ခြင်း

- PH level ချဉ် ငံဓါတ်
- ရေနှင့်ဆိုင်သောလုပ်ဆောင်ချက်များ- moisture ပါဝင်မှုရနိုင်သော
- Oxide ဓါတ်ပေါင်းများ- ဓါတ်လျော့အောင်ပြုလုပ်ခြင်း
- အာဟာရ ပါဝင်မှုနှုန်းများ
- သိုလှောင်သိမ်းဆည်းရာတွင် ရှိရမည့်အပူချိန်
- ပတ်ဂန်းကျင်၏ စိုထိုင်းမှုအခြေအနေ
- ဓါတ်ငွေ့များ တည်ရှိခြင်းနှင့် ပါဝင်မှု
- အခြားအကျဇီဂသက်ရှိများ၏ ပါဝင်မှုနှုန်းနှင့်လုပ်ဆောင်ချက်များ

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

အဆိပ်ဆိုတာ ဘာလဲ ?

- အချို့သောသက်ရှိအကောင်များ၊ အပင်များနှင့်အဏုဇီဝ သက်ရှိများတွင် တွေ့ရှိရသောအဆိပ်။

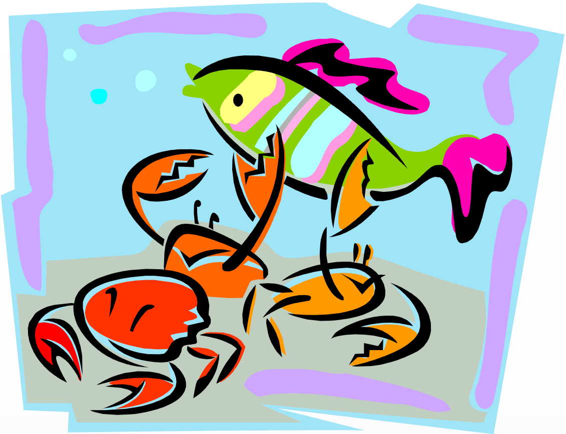
- Botulium အဆိပ်သည် C.botulinum ကြီးထွားလာသည့် အခါ ဖြစ်ပေါ်လာသည့် ပရိုတင်းအမျိုးအစားဖြစ်သည်။

- ပျမ်းမျှ အဆိပ် 500 gm သည်ပင် လူသားမျိုးနွယ် တစ်ခုလုံးကိုသတ်ရန် လုံ လောက်သည်။

ITC

EXPORT IMPACT
FOR GOOD

ဓါတုဗေဒနှင့်ဆိုင်သောအန္တရာယ်



ဓါတုဗေဒနှင့် ဆိုင်သောအန္တရာယ်ဖြစ်စေနိုင်သည့် အဓိကအရင်းအမြစ်များမှာ-

- အစားအသောက် ဓါတုပစ္စည်းများ (အရောင်၊ အနံ့၊ တာရှည်ခံဆေး စသည်)
- အပင်ဓါတုပစ္စည်းများ (သန့်စင်ပစ္စည်း စားဆီ၊ ဒီဇယ်ဆီ စသည်)
- စိုက်ပျိုးရေး ဓါတုပစ္စည်း (မြေဩဇာ၊ ပိုးသတ်ဆေး၊ မှိုသက်ဆေး၊ ပဋိဇီဝဆေးများနှင့် ကြီးပြင်းအောင်သုံးသောဟော်မုန်းဆေးများ)
- သဘာဝအားဖြင့် ဖြစ်ပေါ်လာသောအဆိပ်သင့်မှု (မှိုဆိပ် mycotoxins, histamine, ciguatera, အဆိပ်ရှိ အခွံမာငါး...စသည်)

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

စောင့်ကြည့်ခြင်း - (ဓါတု အန္တရာယ်များ)

- မူလရင်းမြစ်
- ပတ်ဝန်းကျင်အခန်းကဏ္ဍ
- ရှေးဦးထုတ်လုပ်မှု
- ထုတ်ကုန် / သွင်းကုန်
- ထုတ်လုပ်မှုနှင့် ထုတ်လုပ်မှုအဆင့်အဆင့်
- လက်ကားဈေးဆိုင်များနှင့် ဈေးကြီးများ
- ဇီဝဖြစ်စဉ်စောင့်ကြည့်ခြင်း

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

ရုပ်ပိုင်းဆိုင်ရာအန္တရာယ်များ

ရုပ်ပိုင်းဆိုင်ရာအန္တ ရာယ်ဖြစ်စေသော အရင်းအမြစ်များ

- နယ်ပယ်
- ကုန်ထုတ်လုပ်မှုလုပ်ငန်းစဉ်(သို့) ကိုင်တွယ်ထိန်း သိမ်းခြင်း
- ဖြန့်ဝေခြင်း
- အဖျက်အမှောင့်လုပ်ငန်း

အန္တရာယ်ဖြစ်စေသော ပစ္စည်းများ

- သတ္တု
- ဖန်
- သစ်သား
- ကျောက်
- အရိုး
- လျှပ်ကာပစ္စည်း

ရုပ်ပိုင်းဆိုင်ရာ အန္တရာယ်များအတွက်- ဖြစ်နိုင်သောထိန်းချုပ်တားမြစ်မှုများ

- အမြင်အားဖြင့်စစ်ဆေးခြင်း
- ကတော့ဖြင့်စစ်ခြင်း (သို့) ဇကာတိုက်စစ်ခြင်း
- သတ္တုများတွင် ရှာဖွေစက်
- သံလိုက်စစ်ဆေးခြင်း
- သိပ်သည်းဆပေါ်မူတည်၍ခွဲခြားခြင်း
- ဝန်ထမ်းများနှင့်ပတ်သတ်၍ ကြိုတင်ကာကွယ်မှု (ခေါင်းပေါင်းစည်းထားခြင်း၊ လက်အိပ်ဝတ်ခြင်း)

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

အခန်း ၇- စည်းမျဉ်း ၁ -
ဘေးအန္တရာယ်တစ်ခုကို ခွဲခြမ်းစိတ်ဖြာမှုပြုခြင်း

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

စည်းမျဉ်း (၁)

ဘေးအန္တရာယ်ဖြစ်စေမှုများကို ခွဲခြမ်းစိတ်ဖြာမှု ပြုခြင်း

- အစားအစာဘေးကင်းရေးအတွက် အန္တရာယ်ဖြစ်စေသောပစ္စည်းများ ပါဝင်သည့်ပမာဏ အခြေအနေများကို ကြည့်၍ ဖြစ်ပေါ်လာနိုင်သော အန္တရာယ်နှင့် ပတ်သက်သော သတင်းအချက်အလက်များကို တွက်ချက်စုဆောင်းကာ HACCP Plan တွင်းသို့ ထည့်သွင်းခြင်းဖြစ်စဉ်

