

ເອກະສານຂໍ້ມູນຄວາມຈິງຂອງກົດລະບຽບອາຫານໝາຍເລກ 32

ສິ່ງທີ່ທ່ານຄວນຮູ້ກ່ຽວກັບກົດລະບຽບ

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

ຫ້າມບໍ່ໃຫ້ໃຊ້ມືເປົ່າໃນງານຊົ່ວຄາວຍົກເວັ້ນການດໍາເນີນງານ

OAR 333-150-0000,
ພາກທີ 1-201.10, ຄຳອາທິ
ບາຍສຳລັບຮ້ານທີ່ດໍາເນີນ
ກິດຈະກຳການບຸກ
ແຕ່ງອາຫານ ບໍ່ໄດ້ລວມເອົາ:

ຮ້ານ ຫຼື ອົງການທີ່ກະກຽມ ຫຼື ຈຳໜ່າຍ
ລາຍການອາຫານທີ່ສາມາດບໍລິໂພກໄດ້
ທັນແມ່ນໄດ້ຮັບການຍົກເວັ້ນຈາກ
ການຖືໃບອະນຸຍາດ ຖ້າ:

- ພະນັກງານທີ່ເຮັດວຽກກັບ
ອາຫານຕ້ອງບໍ່ສຳຜັດກັບ
ອາຫານທີ່ຖືມແລ້ວ, ອາຫານ
ພ້ອມຮັບປະທານດ້ວຍມືເປົ່າ
ແລະ ນຳໃຊ້ເຄື່ອງມືທີ່ເໝາະສົມ
ເຊັ່ນ ຜ້າເຊັດແບບປຽກ,
ຕະຫຼິດ, ເຫຼັກຄີບ, ຖົງມືທີ່
ສາມາດໃຊ້ໄດ້ເທື່ອດຽວ, ຫຼື
ອຸປະກອນທີ່ສາມາດໃຊ້ແລ້ວຖິ້ມ
ເລີຍ

ເຫດຜົນດ້ານສາທາລະນະສຸກ:

ບັດໃຈທີ່ສຳຄັນສາມຢ່າງໃນລະຫັດ
ອາຫານຂອງລະຫັດອາຫານ FDA ເພື່ອ
ຫຼຸດຜ່ອນພະຍາດທີ່ເກີດຈາກອາຫານທີ່
ສົ່ງຕໍ່ຜ່ານທາງອາຈົມ-ປາກ ລວມມີ:
ການບໍ່ລວມເອົາ/ຈຳກັດພະນັກງານທີ່
ເຮັດວຽກກັບອາຫານທີ່ບໍ່ປອຍ; ການ
ລ້າງມືທີ່ຖືກຕ້ອງ; ແລະ ການບໍ່ສຳຜັດ
ອາຫານທີ່ພ້ອມຮັບປະທານດ້ວຍມື
ເປົ່າ. ແຕ່ລະບັດໃຈເຫຼົ່ານີ້ແມ່ນຢ່າງບໍ່
ພຽງພໍເມື່ອຕ້ອງມີການປະຕິບັດດ້ວຍ
ຕົນເອງ ແລະ ອາດຈະບໍ່ມີປະສິດທິຜົນ.
ເຖິງຢ່າງໃດກໍຕາມ, ເມື່ອບັດໃຈທັງ
ສາມນີ້ລວມເຂົ້າກັນ ແລະ ມີການ
ປະຕິບັດທີ່ຖືກຕ້ອງ, ການຖ່າຍເທເຊື້ອ
ພະຍາດຕິດຕໍ່ກໍສາມາດຄວບຄຸມໄດ້.
ສັດ ໂອເຮກອນ ແມ່ນຕ້ອງການໃຫ້
ພະນັກງານທີ່ເຮັດວຽກໃນຂະແໜງອາ
ຫານຫຼຸດຜ່ອນການສຳຜັດອາຫານ
ດ້ວຍມືເປົ່າ, ແຕ່ກໍບໍ່ໄດ້ເປັນສິ່ງທີ່ຕ້ອງ
ຫ້າມໃນເວລານີ້. ແຕ່ມັນສຳຄັນທີ່ຕ້ອງ
ຮູ້ໄວ້ວ່າການລ້າງມືທີ່ຖືກຕ້ອງດ້ວຍ
ສະບູ ແລະ ນ້ຳ, ອາດຈະບໍ່ແມ່ນການ
ປ້ອງກັນທີ່ພຽງພໍໃນການປ້ອງກັນຕົນ
ເອງຂາກການຖ່າຍເທເຊື້ອຈະຊິບ
ຜ່ານມືທີ່ສຳຜັດໂດຍກົງກັບອາຫານທີ່
ພ້ອມຮັບປະທານ.

