

# အထူးကျွမ်းကျင်မှုစွမ်းရည် အမှတ်စဉ် ၁

## စားသောက်ကုန်ပစ္စည်းထုတ်လုပ်မှုလုပ်ငန်း

## ကျွမ်းကျင်မှုအရည်အချင်းစစ်စာမေးပွဲ

လေ့လာသင်ကြားစာအုပ်၏ဝေါဟာရများ

ဒုတိယအကြိမ် ( ၂၀၂၀ ခုနှစ် အောက်တိုဘာလ )

## ဂျပန်စားသောက်ကုန်နှင့်စက်မှုလုပ်ငန်းအသင်း

ဤဝေါဟာရစာအုပ်တွင်၊ လေ့လာသင်ကြားစာအုပ်တွင်အသုံးပြုထားသောအဓိကဝေါဟာရများ၏အဓိပ္ပါယ်အားရှင်းလင်းဖော်ပြထားပါသည်။လေ့လာသင်ကြားစာအုပ်ဖြင့်တွဲ၍အသုံးပြုစေလိုပါသည်။

စားသောက်ကုန်ပစ္စည်းထုတ်လုပ်မှုလုပ်ငန်းတွင် အသုံးများသောဝေါဟာရများ

«အ လိုင်း» ( a gyō )

အယ်လ်ကာလီဆေးကြောသန့်စင်ဆေး ( arukari sei senzai )

အယ်လ်ကာလီ ဓာတ်ပစ္စည်းပါဝင်သည့် ဆေးကြောသန့်စင်ဆေး။ အညစ်အကြေးများထဲမှ ဆီဓာတ် နှင့် ဓာတ်ပြု၍ အညစ်အကြေး များကိုသန့်စင်ပေးပါသည်။

ဓာတ်မတည့်သောစားသောက်ကုန်ပစ္စည်း ( arerugi shyokuhin )

အစားအစာစားသုံးရာတွင်၊ ခန္ဓာကိုယ်မှနေ၍ မသက်ဆိုင်သည့်ပစ္စည်းဖြစ်သည်ဟူ၍ အသိအမှတ်ပြုသောဓာတ်ပစ္စည်း ( အဓိကအားဖြင့် ပရိုတိန်းဓာတ် ) ပါဝင်သည့်စားသောက်ကုန်ပစ္စည်း။ လူ့အပေါ်တွင်မူတည်၍ ဓာတ်မတည့်သည့် ဒြပ်ပစ္စည်း နှင့် တုံ့ပြန်မှုများ မတူညီကြပါ။ ရောဂါလက္ခဏာပြင်းထန်ပါက အသက်ဆုံးရှုံးစေနိုင်ပါသည်။

ဘေးကင်းလုံခြုံရေးကိရိယာ ( anzen sōchi )

မှားယွင်းသည့် မောင်းနှင်ကိုင်တွယ်မှုပုံစံ နှင့် စက်ပျက်ခြင်းတို့ကြောင့်ဖြစ်သော မတော်တဆဖြစ်ပွားမှုများအား ကြိုတင်ကာကွယ်ဖို့ ရန်အတွက်၊ စက်ယန္တရားတွင်တပ်ဆင်ထားရှိသော ပစ္စည်းကိရိယာ။

ပုံမှန်မဟုတ်သော ( ijyō )

ပုံမှန်ချိန်နှင့်မတူကွဲပြားခြားနားလျက်ရှိခြင်း။

အထွေထွေသန့်ရှင်းရေးစီမံခန့်ခွဲမှု ( ippan eisei kanri )

အခြေခံကျသော သန့်ရှင်းရေးပတ်ဝန်းကျင်အား ပြုလုပ်ပြင်ဆင်၊ ထိန်းသိမ်းသည့်စနစ် ။ အထွေထွေသန့်ရှင်းရေးစီမံခန့်ခွဲမှု ဟူ၍ လည်းခေါ်ဝေါ်ပါသည်။

ရည်ရွယ်ချက်ရှိစွာ ( itoteki na )

ရည်ရွယ်ချက်ရှိစွာဖြင့်၊ တမင်တကာပြုလုပ်ခြင်း။

မသက်ဆိုင်သည့်ပစ္စည်းများ ရောနှောပါဝင်ခြင်း ( ibutsu konnyū )

စားသောက်ကုန်ပစ္စည်းထဲတွင်၊ ကုန်ကြမ်းပစ္စည်းမဟုတ်သောအရာများ ရောနှောပါဝင်သွားခြင်း။

ပုံနှိပ်စာလုံး ( inji )

စက်ယန္တရားဖြင့် ထုတ်ကုန်ပစ္စည်းတွင် စာလုံးအားရေးသားခြင်း။ သို့မဟုတ် ပုံနှိပ်စက်ဖြင့် ရေးနှိပ်ထားသောစာလုံး။

လက်ခံယူခြင်း ( uke ire )

ကုန်ကြမ်းပစ္စည်းနှင့် လိုအပ်သောပစ္စည်းများအား မိမိထံသို့ လက်ခံယူခြင်း။

သန့်ရှင်းရေးဆိုင်ရာစီမံခန့်ခွဲမှု ( eisei kanri )

