

# ឯកសារព័ត៌មានអំពីក្រុមចំណីអាហារ #21

ប្រការដែលអ្នកគួរយល់ដឹងអំពីក្រុម

WWW.HEALTHOREGON.ORG/  
FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000 ជំពូកទី 4-603.17

(A) លើកលែងតែមានបញ្ជាក់នៅក្នុង 11 (B) និង (C) នៃផ្នែកនេះ ប្រដាប់ផ្គុំទទេដែលប្រគល់មកវិញដើម្បីលាងសម្អាត និងបំពេញចំណីអាហារឡើងវិញ គឺអាចសម្អាត និងបំពេញឡើងវិញនៅក្នុងរោងចក្រកែច្នៃចំណីអាហារដែលមានការត្រួតពិនិត្យ។<sup>P</sup>

(B) ប្រដាប់ផ្គុំចំណីអាហារសម្រាប់ភេសជ្ជៈអាចត្រូវបានបំពេញឡើងវិញនៅកន្លែងអាជីវកម្មចំណីអាហារ បើសិនជា៖

(1) នៅពេលគិតគូរជាមួយគ្នា ការចនា នៃប្រដាប់ផ្គុំ និងឧបករណ៍លាង ហើយនិងលក្ខណៈនៃភេសជ្ជៈ គឺអាចឱ្យធ្វើការសម្អាតប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាពនៅផ្ទះ ឬនៅគ្រឹះស្ថានចំណីអាហារ

(2) បរិក្ខារសម្រាប់លាងមុននឹងបំពេញឡើងវិញនូវប្រដាប់ផ្គុំដែលប្រគល់មកវិញដោយ

(3) ប្រើទឹកសាប ក្តៅ ដែលមានសម្ពាធ និងមិនយកមកប្រើវិញ គឺមានផ្តល់ជូនជាផ្នែកមួយនៃប្រព័ន្ធចែកចាយ

ប្រដាប់ផ្គុំរបស់អតិថិជនទាំងអស់ដែលប្រគល់ឱ្យគ្រឹះស្ថានចំណីអាហារដើម្បីបំពេញឡើងវិញ គឺត្រូវបានបំពេញឡើងវិញដើម្បីលក់ឱ្យប្រើឱ្យតែអតិថិជនដែលនោះប៉ុណ្ណោះហើយ

(4) ប្រដាប់ផ្គុំត្រូវបានបំពេញឡើងវិញដោយ៖

(a) និយោជិតនៃគ្រឹះស្ថានចំណីអាហារ ឬ

(b) ម្ចាស់ប្រដាប់ផ្គុំ បើសិនជាប្រព័ន្ធភេសជ្ជៈមានដំណើរការផ្ទេរដែលគ្មានការចម្លងភាពកខ្វក់ដែលមិនអាចលែងបានដោយម្ចាស់ប្រដាប់ផ្គុំ។

(C) ប្រដាប់ផ្គុំរបស់អតិថិជនដែលមិនមែនសម្រាប់ដាក់អាហារ អាចនឹងត្រូវបានបំពេញនៅប្រព័ន្ធ ឬដាស៊ីនលក់ទឹក។

### ហេតុផលសុខភាពសាធារណៈ៖

ការបំពេញឡើងវិញនូវប្រដាប់ផ្គុំភេសជ្ជៈរបស់អតិថិជនអាចធ្វើឱ្យមានលទ្ធភាពនៃការចម្លងភាពកខ្វក់លើឧបករណ៍បំពេញ ឬលើផលិតផលតាមរយៈប្រដាប់ផ្គុំដែលមិនបានសម្អាតត្រឹមត្រូវ ឬប្រតិបត្តិការឧបករណ៍មិនត្រឹមត្រូវ។ ដើម្បីបង្ការការចម្លងភាពកខ្វក់នេះ និងបង្ការគ្រោះថ្នាក់ដែលអាចមានចំពោះសុខភាពអតិថិជនការបំពេញឡើងវិញនូវប្រដាប់ផ្គុំរបស់អតិថិជនគឺត្រូវបានកំណត់ត្រឹមភេសជ្ជៈដែលជាប្រភេទអាហារមិនអាចមានក្រចកៈថ្នាក់ប៉ុណ្ណោះ។ ឧបករណ៍ត្រូវតែបានរចនាឡើងដើម្បីទប់ស្កាត់ការចម្លងភាពកខ្វក់លើឧបករណ៍ ហើយត្រូវតែផ្តល់មធ្យោបាយដើម្បីសម្អាតប្រដាប់ផ្គុំនៅកន្លែងអាជីវកម្ម។