ກົດລະບຽບທີ່ຜ່ານມາໄດ້ອະນຸຍາດໃຫ້
ອາຫານທີ່ບັນຈະເພື່ອເປັນການຍົກເວັ້ນ
ຈາກການອອກໃບອະນຸຍາດຕາບູໃຕ້ທີ່ບໍ່
ມີການໃຊ້ມືເປົ່າສຳຜັດອາຫານທີ່ພ້ອມ
ຮັບປະທານ. ອາຫານທີ່ເປັນອາຫານ
ພ້ອມຮັບປະທານແມ່ນບໍ່ມີການບຸກແຕ່ງ
ເພີ່ມເຕີມ ຫຼື ຂັ້ນຕອນການໃຊ້ຄວາມ
ຮ້ອນກ່ອນການບໍລິການ. ຜູ້ທີ່ເຮັດວຽກ
ດ້ານອາຫານສາມາດແຜ່ເຊື້ອພະຍາດ
ເມື່ອມີການໃຊ້ມືເປົ່າສຳຜັດກັບອາຫານ
ທີ່ພ້ອມຮັບປະທານ, ເຄື່ອງໃຊ້, ສິ່ງປ້ອງ
ກັນ ຫຼື ຖົງມື ແມ່ນຕ້ອງມີ.

ໃບອະນຸຍາດອາດຈະບໍ່ຕ້ອງການສຳລັບ
ການບໍລິການອາຫານ ຢູ່ໃນງານຊົ່ວຄາວ
ຖ້າບໍ່ມີອາຫານທີ່ອາດຈະບໍ່ປອດໄພໃຫ້
ບໍລິການ.

ຍົກຕົວຢ່າງອາຫານທີ່ບໍ່ຄວາມ
ອັນຕະລາຍ ເຊັ່ນ ນ້ຳໄຊດາ ພ້ອມນ້ຳ
ແຂງ, ໝາກແອັບເປິນເຄືອບຄາຣາເມລ
ແລະ ຄຸກກີ.

ຜູ້ເຮັດວຽກກັບອາຫານຕ້ອງໃຊ້
ອຸປະກອນເມື່ອຍຫຍິບຈັບອາຫານພ້ອມ
ຮັບປະທານ, ແທນທີ່ຈະໃຊ້ມືເປົ່າ.

ອຸປະກອນທີ່ເໝາະສົມລວມມີ:

- ຈໍຍອນາໄມແບບປຽກ
- ເຫຼັກຄີບ
- ສ້ອມ ແລະ ອຸປະກອນບໍລິການອື່ນໆ
- ຕະຫຼິດ
- ຖົງມືທີ່ບໍ່ແມ່ນຢາງ ແລະ ສາມາດ
ນຳໃຊ້ເທື່ອດຽວ

ຖົງມື ແລະ ເຄື່ອງປ້ອງກັນອື່ນໆບໍ່ສາມາດ
ປ່ຽນແທນການລ້າງມື.

ຖ້າທ່ານເລືອກທີ່ຈະໃຊ້ຖົງມືທີ່ສາມາດຖິ້ມ
ໄດ້ເລີຍ, ຕ້ອງລ້າງມືສະໝໍາສະເໝີກ່ອນ
ທີ່ຈະໃສ່ຖົງມື ແລະ ເມື່ອປ່ຽນຄູໃໝ່.



ມີຫຼາຍວິທີທາງໃນການຫຼີກຫຼ່ຽງການສຳຜັດ
ອາຫານນອກເໜືອນາກການໃຊ້ຖົງມື

ທ່ານຕ້ອງປ່ຽນຖົງມື:

- ທັນທີ່ເມື່ອສຳຜັດກັບດິນ ຫຼື ຈິກຂາດ
- ກ່ອນທີ່ຈະເລີ່ມວຽກອັນອື່ນ
- ພາຍຫຼັງແຕ່ຈຳອາຫານທີ່ພ້ອມຮັບ
ປະທານ

ຫ້າມລ້າງ ຫຼື ນຳໃຊ້ຖົງມືທີ່ຖິ້ມແລ້ວ.