ကုန်ထုတ်လုပ်မှုလုပ်ငန်းခွင်အား သန့်ရှင်းသောပတ်ဝန်းကျင်ဖြစ်နေစေရန် ထိန်းသိမ်းဆောင်ရွက်ခြင်း။ လက်များဆေးကြောသန့်စင်ခြင်းနှင့် ပစ္စည်းကရိယာများအား ဆေးကြောသန့်စင်ခြင်း။

ညစ်ညမ်းသောဧရိယာ (osen ku)  
ညစ်ညမ်းသောအရာများအားကိုင်တွယ်ဆောင်ရွက်သည့်လုပ်ငန်းဧရိယာ။

ညစ်ညမ်းရေ (osui)  
ညစ်ညမ်းသောရေ။

«ခ လိုင်း» (ka gyō)

ပြုပြင်ဆောင်ရွက်မှု (kaizen sochi)  
ပြဿနာရှိသောအရာပစ္စည်းနှင့်ပြဿနာဖြစ်နေသည့်အခြေအနေအားတဖန်ပြန်လည်ကောင်းမွန်စေရန်ပြုလုပ်ခြင်း။

အိတ်ဖွင့်/ဖောက်ခြင်း (kaifū)  
မဖွင့်ရသေးသောထည့်စရာပစ္စည်းကရိယာများနှင့်ထုတ်ပိုးပစ္စည်းအားဖွင့်/ဖောက်ခြင်း။

မျိုးပွားကလာပ်စည်း (gahō)  
အချို့သော ဘက်တီးရီးယားများမှနေ၍ ရှင်သန်ရန်ခက်ခဲသောအခြေအနေသို့ရောက်ရှိသည့်အချိန်တွင်ပြုလုပ်သော၊အခွံထဲမှနေ၍ ထွက်လာသောမျိုးစေ့ကဲ့သို့သောပိုးမွှားဖြစ်ပြီး၊ အပူ နှင့် ခြောက်သွေ့မှုများကိုခံနိုင်ပါသည်။ ရှင်သန်ရန်လွယ်ကူသော အနေအထား သို့ရောက်ရှိပါက ပုံမှန်အနေအထားဖြစ်သည့် မျိုးပွားကလာပ်စည်းပိုးမွှားအဖြစ် ပြန်လည်ရောက်ရှိပြီး ပိုးမွှားများပြန်လည်၍ တိုးပွားပါသည်။ မျိုးပွားကလာပ်စည်းပိုးမွှား ဖြစ်ပါက အပူပေးခြင်းဖြင့်သေနိုင်ပါသည်။

「..... မလားမသိဘူး」 (kamō shire nai)  
မသေချာသော်ငြားလည်း၊ ဖြစ်နိုင်ခြေရှိခြင်း။

အပူပေးခြင်း (kanetsu)  
မီးအစရှိသည်များဖြင့်အပူပေးခြင်း။

ကူးစက်ခြင်း (kansen)  
ဘက်တီးရီးယားပိုး နှင့် ဗိုင်းရပ်စ်ပိုးများ ခန္ဓာကိုယ်အတွင်းသို့ဝင်ရောက်ခြင်း၊ အရေပြားပေါ်တွင်တွယ်ကပ်ခြင်း။

စီမံခန့်ခွဲခြင်း (kanri)  
တစ်ခုခုသောစံချိန်စံနှုန်းများမှသွေဖည်သွားခြင်းမရှိစေရန်အတွက်ကိုင်တွယ်ဆောင်ရွက်ခြင်း။

စက်ယန္တရားကိုင်တွယ်မောင်းနှင်ခြင်း (kikai sōsa)  
စက်ယန္တရားအားလှုပ်ရှားစေခြင်း။

အန္တရာယ်ဖြစ်စေမည့်အကြောင်းရင်း (kigai yoin)  
လူ့ကျန်းမာရေးအပေါ်တွင် ဆိုးကျိုးသက်ရောက်မည့် အကြောင်းရင်းဖြစ်စေနိုင်သော စားသောက်ကုန်ပစ္စည်းထဲတွင် ပါဝင်သည့် ခြပ်ပစ္စည်းသို့မဟုတ်စားသောက်ကုန်ပစ္စည်း၏အခြေအနေ။ အန္တရာယ်ရှိသောဘက်တီးရီးယားပိုး နှင့် ဗိုင်းရပ်စ်ပိုးအစရှိသည့် ဇီဝဆိုင်ရာအကြောင်းရင်း၊ ကုန်ကြမ်းပစ္စည်းတွင်ပါဝင်သောလယ်ယာသုံးပိုးသတ်ဆေးနှင့်ပဋိဇီဝဆေးအစရှိသည့်ဓာတုပစ္စည်းဆိုင်ရာ

