

ເອກະສານຂໍ້ມູນຄວາມຈິງຂອງກົດລະບຽບອາຫານໝາຍເລກ 3

ສິ່ງທີ່ທ່ານຄວນຮູ້ກ່ຽວກັບກົດລະບຽບ

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

ເອກະສານກຳກັບ

OAR 333-150-0000, ພາກທີ 3-502.11

ຮ້ານທີ່ດຳເນີນກິດຈະການກ່ຽວກັບອາຫານຕ້ອງໄດ້ຂໍເອກະສານກຳກັບຈາກເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາດັ່ງທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນ§ 8103.10 ແລະ ພາຍໃຕ້ § 8-103.11 ກ່ອນ: ^{PF}

(A) ອາຫານປະເພດຢ້າງທີ່ເປັນວິທີການຮັກສາອາຫານຫຼາຍກວ່າວິທີການເພີ່ມວິດຊາດ; ^{PF}

(B) ການອົບແຫ້ງ; ^{PF}

(C) ນຳໃຊ້ວັດຖຸບຸງແຕ່ງອາຫານ ຫຼື ເພີ່ມອົງປະກອບ ເຊັ່ນ ນຳສົ້ມສາຍອຸ: ^{PF} ອາຫານປະເພດຢ້າງທີ່ເປັນວິທີການຮັກສາອາຫານຫຼາຍກວ່າວິທີການເພີ່ມວິດຊາດ; ^{PF} ຫຼື

ເປັນການຂົ່ວອາຫານເພື່ອບໍ່ໃຫ້ມີຄວາມອັນຕະລາຍ; ^{PF}

(D) ການຫຸ້ມຫໍ່ອາຫານໂດຍວິທີການລົດອາກາດອອກຄັ້ງຄັ້ງການສ້າງສານພິດຈາກເຊື້ອແບັກທີເຣຍປະເພດ Clostridium botulinum ແລະ ການຈະເລີນເຕີບໂຕຂອງເຊື້ອອາປະເພດ Listeria monocytogenes ແມ່ນສາມາດຄວບຄຸມໄດ້ດັ່ງທີ່ໄດ້ລະບຸໄວ້ພາຍໃຕ້ § 3-502.12; ^{PF}

(E) ການດຳເນີນລະບົບວຽງຫອຍແຄນທີ່ຢູ່ໃນຕູ້ເຜືອກກຊັງ ຫຼື ສະແດງຫອຍແຄນສຳລັບການບໍລິໂພກ; ^{PF}

(F) ການປຸງແຕ່ງສັດແບບດັ່ງເດີມແມ່ນການນຳໃຊ້ແບບສ່ວນຕົວໃນຮູບແບບອາຫານ ແລະ ບໍ່ໄດ້ໄວ້ສຳລັບຈຳໜ່າຍ ຫຼື ບໍລິການໃນຂະແໜງການອາຫານ; ^{PF}

(G) ການກະກຽມອາຫານດ້ວຍວິທີອື່ນໆ ແມ່ນຕ້ອງໄດ້ຮັບການກວດກາຈາກເຈົ້າໜ້າທີ່ເພື່ອໃຫ້ມີເອກະສານກຳກັບ; ^{PF} ຫຼື

(H) ເມັດພິດງອກ ຫຼື ຖົ່ວງອກ. ^{PF}

ເຫດຜົນດ້ານສາທາລະນະສຸກ:

ການປຸງແຕ່ງອາຫານສະເພາະທີ່ຕ້ອງເອກະສານກຳກັບແມ່ນມີປະຫວັດທີ່ສົ່ງຜົນໃຫ້ມີການເຈັບປັ້ນທີ່ເກີດຈາກອາຫານຫຼາຍກວ່າຂັ້ນຕອນທຳມະດາ. ການດຳເນີນການປະເພດເຫຼົ່ານີ້ແມ່ນຕ້ອງໃຫ້ມີຜູ້ຮັບຜິດຊອບ ແລະ ພະນັກງານໃນຂະແໜງອາຫານນຳໃຊ້ອຸປະກອນພິເສດ ແລະ ຕ້ອງເຮັດດ້ວຍຄວາມລຳນານສະເພາະ. ຂໍ້ກຳນົດຂອງເອກະສານກຳກັບແມ່ນໄດ້ອອກແບບມາເພື່ອໃຫ້ແນ່ໃຈວ່າວິທີການທີ່ຈະໃຊ້ໃນການປຸງແຕ່ງອາຫານໄດ້ປະຕິບັດຢ່າງມີຄວາມປອດໄພ.

