

**အစားအသောက်နှင့်ဆေးဝါးကွပ်ကဲရေးဦးစီးဌာနခွဲ၊မန္တလေးသို့အစားအသောက်လုပ်ငန်း
ထောက်ခံချက်လက်မှတ်လျှောက်ထားလိုလျှင်အောက်ဖော်ပြပါအချက်အလက်များလိုအပ်ကြောင်းအသိပေး
ကြေညာအပ်ပါသည်။**

အစားအသောက်ထုတ်လုပ်ရန်ထောက်ခံချက်လက်မှတ်လျှောက်ထားခြင်း

သို့

ဥက္ကဋ္ဌ

ဗဟိုအစားအသောက်နှင့်ဆေးဝါးကြီးကြပ်ကွပ်ကဲရေးကော်မတီ

နေပြည်တော်

ရည်ညွှန်းချက် _____

လျှောက်ထားသည့်နေ့ _____

လျှောက်ထားသည့်နံပါတ် _____

အောက်ဖော်ပြပါအစားအသောက်ထုတ်လုပ်ရန်အတွက်ထောက်ခံချက်လက်မှတ်ထုတ်ပေးပါရန်လျှောက်ထားပါသည်။အဆိုပါလျှောက်ထားခြင်းနှင့်စပ်လျဉ်းသောအချက်အလက်များမှာအောက်ပါအတိုင်းဖြစ်ပါသည်။

အပိုင်း(၁) ထောက်ခံချက်လျှောက်ထားသူနှင့်ပတ်သက်သောအချက်အလက်များ

၁။ (က) လျှောက်ထားသူအမည် _____

(ခ) လိပ်စာ _____

(ဂ) ဖုန်း: _____ ဖက်(စ်) _____

အပိုင်း(၂) ထုတ်လုပ်မည့်အစားအသောက်နှင့်ပတ်သက်သောအချက်အလက်များ

၂။ (က)အစားအသောက်အမည် _____

(ခ)အစားအသောက်ပစ္စည်းအမျိုးအစား: _____

(ဂ)ထုတ်ပိုးပုံ _____

အပိုင်း(၃) ထုတ်လုပ်မည့်လုပ်ငန်းနှင့်ပတ်သက်သောအချက်အလက်များ

၁။ (က) ထုတ်လုပ်သူအမည် _____

(ခ) လိပ်စာ _____

(ဂ) ဖုန်း: _____ ဖက်(စ်) _____

၂။ (က)လုပ်ငန်းအမည် _____

(ခ) လိပ်စာ _____

(ဂ) ဖုန်း: _____ ဖက်(စ်) _____

အပိုင်း(၄) ဝန်ထမ်းနှင့်ပတ်သက်သောအချက်အလက်များ

၁။ဝန်ထမ်းအရေအတွက် ()ဦး

မှတ်ချက်။ ။ဝန်ထမ်းတစ်ဦးချင်းအလိုက်ထမ်းဆောင်မည့်တာဝန်ဝတ္တရားများကိုပူးတွဲဖော်ပြရမည်။

၂။ကြီးကြပ်ဆောင်ရွက်မည့်သူ၏

(က) အမည် _____

(ခ) ပညာအရည်အချင်း: _____

(ဂ) တာဝန် _____

ကြီးကြပ်သူသည်တစ်ဦးထက်ပိုပါကနောက်ဆက်တွဲဖြင့်ဖော်ပြရန်။

အပိုင်း(၅) အဆောက်အဦမြေနေရာပစ္စည်းကရိယာများနှင့်သက်ဆိုင်သောအချက်အလက်များ

၁။အဆောက်အဦအရေအတွက် () ခု

၂။စုစုပေါင်းအဆောက်အဦ၏ မြေနေရာအကျယ်အဝန်း _____ စတုရန်းပေ
မှတ်ချက်။ ။သက်ဆိုင်ရာဌာနစိတ်အလိုက်အခင်းအကျင်းအကျယ်အဝန်းကိုအတိအကျနောက်ဆက်
တွဲဖြင့်ဖော်ပြရန်။