အကြောင်းရင်း၊ သတ္တု၊ ကျောက်ခဲ၊ ဖန်စများကဲ့သို့သောအန္တရာယ်ရှိသည့် မသက်ဆိုင်ပစ္စည်းများအစရှိသည့်ဝတ္ထုပိုင်းဆိုင်ရာအကြောင်းရင်းများရှိပါသည်။

စံချိန်စံနှုန်း ( kijyun )

အကြောင်းအရာတစ်ခုအားနှိုင်းယှဉ်ရာတွင်ဆုံးဖြတ်ဖို့ရန်အတွက်အထောက်အထားစေဖြစ်မည့်ကိန်းဂဏန်းနှင့်အခြေအနေ။

ခေါက်လှေခါး ( kyatatsu )

လှေကား ၂ ခုအားနှစ်ဖက်နှစ်ချက်မှချိန်ညှိကာ၊ လှေကား ၂ ခု ၏ထိပ်ပိုင်းတွင်သစ်သား/သံပြားတပ်ဆင်ထားသည့်ကိရိယာ။

ခွဲခြား/ပိုင်းခြားခြင်း ( kubun )

စံချိန်စံနှုန်းအားသတ်မှတ်၍ခွဲခြားခြင်းဖြင့် သီးခြားဖြစ်စေခြင်း။

ပြင်းထန်စွာတိုက်မိခြင်း ( gekitotsu )

တစ်ခုနှင့်တစ်ခုပြင်းထန်စွာတိုက်မိခြင်း။

အကြောင်းရင်း ( gen in )

တစ်ခုခုသောအခြေအနေ၊အပြောင်းအလဲအားဖြစ်ပေါ်စေသည့်အရင်းအမြစ်။

ကုန်ကြမ်းပစ္စည်း ( genzairyō )

စားသောက်ကုန်ချောပစ္စည်းအားထုတ်လုပ်ရာတွင်အသုံးပြုသည့် ကုန်ကြမ်း နှင့် ထည့်သွင်းအသုံးပြုပစ္စည်းများ။ ကုန်ကြမ်းပစ္စည်းမှာမူလပုံသဏ္ဍာန်နှင့်မူလအရည်အသွေးများ ကျန်ရှိမနေသောပစ္စည်းဖြစ်၍၊ ထည့်သွင်းအသုံးပြုပစ္စည်းများမှာ ထိုအရာများ ကျန်ရှိနေသည့်ပစ္စည်းဖြစ်ပါသည်။

စစ်ဆေးရမည့်အချက်များ ( kensa kōmoku )

တစ်ခုခုသောစံချိန်စံနှုန်းနှင့်အညီ ခွဲခြားထားသည့် စစ်ဆေးရန်လိုအပ်သောအရာ။

ရှာဖွေစစ်ဆေးစက် ( kensyutsuki )

တစ်ခုခုသောဒြပ်ပစ္စည်းအားရှာဖွေစစ်ဆေးရာတွင်အသုံးပြုသောစက်ပစ္စည်း။

ကျန်းမာရေးစီမံခန့်ခွဲမှု ( kenkō kanri )

ဝန်ထမ်းများ၏ကျန်းမာရေးအားစောင့်ရှောက်ဖို့ရန်အတွက်ဆောင်ရွက်သောစီမံခန့်ခွဲမှု။

အခြေခံမူ ( gensoku )

ဘုံအသုံးပြုသည့်အခြေခံစည်းမျဉ်းစည်းကမ်း၊သတ်မှတ်ချက်။

ကျန်းမာရေးထိခိုက်မှု ( kenkō shōgai )

တစ်ခုခုသောအကြောင်းရင်းကြောင့်ကျန်းမာရေးအခြေအနေထိခိုက်ခြင်း။

ထုတ်ကုန်ပစ္စည်း၏ဘေးကင်းလုံခြုံရေး၊ အရည်အသွေးထိန်းသိမ်းရေးနှင့်ဆက်နွယ်လျက်ရှိသော အထွေထွေသန့်ရှင်းရေးဆိုင်ရာစီမံခန့်ခွဲမှုများဆောင်ရွက်ရာတွင် အရေးကြီးသည့် လှုပ်ရှားမှု၊ အမျိုးအစားခွဲခြားခြင်း ၊ နေရာတစ်ကျထားရှိခြင်း ၊ သန့်ရှင်းရေးပြုလုပ်ခြင်း ၊ သန့်ရှင်းစင်ကြယ်ခြင်း ၊ အလေ့အကျင့်ဖြစ်ခြင်း ဟူသည့်အချက် ၅ ချက်၏ဆောင်ရွက်မှုများကိုဆိုလိုသည်။

ထိတွေ့ကူးစက်ညစ်ညမ်းမှု ( kōsa osen )

ချက်ပြုတ်ပြီးဖြစ်သောစားသောက်ကုန်ပစ္စည်းသည် ကုန်ကြမ်းပစ္စည်းနှင့် ထိတွေ့မိခြင်းအားဖြင့်၊ ရောဂါဖြစ်ပွားစေမည့် အနုဇီဝပိုးမွှား အစရှိသည့်အရာများကြောင့် ကူးစက်ညစ်ညမ်းသွားခြင်း။