ဘေးအန္တရာယ်ဖြစ်စေမှုများကို ခွဲခြမ်းစိတ်ဖြာမှု ပြုခြင်း

- ထုတ်လုပ်မှုဖြစ်စဉ် အဆင့်တိုင်းတွင် ဖြစ်ပေါ်နိုင်သော ဘေးဖြစ်နိုင်မှုများကို စာရင်းပြုစုခြင်း
- အန္တရာယ်ဖြစ်နိုင်မှုများခွဲခြမ်းစိတ်ဖြာလေ့လာခြင်း
- ဘေးဖြစ်နိုင်မှုများကိုလျှော့ကျခြင်း (သို့) ဖယ်ထုတ်ခြင်းအတွက် တိုင်းတာမှုများ ကို စာရင်းပြုစုခြင်း

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

Control Measure

- အစားအစာဘေးဖြစ်မှုအန္တရာယ်များကို လျှော့ချရန် (သို့) ကာကွယ်တားဆီးရန် (သို့) သင့်တင့်မျှတ၍ လက်ခံနိုင်သော အဆင့်သို့ လျှော့ကျစေရန် မည်သည့်လုပ်ဆောင်ချက်မျိုးကိုမဆို ထိန်းချုပ်တားမြစ်ချက်ဟုခေါ်သည်။

လှုပ်ရှားမှု ၅- ဘေးအန္တရာယ်တစ်ခုကို ခွဲခြမ်းစိတ်ဖြာသည့် လေ့ကျင့်ခန်း

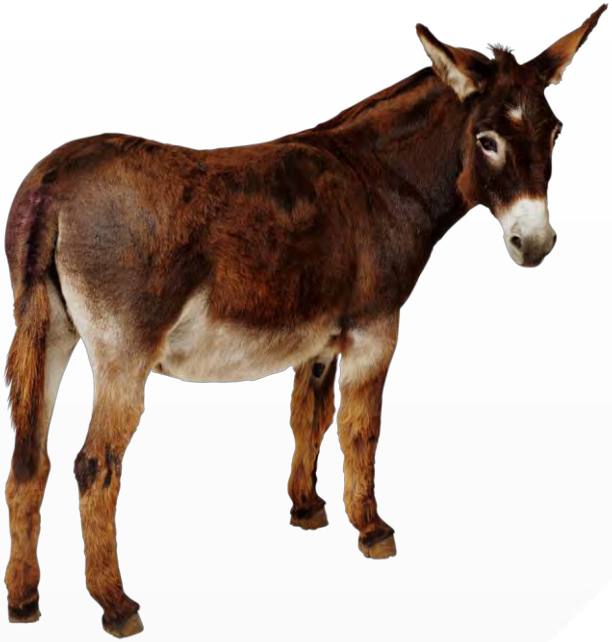
ITC

EXPORT IMPACT
FOR GOOD

ပါဝင်တက်ရောက်သူများ၏ တင်ပြချက်များ

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD



အခန်း ၈- စည်းမျဉ်း ၂-
သတ်မှတ်ထိန်းချုပ်ရမည့်အမှတ်များ ဆုံးဖြတ်ခြင်း

EXPORT IMPACT
FOR GOOD

သတ်မှတ်ထိန်းချုပ်ရမည့်အချက်များ

- အစားအစာဘေးကင်းရေးအန္တရာယ်ကို လက်ခံနိုင်သည့်အဆင့်သို့ လျော့ချနိုင်သော၊ လျော့နည်းသွားစေသော (သို့) ကာကွယ်တားဆီးနိုင်သော၊ ထိန်းချုပ်နိုင်သည့်အဆင့်ကို Critical Control Points ဟု ခေါ်သည်။

