

# ເອກະສານຂໍ້ມູນຄວາມຈິງຂອງກົດລະບຽບອາຫານໝາຍເລກ 16

ສິ່ງທີ່ທ່ານຄວນຮູ້ກ່ຽວກັບກົດລະບຽບ

WWW.HEALTHOREGON.ORG/  
FOODSAFETY

## ອາຫານທີ່ຍົກເວັ້ນຈາກການເຮັດໃບອະນຸຍາດ ໂດຍເຈົ້າໜ້າທີ່ສາທາລະນະສຸກໃນງານຊົ່ວຄາວ

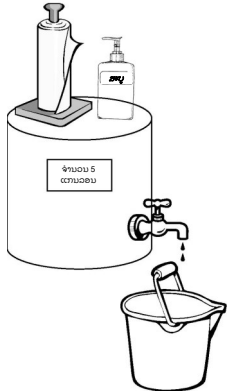
ໃນລັດ ໄອເຮກອນ, ຮ້ານ ຫຼື ອົງການທີ່ ດຳເນີນກິດຈະການດ້ານອາຫານທີ່ກະກຽມ ຫຼື ຈຳໜ່າຍລາຍການອາຫານທີ່ສາມາດບໍລິໂພກ ໄດ້ທັນທີດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້ ແມ່ນໄດ້ຮັບການຍົກເວັ້ນ ຈາກການຖືໃບອະນຸຍາດ ແລະ ການຈັດຫາ ORS 624.010 ຫາ 624.120 ແລະ ORS 624.310 ຫາ 440 ບໍ່ວ່າເຂົາເຈົ້າຈະດຳເນີນ ກິດຈະການຢູ່ໃນງານຫຼືບໍ່:

- ອາຫານຫວານທີ່ບໍ່ມີຄວາມ ອັນຕະລາຍ, ເຊັ່ນ ເຂົ້າໜົມອົມ ຫຼື ຂອງຫວານ, ລວມເຖິງ, ແຕ່ບໍ່ຈຳກັດ ພຽງແຕ່ ອາຮາເມວ ເຄັມ, ເຂົ້າໜົມທີ່ ເຮັດຈາກເນີຍ, ເຂົ້າໜົມທີ່ເຮັດຈາກ ມາສເມໄລ, ຊ້ອກໄຊໂກແລັດທີ່ເຄືອບ ເຂົ້າໜົມທີ່ເຮັດຈາກມາສເມໄລ, ເຂົ້າ ໜົມອົມປະເພດແຂງ.
- ກະແລັມທີ່ໄດ້ຮັບການຫຸ້ມຫໍ່ເພື່ອການ ພານິດ ແລະ ເຂົ້າໜົມແຊ່ແຂງສຳລັບ ບໍລິການຜູ້ຄົນ
- ຜະລິດຕະພັນດອງ, ຊີ້ນແຫ້ງສຳລັບ ການພານິດ, ຖົ່ວ, ເນື້ອຖົ່ວ, ສາລີຂົ້ວ ແລະ ອາຫານບັນຈຸພາລະນະ ເຊັ່ນ ຈີນ ມັນຝຣັ່ງ, ເຂົ້າໜົມບັງອົບ, ແລະ ເຂົ້າ ກຽບ
- ເຄື່ອງດື່ມບັນຈຸກະບ່ອງ ແລະ ແກ້ວ ທີ່ ບໍ່ທັນເປີດ ທີ່ບໍ່ເປັນອັນຕະລາຍ, ລວມ ເຖິງ ເຄື່ອງດື່ມທີ່ມີທາດເຫຼົ້າສຳລັບການ ບໍລິໂພກທັນທີ
- ກາເຟ ແລະ ຊາ, ທີ່ບໍ່ມີສ່ວນປະສົມທີ່ມີ ຄວາມເປັນອັນຕະລາຍ
- ເຄື່ອງດື່ມຮ້ອນ ຫຼື ເຜັ້ນທີ່ບໍ່ເປັນ ອັນຕະລາຍທີ່ໄດ້ຮັບການກະກຽມເພື່ອ ການບໍລິໂພກທັນທີ ເຊິ່ງມາຈາກຊອງ ບັນຈຸຜັງແຟກ ແລະ ນ້ຳດື່ມເປັນຕຸກ ສຳລັບການພານິດ
- ອາຫານ ຫຼື ເຄື່ອງດື່ມທີ່ບໍລິການໂດຍ ອົງການ ຫຼື ທຸລະກິດບໍລິການທີ່ບໍ່ແມ່ນ ອາຫານແມ່ນບໍ່ອະນຸຍາດໃຫ້ເກັບເງິນ ນຳລູກຄ້າ.

