

မြန်မာနိုင်ငံ ဟိုတယ်ဆိုင်ရာ လုပ်ငန်းနယ်ပယ်အတွင်း စဉ်ဆက်မပြတ် ဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်မှုရှိရေး လက်စွဲစာစောင်

အင်းလေးကန်ဒေသအတွင်း ကွင်းဆင်းလေ့လာမှုများပြုလုပ်ပြီး ပြုစုရေးဆွဲထားသော ဟိုတယ်များ၊
တည်းခိုခန်းများ၊ စားသောက်ဆိုင်များ လက်တွေ့အသုံးချနိုင်မည့် လမ်းညွှန်ချက်များ



ကပ္ပဒဂကဗာ
TOURISM FEDERATION



Implemented by
giz Deutsche Gesellschaft
für Internationale
Zusammenarbeit (GIZ) GmbH





မြန်မာနိုင်ငံ ဟိုတယ်ဆိုင်ရာ လုပ်ငန်းနယ်ပယ်အတွင်း စဉ်ဆက်မပြတ် ဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်မှုရှိရေး လက်စွဲစာစောင်

အင်းလေးကန်ဒေသအတွင်း ကွင်းဆင်းလေ့လာမှုများပြုလုပ်ပြီး ပြုစုရေးဆွဲထားသော ဟိုတယ်များ၊
တည်းခိုခန်းများ၊ စားသောက်ဆိုင်များ လက်တွေ့အသုံးပြုနိုင်မည့် လမ်းညွှန်ချက်များ

မြန်မာနိုင်ငံတို့တယ်နှင့် ခရီးသွားလာရေးလုပ်ငန်းဝန်ကြီးဌာန၊ ပြည်ထောင်စုဝန်ကြီး ဦးဌေးအောင်၏ ဥယျာဉ်

ဟိုတယ်ဝန်ဆောင်မှုလုပ်ငန်းကဏ္ဍသည် ခရီးသွားလုပ်ငန်း၏ အဓိကကျသောကျောရိုးပင်ဖြစ်ပါသည်။ လွန်ခဲ့သောနှစ်အနည်းငယ်အတွင်း မြန်မာနိုင်ငံသို့ ကမ္ဘာလှည့်ခရီးသွားများ လာရောက်မှုမြင့်တက်လာသည်နှင့်အမျှ ဟိုတယ်ဝန်ဆောင်မှုဆိုင်ရာ လုပ်ငန်းများလည်း ဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်လျက်ရှိပါသည်။ သို့ရာတွင် မြန်မာနိုင်ငံရှိ ဟိုတယ်များ၊ တည်းခိုခန်းများ၊ စားသောက်ဆိုင်များသည် စိန်ခေါ်မှုများကိုလည်း ရင်ဆိုင်နေကြရပါသည်။ ယခုကဲ့သို့ တိုးတက်များပြားလာသော ကမ္ဘာလှည့်ခရီးသွားဦးရေကို နိုင်ငံအောင်ကိုင်တွယ်နိုင်ရေး၊ နိုင်ငံတော်၏ သဘာဝသယံဇာတများ၊ မိမိတို့နိုင်ငံသားများနှင့် နိုင်ငံတော်စီးပွားရေးအပေါ် သက်ရောက်မှုများအား စဉ်ဆက်မပြတ် ဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်စေရန်အတွက် ဆောင်ရွက်ရန်စိန်ခေါ်မှုများရှိလာပါသည်။

မြန်မာနိုင်ငံတို့တယ်နှင့်ခရီးသွားလာရေးလုပ်ငန်းဝန်ကြီးဌာနသည် ကမ္ဘာလှည့်ခရီးသွားလုပ်ငန်းမှ နိုင်ငံ အတွက် လူမှုရေး၊ စီးပွားရေးနှင့်သဘာဝပတ်ဝန်းကျင်ကဏ္ဍများတွင် ကောင်းမွန်သောအကျိုးစီးပွားများ ခံစားရရှိ လာစေရန် တာဝန်သိ၊ တာဝန်ရှိပြီး စဉ်ဆက်မပြတ်ဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်မှုကို ဖြစ်ပေါ်စေရန်စီးပွားရေး စီမံခန့်ခွဲမှု နည်းလမ်းများကို ကျင့်သုံးလိုက်နာရန် ကြိုးစားဆောင်ရွက်လျက်ရှိပါသည်။

ကမ္ဘာလှည့်ခရီးသွားလုပ်ငန်းမှတစ်ဆင့် နိုင်ငံတော်၏စီးပွားရေးစဉ်ဆက်မပြတ်ဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်စေရေးအတွက်လည်းမြန်မာနိုင်ငံတို့တယ်နှင့် ခရီးသွားလာရေးလုပ်ငန်းဝန်ကြီး ဌာနသည် တာဝန်သိ ခရီးသွားလုပ်ငန်းမူဝါဒ၊ မြန်မာနိုင်ငံခရီးသွားလုပ်ငန်းတွင် လူမှုအဖွဲ့အစည်းများ ပါဝင်ဆောင်ရွက်ရေးမူဝါဒနှင့် မြန်မာနိုင်ငံခရီးသွားလုပ်ငန်း ပင်မစီမံကိန်း (၂၀၁၃- ၂၀၂၀) စသည်တို့ကိုလည်း ချမှတ်ဆောင်ရွက်လျက်ရှိပါသည်။ ဤမူဝါဒများနှင့် စီမံကိန်းများသည် မြန်မာနိုင်ငံ၏ ခရီးသွားလုပ်ငန်းဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်ရေးကို လမ်းညွှန်မှုပေးရန်ရည်ရွယ်ပါသည်။

ဤစာစောင်သည် အထက်ပါလုပ်ငန်းမူဘောင်အတွင်း ပါဝင်နေပါသည်။ ဤစာစောင်၌ သဘာဝပတ်ဝန်းကျင်စီမံခန့်ခွဲမှု၊ ဟိုတယ်များ၊ တည်းခိုခန်းများ၊ စားသောက်ဆိုင်များ၏ ပစ္စည်းဝယ်ယူဖြည့်တင်းမှုအပြင် အခြားလူမှုရေးလုပ်ငန်းများလည်းပါဝင်ပါသည်။ တာဝန်သိခရီးသွားလုပ်ငန်းမူဝါဒကို လက်တွေ့အကောင်အထည် ဖော်ရန်သာမက အနာဂတ်တွင်ရင်ဆိုင်ကြုံတွေ့ရမည့် စိန်ခေါ်မှုများအား ရင်ဆိုင်ကျော်လွှားနိုင်ရန်အတွက် ဟိုတယ်ပိုင်းဆိုင်ရာဝန်ထမ်းများအား ထက်မြက်သောစွမ်းရည်များ မြှင့်တင်ပေးရန်လိုအပ်သော အသိပညာများ ပံ့ပိုးပေးခြင်းပင်ဖြစ်ပါသည်။

ထို့ကြောင့် ကျွန်တော်တို့အားလုံး ဤစာစောင်ကို သေချာစွာဖတ်ရှုလေ့လာကြပြီး မြန်မာနိုင်ငံတွင် တာဝန်သိခရီးသွားလုပ်ငန်းတစ်ရပ်ဖြစ်ပေါ်လာစေရေးအတွက် ပူးပေါင်းဆောင်ရွက်ကြရန် ဖိတ်ခေါ်အပ်ပါသည်။



(ဦးဌေးအောင်)
ပြည်ထောင်စုဝန်ကြီး
ဟိုတယ်နှင့်ခရီးသွားလာရေးလုပ်ငန်းဝန်ကြီးဌာန

နိဒါန်း

မြန်မာနိုင်ငံ ခရီးသွားလုပ်ငန်းကဏ္ဍသည် အရှိန်အဟုန်ဖြင့် ဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်လျက်ရှိပါသည်။ နိုင်ငံအနေဖြင့် စီးပွားရေးအရရော၊ နိုင်ငံရေးအရပါ ပွင့်လင်းလာသည်နှင့်အမျှ မြန်မာနိုင်ငံသို့ လာရောက်လည်ပတ်ကြသည့် ကမ္ဘာလှည့်ခရီးသည်ဦးရေမှာ တိုးတက်လျက်ရှိပါသည်။ ယနေ့ အခြေအနေအရ ယခုနှစ် ကမ္ဘာလှည့်ခရီးသည် လာရောက်မှုသည် ယမန်နှစ်ထက် ၂ ဆပိုခဲ့ပြီး ၂၀၁၄ ခုနှစ်အတွက် မျှော်မှန်းထားသည့် ခရီးသည်ဦးရေ (၃) သန်းကိုကျော်လွန်နေပြီ ဖြစ်ပါသည်။

ကမ္ဘာလှည့်ခရီးသွားလုပ်ငန်းသည် ခရီးစဉ်ဒေသများ၌ လူမှုရေး၊ စီးပွားရေးနှင့် သဘာဝပတ်ဝန်းကျင်ထိန်းသိမ်းရေးလုပ်ငန်းများတွင် အောင်မြင်ဖွံ့ဖြိုးမှုများ ရရှိရန်အတွက် အရေးကြီးသော ကဏ္ဍတွင်ရှိနေပါသည်။ ထို့ပြင်စီးပွားရေးလုပ်ငန်းများ ဆောင်ရွက်ရာ၌လည်း အဆင့်အတန်း မြင့်မားပြီး ထိရောက်သောစီမံခန့်ခွဲမှု နည်းစဉ်များဖြစ်ပေါ်ရေးကို အားပေးသည့် ထိရောက်သော လက်နက်သဖွယ်ဖြစ်ပါသည်။ သို့ရာတွင် ဤသို့ကမ္ဘာလှည့်ခရီးသွားလုပ်ငန်း လျှင်မြန်စွာ ဖွံ့ဖြိုး တိုးတက်လာခြင်းသည် တစ်ဖက်တွင်အန္တရာယ်လည်းရှိပါသည်။ ယင်းအန္တရာယ်များကို ဖြေရှင်းရန်မှာ ရေရှည်တွင် စဉ်ဆက်မပြတ်ဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်သော လုပ်ငန်းဆောင်ရွက်ချက်များနှင့် တာဝန်သိသော၊ တာဝန်ရှိသောလုပ်ငန်းစနစ်များရှိရပါမည်။

ထို့ကြောင့် ၂၀၁၂ ခုနှစ်တွင် မြန်မာနိုင်ငံ ဟိုတယ်နှင့် ခရီးသွားလာရေးလုပ်ငန်းဝန်ကြီးဌာနသည် မြန်မာနိုင်ငံခရီးသွားလုပ်ငန်းအဖွဲ့ချုပ် နှင့် ဟန်း(စ်)ဆီဒဲလ်ဖောင်ဒေးရှင်းတို့၏ ပံ့ပိုးမှုများဖြင့် မြန်မာနိုင်ငံသည် တာဝန်သိ၊ တာဝန်ရှိ ခရီးသွားလုပ်ငန်းမူဝါဒများကိုလည်းကောင်း၊ ၂၀၁၃ ခုနှစ်တွင် ခရီးသွားလုပ်ငန်းပြည်သူ့အစုအဖွဲ့များ၌ပါဝင်လာရေးဆိုင်ရာ မူဝါဒများကိုလည်းကောင်း ထုတ်ပြန်ခဲ့ပါသည်။ ၂၀၁၃ - ၂၀၂၀ ပြည့်နှစ် မြန်မာနိုင်ငံခရီးသွားလုပ်ငန်းဖွံ့ဖြိုးရေး ပင်မ စီမံကိန်းအပါအဝင် အထက်ဖော်ပြပါ မူဝါဒဆိုင်ရာထုတ်ပြန်ကြေညာချက်များသည် ဤသို့ လှပ သာယာသော နိုင်ငံ၏တာဝန်သိ၊တာဝန်ရှိ ခရီးသွားလုပ်ငန်းဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်ရေးနှင့် စဉ်ဆက်မပြတ် ဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်ရေးလုပ်ငန်းစဉ်တွင် မှတ်သားဖွယ်သမိုင်းမှတ်တိုင်များ ဖြစ်ကြပါသည်။

မြန်မာနိုင်ငံခရီးသွားလုပ်ငန်းအဖွဲ့ချုပ်သည် **Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH** ၏ ကူညီပံ့ပိုးမှုဖြင့် အထက်ပါမူဝါဒ ထုတ်ပြန်ချက်များကို လက်တွေ့ အကောင်အထည်ဖော်နိုင်ရေးအတွက် မိမိ၏ လုပ်ငန်းစွမ်းဆောင်ရည်များ မြှင့်တင်ရန် ရည်ရွယ်ပါ သည်။

ယခုထုတ်ဝေမည့် လက်စွဲစာစောင်သည် မြန်မာနိုင်ငံခရီးသွားလုပ်ငန်းအဖွဲ့ချုပ်နှင့် GIZ တို့အကြား ပူးပေါင်းဆောင်ရွက်မှု၏ ရလဒ်ပင်ဖြစ်ပါသည်။ မြန်မာနိုင်ငံဟိုတယ်ဆိုင်ရာလုပ်ငန်းရှင်များ အသင်း(ရှမ်းပြည်နယ်ဇုန်-တောင်ပိုင်း)နှင့် မြန်မာနိုင်ငံ စားသောက်ဆိုင်လုပ်ငန်းရှင်များအသင်း (အင်းလေးဇုန်) တို့၏

ကူညီပံ့ပိုးမှုများကြောင့် ပိုမိုပြီးပြည့်စုံခဲ့ပါသည်။ ထို့အပြင် ဤလက်စွဲစာစောင်ပြုစုရာတွင် တက်ကြွစွာပါဝင်ခဲ့ပြီး အကြံကောင်းညွှန်ကောင်းများပေးခဲ့ကြသော ရှမ်းပြည်နယ်ရှိ ပုဂ္ဂလိကကဏ္ဍမှ ခရီးသွားလုပ်ငန်းရှင်များကိုလည်း ကျေးဇူးတင်အပ်ပါသည်။

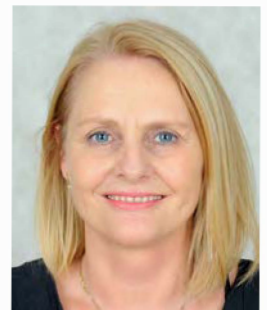
ဤလက်စွဲစာစောင်တွင် ခရီးသွားလုပ်ငန်း၏ အရေးကြီးသောကဏ္ဍဖြစ်သည့် ဟိုတယ်လုပ်ငန်း ပိုင်းဆိုင်ရာတွင် တာဝန်ယူနေကြသော ပုဂ္ဂိုလ်များအတွင်း စဉ်ဆက်မပြတ်ခရီးသွားလုပ်ငန်း ဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်ရေးအတွက် လိုအပ်သောစီမံခန့်ခွဲမှု ဗဟုသုတပညာရပ်များကို ဖြည့်ဆည်းပေးနိုင်ပါလိမ့်မည်။ ထို့အပြင် ဤလက်စွဲစာစောင်သည် ခရီးသွားလုပ်ငန်းဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်ရေးတွင် အဓိကကျသော မြန်မာနိုင်ငံ၏ သဘာဝဝန်းကျင်ကို ထိန်းသိမ်းစောင့်ရှောက်ရေးတွင် အဖိုးတန်သည့် လက်နက်သဖွယ် ဖြစ်လိမ့်မည်ဟု မျှော်မှန်းပါသည်။

မြန်မာနိုင်ငံခရီးသွားလုပ်ငန်းအဖွဲ့ချုပ်နှင့် GIZ တို့၏ အနာဂတ်တွင်လည်း မြန်မာနိုင်ငံ၌ တာဝန်သိ၊ တာဝန်ရှိသော ခရီးသွားလုပ်ငန်းဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်ရေး၊ စဉ်ဆက်မပြတ်ဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်ရေးကို ဆက်လက်ပံ့ပိုးကူညီသွားပါမည်။
ဤသို့ ရေရှည်ပညာတိုးပွားဆည်းပူးရေးလုပ်ငန်းများကိုလည်း မျှော်လင့်လျက်ရှိပါသည်။



(ဦးရန်ဝင်း)
ဥက္ကဋ္ဌ
မြန်မာနိုင်ငံခရီးသွားလုပ်ငန်းအဖွဲ့ချုပ်

Dr. Petra Schill
မြန်မာနိုင်ငံဆိုင်ရာ
GIZ တာဝန်ခံကိုယ်စားလှယ်



မြန်မာနိုင်ငံခရီးသွားလုပ်ငန်းအဖွဲ့ချုပ်

မြန်မာနိုင်ငံခရီးသွားလုပ်ငန်းအဖွဲ့ချုပ် (Myanmar Tourism Federation-MTF) ကို မြန်မာနိုင်ငံတို့တယ်နှင့်ခရီးသွားလာရေးလုပ်ငန်းဝန်ကြီးဌာန၊ ပြည်ထောင်စုဝန်ကြီးနှင့် တို့တယ်နှင့်ခရီးသွား လာရေးလုပ်ငန်းဝန်ကြီးဌာနတို့၏လမ်းညွှန်မှုဖြင့် ၂၀၁၁ ခုနှစ်၊ ဧပြီလတွင် မြန်မာနိုင်ငံတို့တယ်ဆိုင်ရာ လုပ်ငန်းရှင်များအသင်း (Myanmar Hoteliers Association-MHA) မြန်မာနိုင်ငံခရီးသွား လုပ်ငန်းရှင်များအသင်း (Union of Myanmar Travel Association - UMTA) နှင့် မြန်မာနိုင်ငံခရီးသွားလုပ်ငန်း ဈေးကွက်မြှင့်တင်ရေး (Myanmar Tourism Marketing-MTM) တို့စုပေါင်းထူထောင်ခဲ့ခြင်း ဖြစ်ပါသည်။ မြန်မာနိုင်ငံ ခရီးသွားလုပ်ငန်းအဖွဲ့ချုပ်သည် ခရီးသွားလာရေး လုပ်ငန်း၏အကျိုးစီးပွားကိုမြှင့်တင်ရန် နှင့် လိုအပ်သလိုအကြံပေးဆောင်ရွက်နိုင်ရန် ဖွဲ့စည်းထားသည့် နိုင်ငံတော်အဆင့် အစိုးရမဟုတ်သော အဖွဲ့အစည်းတစ်ရပ် ဖြစ်ပါသည်။ ဤအဖွဲ့ချုပ်သည် ကမ္ဘာလှည့်ခရီးသွားလုပ်ငန်း နယ်ပယ်တွင် သက်ဆိုင်ရာ ကဏ္ဍအလိုက် သီးခြား ဖွဲ့စည်းထားသော အဖွဲ့အစည်း (၁၀) ခု အား ပေါင်းစည်းထားသည့် ဦးဆောင်အဖွဲ့အစည်းပင်ဖြစ်ပါသည်။

မြန်မာနိုင်ငံခရီးသွားလုပ်ငန်းအဖွဲ့ချုပ်သည် မြန်မာနိုင်ငံအား ခရီးစဉ်ဒေသကောင်းတစ်ခုအဖြစ် ရောက်ရှိရေးကို ဆောင်ရွက်ရန်လည်းကောင်း၊ ခရီးသွား လုပ်ငန်းကဏ္ဍတွင် ရင်းနှီးမြှုပ်နှံမှုများ တိုးတက်လာရေးကိုလည်းကောင်း၊ ခရီးသွားလုပ်ငန်းကဏ္ဍအတွက် လူစွမ်းအားအရင်းအမြစ်များဖွံ့ဖြိုး တိုးတက်လာစေရေးနှင့် အရည်အချင်းပြည့်ဝလာစေရေးကိုလည်းကောင်း ဆောင်ရွက်ပါမည်။ ထို့အပြင် နိုင်ငံတော်အဆင့် စဉ်ဆက်မပြတ် စီးပွားရေးဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်မှုကို အထောက်အကူ ဖြစ်စေမည့် ခရီးသွားလုပ်ငန်းနယ်ပယ်ရှိ လုပ်ထုံးလုပ်နည်းများ ဆောင်ရွက်မှုများကို အားပေးကူညီသွားမည် ဖြစ်ပါသည်။ ၂၀၁၂ ခုနှစ်နှင့် ၂၀၁၃ ခုနှစ်များတွင် မြန်မာနိုင်ငံ၏ တာဝန်သိ၊ တာဝန်ရှိသော ခရီးသွားမူဝါဒများနှင့် ခရီးသွားလုပ်ငန်းတွင် ပြည်သူ့အစုအဖွဲ့များ ပါဝင်လာရေးမူဝါဒ ဖော်ဆောင်ရာတွင်လည်း ပူးပေါင်းပါဝင်ခဲ့ပါသည်။

မြန်မာနိုင်ငံခရီးသွားလုပ်ငန်းအဖွဲ့ချုပ်သည် မြန်မာနိုင်ငံ၏ ပုဂ္ဂလိကခရီးသွားကဏ္ဍရှိ လုပ်ငန်းအသီးသီးအလိုက် ဖွဲ့စည်းထားသည့် အသင်းအဖွဲ့များ၏ ဦးဆောင်အဖွဲ့ဖြစ်သည်။ မြန်မာနိုင်ငံ ကုန်သည်များနှင့်စက်မှုလုပ်ငန်းရှင်များအဖွဲ့ချုပ်၏ အသင်းဝင်အဖွဲ့အစည်းတစ်ရပ်လည်း ဖြစ်ပါသည်။ ထို့အပြင် မြန်မာနိုင်ငံ ကမ္ဘာလှည့်ခရီးသွားလုပ်ငန်းနှင့် ကမ္ဘာ့ခရီးသွားလုပ်ငန်းအကြား ဆက်စပ် မှုရှိရေးအတွက်လည်း ပစိဖိတ်အာရှခရီးသွားအသင်း (Pacific Asia Travel Association PATA) ၏ အသင်းဝင်လည်းဖြစ်ပါသည်။

GIZ (မြန်မာ)

Deutsche Gesellschaft für International Zusammenarbeit (GIZ) GmbH သည် ဂျာမနီပြည်ထောင်စုအစိုးရ၏ အဖွဲ့အစည်းတစ်ခုဖြစ်ကာ နည်းပညာအကူအညီများပေးခြင်း၊ အရည်အချင်း မြင့်မားရေးလုပ်ငန်းစဉ်များကို အားပေးကူညီခြင်းဖြင့် ဂျာမနီအစိုးရ၏ နိုင်ငံတကာဆက်ဆံရေးနှင့် စဉ်ဆက်မပြတ် ဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်ရေး လုပ်ငန်းစဉ်များကို အထောက်အကူပေးနေသည့်အဖွဲ့ဖြစ်ပါသည်။ GIZ အဖွဲ့သည် ကမ္ဘာ့နိုင်ငံပေါင်း ၁၃၀ တွင် ရုံးခွဲများ ဖွင့်လှစ်ထားရှိပြီး ဝန်ထမ်းပေါင်း ၁၇၀၀၀ ရှိပါသည်။ ဂျာမနီပြည်ထောင်စု၏ စီးပွားရေးပူးပေါင်းဆောင်ရွက်မှုနှင့် ဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်ရေးဝန်ကြီးဌာန (BMZ)၏ ကိုယ်စား GIZ သည် ၂၀၁၂ ခုနှစ်တွင် မြန်မာနိုင်ငံတွင် အကူအညီပေးရေးလုပ်ငန်းများ ပြန်လည်ဆောင်ရွက်ခဲ့ပါသည်။ ယင်းသို့ အကူအညီပေးရာတွင် ရေရှည်တွင် သီးခြားစဉ်ဆက်မပြတ် ဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်ရေးအတွက်အထောက်အကူဖြစ်စေမည့် (က) ပုဂ္ဂလိကကဏ္ဍဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်ရေး (PSD) (ခ) စက်မှုနှင့်သက်မွေးပညာလေ့ကျင့်သင်ကြားရေး (TVET) နှင့် (ဂ) ဘဏ္ဍာရေးကဏ္ဍဖွံ့ဖြိုးရေး (FSD) စသောကဏ္ဍများတွင် ပါဝင်ဆောင်ရွက်လျက်ရှိပါသည်။

GIZ အဖွဲ့အစည်း၏ ပုဂ္ဂလိကကဏ္ဍဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်ရေး(PSD) လုပ်ငန်းတွင် နိုင်ငံ၏အသေးစားနှင့် အလတ်စားစီးပွားရေးလုပ်ငန်းများ၏ ဝန်ဆောင်မှုများတိုးတက် ကောင်းမွန်ရေးကို ဦးစားပေးရန်အတွက် ယင်းအသေးစားနှင့် အလတ်စားလုပ်ငန်းငယ်များ၏ စဉ်ဆက်မပြတ်ဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်ရေးကို ဆောင်ရွက်ရန်ရည်မှန်းပါသည်။ GIZ သည် မြန်မာနိုင်ငံ၏ ဝန်ကြီးဌာနများသာမက မြန်မာနိုင်ငံ ကုန်သည်ကြီးများနှင့် စက်မှုလုပ်ငန်းရှင်များအသင်းချုပ်တို့၏ အကြံပေးအဖွဲ့အစည်းအဖြစ် ဆောင်ရွက်လျက်ရှိပါသည်။ ယင်းသို့ဆောင်ရွက်ရာတွင် မြန်မာနိုင်ငံ ခရီးသွားလုပ်ငန်းအဖွဲ့ချုပ်အပြင် အခြား ပြည်သူလူထုအခြေခံသော အသင်းအဖွဲ့များကို ရွေးချယ်ကာ ယင်းတို့၏ စီမံကိန်းရေးဆွဲရေး အကောင်အထည်ဖော်ရေးစသည်တို့ကို ပူးပေါင်းကူညီဆောင်ရွက်လျက်ရှိပါသည်။



မာတိကာ

၁	နိဒါန်း.....	၁
၂	ဟိုတယ်ဆိုင်ရာလုပ်ငန်းများ၌စဉ်ဆက်မပြတ်ဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်ရေးဆိုင်ရာလုပ်ငန်းများ.....	၃
၂.၁	ရေး.....	၃
၂.၂	အမှိုက်သရိုက်.....	၆
၂.၃	လောင်စာစွမ်းအင်.....	၉
၂.၄	ဝယ်ယူဖြည့်တင်းရေး.....	၁၂
၂.၅	ဝန်ထမ်းဆိုင်ရာများ.....	၁၅
၃	လေ့လာစိစစ်ရန်အချက်များ.....	၁၉
၃.၁	အများနှင့်သက်ဆိုင်သောဧရိယာများ.....	၁၉
၃.၂	အိပ်ခန်းဆောင်များ.....	၂၁
၃.၃	စားသောက်ခန်း.....	၂၃
၃.၄	မီးဖိုဆောင်.....	၂၅
၃.၅	ရုံးခန်း.....	၂၈
၃.၆	အဝတ်အထည်လျှော်ဖွတ်ခန်း.....	၂၉
၃.၇	ပန်းခြံ.....	၃၁
၃.၈	ရေကူးကန်.....	၃၃
၃.၉	ပြုပြင်ထိန်းသိမ်းရေး.....	၃၄
၄	ပစ္စည်းဝယ်ယူနိုင်သောဆိုင်အညွှန်း.....	၃၇
၅	ဝေါဟာရ.....	၃၉

၁ နိဒါန်း

ဤစာစောင်ပါအကြောင်းအရာများ

မြန်မာနိုင်ငံခရီးသွားလုပ်ငန်းသည် အချိန်အဟုန်ဖြင့် တိုးတက်ပြောင်းလဲလျက်ရှိပါသည်။ နိုင်ငံတကာမှ ခရီးသွားများသာမက ပြည်တွင်းခရီးသွားဦးရေပါ တိုးတက်မြင့်မားလာသဖြင့် နိုင်ငံတဝန်းရှိ ခရီးစဉ်ဒေသများ၌ ခရီးသွားလုပ်ငန်းနှင့်သက်ဆိုင်သော လုပ်ငန်းများတိုးတက်လာသည်။ တဖက်တွင်လည်း ယင်းတိုးတက်မှုကြောင့် ရင်ဆိုင်ဖြေရှင်းရမည့် စိန်ခေါ်မှုများရှိပါသည်။

ဤသို့တိုးတက်လာသော ခရီးသွားလုပ်ငန်းသည် နိုင်ငံအတွက်လည်းကောင်း၊ ပြည်သူများအတွက်လည်းကောင်း ကောင်းမွန်သော အခြေအနေများ ဖန်တီးပေးနိုင်သည်မှာ မှန်ကန်သော်လည်း တာဝန်ခံမှုပြုမှုများကြောင့် ဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်မှုကို အဟန့်အတားဖြစ်စေမည်သာမက ဒေသ၏စီးပွားရေး၊ ဇီဝမျိုးစုံတည်ရှိမှု၊ ယဉ်ကျေးမှုစသည့် ကဏ္ဍများအပေါ် ရေရှည်တွင် မကောင်းသော သက်ရောက်မှုများဖြစ်ပေါ်စေပါမည်။ ထို့ကြောင့် ခရီးစဉ်ဒေသအဆင့်တွင် ခရီးသွားလုပ်ငန်းကို စနစ်တကျ ဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်စေရန်နှင့် တာဝန်ရှိသော ခရီးသွားလုပ်ငန်းဖြစ်ပေါ်လာစေရန် လိုအပ်လျက် ရှိပါသည်။

ထို့ကြောင့် ဤပထမခြေလှမ်းအဖြစ် အင်းလေးကန်ဒေသကို ရွေးချယ်ပြီးဆောင်ရွက်ခဲ့ခြင်း ဖြစ်ပါသည်။ ၂၀၁၄ ခုနှစ် အောက်တိုဘာလတွင် မြန်မာနိုင်ငံတော်နှင့်ခရီးသွားလာရေးလုပ်ငန်းဝန်ကြီးဌာန၊ Myanmar Institute for Integrated Development (MIID) နှင့် International Center for Integrated Mountain Development (ICIMOD) တို့ကဥရောပသမဂ္ဂနှင့်လူဇင်ဘတ်နိုင်ငံတို့၏ဘဏ္ဍာရေးထောက်ပံ့မှုဖြင့် ၂၀၁၄-၂၀၁၉ အင်းလေးကန်ဒေသ ခရီးစဉ်ဒေသစီမံခန့်ခွဲရေးစီမံချက် (Destination Management Plan for the Inlay Lake Region 2014-2019) ကို ထုတ်ပြန်ခဲ့ပါသည်။

ဤစာစောင်တွင်မူ အင်းလေးကန်ခရီးစဉ်ဒေသတွင် စဉ်ဆက်မပြတ်ဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်ရေးကို ဦးစားပေးသည့် ခရီးသွားလုပ်ငန်းများ၏လိုအပ်လျက်ရှိပုံကို ဖော်ပြထားပါသည်။ ဤစာစောင်တွင် အင်းလေးကန်ဒေသအား ပျော်ရွှင်ဖွယ်ကောင်းသောဒေသ၊ လာရောက်အပန်းဖြေအနားယူရန် ကောင်းသောဒေသတစ်ခု အဖြစ် ဆက်လက်တည်ရှိရေးကို ဦးစားပေးဖော်ပြထားပါသည်။ဤစာစောင်ပါအချက်များသည် အထက်ဖော်ပြပါ ရည်မှန်းချက်များကို လက်တွေ့ အကောင်အထည်ဖော်ရန် အတွက် ပထမခြေလှမ်းပင်ဖြစ်ပါသည်။ စီးပွားဖြစ်ဆောင်ရွက်ရေးအတွက်လည်း ခြေလှမ်းသစ် ဖြစ်ပါ သည်။

ဤစာစောင်ရေးသားရေးအတွက် လိုအပ်သော ကွင်းဆင်းလေ့လာမှုများကို ၂၀၁၄ ခုနှစ် အောက်တိုဘာ နှင့် နိုဝင်ဘာလများတွင် ပြုလုပ်ခဲ့ပါသည်။ ယင်းသို့ ကွင်းဆင်းလေ့လာမှုများကို ရှမ်းပြည်နယ်တောင်ပိုင်းဟိုတယ်လုပ်ငန်းရှင်များအသင်းနှင့် မြန်မာနိုင်ငံ စားသောက်ဆိုင်လုပ်ငန်းရှင်များအသင်း (အင်းလေးဇုန်) တို့မှ ကူညီပံ့ပိုးခဲ့ပါသည်။ ဤကွင်းဆင်းလေ့လာရေးကာလအတွင်း ညောင်ရွှေမြို့ အပါအဝင် အင်းလေးကန်အတွင်းရှိ ဟိုတယ်နှင့်တည်းခိုခန်းများ၊ စားသောက်ဆိုင်များ စုစုပေါင်း(၃၀)ခုတို့တွင် ဆောင်ရွက်နိုင်ခဲ့ပါသည်။ ဤကွင်းဆင်းလေ့လာရေးအစီအစဉ်တွင် ကြိုတင်ပြုစုထား သော မေးခွန်းလွှာများကို အသုံးပြုခဲ့ကာ အဓိက ကဏ္ဍ (၃) ခုကို ဦးစားပေးမေးမြန်းလာခဲ့ပါသည်။ ယင်းတို့မှာ (က) သာဘာဝပတ်ဝန်းကျင်ထိန်းသိမ်းရေး၊ (ခ) မှန်ကန်သောဝယ်ယူပြည့်တင်းမှု (ဂ)လူမှုရေး သက်ရောက်မှုများတို့ဖြစ်ပါသည်။

ဤကွင်းဆင်းလေ့လာမှု သုတေသနစာတမ်း၏ ရည်ရွယ်ချက်မှာ ခရီးသွားလုပ်ငန်း၏ လိုအပ်ချက်များ၊ အားသာချက်၊ အားနည်းချက်များကို ဖော်ထုတ်အဖြေရှာရန်သာမက စီးပွားရေး လုပ်ငန်းအဖွဲ့အစည်းအဆင့်တွင် ကောင်းမွန်သော လုပ်ငန်းစနစ်များကိုပါ ဖော်ထုတ်သိရှိနိုင်ရန်ဖြစ် ပါသည်။ ယင်းသို့ လိုအပ်သော အချက်အလက်များကို စုဆောင်းပြီးချိန်တွင် ညောင်ရွှေမြို့၌ သက်ဆိုင်ရာလုပ်ငန်းနယ်ပယ်အသီးသီးမှ ပုဂ္ဂိုလ်များပါဝင်သော အစည်းအဝေးတစ်ခုကို ကျင်းပကာ ကနဦးတွေ့ရှိချက်များအားတင်ပြခြင်း၊ ဦးစားပေးကဏ္ဍများ သတ်မှတ်ခြင်းစသည်တို့ကို ဆောက်ရွက်ခဲ့ပါသည်။ ရှမ်းပြည်နယ်အစိုးရအဖွဲ့မှ ကိုယ်စားလှယ်များ၊ ပုဂ္ဂလိကကဏ္ဍမှ ကိုယ်စားလှယ်များ ကလည်း ပြန်လည်ဆွေးနွေးမှုများ ပြုလုပ်ခဲ့သဖြင့် ယင်းတို့၏ အကြံကောင်း ဉာဏ်ကောင်းများကိုပါ စုစည်းကာ ဤလက်စွဲစာစောင်ကို ပြုစုခဲ့ပါသည်။

ဤသို့အင်းလေးကန်ဒေသ၌ ကွင်းဆင်းလေ့လာမှုများက ယခုလက်စွဲ စာဆောင်ရေးသားပြုစု နိုင်ရေးကို အထောက်အကူများစွာ ဖြစ်စေခဲ့ပါသည်။ ဤလက်စွဲစာစောင်သည် ဟိုတယ်လုပ်ငန်းဆိုင်ရာ စီမံခန့်ခွဲမှုနှင့်ဆိုင်သည့် အရေးကြီးသော ဗဟုသုတများ၊ လုပ်ငန်းလမ်းညွှန်များလည်း ပါရှိသဖြင့် တနိုင်ငံလုံးအတွက်ပါ အကျိုးရှိစေနိုင်လိမ့်မည်ဟု ယုံကြည်ပါသည်။

ဤစာစောင်တွင် ဟိုတယ်လုပ်ငန်းနယ်ပယ်၏ အရေးကြီးသောကဏ္ဍ(၅)ခု၌ ရင်ဆိုင်နေရသော စိန်ခေါ်မှုများကို ရေးသားဖော်ပြထားပါသည်။ ယင်းကဏ္ဍ (၅)ခုမှာ ရေအသုံးချမှု၊ စွန့်ပစ္စည်းများ စနစ်တကျစွန့်ပစ်ရေး၊ လောင်စာစွမ်းအင်၊ ဝယ်ယူဖြည့်တင်းရေးနှင့် ဟိုတယ်ဝန်ထမ်းရေးရာများ ပါဝင် ပါသည်။ ဤစာစောင်၌ အထက်ပါကဏ္ဍကြီး(၅)ခုတွင် စနစ်တကျစီမံဆောင်ရွက်တတ်မှု၏ အရေးကြီးပုံ၊ စနစ်တကျစီမံခန့်ခွဲမှုဥပဒေများ လိုက်နာရန် စသည်များလည်း ပါဝင်ပါသည်။ ဤအချက်များကို လုပ်ငန်းပိုင်းတွင် ပါဝင်ဆောင်ရွက်နေသူများ၏ အမြင်အရ ရေးသားဖော်ပြထားပါသည်။

ဤစာစောင်တွင် ဟိုတယ်နှင့် စားသောက်ဆိုင်လုပ်ငန်းကဏ္ဍရှိ ဌာနခွဲပေါင်းစုံအတွက် မိမိတို့ရင်ဆိုင်နေရသည့် ရင်ဆိုင်ရမည့်ပြဿနာများ၊ စိန်ခေါ်မှုများကို လက်တွေ့ကျကျ ဖြေရှင်း နိုင်ရေးကိုဖော်ပြထားပါသည်။ ဤစာစောင်တွင် လုပ်ငန်းလမ်းညွှန်များ လေ့လာစိစစ်ရန်အချက်များ၊ အင်းလေးကန် ဒေသလေ့လာရေးခရီးစဉ်တွင် တွေ့ရှိခဲ့ရသော ကောင်းမွန်သော လုပ်ထုံးလုပ်နည်း များအပြင် အင်းလေးဒေသ၏ဓာတ်ပုံများဖြင့် ဝေဝေဆာဆာ တင်ပြထားပါသည်။ ဤစာစောင်၏ အဆုံးပိုင်းတွင် သဘာဝပတ်ဝန်းကျင်ကို မထိခိုက်စေမည့် ဟိုတယ်သုံးပစ္စည်းများ ဝယ်ယူရရှိနိုင်မည့် ဆိုင်နေရာ လိပ်စာအညွှန်းများလည်း ဖော်ပြထားပါသည်။ နောက်ဆုံးအနေဖြင့် ဤစာစောင်ပါ ဝေါဟာရများကို ရှင်းလင်းဖော်ပြထားချက်များ ပါရှိပါသည်။

ဤလက်စွဲစာစောင်သည် မြန်မာနိုင်ငံရှိ ဟိုတယ်များ၊ တည်းခိုခန်းများ၊ စားသောက်ဆိုင် များအားလုံးသို့ ရည်ညွှန်းပါသည်။ ဤစာစောင်ပါ အချက်အလက်များကို လေ့လာလိုက်နာခြင်းဖြင့် သဘာဝပတ်ဝန်းကျင်အား ထိခိုက်မှုများကို လျော့ကျစေမည့်အပြင် မိမိတို့၏ ဒေသခံပြည်သူများ ကိုလည်း အကျိုးရှိစေမည်ဖြစ်ပါသည်။ ဤစာစောင်သည် မြန်မာနိုင်ငံ၏ ဟိုတယ်၊ တည်းခိုခန်းနှင့် စားသောက်ဆိုင်ကဏ္ဍရှိ ပုဂ္ဂိုလ်များအားလုံး ပါဝင်ပတ်သက်လာကြကာ ကောင်းမွန်သော လုပ်ထုံးလုပ်နည်းစနစ်များကို ကျင့်သုံးလာနိုင်စေရန်လည်းကောင်း၊ သဘာဝပတ်ဝန်းကျင်ထိန်းသိမ်းရေးကို အလေးထားလာစေရန်လည်းကောင်း၊ လူမှုရေး အရလည်း ပိုမို၍တရားမျှတသော လူမှုပတ်ဝန်းကျင် ဖြစ်ပေါ်လာစေရန်လည်းကောင်းအထောက်အကူဖြစ်စေလိမ့်မည်ဟု ယုံကြည်ပါသည်။

၂။ ဟိုတယ်လုပ်ငန်းတွင် စဉ်ဆက်မပြတ်ဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်သော လုပ်ငန်းခွင်နည်းစနစ်များ စိန်ခေါ်မှုများနှင့် ယင်းတို့ကိုဖြေရှင်းရန် အရေးကြီးပုံများ

၂.၁ ရေ စိန်ခေါ်မှုများ

ကမ္ဘာလှည့်ခရီးသွားလုပ်ငန်းသည် နေ့စဉ် ရေပမာဏအများအပြား သုံးစွဲပါသည်။ အထူးသဖြင့် မီးဖိုချောင်၊ ပန်းခြံများရေလောင်းခြင်း၊ ရေကူးကန်ထိန်းသိမ်းခြင်းနှင့် အဝတ်အစားများ လျှော်ဖွတ်ခြင်းများအပြင် သန့်ရှင်းရေးလုပ်ငန်းများတွင် ရေအသုံးချမှု အထူးမြင့်မားပါသည်။ ကုလသမဂ္ဂ၏ ကမ္ဘာ့ခရီးသွားလုပ်ငန်းအဖွဲ့ (UNWTO) ၏ ခန့်မှန်းချက်အရ ကမ္ဘာလှည့်ခရီးသည် တစ်ဦး၏ ရေအသုံးပြုမှုသည် ဒေသခံပြည်သူတစ်ဦး၏ ပျမ်းမျှရေအသုံးပြုမှုထက် ၂၁ မှ ၃ဆအထိ မြင့်သည်ဟုဖော်ပြထားပါသည်။ ကမ္ဘာပေါ်ရှိ အချို့ဒေသများတွင် နေထိုင်ကြရသူများ ရေရရှိရန်ပင် အခက်အခဲ ရှိနေချိန်တွင် ယခုကဲ့သို့ ခရီးသွားလုပ်ငန်းက ရေများကို အလျံအပယ်သုံးစွဲနေမှုကို ချိန်ထိုး ကြည့်နိုင်ပါသည်။

ဤသို့ ရေကောင်းရေသန့် အသုံးချမှုကိုသာမဟုတ် ရေဆိုးထုတ်လုပ်မှုကလည်း လူသားတို့၏ စားဝတ်နေရေးကို ခြိမ်းခြောက်လျက်ရှိပါသည်။ ရှင်းရှင်း ပြောရရလျှင် နေရာဒေသတစ်ခုတွင် ရေကောင်းရေသန့်များသုံးလေ ရေဆိုးရေညစ် ပိုထွက်ရှိလေဖြစ်ပါသည်။ အကယ်၍ ယင်းရေဆိုးရေညစ်များကို စနစ်တကျစီမံခန့်ခွဲမှုမပြုလျှင် ယင်းရေဆိုးများကြောင့် ဒေသရှိမြေအောက် ရေကောင်း ရေသန့်အရင်းအမြစ်များကို ထိခိုက်နိုင်ပါသည်။ သဘာဝ ပတ်ဝန်းကျင်နှင့် ရေနေသတ္တဝါတို့အတွက် အန္တရာယ်ရှိပါသည်။ တစ်ကိုယ်ရေ သန့်ရှင်းရေးကိုပါ ထိခိုက်ပြီး ဝမ်းနှင့်စပ်ဆိုင်သောရောဂါများဖြစ်သည့် ကာလဝမ်းစသော ရောဂါဘယများ ဖြစ်စေပါသည်။

အင်းလေးကန်ဒေသဟိုတယ်နှင့် စားသောက်ဆိုင်ရာ၏ ရေကောင်းရေသန့်နှင့် ရေဆိုးရေညစ် စီမံခန့်ခွဲမှု

ကွင်းဆင်းလေ့လာချက်အရ အင်းလေးကန်ဒေသရှိ ဟိုတယ်နှင့် စားသောက်ဆိုင်များသည် မိမိတို့ကိုယ်တိုင် ကိုယ်ထုကိုယ်ထ ရေကောင်းရေသန့်ရရှိရေးကို ဆောင်ရွက်ထားကြပါသည်။ အဝီစိ သို့မဟုတ် သဘာဝစီမံခန့်ခွဲရေးထွက်များမှ ရေကိုရယူပါသည်။ သို့ရာတွင် ဤရေများသည် သောက်သုံးရန်နှင့် ချက်ပြုတ်ရန်သော်လည်းကောင်း၊ ပန်းကန်ခွက်ယောက်များ ဆေးကြောရန်သော်လည်းကောင်း မသင့်တော်ကြောင်းတွေ့ရှိရပါသည်။ ထို့ကြောင့် ရရှိသောရေကို ထပ်မံသန့်စင်ရခြင်း သို့မဟုတ် သောက်ရေသန့်များ ဝယ်ယူခြင်းဖြင့် ဖြေရှင်းရပါသည်။ အထူးသဖြင့် အင်းလေးကန်၏ မြောက်ဘက်နှင့် အရှေ့ဘက်ခြမ်းများသည် နွေကာလတွင် ရေရှားပါးပါသည်။ ဤကိစ္စမှလွဲ၍ ရေနှင့် ပတ်သက်သည့် ထူးထူးခြားခြား ပြဿနာမရှိဟု ဆိုကြပါ သည်။

ရေဆိုးရေညစ်များကို ဟိုတယ်များ စားသောက်ဆိုင်များက မိမိတို့အစီအစဉ်ဖြင့်မိမိဖြေရှင်း ကြပါသည်။ ဟိုတယ်စားသောက်ဆိုင် ဝန်းကျင်တွင် အညစ်အကြေးနှင့် ရေဆိုးရေညစ်များကို မိလ္လာကန် စသည်ဖြင့် လှောင်ကြပါသည်။ ညောင်ရွှေမြို့တွင်မူ သုံးပြီးရေဆိုးရေညစ်များကို မြို့နယ်စည်ပင်သာယာ အဖွဲ့ အစီအစဉ်ဖြင့် ဆောင်ရွက်ပါသည်။ သို့ရာတွင် ရေဆိုးရေညစ်စွန့်ထုတ်ရေး စနစ်သည် ပီပြင်မှုမရှိ ကြောင်း၊ ရေကောင်းရေသန့်ရရှိရေး၊ ရေဆိုးရေညစ်စွန့်ထုတ်ရေး စသည်တို့နှင့် စပ်လျဉ်း၍ ပညာ ဗဟုသုတနည်းပါးကြောင်း တွေ့ရှိရပါသည်။

ဟိုတယ်များ၊ စားသောက်ဆိုင်များတွင်လည်း ရေကောင်းရေသန့်ကို စနစ်တကျ မှတ်တမ်းတင် သုံးစွဲမှုမရှိသလောက်ဖြစ်ပါသည်။ ကွင်းဆင်းလေ့လာခဲ့သော နေရာများအနက် တစ်နေရာတွင်သာ ရေကောင်းရေသန့်သုံးစွဲမှုကို စနစ်တကျမှတ်တမ်းတင်ထားသည်ကို တွေ့ရပါသည်။ သို့ရာတွင် တစ်ဦး တစ်ယောက်ချင်းအနေဖြင့်မူ ရေကိုခြိုးခြံသုံးစွဲမှု၊ ရေသန့်ပြုလုပ်မှုများ တွေ့ရှိရပါသည်။



ရရှိနိုင်သောအကျိုးကျေးဇူးများ

ရေကောင်း၊ ရေသန့်နှင့် ရေဆိုး၊ ရေညစ်များကို စနစ်တကျ စီမံခန့်ခွဲအသုံးပြုမှုကြောင့် ရရှိနိုင် သောအကျိုးကျေးဇူးများ။