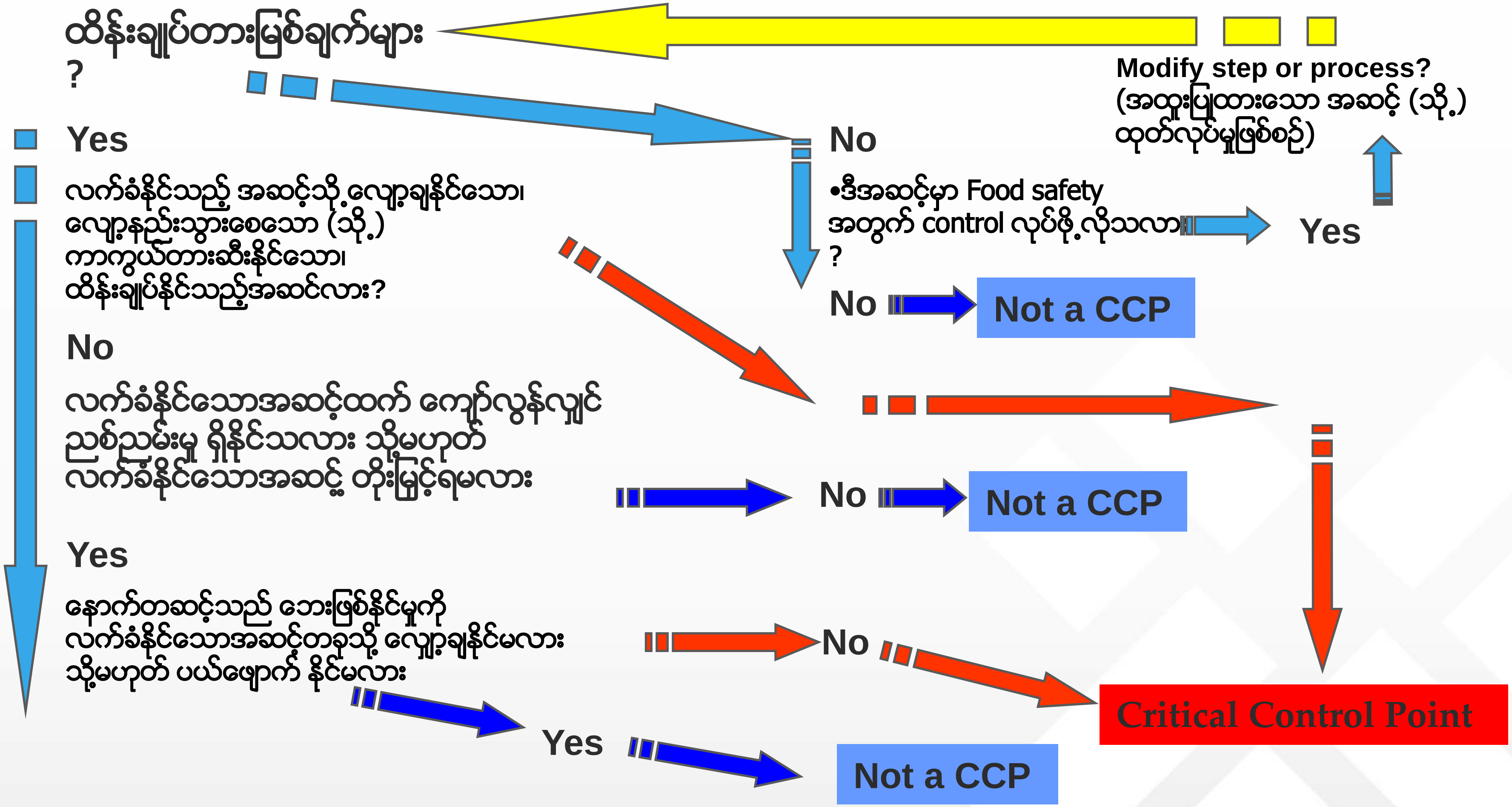
စည်းမျဉ်း (၂) CCP ကို ဆုံးဖြတ်ခြင်း

- ကျွမ်းကျင်အတတ်ပညာရှင်များ၏ ဂေဖန်ပိုင်းခြားခြင်းများကို အသုံးပြုခြင်း
- ဆုံးဖြတ်ထားသောလုပ်ငန်းစဉ် (decision tree) ကို အသုံးပြုခြင်းသည် အသုံးဝင်နိုင်ပါသည်။

ITC

EXPORT IMPACT
FOR GOOD

Decision Tree



ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

လှုပ်ရှားမှု ၆- သတ်မှတ်ထိန်းချုပ်ရမည့်အမှတ်များ ဆုံးဖြတ်သည့် လေ့ကျင့်ခန်း

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

ဆွေးနွေးခြင်းနှင့် မေးခွန်းများ

ယနေ့ကျွန်ုပ်တို့ဘာလုပ်ခဲ့သနည်း

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

တတိယနေ့

ဒုတိယနေ့သင်ခန်းစာပြန်လည်ဆွေးနွေးခြင်း

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

လှုပ်ရှားမှု ၆- CCP ကို ဆုံးဖြတ်ခြင်း

ပါဝင်တက်ရောက်သူများ၏ တင်ပြချက်များ

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

အခန်း ၉- စည်းမျဉ်း ၃၊ ၄၊ ၅- ထိန်းချုပ်သတ်မှတ်ချက်များ ဆုံးဖြတ်ခြင်း၊ စောင့်ကြည့် စစ်ဆေးသည့် စနစ်တည်ထောင်ခြင်း၊ ပြုပြင်မှုပြုလုပ်ခြင်း

ပိုင်းခြားမည့် ကန့်သတ်ချက်များ တည်ဆောက်ခြင်း (စည်းမျဉ်း ၃)

- ကာကွယ်တားဆီးရေးတိုင်းတာမှုတစ်ခုချင်းစီအတွက် သတ်မှတ်ချက်များကို ပိုင်းခြားမည့် ကန့်သတ်ချက်များဟု သတ်မှတ်သည်။
- ပိုင်းခြားကန့်သတ်ချက်များသည် အဓိပ္ပာယ်ပြည့်စုံပြီး လက်တွေ့ဖြစ်သင့်သည်။
- ဤကန့်သတ်ချက်များသည် ဘေးအန္တရာယ်များကို လျှော့ချ/ပယ်ဖျောက်ရန်အတွက် သုံးသည်။
- ကန့်သတ်ချက်များသည် ကျိုးကြောင်းဆီလျော်၍ အကျိုးဝင်ရန် လိုအပ်သည်။

ဂေဖန်စောင့်ကြည့်သတ်မှတ်ချက် များတွင် အောက်ပါတို့ ပါဝင်သည်-

- အပူချိန်
- အချိန်
- စိုစွတ်မှု အဆင့်
- PH အဆင့်
- ရေနှင့်ဆိုင်သော လုပ်ဆောင်ချက်များ
- ကလိုရင်း ရနိုင်မှု
- မျက်မြင်
- ပုံပန်းသဏ္ဍာန်နှင့် ဖွဲ့စည်းပုံ

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

အဓိက စကားရပ်များ

ပေဖန်ပိုင်းခြားသော ကန့်သတ်ချက်များ

•လက်မခံနိုင်သည့်အရာများနှင့် လက်ခံနိုင်သည့်အရာများကို ခွဲခြားထားသောမှတ် ကျောက်များ

ရည်ရွယ်ထားသောအဆင့်

• ထိန်းချုပ်တားမြစ်ရန်အတွက် ကြိုတင်ပြဋ္ဌာန်းထားသော တန်ဖိုးသတ်မှတ်ချက်တခုတွင် ဘေးအန္တရာယ်များပယ်ဖျောက်ရန် ထိန်းချုပ်ကန့်သတ်ချက် တခုအဖြစ် ဖော်ပြထားနိုင်သည်

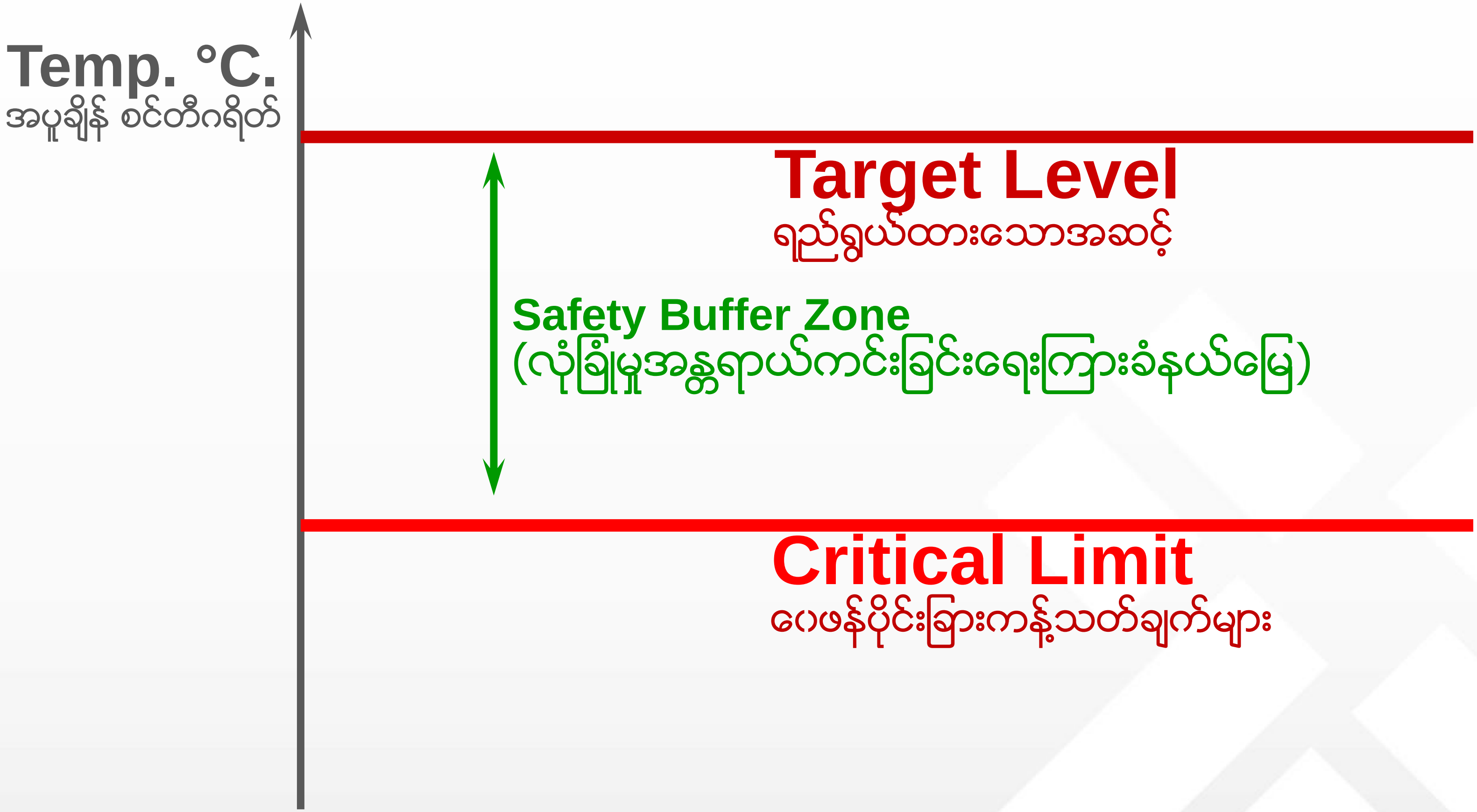
Tolerance (လက်ခံမှု)