ສຳລັບລາຍການເຕັມຂອງກົດຈະກຳ/ອາຫານ ທີ່ໄດ້ຮັບການຍົກເວັ້ນ ກະລຸນາເບິ່ງ OAR 333 -150- 0000, ສ່ວນທີ1-201.10, ນິຍາມສຳລັບ “ຮ້ານທີ່ດຳເນີນກິດຈະກຳການປຸງ ແຕ່ງອາຫານບໍ່ລວມ”.

ຮ້ານ ຫຼື ອົງການທີ່ກະກຽມ ຫຼື ຈຳໜ່າຍລາຍການ ອາຫານທີ່ສາມາດບໍລິໂພກໄດ້ທັນແມ່ນໄດ້ຮັບການ ຍົກເວັ້ນຈາກການຖືໃບອະນຸຍາດ ຖ້າ:

- ພະນັກງານປຸງແຕ່ງອາຫານບໍ່ສຳພັດກັບ ອາຫານທີ່ພ້ອມຮັບປະທານດ້ວຍມືເປົ່າ ແລະ ນຳໃຊ້ເຄື່ອງມືທີ່ເໝາະສົມ ເຊັ່ນຜ້າຊັດແບບ ປຽກ, ຕາະຫຼິ້ວ, ເຫຼັກຄີບ, ຖົງມືທີ່ໃຊ້ເທືອດຽວ, ຫຼື ເຄື່ອງມືທີ່ໃຊ້ແລ້ວຖິ້ມ
- ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກໃນການລ້າງມື ແບບຊົ່ວຄາວທີ່ມີໃຫ້:



- ແຈ້ງການຕ້ອງໄດ້ມີຕິດແປະໄວ້ໃຫ້ ສາທາລະນະເຫັນວ່າ: “NOTICE: Food served at this location may not have been inspected by the regulatory authority” ຫຼື ພາສາທີ່ໃກ້ຄຽງທີ່ໄດ້ຮັບການອະນຸມັດ ຈາກເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາ (ເບິ່ງຫນ້າ 2 ສຳລັບ ບ້າຍທີ່ພິມໄດ້)
- ວັດຖຸດິບທັງໝົດ, ລວມເຖິງນ້ຳ ແລະ ນ້ຳກ້ອນ, ຕ້ອງໄດ້ຮັບການອະນຸມັດແຫ່ງທີ່ມາ ແລະ ຕ້ອງໄດ້ຮັບການຜະລິດໂດຍການ ປະຕິບັດຕາມຂັ້ນຕອນການປຸງແຕ່ງອາຫານ ທີ່ປອດໄພ
- ຮ້ານທີ່ຂາຍນ້ຳໝາກກ້ຽງສົດ ເຊັ່ນ ໝາກ ນາວ, ໝາກນາວຂຽວ, ໝາກສົ້ມ, ແລະ ໝາ ລາແຊ່ງທີ່ບັງບອກວ່າເປັນນ້ຳໝາກໄມ້ຢູ່ໃນ ສະຖານທີ່ຈັດການ ແລະ ກະກຽມ ແລະ ຈຳ ໜ່າຍຜະລິດຕະພັນສຳລັບການບໍລິໂພກ ທັນທີໃຫ້ແກ່ຜູ້ບໍລິໂພກ. ຮ້ານອາກຈະເພີ່ມ ສ່ວນປະສົມທີ່ບໍ່ເປັນອັນຕະລາຍ, ຫຼື ນ້ຳໝາ ກໄມ້ທີ່ມາຈາກການປຸງແຕ່ງເພື່ອການ ພານິດ, ບໍ່ລວມເອົານ້ຳຜັກ ແລະ ໝາກ

- ໄມ້ອື່ນໆ. ຖ້ານ້ຳໝາກໄມ້ດິບທີ່ຈຳໜ່າຍ ຫຼື ບໍລິການທີ່ບໍ່ຜ່ານການປຸງແຕ່ງສະເພາະເພື່ອ ບ້ອງກິນ, ຫຼຸດຜ່ອນ, ຫຼື ກຳຈັດເຊື້ອພະຍາດຈຸ ລະຊີບ, ຕ້ອງໄດ້ຕິດແຈ້ງເຕືອນ, “NOTICE: This product has not been pasteurized or processed”.
- ຮ້ານຄ້າທີ່ຈຳໜ່າຍນ້ຳໝາກໄມ້ດິບທີ່ນອກ ເໜືອຈາກນ້ຳໝາກກ້ຽງໃນງານຕ້ອງມີໃບ ອະນຸຍາດຊົ່ວຄາວໃນການດຳເນີນກິດຈະການ ຮ້ານອາຫານ.



