ကျန်းမာရေးနှင့်အားကစားဝန်ကြီးဌာန

အစားအသောက်နှင့်ဆေးဝါးကွပ်ကဲရေးဦးစီးဌာန

လမ်းဘေးဈေးသည်များရောင်းချနေသော အစားအသောက်များ ဘေးအန္တရာယ်ကင်းရှင်းရေးအတွက် ဆောင်ရွက်တွေ့ရှိချက်များအပေါ် ရှင်းလင်းတင်ပြခြင်း

ညွှန်ကြားရေးမှူး(အစားအသောက်)
အစားအသောက်ဌာနခွဲ

၃၀.၈.၂၀၁၉

စီမံချက်အကောင်အထည်ဖော်ခြင်း

ကျန်းမာရေးနှင့် အားကစားဝန်ကြီးဌာန၊ ပြည်ထောင်စုဝန်ကြီး၏ လမ်းညွှန်ချက်ဖြင့်------

- (၁၀.၁.၂၀၁၉)၊ လုပ်ငန်းညှိနှိုင်း အစည်းအဝေး
- (၂၆.၂.၂၀၁၉)၊ သင်ရိုးညှိနှိုင်းအစည်းအဝေး
- (၂၈.၂.၂၀၁၉)၊ ပထမအကြိမ် သင်တန်းပို့ချခြင်း၊ အစည်းအဝေးခန်းမ၊ FDA (၇၅)ဦး
- (၂၈.၃.၂၀၁၉)၊ ဒုတိယအကြိမ် သင်တန်းပို့ချခြင်း၊ အာဟာရသုခဈေး ပျဉ်းမနားမြို့နယ် (၅၆)ဦး
- (၂၅.၄.၂၀၁၉)၊ တတိယအကြိမ် သင်တန်းပို့ချခြင်း၊ ဗုဗ္ဗသီရိဈေး ဗုဗ္ဗသီရိမြို့နယ်(၄၆)ဦး
- (၂၉.၅.၂၀၁၉)၊ စတုတ္ထအကြိမ် သင်တန်းပို့ချခြင်း၊ သီရိမင်္ဂလာခန်းမ လယ်ဝေးမြို့နယ် (၂၃)ဦး
- (၂၇.၈.၂၀၁၉)၊ ပဉ္စမအကြိမ် သင်တန်းပို့ချခြင်း၊ အောင်ဆန်းခန်းမ တပ်ကုန်းမြို့နယ်(၄၉)ဦး

တိုင်းဒေသကြီး နှင့် ပြည်နယ်များတွင် စီမံချက်အကောင်အထည်ဖော်ခြင်း(ရန်ကုန်တိုင်းဒေသကြီး)

- (၂၈.၃.၂၀၁၉)၊ ပထမအကြိမ် သင်တန်းပို့ချခြင်း၊ အစည်းအဝေးခန်းမ၊ ရန်ကုန်FDA၊ (၆၄)ဦး
- (၃၀.၄.၂၀၁၉)၊ ဒုတိယအကြိမ် သင်တန်းပို့ချခြင်း၊ အစည်းအဝေးခန်းမ၊ ရန်ကုန်FDA၊ (၄၉)ဦး
- (၃၀.၅.၂၀၁၉)၊ တတိယအကြိမ် သင်တန်းပို့ချခြင်း၊ အစည်းအဝေးခန်းမ၊ ရန်ကုန်FDA၊ (၃၆)ဦး
- (၂၆.၆.၂၀၁၉)၊ စတုတ္ထအကြိမ် သင်တန်းပို့ချခြင်း၊ အစည်းအဝေးခန်းမ၊ ရန်ကုန်FDA၊ (၄၆)ဦး
- (၂၄.၇.၂၀၁၉)၊ ပဉ္စမအကြိမ် သင်တန်းပို့ချခြင်း၊ အစည်းအဝေးခန်းမ၊ ရန်ကုန်FDA၊ (၅၀)ဦး
- (၂၉.၈.၂၀၁၉)၊ ဆဋ္ဌမအကြိမ် သင်တန်းပို့ချခြင်း၊ အစည်းအဝေးခန်းမ၊ ရန်ကုန်FDA၊ (၄၄)ဦး

တိုင်းဒေသကြီး နှင့်ပြည်နယ်များတွင် စီမံချက်အကောင်အထည်ဖော်ခြင်း(မန္တလေးတိုင်းဒေသကြီး)