•သတ်မှတ်အဆင့်နှင့် ပေဖန်ပိုင်းခြားထားသော ကန့်သတ်ချက်ကြားရှိ တိုင်းတာမှုတန်ဘိုးများ

Deviation (သွေဖယ်ခြင်း / တိမ်းစောင်းမှု)

•ပေဖန်ပိုင်းခြားသော သတ်မှတ်ချက်များသို့ မရောက်ရှိသောဆုံးရှုံးမှုများ

သတ်မှတ်အဆင့်နှင့် ဝေဖန်ပိုင်းခြားထားသော သတ်မှတ်ချက်များကြားရှိ တိုင်းတာမှုတန်ဘိုးများ

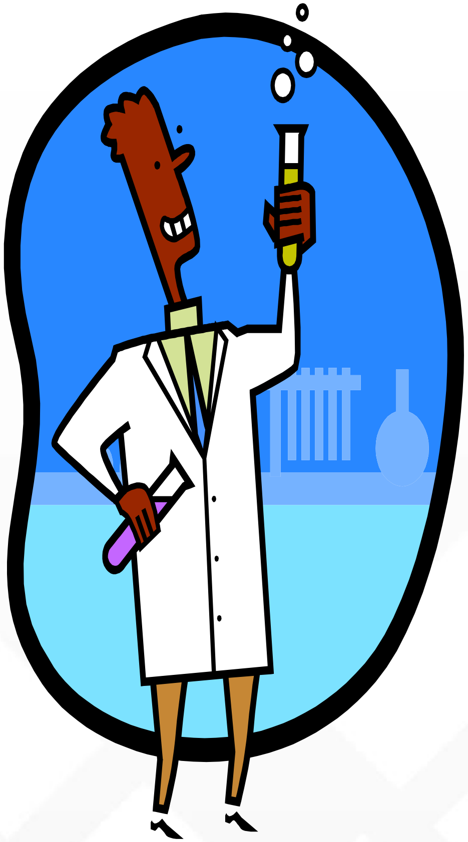


စောင့်ကြည့်စနစ်များတည်ဆောက်ခြင်း (စည်းမျဉ်း ၄)

•စောင့်ကြပ်ကြည့်ရှုခြင်းဆိုသည်မှာ ဖော်ထုတ်စဉ်းစားထားသော အန္တရာ ယ်များအတွက် ထိန်းချုပ်တိုင်းတာမှုများကို ပြုလုပ်မှုကို စောင့်ကြည့်ခြင်းဖြစ်သည်။

•CCP ၏ မည်သည့်နေရာတွင် ထိန်းချုပ်မှုများ လျော့နည်းနေသည့် (သို့) မည်သည့်နေရာသည် ထိန်းချုပ်မှု လျော့နည်းခြင်းသို့ ဦးတည်နေသည်ကို ညွှန်ပြ သည်။

•တိုက်ဆိုင်စစ်ဆေးခြင်းတွင် အသုံးပြုရန် မှတ်တမ်းဖြစ်စေပါသည်



စောင့်ကြည့်ခြင်း

- အစီအစဉ်တကျဖြစ်သော လေ့လာတွေ့ရှိမှုဖြစ်စဉ် စနစ်ကို ပြုလုပ်သည့်လုပ်ဆောင်မှု (သို့) ထိန်းချုပ်မှတ်တခုသည် ထိန်းချုပ်မှု အောက်တွင် ရှိ မရှိ အကဲဖြတ်ရန် ထိန်းချုပ်မည့်အတိုင်းအတာများကို တိုင်းတာခြင်း

ITC

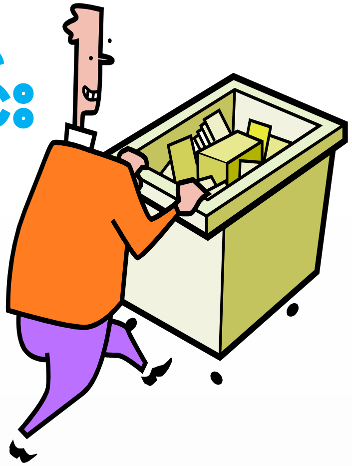
EXPORT IMPACT FOR GOOD

စောင့်ကြည့်ခြင်း လုပ်ငန်းစဉ်အဆင့်ဆင့်

စောင့်ကြည့်ခြင်းလုပ်ငန်းစဉ်အဆင့်ဆင့်တွင် အောက်ပါတို့ပါဂင်သည်-

- ဘာလဲ - ဖော်ပြချက်
- ဘယ်လို - စောင့်ကြည့်ခံရသလဲ
- နေရာ - ဖြစ်စဉ်အတွင်း ပိုင်းခြားကန့်သတ်ချက်များကို စောင့်ကြည့်သည်
- ဘယ်သူ - တာဂန်ယူသူ
- ဘယ်အချိန် - အဆက်မပြတ်၊ အစီအစဉ်တကျလုပ်ခဲ့မှု နမူနာယူစဉ် နမူနာယူခြင်း
- တွက်ချက်မှု နှင့်အညီ ရှိရမည်
- စဉ်ဆက်မပြတ်စောင့်ကြည့်ခြင်း(ရာနှုန်းပြည့်) ဆိုသည်မှာ ဖြစ်နိုင်ပါက နစ်သက်စရာအကောင်းဆုံးနှင့် ယုံကြည်စိတ်ချရဆုံး ဖြစ်သည်။

