

ເອກະສານຂໍ້ມູນຄວາມຈິງຂອງກົດລະບຽບອາຫານໝາຍເລກ 27

ສິ່ງທີ່ທ່ານຄວນຮູ້ກ່ຽວກັບກົດລະບຽບ

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000,
ພາກທີ 3-501.17

ການໝາຍວັນທີ, ອາຫານທີ່ມີຄວາມອັນຕະລາຍ, ພ້ອມຮັບປະທານ.

(A) ອາຫານທີ່ພ້ອມຮັບປະທານ, ແຊ່ເຍັນ (ການຄວບຄຸມ ເວລາ/ອຸນຫະພູມເພື່ອຄວາມປອດໄພດ້ານອາຫານ) ກະກຽມ ແລະ ວາງຢູ່ໃນຮ້ານອາຫານຫຼາຍກວ່າ 24 ຊົ່ວໂມງຕ້ອງໄດ້ຮັບການໝາຍເພື່ອບັງບອກວັນທີ ຫຼື ມີໂດຍອາຫານຕ້ອງໄດ້ຖືກບໍລິໂພກຢູ່ໃນສະຖານທີ່ນັ້ນ, ຈຳໜ່າຍ, ຫຼື ຖິ້ມ ເມື່ອປະໄວ້ຢູ່ໃນອຸນຫະພູມ 41F ຫຼື ຕ່ຳກວ່ານັ້ນເປັນເວລາສູງສຸດ ເຈັດ ວັນ. ມີທີ່ກະກຽມຕ້ອງນັບເປັນມື້ທີ 1.

(B) ຍົກເວັ້ນດັ່ງທີ່ໄດ້ລະບຸໄວ້ໃນ (D) - (F) ຂອງສ່ວນນີ້, ອາຫານທີ່ມີອາດມີຄວາມອັນຕະລາຍ, ພ້ອມຮັບປະທານ, ແຊ່ເຍັນ (ການຄວບຄຸມເວລາ/ອຸນຫະພູມເພື່ອຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ) ກະກຽມ ແລະ ຫຸ້ມຫໍ່ໂດຍບ່ອນປຸງແຕ່ງອາຫານຕ້ອງຈະແຈ້ງ

ເຫດຜົນດ້ານສາທາລະນະສຸກ:

ການແຊ່ເຍັນບ້ອງກັນອາຫານບໍ່ໃຫ້ເປັນອັນຕະລາຍໂດຍການເຮັດໃຫ້ການຈະເລີນເຕີບໂຕຂອງຈຸລະຊີບຊ້າລົງ. ການເຕີບໂຕຂອງເຊື້ອແບັກທີເຣຍບາງຊະນິດ, ເຊັ່ນ *Listeria monocytogenes*. ແມ່ນຖືກຊ້າລົງຫຼາຍແຕ່ຕັ້ງເຢັນບໍ່ສາມາດຢຸດການຈະເລີນເຕີບໂຕຂອງມັນໄດ້. ໄລຍະເວລາໜຶ່ງ, ສິ່ງນີ້ ແລະ ຈຸລະຊີບທີ່ຄ້າຍຄືກັນຈະເພີ່ມຄວາມສ່ຽງຕໍ່ສາທາລະນະສຸກໃນອາຫານທີ່ພ້ອມຮັບປະທານ. ອີງໃສ່ໂຄງການຕົວແບບການເຕີບໂຕທີ່ໄດ້ຮັບການຄາດຄະເນສຳລັບ *Listeria monocytogenes*, ອາຫານທີ່ອາດມີຄວາມເປັນອັນຕະລາຍ, ພ້ອມຮັບປະທານ (ການຄວບຄຸມອຸນຫະພູມ/ເວລາ ເພື່ອຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ) ອາດສາມາດເກັບໄວ້ໃນອຸນຫະພູມ 5°C (41°F) ເປັນເວລາ 7 ວັນ.

ການໝາຍວັນທີ

ການໝາຍວັນທີມີຄວາມສຳຄັນເພາະວ່າ, ມັນຄວບຄຸມການຈະເລີນເຕີບໂຕຂອງເຊື້ອ *Listeria monocytogenes*. ເຊື້ອແບັກທີເຣຍທີ່ສາມາດສືບຕໍ່ຈະເລີນເຕີບໂຕເຖິງວ່າຈະຢູ່ໃນອຸນຫະພູມຕັ້ງເຢັນ. ການໝາຍວັນທີເປັນຂັ້ນຕອນເພື່ອໃຫ້ໝັ້ນໃຈວ່າອາຫານຈະຖືກຖິ້ມກ່ອນທີ່ເຊື້ອແບັກທີເຣຍຈະສາມາດກໍ່ໃຫ້ເກີດພະຍາດທີ່ມາຈາກອາຫານໄດ້.

