

ເອກະສານຂໍ້ມູນຄວາມຈິງຂອງກົດລະບຽບອາຫານໝາຍເລກ 4

ສິ່ງ ທີ່ ທ່ານ ຄວນ ຮູ້ ກ່ຽວ ກັບ ກົດ ລະ ບຽບ

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

ການບຸງແຕ່ງ/ປ່ອຍໃຫ້ເຢັນ ແລະ ການໝັກ

OAR 333-150-0000, ພາກທີ 3-502.12 (D)

(D) ອົກເວັນນະແຜນທີ່ໄດ້ລະບຸໄວ້ໃນຂໍ້ (C) ໃນພາກນີ້, ຮ້ານທີ່ດຳເນີນກິດຈະກຳກ່ຽວກັບອາຫານທີ່ຫ້າມອາຫານດ້ວຍຂັ້ນຕອນການບຸງສຸກ-ປະໃຫ້ເຢັນ ຫຼື ໝັກ ຕ້ອງ:

- (1) ດຳເນີນແຜນ HACCP ທີ່ມີຂໍ້ມູນດັ່ງທີ່ໄດ້ລະບຸໄວ້ພາຍໃຕ້ ຖ້າ 8-201.14(D);^{PF}
- (2) ເພື່ອຮັບປະກັນວ່າອາຫານ:
 - (a) ໄດ້ຮັບການກະກຽມ ແລະ ບໍລິໂພກຕາມທີ່ໄດ້ຕັ້ງໄວ້;^{PF}
 - (b) ໄດ້ຮັບການບຸງສຸກຜ່ານຄວາມຮ້ອນຢ່າງທົ່ວເຖິງ;^P
 - (c) ໄດ້ຮັບການປົກປ້ອງຈາກການບິນເປືອນກ່ອນ ແລະ ຫຼັງການບຸງແຕ່ງ;^P
 - (d) ໄດ້ຮັບການເກັບມ້ຽນໃນພາລະນະຫຸ້ມທີ່ ທີ່ກັນອາກາດ ແລະ ປິດກ່ອນການບຸງແຕ່ງ, ຫຼື ໄດ້ຮັບການເກັບມ້ຽນໃນພາລະນະ ແລະ ປິດທັນທີພາຍຫຼັງຈາກການບຸງແຕ່ງ ແລະ ກ່ອນອຸນຫະພູມຈະລົງຕໍ່າກວ່າ 57°C (135°F);^P
 - (e) ຮັດໃຫ້ເຢັນລົງຮອດ 5°C (41°F) ຢູ່ໃນພາລະນະ ຫຼື ຖັງທີ່ປິດສະຫນິດ;^P
 - (f) ຕັບໄວ້ຢູ່ໃນຕູ້ເຢັນທີ່ມີການຕິດຕາມເວລາ ແລະ ອຸນຫະພູມຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງ ແລະ ສາມາດກວດກາໄດ້ດ້ວຍເຕົາມີລະສອງຄັ້ງ;^{PF} ແລະ
 - (h) ມີສະຫຼາກທີ່ມີຊື່ຂອງຜະລິດພັນ ແລະ ວັນທີຫຸ້ມຫໍ່;^{PF} ແລະ
- (3) ມີການບັນທຶກທີ່ຈຳເປັນເພື່ອຢັ້ງຢືນວ່າຄວາມເຢັນ ແລະ ເວລາການຮັກສາການວັດຄວາມເຢັນ/ອຸນຫະພູມ:
 - (a) ມີການບັນທຶກໄວ້ເພື່ອໃຫ້ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາໃນຂະນະທີ່ຕ້ອງການ;^{PF} ແລະ ຕັບຮັກສາບັນທຶກໄວ້ຢ່າງໜ້ອຍສຸດ 6 ເດືອນ;^{PF} ແລະ
 - (4) ດຳເນີນການຂຽນຂັ້ນຕອນການດຳເນີນງານ ແລະ ມີໂຄງການຜິກອັບສົມ.^{PF}

ເຫດຜົນດ້ານ ສາທາລະນະສຸກ:

ຂັ້ນຕອນທັງສອງແມ່ນຂຶ້ນກັບເວລາ/ອຸນຫະພູມທີ່ເປັນສິ່ງດຽວໃນການປ້ອງກັນການເຕີບໂຕຂອງເຊື້ອພະຍາດຈຸລະຊີບ. ດັ່ງນັ້ນ, ການຕິດຕາມຂອບເຂດຄວາມສຳຄັນລວມທັງການບຸງແຕ່ງເພື່ອທຸກລາຍເຊວຈາກຜັກ, ການປ່ອຍໃຫ້ເຢັນເພື່ອປ້ອງກັນການເຕີບໂຕຂອງເຊື້ອພະຍາດ/ການຜະລິດສານພິດ, ແລະ ການຮັກສາອຸນຫະພູມການເກັບຄວາມເຢັນເພື່ອບໍ່ໃຫ້ມີການຈະເລີນເຕີບໂຕ ແລະ ຫຼີ ການຜະລິດສານພິດເພື່ອການຢູ່ລອດຂອງເຊື້ອພະຍາດຈຸລະຊີບແມ່ນມີຄວາມສຳຄັນ. ການຄວບຄຸມອຸນຫະພູມຕ້ອງໄດ້ຮັບການຕິດຕາມຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງດ້ວຍວິທີທາງເອເລັກໂຕຣນິກ ແລະ ສາມາດຕິດຕາມທາງດ້ວຍເຕົາເປົ້າສອງຄັ້ງຕໍ່ມື້ເພື່ອຢັ້ງຢືນວ່າອຸນຫະພູມຕູ້ເຢັນແມ່ນພຽງພໍ.

