

ឯកសារព័ត៌មានអំពីក្រមចំណីអាហារ #4

ប្រការដែលអ្នកគួរយល់ដឹងអំពីក្រម

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

ការចម្អិន/បញ្ចុះកម្ដៅ និងការចម្អិនក្រោមសុញកាស

OAR 333-150-0000

ជំពូកទី 3-502.12 (D)

(D) លើកលែងតែមានបញ្ជាក់នៅប្រការ 1 (C) នៃផ្នែកនេះ គ្រឹះស្ថានចំណីអាហារដែល វេចខ្ចប់អាហារ ដោយប្រើប្រាស់ដំណើរការ ចម្អិន-បញ្ចុះកម្ដៅ ឬចម្អិនក្រោមសុញកាស ត្រូវតែ៖

- (1) អនុវត្តផែនការ HACCP ដែលមានផ្ទុក ព័ត៌មានដូចដែលបានបញ្ជាក់នៅប្រការ 1 8-201.14(D) ។^P
- (2) ធានាថា អាហារត្រូវបាន៖
 - (a) រៀបចំធ្វើ និងបរិភោគនៅក្នុងបរិវេណ^P
 - (b) ចម្អិនដើម្បីកម្ដៅគ្រប់ផ្នែកទាំងអស់នៃ អាហារ^P
 - (c) ការពារពីការឆ្លងកាតព្វកម្មនៃមុនពេល និងក្រោយពេលចម្អិន^P
 - (d) ទុកដាក់នៅក្នុងសំបកវេចខ្ចប់ដែល ការពារពីខ្យល់អុកស៊ីសែន និងបិទឱ្យជិតមុន ពេលចម្អិន ឬទុកដាក់នៅក្នុងសំបកវេចខ្ចប់ និងបិទឱ្យជិតក្លាយក្រោយពេលចម្អិន និង មុនពេលសិក្សាភាពធាតុចុះដល់ក្រោម 57°C (135°F)^P
 - (e) បញ្ចុះកម្ដៅដល់សីតុណ្ហភាព 5°C (41°F) នៅក្នុងសំបកវេចខ្ចប់ ឬចុងដែលបិទជិត។^P
 - (f) ទុកនៅក្នុងទូទឹកកកដែលមានការតាម ដានពេលវេលា និងសីតុណ្ហភាពគតឈប់ឈរ ហើយពិនិត្យមើលឃើញដោយផ្ទាល់ភ្នែកពីរ ដងរាល់ថ្ងៃ^P និង
 - (h) បិទស្លាកដោយមានឈ្មោះផលិតផល និង កាលបរិច្ឆេទវេចខ្ចប់^P និង
- (3) រក្សាកំណត់ត្រាដែលចាំបាច់ក្នុងការ បញ្ជាក់អំពីការបញ្ចុះកម្ដៅនោះ និងរយៈពេល បញ្ចុះកម្ដៅរក្សាភាពត្រជាក់/ ចាំបាច់ស្របសីតុណ្ហភាព៖
 - (a) រៀបចំកំណត់ត្រាទាំងនេះដូចដល់អាជ្ញាធរ និយ័តកម្មនៅពេលមានការផ្ញើស៊ី^P និង
 - (b) ទុកកំណត់ត្រាទាំងនេះរយៈពេលយ៉ាងតិច 6 ខែ^P និង
 - (4) អនុវត្តនីតិវិធីប្រតិបត្តិការជា លាយលក្ខណ៍អក្សរ និងគម្រោងវិធីបណ្តុះ បណ្តាល។^P