လုပ်ငန်းစဉ် ( kōtei )

- ① ထုတ်လုပ်မှုနှင့်လုပ်ငန်းဆောင်ရွက်မှုအဆင့်ဆင့်။
- ② အဆင့်ဆင့်သောထုတ်လုပ်မှု ။ (ဥပမာ။ အပူပေးသည့်လုပ်ငန်းစဉ်၊ အအေးခံသည့်လုပ်ငန်းစဉ်၊ ထုတ်ပိုးသည့်လုပ်ငန်းစဉ်)

«ဆ လှိုင်း» ( sa gyō )

ဘက်တီးရီးယား ( saikin )

နျူကလီးယားအမြှေးပါးမပါရှိသော ၊ ခရိုမိုဆုန်းအားအမြှေးပါးဖြင့်ခွဲခြားထားသော သက်ရှိဇီဝမျိုးနွယ်တွင်ပါဝင်သည့် တစ်ခုတည်းသောဆဲလ်ဖြင့်ပေါက်ပွားသော အနုဇီဝပိုးမွှားတစ်မျိုး။

နောက်ဆုံးအဆင့်ထုတ်ကုန်ပစ္စည်း ( saishyū seihin )

ကုန်ထုတ်လုပ်မှုအဆင့်၏နောက်ဆုံးအဆင့်တွင်ထုတ်ပိုးပြီးစီး၍၊ စစ်ဆေးပြီးစီးသောထုတ်ကုန်ပစ္စည်း။

ဦးစွာဝင်ဦးစွာထုတ် ( saki ire saki dashi )

ဦးစွာပြီးစီးသောထုတ်ကုန်ပစ္စည်းအားဦးစွာတင်ပို့ခြင်း။

ပိုးသတ်ခြင်း ( sakkin )

ထည့်သွင်းအသုံးပြုမည့်ပစ္စည်းများအားအပူပေးခြင်း၊ ဆေးဝါးပစ္စည်းများအသုံးပြု၍ အနုဇီဝပိုးမွှားများသတ်ခြင်း (ခြေမှုန်းပစ်ခြင်း)။ ထို့အပြင်၊ ဖိလ်တာများဖြင့်ဖယ်ရှားပစ်ခြင်း။

အက်စစ်ဆေးကြောရည် / ဆပ်ပြာ ( sansei senzai )

အက်စစ် ဓာတ်ပစ္စည်းပါဝင်သည့် ဆေးကြောသန့်စင်ဆေး။ အက်စစ်၏စွမ်းအားဖြင့် အညစ်အကြေးများပျော်ကျစေခြင်း ၊ အယ်လ် ကာလီဓာတ်ပစ္စည်းဖြင့် ဖြစ်ပေါ်လာသည့် အညစ်အကြေးများအား အက်စစ်၏စွမ်းအားဖြင့်ဓာတ်ပြယ်စေ၍ အညစ်အကြေးများကိုသန့်စင်စေခြင်း။

ဆိုဒီယမ် ဟိုင်ပိုကလိုရိတ် ( jia ensosan natoriumu )

စားသောက်ကုန်ပစ္စည်းထုတ်လုပ်ရာတွင်အသုံးများသော ပိုးသတ်သန့်စင်ဆေး။ အကျိုးပြု ကလိုရင်းတွင်ပါဝင်သည့် အောက်ဆီဂျင်၏ ဓာတ်ပေါင်းအကျိုးဖြင့် ပိုးသတ်ခြင်း။ ဟိုင်ပိုကလိုရိတ် ဆော်ဒါ ။ အင်န်တီဖော်မင် ။

လက်ဖြင့်ညွှန်နှုတ်ဖြင့်ပြောခြင်း ( shisa koshyō )

အန္တရာယ်အားကြိုတင်ကာကွယ်ဖို့ရန်အတွက်၊ အချက်ပြကရိယာ ၊ ဆိုင်းဘုတ် ၊ တိုင်းတာကရိယာ၊ လုပ်ရမည့်လုပ်ငန်း အစရှိသည်များအားဘေးအန္တရာယ်ကင်းရှင်းကြောင်း စစ်ဆေးဖို့ရန်အတွက်၊ လက်ဖြင့်ညွှန်ပြမှုအားပြုလုပ်၍၊ ထိုအရာများ၏ အမည် နှင့် အခြေအနေအား အသံထွက်ပြောဆိုစစ်ဆေးခြင်း။

ပြင်ဆင်ဆောင်ရွက်မှု (shūsei sochi)

ပြဿနာရှိသောအစိတ်အပိုင်းအားပြင်ဆင်၍ကောင်းမွန်လာစေရန်ပြုလုပ်ခြင်း။

အုပ်စုလိုက်ကူးစက်မှု (shyūdan kanshen)

ဗိုင်းရပ်စ် နှင့် ဘက်တီးရီးယားများကြောင့်ဖြစ်ပွားသော ကူးစက်မှုရောဂါသည် ၊ တူညီသောကူးစက်မှုအရင်းအမြစ် တစ်ခုတည်းမှ နေ၍လူများစွာထံသို့ ကူးစက်ပျံ့နှံ့ခြင်း။

