

ເອກະສານຂໍ້ມູນຄວາມຈິງຂອງກົດລະບຽບອາຫານໝາຍເລກ 19

ສິ່ງທີ່ທ່ານຄວນຮູ້ກ່ຽວກັບກົດລະບຽບ

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

ການປຸງແຕ່ງອາຫານແບບບໍ່ຕໍ່ເນື່ອງຂອງ ອາຫານທີ່ມາຈາກຊີ້ນສັດດິບ

**OAR 333-150-0000, ພາກ
ທີ 3-401.14**

ອາຫານທີ່ມາຈາກຊີ້ນສັດດິບທີ່ປຸງແຕ່ງ
ດ້ວຍຂັ້ນຕອນການປຸງທີ່ບໍ່ຕໍ່ເນື່ອງຈະ
ຕ້ອງ:

- (A) ອີງຕາມຂັ້ນຕອນການໃຊ້ຄວາມຮ້ອນ
ເບື້ອງຕົ້ນທີ່ບໍ່ເກີນລະຫວ່າງທີ່ກນາທິ; ^P
- (B) ຫຼາຍຫຼັງຈາກການໃຊ້ຄວາມຮ້ອນ
ເບື້ອງຕົ້ນ, ປ່ອຍໃຫ້ເຢັນລົງຕາມເວລາ
ແລະ ອຸນຫະພູມທີ່ລະບຸໄວ້ສໍາລັບການປຸງ
ແຕ່ງອາຫານທີ່ອາດມີຄວາມເປັນ
ອັນຕະລາຍພາຍໃຕ້ 3-501.14 (A); ^P
- (C) ຫຼັງຈາກຜັກໃຫ້ເຢັນ, ໃຫ້ເຮັດແຊ່ແຂງ
ຫຼື ເຢັນ, ດັ່ງທີ່ໄດ້ລະບຸໄວ້ພາຍໃຕ້ ອາຫານ
ທີ່ອາດມີຄວາມອັນຕະລາຍ 3-501.16 (A)
(2); ^P
- (D) ກ່ອນການຈໍາໜ່າຍ ຫຼື ບໍລິການ, ປຸງ
ແຕ່ງດ້ວຍການນຸ່ງໃຊ້ຂັ້ນຕອນທີ່ໃຊ້
ຄວາມຮອດໃຫ້ທົ່ວເຖິງທຸກສ່ວນຂອງ
ອາຫານທີ່ອຸນຫະພູມ ແລະ ເວລາທີ່ໄດ້
ລະບຸກັບຂັ້ນຕອນໃດໜຶ່ງອີງຕາມ
ອາຫານທີ່ໄດ້ປຸງດັ່ງທີ່ໄດ້ລະບຸໄວ້ໃນ
3-401.11. ^P
- (E) ເມື່ອເຢັນລົງຕາມເວລາ ແລະ ອຸນ
ຫະພູມຈາກເຄື່ອງວັດທີ່ໄດ້ລະບຸໄວ້ສໍາລັບ
ອາຫານປຸງແຕ່ງທີ່ອາດມີຄວາມເປັນ
ອັນຕະລາຍ ພາຍໃຕ້ 3-501.14 (A) ຖ້າບໍ່
ມີການຮັກສາຄວາມຮ້ອນດັ່ງທີ່ລະບຸໄວ້
ພາຍໃຕ້ 3-501.16(A), ຕ້ອງໄດ້ບໍລິການ
ທັນທີ, ຫຼື ຮັກສາໂດຍໃຊ້ເວລາທີ່ສາທາລະ
ສຸກກໍານົດດັ່ງທີ່ໄດ້ລະບຸໄວ້ພາຍໃຕ້ § 3-
501.19 ພາຍຫຼັງສາລິດການປຸງແຕ່ງ; ^P
ແລະ
- (F) ການກະກຽມ ແລະ ຕັບມຸ້ງ ອີງ
ຕາມຂັ້ນຕອນທີ່ເປັນລາຍລັກອັກສອນດັ່ງ
ທີ່ໄດ້ລະບຸໄວ້ໃນຂໍ້ກໍານົດ.