အမှန်ပြင်ဆင်မှုအဆင့်များတည်ဆောက်ခြင်း စည်းမျဉ်း -၅



•ပိုင်းခြားကန့်သတ်ချက်တခုသည် ပိုလွန်နေလျှင် (ကွဲလွဲမှု) အမှန်ပြင်ဆင်မှုအဆင့်များကို လုံးဝအကောင်အထည်ဖော်ရမည်။

•အမှန်ပြင်ဆင်မှုများသည် ပိုင်းခြားကန့်သတ်ချက် တစ်ခုချင်းစီ အတွက် ပြုလုပ်ရန် လိုအပ်သည်။

•သွေဖယ်လမ်းလွဲသွားစေသော အကြောင်းအရင်းများကို အမှန်တကယ် ပြင်ဆင်နိုင်ပြီး အမှန်တကယ် (သို့) အန္တရာယ်ဖြစ်စေနိုင်မှုအကျိုးဆက် များကို ကွဲလွဲမှုမှ ထိန်းချုပ်နိုင်ရမည်။

•အန္တ ရာယ်များကိုပါ ထည့်သွင်းစဉ်းစားသင့်သည်။

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

Corrective Action အမှန်ပြင်ဆင်မှု

- စောင့်ကြည့်မှုဖြစ်စဉ်ရလဒ်များအရ ထိန်းချုပ်မှတ် တခု CCP တွင် ညွှန်ပြနေသည့် ထိန်းချုပ်မှုလျော့နည်းဖြစ်စဉ်တခုကို အရေးယူပြင်ဆင်သည့် လုပ်ငန်းစဉ်များကို Corrective Action ဟုခေါ်သည်။

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

အမှန်ပြင်ဆင်မှုလုပ်ငန်းစဉ်

ရေးဆွဲထားသော လုပ်ငန်းစဉ်များဖြစ်သည်

စောင့်ကြည့်မှုလုပ်ငန်းစဉ်ဆိုတာ ဘာလဲ ?

- ထုတ်ကုန်၏ တည်ရှိမှုအနေအထားကို ဆုံးဖြတ်ခြင်း
- ပြဿနာဖြစ်စေသော အကြောင်းအရင်းများကို ပြန်လည်ပြင်ဆင်ခြင်း
- နောက်ဆုံးစောင့်ကြည့် လုပ်ဆောင်ချက်များ အပြီး ထဲက ထုတ်ကုန်များအားလုံးကို အခြေအနေအလိုက် ခွဲခြားခြင်း

- ဖြစ်ပေါ်လာသည့်အကြောင်းအရင်းများအတွက် တာဝန်ရှိသူ သတ်မှတ်ခြင်း
- မည်သည့်နေရာများတွင် မှတ်တမ်းများရေးသွင်းထားသလဲ

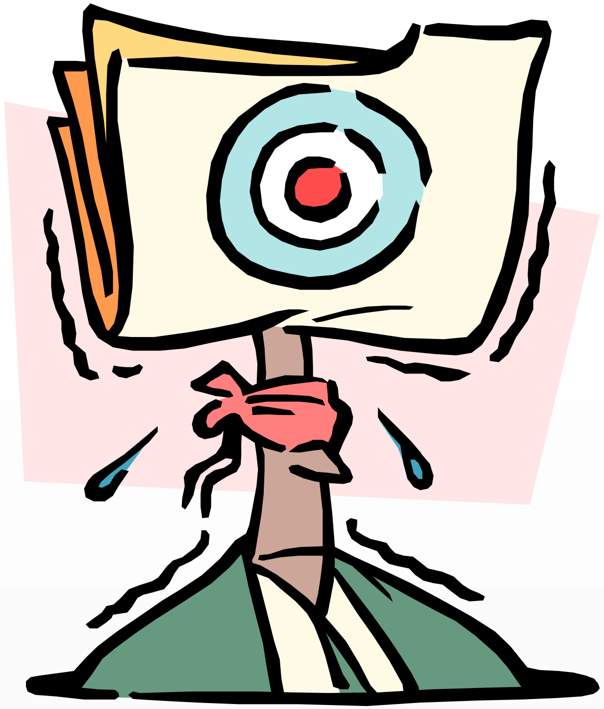
ITC
EXPORT IMPACT FOR GOOD

လှုပ်ရှားမှု ၇- ထိန်းချုပ်သတ်မှတ်ချက်များ ဆုံးဖြတ်ခြင်း၊ စောင့်ကြည့် စစ်ဆေးသည့် စနစ်တည်ထောင်ခြင်း၊ ပြုပြင်မှုပြုလုပ်ခြင်း လေ့ကျင့်ခန်း

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

ပါဝင်တက်ရောက်သူများ၏ တင်ပြချက်များ



အခန်း ၁၀ - စည်းမျဉ်း ၆ နှင့် ၇- တိုက်ဆိုင်စစ်ဆေးခြင်းနှင့် စာရွက်စာတမ်းပြုစုခြင်း လုပ်ထုံးလုပ်နည်းများ တည်ထောင်ခြင်း

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

တိုက်ဆိုင်စစ်ဆေးခြင်းနှင့် လုပ်ငန်းစဉ်များ တည်ဆောက်ခြင်း

- တိုက်ဆိုင်စစ်ဆေးမှုလုပ်ငန်းစဉ်များ တည်ဆောက်ခြင်းဆိုသည်မှာ HACCP စနစ်သည် အကျိုးသက်ရောက်မှုရှိရှိဖြင့် အလုပ်လုပ်ခြင်းကို သင့်တော်သောလုပ်ငန်းစစ်ဆေးမှုများ၊ ခြုံငုံသုံးသပ်ချက်များဖြစ်သည့်
    - တိုက်ဆိုင်စစ်ဆေးခြင်း
    - အထောက်အထားပြုခြင်း(ဖြစ်နိုင်သည့်နေရာတွင်)
    - ခြုံငုံသုံးသပ်ခြင်း

ကိုပါ ထည့်ဂင်သုံးသပ်ပြီး သေချာပြုလုပ်ခြင်းဖြစ်သည်။

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

အရေးကြီးသော စကားရပ်များ

တိုက်ဆိုင်စစ်ဆေးခြင်း

•တိုက်ဆိုင်စစ်ဆေးခြင်းဆိုသည်မှာ HCCP Plan နှင့်အညီ လိုက်နာရန်ဆုံးဖြတ်ထားသောအချက်များကို စောင့်ကြည့်ပြီးနည်းစနစ်များ၊ လုပ်ငန်းစဉ်များ၊ စစ်ဆေးမှုများနှင့် အခြားတွက်ချက်မှုများကို လုပ်ဆောင်သောစနစ်ဖြစ်သည်။

