

ເອກະສານຂໍ້ມູນຄວາມຈິງຂອງກົດລະບຽບອາຫານໝາຍເລກ 31

ສິ່ງ ທີ່ ທ່ານ ຄວນ ຮູ້ ກ່ຽວ ກັບ ກົດ ລະ ບຽບ

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

**OAR 333-150-0000,
ພາກທີ 3-501.14**

ການປ່ອຍໃຫ້ເຢັນ.

(A) ອາຫານທີ່ປຸງສຸກທີ່ອາດມີຄວາມເປັນອັນຕະລາຍ (ເວລາ/ການຄວບຄຸມອຸນຫະພູມເພື່ອຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ) ຕ້ອງໄດ້ປ່ອຍໃຫ້ເຢັນວົງ:

(1) ພາຍໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ ຈາກ 57°C (135°F) ຫາ 21°C (70°F); P ແລະ

(2) ພາຍໃນເວລາທັງໝົດ 6 ຊົ່ວໂມງ ຈາກ 57°C (135°F) ຫາ 5°C (41°F) ຫຼື ຕໍ່າກວ່ານັ້ນ. P

(B) ອາຫານທີ່ອາດມີຄວາມເປັນອັນຕະລາຍ (ເວລາ/ການຄວບຄຸມອຸນຫະພູມເພື່ອຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ) ຕ້ອງໄດ້ປ່ອຍໃຫ້ເຢັນວົງພາຍໃນ 4 ຊົ່ວໂມງ ວົງຫາ 50°C (110°F) ຫຼື ຕໍ່າກວ່ານັ້ນ ຖ້າການກະກຽມຕັ້ງແຕ່ອັດຕູດິບທີ່ຢູ່ໃນອຸນຫະພູມຫ້ອງ. ເຊັ່ນ ອາຫານແຫ້ງ ແລະ ປາທຸນກະປ່ອງ. P

ເຫດຜົນດ້ານສາທາລະນະສຸກ:

ການປ່ອຍໃຫ້ເຢັນທີ່ປອດໄພຕ້ອງໄດ້ໄລ່ຄວາມຮ້ອນອອກຈາກອາຫານໂດຍໄວເພື່ອປ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ເຊື້ອຈຸລະຊີບເຕີບໂຕ. ການປ່ອຍໃຫ້ອາຫານເຢັນວົງເກີນເວລາອາດເຮັດໃຫ້ອາຫານເປັນອັນຕະລາຍໄດ້ ເວລາ/ການຄວບຄຸມອຸນຫະພູມເພື່ອຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ) ແມ່ນໄດ້ຮັບການລະບຸວ່າເປັນອິກສາເຫດໜຶ່ງທີ່ເຮັດໃຫ້ເກີດພະຍາດຈາກອາຫານ. ລະຫວ່າງການປ່ອຍໃຫ້ເຢັນວົງ, ອາຫານທີ່ອາດມີຄວາມເປັນອັນຕະລາຍ ເວລາ/ການຄວບຄຸມອຸນຫະພູມເພື່ອຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ) ແມ່ນມີຄວາມສ່ຽງທີ່ຈະມີເຊື້ອພະຍາດຈຸລະຊີບຫຼາຍຊະນິດເກີດຂຶ້ນໄດ້. ຖ້າອາຫານນັ້ນບໍ່ໄດ້ຮັບການປ່ອຍໃຫ້ເຢັນວົງພຽງພໍອີງຕາມຂໍ້ກຳນົດມີເຊື້ອພະຍາດຈຸລະຊີບອາດຈະມີຈຳນວນທີ່ເຕີບໂຕພຽງພໍທີ່ຈະເປັນໃຫ້ເກີດພະຍາດທີ່ມາຈາກອາຫານ.

