

မြန်မာဆန်စံချိန်စံညွှန်း



နိဒါန်း

၁။ ပြည်တွင်း ပြည်ပ ဆန်စပါး ရောင်းဝယ်ခြင်းလုပ်ငန်းကိုလက်တွေ့ဆောင်ရွက် နေသော ကျွမ်းကျင်သူများ ဖြစ်သည့် မြန်မာနိုင်ငံဆန်စပါးအသင်းချုပ်၏ စီမံခန့်ခွဲရေးကော်မတီအဖွဲ့ ၊ အကြံပေးပုဂ္ဂိုလ်များ နှင့် International Finance Corporation (IFC) အဖွဲ့တို့၏ ပူးပေါင်းဆောင်ရွက်မှု ဖြင့် လက်ရှိရောင်းဝယ်ရာတွင် ကျင့်သုံးနေကြသည့် ဆန်စပါး၏ စံချိန်စံညွှန်း နှင့် ပိုမိုလိုက်လျောညီထွေမှု ရှိစေရန်၊ နိုင်ငံတကာစံချိန်စံညွှန်း နှင့်လည်း ချိတ်ဆက်မိစေရန်အတွက် ပြုပြင်ရေးဆွဲထားခြင်းဖြစ်ပါသည်။

ရည်ညွှန်းချက်

This Standard is based on the information reference to the following documents:

- Myanmar Rice Standard (FDMMS CODEX STAN 198:1995)FAO/WHO.1995.
- Codex Standard for Rice (CODEX STAN 198-1995).
- Joint FAO/WHO Food Standard Programme FAO, Rome.
- ISO (the International Organization for Standardization) ISO 7301:2011(E)
- MYANMA AGRICULTURAL PRODUCE TRADING's STANDARD SPECIFICATIONS FOR MYANMAR RICE AND RICE PRODUCTS.

သတ်မှတ်ချက်

၂။ ဤစံချိန်စံညွှန်းသည် စပါးခွံ ချွတ်ထားသော လုံးတီးဆန် ၊ ဆန်ဖြူ၊ ပေါင်းဆန် တို့ပါဝင်သောဆန် (*Oryza sativa* L.)တို့ နှင့် သက်ဆိုင်သည်။ လူအများအသင့်စားသုံးရန် ဆန်ကိုထုပ်ပိုးပြီးဖြစ်စေ (သို့မဟုတ်) အိတ်ထဲမှ အလွတ် ရောင်းချ၍ဖြစ်စေ၊ ဆန်ကိုမူလအခြေခံအတိုင်း စားသုံးခြင်းကို ရည်ညွှန်းသည်။ ဤစံချိန်စံညွှန်းသည် ဆန် နှင့် ကောက်ညှင်းမှ ပြုပြင်၍ ပြောင်းလဲထွက်ရှိ လာသော ထွက်ကုန်ပစ္စည်း များပါဝင်ခြင်းမရှိစေရ။

အခန်း (၁)

ဆန်အဆင့်အတန်းခွဲခြားရာတွင် အသုံးပြုသည့်အသုံးအနှုန်းများ

၃။ ဆန်အဆင့်အတန်းခွဲခြားရာတွင် အသုံးပြုသည့် အသုံးအနှုန်းများကို အောက်ပါအတိုင်းဖော်ပြထားပါသည်။

(က) ဆန်

ဆန်ဆိုသည်မှာ ရုက္ခဗေဒအမည် *Oryza sativa* L ဟုခေါ်သည့်စပါးအပင်မှ စပါးခွံ မျှသာ ဖယ်ပြီးသော အစေ့ အဆံ ၏ လုံးပြည့် နှင့် ၎င်းလုံးပြည့်ဆန်၏ အစိတ်အပိုင်းများဖြစ်သည်။

(ခ) ဆန်လုံးပြည့်

ကျိုးပဲ့မှုမရှိသောလုံးပြည့်ဆန်စေ့ နှင့် ကျိုးပဲ့မှုမရှိသောဆန်စေ့များ၏ပျမ်းမျှ အလျား ဆယ်ပုံ ပုံလျှင် ကိုးပုံ နှင့် အထက် ရှိသောဆန်စေ့ကို ဆိုလိုသည်။

(ဂ) ဆန်သား

ဆန်လုံးပြည့်၏ပျမ်းမျှအလျား လေးပုံ သုံးပုံ (၃/၄) နှင့် အထက် ရှိသော ဆန်စေ့ အစိတ်အပိုင်းကို ဆိုလိုသည်။

(ဃ) ဆန်ကွဲ

ဆန်လုံးပြည့်၏ပျမ်းမျှ အလျား လေးပုံတစ်ပုံ (၁/၄) ထက်ကျော်လွန်သော်လည်း ဆန်သား၏အလျား ထက် ငယ်သော ဆန်အစိတ်အပိုင်း။

(င) ဆန်ကွဲသေး

ဆန်လုံးပြည့်၏ပျမ်းမျှအလျား လေးပုံတစ်ပုံ(၁/၄) အောက်ရှိသော ဆန်အစိတ်အပိုင်း ဖြစ်ပြီး ၎င်း၏ အသေးငယ်ဆုံးပမာဏမှာ ဆန်ကာပေါက်အချင်း ၁.၄ မီလီမီတာ (၀.၀၅၅ လက်မ) တွင် တင်ကျန် ရစ်ခဲ့သော ဆန်၏ အပိုင်း အစ။

(စ) အစိုဓာတ်

ဆန်အတွင်း၌ရှိသော ရေပါဝင်မှုပမာဏကို ဆိုလိုပါသည်။

(ဆ) အနီစင်းကြောင်းပါသောဆန်

ဆန်နီကြောင်းဆွဲ ဆန်ဟု ဆိုရာတွင် ဆန် (သို့) ဆန်ကွဲအလွှာ၏ တစ်ဝက် (သို့) ယင်းထက် ကျော်လွန်သော အလျားရှိ ဆန်နီကြောင်းများ ပါရှိနေသော်လည်း ယင်းဆန်နီကြောင်းများ ဖုံးလွှမ်း နေသော မျက်နှာပြင် ဧရိယာသည် ဆန် (သို့) ဆန်ကွဲ စုစုပေါင်း မျက်နှာပြင် ဧရိယာ၏ လေးပုံ တစ်ပုံထက် နည်းရမည်။

