

အစားအသောက် အရည်အသွေးနှင့် ဘေးအန္တရာယ်ကင်းရှင်းရေး စံချိန်စံညွှန်းများ

အရည်အသွေး စစ်မှန်ကောင်းမွန်ပြီး ဘေးဥပဒ်အန္တရာယ်ကင်းရှင်းသော စားသောက်ကုန် တစ်ခု ဖြစ်ပေါ် ရရှိရေးမှာ တစ်ဦးတစ်ယောက်၊ အဖွဲ့အစည်းတစ်ခု၏ ကြိုးပမ်းအားထုတ်မှုဖြင့် ရရှိနိုင်သော အချင်းအရာ တစ်ရပ် မဟုတ်မူဘဲ ၎င်းစားသောက်ကုန် အစပြုရာ ကုန်ကြမ်းပစ္စည်း ထုတ်လုပ်ချိန်မှ အစပြု၍ စားသုံးချိန်မတိုင်မီ အထိ ပါဝင်နေသော အဆင့်တိုင်းတွင် ဆက်နွယ်ပတ်သက်သူတိုင်းက ဂရုပြု ဆောင်ရွက်ကြမှသာ ရရှိနိုင်သော အရာကိစ္စ ဖြစ်ပါသည်။

၎င်းဖြစ်စဉ်တန်းကို အစားအသောက်ကွင်းဆက်ဟု ခေါ်ဆိုလေ့ရှိကြပြီး၊ စိုက်ပျိုးမွေးမြူရေး လယ်ယာ ဥယျာဉ်ခြံများမှ အစပြု၍ စားသုံးသူ၏ ပါးစပ်ဆီသို့ ရောက်သည်အထိ လွှမ်းခြုံပါဝင်နေပါသည်။

ထို့ကြောင့် အရည်အသွေး စစ်မှန်ကောင်းမွန်ပြီး ဘေးဥပဒ်အန္တရာယ်ကင်းရှင်းသော စားသောက်ကုန် တစ်ခု ရှိရန်မှာ လွယ်မယောင်းနှင့် ခက်၊ တိမ်မယောင်းနှင့် နက်သော ကိစ္စရပ်တစ်ခု ဖြစ်ပါသည်။ အစားအသောက် ကွင်းဆက်တလျှောက်တွင် လိုက်နာဆောင်ရွက်ရန် လိုအပ်သော ကောင်းမွန်သော ကျင့်စဉ်များ (Best Practices) ကို အကျိုးဆက်စပ်ပါဝင်သူများက မိမိကဏ္ဍအလိုက် ပြီးမြောက်အောင် ဆောင်ရွက်ကြမှသာ နောက်ဆုံး ရရှိလာမည့် စားသောက်ကုန်သည် အရည်အသွေး စစ်မှန်ကောင်းမွန်ပြီး ဘေးဥပဒ် အန္တရာယ် ကင်းရှင်းသော စားသောက်ကုန် တစ်ခု ဖြစ်လာနိုင်ပေမည်။

ကောင်းမွန်သော ကျင့်စဉ်များ

- ကောင်းမွန်သော စိုက်ပျိုးရေးကျင့်စဉ်
- ကောင်းမွန်သော မွေးမြူရေး ကျင့်စဉ်
- ကောင်းမွန်သော ရေထွက်ပစ္စည်းမွေးမြူရေး ကျင့်စဉ်
- ကောင်းမွန်သော ရိတ်သိမ်းချိန်လွန် အသုံးချ ကျင့်စဉ်
- ကောင်းမွန်သော သန့်ရှင်းမှု ကျင့်စဉ်/ ကောင်းမွန်သော ထုတ်လုပ်မှု ကျင့်စဉ်
- ကောင်းမွန်သော သိုလှောင်ခြင်း/ဖြန့်ဖြူးခြင်း ကျင့်စဉ်
- ကောင်းမွန်သော ပြုပြင်ကိုင်တွယ်မှု ကျင့်စဉ်

ထိုကျင့်စဉ်များ တစ်ခုချင်းသည် ကဏ္ဍတစ်ခုချင်းအလိုက် အလွန်ကျယ်ပြန့်သော သဘောရှိသဖြင့် ဤအပိုင်းတွင် အသေးစိတ် ဖော်ပြခြင်း မပြုတော့ပါ။

