



ကိုဗစ် ၁၉ ရောဂါ နှင့် စားနပ်ရိက္ခာ ဘေးကင်းလုံခြုံ စိတ်ချရမှု အကြောင်း စီးပွားရေးလုပ်ငန်းများအနေဖြင့် သိသင့်သော အချက် ၁၀ ချက်

စီးပွားရေးလုပ်ငန်းများအတွက် သန့်ရှင်းမှုဆိုင်ရာ အကြံပြုချက်များကို မျှဝေခြင်းနှင့် ကိုဗစ် ၁၉ ရောဂါ နှင့် စားနပ်ရိက္ခာအကြောင်း လက်ရှိအချိန်အထိ သိရှိထားမှုများကို FAO ၏ စားနပ်ရိက္ခာဘေးကင်းလုံခြုံရေးဆိုင်ရာ ကျွမ်းကျင်သူများက ရှင်းပြပါသည်။

1 စားနပ်ရိက္ခာထုတ်လုပ်မှု ကွင်းဆက်တစ်လျှောက် ဘေးကင်းလုံခြုံစိတ်ချရမှု နှင့် ဂုဏ်သိက္ခာရှိမှုကို ထိန်းသိမ်းထားရမည် ဖြစ်ပါသည်။

စားနပ်ရိက္ခာကွင်းဆက်တစ်လျှောက် စားသောက်ကုန်လုပ်ငန်းများသည် ကျန်းမာရေးနှင့် လုပ်သားများ၏ လုံခြုံစိတ်ချရမှုအား ကာကွယ်စောင့်ရှောက်မှု ပေးရမည့်အပြင် စားသုံးသူများ ယုံကြည်နိုင်သည့် စားနပ်ရိက္ခာ ဝယ်ယူရရှိနိုင်မှု နှင့် ဘေးကင်းလုံခြုံစိတ်ချရမှုများကို ထိန်းသိမ်းရန် အစဉ်ထာဝရ ပူးပေါင်းဆောင်ရွက်ရမည် ဖြစ်ပါသည်။



2 ကိုဗစ် ၁၉ ရောဂါ ကာကွယ်ရေးနည်းလမ်းများနှင့် စားနပ်ရိက္ခာ ဘေးကင်းလုံခြုံစိတ်ချရေး အလေ့အကျင့်များ အံဝင်ခွင့်ကျဖြစ်ရေး

စားနပ်ရိက္ခာနှင့် ဝန်ထမ်းများအား ကာကွယ်ပေးရန် နိုင်ငံအဆင့် စားနပ်ရိက္ခာ ဘေးကင်းလုံခြုံစိတ်ချရမှု နည်းလမ်းများကို ဆက်လက် လိုက်နာဆောင်ရွက်ရမည် ဖြစ်ပါသည်။ လုပ်ငန်းလည်ပတ်မှု နည်းလမ်းများ အတွက် ပြောင်းလဲ လုပ်ဆောင်ရမည့် ကိစ္စရပ်များကို ထည့်သွင်းစဉ်းစားသင့်ပါသည်။ ဝန်ထမ်းများအားလုပ်ငန်းစဉ်အသစ်များကို လိုက်နာ နိုင်ရန် နှင့် တစ်ဦးနှင့်တစ်ဦး ခပ်ခွာခွာနေထိုင်ရေး လိုအပ်ချက်များကို လိုက်နာရန် လေ့ကျင့်ပေးရမည် ဖြစ်ပါသည်။

3 ကောင်းမွန်သော သန့်ရှင်းမှုဆိုင်ရာ အလေ့အကျင့်များ နှင့် လုပ်ငန်းဆောင်ရွက်မှု လုပ်ငန်းစဉ် စံနှုန်းများကို တိုးမြှင့်ဆောင်ရွက်ခြင်း