(ဇ) ဆန်နီစေ့

ဆန်နီသည် ဆန် (သို့) ဆန်ကွဲ မျက်နှာပြင်ဧရိယာ၏ လေးပုံတစ်ပုံကျော်ခန့် အနီရောင် အဆင်းရှိ အလွှာတစ်ခု ဖုံးအုပ်ထားခြင်း ခံထား ရခြင်းကို ဆိုလိုသည်။

(ဈ) မြေဖြူရောင်ဆန်စေ့

ဆန်သားမျက်နှာပြင်၏ ၅၀% နှင့် အထက် သည်မြေဖြူကဲ့သို့ အဖြူရောင်ဖြစ်ပေါ်နေသောဆန်။

မှတ်ချက် ။

အလျား သုံးပုံနှစ်ပုံ နှင့် အနံ သုံးပုံတစ်ပုံ ထက်ပိုပြီး ဗိုက်သားအဖြူရောင် ရှိသည့်ဆန်များ ကိုလည်း မြေဖြူရောင်ဆန်စေ့အဖြစ် ထည့်သွင်းစဉ်းစား ရမည် ဖြစ်သည်။ မည်သို့ပင်ဖြစ်စေ သဘာဝ ပျိုးရိုးဗီဇအရ အလင်းမပေါက်ဘဲ

မြေမြူရောင်ဆန်ကဲ့သို့ဖြစ်နေသော ပေါ်ဆန်းဆန် နှင့် ကောက်ညှင်း
ဆန်မျိုး ကဲ့သို့ ဆန်မျိုးများ ကိုမူမြေမြူရောင်ဆန်နှင့် ပတ်သက်မှု
မရှိပါ။ မြေမြူရောင်ဆန်များသည် ကြီးထွားဖွံ့ဖြိုးစဉ်ကာလတွင် ရေ၊ အပူချိန် နှင့်
ရာသီဥတုကြောင့် အာဟာရဓာတ် ပြည့်ဝစွာမရရှိခဲ့သည့်ဆန်စေ့များဖြစ်သည်။

(ည) ဆန်ပျက်

အပူ၊ ရေ၊ ပိုးမွှား၊ မှို (သို့) အခြားအကြောင်းအရာများကြောင့် အရောင်အဆင်းအမျိုးမျိုး ပြောင်းလဲ
ပြီးပျက်စီးသွားသော ဆန်စေ့များ။ ပေါင်းဆန် တွင် ပေါင်းဆန်မဟုတ်သော ဆန်များအားလည်း
ဆန်ပျက် ဟုထည့် သွင်းစဉ်းစားသည်။

(ဋ) ဆန်ဝါ

သဘာဝပတ်ဝန်းကျင်အခြေအနေတွင် အစိုဓာတ် နှင့် အပူချိန်အကျိုးဆက်ကြောင့် ပုံမှန် အရောင်မှ
အဝါရောင် (သို့) အဝါရောင်သန်းနေသောဆန်စေ့များ။ ပေါင်းဆန်တွင် ဆန်၏ တစ်စိတ်တစ်ပိုင်းသော်
လည်းကောင်း၊ ဆန်လုံးပြည့်တစ်ခုလုံးသော်လည်းကောင်းအဝါရောင် (သို့) အဝါရောင်ဖြစ်နေခြင်း
သည်လည်းပါဝင်သည်။

(ဌ) စပါးစေ့

ရိတ်သိမ်းချွေလျှော်ပြီး ရရှိသောအခွံပါစပါးစေ့ကိုဆိုလိုသည်။

(ဍ) လုံးဝိန်၊ လုံးညှက်ဆန်

မျိုးမအောင်သော စပါးစေ့မှရရှိလာသည့် အစိမ်းဖျော့ဖျော့အရောင်ရှိ ဆန်စေ့များ။ ကောင်းစွာ
ရင့်မှည့်မှုမရှိခြင်း နှင့် ကောင်းစွာဖွံ့ဖြိုးမှုမရှိသောဆန်စေ့များ။

(ဎ) ဆန်နှင့်မသက်ဆိုင်သောပစ္စည်းများ

ဆန်လုံးပြည့်၊ ဆန်သား၊ ဆန်ကွဲကြီး၊ ဆန်ကွဲသေးတို့တွင် ၎င်းတို့ နှင့် မသက်ဆိုင်သော
အခြားအရာများ ဖြစ်သည့် ဗိုန်၊ သဲ၊ ခဲ၊ အချိုက်၊ စပါးခွံ၊ ဆန်ပိုးအမျှင်များ၊ ကောက်ရိုးမျှင်များ၊
ပိုးကောင်အသေများ၊ ဆန်မဟုတ်သည့် အခြားသော အစေ့အဆံများ နှင့် အပင်အ စိတ်အပိုင်းများ
ပါဝင်ခြင်း။

(ဏ) မျိုးကွဲဆန်စေ့များ

သတ်မှတ်ထားသောမျိုးမှလွဲ၍ အခြားမျိုးဖြစ်သောဆန်စေ့များ။

(တ) အရောင်မညီဆန်

အဝါဖျော့၊ အဝါ နှင့် လိမ္မော်ရောင် များရောနှောနေသောပေါင်းဆန်။

(ထ) ခွဲနု

ဆန်အား ဖွပ်ကြိတ်ရာမှ ထွက်လာသော အညှိရောင်အခွံမာ (ဖွဲအလွှာများ) နှင့် ဆန်အတွင်း
ရှိ အချို့သော ကစိဓာတ်အလွှာ (ဆန်ကြိတ်ခွဲရာတွင်ခွဲနုအားဆန်မှဖယ်ထုတ်လေ့ရှိသည်)