- (၂၈.၃.၂၀၁၉)၊ ပထမအကြိမ် သင်တန်းပို့ချခြင်း၊ မြို့တော်စည်ပင်သာယာရေး ကော်မတီ (၆)ထပ်ဆောင်၊ (၅၂)ဦး
- (၂၅.၄.၂၀၁၉)၊ ဒုတိယအကြိမ် သင်တန်းပို့ချခြင်း၊ မြို့တော်စည်ပင်သာယာရေး ကော်မတီ (၆)ထပ်ဆောင်၊ (၅၂)ဦး
- (၂၆.၄.၂၀၁၉)၊ တတိယအကြိမ် သင်တန်းပို့ချခြင်း၊ မန္တလေးဈေးချိုတော်ကော်မတီရုံး၊ (၇၀)ဦး
- (၂၆.၆.၂၀၁၉)၊ စတုတ္ထအကြိမ် သင်တန်းပို့ချခြင်း၊ မန္တလေးဈေးချိုတော်ကော်မတီရုံး၊ (၅၅)ဦး
- (၂၉.၇.၂၀၁၉)၊ ပဥ္စမအကြိမ် သင်တန်းပို့ချခြင်း၊ မဟာအောင်မြေမြို့နယ် ရွှေမိုးမမ္မာရုံ (၆၁)ဦး
- (၂၈.၈.၂၀၁၉)၊ ဆဋ္ဌမအကြိမ် သင်တန်းပို့ချခြင်း၊ ချမ်းမြသာစည်မြို့နယ် ဝါဆိုကျောင်းတိုက် (၅၅)ဦး

လမ်းဘေးဈေးသည်များရောင်းချနေသော အစားအသောက်များ ဘေးအန္တရာယ်ကင်းရှင်းရေးဆိုင်ရာ အသိပညာပေး ပို့ချခြင်းလုပ်ငန်းစီမံချက်

ရည်ရွယ်ချက်

(က) လမ်းဘေးဈေးသည်များတွင် အစားအသောက်ဘေးအန္တရာယ်ကင်းရှင်းရေးဆိုင်ရာ အလေ့အကျင့်ကောင်းများနှင့်ပတ်သက်သော အသိပညာဗဟုသုတများ တိုးပွားလာစေရန်။

(ခ) အစားအသောက်ချက်ပြုတ်ပြင်ဆင်ရာတွင် ကောင်းမွန်သင့်လျော်သောကုန်ကြမ်းနှင့် စားသောက်ကုန်များကို ရွေးချယ်အသုံးပြုရောင်းချတတ်စေရန်။

(ဂ) ကောင်းမွန်သော သန့်ရှင်းမှုကျင့်စဉ်နှင့်အညီ ချက်ပြုတ်ပြင်ဆင်ရောင်းချသည့် အလေ့အကျင့်ကောင်းများ အစဉ်တစိုက်လိုက်နာကျင့်သုံးစေရန်။

(ဃ) ကျန်းမာရေးနှင့်ညီညွတ်သော စံပြုလမ်းဘေးဈေးဆိုင်များပေါ်ပေါက်လာရန်။

သင်ကြားပို့ချပေးသော ခေါင်းစဉ်များနှင့် သင်တန်းဆရာ ဌာနများ

စဉ်	သင်တန်းပို့ချမည့်အကြောင်းအရာ	သင်တန်းပို့ချမည့်ဌာန/ အဖွဲ့အစည်း
၁။	အစားအသောက်များတွင်ထည့်သွင်းသုံးစွဲမည့်ပစ္စည်းများ ရွေးချယ်သုံးစွဲရေး၊ ခွင့်မပြုဆိုးဆေးများအကြောင်းနှင့် အစားအသောက်များ ပြင်ဆင်ရောင်းချရာတွင် တစ်ကိုယ်ရည် သန့်ရှင်းရေးနှင့်သန့်ရှင်း သောအလေ့အကျင့်ကောင်းများ ကျင့်သုံးနိုင်ရေး၊ ဘေးကင်းသော အစားအစားများ ဖြစ်ပေါ်စေရေးအတွက်လိုက်နာ ဆောင်ရွက်ရေးနှင့် ပတ်သက်၍ အသိပညာပေးခြင်း။	အစားအသောက်နှင့် ဆေးဝါးကွပ်ကဲရေး ဦးစီးဌာန
၂။	အသီးအရွက်များရွေးချယ်ဝယ်ယူအသုံးပြုရာတွင်လိုက်နာ ဆောင်ရွက်ရမည့်အချက်များနှင့်ပတ်သက်၍ အသိပညာ ပေးခြင်း။	စိုက်ပျိုးရေးဦးစီးဌာန

