

# ເອກະສານຂໍ້ມູນຄວາມຈິງຂອງກົດລະບຽບອາຫານໝາຍເລກ 21

ສິ່ງທີ່ທ່ານຄວນຮູ້ກ່ຽວກັບກົດລະບຽບ

WWW.HEALTHOREGON.ORG/  
FOODSAFETY

## OAR 333-150-0000, ພາກທີ 4-603.17

(A) ຍົກເວັ້ນດັ່ງທີ່ໄດ້ລະບຸໄວ້ໃນ (B) ແລະ (C) ຂອງພາກສ່ວນນີ້, ໃຫ້ສົ່ງພາລະນະເປົ້າ ທີ່ໄດ້ຮັບການທຳຄວາມສະອາດແລ້ວ ແລະ ຕື່ມອາຫານຄືນຕ້ອງໄດ້ຮັບການທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ຕື່ມຄືນອີກ ໃນສະຖານທີ່ປຸງ ແຕ່ງອາຫານທີ່ມີການກວດກາ. P

(B) ພາລະນະສະເພາະສຳລັບບັນຈຸເຄື່ອງ, ດິມອາດຈະໄດ້ຮັບການຕື່ມຄືນຢູ່ທີ່ຮ້ານທີ່ ດຳເນີນກິດຈະກຳປຸງແຕ່ງອາຫານຖ້າ:

(1) ການອອກແບບບັນຈຸບັນ ແລະ ອຸປະກອນການລ້າງ ແລະ ປະເພດຂອງ ເຄື່ອງດິມ, ເມື່ອພິຈາລະນາລວມເຂົ້າກັນ, ເຮັດໃຫ້ມີປະສິດທິພາບໃນການທຳຄວາມສະອາດຢູ່ເຮືອນ ຫຼື ຮ້ານທີ່ດຳເນີນ ກິດຈະກຳປຸງແຕ່ງອາຫານ;

(2) ສະຖານທີ່ສຳລັບການລ້າງທຳຄວາມສະອາດກ່ອນການຕື່ມບັນຈຸພັນທີ່ໄດ້ຮັບ ຄືນໂດຍໃສ່ ນ້ຳສົດ, ນ້ຳຮ້ອນທີ່ມີຄວາມດັນ ແລະ ບໍ່ໄດ້ໝູນວຽນດັ່ງທີ່ເປັນສ່ວນໜຶ່ງ ຂອງລະບົບການຖິ້ມ;

(3) ບັນຈຸພັນທີ່ຜູ້ບໍລິໂພກເອົາມາເອງທີ່ ເອົາມາໃຫ້ຮ້ານອາຫານເພື່ອຕື່ມ ແລະ ຈຳ ໜ່າຍ ຫຼື ບຸລິການໃຫ້ຜູ້ບໍລິໂພກຄົນດຽວ ກັນເທົ່ານັ້ນ; ແລະ

(4) ບັນຈຸພັນນັ້ນຕ້ອງຕື່ມຄືນໂດຍ:

(a) ພະນັກງານຂອງຮ້ານທີ່ດຳເນີນ ກິດຈະກຳປຸງແຕ່ງອາຫານ, ຫຼື

(b) ຈຳຂອງບັນຈຸພັນຖ້າລະບົບເຄື່ອງຕື່ມ ມີຂັ້ນຕອນການສົ່ງຕໍ່ທີ່ບໍ່ມີການບິນເປືອນ ທີ່ສາມາດສົ່ງຕໍ່ໄດ້ຢູ່ເຈົ້າຂອງບັນຈຸພັນ.

(C) ບັນຈຸພັນທີ່ເຈົ້າຂອງນຳມາເຮັດທີ່ບໍ່ ແມ່ນສຳລັບການໃຊ້ບັນຈຸອາຫານໂດຍ ສະເພາະອາດຈະສາມາດຕື່ມຄືນທີ່ເຄື່ອງ ຫຼື ລະບົບຂາຍນຳ.