(ဒ) ဆန်ပဲ

ပေါင်းဆန်တွင် အမဲရောင်ရှိသောဆန် သာမက ညိုနက်နက် ရောင်ရှိသော ဆန်များ
လည်းပါဝင်သည့်ဆန်။

(င) တစ်စိတ်တစ်ပိုင်းမဲသောဆန်

ပေါင်းဆန်တွင် ဆန်စေ့တစ်စေ့လုံး မဲနက်ခြင်းမဟုတ်ပဲ ဆန်စေ့၏ လေးပုံတစ်ပုံ နှင့်
အထက်အမဲရောင်ရှိသောဆန်။

(န) ဖွဲ့စည်းဆန်

ပေါင်းဆန်တွင် ဆန်စေ့မျက်နှာပြင် ၏ လေးပုံတစ်ပုံ အောက် အားအနက်ရောင် (သို့) ညိုနက်နက် ရောင် စွန်းထင်းနေ သောဆန်။

(ပ) မကျက်တကျက်ပေါင်းဆန်စေ့

ပေါင်းဆန် နှင့် ပေါင်းဆန်ဆန်ကွဲတွင် ကာစိဓာတ်ကို အပြည့်အဝဖြိုခွဲနိုင်ခြင်း မရှိသောကြောင့် ဖြစ်ပေါ်လာသော အဖြူ ရောင် (သို့) မြေဖြူရောင် ထင်ထင်ရှားရှားဖြစ်နေသောဆန်။

အခန်း (၂)

မြန်မာ့ဆန် အဆင့်အတန်းများနှင့် ပုံစံများအား အဓိပ္ပါယ်ဖွင့်ဆိုခြင်း

၄။ မြန်မာနိုင်ငံ၏ နိုင်ငံခြားသို့ တင်ပို့ရောင်းချသော အဓိက ဆန်အုပ်စုများတွင် ဆန်ဖြူ ဆန်မွှေး၊ ကောက်ညှင်းဆန် ၊ ဆန်လုံးညို (လုံးတီးဆန် သို့ စပါးစွဲမျှသာချွတ်ထားသောဆန်)၊ ပေါင်းဆန် နှင့် ဆန်ကွဲ စသည် တို့ ပါဝင်ပါသည်။

(က) ဆန်အဆင့်အတန်းများ

မြန်မာ့ဆန်၏အဆင့်များကို သက်ဆိုင်ရာ မြန်မာ့ဆန် စံချိန်စံညွှန်းတွင် ရှိသော ဆန်ကွဲပါဝင်မှုပမာဏ နှင့် စက်ကြိတ်အဆင့်အတန်းပေါ် မူတည်၍ခွဲခြားသတ်မှတ်ထားသည်။

(ခ) အမည်ပေးစနစ်သတ်မှတ်ခြင်း

(၁) မြန်မာ့ဆန်ဖြူ

ကောက်ညှင်းဆန်မဟုတ်သည့် စပါးအမျိုးအစားကို ကြိတ်ခွဲရာတွင် ခွဲအားလုံးကိုဖြစ်စေ တစ်စိတ် တစ်ပိုင်းကိုဖြစ်စေ (သို့) မျိုးပီလွှာ (Germ) ကို ဖြစ်စေဖယ်ရှားပြီး ဖြစ်သော စပါးစွဲ ချွတ်ထားသည့်ဆန် ကိုဆိုလိုသည်။ မြန်မာ့ဆန်ဖြူစံနှုန်းတွင် အမျိုးအစားလေးမျိုး သတ်မှတ်ထား သည်။

(က) အရှည်လွန်ဆန် - ဆန်အလျား ၆.၅ မီလီမီတာ အထက်။

(ခ) လုံးရှည်ဆန်

• လုံးရှည်ဆန် (ထူး) - ဆန်အလျား ၆.၂ မီလီမီတာ ထက်ရှည်ပြီး ၆.၅ မီလီမီတာအထိ။

• လုံးရှည်ဆန်(ပုံမှန်) - ဆန်အလျား ၅.၈ မီလီမီတာ ထက်ရှည်ပြီး ၆.၂ မီလီမီတာအထိ။

(ဂ) လုံးလတ်ဆန် - ဆန်အလျား ၅.၃ မီလီမီတာ ထက်ရှည်ပြီး ၅.၈ မီလီမီတာအထိ။

(ဃ) လုံးပုံဆန် - ဆန်အလျား ၅.၃ မီလီမီတာ နှင့် အောက်။

(၂) မြန်မာ့ဆန်မွှေး (ပေါ်ဆန်းဆန် အပါအဝင်)

❖ မြန်မာ့ပေါ်ဆန်း (ဆန်မွှေး)

မြန်မာနိုင်ငံ၏ အပူပိုင်းကျွန်းနီကာ အမျိုးအစား ဖြစ်သည်။ ချက်ပြုတ်ပြီး ဖျိန်နှင့် မချက်ပြုတ်မီတွင် ကောင်းမွန်သည့်မွှေးရနံ့ရှိပြီး ၂၀၁၁ ခုနှစ် ကမ္ဘာ့အကောင်းဆုံး ဆန် ပြုစု ညီလာခံ တွင်လည်း ကမ္ဘာ့အကောင်းဆုံးဆန် ဆုတံဆိပ်ကို ရရှိခဲ့ပါသည်။ ဆန်လုံးကို အမျိုးအစားဖြစ်သော်လည်း ချက်ပြုတ်ပြီးသည့် ထမင်းအရှည်သည် မူလဆန်အရှည် သုံးဆန်းပါးခန့် ရှည်ထွက်သည့် အစွမ်းသတ္တိ ရှိပါသည်။ ချက်ပြုတ်ပြီးသည့်ထမင်းသည် နူးညံ့ခြင်း ၊ အမွှေးနံ့ရှိခြင်း နှင့် အရသာ ကောင်းမွန်ခြင်း စသည့် ဂုဏ်သတ္တိများလည်းရှိ ပါသည်။