သင်ကြားပို့ချပေးသော ခေါင်းစဉ်များနှင့် သင်တန်းဆရာ ဌာနများ

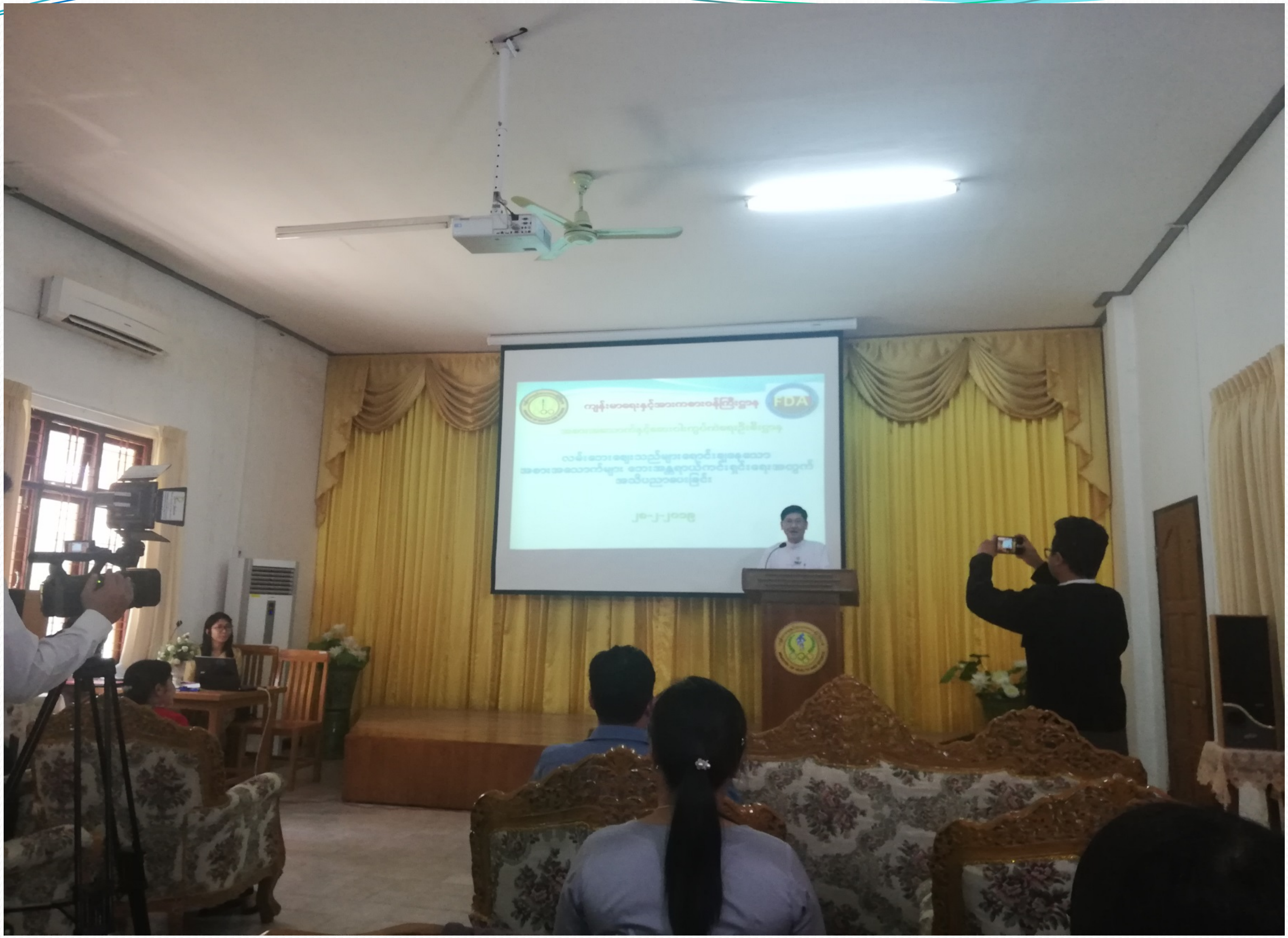
စဉ်	သင်တန်းပို့ချမည့်အကြောင်းအရာ	သင်တန်းပို့ချမည့်ဌာန/ အဖွဲ့အစည်း
၃။	အသားစိမ်းငါးစိမ်းများရွေးချယ်ဝယ်ယူသုံးစွဲရာတွင်လိုက်နာဆောင်ရမည့်အချက်များနှင့် ပတ်သက်၍ အသိပညာပေးခြင်း။	မွေးမြူရေးနှင့်ကုသရေး ဦးစီး
၄။	တာရှည်ခံဓာတုပစ္စည်းများနှင့် အချို၊အငန်၊ဆီလွန်ကဲစွာအသုံးပြုထားသော အစားအသောက်များစားသုံးခြင်းကြောင့် ရရှိနိုင်မည့် ရောဂါအန္တရာယ်များအကြောင်း အသိပညာပေးခြင်း။	ပြည်သူ့ကျန်းမာရေးဦးစီး ဌာန
၅။	လမ်းဘေးဈေးသည်များ သိရှိထားသင့်သည့်စားသုံးသူအခွင့်အရေးဆိုင်ရာ အချက်အလက်များအတွက် အသိပညာပေးခြင်း။	စားသုံးသူရေးရာဦးစီး ဌာန

