



ကိုဗစ် ၁၉ ရောဂါ နှင့် စားနပ်ရိက္ခာ ဘေးကင်းလုံခြုံ ခံတ်ချရမှုအကြောင်း အာဏာပိုင်များအနေဖြင့် သိသင့်သော အချက် ၁၀ ချက်

အာဏာပိုင်များအတွက် သန်ရှင်းမှုဆိုင်ရာ အကြံပြုချက်များကို မျှဝေခြင်းနှင့် ကိုဗစ် ၁၉ ရောဂါ နှင့် စားနပ်ရိက္ခာ အကြောင်း လက်ရှိအချိန်အထိ သိရှိထားမှုများကို FAO ၏ စားနပ်ရိက္ခာဘေးကင်းလုံခြုံရေးဆိုင်ရာ ကျွမ်းကျင်သူ များက ရှင်းပြပါသည်။



1 စားနပ်ရိက္ခာ ထုတ်လုပ်မှုတွင်းဆက်၏ ဘေးကင်းလုံခြုံခံတ်ချရမှု ဂုဏ်သိက္ခာကို ထိန်းသိမ်းရမည် ဖြစ်ပါသည်။

အာဏာပိုင်များအနေဖြင့် နိုင်ငံ၏ စားနပ်ရိက္ခာထောက်ပံ့ရေး နှင့် ကုန်သွယ်ရေးကို ဘေးကင်းလုံခြုံ စိတ်ချ စေရန် နှင့် ဂုဏ်သိက္ခာရှိစေရန် ဝန်ဆောင်မှုများ ဆက်လက်ထောက်ပံ့ပေးသင့်ပါသည်။ ဝန်ထမ်းများ၏ ကျန်းမာရေးကို ကာကွယ်ရန် အန္တရာယ်ကင်းရှင်းစေသည့် နည်းလမ်းတစ်ခုကို အသုံးပြုသင့်ပါသည်။ စားနပ် ရိက္ခာ ဘေးကင်းလုံခြုံရေးနှင့် ကုန်သွယ်ရေးတွင် တိုက်ရိုက် မထိခိုက်စေသော အန္တရာယ်နည်းသည့် လုပ်ငန်း ဆောင်ရွက်မှုများ (lower risk activities) ကို ယာယီဆိုင်ငံထားပြီး ပိုမို အန္တရာယ်ရှိသည့် လုပ်ငန်းများ (higher risk activities) ကို အလေးပေး ဆောင်ရွက်သင့်ပါသည်။

2 ကမ္ဘာ့ကပ်ရောဂါ ကိုဗစ် ၁၉ သည် ဖြစ်ပေါ်လျှက်ရှိနေပါသည်။

အာဏာပိုင်များသည် ကမ္ဘာ့ကပ်ရောဂါ ကိုဗစ် ၁၉ ဖြစ်ပေါ်နေခြင်းကို စဉ်ဆက်မပြတ် စောင့်ကြည့် စစ်ဆေး သင့်ပြီး ဝန်ထမ်းများ၊ စားသောက်ကုန်လုပ်ငန်းများ၊ ပြည်တွင်း၊ ပြည်ပ မိတ်ဖက်အဖွဲ့အစည်းများ (ဥပမာ - WHO, FAO and INFOSAN)၊ သက်ဆိုင်သူများအားလုံးနှင့် ပုံမှန်ဆက်သွယ်မှုကို ထိန်းသိမ်းထား သင့်ပါသည်။ ပို၍အရေးကြီးသော စားသောက်ကုန်ဆိုင်ရာ စက်မှုလုပ်ငန်း၏ ကဏ္ဍအားလုံးအပြင် ပြည်သူ့ကျန်းမာရေး မိတ်ဖက်များနှင့် ပူးပေါင်းဆောင်ရွက် ခြင်းသည် အရေးကြီးပါသည်။

3 ယေဘုယျ စားနပ်ရိက္ခာ သန့်ရှင်းရေး စည်းမျဉ်းစည်းတမ်းများသည် ပဓာနကျပါသည်။

Codex Alimentarius ကော်မရှင်သည် စားနပ်ရိက္ခာသန့်ရှင်းမှုကို သေချာစေရန် အကောင်းဆုံးသော အလေ့အကျင့်များကို မည်သို့ အကောင်အထည်ဖော် ကျင့်သုံးရမည်နှင့် ပတ်သက်၍ လက်တွေ့ကျသော လမ်းညွှန်ချက်များကို ချမှတ်ခဲ့ပါသည်။ (Codex General Principles of Food Hygiene, CXC 1-1969) ဥပမာ-အသားများကို ကိုင်တွယ်ခြင်း (CodeX Code of Hygienic Practice for Meat, CXC 58-2005) နှင့် စားနပ်ရိက္ခာရှိ ဗိုင်းရပ်စ်ကို ထိန်းချုပ်ကာကွယ်ခြင်း (Guidelines for the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Viruses in Food, CXG 79-2012)။