(က) လုံးတိုဆန် - ဆန်အလျား ၅.၄ မီလီမီတာ နှင့် အောက်။

❖ အခြားအမွှေးနံရံရှိသောဆန်များ

ကမ္ဘာ့အကောင်းဆုံးဆန်ဆုရရှိခဲ့သည့် ပေါ်ဆန်းဆန်အပြင် မြန်မာနိုင်ငံတွင် အခြား ကောင်းမွန်သည့် အမွှေးနံနှင့် အရည်အသွေးများရှိသော အင်ဒီကာ ဆန်မွှေး များလည်း ရှိပါသည်။ ၎င်းတို့မှာ လုံးသွယ်မွှေး၊ ဧကရီမွှေး၊ ရွှေပြည်ငွေ၊ နံသာမွှေး နှင့် ဥဿာမွှေး စသည့် ဆန်မျိုးများဖြစ်ပါသည်။

(က)လုံးရှည်ဆန်(ထူး)-ဆန်အလျား ၆.၂ မီလီမီတာ ထက်ရှည်ပြီး ၆.၅ မီလီမီတာအထိ။

(၃) မြန်မာ့ကောက်ညှင်းဆန်

အလင်းမပေါက်သည့် အဖြူရောင်ဆန် နှင့် နီညိုရောင် (သို့) အနက်ရောင်(ငချိတ်ဆန်) ဟူ၍ နှစ်မျိုးရှိသည်။ အဖြူရောင်

မှတ်ချက်။ ကောက်ညှင်းတွင်ပါဝင်သည့် ကစီဓာတ်တွင် အပိုင်လိုပက်တင်း (Amylopectin) ပမာဏ အားလုံးနီးပါး ပါဝင်လေ့ရှိသည်။ ထို့အပြင် ချက်ပြုတ်ပြီးသော ကောက် ညှင်းဆန်သည် ချက်ပြုတ်ပြီးသော အခြားရိုးရိုးဆန်များထက် ပိုမိုစေးကပ်ပါသည်။ မြန်မာ့ကောက်ညှင်းဆန်စံနှုန်းတွင် အမျိုးအစားသုံးမျိုးသတ်မှတ်ထားသည်မှာ-

(က)အရှည်လွန်ဆန် -ဆန်အလျား ၆.၅ မီလီမီတာ ထက်ရှည်သော။

(ခ) လုံးရှည်ဆန်

- လုံးရှည်ဆန်(ထူး)-ဆန်အလျား ၆.၂ မီလီမီတာ ထက်ရှည်ပြီး ၆.၅ မီလီမီတာအထိ။
- လုံးလတ်ဆန်(ပုံမှန်)-ဆန်အလျား ၅.၈ မီလီမီတာ ထက်ရှည်ပြီး ၆.၂ မီလီမီတာအထိ။

(၄) မြန်မာ့ဆန်လုံးညှီ (သို့) အစုံရွတ်ဆန်

စပါးစွဲမျှသာရွတ်ထားသောဆန်။

(က) အရှည်လွန်ဆန် -ဆန်အလျား ၆.၇ မီလီမီတာ ထက်ရှည်သော။

(ခ) လုံးရှည်ဆန်

- လုံးရှည်ဆန် (ထူး) -ဆန်အလျား ၆.၄ မီလီမီတာ ထက်ရှည်ပြီး ၆.၇ မီလီမီတာအထိ။
- လုံးရှည်ဆန်(ပုံမှန်)-ဆန်အလျား ၆.၀ မီလီမီတာ ထက်ရှည်ပြီး ၆.၄ မီလီမီတာအထိ။

(ဂ) လုံးလတ်ဆန် -ဆန်အလျား ၅.၅ မီလီမီတာ ထက်ရှည်ပြီး ၆.၀ မီလီမီတာအထိ။

(ဃ) လုံးပုဆန် -ဆန်အလျား ၅.၅ မီလီမီတာ နှင့် အောက်။

၅) မြန်မာ့ပေါင်းဆန်

ပေါင်းခြစ်စေ ၊ လုံးစပ်ဆန် (လုံးတီးဆန်) ခြစ်စေ၊ ပေါင်းဆန်ပြုလုပ်ခြင်း နည်းအဆင့်ဆင့်ဖြစ်သော ရေစိမ့်ခြင်း၊ ပေါင်းခံခြင်း တို့ဖြင့် ဆန်သား၏ ကာဗိုဟိုက်ဒြိတ် ပြီးနောက် အခြောက်ခံ ထားသောဆန်ဖြစ်သည်။

(က) အရည်လွန်ဆန် -ဆန်အလျား ၆.၅ မီလီမီတာ အထက်။

(ခ) လုံးရည်ဆန်

• လုံးရည်ဆန် (ထူး) -ဆန်အလျား ၆.၂ မီလီမီတာ ထက်ရှည်ပြီး ၆.၅ မီလီမီတာအထိ။

• လုံးရည်ဆန်(ပုံမှန်)-ဆန်အလျား ၅.၈ မီလီမီတာ ထက်ရှည်ပြီး ၆.၂ မီလီမီတာအထိ။

(ဂ) လုံးလတ်ဆန် -ဆန်အလျား ၅.၃ မီလီမီတာ ထက်ရှည်ပြီး ၅.၈ မီလီမီတာအထိ။

(ဃ) လုံးပုဆန် -ဆန်အလျား ၅.၃ မီလီမီတာ နှင့် အောက်။

အခန်း (၃)

ကြိတ်ဖွပ်ခြင်းအတိုင်းအတာ

၀။ ပိုမိုကောင်းမွန်စွာ ကြိတ်ဖွပ်ထားသောဆန်

ပိုမိုကောင်းမွန်စွာ ကြိတ်ဖွပ်ထားသောဆန်သည် လုံးတီးဆန်ကို ဆန်သားအဖြစ် ကြိတ်ဖွပ်ရာတွင် ဆန်ပီလျှော (Germ)အားလုံးနီးပါး၊ ဖွဲနုလွှာအားလုံးဖြစ်သော အပြင်ဖွဲနုလွှာ၊ အတွင်းဖွဲနုလွှာ နှင့် အစေ့တွင်းစာ (Endosperm) အစိတ်အပိုင်းတချို့ပါဖယ်ရှားထားသည်အထိကြိတ်ဖွပ်ခြင်းဖြစ်သည်။

