U. S. ການຄຸ້ມຄອງອາຫານ ແລະ ຢາ
ສູນຄວາມປອດໄພດ້ານອາຫານ ແລະ ໂພສະນາການນຳໃຊ້
ເດືອນ ມີນາ 22, 2000

ຄູ່ມືການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ສຳລັບການໃຫ້ຄຳແນະນຳຜູ້ບໍລິໂພກ ວ່າດ້ວຍລະຫັດອາຫານ FDA

(ສ່ວນທີ 3-603.11 ໃນລະຫັດອາຫານຕົວແບບ FDA ປີ 1999)

ສ່ວນທີ 3-603 ຂອງລະຫັດອາຫານ ປີ 1999
ຂໍ້ຄວາມແຜ່ນພັບຕົວແບບຂອງ FDA
ຄູ່ມືການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດການໃຫ້ຄຳແນະນຳຜູ້ບໍລິໂພກ

ຄູ່ມືການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດການໃຫ້ຄຳແນະນຳດ້ານລະຫັດອາຫານ FDA

- ຈຸດປະສົງ
- ຄວາມເປັນໄປໄດ້
- ຄຳອະທິບາຍສັບ
- ສ່ວນທີ່ສຳຄັນຂອງການໃຫ້ຄຳແນະນຳຜູ້ບໍລິໂພກ
- ຄຳແນະນຳຜະລິດພັນສະເພາະ
- ການປະຕິບັດຕາມທີ່ໜ້າເພິ່ງພໍໃຈ

    ຮູບແບບການກຳນົດລາຍລະອຽດສຳລັບການເປີດເຜີຍ ແລະ ການແຈ້ງເຕືອນ
    ການເປີດເຜີຍ ແລະ ການແຈ້ງເຕືອນ
    ຂໍ້ຄວາມແຜ່ນພັບຕົວແບບຂອງ FDA
    ເງື່ອນໄຂທີ່ສຳຄັນສຳລັບແຜ່ນພັບທີ່ອອກແບບໄດ້ດ້ວຍຕົນເອງ

- ແຜນວາດການປະຕິບັດຕາມທີ່ໜ້າເພິ່ງພໍໃຈ

ຈຸດປະສົງ

ຈຸດປະສົງຂອງການໃຫ້ຄຳແນະນຳຜູ້ບໍລິໂພກກ່ຽວກັບລະຫັດອາຫານແມ່ນເພື່ອໃຫ້ແນ່ໃຈວ່າຜູ້ບໍລິໂພກໄດ້ຮັບຮູ້ກ່ຽວກັບຄວາມສ່ຽງໂດຍສະເພາະຜູ້ທີ່ມີຄວາມສ່ຽງໃນການກິນອາຫານດິບ ຫຼື ບຸງບໍ່ສຸກ. FDA, ເຊື່ອວ່າຜູ້ບໍລິໂພກທີ່ໄດ້ຮັບການແຈ້ງມີບົດບາດສຳຄັນໃນການປົກປ້ອງຕົນເອງຈາກພະຍາດທີ່ເກີດຈາກອາຫານ ແລະ ພະຍາດອື່ນໆທີ່ບໍ່ສາມາດຄາດດເດົາໄດ້. ຜູ້ບໍລິໂພກທີ່ໄດ້ຮັບການແຈ້ງສາມາດປະເມີນຄວາມສ່ຽງໄດ້ດີທີ່ສຸດ ແລະ ຄາດເດົາຄວາມຮັບຜິດຊອບໃນການຕັດສິນໃຈສັ່ງອາຫານ, ອີງຕາຄວາມຮູ້ ແລະ ຄວາມເຂົ້າໃຈໃນສະຖານະການ.

ເອກະສານແນະນຳນີ້ແມ່ນເພື່ອຊ່ວຍໃຫ້ຜູ້ກວດສອບ ແລະ ອຸດສາຫະກຳການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດກ່ຽວກັບການໃຫ້ຄຳແນະນຳຜູ້ບໍລິໂພກ. ເຊິ່ງຕ້ອງນຳໃຊ້ຄຽງຄູ່ກັບລະຫັດອາຫານຂອງ FDA.

ຄວາມເປັນໄປໄດ້

ຜູ້ໃຫ້ຄຳແນະນຳຜູ້ບໍລິໂພກເອົາໃຈໃສ່ນຳໃຊ້ກັບຮ້ານຄ້າຈຳໜ່າຍອາຫານບ່ອນທີ່ອາຫານທີ່ມາຈາກສັດທີ່ດິບ ຫຼື ປຸງບໍ່ສຸດ ຫຼື ວັດຖຸດິບໄດ້ຖືກຈຳໜ່າຍ ຫຼື ບໍລິການສຳລັບບໍລິໂພກ ໃນຮູບແບບດິບ ຫຼື ປຸງບໍ່ສຸກ. ນີ້ລວມເອົາຮ້ານຄ້າຈຳໜ່າຍອາຫານທຸກຊະນິດເມືອງໃດກໍ່ຕາມທີ່ມີຄວາມເປັນໄປໄດ້ທີ່ສົມເຫດສົມຜົນທີ່ອາຫານຈະຖືກບໍລິໂພກໂດຍບໍ່ມີຜົນ, ຜ່ານການປຸງສຸກ,- ເຊັ່ນ ຮ້ານອາຫານ, ຮ້ານອາຫານດິບ, ການບໍລິການອາຫານດ່ວນ, ການພັກພາ, ແລະ ສະຖານທີ່ ບ່ອນຮ້ານຄ້າມີການດຳເນີນການເຊັ່ນສ່ວນຕ່າງໆເຊັ່ນ ຮ້ານຂາຍຜະລິດພັນຈາກຊີ້ນດິບ ຫຼື ອາຫານທະເລ.

ຄຳອະທິບາຍສັບ

ການອະທິບາຍສັບຕໍ່ໄປນີ້ແມ່ນໃຊ້ໄດ້ກັບການແປຄວາມ ແລະ ການນຳໃຊ້ໃນການໃຫ້ຄຳແນະນຳແກ່ຜູ້ບໍລິໂພກ. ຄຳສັບທີ່ໄດ້ນິຍາ ແລະ ທຸກຮູບການຂອງຄຳສັບທີ່ໄດ້ນິຍາມ, ແມ່ນເປັນຕົວໜັງສືເນີ້ງທັງໝົດໃນເອກະສານນີ້.

ການເປີດເຜີຍ ໝາຍເຖິງການບົ່ງຊີ້ດ້ວຍການຂຽນໂດຍທີ່ວັດຖຸ, ຫຼື ສາມາດສັ່ງ, ຍັງດິບ ຫຼື ປຸງບໍ່ສຸກທັງໝົດ, ຫຼື ສິ່ງທີ່ມີວັດຖຸດິບທີ່ດິບ ຫຼື ປຸງບໍ່ສຸກ.

ເງື່ອນໄຂທີ່ສຳຄັນ ໝາຍເຖິງ ການລະບຸທີ່ຕ້ອງໄດ້ເປັນໄປຕາມເງື່ອນໄຂເມື່ອ ມີການພັດທະນາແຜ່ນພັບການໃຫ້ຄຳແນະນຳຜູ້ບໍລິໂພກທີ່ອອກແບບສະເພາະນີ້ທີ່ກ່ຽວກັບການບໍລິໂພກອາຫານທີ່ມາຈາກສັດທີ່ດິບ ຫຼື ປຸງບໍ່ທັນສຸກ.

