

ឯកសារព័ត៌មានអំពីក្រុមចំណីអាហារ #28

ប្រការដែលអ្នកគួរយល់ដឹងអំពីក្រុម

WWW.HEALTHOREGON.ORG
/FOODSAFETY

OAR 333-150-0000
ជំពូកទី 2-401.11

- (A) លើកលែងតែបានបញ្ជាក់ក្នុង(A) នៃផ្នែកនេះ និយោជិតត្រូវ បរិភោគ ជឹក ឬប្រើប្រាស់ផ្លាស់ ប្រភេទណាមួយ នៅក្នុង កន្លែងដែលបានកំណត់ ដែលមិនធ្វើ ឱ្យមានការចម្លងភាពកខ្វក់ដល់ អាហារដែលលាត ឧបករណ៍ ប្រដាប់ ប្រដាប់ និងគ្រឿងដែលស្អាត សេវាកម្មតែម្តង និងវត្ថុប្រើតែម្តង ដែលគ្មានការវេចខ្ចប់ ឬរុក្ខជាតិទៅទៀត ដែលត្រូវការការពារ។^{១១}
- (B) និយោជិតផ្នែកអាហារ អាចជឹកពី ប្រដាប់ផ្នែកភេសជ្ជៈដែលបិទជិតបាន ប្រើប្រដាប់ផ្នែកនោះត្រូវបានគ្រប់គ្រង ដើម្បីទប់ស្កាត់ការចម្លងភាពកខ្វក់ ដល់៖
- (1) វែបសនិយោជិត
 - (2) ប្រដាប់ផ្នែក និង
 - (3) អាហារដែលលាត ឧបករណ៍ ប្រដាប់ប្រដាប់ និងគ្រឿងដែលស្អាត និងសេវាកម្មតែម្តង និងវត្ថុប្រើតែម្តងដែលគ្មានការវេចខ្ចប់។

ហេតុផលសុខភាពសាធារណៈ៖

និយោជិតផ្នែកអាហារត្រូវតែធ្វើ តាម ក្លិនអនុញ្ញាតអនាម័យត្រឹមត្រូវ ក្នុងការបំពេញភារកិច្ចដែលបាន ចាត់ចែង ដើម្បីបន្ថយឱ្យនៅតិច បំផុតនូវលទ្ធភាពចម្លងជំងឺតាម រយៈអាហារ។ ការបរិភោគ ឬការប្រើ ប្រាស់ភេសជ្ជៈដោយនិយោជិតនៅ ក្នុងកន្លែងរៀបចំធ្វើអាហារ ត្រូវ បានហាមឃាត់ ពីព្រោះអាចមាន ការដាក់គ្រាប់បែកដែល ឬជិតមាត់ ឬចម្រុះ ជាហេតុធ្វើឱ្យឆ្លងជាតិ កខ្វក់ទៅដៃ អាហារ ឧបករណ៍ដែល ស្អាត ប្រដាប់ប្រដាប់ និងវត្ថុប្រើ សេវាកម្មតែម្តង។

ដោយសារតែកម្រៅដ៏ខ្ពស់នៅក្នុង កន្លែងរៀបចំធ្វើអាហារមួយចំនួន អាចធ្វើឱ្យបុគ្គលិកខ្សោះជាតិទឹក និងមានហានិភ័យដល់សុខភាព នោះបុគ្គលិកអាចជឹកទឹកពីប្រដាប់ ផ្នែកដែលមានគម្របបិទជិត ដោយ កាន់ដៃនៃប្រដាប់ផ្នែក ឬប្រើ បំពង់បឹក។ ត្រូវតែគ្រប់គ្រង ប្រដាប់ផ្នែកភេសជ្ជៈដោយប្រុង ប្រយ័ត្នដើម្បីទប់ស្កាត់ការចម្លង ភាពកខ្វក់ទៅដល់ដៃ និងកន្លែង រៀបចំធ្វើអាហារ។

ពែង/កែវភេសជ្ជៈរបស់និយោជិត

និយោជិតផ្នែកសេវាកម្មចំណីអាហារ អាច ជឹកពីប្រដាប់ផ្នែកភេសជ្ជៈដែលបិទជិត ដែលមានគម្របក៏ដូចជាបិទជិត និងមាន បំពង់បឹក ឬដៃ។ នេះត្រូវបានអនុញ្ញាត លុះត្រាតែអ្នករៀបចំម្ហូបអាហារមានការ ប្រុងប្រយ័ត្នដើម្បីការពារការចម្លងរោគនៃ ដៃ ឧបករណ៍ប្រើប្រាស់ និងអាហារ។ ភេសជ្ជៈផ្ទាល់ខ្លួនត្រូវតែរក្សាទុក និង បរិភោគនៅក្នុងកន្លែងដែលបានកំណត់ ដើម្បីបន្ថយឱ្យនៅតិចបំផុតនូវលទ្ធភាព ចម្លងមេរោគដែលមាននៅក្នុងទឹកមាត់ ដែលអាចបង្កជាជំងឺ។

ជៀសវាងកុំប៉ះផ្នែកណាមួយនៃប្រដាប់ផ្នែក ដែលប៉ះនឹងមាត់ បើមិនដូច្នោះទេ ត្រូវ លាងសម្អាតដៃសិន មុនពេលប៉ះអាហារ ឬ ប៉ះផ្ទៃផ្សេងទៀតដែលប៉ះជាមួយអាហារ។

បន្ថែមពីលើការមានគម្របក៏ដូចជាបិទជិត និងដៃ ឬបំពង់បឹក ប្រដាប់ផ្នែកភេសជ្ជៈ ដែលអាចប្រើឡើងវិញបាន ត្រូវតែមាន សភាពល្អ និងងាយស្រួលសម្អាត។ មុន ពេលប្រើប្រដាប់ផ្នែកភេសជ្ជៈនៅក្នុងផ្ទះ បាយ ឬកន្លែងរៀបចំធ្វើអាហារ ត្រូវ ប្រាកដថា បានលាងសម្អាត លាងដប្រះ និងធ្វើអនាម័យពែង/កែវនៅពេលប្តូរវេន ឬនៅពេលប្រដាប់ផ្នែកប្រឡាក់នៅកន្លែង ដែលប៉ះជាមួយដៃ និងផ្ទៃ។

គម្រប និងដៃ ឬបំពង់បឹក ជួយរក្សា សុវត្ថិភាពចំណីអាហារ តាមរយៈការបង្កើត នូវនាងការពារដៃពីទឹកមាត់របស់អ្នក។ ប៉ុន្តែបើពែង/កែវទាំងនេះ មិនត្រូវបាន ប្រើប្រាស់ត្រឹមត្រូវទេ នោះវាអាចចម្លង ភាពកខ្វក់ដល់ដៃ និងចុងក្រោយដល់ អាហារដែលអ្នកនឹងប៉ះ។

អនុញ្ញាត៖ គម្រប + ដៃ ឬ គម្រប + បំពង់បឹក



ដោយមានគម្រប រួចចំហរគ្រប់ពេល
ដោយមានបំពង់បឹក បញ្ឈប់គ្រប់ពេល

មិនអនុញ្ញាត៖



កម្មវិធីបង្ការជំងឺឆ្លងតាមអាហារ

ខែកក្កដា ឆ្នាំ 2019