၂။ ကောင်းမွန်စွာကြိတ်ဖွပ်ထားသောဆန်

ကောင်းမွန်စွာ ကြိတ်ဖွပ်ထားသောဆန်သည် လုံးတီးဆန်ကို ဆန်သားအဖြစ် ကြိတ်ဖွပ် ရာတွင် ဆန်ပီလျှော (Germ) အချို့ ၊ အပြင်ဖွဲနုလွှာအားလုံး နှင့် အတွင်းဖွဲနုလွှာအားလုံးနီးပါးကို ဖယ်ရှားထား သည်အထိ ကြိတ်ဖွပ် ထားခြင်းဖြစ်သည်။

၃။ သင့်တင့်စွာကြိတ်ဖွပ်ထားသောဆန်

ဆန်၏အဓိကမျိုးပွားအင်္ဂါအစိတ်အပိုင်းနှင့် အောက်ခြေပိုင်း ၊ စပါးခွံ၊ ဖွဲကြမ်း၊ ဖွဲနု စသည့်တို့၏ အပြင်ပိုင်းနှင့် အတွင်းပိုင်းအလွှာ များအား အတော်အတန် ဖယ်ထုတ်ထားသော ကြိတ်ဖွပ်မှု၊ သို့သော်လည်း ကောင်းစွာကြိတ်ဖွပ် ထားသောဆန်ထက်အဆင့်နိမ့်။

၄။ သာမန်မျှသာ ကြိတ်ဖွပ်ထားသောဆန်

ဆန်၏အတွင်းလွှာထိခိုက်မှုမရှိသေးပဲ သတ်မှတ်ထားသောမျိုးပွားအင်္ဂါအစိတ်အပိုင်း အပြင်ဘက် ကျသော အလွှာများ နှင့် အတွင်းသားအလွှာအချို့အားဖယ်ထုတ်ထား သည့်ကြိတ်ဖွပ်မှု။

အခန်း (၄)
မြန်မာ့ဆန်ကွဲ၏ အဆင့်အုပ်စုများခွဲခြားခြင်းစနစ်

၉။ မြန်မာနိုင်ငံရှိဆန်ကွဲများ၏ အဆင့်ကို အောက်ပါအချက် (၃)ချက်ပေါ်-ကနဦး အခြေခံ၍ ခွဲခြားသတ်မှတ်သည်။

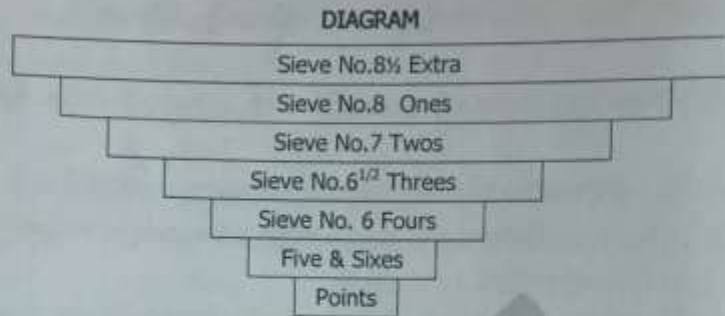
- (၁) ကြိတ်ဖွပ်မှုအဆင့်အတန်းအရ ကြိတ်ခွဲစဉ်ထွက်ရှိလာသော ဆန်ကွဲဖြစ်သည်။
- (၂) ကြိတ်ဖွပ်မှုလုပ်ငန်းအဆင့်ဆင့်၊ ဥပမာ လုံးတီးဆန် (အခွံရွတ်ပြီး)၊ ဆန်ဖြူ(ကြိတ်ဖွတ်ပြီး)၊ ပေါင်းဆန် (ပေါင်းထားပြီး)
- (၃) ပေါင်းစပ်ပါဝင်မှု၊ ဥပမာ ဆန်ကွဲတွင် ပါဝင်သည့်ကွဲပြားခြားနားသည့် ဆန်ကွဲအရွယ်အစားများ အမျိုးကျ ပါဝင်မှု၊ မျိုးတူဆန်၏ ဆန်ကွဲများ အမျိုးကျပါဝင်မှု။

ဆန်ကွဲအရွယ်အစားများကို အောက်ပါအတိုင်းဖော်ပြထားသည်မှာ -

- ဆန်ကွဲကြီး - ဆန်ကွဲအမှတ် (၁) ထက်ကြီးသောဆန်ကွဲများ။
- ဆန်ကွဲအမှတ်(၁) - ဇကာနံပါတ် (၈^{၁/၂}) မှကျဆင်းလာပြီး ဇကာနံပါတ် (၈) တွင်တင်ကျန်ရစ်ခဲ့သော ဆန်ကွဲများ။
- ဆန်ကွဲအမှတ်(၂) - ဇကာနံပါတ် (၈) မှ ကျဆင်းလာပြီး ဇကာနံပါတ် (၇) တွင် တင်ကျန်ရစ်ခဲ့သော ဆန်ကွဲများ။
- ဆန်ကွဲအမှတ်(၃) - ဇကာနံပါတ် (၇) မှကျဆင်းလာပြီး ဇကာနံပါတ် (၆^{၁/၂}) တွင်တင်ကျန်ရစ်ခဲ့သော ဆန်ကွဲများ။
- ဆန်ကွဲအမှတ်(၄) - ဇကာနံပါတ် (၆^{၁/၂}) မှကျဆင်းလာပြီးဇကာနံပါတ် (၆) တွင်တင်ကျန်ရစ်သော ဆန်ကွဲများ။
- ဆန်ကွဲအမှတ် (၅ နှင့် ၆) - ဆန်ကွဲမှန်ထက်ကြီးပြီး ၁.၄ မီလီမီတာထက် ငယ်သော ဆန်ကွဲများ ။
- ဆန်ကွဲမှန် - ဆန်စေ့၏ လွန်စွာသေးငယ်သောဆန်ကွဲအမှုန့် အပိုင်းအစများ။