## ការបំពេញថ្ងៃស្រាបៀរឡើងវិញ

ថ្ងៃស្រាបៀរគឺជាប្រដាប់ផ្គុំ ឬផ្ទុកដែលអាចបំពេញឡើងវិញបាន ដែលស្រាបៀរផ្ទុកត្រូវបានចាក់ និងដឹកជញ្ជូនទៅផ្ទះសម្រាប់ទទួលទាន។ ថ្ងៃស្រាបៀរជាទូទៅជាដបកែវ ឬលោហៈដែលអាចផ្គុំស្រាបៀរស្រាទំពាំងបាយជូរ ស្រាទឹកផ្លែប៉ោម ឬ Kombucha បានរហូតដល់ 64oz ។

ដោយការបំពេញថ្ងៃស្រាបៀរឡើងវិញកាន់តែពេញនិយម វាធ្វើឱ្យហានិភ័យនៃការចម្លងភាពកខ្វក់ក្នុងកាន់តែកើនឡើង។ ដោយសារអតិថិជនយកថ្ងៃស្រាបៀរទៅផ្ទះ ដូច្នេះមិនមានការធានាថាថ្ងៃទាំងនោះត្រូវបានសម្អាតត្រឹមត្រូវមុននឹងយកមកបំពេញឡើងវិញនោះទេ។

វិធានអនាម័យចំណីអាហារតម្រូវឱ្យមានដំណើរការផ្ទេរ “ដែលគ្មានការចម្លងភាពកខ្វក់” សម្រាប់ភេសជ្ជៈ ដូច្នេះថ្ងៃស្រាបៀរត្រូវត្រូវបានបំពេញឡើងវិញដោយគ្មានការប៉ះគ្នារវាងក្បាលប៊ូប៊ីណេ និងផ្ទុក។

ថ្ងៃស្រាបៀរភាគច្រើនត្រូវបានបំពេញឡើងវិញតាមបំពង់សម្រាប់បំពេញដែលអាចឱ្យគេចាក់បំពេញស្រាបៀរពីបាតប្រដាប់ផ្គុំដើម្បីកាត់បន្ថយពពុះ និងពន្លឺនដំណើរការបំពេញ។ ដោយសារការប្រើបំពង់សម្រាប់បំពេញអាចធ្វើឱ្យមានការចម្លងភាពកខ្វក់ពីផ្ទុកដែលត្រូវបំពេញមួយទៅផ្ទុកមួយទៀត ដូច្នេះត្រូវ លាង លាងជម្រះ និងធ្វើអនាម័យផ្ទុកទាំងនោះនៅចន្លោះពេលប្រើប្រាស់នីមួយៗ។

បន្ទាប់ពីបំពេញ គួរដាក់ផ្នែកខាងក្រៅនៃថ្ងៃស្រាបៀរដែលពេញដោយក្រណាត់ដុតដែលបានទុកនៅក្នុងសូលុយស្យុងសម្រាប់ធ្វើអនាម័យ។

### អនុសាសន៍៖

- ត្រូវផ្ដោតលើការលាងដៃត្រឹមត្រូវ បន្ទាប់ពីកាន់ប្រដាប់ផ្គុំរបស់អតិថិជន
- បើប្រើបំពង់សម្រាប់បំពេញ ត្រូវមានបំពង់បម្រុងឱ្យបានច្រើនសម្រាប់ប្រើប្រាស់ (គ្រប់គ្រាន់សម្រាប់ពេលដែលមមាញឹកបំផុត)
- បន្តផ្តល់បំពង់ដែលបានធ្វើអនាម័យស្អាតសម្រាប់ការបំពេញឡើងវិញនីមួយៗ



ទទួលតែថ្ងៃស្រាបៀរដែលស្អាត និងលាងជម្រះមុននឹងបំពេញឡើងវិញ

- បើលាងថ្ងៃស្រាបៀររបស់អតិថិជន ត្រូវមានជើងមួយប្រើសម្រាប់តែកិច្ចការនេះ (មិនមែនជើងលាងដទៃ)
- ចៀសវាងការប៉ះប្រដាប់ប្រដាប់ធ្វើពីកែវដែលស្អាត និងឧបករណ៍ជាមួយនឹងថ្ងៃស្រាបៀរដែលយកមកវិញនៅពេលកាន់ និងបំពេញ
- សម្រាប់ប្រតិបត្តិការដែលភ្ញៀវធ្វើខ្លួនឯង ត្រូវតែមានដំឡើងជើងលាងជម្រះ (អាចប្រើទឹកក្រដាច់បាន) ហើយប្រតិបត្តិការត្រូវតែធានាដំណើរការគ្មានការចម្លងភាពកខ្វក់ក្នុងពេលបំពេញឡើងវិញ។

សូមផ្អែកអំណរគុណដល់នាយកដ្ឋានសុខភាពបរិស្ថានខោនធី Deschutes ចំពោះការរួមចំណែកយ៉ាងសំខាន់នៅក្នុងឯកសារព័ត៌មាននេះ។