ຖ້າຂັ້ນຕອນການປຸງແຕ່ງກ່ອນການປ່ອຍໃຫ້ເຢັນພຽງພໍ ແລະ ບໍ່ມີການປິ່ນປົ້ນເກີດຂຶ້ນ, ນອກເໜືອຈາກເຊື້ອຈຸລະຊີບທີ່ມາໃນຮູບແບບໄຂຕ້ອງໄດ້ຮັບການກຳຈັດທັງໝົດ ຫຼື ບໍ່ສາມາດຈະເລີນເຕີບໂຕໄດ້ ຍົກເວັ້ນເຊື້ອພະຍາດຈຸລະຊີບເຊັ່ນ Clostridium perfringens ຫຼື Bacillus cereus. ເຖິງຢ່າງໃດກໍຕາມ, ຖ້າເງື່ອນໄຂການຂ້າເຊື້ອຍັງຕໍ່າກວ່າມາດຖານ, ເຊື້ອພະຍາດອື່ນໆເຊັ່ນ Salmonella ຫຼື Listeria monocytogenes ສາມາດເກີດຂຶ້ນໄດ້ Salmonella or Listeria monocytogenes. ດັ່ງນັ້ນ, ຂໍ້ກຳນົດໃນການປ່ອຍໃຫ້ອາຫານເຢັນວົງແມ່ນອີງໃສ່ລັກສະນະການເຕີບໂຕຂອງພະຍາດທີ່ອາດຈະຢູ່ມີຊີວິດ ຫຼື ບໍ່ເປັນອັນຕະລາຍ ພາຍຫຼັງການປຸງແຕ່ງ ແລະ ສາມາດເຕີບໂຕໄດ້ຢ່າງໄວວາພາຍໃຕ້ອຸນຫະພູມທີ່ສ້າງເງື່ອນໄຂ.

ການປ່ອຍໃຫ້ເຢັນ

ການປ່ອຍໃຫ້ເຢັນທີ່ບໍ່ຖືກຕ້ອງແມ່ນອິກສາເຫດໜຶ່ງຂອງການເກີດພະຍາດໃນອາຫານ. ການປ່ອຍໃຫ້ອາຫານເຢັນວົງຢ່າງໄວວາແມ່ນມີຄວາມສຳຄັນເພື່ອບໍ່ໃຫ້ເຊື້ອຈຸລະຊີບທີ່ເຮຍຈະເລີນເຕີບໂຕໃນອາຫານໃນຂະນະທີ່ຢູ່ໃນຊ່ວງອຸນຫະພູມອັນຕະລາຍ 41F-135F).

ອາຫານຕ້ອງໄດ້ຮັບການປ່ອຍໃຫ້ເຢັນວົງຈາກ 135F ຫາ 70F ພາຍໃນໄລຍະເວລາ ສອງ ຊົ່ວໂມງທຳອິດ ແລະ ຫຼັງຈາກນັ້ນແມ່ນຕ້າວ່າກວ່າອຸນຫະພູມ 41F ພາຍໃນໄລຍະເວລາທັງໝົດທີ່ກຳນົດໂມງຈາກຂັ້ນຕອນການເລີ່ມປ່ອຍໃຫ້ເຢັນ.

ນີ້ແມ່ນຂັ້ນຕອນທີ່ເຮັດໃຫ້ອາຫານເຢັນວົງໄດ້ໄວ:

- ວາງອາຫານໄວ້ໜັ້ນຕົ້ນ
- ແບ່ງອາຫານອອກໃສ່ໜັ້ນຫຼືນ້ອຍ ແລະ ບາງກວ່າ (ເຊັ່ນ: ອາຫານເບິ່ງທີ່ໜາ)
- ໃຊ້ເຄື່ອງມືທີ່ເຮັດໃຫ້ອາຫານເຢັນໄວ ເຊັ່ນ ການໃຊ້ນ້ຳກອນ
- ຄົນອາການຢູ່ໃນກ້ອງບັນຈຸທີ່ຢູ່ໃນນ້ຳແຂງ ນ້ຳແຂງ ຫຼື ໃນອ່າງກະກຽມອາຫານ
- ນຳໃຊ້ກ້ອງບັນຈຸ (ເຊັ່ນ ໂລຫາແທນຢາງ) ທີ່ສາມາດລະບາຍຄວາມຮ້ອນໄດ້ໄວ
- ເພີ່ມນ້ຳກ້ອນເຂົ້າໃນວັດຖຸດິບ (ຖ້ວທີ່ນຳມາຂົ້ວໄວ້ແລ້ວ, ນ້ຳແຕງ)

ອາຫານທີ່ເຢັນວົງຕ້ອງເປີດ ຫຼື ປິດຫຼືມຸງ ແລະ ປ້ອງກັນຈາກການປິ່ນປົ້ນອອກຈາກກ້ອງເທິງ. ບ່ອນມຸງຖ້ານເທິງຫົວແມ່ນບ່ອນທີ່ຢູ່ໃນການຕັ້ງອາຫານທີ່ເຢັນວົງ. ຕ້ອງຮັບປະກັນວ່າວາງກ່ອງບັນຈຸໃຫ້ມີຜິ້ນທີ່ຫວ່າງ ແລະ ບ່ວງຊ້ອນກັນ, ເຊິ່ງຈະເຮັດໃຫ້ຄວາມຮ້ອນອອກໄດ້.

