

ເອກະສານຂໍ້ມູນຄວາມຈິງຂອງກົດລະບຽບອາຫານໝາຍເລກ 23

ສິ່ງ ທີ່ ທ່ານ ຄວນ ຮູ້ ກ່ຽວ ກັບ ກົດ ລະ ບຽບ

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

ການດອງ ແລະ ການໝັກ ໃນສະຖານທີ່ໃຫ້ບໍລິການອາຫານ

ມີສາມຂັ້ນຕອນທີ່ນິຍົມໃຊ້ໃນການໝັກຜະລິດພັນໃນສະຖານທີ່ໃຫ້ບໍລິການອາຫານ: ຜະລິດພັນທີ່ດອງໂດຍໃຊ້ນໍ້າຮ້ອນ, ຜະລິດພັນທີ່ດອງໂດຍໃຊ້ນໍ້າເຢັນ ແລະ ການໝັກໂດຍທໍາມະຊາດ. ທັງສາມຂັ້ນຕອນແມ່ນເພື່ອໃຫ້ມີການຄວບຄຸມເພີ່ມເຕີມຢູ່ໃນກົດລະບຽບຄວາມສະອາດດ້ານອາຫານເມື່ອໃດທີ່ຍັງມີວິທີການປຸງແຕ່ງອາຫານດ້ານລຸ່ມນີ້ຢູ່. ຍົກຕົວຢ່າງບາງຜະລິດພັນທີ່ຕ້ອງໄດ້ລວມເອົາ, ແຕງກວາດອງແບບດັງເດີມ, ຖົ່ວດອງໃສ່ຜັກຊີ, ເນີຍ ແລະ ແບັງເຈົ້າຈີໝັກ ແລະ ສົ້ມຜັກກາດເກົາຫຼີ. ຕ້ອງຮັບປະກັນວ່າຕິດຕໍ່ເຈົ້າໜ້າທີ່ສາທາລະນະສຸກໃນທ້ອງຖິ່ນຂອງທ່ານກ່ອນທີ່ຈະເລີ່ມການຜະລິດດັ່ງກ່າວມານັ້ນຢູ່ໃນສະຖານທີ່ຂອງທ່ານ.

ທາງເລືອກທີ #1: ການດອງແບບເຢັນ
ຜັກດິບ, ບໍ່ມີຄວາມເປັນອັນຕະລາຍ (non-PHF) ທີ່ປົກຄຸມດ້ວຍຄວາມເຢັນເຮັດໃຫ້ສາມາດນໍາໃຊ້ໄດ້ຕະຫຼອດໂດຍບໍ່ຕ້ອງແຊ່ເຢັນ ຫຼື ກໍານົດວັນທີ່ໝົດອາຍຸຍ່ອນວ່າບໍ່ມີການຂ້າເຊື້ອດ້ວຍຄວາມຮ້ອນໃນຜັກ.

ທາງເລືອກທີ #2: ການດອງແບບຮ້ອນ
ຜັກແມ່ນຖືກຂ້າເຊື້ອດ້ວຍຂອງຮ້ອນທີ່ອາດພິຈາລະນາໄດ້ວ່າເປັນອາຫານທີ່ມີຄວາມອັນຕະລາຍ (PHFs). ແຕ່ວ່າສິ່ງນີ້ສາມາດເຮັດໄດ້ພາຍໃຕ້ກົດລະບຽບຄວາມສະອາດດ້ານອາຫານໂດຍການເຮັດໃຫ້ເຢັນລົງຢ່າງ

ຖືກຕ້ອງ ແລະ ຕັບມ້ຽນຢູ່ໃນອຸນຫະພູມຕໍ່າກວ່າ 41F ພາຍໃນໄລຍະເວລາ 7 ວັນ.

ຮ້ານອາຫານຫຼາຍແຫ່ງໄດ້ໃຊ້ໂອກາດນີ້ເພື່ອຜະລິດອຸດົມເພື່ອເຮັດໃຫ້ວິທີການແຕກຕ່າງ ແລະ ມີຄວາມຫຼາກຫຼາຍດ້ານລົດຊາດຕາມລະດູການ.