အရေးကြီးထိန်းချုပ်စစ်ဆေးရမည့်အချက် (jyūyō kanriten)

ကုန်ထုတ်လုပ်မှုလုပ်ငန်းစဉ်တွင်၊ စီမံခန့်ခွဲမှုပြုလုပ်ရာတွင် မှားယွင်း၍မရသော ကုန်ထုတ်လုပ်မှုလုပ်ငန်းစဉ်၏အစိတ်အပိုင်း။

အခြေအနေ (jyōkyō)

ထိုအခိုက်အတန့်၏အခြေအနေ။

ကုန်ပစ္စည်းအားရုတ်သိမ်းခြင်း (shyōhin kaishyū)

မှန်ကန်စွာတံဆိပ်ကပ်ဖော်ပြထားခြင်းမရှိပါက၊မသက်ဆိုင်သည့်ပစ္စည်းများရောနှောပါဝင်သွားနိုင်ခြေရှိခဲ့ပါက၊ကုန်ပစ္စည်းထုတ်လုပ်သူမှနေ၍ထိုကဲ့သို့သောသံသယရှိပစ္စည်းများအားပြန်လည်ရုတ်သိမ်းခြင်း။

စားသုံးသူ (shyōhishya)

ပစ္စည်း နှင့် ဝန်ဆောင်မှုများအား ဝယ်ယူ ၊ အသုံးပြုသူများ ။ Consumer။

အစာအဆိပ်သင့်ခြင်း (shyoku chūdoku)

အန္တရာယ်ရှိသော အနုဇီဝပိုးမွှား နှင့် ဓာတုပစ္စည်းများပါဝင်သည့် စားသောက်ကုန်ပစ္စည်းအား စားသုံးခြင်းအားဖြင့် ၊ ဗိုက်နာခြင်း ၊ နေထိုင်မကောင်းဖြစ်ခြင်း ၊ ဝမ်းလျော့ခြင်း ၊ အဖျားတက်ခြင်း များဖြစ်ခြင်း။

စားသောက်ကုန် ဘေးကင်းလုံခြုံရေး/ဘေးအန္တရာယ်ကင်းရှင်းရေး ဆိုင်ရာဥပဒေ (shyokuhin anzen kihonhō)

စားသောက်ကုန်၏ဘေးကင်းလုံခြုံမှုအတွက်ဆောင်ရွက်မည့် စီမံဆောင်ရွက်မှုများအား ဘက်ပေါင်းစုံမှ ဆောင်ရွက်သွားဖို့ရန် ရည်ရွယ်ချက်ထားသောဥပဒေ။ စားသောက်ကုန်လုပ်ငန်းဆောင်ရွက်သောလုပ်ငန်းရှင်များ၏ တာဝန် နှင့် ဝတ္တရားများအား သတ်မှတ်ထားရှိလျက်ရှိပါသည်။

စားသောက်ကုန်တံဆိပ်ကပ်ခြင်းဆိုင်ရာဥပဒေ (shyokuhin hyōjihō)

စားသုံးသူမှနေ၍ စားသောက်ကုန်ပစ္စည်းအား စားသောက်ရာတွင် ဘေးကင်းလုံခြုံမှုရရှိစေရန်နှင့် ၊ စားသုံးသူများအနေဖြင့် မိမိ၏စိတ်ဆန္ဒဖြင့်၊ ကျိုးကြောင်းဆီလျော်စွာဖြင့် စားသောက်ကုန်ပစ္စည်းအား ရွေးချယ်နိုင်စေရန်ရည်ရွယ်ချက်ထားသောဥပဒေ။

စားသုံးသက်တမ်းကုန်ဆုံးကာလ (shyōhi kigen)

သတ်မှတ်ထားသောနည်းလမ်းများအတိုင်း သိမ်းဆည်းသို့လှောင်ထားမည်ဆိုပါက၊ အရည်အသွေးလျော့ကျယိုယွင်းမှုများကြောင့် ကျန်းမာရေးထိခိုက်မှု မဖြစ်ပွားနိုင်သော အချိန်ကာလ။

စားသုံးရန်အသင့်တော်ဆုံးသောကာလ (shyōmi kigen)

သတ်မှတ်ထားသောနည်းလမ်းများအတိုင်း သိမ်းဆည်းသို့လှောင်ထားမည်ဆိုပါက၊ ဤစားသောက်ကုန်ပစ္စည်း၏ အရည်အသွေး

များအား ထိန်းသိမ်းထားနိုင်လျက်ရှိမည်ဖြစ်သောကြောင့် အရသာရှိစွာစားသုံးနိုင်သော အချိန်ကာလ။

ဆေးကြောသန့်စင်ခြင်း (senjyō)

ဆေးကြော၍သန့်စင်စေရန်ပြုလုပ်ခြင်း။

မျိုးဆက်ပြောင်းလဲသည့်အချိန် (sedai kōtai jikan)

