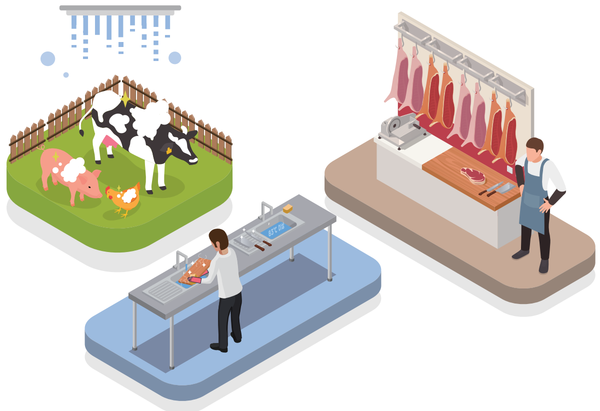
03 သားသတ်သည့် လုပ်ငန်းစဥ် အတွင်း သန့်စင်မှု ထိန်းသိမ်းခြင်း



- အမဲဖျက်ခံရမည့်တိရိစ္ဆာန်များကို ပို့ဆောင်ရေး ယာဥ်ပေါ်မှ ချခြင်း သို့မဟုတ် အသားသတ်ရုံအတွင်းရှိ အခြားအဆောက်အအုံသို့ မပြောင်းရွှေ့မီ တိရစ္ဆာန်များအားထိခိုက်စေမည့်မည်သည့် ပစ္စည်းကိရိယာ ဥပမာ လျှပ်စစ် တင်းပုတ် တို့ကိုအသုံးမပြုပါနှင့်။
- အမဲမဖျက်မီ တိရစ္ဆာန်၏ ကိုယ်ပေါ်ရှိအညစ်အကြေးများကိုဖယ်ရှားပြီး ရေဖြင့်သန့်စင်အောင်ဆေးပါ။
- အမဲဖျက်ထားသည့်တိရစ္ဆာန်၏ အသားကို ကြမ်းပြင်ပေါ်သို့မကျပါစေနှင့်။
- အမဲဖျက်ရာတွင်အသုံးပြုသည့်ကိရိယာများ (ဥပမာ၊ ဓါး) တို့ကိုပိုးသတ်ပြီး ရေပူပူ (83°C သို့မဟုတ်၎င်းအထက်) ဖြင့်ဆေးကြောပါ။
- တိရစ္ဆာန်၏မစင်များသို့မဟုတ်အူမကြီးထဲမှအညစ်အကြေး များအားအသားနှင့်မထိပါစေနှင့်။
- အူမကြီးကိုထုတ်ယူရာတွင်မပေါက်စေနှင့်။ မတော်တဆ ပေါက်သွားပါကလည်း တိရစ္ဆာန်၏ မစင်များ သို့မဟုတ် အူကြား ထဲမှအညစ်အကြေးများကိုအသား နှင့်မထိပါစေနှင့်။
- လူတို့စားသုံးရန်မသင့်သော အူမကြီး နှင့်စွန့်ပစ်ပစ္စည်းများကိုသေသေချာချာကိုင်တွယ်ပြီး အသားများနှင့် မရောနှောစေရန်သီးခြား ပုံးများတွင်ထည့်ရမည်။
- နောက်ဆုံးတွင် အသားကိုရေဖြင့်ဆေးကြောသည့်အခါ တိရစ္ဆာန်အညစ်အကြေးများ၊ အမွေးအမျှင်များ သို့မဟုတ် အခြားသော အညစ်အကြေးများမကျန်ခဲ့အောင်သေချာ လုပ်ဆောင်ပါ။
- သားသတ်ရုံမှ ထွက်လာသော အမဲသား နှင့်ဝက်သား ကဲ့သို့သော နို့တိုက်သတ္တဝါများ၏ အသားကို အပူချိန်10°Cအောက် သို့ထားရှိရမည်ဖြစ်ပြီး ကြက်သား သို့မဟုတ် ဘဲသား စသည့် ဥဥသော အသားများကိုမူ အပူချိန် 2°C အောက်တွင်ထားရှိရမည်။

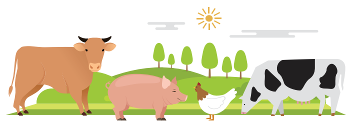
[미얀마어]

ပိုင်ရှင်များနှင့်ဝန်ထမ်းများအတွက်

သားသတ်လုပ်ငန်း လုပ်ကိုင်သူ သန့်စင်မှု ထိန်းသိမ်းရန် လိုက်နာရန်အချက်များ

Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs
Animal and Plant Quarantine Agency
가축위생방역지원본부 Livestock Health Control Association

ပိုင်ရှင်များနှင့်ဝန်ထမ်းများအတွက်
သားသတ်လုပ်ငန်း လုပ်ကိုင်သူ သန့်စင်မှု ထိန်းသိမ်းရန် လိုက်နာရန်အချက်များ



Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs
Animal and Plant Quarantine Agency
가축위생방역지원본부 Livestock Health Control Association

