

ເອກະສານຂໍ້ມູນຄວາມຈິງຂອງກົດລະບຽບອາຫານໝາຍເລກ 26

ສິ່ງ ທີ່ ທ່ານ ຄວນ ຮູ້ ກ່ຽວ ກັບ ກົດ ລະ ບຽ ບ

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

ເຫດຜົນດ້ານສາທາລະນະສຸກ:

3-202.17 ຫອຍນາງລົມ, ການຫຸ້ມຫໍ່ແລະ ການລະບຸ.

ກ່ອງບັນຈຸທີ່ເປັນຢາງສ່ວນຜະລິດພັນຫອຍນາງລົມມີຂໍ້ມູນສະເພາະກ່ຽວກັບແຫຼ່ງທີ່ມາຂອງຫອຍທີ່ເປັນຂໍ້ກຳນົດຂອງຄູ່ມື NSSP ໃນກາຄວບຄຸມຫອຍກາບ. ກ່ອງບັນຈຸພັນຕ້ອງແມ່ນຊະນິດທີ່ບໍ່ສາມາດນຳກັບມາໃຊ້ດັ່ງນັ້ນຈຶ່ງບໍ່ມີຄວາມເປັນໄປໄດ້ໃນການນຳກັບມາໃຊ້ອີກຂອງຜູ້ບັນຈຸຫອຍທີ່ອາດສົ່ງຜົນໃຫ້ຜະລິດພັນຫອຍມີຄວາມບໍ່ແນ່ນອນດ້ານການລະບຸຂໍ້ມູນທີ່ມີຢູ່ສະຫຼາກ.

3-202.18 ການລະບຸຫອຍ.

ການລະບຸແຫຼ່ງທີ່ມາທີ່ຊັດເຈນຂອງສະຖານທີ່ເກັບຫອຍ, ຜູ້ເກັບ, ແລະ ຜູ້ຊື້ຕ້ອງມີຢູ່ໃນບ້າຍການລະບຸຕົວຕົນດັ່ງນັ້ນຖ້າມີການລະບາດຂອງພະຍາດທີ່ເກີດຈາກຫອຍ, ຂໍ້ມູນທີ່ມີນັ້ນຈະຊ່ວຍໃຫ້ການສືບສວນ ແລະ ການຄວບຄຸມສາມາດເຮັດໄດ້ໄວຂຶ້ນ.

3-202.19 ຫອຍກາບ, ສະພາບ.

ຫອຍທີ່ຕາຍ, ຫຼື ເປ້ອນ, ເສຍຫາຍ ສາມາດບິນເປ້ອນ ຫຼື ເຮັດໃຫ້ຫອຍມີຄຸນນະພາບເຊື່ອມແລະ ບໍ່ມີຄຸນນະພາບດີ ແລະ ສາມາດເຮັດໃຫ້ເກີດພະຍາດທີ່ມາຈາກອາຫານ.

3-203.11 ຫອຍກາບແຂງ, ກ່ອງບັນຈຸດັ່ງເດີມ.

ການແຂງກຸດແມ່ນມີຄວາມສຳຄັນໃນການປະໃຫ້ຫອຍທີ່ມີການຕິດແປດພະຍາດ ແລະ ການຕິດຕາໄປຫາແຫຼ່ງທີ່ມາ. ຖ້າຫອຍປະປົນກັນມາຫຼາຍກຸດຢູ່ຮ່າງຄັ້ງ, ການຕິດຕາແມ່ນອາດຈະເປັນໄປໄດ້ຢາກ ແລະ ຕົ້ນຕໍຂອງບັນຫາອາດຈະບໍ່ສາມາດຄົ້ນພົບໄດ້.

3-203.12 ຫອຍກາບ, ການຮັກສາການລະບຸແຫຼ່ງ.

ບັນທຶກທີ່ແນ່ນອນທີ່ສາມາດຮັກສາໄດ້ທີ່ຊ່ວຍໃຫ້ຫອຍມີຄວາມພ້ອມທີ່ເໝາະກັນກັບຫອຍແຕ່ລະຊຸດເຮັດໃຫ້ມີກິນໄກໃນການຕິດຕາແຫຼ່ງທີ່ມາຂອງຫອຍ. ຕ້ອງເກັບບັນທຶກໄວ້ 90 ມື້ ເພື່ອໃຫ້ມີໄລຍະເວລາຂອງພະຍາດຈຸລະຊີບຕັບອັກເສບຊະນິດ A ເກີດຂຶ້ນ, ເຊິ່ງມັນເປັນໄລຍະຂອງການຝັກຕົວທີ່ດົນກວ່າພະຍາດຊະນິດອື່ນ, ຢ່າງຈະແຈ້ງ. ໄລຍະເວລາ 90 ວັນ "ເວລາ" ເລີ່ມເມື່ອກ່ອງບັນຈຸຫອຍວ່າງເປົ່າ.