၃။အသုံးပြုသောစက်ကိရိယာပေါင်း () ခု

မှတ်ချက်။ ။စက်ကိရိယာတစ်ခုချင်းအလိုက်ယင်းတို့၏ အသုံးပြုပုံအပါအဝင်အသေးစိတ်နောက်
ဆက်တွဲဖြင့်ဖော်ပြရန်။

အပိုင်း(၆) ထုတ်လုပ်မှုလုပ်ငန်းစဉ်နှင့်သက်ဆိုင်သောအချက်အလက်များ

၁။အစားအသောက်ထုပ်လုပ်သည့်နည်းစနစ် _____
မှတ်ချက်။ ။နောက်ဆက်တွဲဖြင့်ထုတ်လုပ်ခြင်းအဆင့်ဆင့်ကိုဖော်ပြရန်။

၂။အရည်အသွေးထိန်းသိမ်းခြင်းလုပ်ငန်းနည်းစနစ် _____
မှတ်ချက်။ ။နောက်ဆက်တွဲဖြင့်အရည်အသွေးထိန်းသိမ်းခြင်းလုပ်ငန်းနည်းစနစ်ကိုအသေးစိတ်ဖော်ပြ
ရန်။

၃။လျှောက်ထားသောအစားအသောက်၌ပါဝင်သောပစ္စည်းများနှင့်ယင်းတို့၏ ပမာဏ

မှတ်ချက်။ ။ပါဝင်ပစ္စည်းတစ်ခုထက်ပိုပါကနောက်ဆက်တွဲဖြင့်အသေးစိတ်ဖော်ပြရန်

အပိုင်း(၇) ပူးတွဲပေးပို့သောစာရွက်စာတမ်းများ

- ၁။
- ၂။
- ၃။
- ၄။
- ၅။

အထက်ဖော်ပြပါအချက်အလက်များသည်မှန်ကန်တိကျမှုရှိကြောင်းဝန်ခံဂတိပြုပါသည်။

(_____)

ထုတ်လုပ်ခြင်းနှင့်ပတ်သက်၍ထုတ်ပြန်ထားသောအမိန့်၊ညွှန်ကြားချက်များ၊စည်းကမ်းများကိုလိုက်နာပါမည်
ဟုဝန်ခံဂတိပြုပါသည်။

လျှောက်ထားသူလက်မှတ် _____
အမည် _____
ရာထူး _____
ကုမ္ပဏီတံဆိပ် _____

ဌာနမှဖြည့်စွက်ရန်

အစားအသောက်ထုတ်လုပ်ရာတွင်လိုအပ်သောဓာတ်ပုံမှတ်တမ်းများစာရင်း

ဓာတ်ပုံမှတ်တမ်းများ

၁။ စက်ရုံမျက်နှာစာပုံ။

၂။ ထုတ်လုပ်ပုံအဆင့်ဆင့်
(ထုတ်လုပ်မှုအဆင့်တိုင်းတွင်ဝန်ထမ်းများအလုပ်လုပ်နေပုံကိုဖော်ပြရမည်။)(လူပါရမည်။)(ဝတ်စုံပါရမည်)
(က)
(ခ)
(ဂ)
(ဃ) တံဆိပ်ကပ်ခြင်း၊ထုပ်ပိုးခြင်း

၃။ ကုန်ကြမ်း၊ကုန်ချောများကိုစနစ်တကျသိုလှောင်ထားရှိသည်။
(က) ကုန်ကြမ်းသိုလှောင်ခြင်း
(ခ) ကုန်ချောသိုလှောင်ခြင်း