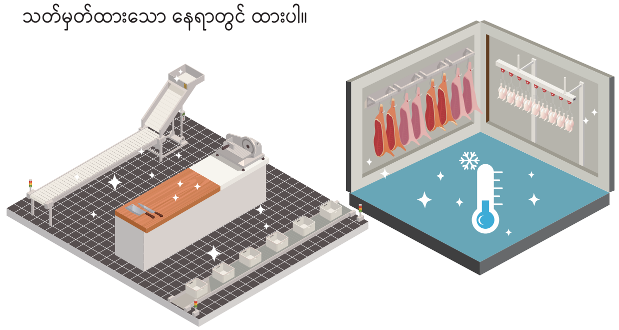
01 သားသတ်ရုံအတွင်းပိုင်း/ဝန်ထမ်းများ၏ သန့်စင်မှု ထိန်းသိမ်းခြင်း

တစ်ဦးတစ်ယောက်တည်းလုပ်ဆောင်နိုင်သော သန့်စင်မှု ထိန်းသိမ်းခြင်း

- လက်ပတ်နာရီ၊ လက်စွပ်၊ လည်ဆွဲ၊ နားကပ်၊ခေါင်းစည်းကြိုး စသည့် အလှဆင်ပစ္စည်းများကို မွေးမြူရေးထုတ်ကုန်များ (အသားစသည်) နှင့်မထိတွေ့မိစေရန်ထားရမည်။
- အလုပ်ခွင်တွင် ဆေးလိပ်သောက်ခြင်း၊ အစာစားခြင်း သို့မဟုတ် ပီကေဝါးခြင်းတို့ မလုပ်ရ။
- ပိုးသတ်ထားသော အလုပ်ခွင်ဝတ်စုံများ၊ ဦးထုပ်၊ ဖိနပ်များ၊ လက်အိပ်များကိုသာ ဝတ်ဆင်ရမည်ဖြစ်ပြီး ၎င်းတို့ကိုလည်း အချိန်ပြည့်သန့်ရှင်းစွာ ထားရမည်။
- ဝန်ထမ်းများအနေဖြင့် နိုင်ငံတော်မှသတ်မှတ်ထားသော ကျန်းမာရေးဌာနတွင် နှစ်စဉ်ကျန်းမာရေး စစ်ဆေးမှုပြုလုပ်ရမည်။
- အလုပ်ရှင်များအနေဖြင့် ဝန်ထမ်းများကို သန့်ရှင်းမှုပညာပေး လုပ်ငန်းများကို လေ့ကျင့်သင်ကြားပေးရမည်ဖြစ်ပြီး အဆိုပါ အကြောင်းအရာကို ဂျာနယ်တွင် မှတ်တမ်းတင်ထားရမည်။
- ကူးစက်ရောဂါ ကူးစက်ခံထားရသော ဝန်ထမ်းများကို မွေးမြူရေးထုတ်ကုန်များကိုကိုင်တွယ်ခွင့်မပြုသင့်ပါ။
- မသန့်ရှင်းသော ပရိဘောဂများထိခြင်းဖြစ်စေ၊ မသန့်ရှင်းသည်ဟု ယူဆရသော အလုပ်များကို လုပ်ဆောင်ပြီးပါက သို့မဟုတ် အလုပ်ခွင်နှင့် သန့်စင်ခန်းကို ဝင်ထွက်လျှင် သန့်စင်ခန်းမှထွက်လာသည့်အခါတိုင်း လက်ကို စင်ကြယ်စွာ ဆေးကြောပါ။
- မွေးမြူရေး ထုတ်ကုန်များကို ပိုးသတ်ထားသည့်လုပ်ငန်းခွင်ဝတ်စုံများ မဝတ်ထားဘဲ မထိပါနှင့်။

အလုပ်မစခင်/ အပြီး သန့်စင်မှု ထိန်းသိမ်းခြင်း

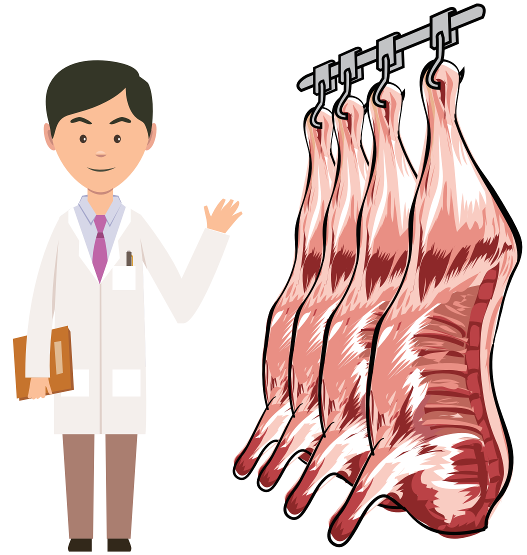
- လုပ်ငန်းခွင် နံရံနှင့်မျက်နှာကျက်များတွင် ဖုန်မှုန့်များ၊ အစိုပြန်ခြင်းများ သို့မဟုတ်မှို စသည်တို့မရှိစေရန် အချိန်နှင့် အမျှ စစ်ဆေးပြီး လိုအပ်ပါက သန့်ရှင်းရေးလုပ်ကာ စင်ကြယ်မှုကို ထိန်းသိမ်းရမည်။
- လုပ်ငန်းခွင် ကြမ်းပြင်နှင့် ရေထွက်ပေါက်တွင် အသားအကြွင်းအကျန်ကဲ့သို့သော အစအနများရှိနေပါက ဖယ်ရှားပြီး သန့်ရှင်းအောင်ထားပါ။
- ရေခဲသေတ္တာ/အအေးခန်း စသည်တို့ကို အချိန်ပြည့်သန့်ရှင်းအောင် ထားရမည်။ အတွင်းပိုင်းကိုလည်း သင့်တော်သည့် အပူချိန်တွင် ထားပါ။
- အလုပ်စားပွဲခုံများ၊ ဖြတ်တောက်ရေးကိရိယာများ (စဉ်းနီတုံး၊ အရိုးဖြတ်ခါး၊ အရောစက်စသည်)၊ ဖြတ်တောက်ရေးပျဉ်ပြား၊ လှည်း စသည်တို့ကိုအသုံးပြုပြီးပါက အသားအစအနများကို လုံးဝ စင်ကြယ်အောင် ဆေးကြော ပိုးသတ်ပြီး သတ်မှတ်ထားသော နေရာတွင် ထားပါ။