အထောက်ထားပြခြင်း

•HCCP Plan သည်အကျိုးသက်ရောက်မှုရှိသည် ဆိုသည်ကို သက်သေအထောက်အထားများဖြင့် တင်ပြခြင်းဖြစ်သည်။

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

ခြုံငုံသုံးသပ်ချက်

လုပ်ငန်းစဉ်

- ပုံမှန်နှစ်စဉ်ပြုလုပ်ရန်

အစပျိုးခြင်း

- မပြောင်းလဲမီ
- ဖြစ်စဉ်တွင်းအချက်များ
- ပြင်ပအချက်များ

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

မှတ်တမ်းများ တည်ဆောက်ခြင်း (စည်းမျဉ်း ၇)

- မှတ်တမ်းအချက်အလက်များတည်ဆောက်ခြင်း ဆိုသည်မှာ သတ်မှတ်ထားသော စည်းမျဉ်းစည်းကမ်းများနှင့် ၎င်းတို့ကို အသုံးပြုရန် အတွက် သင့်တော်သော မှတ်တမ်းများနှင့် လုပ်ငန်းစဉ်များအားလုံးနှင့် သက်ဆိုင်သည်။

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

HACCP Plan

- အစားအသောက်ကွင်းဆက်အတွင်း မှ စဉ်းစားထားသော အစိတ်အပိုင်းတစ်ခုတွင် အစားအစာ လုံခြုံစိတ်ချ အန္တရာယ်ကင်းရန် ထင်ရှားသော ထိန်းချုပ်ရန် လိုအပ်သည့် အရာများကို HACCP စည်းမျဉ်းစည်းကမ်းများနှင့်အညီ ပြင်ဆင်ထားသော မှတ်တမ်းမှတ်ရာတခု

EXPORT IMPACT FOR GOOD

အခန်း ၁၁- အစားအသောက်သန့်ရှင်းဘေးကင်းရေးဆိုင်ရာ စံနှုန်းကျမ်း(Codex) ၏ ဘေးဖြစ်စေမှု ထိန်းချုပ်သတ်မှတ်ချက်များ အကောင်အထည်ဖော်မှုအတွက် စာရွက်စာတမ်းပြုစု ထိန်းသိမ်းခြင်း

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

မှတ်တမ်းများအတွက် လိုအပ်ချက်များ

- HACCP မှ မဟုတ်သော်လည်း ကျန်းမာရေးနှင့် ညီညွတ်သန့်ရှင်းသော အစားအသောက်တို့ တို့အတွက် လိုအပ်သောမှတ်တမ်းမှတ်ရာများ
- HACCP တွင် ကန့်သတ်ထိန်းချုပ်မှတ် CCPs တို့ကို သာ အထောက်အထားမှတ်တမ်းများထားရှိရန် လိုအပ်သည်
- အကျိုးသက်ရောက်မှုရှိသော၊ လိုအပ်သော အချက်အလက်များ၊ မှတ်တမ်း များကို သိမ်းဆည်းထားခြင်းဖြစ်သည်

မှတ်တမ်းများအတွက် တာဝန်ယူမှုများ

- အစားအသောက်လုံခြုံရေးဆိုင်ရာမူဝါဒ - ထိပ်တန်းအုပ်ချုပ်မှုအဆင့်
- ရည်မှန်းချက်များ - ထိပ်တန်းအုပ်ချုပ်မှုအဆင့်
- ထိပ်တန်းလက်စွဲ -HACCP အဖွဲ့
- ပုံမှန်လုပ်ငန်းစဉ်များ - HACCP အဖွဲ့
- HACCP Plans - HACCP အဖွဲ့
- ထုတ်လုပ်မှုလုပ်ငန်းစဉ်အဆင့်ဆင့် - လုပ်ငန်းစဉ်တာဝန်ခံ
- ဇယားများ၊ ပုံစံများ၊ မှတ်ပုံတင်စာအုပ်များ - လုပ်ငန်းစဉ်တာဝန်ခံ
- ပြင်ပအချက်အလက်များ - စံသတ်မှတ်ချက်များ၊လုပ်ထုံးလုပ်နည်းများ၊ - စီစဉ် ညွှန်ကြားမှု