ຫອຍກາບແຂງດິບ

ມັນເປັນສິ່ງທີ່ສຳຄັນທີ່ວ່າຫອຍປະເພດກາບແຂງ (ຫອຍນາງລົມ, ຫອຍແຂງ, ຫອຍແມ່ງ ພູ່ ແລະ ຫອຍເຊວ) ຖືກບຸງຢ່າງຖືກວິທີ ແລະ ເກັບມ້ຽນໄວ້ໃນສະຖານທີ່ບໍລິການອາຫານເພື່ອຫ້ອງກັນພະຍາດທີ່ເກີດຈາກອາຫານທີ່ອາດເກີດຂຶ້ນໄດ້. ຕ້ອງໄດ້ເກັບບັນທຶກຜະລິດພັນຫອຍໄວ້ໃນກໍລະນີທີ່ມີການລະບາດຂອງພະຍາດເພື່ອຊອກຫາແຫຼ່ງທີ່ມາຂອງແຫຼ່ງການເກັບຫອຍຂາຍ.

ນິຍາມທີ່ລວມເອົາຫອຍປະເພດກາບແຂງຢູ່ໃນກົດລະບຽບຄວາມສະອາດດ້ານອາຫານແມ່ນ: "ຫອຍປະເພດກາບແຂງ" ໝາຍເຖິງຊະນິດທີ່ກິນໄດ້ ບໍ່ວ່າຈະເປັນຫອຍນາງລົມແຂງ ຫຼື ສົດ, ຫອຍແຂງ, ຫອຍແມ່ງພູ່, ແລະ ຫອຍເຊວ ຫຼື ສ່ວນທີ່ກິນໄດ້ ນອກເໜືອຈາກນັ້ນ, ເມື່ອຜະລິດພັນຫອຍເຊວປະກອບມີເອັນເທົ່ານັ້ນ. "ຫອຍ" ໝາຍເຖິງ ຫອຍປະເພດທີ່ອາໄສຢູ່ໃນເປືອກແຂງ, ດິບ. "ຫອຍນາງລົມ" ໝາຍເຖິງຫອຍທີ່ມີກາບໜຶ່ງຫຼືຫຼາຍກວ່າທີ່ລອກອອກ.

ຮ້ານຂາຍອ່ອຍແມ່ນບໍ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດໃຫ້ຂາຍຫອຍປະເພດກາບເພື່ອໃຊ້ໃນຮ້ານອາຫານ.



ເກັບຮັບສາຫອຍໃຫ້ຢູ່ໃນກ່ອງບັນຈຸເດີມພ້ອມບ້າຍ

ຫອຍນາງລົມດິບຕ້ອງໄດ້ຖືກຫຸ້ມຫໍ່ຢູ່ໃນບັນຈຸພັນທີ່ບໍ່ສາມາດນຳກັບມາໃຊ້ໄດ້ພ້ອມດ້ວຍຕ້ອງມີບ້າຍທີ່ສາມາດອ່ານອອກເປັນຕົ້ນແມ່ນການລະບຸຊື່, ທີ່ຢູ່, ແລະ ເລກຢັ້ງຢືນຂອງຫອຍ, ຜູ້ເກັບ ແລະ ຜູ້ບັນຈຸຫອຍ; ແລະ "ຈຳໜ່າຍໂດຍ" ຫຼື "ນຳໃຊ້ກ່ອນ" ວັນທີ່ບັນຈຸນ້ອຍ

ກວ່າໜຶ່ງຂອງເຄິ່ງກາລອນ ຫຼື ວັນທີ່ຫອຍຖືກເກັບເພື່ອບັນຈຸໜຶ່ງຂອງເຄິ່ງກາລອນ ຫຼື ຫຼາຍກວ່າ.

ການເກັບມ້ຽນ:

ຜະລິດພັນຫອຍທັງໝົດຕ້ອງໄດ້ຮັບການເກັບຮັກສາໃນອຸນຫະພູມທີ່ຕ່ຳກວ່າ 41F ແລະ ເທິງ/ຫ່າງຈາກອາຫານດິບປະເພດອື່ນທີ່ມາຈາກສັດ.

| | |
|---|---|
| | DEALER NAME _____ CERT. NO. _____ |
| | Dealer Address _____ |
| | City, State Zip Code _____ |
| | ORIGINAL SHIPPER'S CERT. NO. IF OTHER THAN ABOVE: _____ |
| | HARVEST DATE: _____ |
| | HARVEST LOCATION: _____ |
| TYPE OF SHELLFISH: _____ | |
| QUANTITY OF SHELLFISH: _____ | |
| THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY AND THEREAFTER KEPT ON FILE FOR 90 DAYS. | |

RETAILERS, INFORM YOUR CUSTOMERS: Thoroughly cooking foods of animal origin such as beef, pork, fish, lamb, poultry, or shellfish reduces the risk of foodborne illness. Individuals with certain health conditions may be at higher risk. If these foods are consumed, consult your physician or public health official for further information.