4 စစ်ဆေးခြင်း နှင့် စိစစ်အတည်ပြုခြင်း လုပ်ငန်းဆောင်ရွက်ချက်များ

ကမ္ဘာ့ကပ်ရောဂါ ဖြစ်ပွားနေစဉ်ကာလအတွင်း ချက်ပြုတ်ထားသည့် စားသောက်ကုန်များ သို့မဟုတ် အသင့်စား စားသောက်ကုန်ထုတ်လုပ်ငန်းများ နှင့် သားသတ်ရုံများကဲ့သို့သော အန္တရာယ်များသော စားသောက်ကုန်ထုတ် နေရာများကို စားသောက်ကုန်ဆိုင်ရာ စစ်ဆေးခြင်းများ ဆက်လက်ဆောင်ရွက်သင့်ပါသည်။ စက်မှုလုပ်ငန်းများ ပိတ်သိမ်းခြင်းကြောင့် စားသောက်ကုန်ထုတ်လုပ်မှုကို ထိခိုက်စေပြီး ထုတ်လုပ်မှုစွမ်းအားများ တိုးမြှင့်ရန် လိုအပ် လာမှုသည် ဝယ်လိုအားကို တိုးမြှင့် စေ၍ ယာယီ အရေးယူ ဆောင်ရွက်မှုများသည် စားနပ်ရိက္ခာ ဘေးကင်းလုံခြုံ စိတ်ချရမှုကို ထိခိုက်မှုမရှိစေရန် ဆောင်ရွက်ရမည် ဖြစ်ပါသည်။

5 စားသောက်ကုန် အညွှန်းတမ်းခြင်း

စားသောက်ကုန်အညွှန်းများက စားသုံးသူများကို အထင်မမှားစေရန် နှင့် စားသောက်ကုန် ဘေးကင်း လုံခြုံ စိတ်ချရမှုကို ညှိနှိုင်းရန်လိုအပ်သည့် အခြေအနေတွင် စားသောက်ကုန်အညွှန်းထည့်ခြင်း လိုအပ်ချက်အပေါ် ယာယီပြင်ဆင်ခြင်းကို ထည့်သွင်းစဉ်းစားသင့်ပါသည်။ ပြန်လည်ညွှန်ကြားရန်လို အပ်သည့် စားသောက်ဆိုင် များကဲ့သို့သော ဝန်ဆောင်မှုပေးသည့် ကဏ္ဍများအတွက် ပြောင်းလဲပြုပြင် နိုင်သော စားသောက်ကုန် အညွှန်းတမ်းခြင်းကို ခွင့်ပြုခြင်း နှင့် စားနပ်ရိက္ခာ လေလွင့်ဆုံးရှုံးခြင်းကို ရှောင်ရှားသင့်ပါသည်။ ခွင့်ပြုချက်မရှိသော ကျန်းမာရေးတောင်းဆိုမှုများ သို့မဟုတ် တရားဝင် တင်ပြထားခြင်းမရှိသော ဆေးဝါးများ သည် ခံနိုင်ရည်မရှိနိုင်ပါ။



6 စားသောက်ကုန် ဓာတ်ခွဲခန်းများ

စားသောက်ကုန် ဓာတ်ခွဲခန်းများကို ကိုဗစ် ၁၉ လက်တွေ့နမူနာများ စမ်းသပ်ရန် ပြန်လည် ပြုပြင်နိုင်ပါသည်။ စားသောက်ကုန်စစ်ဆေးခြင်း ဦးစားပေးနမူနာများကို စစ်ဆေးရန် ကန့်သတ်သင့်ပါသည်။ (ဥပမာ - ကူးစက်ပျံ့နှံ့မှု စုံစမ်းစစ်ဆေးရေး)။ ကိုဗစ် ၁၉ ရောဂါကူးစက်ပျံ့နှံ့မှုအတွက် အကျိုးမဝင်သည့် စားသောက်ကုန် နှင့် ရေများ နမူနာယူစမ်းသပ်ခြင်းကို အကြံမပြုပါ။