သင်ကြားပို့ချပေးသော ခေါင်းစဉ်များနှင့် သင်တန်းဆရာ ဌာနများ

စဉ်	သင်တန်းပို့ချမည့်အကြောင်းအရာ	သင်တန်းပို့ချမည့်ဌာန/ အဖွဲ့အစည်း
၆။	အစားအသောက်ဘေးအန္တရာယ်ကင်းရှင်းရေး အရေးကြီးပုံကို စားသုံးသူများအား လက်ဆင့်ကမ်း ပညာပေးခြင်း။	ကျန်းမာရေးအသိပညာ မြှင့်တင်ရေးဌာနခွဲ
၇။	ရေကောင်းရေသန့်ရရှိရေး၊အမှိုက်စွန့်ပစ်မှုစနစ်နှင့် စည်ပင်ဥပဒေ အရ အရေးယူနိုင်မှုများနှင့် ပတ်သက်၍အသိပညာပေးခြင်း။	မြို့တော်စည်ပင်သာယာ ရေးကော်မတီ

(၂၈.၂.၂၀၁၉)၊ ပထမအကြိမ် သင်တန်းပို့ချခြင်း၊ အစည်းအဝေးခန်းမ၊ FDA

- **ပထမအကြိမ်** အနေဖြင့် လမ်းဘေးဈေးသည်များရောင်းချနေသော အစားအသောက်များ ဘေးအန္တရာယ်ကင်းရှင်းရေးဆိုင်ရာ အသိပညာပေးသင်တန်းအား(**၂၈.၂.၂၀၁၉**) ရက်နေ့တွင် **မြို့မဈေးမှ** လမ်းဘေးဈေးသည် **သင်တန်းသား(၃၆)ဦး** နှင့် **သပြေကုန်းဈေးမှ** လမ်းဘေးဈေးသည် **သင်တန်းသား (၃၉)ဦး** တို့ဖြင့် သင်တန်းပို့ချခဲ့ပါသည်။


FDA

(၂၈.၃.၂၀၁၉)၊ ဒုတိယအကြိမ် သင်တန်းပို့ချခြင်း၊ အာဟာရသုခဈေး ပျဉ်းမနားမြို့နယ်

ဒုတိယအကြိမ်အနေဖြင့် လမ်းဘေးဈေးသည်များရောင်းချနေသော အစားအသောက်များ ဘေးအန္တရာယ်ကင်းရှင်းရေးဆိုင်ရာ အသိပညာပေးသင်တန်းအား (၂၈.၃.၂၀၁၉) ရက်နေ့တွင် **အာဟာရသုခဈေး**မှ လမ်းဘေးဈေးသည် **သင်တန်းသား (၂၆)ဦး၊ ပျဉ်းမနားဈေး**မှ လမ်းဘေးဈေးသည် **သင်တန်းသား (၂၀)ဦး** နှင့် **ယုဇနဈေး**မှ လမ်းဘေးဈေးသည် **သင်တန်းသား (၁၀)ဦး** စုစုပေါင်း **သင်တန်းသား(၅၆)ဦး**တို့ဖြင့် အာဟာရသုခဈေး၊ပျဉ်းမနားမြို့နယ်တွင် သင်တန်းပို့ချ ခဲ့ပါသည်။

အာဟာရသုခဈေး စားသောက်ဆိုင်တန်းတွင်
သင်တန်းကျင်းပခြင်း (၂၈.၃.၂၀၁၉)

(၂၅.၄.၂၀၁၉)၊ တတိယအကြိမ် သင်တန်းပို့ချခြင်း၊ ပုဗ္ဗသီရိဈေး၊ ပုဗ္ဗသီရိမြို့နယ်

တတိယအကြိမ်အနေဖြင့် လမ်းဘေးဈေးသည်များရောင်းချနေသော အစားအသောက်များ ဘေးအန္တရာယ်ကင်းရှင်းရေးဆိုင်ရာ အသိပညာပေးသင်တန်းအား (၂၅.၄.၂၀၁၉) ရက်နေ့တွင် **ပုဗ္ဗသီရိဈေး**မှ လမ်းဘေးဈေးသည် **သင်တန်းသား(၄၁)ဦး** နှင့် **ဥတ္တရသီရိဈေး**မှ လမ်းဘေးဈေးသည် **သင်တန်းသား (၃)ဦး** ၊ **ချင်းရွာ၊ ဥတ္တရသီရိမြို့နယ်**မှ လမ်းဘေးဈေးသည် **သင်တန်းသား (၁)ဦး**နှင့် **ကျည်တောင်ကန်ဈေး**မှ **လမ်းဘေးဈေးသည် သင်တန်းသား (၁)ဦး** စုစုပေါင်း **သင်တန်းသား (၅၆)ဦး**တို့ဖြင့် သင်တန်းပို့ချခဲ့ပါသည်။

