

ឯកសារព័ត៌មានអំពីក្រមចំណីអាហារ #3

ប្រការដែលអ្នកត្រូវយល់ដឹងអំពីក្រម

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

ORAR 333-150-0000, ជំពូកទី 3-502.11

គ្រឹះស្ថានចំណីអាហារត្រូវមានអញ្ញត្រកម្មពីអាជ្ញាធរនីយកម្ម ដូចបានបញ្ជាក់នៅក្នុងប្រការ ៩ 8-103.10 និង ៩ 8-103.11 មុននឹង៖^១

(A) ឆ្កែរអាហារ ជាវិធីរក្សាទុកអាហារឱ្យបានយូរ ដែលមិនមែនជាវិធីបង្កើនសុវត្ថិភាពនោះទេ^២

(B) កែច្នៃអាហារឱ្យទុកបានយូរ^៣

(C) ប្រើប្រាស់សារធាតុបន្ថែមក្នុងអាហារ ឬបន្ថែមធាតុផ្សំដូចជាទឹកខ្មៅជាដើម៖^៤

(1) ជាវិធីរក្សាទុកអាហារឱ្យបានយូរ ដែលមិនមែនជាវិធីបង្កើនសុវត្ថិភាពនោះទេ^៥ ឬ

(2) ដើម្បីធ្វើអាហារកុំឱ្យអាចមានគ្រោះថ្នាក់^៦

(D) រចនាអាហារដោយប្រើវិធីរចនាបន្ថយអុកស៊ីសែន លើកលែងតែការលើកលែងការលូតលាស់ និងការបង្កើតជាតិពុលនៃបាក់តេរី Clostridium botulinum និងការលូតលាស់នៃបាក់តេរី Listeria monocytogenes ត្រូវបានគ្រប់គ្រងដូចបានបញ្ជាក់នៅប្រការ ៩ 3-502.12,^៧

(E) ដំណើរការផង/អាងបង្ហាញប្រព័ន្ធទ្រទ្រង់ជីវិតនៃសត្វទឹកមានសំបកអម្បូរខ្យង ដែលត្រូវបានប្រើដើម្បីរក្សាទុក ឬបង្ហាញអំពីសត្វទឹកមានសំបក ដែលផ្តល់ជូនមនុស្សសម្រាប់បរិភោគ^៨

(F) កែច្នៃសត្វតាមការចិត្តចង់សម្រាប់ប្រើជាអាហារផ្ទាល់ខ្លួន និងមិនមែនសម្រាប់លក់ ឬបម្រើនៅក្នុងគ្រឹះស្ថានចំណីអាហារ^៩

(G) រៀបចំអាហារដោយប្រើវិធីសាស្ត្រមួយផ្សេងទៀតដែលត្រូវបានកំណត់ដោយអាជ្ញាធរនីយកម្ម ដើម្បីទាមទារអញ្ញត្រកម្ម^{១០} ឬ

(H) បណ្តុះគ្រាប់រុក្ខជាតិ ឬគ្រាប់សណ្តែក។^{១១}

ហេតុផលសុខភាពសាធារណៈ៖

ការកែច្នៃអាហារជាក់លាក់ដែលទាមទារអញ្ញត្រកម្ម ជាប្រវត្តិសាស្ត្របាននាំឱ្យមានជំងឺឆ្លងតាមអាហារច្រើនជាងការកែច្នៃតាមស្តង់ដារ។ ប្រភេទនៃប្រតិបត្តិការទាំងនេះអាចនឹងតម្រូវឱ្យអ្នកទទួលបានបន្ទុកនិងនិយោជិតផ្នែកអាហារប្រើប្រាស់ឧបករណ៍ឯកទេស និងមានសមត្ថភាពជាក់លាក់។ លក្ខខណ្ឌទាមទារឱ្យមានអញ្ញត្រកម្មត្រូវបានធ្វើឡើងដើម្បីធានាថា វិធីប្រតិបត្តិការដែលបានស្នើឡើងត្រូវបានអនុវត្តយ៉ាងមានសុវត្ថិភាព។

