

# ເອກະສານຂໍ້ມູນຄວາມຈິງຂອງກົດລະບຽບອາຫານໝາຍເລກ 25

ສິ່ງທີ່ທ່ານຄວນຮູ້ກ່ຽວກັບກົດລະບຽບ

WWW.HEALTHOREGON.ORG/  
FOODSAFETY

## ຂັ້ນຕອນພິເສດສໍາລັບຮ້ານທີ່ບໍລິການອາຫານ

OAR 333-150-0000,  
ພາກທີ 1-201.10

“ຮ້ານທີ່ມີການລວມການບໍລິການອາຫານ” ໝາຍເຖິງຮ້ານອາຫານຕ່າງໆທີ່ຕັ້ງຢູ່ໃນຮ່າງດຽວ ຫຼື ສະຖານທີ່ດຽວ, ແລະ ມີການຮວມເອົາກິດຈະກຳທີ່ຢູ່ໃນໃບອະນຸຍາດຫຼື ເງື່ອນໄຂການກວດກາຂອງເຈົ້າໜ້າທີ່ສາທາລະນະສຸກ ລັດ ໂອເຮກອນ ແລະ ພະແນກກະສິກຳ ລັດ ໂອເຮກອນ, ແລະ ກິດຈະກຳທີ່ໄດ້ຮັບການກວດກາແມ່ນມີຜູ້ທີ່ດຳເນີນທີ່ຄືກັນ.

**ເຫດຜົນດ້ານສາທາລະນະສຸກ:**  
ຂັ້ນຕອນພິເສດຂະຫຍາຍອອກຈາກກົດລະບຽບດ້ານຄວາມສະອາດດ້ານອາຫານ ແລະ ຕ້ອງການໃຫ້ມີການຝຶກອົບຮົມ ແລະ ການຢັ້ງຢືນທີ່ແຕກຕ່າງກັນເພື່ອປະເມີນ. ຍ້ອນວ່າ ການອະນຸຍາດ ODA ແລະ ຜູ້ດຳເນີນການກວດສອບ, ພະນັກງານໄດ້ຮັບການຝຶກອົບຮົມ ແລະ ການຢັ້ງຢືນທີ່ຈຳເປັນໃນການກວດສອບຂັ້ນຕອນພິເສດເຫຼົ່ານີ້. ມັນມີປະສິດທິພາບກວ່າທີ່ໃຊ້ລົບພະຍາກອນທີ່ມີຢູ່ເພື່ອໃຫ້ພະນັກງານໃນເຂດຮັບການອົບຮົມເພື່ອກວດສອບຮ້ານສອງສາມແຫ່ງທີ່ເຂົາເຈົ້າອາດມີຢູ່ໃນຄວາມຄຸ້ມຄອງຂອງເຂົາເຈົ້າ.

ຮ້ານທີ່ໃຫ້ບໍລິການອາຫານອາດຈະໄດ້ຮັບການກວດກາໂດຍເຈົ້າໜ້າທີ່ສາທາລະນະສຸກຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນ (LPHA) ແລະ ພະແນກກະສິກຳ (ODA) ຖ້າມີການຈັດຕັ້ງຂັ້ນຕອນພິເສດ.

ຂັ້ນຕອນເຫຼົ່ານີ້ຕ້ອງການໃຫ້ຮ້ານອາຫານໃນການຮັກສາໃບອະນຸຍາດບັດລຸບັນໄວ້ກັບເຂດ, ແຕ່ບັດລຸບັນຂັ້ນຕອນເຫຼົ່ານີ້ແມ່ນຮຽກຮ້ອງໃຫ້ມີການແບ່ງແຍກໃບອະນຸຍາດຈາກ ODA ນຳອີກສໍາລັບຂັ້ນຕອນພິເສດ.

ສໍາລັບຮ້ານເຫຼົ່ານີ້, ODA ຈະອອກໃບອະນຸຍາດ ແລະ ກວດກາຂັ້ນຕອນພິເສດ, ແລະ LPHA ຈະອອກໃບອະນຸຍາດ ແລະ ກວດກາການດຳເນີນການທັງໝົດ.

ໜ່ວຍງານເຄືອນທີ່ອາດຈະດຳເນີນການຂັ້ນຕອນພິເສດໃນສໍານັກງານທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດ.

**ຂັ້ນຕອນທີ່ຕ້ອງການເອກະສານກຳກັບຈາກ OHA:**

- **ການອົບແຫຼ່ງຊື່** — ການເພີ່ມທາດນິຕານ/ນິໂຕຣໃສ່ໃນລິນ, ໃສ່ກອງໝັກແຫຼ່ງ ແລະ ຜະລິດພັນທີ່ມີການປະຕິກິລິຍາກັບນໍ້າຕໍາເລັ່ນ ເບຣອນ
- **ຖິ້ວໜໍ່ທີ່ຜະລິດກັບປ່ອນ** — ບໍລິການແບບປຸງສຸກ
- **ການໝັກສົ້ມກັບທີ່** ຂອງ ເຂົ້າອຸລຸຊີ
- **ການຫຸ້ມຫໍ່ແບບຫຼຸດຜ່ອນທາດອົກຊີແຊນ** ກິດຈະກຳທີ່ນອກເໜືອຈາກຂໍ້ກຳນົດພາຍໃຕ້ກົດລະບຽບດ້ານຄວາມສະອາດຂອງອາຫານ
- ກິດຈະກຳອື່ນໆກ່ຽວກັບການປຸງແຕ່ງອາຫານນອກເໜືອກົດລະບຽບຄວາມສະອາດດ້ານອາຫານ