စားသောက်ကုန်၏ အရည်အသွေး

စားသောက်ကုန်၏ အရည်အသွေး စစ်မှန်ကောင်းမွန်ခြင်းနှင့် ဘေးအန္တရာယ်ကင်းရှင်းခြင်းဟူသည့် အပိုင်း ၂ ခုမှာ တစ်ခုနှင့် တစ်ခု အပြန်အလှန် အမှီသဟဲပြုနေကြသည်ဖြစ်၍ သီးခြားစီ ခွဲခြားရှုမြင်ရန် မဖြစ်နိုင်ပါ။ စားသောက်ကုန် အရည်အသွေး သတ်မှတ်ချက်တွင် ထုတ်လုပ်သူကိုယ်တိုင်က မိမိထုတ်လုပ်သည့် စားသောက်ကုန်၏ အရည်အသွေးကို ကိုယ်ပိုင်စံညွှန်းတစ်ခု ထားရှိသတ်မှတ်၍ ၎င်းစံချိန်စံညွှန်းနှင့် ကိုက်ညီအောင် ထုတ်လုပ်ရသည်မှာ အခြေခံမူတစ်ခု ဖြစ်ပါသည်။

စားသောက်ကုန် ကုန်သွယ်ရေး ဈေးကွက်တွင်မူ အရည်အသွေးနှင့် ဘေးအန္တရာယ်ကင်းရှင်းရေးဆိုင်ရာ ရည်ညွှန်းစံချိန်စံညွှန်းများ သတ်မှတ်ထားရှိ လုပ်ကိုင်ဆောင်ရွက်ကြပါသည်။ ရည်ညွှန်းစံချိန်စံညွှန်းများတွင် နိုင်ငံတကာ စံချိန်စံညွှန်းများ ရှိသလို ဒေသဆိုင်ရာနှင့် နိုင်ငံအလိုက် စံညွှန်းများလည်း ရှိကြပါသည်။ နိုင်ငံတကာ စားသောက်ကုန် ကုန်သွယ်ရေးတွင်မူ Codex standards ကို ရည်ညွှန်းစံချိန်စံညွှန်း အဖြစ် သတ်မှတ် ဆောင်ရွက်ကြပါသည်။ Codex စံချိန်စံညွှန်းသည် အစားအသောက် ဘေးအန္တရာယ် ကင်းရှင်းရေးအပေါ် အလေးပေးထားသော စံညွှန်းတစ်ခုဖြစ်ပါသည်။

စားသောက်ကုန် အမျိုးအစားအလိုက် အရည်အသွေး အဆင့်အုပ်စု ခွဲခြား သတ်မှတ်ထားခြင်းမျိုးလည်း ရှိပါသည်။

အရည်အသွေး စီမံခန့်ခွဲမှု စနစ်များ

စားသောက်ကုန်တစ်ခု၏ အရည်အသွေးစစ်မှန်ကောင်းမွန်မှုနှင့် ဘေးအန္တရာယ်ကင်းရှင်းမှုသည် ကုန်ကြမ်းပစ္စည်း အပေါ်တွင်သာ မူတည်သည်မဟုတ်ပါ။ ၎င်းစားသောက်ကုန်ကို ထုတ်လုပ်ရာ လမ်းကြောင်းနှင့် နည်းစဉ်တလျှောက်လုံးတွင် လိုက်နာဆောင်ရွက် ကျင့်သုံးသည့် အရည်အသွေး စီမံခန့်ခွဲမှုစနစ်အပေါ်တွင် မူတည်ပါသည်။ စားသောက်ကုန် ထုတ်လုပ်ရာတွင် အများဆုံးလိုက်နာကျင့်သုံး ကြသည့် အရည်အသွေး စီမံခန့်ခွဲမှုစနစ်များမှာ အောက်ပါ အတိုင်းဖြစ်ကြပါသည်။

- Good Manufacturing Practice
- Hazard Analysis and Critical Control Points system
- ISO 22000 system

စားသောက်ကုန် ဘေးအန္တရာယ် ကင်းရှင်းရေး စီမံခန့်ခွဲမှု စနစ်ကို ကျင့်သုံးရာတွင် ထုတ်လုပ်သည့် လုပ်ငန်းသည် -