ပုဗ္ဗသီရိဈေးတွင် သင်တန်းကျင်းပခြင်း (၂၅.၄.၂၀၁၉)

(၂၉.၅.၂၀၁၉)၊ စတုတ္ထအကြိမ် သင်တန်းပို့ချခြင်း၊ သီရိမင်္ဂလာခန်းမ လယ်ဝေးမြို့နယ်

စတုတ္တအကြိမ်အနေဖြင့် လမ်းဘေးဈေးသည်များရောင်းချနေသော အစားအသောက်များ ဘေးအန္တရာယ်ကင်းရှင်းရေးဆိုင်ရာ အသိပညာပေးသင်တန်းအား(**၂၉.၅.၂၀၁၉**) ရက်နေ့တွင် **လယ်ဝေးမြို့နယ်**မှ လမ်းဘေးဈေးသည် **သင်တန်းသား(၂၃)ဦး** နှင့် တို့ဖြင့် သင်တန်းပို့ချခဲ့ပါသည်။

လယ်ဝေးမြို့ သီရိမင်္ဂလာခန်းမတွင်
သင်တန်းကျင်းပခြင်း ၂၉.၆.၂၀၁၉

(၂၇.၈.၂၀၁၉)၊ ပဉ္စမအကြိမ် သင်တန်းပို့ချခြင်း၊ အောင်ဆန်းခန်းမ တပ်ကုန်းမြို့နယ်

- ပဉ္စမအကြိမ်အနေဖြင့် လမ်းဘေးဈေးသည်များရောင်းချနေသော အစားအသောက် များ ဘေးအန္တရာယ်ကင်းရှင်းရေးဆိုင်ရာ အသိပညာပေးသင်တန်းအား(၂၇.၈.၂၀၁၉) ရက်နေ့တွင် **တပ်ကုန်းမြို့နယ်**မှ လမ်းဘေးဈေးသည် **သင်တန်းသား(၄၉)ဦး** တို့ဖြင့် သင်တန်း ပို့ချခဲ့ပါသည်။

တပ်ကုန်းမြို့ အောင်ဆန်းခန်းမတွင်
သင်တန်း ကျင်းပခြင်း (၂၇.၈.၂၀၁၉)

FDA
ကျန်းမာရေးနှင့်ညီညွတ်သော အစားအသောက်
အသိပညာပေးသင်တန်းဆင်း

လမ်းဘေးဈေးသည်များရောင်းချနေသော အစားအသောက်များ
ဘေးအန္တရာယ်ကင်းရှင်းရေးဆိုင်ရာအသိပညာပေးသင်တန်း
သင်တန်းတက်ရောက်ခဲ့ကြောင်း မှတ်တမ်းတင်လက်မှတ်

(-   -၂၀၁၉) ရက်နေ့တွင် အစားအသောက်နှင့်ဆေးဝါးကွပ်ကဲရေးဦးစီးဌာနမှ ကျင်းပပြုလုပ်ခဲ့သော

လမ်းဘေးဈေးသည်များရောင်းချနေသော အစားအသောက်များဘေးအန္တရာယ်ကင်းရှင်းရေးဆိုင်ရာ

အသိပညာပေးသင်တန်းအား

မှ

သင်တန်းပို့ချမှုပြီးဆုံးအောင် တက်ရောက်ခဲ့သည့်အတွက် သင်တန်းတက်ရောက်ခဲ့ကြောင်း မှတ်တမ်းတင်လိုက်သည်။

ညွှန်ကြားရေးမှူးချုပ်

FDA သင်တန်းဆင်း အသိအမှတ်ပြု ဗီနိုင်း ချိတ်ဆွဲထားသော သပြေကုန်းရှိ ဆိုင်တစ်ဆိုင်ကို တွေ့ရစဉ်

