

# ເອກະສານຂໍ້ມູນຄວາມຈິງຂອງກົດລະບຽບອາຫານໝາຍເລກ 15

ສິ່ງ ທີ່ ທ່ານ ຄວນ ຮູ້ ກ່ຽວ ກັບ ກົດ ລະ ບຽບ

WWW.HEALTHOREGON.ORG/  
FOODSAFETY

**OAR 333-150-0000,  
ພາກທີ 6-202.15**

(E) ວັກ (D) ຂອງສ່ວນນີ້ 6-202.15 ບໍ່ໄດ້ລວມກັບ:  
(1) ຖ້າບໍ່ມີແມງໄມ້ ຫຼື ສັດລົບກວນອື່ນອັນອ່ອນອ່າສະຖານທີ່ຂອງຮ້ານ, ອາກາດ, ຫຼື ເງື່ອນໄຂຈຳກັດອື່ນໆ; ແລະ;  
(2) ຮ້ານພັດທະນາແຜນການຄວບຄຸມສັດລົບກວນເພື່ອຄວບຄຸມການມີແມງໄມ້ ຫຼື ສັດລົບກວນອື່ນໆ. ແຜນການຄວບຄຸມສັດລົບກວນຕ້ອງໄດ້ຮັບການອະນຸມັດຈາກເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາກ່ອນການດຳເນີນກິດຈະກຳ.<sup>1</sup>

## ເຫດຜົນດ້ານ ສາທາລະນະສຸກ:

ສັດທີ່ເປັນພະຫະນຸ່ງເຊື້ອ ທີ່ກໍ່ຮາງ ແລະ ສາມາດສົ່ງຕໍ່ເຊື້ອພະອາດຈະລະເຊີບໄປສູ່ມະນຸດຜ່ານການບິນເປືອນໂດຍກົງ ຫຼື ທາງອ້ອມຕໍ່ອາຫານແລະການສຳຜັດກັບພື້ນຜິວຂອງອາຫານ. ໝາອາດຖ່າຍເປົາ ຫຼື ຖ່າຍໜັກ, ເຮັດໃຫ້ມີຄວາມຈຳເປັນໃນການກວດກາ ຕິດຕາມກິດຈະກຳຂອງສັດ ແລະ ຕິດຕາມຄວາມຖີ່ໃນການອະນຸໂມໃນຈຸດທີ່ເຂົາເຈົ້າຖືກຍາກ. ສະຖານທີ່ຮັບປະທານອາຫານທີ່ເປີດໂລງສາມາດເພີ່ມຄວາມເປັນໄປໄດ້ສຳລັບສັດລົບກວນ ຫຼື ແມງໄມ້ສາມາດເຂົ້າຫາສະຖານທີ່ນີ້. ແຜນການຄວບຄຸມສັດລົບກວນທີ່ມີຂັ້ນຕອນສະເພາະເພື່ອຫາວິທີການຕິດຕາມ ແລະ ຕອບໂຕກິດຈະກຳຂອງສັດ/ແມງໄມ້ທີ່ຈຳເປັນໃນການຫຼຸດຜ່ອນການບິນເປືອຍອາຫານໃນອາຫານ. ແຜນຕ້ອງລວມເອົາຜູ້ທີ່ໄດ້ຮັບການແຕ່ງຕັ້ງໃນໄລຍະເວລາເພື່ອກວດກາ ແລະ ປະເມີນຫ້ອງຮັບປະທານອາຫານ, ເຂດການກະກຽມ ແລະ ການຈັດກັບອາຫານສຳລັບສັດ ຫຼື ແມງໄມ້ໃນສະຖານທີ່ນັ້ນ. ບໍ່ລວມເອົາສັດ/ແມງໄມ້ໃນການເຂົ້າຫາສະຖານທີ່ແມ່ນບໍ່ໄດ້ໃຈທີ່ສຳຄັນອັນໜຶ່ງເພື່ອປ້ອງກັນການບິນເປືອນໃນອາຫານ ແລະ ພະຍາດທີ່ເກີດຢູ່ໃນສະຖານທີ່ຂອງທ່ານ.