အလုပ်လုပ်နေစဉ် သန့်စင်မှု ထိန်းသိမ်းခြင်း

- အလုပ်လုပ်နေစဉ် ပိုးသတ်ထားသည့်အဝတ်အစားများဖြင့် အလုပ်ခွင်ပြင်ပသို့မထွက်ရပါ။ သန့်စင်ခန်းသို့မသွားမီ ခါးစည်း နှင့် လက်အိတ်များကို အလုပ်ခွင်ရှိ သတ်မှတ်နေရာတွင် ချိတ်ထားရမည်။
- အလုပ်ခွင် ကြမ်းပြင်ကို အမြဲတမ်း သန့်ရှင်းစွာ ထားရမည်။ အလုပ်လုပ်နေစဉ် ထွက်လာသော အသားစ သို့မဟုတ် အဆီများ၊ အမှိုက်စများကို လျစ်လျူမရှုထားဘဲ အချိန်နှင့် အမျှ သန့်ရှင်းရေးလုပ်ပြီး ကြမ်းပြင်ညစ်ညမ်းမှုကို လျှော့ချရမည်။

02 သားသတ်ရုံ ပိုင်ရှင် လိုက်နာရမည့် အချက်များ



- အသားများကိုအအေးခံကိရိယာများ အစရှိသည်တို့ အမဲဖြတ်ရည်စွမ်း ကျော်လွန်သွားပါက သားသတ်ရုံစစ်ဆေးမှုကို လျှော့ကျထားခြင်း မပြုလုပ်ရပါ။
- စုံစမ်းစစ်ဆေးသူ၏ ညွှန်ကြားချက်လက်ခံရရှိခြင်းမရှိဘဲ လုပ်ငန်း မစပါနှင့်။
- ခွင့်ပြုထားသော မွေးမြူရေး တိရစ္ဆာန်များမှ အပ ဖျောက်ဖျက်ခြင်း မပြုလုပ်ရ။
- အလုပ်ခွင်ထဲတွင် ပိုးသတ်ထားသည့်ဝတ်စုံ/ဦးထုပ်နှင့် ဖိနပ်များကို ဂတ်ဆင်ပြီး၊တစ်ဦးချင်း သန့်ရှင်းမှုအခြေအနေကို စစ်ဆေးကအလုပ်ကို လိုက်နာစေရမည်။
- စုံစမ်းစစ်ဆေးသူများနှင့် အလုပ်ရှင်မှ သတ်မှတ်ပေးမထားသော သူကို အလုပ်ခွင်ထဲသို့ဝင်ခွင့်မပြုရ။
- တစ်ဦးချင်းသန့်ရှင်းမှုအတွက် အစီအစဉ်တစ်ခုဆောင်ရွက်ပေးပါ။ သန့်ရှင်းမှုဆိုင်ရာ သင်တန်း တက်ထားပြီးသည့်ဝန်ထမ်းအားအခြားဝန်ထမ်းများ ထံပြန်လည်ဝေမျှစေပါ။ ရလဒ်ကိုတစ်နှစ်တာအတွက်မှတ်တမ်းထားပါ။
- သက်တမ်းကုန်သွားသည့် မွေးမြူရေးဆိုင်ရာ ထုတ်ကုန်များကိုအအေးခန်း/ရေခဲခန်း စသည့်သတ်မှတ်နေရာများတွင်"စွန့်ပစ်ရန်" အမှတ်အသားပြုလုပ်ကာ ထားရှိပါ။
- အလုပ်ခွင်ဝင်ပေါက် အစရှိသည် တို့တွင် လေကန့်လန့်ကာ နှင့် သံဆန်ကာ တပ်ဆင်ပါ။ကြွက်များ သို့မဟုတ် ပိုးမွှားများ မလာအောင်ကာကွယ်ပါ။