

ເອກະສານຂໍ້ມູນຄວາມຈິງຂອງກົດລະບຽບອາຫານໝາຍເລກ 2

ສິ່ງທີ່ທ່ານຄວນຮູ້ກ່ຽວກັບກົດລະບຽບ

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

ORAR 333-150-0000,
ບົດທີ 3-502.12

(A) ຍົກເວັ້ນແຕ່ຮ້ານທີ່ດຳເນີນການບຸງ
ແຕ່ງອາຫານທີ່ຕ້ອງມີເອກະສານກຳກັບທີ່ໄດ້
ລະບຸໄວ້ຢູ່ ຮູ 3-502.11, ຮ້ານອາຫານທີ່ຫຸ້ມຫໍ່
ອາຫານທີ່ມີຄວາມເປັນອັນຕະລາຍໂດຍການ
ນຳໃຊ້ວິທີການຫຸ້ມຫໍ່ແບບລົດອາກາດອອກ
ຕ້ອງຄວບຄຸມການເກີດ ແລະ ການສ້າງ
ສານພິດຂອງເຊື້ອແບັກທີເຣຍປະເພດ *Clostridium botulinum* ເຊິ່ງເປັນເຊື້ອທີ່ເຕີບໂຕໄດ້
ໂດຍບໍ່ມີອາກາດ ແລະ ການຈະເລີນເຕີບໂຕ
ຂອງ ເຊື້ອຮາປະເພດ *Listeria monocytogenes*.^P

(B) ຮ້ານອາຫານທີ່ຫຸ້ມຫໍ່ອາຫານທີ່ອາດເປັນ
ອັນຕະລາຍໂດຍການນຳໃຊ້ວິທີການລົດ
ອາກາດອອກຕ້ອງມີແຜນ HACCP ທີ່ມີຂໍ້ມູນ
ທີ່ໄດ້ລະບຸໄວ້ໃນ 8-201.14(D) ແລະ ນັ້ນ:^P

(1) ກຳນົດອາຫານທີ່ຫຸ້ມຫໍ່:^P

(2) ຍົກເວັ້ນດັ່ງທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນ (C) - (E)
ຂອງພາກນີ້, ທີ່ຕ້ອງໃຫ້ການຫຸ້ມຫໍ່ອາຫານ
ຕ້ອງຢູ່ໃນລະດັບອຸນຫະພູມ 5°C (41°F) ຫຼື
ຕໍ່າກວ່ານັ້ນ ແລະ ຕ້ອງໄດ້ປະຕິບັດຕາມ
ຕົ້ນຂາດໃດໜຶ່ງຢ່າງນ້ອຍດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້:^P

ມີຄ່າ aw 0.91 ຫຼື ຕໍ່າກວ່ານັ້ນ,^P

ມີຄ່າ pH ຕໍ່າ 4.6 ຫຼື ຕໍ່າກວ່ານັ້ນ,^P

ເປັນຜະລິດຜັງຊີ້ນ ຫຼື ສັດປີກ ທີ່ໄດ້ຮັບການ
ຕາກແຕ່ງຢູ່ທີ່ໂຮງງານບຸງແຕ່ງອາຫານທີ່ຄວບ
ຄຸມໂດຍ USDA ນຳໃຊ້ສານທີ່ໄດ້ລະບຸໄວ້ໃນ 9
CFR 424.21, ແລະ ໄດ້ຮັບການຫຸ້ມຫໍ່ກັນການ
ກະທົບກະເທືອນ,^P ຫຼື

ເປັນອາຫານມີບຸດເນົາໃນລະດັບທີ່ສູງ ເຊັ່ນ ຊີ້ນ
ດິບ, ຊີ້ນສັດປີກດິບ, ແລະ ຜັກດິບ;^P

(3) ບົ່ງບອກວ່າການຫຸ້ມຫໍ່ຕ້ອງໄດ້ໃສ່ສະຫຼັກ
ຖາວອນ ແລະ ຈະແຈ້ງ, ແລະ ມີຄຳອະທິບາຍຢູ່
ນຳ.^P

