

まんがでわかる



မြန်မာဘာသာ

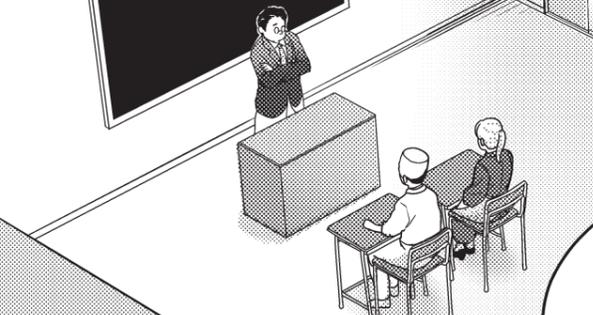
ミャンマー語

外食業の安全衛生

ကာတွန်းဖြင့် ဖော်ပြသော

စားသောက်ဆိုင်လုပ်ငန်းခွင်အန္တရာယ်ကင်းရှင်းရေးနှင့် ကျန်းမာသန့်ရှင်းရေး





ကဲ!
ဒီနေ့တော့စားသောက်ဆိုင်လုပ်ငန်းခွင်
အန္တရာယ်ကင်းရှင်းရေးနဲ့ ကျန်းမာသန်ရှင်း
ရေးအကြောင်း
သင်ယူကြရအောင်။



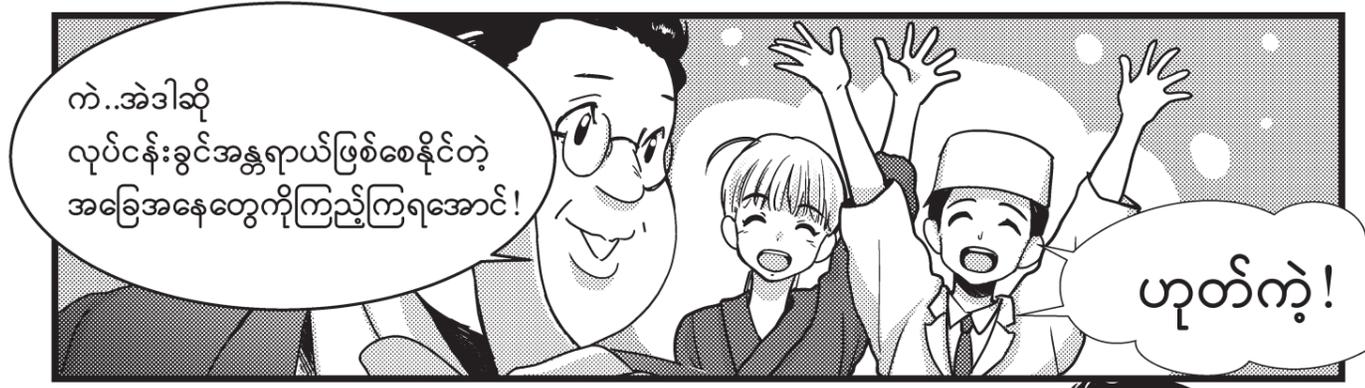
အစားအစာတွေကို ကိုင်တွယ်ရတဲ့
အလုပ်ဖြစ်လို့ တာဝန်လည်းကြီးတယ်နော်!

ဟုတ်တယ်နော်!



စားသောက်ဆိုင်လုပ်ငန်းရဲ့
အလုပ်တွေက အများကြီးရှိ
တယ်နော်။

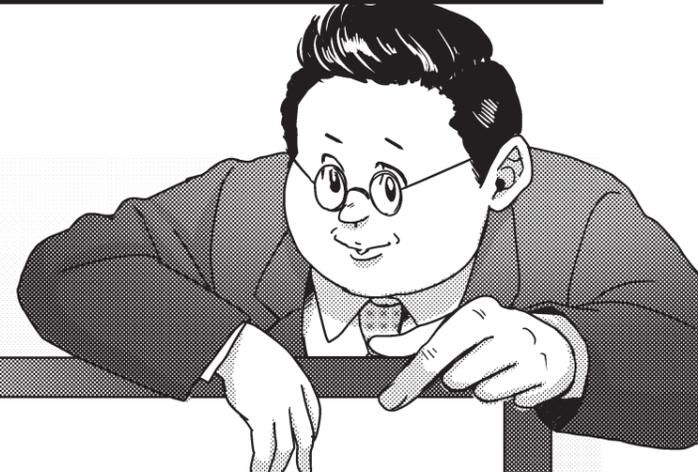
ဆိုင်တွေလည်း
အများကြီးရှိတယ်လေ။



ကဲ..အဲဒါဆို
လုပ်ငန်းခွင်အန္တရာယ်ဖြစ်စေနိုင်တဲ့
အခြေအနေတွေကိုကြည့်ကြရအောင်!

ဟုတ်ကဲ့!

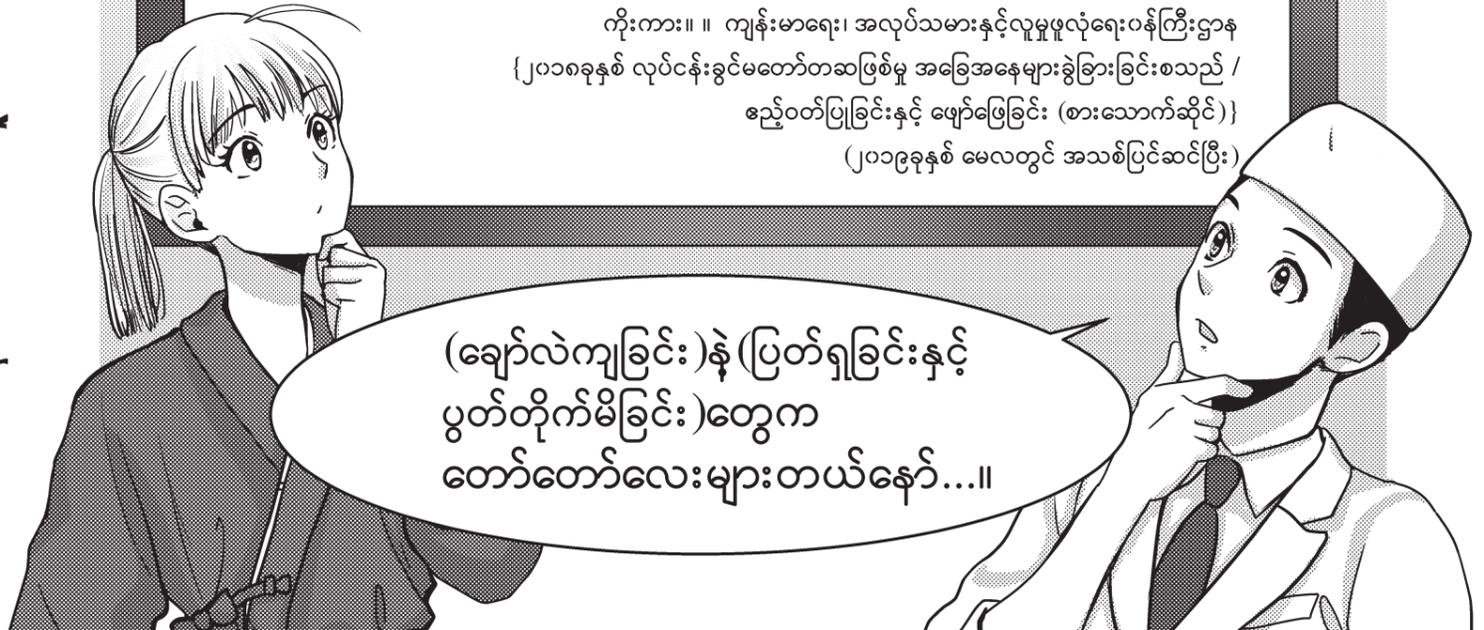
လုပ်ငန်းခွင်မတော်တဆဖြစ်စေနိုင်
တဲ့ အဓိကအကြောင်းအရင်းတွေက
ဒီမှာပြထားတဲ့ အတိုင်းပဲ။



