

ឯកសារព័ត៌មានអំពីក្រុមចំណីអាហារ #32

ប្រការដែលអ្នកគួរយល់ដឹងអំពីក្រុម

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000
ជំពូកទី 1-201.10,
និយមន័យសម្រាប់
គ្រឹះស្ថានចំណីអាហារមិន
រួមបញ្ចូល៖

គ្រឹះស្ថាន ឬស្ថាប័នដែលរៀបចំ ឬលក់មុខអាហារដែលមិនអាចមានគ្រោះថ្នាក់សម្រាប់ការទទួលបានភ្លាមៗនៅក្នុងព្រឹត្តិការណ៍ណាមួយ ត្រូវបានលើកលែងមិនចាប់អារម្មណ៍ បើសិនជា៖

- និយោជិកផ្នែកចំណីអាហារមិនប៉ះអាហារដែលលក់/គ្មានអ្វីគ្រប អាហារដែលអាចបរិភោគបានភ្លាម ដោយដៃទទេ និងប្រើប្រដាប់ប្រដាសមស្របដូចជាក្រដាសសម្រាប់ហាងអាហារ ឆ្កិនស្រាប់ វ៉ែក គង្កៀប ស្រោមដៃដែលប្រើម្តងចោល និងឧបករណ៍សម្រាប់ចែកចាយជាដើម

ហេតុផលសុខភាពសាធារណៈ៖

កត្តាសំខាន់ៗចំនួនបីដែលបានពិពណ៌នានៅក្នុងក្រុមចំណីអាហាររបស់ FDA សម្រាប់ការកាត់បន្ថយជំងឺឆ្លងតាមអាហារដែលឆ្លងពីឈាមកចូលមាត់ រួមមាន៖ ការហាមមិនឱ្យចូល/ការរឹតត្បិតបុគ្គលិកផ្នែកអាហារដែលមានជំងឺ ការលាងដៃត្រឹមត្រូវ និងការមិនប៉ះអាហារដែលអាចបរិភោគបានភ្លាមដោយដៃទទេ។ នៅពេលប្រើតែកត្តាណាមួយក្នុងចំណោមកត្តាទាំងនេះ គឺមិនគ្រប់គ្រាន់ទេ ហើយប្រហែលជាគ្មានប្រសិទ្ធភាពឡើយ។ ក៏ប៉ុន្តែ នៅពេលអនុវត្តកត្តាទាំងបីរួមបញ្ចូលគ្នាបានត្រឹមត្រូវ នោះការចម្លងមេរោគពីឈាមកចូលមាត់អាចគ្រប់គ្រងបាន។ រដ្ឋ Oregon គម្រោងឱ្យបុគ្គលិកផ្នែកអាហារបន្ថយឱ្យនៅតិចបំផុតការប៉ះអាហារដោយដៃទទេ ប៉ុន្តែវាមិនត្រូវបានហាមឃាត់ទេ នៅពេលនេះ។ ប៉ុន្តែវាជាញឹកញាប់ដែលត្រូវកត់សម្គាល់ថា ការលាងដៃបានត្រឹមត្រូវជាមួយសាប៊ូធម្មតានឹងទឹកតែម្យ៉ាង អាចមិនមែនជាអន្តរាគមន៍ដែលគ្រប់គ្រាន់ដើម្បីបង្ការការចម្លងមីក្រូបបង្កជំងឺតាមរយៈការប៉ះអាហារដែលអាចបរិភោគបានភ្លាមដោយដៃចូលនោះទេ។

ការហាមមិនឱ្យប៉ះដោយប្រើដៃទទេនៅក្នុងព្រឹត្តិការណ៍បណ្តោះអាសន្នសម្រាប់ប្រតិបត្តិការដែលលើកលែង

ការផ្លាស់ប្តូរវិធានថ្មីៗនេះ អនុញ្ញាតឱ្យមានការលើកលែងពីការសុំអាជ្ញាប័ណ្ណចំពោះអាហារមួយចំនួន ឱ្យតែគ្មានការប្រើដៃទទេទៅប៉ះអាហារដែលអាចបរិភោគបានភ្លាម។ អាហារ ត្រូវបានចាត់ទុកថា អាចបរិភោគបានភ្លាមនៅពេលដែលគ្មានការចម្អិនបន្ថែម ឬកម្ដៅឡើងវិញ មុនពេលប្រើប្រាស់វា។ បុគ្គលិកផ្នែកអាហារអាចចម្អងជំងឺ នៅពេលដែលដៃរបស់ពួកគេប៉ះជាមួយអាហារដែលអាចបរិភោគបានភ្លាម ដូច្នេះត្រូវតែប្រើប្រាស់ប្រដាប់ប្រដាសនានា ប្រដាប់ការពារ ឬស្រោមដៃ។

អាចនឹងមិនតម្រូវឱ្យមានអាជ្ញាប័ណ្ណទេ ចំពោះការផ្តល់សេវាកម្មអាហារនៅក្នុងព្រឹត្តិការណ៍បណ្តោះអាសន្ន ប្រសិនបើបម្រើតែអាហារដែលមិនអាចមានគ្រោះថ្នាក់។

ឧទាហរណ៍អំពីអាហារដែលមិនអាចមានគ្រោះថ្នាក់គឺ ស្ករជាមួយទឹកកក ផ្លែប្រាំងស្រោបស្ករតាំងម៉ែ និងនំយុកឃី។

បុគ្គលិកផ្នែកអាហារត្រូវតែប្រើប្រដាប់ប្រដាសនានានៅពេលចាត់ចែងអាហារដែលអាចបរិភោគបានភ្លាម ជំនួសឱ្យការប្រើដៃទទេ។

- ប្រដាប់ប្រដាដែលសមស្របរួមមាន៖
- ក្រដាសសម្រាប់ហាងអាហារឆ្កិនស្រាប់
 - គង្កៀប
 - សម និងប្រដាប់ប្រដាប្រើប្រាស់ផ្សេងទៀត
 - វ៉ែកតូរ
 - ស្រោមដៃដែលមិនធ្វើពីជ័រដែលប្រើតែម្តងចោល

ស្រោមដៃ និងប្រដាប់ការពារផ្សេងទៀត មិនជំនួសឱ្យការលាងដៃបានទេ។

បើអ្នកជ្រើសរើសប្រើស្រោមដៃដែលប្រើម្តងចោល សូមលាងដៃរបស់អ្នកជាដាច់ខាតមុនពេលពាក់ស្រោមដៃ និងពេលប្តូរស្រោមដៃថ្មី។



មានវិធីជាច្រើនដើម្បីជៀសវាងការប៉ះអាហារ ក្រៅពីការប្រើស្រោមដៃដែលប្រើម្តងចោល

- អ្នកត្រូវតែប្តូរស្រោមដៃ៖
- ពេលពួកវាទៅជាប្រឡាក់ ឬរហែកភ្លាម
 - មុនពេលចាប់ផ្តើមកិច្ចការផ្សេងទៀត
 - ក្រោយពេលចាត់ចែងអាហារដែលអាចបរិភោគបានភ្លាម

កុំលាងនិងប្រើឡើងវិញស្រោមដៃដែលប្រើហើយបោះចោលឱ្យសោះ។