



ပြည်ထောင်စုသမ္မတမြန်မာနိုင်ငံတော်အစိုးရ
စီးပွားရေးနှင့်ကူးသန်းရောင်းဝယ်ရေးဝန်ကြီးဌာန

အမိန့်အမှတ် ၄ / ၂၀၂၂

၁၃၈၄ ခုနှစ်၊ တန်ခူးလပြည့်ကျော် ၆ ရက်

(၂၀၂၂ ခုနှစ်၊ ဧပြီလ ၂၁ ရက်)

ဖရဲသီး၊ သခွားမွှေးသီး၊ သရက်သီးနှင့် ကြက်သွန်နီ တို့၏ အရည်အသွေးသတ်မှတ်သည့် အမိန့်

စီးပွားရေးနှင့်ကူးသန်းရောင်းဝယ်ရေးဝန်ကြီးဌာနသည် ပို့ကုန်သွင်းကုန်ဥပဒေပုဒ်မ ၄ ပုဒ်မခွဲ (က) နှင့် ပုဒ်မ ၁၃ ပုဒ်မခွဲ (ခ) တို့အရ အပ်နှင်းထားသော လုပ်ပိုင်ခွင့်ကို ကျင့်သုံး၍ ပြည်ပသို့ တင်ပို့မည့် ဖရဲသီး၊ သခွားမွှေးသီး၊ သရက်သီးနှင့် ကြက်သွန်နီ တို့၏ အရည်အသွေးသတ်မှတ်ချက် များကို ပူးတွဲပါအတိုင်း ထုတ်ပြန်လိုက်သည်။

(ပုံ)

ဒေါက်တာပွင့်ဆန်း

ပြည်ထောင်စုဝန်ကြီး

စီးပွားရေးနှင့်ကူးသန်းရောင်းဝယ်ရေးဝန်ကြီးဌာန

စာအမှတ်၊ စက - ၁၁/၂ - ၃၇ / ၂၀၂၂ (၁၃)