ဘက်တီးရီးယားပိုးများ တစ်ကြိမ်ကွဲထွက်ရန်အတွက်ကြာမြင့်သောအချိန်။

တိုးပွားခြင်း (zō shoku)

တိုး၍များပြားလာခြင်း။

တိုးပွားမှုပြုမျဉ်းကြောင်း (zō shoku kyokusen)

ဘက်တီးရီးယားများတိုးပွားမှုပုံစံအားပြသသည့်ဂရပ်ပုံ။

ဖြေရှင်းဆောင်ရွက်ခြင်း (sochi)

ပြဿနာအားဖြေရှင်းဆောင်ရွက်ရန်အတွက်လိုအပ်သောအဆင့်များအားဆောင်ရွက်ခြင်း။

ထိခိုက်နစ်နာကြေး (songai baishyo)

ဥပဒေချိုးဖောက်သည့်အပြုအမူများကြောင့် ထိခိုက်နစ်နာသွားသောသူများအား၊ ထို ထိခိုက်နစ်နာမှုကို ဖြစ်ပေါ်စေသော သူမှနေ၍ ထိခိုက်နစ်နာကြေးလျော်ပေးခြင်း။

«တ လှိုင်း» (ta gyō)

တုန့်ပြန်ဖြေရှင်းဆောင်ရွက်ခြင်း (taisaku)

မတော်တဆထိခိုက်မှုများမဖြစ်စေရန်အတွက်ဆောင်ရွက်ရမည့်နည်းလမ်း၊ ပုံစံ။

လက်တွန်းလှည်း (daishya)

ပစ္စည်းအားတွန်း၍သယ်ဆောင်ဖို့ရန်အတွက်ပြုလုပ်ထားသော၊ ဘီးပါသည့်စင်အနိမ့်။

အလယ်ဗဟိုအပူချိန် (chūshin ondo)

အပူပေးချက်ပြုတ်မည့်အစားအစာ၏ အလယ်ဗဟိုရှိအပူချိန်။

ပုံမှန်အစားထိုးလဲလှယ်ခြင်း (teiki kōkan)

ပုံမှန်အချိန်ကာလတစ်ခုအားသတ်မှတ်ထား၍ပစ္စည်းအစိတ်အပိုင်း၏အခြေအနေမည်သို့ပင်ရှိစေကာမူအစားထိုးလဲလှယ်ခြင်း။

စစ်ဆေးခြင်း (tenken)

ချို့ယွင်းသောနေရာ နှင့် ပုံမှန်မဟုတ်သောအခြေအနေများ ရှိမရှိစစ်ဆေးခြင်း။

အေးခဲစေခြင်း ( tōketsu )

ခဲအောင်ပြုလုပ်ခြင်းနှင့် အဓိပ္ပါယ်တူညီ၍၊ ကုန်ထုတ်လုပ်မှု လုပ်ငန်းစဉ်အားဖော်ပြရာတွင်အသုံးပြုသည်။ ( ဥပမာ ။ အေးခဲစေသည့်လုပ်ငန်းစဉ် ၊ လျင်မြန်စွာခဲစေခြင်း )

အဆိပ် ( dokuso )

ဇီဝပိုးမွှားများမှထုတ်လုပ်သည့်အဆိပ်ဓာတ်။

အထူးကုန်ကြမ်းပစ္စည်း ( tokutei genzairyo )

ထုတ်ပိုးပစ္စည်းများဖြင့်ထုတ်ပိုးထားသော စားသောက်ကုန်ချောပစ္စည်းများတွင် မဖြစ်မနေ တံဆိပ်ကပ်ဖော်ပြရမည့်ပစ္စည်းများ။ အစားအစာဓာတ်မတည့်မှု ဖြစ်ပွားစေမည့်ကုန်ကြမ်းပစ္စည်းများအနက်၊ စားသောက်ကုန် တံဆိပ်ကပ်ခြင်းဆိုင်ရာ စံနှုန်းဖြင့်သတ်မှတ်ထားရှိသော ပစ္စည်းအမျိုးအစား ၇ မျိုး၊ ပုစွန် ၊ ဂဏန်း ၊ ဂျုံ ၊ နို့ ၊ ပန်းဂျုံ ၊ ကြက်ဥ ၊ မြေပဲ ( Peanuts ) ။

အဆိပ်ရှိပစ္စည်း ၊ အန္တရာယ်ရှိပစ္စည်း ( dokubutsu ၊ gekibutsu )

ဆေးဝါးပစ္စည်းများ နှင့် ဆေးဝါးမဟုတ်သည့်ပစ္စည်း (ဆေးဝါးပစ္စည်းနှင့်အလှကုန်ပစ္စည်းကြား) များမဟုတ်သော၊ ဥပဒေဖြင့်သတ်မှတ်ထားရှိသောအရာ။ တိရိစ္ဆာန် နှင့် လူသားများအတွက် အဆိပ်ဖြစ်စေနိုင်မှု သိသာထင်ရှားစွာမြင့်မားသည့် ဒြပ်ပစ္စည်းအား 「အဆိပ်ရှိပစ္စည်း」 ၊ အဆိပ်ဖြစ်စေနိုင်မှုမြင့်မားသည့် ဒြပ်ပစ္စည်းအား 「အန္တရာယ်ရှိပစ္စည်း」 ဟု၍ခွဲခြားထားရှိပါသည်။

