

ឯកសារព័ត៌មានអំពីក្រមចំណីអាហារ #20

ប្រការដែលអ្នកគួរយល់ដឹងអំពីក្រម

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

ការចម្អិននៅខាងក្រៅ

OAR 333-150-0000
ជំពូកទី 3-201.18

(A) ការចម្អិន និងការចែកចាយភេសជ្ជៈនៅខាងក្រៅដោយគ្រឹះស្ថានចំណីអាហារត្រូវបានអនុញ្ញាតថាជាផ្នែកមួយនៃប្រតិបត្តិការអាជីវកម្ម នៅពេលដែលត្រូវបានធ្វើឡើងនៅក្នុងបរិវេណនៃគ្រឹះស្ថានចំណីអាហារ។^៧

(B) មិនមានការកម្រិតទឹកកកនៃប្រតិបត្តិការចែកចាយភេសជ្ជៈ និងការចម្អិននៅខាងក្រៅទេ លើកលែងតែវាចាំបាច់ដើម្បីការពារអាហារពីការចម្លងភាពកខ្វក់។ កន្លែងប្រតិបត្តិការចែកចាយភេសជ្ជៈ និងចម្អិននៅខាងក្រៅត្រូវបានយ៉ាងណាដើម្បីការពារអាហារឧបករណ៍ ប្រដាប់ប្រដាប់ប្រើប្រាស់ វត្ថុធាតុដើម បោះចោល និងរបស់បរិក្ខារផ្សេងទៀតពីការចម្លងភាពកខ្វក់នៅពេលមិនមានប្រតិបត្តិការ។

(C) កន្លែងប្រតិបត្តិការចែកចាយភេសជ្ជៈ និងចម្អិននៅខាងក្រៅត្រូវតែមានបំពាក់ ឬនៅស្ថិតនៅជាប់នឹងជើងលាងដៃដែលមានក្តាប់ទូរយោទីក។ កន្លែងប្រតិបត្តិការចែកចាយភេសជ្ជៈ និងចម្អិននៅខាងក្រៅដែលមិនត្រូវបានសង់ជាអចិន្ត្រៃយ៍ អាចផ្តល់ប្រព័ន្ធលាងដៃដែលបំពេញតាមលក្ខខណ្ឌទាមទារនៃប្រការ 5-203.11(C) បើសិនជាមានការអនុម័តពីអាជ្ញាធរនីយកម្ម។^៧

(D) ការចម្អិនអាហារនៅខាងក្រៅត្រូវបានកំណត់ត្រឹមការប្រើប្រាស់ប្រភេទប្រទាន (barbeque), ចង្ក្រានឡ (hearth oven) ចង្ក្រាន tandoori oven, រណ្តៅអាំងសាច់ (barbeque pit) ឬឧបករណ៍ចម្អិនប្រហាក់ប្រហែលផ្សេងទៀត។ ការប្រើឧបករណ៍ដូចជា ចង្ក្រានអាំងផ្លែឈើរាប ឬឧបករណ៍សម្រាប់ដាក់ឬរក្សាទុក ឬសម្រាប់ចម្អិនអាហារផ្សេងទៀត ដែលបានធ្វើឡើង ឬមានបំណងសម្រាប់ប្រើនៅខាងក្នុងគ្រឹះស្ថានសេវាកម្មចំណីអាហារគឺមិនត្រូវបានអនុញ្ញាតឡើយ។^៧

(E) ក្រៅពីការចម្អិនអាហារ មិនគួរមានការរៀបចំ គ្រឿងផ្សំស្រេចសម្រាប់មុខម្ហូប ការរក្សាទុកឬសេវាកម្មចំណីអាហារនៅកន្លែងប្រតិបត្តិការចម្អិននៅខាងក្រៅទេ។ អាចដាក់គ្រឿងផ្សំស្រេចដែលមិនអាចមានគ្រោះថ្នាក់ (មិនមែនអាហារដែលត្រូវការគ្រប់គ្រងពេលវេលា/ សីតុណ្ហភាពដើម្បីសុវត្ថិភាព) នៅកន្លែងប្រតិបត្តិការចម្អិននៅខាងក្រៅ។^៧

(F) និយោជិត ឬអតិថិជនអាចនឹងត្រូវបានបង្រៀមដោយផ្ទាល់ពីកន្លែងប្រតិបត្តិការចម្អិននៅខាងក្រៅ បើសិនជាម្ហូបត្រូវបានគេចែកជាចំណែកសម្រាប់ការកម្រិតក្នុងក្លាយ។ អតិថិជនអាចនឹងមិនយកបរិភោគដោយខ្លួនឯងពីកន្លែងប្រតិបត្តិការចម្អិននៅខាងក្រៅ។

(G) ការចែកចាយភេសជ្ជៈនៅខាងក្រៅអាចរួមមានភេសជ្ជៈមានជាតិអាល់កុល និងភេសជ្ជៈផ្សេងទៀត។ អតិថិជនអាចយកបរិភោគដោយខ្លួនឯងពីឧបករណ៍ចែកចាយភេសជ្ជៈដែលស្របតាមលក្ខខណ្ឌទាមទារនៃប្រការ 4-204.13។

(H) កន្លែងប្រតិបត្តិការចែកចាយភេសជ្ជៈ និងចម្អិននៅខាងក្រៅត្រូវតែមានការត្រួតពិនិត្យដោយនិយោជិតផ្នែកសេវាកម្មចំណីអាហារ។