ရက်စွဲ ၊ ၂၀၂၂ ခုနှစ်၊ ဧပြီလ ၂၁ ရက်

ဖြန့်ဝေခြင်း

နိုင်ငံတော်စီမံအုပ်ချုပ်ရေးကောင်စီဥက္ကဋ္ဌရုံး

နိုင်ငံတော်စီမံအုပ်ချုပ်ရေးကောင်စီအတွင်းရေးမှူးရုံး

နိုင်ငံတော်စီမံအုပ်ချုပ်ရေးကောင်စီရုံး

ပြည်ထောင်စုအစိုးရအဖွဲ့ရုံး

ပြည်ထောင်စုလွှတ်တော်ရုံး

ပြည်သူ့လွှတ်တော်ရုံး

အမျိုးသားလွှတ်တော်ရုံး

ပြည်ထောင်စုတရားလွှတ်တော်ချုပ်

နိုင်ငံတော်ဖွဲ့စည်းပုံအခြေခံဥပဒေဆိုင်ရာခုံရုံး

ပြည်ထောင်စုရွေးကောက်ပွဲကော်မရှင်ရုံး

ပြည်ထောင်စုဝန်ကြီးဌာနအားလုံး

ပြည်ထောင်စုစာရင်းစစ်ချုပ်ရုံး

ပြည်ထောင်စုရာထူးဝန်အဖွဲ့ရုံး

နေပြည်တော်ကောင်စီ

တိုင်းဒေသကြီး သို့မဟုတ် ပြည်နယ်အစိုးရအဖွဲ့အားလုံး

အတွင်းရေးမှူး၊ မြန်မာနိုင်ငံရင်းနှီးမြှုပ်နှံမှုကော်မရှင်

မြန်မာနိုင်ငံတော်ဗဟိုဘဏ်

အဂတိလိုက်စားမှုတိုက်ဖျက်ရေးကော်မရှင်ရုံး

မြန်မာနိုင်ငံအမျိုးသားလူ့အခွင့်အရေးကော်မရှင်ရုံး

ညွှန်ကြားရေးမှူးချုပ်၊ ကုန်သွယ်ရေးဦးစီးဌာန

ညွှန်ကြားရေးမှူးချုပ်၊ စားသုံးသူရေးရာဦးစီးဌာန

ညွှန်ကြားရေးမှူးချုပ်၊ မူပိုင်ခွင့်ဦးစီးဌာန

ညွှန်ကြားရေးမှူးချုပ်၊ မြန်မာကုန်သွယ်မှုမြှင့်တင်ရေးအဖွဲ့

ညွှန်ကြားရေးမှူးချုပ်

ပုံနှိပ်ရေးနှင့်ထုတ်ဝေရေးဦးစီးဌာန

} မြန်မာနိုင်ငံပြန်တမ်း အပိုင်း (၁) တွင်
ထည့်သွင်း ကြေညာပေးပါရန်

ဥက္ကဋ္ဌ၊ ပြည်ထောင်စုသမ္မတမြန်မာနိုင်ငံကုန်သည်များနှင့် စက်မှုလက်မှုလုပ်ငန်းရှင်များ

အသင်းချုပ် (ညီနောင်အသင်းများထံ ထပ်မံဖြန့်ဝေပေးပါရန် မေတ္တာရပ်ခံချက်ဖြင့် ပေးပို့ပါသည်။)

အမိန့်အရ


မင်းမင်း

အမြဲတမ်းအတွင်းဝန်

ဥက္ကဋ္ဌ 

ဖရဲသီး အရည်အသွေးသတ်မှတ်ချက်များ
(Watermelon Specifications)

၁။ အတန်းအစားသတ်မှတ်ချက် (Classification)

<p>အထူးအတန်းအစား (Extra Class)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ထူးကဲသာလွန်သော အရည်အသွေးရှိရမည်။ အပြစ်အနာအဆာ ကင်းရှင်း ရမည်။ - ထုပ်ပိုးပစ္စည်းပေါ်တွင် ဖော်ပြထားသည့်အတိုင်း ဖြစ်ပါက အနည်းငယ်မျှသော အပေါ်ယံအပြစ်အနာအဆာများကို ခွင့်ပြု သည်။ - အထူးအတန်းအစား သတ်မှတ်ချက်နှင့် ၅% ကွဲလွဲမှုကို ခြွင်းချက် အနေဖြင့် ခွင့်ပြုသည်။
<p>ပထမအတန်းအစား (Class I)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ကောင်းမွန်သောအရည်အသွေးရှိရမည်။ - အသီး၏ ယေဘုယျအသွင်အပြင်နှင့် အရည်အသွေးကို ထိခိုက်မှု မရှိဘဲ ထုပ်ပိုးပစ္စည်းပေါ်တွင် ဖော်ပြထားသည့်အတိုင်းဖြစ်ပါက အပြစ်အနာအဆာ ပါဝင်မှုသည် စုစုပေါင်းအသီးမျက်နှာပြင် ဧရိယာ၏ ၁၀ % ထက်မပိုရ။
<p>ဒုတိယအတန်းအစား (Class II)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - သယ်ယူပို့ဆောင်ခြင်းနှင့် ကိုင်တွယ်ခြင်းကြောင့် ဖြစ်ပေါ်လာသော အကျိုးဆက်များခံနိုင်ပြီး ပို့ဆောင်လိုသည့် နေရာရောက်သည်အထိ အသီးအနေအထားသည် ကောင်းမွန်၍ ကျေနပ်ဖွယ်ရှိရမည်။ - ချို့ယွင်းမှုအစင်းခြစ်ရာနှင့် အခြားထိခိုက်မှု အပြစ်အနာအဆာသည် စုစုပေါင်းအသီးမျက်နှာပြင်ဧရိယာ၏ ၁၅ % ထက် မပိုရ။

၂။ အရွယ်အစားသတ်မှတ်ချက် (Size)

