

សេចក្តីណែនាំអំពីការអនុវត្ត ចំពោះបទប្បញ្ញត្តិក្នុងការផ្តល់ឱវាទដល់អតិថិជន អំពីក្រមចំណីអាហាររបស់ FDA (ផ្នែក 3-603.11 នៅក្នុងក្រមចំណីអាហាររបស់ FDA ឆ្នាំ 1999)

ផ្នែក 3-603 នៃក្រមចំណីអាហារឆ្នាំ 1999
អត្ថបទខិត្តប័ណ្ណរបស់ FDA
សេចក្តីណែនាំអំពីការអនុវត្តចំពោះបទប្បញ្ញត្តិក្នុងការផ្តល់ឱវាទដល់អតិថិជន

សេចក្តីណែនាំអំពីការអនុវត្តចំពោះបទប្បញ្ញត្តិក្នុងការផ្តល់ឱវាទដល់ អតិថិជននៃក្រមចំណីអាហាររបស់ FDA

- គោលបំណង
- ភាពអាចអនុវត្តបាន
- និយមន័យនៃពាក្យ
- ការផ្តល់ឱវាទដល់អតិថិជនជាធាតុដ៏សំខាន់
- ការផ្តល់ឱវាទអំពីផលិតផលជាក់លាក់
- អនុលោមភាពដែលពេញចិត្ត

ការបញ្ជាក់ទ្រង់ទ្រាយសម្រាប់ការចេញផ្សាយ និងការដាស់តឿន
ការចេញផ្សាយ និងការដាស់តឿន
អត្ថបទខិត្តប័ណ្ណរបស់ FDA
លក្ខណៈវិនិច្ឆ័យចាំបាច់សម្រាប់ខិត្តប័ណ្ណដែលចនាតាមតម្រូវការ

- គំនូសតាងលំហូរអនុលោមភាពដែលពេញចិត្ត

គោលបំណង

គោលបំណងនៃបទប្បញ្ញត្តិក្នុងការផ្តល់ឱវាទដល់អតិថិជននៃក្រមចំណីអាហារ គឺដើម្បីធានាថា
អតិថិជនទាំងអស់ទទួលបានដំណឹងអំពីហានិភ័យដែលកើនឡើងចំពោះប្រជាជនដែលងាយរងគ្រោះជាពិសេសក្នុងការបរិភោគ
អាហារពីសត្វដែលនៅ ឬមិនទាន់ឆ្អិន។ FDA ជឿជាក់ថា
អតិថិជនដែលទទួលបានដំណឹងដើរក្នុងនាទីយ៉ាងសំខាន់ក្នុងការការពារខ្លួនពីជំងឺឆ្លងតាមអាហារ
ហើយក្នុងនាទីនោះគឺជាក្នុងនាទីមួយដែលគ្មាននរណាម្នាក់អាចធ្វើជំនួសពួកគេបានទេ។ អតិថិជនដែលទទួលបានដំណឹង
អាចវាយតម្លៃបានល្អបំផុតអំពីហានិភ័យផ្ទាល់ខ្លួនរបស់ពួកគេ ហើយទទួលខុសត្រូវចំពោះការសម្រេចចិត្តលើការបញ្ជាទិញរបស់ពួកគេ
ដោយផ្អែកលើចំណេះដឹង និងការយល់ដឹងរបស់ពួកគេអំពីស្ថានភាព។

ឯកសារណែនាំនេះគឺដើម្បីជួយដល់និយ័តករ និងឧស្សាហកម្មក្នុងការអនុវត្តបទប្បញ្ញត្តិក្នុងការផ្តល់ឱវាទដល់អតិថិជន
រក្សាតម្លៃបានប្រើប្រាស់ជាមួយនឹងក្រមចំណីអាហាររបស់ FDA។

ភាពអាចអនុវត្តបាន

ការផ្តល់ឱវាទដល់អតិថិជន មានគោលបំណងអនុវត្តចំពោះគ្រឹះស្ថានចំណីអាហារទាំងអស់ ដែលលក់ឬផ្តល់សេវាកម្មអាហារពិសេសដែលនៅ ឬមិនទាន់ឆ្លិន ឱ្យមនុស្សបរិភោគទាំងនៅ ឬមិនទាន់ឆ្លិន។ នេះរាប់បញ្ចូលគ្រឹះស្ថានចំណីអាហារគ្រប់ប្រភេទ នៅពេលដែលមានលទ្ធភាពសមហេតុផលថា នឹងមានការបរិភោគអាហារដោយគ្មានការចម្អិនជាបន្តឱ្យបានឆ្លិនល្អ ដូចជាភោជនីយដ្ឋាន បារអាហារនៅ កន្លែងផ្តល់សេវាកម្មរហ័ស ហាងលក់អាហារខ្ទប់ និងទីតាំងដែលផ្គត់ផ្គង់គ្រឿងធ្វើម្ហូបដែលមានកន្លែងធ្វើអាជីវកម្មដូចជា ហាងអាហារឆ្លិនស្រាប់ ឬហាងលក់គ្រឿងសមុទ្រ។

និយមន័យនៃពាក្យ

និយមន័យខាងក្រោមនេះប្រើនៅក្នុងការបកស្រាយ និងការអនុវត្តនូវបទប្បញ្ញត្តិក្នុងការផ្តល់ឱវាទដល់អតិថិជន។ ពាក្យដែលបានកំណត់ និងសំណុំបែបបទទាំងអស់នៃពាក្យដែលបានកំណត់ទាំងនោះ គឺសរសេរជាអក្សរទ្រេកនៅពេញឯកសារនេះ។

ការចេញផ្សាយ មានន័យថា ការចង្អុលបង្ហាញជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ អំពីទំនិញដែលត្រូវបានឬអាចត្រូវបានបញ្ជាទិញទាំងនៅឬមិនទាន់ឆ្លិនទាំងស្រុង ឬទំនិញដែលមានធាតុផ្សំមួយនៅឬមិនទាន់ឆ្លិន។

លក្ខណៈវិនិច្ឆ័យចាំបាច់ មានន័យថា លក្ខណៈជាក់លាក់ដែលត្រូវតែបំពេញតាម នៅពេលបង្កើតខិត្តប័ណ្ណដែលរចនាតាមតម្រូវការដើម្បីផ្តល់ឱវាទដល់អតិថិជនអំពីការទទួលបានអាហារពិសេសដែលនៅ ឬមិនទាន់ឆ្លិន។

ម៉ឺនុយ មានន័យថា អ្វីៗដែលអតិថិជនអាស (ប័ណ្ណបញ្ជីលើក ផ្ទាំងប្រកាស ក្តារខៀន ឬមធ្យោបាយសរសេរផ្សេងទៀត) ដើម្បីធ្វើការជ្រើសរើសការបញ្ជាទិញរបស់ពួកគេ។

ដែលមានជាសាធារណៈ មានន័យថា ដែលមានជាស្រេចសម្រាប់អតិថិជនចូលប្រើប្រាស់ (ដោយមិនចាំបាច់ស្នើសុំ) មុនពេលពួកគេធ្វើការកុម្មុំអាហារ ឬធ្វើការជ្រើសរើស។

ការដាស់ភ្លើង មានន័យថា របាយការណ៍ជាលាយលក្ខណ៍អក្សរទាក់ទងនឹងហានិភ័យសុខភាពពីការទទួលបានអាហារពិសេសដែលនៅ ឬមិនទាន់ឆ្លិន។

សត្វទឹកមានសំបកអម្បូរខ្យង មានន័យថា ប្រភេទសត្វដែលអាចបរិភោគបានដូចជាអម្បូរ លៀសសមុទ្រ គ្រុំ និងងារ ឬផ្នែកដែលបរិភោគបានរបស់ពួកវា ដែលនៅ ឬមិនទាន់ឆ្លិន លើកលែងតែនៅពេលដែលផលិតផលពីងារមានតែសាច់ដុំទាញដែលបានបកសំបកប៉ុណ្ណោះ។ ក៏មានន័យផងដែរថាជា *សត្វទឹកមានសំបក* ដែលនៅក្នុងរបាយការណ៍អំពី *ការដាស់ភ្លើង*។

សត្វទឹកជាប់សំបក មានន័យថា *សត្វទឹកមានសំបកអម្បូរខ្យង* ដែលនៅ និងមិនទាន់បកសំបក។

ការផ្តល់ឱវាទដល់អតិថិជនជាធាតុដ៏សំខាន់

នៅប្រការ § 8-405.11 នៃក្រមចំណីអាហារ ត្រូវតែកែតម្រូវធាតុដ៏សំខាន់ក្នុងរយៈពេល 10 ថ្ងៃក្រោយការកើតឡើងការរំលោភបំពាន។ ប្រសិនបើគ្រឹះស្ថានមួយត្រូវបានរកឃើញថា មានការរំលោភបំពានបទប្បញ្ញត្តិក្នុងការផ្តល់ឱវាទដល់អតិថិជន នោះគ្រឹះស្ថាន និងអាជ្ញាធរនីយ័តកម្ម គួរតែរករកវិធីសាស្ត្រក្នុងការអនុលោមនានាដូចដែលបានរៀបរាប់នៅក្នុងឯកសារនេះ និងមធ្យោបាយផ្សេងទៀតដែលបំពេញតាមវត្តមាននៃអនុលោមភាពដែលពេញចិត្តដោយសហការគ្នា។ ឱ្យតែបរិយាកាសនៃកិច្ចខិតខំដោយសេចក្តីស្មោះត្រង់មានអាទិភាព នោះស្ថានភាពមួយចំនួន រួមទាំងដំណាក់កាលដំបូងនៃការបង្កើតឱវាទដល់អតិថិជននៅក្នុងគ្រឹះស្ថានចំណីអាហារលក់រាយផង ធានាផ្តល់ពេលវេលាបន្ថែមសម្រាប់ការអនុលោម មុនពេលផ្តួចផ្តើមចាត់វិធានការពង្រឹងការអនុវត្តណាមួយ។

ការផ្តល់ឱវាទអំពីផលិតផលជាក់លាក់

ការផ្តល់ឱវាទដល់អតិថិជន អាចត្រូវបានកែតម្រូវឱ្យមានលក្ខណៈជាក់លាក់ស្របតាមផលិតផល បើសិនជាគ្រឹះស្ថានចំណីអាហារមាន ម៉ីនុយទំនិញតិចតួច ឬផ្តល់អាហារបានមកពីសត្វតែមួយចំនួនប៉ុណ្ណោះដែលនៅ ឬមិនទាន់ចម្អិន និងអាចបរិភោគបានភ្លាម។ ឧទាហរណ៍ បារអាហារនៅដែលផ្តល់សេវាកម្ម សត្វទឹកមានសំបកអម្បូរខ្យងដែលមានសំបកតែម្ខាង ប៉ុន្តែគ្មានអាហារពីសត្វដែលនៅ ឬមិនទាន់ចម្អិនផ្សេងទៀតទេ អាចជ្រើសរើសយកការផ្តល់ឱវាទដល់អតិថិជនរបស់ខ្លួនត្រឹមតែអំពី សត្វទឹកមានសំបកអម្បូរខ្យង។ បារអាហារនៅក៏អាចជ្រើសរើសយក របាយការណ៍អំពីការដាស់តឿនទី 2 នៅក្នុងឯកសារនេះ ដើម្បីរំលែចអំពីកំណើនហានិភ័យដែលកើតឡើង នៅពេលមនុស្សដែលមានបញ្ហាសុខភាពមួយចំនួនទទួលបាន សត្វទឹកមានសំបកអម្បូរខ្យងដែលមិនបានកម្តៅម្ចាស់មេរោគឱ្យសម ស្រប។

នៅក្នុងគ្រឹះស្ថានចំណីអាហារដែលលក់ឬផ្តល់សេវាកម្មតែមុខអាហារដែលនៅនិងអាចបរិភោគបានភ្លាមដែលជា សត្វទឹកជាប់សំបកឬ សត្វទឹកមានសំបកអម្បូរខ្យងដែលបានបកសំបក នោះខិត្តប័ណ្ណជាលាយលក្ខណ៍អក្សររបស់ស្តីស៊ីនអន្តររដ្ឋស្តីពីអនាម័យសត្វទឹកមានសំបក (ISSC) អំពីអយស្ត័រនិងលៀសមនុស្សដែលនៅ បង្កើតបានជាអនុលោមភាពដែលពេញចិត្ត។ ក្នុងករណីបែបនេះ ខិត្តប័ណ្ណ ISSC ត្រូវតែ ធ្វើឱ្យ មានជាសាធារណៈ។

អនុលោមភាពដែលពេញចិត្ត

រត្តបំណងទាំងមូល៖

អនុលោមភាពដែលពេញចិត្ត ស្របនឹងបទប្បញ្ញត្តិក្នុងការផ្តល់ឱវាទដល់អតិថិជននៃក្រុមចំណីអាហារ ត្រូវបានបំពេញ នៅពេលដែល ការចេញផ្សាយ និង ការដាស់តឿន ត្រូវបានផ្តល់ក្នុងលក្ខណៈដែលស្របនឹងសេចក្តីណែនាំនេះ។ ព័ត៌មានដែលមាននៅក្នុង ការចេញផ្សាយ និង ការដាស់តឿន គឺ មានជាសាធារណៈ និងអាចអានបាន ដើម្បីឱ្យអតិថិជនបានអត្ថប្រយោជន៍ពីសារសរុប (ការចេញផ្សាយ និង ការដាស់តឿន) មុនពេលពួកគេធ្វើការជ្រើសរើសការបញ្ជាទិញ។ ឯកសារណែនាំមិនអាចប្រមើលមើលស្ថានភាពដែលអាចកើតមានបានសព្វគ្រប់ទេ។ ដូច្នោះហើយ តែងតែមានតម្រូវការពិភាក្សាគ្នារវាងគ្រឹះស្ថានចំណីអាហារ និងអាជ្ញាធរនីយ័តកម្មអំពីវិធីដ៏មានប្រសិទ្ធភាពបំផុត ដើម្បីបំពេញតាមរត្តបំណងនៃអនុលោមភាពដែលពេញចិត្ត។

ការបញ្ជាក់ទ្រង់ទ្រាយសម្រាប់ ការចេញផ្សាយនិង ការដាស់តឿន៖

ភាសា៖ ភាសាសម្រាប់ធាតុនៃម៉ីនុយគឺត្រូវគ្នានឹងភាសាដែលប្រើសម្រាប់ ការចេញផ្សាយ និង ការដាស់តឿន។ ឧទាហរណ៍ ម៉ីនុយដែលសរសេរជាភាសាអង់គ្លេស នឹងមាន ការចេញផ្សាយ និង ការដាស់តឿនជាភាសាអង់គ្លេស។ ការចេញផ្សាយ និង ការដាស់តឿនអាចនឹងមានជាភាសាផ្សេងទៀតផងដែរ។

ទំហំអក្សរ៖ ទំហំអក្សរសម្រាប់របាយការណ៍នៅលើ ម៉ីនុយដែលកាន់នឹងដៃ ឬប័ណ្ណបញ្ជាលើតុ គឺត្រូវបំផុតក៏ស្មើនឹង 11 point ទើបអាចមើលឃើញ។

សម្រាប់របាយការណ៍នៅលើផ្ទាំងប្រកាស របាយការណ៍គឺត្រូវអាចអានបានដូចគ្នានឹងធាតុនៃម៉ីនុយដែលមាននៅលើផ្ទាំងប្រកាសដែរ។ មិនថាផ្ទាំងប្រកាសមានទាំង ម៉ីនុយ ឬត្រូវបានប្រើសម្រាប់តែ ការដាស់តឿនក៏ដោយ ទំហំអក្សរត្រូវតែអាចឱ្យគេអានបានពីចំណុចដែលអតិថិជនជាធម្មតាឈរអាន។

សម្រាប់របាយការណ៍នៅលើស្លាកដែលបិទភ្ជាប់នៅកម្ពស់លក់រាយ គោលការណ៍ណែនាំដ៏ល្អគឺ CFR យោងតាមច្បាប់ស្តីពីការដាក់ស្លាក និងការរេចខ្ចប់ដែលត្រឹមត្រូវ នៅចំណុច 21CFR 101.2 ដែលកំណត់ទំហំអក្សរធៀបទៅនឹងទំហំនៃផ្ទាំងតាំងបង្ហាញ។ កត្តាផ្សេងទៀតក៏អាចប៉ះពាល់ដល់លទ្ធភាពអានផងដែរ ដូចជាប្រភេទពុម្ពអក្សរ និងផ្ទៃខាងក្រោយធៀបនឹងពណ៌អក្សរ។



វត្តបំណង៖

ការចេញផ្សាយត្រូវតែ៖

- ស្ថិតនៅលើម៉ឺនុយ ឬក្នុងករណីដែលគ្មានម៉ឺនុយត្រូវបង្ហាញជាសំណេរដល់អតិថិជន និង
- កំណត់អត្តសញ្ញាណមុខអាហារដែលតម្រូវឱ្យមានការចេញផ្សាយ និង
- បញ្ជាក់ថា មុខអាហារទាំងនោះគឺជា ឬមានផ្ទុក អាហារបានមកពីសត្វដែលនៅ ឬមិនទាន់ឆ្អិន។

វិធីសាស្ត្រក្នុងការអនុលោម៖

1. ការចេញផ្សាយតាមរយៈការពិពណ៌នា៖ ទំនិញដែលត្រូវពិពណ៌នា ដូចជា៖
 - អយស្ស័រដែលមានសំបកតែម្ខាង (អយស្ស័រនៅ)
 - ញ៉ាំសាឡាដស៊ីសាជាមួយស៊ីតនៅ និង
 - ហាំបឺហ្គើ (ដែលអាចចម្អិនក្លាមៗនៅពេលកុម្មង) ឬ
2. ការចេញផ្សាយ ដោយដាក់សញ្ញាផ្កាយលើមុខអាហារឱ្យមើលទៅលេខយោងដែលរៀបរាប់អាស្រ័យតាមស្ថានភាពថា ទំនិញ៖

"ត្រូវបានផ្តល់ជូនទាំងនៅនៅ ឬមិនទាន់ឆ្អិន" ឬ
 "មានផ្ទុក (ឬអាចផ្ទុក) គ្រឿងផ្សំដែលនៅ ឬមិនទាន់ឆ្អិន" និង
3. នៅពេលមានប្រើម៉ឺនុយ៖
 - សូមកែសម្រួលម៉ឺនុយតាមរយៈការប្រើស្លាកស្តិតដែលជាប់មាំ ឬ
 - បោះពុម្ពម៉ឺនុយឡើងវិញ ឬ
 - បង្ហាញការជូនដំណឹងអំពីការចេញផ្សាយជាសំណេរដាច់ដោយឡែកដល់អតិថិជនដោយភ្ជាប់ជាមួយម៉ឺនុយ ឬ
4. ក្នុងករណីគ្មានម៉ឺនុយ៖
 - បង្ហាញការជូនដំណឹងអំពីការចេញផ្សាយជាសំណេរដល់អតិថិជន។

ការដាស់តឿន

វត្តបំណង៖

ក្នុងចំណោមរបាយការណ៍ទាំងពីរ ប្រសិនបើប្រើប្រាស់របាយការណ៍ណាមួយអំពី ការដាស់តឿនដែលមានព័ត៌មានផ្តល់ឱ្យទំនិញប្រាកដ នោះត្រូវតែភ្ជាប់របាយការណ៍នោះជាមួយ ការចេញផ្សាយ ហើយត្រូវដាក់នៅកន្លែងណាមួយដូចខាងក្រោម៖

- យ៉ាងហោចណាស់នៅលើទំព័រណាមួយនៃ ម៉ឺនុយ (យកល្អនៅទំព័រទីមួយ ឬចុងក្រោយ) ហើយដាក់នៅក្នុង ម៉ឺនុយ ដើម្បីឱ្យអតិថិជនអាចឃើញវាបានយ៉ាងងាយស្រួល ឬ
- នៅលើផ្ទាំងប្រកាស ប័ណ្ណបញ្ជូរលើតុ ឬតាមរយៈមធ្យោបាយសរសេរផ្សេងទៀត។

វិធីសាស្ត្រក្នុងការអនុលោម៖

1. ប្រើរបាយការណ៍មួយក្នុងចំណោមពីរអំពី **ការដាស់តឿន** ដែលមានការផ្តល់ឱវាទពិតប្រាកដ៖

- របាយការណ៍អំពី **ការដាស់តឿនទី 1**៖

"ការទទួលបានសាច់ បសុបក្សី គ្រឿងសមុទ្រ សត្វទឹកមានសំបក ឬស្បែក ដែលនៅ ឬមិនទាន់ឆ្អិន អាចបង្កើនហានិភ័យកើតជំងឺឆ្លងតាមអាហារដល់អ្នក" ឬ

- របាយការណ៍អំពី **ការដាស់តឿនទី 2**៖

"ការទទួលបានសាច់ បសុបក្សី គ្រឿងសមុទ្រ សត្វទឹកមានសំបក ឬស្បែក ដែលនៅ ឬមិនទាន់ឆ្អិន អាចបង្កើនហានិភ័យកើតជំងឺឆ្លងតាមអាហារដល់អ្នក ជាពិសេសបើអ្នកមានបញ្ហាសុខភាពមួយចំនួន។"

2. ប្រើខិត្តប័ណ្ណផ្តល់ឱវាទដល់អតិថិជន។

ជម្រើសទី 1៖

ក្រមចំណីអាហារឆ្នាំ 1999 ផ្តល់ជម្រើសក្នុងការរៀបរាប់ទំនិញដែលត្រូវលាតត្រដាងនៅលេខយោងទៅកាន់របាយការណ៍អំពី **ការដាស់តឿន** ដែលនាំអ្នកអានឱ្យទៅមើលខិត្តប័ណ្ណផ្តល់ឱវាទដល់អតិថិជន៖

"ទាក់ទងនឹងសុវត្ថិភាពនៃអាហារទាំងនេះ ព័ត៌មានជាលាយលក្ខណ៍អក្សរអាចផ្តល់ជូនតាមការស្នើសុំ។"

នៅពេលដែលខិត្តប័ណ្ណនេះត្រូវបានប្រើដើម្បីដាស់តឿនអតិថិជនអំពីហានិភ័យរបស់ពួកគេ ហើយខិត្តប័ណ្ណនេះ មិនមានជាសាធារណៈទេ នោះរបាយការណ៍អំពី **ការដាស់តឿន**ខាងលើ ត្រូវតែលើកឡើងនៅលើ ម៉ឺនុយ។

នៅពេលដែលខិត្តប័ណ្ណនេះត្រូវបានប្រើដើម្បីដាស់តឿនអតិថិជនអំពីហានិភ័យរបស់ពួកគេ ហើយខិត្តប័ណ្ណ គឺមានជាសាធារណៈ នោះសេចក្តីផ្តងការអំពី **ការដាស់តឿន**ខាងលើ មិនចាំបាច់លើកឡើងនៅលើ ម៉ឺនុយឡើយ។

ជម្រើសទី 2៖

- ប្រើអត្ថបទក្នុង ខិត្តប័ណ្ណ គំរូរបស់ FDA ខាងក្រោម ឬ
- ប្រើខិត្តប័ណ្ណដែលរចនាតាមគម្រូការ ដែលត្រូវនឹង លក្ខណៈវិនិច្ឆ័យចាំបាច់ នៅក្នុងឯកសារនេះ។

---ត្រលប់ទៅលើ---

អត្ថបទខិត្តប័ណ្ណកំរូរបស់ FDA

សេចក្តីផ្តើម

អ្នកប្រហែលជាបានធ្វើការប្រុងប្រយ័ត្នចំពោះជំងឺឆ្លងតាមអាហារនៅផ្ទះ ឬនៅកន្លែងងារ ឬនៅពេលអ្នកចេញពីផ្ទះ។ នេះគឺជាជំងឺឆ្លងតាមអាហារ ក្នុងនាមប្រទេសយើង ដែលអ្នកអាចធ្វើបានដើម្បីការពារខ្លួនអ្នក និងមនុស្សជាទីស្រឡាញ់របស់អ្នក នៅពេលអ្នកកំពុងជ្រើសរើសអាហារដែលអាចបរិភោគបាន តាមការណែនាំ និងការណែនាំសុខាភិបាល ហាងអាហារឆ្អិនស្រាប់ បញ្ជូនអាហារខ្ពស់ ឬហាងលក់គ្រឿងម្ហូប។

ទី 1. ត្រូវយល់ដឹងអំពីអាហារដែលនៅ ឬមិនទាន់ឆ្អិន

អាហារពិសគួរដឹងជាសាច់ បសុបក្សី ត្រី សត្វទឹកមានសំបក និងស៊ុត នៅពេលបរិភោគទាំងនៅ ឬមិនទាន់ឆ្អិន ជួនកាលមានផ្ទុកវីរុស និងបាក់តេរីដែលគ្រោះថ្នាក់ ដែលអាចបង្កហានិភ័យឱ្យកើតជំងឺឆ្លងតាមអាហារ។ កុមារតូចៗ ស្ត្រីមានផ្ទៃពោះ មនុស្សចាស់ និងអ្នកដែលមានប្រព័ន្ធការពាររាងកាយចុះខ្សោយ គឺងាយរងគ្រោះជាខ្លាំង។ អ្នកមានហានិភ័យកើនឡើង ប្រសិនបើអ្នកមានជំងឺឆ្លង ឬរោគបណ្តាលពីស្រា ប្រសិនបើអ្នកមានការថយចុះជាតិអាស៊ីតក្រពះ (ដោយសារការកាត់ក្រពះ ឬការប្រើប្រាស់ថ្នាំបន្លាបអាស៊ីត) ឬប្រសិនបើអ្នកមានប្រព័ន្ធការពាររាងកាយចុះខ្សោយដោយសារ ការប្រើថ្នាំស្តេរ៉ូអ៊ីត ស្ថានភាពសុខភាពដូចជា ជំងឺអេដស៍ មហារីក ឬទឹកនោមផ្អែម ឬការព្យាបាលដូចជាការព្យាបាលដោយគីមី។

ដើម្បីកាត់បន្ថយឱកាសកើតជំងឺឆ្លងតាមអាហារ អ្នកគួរតែនៅឱ្យឆ្ងាយពី៖

- ត្រី ឬសត្វទឹកមានសំបក ដែលនៅ ដូចជាអយស្ត័រ លៀសសមុទ្រ ស៊ីស៊ី សាស៊ីមី ស៊ីរីនៃ
- សាច់ ឬគ្រឿងសមុទ្រដែលកុម្មុងចម្អិនមិនឱ្យឆ្អិន ដូចជាហាំប៊ីញ៉េ សាច់គោ សាច់ចៀម សាច់ជ្រូក ឬត្រី "មិនសូវឆ្អិន"។
- ស៊ុតដែលកុម្មុងចម្អិនមិនឱ្យឆ្អិន និងអាហារដែលមានគ្រឿងផ្សំជាស៊ុតមិនទាន់ចម្អិន ដូចជា ស៊ុតដែលចៀន ឬស្លោ "មិនឆ្អិនសព្វ" ទឹកសាលា ឬទឹកជ្រលក់ដូចជាហូឡង់ដេស ម៉ាយូណេស្ទេនៅផ្ទះ និងទឹកសាឡាដស៊ីសា បង្កែមដូចជា សូកូឡាមូស នៃដៃមើរេង និងនំទឹកមីស៊ី។

ទី 2. សួរអំពីការរៀបចំធ្វើ

រូបមន្តខុសប្លែកគ្នា បើអ្នកមិនប្រាកដ ថាតើអាហារដែលអាចបរិភោគបានតាមនេះ មានផ្ទុកគ្រឿងផ្សំមិនទាន់ឆ្អិនឬទេ សូមសួរពីរបៀបរៀបចំធ្វើអាហារនេះ។

ទី 3. ស្នើសុំចម្អិនអាហារឱ្យបានឆ្អិនសព្វល្អ

ប្រសិនបើអ្នកចាប់អារម្មណ៍ជ្រើសរើសអាហារដែលមានសាច់ ត្រី សត្វទឹកមានសំបក ឬស៊ុត ដែលនៅ ឬមិនទាន់ឆ្អិន សូមស្នើឱ្យគេយកគ្រឿងផ្សំនោះចេញបានឬទេ។ បើអាហារត្រូវបានរៀបចំធ្វើក្តាប់នៅពេលកុម្មុង សូមស្នើឱ្យគេធ្វើឱ្យឆ្អិនសព្វ។

ទី 4. យកជម្រើសផ្សេង

ចំពោះអាហារមួយចំនួនដូចជាអយស្ត័រដែលមានសំបកតែម្ខាង ឬនំមូសដែលធ្វើពីស៊ុតជាចម្បង វាប្រហែលជាមិនអាចបំពេញតាមការស្នើសុំរបស់អ្នកក្នុងការចម្អិនឱ្យបានឆ្អិនសព្វនោះទេ។ ក្នុងករណីនេះ សូមជ្រើសរើសអ្វីផ្សេងទៀតទើបងាយស្រួល។ វាជាការពិបាកតិចតួចទេបើប្រៀបធៀបនឹងបញ្ហាផ្សេងៗដែលបណ្តាលមកពីជំងឺឆ្លងតាមអាហារ។

ដើម្បីស្វែងយល់បន្ថែមអំពីជំងឺឆ្លងតាមអាហារ និងវិធីដើម្បីការពារវា សូមពិភាក្សាជាមួយអ្នកជំនាញថែទាំសុខភាពរបស់អ្នក ឬនាយកដ្ឋានសុខភាពក្នុងមូលដ្ឋានរបស់អ្នក ឬចូលមើលគេហទំព័រ www.foodsafety.gov

កំនួសតាងខិត្តប័ណ្ណកំរូរបស់ FDA អំពីអ្នកដែលមានហានិភ័យ អាហារដែលមានគ្រោះថ្នាក់ និងមូលហេតុនៃជំងឺ

ខណៈពេលដែលកំនួសតាងកំរូខាងក្រោមនេះត្រូវបានរួមបញ្ចូលនៅក្នុងខិត្តប័ណ្ណកំរូរបស់ FDA ការរួមបញ្ចូលវាទាំងស្រុងឬមួយផ្នែកទៅក្នុងខិត្តប័ណ្ណដែលរចនាតាមតម្រូវការ គឺស្រេចតែចិត្តទេ។ ផ្នែកនានានៃកំនួសតាង អាចត្រូវបានជ្រើសរើសសម្រាប់ប្រើប្រាស់ ជាជាងប្រើប្រាស់កំនួសតាងទាំងមូល បើមានតែផ្នែកមួយចំនួនដែលត្រូវនឹងអាហារដែលលក់ដូរឬប្រើប្រាស់។ ឧទាហរណ៍ គ្រឹះស្ថានចំណីអាហារដែលផ្តល់សេវាកម្មតែ សត្វទឹកមានសំបកអង្សរខ្យងដែលបានបកសំបក ដូចជាអាយុវីដែលមានសំបកតែម្ខាង អាចជ្រើសរើសបញ្ចូលផ្នែកនៃកំនួសតាងដែលទាក់ទងនឹង សត្វទឹកមានសំបកអង្សរខ្យងដែលបានបកសំបក ហើយលុបចោលផ្នែកផ្សេងទៀត។

កំនួសតាងកំរូគ្មានគោលបំណងដើម្បីប្រើដាច់ដោយឡែកពីខិត្តប័ណ្ណនោះទេ។ ការប្រើប្រាស់កំនួសតាងតែឯង បង្កើតបានជាការមិនអនុលោមតាមលក្ខខណ្ឌទាមទារអំពី ការដាស់តឿន។

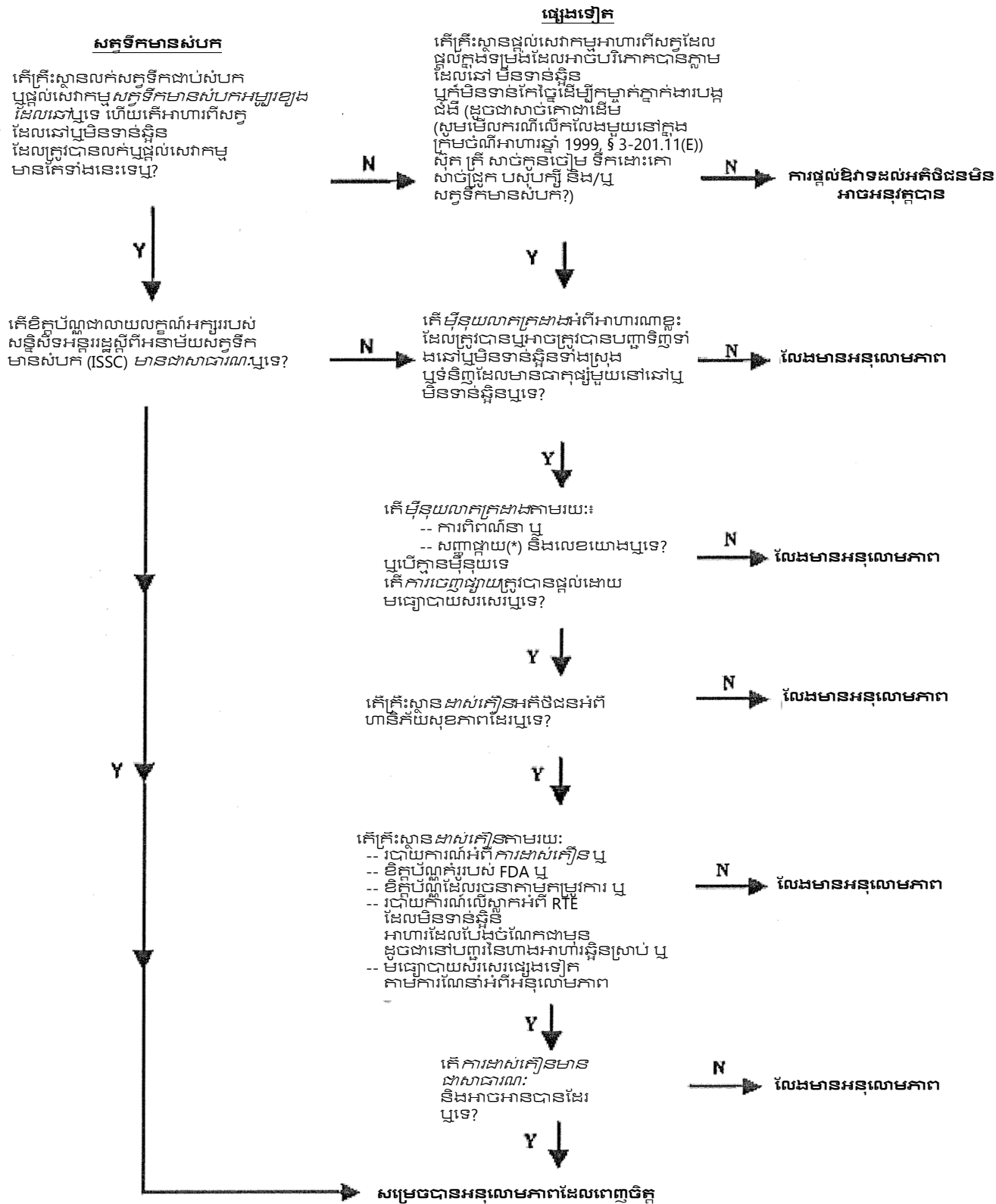
ជំងឺឆ្លងតាមអាហារគឺអាចការពារបាន -បើអ្នកធ្វើការប្រុងប្រយ័ត្នត្រឹមត្រូវ		
អាហារដែលមានគ្រោះថ្នាក់ (នេះជាការធ្វើបញ្ជីតាមផ្នែក)	អ្នកដែលមានហានិភ័យ	មូលហេតុនៃជំងឺ
ស៊ីតដែលនៅ ឬមិនទាន់ឆ្លិន: ទឹកសាលាដស៊ីសា ស៊ីតចម្អិននៅជើងភ្នំ សាំងរិចមុនគេក្រីស្តូ នៃដៃមើរដៃ នំភូឌិញ និងទឹកក្នុងមួយចំនួន នំមូស ទឹកជ្រលក់ធ្វើពីស៊ីតនៅ (ឧ. ហូឡង់ដេស)	គ្រប់គ្នា ជាពិសេស មនុស្សចាស់ កុមារតូចៗ ភាពសុំចុះខ្សោយ	បាក់តេរីសាល់ម៉ូណេឡាអង់តេរីទីឌីស
ផលិតផលពីទឹកដោះគោនៅ: ទឹកដោះគោនៅ ឬមិនស្លាបមេរោគ ឈើសទន់មួយចំនួនដូចជា... ឈើសកាមេមបី ឈើសប្រី	គ្រប់គ្នា ជាពិសេស ស្ត្រីមានផ្ទៃពោះ មនុស្សចាស់ ភាពសុំចុះខ្សោយ កុមារតូចៗ	បាក់តេរីលីស្តេរីម៉ូណូស៊ីតូហ្សេន E. coli O157:H7 បាក់តេរីជំងឺរាក បាក់តេរីសាល់ម៉ូណេឡា
សាច់នៅ ឬមិនសូវឆ្លិន: ហាំប៊ីញ៉ូ ការប៉ាយឈីអូ	គ្រប់គ្នា ជាពិសេស មនុស្សចាស់ កុមារតូចៗ	E. coli O157:H7 បាក់តេរីសាល់ម៉ូណេឡា
នៅ ឬមិនទាន់ឆ្លិន: សត្វទឹកមានសំបកអង្សរខ្យង លៀសសមុទ្រ ឬអាយុវីដែលនៅ ដែលមានសំបកតែម្ខាង	គ្រប់គ្នា ជាពិសេស អ្នកដែលមានជំងឺឆ្លើម ឬរោគបណ្តាលពីស្រា ភាពសុំចុះខ្សោយ	បាក់តេរីវីប្រីយ៉ូ រុលនីហ្វឹកុស ពួកបាក់តេរីវីប្រីយ៉ូផ្សេងទៀត រលាកឆ្លើមប្រភេទ A
ត្រីនៅ: ស៊ីស៊ី ស៊ីវីនៃ ការប៉ាយឈីអូត្រីចូណា	គ្រប់គ្នា ជាពិសេស ភាពសុំចុះខ្សោយ មនុស្សចាស់	ប៉ារ៉ាស៊ីត បាក់តេរីវីប្រីយ៉ូ ប៉ារ៉ាអេម៉ូលីទឹកុស

**លក្ខណៈវិនិច្ឆ័យចាំបាច់ សម្រាប់ឱក្ខប័ណ្ណផ្តល់ឱវាទដល់អតិថិជនដែលរចនាតាមតម្រូវការ
អំពីការទទួលបានអាហារពិសេសនៅ ឬមិនទាន់ឆ្លិន**

លក្ខណៈវិនិច្ឆ័យចាំបាច់	របៀបបំពេញតាមលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យ / អ្វីៗដែលត្រូវដោះស្រាយឱ្យជាក់លាក់
1. ផ្តល់ព័ត៌មានដោយផ្អែកលើវិទ្យាសាស្ត្រដើម្បីបំពេញតាមលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យ ខាងក្រោម	1. ព័ត៌មានលើឱក្ខប័ណ្ណត្រូវតែស៊ីសង្វាក់គ្នាជាមួយព័ត៌មានវិទ្យាសាស្ត្រដែលទាក់ទងនឹងការផ្តល់ឱវាទដល់អតិថិជនលើគេហទំព័រ CFSAN (www.cfsan.fda.gov/~mow/foodborn.html) និងជាមួយឱក្ខប័ណ្ណគំរូ។
2. ពណ៌នាអំពីគ្រោះថ្នាក់	2. ពណ៌នាដូចជា៖ ប្រភេទទូលំទូលាយ ឧ. បាក់តេរី វីរុស ប៉ារ៉ាស៊ីត ឬ "មេរោគ" ឬ ភ្នាក់ងារបង្កជំងឺជាក់លាក់
3. ពន្យល់ពីមូលហេតុដែលអាហារពិសេសដែលនៅឬមិនទាន់ឆ្លិន មានគ្រោះថ្នាក់	3. ចង្អុលបង្ហាញថា គ្រោះថ្នាក់កើតឡើង ដោយសារតែអាហារពិសេសមិនបានចម្អិនឱ្យឆ្លិនសព្វល្អ ឬក៏មិនត្រូវបានកម្តៅរម្ងាប់មេរោគដើម្បីគ្រប់គ្រងបាក់តេរីដែលបង្កគ្រោះថ្នាក់
4. រៀបរាប់ថា តើអតិថិជនណាខ្លះមានហានិភ័យខ្លាំងក្នុងការកើតជំងឺ	4. ប្រភេទចំនួនបួន (4) ត្រូវតែលើកឡើង៖ <ul style="list-style-type: none"> • មនុស្សចាស់ • កុមារតូចៗ • ស្ត្រីមានផ្ទៃពោះ • អ្នកមានភាពសុំចុះខ្សោយ ក្នុងតែលើកឡើងអំពីមនុស្សដែលមាន៖ <ul style="list-style-type: none"> • ជំងឺឆ្លើម (លើកពីរោគបណ្តាលពីស្រា) • ការថយចុះជាតិអាស៊ីតក្រពះដោយសារតែការប្រើប្រាស់ថ្នាំបន្សាបអាស៊ីត ឬការរះកាត់ក្រពះ • ចុះខ្សោយប្រព័ន្ធការពាររាងកាយដោយសារស្ថានភាពសុខភាពដូចជា ជំងឺអេដស៍ មហារីក ការព្យាបាលដោយគីមី ជំងឺទឹកនោមផ្អែម ការប្រើថ្នាំស្តេរ៉ូអ៊ីត
5. ផ្តល់ការណែនាំដល់អតិថិជនទាំងអស់ដោយសង្កត់ធ្ងន់ជាពិសេសចំពោះជនងាយរងគ្រោះ បញ្ឈប់ការណែនាំដែលរាយបញ្ជីអាហារដែលពាក់ព័ន្ធនឹងអាហារពិសេសដែលផ្តល់ក្នុងទម្រង់ដែលអាចបរិភោគបានភ្លាម ដែលនៅ មិនទាន់ឆ្លិន ឬក៏មិនទាន់កែច្នៃដើម្បីកម្ចាត់ភ្នាក់ងារបង្កជំងឺ។ ឧទាហរណ៍ អាហារនៅឬមិនទាន់ឆ្លិនដូចជា សាច់គោ ស៊ីត ត្រី សាច់ចៀម ទឹកដោះគោ សាច់ជ្រូក ឬសត្វទឹកមានសំបកអម្បូរខ្យង ដែលត្រូវបានផ្តល់ក្នុងទម្រង់ដែលអាចបរិភោគបានភ្លាម	ត្រូវយល់ដឹងពីបញ្ហា។ គ្រប់គ្នាសុទ្ធតែមានហានិភ័យ ប៉ុន្តែមនុស្សមួយចំនួនមានហានិភ័យខ្លាំងជាងក្នុងការកើតជំងឺឆ្លងតាមអាហារ ហើយការចម្អិនឱ្យបានឆ្លិនល្អកាត់បន្ថយហានិភ័យនេះ។ ជម្រើសរបស់អតិថិជន៖ (ឱក្ខប័ណ្ណអាចត្រូវបានកែសម្រួលតាម ម៉ឺនុយ / ការជ្រើសរើសអាហារ) <ul style="list-style-type: none"> • ត្រូវយល់ដឹងអំពីអាហារពិសេសដែលនៅ ឬមិនទាន់ឆ្លិន • សួរពីរបៀបរៀបចំធ្វើមុខអាហារនេះ • ស្នើសុំចម្អិនមុខអាហារនេះឱ្យបានឆ្លិនសព្វល្អ ឬបើអាហារនេះមានគ្រឿងផ្សំដែលនៅ ឬមិនទាន់ចម្អិន សូមស្នើកុំឱ្យគេដាក់គ្រឿងផ្សំនោះ • យកជម្រើសផ្សេង ក្នុងករណីដែលមុខអាហារដូចជាអម្បូរដែលមានសំបកតែម្ខាងជាដើម មិនអាចផ្លាស់ប្តូរតាមសំណើបាន

<p>6. រក្សាភាពមើលឃើញនៅក្នុងប្លង់ ទ្រង់ទ្រាយ ក្រាហ្វិក</p>	<p>ភាសាសម្រាប់របាយការណ៍អំពី ការចេញផ្សាយ និង ការដាស់តឿន៖ ភាសាសម្រាប់ធាតុនៃ ម៉ឺនុយគឺត្រូវគ្នានឹងភាសាដែលប្រើសម្រាប់ ការចេញផ្សាយ និង ការដាស់តឿន។ ឧទាហរណ៍ ម៉ឺនុយដែលសរសេរជាភាសាអង់គ្លេស នឹងមាន ការចេញផ្សាយ និង ការដាស់តឿនជាភាសាអង់គ្លេស។ ការចេញផ្សាយ និង ការដាស់តឿនអាចនឹងមានជាភាសាផ្សេងទៀតផងដែរ។</p> <p>ទំហំអក្សរសម្រាប់របាយការណ៍អំពី ការចេញផ្សាយ និង ការដាស់តឿន៖ ទំហំអក្សរសម្រាប់របាយការណ៍នៅលើ ម៉ឺនុយដែលកាន់នឹងដៃ ឬប័ណ្ណបញ្ជូរលើគុ គឺតូចបំផុតក៏ស្មើនឹង 11 point ទើបអាចមើលឃើញ។ របាយការណ៍នៅលើផ្ទាំងប្រកាស ត្រូវតែអាចអានបានដូចគ្នានឹងធាតុនៃ ម៉ឺនុយនៅលើផ្ទាំងប្រកាសដែរ</p> <p>ហើយអាចអានបានពីចំណុចដែលអតិថិជនជាធម្មតាឃើញអាសា។ សម្រាប់របាយការណ៍នៅលើស្លាកដែលបិទភ្ជាប់នៅកម្រិតសក់រាយ គោលការណ៍ណែនាំដ៏ល្អគឺ CFR យោងតាមច្បាប់ស្តីពីការដាក់ស្លាក និងការវេចខ្ចប់ដែលត្រឹមត្រូវ នៅចំណុច 21CFR 101.2 ដែលកំណត់ទំហំអក្សរជៀបទៅនឹងទំហំនៃផ្ទាំងតាំងបង្ហាញ។ កត្តាផ្សេងទៀតក៏អាចប៉ះពាល់ដល់លទ្ធភាពអានផងដែរ ដូចជាប្រភេទពុម្ពអក្សរ និងផ្ទៃខាងក្រោយជៀបនឹងពណ៌អក្សរ។ ក្រាហ្វិក៖ ពណ៌អក្សរ គឺធ្វើឱ្យមានកម្រិតពណ៌ច្បាស់ជៀបនឹងពណ៌ផ្ទៃខាងក្រោយដែលបានប្រើ។</p>
<p>7. ប្រាប់ពីវិធីដើម្បីទទួលបានព័ត៌មានជាក់លាក់បន្ថែមទៀត (ត្រូវតែលើកឡើងពីអ្នកជំនាញថែទាំសុខភាពរបស់អ្នកអាន រួមជាមួយនឹងប្រភពដែលយកជាការបានផ្សេងទៀត)</p>	<p>របាយការណ៍ដែលបានណែនាំ៖ "ដើម្បីស្វែងយល់បន្ថែមអំពីជំងឺឆ្លងតាមអាហារ និងវិធីដើម្បីការពារវា សូមពិភាក្សាជាមួយអ្នកជំនាញថែទាំសុខភាពរបស់អ្នក ឬនាយកដ្ឋានសុខភាពក្នុងមូលដ្ឋានរបស់អ្នក ឬចូលមើលគេហទំព័រ www.foodsafety.gov"</p>
<p>8. កំនួសតាងកំរងដែលបង្ហាញពីអ្នកដែលមានហានិភ័យ អាហារដែលមានគ្រោះថ្នាក់ និងមូលហេតុនៃជំងឺ ត្រូវបានរួមបញ្ចូលនៅក្នុងខិត្តប័ណ្ណកំរងរបស់ FDA ។ ការរួមបញ្ចូលកំនួសតាងកំរងរបស់ FDA ទាំងអស់ ឬមួយផ្នែក គឺស្រេចតែចិត្តទេ។ កំនួសតាងកំរងគ្មានគោលបំណងដើម្បីប្រើដាច់ដោយឡែកពីខិត្តប័ណ្ណនោះទេ។ ការប្រើប្រាស់កំនួសតាងតែឯង បង្កើតបានជាការមិនអនុលោមតាមលក្ខខណ្ឌទាមទារអំពី ការដាស់តឿន។</p>	

គំនូសតាងលំហូរអនុលោមភាពដែលពេញចិត្ត



ទំព័រដើម | កិច្ចការពារអាហារលក់រាយ

អត្ថបទគំនូសតាងលំហូរត្រូវបានធ្វើបច្ចុប្បន្នភាពដោយ cjm/dms ថ្ងៃទី-ខែមេសា-ឆ្នាំ 2000

<http://vm.cfsan.fda.gov/~dms/fc99guid.html>