ເຫດຜົນດ້ານສາທາລະນະສຸກ:

ຂັ້ນຕອນນີ້ແມ່ນເພື່ອຕ້ານຂ້າງ
ຈະເລີນເຕີບໃຕ້ຂອງເຊື້ອພະຍາດຊື່ນ
Clostridium perfringens ແລະ ເຊື້ອ
ພະຍາດຈູລະໂຮກໃນຜັກເຊັ່ນ Salmonella.
ຂັ້ນຕອນການໃຊ້ຄວາມຮ້ອນ
ເບື້ອງຕົ້ນບໍ່ໄດ້ເຮັດໃຫ້ເຊື້ອພະຍາດຈູລະ
ຊິບໝົດໄປໂດຍທັນທີແຕ່ສາມາດຫຼຸດ
ຈຳນວນຈູລະຊິບໃນອາຫານທີ່ເປັນຊີ້ນ
ສັດດິບລົງ. ຮ້ານຕ້ອງໄດ້ກໍານົດອາຫານ
ທີ່ປຸງແຕ່ງເປັນບາງສ່ວນ ແລະ ປ່ອຍ
ໃຫ້ເຢັນລົງເພື່ອໃຫ້ແນ່ໃຈວ່າ
ພະນັກງານບໍ່ໄດ້ຈັບເອົາອາຫານຜິດອັນ
ໂດຍສະເພາະອາຫານທີ່ປຸງສຸກ ແລະ
ຜ້ອມຮັບປະທານ.

ຫຼາຍບ່ອນປຸງອາຫານບາງສ່ວນໄວ້ລ່ວງ
ໜ້າເພື່ອໃຫ້ມີຄວາມໄວຂຶ້ນໃນແຕ່ລະການ
ສັ່ງອາຫານໃນເວລາບໍລິການ. ນີ້ເປັນສິ່ງ
ທີ່ບໍ່ເກີນຂອງຜູ້ປຸງອາຫານ, ຜູ້ທີ່
“ໝາຍ”ໄກ່ ຫຼື ຊີ້ນສະເຕັກ ເລື້ອຍໆເມື່ອປຶ້ງ
ກ່ອນການເລີ່ມງານ ແລະ ສັ່ງເລັດຂຶ້ນ
ຕອນການປຸງແຕ່ງກັບທີ່. ຂັ້ນຕອນນີ້ອາດ
ເອີ້ນວ່າ “ລວກ” ຫຼື “ປຸງລ່ວງໜ້າ”.

ການປຸງແຕ່ງທີ່ບໍ່ຕໍ່ເນື່ອງແມ່ນການປຸງ
ແຕ່ງອາຫານໃນຮ້ານອາຫານທີ່ນຸ່ງໃຊ້ຂັ້ນ
ຕອນທີ່ໃຊ້ຄວາມຮ້ອນເບື້ອງຕົ້ນເພື່ອ
ຕັ້ງໃຈພັກໄວ້ເພື່ອໃຫ້ອາຫານເຢັນລົງ ແລະ
ເກັບໄວ້ເພື່ອປຸງແຕ່ງພາຍຫຼັງກ່ອນການ
ຈໍາໜ່າຍ ຫຼື ບໍລິການ. ການປຸງແບບບໍ່ຕໍ່
ເນື່ອງບໍ່ໄດ້ລວມເອົາຂັ້ນຕອນການປຸງ
ທີ່ຫຍຸດຊົ່ວຄາວ ຫຼື ເຮັດໃຫ້ການປຸງ
ແບບຕໍ່ເນື່ອງຊໍາລົງ, ເຊັ່ນ ການອົບ
ໄກ່ງ່ອງ.