လုပ်ငန်းခွင်အန္တရာယ် ဖြစ်ပေါ်ခဲ့သော အကြိမ်အရေအတွက်

၁။	ချော်လဲကျခြင်း	၁၄၆၇ ဦး
၂။	ပြတ်ရှုခြင်းနှင့် ပွတ်တိုက်မိခြင်း	၁၁၅၄ ဦး
၃။	အပူချိန်မြင့်သော၊ နိမ့်သောအရာများနှင့် ထိတွေ့ခြင်း	၇၆၂ ဦး
၄။	လွဲမှားနေသောအလုပ်လုပ်ကိုင်ပုံနှင့် မနိုင်ဝန်ထမ်းခြင်း	၄၀၂ ဦး
၅။	အခြား	၃၂၄ ဦး

ကိုးကား။ ။ ကျန်းမာရေး၊ အလုပ်သမားနှင့်လူမှုဖူလုံရေးဝန်ကြီးဌာန
{ ၂၀၁၈ခုနှစ် လုပ်ငန်းခွင်မတော်တဆဖြစ်မှု အခြေအနေများခွဲခြားခြင်းစသည် /
ညှိဝတ်ပြုခြင်းနှင့် ဖျော်ဖြေခြင်း (စားသောက်ဆိုင်) }
{ ၂၀၁၉ခုနှစ် မေလတွင် အသစ်ပြင်ဆင်ပြီး }



(ချော်လဲကျခြင်း)နဲ့ (ပြတ်ရှုခြင်းနှင့်
ပွတ်တိုက်မိခြင်း)တွေက
တော်တော်လေးများတယ်နော်...။



ဟုတ်တယ်။
ပထမဆုံး ချော်လဲကျတာက။



ကြမ်းပြင်ကစိုနေလို့
ခြေချော်ကျတာတွေ။

အသီးအရွက်တွေသယ်လာတုန်း
ခလုတ်တိုက်လဲတဲ့နမူနာဖြစ်စဉ်တွေ
အများကြီးရှိတယ်။



အလျင်လိုနေရင်တောင်မှ
ဂရုစိုက်ပြီး မလုပ်လို့မရဘူးနော်။

အထူးသဖြင့်လူရှုပ်တဲ့အချိန်လည်း
ဂရုမစိုက်လို့မဖြစ်ဘူးနော်။



ဘယ်လိုလုပ်ရင်
ချော်လဲကျတာတွေကို ကာကွယ်နိုင်မလဲ?



ပထမဆုံး
ကိုယ့်ပတ်ဝန်းကျင်ရဲ့စီမံခန့်ခွဲမှုကို
စေ့စပ်သေချာအောင်လုပ်ဖို့က အရေးကြီးတယ်

စီမံ (Seiri)၊
ခန့်ခွဲ (Seiton)၊
သန့်ရှင်း (Seisou)၊
သပ်ရပ် (Seiketsu)
↓
4S



စီမံခန့်ခွဲဖို့က
စိတ်ရှုပ်ဖို့တော့ကောင်းတယ်နော်...။

ဟား...ဟား...ဟား

အဓိကက ချော်မလဲရင်
ပြီးတာပဲမဟုတ်လား?

ဟင်?

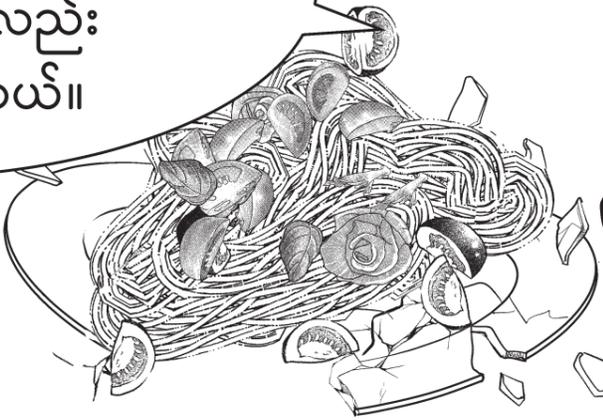


ဟုတ်၊ ဟုတ်ကဲ့!

ဟား...။

ကိုယ့်အတွက်ပဲမဟုတ်ဘဲ
ဘယ်သူမှ ချော်လဲမကျနိုင်တဲ့
လုပ်ငန်းခွင်ကို ဖန်တီးဖို့က
အရေးကြီးတာလေ!