### ເຫດຜົນດ້ານສາທາລະນະສຸກ:

ການຕື່ມບັນຈຸພັນທີ່ຜູ້ບໍລິໂພກຖືກເອົາ ແມ່ນມີຄວາມສ່ຽງຕໍ່ການບິນເປືອນຈາກ ອຸປະກອນ ຫຼື ຜະລິດພັນຕື່ມທີ່ບໍ່ຮັບ ການທຳຄວາມສະອາດຢ່າງຖືກຕ້ອງ ຫຼື ການນຳໃຊ້ອຸປະກອນທີ່ບໍ່ຖືກຕ້ອງ. ເພື່ອ ບ້ອງກັນການບິນເປືອນ ແລະ ອັນຕະລາຍຕໍ່ສຸຂະພາບນີ້ຕໍ່ຜູ້ບໍລິໂພກ, ການຕື່ມຄືນໃສ່ບັນຈຸພັນທີ່ເອົາມາເອງ ແມ່ນຈຳກັດສະເພາະເຄື່ອງຕື່ມທີ່ບໍ່ແມ່ນ ອາຫານທີ່ອາດມີຄວາມອັນຕະລາຍ. ອຸປະກອນຕ້ອງໄດ້ຮັບການອອກແບບ ເພື່ອບ້ອງກັນການບິນເປືອນຂອງ ອຸປະກອນ ແລະ ມີວິທີການເພື່ອທຳ ຄວາມສະອາດບັນຈຸພັນຢູ່ສະຖານທີ່.

## ການບັນຈຸຖັງ

ຖັງແມ່ນບັນຈຸພັນທີ່ສາມາດຕື່ມຄືນໄດ້ ຫຼື ບັນຈຸໃສ່ໄດ້ເຊິ່ງນຳເບຍແມ່ນໄດ້ຖືກຕື່ມ ແລະ ຂົນສົ່ງໄປບ້ານເພື່ອການບໍລິໂພກ. ຖັງບັນຈຸບົກກະຕິແລ້ວຈະແມ່ນແກ້ວ ຫຼື ເຫຼັກ ທີ່ສາມາດບັນຈຸເບຍ, ວາຍ, ເຫຼົ້າ ໝັກ ຫຼື ເບຍຂົງໄດ້ເຖິງ 64 ອອນ.

ດ້ວຍຄວາມນິຍົມທີ່ເພີ່ມຂຶ້ນເຮັດໃຫ້ການ ຕື່ມຄືນໃສ່ຖັງມີຄວາມສ່ຽງຕໍ່ການ ບິນເປືອນຂ້າມຫາກັນ. ເມື່ອຖັງ ບັນຈຸໄດ້ຖືກສົ່ງໄປທີ່ບ້ານຂອງຜູ້ ບໍລິໂພກ, ບໍ່ໄດ້ມີການຮັບປະກັນວ່າ ຖັງນັ້ນໄດ້ຮັບການທຳຄວາມສະອາດ ຢ່າງຖືກຕ້ອງກ່ອນທີ່ຈະຖືກສົ່ງມາ ຕື່ມຄືນ.

ລະບຽບຄວາມສະອາດດ້ານອາຫານ ຕ້ອງກຽມ ຂັ້ນຕອນ “ບໍ່ໃຫ້ມີການ ບິນເປືອນ” ສົ່ງຖ່າຍໄປຫາເຄື່ອງຕື່ມ, ເຊັ່ນດຽວກັນກັບ ຖັງບັນຈຸ ຕ້ອງໄດ້ ຮັບການຕື່ມຄືນໂດຍບໍ່ມີການສຳຜັດ ລະວ່າງກ້ອກ ແລະ ຜະລິດພັນທີ່ຕື່ມ ຄືນເຂົ້າໄປ.