အမျိုးအစား	အရွယ်အစား (Size A) (ကီလိုဂရမ်)	အရွယ်အစား (Size B) (ကီလိုဂရမ်)	အရွယ်အစား (Size C) (ကီလိုဂရမ်)
အကြီးမျိုး	> ၁၀	> ၇ မှ ၁၀ ထိ	၅ မှ ၇ ထိ
အပိုင်းမျိုး	> ၇	> ၅ မှ ၇ ထိ	၃ မှ ၅ ထိ
အစေ့မဲ့မျိုး	> ၇	> ၅ မှ ၇ ထိ	၃ မှ ၅ ထိ
အသေးမျိုး	> ၃	> ၂ မှ ၃ ထိ	၁.၅ မှ ၂ ထိ

၃။ ပိုးသတ်ဆေးဓာတ်ကြွင်းပါဝင်မှုနှင့်ညစ်ညမ်းသောပစ္စည်းများ ပါဝင်မှုသတ်မှတ်ချက်
အစားအသောက်ဆိုင်ရာအချက်များ စုစည်းရေးသားထားသည့် ရည်ညွှန်းစာအုပ်နှင့် အာဆီယံ
(Codex Alimentarius Commission and ASEAN) မှ လည်းကောင်း၊ တာဝန်ရှိအာဏာပိုင်
အဖွဲ့မှသော်လည်းကောင်း သို့မဟုတ် သုံးဖွဲ့စလုံးမှ သတ်မှတ်ခွင့်ပြုထားသော ပိုးသတ်ဆေး
ဓာတ်ကြွင်း အများဆုံးပါဝင်ခွင့် ကန့်သတ်ချက်များနှင့် သတ္တုအဆိပ် (Heavy Metals)
အများဆုံးပါဝင်မှု ခွင့်ပြုချက်များနှင့်အညီ ဖြစ်ရမည်။

၄။ အနိမ့်ဆုံးလိုအပ်ချက်များ

- (က) အသားကျစ်လျစ်မှုရှိပြီး ရင့်မှည့်မှုရှိရမည်၊ ခြစ်ရာ၊ အက်ကွဲကြောင်းမရှိရ၊ ပိုးမွှားကြောင့်
ဖြစ်သော ပျက်စီးမှုကင်းရှင်းရမည်၊ အအေးခန်းသိုလှောင်ရုံ ပြင်ပသို့ ထုတ်ယူ
လာခြင်းကြောင့် ဖြစ်ပေါ်လာသည့် ငွေ့ရည်ဖွဲ့ခြင်းမှလွဲ၍ ပြင်ပမှ ပုံမှန်မဟုတ်သော
အစိုဓာတ် ကင်းရှင်းရမည်။
- (ခ) ရိုးတံသည် ၅ စင်တီမီတာထက် မပိုရ။
- (ဂ) အတွင်းသားထိခိုက်မှုရှိသော၊ ပုပ်နေသော၊ ပျက်စီးနေသောအသီးများ မပါဝင်စေရ။

ကိုးကားစံချိန်စံညွှန်း။ မြန်မာစံချိန်စံညွှန်း MMS ASEAN STANDARD 11:2008- ဖရဲသီး
စံချိန်စံညွှန်း

သခွားမွေးသီး အရည်အသွေး သတ်မှတ်ချက်များ
(Melon Specifications)

၁။ အတန်းအစားသတ်မှတ်ချက် (Classification)

အထူးအတန်းအစား (Extra Class)	<ul style="list-style-type: none"> - ထူးကဲသာလွန်သော အရည်အသွေးရှိရမည်။ - ထုပ်ပိုးပစ္စည်းပေါ်တွင် ဖော်ပြထားသည့် အသီး အသွင်အပြင်နှင့် အရည်အသွေးထိခိုက်မှုမရှိဘဲ အပေါ်ယံပွန်းပဲ့သော အနာအဆာ အနည်းငယ်မှလွဲ၍ အပြစ်အနာအဆာ ကင်းရမည်။ - အစွန်းအထင်း အမည်းကွက်သည် အသီးမျက်နှာပြင် စုစုပေါင်း ဧရိယာ၏ ၅ % ထက်မကျော်ရ။
ပထမအတန်းအစား (Class I)	<ul style="list-style-type: none"> - ကောင်းမွန်သော အရည်အသွေးရှိရမည်။ - အစွန်းအထင်းအမည်းကွက်သည် အသီးမျက်နှာပြင် စုစုပေါင်း ဧရိယာ၏ ၁၀ % ထက်မကျော်ရ။
ဒုတိယအတန်းအစား (Class II)	<ul style="list-style-type: none"> - အရည်အသွေးဆိုင်ရာ အနိမ့်ဆုံးလိုအပ်ချက်များနှင့် ပြည့်စုံရမည်။ - အစွန်းအထင်း အမည်းကွက်သည် အသီးမျက်နှာပြင် စုစုပေါင်း ဧရိယာ၏ ၁၅ % ထက်မကျော်ရ။

