ឯកសារព័ត៌មានអំពីក្រមចំណីអាហារ #27

ប្រការដែលអ្នកគួរយល់ដឹងអំពីក្រម

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

ការដាក់ស្លាកកាលបរិច្ឆេទ

OAR 333-150-0000
ជំពូកទី 3-501.17

អាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់ ដែលអាចបរិភោគបានភ្លាម ការដាក់ស្លាកកាលបរិច្ឆេទ។

(A) អាហារដែលអាចបរិភោគបានភ្លាម ដែលដាក់ក្នុងទូទឹកកក (អាហារដែលត្រូវការការគ្រប់គ្រងពេលវេលា/ សីតុណ្ហភាពដើម្បីសុវត្ថិភាព) ដែលត្រូវបានរៀបចំ និងទុកនៅក្នុងគ្រឹះស្ថានចំណីអាហារលើសពី 24 ម៉ោង ត្រូវដាក់ស្លាកសម្គាល់ឱ្យច្បាស់ដើម្បីបញ្ជាក់ថាត្រូវប្រើអាហារនោះនៅក្នុងបរិវេណគ្រឹះស្ថានលក់ ឬបោះចោលត្រឹមកាលបរិច្ឆេទ ឬថ្ងៃណា នៅពេលដែលទុកដាក់នៅសីតុណ្ហភាព 41°F ចុះក្រោម ក្នុងរយៈពេលយ៉ាងយូរប្រាំពីរថ្ងៃ។ ថ្ងៃដែលរៀបចំត្រូវរាប់ថាជាថ្ងៃទី 1។.

(B) លើកតែមានបញ្ជាក់នៅក្នុង ¶¶ (D) - (F) នៃផ្នែកនេះ អាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់ដាក់ក្នុងទូទឹកកកដែលអាចបរិភោគបានភ្លាម (អាហារដែលត្រូវការការគ្រប់គ្រងពេលវេលា/ សីតុណ្ហភាពដើម្បីសុវត្ថិភាព) ដែលត្រូវបានរៀបចំ និងវេចខ្ចប់ដោយរោងចក្រកែច្នៃអាហារ ត្រូវមានការដាក់ស្លាកសម្គាល់ច្បាស់លាស់ នៅពេលដែលប្រដាប់ផ្ទុកដើមដំបូងត្រូវបានបើកនៅក្នុងគ្រឹះស្ថានចំណីអាហារ។

ហេតុផលសុខភាពសាធារណៈ៖

ស៊ិតកម្ម/ការធ្វើឱ្យត្រជាក់ ការពារអាហារមិនឱ្យក្លាយជាគ្រោះថ្នាក់តាមរយៈការពន្យឺតខ្លាំងនូវការលូតលាស់របស់មីក្រុបមួយចំនួនធំ។ ការលូតលាស់នៃបាក់តេរីមួយចំនួន ដូចជា ***Listeria monocytogenes*** ត្រូវបានពន្យឺតខ្លាំង ប៉ុន្តែមិនត្រូវបានបញ្ឈប់ដោយស៊ិតកម្ម/ការធ្វើឱ្យត្រជាក់ទេ។ ក្នុងរយៈពេលមួយសារពាង្គកាយនេះនិងសារពាង្គកាយស្រដៀងគ្នាអាចនឹងបង្កើនហានិភ័យដល់សុខភាពសាធារណៈនៅក្នុងអាហារដែលអាចបរិភោគបានភ្លាម។ ផ្អែកលើកម្មវិធីគំរូខ្សែកោងលូតលាស់ដែលព្យាករណ៍សម្រាប់ ***Listeria monocytogenes*** អាហារដែលអាចមានហានិភ័យដែលអាចបរិភោគបានភ្លាម (អាហារដែលត្រូវការការគ្រប់គ្រងពេលវេលា/ សីតុណ្ហភាពដើម្បីសុវត្ថិភាព) អាចរក្សាទុកនៅសីតុណ្ហភាព 5°C (41°F) ក្នុងរយៈពេលសរុប 7 ថ្ងៃ។

ការដាក់ស្លាកកាលបរិច្ឆេទមានសារៈសំខាន់ ពីព្រោះវាគ្រប់គ្រងការលូតលាស់របស់ monocytogenes ជាបាក់តេរីដែលបន្តលូតលាស់សូម្បីនៅសីតុណ្ហភាពត្រជាក់។ ការដាក់ស្លាកកាលបរិច្ឆេទគឺជាដំណើរការធានាថាអាហារត្រូវបានបោះចោលមុននឹងបាក់តេរីទាំងនេះអាចបង្កជំងឺឆ្លងតាមអាហារ។

អាហារដែលត្រូវការដាក់ស្លាកកាលបរិច្ឆេទគឺៈ

- អាចបរិភោគបានភ្លាម និងអាចមានគ្រោះថ្នាក់
- មិនមែននៅក្នុងកញ្ចប់សម្រាប់លក់ដែលបិទជិត និង
- ដែលទុករយៈពេលលើសពី 24 ម៉ោង

