

ឯកសារព័ត៌មានអំពីក្រុមចំណីអាហារ #12

ប្រការដែលអ្នកត្រូវយល់ដឹងអំពីក្រុម

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

បែងបោះកាត់រួច

OAR 333-150-0000
ជំពូកទី 1-201.10(B)

និយមន័យនៃ "អាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់ (អាហារដែលត្រូវការការគ្រប់គ្រងពេលវេលា/សីតុណ្ហភាពដើម្បីសុវត្ថិភាព)" មានន័យថាជាអាហារដែលទាមទារការគ្រប់គ្រងពេលវេលា/សីតុណ្ហភាពដើម្បីសុវត្ថិភាព (TCS) ដើម្បីកាត់បន្ថយការលូតលាស់នៃអតិសុខុមប្រាណបង្កជំងឺ ឬការបង្កើតជាតិពុល។

ហេតុផលសុខភាពសាធារណៈ៖

កាលពីមុន បន្លែនិងផ្លែឈើមិនទាន់ត្រូវបានចាត់ទុកថាមិនមែនជាអាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់ (មិនមែនជាអាហារដែលត្រូវការការគ្រប់គ្រងពេលវេលា/សីតុណ្ហភាពដើម្បីសុវត្ថិភាព) លើកលែងតែពួកវាជាប់ពាក់ព័ន្ធនឹងការផ្ទុកបាក់តេរី និងការផ្ទុកជំងឺឆ្លងតាមអាហារ និងអាចទ្រទ្រង់ដល់ការលូតលាស់នៃបាក់តេរីបង្កជំងឺបើគ្មានការគ្រប់គ្រងសីតុណ្ហភាព។ ចាប់ពីឆ្នាំ 1990 យ៉ាងហោចណាស់មានការផ្ទុកជំងឺឆ្លងតាមអាហារចំនួន 12 លើក ដែលមានការទាក់ទងនឹងពូជបែងបោះផ្សេងៗគ្នា។ ចាប់ពីឆ្នាំ 1998 ដល់ 2006 ការផ្ទុកជំងឺដែលទាក់ទងនឹងបែងបោះមានចំនួន 17% នៃការផ្ទុកជំងឺទាក់ទងនឹងកសិផលដែលបានរាយការណ៍ទៅ FDA។ *Salmonella* គឺជាភ្នាក់ងារបង្កជំងឺដែលគេព្រួយបារម្ភ ដែលភាគច្រើនជាប់ពាក់ព័ន្ធនឹងការផ្ទុកដោយសារបែងបោះ។ មានការផ្តល់អនុសាសន៍នានាដើម្បីបង្ការការចម្លងភាពកន្លែងនៅក្នុងកន្លែងសេវាកម្មចំណីអាហារ និងហាងអាហារលក់រាយ និងដើម្បីកាត់បន្ថយការលូតលាស់នៃបាក់តេរីបង្កជំងឺនៅពេលដែលប្រហែលជាមានការចម្លងភាពកន្លែងលើបែងបោះស្រស់រួចហើយ (ទោះជាទីតាំងនៃការចម្លងភាពកន្លែងកើតឡើងនៅទីណាមួយ)។

ការផ្ទុកជំងឺឆ្លងតាមអាហារនាពេលថ្មីៗនេះ មានការទាក់ទងនឹងពូជផ្សេងៗនៃបែងបោះកាត់រួចដែលឆ្លងភ្នាក់ងារបង្កជំងឺ ជាពិសេសគឺ *Salmonella*។

វិធានអនាម័យចំណីអាហាររដ្ឋ Oregon បានកំណត់ថាបែងបោះកាត់រួចគឺជាអាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់ដែលត្រូវតែរក្សានៅសីតុណ្ហភាព 41°F (5°C) ឬទាបជាងនេះ ឬរក្សាទុកក្តៅនៅសីតុណ្ហភាព 135°F (57°C) ឬខ្ពស់ជាងនេះ។

បែងបោះ និងផលិតផលបែងបោះខាងក្រោមនឹងត្រូវការរក្សានៅក្រោមការគ្រប់គ្រងសីតុណ្ហភាពដែលមានសុវត្ថិភាព៖

- បែងបោះស្រស់ហាត់បន្ទះ កាត់ដុត តូចៗ ឬចិញ្ចៀន
- គេប្រើបែងបោះកាត់រួចធ្វើជាគ្រឿងផ្សំនៅក្នុងអាហារផ្សេងទៀតដូចជា ទឹកជ្រលក់ពីបែងបោះ (salsa), ញ៉ាំ, ទឹកជ្រលក់ពីផ្លែបឺរ (guacamole) ជាដើម។
- បែងបោះឆ្អិន និងបែងបោះស្រោម (tomatillos)
- ផលិតផលបែងបោះឆ្អិនកែច្នៃ/ច្រកកំប៉ុងសម្រាប់លក់ និងផលិតផលបែងបោះនៅពេលបើកលើកលែងតែមានឯកសារវាយលក្ខណ៍អក្សរពីក្រុមហ៊ុនផលិតបញ្ជាក់ថាផលិតផលជាអាហារដែលមិនអាចមានគ្រោះថ្នាក់

ការធ្វើឱ្យជួរនៅនឹងកន្លែងនៅភោជនីយដ្ឋានដើម្បីផ្តល់អាហារដែលអាចទុកនៅក្នុងសីតុណ្ហភាពធម្មតា

(មិនទាមទារសីតុណ្ហភាព) តម្រូវឱ្យមានអញ្ញាក្រកម្មពីអាជ្ញាធរសុខាភិបាលរដ្ឋ Oregon ។

គួររក្សាទុកបែងបោះកាត់រួចដាច់ដោយឡែកពីបែងបោះនៅ កសិផលមិនទាន់លាង គ្រឿងសម្រុះឬស្រាច់នៅ

ផលិតផលបែងបោះឆ្អិន និងបែងបោះស្រស់កាត់រួចត្រូវតែដាក់ស្លាកកាលបរិច្ឆេទ ហើយប្រើ ឬបោះចោលក្នុងរយៈពេល 7 ថ្ងៃ។

អនុសាសន៍បន្ថែម៖

- ចៀសវាងការប្រើបែងបោះខូច ឬផ្លូវផ្តួម



គួរដាក់បែងបោះកាត់រួចក្នុងទូទឹកកកភ្លាម។

- លាងបែងបោះទាំងមូលឱ្យដិតដល់ដោយបង្ហូរទឹកពីលើ។ ការប្រើសាប៊ូដុំឬម្សៅសាប៊ូមិនត្រូវបានណែនាំទេ
- ដាក់បែងបោះដែលបានលាងរួចទាំងមូលចូលក្នុងទូទឹកកកមុននឹងហាត់វា ដើម្បីឱ្យវាចុះដល់សីតុណ្ហភាពក្រោម 41°F (5°C)