- ရေကောင်း၊ ရေသန့်ဝယ်ယူမှု စရိတ်များကိုလည်းကောင်း၊ ရေဆိုးရေညစ်ပြန်လည် သန့်စင်ခြင်းစရိတ်များကိုလည်းလျော့ချနိုင်ပါသည်။
- ရေခက်ခဲသော ဒေသခံပြည်သူများ စီးပွားရေးလုပ်ငန်းများနှင့် စိုက်ပျိုးရေးကုန်ထုတ်လုပ်ငန်း စသော အခြားရေလိုအပ်သော အဖွဲ့အစည်းများ ရေပြတ်လတ်မှုနည်းပါးသွားခြင်း။
- မြေအောက်ရေ၊ ရေတွင်း၊ ရေကန်စသော ရေကောင်းရေသန့်အရင်းအမြစ်များကို ထိခိုက်မှု လျော့ကျခြင်း။
- ဧည့်သည်များ၊ ဝန်ထမ်းများနှင့် ဒေသခံပြည်သူများအတွင်း ရောဂါဘယဖြစ်ပွားမှုထိန်းချုပ် နိုင်ခြင်း။
- ခရီးသွားလုပ်ငန်းအတွက် အရေးပါသောရေနေ့သတ္တဝါများ၏ ဂေဟစနစ်များ၊ သဘာဝ ပတ်ဝန်းကျင် သားရဲတိရစ္ဆာန်စသည်တို့အား ထိန်းသိမ်းစောင့်ရှောက်မှု။

လိုက်နာရန်အခြေခံမှုများ

- သေသေချာချာ တိုင်းတာမထားလျှင်စီမံခန့်ခွဲဖို့မလွယ်ပါ။
ဟိုတယ်၊ စားသောက်ဆိုင်တစ်ခုချင်းအလိုက် ရေကောင်းရေသန့် အသုံးချမှု ပမာဏ၊ ရေဆိုးရေညစ်ထုတ်လုပ်မှု ပမာဏစသည်တို့ကို သေသေချာချာမှတ်သားထားမှသာလျှင် ရေအရင်း အမြစ်များ စီမံခန့်ခွဲမှုကို စနစ်တကျဆောင်ရွက်နိုင်ပါမည်။
- အစိမ်းရောင်နည်းပညာနှင့်တန်ဖိုးနည်း ပစ္စည်းများတပ်ဆင်အသုံးပြုခြင်း
လုပ်ငန်းတစ်ခုပေါ်တွင်မူတည်၍ ရေကောင်း၊ ရေသန့်အ သုံးပြုမှုနှင့် ရေဆိုး၊ ရေညစ် ထုတ်လုပ်မှုကို လျော့ချနိုင်သော နည်းပညာအခြေခံ ဖြေရှင်းရန်နည်းလမ်းများရှိပါသည်။ မိမိ၏လုပ်ငန်းနှင့်အဝင်ခွင်ကျဖြစ်သော နည်းပညာအသုံးချမှု အပေါ်တွင်မူတည်၍ ကနဦးရင်းနှီးမြှုပ်နှံမှု ပမာဏကွာခြား နိုင်ပါသည်။ ထို့ကြောင့်ကနဦး ရင်းနှီးမြှုပ်နှံရမည့် ငွေပမာဏအဝင်ခွင်ကျရှိမှု စသည် တို့သည် ရေကောင်း ရေသန့်ရရှိရေးနှင့် ရေဆိုးရေညစ်သန့်စင်ရေးလုပ်ငန်းများတွင် ဦးစားပေး စဉ်းစားရမည့် အချက်များဖြစ်ပါသည်။
- လေ့ကျင့်ပေးပါ။ ပညာပေးပါ။ အားပေးပါ။
ဧည့်သည်များ၊ ဝန်ထမ်းများသည် ရေကောင်း၊ ရေသန့် လေလွင့်ရသည့်အချက်၌ အရေးပါ ပါသည်။ ဝန်ထမ်းများ၊ ဧည့်သည်များ အားလည်း ရေကောင်းရေသန့် သုံးစွဲမှုချွေတာရေး ပညာပေး လုပ်ငန်းများ ဆောင်ရွက်နိုင်ပါက ရေလေလွင့်မှု လျော့ကျသွားပါမည်။

(၁) နှင့် (၂) မိမိ၏လုပ်ငန်းအခြေအနေပေါ်မူတည်ရေကောင်းရေဆိုးချွေတာသုံးစွဲရေးဆောင်ရွက်နိုင်ပါသည်။ အပေါ်ရှိခါတ်ပုံများကိုကြည့်ပါက မိုးရေကိုသိုလှောင်ပြီးပြန်လည် အသုံးပြုပုံတို့တွေ့နိုင်ပါသည်။ အတော်အသင့်ကြိုးစားသောအပန်းဖြေတိုက်ယံတစ်ခု၏ မိုးရေသိုလှောင်ရုံနှင့်စားသောက်ဆိုင်တစ်ခု၏ မိုးရေသိုလှောင်ကန်တို့ကို တွေ့မြင်နိုင်ပါသည်။

(၃) ဤစာကိုစဉ်းစားသည့်နေ့ထိုင်ရာအခန်းရှိရေချိုးခန်းတွင်ကပ်ထားနိုင်ပါသည်။ ယင်းစာတွင်ရေချိုးခန်းတွင်းရှိရေပိုက်ခေါင်းမှထွက်ရှိသောရေပမာဏတိုပြထားပါသည်။ စဉ်းစားသည့်ကိုယ်တိုင်တားရန် မတတ်၊ အသိပညာဓာတ်အားပေးရန် မြှုပ်ပါသည်။



Your shower
Rains 11 lt. per minute



၂ . ၂ အမှိုက်သရိုက် စိန်ခေါ်မှု

အမှိုက်သရိုက်အညစ်အကြေးသည် သဘာဝပတ်ဝန်းကျင် ညစ်ညမ်းမှု၏ အဓိကတရားခံ ဖြစ်ပါသည်။ ဟိုတယ်နှင့်စားသောက်ဆိုင်များသည်စွန့်ပစ် အညစ်အကြေးများစွာ ထွက်ပါသည်။ ယင်းအမှိုက်သရိုက်များ၊ အညစ် အကြေးများကို စနစ်တကျထိန်းသိမ်းစွန့်ပစ်မှု မရှိခဲ့လျှင် ပြဿနာရှုတ် လာပါသည်။ ယင်းအညစ်အကြေးအမှိုက်သရိုက်များကို ငွေကုန်ကြေးကျခံကာ ရှင်းလင်းရသော ပုဂ္ဂိုလ်များ၊ အဖွဲ့အစည်းများသာမက သဘာဝပတ်ဝန်းကျင်ပါ ထိခိုက်ပါသည်။ ဤသို့အညစ်အကြေး များ၊ အမှိုက်သရိုက်များကို စနစ်တကျ သိမ်းဆည်းမှုမရှိခြင်းကြောင့် ဧည့်သည်များအပြင် ဒေသခံ ပြည်သူများ၏ ကျန်းမာရေးမှအစ အန္တရာယ်ရှိပါသည်။

စနစ်တကျ သိမ်းဆည်းစွန့်ပစ်မှုမရှိသော အမှိုက်သရိုက် အညစ်အကြေးနှင့် အခြားအန္တရာယ်ရှိ စွန့်ပစ်ပစ္စည်းများသည် လူအများ အသုံးပြုသည့်

အင်းအိုင်ချောင်းမြောင်း အစရှိသောရေအရင်းအမြစ်များ သာမက မြေအောက်ရေကိုပါညစ်ညမ်းစေပါသည်။မီးရှို့လျှင်လည်း အများပြည်သူတို့၏ ကျန်းမာရေးကို ထိခိုက်စေပါသည်။ တိရစ္ဆာန်များစားမိလျှင် အန္တရာယ်ဖြစ်စေပါသည်။ သဘာဝ ပတ်ဝန်းကျင် ပျက်စီးမှုကို ဖြစ်စေပါသည်။ ဟိုတယ်များစားသောက်ဆိုင်များမှထွက်ရှိသောစွန့်ပစ်ပစ္စည်း အများစု သည်အလဟဿမြေမြှုပ်ပစ်ရန်မလိုသောပစ္စည်းအများအပြား ပါရှိပါသည်။ မီးဖိုဆောင်မှထွက်သော စားကြွင်း စားကျန်များ၊ ပန်းခြံထွက် အမှိုက်သရိုက်များ၊ ထုတ်ပိုးပစ္စည်းအဟောင်းများ၊ ပြန်လည်အသုံးချ နိုင်သော ပစ္စည်းများစသည်ဖြင့်ပါဝင်ပါသည်။ ဟိုတယ်များမှ မြေမြှုပ်ပစ်ရန် လျာထားသော ပစ္စည်းများကို စနစ်တကျစီမံခန့်ခွဲပါက ၆၀ ရာခိုင်နှုန်းခန့် လျော့ကျနိုင်ကြောင်း သိရှိရပါသည်။

အင်းလေးကန်ဒေသဟိုတယ်နှင့် စားသောက်ဆိုင်ရာ၏ ရေဆိုးရေညစ် စီမံခန့်ခွဲမှု

စွန့်ပစ်ပစ္စည်း၊ အမှိုက်သရိုက်များကို စနစ်တကျ စီမံခန့်ခွဲရေးသည် ညောင်ရွှေနှင့် အင်းလေး ကန်ဒေသရှိဟိုတယ်များ၊ တည်းခိုခန်းများ၏ အဓိကပြဿနာဖြစ်ပါသည်။ ကမ်းပေါ်တွင်ရော ရေထဲတွင်ပါ စည်ပင်သာယာအဖွဲ့က တာဝန်ယူ၍ အမှိုက်သိမ်းသည့် စနစ်မရှိပါ။ ညောင်ရွှေမြို့ပေါ်ရှိ ဟိုတယ်များ၊ စားသောက်ဆိုင်များက ညောင်ရွှေမြို့နယ် စည်ပင်သာယာရေးအဖွဲ့၏ စွန့်ပစ်ပစ္စည်းနှင့် အမှိုက်သိမ်းစနစ်သည် အားရဖွယ်မရှိကြောင်း ပြောကြားပါသည်။

အင်းလေးကန်ပတ်လည်ရှိ ရွာများတွင်အမှိုက်သရိုက်၊အညစ်အကြေးများသိမ်းဆည်းရန်နှင့် စွန့်ပစ်ရန်ကို ဒေသခံ ပြည်သူအစုအဖွဲ့များက ကိုယ်ထူကိုယ်ထစနစ်ဖြင့် ဆောင်ရွက်လျက်ရှိကြပါ သည်။ အမှိုက်များကို မီးရှို့ခြင်း၊ မြေမြှုပ်ခြင်းကို ဟိုတယ်များ၊ စားသောက်ဆိုင်များက ပြုလုပ်ကြပါသည်။ သို့ရာတွင် ဤသို့ ပြုလုပ်ခြင်းသည် သဘာဝပတ်ဝန်းကျင်ကိုသာမက ဒေသခံများ၊ ဧည့်သည်များ၏ ကျန်းမာရေးထိခိုက်စေပါသည်။

ပုဂ္ဂလိကများအနေဖြင့် အမှိုက်သရိုက်သိမ်းဆည်းမှု မဟုတ်သော်လည်း အမှိုက်များထဲမှ ပြန်လည်သုံးစွဲနိုင်သည့် ပစ္စည်းများကိုခွဲ၍ စုစည်းခြင်းများရှိပါသည်။ ဥပမာ - ပလပ်စတစ်ပုလင်းများ၊ အလူမီနီယံဘူးများ၊ ဖန်ပုလင်းစသည်တို့ကို ခွဲထုတ်ပြီး ပြန်လည်ရောင်းချခြင်းများရှိပါသည်။ ပုပ်သိုး လွယ်သော စားကြွင်းစားကျန်များကိုမူ ဝက်မွေးမြူသူများအား ရောင်းချခြင်း၊ သဘာဝမြေဆွေးပြုလုပ်ခြင်း၊ စသည်ဖြင့် ဆောင်ရွက်ကြပါသည်။

ဤသေတွင် လုပ်ငန်းတစ်ခုခြင်းအလိုက် အမှိုက်ထွက်ရှိသော စွန့်ပစ်ပစ္စည်းအမှိုက်ပမာဏကို သော်လည်းကောင်း၊ အန္တရာယ်ရှိပစ္စည်းများ ထိန်းသိမ်းစွန့်ပစ်မှုကိုလည်းကောင်း စနစ်တကျ မှတ်တမ်း တင်ခြင်း၊ ဆောင်ရွက်ခြင်းပြုနိုင်ရန် အစီအစဉ်များမရှိပါ။

မည်သည့်အကျိုးကျေးဇူးများရရှိမည်နည်း။

စွန့်ပစ်ပစ္စည်း အမှိုက်သရိုက်များကို စနစ်တကျ စီမံခန့်ခွဲပါက အောက်ပါ အကျိုးကျေးဇူးများရှိပါ သည်။

- အမှိုက်သရိုက်များကို စွန့်ပစ်ရာတွင် စရိတ်စကသက်သာစေခြင်း။
- ကုန်ကြမ်းပစ္စည်းနှင့် သယံဇာတများကို စနစ်တကျ သုံးစွဲမှုရှိလာ၍ စရိတ်စက သက်သာစေခြင်း။
- မျက်စိပသာဒမကောင်းစေသောအရာများ မရှိတော့၍ ခရီးသွားများ၏ စိတ်ကျေနပ်မှု ပိုမိုရရှိခြင်း။
- ခရီးစဉ်ဒေသများ၏ တန်ဖိုးကို ထိန်းသိမ်းထားနိုင်ခြင်း။

လိုက်နာရန် အခြေခံမူများ

→ ဆောင်ရွက်ရန်

ထွက်ရှိလာသောစွန့်ပစ်ပစ္စည်းအမှိုက်သရိုက်များ၏အနေအထားကို ပိုမိုသိရှိပြီး လိုအပ်သော စီမံခန့်ခွဲမှု လုပ်ထုံးလုပ်နည်းများ ဖော်ဆောင်ရန်မှာ ယင်းအမှိုက်သရိုက်များ မည်သည့် နေရာကထွက်ရှိလာပုံ (မီးဖိုဆောင်၊ ပန်းခြံ စသည်များ)၊ ထွက်ရှိလာသည့်ပမာဏ (အလေးချိန်၊ အမှိုက်ပုံးအရေအတွက်)၊ ထွက်ရှိလာသည့် အမှိုက်အမျိုးအစားများ၊ (စားကြွင်းစားကျန်၊ ပလတ်စတစ် စက္ကူ၊ လျှပ်စစ်ပစ္စည်း)၊ ဤသို့ ထွက်ရှိလာသည့် အမှိုက်အမျိုးအစားများကို မှတ်တမ်းမှတ်ရာပြုထားမှ သာ အမှိုက်စွန့်ပစ်မှု စီမံခန့်ခွဲသည့်စနစ် အောင်မြင်ပါမည်။

→ လျှော့ချပါ၊ ထပ်သုံးပါ၊ ပြန်လည်အသုံးပြုပါ

မှိုက်သရိုက် စွန့်ပစ္စည်းများကို စနစ်တကျစီမံခန့်ခွဲရာတွင် နည်းစနစ်(၃)မျိုးရှိပါသည်။ Reduceခေါ် အသုံးလျှော့ချပါ။ Reuse ခေါ် ပစ္စည်းတစ်ခုခုကို အခါခါပြန်သုံးပါ။ Recycle

ခေါ် ပစ္စည်းတစ်ခုခုကို အခြားပစ္စည်းအသစ်တစ်မျိုး ဖန်တီးရာတွင် အသုံးပြုခြင်းဖြစ်ပါသည်။ ဤနည်းက အမှိုက်သရိုက်များကို လွှင့်ပစ်ရခြင်းသက်သာစေပါသည်။ အသုံး လျှော့ချဆိုရာ၌လည်း ပစ္စည်းဝယ်ယူရာတွင် ဆုံးဖြတ်ချက် မှန်မှန် ကန်ကန်ချတတ်ဖို့လိုပါသည်။ ထို့ကြောင့် ဆုံးဖြတ်ချက် မှန်ပါစေ။

→ ခွဲခြားစွန့်ပစ်ပါ

စွန့်ပစ္စည်းများကို အမျိုးအစားအလိုက်ခွဲခြားထားရန်လိုပါသည်။ အမှိုက်များစတင် ထွက်ရှိ သည့် နေရာများ၌ အမှိုက်များကို ခွဲခြားစွန့်ပစ်ရန် ပုံးများသီးသန့်ထားပေးခြင်းဖြင့် အချိန်နှင့် လုပ်အားကို ချွေတာရာရောက်ပါသည်။ ဆက်လက်၍ ယင်းကဲ့သို့ ခွဲခြားထားသော အမှိုက်များကို မည်သို့မည်ပုံ စွန့်ပစ်မည်ကို လုပ်ထုံးလုပ်နည်းများရှိပါမည်။ အမှိုက် တစ်မျိုးချင်းစီအတွက် စွန့်ပစ်ပုံ စနစ်တစ်ခုမရှိလျှင် ကနဦးကပင် သီးခြားခွဲခြားသိမ်းဖို့ရန် အကြောင်းမရှိပါ။

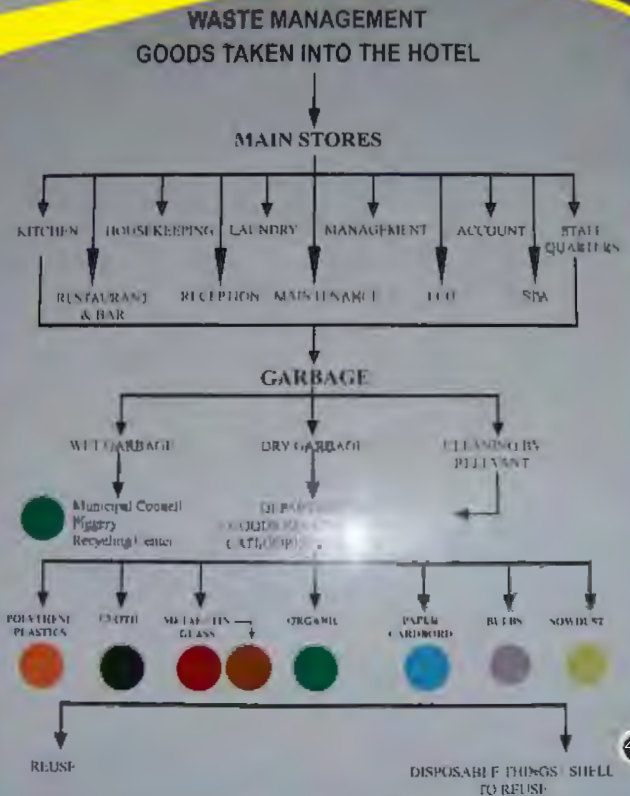
- (၁) ကနဦးကပင်အမှိုက်သရိုက်များ မထွက်အောင် ဆောင်ရွက် ထားပါက အမှိုက်မထွက်ပါ။ ဟိုတယ်များ၊ စားသောက်ဆိုင်များတွင် ပြန်လည်ဖြည့်တင်းနိုင်သော ဆပ်ပြာရည် ပုလင်းများ၊ ခေါင်းလျှော်ရည်ပုလင်းများ ချထားပေးခြင်းဖြင့် အမှိုက်ထွက်နှုန်းကို လျော့ချနိုင်ပါသည်။
- (၂) ဤဟိုတယ်တွင် အမှိုက်သရိုက်များကို ခွဲခြားပြီးစနစ်တကျ ဆောင်ရွက် ပါသည်။ အမှိုက်တစ်မျိုးစီအတွက်ပုံးများကို သီးသန့်အရောင်ခွဲပေးထား၍ ခွဲခြားရန်လွယ်ပါသည်။
- (၃) ပြန်လည်အသုံးချနိုင်သော ပစ္စည်းများနှင့် အန္တရာယ်ရှိ ပစ္စည်းများအတွက် အရောင်ဖြင့် ခွဲခြားထားသော အမှိုက်ပုံးများ ချထားပေးပါသည်။ ဤသို့ သီးခြား ဆောင်ရွက်ရန်လိုသော အမှိုက်များကို ခွဲခြားမှုသည် အရေးကြီးပါသည်။



၆



၇



၈

၂-၃ လောင်စာစွမ်းအင် စိန်ခေါ်မှု

ဟိုတယ်လုပ်ငန်းနယ်ပယ်၌ ကုန်ကျစရိတ်အများဆုံးမှာ လောင်စာစွမ်းအင် စရိတ်ဖြစ်ပါသည်။ ဟိုတယ်များတွင် ဝန်ထမ်းလစာပြီးလျှင်လောင်စာစွမ်းအင် စရိတ်သည်ဒုတိယအများဆုံးဖြစ်ပါသည်။ ထို့ကြောင့်စွမ်းအင်ချွေတာခြင်းသည် အကျိုးရှိသည့် လုပ်ငန်းဟုဆိုနိုင်ပါသည်။

စွမ်းအင်ချွေတာခြင်းသည် သဘာဝပတ်ဝန်းကျင် ထိန်းသိမ်းရေးအတွက်လည်း အထောက်အကူဖြစ်စေပါသည်။ လျှပ်စစ်စွမ်းအင်သည် ကျောက်မီးသွေး၊ ဂက်(စ်)နှင့် ရေနံစသော သက်ရင့် လောင်စာများမှ ရရှိပါသည်။ ထို့ကြောင့် ယင်းတို့ကို မီးရှို့၍ လောင်စာအသွင်ပြောင်းမှုသည် သဘာဝပတ်ဝန်းကျင်နှင့် လူသားတို့၏ ကျန်းမာရေးကို ထိခိုက်စေသည်ဟု ယူဆကြပါသည်။ အဆိုပါ

ကျောက်မီးသွေးစသည်များကို မီးရှို့ပြီး စွမ်းအင်အဖြစ် အသွင်ပြောင်းရာမှ ထွက်ရှိလာသော အခြားဘေးထွက်ပစ္စည်းများက လေထုညစ်ညမ်းမှု၊ ကမ္ဘာ့ရာသီဥတုပြောင်းလဲလာမှုနှင့် ကမ္ဘာကြီးပူနွေးလာမှု ကို ဖြစ်စေပါသည်။ ဤပြဿနာများသည် ကမ္ဘာနှင့်အဝှမ်း ကြုံတွေ့နေရသော ပြဿနာများဖြစ်ပါ သည်။ သို့ရာတွင် ဒေသန္တရအဆင့်တွင်လည်း သက်ရောက်မှုများရှိနေပါသည်။ ရာသီဥတုပုံသဏ္ဌာန် များပြောင်းလဲလာခြင်း၊ ကူးစက်ရောဂါများ ဖြစ်ပေါ် လာခြင်း၊ မြစ်ချောင်းအင်းအိုင်များ ရေနည်းပါး လာခြင်း၊ မိုးခေါင်ခြင်းနှင့် အခြားသဘာဝဘေးဒဏ်များ ဖြစ်ပေါ်လာစေပါသည်။

အင်းလေးဒေသရှိ ဟိုတယ်များ၊ စားသောက်ဆိုင်များတွင် စွမ်းအင်စီမံခန့်ခွဲမှု

အင်းလေးကန်ဒေသတွင် လျှပ်စစ်စွမ်းအင်သည် မြန်မာနိုင်ငံ၏ အခြားခရီးစဉ်ဒေသများနှင့်မတူ လုံလောက်ပြီးစိတ်ချရသည်ဟု မှတ်ယူနိုင်ပါသည်။ ကွင်းဆင်းလေ့လာချက်များအရ အင်းလေးကန်ဒေသရှိ ဟိုတယ်များနှင့် စားသောက်ဆိုင်များသည် နိုင်ငံတော်၏ လျှပ်စစ် ကွန်ယက်နှင့် ချိတ်ဆက်ပြီးဟုသိရပါသည်။ နိုင်ငံတော်၏ လျှပ်စစ်ကွန်ယက်မှာလည်း ပြီးခဲ့သည့် ကာလများက အဆင့်မြင့်ခဲ့ပြီဖြစ်သည်ဟု ဆိုပါသည်။ သို့ရာတွင် ဒီဇယ်ဆီသုံးလျှပ်စစ် ဂျင်နရေတာများကို လျှပ်စစ်ဓါတ်အား ပြတ်တောက်ချိန် တွင်အသုံးပြုရန် အရန်ထားဆဲဟုသိရ ပါသည်။