၁၀။ ဆန်ကာပေါက်များ၏အတိုင်းအတာများမှာအောက်ပါအတိုင်းဖြစ်သည်။

	Sieve No.		Diameter of perforation
ရှစ်ခွဲဇကာ	8 ½	0.091 inch. (2.3 mm)
ရှစ်ဇကာ	8	0.085 inch. (2.16 mm)
ခုန်ခွဲဇကာ	7 ½	0.075 inch. (1.9 mm)
ခုန်ဇကာ	7	0.069 inch. (1.75 mm)
ခြောက်ခွဲဇကာ	6 ½	0.062 inch. (1.57 mm)
ခြောက်ဇကာ	6	0.055 inch. (1.4 mm)



အခန်း (၅)

ကျန်းမာသန့်ရှင်းမှု၊ ထုပ်ပိုးခြင်း နှင့် အမှတ်တံဆိပ်ကပ်ခြင်း

- ၁။ ညစ်ညမ်းသောပစ္စည်းများပါဝင်မှုသတ်မှတ်ချက်
 - (က) သိပ်သည်းဆမြင့်သောသတ္တုပစ္စည်းများ
ဤစံချိန်စံညွှန်းပါ ပြဌာန်းချက်များတွင် အကျုံးဝင်သော ထုတ်ကုန်ပစ္စည်းများတွင် စားသုံးသူ အန္တရာယ်ဖြစ်စေနိုင်သော ပမာဏရှိသိပ်သည်းဆမြင့်သော သတ္တုပစ္စည်းများပါဝင်မှုကင်းရှင်းရမည်။
 - (ခ) ပိုးသတ်ဆေးဓာတ်ကြွင်းများ
ဆန်တွင်ပါဝင်သောပိုးသတ်ဆေးဓာတ်ကြွင်းပမာဏသည် Codex Alimentarius Commission ကပြဌာန်းထားသောအများဆုံး ပါဝင်ခွင့်ပြုသည့်သတ်မှတ်ချက်နှင့် အညီဖြစ်ရမည်။
- ၂။ ကျန်းမာသန့်ရှင်းမှု
 - (က) ဤစံချိန်စံညွှန်းပါပြဌာန်းချက်များတွင် အကျုံးဝင်သော ထုတ်ကုန်ပစ္စည်းသည် Codex Alimentarius Commission ကညွှန်းဆိုသောအပြည်ပြည်ဆိုင်ရာ လုပ်ထုံးလုပ်နည်းစနစ်ဖြစ်သည့် General Principle of Food Hygiene (CAC/RCP -1-1969) နှင့် အညီကျင့်သုံးဆောင်ရွက်ရမည်ဖြစ်သည်။
 - (ခ) ကောင်းမွန်သောထုတ်လုပ်မှုအလေ့အကျင့် Good Manufacturing Practice (GMP) နှင့်အညီ အတတ်နိုင်ဆုံး ဆောင်ရွက်ရမည်ဖြစ်ပြီး တားမြစ်ကန့်သတ်ထားသော အရာများပါဝင်မှု ကင်းရှင်း ရမည်။

(ဂ) သင့်လျော်သော နည်းလမ်းများအသုံးပြု၍ နမူနာရယူခြင်း၊ စမ်းသပ်စစ်ဆေးခြင်းများ ပြီးဆုံးပါက ကုန်ပစ္စည်းသည် -

- စားသုံးသူ ကျန်းမာရေးကို ဘေးဥပါဒ်ဖြစ်စေနိုင်လောက်သည့် အကုန်အစား ပါဝင်မှုသတ်မှတ်ချက်ထက် ကျော်လွန်ခြင်းမရှိစေရ။
- စားသုံးသူကျန်းမာရေးကို ဘေးဥပါဒ်ဖြစ်စေနိုင်သည့် ကပ်ပါးပိုးပါဝင်မှုမရှိစေရ။
- စားသုံးသူ ကျန်းမာရေးကို ဘေးဥပါဒ်ဖြစ်စေနိုင်သည့် မှီအပါအဝင် အကုန်အစား များမှ ခွန်ထုတ် လိုက်သည့် ပစ္စည်းများ၏ အဆိပ်အတောက်ပါဝင်မှု သတ်မှတ် ချက် ထက်ကျော် လွန်ခြင်း မရှိစေရ။

၃။ ထုပ်ပိုးခြင်း

- (က) ဆန်ထုပ်ပိုးမည့်ပစ္စည်းများသည် သန့်ရှင်းမှု၊ အဟာရပါဝင်မှု၊ သီးနှံ၏မူလအရောင်အဆင်းအနံ့ အရသာ ရှိမှု၊ အရည်အသွေးကောင်းမွန်မှု၊ နည်းပညာကောင်းမွန်မှု နှင့် အစားအစာ ၏မူလအရည်အသွေး များကို ကာကွယ်ထိန်းသိမ်းနိုင် မှုရှိရမည်။
- (ခ) ထုပ်ပိုးပစ္စည်းအပါအဝင် ထည့်သွင်းမည့်ကုန်သောတ္တာများကို အသုံးပြုမည့်ရည်ရွယ်ချက်နှင့် ကိုက်ညီ မှုရှိပြီး လုံခြုံစိတ်ချရသည့် ပစ္စည်းများနှင့်သာပြုလုပ်သင့်သည်။ အနံ့ဆိုး နှင့် အဆိပ် အတောက်များ သို့မဟုတ် အလွန်အမင်း အနံ့အရသာများကုန်ပစ္စည်းအပေါ်သို့အကျိုးသက် ရောက်မှုမရှိ စေရန်ပြုလုပ်ပေးရမည်။
- (ဂ) ထုပ်ပိုးရာတွင်အသုံးပြုသည့် အိတ်များသန့်ရှင်းရမည်၊ ကြံ့ခိုင်ရမည်၊ သေသပ်စွာချုပ်လုပ်၍အလုံ ပိတ်နိုင်ရမည်။