ລາຍການອາຫານ ໝາຍເຖິງທຸກຢ່າງທີ່ຜູ້ບໍລິໂພກອ່ານ (ຢູ່ໂຕະກາງເຕັ້ນ, ປ້າຍປະກາດ, ກະດານ, ຫຼື ບ່ອນອື່ນໆທີ່ເປັນລາຍລັກອັກສອນ) ເພື່ອສັ່ງອາຫານທີ່ເລືອກ.

ທີ່ມີທົ່ວໄປຢູ່ສາທາລະນະ ໝາຍເຖິງຄວາມພ້ອມທີ່ສາມາດເຂົ້າເຖິງໄດ້ໂດຍຜູ້ບໍລິໂພກ (ໂດຍບໍ່ມີການຮ້ອງຂໍ) ກ່ອນທີ່ຈະມີການວາງລາຍການອາຫານ ຫຼື ລາຍການທີ່ເລືອກ.

ການແຈ້ງເຕືອນ ໝາຍເຖິງ ຄຳປະໂຫຍກທີ່ເປັນລາຍລັກອັກສອນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບຄວາມສ່ຽງດ້ານສຸຂະພາບຂອງການບໍລິໂພກອາຫານທີ່ມາຈາກສັດທີ່ດິບ ຫຼື ປຸງບໍ່ສຸກ.

ຫອຍກາບ ໝາຍເຖິງປະເພດທີ່ກິນດິບ ຫຼື ປຸງບໍ່ສຸກ ໄດ້ຂອງ ຫອຍນາງລົມ, ຫອຍແຄງ, ຫອຍແມງພູ່, ແລະ ຫອຍເຊວ ຫຼື ພາກສ່ວນທີ່ກິນໄດ້, ຍົກເວັ້ນເມື່ອຜະລິດພັນຂອງຫອຍເຊວມີພຽງແຕ່ກ້າມເທົ່ານັ້ນ. ນອກນີ້ຍັງໝາຍເຖິງ *ຫອຍກາບແຂງ* ໃນປະໂຫຍກ *ການແຈ້ງເຕືອນ* ນຳ.

ຫອຍກາບດຽວ ຫມາຍເຖິງຫ*ອຍທີ່ຢູ່ໃນກາບ* ທີ່ດິບ.

ສ່ວນທີ່ສຳຄັນຂອງການໃຫ້ຄຳແນະນຳຜູ້ບໍລິໂພກ

ພາຍໃຕ້ § 8-405.11 ຂອງລະຫັດອາຫານ, ລາຍການທີ່ສຳຄັນຕ້ອງໄດ້ຖືກແກ້ໄຂພາຍໃນ 10 ວັນຂອງມື້ທີ່ເກີດຂຶ້ນ. ຖ້າເຫັນວ່າຮ້ານຄ້າມີການລະເມີນລະບຽບການໃຫ້ຄຳປຶກສາຜູ້ບໍລິໂພກ, ຕ້ອງມີວິທີໃນການປະຕິບັດເຊັ່ນທີ່ໄດ້ກ່າວໄວ້ໃນເອກະສານນີ້ ແລະ ເອກະສານອື່ນໆ ເພື່ອໃຫ້ການບັນລຸຈຸດປະສົງຢ່າງໜ້າເພິ່ງພໍໃຈ ຕ້ອງໄດ້ຮັບການຄົ້ນຄວ້າຮ່ວມກັນໂດຍຮ້ານຄ້າ ແລະ ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດສອບ. ໃຫ້ສະແດງຄວາມພະຍາຍາມດ້ານການປັບປຸງທີ່ດີ, ບາງເຫດການທີ່ລວມເອົາໄລຍະທຳອິດຂອງການໃຫ້ຄຳແນະນຳຜູ້ບໍລິໂພກນີ້ໃນຮ້ານຄ້າຈຳໜ່າຍອາຫານຍ່ອຍ ເພື່ອຮັບປະກັນເວລາ ແລະ ການປະຕິບັດກ່ອນທີ່ຈະມີການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດເພື່ອບັງຄັບໃຊ້.

ຄຳແນະນຳຜະລິດພັນສະເພາະ

ຜູ້ໃຫ້ຄຳແນະນຳຜູ້ບໍລິໂພກອາດຈະຕ້ອງປັບໃຫ້ເຂົ້າກັບອາຫານສະເພາະຖ້າຮ້ານຄ້າທີ່ຈຳໜ່າຍອາຫານມີ *ລາຍການອາຫານທີ່ຈຳກັດ* ຫຼື ໃຫ້ບໍລິການສະເພາະອາຫານທີ່ໄດ້ມາຈາກເນື້ອສັດໃນຮູບແບບດິບ, ບຸງບໍ່ສຸກ ຫຼື ພ້ອມຮັບປະທານ. ຍົກຕົວຢ່າງ, ຮ້ານຂາຍອາຫານດິບບໍລິການ *ຫອຍກາບ* ທີ່ປອກເປືອກເຄິ່ງໜຶ່ງ, ແຕ່ບໍ່ມີອາຫານທີ່ໄດ້ມາຈາກຊີ້ນສັດທີ່ດິບ ຫຼື ບຸງບໍ່ສຸກ, ທີ່ຄຳແນະນຳຜູ້ບໍລິໂພກຫ້າມບໍ່ໃຫ້ກິນ *ຫອຍກາບ.* ຮ້ານຂາຍອາຫານດິບອາດຕ້ອງເລືອກ *<u>ປະໂຫຍກແຈ້ງເຕືອນ 2</u>* ຂອງເອກະສານນີ້ເພື່ອຍົກໃຫ້ເຫັນເຖິງຄວາມສ່ຽງທີ່ເກີດຂຶ້ນເມື່ອຜູ້ບໍລິໂພກນັ້ນໆມີພະຍາດປະຈຳຕົວທີ່ບໍລິໂພກ *ຫອຍກາບ* ທີ່ບຸງບໍ່ສຸກພຽງພໍ.

ຖ້າຮ້ານຄ້າຈຳໜ່າຍອາຫານທີ່ມີແຕ່ອາຫານດິບ, ອາຫານທີ່ພ້ອມຮັບປະທານ ຈຳໜ່າຍ ຫຼື ບໍລິການ *ຫອຍເປືອກດຽວ* ຫຼື *ຫອຍໃບກາບ,* ກອງປະຊຸມກ່ຽວກັບຄວາມສະອາດດ້ານຫອຍຂ້າມລັດ (ISSC) ທີ່ໄດ້ຜະລິດແຜ່ນພັບກ່ຽວກັບຫອຍນາງລົມດິບ ແລະ ຫອຍແຄງທີ່ມີການປະຕິບັດຕາມຢ່າງໜ້າເພິ່ງພໍໃຈ. ໃນກໍລະນີ, ແຜ່ນພັບຈາກ ISSC ຕ້ອງ *ສາມາດເຂົ້າເຖິງໄດ້ໂດຍສາທາລະນະ.*

ການປະຕິບັດຕາມທີ່ໜ້າເພິ່ງພໍໃຈ

ຈຸດປະສົງທົ່ວໄປ:

ການປະຕິບັດທີ່ໜ້າເພິ່ງພໍໃຈກັບລະຫັດອາຫານຂອງຄຳແນະນຳຜູ້ບໍລິໂພກແມ່ນໄດ້ຮັບການເຕີມເຕັມເມື່ອ *ການເປີດເຜີຍ* ແລະ *ການແຈ້ງເຕືອນ* ມີໃຫ້ໃນຮູບແບບທີ່ສອດຄ່ອງກັບຄຳແນະນຳ. ຂໍ້ມູນທີ່ມີເນື້ອຍໃນກ່ຽວກັບ *ການເປີດເຜີຍ* ແລະ *ການແຈ້ງເຕືອນ* ແມ່ນເຂົ້າໄດ້*ໂດຍສາທາລະນະ* ແລະ ສາມາດອ່ານໄດ້ດັ່ງນັ້ນຜູ້ບໍລິໂພກມີຜົນປະໂຫຍດໃນປະໂຫຍກທັງສອງນີ້ (*ການເປີດເຜີຍ* ແລະ *ການແຈ້ງເຕືອນ)* ກ່ອນທີ່ຈະຕັດສິນໃຈສັ່ງ.

ເອກະສານຄູ່ມືບໍ່ສາມາດໃຊ້ໄດ້ກັບທຸກໆສະຖານະການ. ດັ່ງນັ້ນ, ມັນມີຄວາມຕ້ອງການໃນການສົນທະນາເລື້ອຍໆ ລະຫວ່າງ ຮ້ານຄ້າຈຳໜ່າຍອາຫານ ແລະ ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດສອບ ເຊັ່ນ ວິທີທີ່ມີປະສິດທິຜົນທີ່ສຸດແມ່ນການເຮັດໄດ້ຕາມຈຳປະສົງສະເພາະຂອງການປະຕິບັດທີ່ມີຄວາມເພິ່ງພໍໃຈ.

ການລະບຸຮູບແບບສຳລັບ *ການເປີດເຜີຍ* ແລະ *ການແຈ້ງເຕືອນ:*

ພາສາ: ພາສາທີ່ໃຊ້ໃນລາຍການອາຫານຕ້ອງກົງກັບພາສາທີ່ໃຊ້ຢູ່ໃນບົດຄວາມ *ການເປີດເຜີຍ* ແລະ *ການແຈ້ງເຕືອນ* . ຍົກຕົວຢ່າງ, ລາຍການອາຫານຂຽນເປັນພາສາອັງກິດ ຕ້ອງເຮັດໃຫ້ *ການເປີດເຜີຍ* ແລະ *ການແຈ້ງເຕືອນ* ເປັນພາສາອັງກິດ. *ການເປີດເຜີຍ* ແລະ *ການແຈ້ງເຕືອນ ອາດຈະເປັນພາສາອື່ນ.*

ຂະໜາດຕົວໜັງສື: ຂະໜາດຕົວໜັງສືໃນເອກະສານຕ້ອງເທົ່າຜ່ານີ້ ຫຼື ໃນໂຕະທີ່ຕັ້ງເຕັ້ນແມ່ນເທົ່າກັບ 11 ຄະແນນ.

ສຳລັບປະໂຫຍກໃນປ້າຍແຈ້ງເຕືອນ, ຄຳເວົ້າຕ້ອງສາມາດອ່ານໄດ້ຄ້າຍຄືກັບລາຍການອາຫານ ທີ່ມີຢູ່ໃນປ້າຍກອບທາ., ບໍ່ວ່າປ້າຍປະກາດຈະເປັນ*ລາຍການອາຫານ*ທີ່ໃນໍາໃຊ້ເພື່ອຈຸດປະສົງດຽວກັບ *ການແຈ້ງເຕືອນ* ຫຼື ບໍ່ກໍ່ຕາມ, ຂະໜາດຂອງຕົວໜັງສືຕ້ອງໃຫ້ສາມາດອ່ານໄດ້ຈາກບ່ອນທີ່ຜູ້ບໍລິໂພກຍືນຢູ່ສາມາດອ່ານໄດ້.

ສຳລັບປະໂຫຍກຢູ່ໃນສະຫຼາກທີ່ຂຶ້ນຕົ້ນໃນລະດັບຮ້ານຄ້າ, ຄຳແນະນຳສິນຄ້າແມ່ນອີງຕາມ CFR ຂອງ ກົດໝາຍວ່າດ້ວຍການຕິດສະຫຼາກ ແລະ ການຫຸ້ມຫໍ່ທີ່ເປັນທຳ, 21CFR 101.2 ເຊິ່ງລະບຸວ່າຂະໜາດຂອງຕົວໜັງສືຕ້ອງໃກ້ຄຽງກັບຂະໜາດຂອງແຜງສະແດງ. ປັດໃຈອື່ນໆສາມາດສົ່ງຜົນກະທົບຕໍ່ການອ່ານ, ເຊັ່ນ ປະເພດຂອງຕົວໜັງສື ແລະ ພື້ນຫຼັງ ກັບ ປະເພດຂອງສີ.

ການເປີດເຜີຍ

ຈຸດປະສົງ:

ການເປີດເຜີຍຕ້ອງ:

- ຢູ່ໃນ *ລາຍການອາຫານ* ຫຼື, ໃນບ່ອນທີ່ຂາດຫາຍໄປຈາກ *ລາຍການອາຫານ*, ຕ້ອງໄດ້ສະແດງເປັນລາຍລັກອັກສອນໃຫ້ຜູ້ບໍລິໂພກໄດ້ເຫັນ, ແລະ
- ກໍານົດລາຍການອາຫານທີ່ຕ້ອງ *ການການເປີດເຜີຍ*, ແລະ
- ລະບຸວ່າອາຫານນັ້ນແມ່ນ, ຫຼື ມີ, ມາຈາກຊີ້ນສັດທີ່ດິບ, ຫຼື ປຸງບໍ່ສຸກ.

ວິທີການປະຕິບັດຕາມ:

1. *ການເປີດເຜີຍດ້ວຍການອະທິບາຍ:* ອາຫານທີ່ໄດ້ຮັບການອະທິບາຍ, ເຊັ່ນ:
   - ຫອຍນາງລົມທີ່ມີເປືອກດຽວ (ຫອຍດິບ),
   - ສະຫຼັດຊີຊ່າທີ່ມີສ່ວນປະສົມຂອງໄຂ່ດິບ, ແລະ
   - ແຮມເບີເກີ (ສາມາດປຸງສຸກຕາມສັ່ງ); ຫຼື
2. *ການເປີດເຜີຍ* ໂດຍໃສ່ເຄື່ອງໝາຍດອກຈັນໃສ່ລາຍການອາຫານຢູ່ບ່ອນທ້າຍທີ່ບົ່ງບອກວ່າ; ອີງຕາມສະຖານະການ, ອາຫານນັ້ນ:

   "ໄດ້ບໍລິການດິບ ຫຼື ປຸງບໍ່ສຸກ," ຫຼື
   "ມີ (ຫຼື ອາດມີ) ສ່ວນປະກອບທີ່ດິບ ຫຼື ປຸງບໍ່ສຸກ"; ແລະ

3. ເມື່ອມີການນໍາໃຊ້ *ລາຍການອາຫານ*:
   - ດັດແກ້ *ລາຍການອາຫານ* ຜ່ານການໃຊ້ສະຕິດເກີ້ຕິດແປະແບບຖາວອນ; ຫຼື
   - ພິມ *ລາຍການອາຫານ;* ຫຼື
   - ນໍາສະເໜີການແຈ້ງ *ການເປີດເຜີຍ* ທີ່ເປັນລາຍລັກອັກສອນຕ່າງຫາກ ໃຫ້ຜູ້ບໍລິໂພກຄຽງຄູ່ກັບ *ລາຍການອາຫານ;* ຫຼື
4. ບ່ອນທີ່ຂາດຫາຍໄປຂອງລາຍການອາຫານ:
   - ນໍາສະເໜີການແຈ້ງ *ການເປີດເຜີຍ* ທີ່ເປັນລາຍລັກອັກສອນໃຫ້ຜູ້ບໍລິໂພກ.

ການແຈ້ງເຕືອນ

ຈຸດປະສົງ:

ຖ້າຂໍ້ຄວາມ *ການແຈ້ງເຕືອນ* ທັງສອງມີການນໍາໃຊ້ຂໍ້ມູນການແນະນໍາຜູ້ບໍລິໂພກ, ຂໍ້ຄວາມນັ້ນຕ້ອງຄຽງຄູ່ກັບ *ການແຈ້ງເຕືອນ* ແລະ ຈັດວາງໄວ້ຢູ່ໜຶ່ງໃນບ່ອນດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້:

- ຢ່າງໜ້ອຍໜຶ່ງອັນຢູ່ໜ້າໃດກໍ່ໄດ້ຂອງ *ລາຍການອາຫານ* (ດີແທ້ແມ່ນໜ້າທໍາອິດ ຫຼື ໜ້າສຸດທ້າຍ) ແລະ ຕ້ອງຢູ່ໃນ *ລາຍການອາຫານ* ເພື່ອໃຫ້ຜູ້ບໍລິໂພກສາມາດເຫັນໄດ້ງ່າຍ, ຫຼື
- ຢູ່ປ້າຍ, ໂຕະກາງເຕັນ, ຫຼື ໃນຮູບແບບການຂຽນອື່ນໆ.

ວິທີການປະຕິບັດຕາມ:

1. ໃຊ້ ຂໍ້ຄວາມ *ການແຈ້ງເຕືອນ* ໜຶ່ງໃນສອງອັນທີ່ມີຄໍາແນະນໍາແທ້:
   - *ຂໍ້ຄວາມ ການແຈ້ງເຕືອນ* ທີ 1:

     "ການບໍລິໂພກຊີ້ນ, ຊີ້ນໄກ່, ອາຫານທະເລ, ຫອຍກາບ, ຫຼື ໄຂ່ດິບ ຫຼື ບຸງບໍ່ສຸກອາດເພີ່ມຄວາມສ່ຽງຕໍ່ພະຍາດທີ່ເກີດຈາກອາຫານ"; ຫຼື

   - *ຂໍ້ຄວາມ ການແຈ້ງເຕືອນ* ທີ 2:

     "ການບໍລິໂພກຊີ້ນ, ຊີ້ນໄກ່, ອາຫານທະເລ, ຫອຍກາບ, ຫຼື ໄຂ່ດິບ ຫຼື ບຸງບໍ່ສຸກອາດເພີ່ມຄວາມສ່ຽງຕໍ່ພະຍາດທີ່ເກີດຈາກອາຫານ, ໂດຍສະເພາະແມ່ນຖ້າທ່ານມີພະຍາດປະຈໍາຕົວ."

2. ນໍາໃຊ້ແຜ່ນພັບຄໍາແນະນໍາຜູ້ບໍລິໂພກ.

   ທາງເລືອກທີ 1:
   ລະຫັດອາຫານ ປີ 1999 ມີທາງເລືອກໃຫ້ເປີດເຜີຍລາຍການອາຫານຢູ່ດ້ານລຸ່ມທີ່ມີຂໍ້ຄວາມ *ການແຈ້ງເຕືອນ* ທີ່ຊ່ວຍໃຫ້ຜູ້ອ່ານເຂົ້າເຖິງແຜ່ນພັບຄໍາແນະນໍາຜູ້ບໍລິໂພກ:

   "ເພື່ອຄວາມປອດໄພຂອງລາຍການດັ່ງນີ້, ຂໍ້ມູນທີ່ເປັນລາຍລັກອັກສອນແມ່ນມີໃຫ້ຕາມຄໍາຂໍ."

   ເມື່ອແຜ່ນພັບໄດ້ຖືກນໍາໃຊ້ເພື່ອແຈ້ງຜູ້ບໍລິໂພກກ່ຽວກັບຄວາມສ່ຽງຂອງເຂົາເຈົ້າ ແລະ ແຜ່ນພັບ <u>ແມ່ນບໍ່</u> *ມີໃຫ້ທົ່ວໄປ*, ຂໍ້ຄວາມ *ການແຈ້ງເຕືອນ* ດ້ານເທິງຕ້ອງໄດ້ກ່າວໄວ້ຢູ່ໃນ *ລາຍການອາຫານ.*

   ເມື່ອແຜ່ນພັບໄດ້ຖືກນໍາໃຊ້ເພື່ອແຈ້ງຜູ້ບໍລິໂພກກ່ຽວກັບຄວາມສ່ຽງຂອງເຂົາເຈົ້າ ແລະ ແຜ່ນພັບ <u>ແມ່ນ</u> *ມີໃຫ້ທົ່ວໄປ*, ຂໍ້ຄວາມ *ການແຈ້ງເຕືອນ* ດ້ານເທິງແມ່ນບໍ່ຈໍາເປັນຕ້ອງໄດ້ກ່າວໄວ້ຢູ່ໃນ *ລາຍການອາຫານ.*

   ທາງເລືອກທີ 2:

   - ໃຊ້ຂໍ້ຄວາມທີ່ຢູ່ໃນ <u>ແຜ່ນພັບຕົວແບບຂອງ FDA</u> ລຸ່ມນີ້, ຫຼື
   - ໃຊ້ແຜ່ນພັບທີ່ອອກແບບເອງທີ່ໄດ້ <u>ຕາມເງື່ອນໄຂທີ່ສໍາຄັນ</u> ຂອງເອກະສານນີ້.

---<u>ກັບໄປດ້ານເທິງ</u>---

ຂໍ້ຄວາມແຜ່ນພັບຕົວແບບຂອງ FDA

ຄໍາແນະນໍາ

ທ່ານອາດຈະໄດ້ມີຄວາມລະມັດລະວັງພະຍາດທີ່ເກີດຈາກອາຫານຢູ່ບ້ານແລ້ວ, ແຕ່ທ່ານຕ້ອງມີຄວາມລະມັດລະວັງເມື່ອທ່ານອອກຈາກບ້ານນໍາ. ນີ້ແມ່ນສີ່ຂັ້ນຕອນງ່າຍໆທີ່ທ່ານສາມາດປົກປ້ອງຕົວທ່ານເອງ ແລະ ຄົນທີ່ທ່ານຮັກເມື່ອທ່ານເລືອກອາຫານທີ່ພ້ອມຮັບປະທານຢູ່ຮ້ານອາຫານ, ຮ້ານຂາຍຜະລິດພັນຊີ້ນ, ບ່ອນຮັບອາຫານກັບບ້ານ, ຫຼື ຮ້ານຂາຍເຄື່ອງຍ່ອຍ.