(4) ຈຳກັດອາຍໃສ່ຖ້ານຕູ້ເຢັນບໍ່ໃຫ້ເກີນ 14
ວັນປະຕິທິນຈາກມື້ຫຸ້ມຫໍ່ເຖິງມື້ບໍລິໂພກ,
ຍົກເວັ້ນເວລາທີ່ຜະລິດຜັງແມ່ນຖືກເກັບໃນ
ຖ້ານແຊ່ແຊງ, ຫຼື ຕາມທີ່ໂຮງງານຜະລິດໄດ້
ລະບຸເບື້ອງຕົ້ນວ່າ “ຈຳໜ່າຍກ່ອນ” ຫຼື “ນຳໃຊ້
ກ່ອນ” ວັນທີ, ເຊິ່ງອັນໃດກໍໄດ້ທີ່ຮອດກ່ອນ;^P

(5) ລວມເຖິງຂັ້ນຕອນການດຳເນີນທີ່ອີງຕາມ
ກົດລະບຽບ^P, ແລະ

(6) ອະທິບາຍລາຍລະອຽດການຝຶກອົບຮົມອີງ
ຕາມລະບຽບ.^P

(C) ຍົກເວັ້ນສຳລັບປາແຊ່ແຊງກ່ອນ,
ລະຫວ່າງ, ແລະ ພາຍຫຼັງຈາກການຫຸ້ມຫໍ່, ຮ້ານ
ອາຫານອາດຈະບໍ່ຫຸ້ມຫໍ່ປາໂດຍໃຊ້ວິທີການລົດ
ອາກາດອອກ.^P

ເຫດຜົນດ້ານ ສາທາລະນະສຸກ :
ເມື່ອປະຕິບັດຕາມທີ່ໄດ້ຂຽນໄວ້, ວິທີການ
ROP ໃນສ່ວນນີ້ທັງໝົດແມ່ນສຳລັບ
ຄວບຄຸມການເຕີບໂຕ ແລະ/ຫຼື ການ
ຜະລິດສານພິດຂອງ *C. botulinum* ແລະ
L. monocytogenes ໂດຍບໍ່ຕ້ອງການ
ເອກະສານກຳກັບ.

ການຫຸ້ມຫໍ່ອາຫານດ້ວຍວິທີລົດອາກາດອອກໂດຍ ບໍ່ຕ້ອງມີເອກະສານກຳກັບ

ການຫຸ້ມຫໍ່ດ້ວຍວິທີການລົດອາກາດອອກ
(ROP), ແມ່ນເຮັດໄດ້ຫຼາຍຮູບແບບ. ວິທີ
ROP ທີ່ຮ້ານອາຫານໃຊ້ແຜ່ຫຼາຍທີ່ສຸດແມ່ນ
ການໄວ້ອາກາດອອກຈາກອາຫານເພື່ອເຮັດ
ໃຫ້ມີການປິດທີ່ແໜ້ນ, ເອີ້ນວ່າການຫຸ້ມຫໍ່
ແບບສູນຍາກາດ. ການຫຸ້ມຫໍ່ອາຫານໃນຖົງ
ເກັບອາຫານແບບຮີດປາກທີ່ເໝາະສົມ ບ
ແມ່ນວິທີການ ROP.

ມີຜົນປະໂຫຍດຫຼາຍຢ່າງແບບຈາກການນຳ
ໃຊ້ວິທີການROP, ເຊັ່ນ ຫຼຸດຜ່ອນການ
ແຊ່ແຊງ, ການຈັດສັນບັນລ້ອນຂອງ
ຜະລິດຜັງ, ແລະ ການຮັກສາອະຍຸຂອງ
ອາຫານ. ໜ້າເສຍດາຍ, ການລົດອາກາດ
ອອກຈາກອາຫານ, ທ່ານຍັງສາມາດສ້າງ
ສິ່ງແວດລ້ອມທີ່ເອື້ອອ່ານວຍໃຫ້ເຊື້ອ
ແບັກທີເຣຍປະເພດ *Clostridium*
botulinum ສາມາດຈະເລີນເຕີບໂຕໄດ້.
ສິ່ງນີ້ສາມາດເຮັດໃຫ້ອາຫານທີ່ປອດໄພ
ກາຍເປັນອາຫານເປັນພິດພາຍຫຼັງຈາກ
ການຫຸ້ມຫໍ່ໄດ້. ນີ້ຈຶ່ງເປັນເຫດຜົນວ່າມີ
ຫຼາຍເງື່ອນໄຂໃນການດຳເນີນວິທີການ
ແບບ ROP.