၄။ ဝန်ထမ်းများအတွက်သန့်ရှင်းရေးအစီအစဉ်ထားရှိဆောင်ရွက်သည်။
(က) အဝတ်လဲခန်း
(ခ) ဒုတိယအဝတ်လဲခန်း
(ဂ) လုပ်ငန်းခွင်အဝင်သန့်ရှင်းခြင်းအစီအစဉ်
(“လက်ဆေးပါ”ဆိုင်းဘုတ်၊ဘေစင်၊နံရံကပ်တစ်သျှူးလိပ်၊ခြေနင်းအမှိုက်ပုံး၊ဆပ်ပြာ၊ဆပ်ပြာခွက်)
(ဃ) သန့်စင်ခန်း
(င) သန့်စင်ခန်းမှအထွက်လက်ဆေးရန်အစီအစဉ်
(“လက်ဆေးပါ”ဆိုင်းဘုတ်၊ဘေစင်၊နံရံကပ်တစ်သျှူးလိပ်၊ခြေနင်းအမှိုက်ပုံး၊ဆပ်ပြာ၊ဆပ်ပြာခွက်)

၅။ အရည်အသွေးထိန်းသိမ်းခြင်းစနစ်ထားရှိဆောင်ရွက်သည်။
ထုတ်ပိုးအရွယ်အစားအလိုက်
ထုတ်ပိုးအမျိုးအစားအလိုက်
အမှတ်တံဆိပ်အမျိုးအစားနမူနာများ

ပြည်ထောင်စုသမ္မတမြန်မာနိုင်ငံတော်
ကျန်းမာရေးနှင့်အားကစားဝန်ကြီးဌာန
အစားအသောက်နှင့်ဆေးဝါးကွပ်ကဲရေးဦးစီးဌာန

အမှတ်တံဆိပ်တွင်ဖော်ပြရမည့်အချက်များ

- | | | |
|-----|-------------------------------------|---------------------------------|
| (၁) | အမှတ်တံဆိပ်အမည် | - Brand Name |
| (၂) | အစားအသောက်အမည် | - Kind of Food |
| (၃) | ပါဝင်ပစ္စည်းအမျိုးအမည်ဖော်ပြချက် | - Ingredients |
| (၄) | ပါဝင်မှုပမာဏ | - Net Weight |
| (၅) | ထုတ်လုပ်ရက်စွဲအမှတ်အသား | - Date Marking |
| | ထုတ်လုပ်အပတ်စဉ်အမှတ် | - Code No./ Batch No./Lot No. |
| | ထုတ်လုပ်ရက်စွဲ | - Manufacturing Date |
| | သက်တမ်းကုန်ရက်စွဲ/အကောင်းဆုံး | - Expiry Date/ Best Before Date |
| | စားသုံးရန်ရက်စွဲ | |
| (၆) | ထုတ်လုပ်သူအမည်နှင့်လိပ်စာဖော်ပြချက် | - Manufacture Name and Address |
| (၇) | ထုတ်လုပ်သည့်တိုင်းပြည် | - Country of Origin |
| (၈) | အခြားဖော်ပြချက်များ | - Storage instruction |
| | - ထားသိုရန်အညွှန်း | |
| | - သုံးစွဲရန်အညွှန်း | - Directions for use |

အစားအသောက်နှင့်ဆေးဝါးကွပ်ကဲရေးဦးစီးဌာန

ပြည်ထောင်စုသမ္မတမြန်မာနိုင်ငံတော်
ကျန်းမာရေးနှင့်အားကစားဝန်ကြီးဌာန
အစားအသောက်နှင့်ဆေးဝါးကွပ်ကဲရေးဦးစီးဌာန