«န လိုင်း» ( na gyō )

ဒုတိယဘေးအန္တရာယ် ( niji saigai )

မတော်တဆဖြစ်မှု နှင့် ဘေးအန္တရာယ်ဖြစ်ပေါ်ချိန်တွင်၊ ထိုအရာများကိုအကြောင်းပြု၍ဖြစ်ပွားသော အခြားသောဘေးအန္တရာယ်။

သိုလှောင်ခန်းသွင်းထုတ်စာရင်းစာအုပ် ( nyūshyukko daicho )

ကုန်ကြမ်းပစ္စည်း နှင့် ဆေးဝါးပစ္စည်းများအား သိုလှောင်ခန်းမှ အတွင်းအထုတ်ပြုလုပ်ရာတွင် အသုံးပြုပမာဏ ၊ အသုံးပြုသည့်အချိန်နှင့်ရက်စွဲ ၊ အသုံးပြုသူ၏အမည် ၊ အသုံးပြုမည့်ရည်ရွယ်ချက် အစရှိသည့်မှတ်တမ်းအားရေးမှတ်သောအရာ။

နုမူနာထုတ်ယူစစ်ဆေးခြင်း ( nukitori kensa )

စစ်ဆေးမည့်ထုတ်ကုန်ပစ္စည်း၏ မြောက်များစွာသောပစ္စည်းများအထဲမှနေ၍ ၊ အစိတ်အပိုင်းတစ်ခုအား ကြိုတင်သတ်မှတ်ထားသောနည်းလမ်းဖြင့် ရွေးချယ်ထုတ်ယူ၍ စစ်ဆေးမှုပြုလုပ်ခြင်း။

အပူဒဏ်ကြောင့်ဖြစ်သောရောဂါ ( necchyūshyō )

ကိုယ်ခန္ဓာအပူချိန်မြင့်တက်လာခြင်း၊ ကိုယ်ခန္ဓာအတွင်းရှိ ရေဓာတ်နှင့်ဆားဓာတ် မမျှမတဖြစ်သွားခြင်း၊ ကိုယ်ခန္ဓာအပူချိန်ထိန်းညှိနိုင်ခြင်းမရှိဖြစ်၍၊ အမျိုးမျိုးသောကိုယ်ခန္ဓာနေထိုင်မကောင်းမှုများကိုဖြစ်ပေါ်စေခြင်း။

သိပ်တည်းမှုရာခိုင်နှုန်း ( nō do )

သတ်မှတ်ပမာဏရှိအရည်ထဲတွင်ပါဝင်လျက်ရှိသော၊ သတ်မှတ်ဓာတ်ပစ္စည်း၏ပါဝင်မှုရာခိုင်နှုန်း ။

«ဟ လိုင်း» ( ha gyō )



ပစ္စည်းတင်စင်/ပျဉ်ပြား ( paretto )

ဖောက်လစ်ဖ် (ပစ္စည်းမတင်သယ်ဆောင်သည့်ယာဉ်) များဖြင့် ပစ္စည်းများသယ်ဆောင်ရာတွင်အသုံးပြုသည့် စင်/ပျဉ်ပြား ။

အနုဇီဝပိုးမွှား ( biseibutsu )

မျက်စိဖြင့်မမြင်နိုင်သောသေးငယ်သည့် သက်ရှိပိုးမွှားများ ။

သတ်မှတ်ချက်နှင့်ကိုက်ညီမှုမရှိသောပစ္စည်း ( futekigō hin )

ထုတ်ကုန်ပစ္စည်းများအထဲမှကုန်ပစ္စည်းစည်းမျဉ်းသတ်မှတ်ချက်နှင့်ကိုက်ညီမှုမရှိသောပစ္စည်း။

ဖဲရယ်လ်ကွန် အိတ် ( furekon baggu )

အစေ့အဆံ နှင့် အမှုန့်ကဲ့သို့သော အစေ့အမှုန့်အစရှိသည့် ကုန်ပစ္စည်းများအား သိုလှောင်၊ သယ်ယူမှုပြုလုပ်ရာတွင်အသုံးပြုသောအိတ်။ Flexible container bag ၏အတိုကောက်စာလုံး။

ခွဲခြမ်းစိတ်ဖြာခြင်း ( bunseki )

အကြောင်းအရာတစ်ခုခြင်းဆီအားခွဲခြား၍၊ ထိုအဓိပ္ပါယ်အားရှင်းလင်းပေါ်လွင်စေခြင်း။

ထုတ်ပိုးခြင်း ( hōsō )

ထုတ်ကုန်ပစ္စည်းအားထုတ်ပိုး၍တင်ပို့နိုင်သည့်အခြေအနေဖြစ်ရန်ပြုလုပ်ခြင်း။

သိုလှောင်ခြင်းဆိုင်ရာစီမံခန့်ခွဲမှု ( hokan kanri )