ທ່ານສາມາດເຮັດ ROP ກັບອາຫານບາງ
ປະເພດໂດຍບໍ່ເຮັດໃຫ້ເກີດການ
ປ່ຽນແປງຍ້ອນວ່າມັນມີການປ້ອງການ
ການເກີດຂອງເຊື້ອຮາ, ແຕ່ທ່ານຕ້ອງ
ຂຽນແຜນການວິເຄາະອັນຕະລາຍຂອງ
ຈຸດການຄວບຄຸມທີ່ຮ້າຍແຮງ (HACCP)
ກ່ອນ ແລະ ຕ້ອງໄດ້ຮັບການອະນຸມັດ
ຈາກເຈົ້າໜ້າທີ່ສາທາລະນະສຸກໃນຂົງເຂດ
ຂອງທ່ານ.

ອາຫານທີ່ຫຸ້ມຫໍ່ທັງໝົດຕ້ອງຮັກສາໄວ້ໃນ
ລະດັບອຸນຫະພູມ 41F ແລະ:

- ມີການເຮັດປະຕິກິລິຍາຈາກນ້ຳ 0.91
ຫຼື ນ້ອຍກວ່າ, ຫຼື
- ມີ pH 4.6 ຫຼື ນ້ອຍກວ່າ, ຫຼື
- ເປັນຊີ້ນອົບແຫ້ງຈາກໂຮງງານທີ່ໄດ້ຮັບ
ການຄວບຄຸມຈາກ USDA ແລະ ຈາກ
ບ່ອນຫຸ້ມຫໍ່ທີ່ມີການປ້ອງກັນການ
ກະທົບກະເທືອນ, ຫຼື

- ມີການເນັ່ງເປື້ອຍໃນລະດັບທີ່ສູງ, ເຊັ່ນ
ຊີ້ນດິບ, ຊີ້ນສັດປີກດິບ ຫຼື ຜັກດິບ.

ປາດິບແມ່ນມີຂໍ້ຫ້າມຫຼາຍກວ່າຜະລິດຜັງ
ດິບປະເພດອື່ນໆຍ້ອນວ່າ ເຊື້ອພະຍາດ
ປະເພດ *C. botulinum* ແມ່ນສາມາດພົບ
ເຫັນໄດ້ໃນປາທຸກສາຍພັນ. ປາ ແມ່ນຕ້ອງ
ໄດ້ຮັບການແຊ່ແຊງກ່ອນ, ລະຫວ່າງ ແລະ
ຫຼັງຈາກການຫຸ້ມຫໍ່, ແມ່ນແຕ່ຕ່ວລາທີ່ມັນຢູ່
ໃນຖົງແລ້ວຕໍ່າກວ່າ 48 ຊົ່ວໂມງ.

ວິທີການ ROP ຍັງລວມເອົາ ການບຸງແຕ່ງ/
ການປ່ອຍໃຫ້ເຢັນ ແລະ ວິທີການໝັກ
ອາຫານທີ່ໃສ່ຖົງ. ຂໍ້ມູນລະຫັດອາຫານ #4
ສຳລັບຂໍ້ມູນສະເພາະກ່ຽວກັບການບຸງແຕ່ງ/
ປ່ອຍໃຫ້ເຢັນ ແລະ ຂັ້ນຕອນການໝັກ.



ການຫຸ້ມຫໍ່ສູນຍາກາດແມ່ນນຳໃຊ້ທົ່ວໄປເພື່ອບັນລ້ອນ
ຊີ້ນດິບສຳລັບແຊ່ແຊງ

ຂໍ້ມູນກ່ຽວກັບການປ່ຽນແປງມີຂໍ້ມູນກ່ຽວກັບ
ການປ່ຽນແປງຖ້າທ່ານຕ້ອງການນຳໃຊ້ວິທີ
ການ ROP ກັບອາຫານທີ່ບຸງແຕ່ງແລ້ວ ຫຼື
ຜະລິດຜັງອື່ນໆທີ່ບໍ່ໄດ້ຢູ່ໃນລາຍຊື່ນີ້.

Si ຖ້າທ່ານປະອາຫານ(ຍົກເວັ້ນປາ)ຢູ່ໃນຖົງ
ປິດປາກ ≤48 ຊົ່ວໂມງ, ນັ້ນກໍບໍ່ໄດ້ນັບເປັນ
ຂັ້ນຕອນ ROP