ရှောင်တခင် ကွင်းဆင်းစစ်ဆေးမှုဆောင်ရွက်ရာတွင် အသုံးပြုသည့် checklist

ပြည်ထောင်စုသမ္မတမြန်မာနိုင်ငံတော်အစိုးရ
ကျန်းမာရေးနှင့်အားကစားဝန်ကြီးဌာန
အစားအသောက်နှင့်ဆေးဝါးကွပ်ကဲရေးဦးစီးဌာန
အစားအသောက်ဌာနခွဲ
လမ်းဘေးစားသောက်ဆိုင်များ စစ်ဆေးခြင်းမှတ်တမ်း

မြို့နယ် ---------------- စစ်ဆေးသည့်နေ့စွဲ ----------------
ပိုင်ရှင်အမည် ---------------- ဆိုင်အမည် ----------------
ဆိုင်လိပ်စာ ---------------- ဆိုင်အမျိုးအစား ----------------
သင်တန်းတက်ရောက်မှုပြီးခြင်း ရှိ/ မရှိ ----------------

		ရှိ	မရှိ	မှတ်ချက်
(က)	ဆိုင်နေရာအခင်းအကျင်းဆိုင်ရာစစ်ဆေးခြင်း			
	၁။ ကောင်းမွန်သောပတ်ဝန်းကျင်တွင်တည်ရှိခြင်း			
	၂။ နေရာအတည်တကျဖြစ်ခြင်း			
	၃။ ဖုန်နှင့်ပိုးမွှားများ မဝင်နိုင်အောင်စီမံထားရှိခြင်း			
	၄။ လေဝင်လေထွက်ကောင်းမွန်ခြင်း			
	၅။ အလင်းရောင်ကောင်းမွန်ခြင်း			
	၆။ လက်ဆေးရန်နေရာ၊ လက်ဆေးဆပ်ပြာထားရှိခြင်း			
(ခ)	အစားအသောက်ကိုင်တွယ်သူများအားစစ်ဆေးခြင်း			
	၁။ တစ်ကိုယ်ရေသန့်ရှင်းခြင်း			
	၂။ လက်သည်းခြင်းအခြေအနေ/လက်သန့်ရှင်းခြင်း			
	၃။ ရှပ်ဖြူဝတ်စုံဝတ်ဆင်ခြင်း (လက်အိတ်၊ နှာခေါင်းစည်း၊ ရင်ဖုံး၊ ခေါင်းဆောင်း)			
	၄။ ကူးစက်ရောဂါကင်းရှင်းခြင်း			
(ဂ)	အစားအစာစစ်ဆေးခြင်း			
	၁။ အစားအစာသန့်ရှင်းလတ်ဆတ်ခြင်း			
	၂။ အစားအစာလုံခြုံမှု (ဖုန်/ယင်/ကြွက်/ပိုးဟပ်/[illegible]/[illegible] [illegible]ကင်းသားရှိခြင်း)			
	၃။ အစားအစာများစနစ်တကျသိုလှောင်သိမ်းဆည်းခြင်း			
	၄။ ချက်ပြုတ်ပြီးအစားအစာကိုလက်ဖြင့်ကိုင်တွယ်မှု အနည်းဆုံးဖြစ်ခြင်း			
(ဃ)	ချက်ပြုတ်/တည်ခင်းအသုံးအဆောင်ပစ္စည်းများစစ်ဆေးခြင်း			
	၁။ သန့်ရှင်း၊ [illegible]ကောင်းခြင်း			
	၂။ စနစ်တကျဆေးကြောခြင်း သန့်ရှင်းသောရေလုံလောက်စွာရှိခြင်း			
	၃။ စနစ်တကျထားသိုသိမ်းဆည်းခြင်း			
	၄။ တစ်ကြိမ်သုံးပစ္စည်းသုံးစွဲခြင်း			
	၅။ စဉ်းတီတုံးများ စနစ်တကျထားရှိ အသုံးပြုခြင်း			
(င)	ရေသုံးစွဲမှုစစ်ဆေးခြင်း			
	၁။ ချက်ပြုတ်ရာတွင်သန့်ရှင်းသောရေ လုံလောက်စွာသုံးစွဲခြင်း			
	၂။ လက်ဆေးရန်နေရာများ			
	၃။ အစားအစာ/အိုးခွက်ပန်းကန်ဆေးရန်သီးသန့်နေရာ			
(စ)	အမှိုက်သရိုက်အညစ်အကြေးစွန့်ခြင်း			
	၁။ ယင်လုံအမှိုက်ပုံး			
	၂။ ရေဆိုးမြောင်း			
	၃။ သန့်ရှင်းရေးသုံးပစ္စည်း			