ສໍາລັບຂໍ້ມູນເພີ່ມເຕີມກ່ຽວກັບຂັ້ນຕອນເອກະສານກຳກັບ, ໄປທີ່: [www.healthoregon.org/foodsafety/Pages/variance.aspx](http://www.healthoregon.org/foodsafety/Pages/variance.aspx)

**ຂັ້ນຕອນທີ່ຕ້ອງການໃບອະນຸຍາດຈາກ ODA:**

- **ການປຸງແຕ່ງອາຫານທີ່ໃຊ້ກິດ** — ອາຫານທີ່ມີກິດສົມຕໍາທີ່ໄດ້ເພີ່ມເຂົ້າໄປໃນອາຫານ

ແລະ ມີຄ່າ pH ຕໍ່ກັບ 4.6 ຫຼື ຕໍ່າກວ່ານັ້ນ ແລະ ກິດຈະກຳການເຮັດປະຕິກິລິຍາກັບນໍ້າຫຼາຍກວ່າ 0.85. ສິ່ງເຫຼົ່ານີ້ແມ່ນອາຫານສາມາດເກັບໄວ້ຄົງທີ່ ດຸລິນ ຊາຊຳ, ຊອສບາບີຄິວ, ແລະ ນໍ້າສະຫຼັດ ທີ່ເປັນແກ້ວ ທີ່ຂະຫຍາຍອາຍຸຢູ່ໃນຖ້ານ ຫຼື ເພື່ອຈຳໜ່າຍ. ສິ່ງນີ້ບໍ່ໄດ້ລວມເອົາການໃຊ້ກິດສົມໃນເຂົ້າ.

- **ການເຮັດຖິ້ວໜໍ່ກັບທີ່** — ບໍລິການດິບໃນຮ້ານອາຫານ
- **ການປຸງແຕ່ງອາຫານທະເລ** — ການຫຸ້ມຫໍ່/ຈຳໜ່າຍປາ/ຜະລິດພັນປາໄປຫາຮ້ານຄ້າທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດອື່ນ ຫຼື ການຈຳໜ່າຍທີ່ບໍ່ຮ້ານ
- **ການປຸງແຕ່ງນໍ້າໝາກໄມ້** — ຫຸ້ມຫໍ່/ຈຳໜ່າຍນໍ້າໝາກໄມ້ ແລະ ຜະລິດພັນນໍ້າໝາກໄມ້ໃຫ້ແກ່ຮ້ານຄ້າທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດ ຫຼື ຈຳໜ່າຍບ່ອນທີ່ບໍ່ມີຮ້ານ
- **ການປຸງແຕ່ງອາຫານກະບ່ອງທີ່ມີກິດສົມຕໍາ** — ແມ່ນອາຫານທີ່ມີຄ່າ pH ທີ່ສູງກວ່າ 4.6 ແລະ ກິດຈະກຳການເຮັດປະຕິກິລິຍາກັບນໍ້າຫຼາຍກວ່າ 0.85, ເຊັ່ນ ໝາກຖົ່ວຂຽວ. ສິ່ງນີ້ແມ່ນບໍ່ຄ່ອຍເຫັນຢູ່ໃນຮ້ານອາຫານຍ້ອນວ່າຕ້ອງໃຊ້ອຸປະກອນໃນການປຸງແຕ່ງທີ່ຈຳເປັນທີ່ມີຂະໜາດໃຫຍ່ ແລະ ມີລາຄາແພງ
- **ການປຸງແຕ່ງຜະລິດພັນນົມ** — ການຫຸ້ມຫໍ່/ຈຳໜ່າຍຜະລິດພັນນົມໃຫ້ແກ່ຮ້ານຄ້າທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດ ຫຼື ບໍ່ມີຮ້ານ. ອາຫານຫວານແຊ່ແຂງທີ່ບໍ່ມີສ່ວນປະສົມຈາກນົມແມ່ນບໍ່ຕ້ອງມີໃບອະນຸຍາດແຍກທີ່ແຍກອອກຈາກ ODA.

ຖ້າຮ້ານຄ້າເລືອກທີ່ຈະເຮັດໜຶ່ງໃນຂັ້ນຕອນພິເສດເຫຼົ່ານີ້, ຂັ້ນຕອນທຳອິດແມ່ນເພື່ອປະສານໃຫ້ມີການປະຊຸມລະຫວ່າງຜູ້ກວດສອບຈາກ LPHA ແລະ LPHA. ຜູ້ກວດສອບຈາກທັງສອງອົງການຈະສົນທະນາກ່ຽວກັບຂັ້ນຕອນພິເສດ ແລະ ເຮັດຂໍ້ຕົກລົງວ່າອົງການໃດຈະອອກໃບອະນຸຍາດ ແລະ ກວດສອບພາກສ່ວນໃດຂອງຮ້ານຄ້າ.

LPHAs ເຫັນວ່າບໍ່ມີໃບອະນຸຍາດ ແລະ/ຫຼື ຂັ້ນຕອນພິເສດທີ່ບໍ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດທີ່ຕ້ອງໄດ້ອະນຸຍາດໂດຍ ODA ໃນຮ້ານຄ້າຕ້ອງຖາມຜູ້ດຳເນີນການໃຫ້ຢຸດການປຸງແຕ່ງ ແລະ ຕິດຕໍ່ຄູ່ຮ່ວມງານ ODA ໃນທ້ອງຖິ່ນເພື່ອຫາລືກ່ຽວກັບການດຳເນີນງານ.