**အစားအသောက်ထုတ်လုပ်ခြင်းထောက်ခံချက်လက်မှတ်လျှောက်ထားရာတွင်
ပူးတွဲတင်ပြရမည့်စာရွက်စာတမ်းများ**

- (၁) အစားအသောက်ထုတ်လုပ်ခြင်းထောက်ခံချက်လျှောက်ထားခြင်းပုံစံကိုဖြည့်စွက်၍လျှောက်ထားရမည်
- (၂) ထုတ်လုပ်မည့်အစားအသောက်များ
(အမှတ်တံဆိပ်အလိုက်/ ထုတ်ပိုးပစ္စည်း/ ထုတ်ပိုးအရွယ်အစားအလိုက်တင်ပြရန်)
- (၃) ထောက်ခံချက်လျှောက်ထားသည့်အမှတ်တံဆိပ်နှင့်အမှတ်တံဆိပ်မှတ်ပုံတင်မိတ္တူ
- (၄) အမှတ်တံဆိပ်တွင် Halal အမှတ်အသားပါလျှင် Halal ထောက်ခံချက်တင်ပြရန်
- (၅) လုပ်ငန်းဖွဲ့စည်းပုံနှင့်ဝန်ထမ်းစာရင်း (အမည်/ ပညာအရည်အချင်း / တာဝန်)
- (၆) လုပ်ငန်းတည်နေရာပြမြေပုံ (Plant Localization Map)
- (၇) အဆောက်အဦ၏ အခန်းများဖွဲ့စည်းပုံပြပုံစံ (Layout)
- (၈) အသုံးပြုသည့်စက်ကိရိယာများစာရင်းနှင့်စက်ကိရိယာအလိုက်အသေးစိတ်သတ်မှတ်ချက်များ
- (၉) အစားအသောက်ထုတ်လုပ်ပုံအဆင့်ဆင့်ရှင်းလင်းဖော်ပြချက်
- (၁၀) အစားအသောက်ထုတ်လုပ်မှုအဆင့်ဆင့်ခါတ်ပုံဖြင့်ဖော်ပြချက်
- (၁၁) အရည်အသွေးထိန်းသိမ်းမှုဆောင်ရွက်ချက်
- (၁၂) အစားအသောက်တွင်ပါဝင်သည့်ပစ္စည်းများနှင့်အသေးစိတ်သတ်မှတ်ချက်များ
(Ingredients and it's specifications)
- (၁၃) အစားအသောက်ကိုင်တွယ်သမှုဝန်ထမ်းများအတွက်မြို့နယ်ကျန်းမာရေးဦးစီးဌာန၏
ဆေးစစ်ချက်မှတ်တမ်းမိတ္တူ (တစ်နှစ်တစ်ကြိမ်ပြန်လည်စစ်ဆေးရန်)
- (၁၄) လုပ်ငန်းမှတ်ပုံတင်နှင့်လိုင်စင်အထောက်အထားများမိတ္တူ
 - ဥပမာ - ပုဂ္ဂလိကစက်မှုလုပ်ငန်းမှတ်ပုံတင်လက်မှတ်/ အိမ်တွင်းစက်မှုလက်မှုလုပ်ငန်းမှတ်ပုံတင်လက်မှတ်
 - မြို့နယ်စည်ပင်သာယာရေးအဖွဲ့မှထုတ်ပေးသည့်လုပ်ငန်းလိုင်စင်

အစားအသောက်နှင့်ဆေးဝါးကွပ်ကဲရေးဦးစီးဌာန

ကျန်းမာရေးနှင့်အားကစားဝန်ကြီးဌာန
အစားအသောက်နှင့်ဆေးဝါးကွပ်ကဲရေးဦးစီးဌာန
အမှတ်(၃၅)၊မင်းကျောင်းလမ်း၊ဒဂုံမြို့နယ်၊ရန်ကုန်မြို့
၁၉၉၈ခုနှစ်၊ဩဂုတ်လ ()ရက်။

ညွှန်ကြားစာ (၁/၉၈)

ဗဟိုအစားအသောက်နှင့်ဆေးဝါးကြီးကြပ်ကွပ်ကဲရေးကော်မတီဝင်/၉၈ကြိမ်မြောက်အစည်းအဝေးဆုံးဖြတ်ချက်ကိုရည်ညွှန်း၍အစားအသောက်ထုတ်လုပ်ခြင်းလုပ်ငန်း၏ အနည်းဆုံးလိုအပ်ချက်ကိုအောက်ပါအတိုင်းသတ်မှတ်လိုက်သည်။