နေအိမ်များတွင် ထမင်းဟင်းချက်ပြုတ်ရန်အတွက် ထင်းမီးသွေးကို အသုံးပြုကြပါသည်။ ထင်းမီးသွေးကို လွယ်လွယ်ပင်ဝယ်ယူ ရရှိနိုင်ပါသည်။ ဤသို့ထင်းမီးသွေးထုတ်လုပ်မှုသည် သဘာဝပတ်ဝန်းကျင် ယိုယွင်းပျက်စီးမှုသာမက သစ်တောပြုန်းတီးမှုအား ဖြစ်ပေါ် စေပါသည်။ အင်းလေးကန်ပတ်လည်ရှိ တောင်များ၏ ရေရှည်တည်တံ့မှုကို အန္တရာယ်ဖြစ်စေကြောင်း ယခုပင် တွေ့နေရပါသည်။ ကွင်းဆင်းလေ့လာခဲ့သော ဟိုတယ် (၃) ခုတွင် ရေပူအတွက် လျှပ်စစ်ဓါတ်အားကို နေရောင်ခြည်စွမ်းအင်မှ ထုတ်ယူကြောင်း တွေ့ခဲ့ရပါသည်။ သို့ရာတွင် အခြားသူများက နေရောင်ခြည် စွမ်းအင်စနစ်ကို တပ်ဆင်ရန် မရွံ့မရဲဖြစ်နေကြပါသည်။ အဓိကမှာ ကနဦး တပ်ဆင်ခဈေးနှုန်းများမြင့်မားခြင်း၊ ပြုပြင်ထိန်းသိမ်းရန်ကျွမ်းကျင်ဝန်ထမ်းမရှိခြင်းနှင့် ပစ္စည်းအရည်အသွေးကို စိတ်မချသောကြောင့် ဟုသိရှိရပါသည်။

စွမ်းအင်အသုံးလျှော့ချရေးလုပ်ငန်းများတွင် စွမ်းအင်ချွေတာအသုံးပြုသော မီးသီးများဖြင့် ပြောင်းလဲတပ်ဆင်ခြင်း၊ ဧည့်သည် အခန်းများအတွက် သီးခြားဆားကစ် breaker များ တပ်ဆင်ခြင်း သော့အစား keycard များ ပြောင်းလဲခြင်းဖြစ်ပါသည်။ ဟိုတယ်များအတွင်း စွမ်းအင် အသုံးချမှုနှင့် စပ်လျဉ်းသော မှတ်တမ်းမှတ်ရာထားရှိသော စနစ်မရှိပါ။



မည်သည့်အကျိုးကျေးဇူးများရရှိမည်နည်း

စွမ်းအင်ကိုထိရောက်စွာအသုံးပြုခြင်းကြောင့်အောက်ပါအကျိုးများရှိပါသည်။

- ဟိုတယ် ၊ စားသောက်ဆိုင်၏ ကုန်ကျစရိတ်များကျဆင်းလာခြင်း။
- လျှပ်စစ်စွမ်းအင်ရရှိရေးနှင့် မီးမှန်မှန်ရရှိရေးကိုအထောက်အကူပြုပါသည်။
- ဒေသခံပြည်သူများ၊ ဒေသခံစီးပွားရေးလုပ်ငန်းများနှင့် အခြားစွမ်းအင်လိုအပ်သောစက်မှုထက်မှု လုပ်ငန်းများအတွက်လျှပ်စစ် ဓါတ်အား ပြတ်တောက်မှု ခံလျော့နည်းစေနိုင်ပါသည်။
- မိမိ၏ နည်းသည်များ၏ ကျေနပ်နှစ်သိမ့်မှုကိုရသည်သာမက စေ့တက်အသစ်ပင်ရရှိလာနိုင်ပါသည်။
- ကမ္ဘာကြီးပူဇွန်လားမှု၊ ရာသီဥတုပြောင်းလဲမှု၊ သစ်တောပြုန်းတီးမှု၊ လေထု၊ ရေထုနှင့် မြေဆီလွှာညစ်ညမ်းမှုစသည်များကို လျော့ပါးစေပါသည်။

လိုက်နာရန်အခြေခံမူများ

→ သေသေချာချာတိုင်းတာမထားလျှင်စီမံခန့်ခွဲဖို့မလွယ်ပါ။

စွမ်းအင်စီမံခန့်ခွဲရေးတွင်စွမ်းအင်ကို ထိရောက်စွာအသုံးချရေးနှင့် စီမံခန့်ခွဲမှု နည်းလမ်းများတိုးတက် ကောင်းမွန်လာရန် အရေးကြီးပါသည်။ ထို့ကြောင့် ဟိုတယ် သို့မဟုတ် စားသောက်ဆိုင်တစ်ခု၏ နေရာအလိုက် စွမ်းအင်သုံးစွဲမှုကို စိစစ်တိုင်းတာရန် စနစ်များရရှိရပါမည်။ စွမ်းအင် ထုတ်လုပ်သော လျှပ်စစ် ဒီဇယ်လျှပ်စစ်ဓာတ်အားပေးစက်များ၊ အခြား အင်ဂျင်များ၊ ဂက်(စ်) နှင့် ချက်ပြုတ်ရာတွင် အသုံးပြုသော ထင်းမီးသွေး အသုံးပြုမှုစသည်များကို တိကျစွာစာရင်းပြုစုထားရန်လိုပါသည်။

→ အစိမ်းရောင်နည်းပညာများနှင့်တန်ဖိုးနည်း ပစ္စည်းများတပ်ဆင်အသုံးပြုပါ။

စီးပွားရေးလုပ်ငန်းတစ်ခုအတွင်းစွမ်းအင်အသုံးချမှုချွေတာရေးနှင့် စပ်လျဉ်း၍ နည်းပညာ အခြေခံဖြေရှင်းနိုင်မှုရှိပါသည်။ ထို့အပြင် ပြန်လည်ပြည့်ဖြိုးမြဲ စွမ်းအင်များကို အသုံးပြုခြင်းဖြင့် သဘာဝဝန်းကျင်ထိခိုက်မှုကို လျော့ချ နိုင်ပါသည်။

ဤသို့ အဆင့်မြင့်နည်းပညာ အခြေခံထားသော စွမ်းအင်ချွေတာရေး ပစ္စည်းများမှာ ယင်းတို့၏ စွမ်းရည်နှင့် ကုန်ကျ စရိတ်အမျိုးမျိုးရှိပါသည်။ ထို့ကြောင့် မိမိစက်မှုလုပ်ငန်းတွင် သဘာဝ ပတ်ဝန်းကျင်ကိုလည်း မထိခိုက်ပဲကုန်ကျစရိတ်မှအစ အဆင်အပြေဆုံးကို ရွေးချယ်ကြရပါမည်။

→ အသိပေးပါ။အားပေးပါ။ပူးပေါင်းဆောင်ရွက်ပါ။

နည်းသည်များ၏ နေ့စဉ်စွမ်းအင်အသုံးချမှုသည် စွမ်းအင် ပြုန်းတီးမှု၏ အဓိကအခန်းမှပင် နေပါသည်။ မိမိဝန်ထမ်းများကို ဟိုတယ်၏နေရာအလိုက် စွမ်းအင်ချွေတာရေးကို အလေးထား လေ့ကျင့်သင်ကြားရေးအပြင် နည်းသည်များကိုလျှပ်စစ်စွမ်းအင်ကို ချွေတာသုံးစွဲကြပါရန်အားပေး မူပြုရန် ပြုစီစဉ်ပါသည်။ ဤသို့ဆောင်ရွက်ခြင်းဖြင့် လျှပ်စစ်စွမ်းအင်ချွေတာမှုကို ထိရောက် စေပါသည်။

- (၁) ဆားကပ် breaker နည်းသည်များအခန်းများ ထဲတွင်ဆားကပ် breaker တပ်ခုတ် တပ်ဆင်ပေးထားခြင်းဖြင့် လူမှုစီးပွားအချိန်များတွင် လျှပ်စစ်သုံးစွဲမှုကိုသက်သာ စေပါသည်။
- (၂) မလေအေးပေးစက်ဖွင့်ထားစဉ် ပိတ်အခန်းကိန်းများကို မပိတ်ပိထားပါက လျှပ်စစ်စွမ်းအင်လေလွင့်သုံးစွဲမှု ဖြစ်ပေါ်စေကြောင်း နည်းသည်များ ကို အထိခေးထားသောအဖြစ်ပါသည်။
- (၃) အသေးစားတည်နေရာတစ်ခုခုအတွက် အေးဆေးခြင်း သုံး ချေမှုစက်တပ်ဆင်ထားပါသည်။ နည်းသည်နည်းပါးသော ကာလများတွင် ယင်းစက်က နည်းသည်များအတွက် လိုအပ်သော ချေမှုများအလိုအလျောက်ပေးနိုင်ပါသည်။



၆



၇



၈

၂. ၄ ဝယ်ယူဖြည့်တင်းမှု စိန်ခေါ်ချက်များ

ဟိုတယ်များ၊ စားသောက်ခန်းများသည်လုပ်ငန်းစရန်အတွက်ပစ္စည်း မျိုးစုံ ဝန်ဆောင်မှုမျိုးစုံကိုဝယ်ကြရပါသည်။ ယင်းသို့ဝယ်ယူရသောပစ္စည်းများ ထဲတွင်ဆောက်လုပ်ရေးပစ္စည်းများ၊ ပရိဘောဂပစ္စည်းများ၊ ဇွန်းခရင်း စသည်များ၊ လျှပ်စစ်ဓါတ်အားသုံးကိရိယာများ၊ အိပ်ရာနှင့် မျက်နှာ သုတ်ပုဝါများ၊ အိမ်တွင်းအလှပြင်ပစ္စည်းများ၊ မော်တော်ယာဉ်များ အစရှိသည်ဖြင့် ပါဝင်ကြသည်။ ဤပစ္စည်းများကိုအသုံးပြုခြင်း၊ သယ်ယူ ပို့ဆောင်ခြင်းများပြုလုပ်ခြင်းကြောင့်သဘာဝပတ်ဝန်းကျင်ကို ထိခိုက်မှုများ ရှိသလို အမှိုက်သရိုက်များလည်းထွက်ရှိလာပါသည်။ ရေနံနှင့်စွမ်းအင် များအပေါ် သက်ရောက်မှုစသည်တို့ ဖြစ်ပေါ်လာသည်။ ထို့အပြင် နေ့စဉ်လုပ်ငန်းလည်ပတ်ရန်အတွက်အခြားပစ္စည်းများလည်းလိုအပ်ပါသေး သည်။ ယင်းပစ္စည်းများတွင် လတ်ဆတ်သော ဟင်းသီးဟင်းရွက်များ၊ အသီးများ၊ စည်သွပ်အစားအသောက်များ၊ အဖျော်ယမကာနှင့် အခြား သန့်ရှင်းရေးသုံးပစ္စည်းများ လည်းပါရှိပါသည်။

ဤပစ္စည်းများကိုအသုံးပြုခြင်း၊ ရွှေ့ပြောင်းသယ်ယူခြင်းကြောင့် အမှိုက်များ

ထွက်ရှိလာခြင်း၊ ရေနံနှင့်စွမ်းအင်သုံးစွဲမှုအပေါ် သက်ရောက်မှုများရှိလာ ခြင်းများကြောင့် သဘာဝပတ်ဝန်းကျင်ထိခိုက်မှုများရှိပါသည်။ ဟိုတယ် များ၊ စားသောက်ဆိုင်များသည်ယင်းသက်ရောက်မှုများကို ထိုက်ရှိုက်လျှော့ချရန် မဖြစ်သော်လည်း တစ်ဖက်တစ်လမ်းမှ မှန်ကန်သော ဝယ်ယူဖြည့်တင်း ရေးလုပ်ထုံးလုပ်နည်းများဖြင့် ဆောင်ရွက်ခြင်းဖြင့် သွယ်ဝိုက်၍ အထောက်အပံ့ပေးနိုင်ပါသည်။ ထို့ကြောင့် ဟိုတယ်များ၊ စားသောက်ဆိုင် များက ပစ္စည်းများ ဝယ်ယူဖြည့်တင်းတော့ မည်ဆိုလျှင်စဉ်းစားရန် အချက်များစွာရှိပါသည်။ ပစ္စည်းတစ်ခုကို မပျက်မချင်းသုံးရန် မည်သို့တန်ဖိုး ထားမည်ဟုမေးနိုင်ပါသည်။ ဟိုတယ်များ၊ စားသောက်ဆိုင်များအနေဖြင့် ပစ္စည်းတစ်ခုကို ဝယ်ယူ တော့မည်ဆိုလျှင် အမှန်တကယ်လိုအပ်မှု ရှိမရှိ စဉ်းစားရပါမည်။ မိမိလုပ်ငန်းတွင် အသုံးပြုနေသော ပစ္စည်းများကို ဘယ်လိုထုတ်လုပ်ထားသည်၊ ထုတ်လုပ်သောနေရာ၌ မည်သို့သော အခြေအနေ ရှိသည်၊ ခရီးအဝေးကြီးမှ သယ်ဆောင်လာခြင်းလား၊ ထုတ်ပို့ပုံကမည်သို့လဲ၊ ပြီးလျှင် ထုတ်ပိုးပစ္စည်း များကို မည်သို့စွန့်ပစ်မည် စသည်တို့ကို စဉ်းစားရပါမည်။

အင်းလေးကန်ဒေသရှိ ဟိုတယ်များ၊ စားသောက်ဆိုင်များ၏ ပစ္စည်းဝယ်ယူဖြည့်တင်းမှုပုံစံများ

အင်းလေးကန်ဒေသ၏ အဓိကစီးပွားရေးလုပ်ငန်းမှာစိုက်ပျိုးရေးနှင့် ရေလုပ်ငန်းဖြစ်ပါသည်။ ဒေသရှိဟိုတယ်များ၊ စားသောက်ဆိုင်များက ဒေသမှထွက်သော ဟင်းသီးဟင်းရွက်များနှင့် သားငါးများကို လတ်လတ်ဆတ်ဆတ် အနီးအနားရှိဈေးများတွင် ဝယ်ယူလေ့ရှိပါသည်။ သို့ရာတွင် ဒေသထွက် အသီးအနှံများကို ဝယ်ယူကြရာတွင် ဓါတုဓါတ်မြေဩဇာ အလွန်အမင်း အသုံးပြု ထားမှုကို စိုးရိမ်ကြသည်။ စည်သွပ်ဘူးများ၊ နိုင်ငံခြားဖြစ် အစားအသောက်ဖြစ်သော ဆော့များ၊ အမဲသားဘူးနှင့် ပင်လယ်စာများကိုမူ တောင်ကြီးမြို့ (သို့မဟုတ်) ရန်ကုန်မြို့များသို့ သွားရောက်ဝယ်ယူရသည်။ ဤသို့ဖြစ်ရသည်မှာလည်း အင်းလေးကန်ဝန်းကျင်၌လည်းကောင်း၊ ညောင်ရွှေမြို့၌လည်းကောင်း ယင်းပစ္စည်းများကို ဝယ်ယူ၍မရနိုင်သောကြောင့်ဖြစ်သည်။

သို့ရာတွင် ဟိုတယ်နှင့် စားသောက်ဆိုင်များ၏ အတွင်းပိုင်းပြင်ဆင်မှု ဒီဇိုင်းများ၊ အသုံးပြုသည့် ပစ္စည်းနှင့် ရောင်းချသော အမှတ်တရပစ္စည်းများကိုမူ ဒေသခံများထံမှ ဝယ်ယူကြပါသည်။ ထို့ကြောင့် ဟိုတယ်များ၊ စားသောက်ဆိုင်များအနေဖြင့် ဒေသခံများထံမှ ဝယ်ယူခြင်းသည် အရေးကြီးပါသည်။ ဤအခြေအနေတွင် သဘာဝပတ်ဝန်းကျင်အပေါ် သက်ရောက်မှုနှင့် ပါဝင်သောပစ္စည်းများမှာ အရေး မပါတော့ပါ။

ယေဘုယျအားဖြင့် ဟိုတယ်များ၊ စားသောက်ဆိုင်များအနေဖြင့် သဘာဝပတ်ဝန်းကျင်ကို မထိခိုက်သောပစ္စည်းများဝယ်ယူရေး၊ ဓါတုဓါတ်မြေဩဇာမသုံးသော ဟင်းသီးဟင်းရွက်များ ဝယ်ယူရေးကို အားသိပ်မသန်ကြပါ။ ဤသို့ဖြစ်ရသည်များမှာလည်း ယင်းပစ္စည်းများအကြောင်း သိရှိမှု နည်းပါးခြင်း နှင့် ဝယ်ယူရန်ခက်ခဲမည်ဟု ထင်မှတ်ခြင်းကြောင့် ဖြစ်ပါသည်။



မည်သည့်အကျိုးကျေးဇူးများရရှိမည်နည်း။

မှန်ကန်သော ဝယ်ယူဖြည့်တင်းရေးဆုံးဖြတ်ချက်များကြောင့် ရရှိနိုင်မည့် အကျိုးကျေးဇူးများတွင် အောက်ပါတို့ပါဝင်ပါသည်။

- အဆင့်အတန်းမြင့်သော ကုန်ပစ္စည်းနှင့်ဝန်ဆောင်မှုများ ရရှိနိုင်မည်သာမက လတ်ဆတ်သော အစားအသောက်များပါ ရရှိနိုင်ပါသည်။
- သဘာဝပတ်ဝန်းကျင် ယိုယွင်းမှုဖြစ်စေသည့် လေ၊ ရေ နှင့် မြေဆီလွှာညစ်ညမ်းမှုကို ထိန်းသိမ်းနိုင်သဖြင့် ခရီးစဉ်ဒေသ၏ အဆင့်ကိုထိန်းသိမ်းထားနိုင်ခြင်း။
- ဒေသခံပစ္စည်းရောင်းချသူများ ထုတ်လုပ်သူများနှင့် ရေရှည်ဆက်ဆံရေးများ ထူထောင် နိုင်ခြင်း။
- လက်ကားဝယ်ယူမှုကြောင့် အမှိုက်သရိုက်စွန့်ပစ်ရေး၊ သယ်ယူပို့ဆောင်ရေး၊ စွမ်းအင်ဈေးကွက်၊ ထိန်းသိမ်းသိုလှောင်မှုစသည်တို့တွင် စရိတ်စကများလျော့ကျခြင်းစသော အကျိုးကျေးဇူး များရရှိလာနိုင်ပါသည်။
- မိမိလုပ်ငန်းအပေါ် ဧည့်သည်များနှင့် ဒေသခံများကပါ အကောင်းမြင်လာခြင်း။
- ဒေသခံလူ့အဖွဲ့အစည်းများ တိုးတက်ဖွံ့ဖြိုးမှုကို အားပေးရာရောက်သည့် လူ့အဖွဲ့အစည်း အချင်းချင်း ဆက်ဆံပေါင်းသင်းရေးကို အထောက်အကူပြုခြင်း၊ ဝင်ငွေရပေါက်ရလမ်းများ တိုးပွားလာခြင်း၊ ဒေသခံရိုးရာယဉ်ကျေးမှုများ ထိန်းသိမ်းထားနိုင်ခြင်း စသည်တို့ကိုရရှိလာပါ မည်။

အခြေခံလိုက်နာရမည့်မှုများ

- မိမိဒေသအတွင်းမှထွက်ကုန်များကိုအတတ်နိုင်ဆုံးအားပေးပါ။
 မိမိဒေသတွင်းဝယ်ယူခြင်းဖြင့် စရိတ်စကသက်သာစေသည်။ ဝယ်ယူပြီးပစ္စည်းများကို သယ်ယူပို့ဆောင်ရေး၊ ထုတ်ပိုးရေး၊ သိုလှောင်ရေး စသည်တို့ကြောင့် ဖြစ်ပေါ်ရသည့် အလေအလွင့်ကို နည်းပါစေကာ စွမ်းအင်သုံးစွဲမှုကို လျော့ကျစေပါသည်။
- သဘာဝပတ်ဝန်းကျင် မထိခိုက်သောကုန်ပစ္စည်းများကို အတတ်နိုင်ဆုံးရှာကြံဝယ်ယူပါ။
 သဘာဝပတ်ဝန်းကျင်ကို မထိခိုက်စေသော ကုန်ပစ္စည်းများကို ဝယ်ယူတပ်ဆင် အသုံးပြုခြင်းဖြင့် သဘာဝပတ်ဝန်းကျင်အပေါ် ထိခိုက်မှုများကို ရှောင်ရှားနိုင်ပါသည်။ ထို့အပြင် အမှိုက်သရိုက်နှင့် စွန့်ပစ်ပစ္စည်းသိမ်းဆည်းရေး၊ ရေနှင့်စွမ်းအင်ဈေးကွက်စသည့် အကျိုးကျေးဇူးများရှိလာပါမည်။
- အရည်အသွေးကောင်းသော ပစ္စည်းများဖြစ်ပါစေ၊ ပစ္စည်းအများအပြား ရရှိသည်ဆိုသည့် အချက်ကို အလေး မထားပါနှင့်။
 မိမိလုပ်ငန်းအတွက် လိုအပ်သော ပရိဘောဂ၊ တူညီ ဝတ်စုံပစ္စည်းကိရိယာများဝယ်ယူ တပ်ဆင်အသုံးပြုရာတွင် မိမိ တတ်နိုင်သည့် ငွေပမာဏနှင့် ချင့်ချိန်ကာ အဆင့်မြင့်ပစ္စည်း အရည်အသွေးကောင်းများကို ဝယ်ယူပါ။ ယင်းပစ္စည်းများကို ပြုပြင်ထိန်းသိမ်းခြင်းစရိတ်များသည် မကောင်းသည့် ပစ္စည်းတစ်ခုလုံးကို လဲလှယ်လိုက်ရခြင်းထက် စရိတ်စက သက်သာပါသည်။ ထို့အပြင် ပစ္စည်းကိရိယာထုတ်လုပ်မှုနှင့် စွန့်ပစ်ပစ္စည်း ပြဿနာများ အပေါ်တွင် သက်ရောက်မှုရှိပါသည်။

(၁) ဒေသရှိဈေးမှ လတ်လတ်ဆတ်ဆတ် အစားအသောက်များ ဝယ်ယူခြင်းဖြင့်မိမိ၏ကုန်ကျစရိတ်များကာမိသည်သာမက ဒေသခံများ အတွက်လည်း အကျိုးရှိပါသည်။

(၂) ဒေသခံရိုးရာ အသုံးအဆောင်များဖြင့် အတွင်းပိုင်းမွမ်းမံပြင်ဆင်ခြင်း၊ ဤတိုက်၏ ဧည့်ကြိုခန်းမတွင် အင်းလေးဒေသရှိလှေများတွင် အသုံးပြုသောထိုင်ခုံများကို အသုံးပြုထားပါသည်။ ပစ္စည်းအဟောင်းများကို ပြန်လည်ပြုပြင် အသုံးပြုခြင်းသည် ယင်းပစ္စည်းများကို စွန့်ပစ်ပြီးအသစ်ဝယ်ခြင်းထက် သယံဇာတသုံးစွဲမှုကို လျော့ကျစေပါသည်။