၄။ အမှိုက်ပုံးအမှိုက်အိတ်၊ အမှိုက်သိမ်းစနစ်

(ဆ) အခြား

၁။ ခြင်၊ ယင်၊ ကြွက်၊ ခွေး၊ ပိုးမွှားနှိမ်နင်းရေးဆောင်ရွက်ခြင်း

ပြုပြင်ရန်မှာကြားချက်

(ဖော်ပြပါအချက်များကို လိုက်နာရမည်ဖြစ်ပါကြောင်း ဝန်ခံလက်မှတ်ရေးထိုးအပ်ပါသည်။)

ဆိုင်ရှင်/မန်နေဂျာ　　　　　　　　　　အစားအသောက်စစ်ဆေးသူ

စားသောက်ဆိုင်များလိုက်နာရန်

(၁) အစားအသောက်များကို ဖုန်မတင်၊ ယင်မနားအောင် ထားရှိပါ။
(၂) ပြင်ဆင်ချက်ပြုတ်ပြီး ပူပူနွေးနွေးရောင်းချပါ။
(၃) ချက်ချင်းရောင်းနိုင်ခြင်းမရှိပါက သင့်တော်သော အပူချိန်တွင်ထားရှိပါ။
(၄) အစားအသောက်များကို လက်ဖြင့်ကိုင်တွယ်ခြင်း၊ ထိုပြီး ခမ်းသပ်ခြင်းမပြုရ။
　သန့်ရှင်းသော ဇွန်း၊ ညှပ်၊ ဓားခရင်း၊ တစ်ခါသုံးလက်အိတ်ဖြင့်သာ ကိုင်တွယ်ပါ။
(၅) ဟင်းသီးဟင်းရွက်၊ သစ်သီးများကို ဆေးကြောပြီးမှ အသုံးပြုပါ။
(၆) တူ၊ ကြက်ခွ၊ ဇွန်းများကို ဆေးကြောပြီးမှ အသုံးပြုပါ။
(၇) အိုး၊ ခွက်၊ ပန်းကန်၊ ဇွန်း၊ ခက်ရင်းများ အကြမ်းဆေးပြီး နောက်ဆုံးတိုင်ခေါင်းမှ စီးဆင်းသည့် ရေသန့်ဖြင့်ဆေးပါ။
　ပြီးလျှင်သန့်ရှင်းသောနေရာတွင် အခြောက်ခံပါ။
(၈) အသားစိမ်း၊ ငါးစိမ်း ခုတ်ထစ်သော စဉ်းတီတုံး၊ ဓား၊ အိုးခွက်များကို သီးသန့်ထားပါ။ အစိမ်းနှင့်အကျက်
　ထိစပ်ရောနှောခြင်း မရှိစေရ။
(၉) ရေနွေးကြမ်းခွက်များကို တစ်ခါသုံးပြီးတိုင်း ဆေးကြောမှောက်ထားပါ။ ဇလုံတွင်စိမ်မထားရ။
(၁၀) စားသောက်ပြီး စားပွဲသိမ်း/ သန့်ရှင်းရေးဆောင်ရွက်သူ၊ စားသောက်ဖွယ်ရာပြင်ဆင်ချက်ပြုတ်သူ၊ ငွေကိုင်သူ
　သီးသန့်တာဝန်ချထားပေးပါ။
(၁၁) အစားအသောက်ကိုင်တွယ်သူ၏ လက်သည်းညှပ်ထားပြီး ဝတ်စားဆင်ယင်မှု သပ်သပ်ရပ်ရပ်ရှိပါစေ။
(၁၂) သန့်ရှင်းရေးစိတ်ချရသော ရေကိုသုံးစွဲပါ။ စိတ်မချရလျှင် ရေကိုသန့်အောင်လုပ်ပါ။
(၁၃) ရေခဲအသုံးပြုပါက ရေသန့်ရေခဲကိုသာ အသုံးပြုပါ။
(၁၄) စားကြွင်းစားကျန် အမှိုက်သရိုက်၊ စွန့်ပစ်ပစ္စည်းအစို/ အခြောက်ခွဲခြား၍ စနစ်တကျစွန့်ပစ်ပါ။
(၁၅) လက်ဆေးရန်နေရာ စီစဉ်ထားရှိရမည်။
(၁၆) ထုတ်လုပ်မှုရက်စွဲ၊ သက်တမ်းကုန်ရက်စွဲနှင့်ထုတ်လုပ်သူလိပ်စာအပြည့်အစုံပါသော အစားအသောက်များနှင့်
　ကုန်ကြမ်းပစ္စည်းများကိုသာ ဝယ်ယူအသုံးပြုပါ။

အစားအသောက်ဌာနခွဲ

အစားအသောက်နှင့်ဆေးဝါးကွပ်ကဲရေးဦးစီးဌာန

ကွင်းဆင်းစစ်ဆေးမှုဆောင်ရွက်ခြင်း (နေပြည်တော်)