ကုန်ပစ္စည်းအရည်အသွေးအား ထိန်းသိမ်းထား၍၊ ချက်ခြင်းအသုံးပြုနိုင်ဖို့ရန်အတွက် အမျိုးအစားအလိုက်ခွဲခြား ထားရှိခြင်း။

သိုလှောင်နမူနာပစ္စည်း ( hokan sanpuru )

အသုံးပြုသက်တမ်းကာလမကုန်ဆုံးမီ၊ လိုအပ်မှုအကြောင်းတစ်စုံတစ်ရာပေါ်ပေါက်လာခဲ့ပါက ခွဲခြမ်းစိတ်ဖြာမှုပြုလုပ်ရန်အတွက် သိုလှောင်ထားသောပစ္စည်း။

အကာအကွယ်ပြုပစ္စည်းကရိယာ ( hogogu )

လုပ်ငန်းဆောင်ရွက်နေစဉ်အတွင်း မတော်တဆဖြစ်ပွားမှု နှင့် အန္တရာယ်များမှ ခန္ဓာကိုယ်အားကာကွယ်ဖို့ရန်အတွက် ခန္ဓာကိုယ်တွင်ဝတ်ဆင်ထားသည့် ပစ္စည်းများ။ လုပ်ငန်းခွင်သုံးဦးထုတ် ၊ ဟဲလ်မက်ဦးထုတ် ၊ အကာအကွယ်ပြုဖိနပ် ၊ လက်အိတ် ၊ အကာအကွယ်ပြုမျက်မှန် ၊ ဂျဲလ်မျက်မှန် ၊ ပါးစပ်နှင့်နှာခေါင်းစည်း အစရှိသည်များ။

« မ လိုင်း » ( ma gyō )

အော်ဂဲနစ်မဟုတ်သောပစ္စည်း ( mukibutsu )

အော်ဂဲနစ်မဟုတ်သောဓာတ်ပစ္စည်းများ။ စားသောက်ကုန်များဖြစ်ပါက၊ ဆား ၊ ရေ အစရှိသည်များ။

« ယ လိုင်း » ( ya gyō )

အော်ဂဲနစ်ပစ္စည်း ( yūki butsu )

ကာဗွန်ပါဝင်သည့်ဓာတ်ပစ္စည်း။ သကြားပါသော စားသောက်ကုန်ပစ္စည်းတွင် အများဆုံးပါဝင်သည့် ကုန်ကြမ်းပစ္စည်းများ ။

ဘေးဥပဒ်ဖြစ်စေသော ( yūgai na )

ခန္ဓာကိုယ်အတွက်မကောင်းသောအရာ။ အန္တရာယ်ဖြစ်စေနိုင်သည်။ ဆိုးကျိုးသက်ရောက်စေသည်။

ခါးနာကျင်ခြင်း ( yōtsū shyō )

နောက်ကျောနှင့်ခါးရိုးကြွက်သားများပုံမှန်မဟုတ်သောကြောင့်၊ ခါးတွင်ပြင်းထန်သောနာကျင်မှုကိုဖြစ်စေသည့်ရောဂါလက္ခဏာ။

«ရ လိုင်း» ( ra gyō )

စီးဆင်းရေ ( ryūsui )

စီးဆင်းနေသောရေ။

အအေးခံ ( reikyakku )

အအေးခံခြင်း။ အေးခြင်း။

အအေးခံခြင်း ( reizō )

မအေးခဲစေနိုင်လောက်သော အနိမ့်အပူချိန်ဖြင့် အအေးခံထိန်းသိမ်းထားခြင်း။

အအေးခန်း ( reitō )

ထိန်းသိမ်းထားဖို့ရန်အတွက် အေးခဲစေခြင်း။

လုပ်ငန်းခွင်မတော်တဆဖြစ်ခြင်း ( rōdō saigai )

အလုပ်လုပ်သောနေသူများ လုပ်ငန်းခွင် သို့မဟုတ် အလုပ်အသွားအပြန်လမ်းခရီးတွင်၊ ဒဏ်ရာရရှိခြင်း ၊ ဖျားနာခြင်း ၊ သေဆုံးခြင်း များဖြစ်ခြင်း။

လုပ်ငန်းခွင်ဘေးအန္တရာယ်ကင်းရှင်းရေးနှင့်ကျန်းမာရေးဆိုင်ရာဥပဒေ ( rōdō anzen eiseihō )

အလုပ်လုပ်နေသောသူများ၏ လုပ်ငန်းခွင်ဘေးအန္တရာယ်ကင်းရှင်းရေး နှင့် ကျန်းမာရေးအား ကာကွယ်ဖို့ရန် နှင့် သက်သောင့်သက်သာရှိသော လုပ်ငန်းခွင်ပတ်ဝန်းကျင်အား တည်ဆောက်ဖို့ရန်ရည်ရွယ်သည့် ဥပဒေ။