

ឯកសារព័ត៌មានអំពីក្រុមចំណីអាហារ #10

ប្រការដែលអ្នកត្រូវយល់ដឹងអំពីក្រុម

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

ការប្រើប្រាស់ស្រោមដៃត្រឹមត្រូវ

OAR 333-150-0000
ជំពូកទី 3-304.15

(A) បើប្រើហើយ ស្រោមដៃសម្រាប់ប្រើម្តងត្រូវប្រើសម្រាប់តែកិច្ចការតែម្តងប៉ុណ្ណោះដូចជា ការធ្វើការជាមួយអាហារដែលអាចបរិភោគបានក្លាយ ឬក៏អាហារពិសត្រូវដែលនៅ មិនត្រូវប្រើសម្រាប់គោលបំណងផ្សេងទៀត ហើយត្រូវបោះចោលនៅពេលដែលខូច ឬប្រឡាក់ ឬមានការរាក់រអុលរើកើតឡើងនៅក្នុងប្រតិបត្តិការ។^P

(E) ការប្រើប្រាស់ស្រោមដៃកៅស៊ូនៅក្នុងគ្រឹះស្ថានសេវាកម្មចំណីអាហារត្រូវបានហាមឃាត់។

ហេតុផលសុខភាពសាធារណៈ៖

ស្រោមដៃដែលប្រើក្នុងការបំបែកអាហារដែលអាចបរិភោគបានក្លាយ ត្រូវបានឱ្យនិយមន័យថាជា "ប្រដាប់ប្រដាប្រើប្រាស់" ហើយត្រូវតែបំពេញតាមលក្ខខណ្ឌទាមទារដែលត្រូវអនុវត្តទាក់ទងនឹងការផលិតប្រដាប់ប្រដាប្រើប្រាស់ ស្ថានភាពពុំ ការសម្អាត និងការរក្សាទុក។

ភ្នាក់ងារបង្កជំងឺអាចឆ្លងទៅកាន់អាហារពីប្រដាប់ប្រដាប្រើប្រាស់ដែលបានទុកនៅលើផ្ទៃដែលមិនបានសម្អាត ឬធ្វើអនាម័យ។ ពួកវាអាចនឹងឆ្លងបន្តតាមអ្នកប្រើប្រាស់ ឬនិយោជិតដោយផ្ទាល់ ឬឆ្លងបន្តដោយប្រយោលពីប្រដាប់ដាក់អាហារ ឬគ្រឿងសម្រាប់បរិភោគអាហារដែលប្រើប្រាស់។

អតិសុខុមប្រាណបង្កជំងឺមួយចំនួនអាចរស់នៅក្រៅខ្លួនមនុស្សបានរយៈពេលយូរក្លាយមក។ អាហារដែលបំបែកដោយផ្ទាល់ ឬដោយប្រយោលជាមួយផ្ទៃដែលមិនស្អាត និងគ្មានអនាម័យប្រយមនឹងការចម្លងភាពកខ្វក់បែបនេះ។

ស្រោមដៃអាចជួយរក្សាឱ្យអាហារមានសុវត្ថិភាព ដោយបង្កើតជារាងការពាររវាងដៃ និងអាហារ។ ប៉ុន្តែបើមិនប្រើវាឱ្យបានត្រឹមត្រូវទេ វាអាចចម្លងភាពកខ្វក់ទៅអាហារបានយ៉ាងងាយដូចជាដៃកខ្វក់ដែរ។

បណ្តុះបណ្តាលបុគ្គលិកផ្នែកអាហារទាំងអស់ឱ្យលាងដៃមុននឹងពាក់ស្រោមដៃ និងនៅពេលប្តូរស្រោមដៃថ្មី។ ដើម្បីដោះស្រោមដៃចេញ ត្រូវចាប់កន្លែងកងដៃហើយបកពន្លាត់ចេញតាមស្រោមដៃរបស់អ្នក។ ចៀសវាងបំបែកកន្លែងផ្សេងនៃស្រោមដៃ។

ត្រូវប្រាកដថាស្រោមដៃត្រូវល្អម។ ទំហំស្រោមដៃគឺសំខាន់ណាស់សម្រាប់សុវត្ថិភាព និងភាពងាយស្រួល។ ជ្រើសរើសទំហំត្រឹមត្រូវពីក្នុងទៅជុំវិញ។ ស្រោមដៃដែលធំពេក នឹងមិននៅជាប់នឹងដៃឡើយ ហើយស្រោមដៃ ដែលតូចពេកនឹងរយះ ឬរហែកដោយងាយ។

នៅពេលទិញស្រោមដៃប្រភេទប្រើប្រាស់ចោល ត្រូវប្រាកដថាស្រោមដៃទាំងនោះផលិតពីវត្ថុធាតុប្រភេទអាចបរិភោគបាន។ ហាមប្រើស្រោមដៃផលិតពីកៅស៊ូនៅក្នុងសេវាកម្មចំណីអាហារ។

អ្នកត្រូវប្តូរស្រោមដៃ៖

- ពេលពួកវាទៅជាប្រឡាក់ ឬរហែកក្លាយ
- មុនពេលចាប់ផ្តើមកិច្ចការផ្សេងទៀត
- យ៉ាងហោចណាស់រាល់បួនម៉ោងម្តងក្នុងអំឡុងពេលប្រើប្រាស់បន្តជាប់គ្នា
- ក្រោយពីការដលិតផលពិសត្រូវដែលនៅ និង
- មុននឹងកាន់អាហារដែលអាចបរិភោគបានក្លាយ ឬអាហារឆ្អិន

កុំលាងនិងប្រើវិញស្រោមដៃដែលប្រើហើយបោះចោលឱ្យសោះ។

ស្រោមដៃក្នុងតែសម្រាប់កិច្ចការជាក់លាក់-ប្រើសម្រាប់កិច្ចការកាន់អាហារតែម្តង រួចបោះចោល។



ស្រោមដៃគឺជាជម្រើសមួយក្នុងចំណោមជម្រើសជាច្រើនដើម្បីចៀសវាងការបំបែកអាហារដែលអាចបរិភោគបានក្លាយដោយងាយទេ

សម្រាប់ព័ត៌មានបណ្តុះបណ្តាលអំពីការប្រើប្រាស់ស្រោមដៃត្រឹមត្រូវ សូមមើលគេហទំព័រ <http://www.foodhandler.com/training.cfm>