၂. ၅ ဝန်ထမ်းရေးရာ စိန်ခေါ်မှုများ

ကမ္ဘာလှည့်ခရီးသွားလုပ်ငန်းနှင့် ဟိုတယ်ဝန်ဆောင်မှုလုပ်ငန်းများသည် နိုင်ငံတစ်နိုင်ငံ၏စီးပွားရေးတွင်အချက်အချာကျသော လုပ်ငန်းများဖြစ်ပါသည်။ ကိန်းဂဏန်းများအရ ကမ္ဘာပေါ်တွင် အလုပ်အမယ် (၁၁)ခုတွင် ခရီးသွားလုပ်ငန်းနှင့် ဆက်စပ်သော အလုပ်အမယ် (၁)မျိုးရှိကြောင်းသိရှိရပါသည်။ World Travel and Tourism Council (WTTTC) ၏ အဆိုအရ မြန်မာနိုင်ငံတွင် ခရီးသွားလုပ်ငန်း၌ ၂၀၁၃ ခုနှစ်တွင် အလုပ်လုပ် နေသူပေါင်း ၃၃၇၈၀၀ ဦး ရှိကြောင်း သိရှိရပါသည်။

ခရီးသွားလုပ်ငန်းသည် ဝန်ထမ်းဦးရေ အမြောက်အမြား လိုအပ်သော လုပ်ငန်းတစ်ခု ဖြစ်ပါသည်။ ထို့ကြောင့် အရည်အချင်း မပြည့်ဝသေးသော ဝန်ထမ်းဦးရေ ပိုမိုလိုအပ်မှုကို ဖြစ်ပေါ်စေပါသည်။ ဤအခြေအနေက တဖန်ဒေသခံများအတွက် ဝန်ထမ်းဖြစ်ရန်အရည်အချင်း ကန့်သတ်ချက်ကိုပါ လျော့ပေါ့ပေးပါသည်။ အထူးသဖြင့် အလုပ်အကိုင် ရှားပါးသော ကျေးလက်ဒေသများတွင် ခရီးသွားလုပ်ငန်းသည် အလုပ်အကိုင်

အခွင့်အလမ်းများပေါ်ထွက်ရေးနှင့် ဝင်ငွေရပေါက်ရလမ်းများ ဖြစ်ပေါ်လာစေရေးအတွက် အရေးကြီးပါသည်။

သို့ရာတွင် ခရီးသွားလုပ်ငန်းနယ်ပယ်တွင် ကြုံတွေ့ရတတ်သော အခြေအနေများမှာ အဆင့်အတန်းမမီသော လုပ်ငန်းခွင်အခြေအနေများ၊ ဝန်ထမ်းများ၏ အရည်အသွေးမြင့်မား ရေးကိုအဟန့်အတားဖြစ်နေမှုများနှင့် ဒေသခံပြည်သူများအပေါ်မကောင်းသော သက်ရောက်မှုများဖြစ်သည်။ ထို့ကြောင့် ဝန်ထမ်းများ၏ လူမှုရေးရာကိစ္စများနှင့် တပြေးညီဆက်ဆံအုပ်ချုပ်မှု၊ ဒေသခံပြည်သူအစုအဖွဲ့များ၏ ဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်မှုကို အထောက်အပံ့ပေးခြင်း စသည်ကိုမှာ အရေးကြီးပါသည်။

ဤသို့ မိမိဝန်ထမ်းများသာမက ဒေသခံများကပါ ဖျော်ရွှင်သော ပတ်ဝန်းကျင်ကို ဖန်တီးဖော်ပြနိုင်ပါက မိမိ၏လုပ်ငန်းပေါ်တွင်သာမက ဧည့်သည်များ၏ ဖျော်ရွှင်မှုကို ဖြစ် ပေါ်စေပါလိမ့်မည်။

အင်းလေးကန်ဒေသရှိဟိုတယ်များနှင့် စားသောက်ဆိုင်များတွင် ဒေသခံပြည်သူများနှင့် ဝန်ထမ်း များပါဝင်ပူးပေါင်းဆောင်ရွက်မှုများ

အင်းလေးကန်ဒေသရှိ ဟိုတယ်နှင့်စားသောက်ဆိုင်များသည် ဒေသခံများအတွက် အဓိကအလုပ်ရင်ပင်ဖြစ်ပါသည်။ ဤစီးပွားရေးလုပ်ငန်းများတွင်ရှိသော ဝန်ထမ်းအများစုသည် ရှမ်းပြည်နယ်မှ ဖြစ်ပါသည်။ အထူးသဖြင့် ကြီးမားသော ဟိုတယ်ကြီးများ၌ ဒေသခံများကို ခန့်ထားရေးကို ဦးစားပေးစဉ်းစားပါသည်။

သို့ရာတွင် လေ့ကျင့်သင်ကြားမှုပိုင်းတွင် အားပျော့ပါသည်။ အောက်ခြေဝန်ထမ်းများ အနေဖြင့် စနစ်တကျ လေ့ကျင့်သင်ကြားထားမှုမရှိပါ။ ခရီးသည်နည်းပညာသော ကာလများတွင် သက်ဆိုင်ရာ ဟိုတယ်နှင့် စားသောက်ဆိုင်များက မိမိကို ဝန်ထမ်းများကို ဝါရင့်ဝန်ထမ်းများက ထပ်ဆင့်သင်တန်းများပေးခြင်း၊ ဟိုတယ်အချင်းချင်း ဝန်ထမ်းများအပြန်အလှန် စေလွှတ်လေ့ကျင့် စေခြင်းများသာရှိပါသည်။ အချို့ဟိုတယ်များက ဟိုတယ်နှင့်ခရီးသွားလာရေးလုပ်ငန်းဝန်ကြီး ဌာနက ရန်ကုန်တွင် ဖွင့်လှစ်သော သင်တန်းများသို့ သင်တန်းသားများ ပို့လွှတ်ပါသည်။ မြန်မာနိုင်ငံ ဟိုတယ်ဆိုင်ရာလုပ်ငန်းရှင်များအသင်း (အင်းလေးဇန်) ကလည်း ဒေသခံ ဟိုတယ်များ ကို စည်းရုံး၍ ဟိုတယ်နှင့် ခရီးသွားလာရေးလုပ်ငန်းဝန်ကြီးဌာနမှ သင်တန်းဆရာများကို ညောင်ရွှေမြို့သို့ ဖိတ်ခေါ်ပြီး သင်တန်းဖွင့်လှစ်ခြင်းများရှိပါသည်။

ကွင်းဆင်းလေ့လာချက်များအရ အင်းလေးကန်ဒေသရှိဟိုတယ်နှင့် စားသောက်ဆိုင် များအားလုံးသည်လူမှုရေးလုပ်ငန်းများတွင် ပါဝင်ဆောင်ရွက်လျက်ရှိသည်ကို တွေ့ရှိခဲ့ ရပါသည်။ ယင်းလုပ်ငန်း အများစုမှာ ဘုန်းတော်ကြီးကျောင်းများနှင့် ကျေးရွာစာသင်ကျောင်းများအား အလှူငွေပေးအပ်ခြင်းဖြစ်ပါသည်။ ဒေသခံ တောရှိုင်းတိရိစ္ဆာန်နှင့်သစ်ပင်များထိန်းသိမ်းရေး၊ သဘာဝပတ်ဝန်းကျင် ပညာပေးလုပ်ငန်းများနှင့် ဒေသခံ ငါးရှာသူတံငါသည်များအား နည်းပညာများပံ့ပိုးကူညီခြင်းဖြစ်ပါသည်။



မည်သည့်အကျိုးကျေးဇူးများရရှိမည်နည်း။

လူမှုရေးနယ်ပယ်တွင် တာဝန်သိမှု၊ တာဝန်ရှိမှုတို့ကြောင့် ရရှိမည့်ကောင်းသော အကျိုးကျေးဇူးများတွင် အောက်ပါတို့ပါဝင်ပါသည်။

- မိမိဝန်ထမ်းများ၏ရပိုင်ခွင့်များကို တည်ဆဲဥပဒေများအတိုင်းဖြစ်စေခြင်း။
- ဝန်ထမ်းများ၏ စိတ်ဓါတ်ရေးရာခံယူချက်များကို ပိုမိုခိုင်မာလာခြင်း။
- ကောင်းမွန်စွာလေ့ကျင့်သင်ကြားထားသောဝန်ထမ်းများ၏ဝန်ဆောင်မှုများကြောင့်ဧည့်သည်များအပေါ် ဝန်ဆောင်မှု အဆင့်တိုးမြှင့်လာခြင်း။
- ဝန်ထမ်းအချင်းချင်း စိတ်ဝမ်းကွဲမှု လျော့ပါးသွားခြင်း။
- အောက်ခြေအဆင့်တွင် ဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်မှုများ ဖြစ်ပေါ်စေခြင်း။
- ဒေသခံများ၊ အစိုးရဌာနများ၊ ဧည့်သည်များအပြင် အခြားမိတ်ဖက်အဖွဲ့အစည်းများ ပုဂ္ဂိုလ် များအကြား ကောင်းသတင်းကျော်စောခြင်း။

အခြေခံလိုက်နာရမည့်မှုများ

- ဝန်ထမ်းများအပေါ်တပြေးညီသဘောထားပြီး ဝန်ထမ်းများအား အားပေးကူညီမှုပေးသည့်အလုပ်ရှင် ဖြစ်ပါစေ။

မျှတသောလစာစရိတ်၊ တာဝန်ချိန်၊ အနားယူချိန်၊ ခွင့်ကာလနှင့် အရည်အချင်းမြှင့်တင်ရေးစသော ကဏ္ဍအသီးသီးတွင် ကောင်းမွန်သော လုပ်ငန်းခွင် အခြေအနေများဖန်တီးပေးရန်မှာအလုပ်ရှင် တာဝန်ဖြစ်ပါသည်။တည်ဆဲအလုပ်သမားရေးရာဥပဒေများကိုလိုက်နာခြင်း၊ အသက်မပြည့်သောလူငယ်များအားဝန်ထမ်းမခန့်ထားခြင်းနှင့် အဆင့်အတန်းမရွေးတူညီသော အခွင့်အရေး များပေးခြင်းသည် အလုပ်ရှင်တာဝန်များဖြစ်သည်။



ပူးပေါင်းဆောင်ရွက်ကြပါ။

အများနှင့်သက်ဆိုင်သော လုံလောက်သောရေနှင့် လျှပ်စစ်စွမ်းအင်ရရှိရေး၊ အမှိုက်သရိုက် အညစ်အကြေး နှင့် ရေဆိုးရေညစ်သန့်စင်ရေးစနစ်စသည်များ၊ သဘာဝပတ်ဝန်းကျင်ကို မထိခိုက်စေ သော ထုတ်လုပ်မှု လုပ်ငန်းစသည်တို့ကို ဆောင်ရွက်ရာတွင် အားလုံးပူးပေါင်းဆောင်ရွက် ကြရပါ မည်။ ဟိုတယ်များ၊ စားသောက်ဆိုင်များ၊ဒေသခံ လူမှုအဖွဲ့အစည်းများ၊အစိုးရ ယန္တရားများအားလုံး ပါဝင်ပူးပေါင်းပြီး စနစ်တကျဆောင်ရွက်ခြင်းဖြင့် အောက်ခြေတွင် အောင်မြင်မှုများ ရရှိနိုင်ပါသည်။



DOs&DON'Ts FOR TOURISTS



HOW YOU CAN VISIT MYANMAR RESPONSIBLY

- (၁) ဝန်ဆောင်မှုကဏ္ဍတွင် ဝန်ထမ်းသည် အခရာကျပါသည်။
ထို့အပြင်ကောင်းသော လုပ်ငန်းခွင်အခြေအနေများ ရှိရန်လည်းလိုအပ်ပါသည်။
- (၂) ဒေသခံများလက်ရှိခံစားနေရသည့် အခြေအနေများကို ဖော်ထုတ်နိုင်ရန်လည်းကောင်းဒေသရှိသဘာဝပတ်ဝန်းကျင် ထိန်းသိမ်းရေးကိုဆောင်ရွက်လျက်ရှိသော အသင်းအဖွဲ့များနှင့် ပူးပေါင်းကာ ယင်းတို့၏ အတွေ့အကြုံဗဟုသုတများ မျှဝေရန်ဖြစ်ပါသည်။
- (၃) မိမိ၏ဧည့်သည်များအား ဒေသ၏ ရိုးရာယုံကြည်မှုများ၊ ဓလေ့ထုံးစံများနှင့်သင့်တင့်လျောက်ပတ်သော ဝတ်စားနေထိုင်ပုံများကို ကြိုတင်အသိပေးနိုင်ပါက ဧည့်သည်များအတွက် ဒေသခံများနှင့် ထိတွေ့ဆက်ဆံရာတွင် ပိုမိုနက်ရှိုင်းစွာ ခံစားနိုင်ပါမည်။



၃။ လေ့လာစိစစ်ရန်အချက်များ
ဌာနအလိုက် ဆောင်ရွက်နိုင်မည့်နည်းလမ်းများမှာ-

၃. ၁ အများနှင့်သက်ဆိုင်သောဧရိယာများ

စိစစ်ရန်အချက်များမှာ

လျှပ်စစ်စွမ်းအင် အနည်းဆုံးအသုံးပြုစေမည့် ဒီဇိုင်းပုံစံဖြစ်ပါစေ၊ သဘာဝနေရောင်ခြည် အလင်းရောင်နှင့် လေဝင်လေထွက်များကို အသုံးပြုကာ လျှပ်စစ်မီးထွန်းခြင်းနှင့် လေအေးစက် အသုံးပြုမှုတို့ကြောင့် ကုန်ကျမည့်စရိတ်ကို ရေရှည်တွင်ကာမိပါမည်။

အတွင်းပိုင်း ပြင်ဆင်မွမ်းမံမှုများကိုလည်း ဒေသထွက်ပစ္စည်းများအသုံးပြုခြင်းဖြင့် ဒေသခံ ထုတ်လုပ်သူများအား ပံ့ပိုးပေးပါ။ ဤသို့ ဆောင်ရွက်ခြင်းဖြင့် ဧည့်သည်များအနေဖြင့်လည်း ပကတိ ဒေသရိုးရာအဆင်အပြင်များကိုခံစားလာနိုင်ပါသည်။

ဒေသ၏ သဘာဝပတ်ဝန်းကျင်နှင့် စပ်ဟပ်သည့်ပစ္စည်းများသမိုင်းကြောင်းနှင့် ဒေသ၏ ရိုးရာဓလေ့များကို ထင်ဟပ်စေသည့် ပစ္စည်းများအသုံးပြုခြင်းဖြင့် ထုတ်လုပ်သူ ဒေသခံအသေးစား လုပ်ငန်းရှင်များကိုကူညီပါ။ ယင်းတို့၏ ပစ္စည်းများကို ဟိုတယ်၏ အမှတ်တရပစ္စည်း အရောင်းဆိုင် များတွင်တင်ပြီးရောင်းချပေးပါ။ ယင်းပစ္စည်းများ ရွေးချယ်ရာတွင်လည်း စဉ်ဆက်မပြတ် ဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်ရေးကို အားပေးသော လုပ်ငန်းဌာနများမှ ရွေးချယ်ဝယ်ယူပါ။

စင်္ကြန်၊ လျှောက်လမ်းစသည်များတွင် အချိန်သက်မှတ်ပြီး မီးဖွင့်မီပိတ်ပြုလုပ်ပေးသော အလို အလျှောက် ကိရိယာများတပ်ဆင်ခြင်းဖြင့် ညအချိန်မလိုအပ်ဘဲ မီးဖွင့်ထားခြင်းများကို ရှောင်ကြည်နိုင် ပါသည်။ လျှပ်စွမ်းအားမသုံးစနစ်ပါ မီးခလုတ်များကို မီးဖွင့်တိုင်းတွင် တပ်ဆင်ထားခြင်းဖြင့် ဧည့်သည်နည်းပါးချိန်တွင် လျှပ်စစ်မီးအသုံးချမှု လျော့နည်းစေပါမည်။

အများပြည်သူသုံး ဧရိယာများတွင် အလိုအလျှောက် ဖွင့်ပိတ်သော တံခါးများတပ်ဆင်ခြင်း ဖြင့် လေအေးများအပြင်သို့ စီးထွက်ခြင်းကို တားဆီးနိုင်ကာ လျှပ်စစ်စွမ်းအား အသုံးချမှုလျော့ကျ စေပါမည်။

လေအေးစက်များတွင်လည်း အလိုအလျှောက်အပူထိန်းကိရိယာများ တပ်ဆင်ပေးထားခြင်းဖြင့် ယင်းနေရာများတွင် ပူလွန်းခြင်း၊ အေးလွန်းခြင်းတို့ကို တားဆီးရာရောက်ပါသည်။ ညအချိန်တွင် ယင်းလေအေးပေးထားသော နေရာများကို မူလသတ်မှတ်ထားသည့် အပူချိန်သို့ ပြန်လျှော့ပေးပါ။

အများပြည်သူသုံး ဧရိယာများတွင် သဘာဝအနံ့အသက်များကိုသာ အသုံးပြုပါ။ အမွှေးဆေး ဖြန့်ခြင်း စသောဘူးငယ်များ မသုံးပါရန်။

အများပြည်သူသုံး ဧရိယာများတွင် သောက်သုံးရေအတွက် စက်ငယ်များ ချထားပေးပါ။ သို့မှသာ ပလတ်စတစ်သောက်ရေသန့်ဘူးအသုံးပြုမှုကျဆင်းပါမည်။ ဧည့်သည်များအားလည်း ဤစက်မှ ထွက်ရှိသောရေသည်သောက်ရေသန့်ဘူးမှရေကဲ့သို့ပင်အန္တရာယ်ကင်းပါကြောင်းရှင်းလင်းပြပါ။

အများပြည်သူသုံး ဧရိယာတွင် အမှိုက်ပုံး(၂)မျိုး ချထားပေးပါ။ တစ်ခုမှ ရိုးရိုးအမှိုက်အတွက် ဖြစ်ပြီး၊ နောက်တစ်ခုမှ ပြန်လည်အသုံးပြုနိုင်သော ပစ္စည်းများအတွက်ဖြစ်ပါသည်။ ဧည့်သည်များ သိရှိနိုင်ရန်လည်း မည်သည့်ပုံးတွင် မည်သည့်အမှိုက်ကို ထည့်ရမည်ကို စာကပ်ထားရန်လိုအပ်ပါသည်။

အများပြည်သူသုံး ဧရိယာတွင် တစ်နေ့လုံးအမှိုက်ရှင်းလင်းရေး ဆောင်ရွက်ရပါမည်။

အများပြည်သူသုံး သန့်စင်ခန်းများတွင်လည်း ရေအသုံးပြုမှုကို ထိန်းကွပ်ထားသော ရေပိုက် ခေါင်းစသည်များ တပ်ဆင်ထားခြင်းဖြင့် ပလိုမာသော ရေပြန်းတီးမှုကို တားဆီးနိုင်ပါသည်။

အများပြည်သူသုံး ဧရိယာများတွင် အတင်လက်သုတ်ပုံစံအရှည်လီဝံ၊ သို့မဟုတ် လျှပ်စစ် လက်အခြောက်ခံ စက်များ တပ်ဆင်ထားခြင်းဖြင့် စတ္တာတစ်ဏှစ်အသုံးပြုမှုကို လျော့ချပါ။

အများပြည်သူသုံးသန့်စင်ခန်းများတွင် ဆပ်ပြာရည်များသုံးပါ။ သဘာဝပစ္စည်းများမှ ထုတ်လုပ် သောဆပ်ပြာများသာသုံးပါ။

-ခါတုပေစအနံ့ဆိုးများမကျန်စေသော၊ အဆိပ်အထောက်မဖြစ်စေသည့် သန့်ရှင်းရေးပစ္စည်းများ သုံးပါ။

ဝန်ထမ်းများအားလည်း ရေစိမ့်နေသော ရေပိုက်ခေါင်းများ၊ ရေပိုက်များ၊ ကျိုးပဲ့မှုများ တွေ့ရှိပါက ချက်ချင်းအင်ဂျင်နီယာဌာနသို့ အကြောင်းကြားရန် ညွှန်ကြားထားရန်ဖြစ်ပါသည်။

- (၁) ဤနေရာတွင် စွမ်းအင်အသုံးလျော့ချထားသောစီစဉ်အဆင် အပြင်ကိုတွေ့ရပါမည်။သဘာဝနေရောင်ခြည် နှင့်လေဝင် လေထွက်ရရှိအောင် ဆောင်ရွက်ထားပါသည်။ ဧည့်သည် တွက် ထီးများကို အသုံးပြုထား၍လည်း ဧည့်သည်တန်ဖိုးကို မပျက်စီးစေပါသည်။
- (၂) နှင့် (၃) ရေပြန်းတီးမှုလျော့ချရေး၏ အစသည် ရေသုံးစွဲမှုမှတစ်ပါးပါသည်။ အများပြည်သူသုံး ဧရိယာများတွင် သောက်သုံးရေ အတွက်ရေစက်ငယ်လေးများ ချထားပေးနိုင်ပါသည်။ ဤသို့ ပြုလုပ်ခြင်းဖြင့် ပလတ်စတစ်ရေသန့်ဘူးများ အသုံးပြုမှုလျော့ကျ ပါမည်။ဤတိုက်ငယ်ငယ်လေး၏ဧည့်သည်များအတွက်စည်သည်များ ကိုယ်တိုင် သောက်ရေကို တိုက်တိုင်ခပ်လှရသည့်အပြင် မျက်မမြင်ကျောင်း အတွက်ပါ အလှူခံထားပါသည်။



၃-၂ အိပ်ခန်းဆောင်များ

စိစစ်ရန်အချက်များ

အိပ်ခန်းများကို ပုံစံထုတ်ရာတွင် လျှပ်စစ်ကို ချွေတာရာရောက်သည့်ပုံစံဖြစ်ပါစေ။ သဘာဝ နေအလင်းရောင်နှင့် လေဝင်၊ လေထွက်ကို အသုံးပြုခြင်းဖြင့် ရေရှည်တွင် လျှပ်စစ်မီးသုံးစွဲမှုနှင့် လေအေးစက်စရိတ်များ သက်သာပါလိမ့်မည်။

ဒေသထွက်ပစ္စည်းများဖြင့် အတွင်းပိုင်းပြင်ဆင်မှုများကို ပြုလုပ်ပါ။ ဤသို့ဖြင့် ဒေသခံများအား ကူညီရာရောက်သည့်အပြင် ဧည့်သည်များအဖို့လည်း သဘာဝကျသော အနေအထားကို ပေးအပ် ခံစားရစေပါမည်။

အိပ်ခန်းဆောင်များအတွက် **Keycard** စနစ်သုံးခြင်းဖြင့် အခန်းထဲတွင် ဧည့်သည်မရှိချိန်များ တွင် လျှပ်စစ်မီးနှင့် လေအေးစက်ဖွင့်ထားခြင်းကို ရှောင်ကြဉ်နိုင်ပါသည်။ ထို့အပြင် တစ်ခန်းခြင်း ဆားကစ် **breaker** များ တပ်ဆင်ထားခြင်းဖြင့် ဧည့်သည်မရှိသော အခန်းများအား မီးပိတ်ထား နိုင်ပါသည်။

Keycard မရှိလျှင်လည်း မိမိ၏ အိပ်ခန်းဆောင်ဝန်ထမ်းများအား ဧည့်သည်ထွက်သည်နှင့် အခန်းတွင်းရှိ မီးနှင့် လေအေးစက်ကိုပိတ်ရန်ညွှန်ကြားထားပါ။

သန့်စင်ခန်းအတွင်း၌ ရေအသုံးကို ကန့်သတ်သည့် **dual flush system** အိမ်သာသုံး ရေခွဲများ၊ ရေချိုးရန် ရေပန်းတွင် ရေအထွက်ကို ကန့်သတ်သည့် ခလုတ်များ တပ်ဆင်၍ ရေအသုံးပြုမှုကို ကန့်သတ်နိုင်ပါသည်။

အိပ်ခန်းများအတွက် အမှိုက်ခြင်း (၂)ခု ထားပါ။ တစ်ခုမှာ သာမန်အမှိုက်အတွက် ဖြစ်ကာ၊ အခြားတစ်ခုမှ ပြန်လည်အသုံးချနိုင်သည့် ပစ္စည်းများအတွက်ဖြစ်ပါသည်။ အမှိုက်ပုံးများပေါ်တွင် မည်သည့်ပစ္စည်းများ ထည့်ရန်ကိုပါ ထင်ရှားစွာရေးမှတ်ထားပါ။