- အစားအသောက်တွင် ပါဝင်လာနိုင်သော ရူပ/ဓာတု/ဇီဝ ဘေးအန္တရာယ်များကို ထိန်းချုပ်နိုင်ကြောင်း သက်သေပြနိုင်ရမည်။
- ပြဌာန်းထားသော ဥပဒေ၊ စည်းမျဉ်း စည်းကမ်းများကို လိုက်နာဆောင်ရွက်ကြောင်း ပြဆိုနိုင်ရမည်။
- စားသုံးသူဖောက်သည်များ၏ လိုလားချက်များကို လေ့လာ ဆန်းစစ်နိုင်ရမည်။
- ထုတ်ကုန်ပစ္စည်း၏ ကွင်းဆက်တလျှောက် သတင်းအချက်အလက် ဆက်သွယ်ဖလှယ်နိုင်စွမ်း ရှိရမည်။
- မိမိကျင့်သုံးနေသော စားသောက်ကုန် ဘေးအန္တရာယ် ကင်းရှင်းရေး စီမံခန့်ခွဲမှု စနစ်ကို အမြဲတမ်းဆန်းစစ်နေပြီး ခေတ်မီအောင် ပြုပြင်နိုင်ရမည်။
- မိမိထုတ်လုပ်လိုက်သော စားသောက်ကုန်သည် စားသုံးချိန်တွင် ဘေးကင်းကြောင်း အာမခံနိုင်ရမည်။

စားသောက်ကုန် ဘေးအန္တရာယ်ကင်းရှင်းရေး စံချိန်စံညွှန်း

စားသောက်ကုန် ဘေးအန္တရာယ်ကင်းရှင်းရေး စံချိန်စံညွှန်း အနေဖြင့် အထက်တွင် ဖော်ပြထားသကဲ့သို့ပင် ကမ္ဘာ့ကျန်းမာရေးအဖွဲ့ (WHO) နှင့် ကုလသမဂ္ဂ စားနပ်ရိက္ခာနှင့် စိုက်ပျိုးရေးအဖွဲ့ (FAO) တို့ ပူးပေါင်းဖွဲ့စည်းထားသော၊ ကမ္ဘာ့နိုင်ငံအများစုကလည်း အဖွဲ့ဝင်အဖြစ် ပါဝင်ထားသည့် Codex Alimentarius Commission (CAC) က ပြဌာန်းသော စံချိန်စံညွှန်းများကို ရည်ညွှန်းစံချိန်စံညွှန်းအဖြစ် အသုံးပြုကြပါသည်။

ကိုဒက် စံချိန်စံညွှန်းများကို အောက်ပါ လင့်ခ် တွင် ကြည့်ရှုနိုင်ပါသည်။

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards/en/>

စားသောက်ကုန်တွင် ထည့်သွင်းအသုံးပြုမည့် အစားအသောက် ထပ်ဖြည့်ပစ္စည်း (food additives) များ အတွက် သတ်မှတ်ထားသော စံချိန်စံညွှန်းများကို အောက်ပါ လင့်ခ် တွင် ကြည့်ရှုလေ့လာနိုင်ပါသည်။

https://www.fao.org/gsfonline/docs/CXS_192e.pdf

စားသောက်ကုန် စံချိန်စံညွှန်းများကို လေ့လာရာတွင် အရည်အသွေး စံချိန်စံညွှန်းသာမက

မြန်မာနိုင်ငံတွင် မြန်မာ့စံချိန်စံညွှန်းကော်မတီက မြန်မာ့စားသောက်ကုန်အပါအဝင် အခြား ကုန်ပစ္စည်းများ၏ စံချိန်စံညွှန်းများကို ပြဋ္ဌာန်းထားပါသည်။ မြန်မာ့စားသောက်ကုန် စံချိန်စံညွှန်းစာအုပ်ကို သုတေသန နှင့် တီထွင်ဆန်းသစ်မှု ဦးစီးဌာနတွင် ဝယ်ယူရရှိနိုင်ပါသည်။

အစားအသောက် ဘေးကင်းရေးအတွက် ဆောင်ရွက်ရမည့် လုပ်ငန်းများ

ဘေးကင်းသော စားသောက်ကုန်တစ်ခု ရရှိရန်အတွက် လယ်ယာ ဥယျာဉ်ခြံမြေမှသည် လျှာပေါ်သို့ ဆိုသည့် အစားအသောက် ကွင်းဆက်တလျှောက်တွင် အကျိုးသက်ဆိုင် ပါဝင်သူများအားလုံးက မိမိတို့ ကဏ္ဍအလိုက် တာဝန်ကျေအောင် ဆောင်ရွက်ကြရန်မှာ အရေးကြီးပါသည်။