ဒါအပြင်
ဆိုင်မှာဆို
ဧည့်သည်တွေလည်း
အများကြီးရှိတယ်။



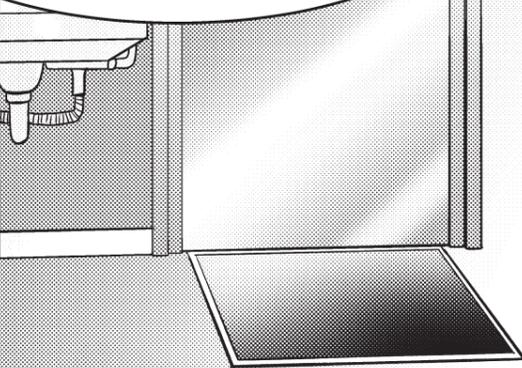
ဧည့်သည်ထိုင်ခုံနားမှာချော်လဲကျရင်
ဧည့်သည်ကိုလည်းဒဏ်ရာရစေနိုင်တာကြောင့်
ပိုပြီးတော့သတိထားဖို့လိုအပ်တယ်။

ဟုတ်တယ်နော်...
ဧည့်သည်ကိုပါထိခိုက်မိသွားရင်
ဒုက္ခပဲနော်။



စီမံချက်အနေနဲ့၊

4S စေ့စပ်သေချာဖို့အပြင်
ချော်မကျအောင် အခင်းခင်းထားတဲ့
အန္တရာယ်ရှိတဲ့နေရာတွေမှာ



သတိပေးစာတို့၊ပုံတို့
ကပ်ထားတာလည်းကောင်းတာပဲ။

(ပြတ်ရှုခြင်းနှင့် ပွတ်တိုက်မိခြင်း)
တွေမှာဘယ်လိုလုပ်ငန်းခွင်အန္တရာယ်
နမူနာတွေရှိလဲ?



ဥပမာ-ကွဲသွားတဲ့
ပန်းကန်ခွက်ယောက်တွေနဲ့
လက်ရှုတာတွေ၊



တခြားကိုင်းနေလို့ဓားနဲ့
လက်ကိုလှီးမိတာတွေလည်းဖြစ်
တတ်တယ်။



နာမယ့်ပုံကြီး...!

အဲဒါဆို၊
လက်တွေလုပ်ငန်းခွင်ကို



ガーン

ခဏလောက်

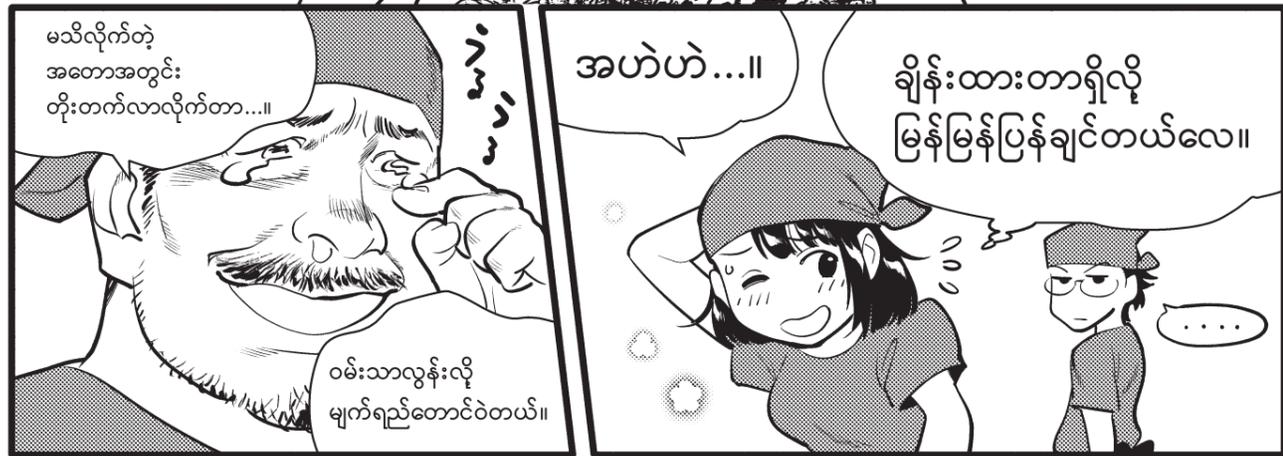


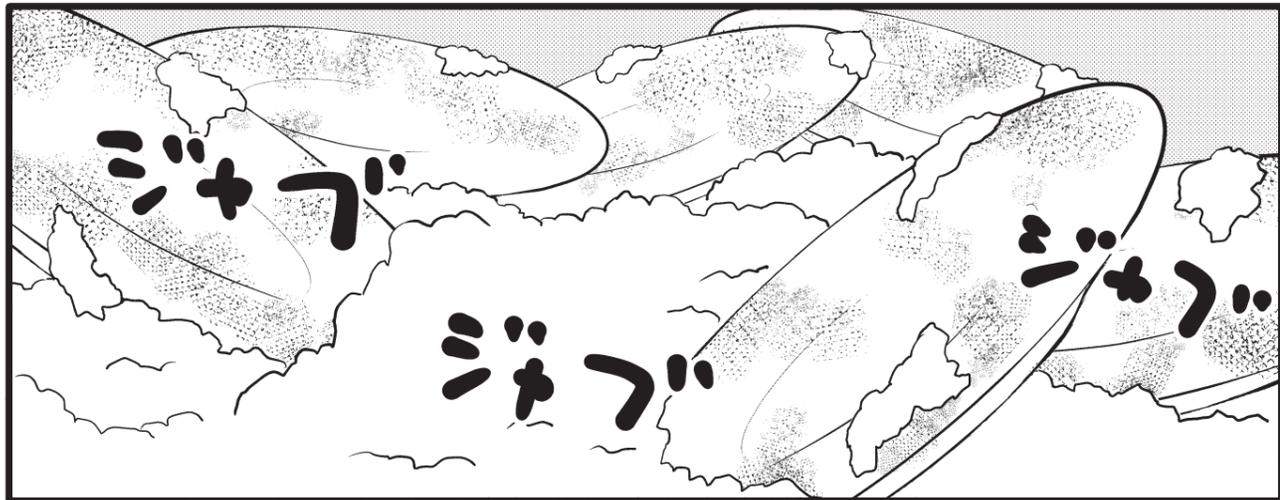
ガフツ...

သွားကြည့်ကြည့်ရအောင်?



ဖြစ်စဉ်(၁) မီးပိုဆောင်ကဏ္ဍ









Ramen
စောင့်ခိုင်းရတာကြာ
သွားပါတယ်!



ဆောရီးကွာ။

အကူ

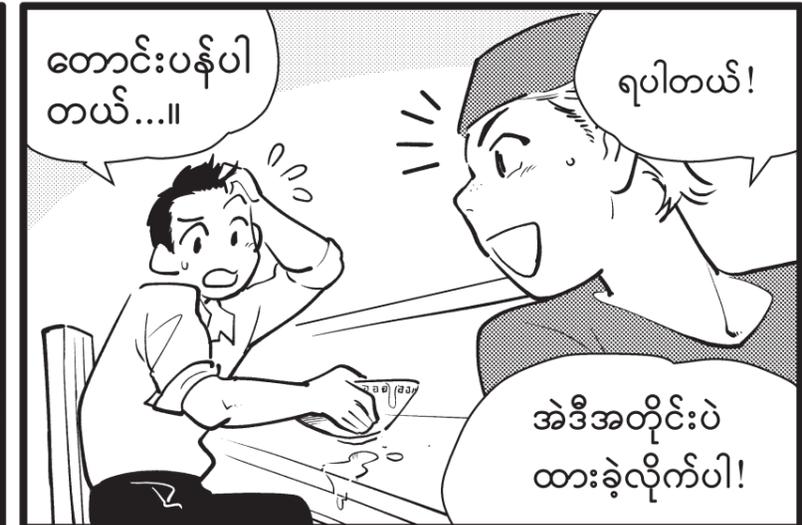
ခဏနေလောက်ဆို
အကူလာမှာမို့လို့။



ဟုတ်ကဲ့!
သိပါပြီ။



အ!