ລ.ດ. 1. ຕະຫນັກເຖິງອາຫານທີ່ດິບ ຫຼື ບຸງບໍ່ສຸກ

ອາຫານທີ່ມາຈາກສັດ ເຊັ່ນ ຊີ້ນ, ໄກ່, ປາ, ຫອຍກາບ, ແລະ ໄຂ່ເມື່ອຮັບປະທານດິບ ຫຼື ປຸງບໍ່ສຸກບາງຄັ້ງມີການປົນເປື້ອນໄວຣັສທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ ແລະ ເຊື້ອແບັກທີເຣຍທີ່ສາມາດສ່ຽງຕໍ່ພະຍາດທີ່ເກີດຈາກອາຫານ. ໂດຍສະເພາະ ເດັກນ້ອຍ, ແມ່ຍິງຖືພາ, ຜູ້ສູງອາຍຸ, ແລະ ຜູ້ທີ່ມີລະບົບພູມຄຸ້ມກັນຕໍ່າແມ່ນມີຄວາມສ່ຽງ. ທ່ານມີຄວາມສ່ຽງຖ້າທ່ານມີບັນຫາກ່ຽວກັບພະຍາດຕັບ ຫຼື ຕິດເຫຼົ້າ, ຖ້າທ່ານມີກົດໃນກະເພາະທີ່ຫຼຸດລົງ (ເນື່ອງຈາກການຜ່າຕັດ ຫຼື ໃຊ້ສານຕ້ານກົດ), ຫຼື ຖ້າທ່ານມີລະບົບພູມຄຸ້ມກັນຕໍ່າເນື່ອງຈາກການນໍາໃຊ້ສານສະເຕີຣອຍສ, ພາວະຈາກພາຍາດ ເອດສ, ພະຍາດມະເຮັງ, ຫຼື ພະຍາດເບົາຫວານ; ຫຼື ການຮັກສາ ເຊັ່ນ ການສາຍລັງສີ.

ເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນໂອກາດຈາກພະຍາດທີ່ເກີດຈາກອາຫານທ່ານຕ້ອງຢູ່ໃຫ້ຫ່າງຈາກ:

- ປາ ຫຼື ຫອຍກາບ ດິບ,--ຫອຍນາງລົມ, ຊູຊິ, ປາດິບ, ສະຫຼັດປາດິບ
- ຊີ້ນ ຫຼື ອາຫານທະເລທີ່ສັ່ງໃຫ້ປຸງບໍ່ສຸກ ເຊັ່ນ "ສຸກຫ່າມ" ແຮມເບີເກີ, ຊີ້ນງົວ, ຊີ້ນແກະ, ຊີ້ນຫມູ, ຫຼື ປາ.
- ໄຂ່ທີ່ສັ່ງປຸງບໍ່ສຸກ ແລະ ອາຫານທີ່ສັ່ງພ້ອມວັດຖຸດິບທີ່ເປັນໄຂ່ປຸງບໍ່ສຸກ-- ເຊັ່ນ "ຂົວແບບມີນໍ້າໄຫຼ" ຫຼື ໄຂ່ດາວນໍ້າ; ນໍ້າສະຫຼັດ ຫຼື ຊອດ ເຊັ່ນ ຮອລແລນເດັສ, ຊອສມາຍອງແນທີ່ເຮັດເອງ, ແລະ ນໍ້າສະຫຼັດຊາຊ່າ; ອາຫານຫວານເຊັ່ນ ຊັອກໂກແລັດມູສ, ພາຍເມີຣິງ, ແລະ ທີຣາມີຊູ.

ລ.ດ. 2 ການຂໍກ່ຽວກັບການກະກຽມອາຫານ

ວິທີການປຸງແຕກຕ່າງກັນ. ຖ້າທ່ານບໍ່ຫມັ້ນໃຈວ່າອາຫານທີ່ພ້ອມຮັບປະທານມີສ່ວນປະສົມທີ່ປຸງບໍ່ສຸກ, ຖາມເບິ່ງວິທີການກະກຽມອາຫານ.

ລ.ດ. 3. ການຂໍໃຫ້ອາຫານປຸງສຸກດີ

ຖ້າສິ່ງທີ່ທ່ານສົນໃຈທີ່ລະສັ່ງມີຊີ້ນ, ປາ, ຫອຍກາບ, ຫຼື ໄຂ່ດິບ, ຕ້ອງຖາມວ່າເອົາວັດຖຸດິບນັ້ນອອກໄດ້ບໍ່. ຖ້າອາຫານທີ່ກະກຽມຈະສັ່ງ, ຂໍໃຫ້ປຸງສຸກດີ.

ລ.ດ. 4 ເອົາຕົວເລືອກອື່ນ

ສໍາລັບອາຫານບາງປະເພດ, ເຊັ່ນວ່າ ຫອຍນາງລົມທີ່ໃສ່ເປືອກດຽວ ຫຼື ມູສທີ່ມີສ່ວນຜະສົມຫຼັກແມ່ນໄຂ່, ອາດຈະເປັນໄປບໍ່ໄດ້ທີ່ຈະຂໍໃຫ້ປຸງສຸກທົ່ວເຖິງ. ໃນກໍລະນີນັ້ນ, ໃຫ້ເລືອກເອົາຢ່າງອື່ນ. ອາດຈະເປັນຄວາມບໍ່ສະດວກເລັກນ້ອຍທຽບໃສ່ບັນຫາໃຫຍ່ທົ່ວໄປທີ່ເກີດຈາກພະຍາດທີ່ເກີດຈາກອາຫານ.

ເພື່ອຮຽນຮູ້ເພີ່ມເຕີມກ່ຽວກັບພະຍາດກ່ຽວກັບອາຫານ ແລະ ວິທີປ້ອງກັນ, ໃຫ້ລົມກັບຜູ້ປຶກສາດ້ານສຸຂະພາບ ຫຼື ພະແນກສາທາລະນະສຸກທ້ອງຖິ່ນຂອງທ່ານ, ຫຼື ເລີ່ງທີ່ເວັບໄຊ້ www.foodsafety.gov

ແຜ່ນພັບຕົ້ນສະບັບຂອງ FDA ສະແດງໃຫ້ເຫັນວ່າໃຜມີຄວາມສ່ຽງ, ອາຫານທີ່ມີຄວາມສ່ຽງ, ແລະ ສາເຫດຂອງພະຍາດ

ໃນຂະນະທີ່ຮູບແບບຕົ້ນແມ່ນລວມຢູ່ໃນແຜ່ນພັບຕົວແບບ ຂອງ FDA. ການຮ່ວມເອົາແຜ່ນພັບທີ່ອອກແບບດ້ວຍຕົນເອງ, ທັງໝົດ ຫຼື ບາງສ່ວນ, ແມ່ນເປັນທາງເລືອກເສີມ. ຂະໜາດຂອງແຜນວາດອາດຈະຖືກຄັດເລືອກເພື່ອນຳໃຊ້ຫຼາຍກວ່ານຳໃຊ້ທັງໝົດ, **ຖ້າ** ສ່ວນສະເພາະນຳໃຊ້ໂດຍອີງຕາມອາຫານທີ່ບໍລິການ. ຍົກຕົວຢ່າງ, ຮ້ານຂາຍອາຫານທີ່ໃຫ້ບໍລິການ *ຫອຍປະເພດກາບ* ເຊັ່ນ ຫອຍນາງລົມຢູ່ເປືອກດຽວ, ອາດຈະເລືອກທີ່ຈະລວມເອົາເປັນສ່ວນໜຶ່ງຂອງແຜນວາດການຮັບມືກັບ *ຫອຍກາບ* ແລະ ບໍ່ເອົາສ່ວນອື່ນ.

