

ឯកសារព័ត៌មានអំពីក្រមចំណីអាហារ #18

ប្រការដែលអ្នកគួរយល់ដឹងអំពីក្រម

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000
ជំពូកទី 3-302.11(A)
(1)(C)

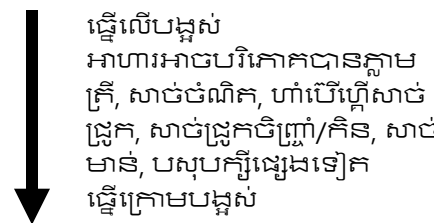
(A) ចំណីអាហារត្រូវមានការការពារពីការចម្លងភាពកខ្វក់គ្នាដោយ៖ (1) លើកលែងតែមានបញ្ជាក់នៅក្នុងចំណុច (1) (c) ខាងក្រោម ការញែកដោយឡែកអាហារពីសត្វក្នុងអំឡុងពេលរក្សាទុក រៀបចំ កាន់/ចាក់ចែង និងកាំងបង្ហាញពី៖
(a) អាហារអាចបរិភោគបានក្នុងដែលនៅរួមមានអាហារពីសត្វដែលនៅដូចជា ត្រីសម្រាប់ស៊ីស៊ី ឬសត្វទឹកមានសំបកអង្ករខ្យង ឬអាហារអាចបរិភោគបានក្នុងដែលនៅផ្សេងទៀត ដូចជា ផ្លែឈើ និងបន្លែ^១ និង
(b) អាហារអាចបរិភោគបានក្នុងដែលផ្លែ^២
(c) អាហារពីសត្វដែលនៅដែលបានកែច្នៃនិងច្រកកញ្ចប់រួចសម្រាប់លក់និងបានបង្កករួចអាចត្រូវបានរក្សាទុក ឬកាំងបង្ហាញជាមួយ ឬខាងលើអាហារដែលអាចបរិភោគបានក្នុងដែលបានកែច្នៃនិងច្រកកញ្ចប់រួចសម្រាប់លក់និងបានបង្កករួច។

ហេតុផលសុខភាពសាធារណៈ៖
ត្រូវដាក់ដោយឡែកនូវអាហារពីសត្វដែលនៅដោយផ្នែកលើដំបូលនៃសីតុណ្ហភាពចម្អិន ដោយសារសីតុណ្ហភាពចម្អិនដែលបានបញ្ជាក់នៅក្នុង § 3-401.11 គឺផ្អែកលើទិន្នន័យការបង្ហាញដោយកម្ដៅ និងចំនួនបាក់តេរីដែលគេចាំប្រមាណ។ ឧទាហរណ៍ ដើម្បីបង្ការការចម្លងភាពកខ្វក់គ្នា ត្រីនិងសាច់ជ្រូកដែលត្រូវការចម្អិនឱ្យដល់សីតុណ្ហភាពខាងក្នុង 145°F រយៈពេល 15 វិនាទី ត្រូវរក្សាទុកខាងលើ ឬខាងក្រោមសាច់បសុបក្សីនៅ ដែលត្រូវការចម្អិនឱ្យដល់សីតុណ្ហភាពខាងក្នុង 165°F រយៈពេល 15 វិនាទី ដោយសារវាមានចំនួនបាក់តេរីដែលកើតឡើងប្រមាណច្រើនជាងគ្នាឱ្យកកសម្គាល់។ អនុញ្ញាតឱ្យមានករណីលើកលែងសម្រាប់អាហារពីសត្វដែលនៅដែលបានកែច្នៃនិងច្រកកញ្ចប់រួចសម្រាប់លក់និងបានបង្កករួចឱ្យរក្សាទុកនៅដាច់ ឬខាងលើអាហារអាចបរិភោគបានក្នុងដែលច្រកកញ្ចប់រួចសម្រាប់លក់និងបានបង្កករួច។

