

# ឯកសារព័ត៌មានអំពីក្រមចំណីអាហារ #25

ប្រការដែលអ្នកត្រូវយល់ដឹងអំពីក្រម

WWW.HEALTHOREGON.ORG/  
FOODSAFETY

## ដំណើរការពិសេសនៅក្នុងគ្រឹះស្ថាន ចំណីអាហារ

**OAR 333-150-0000**  
**ជំពូកទី 1-201.10**

“គ្រឹះស្ថានសេវាកម្មចំណីអាហារចម្រុះ” មានន័យថាជាគ្រឹះស្ថានចំណីអាហារណាដែលស្ថិតនៅក្នុងសំណង់តែមួយ ឬនៅទីតាំងតែមួយ ហើយដែលមានសកម្មភាពស្ថិតក្រោមលក្ខខណ្ឌទាមទារនៃអាជ្ញាប័ណ្ណ និងការត្រួតពិនិត្យនៃអាជ្ញាធរសុខភាពរដ្ឋ Oregon ផង និងនាយកដ្ឋានកសិកម្មរដ្ឋ Oregon ផង ហើយសកម្មភាពដែលត្រូវត្រួតពិនិត្យគឺរួមគ្នាសម្រាប់ប្រតិបត្តិការតែមួយ។

### ហេតុផលសុខភាពសាធារណៈ៖

ដំណើរការឯកទេសដែលពង្រីកទៅក្រៅវិធានអនាម័យចំណីអាហារ និងទាមទារការបណ្តុះបណ្តាល និងវិញ្ញាបក្រផ្សេងដើម្បីវាយតម្លៃ។ ដោយសារតែ ODA ផ្តល់អាជ្ញាប័ណ្ណនិងត្រួតពិនិត្យអ្នកកែច្នៃ បុគ្គលិកបានទទួលការបណ្តុះបណ្តាល និងវិញ្ញាបនបត្រចាំបាច់រួចហើយដើម្បីត្រួតពិនិត្យដំណើរការឯកទេសប្រភេទទាំងនេះ។ វាមានប្រសិទ្ធភាពជាងក្នុងការប្រើប្រាស់ធនធានដែលមានស្រាប់ជាជាងឱ្យបុគ្គលិកខោនធីទទួលការបណ្តុះបណ្តាលដើម្បីត្រួតពិនិត្យគ្រឹះស្ថានចំនួនតិចតួចដែលពួកគេអាចមាននៅក្នុងដែនសមត្ថកិច្ចរបស់ពួកគេ។

គ្រឹះស្ថានសេវាកម្មចំណីអាហារអាចត្រូវបានត្រួតពិនិត្យដោយអាជ្ញាធរសុខភាពសាធារណៈក្នុងមូលដ្ឋាន (LPHA) និងនាយកដ្ឋានកសិកម្មរដ្ឋ Oregon (ODA) បើសិនជាគ្រឹះស្ថាននោះអនុវត្តដំណើរការឯកទេស។

ដំណើរការទាំងនេះជាច្រើនទាមទារឱ្យភោជនីយដ្ឋានអាជ្ញាប័ណ្ណបច្ចុប្បន្នរបស់ពួកគេជាមួយនឹងខោនធី ប៉ុន្តែកន្លះពួកគេត្រូវបានតម្រូវឱ្យទទួលអាជ្ញាប័ណ្ណដោយឡែកពី ODA ផងដែរសម្រាប់ដំណើរការឯកទេស។

នៅក្នុងគ្រឹះស្ថានទាំងនេះ ODA នឹងផ្តល់អាជ្ញាប័ណ្ណនិងត្រួតពិនិត្យតែដំណើរការពិសេសប៉ុណ្ណោះ ហើយ LPHA នឹងផ្តល់អាជ្ញាប័ណ្ណនិងត្រួតពិនិត្យផ្នែកដែលនៅសល់នៃប្រតិបត្តិការ។

យានលក់ចំណីអាហារអនុវត្តដំណើរការពិសេសនៅក្នុងហាងដែលមានអាជ្ញាប័ណ្ណប៉ុណ្ណោះ។

### ដំណើរការដែលតម្រូវឱ្យមានអញ្ញត្រកម្ម OHA:

- **ការកែច្នៃសាច់ឱ្យទុកបានយូរ** — ការបន្ថែមនីត្រីក/នីត្រាតលើសាច់ សាច់ក្រកផ្កាប្លង់ស្តូក និងផលិតផលដែលមានកម្រិតសកម្មនៃទឹកទាបដូចជា prosciutto
- **ការបណ្តុះគ្រាប់នៅនឹងកន្លែង** — ដើម្បីផ្តល់ជូនពេលឆ្លិនទាំងស្រុង
- **ការធ្វើបាយសម្រាប់ស៊ីស៊ីឡិផ្សរនៅនឹងកន្លែង**
- **សកម្មភាពវេចខ្ចប់បន្ថយអុកស៊ីសែន**នៅក្រៅលក្ខខណ្ឌទាមទារនៃវិធានអនាម័យចំណីអាហារ
- សកម្មភាពចាក់ចែងចំណីអាហារផ្សេងទៀតដែលនៅក្រៅវិធានអនាម័យចំណីអាហារ

