

# ເອກະສານຂໍ້ມູນຄວາມຈິງຂອງກົດລະບຽບອາຫານໝາຍເລກ 18

ສິ່ງ ທີ່ ທ່ານ ຄວນ ຮູ້ ກ່ຽວ ກັບ ກົດ ລະ ບຽບ

WWW.HEALTHOREGON.ORG/  
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000,  
ພາກທີ 3-302.11(A)  
(1)(C)

(A) ອາຫານຕ້ອງໄດ້ຮັບການປັກປ້ອງ ຈາກການປົນເປື້ອນຕ່າງໆ ໂດຍ: (1) ຫຼັກຊັ້ນດັ່ງທີ່ໄດ້ລະບຸໄວ້ໃນ (1) (c) ລຸ່ມນີ້, ໃຫ້ແຍກອາຫານດິບທີ່ມາຈາກ ສັດລະຫວ່າງການເກັບມ້ຽນ, ກະກຽມ, ຈັດວາງ, ແລະ ສະແດງ ຈາກ:

(a) ອາຫານດິບທີ່ພ້ອມຮັບ ປະທານລວມເຖິງ ອາຫານດິບຈາກ ສັດອື່ນໆ ເຊັ່ນ ປາສ່າລັບເຮັດຊຸລີ້ ຫຼື ຫອຍກາບແຂງ, ຫຼື ອາຫານດິບທີ່ ພ້ອມຮັບປະທານ ເຊັ່ນ ໝາກໄມ້ ແລະ ຜັກ, ພຽ ແລະ

(b) ອາຫານປຸງສຸກທີ່ພ້ອມຮັບ ປະທານ; ພຽ

(c) ອາຫານດິບທີ່ມາຈາກສັດທີ່ໄດ້ຮັບ ການຫຸ້ມຫໍ່ ແລະ ປຸງແຕ່ງເພື່ອການ ພານິດ, ແຊ່ແຊງ ອາດຈະຕ້ອງໄດ້ ເກັບມ້ຽນຢູ່ ຫຼື ເທິງຖານແຂງ, ທີ່ໄດ້ ຮັບການຫຸ້ມຫໍ່ ແລະ ປຸງແຕ່ງເພື່ອ ການພານິດ, ທີ່ພ້ອມຮັບປະທານ.

## ເຫດຜົນດ້ານ ສາທາລະນະສຸກ:

ອາຫານທີ່ມາຈາກສັດທີ່ດິບຕ້ອງໄດ້ ແຍກອອກໂດຍອີກໃສ່ການການຈັດ ລຽງອຸປະກອນສ່າລັບການປຸງແຕ່ງ ທີ່ໄດ້ລະບຸໄວ້ພາຍໃຕ້ຮູບ 3-401.11 ທີ່ ອີງໃສ່ຂໍ້ມູນການທຳລາຍດ້ວຍຄວາມ ຮ້ອນ ແລະ ການບັນຈຸເຊື້ອຈຸລະຊີບທີ່ ໄດ້ຄາດຄະເນ. ຍົກຕົວຢ່າງ, ເພື່ອ ປ້ອງການການປົນເປື້ອນຂ້າມຫາ ກັນ, ປາ ແລະ ໝູ, ເຊິ່ງຕ້ອງໄດ້ຮັບ ການປຸງສຸກໃນອຸນຫະພູມພາຍໃນ ລະດັບ145°F ເປັນເວລາ 15 ວິນາທີ, ຕ້ອງໄດ້ຮັບການເກັບມ້ຽນໄວ້ເທິງ ຫຼື ຈາກເນື້ອສັດປີກດິບ, ເຊິ່ງຕ້ອງປຸງ ແຕ່ງໃນຄວາມຮ້ອນລະດັບ165°F ເປັນເວລາ 15 ວິນາທີ ເນື່ອງຈາກວ່າ ມີການບັນຈຸເຊື້ອຈຸລະຊີບຫຼາຍກວ່າທີ່ ຄາດຄະເນໄວ້. ຂໍ້ຍົກເວັ້ນໃນການແຊ່ ແຊງ, ອາຫານດິບທີ່ມາຈາກສັດທີ່ໄດ້ ຮັບການຫຸ້ມຫໍ່ເພື່ອການພານິດເພື່ອ ເກັບມ້ຽນ ຫຼື ວາງສະແດງນຳກັນ ຫຼື ຢູ່ເທິງຖານແຊ່ແຊງ, ອາຫານທີ່ ພ້ອມຮັບປະທານທີ່ຫຸ້ມຫໍ່ເພື່ອການ ພານິດ.