ອາຫານທີ່ຕ້ອງການການໝາຍວັນທີມີ:

- ພ້ອມຮັບປະທານ ແລະ ທີ່ອາດມີຄວາມອັນຕະລາຍ,
- ບໍ່ໄດ້ຮັບການປິດສຳລັບການພານິດ, ແລະ
- ປະໄວ້ດົນກວ່າ 24 ຊົ່ວໂມງ

ຖ້າທ່ານປະສົມອາຫານທີ່ມີວັນທີຖິ້ມທີ່ຕ່າງກັນ, ວັນທີ່ຢູ່ໃນຈຸນສຸດທ້າຍແມ່ນຖືກກັບສ່ວນປະກອບທີ່ເກົ່າທີ່ສຸດລວມຢູ່ນຳ. ທ່ານສາມາດເລືອກໄວ້ວ່າທ່ານຈະໝາຍອາຫານຢູ່ໃນຮ້ານຂອງທ່ານແນວໃດເມື່ອໃດ



ນົມກ້ອນທີ່ຕ້ອງໄດ້ໃສ່ວັນທີ

ທີ່ມັນຍັງຈະແຈ້ງຕໍ່ກັບພະນັກງານທັງໝົດ ແລະ ພວກເຂົາສາມາດອະທິບາຍໃຫ້ແກ່ຜູ້ກວດສອບລະຫວ່າງການມາຢ້ຽມຢາມ. ອາຫານທີ່ບໍ່ຕ້ອງການໝາຍວັນທີຖ້າຍັງໃຊ້ພາຍໃນ 24 ຊົ່ວໂມງ.

ອາຫານທີ່ອາດຕ້ອງໄດ້ຖິ້ມພາຍໃນເຈັດວັນ, ເຊິ່ງໝາຍເຖິງວັນທີ່ອາຫານໄດ້ຖືກກະກຽມ

ຫຼື ເປີດ ແລະ ບວກອີກ ຫຼັກ ມື້. ຕົວຢ່າງ, ອາຫານທີ່ກະກຽມໃນວັນທີ 1 ພຶດສະພາ ຕ້ອງໄດ້ຖິ້ມໃນວັນທີ 7 ພຶດສະພາ.

ຖ້າທ່ານແຊ່ແຂງອາຫານ, ທ່ານສາມາດຢຸດເວລາແຕ່ວ່າວັນທີການແຊ່ແຂງ/ກະກຽມ ແລະ ວັນທີ່ລວກຕ້ອງໄດ້ຖືກໃສ່ໃນກ່ອງບັບຈຸດັ່ງນັ້ນມັນຈະແຈ້ງວ່າອາຫານບໍ່ໄດ້ຢູ່ໃນອຸນຫະພູມ 41F ເປັນເວລາຫຼາຍກວ່າເຈັດມື້ທັງໝົດ. ອຸນອາຫານຄືນບໍ່ໄດ້ຕັ້ງວັນທີ່ການໝາຍ 'ເວລາ' ຄືນໃໝ່.

ວັນໝົດອາຍຸຢູ່ກ່ອນບັນຈຸເພື່ອການພານິດ ແມ່ນສຳລັບຄຸນນະພາບອາຫານ ແລະ ບໍ່ປອດໄພ ແລະ ບໍ່ສາມາດນຳໃຊ້ແທນການໝາຍວັນທີໃຫ້ອາຫານ.

ການໝາຍວັນທີແມ່ນໃຊ້ບໍ່ໄດ້ກັບອາຫານທີ່ບັນຈຸເພື່ອການພານິດດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້:

- ນ້ຳສະຫຼັດທີ່ເປັນກົດເພື່ອການພານິດ
- ສະຫຼັດປຽກທີ່ກະກຽມເພື່ອການພານິດ, ເຊັ່ນ ສະຫຼັດແຮມ, ສະຫຼັດໄຂ່, ສະຫຼັດເສັ້ນພາສຕາ, ສະຫຼັດມັນຝຣັ່ງ, ແລະ ສະລັດມັກກາໂຮນີ;
- ນົມກ້ອນແຂງທີ່ບັນຈຸຄວາມຊື່ນບໍ່ເກີນ 39%, ເຂັ້ມ ເຊັດດາ, ກຸອຍເຢຍ, ເພີມີສານ, ແລະ ເຮັກເກຍໂນ, ແລະ ໂຮມາໂນ;
- ນົມກ້ອນເຄິ່ງອ່ອນ ທີ່ມີຄວາມຊື່ນຫຼາຍກວ່າ 39%, ແຕ່ບໍ່ເກີນ 50% ເຊັ່ນ ບລູຊິສ, ເອແດັມ ຊິສ, ໂກກອນໂຊວ່າ, ກູດາ, ແລະ ມອນເທີເຣ ແຈັກ;
- ຜະລິດພັນນົມດັ່ງເດີມ, ເຊັ່ນ ນົມສົ້ມ, ຄົມສົ້ມ, ແລະ ນົມໜຽວ;
- ຜະລິດພັນປາໝັກ, ເຊັ່ນປາແຮຮື່ງດອງ ແລະ ປາຄັອດເຄັມ ຫຼື ແຫ້ງ;
- ໄສ້ກອກໝັກແຫ້ງ ແລະ ປະໄວ້ຄົງທີ່, ເຊັ່ນ ເປັບເປີໂຮນີ ແລະ ກິ ນວາ ທີ່ປະໄວ້ໃນຊອງເກົ້າຂອງຜະລິດພັນຫ ແລະ
- ຜະລິດພັນທີ່ເອື້ອເກືອ ທີ່ມີອາຍຸຄົງທີ່ເຊັ່ນ ຊິນຂາໝູແຫ້ງ ແລະ and ຊິນພາມາ (ແຮມ)

ໂຄງການບ້ອງກັນພະຍາດທີ່ເກີດຈາກອາຫານ

ເດືອນ ຕຸລາ ປີ 2018