အစားအသောက်ထုတ်လုပ်ခြင်းလုပ်ငန်း၏ အနည်းဆုံးလိုအပ်ချက်

၁။ ကုန်ကြမ်းနှင့်ကုန်ချောဆိုင်ရာသတ်မှတ်

၁-၁ ကုန်ကြမ်း

- (က) လတ်ဆတ်၍နှစ်ချို့မဟုတ်သောကုန်ကြမ်းဖြစ်ရမည်။
- (ခ) စံချိန်စံညွှန်း၊သတ်မှတ်ချက်ထားရမည်။
- (ဂ) သယ်ယူပို့ဆောင်ရာတွင်လည်းကောင်း၊သိမ်းဆည်းရာတွင်လည်းကောင်း၊ အသုံးပြုသောသေတ္တာ၊ဗူး၊အိတ်၊တောင်းစသည်သယ်ဆောင်ပစ္စည်းသည်ကုန်ကြမ်းအားပျက်စီးစေခြင်း၊သို့မဟုတ်အရည်အသွေးကိုထိခိုက်ခြင်းမရှိစေရ။

၁-၂ ကုန်ချော

- (က) မိမိထုတ်လုပ်သည့်အစားအသောက်နှင့်စပ်လျဉ်း၍ (ပါဝင်ပစ္စည်း၊ထုတ်ပိုးပုံ၊ တံဆိပ်နှင့်အခြား) သတ်မှတ်ချက်ထားရှိရမည်။
- (ခ) ထုတ်လုပ်သည့်နေ့မှမည်သည့်ကာလအတွင်းအကောင်းဆုံးစားသုံးနိုင်သည် သတ်မှတ်ထားရမည်။

၂။ လုပ်ငန်းတည်နေရာ၊အဆောက်အဦနှင့်အခင်းအကျင်း

- ၂-၁ လုပ်ငန်းတည်နေရာသည်အစားအသောက်ထုတ်လုပ်ခြင်းအတွက်သင့်လျော် လျှောက်ပတ်သည့် ပတ်ဝန်းကျင်၌ဖြစ်ရမည်။သန့်ရှင်းသည့်ပတ်ဝန်းကျင်တွင်ကင်းကွာသည့်နေရာဖြစ်ရမည်။
- ၂-၂ အစားအသောက်ထုတ်လုပ်သည့်အဆောက်အဦသည်ဂိုဒေါင်ဟောင်း၊ တဲတန်းလျား၊ လူနေအိမ် မဖြစ်စေရ။
- ၂-၃ အစားအသောက်ထုတ်လုပ်သည့်အဆောက်အဦ၊အခန်းများတွင်တိရိစ္ဆာန်နှင့်ပိုးကောင်များ မရှိစေရ။ယင်းတို့ဝင်ရောက်ခြင်းမပြုနိုင်အောင်အစီအမံများပြုလုပ်ထားရမည်။
- ၂-၄ အခန်းအကျင်းဖွဲ့စည်းထားမှုသည် ထုတ်လုပ်ခြင်းအဆင့်ဆင့်ကို အစဉ်လိုက် ဆောင်ရွက် သွားနိုင်သည့်ပုံစံဖြစ်ရမည်။ ကွဲပြားသောထုတ်လုပ်ခြင်း အဆင့်များကိုသီးခြား ဆောင်ရွက်ရမည်။ ထိုသို့ဆောင်ရွက်နိုင်ရန်လိုအပ်သောအခန်းများကန့်ထားရမည်။
- ၂-၅ အစားအသောက်ပြုပြင်ရာနေရာသည်အထူးသန့်ရှင်းသပ်ရပ်ရမည်။ ကြမ်း၊ နံရံ၊ မျက်နှာကျက် များအား လွယ်ကူစွာသန့်ရှင်းရေးဆောင်ရွက်နိုင်ရန်သင့်လျော်သောပစ္စည်းဖြင့်ပြုလုပ်ထားရမည်။ (လိုအပ်ပါက) ကြမ်းကို ကြွေပြားခင်းခြင်း၊ နံရံကိုကြွေပြားဖြင့် ကပ်ခြင်း၊မှန်ဖြင့်ကာခြင်း ပြုလုပ်ရမည်။