တောင်းပန်ပါ
တယ်...။

ရပါတယ်!

အဲဒီအတိုင်းပဲ
ထားခဲ့လိုက်ပါ!



မြန်မြန်သုတ်ပစ်ရ
မယ်...။



ဒါပေမယ့်
လူကပိုများလာပြီ။



Ramen
ရပြီနော်။

ဟုတ်ကဲ့!



ညှော်သည်ကိုတော့
စောင့်ခိုင်းထားလို့မရဘူး...!

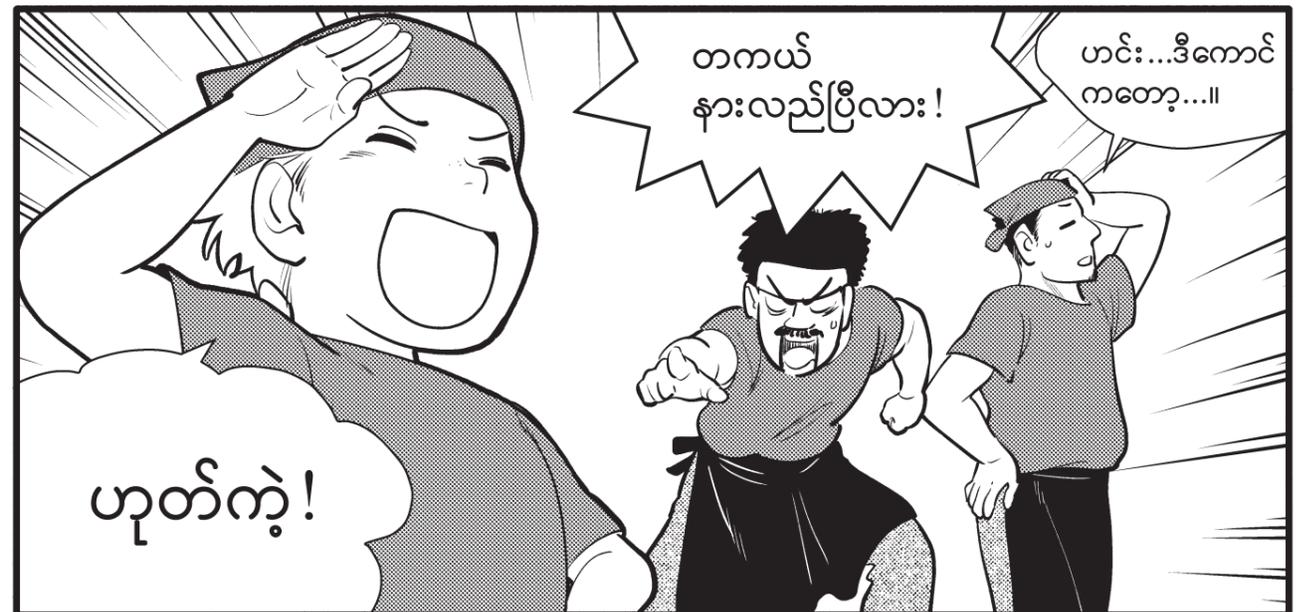
မလောလည်း
ရပါတယ်။



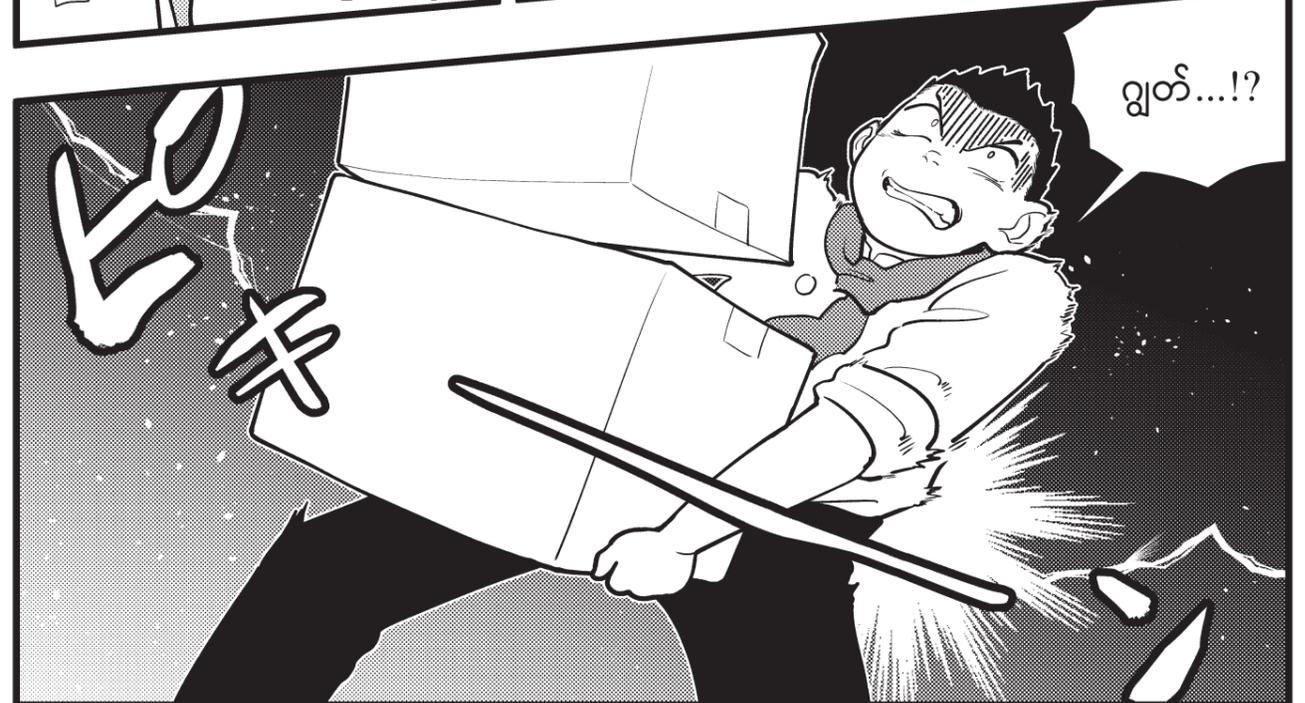
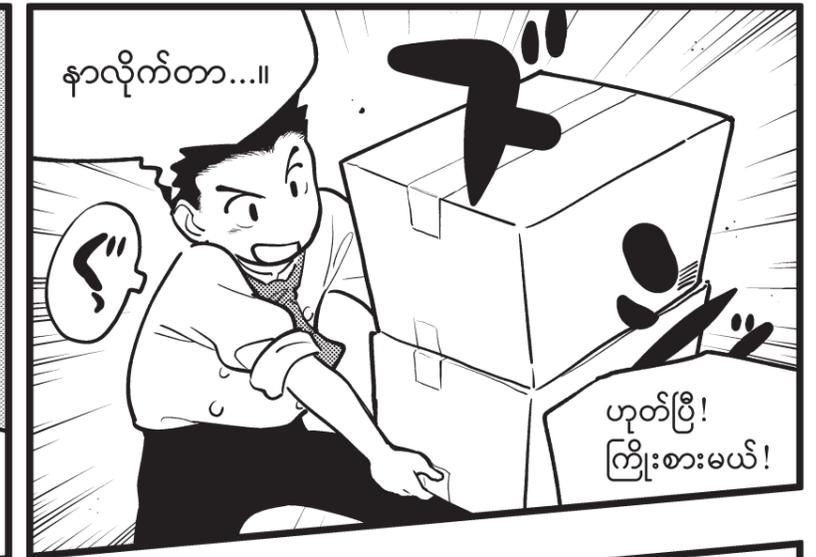
ရပါတယ်!!