လိုအပ်သော သန့်ရှင်းမှုနှင့် ပိုးသန့်စင်မှု နည်းလမ်းများကို မိတ်ဆက်ပြီး ပိုမိုကောင်းမွန်သော သန့်ရှင်းမှုနှင့် ကူးစက်ရောဂါဆိုင်ရာ သင်တန်းများကို ပို့ချရန် ဖြစ်ပါသည်။ စားသောက်ကုန် စစ်ဆေးသူများအနေဖြင့် အဆောက်အဦများအတွင်းသို့ သွားရောက်ရန် မဖြစ်နိုင်ပါကလည်း စားသောက်ကုန်လုပ်ငန်းများအနေဖြင့် လူတိုင်း ဘေးကင်းလုံခြုံစိတ်ချရသည့် စားသောက်ကုန်များ ဝယ်ယူနိုင်ရေးအပေါ်တွင် ဗီဒီယိုနေရာသည်ကို သဘောပေါက်နားလည်ရမည် ဖြစ်ပါသည်။



4 ထိရောက်သည့် ပိုးသန့်စင်မှု လုပ်ငန်းများကို လိုက်နာကျင့်သုံးဆောင်ရွက်ပါ။

စားသောက်ကုန်သန့်ရှင်းမှုဆိုင်ရာ Codex လမ်းညွှန်ချက်များနှင့်အညီ လုပ်ငန်းခွင်များကို သန့်ရှင်း၍ ပိုးသန့်စင်အောင်ထားပါ။ မိုင်းရပ်စ်ကို စံသတ်မှတ်ထားသည့် ပိုးသတ်ဆေးများ၊ သန့်စင်ဆေးများဖြင့် ဖျက်စီးနိုင်ပါသည်။ သို့ရာတွင် ဝန်ထမ်းများအား ကာကွယ်ရန် လူအများ ထိတွေ့ကိုင်တွယ်နိုင်သော နေရာများ အတွက် သန့်ရှင်းမှုဆိုင်ရာ နည်းလမ်းများကို ထပ်မံမိတ်ဆက် ညွှန်ကြားရန် လိုအပ်ပါသည်။ ဥပမာ - အိမ်သာများ၊ တံခါးလက်ကိုင်များ၊ ထမင်းစားနှင့် နားနေ နေရာများ။



5 တင်းကြပ်သော တစ်ကိုယ်ရည်သန့်ရှင်းရေးသည် အလွန်အရေးကြီးပါသည်။

ဝန်ထမ်းများအား ၎င်းတို့၏ မျက်နှာကို ထိတွေ့ကိုင်တွယ်ခြင်းမပြုလုပ်ရန် နှင့် ခေတ္တအနားမယူမီ သို့မဟုတ် အစာမစားမီ နှင့် တစ်ကိုယ်ရေ ကာကွယ်ရေးအသုံးအဆောင်ပစ္စည်း (PPE) ကိုကိုင်တွယ် အသုံးပြုသည့်အခါ လက်သန့်ရှင်းရေးကို ပြုလုပ်ရန် ပုံမှန်သတိပေးပါ။ အကာအကွယ်ဝတ်စုံများကို ဆပ်ပြာ၊ ရေတို့နှင့် နေ့စဉ် လျှော်ဖွတ်ရန်လိုအပ်ပါသည်။



6 စားသောက်ကုန်ဆိုင်ရာ လုပ်သားများအတွက် တိကျသော ကြိုတင်ကာကွယ်မှုများ

နာခေါင်းစည်းများနှင့် လက်အိတ်များကဲ့သို့သော တစ်ကိုယ်ရေ ကာကွယ်ရေးအသုံးအဆောင်ပစ္စည်းများ (PPE) သည် စားသောက်ကုန် ဆိုင်ရာ လုပ်သားများကို ကာကွယ်ပေးနိုင်ပြီး နည်းလမ်းမှန်မှန်ကန်ကန် အသုံးပြုလျှင် မိုင်းရပ်စ်ယုံ့နဲ့မှုကို အကာအကွယ်ပေးနိုင်ပါသည်။ လက်ဆေးခြင်းကို မကြာခဏပြုလုပ်ပေးမှ သာလျှင် နာခေါင်းစည်းများနှင့် လက်အိတ်များအသုံးပြုခြင်းသည် ထိရောက်မှုရှိပါသည်။ စားသောက်ကုန် ဆိုင်ရာ လုပ်သားများ PPE ကို နည်းလမ်းမှန်မှန် အသုံးပြုနိုင်ရေးအတွက် လေ့ကျင့် သင်ကြားပေးသင့် ပါသည်။



