

ឯកសារព័ត៌មានអំពីក្រុមចំណីអាហារ #22

ប្រការដែលអ្នកគួរយល់ដឹងអំពីក្រុម

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

ការច្រកដបទឹកសាប៊ូ និងទឹកជ្រលក់

កន្លែងធ្វើអាជីវកម្មសេវាកម្ម ចំណីអាហារជាច្រើនចាប់អារម្មណ៍នឹង ការច្រកដបនូវទឹកជ្រលក់ និង ទឹកសាប៊ូដោយការតម្រូវរបស់អ្នក ទិញដើម្បីលក់ឱ្យអតិថិជន ឬកន្លែង អាជីវកម្មផ្សេងទៀត។ ឧទាហរណ៍មួយ ចំនួនមានដូចជាម្ហូបទឹកយូ ទឹកសាប៊ូ និងទឹកជ្រលក់សាច់អាង ធ្វើតាមផ្ទះ។ ត្រូវប្រាកដថាទាក់ទង អាជ្ញាធរសុខភាពសាធារណៈក្នុងមូល ដ្ឋានរបស់អ្នកមុននឹងចាប់ផ្តើមការ កែច្នៃប្រភេទណាមួយនៅក្នុងកន្លែង អាជីវកម្មរបស់អ្នក។

ភោជនីយដ្ឋានមួយមានជម្រើសបី សម្រាប់ការផលិតផលិតផលប្រភេទ នេះដើម្បីលក់រាយ៖

ជម្រើសទី 1:

ផលិតផលត្រូវបានរក្សាទុកនៅក្នុងទូ ទឹកកក មិនបិទជិតខ្យល់ និងដាក់ ស្លាកអាយុកាលប្រើប្រាស់ 7 ថ្ងៃ

- 1) អនុញ្ញាតបាន បើច្រកដបពេល ត្រជាក់និងរក្សាទុកនៅសីតុណ្ហភាព ក្រោម 41°F រយៈពេល 7 ថ្ងៃចុះក្រោម និងមានដាក់ស្លាកកាលបរិច្ឆេទ
- 2) ប្រតិបត្តិការត្រូវតែដាក់ស្លាកឱ្យ បានត្រឹមត្រូវចំពោះផលិតផល សម្រាប់លក់រាយ។ ត្រូវចងចាំថា ផលិតផលមួយចំនួន ដូចជាទឹក ប៉េងប៉ោះ មានស្តង់ដារសម្គាល់ដែល ត្រូវតែបំពេញតាម។

- 3) មិនទាមទារឱ្យមានបទប្បញ្ញត្តិ បន្ថែម (អញ្ញត្រកម្ម ជាដើម...) ទេ

ការប្រើក្រុមហ៊ុនវេចខ្ចប់តាមកិច្ច សន្យាដើម្បីផលិត និងវេចខ្ចប់ ផលិតផលរបស់អ្នក គឺជាវិធីវិស និងងាយស្រួលដើម្បីឱ្យផលិតផល របស់អ្នករួចរាល់សម្រាប់ការលក់រាយ។

ជម្រើសទី 2:

ផលិតផលត្រូវបានបញ្ជាក់ដោយការធ្វើ តេស្តនៅមន្ទីរពិសោធន៍មិនអាចមាន គ្រោះថ្នាក់ (មិនមែនជាអាហារដែលអាច មានគ្រោះថ្នាក់), ត្រូវបានបិទមិនជិត ខ្យល់ និងមានថ្លែងកំណត់ប្រើដែល កំណត់ដោយមន្ទីរពិសោធន៍

- 1) ប្រតិបត្តិការមិនអាចបិទផលិតផលឱ្យ ជិតខ្យល់ទេ ហើយត្រូវតែផ្តល់លទ្ធផល សំណាក pH នៃផលិតផលពីមន្ទីរ ពិសោធន៍ចំណីអាហារដែលមានការ អនុម័ត និងមាន pH ដែលបង្ហាញថា ផលិតផលជាអាហារដែលមិនអាចមាន គ្រោះថ្នាក់
- 2) ដើម្បីចៀសវាងបទប្បញ្ញត្តិស្តីពី អាហារដែលត្រូវបានធ្វើឱ្យជួរ ប្រតិបត្តិការត្រូវតែរក្សាផលិតផល ទាំងអស់នៅសីតុណ្ហភាពក្រោម 41°F ព្រមទាំងដាក់ស្លាក 'រក្សាទុក ក្នុងទូទឹកកក'
- 3) ប្រតិបត្តិការត្រូវតែបញ្ជូន សំណាកទៅមន្ទីរពិសោធន៍ ដើម្បី កំណត់អាយុកាលប្រើប្រាស់នៃ ផលិតផល
- 4) ផលិតផលត្រូវតែបានដាក់ ស្លាកត្រឹមត្រូវសម្រាប់ការ ចែកចាយ។ ត្រូវចាំថាផលិតផល មួយចំនួនមានស្តង់ដារសម្គាល់ ដែលត្រូវតែបំពេញតាម។

ជម្រើសទី 3:

ផលិតផលដែលបិទមិនជិតខ្យល់ ដែល អាចទុកនៅក្នុងសីតុណ្ហភាពធម្មតា

- 1) ប្រតិបត្តិការត្រូវផ្តល់លទ្ធផលសំណាក pH និងកម្រិតសកម្មនៃទឹកពីមន្ទីរ ពិសោធន៍ចំណីអាហារដែលមានការ អនុម័តសម្រាប់ផលិតផលនីមួយៗ

- 2) ប្រតិបត្តិការត្រូវផ្ញើរឬបន្ត លទ្ធផលពីម ន្ទីរពិសោធន៍ ជំហាននៃការកែច្នៃ និង សំណាកផលិតផលទៅអាជ្ញាធរផ្នែក កែច្នៃដើម្បីវាយតម្លៃ

- 3) បើសិនជាផលិតផលត្រូវបានកំណត់ថា ជាអាហារដែលត្រូវបានធ្វើឱ្យជួរ ប្រតិបត្តិ ការត្រូវបញ្ចប់ដោយជោគជ័យពីសាលា គ្រប់គ្រងការកែច្នៃកាន់តែប្រសើរ (Better Process Control School) និងរៀបចំកាល វិភាគការកែច្នៃរបស់ខ្លួនជាមួយនឹង FDA តាម 21 CFR 114 និងទាក់ទងជាមួយ ODA។

- 4) បើមិនមែនជាអាហារត្រូវបានធ្វើឱ្យជួរ ទេ ត្រូវដាក់ពាក្យសុំអញ្ញត្រកម្ម និងលទ្ធ ផលមន្ទីរពិសោធន៍ទៅ OHA។



ទឹកជ្រលក់ដែលបិទមិនជិតខ្យល់ ដែលអាចទុកនៅក្នុង សីតុណ្ហភាពធម្មតាអាចជាអាហារដែលត្រូវបានធ្វើឱ្យជួរ និងស្ថិតក្រោមលក្ខខណ្ឌទាមទារសហព័ន្ធ។

សូមចូលមើលទំព័ររិបអំពីអញ្ញត្រកម្មរបស់ យើងនៅ៖ [http:// public.health.oregon.gov/ HealthyEnvironments/FoodSafety/ Pages/variance.aspx](http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx)