ឯកសារព័ត៌មានអំពីក្រមចំណីអាហារ #15

ប្រការដែលអ្នកគួរយល់ដឹងអំពីក្រម

WWW.HEALTHOREGON.ORG/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000
ជំពូកទី 6-202.15

(E) កថាខណ្ឌ (D) នៃផ្នែក 6-202.15 មិនអនុវត្តទេ៖
(1) បើសិនជាសត្វល្អិតហើរ ឬសត្វចង្រៃផ្សេងទៀតគ្មានវត្តមាន ដោយសារតែទីតាំងនៃគ្រឹះស្ថាន អាកាសធាតុ ឬលក្ខខណ្ឌកំណត់ផ្សេងទៀត និង
(2) គ្រឹះស្ថានបង្កើតផែនការគ្រប់គ្រងសត្វចង្រៃដើម្បីគ្រប់គ្រងវត្តមានសត្វល្អិតហើរ ឬសត្វចង្រៃផ្សេងទៀត។ ផែនការគ្រប់គ្រងសត្វចង្រៃត្រូវមានការយល់ព្រមពីអាជ្ញាធរនិយ័តកម្មមុននឹងអនុវត្ត។ Pf

ហេតុផលសុខភាពសាធារណៈ៖

សត្វផ្ទុកសារពាង្គកាយបង្កជំងឺ និងអាចចម្លងភ្នាក់ងារបង្កជំងឺទៅមនុស្សតាមរយៈការចម្លងភាពកខ្វក់ដោយផ្ទាល់ឬដោយប្រយោលលើអាហារ និងផ្ទៃប៉ះអាហារ។ សត្វអាចបន្សល់សំណល់វារ ឬលាមកដែលត្រូវការប្រុងប្រយ័ត្នក្នុងការតាមដានសកម្មភាពសត្វ និងការប្រុងប្រយ័ត្នក្នុងការសម្អាតខ្លាំង និងញឹកញាប់។
ការទទួលទានអាហារនៅទីកណ្ដាលវាល បង្កើនលទ្ធភាពដែលសត្វ និងសត្វល្អិតចូលទៅក្នុងកន្លែងអាជីវកម្ម។ ផែនការគ្រប់គ្រងសត្វចង្រៃដោយមាននីតិវិធីជាក់លាក់ពីរបៀបតាមដាន និងឆ្លើយតបនឹងសកម្មភាពសត្វ/សត្វល្អិតណាមួយដែលចាំបាច់ដើម្បីកាត់បន្ថយការចម្លងភាពកខ្វក់លើអាហារ។ ផែនការនោះគួររួមបញ្ចូលមនុស្សដែលបានកំណត់នៅរយៈពេលជាក់លាក់ដើម្បីតាមដាន និងវាយតម្លៃបន្ទប់ទទួលទានអាហារ ការរៀបចំអាហារ និងទីកន្លែងរក្សាទុកអាហារ សម្រាប់សកម្មភាពសត្វ ឬសត្វល្អិតនៅកន្លែងអាជីវកម្ម។ ការមិនឱ្យសត្វ/សត្វល្អិតចូលទៅក្នុងកន្លែងអាជីវកម្មគឺជាកត្តាសំខាន់មួយដើម្បីបង្ការមិនឱ្យមានការចម្លងភាពកខ្វក់ និងជំងឺឆ្លងតាមអាហារកើតឡើងនៅកន្លែងអាជីវកម្មរបស់អ្នក។