ສິ່ງທີ່ສຳຄັນແມ່ນບັນທຶກອຸນຫະພູມຂອງອາຫານທີ່ທ່ານກຳລັງປ່ອຍໃຫ້ເຢັນ ແລະ ເວລາທີ່ໃຊ້ເພື່ອໃຫ້ຮູ້ວ່າວິທີການປ່ອຍໃຫ້ເຢັນຂອງທ່ານໄດ້ຜົນ.

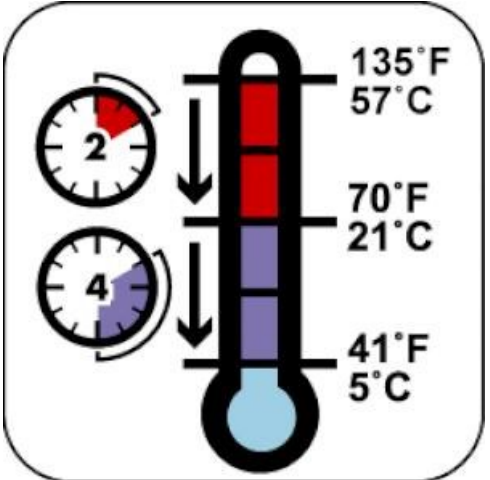
ເອົາໃຈໃສ່ອາຫານທີ່ເຮັດຈາກວັດຖຸດິບທີ່ມາຈາກອຸນຫະພູມຫ້ອງ, ເຊັ່ນ ປາທຸນກະປ່ອງ, ແຈລ່ວໝາກອາໂວກາໂດ້, ແລະ ສະຫຼັດໝາກລັນ. ອາຫານເລົ່ານີ້ຕ້ອງໄດ້ວາງວົງທັນທີຢູ່ໃນຫ້ອງເຢັນ (ບໍ່ແມ່ນຖ້ານເທິງ) ພາຍຫຼັງຈາກ

ການກະກຽມເພື່ອໃຫ້ມີຄວາມເຢັນທີ່ເໝາະສົມ ທີ່ຕໍ່າກວ່າ 41F ພາຍໃນ 4 ຊົ່ວໂມງ

ການປ່ອຍເຢັນໃນໜ່ວຍບໍລິການອາຫານເຄື່ອນທີ່

ໜ່ວຍບໍລິການອາຫານເຄື່ອນທີ່ອາດຈະບໍ່ເຮັດໃຫ້ອາຫານທີ່ອາດມີຄວາມອັນຕະລາຍ(PHF) ເຢັນວົງ ຖ້າບໍ່ປະຕິບັດຕາມໜຶ່ງໃນເງື່ອນໄຂດັ່ງນີ້:

- ອາຫານແມ່ນໄດ້ປ່ອຍໃຫ້ເຢັນ ຢູ່ໃນຫ້ອງຄົວທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດ;
- ອຸປະກອນເຄື່ອງເຢັນທາງການພານິດທີ່ມີໃຫ້ໃນໜ່ວຍ; ຫຼື
- ຂັ້ນຕອນການປ່ອຍໃຫ້ເຢັນທີ່ເປັນລາຍລັກອັກສອນ ແມ່ນໄດ້ຮັບການກະກຽມລ່ວງໜ້າ ແລະ ໄດ້ຮັບການອະນຸມັດໂດຍ ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດສອບກ່ອນການດຳເນີນການເຮັດຄວາມເຢັນໃນໜ່ວຍ. ຜູ້ທີ່ຮັບຜິດຊອບຕ້ອງໄດ້ຮັບສາບັ້ນທີ່ກຄວາມເຢັນ ແລະ ບັນທຶກການວັດອຸນຫະພູມເພື່ອເປັນຫຼັກຖານວ່າອາຫານແມ່ນໄດ້ຖືກປ່ອຍໃຫ້ເຢັນວົງຢ່າງຖືກຕ້ອງ. ບັນທຶກການເຮັດຄວາມເຢັນຕ້ອງໄດ້ຮັບການຮັກສາຢູ່ໃນໜ່ວຍເປັນເວລາ 90 ມື້ ແລະ ຕ້ອງມີໄວ້ເພື່ອທົບທວນລະຫວ່າງການກວດກາ
- ໜ່ວຍບໍລິການອາຫານເຄື່ອນທີ່ທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດກ່ອນ ວັນທີ 1 ເດືອນ ມັງກອນ ປີ 2020 ຕ້ອງໄດ້ປະຕິບັດຕາມຂໍ້ກຳນົດນີ້ ພາຍໃນ ວັນທີ 1 ເດືອນ ກໍລະກົດ ປີ 2020.