၂။ အရွယ်အစားသတ်မှတ်ချက် (Size)

အရွယ်အစား (Size)	သတ်မှတ်ချက်အလေးချိန်(ကီလိုဂရမ်)	
	အလုံးသေးမျိုး	အလုံးကြီးမျိုး
A	> ၂.၀	> ၂.၅
B	၁.၅ - ၂.၀	၂.၀ - ၂.၅
C	၁.၀ - ၁.၅	၁.၅ - ၂.၀
D	< ၁.၀	< ၁.၅

၃။ ပိုးသတ်ဆေးဓာတ်ကြွင်းနှင့် ညစ်ညမ်းသောပစ္စည်းများ ပါဝင်မှု သတ်မှတ်ချက် အစားအသောက်ဆိုင်ရာအချက်များစုစည်းရေးသားထားသည့် ရည်ညွှန်းစာအုပ်နှင့် အာဆီယံ (Codex Alimentarius Commission and ASEAN) မှ လည်းကောင်း၊ တာဝန်ရှိ အာဏာပိုင်အဖွဲ့မှသော်လည်းကောင်း သို့မဟုတ် သုံးဖွဲ့စလုံးမှ သတ်မှတ်ခွင့်ပြုထားသော ပိုးသတ်ဆေးဓာတ်ကြွင်း အများဆုံးပါဝင်ခွင့် ကန့်သတ်ချက်များနှင့် သတ္တုအဆိပ် (Heavy Metals) အများဆုံးပါဝင်မှု ခွင့်ပြုချက်များနှင့်အညီ ဖြစ်ရမည်။

၄။ အနိမ့်ဆုံးလိုအပ်ချက်များ

- (က) အသားကျစ်လျစ်မှုရှိပြီး ရင့်မှည့်မှု ရှိရမည်။
- (ခ) ထိခိုက်ပျက်စီးခြင်း၊ ပိုးကိုက်ခြင်းနှင့် ပြင်ပအနံ့နှင့် အရသာ ကင်းရမည်။
- (ဂ) အသီး၏ အချိုဓာတ် ၈ % ထက် လျော့နည်းမှု မရှိရ။
- (ဃ) အတွင်းသားထိခိုက်မှုရှိသော၊ ပုပ်နေသော၊ ပျက်စီးနေသော အသီးများမပါဝင်စေရ။

ကိုးကားစံချိန်စံညွှန်း။ မြန်မာစံချိန်စံညွှန်း MMS ASEAN STAN 18:2010-သခွားမွှေးသီး
 စံချိန်စံညွှန်း

သရက်သီး အရည်အသွေးသတ်မှတ်ချက်များ
(Mango Specifications)

၁။ အတန်းအစားသတ်မှတ်ချက် (Classification)