- ၂-၆ လေဝင်လေထွက်ကောင်းရမည်။ (လိုအပ်ပါက) လေစုတ်ပန်ကာတပ်ခြင်း၊ လေအေးစက်တပ်ခြင်း ပြုလုပ်ရမည်။
- ၂-၇ လုံလောက်သောအလင်းရောင်ရစေရမည်။
- ၂-၈ (က) လုပ်သားအဝတ်လဲခန်း၊ လုပ်သားသန့်စင်ခန်းများထားပေးရမည်။
 - (ခ) ထိုအခန်းများသည်အစားအသောက်ပြုလုပ်ရာနေရာနှင့် တိုက်ရိုက်ဆက်မနေစေရ။ ပွင့်မနေစေရ။ သန့်ရှင်းသော အခန်းနှင့်သော်လည်းကောင်း၊ စင်္ကြံလမ်းနှင့်သော်လည်းကောင်း ခြားထားရမည်။
 - (ဂ) လုပ်သားသန့်စင်ခန်းနှင့်ကပ်လျက်လက်ဆေးခန်းကိုထားပေးရမည်။
 - (ဃ) လုပ်ငန်းခွင်လက်ဆေးကန်ကိုအစားအသောက်ပြုပြင်သည့်နေရာသို့ မဝင်မီ နေရာတွင် ထားပေးရမည်။ (လိုအပ်ပါက) လုပ်ငန်းခွင်အတွင်း၌လည်းလက်ဆေးကန်ထားပေးရမည်။ ရေပိုက်၊ လက်ဆေးကန်တို့တပ်ဆင်ထားမှုသည်လွယ်ကူစွာလက်ဆေးနိုင်မှုကိုအထောက်အကူဖြစ်စေရမည်။ ဆေးပြီးသားလက်အားပြန်လည်ညစ်ပေစေနိုင်မှုကိုမဖြစ်စေရ။

၃။ စက်ပစ္စည်းကိရိယာတန်ဆာပလာများ

- (က) လုပ်ငန်းအတွက်သင့်လျော်ရမည်။
- (ခ) သန့်ရှင်းရန်လွယ်ကူရမည်။
- (ဂ) ထုတ်လုပ်သည့်အစားအသောက်တွင်မသက်ဆိုင်သည့်ပစ္စည်းများရောနှောပါဝင်သွားမှု မဖြစ်နိုင်သောစက်ပစ္စည်းများဖြစ်ရမည်။
- (ဃ) မတော်တဆဖြစ်မှုမှကာကွယ်ရန်အစီအမံများဆောင်ရွက်ထားရမည်။

၄။ ဝန်ထမ်းလုပ်သား

- (က) အစားအသောက်ကိုတိုက်ရိုက်ကိုင်တွယ်ရသည့်လုပ်သားတိုင်းကျန်းမာရေးအစစ်ဆေးခံထားရမည်။ ပမာဏကျန်းမာရေးစစ်ဆေးခြင်းနှင့်ပုံမှန်စစ်ဆေးခြင်းဟူ၍ခွဲခြားဆောင်ရွက်ရမည်။
- (ခ) ဝန်ထမ်းများသည်အစားအသောက်မှတဆင့်ကူးစက်နိုင်သောရောဂါရှိသူ၊ သယ်ဆောင်သူ၊ ပြည်တည်နာရှိသူ၊ အရေပြားရောဂါရှိသူ၊ ဝမ်းနှင့်ပတ်သက်သောကူးစက်ရောဂါရှိသူမဖြစ်စေရ။
- (ဂ) ကျွမ်းကျင်သောလုပ်ငန်းအတွေ့အကြုံရှိသူမှကြီးကြပ်ရမည်။
- (ဃ) လုပ်ငန်းတာဝန်ထမ်းဆောင်စဉ်သတ်မှတ်လုပ်ငန်းဝတ်စုံဝတ်ရမည်။