ပလတ်စတစ်ဖြင့် ထုတ်ပိုးထားသော သန့်စင်ခန်းသုံးပစ္စည်းများကို ရှောင်ရှားပါ။ ခေါင်းလျှော် ရည်၊ ဆပ်ပြာရည်၊ အသားလှဆီ စသည်တို့ကို အခါခါ ပြန်လည်အသုံးပြုနိုင်သော ထည့်စရာဘူး ဖြင့်ထည့်ပါ။ အကယ်၍ ဆပ်ပြာ၊ သွားဖွတ်၊ ဘီး၊ ရေချိုးခန်းဆောင်း၊ ခေါင်းဆောင်း စသည်တို့ကို အသုံးပြုလျှင်လည်း ပလတ်စတစ်ဖြင့် ထုတ်ပိုးမည့်အစား သဘာဝပတ်ဝန်းကျင်ကို မထိခိုက်သော ထုတ်ပိုးပစ္စည်းများဖြင့် ထုတ်ပိုးပါ။

အိပ်ခန်းဆောင်များ၌ ဒေသထွက် သဘာဝပတ်ဝန်းကျင်ကို မထိခိုက်စေသော ပစ္စည်းများ အသုံးပြုပါ။ ဥပမာ-သဘာဝဆပ်ပြာ၊ အကြမ်းမှတ်ရန် မိုင်းတိုင်စက္ကူကဲ့သို့ စက္ကူမျိုး၊ ဒေသထွက် ဓါတု မြေဩဇာမသုံးသည့် ကော်ဖီမျှို၊ လက်ဖက်ရည် စသည်တို့ကို တတ်နိုင်သလောက်သုံးရန် ဖြစ်ပါ သည်။

ဧည့်သည်များအတွက် အမြဲလိုအပ်မှုမရှိသော အပ်နှင့်အပ်ချည်၊ ဖိနပ်တိုက်ဆေး သတင်းစာ စသည်တို့ကို ဧည့်သည်များ တောင်းဆိုမှုပေးပါ။

ပလတ်စတစ်သောက်ရေသန့်ဘူးများကို အိပ်ခန်းများအတွင်း မထားပေးပါနှင့်။ ဧည့်သည်များ သောက်သုံးရန်အတွက် အများပြည်သူသုံး ဧရိယာများတွင် ရေစက်များထားရှိပေးကာ အိပ်ခန်းတွင်း၌ လည်း သောက်ရေကို ပြန်လည်သုံးစွဲနိုင်သော ဖန်ပုလင်းစသည်များဖြင့် သောက်ရေကိုပေးနိုင်ပါ သည်။ မိမိ၏ ဧည့်သည်များ မိမိတို့ဆောင်ရွက်ထားသည့် အလေ့အကျင့်များကို အသိပေးကာ ဤရေသည် သောက်ရေသန့်ပုလင်းထဲမှ ရေကဲ့သို့ပင် အန္တရာယ်ကင်းပါကြောင်း အသိပေးနိုင်ပါသည်။

အကယ်၍ အိပ်ခန်းတွင်းရှိမျက်နှာသုပ်ပု၊ အိပ်ရာခင်းစသည်တို့ကို နေ့စဉ်မလဲပဲသုံးစွဲရန် ဆုံးဖြတ်ထားပါလျှင် ဧည့်သည်များ သိရှိအောင် စာတမ်းများ ချိတ်ဆွဲထားနိုင်ပါသည်။ မိမိ၏ အိပ်ခန်းဆောင်ဝန်ထမ်းများအားလုံး ဟိုတယ်မှ ကျင့်သုံးနေသော အိပ်ရာခင်းလဲလှယ်ခြင်းမူများကို နားလည် အောင် ရှင်းလင်းပြထားပါ။

လျှော်ဖွတ်ရန် အဝတ်များရှိပါကလည်း ယင်းတို့ကိုထည့်ရန် ပလပ်စတစ်အိတ်များ ပေးမထား ပါနှင့်။ သဘာဝပတ်ဝန်းကျင်ကို မထိခိုက်စေသော အဝတ်အိတ်၊ သို့မဟုတ် ခြင်းများ ပေးထားပါ။

အိပ်ခန်းများအတွင်း ဧည့်သည်များအားလည်း ရေနွင့် လျှပ်စစ်ကို ခြွေတာစွာ သုံးစွဲရန်နှင့် မလိုအပ်ဘဲ ရေပိုက်ခေါင်းများ ဖွင့်ထားခြင်း၊ လျှပ်စစ်ပစ္စည်းများ ဖွင့်ထားခြင်း မပြုလုပ်ရန် သတိပေး ချက်များ ချိတ်ထားရန်လိုပါသည်။

မိမိ၏ ဧည့်သည်များအားလည်း ယင်းတို့ရောက်ရှိနေသော နေရာ၏ အကြောင်းအချက်များ၊ ရိုးရာယဉ်ကျေးမှုဓလေ့ထုံးစံများ၊ သဘာဝပတ်ဝန်းကျင်အကြောင်း၊ ကျက်စားသော တိရိစ္ဆာန်များ၊ လူမှုရေးလုပ်ငန်း စသည်များကို သိရှိအောင်ဆောင်ရွက်ထားပါ။ ဧည့်သည်များကို ကိုယ်တိုင်ပါဝင် ဆောင်ရွက်ခွင့်၊ လေ့လာစူးစမ်းခွင့်ပြုပါ။

မိမိကိုယ်တိုင် ကောင်းအောင်ကြိုးစား၍ မိမိလုပ်ဆောင်ချက်ကိုလည်း အများသိပါစေ။ မိမိ၏ ဧည့်သည်များအား မိမိတို့ဆောင်ရွက်နေသော သဘာဝပတ်ဝန်းကျင်ထိန်းထိမ်းရေးလုပ်ငန်းများကို သိရှိစေပြီး၊ ယင်းတို့၏ နားလည်သဘောပေါက်မှုကို ရယူနိုင်ပါသည်။ ဧည့်သည်များ၏ တုံ့ပြန်ချက် များကို ရယူရန်လည်း လိုအပ်ပါသည်။

အိပ်ဆောင်ဝန်ထမ်းများအားလည်း ရေပိုက်ခေါင်းများမှ ရေစိမ့်မှုများ၊ ရေပိုက်ကျိုးမှုများ တွေ့ရှိက ချက်ချင်း ပြုပြင်ထိန်းသိမ်းရေးဌာနသို့ အကြောင်းကြားရန် ညွှန်ကြားထားပါ။

(၁) နှင့် (၂) ဒေသထွက်ဆပ်ပြာခဲအတုံး အသေးလေးများခွဲပြီး သတင်းစာစက္ကူဖြင့် ပတ်ထားပါသည်။ ထို့ကြောင့် ဟိုတယ်၏ အနေအထားအမြင် ပိုမိုထူးခြားလာကာ ထုတ်ပိုးစရိတ်သာမကအခြား စရိတ်စကများပါ လျော့ချနိုင်ပါသည်။

(၃) သဘာဝရောင်ရောင်ခြည် နှင့် လေဝင် လေထွက်ကို အလေးပေးတည်ဆောက် ထား၍ဤအခန်းသည်လေအေးစက်မလိုပဲ သက်သောင့် သက်သာရှိပါသည်။

(၄) ဤKeyCard စနစ်သည် အိပ်ခန်း အတွင်း ဧည့်သည်မရှိသည့် အချိန်များ တွင် လျှပ်စစ်သုံးစွဲမှုကို သက်သာစေ ပါသည်။

(၅) မျက်နှာသုပ်ပုဝါများ လဲလှယ်ပေးရေး စည်းမျဉ်း ချမှတ်ထားခြင်းကြောင့် ရေအသုံးချမှု၊ စွမ်းအင်အသုံးချမှုကို လျော့နည်းစေကာ စရိတ်စကလည်း လျော့ချနိုင်ပါသည်။ ဧည့်သည်များ သိရှိရန် လည်း စာများကပ်ထားပါ။ ဝန်ထမ်းများကိုလည်း ဤစည်းမျဉ်းကို လိုက်နာရန် ညွှန်ကြားထားပါ။



၃-၃ စားသောက်ဆိုင်

စိစစ်ရန်အချက်များ

ဆိုင်၏ စားသောက်ဖွယ်ရာ ဟင်းလျာစာရင်းကို ဒေသထွက်အစားအစာများ၊ ရာသီထွက် အစားအစာများဖြင့် ပြင်ဆင်ချက်ပြုတ်ပါ။

ဒေသထွက်ပစ္စည်းများနှင့် ပြည်ပမှသွင်းယူလာသော ပစ္စည်းများကို ယှဉ်တွဲပြီး ဓါတ်ပုံများဖြင့် ဟင်းလျာစာရင်းတွင် ရှင်းလင်းပြသပါ။

ထောပတ်၊ ယို၊ သကြား၊ ဆား၊ ဂြုပ်ကောင်း စသောပစ္စည်းများအား တစ်ခါသုံးများကို အသုံး မပြုဘဲ သဘာဝပတ်ဝန်းကျင်ကို မထိခိုက်စေသည့် သင့်တော်သော ခွက်ငယ်လေးများဖြင့် ချထား ပေးပါ။

တစ်ခါသုံး ပလတ်စတစ်ပတ်၊ ဝါးတူများကို အသုံးမပြုဘဲ ပြန်လည်သုံးစွဲနိုင်သည့် တူများကို အသုံးပြုရန်။

သောက်ရေသန့် ပလတ်စတစ်ပုလင်းများကို စားသောက်ဆိုင်တွင် အသုံးပြုခြင်း မလုပ်ပါနှင့်။ သန့်စင်သောသောက်ရေကို ဖန်ချိုင့် သို့မဟုတ် ဖန်ပုလင်းများဖြင့်ပေးပါ။

အချိုရည်စသည်များကို စုပ်ယူသောက်ရန် ပလတ်စတစ်စုပ်ပြွန်များကို ဧည့်သည်တောင်းမှပေး ပါ။

လက်သုတ်ပုဝါစသည်များကို အဝတ် (သို့မဟုတ်) ပြန်လည်ပြုလုပ်ထားသည့်ပစ္စည်းများဖြင့် ပေးပါ။

စားသောက်ဆိုင်အတွင်း အလင်းရောင်မှိန်စေသော မီးလုံးများတပ်ဆင်အသုံးပြုပါ။ မီးသီး၊ ပန်ကာ စသည်တို့တွင် တစ်ခုချင်းစီ၌ ခလုတ်များတပ်ဆင်ထားခြင်းဖြင့် ဧည့်သည်နည်းပါးချိန်တွင် လျှပ်စစ်အသုံးပြုမှုကို ရှောင်ရှားနိုင်ပါသည်။

သဘာဝအလျောက်ရရှိနိုင်သည့် ငှက်ပျောရွက်၊ အုန်းမှုတ် စသည်တို့ဖြင့် စားသောက်ဖွယ်ရာ များကို ထုတ်ပိုးတည်ခင်းနိုင်ပါသည်။

မိမိဝန်ထမ်းများအား ဒေသထွက်ကုန်ကြမ်းများဖြင့် ချုပ်လုပ်သော တူညီဝတ်စုံများ ဝတ်ဆင် စေခြင်းဖြင့် ဒေသခံများကို အားပေးပါ။

အတွင်းပိုင်းပြင်ဆင်မှုများကိုလည်း ဒေသထွက်ပစ္စည်းများ အသုံးပြုခြင်းဖြင့် ဒေသခံများကို ကူညီရာရောက်သလို ရိုးရာသဘာဝကိုလည်း ဖြစ်စေပါသည်။

ဘီ(လ်)စာရွက်အဟောင်းများကို ပြန်လည်အသုံးပြုနိုင်ပါသည်။ နောက်ကျောတွင် ဧည့်သည် များ မှာကြားသော ဟင်းလျာများကို မှတ်သားခြင်း၊ အကြမ်းသုံးစက္ကူအဖြစ် သုံးခြင်းစသည်ဖြင့် အသုံးပြုနိုင်ပါသည်။

ဧည့်သည်များအား ဒေသအစားအသောက် ချက်ပြုတ်ရေးတွင် ပါဝင်လုပ်ဆောင်စေခြင်း၊ ရိုးရာ - လေ့ပွဲ စသည်များ လက်မှုအနုပညာများတွင် ပါဝင်စေခြင်း စသည်များ ပြုလုပ်ပေးရန်။

မိမိတို့လုပ်ငန်းစဉ် သဘာဝပတ်ဝန်းကျင် ထိန်းသိမ်းစောင့်ရှောက်မှု၊ ဒေသထွက်ပစ္စည်းများ အသုံးပြုမှု၊ အစားအသောက်များ ထုတ်လုပ်ခြင်း၊ ခိုက်သိမ်းခြင်းစသော ကိစ္စများဆောင်ရွက်ရာတွင် ကြိုတင်စဉ်းစားရန်၊ ခုနစ်ကိစ္စရပ်များကို စဉ်းစားသုံးစွဲမှုများအား ပြောပြနိုင်ရန် ဝန်ထမ်းများကို သင်ကြားညွှန်ကြားထားပါ။

ခရိုင်ခေါင်းများမှ ခရိုင်မှ၊ ခရိုင်များပေါက်နေခြင်းစသော ကိစ္စများကိုတွေ့ပါက ချက်ချင်း သက်ဆိုင်ရာပြုပြင်ထိန်းသိမ်းရေးဌာနသို့အကြောင်းကြားရန်ဝန်ထမ်းများအားညွှန်ကြားထားပါ။

- (၁) ဤအချက်အပြုတ်သင်တန်းကိုအင်းလေးဒေသရှိ စားသောက်ဆိုင်လေး တစ်ခုတွင်ပြုလုပ်ခြင်းဖြစ်ပါသည်။ဧည့်သည်များအနေဖြင့်ဒေသထွက် သီးနှံစသည်များ ချက်ပြုတ်နည်းများကိုလည်း သိရှိနားလည်စေပါသည်။
- (၂) ယခုမနက်စာ မိနစ်အနုဖြင့်ပြည်တွင်းနှင့် အပြည်ပြည်ဆိုင်ရာ ယင်းလျာများ ကို စားသုံးသူများအတွက် ဝန်ဆောင်ပေးနိုင်ပါသည်။
- (၃) သဘာဝမှ ထွက်ရှိသော ပစ္စည်းများနှင့်သဘာဝမှ ထွက်ရှိသော ထုတ်ပိုးပစ္စည်းများကို အသုံးပြုပါ။
- (၄) ဒေသတွင်း ရာသီပေါ်သီးနှံ စသည်များကို ရွေးချယ်ရာထားပေးခြင်း ဖြင့်မိမိ၏ချက်ပြုတ်ရေးကိစ္စများတွင် စီမံထိရောက်စွာ အသုံးပြုနိုင်မည့် အပြင်လက်ဝယ်ရှိသီးနှံစသည်တို့ကိုလည်းထိရောက်စွာအသုံးပြုနိုင်ပါ လိမ့်မည်။တစ်ဖက်၌လည်းအစားအသောက်အလှေအကျင့်ကို ထိန်းသိမ်း နိုင်မည့်အပြင် အစားအသောက်များ၏ အဆင့်အတန်းကို ထိန်းသိမ်း နိုင်ပါလိမ့်မည်။



၃-၄ မီးဖိုဆောင်

စိစစ်ရန်အချက်များ

မီးဖိုဆောင်ကို အမြဲသပ်သပ်ရပ်ရပ်ထားပါ။ မီးဖိုဆောင်တွင်းရှိ အသုံးအဆောင်ပစ္စည်းများကိုလည်း အမြဲသန့်ရှင်းအောင်ထားခြင်းဖြင့် ယင်းတို့၏ သက်တမ်းကို ရှည်ကြာစေသည့်အပြင် လျှပ်စစ်ဓါတ် အား သုံးစွဲမှုစရိတ်စကများ လျော့ချနိုင်ပါမည်။
ဘေးအန္တရာယ်ကင်းရှင်းမှုလည်း ဖြစ်စေပါမည်။

မိုက်ကရိုဝေ့(ဗ်)၊ ပေါင်မုန့်မီးကင်စက်နှင့် လေထုတ်စက်များမှ အစားအသောက်အကြွင်းအကျန်များ ကို အမြဲရှင်းလင်းပေးပါ။

ရေခဲသေတ္တာ၊ အသား/ငါး အေးခဲစက်စသည်တို့တွင် ရေခဲများခဲပြည့်နေခြင်းကို ပုံမှန် ရှင်းလင်းပေး ရန်။

ရေခဲသတ္တများ၊ အသား/ငါး အေးခဲစက်များကို နေရောင်ခြည် တိုက်ရိုက်ထိသောနေရာများ၊ အပူ ထွက်သော ချက်ပြုတ်သည့် ကိရိယာများအနီးတွင်မထားရန်။ ယင်းသို့ အသား/ငါး ကို အအေးခံ သည့် စက်ကိရိယာများသည် လေဝင်လေထွက်ကောင်းသော နေရာတွင်ရှိစေပြီး ပုံမှန်လည်ပတ်မှုရှိ စေရန် အရေးကြီးပါသည်။

ရေခဲသေတ္တာများ၊ သား၊ငါးအေးခဲစက်များကို မကြာခဏဖွင့်ပိတ်ခြင်း မလုပ်ပါနှင့်။ အတွင်းရှိ ပစ္စည်းများ အလွယ်တကူထုတ်ယူနိုင်စေရန် စနစ်တကျထားသို့ပါ။

ဧည့်သည်ပါးချိန်တွင် ပစ္စည်းများကို တစ်စုတစ်ဝေးတည်းထားရှိခြင်းဖြင့် ဖွင့်ထားရမည့် ရေခဲသတ္တာ အရေအတွက်ကို ကျဆင်းစေပါမည်။

ပန်းကန်ခွက်ယောက်များ ဆေးကြောစဉ်တွင်လည်းကောင်း၊ ဟင်းသီးဟင်းရွက်များ ဆေးကြောစဉ် တွင်လည်းကောင်း၊ အသား၊ ငါးများကို ရေခဲပျော်အောင်ပြုနေစဉ်တွင်လည်းကောင်း ရေပိုက်ခေါင်း ကိုဖွင့်မထားပါနှင့်။ လက်ဆေးကန်အတွင်း ရေထွက်ပေါက်ပိတ်ထားခြင်း (သို့မဟုတ်) ဇလုံ၊ ရေနွက် စသည်တို့ကို အသုံးပြုပါ။

ရေပိုက်ခေါင်းများကို လိုအပ်မှသာဖွင့်ပါ။

ရေကောင်း၊ ရေသန့်ပြန့်တီးမှု မဖြစ်စေရန် ပိုက်ခေါင်းများတွင် ရေထွက်မှုကို ကန့်သတ်သည့် ရေပန်းခေါင်းများ တပ်ဆင်နိုင်ပါသည်။

ပန်းကန်ဆေးစက်များကိုလည်း ယင်းတို့သတ်မှတ်ထားသည့် စံနှုန်းပါအတိုင်း သို့မဟုတ် ယင်းနီးပါး ပြည့်မှသုံးပါ။ သို့မှသာ ရေသုံးစွဲမှုနှင့် လျှပ်စစ်သုံးစွဲမှုကို ချွေတာရာရောက်ပါမည်။

အစားအစာများ ချက်ပြုတ်ရာတွင်လည်း မီးဖိုပေါ်တွင် သင့်တော်သောအိုး၊ ယ်အိုးစသည်များကို အသုံးပြုပါ။ မီးဖိုတွင် oven ခေါ်အပူပေးခန်းပါရှိပါက အဖုံးတံခါးကို ကြိမ်ဖန်များစွာ အဖွင့်အပိတ် မလုပ်ပါမှ လျှပ်စစ်ကို ချွေတာရာ ရောက်ပါမည်။

ဂက်(စ်) မီးဖိုများ၊ ကော်ဖီဖျော်စက်စသည့် ကိရိယာပစ္စည်းများအား မလိုအပ်လျှင် မဖွင့်ပါနှင့်။ ဝန်ထမ်းများအား ယင်းကိရိယာများကို ကျွမ်းကျင်စွာကိုင်တွယ်တတ်ရန် သင်ကြားပေးပါ။

မီးဖိုခန်းတွင်း လေထုတ်ပန်ကာနှင့်လျှပ်စစ်မီးကို လူမရှိလျှင်ပိတ်ထားပါ။

ချက်ပြုတ်မည်အစီအစဉ်ကို ကြိုတင်စဉ်းစားထားပြီး လိုအပ်သလောက်သာ ချက်ပြုတ်ခြင်းဖြင့် အလေအလွင့် လျော့ပါးစေပါမည်။

ဝန်ထမ်းများအားလည်း ဈေးဝယ်ထွက်လျှင် ထည့်သွင်းသယ်ဆောင်ရန်အိတ်များ၊ ပြန်လည်အသုံးပြုနိုင်သော ပစ္စည်းထည့်ရန်ပုံး စသည်များကိုတစ်ပါတည်း ယူဆောင်သွားစေပြီး ရောင်းသူများထံမှ ပလတ်စတစ်အိတ်များတွင် ထည့်ပေးခြင်းကို လျော့ချပါစေ။

အစားအသောက်ပစ္စည်းများကို တစ်ခါတည်းများများစားစား ဝယ်ယူခြင်းဖြင့် ထုတ်ပိုးပစ္စည်းလေလွင့်မှုကို ကာကွယ်စေပါသည်။

အမှိုက်များကို အမှိုက်စပွသည့် နေရာတွင်ရှင်းပါ။ မီးဖိုဆောင်တွင် စားကြွင်းစားကျန်များ၊ အမှိုက် အခြောက်၊ စက္ကူပစ္စည်း၊ သတ္တုပစ္စည်း၊ ပလတ်စတစ်များ၊ သုံးပြီးဆီအဟောင်းများ၊ ဆီခဲနှင့် အထွေထွေ အမှိုက်များအတွက် ပုံးများသီးခြားခွဲထားပေးပါ။

စားကြွင်းစားကျန်များကို သဘာဝမြေဆွေးလုပ်ရန် ပန်းခြံတွင်သုံးနိုင်ပါသည်။

စားကြွင်းစားကျန်များကို နည်းပညာသုံး၍ ဘိုင်အိုဂက်(စ်) သို့မဟုတ် ဘိုင်အိုဒီဇယ်ထုတ်နိုင်ပါသည်။

စားကြွင်းစားကျန်များကို ဝက်မွေးမြူရေးခြံများသို့ အလကားပေးခြင်း၊ ရောင်းချခြင်းများပြုနိုင်ပါသည်။

ပလတ်စတစ်နှင့်ဖန်ဘူးများ၊ ကတ်ထုပုံးဟောင်းများကို ပစ္စည်းအဟောင်းဝယ်ရောင်းသူများ၊ စက်ရုံများသို့ ပြန်လည်ရောင်းချနိုင်ပါသည်။

မီးဖိုဆောင်မှထွက်သော သုံးပြီးဆီနှင့် ဆီခဲများမှာ သီးခြားဆောင်ရွက်ရသော အဆင့်များရှိပါသည်။ ယင်းတို့ကို ဘိုင်အိုဒီဇယ် သို့မဟုတ် လူသုံးဆပ်ပြာနှင့် အဝတ်လျှော်ဆပ်ပြာများ ပြုလုပ်နိုင်ရန် ရောင်း၍ရသလို ကိုယ်တိုင်လည်း ပြုလုပ်နိုင်ပါသည်။

ရေထုတ်ပြွန်များ၊ အိမ်သာအိုးများထဲသို့၊ စားကြွင်းစားကျန်များ၊ ဟင်းချက်ဆီဟောင်းများကို လောင်း မချပါနှင့်။

လျှပ်စစ်စွမ်းအင်မှအပ အခြားစွမ်းအင်အရင်းအမြစ်များကို ရှာကြံပါ။ ဥပမာ-စပါးခွံ၊ လွှစာမှုန့်၊ သစ်ရွက်ခြောက်စသော သဘာဝပတ်ဝန်းကျင်ကို မထိခိုက်သော လောင်စာများကို သုံးခြင်းဖြင့် သစ်တောပြုန်းတီးမှုဖြစ်စေပြီး သဘာဝပတ်ဝန်းကျင်ကို ထိခိုက်စေသော ထင်းမီးသွေး သုံးစွဲမှုကို ရှောင်ကြဉ်ပါ။