ອາຫານປະເພດອົບ (ເຊັ່ນ ຄູກກີ້, ໄດນັດ ແລະ ພາຍ ໝາກໄມ້), ໝາກແອັບເປັນເຊື້ອມ ແລະ ຄຸບຂົງ ຕ້ອງປະຕິບັດຕາມເງື່ອນໄຂດັ່ງນີ້

- ຕື່ມ [Exempt Foods Agreement Form](#) ແລະ ເກັບມ້ຽນໄວ້ໃນສະຖານທີ່ຈັດການໃນລະຫວ່າງ ຊົ່ວໂມງການດຳເນີນກິດຈະການ. ອາດຈະໄດ້ ຈຳລອງທ່ານຮຽນຄ່າແບບຟອມທີ່ບໍ່ທຸວນໂດຍ ແນກສາທາລະນະສຸກໃນທ້ອງຖິ່ນຂອງ ທ່ານ.
- ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາດຂໍໃຫ້ມີໃບອະນຸຍາດ ດຳເນີນດິດຈະການປຸງແຕ່ງອາຫານຖ້າເຫັນ ວ່າມີຄວາມສ່ຽງຕໍ່ຄວາມປອດໄພດ້ານອາຫານ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບການຍົກເວັ້ນສຳລັບການ ບໍລິການອາຫານ.

ອາຫານທີ່ມີຄວາມເປັນອັນຕະລາຍແມ່ນອາຫານທີ່ ມາຈາກສັດ (ດິບ ຫຼື ປຸງສຸກ), ຜະລິດພັນພືດທີ່ປຸງ ສຸດ, ຖົ່ວໜັດດິບ, ໝາກນາວທີ່ປາດແລ້ວ, ການ ປະສົມກະທຽມ ແລະ ນ້ຳມັນ, ຜັກທີ່ຕັດສັດ ແລະ ໝາກເລັ່ນທີ່ປາດແລ້ວ. ບາງຄົວຄອບຄົວມີດັ່ງນີ້: ຮັອດດ້ອກ, ໝາກເຜັດ, ເຂົ້າສຸກ, ໝາກເລັ່ນປຸງ ສຸກ, ແລະ ຖົ່ວປຸງສຸກ.

**ຕົວຢ່າງອາຫານທີ່ໄດ້ຮັບການຍົກເວັ້ນຈາກການຂໍອະນຸຍາດ ແລະ ບໍ່ຕ້ອງຕື່ມແບບຟອມຍົກເວັ້ນອາຫານ**

- ອາຫານຫວານທີ່ບໍ່ມີຄວາມອັນຕະລາຍ (ເຂົ້າໜົມທີ່ເຮັດຈາກເນື້ອ, ຄາຮາເມລ ເຄັມ, ຊີອາໂກແລັດເຄືອບເຂົ້າໜົມທີ່ເຮັດຈາກ ມາສເມໂລ)
- ກະແລັມທີ່ໄດ້ຮັບການຫຸ້ມຫໍ່ເພື່ອການພານິດ ແລະ ເຂົ້າໜົມແຊວແຂງສໍາລັບບໍລິການຜູ້ຄົນ
- ຜະລິດຕະພັນດອງ, ຊີ້ນແຫ້ງສໍາລັບການພານິດ, ຖົ່ວ, ເນື້ອຖົ່ວ, ສາລີຂົວ ແລະ ອາຫານບັນຈຸພາຊະນະ ເຊັ່ນ ຈິນມັນຝຣັ່ງ, ເຂົ້າໜົມປັງອົບ, ແລະ ເຂົ້າກງູບ
- ເຄື່ອງດື່ມບັນຈຸກະບໍ່ອາງ ແລະ ແກ້ວ ທີ່ບໍ່ທັນເປີດ ທີ່ບໍ່ເປັນອັນຕະລາຍ, ລວມເຖິງ ເຄື່ອງດື່ມທີ່ມີທາດເຫຼ
- ກາເຟ ແລະ ຊາ, ທີ່ບໍ່ມີສ່ວນປະສົມທີ່ມີຄວາມເປັນອັນຕະລາຍ
- ເຄື່ອງດື່ມຮ້ອນ ຫຼື ເຢັນທີ່ບໍ່ເປັນອັນຕະລາຍທີ່ໄດ້ຮັບການກະກຽມເພື່ອການບໍລິໂພກທັນທີ ເຊິ່ງມາຈາກຊ່ອງບັນຈຸຜັງແຍກ ແລະ ນໍ້າດື່ມເປັນຕຸກສໍາລັບການພານິດ, ບໍ່ລວມນໍ້າໝາກໄມ້ຄັນສົດ