ທາງເລືອກທີ #3: ການໝັກໂດຍວິທີທໍາມະຊາດ ແມ່ນຂັ້ນຕອນທີ່ **ຜັກດິບ** (ລວມເຖິງກະລໍາປີ) ຖືກໝັກໂດຍໃຊ້ຈຸລິນຊີທີ່ເປັນປະໂຫຍດໃນອຸນຫະພູມຫ້ອງ.

ວິທີນີ້ແມ່ນບໍ່ອາດສາມາດໃຊ້ກັບຊີນສັດ ຫຼື ປາ. ຜະລິດພັນເຫຼົ່ານີ້ແມ່ນບໍ່ຕ້ອງຕັບມ້ຽນໃນຕູ້ເຢັນ ຫຼື ໝາຍວັນໝົດອາຍຸ, ຍ້ອນວ່າຄ່າ pH ຂອງຜະລິດພັນເຫຼົ່ານີ້ບໍ່ສາມາດເຮັດໃຫ້ເຊື້ອຈຸລະຊີບເຕີບໂຕໄດ້. ແນະນຳວ່າສະຖານທີ່ນໍາໃຊ້ຕົວວັດແທກ pH ຫຼື ແຖບວັດ ທົດສອບຄ່າ pH ໃນສະຖານທີ່ ແລະ ເຮັດການບັນທຶກຕິດຕາມເພື່ອໃຫ້ແນ່ໃຈວ່າຂັ້ນຕອນການໝັກນັ້ນສໍາເລັດສົມບູນ.

ຖ້າທ່ານເລືອກທີ່ຈະໃຊ້ການວັດແທກນອກເໜືອຈາກທີ່ຕັ້ງໄວ້ໃນກົດລະບຽບ, ຕ້ອງໃຫ້ມີເອກະສານກໍາກັບ. ຍົກຕົວຢ່າງຜະລິດພັນດອງທີ່ບັນຈຸກະບໍ່ອ່ງ ແລະ ປິດປາກແບບຄອບ ຕ້ອງໃຫ້ມີເອກະສານກໍາກັບ ໃນ ລັດ ໂອເຮກອນ ແລະ ອາດຈະຕົກຢູ່ພາຍໃຕ້ກົດລະບຽບຂອງລັດວ່າດ້ວຍລະຫັດແຫ່ງຊາດ (CFRs).

ຖ້າຜະລິດພັນເຫັນວ່າເປັນອາຫານທີ່ເປັນກົດ, ຜູ້ດໍາເນີນການຕ້ອງໄດ້ເຂົ້າອົບຮົມ

ການຄວບຄຸມການປຸງແຕ່ງທີ່ດີກວ່າໃຫ້ສໍາເລັດ ແລະ ວາງແຜນການດໍາເນີນກັບ FDA ໂດຍອີງຕາມ 21 CFR 114.

ຜະລິດພັນໝັກອື່ນໆ ເຊັ່ນ ນົມສົ້ມ, ນົມກູ້ອນ, ເຕົາຮູ້ກ່ອນໝັກ ແລະ ຜະລິດພັນຊີນແມ່ນສາມາດເຮັດໄດ້ຖ້າມີເອກະສານກໍາກັບເທົ່ານັ້ນ.



ການດອງ 'ຕູ້ເຢັນ' ແມ່ນເຮັດໄດ້ໄວ ແລະ ງ່າຍ

ເບິ່ງ ເອກະສານກໍາກັບ ຂອງພວກເຮົາໄດ້ທີ່ເວັບໄຊ www.healthoregon.org/FoodSafety/Pages/variance.aspx ສໍາລັບຂໍ້ມູນເພີ່ມເຕີມກ່ຽວກັບວິທີການສະໝັກເອົາເອກະສານກໍາກັບຈາກ ກົດລະບຽບຄວາມສະອາດດ້ານອາຫານ.

ການໃຊ້ລາຍເຊັນ ຜູ້ຜະລິດຮ່ວມ ເພື່ອຜະລິດ ແລະ ຫຸ້ມຫໍ່ຜະລິດພັນແມ່ນວິທີທີ່ງ່າຍ ແລະ ໄວ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ຜະລິດພັນຂອງທ່ານພ້ອມທີ່ຈະຈໍາໜ່າຍ.