## ແຜນການຄວບຄຸມສັດລົບກວນ

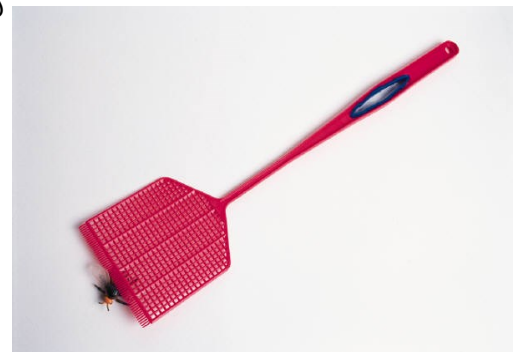
ບ່ອນຮັບປະທານອາຫານທີ່ເປີດໂລງເປັນທີ່ນິຍົມໃນລະວ່າງເດືອນທີ່ມີອາກາດອົບອຸ່ນ. ແຕ່ກ່ອນໄດ້ມີການຈຳກັດການນັ່ງດຳນນອກເທິງທາງຢ່າງ ແລະ ລານທາງນອກ; ຢ່າງໃດກໍຕາມ, ບາງຮ້ານອາຫານໄດ້ໃສ່ໜ້າຕ່າງ ແລະ ກຳແພງທີ່ສາມາດເປີດອອກໄປທາງນອກໄດ້- ປະຕູ. ໃນຂະນະທີ່ສິ່ງນີ້ເປັນທີ່ນິຍົມຕໍ່ບັນດາລູກຄ້າ, ມັນເຮັດໃຫ້ຜູ້ດຳເນີນກິດຈະການມີບັນຫາເລື່ອງຄວາມເປັນໄປໄດ້ທີ່ຈະມີສັດລົບກວນທີ່ໃນລະດັບໜຶ່ງມັນກາຍເປັນເລື່ອງທີ່ເກີດຂຶ້ນແທ້. ກົດລະບຽບຄວາມສະອາດດ້ານອາຫານຂອງລັດ ໄອເຣກອນ 6-202.15 ອະນຸຍາດໃຫ້ມີການເປີດເຂດນອກທີ່ມີຜ້າສາກປົກປ້ອງ ຫຼື ຜ້າມ່ານເພື່ອກັນແມງວັນ, ຫຼູ, ນົກ ແລະ ສັດລົບກວນອື່ນໆໃຫ້ເຂົ້າມາທາງໃນ. ຮ້ານທີ່ບໍລິການອາຫານອາດຈະໃຫ້ມີບ່ອນຮັບປະທານອາຫານໂລງໂດຍບໍ່ມີການປ້ອງກັນເຂດນັ່ງທາງນອກຖ້າສະຖານທີ່ມີແຜນຄວບຄຸມສັດລົບກວນທີ່ໄດ້ຮັບການອະນຸມັດຈາກພະແນກສະທາລະນະສຸກໃນທ້ອງຖິ່ນ ແລະ ແມງໄມ້ ແລະ ຫຼູ ບໍ່ມີຢູ່ໃນສະຖານທີ່. ເມື່ອພົບເຫັນສັດລົບກວນໃນສະຖານທີ່, ຜູ້ດຳເນີນກິດຈະການຕ້ອງມີຄວາມສາມາດໃນການປິດສະຖານທີ່ໂລງຈາກທາງນອກ ແລະ ດຳເນີນການກຳຈັດສັດລົບກວນ ແລະ ອາຫານທີ່ບິນເປືອນ. ຜູ້ດຳເນີນກິດຈະການຕ້ອງມີຄວາມສາມາດໃນການທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ຂ້າເຊື້ອອຸປະກອນ, ເຄື່ອງໃຊ້ທີ່ບິນເປືອນ, ແລະ ພື້ນຜິວອື່ນໆທີ່ອາຫານຈະສຳຜັດ.

ຜູ້ດຳເນີນການບໍລິການອາຫານມີຄວາມຮັບຜິດຊອບໃນການກຳຈັດສັດລົບກວນອອກຈາກສະຖານທີ່. ເມື່ອພົບເຫັນບັນຫາ, ທ່ານຕ້ອງຮັບຜິດຊອບໃນການດູແລທັນທີ. ຫ້າມລໍຖ້າຈົນກວ່າຜູ້

ກວດກາດ້ານສາທະລະນະສຸກມາເຫັນບັນຫາສັດລົບກວນ.

ໃນການສ້າງແຜນຄວບຄຸມສັດລົບກວນ, ທ່ານຄວນຈະຄຳນຶງວ່າ:

- ທ່ານຈະປົກປ້ອງອາຫານແນວໃດໃນລະຫວ່າງການດຳເນີນກິດຈະການ?
- ທ່ານຈະປະເມີນເຂດການກະກຽມອາຫານ ແລະ ເຂດມັງນອກອາຫານຈາກສັດລົບກວນເລື້ອຍໆບາດໃດ?
- ກິດຈະກຳການທຳຄວາມສະອາດໃດແດ່ທີ່ທ່ານຈະເຮັດເພື່ອປ້ອງກັນການສະສົມຂອງເສດອາຫານໃນສະຖານທີ່?



*ໄມ້ຕີແມງວັນແມ່ນບໍ່ໄດ້ຮັບການອະນຸມັດຢູ່ໃນແຜນການຄວບຄຸມສັດລົບກວນ!*

- ທ່ານຈະເຮັດແນວໃດເມື່ອແມງໄມ້, ນົກ, ຫຼູ ເຂົ້າມາໃນສະຖານທີ່?
- ທ່ານຈະກວດກາສັດລົບກວນໃນສະຖານທີ່ຂອງທ່ານແນວໃດ ແລະ ເລື້ອຍໆບາດໃດ?
- ທ່ານຈະເອີນໃຜມາກຳຈັດບັນຫາ?

ສຳລັບຂໍ້ມູນເພີ່ມເຕີມ, ເຂົ້າເບິ່ງ ຕົວໄຊ້ EPA ທີ່: <http://www.epa.gov/pesticides/factsheets/ipm.htm>.