အထူးအတန်းအစား (Extra Class)	<ul style="list-style-type: none"> - ထူးကဲသာလွန်သော အရည်အသွေး ရှိရမည်၊ အပြစ်အနာအဆာ ကင်းရမည်။ - အပေါ်ယံ လျှပ်ထိသော အပြစ်အနာအဆာများကို အနည်းငယ်သာ ခွင့်ပြုမည်။
ပထမအတန်းအစား (Class I)	<ul style="list-style-type: none"> - ကောင်းမွန်သော အရည်အသွေးနှင့် ပြည့်စုံရမည်။ - ပုံသဏ္ဍာန်အနည်းငယ်ချို့ယွင်းမှုခွင့်ပြုသော်လည်း ပွန်းပဲ့ခြင်း သို့မဟုတ် နေလောင်ခြင်း၊ အစေးလောင်ကွက်ဖြစ်ခြင်းနှင့် ဒဏ်ရာ၊ အမာရွတ်များကြောင့် အပေါ်ယံအခွံ အနည်းငယ် ချို့ယွင်းမှုသည် အရွယ်အစား ကုဒ်အုပ်စု A, B, C အလိုက် ၃၊ ၄၊ ၅ စတုရန်းစင်တီမီတာထက် မပိုရ။
ဒုတိယအတန်းအစား (Class II)	<ul style="list-style-type: none"> - သယ်ယူပို့ဆောင်မှုနှင့် ကိုင်တွယ်ထိန်းသိမ်းမှုကို ခံနိုင်ရည်ရှိပြီး ပွန်းပဲ့ခြင်း သို့မဟုတ် နေလောင်ခြင်း၊ အစေးလောင်ကွက် ဖြစ်ခြင်းနှင့် ဒဏ်ရာ၊ အမာရွတ်များကြောင့် အပေါ်ယံအခွံ အနည်းငယ်ချို့ယွင်းမှုသည် အရွယ်အစားကုဒ်အုပ်စု A, B, C အလိုက် ၅၊ ၆၊ ၇ စတုရန်းစင်တီမီတာ အသီးသီးထက် မပိုရ။

၂။ အရွယ်အစားသတ်မှတ်ချက်

အရွယ်အစား(Size)	သတ်မှတ်အလေးချိန်(ဂရမ်)
A	၂၀၀- ၃၅၀
B	၃၅၁- ၅၅၀
C	၅၅၁- ၈၀၀

၃။ ပိုးသတ်ဆေးဓာတ်ကြွင်းနှင့် ညစ်ညမ်းသောပစ္စည်းများ ပါဝင်မှုသတ်မှတ်ချက်

အစားအသောက်ဆိုင်ရာအချက်များ စုစည်းရေးသားထားသည့် ရည်ညွှန်းစာအုပ်နှင့် အာဆီယံ (Codex Alimentarius Commission and ASEAN) မှ လည်းကောင်း၊ တာဝန်ရှိ အာဏာပိုင်အဖွဲ့မှသော်လည်းကောင်း သို့မဟုတ် သုံးဖွဲ့စလုံးမှ သတ်မှတ်ခွင့်ပြုထားသော ပိုးသတ်ဆေးဓာတ်ကြွင်း အများဆုံးပါဝင်ခွင့် ကန့်သတ်ချက်များနှင့် သတ္တုအဆိပ် (Heavy Metals) အများဆုံးပါဝင်မှု ခွင့်ပြုချက်များနှင့်အညီ ဖြစ်ရမည်။

၄။ အနိမ့်ဆုံးလိုအပ်ချက်များ

- (က) ပိုးများကြောင့် ပျက်စီးယိုယွင်းမှု၊ ပြင်ပအနံ့နှင့် အရသာ ရောနှောပါဝင်မှုနှင့် နိမ့်သော အပူချိန်ကြောင့် ပျက်စီးမှု၊ အမည်းရောင်မှည့်စွန်း သို့မဟုတ် အစင်းကြောင်း၊ ပွန်းပဲ့ ဒဏ်ရာပိုးကိုက်ခြင်းနှင့် ထိခိုက်မှု စသည်တို့ကြောင့် အသီး၏ ပုံမှန်အသွင်အပြင် ထိခိုက်မှုတို့မှ ကင်းရမည်။
- (ခ) အသားကျစ်လျစ်မှုရှိပြီး ရင့်မှည့်မှုရှိရမည်။
- (ဂ) ရိုးတံသည် ၁.၀ စင်တီမီတာထက် ပိုမရှည်ရ။
- (ဃ) ပုပ်ခြင်း သို့မဟုတ် ပျက်စီးယိုယွင်းခြင်းဖြစ်ပါက ဖယ်ထားရမည်။ မည်သို့ပင်ဖြစ်စေ အသီး ၏ အတွင်းသားကို ထိခိုက်မှုမရှိစေရ။

ကိုးကားစံချိန်စံညွှန်း။ မြန်မာစံချိန်စံညွှန်း MMS Codex STAN 184:1993- သရက်သီး
 စံချိန်စံညွှန်း