ຕົວຢ່າງຂອງບ້າຍຮ້ານຄ້າທີ່ມີຂໍ້ມູນທີ່ກຳນົດຢ່າງຕ່ຳ.*

ແຫຼ່ງທີ່ມາ ແລະ ບ້າຍສະຫຼາກ: ຫອຍທັງໝົດຕ້ອງມາຈາກແຫຼ່ງທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸມັດທີ່ມີລາຍການຢູ່ ຜູ້ສົ່ງອອກຫອຍທີ່ໄດ້ຮັບການຢັ້ງຢືນຈາກຫຼາຍລັດ (ICSS).

ຫອຍອາດຈະບໍ່ໄດ້ຖືກປະບົບກັນກັບບ່ອນທີ່ມາຈາກ ຊຸດອື່ນທີ່ຕ່າງກັນ, ເຂດທີ່ເຕີບໂຕ, ລະຫັດບ່ອນບັນຈຸ ແລະ/ຫຼື ວັນທີແກະ.

ຮັກສາແຕ່ລະຊຸດໃຫ້ແຍກກັນໂດຍຊຸດເກົ່າ/ຊຸດໃໝ່. ຜ້າປິດອາດຈະບໍ່ຈຳເປັນໃຊ້ປິດ. FDA ແນະນຳວ່າໃຫ້ ປົກປິດຫອຍທີ່ຍັງມີຊີວິດດ້ວຍນ້ຳກ້ອນ ໃນຖາດທີ່ ສາມາດລະບາຍນ້ຳໄດ້.

ຫອຍດິບແມ່ນບໍ່ຈຳເປັນຕ້ອງໝາຍວັນທີ.

ກວດເບິ່ງຫອຍເມື່ອມາຮອດ ແລະ ເອົາຫອຍທີ່ຕາຍ



ຂໍ້ກຳນົດການເກັບບັນທຶກບໍ່ສາມາດໃຊ້ໄດ້ກັບຫອຍທີ່ ຫຸ້ມຫໍ່ດ້ວຍລະບົບສູນຍາກາດເພື່ອການພານິດ.

ຫຼື ຫອຍທີ່ກາບແຕກເສຍຫາຍອອກໃນແຕ່ລະມື້.

ຮັກສາການລະບຸລາຍລະອຽດຂອງຫອຍ:

ບ້າຍ ຫຼື ສະຫຼາກຕ້ອງໄດ້ຮັບການເກັບມ້ຽນຜ່ອມກັບ ກ່ອງເກົ່າຈົນກວ່າຈະຂາຍຫອຍອອກໝົດ. ພາຍຫຼັງ ຈາກກ່ອງບັນຈຸວ່າແລ້ວ, ໃຫ້ຂຽນວັນທີສຸດທ້າຍທີ່ນຳ ໃຊ້ຫອຍເຂົ້າໃນບ້າຍ/ສະຫຼາກ ແລະ ຮັກສາເປັນເວລາ 90 ວັນ ສຳລັບຫອຍ ທີ່ ບໍລິການດີ ຫຼື ບຸງບໍ່ສຸກ.


ເກັບຮັກສາບ້າຍ/ສະຫຼາກໃຫ້ເປັນລຳດັບເພື່ອໃຫ້ງ່າຍ ໃນການຂອກຫາຖ້າມີຄວາມຈຳເປັນ. ສຳລັບຜະລິດ ພັນຫອຍນາງລົມທີ່ບຸງບໍ່ສຸກ, ຝາຕ້ອງມີວັນທີ ແລະ ເກັບຮັກສາໄວ້ 90 ເຊັ່ນດຽວກັນ.

ການແນະນຳຜູ້ບໍລິໂພກ:

ຜະລິດພັນຫອຍດິບ ຫຼື ບຸງບໍ່ສຸກທັງໝົດຕ້ອງມີຄຳ ແນະນຳຜູ້ບໍລິໂພກຢູ່ໃນລາຍການອາຫານເພື່ອເຕືອນ ຜູ້ບໍລິໂພກ. ເບິ່ງຂໍ້ມູນ #6 ສຳລັບຂໍ້ມູນເພີ່ມເຕີມ.



ເປືອກຫອຍຈາກຜະລິດພັນຫອຍນາງລົມບໍ່ສາມາດນຳຄືນ ມາໃຊ້ໄດ້

| | | |
|--|-------------------------------|--|
|  | HARVESTER IDENTIFICATION NO.: | RETAILERS: INFORM YOUR CUSTOMERS Thoroughly cooking foods of animal origin such as beef, eggs, fish, lamb, poultry, or shellfish reduces the risk of foodborne illness. Individuals with certain health conditions may be at higher risk if these foods are consumed raw or undercooked. Consult your physician or public health official for further information. |
| | HARVEST DATE: | |
| | HARVEST LOCATION: | |
| | TYPE OF SHELLFISH: | |
| | QUANTITY OF SHELLFISH: | |
| THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY AND THEREAFTER KEPT ON FILE FOR 90 DAYS. | | |

ຕົວຢ່າງບ້າຍຂອງຜູ້ເກັບຫອຍທີ່ມີຂໍ້ມູນທີ່ຕ້ອງການ*

* ບ້າຍນີ້ຕັ້ງໃຈບໍ່ແບບ