

ឯកសារព័ត៌មានអំពីក្រុមចំណីអាហារ #11

ប្រការដែលអ្នកគួរយល់ដឹងអំពីក្រុម

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

បន្លែស្លឹកបៃតងកាត់រួច

OAR 333-150-0000
ជំពូកទី 1-201.10(B)

និយមន័យនៃ "អាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់ (អាហារដែលត្រូវការការគ្រប់គ្រងពេលវេលា/សិក្ខណភាពដើម្បីសុវត្ថិភាព)" មានន័យថាអាហារដែលទាមទារការគ្រប់គ្រងពេលវេលា/សិក្ខណភាពដើម្បីសុវត្ថិភាព (TCS) ដើម្បីកាត់បន្ថយការលូតលាស់នៃអតិសុខុមប្រាណបង្កជំងឺ ឬការបង្កើតជាតិពុល។

ហេតុផលសុខភាពសាធារណៈ៖

បន្លែស្លឹកបៃតងកាត់រួច ត្រូវបានកំណត់ថាជាអាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់ (TCS) ពីព្រោះវាផ្តល់មជ្ឈដ្ឋានមួយដែលទ្រទ្រង់ដល់ការលូតលាស់របស់ភ្នាក់ងារបង្កជំងឺនៅពេលដែលទុកដាក់ពួកវាដោយមិនមានការគ្រប់គ្រងសិក្ខណភាពក្រោយពីសារធាតុរាវនៅខាងក្នុង និងសារធាតុចិញ្ចឹមចេញមកក្រៅតាមរយៈការកាត់បន្លែស្លឹកនោះ។ ការកាត់ ឬការច្រៀតនឹងផ្លាស់ប្តូរលក្ខណៈរូប (ពោលគឺបំផ្លាញក្រមុំស្រទាប់ក្រៅ) និងដំណើរការមីយ៉ែរនៃស្លឹក និងផ្តល់ឱកាសដល់ការលូតលាស់របស់ពពួកមីក្រូបលើជាលិកា។ ការចម្លងភាពកខ្វក់ដោយភ្នាក់ងារបង្កជំងឺលើបន្លែស្លឹកបៃតងអាចកើតឡើងនៅក្នុងចម្ការ បរិក្ខារធ្វើឱ្យគ្រជាក់កន្លែងវេចខ្ចប់ ម៉ាស៊ីនកែច្នៃយានដឹកជញ្ជូន ឬគ្រឹះស្ថានចំណីអាហារ។ មិនថាការចម្លងភាពកខ្វក់កើតឡើងនៅកន្លែងណា ឬដោយរបៀបណានោះទេ ការដាក់ក្នុងទូទឹកកកត្រឹមត្រូវនៅក្នុងគ្រឹះស្ថានចំណីអាហារនឹងទប់ស្កាត់ការលូតលាស់នៃភ្នាក់ងារបង្កជំងឺដែលអាចមាននៅលើបន្លែស្លឹកបៃតងកាត់រួច។

ក្នុងរយៈពេលប៉ុន្មានឆ្នាំនេះមានការផ្ទុះឡើងនៃជំងឺបណ្តាលមកពីចំណីអាហារ និងការប្រមូលផលិតផលមកវិញដែលទាក់ទងនឹងបន្លែស្លឹកបៃតងកាត់រួចដែលឆ្លងភ្នាក់ងារបង្កជំងឺ។

វិធានអនាម័យចំណីអាហាររដ្ឋ Oregon បានកំណត់ថាបន្លែស្លឹកបៃតងកាត់រួចគឺជាអាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់ ដែលត្រូវតែរក្សាចាប់ពីសិក្ខណភាព 41°F (5°C) ចុះក្រោម។ "បន្លែស្លឹកបៃតងកាត់រួច" មានន័យថាជាបន្លែស្លឹកបៃតងស្រស់ ដែលស្លឹករបស់វាត្រូវបានគេកាត់ ច្រៀក ហាន ចិញ្ចៀត ឬហែករួច។

ឧទាហរណ៍នៃបន្លែស្លឹកបៃតង៖

- សាលាដ៍គ្រប់ប្រភេទ (សាលាដ៍ក្តោប សាលាដ៍រ៉ូមែន សាលាដ៍បាតធើ ស្លឹកនិងស្លឹកខ្ចី)
- ផ្លែអេស្ប៉ារ៉ូល
- សាលាដ៍អេនឌីវ
- បន្លែស្លឹកបៃតងចម្រុះ
- ផ្លែពួយឡេង
- ផ្លែក្តោប
- ផ្លែខេល
- សាលាដ៍អារុយហ្គយឡា
- ផ្លែឆាដ

ប្រការនេះអនុវត្តចំពោះបន្លែស្លឹកបៃតងកាត់រួចដែលបានកែច្នៃសម្រាប់លក់ ដូចជាបន្លែចម្រុះសម្រាប់ញ៉ាំនិងផ្លែពួយឡេងច្រកថង់ និងចំពោះបន្លែស្លឹកបៃតងដែលបានកាត់រួច "នៅខាងក្នុងផ្ទាល់" នៃកន្លែងអាជីវកម្មចំណីអាហារ។

វាមិនរួមបញ្ចូលកុម្មុសាលាដ៍ទាំងមូល ឬទំនិញកសិកម្មនៅផ្សេងទៀតទេ ហើយ 'ការកាត់' មិនរាប់បញ្ចូលការយកចេញ និងការបោះចោលស្លឹកខាងក្រៅ ដែលជាទម្លាប់ធម្មតាសម្រាប់ការតាំងបង្ហាញនៅកន្លែងសេវាកម្មចំណីអាហារលក់រាយ ដូចជាហាងលក់គ្រឿងម្ហូបនោះទេ។

បើសិនជាបន្លែស្លឹកបៃតងត្រូវបានកាត់នៅក្នុងកន្លែងអាជីវកម្ម នោះត្រូវតែបោះចោលផលិតផលកាត់រួចបើលក់ ឬប្រើមិនអស់ក្នុងរយៈពេល 7 ថ្ងៃ។

សាលាដ៍កែច្នៃចម្រុះដាក់ថង់ ឬដាក់ប្រអប់សម្រាប់លក់ក៏ត្រូវបោះចោលដែរ បើលក់ហើយលក់ ឬប្រើមិនអស់ក្នុងរយៈពេល 7 ថ្ងៃ។



បន្លែស្លឹកបៃតងកាត់រួចមិនមានជី ដូចជាជីវ៉ានីស៊ីយស្លឹកមូល ឬជីវ៉ានីស៊ីយស្លឹកទ្រង់ទេ

ដើម្បីបញ្ជាក់ផ្សេងផ្ទុកការរក្សាទុកបន្លែស្លឹកបៃតងនៅស្ថានភាពត្រជាក់បានត្រឹមត្រូវ សូមវាស់សិក្ខណភាពផលិតផលដោយប្រើទែម៉ូម៉ែត្រប្រភេទដងស្នឹងស្នើង ដោយសិក្ខណៈចុងចូលទៅក្នុងផ្នែកទទងដែលក្រាស់នៃស្លឹក។ ចំពោះថង់ផលិតផលដែលបិទជិត សូមសិក្ខណៈដងស្នឹងនៃទែម៉ូម៉ែត្រក្នុងចន្លោះផលិតផលដែលច្រកថង់ ឬបត់ថង់ឱ្យណែនផុំវិញប្រដាប់ស្នឹងដើម្បីធានាការប៉ះជាមួយនឹងផលិតផលបានល្អ។