

ឯកសារព័ត៌មានអំពីក្រមចំណីអាហារ #1

ប្រការដែលអ្នកគួរយល់ដឹងអំពីក្រម

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000
ជំពូកទី 3-301.11

(A) និយោជិតផ្នែកអាហារត្រូវលាងដៃរបស់ពួកគេដូចបានបញ្ជាក់នៅប្រការ §§ 2-301.12 និង 2-301.13។

(B) និយោជិតផ្នែកអាហារត្រូវបន្ថយឱ្យនៅតិចបំផុតការប៉ះអាហារដោយដៃទទេ ហើយត្រូវប្រើប្រាស់ប្រដាប់ប្រដាដែលសមស្របដូចជា ក្រដាសសម្រាប់ហាងអាហារឆ្អិនស្រាប់ វ៉ែកកូរ កង្កែប ស្រោមដៃដែលប្រើម្តងចោល ឬឧបករណ៍សម្រាប់ចែកចាយជាដើម។ ^{P/Pf}

ហេតុផលសុខភាពសាធារណៈ

កត្តាសំខាន់ៗចំនួនបីដែលបានពិពណ៌នានៅក្នុងក្រមចំណីអាហាររបស់ FDA សម្រាប់ការកាត់បន្ថយជំងឺឆ្លងតាមអាហារដែលឆ្លងពីលាមកចូលមាត់ រួមមាន៖ ការហាមមិនឱ្យចូល/ការវិភាគបុគ្គលិកផ្នែកអាហារដែលមានជំងឺការលាងដៃត្រឹមត្រូវ និងការមិនប៉ះអាហារដែលអាចបរិភោគបានក្នុងដោយដៃទទេ។ នៅពេលប្រើតែកត្តាណាមួយក្នុងចំណោមកត្តាទាំងនេះ គឺមិនគ្រប់គ្រាន់ទេ ហើយប្រហែលជាគ្មានប្រសិទ្ធភាពឡើយ។ កំប៉ុន្តែ នៅពេលអនុវត្តកត្តាទាំងបីរួមបញ្ចូលគ្នាបានត្រឹមត្រូវ នោះការចម្លងមេរោគពីលាមកចូលមាត់អាចគ្រប់គ្រងបាន។ រដ្ឋ Oregon តម្រូវឱ្យបុគ្គលិកផ្នែកអាហារបន្ថយឱ្យនៅតិចបំផុតការប៉ះអាហារដោយដៃទទេ ប៉ុន្តែមិនត្រូវបានហាមឃាត់ទេនៅពេលនេះ។ ប៉ុន្តែវាជារឿងសំខាន់ដែលត្រូវកត់សម្គាល់ថាការលាងដៃបានត្រឹមត្រូវជាមួយសាប៊ូធម្មតានិងទឹកក្តៅអាចមិនមែនជាអន្តរាគមន៍ដែលគ្រប់គ្រាន់ដើម្បីបង្ការការចម្លងមីក្រូបបង្កជំងឺតាមរយៈការប៉ះអាហារដែលអាចបរិភោគបានក្នុងដោយដៃទទេ។

បន្ថយឱ្យនៅតិចបំផុតការប៉ះដោយដៃទទេ

បុគ្គលិកផ្នែកអាហារអាចចម្លងជំងឺនៅក្នុងបរិយាកាសបម្រើអាហារបាននៅពេលដែលរបស់ពួកគេប៉ះអាហារដែលអាចបរិភោគបានក្នុងមាត់។

អាហារដែលអាចបរិភោគបានក្នុងមាត់ គឺជាអាហារដែលមិនត្រូវការរៀបចំអ្វីថែមទៀតទេមុនពេលបរិភោគ។ នេះរួមមាន បន្លែនិងផ្លែឈើស្រស់ដែលបានលាងនិងកាត់ និងអាហារដែលមិនត្រូវការការចម្អិនថែមទៀតដូចជាសាងវិញ និងនំប៉័ង។ បុគ្គលិកផ្នែកអាហារគួរតែប្រើប្រដាប់ប្រដានានានានៅពេលចាត់ចែងអាហារដែលអាចបរិភោគបានក្នុង ជំនួសឱ្យការប្រើដៃទទេ។

ដូចខាងក្រោម៖

- ពេលពួកគេទៅជាប្រឡាក់ ឬរំហែកក្នុងមាត់
- មុនពេលចាប់ផ្តើមកិច្ចការផ្សេងទៀត
- ក្រោយពេលចាត់ចែងត្រី សាច់ ឬបសុបក្សី និងមុនពេលចាត់ចែងអាហារដែលអាចបរិភោគបានក្នុងមាត់



ស្រោមដៃគឺជាជម្រើសមួយក្នុងចំណោមជម្រើសជាច្រើនដើម្បីចៀសវាងការប៉ះអាហារដែលអាចបរិភោគបានក្នុងដោយដៃទទេ

ប្រដាប់ប្រដាដែលសមស្របរួមមាន៖

- ក្រដាសសម្រាប់ហាងអាហារឆ្អិនស្រាប់
- កង្កែប
- សម និងប្រដាប់ប្រដាប្រើប្រាស់ផ្សេងទៀត
- វ៉ែកកូរ
- ស្រោមដៃដែលមិនធ្វើពីជ័រដែលប្រើតែម្តងចោល

ត្រៀមផ្សំដែលត្រូវបានប្រើជាពិសេសនៅក្នុងជលិតផលអាហារ ដែលក្រោយមកត្រូវបានចម្អិនទាំងស្រុង ដូចជាកីហ្សាជាដើម មិនត្រូវបានចាត់ទុកថាអាចបរិភោគបានក្នុងមាត់ទេ ហើយអាចនឹងត្រូវបានចាត់ចែងដោយប្រើដៃទទេ។

ស្រោមដៃ និងប្រដាប់ការពារផ្សេងទៀត មិនជំនួសឱ្យការលាងដៃបានទេ។

លាងដៃរបស់អ្នកជានិច្ច មុនពេលពាក់ស្រោមដៃ និងពេលប្តូរស្រោមដៃថ្មី។ អ្នកគួរតែប្តូរស្រោមដៃចេញនៅពេល

កុំលាងនិងប្រើឡើងវិញស្រោមដៃដែលប្រើហើយបោះចោលឱ្យសោះ។

មិនគួរប្រើប្រាស់ស្រោមដៃដទៃ ពីព្រោះធាតុបង្កអាស៊ីតកប្តីចេញពីស្រោមដៃ អាចឆ្លងទៅអាហារ ហើយបង្កឱ្យមានប្រតិកម្មអាស៊ីតកប្តីចំពោះបុគ្គលមួយចំនួន។