စားသောက်ကုန်ထုတ်လုပ်သော အလုပ်ရုံ၊ စက်ရုံများအတွက်မူ ကောင်းမွန်သော ထုတ်လုပ်မှုကျင့်စဉ် (GMP) နှင့် ညီညွတ်အောင် ဆောင်ရွက် ထုတ်လုပ်ရမည် ဖြစ်ပါသည်။ ထိုသို့ ဆောင်ရွက်ရာတွင် -

- ကုန်ကြမ်း စိစစ်ရွေးချယ် ဝယ်ယူခြင်း
- လုပ်ငန်းခွင် သန့်ရှင်းခြင်း
- သီးခြားနေရာများ သတ်မှတ်ခွဲခြားလုပ်ကိုင်ခြင်း
- လုပ်ငန်းနှင့် သင့်လျော်သော စက်ပစ္စည်းကိရိယာများကိုသာ အသုံးပြုခြင်း
- လုပ်ငန်းစဉ် အဆင့် တစ်ခုချင်းအလိုက် စံလုပ်ငန်းစဉ် ရေးဆွဲချမှတ် လိုက်နာဆောင်ရွက်ရန် နှင့် ကြီးကြပ်ရန်
- လုပ်ငန်းခွင် သန့်ရှင်းရေး အစီအစဉ်များ ရေးဆွဲ ဆောင်ရွက်ရန်
- အရည်အသွေး ထိန်းချုပ်ခြင်း၊ အရည်အသွေးအာမခံခြင်း စနစ်ထားရှိရန်
- ဆောင်ရွက်မှုတိုင်းအတွက် မှတ်တမ်းတင်ခြင်း၊ မှတ်တမ်း သိမ်းဆည်းထားရှိခြင်း
- ဈေးကွက်သတင်း ထောက်လှမ်းခြင်းနှင့် စားသုံးသူ ဆက်ဆံရေးစနစ် ထူထောင်ခြင်း
- ဈေးကွက်မှ ပြန်လည်ရုပ်သိမ်းခြင်းအစီအစဉ် ကြိုတင်ရေးဆွဲ ထားရှိခြင်း
- စဉ်ဆက်မပြတ် လေ့ကျင့်သင်ကြားခြင်းနှင့် ပြန်လည် ဆန်းစစ်ခြင်း အစီအစဉ် ချမှတ်ဆောင်ရွက်ရန်

- ထုတ်လုပ်မှု ကွင်းဆက်တွင် မိမိ၏ အရှေ့နှင့် အနောက်ရှိ အကျိုးဆက်စပ်သူများနှင့် သတင်းချိတ်ဆက်ဖလှယ်မှု (ခြေရာခံစနစ်) အားကောင်းအောင် ဆောင်ရွက်ရန်တို့ လိုအပ်ပါသည်။

ဘေးကင်းသော စားသောက်ကုန်တစ်ခု ရရှိအောင် ထုတ်လုပ်ရာတွင် အခြားအရေးကြီးသော အချက်များအနေဖြင့် လုပ်ငန်းစဉ်များနှင့် သင့်လျော်သော စားသောက်ကုန် ထုတ်လုပ်မှု နည်းပညာများကို အသုံးပြု ထုတ်လုပ်ဆောင်ရွက်ရန်၊ ရောယှက် ညစ်ညမ်းပစ္စည်းများ မဝင်ရောက်နိုင်ရန် လုံလောက်သော အစီအမံများ ထားရှိဆောင်ရွက်ရန်နှင့် အစားအသောက် ထပ်ဖြည့်ပစ္စည်းများ အသုံးပြုရာတွင် ကိုဒက် စံချိန်စံညွှန်း သတ်မှတ်ချက်များအတိုင်း တိကျစွာ လိုက်နာကျင့်သုံးရန် အရေးကြီးပါသည်။

သို့မှသာ အရည်အသွေး စစ်မှန်ကောင်းမွန်ပြီး ဘေးဥပဒ် အန္တရာယ် ကင်းရှင်းသော စားသောက်ကုန် တစ်ခုကို ရရှိနိုင်မည် ဖြစ်ပါသည်။