၄။ အမှတ်တံဆိပ်ကပ်ခြင်း

ကြိုတင်ထုပ်ပိုးထားသောအစားအစာများ အမှတ်တံဆိပ်ကပ်ရာတွင် (Codex) အထွေထွေစံချိန်စံညွှန်းပါ လိုအပ်ချက်များ (Codex STAN 1-1985) အပြင်အောက်ပါ သီးသန့်လိုအပ်ချက်များကိုလည်းဖြည့်ဆည်း ဆောင်ရွက်ရပါမည်။

(က) ကုန်ပစ္စည်းအမည်

အမှတ်တံဆိပ်ပေါ်တွင် ဖော်ပြထားသော ကောက်ပဲသီးနှံ၏အမည်သည်ကုန်သွယ်မှုတွင်အ သုံးပြုသောအမည်ဖြစ်ရမည်။ အမှတ်တံဆိပ်ပေါ်တွင် ဖော်ပြထားသောကောက်ပဲသီးနှံ၏ အမည်သည် အခန်း (၂.၁ မှ ၂.၅) တွင် ဖော်ပြထားသည့် အဓိပ္ပါယ်သတ်မှတ်ချက်ကိုဆိုလိုသည်။ အခြားသော အမည်အသုံးပြုရာတွင် ထူးခြားသည့် ဒေသ အခေါ် အဝေါ်များ ကိုလည်း ထည့်သွင်းအသုံးပြုသင့် သည်။

(ခ) လက်လီရောင်းရန်မဟုတ်သောအထုပ်အပိုးများတွင်အမှတ်တံဆိပ်ကပ်ခြင်း

ကုန်ပစ္စည်းအမည်၊ အတွဲလိုက်အမှတ်အသား၊ ထုတ်လုပ်သူ သို့မဟုတ် ထုတ်ပိုးသူ၏အမည်နှင့် နေရပ်လိပ်စာမှအပ အခြားကုန်ပစ္စည်းဆိုင်ရာသတင်းအချက်အလက်များကို ကုန်သောတ္တာပေါ်တွင် ဖြစ်စေ စာရွက်စာတမ်းများ ပေါ်တွင်ဖြစ်စေဖော်ပြပါရှိရမည်။ ထို့အပြင်အတွဲလိုက်အမှတ်အသား တွင်ထုပ်ပိုးသူ (သို့) ထုတ်လုပ်သူ၏ အမည်နှင့် လိပ်စာ အစားအသိအမှတ်ပြုအထောက်အထားကို ရှင်းလင်း တိကျသည့်အမှတ်အသားဖြင့် အစားထိုးဖော်ပြနိုင်သည်။

ဆန်အစဉ်အတန်းသတ်မှတ်ခြင်းဇယား

- ၁။ မြန်မာ့ဆန်ဖြူအားအဆင့်အတန်းသတ်မှတ်ခြင်းဇယား
- ၂။ မြန်မာ့ဆန်မွှေးအား အဆင့်အတန်းသတ်မှတ်ခြင်းဇယား
- ၃။ မြန်မာ့ကောက်ညှင်းဆန်အားအဆင့်အတန်းသတ်မှတ်ခြင်းဇယား
- ၄။ မြန်မာ့ဆန်လုံးညှိအားအဆင့်အတန်းသတ်မှတ်ခြင်းဇယား
- ၅။ မြန်မာ့ပေါင်းဆန်အားအဆင့်အတန်းသတ်မှတ်ခြင်းဇယား
- ၆။ မြန်မာ့ဆန်ကွဲ (က) အားအဆင့်အတန်းသတ်မှတ်ခြင်းဇယား
- ၇။ မြန်မာ့ဆန်ကွဲ (ခ) အားအဆင့်အတန်းသတ်မှတ်ခြင်းဇယား

(၁) မြို့မတံခွန်မရောက်သေးသည့်အခါ

[illegible]

(၃) မြန်မာ့စာရင်းပညာရပ်ဆိုင်ရာသုတေသနများ

အမျိုးအမည်	အမျိုးအမည်		အမျိုးအမည်			အမျိုးအမည်	အမျိုးအမည်						အမျိုးအမည်	အမျိုးအမည်
	အမျိုးအမည်	အမျိုးအမည်	အမျိုးအမည်	အမျိုးအမည်	အမျိုးအမည်		အမျိုးအမည်	အမျိုးအမည်	အမျိုးအမည်	အမျိုးအမည်	အမျိုးအမည်			
၁၀၀%	၁၅.၀	၁၆.၂	၁၇.၃	၁၈.၄	၁၉.၅	၂၀.၆	၂၁.၇	၂၂.၈	၂၃.၉	၂၄.၀	၂၅.၁	၂၆.၂	၂၇.၃	၂၈.၄
၉၀%	၁၅.၀	၁၆.၂	၁၇.၃	၁၈.၄	၁၉.၅	၂၀.၆	၂၁.၇	၂၂.၈	၂၃.၉	၂၄.၀	၂၅.၁	၂၆.၂	၂၇.၃	၂၈.၄
၈၀%	၁၅.၀	၁၆.၂	၁၇.၃	၁၈.၄	၁၉.၅	၂၀.၆	၂၁.၇	၂၂.၈	၂၃.၉	၂၄.၀	၂၅.၁	၂၆.၂	၂၇.၃	၂၈.၄

(၄) မြို့ဟုခေါ်သောကန်သည်လည်းကောင်း၊ အလှူအတန်းများလုပ်ဆောင်ရာအတွက်လည်းကောင်း၊

[illegible]

(၅) မြန်မာ့သန်ပုံငွေစာရင်းအကျဉ်းချုပ်

[illegible]

(၂) မြို့နယ်ပေါင်းစပ်အဖွဲ့တစ်ဖွဲ့တည်ထောင်ရန်။

[illegible]

(၆) မြို့တော် (A) အချက်အလက်များ

[illegible]