၅။ လုပ်ငန်းခွင်သန့်ရှင်းရေး

- (က) လုပ်ငန်းခွင်သန့်ရှင်းရေးကိုဆောင်ရွက်ရမည်။ ထိုသို့ဆောင်ရွက်ရာတွင် ပုံမှန်သန့်ရှင်းရေး၊ အထူးသန့်ရှင်းရေး ဟူ၍ခွဲခြားဆောင်ရွက်ရမည်။
- (ခ) လုပ်ငန်းခွင်အသုံးဆောင်ပစ္စည်းများကိုဆေးကြောရန်သီးသန့်နေရာထားဆောင်ရွက်ရမည်။
- (ဂ) သတ်မှတ်သန့်ရှင်းဆောင်ရွက်မှုနည်းစဉ်ကိုပြုစုထားရမည်။ အဆိုပါသတ်မှတ်နည်းစဉ်အတိုင်းဆောင်ရွက်ရမည်။
- (ဃ) လုပ်ငန်းစဉ်သန့်ရှင်းမှုကိုအထောက်အကူပြုသောအစီအမံများဆောင်ရွက်ထားရမည်။ (ဥပမာ- အမှိုက်ပုံးရှိခြင်း၊ စားကြွင်းစားကျန်များမပစ်ချခြင်းစသည်ဖြင့်)

၆။ မှတ်တမ်းထိန်းသိမ်းခြင်း

အောက်ပါမှတ်တမ်းများကိုစနစ်တကျထိန်းသိမ်းထားရမည်။

(က) စက်ပစ္စည်းကရိယာများနှင့်စပ်လျဉ်း၍

- သုံးစွဲမှု (Lag Book)
- ကြိုခိုင်ရေးဆောင်ရွက်မှု
- သန့်ရှင်းရေးဆောင်ရွက်မှု
- စက်ရုံပြင်ဆင်မှု
- လည်ပတ်စဉ်ပြင်ဆင်မှု
- စက်အတိုင်းအထွာများချိန်ညှိမှု

(ခ) ဝန်ထမ်းများနှင့်စပ်လျဉ်း၍

- စစ်ဆေးတွေ့ရှိချက်
- နာမကျန်းမှု
- ဆေးကုသမှု

(ဂ) ထုတ်လုပ်မှုနှင့်စပ်လျဉ်း၍

- ထုတ်လုပ်အပတ်စဉ်များ
- အရည်အသွေးစစ်ဆေးတွေ့ရှိချက်များ (ကုန်ကြမ်း၊ ကုန်ချော)

၇။ ကုန်ကြမ်းများနှင့်ပတ်သက်ပြီးအစားအသောက်များကိုအရည်အသွေးစစ်ဆေးခြင်း

(က) ကုန်ကြမ်းများအားကုန်ချောထုတ်လုပ်ခြင်းမပြုမီမူလသတ်မှတ်ချက်များနှင့်ညီမညီ
လိုအပ်သောခါတ်ခွဲစစ်ဆေးမှုများဆောင်ရွက်ရမည်။

(ခ) ထုတ်လုပ်ပြီးကုန်ချောများမူလသတ်မှတ်ချက်နှင့်ညီ/မညီခါတ်ခွဲစစ်ဆေးမှုများဆောင်ရွက်ရမည်။

(ဂ) သက်တမ်းကုန်နေ့စွဲသတ်မှတ်ခြင်းကိုခါတ်ခွဲစစ်ဆေးတွေ့ရှိချက်ပေါ်အခြေခံ၍သာသတ်မှတ်ရမည်။