7 လက်လီရောင်းချသော စတိုးဆိုင်များ

ဝန်ထမ်းနှင့် ဈေးဝယ်သူ နှစ်ဖက်စလုံးအတွက် တစ်ဦးနှင့်တစ်ဦး ခပ်ခွာခွာနေရေးကို ထည့်သွင်း စဉ်းစားသင့်ပါသည်။ ထိတွေ့မှုများသော နေရာများနှင့် မျက်နှာပြင်များကို ပိုးသန့်စင်မှုဆောင်ရွက်ပါ။ စားသောက်ကုန်လုပ်ငန်းများအနေဖြင့် ဝယ်ယူစားသုံးသူ၏ ဝယ်လိုအား ပြောင်းလဲမှု ကိုသိရှိနားလည် ရန် လိုအပ်ပြီး ပုပ်သိုးလွယ်သော ကုန်ပစ္စည်းများကို ဘေးကင်းလုံခြုံစိတ်ချအောင် ထားရှိပြီး စားနပ်ရိက္ခာလေလွင့်ဆုံးရှုံးခြင်းများ မရှိစေရေးအတွက်လည်း ရှောင်ရှားနိုင်ရေးဆောင်ရွက်သင့်ပါသည်။

8 ဖြန့်ဖြူးခြင်း နှင့် အိတ်ဆွဲရန်စနစ် တူးသန့်ရေးဝယ်ရေး

တစ်ဝက်တစ်ပျက် ထုတ်ပိုးထားသော စားသောက်ကုန်များနှင့် စားသောက်ကုန် အမြောက်အများကို သယ်ယူ ပို့ဆောင်ရာတွင် ပြဌာန်းထားသော Codex လမ်းညွှန်ချက်များကို လိုက်နာပါ။ အွန်လိုင်း မှ မှာယူသော စားသောက်ကုန်များအတွက် ပို့ဆောင်သူသည် လက်အိတ်နှင့် နာခေါင်းစည်းများကို ဝတ်ဆင်သင့်ပါသည်။ ၎င်းတို့အား လိုအပ်သလို ပြုပြင်ပြောင်းလဲပေးပြီး ပစ္စည်း သယ်ယူပို့ဆောင်ရေး လုပ်ငန်း၏ သန့်ရှင်းမှု ဂုဏ်သိက္ခာကို ထိန်းသိမ်းသင့်ပါသည်။



9 ကိုယ်တိုင်ဝယ်ယူစားသုံးစနစ်၊ ပါဆယ်ဝယ်ယူခြင်းစနစ် နှင့် လမ်းဘေးအစားအစာများ

တစ်ဦးနှင့်တစ်ဦး ခပ်ခွာခွာခြားနေထိုင်ခြင်းကို ထိန်းသိမ်းလိုက်နာပါ။ ဖြစ်နိုင်လျှင် ဝယ်ယူနေကျ ဖောက်သည်များအတွက် စားသောက်ကုန် ယူရန်နေရာ သတ်မှတ်ပြီး ထိတွေ့ကိုင်တွယ်ရန် မလိုသော ကုန်ပစ္စည်းပေးပို့မှု နှင့် ငွေပေးချေမှုကို ဆောင်ရွက်ပါ။ တဖန် ကောင်းမွန်သောသန့်ရှင်းရေး နှင့် ပိုးသန့်စင်ခြင်း သည် အဓိကကျသောအချက် ဖြစ်ပါသည်။



10 လက်ရှိတွင် စားနပ်ရိက္ခာမှတစ်ဆင့် ကိုရိုနာဗိုင်းရပ်စ်အသစ် ကူးစက်ပျံ့နှံ့နိုင်မှု သက်သေအထောက်အထား တစ်စုံတစ်ရာ မရှိသေးပါ။

အဓိကအားဖြင့် တစ်ဦးနှင့်တစ်ဦး ထိတွေ့ရာမှတစ်ဆင့် မိုင်းရပ်စ်ပိုး ကူးစက်ပါသည်။ အစားအစာများကို ကိုင်တွယ်ခြင်း၊ ထုတ်လုပ်ခြင်း၊ ပြုပြင်ခြင်းနှင့် ရောင်းချခြင်း သည် ကိုရိုနာဗိုင်းရပ်စ်ပိုး ကူးစက်စေရန်အတွက် အန္တရာယ်ရှိသည်ဟု ထည့်သွင်း မစဉ်းစားပါ။