ຮ້ານອາຫານແມ່ນມີຄວາມກ່ຽວຂ້ອງໂດຍກົງ ແລະ ມີການທົດລອງ ກັບການກະກຽມ ແລະ ການປຸງແຕ່ງຫຼາຍໆຮູບແບບສຳລັບລູກຄ້າ. ໃນນີ້ລວມເຖິງເຕັກນິກການກະກຽມອາຫານທີ່ບໍ່ໄດ້ເປັນໄປຕາມກົດລະບຽບດ້ານສຸຂະອະນາໄມດ້ານອາຫານ.

ຍ້ອນວ່າອັນຕະລາຍທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບບາງປະເພດອາຫານ ແລະ ຂັ້ນຕອນສະເພາະ, ຮ້ານອາຫານຕ້ອງນຳໃຊ້ເອກະສານກຳກັບກ່ອນການເລີ່ມການປຸງແຕ່ງຕາມທີ່ໄດ້ລະບຸໄວ້ໃນ OAR 333-150-0000 ພາກທີ 3-502.11.

ຂະບວນການເຫຼົ່ານີ້ສະແດງໃຫ້ເຫັນເຖິງຄວາມສຳຄັນຂອງຄວາມສ່ຽງດ້ານສຸຂະພາບຖ້າສະຖານທີ່ແມ່ນບໍ່ເປັນໄປຕາມຂັ້ນຕອນການດຳເນີນການສະເພາະໃນແຕ່ລະຫຸ້ນທີ່ຂອງຜະລິດພັນ.

ບາງຕົວຢ່າງເຊັ່ນ:

- ການອົບຊີ້ນດ້ວຍເກືອນິໂຕຣແຊນ
- ການຮັກສາອາຫານດ້ວຍການຢ້າງໄຟ
- ການຫຸ້ມຫໍ່ອາຫານປຸງສຸກດ້ວຍການເຮັດສຸນຍາກາດ
- ອາຫານທີ່ໜັກໃຫ້ສົ້ມ
- ເມັດພິດງອກ ຫຼື ຖົ່ວງອກ ຢູ່ກັບທີ່

ພວກເຮົາມີຂໍ້ມູນໃຫ້ທາງອອນລາຍທີ່: <http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx> ເພື່ອຊ່ວຍໃຫ້ຜູ້ປະກອບການສາມາດຫາຂໍ້ມູນເພີ່ມເຕີມ ແລະ ສາມາດເລີ່ມເບິ່ງເອກະສານກຳກັບຂັ້ນຕອນຕ່າງໆ.

ສິ່ງເຫຼົ່ານີ້ແມ່ນມີໄວ້ສຳລັບສະຖານທີ່ທີ່ສາມາດສະແດງໃຫ້ເຫັນວ່າກົດລະບຽບທີ່ນຳສະເໜີບໍ່ຮັບປະກັນພາລະຂອງການດຳເນີນການ ແລະ ທາງເລືອກຂອງເຂົາເຈົ້າທີ່ຈະສາມາດໃຫ້ການປົກປ້ອງດ້ານສາທາລະນະສຸກທຽບເທົ່າກັບ ຫຼື ຫຼາຍກວ່າມາດຕະການສຳລັບກົດລະບຽບທີ່ມີຢູ່.



ໄສ້ກອກໜັກແຫ້ງກໍ່ແມ່ນໜຶ່ງໃນການອົບແຫ້ງຊີ້ນທີ່ຕ້ອງມີເອກະສານກຳກັບ.

ໃບຄຳຮ້ອງກ່ຽວກັບເອກະສານກຳກັບທັງໝົດຕ້ອງໄດ້ຮັບການອະນຸມັດກ່ອນທີ່ຈະມີການດຳເນີນຂັ້ນຕອນຕ່າງໆ.

ຄຳຮ້ອງສຳລັບເອກະສານກຳກັບແມ່ນ \$500 ຕໍ່ຂັ້ນ