អញ្ញត្រកម្ម

គោលនីយដ្ឋានកំពុងវិវឌ្ឍន៍ និងធ្វើពិសោធន៍ ឥតឈប់ឈរជាមួយនឹងបែបបទផ្សេងៗក្នុងការចម្អិនអាហារ និងការរៀបចំអាហារសម្រាប់អតិថិជនរបស់ពួកគេ។ នេះអាចរាប់បញ្ចូលទាំងបច្ចេកទេសក្នុងការរៀបចំអាហារដែលមិនស្របតាមវិធានអនាម័យចំណីអាហារ។

នោះទេ។ អញ្ញត្រកម្មគឺសម្រាប់កន្លែងដែលអាចបង្ហាញបានថា វិធាននានាធ្វើឱ្យមានបន្ទុកធ្ងន់ក្រៃលែងដល់ប្រតិបត្តិការរបស់ពួកគេ ហើយជម្រើសផ្សេងទៀតដែលពួកគេបានស្នើឡើងនឹងផ្តល់ការការពារដល់សុខភាពសាធារណៈបានស្មើនឹង ឬប្រសើរជាងវិធានការដែលបានចែងក្នុងវិធានបច្ចុប្បន្ន។

ដោយសារតែមានគ្រោះថ្នាក់ទាក់ទងនឹងអាហារនិងការកែច្នៃមួយចំនួន នោះគោលនីយដ្ឋានត្រូវតែដាក់ពាក្យសុំអញ្ញត្រកម្មមុនពេលចាប់ផ្តើមធ្វើការកែច្នៃពិសេសណាមួយ ដូចបានពិពណ៌នានៅក្នុង ORAR 333-150-0000 ជំពូកទី 3-502.11។



សាច់ក្រកឡើងមេហើយស្អិត គឺជាប្រភេទមួយក្នុងការកែច្នៃសាច់ឱ្យទុកបានយូរ ដែលនឹងតម្រូវឱ្យមានអញ្ញត្រកម្ម។

ការកែច្នៃទាំងនេះមានហានិភ័យដល់សុខភាពគួរឱ្យកត់សម្គាល់ ប្រសិនបើការអនុវត្តមិនធ្វើតាមនីតិវិធីប្រតិបត្តិជាក់លាក់សម្រាប់បាច់ផលិតផលនីមួយៗ។

- ឧទាហរណ៍មួយចំនួនដូចជា៖
- ការកែច្នៃឱ្យទុកបានយូរដោយប្រើនីត្រាត
 - ការឆ្កែរអាហារដើម្បីរក្សាទុកបានយូរ
 - អាហារឆ្អិនដែលរចនាបែបសុញ្ញកាស
 - អាហារដែលធ្វើឱ្យជូរ
 - ការបណ្តុះគ្រាប់រុក្ខជាតិ ឬគ្រាប់សណ្តែកនៅនឹងកន្លែង

ការដាក់ពាក្យសុំអញ្ញត្រកម្មទាំងអស់ ត្រូវតែមានការអនុម័ត មុនពេលនីតិវិធីត្រូវបានដាក់ឱ្យអនុវត្ត។

យើងមានព័ត៌មានដែលមានតាមអនឡាញលើគេហទំព័រ៖ <http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx> ដើម្បីជួយប្រតិបត្តិការស្វែងរកព័ត៌មានបន្ថែមនិងចាប់ផ្តើមដំណើរការសុំអញ្ញត្រកម្ម។

ថ្លៃដាក់ពាក្យសុំអញ្ញត្រកម្ម គឺ \$500 ដុល្លារក្នុងមួយដំណើរការ

សូមចងចាំថា អញ្ញត្រកម្មមិនមែនសម្រាប់កន្លែងដែលមិនបំពេញបានតាមវិធាននានា