ການຈັດເກັບອາຫານທີ່ປຸງແລ້ວບາງ
ສ່ວນທີ່ເປັນຊີ້ນຈາກສັດແມ່ນມີຄວາມ
ຄືກັນກັບຜະລິດພັນດິບຍ້ອນວ່າມັນຍັງ
ຕ້ອງໄດ້ປຸງເພີ່ມເຕີມເພື່ອໃຫ້ໄດ້
ອຸນຫະພູມການປຸງແຕ່ງທີ່ຖືກຕ້ອງທີ່
ໄດ້ຂຽນໄວ້ໃນກົດລະບຽບ (ເວັ້ນແຕ່ມີ
ການແນະນຳຜູ້ບໍລິໂພກ) ແລະ ໝາຍ
ວັນທີ່ ອາດບໍ່ຈໍາເປັນ.

ສະຖານທີ່ຕ້ອງໄດ້ຮັບການອະນຸມັດຂັ້ນ
ຕອນທີ່ເປັນລາຍລັກອັກສອນຈາກເຈົ້າ
ໜ້າທີ່ກວດກາ

ຂັ້ນຕອນຂອງອາຫານແຕ່ລະປະເພດ:

- ຕ້ອງມີຂັ້ນຕອນການໃຊ້ຄວາມຮ້ອນ
ເບື້ອງຕົ້ນທີ່ບໍ່ເກີນໄລຍະເວລາຫົກສິບ
ນາທີ
- ທັນທີພາຍຫຼັງຈາກການໃຊ້ຄວາມ
ຮ້ອນເບື້ອງຕົ້ນ, ປ່ອຍໃຫ້ເຢັນຕາມ
ເວລາ ແລະ ອຸນຫະພູມທີ່ໄດ້ກໍານົດ

- ພາຍຫຼັງທີ່ເຢັນລົງ, ໃຫ້ແຊ່ແຂງ ຫຼື
ເຢັນ
- ຕ້ອງປຸງແຕ່ງໂດຍນຸ່ງໃຊ້ຂັ້ນຕອນທີ່ໃຊ້
ຄວາມຮ້ອນເຂົ້າເຖິງທຸກສ່ວນຂອງ
ອາຫານຕາມອຸນຫະພູມ ແລະ ເວລາທີ່
ກົງກັບ 3-401.11
- ຫຼັງຈາກນັ້ນອີງຕາມ 3501.14(A) ຫຼື
ຄວາມຮ້ອນທີ່ຫຼາຍກວ່າ 135F, ໃຫ້
ບໍລິການທັນທີ, ຫຼື ເກັບໄວ້ໂດຍອີງ
ຕາມເວລາທີ່ລະບຸໂດຍການຄວາມຄຸມ
ຂອງສາທາລະນະສຸກ

ຂັ້ນຕອນທີ່ເປັນລາຍລັກອັກສອນຕ້ອງ:

- ອະທິບາຍສິ່ງຈໍາເປັນໃນການຕິດຕາມ/
ບັນທຶກ ແລະ ສິ່ງທີ່ຕ້ອງເຮັດຖ້າບໍ່ເປັນ
ໄປຕາມເງື່ອນໄຂທີ່ກໍານົດໄວ້;



ປຸງອາຫານມັກຈະປຸງແຕ່ງຊັ້ນກ່ອນ

- ອະທິບາຍວິທີການ, ພາຍຫຼັງຈາກການ
ໃຊ້ຄວາມຮ້ອນ, ແຕ່ກ່ອນສໍາເລັດ
ການປຸງແຕ່ງ, ຕ້ອງໄດ້ໝາຍ ຫຼື
ກໍານົດເປັນອາຫານທີ່ຕ້ອງໄດ້ປຸງອີກ
ກ່ອນຈໍາໜ່າຍ ຫຼື ບໍລິການ; ແລະ
- ອະທິບາຍວ່າອາຫານໄດ້ຖືກແຍກອອກ
ຈາກອາຫານທີ່ຜ້ອມຮັບປະທານ
ແນວໃດ.