

# ເອກະສານຂໍ້ມູນຄວາມຈິງຂອງກົດລະບຽບອາຫານໝາຍເລກ #34

ສິ່ງທີ່ທ່ານຄວນຮູ້ກ່ຽວກັບກົດລະບຽບ

WWW.HEALTHOREGON.ORG/  
FOODSAFETY

## ການດໍາເນີນງານແບບປະສົມປະສານຂອງ

### OAR 333-162-0020, ຂໍ້ກຳນົດທົ່ວໄປ

ໂດຍບໍ່ຄຳນຶງເຖິງ OAR 333-150-0000 ພາກທີ 5-305.11 (D) ແລະ ພາກຍ່ອຍ (a) ແລະ (b) ຂອງພາກນີ້, ການດໍາເນີນງານ ແລະ ອຸປະກອນທັງໝົດຈະຕ້ອງເປັນສ່ວນໜຶ່ງຂອງຮ້ານອາຫານເຄື່ອນທີ່.

### OAR 333-150-0000, ພາກທີ 5-305.11

**ຂໍ້ກຳນົດຂອງລະບົບນໍ້າ.**  
(C) ຮ້ານອາຫານເຄື່ອນທີ່ທັງໝົດຕ້ອງໄດ້ອອກແບບຖັງນໍ້າ ແລະ ຖັງນໍ້າເສຍຂະໜາດນ້ອຍໃຫ້ຢູ່ໃນໜ່ວຍ. ຮ້ານເຄື່ອນທີ່ອາດຈະເຊື່ອມຕໍ່ນໍ້າ ແລະ ທໍ່ນໍ້າຖ້າມີຢູ່ໃນເຂດທີ່ດໍາເນີນກິດຈະກຳ, ເຖິງຢ່າງໃດກໍ່ຕາມ, ຖັງນໍ້າຕ້ອງຢູ່ໃນໜ່ວຍຕະຫຼອດເວລາ. ຮ້ານອາຫານເຄື່ອນທີ່ອາດຈະບໍ່ສາມາດເຊື່ອມຕໍ່ກັບລະບົບນໍ້າສະອາດໄດ້, ຖ້າຫາກບໍ່ສາມາດເຊື່ອມຕໍ່ກັບລະບົບນໍ້າເສຍທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດ. ຮ້ານອາຫານທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດກ່ອນວັນທີ 1 ກຸມພາ 2020 ເຊິ່ງຖັງນໍ້າ ແລະ ທໍ່ປະປາທີ່ກ່ຽວຂ້ອງໄດ້ຖືກຖອດອອກກ່ອນວັນທີນັ້ນແມ່ນບໍ່ຈຳເປັນຕ້ອງຕິດຕັ້ງລະບົບນໍ້າຄືນ, ຖ້າຫາກວ່າລົດໄດ້ເຊື່ອມຕໍ່ກັບລະບົບນໍ້າ ແລະ ນໍ້າເສຍທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດ.<sup>PF</sup>  
(D) ຮ້ານອາຫານເຄື່ອນທີ່ ທີ່ນໍ້າໃຊ້ຖັງເກັບນໍ້າເຄື່ອນທີ່ ຫຼື ນໍ້າເສຍທີ່ບໍ່ໄດ້ເປັນສ່ວນຂອງລົດຕ້ອງຢຸດນໍ້າໃຊ້ຖັງເຫຼົ່ານີ້ກ່ອນວັນທີ 1 ມັງກອນ 2023.<sup>PF</sup>

### ເຫດຜົນດ້ານສາທາລະນະສຸກ:

ທົ່ວລັດພົບກັບສິ່ງທ້າທາຍກັບສິ່ງຂອງທີ່ບໍ່ເປັນສ່ວນປະກອບທີ່ວາງໄວ້ຢູ່ເທິງພື້ນຢູ່ອ້ອມຮ້ານຄ້າເຄື່ອນທີ່ເຊິ່ງສ້າງແຫຼ່ງອາໄສສໍາລັບແມງໄມ້ ແລະ ສັດ. ອຸປະກອນນອກຮ້ານສາມາດເພີ່ມຄວາມສ່ຽງຕໍ່ການບິນເປືອນ ແລະ ອຸນຫະພູມທີ່ບໍ່ເໝາະສົມຂອງອາຫານ.

