

ឯកសារព័ត៌មានអំពីក្រមចំណីអាហារ #19

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

ប្រការដែលអ្នកគួរយល់ដឹងអំពីក្រម

ការចម្អិនមិនបន្តបន្ទាប់គ្នានូវអាហារ ពីសត្វដែលនៅ

OAR 333-150-0000
ជំពូកទី 3-401.14

ចំពោះអាហារពីសត្វដែលនៅដែលត្រូវបានចម្អិនដោយប្រើដំណើរការចម្អិនមិនបន្តបន្ទាប់គ្នា៖

(A) ត្រូវឆ្លងកាត់ដំណើរការកម្ដៅដំបូងដែលមានរយៈពេលមិនលើសពីបុកសិបនាទី ។

(B) ក្រោយពីការកម្ដៅដំបូង ត្រូវធ្វើឱ្យត្រជាក់តាមចំណុចមិនត្រូវបានសិក្សាភាពដែលបានបញ្ជាក់សម្រាប់អាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់ដែលឆ្លិននៅក្នុង ។ 3-501.14 (A) ។

(C) បន្ទាប់ពីធ្វើឱ្យត្រជាក់ ត្រូវទុកក្នុងស្ថានភាពកក ឬត្រជាក់ ដូចបានបញ្ជាក់សម្រាប់អាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់នៅក្នុង ។ 3-501.16 (A)(2) ។

(D) មុនពេលលក់ ឬបម្រើភ្ញៀវ ត្រូវចម្អិនដោយប្រើដំណើរការដែលកម្ដៅគ្រប់ផ្នែកទាំងអស់នៃអាហារដល់សីតុណ្ហភាពមួយ និងក្នុងរយៈពេលមួយដែលអនុលោមតាមវិធីសាស្ត្រមួយក្នុងចំណោមវិធីសាស្ត្រដែលផ្អែកលើអាហារដែលត្រូវបានចម្អិនដូចបានបញ្ជាក់នៅក្នុង 3-401.11 ។

(E) ត្រូវធ្វើឱ្យត្រជាក់តាមចំណុចមិនត្រូវបានសិក្សាភាពដែលបានបញ្ជាក់សម្រាប់អាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់ដែលឆ្លិននៅក្នុង ។ 3-501.14 (A) បើមិនដូច្នោះ ត្រូវទុកក្នុងស្ថានភាពក្ដៅដូចបានបញ្ជាក់នៅក្នុង ។ 3-501.16 (A) ។ បម្រើភ្ញៀវភ្លាមៗ ឬទុកដោយប្រើពេលវេលាដូចបានបញ្ជាក់នៅក្នុង ។ 3-501.19 បន្ទាប់ពីការចម្អិនពេញលេញ ។ និង

(F) ត្រូវរៀបចំ និងរក្សាទុកតាមនីតិវិធីវិជ្ជាជីវៈវាយលក់អាហារដូចបានបញ្ជាក់នៅក្នុងវិធាន។

ហេតុផលសុខភាពសាធារណៈ៖
នីតិវិធីនេះដោះស្រាយការលូតលាស់នៃបាក់តេរីបង្កើតស្បៀងដូចជា Clostridium perfringens និងក្លាកងារបង្កផងដែរដែលលូតលាស់ដូចជា Salmonella ។ ដំណើរការកម្ដៅដំបូងមិនកម្ដៅក្នុងរយៈពេលដំបូងនេះបានទាំងស្រុងទេ ប៉ុន្តែកាត់បន្ថយសារពាង្គកាយប្រពៃណីដែលមាននៅលើអាហារពីសត្វដែលនៅ។ គ្រឹះស្ថានត្រូវតែកំណត់អាហារដែលត្រូវបានចម្អិនដោយអន្លើ និងត្រូវបានធ្វើឱ្យត្រជាក់ដើម្បីធានាថាកម្មកម្រិតចម្អិនអាហារទាំងនេះជាមួយអាហារដែលត្រូវបានចម្អិនឆ្លិនទាំងស្រុង និងអាចបរិភោគបានភ្លាម។

កន្លែងអាជីវកម្មជាច្រើនដែលចម្អិនអាហារដោយអន្លើជាមុន ដើម្បីឱ្យពួកគេអាចប្រើពេលលឿនជាងសម្រាប់ការកម្ដៅដំបូងមួយក្នុងពេលបម្រើសេវាកម្ម។ នេះក៏ជាការអនុវត្តធម្មតាដែលសម្រាប់អ្នកផ្តល់អាហារ ដែលភាគច្រើនដាក់សាច់មាន់ ឬសាច់ចំណិត 'អាំងមួយក្រឡប់' នៅលើចង្ហើមុនពេលព្រឹត្តិការណ៍ ហើយបន្ទាប់មកបញ្ចប់ដំណើរការចម្អិននៅនឹងកន្លែង។ ដំណើរការនេះអាចហៅថា 'ការស្រុះ' ឬ 'ការចម្អិនសើរ'។

