

ເອກະສານຂໍ້ມູນຄວາມຈິງຂອງກົດລະບຽບອາຫານໝາຍເລກ #33

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

ສິ່ງທີ່ທ່ານຄວນຮູ້ກ່ຽວກັບກົດລະບຽບ

ການທຳຄວາມສະອາດຖັງຮ້ານອາຫານເຄື່ອນທີ່

**OAR 333-150-0000,
ພາກທີ 5-304.15**

5-304.15 ການທຳຄວາມສະອາດຖັງນໍ້າ.

(A) ຖັງນໍ້າເຄື່ອນທີ່ຂອງຮ້ານອາຫານເຄື່ອນທີ່ຖືກອອກແບບມາເພື່ອໃຫ້ເຂົ້າເຖິງໄດ້ ແລະ ໂປ່ງໃສເພື່ອໃຫ້ສາມາດລະບຸຄວາມສະອາດໄດ້ໂດຍຜ່ານການກວດກາດ້ວຍຕາເປົ່າ. ຮ້ານອາຫານເຄື່ອນທີ່ ທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດກ່ອນວັນທີ 1 ກຸມພາ 2020 ບໍ່ຈຳເປັນຕ້ອງປະຕິບັດຕາມຂໍ້ກຳນົດນີ້.

(B) ຖັງນໍ້າເສຍ ແລະ ເຄື່ອນທີ່ໄດ້ຕ້ອງໄດ້ຮັບການທຳຄວາມສະອາດຢ່າງໜ້ອຍທຸກໆຫົກເດືອນ ຫຼື ຕາມທີ່ໄດ້ຮັບຄຳແນະນຳໂດຍຜູ້ຜະລິດ.

ເຫດຜົນດ້ານສາທາລະນະສຸກ:

ຕ້ອງທຳຄວາມສະອາດຖັງເກັບອາຫານສົດ ຫຼື ຖັງນໍ້າເສຍຮ້ານອາຫານເຄື່ອນທີ່ເປັນໄລຍະເພື່ອຫຼີກລ່ຽງການສະສົມຂອງສິ່ງແປກປອມ ຫຼື ການປົນເປື້ອນທີ່ອາດຈະເກີດຂຶ້ນໄດ້.

ມັນສຳຄັນຫຼາຍທີ່ຈະຕ້ອງທຳຄວາມສະອາດຖັງນໍ້າສະອາດຮ້ານອາຫານເຄື່ອນທີ່ຂອງທ່ານເປັນປະຈຳເພື່ອໃຫ້ນໍ້າທີ່ທ່ານນຳໃຊ້ນັ້ນສະອາດ. ຖັງນໍ້າສາມາດເຮັດໃຫ້ແບັກທີເຣຍເຕີບໃຫຍ່ຂະຫຍາຍຕົວທີ່ສາມາດເຮັດໃຫ້ລູກຄ້າເຈັບປ່ວຍໄດ້.

ຖັງນໍ້າເສຍ ແລະ ຖັງອາຫານສົດຕ້ອງໄດ້ຮັບການທຳຄວາມສະອາດຢ່າງໜ້ອຍທຸກໆຫົກ (6) ເດືອນ ຫຼື ຖືກວ່ານັ້ນ, ຖ້າຫາກເປັນຄຳແນະນຳຂອງໂຮງງານຜະລິດຖັງບັນຈຸ.

ບາງຢ່າງທີ່ຕ້ອງຄຳນຶງກ່ອນເລີ່ມຂະບວນການທຳຄວາມສະອາດ:

- ທ່ານຈະຕ້ອງເຕີມຖັງນໍ້າສະອາດທັງໝົດ ແລະ ລະບາຍນໍ້າອອກສອງຄັ້ງ (ຄັ້ງທຳອິດດ້ວຍນໍ້າຄລໍລິນ ແລະ ອີກຄັ້ງໜຶ່ງດ້ວຍນໍ້າໃສເພື່ອລ້າງ).
- ທ່ານຈະຕ້ອງໄປຢູ່ໃກ້ແຫຼ່ງປ່ອຍນໍ້າເສຍທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດ ຫຼື ມີຫົວສິດທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດເພື່ອປ່ອຍນໍ້າຈາກຖັງນໍ້າເສຍຂອງທ່ານໃນໄລຍະການທຳຄວາມສະອາດ.
- ສຳລັບນໍ້າຄລໍລິນ, ທ່ານຈະຕ້ອງນຳໃຊ້ສານລະລາຍເອີ້ນວ່າ ໂຊດຽມໄຮໂປຄລໍລາຍ, ເຊິ່ງມີຄລໍລິນ 5-8% (ຫຼື ສານຟອກຂາວ). ທ່ານຕ້ອງນຳໃຊ້ສານຟອກຂາວທີ່ບໍ່ມີກິນ ແລະ ບໍ່ມີສານເຕີມແຕ່ງ. ນໍ້າທີ່ມີຄລໍລິນຕ້ອງປະໄວ້ໃນຖັງຂອງທ່ານເປັນເວລາຫຼາຍຊົ່ວໂມງ, ດັ່ງນັ້ນທ່ານຕ້ອງເຮັດມັນໃນເວລາທີ່ທ່ານປິດເຮັດວຽກ.

- ຈອດຮ້ານຂອງທ່ານໄວ້ໃນພື້ນພຽງເພື່ອໃຫ້ທຸກສ່ວນຂອງຖັງຂອງທ່ານໄດ້ຮັບການທຳຄວາມສະອາດຢ່າງທົ່ວເຖິງ.

ເພື່ອທຳຄວາມສະອາດຖັງ, ທ່ານຈະຕ້ອງເຕີມຖັງນໍ້າສະອາດທັງໝົດ ແລະ ລະບາຍນໍ້າອອກສອງຄັ້ງ : ຄັ້ງທຳອິດດ້ວຍນໍ້າຄລໍລິນ ແລະ ອີກຄັ້ງໜຶ່ງດ້ວຍນໍ້າໃສເພື່ອລ້າງ. ເບິ່ງໜ້າ 2 ສຳລັບຄຳແນະນຳສະເພາະ.



ຖັງນໍ້າສະອາດຕ້ອງສາມາດເບິ່ງຜ່ານໄດ້ ແລະ ສາມາດເຂົ້າເຖິງໄດ້ງ່າຍ. ຖັງນໍ້າອາດຈະບໍ່ຖືກເອົາອອກໄປຈາກຮ້ານ.

ປະຕິບັດຕາມຄຳແນະນຳຂອງໂຮງງານ ແລະ ຄຳແນະນຳທ້ອງຖິ່ນໃນເວລາທີ່ທຳຄວາມສະອາດຖັງຮ້ານອາຫານເຄື່ອນທີ່ຂອງທ່ານ. ໂທຫາຜູ້ກວດສອບຂອງທ່ານ, ຖ້າມີຄຳຖາມໃດໆ. ການບຳລຸງຮັກສາເປັນປະຈຳ ແລະ ການທຳຄວາມສະອາດຢ່າງຖືກຕ້ອງຈະຮັບປະກັນວ່າທ່ານໄດ້ໃຫ້ນໍ້າທີ່ປອດໄພແກ່ລູກຄ້າຂອງທ່ານຢູ່ສະເໝີ.