(I) ផ្នែក 3-201.18 មិនហាមឃាត់ការផ្តល់សេវាកម្មអាហារដែលបានរៀបចំនៅខាងក្នុងគ្រឹះស្ថានដល់អតិថិជនដែលនៅកន្លែងអង្គុយនៅខាងក្រៅទេ។

ភោជនីយដ្ឋានជាច្រើនចង់បន្ថែមប្រដាប់ចម្អិនអាហារនៅខាងក្រៅសម្រាប់កន្លែងអាជីវកម្មរបស់ពួកគេ។ បរិក្ខារសម្រាប់ចម្អិននៅខាងក្រៅដែលសមស្របមានដូចជា ចង្ក្រានអាំងប្រភេទប្រទាន (barbeque), ចង្ក្រានឡ (hearth oven) ចង្ក្រាន tandoori oven, រណ្តៅអាំងសាច់ (barbeque pit) ឬឧបករណ៍ចម្អិនប្រហាក់ប្រហែលផ្សេងទៀត។

ការចម្អិននៅខាងក្រៅមិនរួមបញ្ចូលការប្រើឧបករណ៍ដូចជា ចង្ក្រានអាំងផ្លែឈើរាប ឬឧបករណ៍សម្រាប់ដាក់ឬរក្សាទុក ឬសម្រាប់ចម្អិនអាហារផ្សេងទៀត ដែលបានធ្វើឡើង ឬមានបំណងសម្រាប់ប្រើនៅខាងក្នុងគ្រឹះស្ថានសេវាកម្មចំណីអាហារឡើយ។

គោលបំណងនៃការចម្អិនអាហារនៅខាងក្រៅគឺមិនមែនដើម្បីបង្កើនសមត្ថភាពផលិតភាពនៃកន្លែងអាជីវកម្មដោយការរលងក្រមដែលត្រូវអនុវត្តចំពោះបរិក្ខារចម្អិននៅខាងក្នុងនោះទេ។

កន្លែងអាជីវកម្មដែលមានអាជ្ញាប័ណ្ណនីមួយៗត្រូវតែជូនដំណឹងដល់អាជ្ញាធរសុខភាពសាធារណៈក្នុងមូលដ្ឋានមុននឹងសង់/ដំណើរការកន្លែងចម្អិននៅខាងក្រៅ។

- លក្ខខណ្ឌទាមទារផ្នែកប្រតិបត្តិការ៖**
- មិនគួរមានការរៀបចំ គ្រឿងផ្សំស្រេចសម្រាប់មុខម្ហូប ការរក្សាទុកឬសេវាកម្មចំណីអាហារនៅកន្លែងប្រតិបត្តិការចម្អិននៅខាងក្រៅទេ។ រាល់ការកាប់/ចិញ្ចាវ, ជ្រលកកម្ទេចន់ប៉ុង ការលាយ ជាដើមត្រូវតែធ្វើឡើងនៅខាងក្នុងកន្លែងអាជីវកម្មដែលមានអាជ្ញាប័ណ្ណ
 - អតិថិជនអាចនឹងត្រូវបានបង្រៀមផ្ទាល់ពីកន្លែងប្រតិបត្តិការចម្អិននៅខាងក្រៅ បើសិនជាអាហារត្រូវបានគេចែកជាចំណែកសម្រាប់ការកម្រិតក្នុងក្លាយ។

- អតិថិជនអាចនឹងមិនយកបរិភោគដោយខ្លួនឯង
- អាចដាក់គ្រឿងផ្សំស្រេចដែលមិនអាចមានគ្រោះថ្នាក់ (មិនមែន TCS)
- កន្លែងប្រតិបត្តិការចម្អិននៅខាងក្រៅត្រូវតែមានការត្រួតពិនិត្យដោយនិយោជិតផ្នែកសេវាកម្មចំណីអាហារ
- កន្លែងប្រតិបត្តិការចម្អិននៅខាងក្រៅត្រូវតែមានបំពាក់ ឬស្ថិតនៅជាប់នឹងជើងលាងដៃដែលមានក្តាប់ទូរយោទីកលើកលែងតែកន្លែងប្រតិបត្តិការទាំងនោះមិនត្រូវបានសង់ជាអចិន្ត្រៃយ៍



អាហារដែលចម្អិននៅក្នុងឧបករណ៍ចម្អិននៅខាងក្រៅត្រូវតែមានការការពារពីការចម្លងភាពកខ្វក់គ្រប់ពេលវេលា

- ឧបករណ៍ចម្អិននៅខាងក្រៅត្រូវតែសង់ឡើងពីវត្ថុធាតុប្រភេទអាចបរិភោគបាន/មានសុវត្ថិភាពសម្រាប់អាហារ
- ត្រូវតែមានលំហ និងបរិក្ខារគ្រប់គ្រាន់នៅក្នុងកន្លែងអាជីវកម្មដើម្បីរៀបចំ និងដាក់អាហារបន្ថែមពីកន្លែងប្រតិបត្តិការចម្អិនអាហារនៅខាងក្រៅ
- ការពារអាហារក្នុងអំឡុងពេលដឹកជញ្ជូន និងចម្អិនដោយប្រដាប់ប្រដាប់ដែលមានគម្រប ប្រដាប់ប្រដាប់ ជាដើម...