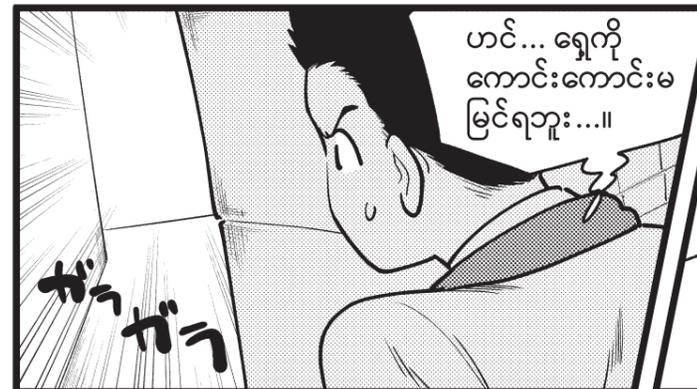
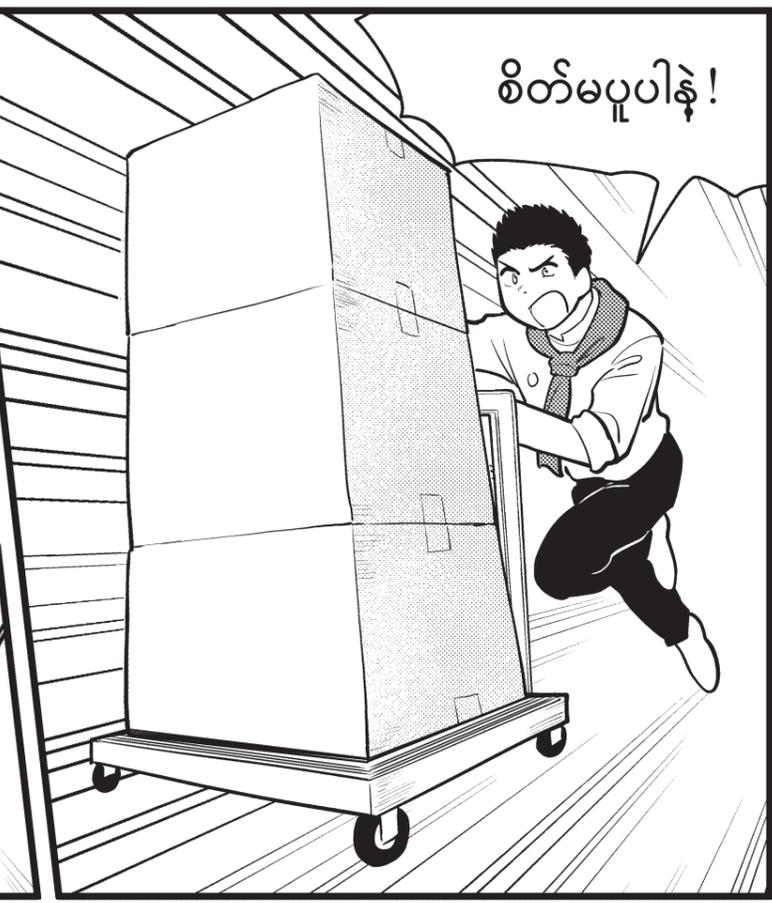
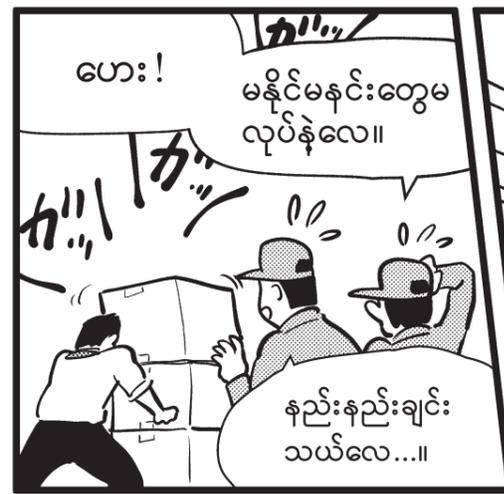
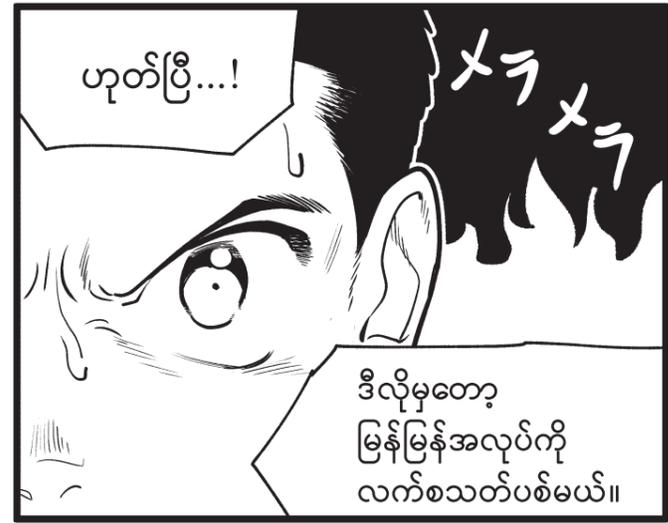
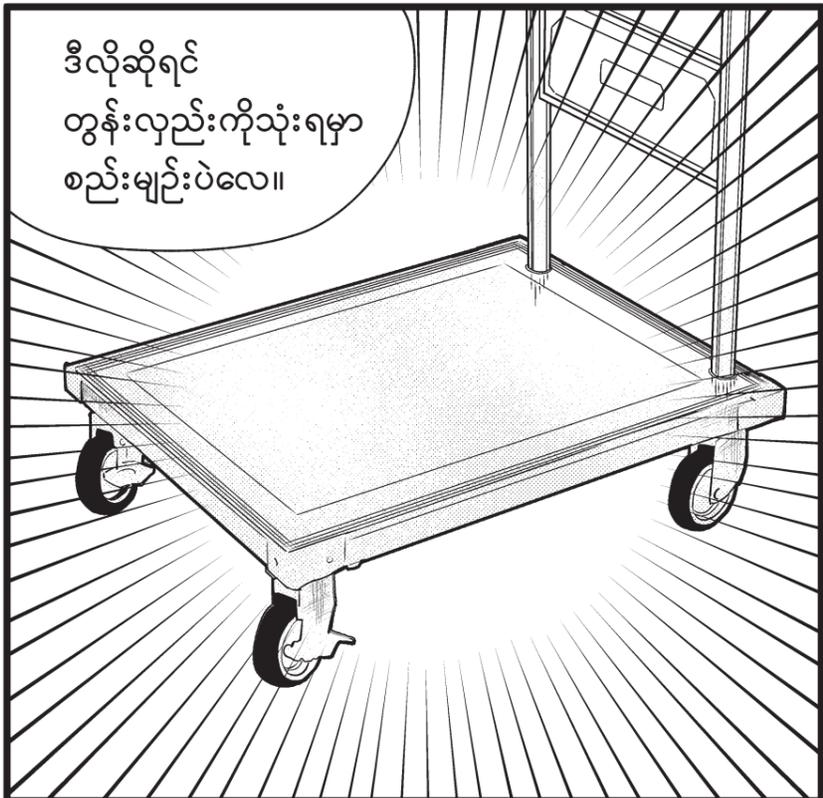
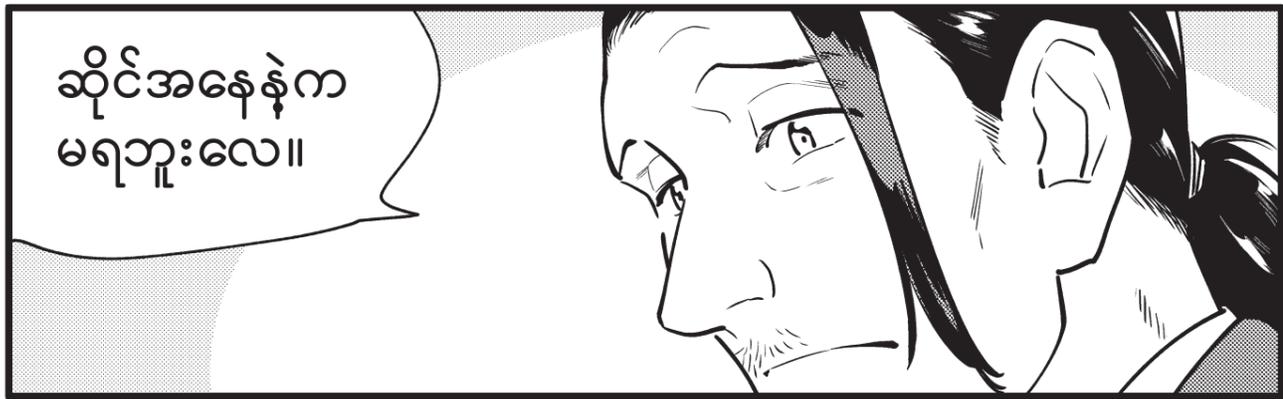