- (၄.၆.၂၀၁၉)၊ မြို့မဈေး ညဈေးရှိ လမ်းဘေးဈေးဆိုင် **(၂၉)ဆိုင်**
- (၃.၇.၂၀၁၉)၊ သပြေကုန်းညဈေးရှိ လမ်းဘေးဈေးဆိုင် **(၁၂)ဆိုင်**

ကွင်းဆင်းစစ်ဆေးမှုဆောင်ရွက်ခြင်း (မန္တလေးတိုင်းဒေသကြီး)

စဉ်	ရက်စွဲ	နေရာ	ဆိုင်အရေအတွက်
၁။	၂၅.၆.၂၀၁၉	မန္တလေးပြည်သူဆေးရုံကြီးနှင့် ဗဟိုအမျိုးသမီးဆေးရုံကြီးအနီးတဝိုက်	၂၃
၂။	၃၀.၇.၂၀၁၉	အောင်မြေသာဇံမြို့နယ်	၁၅
၃။	၂၆.၈.၂၀၁၉	မဟာအောင်မြေမြို့နယ်	၁၁

ရှောင်တခင် ကွင်းဆင်းစစ်ဆေးမှုဆောင်ရွက်ခြင်း

ရှောင်တခင်ကွင်းဆင်းစစ်ဆေးရာတွင် တွေ့ရှိရသည့် အချက်များ___

- ယင်လုံအောင်ထိန်းသိမ်းထားရှိမှုအားနည်းခြင်း။
- ရေနွေးကြမ်းခွက်များကို ဆေးကြောပြီးရေဇလုံထဲတွင် စိမ်ထားခြင်း။
- ဆိုင်အတွင်း သန့်ရှင်းမှုအားနည်းခြင်း။
- တစ်ခါသုံးလက်အိတ်အသုံးပြုမှု အားနည်းခြင်း။
- ချက်ပြုတ်ရာတွင် ဝတ်ဆင်သော ဝတ်စုံ (လက်အိတ်၊နှာခေါင်းစည်း၊ ယင်ကာ၊ ခေါင်းစည်း) အသုံးပြုမှု နည်းပါးခြင်း။

ရှောင်တခင်ကွင်းဆင်းစစ်ဆေးရာတွင် တွေ့ရှိရသည့် အချက်များ___

- ချက်ပြုတ်တည်ခင်းရာတွင် အသုံးပြုသော အသုံးအဆောင်ပစ္စည်းများအား ဆေးကြောသန့်စင်ရာတွင် ရေအသုံးပြုမှု အားနည်းခြင်း။
- ရေမြောင်းများ၏ အချို့နေရာတွင် အပေါ်အဖုံးအကာမရှိခြင်း၊ ရေစီးရေလာ မကောင်းခြင်း။
- လက်ဆေးရန်နေရာ အတိအကျမရှိခြင်း။
- အမှိုက်ပုံး၊ အမှိုက်အိတ်၊ အမှိုက်သိမ်းစနစ်ကောင်းမွန်မှုမရှိခြင်း။

ရေမြောင်းများ၏ အချို့နေရာတွင် အပေါ်အဖုံး အကာမရှိခြင်း၊

ရေစီးရေလာ မကောင်းခြင်း။

ယင်လုံအောင်ထိန်းသိမ်းထားရှိမှု အားနည်းခြင်း။

ရေနွေးကြမ်းခွက်များကို
ဆေးကြောပြီးရေဇလုံထဲတွင် စိမ်ထားခြင်း။

AUNG MYA
Phone Sales & Service
09.49220053 , 09.49233245 , 067.421768

အဖုံးပါအမှိုက်ပုံးများအား အသုံးပြုရန် ညွှန်ကြားခြင်း

သပြေကုန်းဈေးရှိ ဈေးသည်များ- တခါသုံးလက်အိတ် ၊ အိုးခွက်အဖုံးအကာများ စနစ်တကျ
အသုံးပြုထားပုံ

လမ်းဘေးဈေးသည်များ ရောင်းချနေသော အစားသောက်များ ဘေးအန္တရာယ်ကင်းရှင်းရန်အတွက် လိုက်နာမှုအားနည်းချက်များ အပေါ် –

- ဌာနဆိုင်ရာများက ပံ့ပိုးပေးမှုများလိုအပ်သလို
- ဈေးသည်/ လုပ်ငန်းများမှလည်း စည်းကမ်းတကျ ပြုပြင်ပြောင်းလဲလိုက်နာရန် လိုအပ်ပါကြောင်း။

FDA

MYANMAR FOOD AND DRUG ADMINISTRATION

လမ်းညွှန်မှုနာခံတင်ပြအပ်ပါသည်။