ແຜນຕົວແບບບໍ່ແມ່ນສິ່ງທີ່ຈະໃຊ້ຢ່າງເປັນເອກະລາດໂດຍບໍ່ມີແຜ່ນພັບ. ນຳໃຊ້ແຜນຢ່າງດຽວຕ້ອງປະກອບມີການບໍ່ປະຕິບັດກັບຂໍ້ກຳນົດຂອງ *ການແຈ້ງເຕືອນ.*

ພະຍາດທີ່ເກີດຈາກອາຫານແມ່ນປ້ອງກັນໄດ້ - ຖ້າທ່ານມີການລະວັງທີ່ຖືກຕ້ອງ		
ອາຫານທີ່ມີຄວາມສ່ຽງ (ນີ້ແມ່ນລາຍການບາງສ່ວນ)	**ໃຜມີຄວາມສ່ຽງ**	**ສາເຫດຂອງພະຍາດ**
ໄຂ່ດິບ ຫຼື ບຸງບບໍ່ສຸກ: ນ້ຳສະຫຼັດຊີຊ່າ; ໄຂ່ທີ່ປຸງອ່ອນໆ; ແຊນວິດ ມອນ ຄລິສໂຕ; ເຂົ້າໜົມພາຍເມີຣິງ; ເຂົ້າໜົມຊັ້ນ ແລະ ຄີມບາງປະເພດ; ມູສ; ຊອສທີ່ເຮັດດ້ວຍໄຂ່ດິບ (ຕົວຢ່າງ ຮອນແລນເດສ)	**ທຸກຄົນ, ພິເສດແມ່ນ** ຜູ້ສູງອາຍຸ ເດັກນ້ອຍ ຜູ້ທີ່ມີບັນຫາດ້ານພູມຄຸ້ມກັນອ່ອນແອ	Salmonella Enteritidis
ຜະລິພັນນົມດິບ: ນົມດິບ ຫຼື ທີ່ບໍ່ທັນໄດ້ຂ້າເຊື້ອ; ຊີສກ້ອນເບົາເຊັ່ນ Camembert, Brie	**ທຸກຄົນ, ພິເສດແມ່ນ** ແມ່ຍິງຖືພາ ຜູ້ສູງອາຍຸ ຜູ້ທີ່ມີບັນຫາດ້ານພູມຄຸ້ມກັນອ່ອນແອ ເດັກນ້ອຍ	Listeria monocytogenes E. coli O157:H7 Campylobacter Salmonella
ຊີ້ນດິບ ຫຼື ປີ້ງສຸກຫ່າມ: ແຮມເບີເກີ, ຊີ້ນປ່ຽງ	**ທຸກຄົນ, ພິເສດແມ່ນ** ຜູ້ສູງອາຍຸ ເດັກນ້ອຍ	E. coli O157:H7 Salmonella
ດິບ ຫຼື ປຸງບໍ່ສຸກ: *ຫອຍກາບ;* ຫອຍແຄງດິບ ຫຼື ຫອຍນາງລົມ ເທິງເປືອກເຄິ່ງດຽວ	**ທຸກຄົນ, ພິເສດແມ່ນ** ຜູ້ທີ່ມີພະຍາດຕັບ ຫຼື ການຕິດເຫຼົ້າ ຜູ້ທີ່ມີບັນຫາດ້ານພູມຄຸ້ມກັນອ່ອນແອ	Vibrio vulnificus ເຊື້ອພະຍາດເຊວດ່ຽວອື່ນໆ ໄວຣັສຕັບອັກເສບຊະນິດ A
ປາດິບ: ຊູຊິ, ສະຫຼັດຊີ້ນປາ, ປາທູນາປ່ຽງ	**ທຸກຄົນ, ພິເສດແມ່ນ** ຜູ້ທີ່ມີບັນຫາດ້ານພູມຄຸ້ມກັນອ່ອນແອ ຜູ້ສູງອາຍຸ	ພະຍາດກາຝາກ Vibrio parahaemolyticus

---

---ກັບໄປດ້ານເທິງ---

<table>
<tr><th colspan="2">ເງື່ອນໄຂທີ່ສຳຄັນ
ສຳລັບແຜ່ນພັບການໃຫ້ຄຳແນະນຳຜູ້ບໍລິໂພກທີ່ອອກແບບດ້ວຍຕົນເອງກ່ຽວກັບອາຫານທີ່ມາຈາກສັດທີ່ດິບ ຫຼື ບຸງບໍ່ສຸກ</th></tr>
<tr><td>ເງື່ອນໄຂທີ່ສຳຄັນ</td><td>ວິທີການປະຕິບັດຕາມເງື່ອນໄຂ / ສິ່ງທີ່ລະບຸໄວ້ 1</td></tr>
<tr><td>1. ໃຫ້ມີຂໍ້ມູນທີ່ເປັນວິທະຍາສາດ , ທີ່ໄດ້ຕາມາດຖານ ; ລຸ່ມນີ້</td><td>1.ແຜ່ນພັບຂໍ້ມູນຕ້ອງກົງກັບຂໍ້ມູນທາງວິທະຍາສາດທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບການແນະນຳຜູ້ບໍລິໂພກຈາກ ເວັບໄຊ້ <u>(www.cfsan.fda.gov/~mow/foodborn.html) </u>& ແລະ ແຜ່ນພັບຕົວແບບ.</td></tr>
<tr><td>2. ອະທິບາຍຄວາມອັນຕະລາຍ</td><td>2. ອະທິບາຍວ່າ:
ຫົວຂໍ້ທີ່ກວ້າງ, ເຊັ່ນ ແບັກທີເຣຍ, ເຊື້ອໄວຣັສ, ພະຍາດກາຝາກ, ຫຼື
“ເຊື້ອພະຍາດ”, ຫຼື
ເຊື້ອພະຍາດຈຸລະໂຣກສະເພາະ</td></tr>
<tr><td>3. ອະທິບາຍວ່າເປັນຫຍັງ ອາຫານທີ່ມາຈາກສັດທີ່ດິບ ຫຼື ; ບຸງບໍ່ສຸກມີຄວາມອັນຕະລາຍ</td><td>3. ຊີ້ໃຫ້ເຫັນເຖິງຄວາມເປັນອັນຕະລາຍທີ່ເກີດຂຶ້ນຍ້ອນອາຫານທີ່ມາຈາກຊີ້ນສັດບໍ່ໄດ້ຮັບການປຸງສຸກດີ ຫຼື
ບໍ່ໄດ້ຖືກຄວາມຮ້ອນທີ່ຢູ່ໃນລະດັບການຄວບຄຸມພະຍາດທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ</td></tr>
<tr><td>4. ສະຖານະທີ່ຜູ້ບໍລິໂພກມີ : ຄວາມສ່ຽງຕໍ່ພະຍາດສູງ</td><td>4. ປະເພດທີ ສີ້ (4) ຕ້ອງໄດ້ກ່າວເຖິງ:
• ຜູ້ສູງອາຍຸ
• ເດັກນ້ອຍ
• ແມ່ຍິງຖືພາ
• ຜູ້ທີ່ມີພູມຄຸ້ມກັນຮ່າງກາຍບົກພ່ອງ
ຄຳແນະນຳຕ້ອງກ່າວເຖິງ ບຸກຄົນທີ່:
• ມີພະຍາດຕັບ (ກ່າວເຖິງການຕິດເຫຼົ້າ)
• ກົດໃນກະເພາະອາຫານຕ່ຳເນື່ອງຈາກການນຳໃຊ້ຢາລົດກົດ ຫຼື ການຜ່າຕັດກະເພາະ
• ລະບົບພູມຄຸ້ມກັນອ່ອນແອເນື່ອງຈາກ ພະຍາດເອດສ, ພະຍາດມະເຮັງ, ການຮັກສາດ້ວຍການສາຍລັງສີ, ພະຍາດເບົາຫວານ, ແລະ ໃຊ້ສານສະເຕີຣອຍສ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">5.ໃຫ້ຄຳແນະນຳແກ່ຜູ້ບໍລິໂພກທັງໝົດໂດຍເນັ້ນໃສ່ພິເສດແມ່ນຜູ້ທີ່ມີຄວາມສ່ຽງ