ຖັງບັນຈຸສ່ວນໃຫຍ່ແມ່ນຕື່ມໂດຍໃຊ້ສາຍ ຕື່ມເຊິ່ງເຮັດໃຫ້ເບຍຖືກຕື່ມເຂົ້າໄປຈາກ ດ້ານລຸ່ມຂອງບັນຈຸພັນເພື່ອບໍ່ໃຫ້ເກີດ ຟອງ ແລະ ເຮັດໃຫ້ຂັ້ນຕອນການຕື່ມມີ ຄວາມໄວຂຶ້ນ. ເມື່ອການນຳໃຊ້ສາຍຢ່າງ ເຮັດໃຫ້ສົ່ງບິນເປືອນຈາກບ່ອນໜຶ່ງໄປ ຫາບ່ອນອື່ນ, ຕ້ອງມີການປ່ຽນ ຫຼື ລ້າງ, ໄລ ແລະ ຂ້າເຊື້ອລະຫວ່າງການນຳໃຊ້ແຕ່ ລະຄັ້ງ.

ພາຍຫຼັງການຕື່ມ, ພາຍນອກຂອງຖັງ ບັນຈຸທີ່ຕື່ມແລ້ວຕ້ອງໄດ້ຮັບການເຊັດ ດ້ວຍແຜ່ເຊັດທີ່ເກັບມ້ຽນຢູ່ໃນບ່ອນຂ້າ ເຊື້ອ.

### ຄຳແນະນຳ:

- ສຸມໃສ່ການລ້າງມືທີ່ຖືກຕ້ອງ

ພາຍຫຼັງສຳຜັດກັບບັນຈຸພັນຂອງຜູ້ ບໍລິໂພກ

- ໃຊ້ສາຍຕື່ມ, ໃຫ້ມີສາຍຢ່າງສຳຮອງ (ພຽງພໍກັບມືທີ່ທ່ານມີລຸກຄ້າຫຼາຍທີ ສຸດ) ໄວ້ເພື່ອນຳໃຊ້
- ສືບຕໍ່ສາຍທີ່ໄດ້ຮັບການປ່ຽນ, ທຳ ຄວາມສະອາດ, ຂ້າເຊື້ອໃນແຕ່ລະຄັ້ງ ຂອງການຕື່ມ



ຮັບພຽງແຕ່ຖັງບັນຈຸທີ່ສະອາດເທົ່າ ນັ້ນ ແລະ ລ້າງກ່ອນການຕື່ມຄືນ

- ຖ້າລ້າງຖັງບັນຈຸພັນຂອງລູກຄ້າ, ໃຫ້ ນຳໃຊ້ອ່າງລ້າງສະເພາະເທົ່ານັ້ນ (ບໍ່ ແມ່ນອ່າງລ້າງມື)
- ຫຼືກລ້ຽງການສຳຜັດກັບຜະລິດພັນ ແກ້ວທີ່ສະອາດ ແລະ ເຄື່ອງມືທີ່ໃຊ້ ກັບຖັງທີ່ຖືກສົ່ງກັບມາໃນຂະນະຮັບ ເອົາ ແລະ ຕື່ມ
- ສຳລັບຜູ້ບໍລິໂພກທີ່ບໍລິການຕົນເອງ, ຕ້ອງໃຫ້ມີອ່າງລ້າງຕິດຕັ້ງຢູ່ນຳ (ນຳ ເຢັນກໍໄດ້) ແລະ ຜູ້ໃຫ້ບຸລິການຕ້ອງ ຮັບປະກັນວ່າຂັ້ນຕອນຕ່າງໆແມ່ນບໍ່ ມີການບິນເປືອນໃນລະຫວ່າງການ ຕື່ມຄືນ.

ຂອບໃຈ ສາທາລະນະສຸກສົ່ງແວດລ້ອມ ເຂດ Deschutes ທີ່ປະກອບສ່ວນຂໍ້ມູນ ສຳຄັນນີ້.