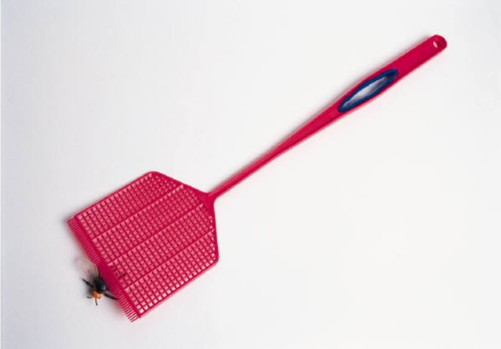
ផែនការគ្រប់គ្រងសត្វចង្រៃ

ការទទួលទានអាហារនៅទីកណ្ដាលវាលក្នុងអំឡុងពេលខែក្ដៅ។ កាលពីមុន គេដាក់កម្រិតចំពោះការអង្គុយនៅខាងក្រៅផ្ទះលើចិញ្ចើមផ្លូវ និងទីធ្លា ទោះយ៉ាងណាក៏ដោយភោជនីយដ្ឋានខ្លះបានដាក់ជញ្ជាំងនិងបង្អួចធំៗដែលអាចបើកចេញទៅខាងក្រៅ។ ខណៈពេលដែលប្រការនេះអាចនឹងពេញនិយមចំពោះអតិថិជន វាពិតជាធ្វើឱ្យបញ្ហាដែលអាចកើតមានរបស់ប្រតិបត្តិករទាក់ទងនឹងសត្វចង្រៃក្លាយជាការពិតនៅពេលណាមួយ។ វិធានអនាម័យចំណីអាហាររដ្ឋ Oregon 6-202.15 អនុញ្ញាតឱ្យមានប្រហោង/ចន្លោះខាងក្រៅ ដែលមានសំណាញ់ការពារ ឬរាំងននខ្យល់ដើម្បីការពារសត្វរុយ សត្វកកេរ សត្វស្លាប និងសត្វចង្រៃផ្សេងទៀតមិនឱ្យចូលទៅខាងក្នុង។ គ្រឹះស្ថានសេវាកម្មចំណីអាហារ អាចនឹងផ្ដល់ការទទួលទានអាហារនៅទីកណ្ដាលវាលតាមប្រហោង/ចន្លោះខាងក្រៅដែលមិនមានការការពារ បើសិនជាកន្លែងអាជីវកម្មនោះមានផែនការគ្រប់គ្រងសត្វចង្រៃដែលត្រូវបានអនុម័តពីនាយកដ្ឋានសុខាភិបាលមូលដ្ឋាន ហើយសត្វល្អិតនិងសត្វកកេរគ្មានវត្តមាននៅកន្លែងអាជីវកម្ម។ នៅពេលឃើញមានសត្វចង្រៃនៅក្នុងកន្លែងអាជីវកម្ម ប្រតិបត្តិករត្រូវតែមានសមត្ថភាពបិទប្រហោង/ចន្លោះចេញទៅក្រៅទាំងអស់ និងចាត់វិធានការដើម្បីកម្ចាត់សត្វចង្រៃនិងអាហារដែលឆ្លងជាតុកខ្វក់។ ប្រតិបត្តិករក៏ត្រូវមានសមត្ថភាពដើម្បីសម្អាត និងធ្វើអនាម័យប្រដាប់ប្រដាប្រើប្រាស់ ឧបករណ៍ និងផ្ទៃប៉ះអាហារផ្សេងទៀតដែលឆ្លងជាតុកខ្វក់ផងដែរ។

ក្នុងនាមជាប្រតិបត្តិករសេវាកម្មចំណីអាហារ វាជាទំនួលខុសត្រូវរបស់អ្នកក្នុងការធ្វើឱ្យសត្វចង្រៃនៅឱ្យឆ្ងាយពីកន្លែងអាជីវកម្មរបស់អ្នក។ នៅពេលអ្នករកឃើញបញ្ហា អ្នកជាអ្នកទទួលខុសត្រូវក្នុងការដោះស្រាយវាជាបន្ទាន់។ កុំរង់ចាំឱ្យអ្នកត្រួតពិនិត្យសុខភាពរកបញ្ហាសត្វចង្រៃ។

ក្នុងការបង្កើតផែនការគ្រប់គ្រងសត្វចង្រៃ អ្នកគួរពិចារណាថា៖

- តើអ្នកនឹងការពារអាហារយ៉ាងដូចម្ដេចក្នុងអំឡុងពេលរៀបចំ?
- តើអ្នកនឹងវាយតម្លៃទីកន្លែងរៀបចំអាហារទាំងអស់ និងទីកន្លែងស្តុកអាហារសម្រាប់សកម្មភាពសត្វល្អិតញឹកញាប់ប៉ុនណា?
- តើអ្នកនឹងផ្ដល់កាលវិភាគសម្អាតបែបណាដើម្បីបង្ការការប្រមូលសំណល់អាហារទូទាំងកន្លែងអាជីវកម្ម?



ប្រដាប់វាយរុយមិនមែនជាផែនការគ្រប់គ្រងសត្វល្អិតដែលគេអនុម័តទេ!

- តើអ្នកនឹងធ្វើយ៉ាងណានៅពេលសត្វល្អិតហើរ សត្វស្លាប ឬសត្វកណ្ដុរចូលទៅក្នុងកន្លែងអាជីវកម្ម?
- តើអ្នកនឹងត្រួតពិនិត្យកន្លែងអាជីវកម្មរកមើលសត្វចង្រៃដោយរបៀបណា និងញឹកញាប់ប៉ុនណា?
- តើអ្នកនឹងហៅអ្នកណាដើម្បីលុបបំបាត់បញ្ហា?

សម្រាប់ព័ត៌មានបន្ថែម សូមចូលមើលគេហទំព័រ EPA ៖ http://www.epa.gov/pesticides/factsheets/ipm.htm។

Oregon Health Authority