ການບຸງແຕ່ງ/ແຊ່ເຢັນອາຫານ ແມ່ນຂັ້ນຕອນທີ່ເອົາອາຫານຮ້ອນໃສ່ໃນຖັງປິດໄວ້ຢ່າງດີ ແລະ ປ່ອຍໃຫ້ເຢັນຢ່າງໄວວາ. ນີ້ແມ່ນວິທີການທີ່ເຮັດໂດຍທົ່ວໄປໂດຍນຳໃຊ້ ນ້ຳແຂງ/ນ້ຳແຊ່, ແຕ່ກໍ່ມີວິທີອື່ນໆນຳ. ຂັ້ນຕອນການບຸງແຕ່ງແມ່ນຈະຂັບໄລ່ທາດອົກຊີແຊນ ແລະ ເຫຼືອໄວ້ລະດັບອົກຊີທີ່ຫຼຸດລົງໃນອາຫານ, ເຖິງແມ່ນວ່າຖັງຢາງອາດຈະໄດ້ຮັບການປິດດ້ວຍທີ່ມີອາກາດຈຳນວນຫຼາຍຢູ່ດ້ານເທິງຂອງການຫຸ້ມຫໍ່ກໍ່ຕາມ. ຂັ້ນຕອນນີ້ແມ່ນນິຍົມໃຊ້ສຳລັບການເຮັດແຕງ ແລະ ຊອສຈຳນວນຫຼາຍ.

ການແຊ່ [ຊ ວີ] ເປັນວະລິພາສາ ຝຣັ່ງ ທີ່ແປວ່າ “ໃຕ້ສູນຍາກາດ,” ແລະ ການກະກຽມອາຫານວິທີນີ້ແມ່ນໄດ້ຮັບຄວາມນິຍົມຂອງບັນດາພໍ່ຄົວ. ດ້ວຍວິທີນີ້, ວັດຖຸດິບທີ່ສົດ, ດິບ ຫຼື ບຸງບາງສ່ວນແມ່ນໄດ້ຮັບການປົກປິດດ້ວຍວິທີສູນຍາກາດຢູ່ໃນຖັງຢາງທີ່ກັນລົມໄດ້. ຈາກນັ້ນຖັງຢາງຈະໄດ້ເອົາມາແຊ່ນຳທີ່ມີອຸນຫະພູມຕ່ຳທຽບເທົ່າກັບນ້ຳອາບ. ຈາກນັ້ນຖັງຢາງຈະໄດ້ເອົາມາແຊ່ນຳທີ່ມີອຸນຫະພູມຕ່ຳທຽບເທົ່າກັບນ້ຳອາບ.

ວິທີການຫຸ້ມຫໍ່ນີ້ອາດຈະໝາຍເຖິງການຫຸ້ມຫໍ່ໂດຍໃຊ້ວິທີການລົດອາກາດອອກ (ROP). ອ້ອນວ່າອາຫານແມ່ນໄດ້ຮັບການຫຸ້ມຫໍ່ດ້ວຍວິທີການລົດອາກາດອອກ, ຄວາມກັງວົນຫຼັກແມ່ນການເຕີບໂຕ ແລະ ຂໍ້ມູນຂອງສານພິດ ຂອງ Clostridium botulinum ແລະ ການເຕີບໂຕຂອງ Listeria monocytogenes. ຈຸລິນຊີທັງສອງປະເພດນີ້ສາມາດເຕີບໂຕໄດ້ໃນອຸນຫະພູມຕູ້ເຢັນ, ດັ່ງນັ້ນ, ສະນັ້ນຜະລິດພັນທີ່ເກັບໄວ້ໃນອຸນຫະພູມລະຫວ່າງ 38F-41F ຈຶ່ງບໍ່ຄວນເກັບໄວ້ດົນກວ່າສາມມື້.

ເພື່ອນຳໃຊ້ຫຼັງໃນຂັ້ນຕອນເຫຼົ່ານີ້ ຕ້ອງໄດ້ມີການສົ່ງແຜນການວິເຄາະຄວາມ

ອັນຕະລາຍຂອງຈຸດຄວບຄຸມທີ່ສຳຄັນ (HACCP) ໃຫ້ແກ່ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາ ແລະ ໄດ້ຮັບການອະນຸມັດກ່ອນການເລີ່ມຂັ້ນຕອນດັ່ງກ່າວ. ທ່ານສາມາດເບິ່ງຂໍ້ມູນເພີ່ມເຕີມກ່ຽວກັບສິ່ງທີ່ລວມຢູ່ໃນແຜນ HACCP ຂອງທ່ານໄດ້ທີ່ເວັບໄຊ:

www.healthoregon.org/FoodSafety/Documents/haccp.pdf



ຊິ້ນສັບຄ່າໜູທີ່ຫຸ້ມຫໍ່ ແລະ ລໍຖ້າການບຸງແຕ່ງ.

ຖ້າຕູ້ເຢັນຂອງທ່ານບໍ່ໄດ້ຮັບການຕິດຕາມເວລາ ແລະ ອຸນຫະພູມ ຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງດ້ວຍວິທີເອເລັກໂຕຣນິກ, ຕ້ອງມີເອກະສານກຳກັບໃນການບຸງແຕ່ງ/ແຊ່ເຢັນ ຫຼື ໝັກ.

ຖ້າທ່ານພຽງແຕ່ປະອາຫານ (ຍົກເວັ້ນປາ) ໃນຖັງທີ່ປິດສະຫນິດ ≤48 ຊົ່ວໂມງ, ທ່ານບໍ່ຈຳເປັນຕ້ອງໄດ້ສົ່ງແຜນ HACCP ຫຼື ສະໝັກເອົາເອກະສານກຳກັບ.