ນອກເໜືອຈາກນັ້ນ, ຖັງນໍ້ານອກຮ້ານຍັງເປັນບັນຫາສາທາລະນະສຸກໂດຍມີການຮົ່ວໄຫຼຂອງນໍ້າເສຍແລະ ການກຳຈັດນໍ້າເສຍທີ່ບໍ່ເໝາະສົມໃນພື້ນທີ່, ການບິນເປືອນການລະບາຍນໍ້າຈາກພາຍ ແລະ ມົນລະພິດສູງທະເລສາບ ແລະ ແມ່ນໍ້າຂອງພວກເຮົາ.

ໂອເຮກອນມີລັກສະນະສະເພາະທີ່ຮ້ານອາຫານເຄື່ອນທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດໃຫ້ດໍາເນີນການໂດຍບໍ່ຕ້ອງມີຮ້ານຂາຍອາຫານ, ຖ້າຫາກພະແນກສາທາລະນະສຸກອະນຸມັດໃຫ້. ຮ້ານຂາຍອາຫານແມ່ນຕ້ອງຄິດທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດສໍາລັບການລ້າງຈານ, ການເກັບອາຫານ ແລະ ການກະກຽມອາຫານ. ຖ້າຫາກຜູ້ປະກອບການສາມາດສະແດງໃຫ້ເຫັນວ່າພວກເຂົາສາມາດເຮັດສິ່ງນີ້ໄດ້ຢ່າງປອດໄພໃນຮ້ານອາຫານເຄື່ອນທີ່ຂອງພວກເຂົາ, ຈາກນັ້ນພວກເຂົາຈະໄດ້ຮັບອະນຸຍາດໃຫ້ດໍາເນີນການໂດຍບໍ່ຕ້ອງມີຮ້ານຂາຍອາຫານທີ່ມີໃບອະນຸຍາດ. ຜູ້ປະກອບການຕ້ອງຮັກສາທຸກຢ່າງທີ່ຈຳເປັນຕິດໄວ້ ຫຼື ຢູ່ດ້ານໃນຂອງຮ້ານ.

“ສ່ວນປະກອບສໍາຄັນ” ໝາຍເຖິງທຸກຢ່າງທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບຮ້ານອາຫານເຄື່ອນທີ່ຕ້ອງຕິດແໜ້ນ ແລະ ປອດໄພ. ໂທຫາຜູ້ກວດກາດ້ານສາທາລະນະສຸກທ້ອງຖິ່ນກ່ອນຕິດ ຫຼື ຕິດຕັ້ງບາງຢ່າງນອກຮ້ານຂອງທ່ານ

ຕົວຢ່າງຂອງສິ່ງຂອງທີ່ ບໍ່ ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດໃຫ້ຢູ່ນອກຮ້ານແມ່ນຕູ້ເຢັນ, ຕູ້ແຊແຂງ ແລະ ຖັງນໍ້າ/ນໍ້າເສຍ.

ສິ່ງນີ້ບໍ່ເຄີຍໄດ້ຮັບອະນຸຍາດໃນໂອເຮກອນ, ແຕ່ການລະເມີດເຫຼົ່ານີ້ມີຄວາມສໍາຄັນສູງກວ່າ. ສິ່ງນີ້ເຮັດໃຫ້ຜູ້ກວດກາສາມາດບັງຄັບໃຊ້ຕໍ່ໄປໄດ້.

ຂໍ້ຍົກເວັ້ນດຽວແມ່ນຮ້ານເຄື່ອນທີ່ຂັ້ນ 4 ອາດຈະມີອຸປະກອນແຕ່ງກິນນອກລົດໜຶ່ງອັນ. ສໍາລັບຂໍ້ມູນເພີ່ມເຕີມໃຫ້, ເບິ່ງ [ເອກະສານຂໍ້ມູນຄວາມຈິງໝາຍເລກ](#).

ຕົວຢ່າງທີ່ ດີ ເນື່ອງຈາກວ່າທຸກຢ່າງຢູ່ໃນຮ້ານ ຫຼື ຕິດຢູ່ໃນລົດ:



ຕົວຢ່າງທີ່ ບໍ່ດີ ເນື່ອງຈາກວ່າພວກເຂົາເອົາທຸກຢ່າງໄວ້ດ້ານນອກ:

