

**ສັງລວມຫຍໍ້ການຫຸ້ມຫໍ່ໂດຍການຫຼຸດຜ່ອນທາດອົກຊີແຊນ (ROP)
OAR 333-150-0000, 3-502.11 ແລະ 12**

**ບໍ່ມີແຜນ HACCP ຫຼື
ບໍ່ຕ້ອງການເອກະສານ
ນຳກັບ**

ໝັກ,
ບຸງ/ບ່ອຍໃຫ້ເຢັນ,
ຫຸ້ມຫໍ່ໂດຍໃຊ້ລະບົບສູນ
ຍາກາດໃຫ້ປິດສະໜິດ
ນ້ອຍກວ່າ < 48
ຊົ່ວໂມງ, ຖ້າ:

1. ຜະລິດພັນແມ່ນບຸລິມະ
ສິດຂອງ ROP ຫຼື
ພາຍຫຼັງຈາກບຸງ,
ບ່ອຍໃຫ້ເຢັນ ຫຼື
ອຸ່ນຄືອນ
2. ຜະລິດພັນຕິດສະຫຼາກ
ທີ່ມີຖອລາ ແລະ
ວັນທີ່ຢູ່ໃນຖົງ ແລະ
ພາຍໃຕ້ການເຮັດສູນຍາ
ກາດ
3. ຜະລິດພັນຖືກເອົາອອກ
ຈາກຖົງພາຍໃນ 48
ຊົ່ວໂມງຕ້ອງໄດ້ຮັບການ
ປິດຄືນ
4. ຜະລິດພັນຕ້ອງເກັບໄວ້
ທີ່ອຸ່ນຫະພູມທີ່ ຫຼື
ຕໍ່າກວ່າ 41°F
5. ຖ້າມີຜະລິດພັນທີ່ອອກ
ມາຈາກຖົງເກີນ 48
ຊົ່ວໂມງ,
ຕ້ອງໄດ້ປະຕິບັດຕາມ
ກົດການໝາຍວັນທີ່

**ບໍ່ລວມເອົາປາເຂົ້ານໍາ
ນີ້ແມ່ນຂໍ້ຍົກເວັ້ນ
(ເບິ່ງຄູ່ມື
ຜູ້ກວດກາ#02-12)**

**ຕ້ອງການແຜນ HACCP
ທີ່ໄດ້ຮັບການອະນຸມັດຈາ
ກເຂດ**

ການໝັກ ຫຼື
ບຸງ/ບ່ອຍໃຫ້ເຢັນ
ຕ້ອບິດສະໜິດຈົນກວ່າຈະ
ຮອດ 72 ຊົ່ວໂມງ

ຖ້າຜູ້ດໍາເນີນການມີການຕິດຕາມ
ຕາມຕົ້ນຢູ່ດ້ວຍວິທີອີເລັກໂທຣນິກ ແລະ
ເປັນໄປຕາມຂໍ້ກຳນົດ,
ບໍ່ດັ່ງນັ້ນແມ່ນໃຫ້ມີໃບນຳກັບ

--ຫຼື--

**ຫຸ້ມຫໍ່ໄດ້ຈົນຮອນ 14
ມື້ທີ່ລະດັບອຸ່ນຫະພູມ
41F ຫຼື ຕໍ່າກວ່ານັ້ນ**

1. ຊີ້ນງົວ, ໝູ, ໄກ່ ດິບ
2. ຜັກດິບ (ແນະນຳໃຫ້ແບ່ງກ່ອນຫຸ້ມ
ຫໍ່ ເມື່ອລະລາຍ)
3. ປາດິບທີ່ແຊ່ແຂງກ່ອນ,
ລະຫວ່າງ ແລະ ຫຼັງການໃສ່ຖົງ
(ຕ້ອງໄດ້ແບ່ງຫຸ້ມຫໍ່ເມື່ອລະລາຍ)

--ຫຼື--

**ຫຸ້ມຫໍ່ດ້ວຍການເຮັດສູນຍາ
ກາດກ່ອນແຊ່ແຂງ**

ຊີ້ນງົວ, ໝູ, ໄກ່, ປາ ແລະ
ຜັກດິບທີ່ແຊ່ແຂງຕ້ອງເກັບໄວ້ໃນ
ຫ້ອງແຊ່ແຂງຕະຫຼອດໄປ

**ຕ້ອງການເອກະສານ
ນຳກັບຈາກລັດ**

ການໝັກ,
ບຸງ/ບ່ອຍໃຫ້ເຢັນທີ່ຫຸ້ມຫໍ່
ແລ້ວສາມາດເກັບໄວ້ຮອ
ດ 72 ຊົ່ວໂມງ

ຖ້າຜູ້ດໍາເນີນການບໍ່ໄດ້ມີການຕິດຕາມ
ຕາມຕົ້ນຢູ່ດ້ວຍລະບົບອີເລັກໂທຣນິກ ຫຼື
ຕ້ອງການທີ່ຈະປະຕິບັດແບບໃໝ່ແມ່ນຕ້ອງ
ປະຕິບັດຕາມຂໍ້ກຳນົດ.

--ຫຼື--

ຫຸ້ມຫໍ່ແບບສູນຍາກາດ

ຜະລິດພັນບຸງສູກອື່ນໆທັງໝົດ
ຕ້ອງໄດ້ປິດເປັນເວລາຫຼາຍກວ່າ >48 ຊົ່ວໂມງ

ເບິ່ງທີ່ OAR 333-150-0000,
ພາກທີ 3-502.12 and ຂໍ້ມູນ
OHA #2, 3 ແລະ 4
ສຳລັບຄຳແນະນຳເພີ່ມເຕີມ.