

ເອກະສານຂໍ້ມູນຄວາມຈິງຂອງກົດລະບຽບອາຫານໝາຍເລກ 22

ສິ່ງທີ່ທ່ານຄວນຮູ້ກ່ຽວກັບກົດລະບຽບ

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

ການຕື່ມແກ້ວຊອສ ແລະ ນໍ້າສະຫຼັດ

ຜູ້ໃຫ້ບໍລິການອາຫານຫຼາຍໆແຫ່ງມີຄວາມສົນໃຈໃນການຕື່ມແກ້ວຊອສ ແລະ ນໍ້າສະຫຼັດທີ່ເຮັດເພື່ອຈໍາໜ່າຍໃຫ້ແກ່ລູກຄ້າ ແລະ ສະຖານທີ່ອື່ນໆ. ບາງຕົວຢ່າງແມ່ນຊອສແກ່ນຜັກກາດໃສ່ນໍ້າເຜິ້ງທີ່ເຮັດເອງ, ນໍ້າສະຫຼັດ ແລະ ຊອສບາປິຄິວ. ຕ້ອງຮັບປະກັນວ່າໄດ້ຕິດຕໍ່ຫາຮູ້ຈັກໜ້າທີ່ສາທາລະນະສຸກໃນທ້ອງຖິ່ນຂອງທ່ານກ່ອນທີ່ຈະເລີມການຜະລິດຢູ່ສະຖານທີ່ຂອງທ່ານ.

ຮ້ານອາຫານມີສາມທາງເລືອກໃນການເຮັດຜະລິດຜູ້ທີ່ເພື່ອຈໍາໜ່າຍ

ທາງເລືອກທີ #1:

ຜະລິດພັນທີ່ຮັກສາໄວ້ໃນຕູ້ເຢັນ, ບໍ່ໄດ້ປິດໂດຍການໃຊ້ຄວາມຮ້ອນ, ແລະ ຕິດສະຫຼາກທີ່ບົ່ງບອກອາຍຸ 7 ວັນຢູ່ຖ້ານ

- 1) ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດຖ້າມີການຕື່ມກວດແບບເຢັນ ແລະ ເກັບໄວ້ພາຍໃຕ້ 41F ເປັນເວລາ 7 ວັນ ຫຼື ນ້ອຍກວ່ານັ້ນ ແລະ ມີວັນທີໝາຍໄວ້
- 2) ຜູ້ໃຫ້ບໍລິການຕ້ອງຕິດສະຫຼາກຜະລິດພັນໃຫ້ຖືກຕ້ອງສໍາລັບຈໍາໜ່າຍ. ຈື່ໄວ້ວ່າບາງຜະລິດພັນ, ເຊັ່ນຊອສໝາກເລັ່ນ, ມີມາດຖານໃນການກໍານົດທີ່ຕ້ອງໄດ້ປະຕິບັດຕາມ.
- 3) ຈໍາເປັນຕ້ອງມີການເພີ່ມກົດລະບຽບ (ເອກະສານກໍານົດ, ອື່ນ...)

ທາງເລືອກທີ #2:

ຜະລິດພັນຕ້ອງໄດ້ຜ່ານການທົດສອບໃນຫ້ອງທົດລອງວ່າບໍ່ຄວາມອັນຕະລາຍ (non- PHF), ບໍ່ໄດ້ປິດໂດຍໃຊ້ຄວາມຮ້ອນ, ແລະ ມີວັນທີຄວນບໍລິໂພກອອກໂດຍທົດລອງ