ရေပိုက်ခေါင်းမှ ရေစိမ့်နေခြင်း၊ ပိုက်များပေါက်နေခြင်းများကို တွေ့ရှိပါက ပြုပြင်ထိန်းသိမ်းရေးဌာနသို့ အမြန်ဆုံးအကြောင်းကြားရန် ဝန်ထမ်းများအားလေ့ကျင့်ပေးထားပါ။



၁



၂



၃

(၁)နှင့်(၂) ဤသို့စပါးခွံသုံးမီးဖိုကို အသုံးပြုခြင်းဖြင့် သဘာဝပတ်ဝန်းကျင်ကို ထိန်းသိမ်းရာရောက်ပြီး စရိတ်စကလည်း သက်သာစေပါသည်။ ဤမီးဖိုမျိုး တပ်ဆင်အသုံးပြုရာတွင် ကနဦးတပ်ဆင်ခသည် ပုံမှန်မီးဖိုထက် များသော်လည်း ရေရှည်တွင် လောင်စာစရိတ်ကို ချွေတာနိုင်ပါသည်။ ထွက်ရှိသောပြာကိုလည်း မြေဩဇာအဖြစ် သုံးနိုင်ပါသည်။

(၃) သံဘူးနှင့်ထည့်ထားသော စည်သွပ်ဘူးများအစား လတ်ဆတ်သော အသီးအနှံများကို ဦးစားပေးရွေးချယ်ပါဤသို့ဆောင်ရွက်ခြင်းဖြင့် စည်သွပ်လုပ်ငန်းကြောင့်ဖြစ်ပေါ်ရသည့် သဘာဝပတ်ဝန်းကျင်အပေါ် သက်ရောက်မှုများ၊ ယင်းတို့ကို ထုတ်ပိုးမှု သယ်ယူပို့ဆောင်ရေးစသော လုပ်ငန်းများကြောင့်ဖြစ်ပေါ်ရသည့် သက်ရောက်မှုများကို ရှောင်ကြဉ်နိုင်ပါသည်။

(၄) ဤတန်ဘိုးနည်းခလုတ်တပ်ဆင်ထားခြင်းကြောင့် ရုံးခန်းတွင်းရှိလျှပ်စစ် အားသုံးကိရိယာများကို တပြိုင်တည်းပိတ်နိုင်သဖြင့် အသုံးဝင်ပါသည်။



၄

၃.၅ ရုံးခန်း

စီစဉ်ရန်အချက်များ

မူလပစ္စည်းများအသုံးပြုမှုကိုလျော့ချပါ။

-မင်ပြန်လည်ဖြည့်နိုင်သည့်ဖောင်တိန်၊ မင်တောင့်နှင့် toner စသည်များကိုအသုံးပြုပါ။

-မူလပစ္စည်းများနှင့်မူလပစ္စည်းများကို ပြန်လည်အသုံးပြုပါ။

-စက္ကူများကိုချုပ်စက်ဖြင့်မတွဲပဲ ကလစ်ဖြင့်တွဲပါ။

စက္ကူအသုံးပြုမှုကိုလျော့ပါ။

- စာပိုမည့်စာစား စီးမေး(လ်)ကိုအသုံးပြုပါ။

-အီးမေး(လ်)များကို ကွန်ပျူတာပေါ်တွင်မတင်ပါ။လိုအပ်မှတ်ပါ။

-ပုတ်တမ်းများကို ကွန်ပျူတာပေါ်တွင် ထိန်းသိမ်းပါ။ စက္ကူဖြင့်ပုတ်တမ်းထားပါနှင့်။

-Printerထုတ်ရာတွင် စက္ကူနှစ်ဖက်လုံးကို အသုံးပြုပါ။ ဝန်ထမ်းများအားလုံးလိုက်နာရန် သတ်ပေးစာများ ကပ်ထားပါ။

-စက္ကူအစုတ်၊ အဟောင်းများ၏လွှတ်နေသောဘက်တွင် မှတ်စုများရေးစာအုပ်ပါသည်။

-ဧည့်သည်များအားလည်း စက္ကူများနှင့် စီမံခန့်ခွဲမှုစနစ်များအားဖြင့် online နှစ်ဖြင့် မှတ်ပုံတင်ရန် အားပေးပါ။

မူလပစ္စည်းကိုအခြေခံပြီး ပြန်လည်ထုတ်လုပ်ထားသောပစ္စည်းများ၊ စက္ကူ တစ်ရွှေ့ စသည်များကို အသုံးပြုပါ။

ရုံးခန်းအတွင်း ပြန်လည်အသုံးပြုနိုင်သော ပစ္စည်းများဖြစ်သည့် စာစိပ်၊ ကလစ်၊ စက္ကူအဟောင်း၊ မင်ပြန်လည်ဖြည့်နိုင်သော ဖောင်တိန်စသည်တို့ကို ထင်ရှားစွာ အမှတ်အသားပြုပြီးချထားပေးပါ။

ကွန်ပျူတာတွင်လည်း လျှပ်စစ်အသုံးကိုလျော့ကျစေမည့် အမြန်ပိတ်စနစ် monitor -အလင်းလျော့ချ ခြင်းစသော setting များကိုအသုံးပြုပါ။

မလိုအပ်လျှင် adapters များ charger များကိုဖြုတ်ထားပါ။

ဝဟိုမှပိတ်ဖွင့်နိုင်သော မီးကြိုးသွယ်တန်းမှုကို တပ်ဆင်ပါ။

ရုံးခန်းအတွင်း သောက်ရေစက်တပ်ဆင်ထားခြင်းဖြင့် ပလပ်စတစ် သောက်ရေသန့်ဥပဒေအသုံးပြုမှုကို လျော့ချပါ။

ဝန်ထမ်းများအားလည်း ရုံးချိန်ပြီးလျှင် မီးများ၊ အပူပေးစက်များ၊ လေထုတ်ပန်ကာများ၊ လေအေးစက်များနှင့် ကွန်ပျူတာ printer, scanner စသည်များကိုပါ ပိတ်ရန် လေ့ကျင့်ပေးပါ။

အသုံးအဆောင်ပစ္စည်းများယိုယွင်းပျက်စီးပါက ထိန်းသိမ်းစောင့်ရှောက်မှုဌာနအားချက်ခြင်းသတင်းပေးပို့ရန်ဝန်ထမ်းများအားလေ့ကျင့်သင်ကြားပါ။

၃. ၆ အဝတ်လျှော်ခန်း

စိစစ်ရန် အချက်များ

ဖွတ်လျှော်မည့် အဝတ်ဟောင်းများကို ပလပ်စတစ်အိတ်များအစား သဘာဝပတ်ဝန်းကျင်ကို မထိခိုက်သော အဝတ်အိတ်များ၊
ဝါးခြင်းများဖြင့် သယ်ယူပါ။

ရေနံနှင့် လျှပ်စစ်ဓာတ်အားရန်အတွက် အဝတ်လျှော်စက်များ၊ အဝတ်အခြောက်ခံစက်များကို အဝတ်ဟောင်းပြည့်မှဖွင့်ပါ။

နည်းသည့်နည်းပါးချိန်တွင် အဝတ်လျှော်စက်နှင့် အခြောက်ခံစက်အသေးများကိုသုံးပါ။

အဝတ်လျှော်စက်နှင့် အခြောက်ခံစက်များ တပ်ဆင်မည်ဆိုလျှင် လျှပ်စစ်စွမ်းအင် အသုံးအနည်းဆုံး နှင့် ရေအသုံးအနည်းဆုံးကို
ရှာပြီးတပ်ဆင်ပါ။

ရေပူရရှိရန်အတွက်လည်ဒီဇယ် သို့မဟုတ် လျှပ်စစ်အပူပေးစက်များ အသုံးမပြုပဲ ဂက်စ် သို့မဟုတ် နေရောင်ခြည်စွမ်းအင်သုံးစက်များကို
အသုံးပြုပါက သဘာဝပတ်ဝန်းကျင်ကို ထိခိုက်စေသော မီးခိုး ထွက်ရှိမှုကို တားဆီးနိုင်ပါသည်။

နည်းသည့်နည်းပါးချိန်တွင် အဝတ်စိုများကို နေရောင်ခြည်တွင် ထုတ်လွန်းခြင်းဖြင့် စွမ်းအင်သုံးစွဲမှု လျှော့ချနိုင်ပါသည်။

အဝတ်လျှော်စက်မှ သုံးပြီးရေများကို ပန်းခြံများ ရေလောင်းခြင်း၊ အိမ်သာသန့်ရှင်းရေးအဖြစ် အသုံးပြုနိုင်ရန် ပြန်လည်ရယူနိုင်ပါသည်။
အဝတ်လျှော်စက် အကြီးစားများမှ ရေများကိုလည်း ရေလျှောင်တိုင်ကီ တစ်ခုတွင် ပြန်လည်စုထားပြီး နောက်တစ်ကြိမ်
အဝတ်လျှော်ရန် အသုံးပြုနိုင်ပါ သည်။

သဘာဝပတ်ဝန်းကျင်ကို မထိခိုက်စေသော ဓါတုပစ္စည်း၊ အဝတ်လျှော်ဆပ်ပြာ စသည်များကို အသုံးပြုပါ။ ယင်းပစ္စည်းများကိုလည်း
တစ်ခါတည်းများများစားစား ဝယ်ယူထားခြင်းဖြင့် ထုတ်ပိုး ပစ္စည်းပြုန်းတီးမှုကို လျှော့ချနိုင်ပါသည်။

အရောင်ချွတ် ဓါတုဗေဒဆေးစသော အန္တရာယ်ရှိ ပစ္စည်းများပါဝင်နေသော ရေစသော စွန့်ပစ္စည်း များကို သီးခြားစွန့်ပစ်နိုင်ရန်
စိစဉ်ပေးပါ။

အဝတ်လျှော်စက်အခန်းအား အသုံးမပြုလျှင် မီးချောင်းများ၊ အပူပေးစက်များ၊ လေထုတ်စက်များ၊ လေအေးပေးစက်စသည့်
လျှပ်စစ်ပစ္စည်းများကို ပိတ်ထားရန် ဝန်ထမ်းများအား လေ့ကျင့်ပေးပါ။

ရေပိုက်ခေါင်းမှ ရေစိမ့်ခြင်း၊ ပိုက်ခေါင်းကျိုးခြင်းများ တွေ့ရှိပါက ပြုပြင်ထိန်းသိမ်းရေးဌာနသို့ ချက်ခြင်းအကြောင်းကြားရန်
ဝန်ထမ်းများအား လေ့ကျင့်ပေးပါ။

- (၁) ပလပ်စတစ်ဇာတ်များမသုံးပါရန်၊ သဘာဝပတ်ဝန်းကျင်ကို မထိခိုက်သော ပစ္စည်းများကို အသုံးပြုပါ။
- (၂) နည်းသည်များချိန်၊ နည်းချိန်ကို ချိန်ဆ၍အဝတ်စလျှော်စက်အကြီးအသေးကို လိုသလို အသုံးပြုနိုင်ပါသည်။



၃.၇ ပန်းခြံနှင့်ဥယျာဉ်

စိစစ်ရန်အချက်များ

မိမိပန်းခြံတွင် ဒေသခံမဟုတ်သော အပင်များကိုမစိုက်ပျိုးပါနှင့်။ ဒေသခံအပင်မျိုးများကို လွယ်ကူစွာရရှိနိုင်ပါသည်။
ရေလိုအပ်မှု၊ပိုးသတ်ဆေးလိုအပ်မှု၊မြေဩဇာလိုအပ်မှုလည်းနည်းပါးသဖြင့် ထိန်းသိမ်းရန် လွယ်ကူပါသည်။

သစ်ပင်ပန်းပင်များစိုက်ရာတွင် အမျိုးကွဲများများ စိုက်ပျိုးပေးခြင်းဖြင့် ပိုးမွှားဖျက်ဆီးမှုကို ကာကွယ် နိုင်ပါသည်။

ပန်းခြံထဲတွင် အရိပ်ရပင်များ စိုက်ပျိုးထားပါ။ မြက်ခင်းပြင်အကျယ်ကြီးထားပါက ခဏလေးနှင့် ခြောက်သွေ့လွယ်ပါသည်။
အရိပ်ရပင်များကြောင့်လည်း ရေပြုန်းတီးမှုကို ကာကွယ်ရာရောက်ပါ သည်။

ပန်းခြံများကို နံနက်ခင်းနှင့် ညနေချိန်များတွင် ရေလောင်းပါ။ နေ့လယ်ခင်း ရေလောင်းပါက ရေအငွေ့ပျံ့မှုနှုန်းများပါသည်။

မိုးရေကိုခံပြီး ခြံအတွင်းရေလောင်းရန် အသုံးပြုနိုင်ပါသည်။ မိမိခြံအကျယ်အဝန်းကိုလိုက်၍မိုးရေစုဆောင်းရန် မိုးရေ
စုဆောင်းစက်လိုမည်။ သို့မဟုတ် ကန်လိုမည်ကို တွက်ချက်နိုင်ပါသည်။

မြေဆီလွှာနှင့် မြေအောက် ရေအရင်းအမြစ်များကို ပျက်စီးစေမည့် ဓါတုဗေဒ ပိုးသတ်ဆေး အသုံးပြုမှုကို ရှောင်ရှားပါ။
သဘာဝပိုးသတ်ဆေးကိုသုံးပါ။

ဓါတုဗေဒမြေဩဇာမသုံးပါနှင့် ၊ ပန်းခြံနှင့်မီးဖိုဆောင်ထွက် စားကြွင်း၊ စာကျန်စသည်များဖြင့် ပြုလုပ် ထားသော
သဘာဝမြေဆွေးမြေဩဇာကို သုံးပါ။

သစ်ရွက်စိမ်းများ၊ မြက်ပြတ်စများ၊ ကောက်ရိုး၊ သစ်ခေါက်၊ လွှစာမှုန့်စသည်တို့ဖြင့် ပြုလုပ်ထားသော သဘာဝအစိုထိန်းပစ္စည်းများကို
မြေဆီလွှာပေါ်တွင် ဖြန့်ကျဲထားခြင်းဖြင့် မြေတွင်းအစိုဓာတ်ကို ထိန်းသိမ်းနိုင်ပါသည်။

မိမိပိုင်ဥယျာဉ်ခြံအတွင်း သဘာဝမြေဩဇာသုံး၊ ဟင်းသီးဟင်းရွက်၊ သီးပင်စားပင်များနှင့် အခြား ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်ပင်များ
စိုက်ပျိုးနိုင်ပါသည်။ ဥယျာဉ်ဝန်ထမ်းများကိုလည်း ဓါတုမြေဩဇာနှင့် ပိုးသတ်ဆေးများမသုံးရန်လေ့ကျင့်ထားပါ။

မိမိပန်းခြံကိုသန့်ရှင်းသပ်ရပ်ပါစေ။

ရေပိုက်မှရေစိမ့်မှု၊ ပိုက်ကျိုးခြင်းစသည့်တို့ကို သက်ဆိုင်ရာပြုပြင်ထိန်းသိမ်းရေးဌာနသို့ ချက်ချင်း အကြောင်းကြားရန် ဝန်ထမ်းများအား
လေ့ကျင့်ထားပါ။



(၁) ကိုယ်တိုင်အမွေးအကြိုင်ပင်များနှင့် ဟင်းသီးဟင်းရွက်များ စိုက်ပျိုးပါ။
ဧည့်သည်များကသူတို့စားသုံးနေသောအသီးအနှံများမည်ကဲ့သို့
စိုက်ပျိုးသည်ကို သိရှိလျှင် ကျေနပ်ဝမ်းမြောက် ပါလိမ့်မည်။

(၂) ပန်းခြံမှထွက်သော ပစ္စည်းများဖြင့် မြေဆွေးလုပ်ရန်မြေနေရာ။

(၃) နှင့် (၄) ဒေသနှင့်ကိုက်ညီသည့် ပန်းခြံဒီဇိုင်းပုံစံဖြင့် ပုံဖော်ထား၍ ပန်းခြံသည် မျက်စိပသာဒ ဖြစ်စေပါသည်။ ဤပုဒ်တယ်၏ ပန်းခြံအတွင်း ဧည့်သည်များ ဗဟုသုတရ
စေရန်နှင့်ပန်းခြံဝန်ထမ်းများ ထိန်းသိမ်းမှုလွယ်ကူစေရန် အပင်အမျိုးအစားများကို စာများချိတ်ဆွဲ ထားပါသည်။



၃. ၈ ရေကူးကန်

စီစစ်ရန်အချက်များ

ရေကူးကန်ထိန်းသိမ်းရေးအချိန်ဇယားကိုရေးဆွဲထားပါ။

ရေကူးကန်ရှိပန်နှင့်ရေစစ်ကောက်ကိုအချိန်မှန်စစ်ဆေးပါ။

ရေကူးကန်တွင်း ရေသန့်ရှင်းစေရန်အတွက် ကလိုရင်းဆေးခတ်ခြင်း မပြုလုပ်ပါ သဘာဝပတ်ဝန်းကျင် ထိခိုက်မှုမရှိသော အာဆေးရေခတ်ခြင်းစနစ်ကို အသုံးပြုပါ။ ဤစနစ်ကို တပ်ဆင်ရန်မှာ ကနဦး ရင်းနှီးငွေပစ္စည်းများသော်လည်း ရေရှည်တွင် ထိန်းသိမ်းမှု စရိတ်များသည် ဓါတုဆေး အခြေခံစနစ် များထက်သာပါသည်။

အကယ်၍ ရေကူးကန်တွင်းရှိ ရေသန့်ရှင်းရေးကို ကလိုရင်းဆေးအသုံးပြုဆောင်ရွက်ပါက အသုံးပြုသော ကလိုရင်းအမျိုးအစားကို အမြဲစိစစ်ပါ။ အလိုအလျောက် ကလိုရင်းပြည့်ပေးသော စနစ်ကို အသုံးပြုကာ မှန်ကန်သော အမျိုးအစားရေစစ် ပြုလုပ်နိုင်ပါသည်။

ရေကူးကန်ကို အသုံးမပြုသည့်အခါ အုပ်စိုက်ထားခြင်းဖြင့် အငွေ့ဖွယ်ကို ကာကွယ်ရုံသာမက ရေအပူပေးရန် စရိတ်ကိုလည်း ကျဆင်းစေပါသည်။

ရေစစ်စက်အင်ဂျင်တွင် အလိုအလျောက်ဖွင့်ပိတ်ပေးသည့်ခလုတ်များ တပ်ဆင်ပေးကာ လျှပ်စစ်အသုံး ပြုမှုကို လျှော့ချနိုင်ပါသည်။

ရေကူးကန်အတွင်းရေကို အပူပေးရန်အတွက် နေရောင်ခြည်စွမ်းအင်ကို အသုံးပြုနိုင်ခြင်း ရှိမရှိ လေ့လာကြည့်ပါ။



(၁)

ရေကူးကန်နှင့်ရေပူတွင်းများကို အသုံးမပြုသည့် အချိန်တွင် ရေငွေ့ပြန်ခြင်းနှင့်ခမ်းခြောက် သွားခြင်း၊အမြစ်စေရန် ဩဇာပေး စီမံ ဆောင်ရွက်ပါ။

၃.၉။ ပြုပြင်ထိန်းသိမ်းရေး

စိစစ်ရန်အချက်များ

အောက်ပါတို့ကိုပုံမှန်ပြုပြင်ထိန်းသိမ်းရန်နှင့်သတင်းပို့စနစ်ပြုလုပ်ထားပါ။

- စက်ကရိယာများ
- ပျက်ဆီးမှုရှိသတင်းပို့မှု
- ပြင်ဆင်ဖြည့်စွက်ရန်လိုအပ်မှုရှိမရှိ
- ဆက်လက်ဆောင်ရွက်ရန်ကိစ္စများ

စက်ကရိယာတစ်ခုချင်းအလိုက် ပြုပြင်ထိန်းသိမ်းရမည့်အချိန်ဇယားကို ယင်းကရိယာအထက် တွင်ကပ်ထားကာ သက်ဆိုင်ရာဝန်ထမ်းက ဆောင်ရွက်ပြီးကြောင်း လက်မှတ်ရေးထိုးစေရန်။

ရေပိုက်ခေါင်းများမလုံခြုံစေရန်အစရှိသည်များ၊ ရေလျှောင့်ကန်၌ ရေရှိမရှိစသည်များကိုပုံမှန်နေ့စဉ် တာဝန်ချထားစောင့်ကြည့်စေခြင်းဖြင့် ရေဆုံးရှုံးမှုကို ရှောင်ရှားနိုင်ပါသည်။ ဟိုတယ်တွင် မိလ္လာ အညစ်အကြေးသန့်စင်ရေးစက်ရုံရှိပါက တာဝန်ကျဝန်ထမ်းက နေ့စဉ်စစ်ဆေးရပါမည်။

ဌာနတစ်ခုချင်း၏ နေ့စဉ်၊ အပတ်စဉ်၊ လစဉ်ရေသုံးစွဲမှုမှတ်တမ်းမူရှိရပါမည်။ သို့မှသာ ရေပိုမိုသုံးစွဲမှုကို ထိန်းသိမ်းနိုင်သလို ပိုက်ပေါက်ခြင်းစသော ရေပြန်းတီးမှုရှိမရှိ ကိုလည်းသိရှိနိုင် ပါမည်။

အိမ်သာရေဆွဲကန်တွင် ရေအနည်းနှင့် အများကို ခွဲခြားအသုံးပြုနိုင်ရန် ခလုတ်များ တပ်ဆင်ထား ခြင်း၊ ရေချိုးခန်း ရေပန်းတွင် ရေကျခြင်းကို ထိန်းချုပ်ထားသော ရေပိုက်ခေါင်းများ တပ်ဆင်ထား ပါကလည်း ယင်းတို့ အလုပ် လုပ် ၊ မလုပ်ကို အမြဲစစ်ဆေးရပါမည်။

လျှပ်စစ်ဓါတ်အား အသုံးပြုသော မီးသီးများ၊ အပူအအေးပေးစက်ကွိုင်များ၊ အဝတ်လျှော်စက်များ၊ အပူချိန်ပြကိရိယာများ၊ လျှပ်စစ်ပိုင်းယာကြိုးစသည်များကို အမြဲစစ်ဆေးရန် လျှပ်စစ်ဝန်ထမ်းများခန့် ထားတာဝန်ပေးပါ။ ဤသို့ဆောင်ရွက်ထားခြင်းဖြင့် လျှပ်စစ်လေလွင့်မှုကို ရှောင်ကြဉ်နိုင်ပါသည်။ ကောင်းမွန်စွာ ထိန်းသိမ်းမှုပြုထားသော လျှပ်စစ်ပစ္စည်းများသည် ကြာရှည်ခံသည်သာမက အန္တရာယ် လည်းကင်းစေပါသည်။

ဌာနတစ်ခုချင်းအလိုက် နေ့စဉ်၊ အပတ်စဉ် လျှပ်စစ်သုံးစွဲမှုကို မှတ်တမ်းထားရှိခြင်းဖြင့် ထူးခြားမှုရှိပါက ချက်ချင်းသိနိုင်ပါမည်။

ပြုပြင်ထိန်းသိမ်းရေးနှင့် ဆောက်လုပ်ရေးလုပ်ငန်းခွင်များတွင် အန္တရာယ်ရှိသော ဓါတုဆေးပစ္စည်းများ ကို အနည်းဆုံးသုံးပါ။ အန္တရာယ်ကင်းသော အခြားရေနှင့် ရောစပ်ရသောဆေးများ၊ အရောင်တင်ဆီ စသည်များကိုသုံးပါ။