(၇) မြို့နယ်နှင့် (၈) အထူးအရေးကြီးသောနေရာများ

အမျိုးအမည်	အခြေခံအချက်အလက် (အခြေခံ)					အခြေခံအချက်အလက် (အခြေခံ)					အခြေခံအချက်အလက် (အခြေခံ)					အခြေခံအချက်အလက် (အခြေခံ)	အခြေခံအချက်အလက် (အခြေခံ)	အခြေခံအချက်အလက် (အခြေခံ)
	အမျိုးအမည်	အမျိုးအမည်	အမျိုးအမည်	အမျိုးအမည်	အမျိုးအမည်	အမျိုးအမည်	အမျိုးအမည်	အမျိုးအမည်	အမျိုးအမည်	အမျိုးအမည်	အမျိုးအမည်	အမျိုးအမည်	အမျိုးအမည်	အမျိုးအမည်				
၁. အခြေခံအချက်အလက်	၁.၁	၁.၂	၁.၃	၁.၄	၁.၅	၁.၆	၁.၇	၁.၈	၁.၉	၁.၁၀	၁.၁၁	၁.၁၂	၁.၁၃	၁.၁၄	၁.၁၅	၁.၁၆	၁.၁၇	၁.၁၈
၂. အခြေခံအချက်အလက်	၂.၁	၂.၂	၂.၃	၂.၄	၂.၅	၂.၆	၂.၇	၂.၈	၂.၉	၂.၁၀	၂.၁၁	၂.၁၂	၂.၁၃	၂.၁၄	၂.၁၅	၂.၁၆	၂.၁၇	၂.၁၈
၃. အခြေခံအချက်အလက်	၃.၁	၃.၂	၃.၃	၃.၄	၃.၅	၃.၆	၃.၇	၃.၈	၃.၉	၃.၁၀	၃.၁၁	၃.၁၂	၃.၁၃	၃.၁၄	၃.၁၅	၃.၁၆	၃.၁၇	၃.၁၈
၄. အခြေခံအချက်အလက်	၄.၁	၄.၂	၄.၃	၄.၄	၄.၅	၄.၆	၄.၇	၄.၈	၄.၉	၄.၁၀	၄.၁၁	၄.၁၂	၄.၁၃	၄.၁၄	၄.၁၅	၄.၁၆	၄.၁၇	၄.၁၈
၅. အခြေခံအချက်အလက်	၅.၁	၅.၂	၅.၃	၅.၄	၅.၅	၅.၆	၅.၇	၅.၈	၅.၉	၅.၁၀	၅.၁၁	၅.၁၂	၅.၁၃	၅.၁၄	၅.၁၅	၅.၁၆	၅.၁၇	၅.၁၈
၆. အခြေခံအချက်အလက်	၆.၁	၆.၂	၆.၃	၆.၄	၆.၅	၆.၆	၆.၇	၆.၈	၆.၉	၆.၁၀	၆.၁၁	၆.၁၂	၆.၁၃	၆.၁၄	၆.၁၅	၆.၁၆	၆.၁၇	၆.၁၈
၇. အခြေခံအချက်အလက်	၇.၁	၇.၂	၇.၃	၇.၄	၇.၅	၇.၆	၇.၇	၇.၈	၇.၉	၇.၁၀	၇.၁၁	၇.၁၂	၇.၁၃	၇.၁၄	၇.၁၅	၇.၁၆	၇.၁၇	၇.၁၈
၈. အခြေခံအချက်အလက်	၈.၁	၈.၂	၈.၃	၈.၄	၈.၅	၈.၆	၈.၇	၈.၈	၈.၉	၈.၁၀	၈.၁၁	၈.၁၂	၈.၁၃	၈.၁၄	၈.၁၅	၈.၁၆	၈.၁၇	၈.၁၈
၉. အခြေခံအချက်အလက်	၉.၁	၉.၂	၉.၃	၉.၄	၉.၅	၉.၆	၉.၇	၉.၈	၉.၉	၉.၁၀	၉.၁၁	၉.၁၂	၉.၁၃	၉.၁၄	၉.၁၅	၉.၁၆	၉.၁၇	၉.၁၈
၁၀. အခြေခံအချက်အလက်	၁၀.၁	၁၀.၂	၁၀.၃	၁၀.၄	၁၀.၅	၁၀.၆	၁၀.၇	၁၀.၈	၁၀.၉	၁၀.၁၀	၁၀.၁၁	၁၀.၁၂	၁၀.၁၃	၁၀.၁၄	၁၀.၁၅	၁၀.၁၆	၁၀.၁၇	၁၀.၁၈

မှတ်ချက်။ ။ မြန်မာ့ဆန်အဆင့်အတန်းအား ရွေးချယ်မှုအနေဖြင့် သုံးမျိုးရွေးချယ်နိုင်သည်မှာ (၁) ဆန်သား
အလျား/အနံအချိုး (၂) ဆန်သားအလျား (၃) ဆန်သားအလျားနှင့် ဆန်သားအလျား/
အနံအချိုး ပေါင်းစပ်ဖော်ပြမှု စသည်ဖြင့် ရွေးချယ်နိုင်ပါသည်။ မည်သို့ပင်ဆိုစေ
ယခုဆန်အဆင့်အတန်း သတ်မှတ်ခြင်းသည် ရွေးချယ်မှု (၂) ဖြစ်သည့် ဆန်၏အလျား
တွက်ချက်မှုပေါ်တွင် အခြေခံထားပါသည်။ အကယ်၍ တစ်စုံတစ်ဦးသည်
အခြားရွေးချယ်မှုများဖြစ်သည့် (၁) သို့ (၃)ကို အသုံးပြုမည်ဆိုလျှင် ဆန် နှင့်
ပတ်သက်ပစ္စည်းများအား တရားဝင် အရောင်းအဝယ် သဘော တူညီမှုစာချုပ်မပြုလုပ်မှီ
ကြိုတင်ညှိနှိုင်းသင့်ပါသည်။

DRAFT