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

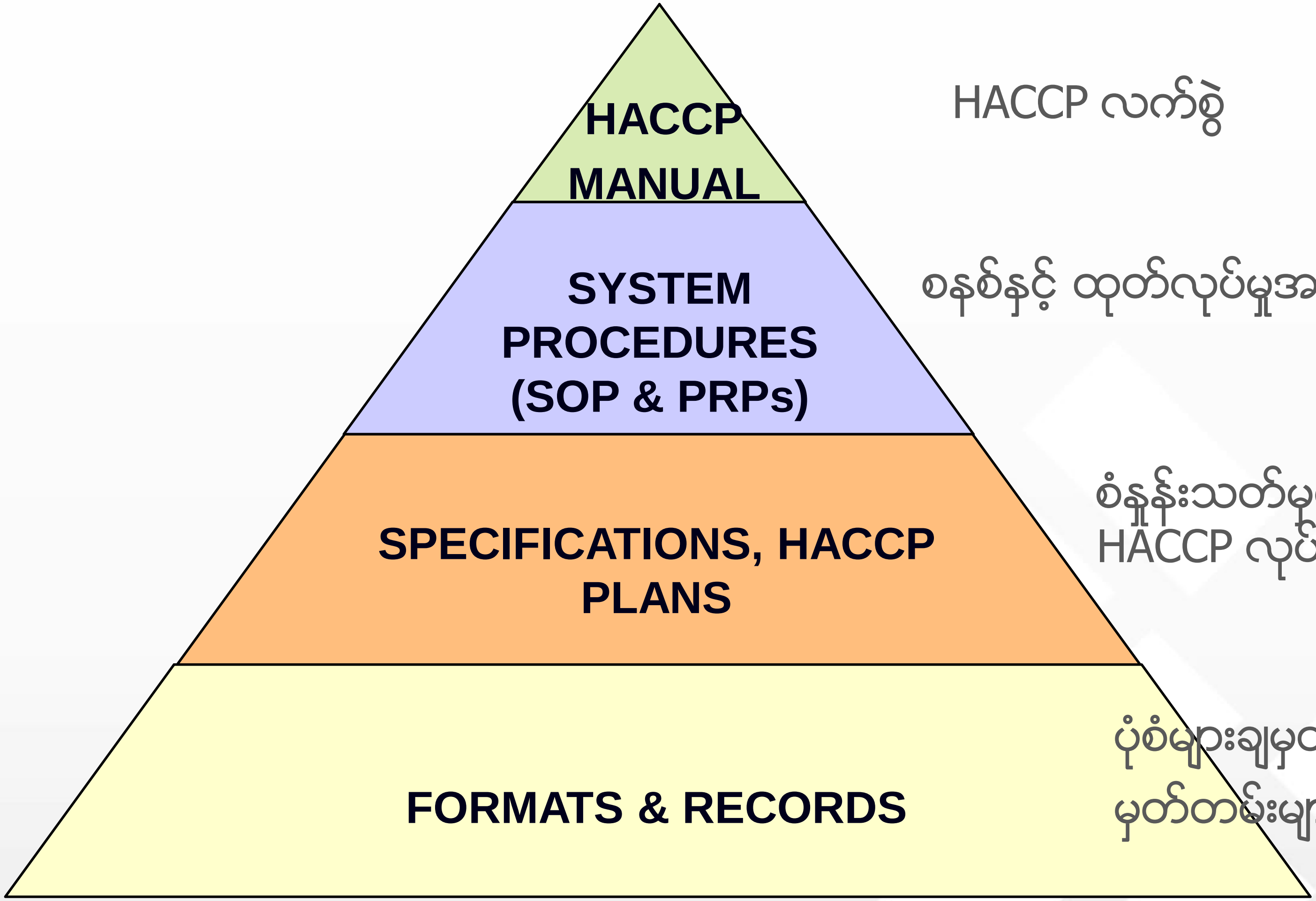
HACCP မှတ်တမ်းများထားရှိခြင်း

- HACCP အစီအစဉ်
- မူဂါဒဖော်ပြချက်
- လုပ်ငန်းစဉ်များ၊ ညွှန်ကြားချက်များ
- ဖောင်ပုံစံအမျိုးအစားများ
  - ထိန်းချုပ်စောင့်ကြည့်ခြင်း မှတ်တမ်းများ
  - အမှန်ပြင်ခြင်းလုပ်ငန်းစဉ်မှတ်တမ်းများ
  - တိုက်ဆိုင်စစ်ဆေးခြင်း လုပ်ဆောင်ချက်မှတ်တမ်းများ
  - HACCP အဖွဲ့အစည်းအဝေးများ

ယေဘုယျ ကောင်းမွန်သော ကျင့်သုံးမှု လုပ်ငန်းစဉ်

- ဖောက်သည်များ၏ မကျေနပ်မှုများကို ကိုင်တွယ်ခြင်း
- စီမံအုပ်ချုပ်မှုများအတွက် ပြန်လည်သုံးသပ်ချက်များ
- လုပ်ငန်းတွင်း တိုက်ဆိုင်စစ်ဆေးခြင်း (စာရင်းဇယား)
- အချက်အလက်များ ထိန်းချုပ်ခြင်း
- မှတ်တမ်းများထိန်းချုပ်ထားရှိခြင်း

မှတ်တမ်းမှတ်ရာများဖွဲ့စည်းပုံ



HACCP လက်စွဲ

စနစ်နှင့် ထုတ်လုပ်မှုအဆင့်ဆင့်

စံနှုန်းသတ်မှတ်ချက်များ
HACCP လုပ်ငန်းစဉ်

ပုံစံများချမှတ်ခြင်းနှင့်
မှတ်တမ်းများထားရှိခြင်း

ITC
EXPORT IMPACT FOR GOOD

အခန်း ၁၂ - ဘေးဖြစ်စေမှု ထိန်းချုပ်သတ်မှတ်ချက်များ အကောင်အထည်ဖော်မှု - အကျိုးကျေးဇူးနှင့် မထင်မှတ်သော ဘေးရန်များ

ITC

EXPORT IMPACT
FOR GOOD

HACCP အကောင်ထည်ဖော် ဆောင်ရွက်ခြင်း

HACCP စည်းမျဉ်းများကို အသုံးပြုခြင်း

↓

HACCP Plan ပြင်ဆင်မှုများ

↓

HACCP Plan ၏ အထောက်အထားများ

↓

HACCP Plan ၏ အကောင်ထည်ဖော်မှု

↓

လုပ်ငန်းစဉ်များအတွက် တိုက်ဆိုင်စစ်ဆေးခြင်းများ

အကောင်အထည်ဖော်သည့် အဆင့်များ

- အားနည်းချက် စစ်ဆေးအကဲဖြတ်မှုများနှင့် လမ်းပြမြေပုံရေးဆွဲမှုကို အဖွဲ့တဖွဲ့ ခန့်အပ် အကောင်အထည်ဖော်ခြင်း

- အကောင်အထည်ဖော်သည့် အဆင့်အတန်း → DOCUMENTATION → TRAINING

- လုပ်ငန်းတွင်း လုပ်ငန်းစစ်၊ အမှန်ပြင်ခြင်းလုပ်ငန်းစဉ်များ၊ အုပ်ချုပ်မှုအဖွဲ့၏ ခြုံငုံသုံးသပ်ချက်များ၊ ထောက်ခံချက်လက်မှတ်ရယူခြင်း၊

ITC
EXPORT IMPACT FOR GOOD

(၁/၂) အစားအသောက်သန့်ရှင်းခြင်း၏ အကျိုးအမြတ်များ -

- ကုန်ကြမ်းမှထုတ်ကုန်အထိ အစားအသောက် ဘေးကင်းရေး ကဏ္ဍပေါင်းစုံပါဝင်သော စနစ်တကျ ချဉ်းကပ်ပုံနည်းလမ်းများ
- ကုန်ချောကိုစမ်းသပ်စစ်ဆေးပြီးမှ ပြန်လည်သုံးသပ်ခြင်း တခုတည်းသာပြုလုပ်သည့် နည်းလမ်းဟောင်းနှင့် နှိုင်းယှဉ်ပါက ကြိုတင်တားဆီးကာကွယ်ရေးနည်းဖြင့် ချဉ်းကပ်ခြင်း
- ထိရောက်သော ကုန်ကျစရိတ်ထိန်းချုပ်မှု
- မှန်မှန်ကန်ကန် ဆောင်ရွက် ပြီးစီးမှု ရှိ၊ မရှိ ဘေးအန္တရာယ်မဖြစ်ရန်ထိန်းချုပ်မှု အာမခံခြင်း
- ရည်မှန်းချက်ထား၍ ချဉ်းကပ်ခြင်း