ລວມເອົາທັງຂໍ້ຄວາມທີ່ໄດ້ບອກລາຍການອາຫານທີ່ກວມເອົາ:
ອາຫານທີ່ມາຈາກສັດທີ່ບໍລິການໃນຮູບແບບພ້ອມຮັບປະທານທີ່ດິບ, ບຸງບໍ່ສຸກ, ຫຼື
ບໍ່ຜ່ານການປຸງແຕ່ງເພື່ອຂ້າເຊື້ອພະຍາດຈຸລະໂລກ.

ຍົກຕົວຢ່າງ, ອາຫານດິບ ຫຼື ປຸງບໍ່ລຸກທີ່ມາຈາກ ຊີ້ນງົວ, ໄຂ່, ປາ, ຫຼື ຫອຍກາບແຂງ
ທີ່ບໍລິການໃນຮູບແບບພ້ອມຮັບປະທານ</td><td>ຕະໜັກເຖິງບັນຫາ. ທຸກໆຄົນແມ່ນມີຄວາມສ່ຽງ,
ແຕ່ວ່າສະເພາະບຸກຄົນແມ່ນມີຄວາມສ່ຽງສູງຕໍ່ພະຍາດທີ່ເກີດຈາກອາຫານ ແລະ ການປູງແຕ່ງທົ່ວເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນຄວາມສ່ຽງ.
ທາງເລືອກຜູ້ບໍລິໂພກ:</td></tr>
<tr><td>(ແຜ່ນພັບສາມາດດັດແກ້ໃຫ້ເຂົ້າກັບ ລາຍການອາຫານ / ທາງເລືອກອາຫານ)
• ລະວັງອາຫານທີ່ມາຈາກສັດທີ່ດິບ ຫຼື ບຸງບໍ່ສຸກ
• ຖາມວ່າອາຫານໄດ້ກະກຽມແນວໃດ
• ຮ້ອງຂໍໃຫ້ປຸງອາຫານທົ່ວເຖິງ; ຫຼື ຖ້າອາຫານມີສ່ວນປະກອບດິບ ຫຼື ປຸງບໍ່ສຸກ, ຂໍໃຫ້ເອົາອອກ
• ເລືອກອາຫານຢ່າງອື່ນໃນຕູ້ໄຊບ່ອນທີ່ອາຫານເຊັ່ນ ຫອຍນາງລົມທີ່ມີເປືອກດຽທີ່ບໍ່ສາມາດປ່ຽນໄດ້ຕາມຄຳຂໍ</td></tr>
</table>

6. ຮັບສາການເບິ່ງເຫັນໃຫ້ຢູ່ໃນຂອບ, ຮູບແບບ, ຮູບຮ່າງ	**ພາສາທີ່ໃຊ້ໃນຂໍ້ຄວາມ *ການເປີດເຜີຍ* ແລະ *ການແຈ້ງເຕືອນ*** : ພາສາທີ່ໃຊ້ໃນ *ລາຍການອາຫານ* ແມ່ນຕ້ອງສອດຄ່ອງກັບພາສາທີ່ໃຊ້ໃນ *ການເປີດເຜີຍ* ແລະ *ການແຈ້ງເຕືອນ.* ຍົກຕົວຢ່າງ, *ລາຍການອາຫານ* ທີ່ຂຽນເປັນພາສາອັງກິດອາດຈະມີ *ການເປີດເຜີຍ* ແລະ *ການແຈ້ງເຕືອນ* ເປັນພາສາອັງກິດ. *ການເປີດເຜີຍ* ແລະ *ການແຈ້ງເຕືອນ ອາດຈະເປັນພາສາອື່ນ.* **ຂະໜາດຕົວໜັງສືສຳລັບຂໍ້ຄວາມ *ການເປີດເຜີຍ* ແລະ *ການແຈ້ງເຕືອນ*:** ຂະໜາດຕົວໜັງສືໃນເອກະສານຕ້ອງເທົ່າຝ່າມື ຫຼື ໃນໂຕະທີ່ຕັ້ງເຕັ້ນແມ່ນເທົ່າກັບ 11 ຄະແນນ. ຂໍ້ຄວາມຢູ່ປ້າຍປະກາດແມ່ນຕ້ອງໃຫ້ອ່ານອອກເທົ່າກັນກັບທີ່ຢູ່ໃນ *ລາຍການອາຫານ* ທີ່ມີຢູ່ໃນປ້າຍປະກາດ ແລະ ສາມາດອ່ານໄດ້ຈາກບ່ອນທີ່ຜູ້ບໍລິໂພກຢືນຢູ່. ສຳລັບປະໂຫຍກຢູ່ໃນສະຫຼາກທີ່ຂຶ້ນຕົ້ນໃນລະດັບຮ້ານຄ້າ, ຄຳແນະນຳສິນຄ້າແມ່ນອີງຕາມ CFR ຂອງ ກົດໝາຍວ່າດ້ວຍການຕິດສະຫຼາກ ແລະ ການຫຸ້ມຫໍ່ທີ່ເປັນທຳ, 21CFR 101.2 ເຊິ່ງລະບຸວ່າຂະໜາດຂອງຕົວໜັງສືຕ້ອງໃກ້ຄຽງກັບຂະໜາດຂອງແຜນສະແດງ. ປັດໃຈອື່ນໆສາມາດສົ່ງຜົນກະທົບຕໍ່ການອ່ານ, ເຊັ່ນ ປະເພດຂອງຕົວໜັງສື ແລະ ພື້ນຫຼັງ ກັບ ປະເພດຂອງສີ. ການອອກແບບ: ສີຂອງຕົວໜັງສືແມ່ນເພື່ອໃຫ້ມີຄວາມຄົມຊັດທີ່ກົງກັນຂ້າມກັບສີພື້ນຫຼັງ.
7. ບອກວິທີການເພື່ອໃຫ້ໄດ້ຂໍ້ມູນສະເພາະເຈາະຈົງ (ຜູ້ໃຫ້ຄຳປຶກສາດ້ານສຸຂະພາບຂອງຜູ້ບໍລິໂພກຕ້ອງຖືກເອີ່ຍເຖິງຢູ່ໃນແຫຼ່ງທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດອື່ນໆ)	**ຂໍ້ຄວາມທີ່ແນະນຳ:** *"ເພື່ອຮຽນຮູ້ເພີ່ມເຕີມກ່ຽວກັບພະຍາດທີ່ເກີດຈາກອາຫານ ແລະ ວິທີປ້ອງກັນ, ປຶກສາຜູ້ໃຫ້ຄຳປຶກສາດ້ານສຸຂະພາບຂອງທ່ານ ຫຼື ພະແນກສາທາລະນະສຸກໃນທ້ອງຖິ່ນຂອງທ່ານ, ຫຼື ເບິ່ງທີ່* ***ເວັບໄຊ້www.foodsafety.gov"***
8. ແຜນຕົວແບບວາດໃຫ້ເຫັນເຖິງຜູ້ທີ່ມີຄວາມສ່ຽ, ອາຫານທີ່ມີຄວາມສ່ຽງ, ແລະ ສາເຫດຂອງພະຍາດທີ່ລວມຢູ່ໃນແຜ່ນພັບຕົ້ນແບບຂອງ FDA . *ການລວມເອົາເຂົ້າໃນແຜນຕົວແບບຂອງ FDA, ອາດຈະທັງໝົດ ຫຼື ສ່ວນໃດໜຶ່ງ, ແມ່ນທາງເລືອກເສີມ.* ແຜນຕົວແບບບໍ່ແມ່ນສິ່ງທີ່ຈະໃຊ້ຢ່າງເປັນເອກະລາດໂດຍບໍ່ມີແຜ່ນພັບ. ນຳໃຊ້ແຜນຢ່າງດຽວຕ້ອງປະກອບມີການບໍ່ປະຕິບັດກັບຂໍ້ກຳນົດຂອງ *ການແຈ້ງເຕືອນ.*	