ការចម្អិនមិនបន្តបន្ទាប់គឺជាការចម្អិនអាហារនៅក្នុងគ្រឹះស្ថានចំណីអាហារដោយប្រើដំណើរការដែលក្នុងនោះការកម្ដៅដំបូងនូវអាហារត្រូវបានផ្អាកដោយចេតនាដើម្បីឱ្យអាហារចុះត្រជាក់ និងទុកសម្រាប់ការចម្អិនទាំងស្រុងនៅពេលក្រោយ មុនពេលលក់ ឬបម្រើភ្ញៀវ។ ការចម្អិនមិនបន្តបន្ទាប់មិនរាប់បញ្ចូលនីតិវិធីចម្អិនដែលពាក់ព័ន្ធតែជាមួយនឹងការយឺតយ៉ាវ ឬការអាក់ខានបណ្តោះអាសន្ននូវដំណើរការចម្អិនបន្តបន្ទាប់ផ្សេងទៀត ដូចជាការអាំងមាន់បារាំងលាបខ្លាញ់ទេ។

ការរក្សាទុកអាហារពីសត្វដែលនៅដែលត្រូវបានចម្អិនដោយអន្លើទាំងនេះក៏ដូចគ្នានឹងផលិតផលនៅដែរ ដោយសារអាហារនីមួយៗនៅត្រូវការចម្អិនឱ្យដល់សីតុណ្ហភាពចម្អិនចុងក្រោយដែលបានរៀបរាប់នៅក្នុងវិធាន (លើកលែងតែមានការណែនាំដល់អតិថិជន) និងការដាក់ស្លាកកាលបរិច្ឆេទមិនតម្រូវឱ្យមានទេ។

កន្លែងអាជីវកម្មត្រូវតែទទួលបានការអនុម័តជាមុនអំពីនីតិវិធីវាយលក់អាហាររបស់ខ្លួនពីអាជ្ញាធរនីមួយៗ

- ដំណើរការសម្រាប់អាហារនីមួយៗ៖**
- ត្រូវតែមានដំណើរការកម្ដៅដែលមានរយៈពេលមិនលើសពីបុកសិបនាទី
 - ក្រោយពីការកម្ដៅដំបូង ត្រូវធ្វើឱ្យត្រជាក់តាមចំណុចមិនត្រូវបានសិក្សាភាពដែលបានបញ្ជាក់

- បន្ទាប់ពីធ្វើឱ្យត្រជាក់ ត្រូវទុកក្នុងស្ថានភាពកក ឬត្រជាក់
- ត្រូវតែចម្អិនដោយប្រើដំណើរការដែលកម្ដៅគ្រប់ផ្នែកទាំងអស់នៃអាហារដល់សីតុណ្ហភាព និងពេលវេលាដែលអនុលោមតាមប្រការ 3-401.11
- បន្ទាប់មកធ្វើឱ្យត្រជាក់តាមប្រការ 3-501.14(A) ឬទុកក្នុងស្ថានភាពក្ដៅនៅសីតុណ្ហភាពលើសពី 135°F, បម្រើភ្ញៀវភ្លាមៗ, ឬទុកដោយប្រើពេលវេលាដូចនៅក្នុងការគ្រប់គ្រងសុខភាពសាធារណៈ

នីតិវិធីវាយលក់អាហារត្រូវតែ៖

- ពិពណ៌នាពីរបៀបត្រួតពិនិត្យ/ចងក្រងលក្ខខណ្ឌទាមទារ និងរបៀបចាត់វិធានការកែតម្រូវបើសិនជាមិនបំពេញបានតាមលក្ខខណ្ឌទាមទារ



អ្នកផ្តល់អាហារ ភាគច្រើនចម្អិនសាច់ដោយអន្លើមុននឹង 'ចម្អិនបង្ហើយ' សាច់ទាំងនោះនៅលើព្រឹត្តិការណ៍។

- ពិពណ៌នាពីរបៀបចំណាំ ឬកំណត់អាហារក្រោយពីការកម្ដៅដំបូង ប៉ុន្តែមុននឹងការចម្អិនទាំងស្រុងជាអាហារដែលដាច់ខាតត្រូវចម្អិនមុននឹងដាក់លក់ ឬដាក់បម្រើភ្ញៀវ ហើយ
- ពិពណ៌នាពីរបៀបបញ្ជាក់អាហារ ពីអាហារដែលអាចបរិភោគបានភ្លាម។