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

(၂/၂) အစားအသောက်သန့်ရှင်းခြင်း၏ အကျိုးအမြတ်များ -

- ထုတ်ကုန်ဆုံးရှုံးမှုများ လျော့ကျစေရန် ကာကွယ်ရေးအတိုင်းအတာ
- အစားအသောက် အရည်အသွေးနှင့် လုံခြုံဘေးကင်းရေး စီမံခန့်ခွဲမှုစနစ် (ISO 9001 & ISO 22000) နှစ်မျိုးလုံးအတွက် အခြေခံအချက် ဖြစ်သည်
- အပြည်ပြည်ဆိုင်ရာ အာဏာပိုင်များမှ အသိအမှတ်ပြုခြင်း (သို့) အားပေးခြင်း
- အတိုင်းအတာတစ်ခုအထိ ခုခံကာကွယ်ရန်အထောက်အကူဖြစ်ခြင်း
- နိုင်ငံတကာ ကူးသန်းရောင်းဝယ်မှုကို ပံ့ပိုးကူညီခြင်း
- ဥပဒေအရ လိုအပ်ချက် နှင့် ကိုက်ညီခြင်း

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

HACCP ဆိုင်ရာ ပူပန်စရာများ

- လိုအပ်ချက်နှင့် အရင်းအမြစ်များ
  - အဖွဲ့အစည်းအရည်အသွေးကောင်းမွန်မှု
  - လေ့ကျင့်သင်ကြားချိန်
  - တိုးတက်မှုဖြစ်စေသော လုပ်ဆောင်ချက်များ
- တစ်ဦးတစ်ယောက်ထဲမဟုတ်
- တာဝန်ခံအဆင့်ဆင့်ဖြင့် အုပ်ချုပ်သည့်စနစ်
- ကောင်းမွန်စွာ မလုပ်ဆောင်ပါက လုပ်ငန်းစဉ်တွင်မှားယွင်းမှုများ ရှိနိုင်

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

ဘာကြောင့် HACCP စနစ်ကျဆုံးနိုင်သလဲ (၁ / ၂)

နယ်ပယ် -

- သတ်မှတ်မဖော်ပြခြင်း
- ကျယ်ပြန့်လွန်းခြင်း
- သတ်မှတ်ချက် မကောင်းခြင်း

အဖွဲ့အချိန်တိုအတွင်း ကျဆုံးမှု-

- အဖွဲ့အစည်း မညီညွတ်ခြင်း၊ အဖွဲ့နှင့်မဟုတ်ပဲ တစ်ဦးတည်းလုပ်ခြင်း
- HACCP နှင့်ပတ်သတ်၍ မကျွမ်းကျင်ခြင်း
- ရွေးချယ်မှု မှားယွင်းခြင်း
- ဦးဆောင်မှု ညံ့ဖျင်းခြင်း
- စိတ်ပါဝင်စားမှု / လှုံ့ဆော်မှုနည်းခြင်း

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

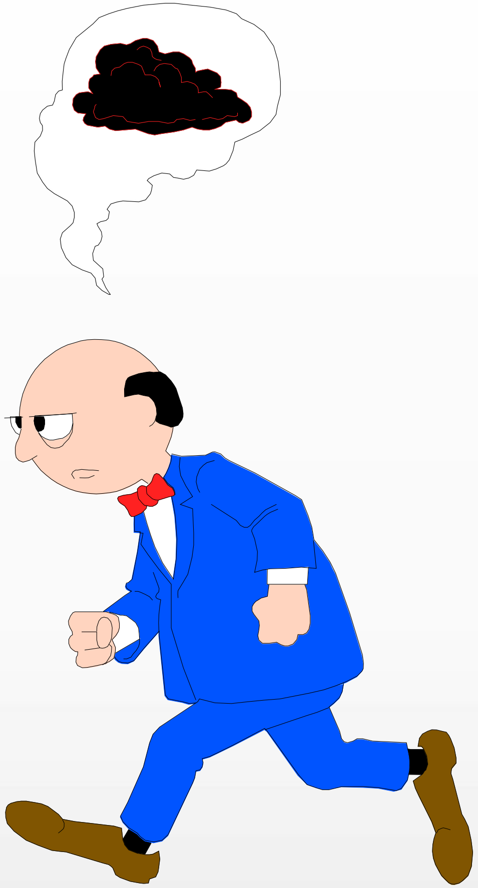
ဘာကြောင့် HACCP စနစ် ကျရှုံးပါသလဲ (၂ /၂)

- မှတ်တမ်းမှတ်ရာများမလုံလောက်ခြင်း
- ထိန်းချုပ်မှတ်များ ကောင်းစွာ မသတ်မှတ်ခြင်း
- ပြီးပြည့်စုံအောင် မလုပ်ဆောင်ခြင်း
- ပြန်လှန်သုံးသပ်မှု နည်းခြင်း
- ရှုပ်ထွေးမှု များလွန်းခြင်း

ITC

EXPORT IMPACT FOR GOOD

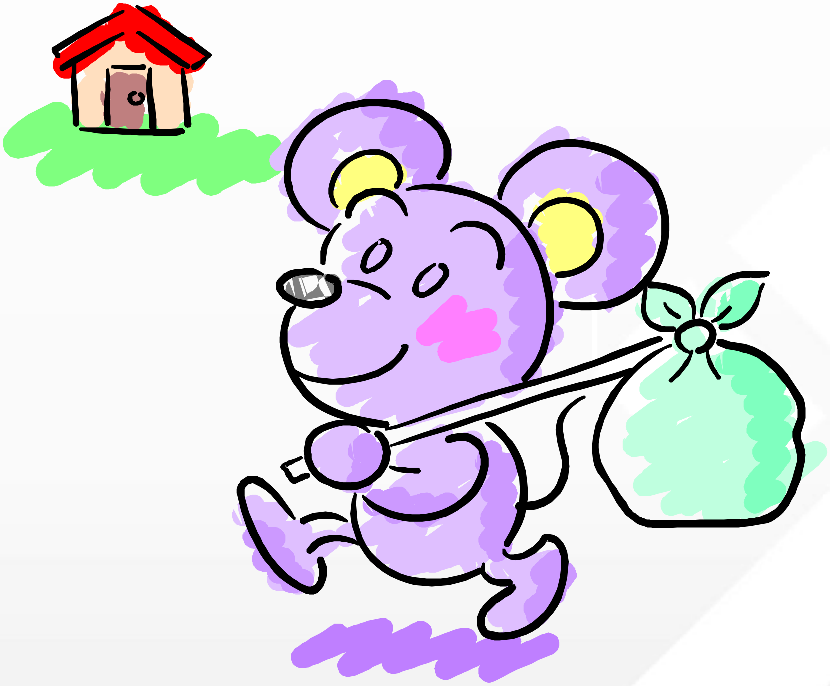
မေးခွန်း နှင့် သံသယများ



ဆွေးနွေးပွဲ အကဲဖြတ်ချက်

- ဤ Course တစ်ခုလုံးအတွက် Feedback များ ပေးပါရန်

ကျေးဇူးတင်လျက်.....

EXPORT IMPACT FOR GOOD

TO END ...