សម្រាប់ព័ត៌មានបន្ថែមអំពីដំណើរការអញ្ញត្រកម្មសូមចូលទៅ: [www.healthoregon.org/foodsafety/Pages/variance.aspx](http://www.healthoregon.org/foodsafety/Pages/variance.aspx)

### ដំណើរការដែលត្រូវការអាជ្ញាប័ណ្ណ ODA:

- **ការកែច្នៃអាហារដែលត្រូវបានធ្វើឱ្យផ្សរ**—ជាអាហារដែលមានជាតិផ្សរតិចដែលមានបន្ថែមអាស៊ីត ឬអាហារដែលមានជាតិផ្សរនិងដែលមាន pH លំដាប់តូចជាងឬស្មើ 4.6 និងកម្រិតសកម្មរបស់ទឹកជំងន់ 0.85។

ទាំងនេះគឺជាអាហារដែលអាចទុកនៅសីតុណ្ហភាពធម្មតាដូចជាទឹកជ្រលក់ពីរប៉េដេ (salsa), ទឹកជ្រលក់សាច់អាំង, និងទឹកសាបាងដែលបានច្រកដបដើម្បីពន្យារអាយុកាលប្រើប្រាស់សម្រាប់ការលក់រាយ។ នេះមិនរួមបញ្ចូលការធ្វើឱ្យបាយផ្សរទេ។

- **ការបណ្តុះគ្រាប់នៅនឹងកន្លែង** — ផ្តល់ជូនទាំងនៅលើក្នុងគ្រឹះស្ថាន
- **ការកែច្នៃអាហារសមុទ្រ** — ការវេចខ្ចប់/ ការលក់ត្រី/ផលិតផលត្រីទៅគ្រឹះស្ថានផ្សេងទៀត ឬការលក់ដោយមិនបរិភោគនៅនឹងកន្លែង
- **ការកែច្នៃទឹកបន្លែ/ផ្លែឈើកៀប** — ការវេចខ្ចប់/ ការលក់ទឹកបន្លែ/ផ្លែឈើកៀប និងផលិតផលទឹកបន្លែ/ផ្លែឈើកៀបទៅគ្រឹះស្ថានដែលមានអាជ្ញាប័ណ្ណផ្សេងទៀត ឬការលក់ដោយមិនបរិភោគនៅនឹងកន្លែង
- **ការកែច្នៃអាហារច្រកកំប៉ុងដែលមានជាតិផ្សរតិច** — អាហារដែលមាន pH ជំងន់ 4.6 និងកម្រិតសកម្មរបស់ទឹកជំងន់ 0.85 ដូចជាសណ្តែកបារាំង។ គេតម្រូវឱ្យនៅក្នុងភោជនីយដ្ឋានណាស់ ដោយសារទំហំធំ និងការចំណាយច្រើនលើឧបករណ៍ចាំបាច់
- **ការកែច្នៃទឹកដោះគោ** — ការវេចខ្ចប់/ ការលក់ផលិតផលទឹកដោះគោឱ្យគ្រឹះស្ថានដែលមានអាជ្ញាប័ណ្ណ ឬការលក់ដោយមិនបរិភោគនៅនឹងកន្លែង។ បង្កើតបង្កកមិនមែនពីទឹកដោះគោ មិនតម្រូវឱ្យមានអាជ្ញាប័ណ្ណដោយឡែកពី ODA ទេ។

បើគ្រឹះស្ថានជ្រើសរើសធ្វើការកែច្នៃណាមួយខាងក្រោម ដំណើរការដំបូងគឺសម្របសម្រួលការប្រជុំរវាងអ្នកត្រួតពិនិត្យរបស់ LPHA និង ODA។ អ្នកត្រួតពិនិត្យរបស់ទីភ្នាក់ងារទាំងពីរនឹងពិភាក្សាអំពីដំណើរការពិសេស ហើយឈានដល់កិច្ចព្រមព្រៀងមួយថាគេភ្នាក់ងារមួយណានឹងផ្តល់អាជ្ញាប័ណ្ណ និងត្រួតពិនិត្យផ្នែកនីមួយៗនៃគ្រឹះស្ថាន។

LPHAs ដែលយល់ថាដំណើរការពិសេសដែលមិនទាន់មានអាជ្ញាប័ណ្ណ និង/ឬ មិនទាន់មានការអនុញ្ញាតដែលត្រូវសុំអាជ្ញាប័ណ្ណពី ODA នៅក្នុងគ្រឹះស្ថាន គួរឱ្យប្រតិបត្តិការបញ្ឈប់ការកែច្នៃ និងទាក់ទងទៅដៃគូ ODA ក្នុងមូលដ្ឋានដើម្បីពិភាក្សាអំពីប្រតិបត្តិការ។