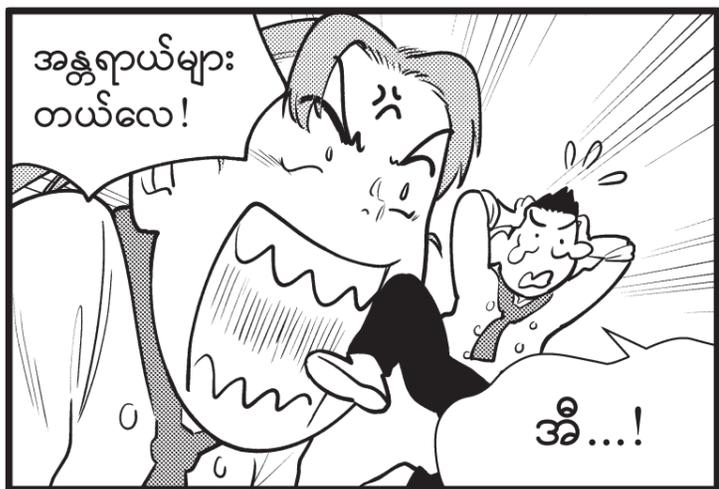
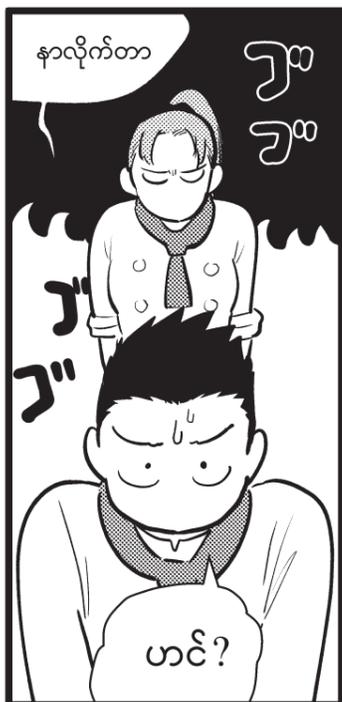
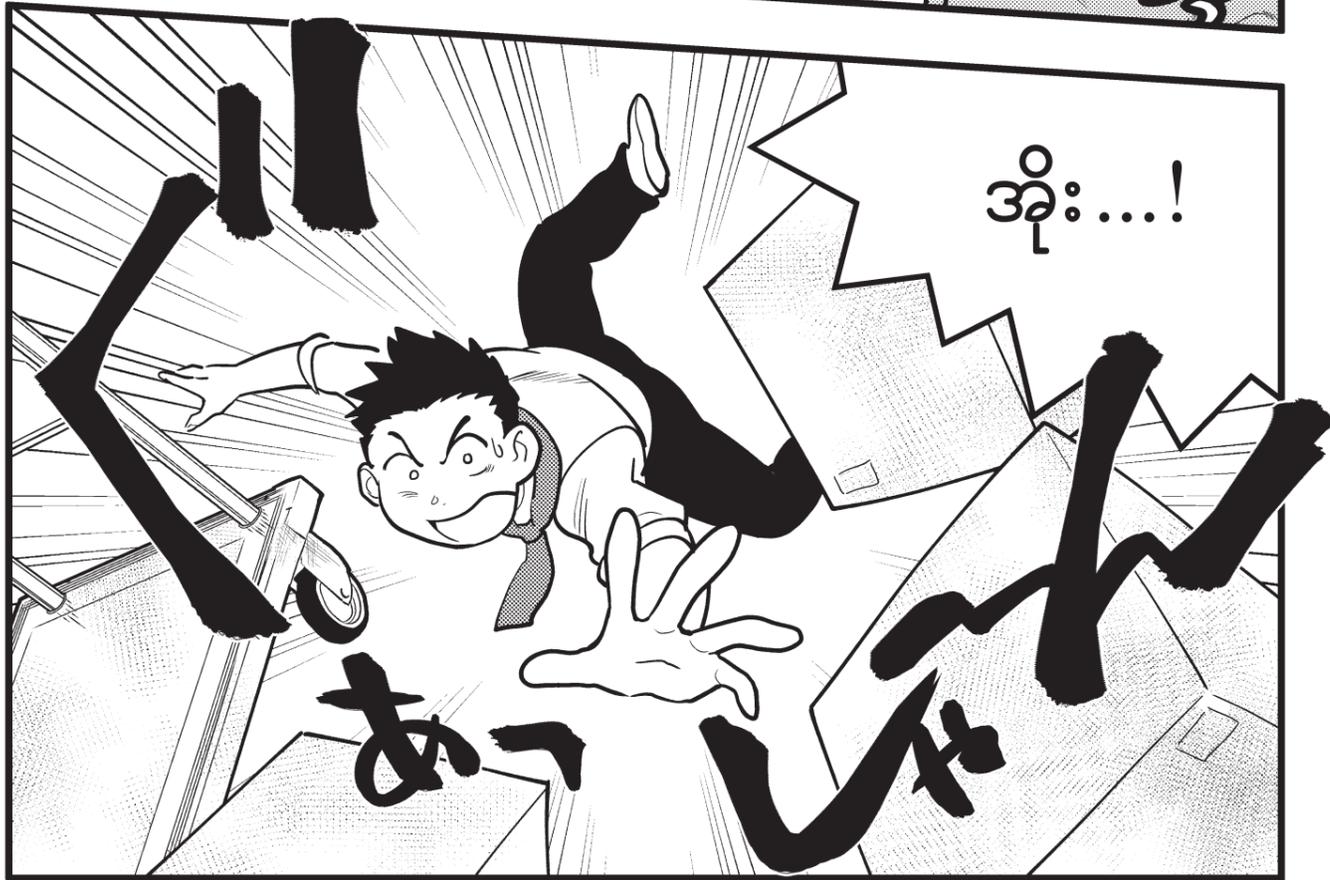