បើសិនជាអ្នកផ្សំអាហារដែលមានកាលបរិច្ឆេទបោះចោលខុសគ្នា កាលបរិច្ឆេទនៅលើម្ហូបដែលផ្សំរួចចុងក្រោយគួរត្រូវគ្នាជាមួយនឹងកាលបរិច្ឆេទគ្រឿងផ្សំចាស់ជាងគេដែលបានដាក់។

ត្រូវដាក់ស្លាកកាលបរិច្ឆេទលើ Feta ត្រាំទឹកអំបិល

អ្នកអាចជ្រើសរើសពីរបៀបដែលអ្នកចង់ដាក់ស្លាកសម្គាល់អាហារនៅក្នុងគ្រឹះស្ថានរបស់អ្នក ឱ្យតែវាច្បាស់លាស់សម្រាប់បុគ្គលិកទាំងអស់ ហើយពួកគេអាចពន្យល់វាបានច្បាស់ដល់អ្នកត្រួតពិនិត្យរបស់អ្នកក្នុងអំឡុងពេលដែលពួកគេចុះមកមើល។ មិនចាំបាច់ដាក់ស្លាកកាលបរិច្ឆេទទេ បើសិនជាអាហារត្រូវបានប្រើក្នុងរយៈពេល 24 ម៉ោង។

ត្រូវតែបោះចោលអាហារក្នុងរយៈពេលប្រាំពីរថ្ងៃ មានន័យថាថ្ងៃដែលអាហារត្រូវបានរៀបចំ ឬបើក បូកថែមប្រាំមួយថ្ងៃ។ ឧទាហរណ៍ អាហារដែលបានរៀបចំនៅថ្ងៃទី 1 ខែឧសភា ត្រូវតែបោះចោលនៅថ្ងៃទី 7 ខែឧសភា។

បើសិនជាអ្នកបង្កកអាហារនោះ អ្នកអាចពន្យារពេលកំណត់បាន ប៉ុន្តែកាលបរិច្ឆេទនៃការបង្កក/រៀបចំ និងកាលបរិច្ឆេទនៃការរំលាយត្រូវតែដាក់នៅលើប្រដាប់ផ្ទុកជាមួយនឹងកាលបរិច្ឆេទនៃការរៀបចំ ដើម្បីឱ្យច្បាស់លាស់ថាអាហារមិនស្ថិតនៅក្នុងសីតុណ្ហភាព 41°F ក្នុងរយៈពេលសរុបយូរជាងប្រាំពីរថ្ងៃ។ ការកម្តៅអាហារឡើងវិញមិនកំណត់ឡើងវិញនូវ 'រយៈពេល' នៃការដាក់ស្លាកកាលបរិច្ឆេទទេ។

កាលបរិច្ឆេទផុតកំណត់នៅលើកញ្ចប់សម្រាប់លក់គឺសម្រាប់គុណភាពអាហារ មិនមែនសុវត្ថិភាពទេ ហើយមិនអាចប្រើជំនួសឱ្យការដាក់ស្លាកកាលបរិច្ឆេទលើអាហារទេ។

ការដាក់ស្លាកកាលបរិច្ឆេទ**មិន**អនុវត្តចំពោះអាហារដែលបាន**វេចខ្ចប់សម្រាប់លក់**ខាងក្រោម៖

- ទឹកសាលាដដែលបានធ្វើឱ្យជូរសម្រាប់លក់
- សាលាដ (ញាំ) ដែលរៀបចំធ្វើសម្រាប់លក់នៅហាងអាហារឆ្អិនស្រាប់ដូចជា សាលាដសាច់ក្តៅជ្រូក សាលាដស៊ុត សាលាដបាំស្តា សាលាដដំឡូងបារាំង និងសាលាដម៉ាការ៉ូនី
- ឈីសរឹងដែលមានសំណើមមិនលើសពី 39% ដូចជា ឆិតដា គ្រូយែរ ផាមេសាន និងរេជៀណូ និង រ៉ូម៉ាណូ
- ឈីសពាក់កណ្តាលទន់ដែលមានសំណើមលើស 39% ប៉ុន្តែមិនលើស 50% ដូចជា ប្លឺ អេដាម ហ្គោហ្គនសូឡា ហ្គូដា និងម៉ុនតេរេជេក
- ផលិតផលពីទឹកដោះគោឡើងមេ ដូចជា យ៉ាអួ ក្រែមជូរ និងទឹកដោះគោបឺរ
- ផលិតផលត្រីដែលធ្វើឱ្យទុកបានយូរ ដូចជា ត្រីហារ៉ែងត្រាំ និងត្រីម័ររុយងៀត ឬ ប្រឡាក់អំបិល
- សាច់ក្រកឡើងមេហើយស្ងួតដែលអាចទុកនៅក្នុងសីតុណ្ហភាពធម្មតា ដូចជា សាច់ក្រកចំណិត និង សាឡាមីហ្គេណូ ដែលរក្សាស្រោមដើមនៅលើផលិតផល និង
- ផលិតផលប្រឡាក់អំបិលដែលអាចទុកនៅក្នុងសីតុណ្ហភាពធម្មតាបាន ដូចជា ប្រូស៊ូតូ និង ផាម៉ា (សាច់ក្តៅជ្រូក)