မော်တော်ယာဉ်များကိုလည်း ပုံမှန်ယာဉ်ကြိုခိုင်ရေးပြုလုပ်ပေးခြင်းဖြင့် ယင်းတို့၏ သက်တမ်းကို ရှည်စေကာ မီးခိုးထွက်ခြင်းကိုကာကွယ်ပေးပါသည်။

စက်ကရိယာပစ္စည်းများ အသုံးပြုလျှင်လည်း ထုတ်လုပ်သူ၏ အညွှန်းအတိုင်း အသုံးပြုမှသာ အန္တရာယ်ကင်းပါမည်။

အသံဆူညံသော ပြုပြင်ထိန်းသိမ်းမှုများ ပြုလုပ်ရန်ရှိပါက နံနက်စောစောနှင့် ညနေစောင်းတွင် ဆောင်ရွက်ပါ။
ဧည့်သည်များရှိတတ်သည့် ပြည်သူ့သုံးဧရိယာနှင့် အဝေးတွင်ပြုလုပ်ပါ။

ကျွမ်းကျင်သူဝန်ထမ်းများသာလျှင် စက်ကိရိယာပစ္စည်းများပြုပြင်ခြင်း ၊ တပ်ဆင်ခြင်းပြုရပါမည်။



(၁) ဤစာတမ်းကိုရေအရည်အသွေးပြုပြင်သောစက်ဘေးတွင်ကပ်ထားပါသည်။ စက်၏ အလုပ်လုပ်ပုံကို ဖော်ပြထားပြီး ပြုပြင်ထိန်းသိမ်းရေးလုပ်ငန်းကိုလည်း လွယ်ကူစေပါသည်။



(၂) ဤစာတမ်းကအိပ်ဆောင်တာဝန်ကျ ဝန်ထမ်းများအားပစ္စည်းကိရိယာများ ကောင်းမွန်စွာအလုပ်မလုပ်လျှင် ကြိုခိုင်ရေးပြုလုပ်ရန်နှင့်ပြင်ဆင်ရန် သက်ဆိုင်ရာဌာနသို့ ချက်ခြင်း အကြောင်းကြားကြရန် သတိပေးထားပါသည်။ မိမိလုပ်ငန်းဌာနအတွင်း ပစ္စည်းကိရိယာများကောင်းမွန်စွာ ပြုပြင်ထိန်းသိမ်းရေးသည်ဝန်ထမ်း တိုင်း၏ တာဝန်ဖြစ်ကြောင်း ရှင်းလင်းစေရပါမည်။



၄ ပစ္စည်းဝယ်ယူနိုင်သောဆိုင်အညွှန်း

မြန်မာ့ခရီးသွားလုပ်ငန်းအတွက် သဘာဝပတ်ဝန်းကျင်ကို မထိခိုက်စေသည့် နည်းလမ်းများဖြင့် ထုတ်လုပ်ထားသော ကုန်ပစ္စည်းများ၊ ဝန်ဆောင်မှုများကို မည်သည့်နေရာများတွင် ရရှိနိုင်သနည်း။

Soap

Mesoap

from Myanmar Education Support Organization
40, 2nd Floor, Baho Road, Sanchaung Township, Yangon
Tel.: +95-1-519184
Email: ygn@meso-intl.org

Zezawar Natural Handmade Soap

51, 3rd Floor, Mandalay Street, Kandawlay,
Mingalar Taung Nyunt Township, Yangon
Tel.: +95-95077778
Email: zezawarhandmadesoap@gmail.com
Website: <https://www.facebook.com/zezawarhandmadesoap/info>

Sustainable Souvenirs and Interior

FXB International – Francois Xavier Bagnoud Myanmar

FXB Office: #46, Nant Thar Kone Street, Lanthit Road, Insein Township, Yangon
Email: fxbmyanmar@myanmar.com.mm

Helping Hands

#92 (B) Ngar Htat Gyi Pagoda Road, Bahan Township, Yangon
Tel.: +95-1-556482, 55484

Organic Coffee

Ananda Cocoa Coffee Co., Ltd.

15 (b), Aung Min Gaung Street, Thanlwin Road, Kamayut Township, Yangon
Phone: +95-1-524166, 524177
Email: anadacoffee@gmail.com

Genius Shan Highlands Coffee

50, Khat Tar Street, Ywar Ma Quarter, Ywar Ngan Township, Southern Shan State
Phone: +95-81-68079
Email: info@geniuscoffee.info
Website: www.geniuscoffee.info

Mt Victoria Organic Coffee

Htoo Mar & Pop Pop Co., Ltd.
1129, Thumana 3rd St., 16/4 Ward, Thingangyun, Yangon
Tel.: +95-1-561601, 571352
Email: info.pop.pop@gmail.com

Organic Tea

Mother's Love

Yangon Wholesale centre

2, Sein Pan Road, Bayint Naung Broker's, Sales Centre,
Mayangone Township, Yangon

Tel.: +95-1-683177

Email: wholesale@incredibleml.com

Website: <http://www.incredibleml.com>

Nara Organic Green Tea

59 (b), Suite 7, Yaw Min Gyi Street, Dagon, Yangon

Tel.: +95-1-243627

Pyi Time Kyaw Green Tea Biz

15, Anawyahtar Housing 1, Botahtaung Pagoda Road,
Panzudang Township, Yangon

Tel.: +95-1-9000056, +95-9-73100342, +95-9-5199181

Email: pyitimekywa.ywetthit@gmail.com

Organic Fertilisers

Shan Maw Myae

243, 1st floor, Bo Aung Kyaw Street (Middle Block),
Kyauktada Township, Yangon

Tel.: +95-1-370969

Email: nl@shanmawmyae.com

Website: www.shanmawmyae.com

Guest Information/Brochures

Dos and Don'ts for Tourists – How you can visit Myanmar responsibly

Email: inquiry@dosanddonsfortourists.com

Website: www.dosanddonsfortourists.com

Green Technology

Mörk Water Solutions

Asia Pacific Pty. Ltd.

Level 1, 96 Thein Phyu Rd

Botatoung Township, Yangon, Myanmar

Tel.: +95 9 250 766 771

Website: www.moerkwater.com

၅ ဝေါဟာရ လက်စွဲစာအုပ်ပါ အဓိက ဟောဝါများ၏ အဓိပ္ပာယ်ဖွင့်ဆိုချက်များ။

Sustainable Hospitality Management

Hospitality Industry: Part of the service industry, which includes accommodation (e.g. hotels, guesthouses) and catering (e.g. restaurants, bars) among others.

Sustainable Development: Development that meets the needs of the present without compromising the ability of future generations to meet their own needs. Sustainable development aims at balancing economic viability, social justice and environmental conservation.

Sustainable Tourism: Tourism that is based on the concept of sustainable development. It takes into account all economic, social and environmental impacts tourism can have on a place. Its objective is to maximise the benefits whilst minimising the negative impacts of tourism.

Waste

Solid Waste: Solid wastes are any discarded or abandoned materials. Solid wastes can be solid, liquid, semi-solid or containerised gaseous material.

Hazardous Waste: Waste that poses substantial or potential threats to public health or the environment. This includes fluorescent light bulbs, paints and solvents, pesticides, bleaching and cleaning chemicals, electronics (computers, televisions) among others.

စဉ်ဆက်မပြတ် ဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်သော ဟိုတယ်ဆိုင်ရာ စီမံခန့်ခွဲမှု

ဟိုတယ်လုပ်ငန်းကဏ္ဍ ခရီးသွားဧည့်သည်များ နေထိုင်စားသောက်မှု (ဟိုတယ်၊ ဧည့်ခံရုံသာ နှင့် စားသောက်ဆိုင်များ) ကို ဝန်ဆောင်မှု ပေးသော ကဏ္ဍ ဖြစ်ပါသည်။

အနာဂတ် မျိုးဆက်သစ်များ၏လိုအပ်ချက်များကို မထိပါးစေပဲ လက်ရှိအနေအထားအရလည်း လူသားတို့၏ အကျိုးကို ဖြစ်ပေါ်စေမည့် စဉ်ဆက်မပြတ် ဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်ရေးဖြစ်စဉ်ဖြစ်ပါသည်။ ဤဖြစ်စဉ်ဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်မှုသည် စီးပွားရေး၊ ဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်မှု၊ လူမှုရေးဘဝတရားမျှတမှုနှင့် သဘာဝပတ်ဝန်းကျင် ထိန်းသိမ်းစောင့်ရှောက်မှုတို့နှင့် ဟန်ချက်ညီစေရန် ရည်မှန်းပါသည်။

ဟိုတယ်ဆိုင်ရာ လုပ်ငန်းနယ်ပယ်အတွင်း စဉ်ဆက်မပြတ် ဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်မှုအနေ စဉ်ဆက်မပြတ် ဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်ရေးကို အခြေခံသောဖွံ့ဖြိုး တိုးတက်ရေး ဖြစ်ပါသည်။ ခရီးစဉ်ဒေသတစ်ခုအပေါ် ခရီးသွားလုပ်ငန်း၏ စီးပွားရေး၊ လူမှုရေး၊ သဘာဝပတ်ဝန်းကျင်ဆိုင်ရာ သက်ရောက်မှုများကို ခြုံငုံလေ့လာထားသော ခရီးသွားလုပ်ငန်း ဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်ရေး ဖြစ်ပါသည်။ ဤဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်ရေး လုပ်ငန်းစဉ်၏ ရည်ရွယ်ချက်မှာ ကောင်းကျိုးများတိုးပွားစေပြီး ဆိုးကျိုးများ အတတ်နိုင်ဆုံးနည်းပါး စေရန် ဖြစ်ပါသည်။

အမှိုက်သရိုက်နှင့် စွန့်ပစ် ပစ္စည်းများ

အမှိုက်သရိုက်ဆိုသည်မှာ အသုံးမလို၍ စွန့်ပစ်လိုက်သော ပစ္စည်းမျိုးစုံ ပါရှိပါသည်။ ယင်းအမှိုက်သရိုက်ဟု ဆိုရာတွင် ကိုင်တွယ်၍ရသော အစိုင်အခဲ၊ အရည်၊ တစ်ဝက်တစ်ပျက် အရည်ဖြစ်နေသော ပစ္စည်းများ၊ အိုးများဖြင့်ထည့်ထား သော ဂက်(စ်)များလည်း ပါဝင်ပါသည်။

အန္တရာယ်ရှိ စွန့်ပစ်ပစ္စည်းများ အများပြည်သူ၏ ကျန်းမာရေးနှင့် သဘာဝပတ်ဝန်းကျင် ကို အန္တရာယ်ဖြစ်စေသည့် ပစ္စည်းများဖြစ်သည်။ လျှပ်စစ်မီး ချောင်း၊ မီးသီးများ၊ သုပ်ဆေးနှင့် သုပ်ဆေး ဖျော်အရည် များ ပိုးသတ်ဆေး၊ အစွန်းချွတ်ဆေးနှင့် အဝတ်လျှော် ဓာတု ဆေးရည်များ၊ ကွန်ပျူတာနှင့် ရုပ်မြင်သံကြားစက်ပစ္စည်း စသည်များပါဝင်ပါသည်။

Biodegradable Waste: Waste that breaks down naturally when disposed of. This includes waste from natural materials such as plant and animal matter, food and kitchen waste from households and restaurants among others.

Recycling: The process of changing waste into new products. It helps to reduce consumption of fresh materials and energy. Recycling is a key component of modern waste reduction which follows the 3Rs of waste management: Reduce, Reuse, Recycle.

Composting: The process of recycling biodegradable waste as a fertiliser and soil amendment. Compost is a key ingredient in organic farming.

Energy

Renewable Energy: Energy that comes from resources that are constantly replenished and never run out. Such resources are sunlight, wind, rain, tides, waves, biomass and geothermal heat. Conventional sources of energy (e.g. coal, oil, natural gas) are limited, non-renewable and environmentally damaging.

သဘာဝအလျောက် ဆွေးမြည့်ပျက်စီးလွယ်သော စွန့်ပစ် ပစ္စည်းများ ။ စွန့်ပစ်ပြီး ကာလရှည်တွင် သဘာဝ အလျောက် ဆွေးမြည့်ပျက်စီးနိုင်သော စွန့်ပစ္စည်းများ၊ သဘာဝသစ်ပင်၊ ပန်းပင်စသော ပစ္စည်းများ၊ တိရစ္ဆာန်ထွက် ပစ္စည်းများ၊ စားကြွင်း/စားကျန်များနှင့် နေအိမ်၊ စား သောက်ဆိုင်များ၏ မီးဖိုဆောင်များမှထွက်သော စွန့်ပစ် ပစ္စည်းများ။

စွန့်ပစ် ပစ္စည်းအဟောင်းများမှ နေ၍ ပစ္စည်းအသစ်များ ပြန်လည်ထုတ်လုပ်ခြင်း ။ ဤသို့ဆောင်ရွက်ခြင်းဖြင့် သယံဇာတများ စွမ်းအင်များကို ချွေတာရာ ရောက်ပါသည်။ ဤသို့ပြုလုပ်ခြင်းသည် ခေတ်မီအမှိုက်သရိုက် လျော့ချ ရေးတွင် အဓိကကျပြီး **3 Rs** ခေါ် လျော့ချသုံးစွဲခြင်း (**Reduce**)၊ အကြိမ်ကြိမ် ပြန်လည်သုံးစွဲခြင်း (**Reuse**) နှင့်ပစ္စည်းအမယ်သစ်များ ပြန်လည် ဖန်တီးပြုလုပ်ခြင်း (**Recycle**) ဟူသော မူများနှင့် ကိုက်ညီပါသည်။

သဘာဝအလျောက် ဆွေးမြည့်ပျက်စီးလွယ်သောစွန့်ပစ္စည်းအမှိုက်သရိုက်များကို မြေဆွေး၊ သို့မဟုတ် မြေဆီ လွှာ ဖြည့်စွက်ရန်အတွက် အသုံးပြုနိုင်ပါသည်။ ဤမြေ ဆီလွှာသည် ဓာတုမြေဩဇာကင်းစင်သည့် စိုက်ပျိုးရေး လုပ်ငန်းတွင် အရေးကြီးနေရာမှ ပါဝင်ပါသည်။

လောင်စာစွမ်းအင်

မည်သည့်အချိန်တွင်မှ ကုန်ခန်းသွားခြင်းမရှိဘဲ အစဉ် ပြန်လည် ပြည့်ဖြိုးနေသော လောင်စာစွမ်းအင်ကို ခေါ်ပါ သည်။ နေရောင်ခြည်၊ လေ၊ မိုး၊ ဒီဇယ်၊ ရေလှိုင်း၊ သီးနှံပြုတ်၊ မြေတွင်းထွက် ရေပူစသည်တို့ဖြစ်ပါသည်။ သာမန်အားဖြင့် အများအသုံးပြုနေသော လောင်စာအရင်းအမြစ် (ကျောက် မီးသွေး၊ ရေနံ၊ သဘာဝဓာတ်ငွေ့) စသည်တို့မှာ အတိုင်း အတာတစ်ခုသာရှိပြီး ထပ်မံဖြည့်တင်း၍မရပါ။ သဘာဝ ပတ်ဝန်းကျင်ကိုလည်း ထိခိုက်စေပါသည်။

Solar Energy: Making use of light and heat from the sun for generating electricity, for lighting and heating houses, for heating water and for other purposes. Solar energy techniques include the use of photovoltaic panels and solar thermal collectors as well as passive systems of building design and architecture.

Wind Power: Conversion of wind energy into more useful forms of energy via wind turbines, windmills or wind pumps, among others.

Water Power: Power generated from the energy of falling or running water.

Bio Energy: Biomass from natural materials (such as plant and animal matter, food and kitchen waste from households and restaurants) can be used as an energy source. Directly, biomass can produce heat via combustion. Indirectly, biomass can be converted into biofuel.

Water

Wastewater: Water used for any domestic, commercial or industrial purpose that carries impurities. There are two types of wastewater: greywater and blackwater/sewage.

Grey water: Wastewater generated from bathtubs, showers, laundry, dishwashers and kitchen sinks. Grey water has a low level of contamination and can be recycled on-site for uses such as watering gardens, flushing toilets, etc.

နေရောင်ခြည်စွမ်းအင်။ နေမှရရှိသော အလင်းရောင် နှင့် အပူကိုအသုံးပြုကာ လျှပ်စစ်ဖြစ်ပေါ်စေပြီး အိမ်တွင်း မီးထွန်းရန် စသည်တို့တွင် အသုံးပြုပါ။ နေရောင်ခြည်ရ ရန်အတွက် ကုသအသလသအငေခ မှန်ပြားများ ရောင်ခြည်အပူကို စုပ်ယူသိမ်းထားနိုင်သော ကိရိယာများ အပြင် အဆောက်အဦးဆောက်ရာ၌လည်း ယင်းနေရောင်ခြည်ကို ရရှိ အသုံး ပြုနိုင်ရန် တည်ဆောက်ရပါ မည်။

လေစွမ်းအင်။ လေတိုက်ခတ်မှုမှ လေရဟတ်စသော ပန်ကာတပ် ကိရိယာများဖြင့် လျှပ်စစ်ထုတ်လုပ်မှုဖြစ်ပါသည်။

ရေစွမ်းအင်။ ရေစီးနှုန်း သို့မဟုတ် ရေတံခွန် စသည်များမှ လျှပ်စစ်ဓာတ်အား ထုတ်ယူခြင်း ဖြစ်ပါသည်။

ဇီဝစွမ်းအင်။ သစ်ပင်၊သစ်ရွက်များ၊တိရိစ္ဆာန်ထွက်ပစ္စည်းများ နေအိမ်နှင့် စားသောက်ဆိုင်များမှထွက်ရှိသော စွန့်ပစ်ပစ္စည်းများမှ စွမ်းအင် ထုတ်ယူနိုင်ပါသည်။ အထက်ပါ ပစ္စည်းများကို လောင်ကျွမ်းစေခြင်းဖြင့် စွမ်းအင်ထုတ်ယူနိုင်သလို biofuel ခေါ် လောင်စာဆီကိုလည်း ထုတ်ယူနိုင်ပါသည်။

ရေ

ရေဆိုးရေညစ်။ နေအိမ်တွင်ဖြစ်စေ၊ စီးပွားရေးလုပ်ငန်းတွင် ဖြစ်စေ၊ ကုန်ထုတ်လုပ်မှု လုပ်ငန်းတွင်ဖြစ်စေ သုံးပြီးဖြစ်သော ရေသည် မသန့်ရှင်းတော့ပါ။ ရေဆိုး ရေညစ်ကို (၂) ပိုင်းခွဲ နိုင်ပါသည်။ **greywater** ခေါ် သန့်ရှင်းမှုမဟာနည်းပါးသော ရေနှင့် ချိုးရေ၊ မိလ္လာစသော လုံးဝမသန့်ရှင်းသောရေများဖြစ်ပါ သည်။

သန့်ရှင်းမှုမဟာနည်းပါးသောရေ၊ ချိုးရေများ၊ အဝတ်လျှော်ပြီးထွက်ရှိသော ဆပ်ပြာရည်များ၊ ပန်းကန်ဆေးစက်များ၊ ပန်းကန်ဆေးခွက်များမှ ထွက်သော ရေများဖြစ်ပါသည်။ အများအားဖြင့် သန့်ရှင်းမှု အဆင့်နိမ့် သဖြင့် နေရာတွင်ပင် ပြန်လည်သန့်စင်ကာ ပန်းခြံ ရေလောင်းရန်၊ အိမ်သာရေဆွဲရန် စသည်တို့တွင် ပြန်လည် အသုံးပြုနိုင်ပါသည်။

Black water/Sewage: Wastewater discharged from toilets. Black water contains a high level of contamination. It should be kept and processed separately from grey water in order to reduce water pollution.

Sustainable Purchase

Organic Farming: A form of agriculture that makes the best use of nature's goods and service whilst not damaging the environment. It excludes or limits the use of chemical pesticides and fertilisers that pose threats to the environment as well as to the health of farmers and consumers. Common methods of organic farming include crop rotation, composting, raising livestock and poultry, among others.

Environmentally Friendly Products: Goods and services that do not harm the environment while providing environmental, social and economic benefits. There are many kinds of environmentally friendly products, such as organic food, energy saving light bulbs and bio soap.

ရေဆိုး၊ ရေဆိုးများ၊ အိမ်သာများမှ မိလ္လာရေများမှာ အထူး မသန့်ရှင်းသဖြင့် အခြားသုံးပြီးရေများနှင့် မရောနှောမိစေရန် သီးခြားသိုလှောင်ထားရန်လိုပါသည်။

မှန်ကန်သော ပစ္စည်းဝယ်ယူဖြည့်တင်းရေး

သဘာဝပတ်ဝန်းကျင်ကိုမထိခိုက်စေသောစိုက်ပျိုးရေးစနစ်။ ကျန်းမာရေးကို ထိခိုက်စေသည့် ဓါတုပစ္စည်းမြေဩဇာများ၊ ပိုးသတ်ဆေးများကို အတတ်နိုင်ဆုံးအသုံးမပြုခြင်း ဖြစ်ပါသည်။ ယေဘုယျအားဖြင့် စိုက်ပျိုးရေးပြုလုပ်ရာတွင် သီးနှံပုံစံ ပြောင်းလဲစိုက်ပျိုးခြင်း၊ မြေဆွေးအသုံးချခြင်း၊ တိရိစ္ဆာန်မွေးမြူခြင်းတို့ ပါဝင်ပါ သည်။

သဘာဝပတ်ဝန်းကျင်ကို မထိခိုက်စေဘဲ လူမှုရေးနှင့်စီးပွားရေး အကျိုးကျေးဇူးဖြစ်စေသည့်ပစ္စည်းများဝန်ဆောင်မှုများ ကိုဆိုလိုပါသည်။ ဥပမာ- ဓါတုမြေဩဇာ အသုံးမပြုသော စားသောက်ကုန်များ၊ စွမ်းအင်ချွေတာသော လျှပ်စစ်မီးသီးများ၊ သဘာဝမှထုတ်လုပ်သော ဆပ်ပြာစသည်များပါဝင်ပါသည်။ စီးပွားရေးအကျိုးကျေးဇူးဖြစ်စေသည့် ပစ္စည်းများဝန်ဆောင်မှုများကိုဆိုလိုပါသည်။ ဥပမာ-ဓါတုမြေဩဇာ အသုံးမပြုသော စားသောက်ကုန်များ၊ စွမ်းအင်ချွေတာသော လျှပ်စစ် မီးသီးများ၊ သဘာဝမှထုတ်လုပ်သော ဆပ်ပြာစသည်များ ပါဝင်ပါသည်။

Organizers

Ministry of Hotels and Tourism Myanmar

Tel: +95-67-406454, 406130, 406662, 406060

Fax: +95-67-406061, 406057, 406062

Email: mo.moht@mptmail.net.mm

Website: www.myanmar-tourism.org



Myanmar Tourism Federation

No. 3A, Corner of Waizayandar Road & Thanthumar Road, Thuwanna,

11071 Yangon, Myanmar

Tel.: +95-1-8551012, 8551013

Fax: +95-1-8551016

Website: www.myanmar-tourism-federation.org



Supported by

Deutsche Gesellschaft für internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

Myanmar-Germany Private Sector Development

No. 635-E, Yoma Yeikthar Street (off Pyay Road), Kamayut Township,

Yangon, Myanmar

Website: www.giz.de



Implemented by



Author

Dörte Kasüke

Coordinator

Nicole Häusler, Myanmar Tourism Federation (position supported by German Development Cooperation // Centre for International Migration and Development)

Special Acknowledgements

U Ohn Winn, Myanmar Restaurants Association Inle Zone, Myanmar Hotelier Association Shan Zone - South, Innthar Heritage House Vocational Training Centre, Inle Speaks, Myanmar Institute for Integrated Development, Gareth Davies, Nela Blahoutová and all the participants of the survey and consultation workshops in Nyaung Shwe and at Inle Lake

Translator

U Hpone Thant

Design

Manuel Erbenich

Photo Credits

Manuel Erbenich, Nicole Häusler, Dörte Kasüke, Ministry of Hotels and Tourism Myanmar, Myanmar Tourism Federation

Published

January 2015