## ການເກັບມ້ຽນອາຫານປະເພດຊີ້ນສັດດິບຢູ່ໃນ ຫ້ອງແຊ່ແຊງ

ຕາມປະຫວັດແລ້ວ, ສະຖານທີ່ທີ່ໄດ້ຮັບ ການອະນຸຍາດຕ້ອງໄດ້ແຍກອາຫານ ດິບທີ່ມາຈາກສັດ, ເຊັ່ນ ຊີ້ນງົວ, ປາ, ສັດປີກ ແລະ ໝູ ພ້ອມດ້ວຍອາຫານທີ່ ພ້ອມຮັບປະທານອອກຈາກກັນຢູ່ໃນ ຕູ້ເຢັນ ແລະ ບ່ອນຢ່າງເຂົ້າ-ອອກ. ການ ປ່ຽນແປງໃນກົດລະບຽບຄວາມສະອາດ ຂອງອາຫານຈະຂະຫຍາຍເຖິງອິນໄຂນີໄປ ຫາຕູ້ແຊ່ແຊງນຳ, ແຕ່ວ່າບໍ່ສະເພາະ ອາຫານດິບທີ່ມາຈາກສັດທີ່ການຫຸ້ມຫໍ່ ເພື່ອການພານິດໄດ້ຖືກເປີດ ແລະຫຼື ອາຫານໄດ້ຖືກຫຸ້ມຫໍ່ຄືນ. ນີ້ກໍ່ຍ້ອນວ່າ ອາຫານດິບ ຫຼື ພ້ອມຮັບປະທານທີ່ໄດ້ ຮັບການຫຸ້ມຫໍ່ໃນສະຖານທີ່ນັ້ນຖືກແມ່ນ ມີຄວາມສ່ຽງຫຼາຍຂຶ້ນຕໍ່ການປົນເປື້ອນ ຂ້າມຫາກັນ. ການໃສ່ຜະລິດພັນເພີ່ມ ເຕີມ, ການເພີ່ມຍົດໃສ່ລະຫວ່າງຂັ້ນ ຕອນການແຊ່ແຊງ, ການແຊ່ແຊງບາງ ສ່ວນ ຫຼື, ການຫຸ້ມຫໍ່ທີ່ບິດບໍ່ສະຫງົບກໍ່ ສາມາດເພີ່ມຄວາມສ່ຽງຕໍ່ການປົນ ເປື້ອນຂ້າມກັນຈາກຜະລິດພັນອື່ນໆທີ່ ຫຸ້ມຫໍ່ຢູ່ສະຖານທີ່ນັ້ນໆ.

ເຖິງຢ່າງໃດກໍ່ຕາມ, ຍັງມີການຍົກເວັ້ນ ສ່າລັບອາຫານດິບທີ່ມາຈາກສັດທີ່ໄດ້ ຮັບການຫຸ້ມຫໍ່ເພື່ອການພານິດທີ່ຍັງບໍ່ ທັນໄດ້ເປີດ ເພື່ອເກັບມ້ຽນ ຫຼື ວາງສະແດງໄວ້ນຳກັນ ຫຼື ເທິງບ່ອນແຊ່ ແຊງ, ອາຫານພ້ອມບໍລິໂພກທີ່ບັນຈຸ ເພື່ອການພານິດ.

ອຸປະກອນແຊ່ແຊງຕ້ອງໄດ້ຮັບການ ອອກແບບ ແລະ ຮັກສາອາຫານໃຫ້ ແຂງຢູ່ຕະຫຼອດ. ຕ້ອງມີການແກ້ໄຂຖ້າ ບ່ອນເກັບມ້ຽນ ຫຼື ບ່ອນວາງສະແດງບໍ່ ມີໄຟຟ້າ ຫຼື ຜິດປົກກະຕິ.

ບ່ອນເກັບມ້ຽນແຊ່ແຊງແນວດັ່ງ: ເກັບມ້ຽນຊີ້ນທີ່ເປີດແລ້ວ ຫຼື ຫໍ່ຄືນໃໝ່ ແລະ ອາຫານອື່ນໆຕາມລຳດັບ:

- ↓ ຖ້ານເທິງ
- ອາຫານປະເພດປາທີ່ພ້ອມຮັບ ປະທານ, ຊີ້ນສະເຕັກ, ໝູສ່າລັບ ແຮມເປີເກີ, ໄກ່ ໝູ ບົດ, ສັດ ປີກອື່ນໆ
- ແມ່ນເກັບໄວ້ຖ້ານລຸ່ມ



ຊີ້ນດິບ, ສັດປີກ ແລະ ອາຫານທະເລ ສາມາດເກັບໄວ້ນຳ ຫຼື ເທິງອາຫານທີ່ ພ້ອມຮັບປະທານ ຢູ່ໃນຕູ້ແຊ່ແຊງ ຖ້າ ລາຍການທັງໝົດແມ່ນປຸງແຕ່ງ ແລະ ຫຸ້ມຫໍ່ເພື່ອການພານິດ.

ບ່ອນເກັບມ້ຽນແຊ່ແຊງແນວນອນ: ສາມາດໃຊ້ກ່ອງບັນຈຸທີ່ລຽບ, ບໍ່ດູດຊຶມ, ແລະ ສາມາດທຳຄວາມສະອາດໄດ້ ເພື່ອ ແຍກຜະລິດພັນອອກຈາກກັນຢູ່ໃນ ຖ້ານລຸ່ມທີ່ສາມາດຈຶກເຖິງໄດ້ ຫຼື ຕູ້ແຊ່.