ကြက်သွန်နီ အရည်အသွေးသတ်မှတ်ချက်များ
(Onion Specifications)

၁။ အတန်းအစားသတ်မှတ်ချက် (Classification)

အထူးအတန်းအစား (Extra Class)	<ul style="list-style-type: none"> - ထူးကဲသာလွန်သောအရည်အသွေးနှင့်ပြည့်စုံရမည်။ - အပြစ်အနာအဆာကင်းရမည်။ - အထူးအတန်းအစား သတ်မှတ်ချက်များနှင့် ၅% ကွဲလွဲမှုကို ခွင့်ပြုအနေဖြင့် ခွင့်ပြုသည်။
ပထမအတန်းအစား (Class I)	<ul style="list-style-type: none"> - အနိမ့်ဆုံး လိုအပ်ချက်များနှင့် ကိုက်ညီရမည်။ - ကောင်းမွန်သော အရည်အသွေး ရှိရမည်။ - ပထမအတန်းအစား သတ်မှတ်ချက်များနှင့် ၁၀% ကွဲလွဲမှုကို ခွင့်ပြုသည်။
ဒုတိယအတန်းအစား (Class II)	<ul style="list-style-type: none"> - အနိမ့်ဆုံးလိုအပ်ချက်များနှင့် ကိုက်ညီရမည်။ - ကောင်းမွန်သောအရည်အသွေးရှိရမည်။ - ဒုတိယအတန်းအစားသတ်မှတ်ချက်များနှင့် ၁၀% ကွဲလွဲမှုကို ခွင့်ပြုသည်။

၂။ အရွယ်အစားသတ်မှတ်ချက် (Size)

အရွယ်အစား (Size)	ကန့်လန့်ဖြတ်အချင်း (စင်တီမီတာ)
A	>၉
B	>၇-၉
C	>၅-၇
D	>၃-၅
E	J-၃

၃။ ပိုးသတ်ဆေးဓာတ်ကြွင်းပါဝင်မှုနှင့်ညစ်ညမ်းသောပစ္စည်းများ ပါဝင်မှုသတ်မှတ်ချက် အစားအသောက်ဆိုင်ရာအချက်များ စုစည်းရေးသားထားသည့် ရည်ညွှန်းစာအုပ်နှင့် အာဆီယံ (Codex Alimentarius Commission and ASEAN) မှလည်းကောင်း၊ တာဝန်ရှိ အာဏာပိုင်အဖွဲ့မှသော်လည်းကောင်း သို့မဟုတ် သုံးဖွဲ့စလုံးမှ သတ်မှတ်ခွင့်ပြုထားသော ပိုးသတ်ဆေးဓာတ်ကြွင်း အများဆုံးပါဝင်ခွင့် ကန့်သတ်ချက်များနှင့် သတ္တုအဆိပ် (Heavy Metals) အများဆုံးပါဝင်မှု ခွင့်ပြုချက်များနှင့်အညီ ဖြစ်ရမည်။

၄။ အနိမ့်ဆုံးလိုအပ်ချက်များ

- (က) ခြောက်သွေ့သော အပြင်ဘက်အလွှာရှိပြီး အသားကျစ်လျစ်မှု ရှိရမည်။
- (ခ) ကြက်သွန်မြိတ်ခြောက်သည် ၂ စင်တီမီတာထက် ပိုမရှည်ရ။
- (ဂ) မြင်နိုင်သော အညှောက်နှင့် အမြစ်တို့ ကင်းရမည်။
- (ဃ) ပိုးကိုက်ခြင်း၊ ရောဂါကျခြင်းနှင့်ထိခိုက်မှုကြောင့် ပုံမှန်အသွင်အပြင် ထိခိုက်မှုမှ ကင်းရမည်။
- (င) မည်သို့ပင်ဖြစ်စေ ပုပ်ခြင်းကင်းရမည်။

ကိုးကားစံချိန်စံညွှန်း။ မြန်မာစံချိန်စံညွှန်း MMS ASEAN STAN 23:2011- ကြက်သွန်နီ စံချိန်စံညွှန်း