- 1) ຜູ້ດໍາເນີນການບໍ່ສາມາດ ປິດຄອບຜະລິດພັນ ແລະ ຕ້ອງໃຫ້ມີຂໍ້ມູນຜົນຕົວຢ່າງຂອງ pH ຂອງຜະລິດພັນຈາກຫ້ອງທົດລອງດ້ານອາຫານທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດ ແລະ ມີຄ່າ pH ທີ່ສາມາດບອກໄດ້ວ່າເປັນຜະລິດພັນທີ່ເປັນ non-PHF
- 2) ຫຼືກຫຼ່ຽງອາຫານເປັນກົດ, ຜູ້ດໍາເນີນການຕ້ອງຮັກສາຜະລິດພັນໃຫ້ຢູ່ໃຕ້ 41F ແລະ ຕິດສະຫຼາກວ່າ 'ເກັບມຽນໃນຕູ້ເຢັນ'
- 3) ຜູ້ດໍາເນີນການຕ້ອງສົ່ງຕົວຢ່າງເຂົ້າຫ້ອງທົດລອງເພື່ອປະເມີນອາຍຸຂອງຜະລິດພັນ
- 4) ຜະລິດພັນຕ້ອງຕິດສະຫຼາກໃຫ້ຖືກຕ້ອງເພື່ອຈໍາໜ່າຍ. ຈື່ໄວ້ວ່າບາງຜະລິດພັນມີມາດຖານຂອງການກໍານົດ ທີ່ຕ້ອງໄດ້ປະຕິບັດ.

ທາງເລືອກທີ #3:

ການປິດຄອບຜະລິດພັນ, ຜະລິດພັນທີ່ສາມາດເກັບຄືງທີ່

- 1) ຜູ້ດໍາເນີນການຕ້ອງໃຫ້ຂໍ້ມູນຄ່າ pH ແລະ ຕົວຢ່າງຜົນການປະຕິກິລິຍາກັບນໍ້າທີ່ໄດ້ຮັບການຮັບຮອງຈາກຫ້ອງທົດລອງດ້ານອາຫານໃນແຕ່ລະຜະລິດພັນ
- 2) ຜູ້ດໍາເນີນການຕ້ອງສົ່ງວິທີການປຸງ, ຜົນການທົດລອງ, ຂັ້ນຕອນການປຸງ

ແຕ່ງ, ແລະ ຕົວຢ່າງຜະລິດພັນເພື່ອໃຫ້ເຈົ້າໜ້າທີ່ປຸງແຕ່ງເພື່ອປະເມີນ

- 3) ຖ້າຜະລິດພັນຖືກຕັດສິນວ່າເປັນອາຫານທີ່ມີກົດ, ຜູ້ດໍາເນີນການຕ້ອງໄດ້ເຂົ້າອົບຮົມການຄວບຄຸມການປຸງແຕ່ງທີ່ດຶກວ່າໃຫ້ສໍາເລັດ ແລະ ວາງຕາຕະລາງຂັ້ນຕອນກັບ FDA ໂດຍອີງໃສ່ 21 CFR 114 ແລະ ຕິດຕໍ່ຫາ ODA.
- 4) ຖ້າເຫັນວ່າບໍ່ແມ່ນອາຫານທີ່ເປັນກົດ, ແມ່ນໃຫ້ສົ່ງ ໃບຄໍາຮ້ອງຂໍເອກະສານກໍານົດ ແລະ ຜົນການທົດລອງ ຫາ OHA.



ຊອສທີ່ສາມາດປະໄວ້ຄືງທີ່, ອັດຄອບ ອາດຈະເປັນອາຫານທີ່ມີຄວາມເປັນກົດ ແລະ ຕ້ອງໄດ້ຕາມຂໍ້ກໍານົດຂອງລັດ.

ເບິ່ງ ເອກະສານກໍານົດ ຂອງພວກເຮົາໄດ້ທີ່ເວັບໄຊ:
<http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx>

ນໍາໃຊ້ໃບອະນຸຍາດ ຫຼັມຫໍ່ຮ່ວມເພື່ອຜະລິດ ແລະ ຫຼັມຫໍ່ຜະລິດພັນແມ່ນເປັນວິທີທີ່ໄວ ແລະ ງ່າຍທີ່ສຸດໃນການເຮັດຜະລິດພັນຂອງທ່ານເພື່ອຈໍາໜ່າຍ.