ဖြစ်စဉ်(၃) သယ်ယူပို့ဆောင်ရေးကဏ္ဍ







ဟင်း...။



လေးတဲ့ပစ္စည်းတွေသယ်တဲ့အခါမှာ တွန်းလှည်းကိုသုံးရမယ်။



မြင်ကွင်းကကျဉ်းသွားလို့ အန္တရာယ်များတယ်လေ။

ဒါပေမယ့်ပစ္စည်းတွေကို အမြင့်ကြီးထပ်ပြီးတင်လိုက်ရင်

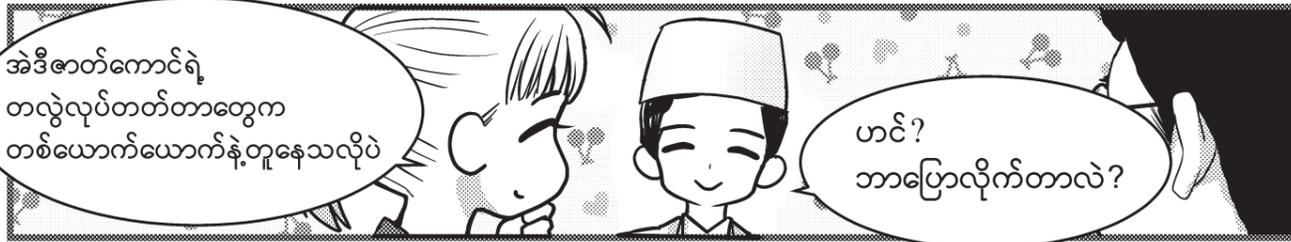
ဘေးပတ်ဝန်းကျင်ကို သေချာစစ်ဆေးပြီးမှ၊ သယ်ရမယ်။



ကျွန်တော် ကြိုးစားပါမယ်!

တကယ်ကို ရှေ့ရေးတွေးတတ်တာပဲနော်။

ကဲ...ဘာမှ မဖြစ်ပါဘူး!



စားသောက်ဆိုင်လုပ်ငန်းခွင်တွင် သတိပြုရမည့်အချက်များ



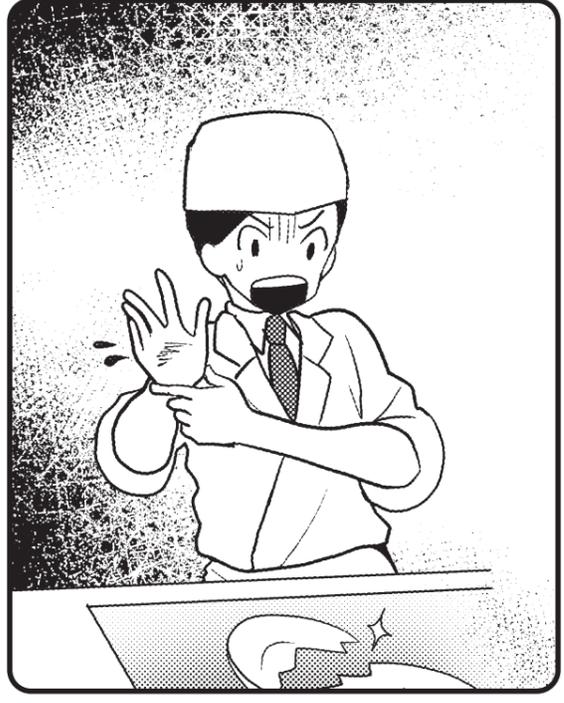
၁။ အလုပ်လုပ်နေစဉ်တခြားနေရာကို ငေးမောခြင်းမပြုရန်။



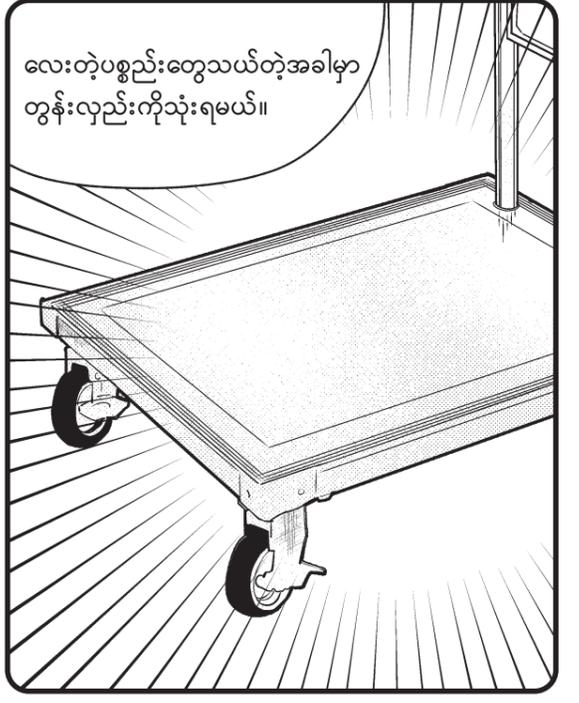
၂။ 4S စေ့စပ်သေချာမှု။



၃။ ပန်းကန်ခွက်ယောက်အကွဲများကို သတိပြုရန်။



၄။ သယ်ယူပို့ဆောင်ရာတွင် တွန်းလှည်းကို အသုံးပြုရန်။





လုပ်ငန်းခွင်အန္တရာယ်ဆိုတာ လုံးဝကို သူများကိစ္စမဟုတ်ဘဲ ကိုယ့်အနီးနားမှာရှိနေတဲ့ပြဿနာပဲ။

စည်းမျဉ်းကိုလိုက်နာတာက "ကိုယ့်ကိုယ်ကိုယ်" "ကိုယ့်မိသားစု" "ကိုယ့်ဘဝ" ကိုကာကွယ်တာပဲလို့ မှတ်ထားကြစေချင်တယ်



တစ်ခုခုဖြစ်ရင်အကူအညီရအောင် နေ့စဉ်အလုပ်ကလူတွေနဲ့ ပြောဆိုဆက်သွယ်မှုရယူထားဖို့ကလည်း အရေးကြီးတယ်လေ။



ဟုတ်ပြီ! လုပ်ငန်းခွင်အန္တရာယ်ကို သတိထားပြီးနေတိုင်းကြိုးစားမယ်!

စားသောက်ဆိုင်လုပ်ငန်း

အောက်ပါအချက်များကိုလည်း သတိပြုရန်!
အန္တရာယ်ကင်းရှင်းရေး၊ ကျန်းမာရေးအတွက် အချက်အလက်များ!



၁။ အပူရှုပ်ခြင်းသတိပြုရန်။



၂။ ရေခဲမြောက်ခြင်းကြောင့်နှင်းခဲခြင်းကိုသတိပြုပါ။



၃။ မိုးရွာသည့်နေ့များတွင်ခြေသုတ်အခင်းများကို သတိပြုရန်။



သင်၏ မိသားစုနှင့် သူငယ်ချင်းများကိုမစိုးရိမ်ရန် ဂရုစိုက်ပါ။



ရုပ်ပုံများဖြင့်လေ့လာခြင်း

လုပ်ငန်းခွင်တွင် အလုပ်လုပ်နေစဉ် မမြင်နိုင်သော အန္တရာယ်များကို သိထားရန်! အန္တရာယ်ကြိုတင်သိရှိမှုလေ့ကျင့်ရေး (KYT)

မေး ဘယ်နေရာတွေက အန္တရာယ်ရှိလဲဆိုတာစဉ်းစားကြည့်ကြရအောင်!



ဖြေ ဒီနေရာတွေက အန္တရာယ်ရှိ တဲ့အချက်တွေပေါ့!



၁ အလုပ်လုပ်နေစဉ်တခြား နေရာကိုငေးမောခြင်း သည် အန္တရာယ်ရှိသည်။



၂ လေးလံသောအရာများ ကိုအကြိမ်ကြိမ်ခွဲ သယ်ရန်။



၃ 4Sကို စေ့စပ်သေချာစွာ လုပ်ဆောင်ကြပစို့။



တခြားရော အန္တရာယ်ရှိတဲ့အချက်တွေရှိသေးလားဆိုတာ စဉ်းစားကြည့်ကြပါစို့။

ကာတွန်းဖြင့် ဖော်ပြသော စားသောက်ဆိုင် လုပ်ငန်းခွင်အန္တရာယ်ကင်းရှင်းရေးနှင့် ကျန်းမာသန်ရှင်းရေး

၂၀၂၀ခုနှစ် မတ်လတွင် ထုတ်ဝေသည်။
ထုတ်ဝေသူ ၊ ကျန်းမာရေး၊ အလုပ်သမားနှင့်လူမှုဖူလုံရေး ဝန်ကြီးဌာန စီစဉ်သူ ၊ Mizuho Information & Research Institute, Inc.
ကြီးကြပ်သူ ၊ လုပ်ငန်းခွင် အန္တရာယ်ကင်းရှင်းရေးနှင့် ကျန်းမာသန်ရှင်းရေးဆိုင်ရာ သင်ထောက်ကူ ထုတ်လုပ်မှုမြှင့်တင်ရေးကော်မတီ
လုပ်ငန်းခွင်မတော်တဆမှု ကာကွယ်ရေး ဗဟိုအဖွဲ့အစည်း ထုတ်လုပ်ရေး ၊ Sideranch Inc.



ဤစာတမ်းနှင့် ပတ်သက်၍ စုံစမ်းမေးမြန်းရန်

ကျန်းမာရေး၊ အလုပ်သမားနှင့်လူမှုဖူလုံရေး ဝန်ကြီးဌာန၊ အလုပ်သမား
စံနှုန်းရေးရာဌာန၊ အန္တရာယ်ကင်းရှင်းရေးနဲ့ ကျန်းမာသန်ရှင်းရေးဌာန၊
အန္တရာယ်ကင်းရှင်းရေးဌာနခွဲ