**ຕົວຢ່າງອາຫານທີ່ບໍ່ມີຄວາມເປັນອັນຕະລາຍ (PHF) ທີ່ໄດ້ຮັບການຍົກເວັ້ນໃນງານຖ້າປະຕິບັດຕາມ ເງື່ອນໄຂການຍົກເວັ້ນ ແລະ ຕື່ມແບບຟອມ.**

- ຄຸກກີ້
- ໂດນັດ
- ເຂົ້າຈີ່ຈິນ (ເຊັ່ນ ເຂົ້າໜົມຫູຊ້າງ, ເຂົ້າໜົມປັງແປ້ງຍົດ, ເຂົ້າຈີ່ອິນເດຍຈິນ)
- ໝາກໄມ້ປ່ຽງ
- ໝາກໄມ້ເຊືອມ/ຈຸມຄາຮາເມລ
- ຈຸມຊອກໂກແລັດ, ໝາກໄມ້ທີ່ບໍ່ມີຄວາມເປັນອັນຕະລາຍ
- ເປຼຍຂີງ (ຍົກເວັ້ນມີການຕື່ມສ່ວນຜະສົມເທົ່ານັ້ນ)
- ນໍ້າໄຊດາໃສ່ນໍ້າແຂງ
- ນໍ້າແຂງໃສ
- ຈອກຫີມະ
- ເຄື່ອງດື່ມເກັດນໍ້າແຂງທີ່ບໍ່ມີສ່ວນປະສົມທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ
- ເຂົ້າຈີ່, ເຄັກມ້ວນ, ເຂົ້າໜົມເຄັກຖ້ວຍ
- ນໍ້າໝາກກ້ຽງ- ເປົ່າ ຫຼື ມີການປະສົມທີ່ບໍ່ເປັນອັນຕະລາຍ, ແຕ່ບໍ່ລວມເອົານໍ້າໝາກໄມ້ ຫຼື ຜັກ
- ນໍ້າໝາກໄມ້ເພື່ອການພານິດ, ເຊັ່ນ ນໍ້າໝາກໄມ້ອີທໍ ແລະ ຫຼໍດໍ, ທີ່ຈໍາໜ່າຍເປັນຈອກ

**ຕົວຢ່າງຂອງອາຫານທີ່ຕ້ອງມີໃບອະນຸຍາດຈັດງານຊົ່ວຄາວ**

- ກະແລັມທີ່ຕັກເອົາ
- ນໍ້າໝາກໄມ້ ແລະ/ຫຼື ນໍ້າຜັກປັ້ນ
- ໝາກໄມ້ທີ່ບາດເປັນປ່ຽງ
- ສະຫຼັດທີ່ມີຜັກທີ່ຕັດສົດ
- ນໍ້າຜັກ ຫຼື ນໍ້າໝາກໄມ້, ຍົກເວັ້ນນໍ້າໝາກກ້ຽງ
- ຜັກປັ້ງ ເຊັ່ນ ສາລີປັ້ງ
- ອາຫານທີ່ອາດມີຄວາມເປັນອັນຕະລາຍສໍາລັບການບໍລິໂພກທັນທີ

**ອາຫານທັງໝົດຕ້ອງໄດ້ຮັບການກະກຽມຢູ່ທີ່ສະຖານທີ່ຈັດງານ ຫຼື ສະຖານທີ່ທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດກ່ອນມື້ງານ.**

ອາດຈະມີຄໍາທ່າງຽມບໍລິຫານທີ່ເກັບໂດຍພະແນກສາທາລະນະສຸກສິ່ງແວດລ້ອມທ້ອງຖິ່ນເພື່ອທົບທວນ ແລະ ອະນຸມັດແບບຟອມຂໍ້ຕົກລົງການຍົກເວັ້ນອາຫານ

**NOTICE:**  
**Food served at this location may not have been inspected by the regulatory authority**

\*ບ້າຍນີ້ຕັ້ງໃຈບໍ່ແບບ