Copyright © International Association for Food Protection

ບົດບັນທຶກຄວາມເຢັນ

ຂໍ້ແນະນຳກ່ຽວກັບຂັ້ນຕອນການເວັກສານເຢັນ

- ໃຊ້ວິທີການເອົາຢາກ້ອນແຈ້ງ ໂດຍການເອົາໝີ່ນັ້ນອອກຈາກອາຫານໃສ່ໃນໝີ່ທີ່ໃຫ້ມາດ່າ ແລະ ຕົ້ມປຸກ ແລະ ນຳກ້ອນຢາກ້ອນເອົາມາເຈັດອອກ.
- ໃຊ້ແຜ່ງທີ່ມີນຳກ້ອນຄົບເວັ້ນຢູ່.
- ເພິ່ນນຳກ້ອນເຂົ້າໄປໃນວັດຖຸດິບ.
- ປະໜົດໃນປຸງອົບເອົາໝີ່ເຢັນທີ່ຊອດຂອງດູ້ເຢັນ ແລະ ປັດຫຼືມາງ ຫຼື ບໍ່ປັດເລີຍ.
- ຄວບຄຸມອາຫານທີ່ມີຊີ້ນປຸງເອົາໃຫ້ມາງຈົງ ແລະ ເອົາເຂົ້າດູ້ເຢັນ.
- ໃນໝວດຫຼັກ, ແມ່ນວ່າຈະເຮັດໃຫ້ອາຫານເຢັນໂດຍກວ່າຢາງ.

ການປ່ອຍອາຫານໃຫ້ເຢັນຈົບ

- ດວດປ່ອຍໃຫ້ເຢັນເລີ້ມທີ່ອຸນຫະພູມ 135°F. ອາດຈະປະອາຫານໄດ້ເມື່ອໃນອຸນຫະພູມຫ້ອງຈົບກວ່າຈະສູງກວ່າ 135°F.
- ເຢັນຕັ້ງແຕ່ 135°F ຫາ 70°F ໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ, ແລະ ຈາກ 70°F ເຖິງ 41°F ໃນ 4 ຊົ່ວໂມງ.
- ຖ້າອຸນຫະພູມເຫີນ 70°F ໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ, **ໃຫ້ຊຸ່ມຄືນຈົນສອດ 165°F ຫຼື ເລີ້ມໃໝ່.**
- ອຸ່ນຄືນສາມາດເຮັດໄດ້ພຽງຄັ້ງດຽວເທົ່ານັ້ນ.
- ບຸ້ຍອຸນຫະພູມ 70°F, ເຢັນຈົງສອດ 41°F ໃນ 4 ຊົ່ວໂມງ.
- ບຸ້ຍອຸນຫະພູມຄູ່ທີ 41°F, ແມ່ນຜ່ອນແລ້ວທີ່ຈະຕ້ອງປັດ, ຕິດສະຫຼາກ, ໝາຍຄວາມທີ່ ແລະ ຕັບນັ້ນໃນດູ້ເຢັນ
- ດວດປ່ອຍໃຫ້ເຢັນທັງໝົດປັດຕົ້ນ 6 ຊົ່ວໂມງ ຫຼື ອາຫານຕ້ອງໄດ້ອົກຖິ້ມ.

ວັນທີ	ອາຫານ	ວັນທີເລີ້ມ & ອຸນຫະພູມ	ໝາຍຄວາມ 1 ຊົ່ວໂມງ	ໝາຍຄວາມ 2 ຊົ່ວໂມງ	135°F ຫາ 70°F ໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ?	ມາສູ່ 3 ຊົ່ວໂມງ	ມາສູ່ 4 ຊົ່ວໂມງ	ມາສູ່ 5 ຊົ່ວໂມງ	ມາສູ່ 6 ຊົ່ວໂມງ	707 ຫາ 41°F ໃນ 4 ຊົ່ວໂມງ?	ການແກ້ຂາ?	ມະນຸດການ	ຍັງອິນໂດຍຜູ້ຈຸດການ
ຕົວຢ່າງ: 1/1/10	ຕົ້ນຈີ່ນ	8 am 135°F	9am 100°F	10am 65°F	ຖ້າແຜ່ນ, ສິບຕໍ່ຖ້ຳ ບໍ່ແຜ່ນ, ອຸ່ນຄືນ	11am 60°F	12pm 50°F	1pm 45°F	2pm 38°F	ແຜ່ນ ປັດ, ຕິດສະຫຼາກ, ວັນທີ	ບໍ່	AB	CD