ការរក្សាទុកអាហារពីសត្វដែលនៅនៅក្នុងទូបង្កក

កាលពីមុន កន្លែងអាជីវកម្មដែលមានអាជ្ញាប័ណ្ណត្រូវបានទាមទារឱ្យញែកអាហារពីសត្វដែលនៅដូចជា សាច់គោ ត្រី បសុបក្សីនិងសាច់ជ្រូកដាច់ដោយឡែកពីគ្នា ក៏ដូចជាដាច់ដោយឡែកពីអាហារដែលអាចបរិភោគបានក្នុងនៅក្នុងទូទឹកកក និង ទូទឹកកកដើរចូលបាន។ ការផ្លាស់ប្តូរវិធានអនាម័យចំណីអាហារនឹងពង្រីកលក្ខខណ្ឌទាមទារនេះទៅដល់ឧបករណ៍ **ទូបង្កក**ផងដែរ ប៉ុន្តែសម្រាប់តែអាហារពីសត្វដែលនៅ ដែលកញ្ចប់សម្រាប់លក់ត្រូវបានបើករួចនិង/ឬ អាហារដែលត្រូវបានប្តូរកញ្ចប់ប៉ុណ្ណោះ។ នេះដោយសារតែអាហារដែលអាចបរិភោគបានក្នុងដែលត្រូវបានរេចខ្ចប់នៅនឹងកន្លែងមានហានិភ័យនៃការចម្លងភាពកខ្វក់គ្នាខ្ពស់ជាង។ ការកាន់/ចាក់ចែងផលិតផលបន្តទៀតការស្រក់ទឹកនៅក្នុងដំណើរការបង្កកការរលាយដោយផ្នែក ឬការបិទមិនជិតទាំងស្រុងលើកញ្ចប់ នឹងបង្កើនហានិភ័យនៃការចម្លងភាពកខ្វក់គ្នាពីផលិតផលទាំងនេះដែលបានរេចខ្ចប់នៅខាងក្នុងផ្ទាល់។

ថតបង្កកបញ្ជី៖
សូមរក្សាទុកកញ្ចប់ដែលបើករួច ឬសាច់ដែលច្រកកញ្ចប់ឡើងវិញ និងអាហារផ្សេងទៀតតាមលំដាប់នេះ៖



គ្រឿងសម្រុទ្រ បសុបក្សី និងសាច់គោអាចរក្សាទុកជាមួយ ឬខាងលើអាហារដែលអាចបរិភោគបានក្នុងទូបង្កក បើសិនជាអាហារទាំងអស់នៅត្រូវបានកែច្នៃនិងរេចខ្ចប់ជាលក្ខណៈពាណិជ្ជកម្មរួចហើយ។

ថតទូបង្កកផ្ទុក៖
ការប្រើប្រាស់ផ្ទុកដែលរលោង មិនស្របទឹក អាចសម្អាតបានដើម្បីញែកផលិតផលចេញពីគ្នានៅថតក្រោមបង្កស់នៃទូបង្កកប្រភេទផ្សេង ឬទូបង្កកប្រភេទល្អក្នុងដៃដល់គឺអាចទទួលយកបាន។

ទោះយ៉ាងណាក៏ដោយ មានករណីលើកលែងឱ្យរក្សាទុក ឬកាំងបង្ហាញអាហារពីសត្វដែលនៅច្រកកញ្ចប់រួចសម្រាប់លក់ដែលមិនទាន់បើកនិង**បានបង្កករួច**នៅដាច់ ឬនៅខាងលើអាហារអាចបរិភោគបានក្នុងដែលច្រកកញ្ចប់រួចសម្រាប់លក់និងបានបង្កករួច។

ឧបករណ៍បង្កកត្រូវបានរចនា និងថែទាំដើម្បីរក្សាអាហារឱ្យនៅក្នុងស្ថានភាពកក។ គួរចាត់វិធានការកែតម្រូវបើសិនជាឧបករណ៍សម្រាប់រក្សាទុក និងកាំងបង្ហាញដាច់ភ្លើង ឬខូចដំណើរការ។