ແຜນວາດການປະຕິບັດຕາມທີ່ໜ້າເພິ່ງພໍໃຈ

ຫອຍກາບແຂງ

ຮ້ານຂາຍອາຫານຈຳໜ່າຍ *ຫອຍກາບ* ຫຼື ບໍລິການ *ຫອຍກາບດິບ* ແລະ ອາຫານທີ່ມາຈາກຊີ້ນດິບເຫຼົ່ານີ້ເທົ່ານັ້ນ ບໍທີ່ຈຳໜ່າຍ ຫຼື ບໍລິການ?

N →

Y ↓

ແຜ່ນພັບກອງປະຊຸມກ່ຽວກັບຄວາມສະອາດຂອງຫອຍກາບແຂ່ງຂ້າມລັດ (ISSC) ທີ່ເປັນລາຍລັກອັກສອນ*ມີທົ່ວໄປຢູ່ໃນສາທາລະນະ*ບໍ?

N →

Y ↓ → ການປະຕິບັດຕາມທີ່ໜ້າເພິ່ງພໍໃຈໄດ້ບັນລຸ

ອື່ນໆ

ຮ້ານຂາຍອາຫານໃຫ້ບໍລິການອາຫານທີ່ມາຈາກສັດທີ່ບໍລິການໃນຮູບແບບພ້ອມຮັບປະທານທີ່ດິບ, ປຸງບໍ່ສຸກ, ຫຼື ບໍ່ໄດ້ຮັບການປຸງແຕ່ງເພື່ອກຳຈັດເຊື້ອພະຍາດຈຸລະຊີບ (ເຊັ່ນ ຊີ້ນງົວ (ເບິ່ງໜຶ່ງໃນການຍົກເວັ້ນທີ່ລະຫັດອາຫານ ປີ 1999 ສ່ວນ, § 3-201.11(E)), ໄຂ່. ປາ, ແກະ, ນົມ, ໝູ, ໄກ່, ແລະ/ຫຼື ຫອຍກາບ?)

N → **ບໍ່ມີຄຳແນະນຳຜູ້ບໍລິໂພກ**

Y ↓

ການເປີດເຜີຍ ລາຍການອາຫານ ທີ່ອາຫານໄດ້ຖືກ ຫຼື ສາມາດສັ່ງໃນຮູບແບບດິບ ຫຼື ປຸງບໍ່ສຸກ ແມ່ນໝົດທຸກສ່ວນ, ຫຼື ລາຍຫານທີ່ມີສ່ວນປະກອບທີ່ດິບ ຫຼື ປຸງບໍ່ສຸກບໍ?

N → **ນອກເໜືອນຈາກການຮ່ວມມື**

Y ↓

ລາຍການອາຫານ ແຈ້ງ ໂດຍ:

-- ການອະທິບາຍ, ຫຼື

-- ໃສ່ເຄື່ອງໝາຍ ແລະ ຂໍ້ຄວາມທາງກ້ອງບໍ?

ຫຼື, ຖ້າບໍ່ມີລາຍການອາຫານ, ໄດ້ມີ *ການເປີດເຜີຍ* ທີ່ເປັນລາຍລັກອັກສອນບໍ?

N → **ນອກເໜືອນຈາກການຮ່ວມມື**

Y ↓

ຮ້ານຄ້າຂາຍອາຫານ *ແຈ້ງເຕືອນ* ຜູ້ບໍລິໂພກກ່ຽວກັບຄວາມສ່ຽງດ້ານສຸຂະພາບບໍ?

N → **ນອກເໜືອນຈາກການຮ່ວມມື**

Y ↓

ຮ້ານຄ້າຂາຍອາຫານ *ແຈ້ງເຕືອນ* ດ້ວຍວິທີການອື່ນໆ;

-- *ຂໍ້ ຄວາມການແຈ້ງເຕືອນ*, ຫຼື

-- ແຜ່ນພັບຕົວແບບຂອງ FDA, ຫຼື

-- ແຜ່ນພັບທີ່ອອກແບບດ້ວຍຕົນເອງ, ຫຼື

-- ຂໍ້ຄວາມສະຫຼາກກ່ຽວກັບການປຸງບໍ່ສຸກ RTE, ອາຫານແບ່ງເປັນສ່ວນເຊັ່ນ ຈາກຕູ້ໂຊອາຫານ, ຫຼື

-- ຮູບແບບອື່ນໆທີ່ເປັນລາຍລັກອັກສອນ, ຫຼື ຕາມຄຳແນະນຳການປະຕິບັດ

N → **ນອກເໜືອນຈາກການຮ່ວມມື**

Y ↓

ການແຈ້ງເຕືອນ ມີໃຫ້ເຫັນທົ່ວໄປ ຫຼື ອ່ານອອກບໍ?

N → **ນອກເໜືອນຈາກການຮ່ວມມື**

Y ↓

ການປະຕິບັດຕາມທີ່ໜ້າເພິ່ງພໍໃຈໄດ້ບັນລຸ

ຂໍ້ຄວາມ Hypertext ອັບເດດໂດຍ cjm/dms 2000-APR-03
http://vm.cfsan.fda.gov/~dms/fc99guid.html