7 စစ်ဆေးရေးဝန်ထမ်းများကို ကာကွယ်ခြင်း

စားသောက်ကုန် စစ်ဆေးသူ၏ ကျန်းမာရေးကို ကာကွယ်ရန်လိုအပ်ပါသည်။ ဝန်ထမ်းများကို ဗိုင်းရပ်စ် ကူးစက်ပျံ့နှံ့ခြင်းအား လျှော့ချစေရန် သေချာစွာ သင်တန်းပို့ချ လေ့ကျင့်ပေးသင့်ပါသည်။ ဥပမာ - တစ်ဦးနှင့်တစ်ဦး ခပ်ခွာခွာနေထိုင်ခြင်း၊ လက်ကို မကြာခဏဆေးကြောခြင်း၊ တစ်ကိုယ်ရေ သန့်ရှင်းရေး နှင့် သင့်တော်သော တစ်ကိုယ်ရေ အကာအကွယ်ပစ္စည်းများ အသုံးပြုခြင်း။

8 လုပ်ငန်းခွင်တွင် နေမကောင်းဖြစ်ခြင်း

ဝန်ထမ်းများတွင် ကိုဗစ် ၁၉ ရောဂါ လက္ခဏာများ ပြသခြင်း သို့မဟုတ် ရုတ်တရက်ဖျားနာခြင်းများရှိပါက သတင်းပို့ရမည် ဖြစ်ပြီး ထိုသူသည် လုပ်ငန်းခွင်သို့ မသွားသင့်ပါ။ လုပ်ငန်းခွင်ထဲ၌ ရောဂါလက္ခဏာများ ပြလာလျှင် ထိုဝန်ထမ်းသည် ကျန်းမာရေးဆိုင်ရာ အကြံပြုချက် မရမချင်း သီးခြားနေထိုင်ရပါမည်။ နေမကောင်းသောဝန်ထမ်းနှင့် အနီးကပ်ထိတွေ့မှု ရှိခဲ့သူတိုင်းအား သတိပေးပြီး သင့်တော်သော ပိုးသန့်ခြင်းလုပ်ငန်း ဆောင်ရွက်ချက်များကို ပြုလုပ်စေရပါမည်။



9 စားသောက်ကုန်အတွက် ထုတ်လုပ်သော တိရစ္ဆာန်များသည် ကိုဗစ် ၁၉ ရောဂါ အန္တရာယ်မရှိပါ။

စားသောက်ကုန်ထုတ်လုပ်နေသော တိရစ္ဆာန်များသည် ကိုဗစ် ၁၉ ရောဂါအတွက် သံသယ မရှိဟု လက်ရှိတွေ့ရှိချက်များမှ အကြံပြုထားပြီး ရောဂါဖြစ်နေသောလူနှင့် အနီးကပ်ထိတွေ့ ခြင်းမှ ရောဂါကူးစက် ခံရခြင်း ရှိလိမ့်မည် မဟုတ်ပါ။

10 ကိုဗစ် ၁၉ ရောဂါ ပျံ့နှံ့မှုမြင့်မားသော နိုင်ငံများမှ စားသောက်ကုန် နှင့် တိရစ္ဆာန်အရင်းအမြစ်များ တင်သွင်းခြင်းသည် အန္တရာယ်မရှိနိုင်ပါ။

စားသောက်ကုန်များနှင့် စားသောက်ကုန်ထုတ်ပိုးပစ္စည်းများသည် ရောဂါကူးစက်ပျံ့ပွားစေသော လမ်းကြောင်း သို့မဟုတ် အရင်းအမြစ်ဖြစ်သည်ဟူသော လက်ရှိ သက်သေတွေ့ရှိချက်များ မရှိသေးပါ။ စားသောက်ကုန်အတွက် ထုတ်လုပ်နေသော တိရစ္ဆာန်များသည် ကိုဗစ် ၁၉ ရောဂါ ကူးစက်ပျံ့ပွားခြင်းတွင် ပါဝင်မှု မရှိပါ။ ထို့ကြောင့် တင်သွင်းလာသော စားသောက် ကုန်များ နှင့် စားသောက်ကုန်အတွက် ထုတ်လုပ်နေသော တိရစ္ဆာန်များကို ကပ်ရောဂါမဖြစ်မီ ကာလက ကျင့်သုံးသော သွင်းကုန်တင်ပို့မှု ထိန်းချုပ်သည့် နည်းလမ်းများအတိုင်း ဆက်လက်လုပ်ဆောင်သင့်ပါသည်။