ហេតុផលសុខភាពសាធារណៈ៖

ដំណើរការទាំងពីរនេះផ្អែកលើពេលវេលា/ សីតុណ្ហភាពដែលជាកត្តារារាំងត្រឹមត្រូវ ក្នុងការលូតលាស់នៃភ្នាក់ងារបង្កជំងឺ។ ដូច្នេះ ជាការសំខាន់ខ្លាំងណាស់ដែលត្រូវ តាមដានត្រួតពិនិត្យផែនការណែនាំសំខាន់ៗ ដូចជាផែនការណែនាំនានាដែលត្រូវបាន បង្កើតឡើងសម្រាប់ការចម្អិនដើម្បីបង្ហាញ ភាសិកាលូតលាស់ ការបញ្ចុះកម្ដៅដើម្បី រារាំងការដុះចេញស្បូវ/ការផលិតជាតិពុល និងការរក្សាសីតុណ្ហភាពយូរឱ្យត្រជាក់ ដើម្បីរារាំងការលូតលាស់ និង/ឬការផលិត ជាតិពុលដោយភ្នាក់ងារបង្កជំងឺដែលនៅ រស់។ ការគ្រប់គ្រងសីតុណ្ហភាពត្រូវតែមាន ការតាមដានបែបអេឡិចត្រូនិកគតឈប់ ឈរ និងការពិនិត្យមើលផ្ទាល់ភ្នែកពីរដង រាល់ថ្ងៃ ដើម្បីផ្ទៀងផ្ទាត់ថា សីតុណ្ហភាព បញ្ចុះកម្ដៅគឺសមស្រប។

ការចម្អិន/បញ្ចុះកម្ដៅ គឺជាដំណើរការមួយ ដែលអាហារត្រូវបានដាក់ចូលក្នុងថង់ ឬស្លឹកបិទជិត និងបញ្ចុះកម្ដៅក្លាយ។ ជា ទូទៅបំផុត គេបញ្ចុះកម្ដៅដោយដាក់វាចូល ក្នុងធុងទឹកកក/ទឹក ឬបំពង់មានជ្រើស ផ្សេងទៀតដែរ។ ដំណើរការចម្អិននេះ វាត្រូវ បានអុកស៊ីសែនចេញ និងធ្វើឱ្យកម្រិតអុក ស៊ីសែនថយចុះនៅក្នុងអាហារ ទោះបីជាថង់ ឬស្លឹកអាចនឹងត្រូវភ្ជិតដោយមានបរិមាណ ខ្យល់យ៉ាងច្រើននៅផ្នែកខាងលើនៃសំបក វេចខ្ចប់ក៏ដោយ។ ដំណើរការនេះ ជាទូទៅត្រូវ បានប្រើសម្រាប់ការធ្វើស៊ុប និងទឹកជ្រលក់ ក្នុងបរិមាណច្រើន។

ការចម្អិនក្រោមសុញកាស (soo VEED) គឺជា ឃ្លាភាសាបារាំងដែលមានន័យថា "ក្រោម សុញកាស" ហើយវិធីសាស្ត្រចម្អិនអាហារបែប នេះ គឺទទួលបានប្រជាប្រិយភាពក្នុង ចំណោមមេធាវីកោ។ តាមរយៈវិធីសាស្ត្រនេះ គ្រឿងផ្សំស្រស់ៗ គ្រឿងផ្សំនៅ ឬគ្រឿងផ្សំ ចម្អិនមិនទាន់ដុំន គឺត្រូវបានភ្ជិតនៅក្នុង ថង់ប្លាស្ទិកមិនជ្រាបទឹកដោយបិទខ្យល់ ចេញអស់។ បន្ទាប់មក ថង់នោះត្រូវបាន យកទៅចម្អិននៅសីតុណ្ហភាពទាបគួរសម នៅក្នុងធុងទឹក។

ការវេចខ្ចប់ប្រភេទនេះ ក៏អាចហៅបាន ម្យ៉ាងទៀតថា ការវេចខ្ចប់បន្ថយអុកស៊ីសែន (ROP)។ ដោយសារតែអាហារត្រូវបានវេចខ្ចប់ នៅក្នុងបរិយាកាសអុកស៊ីសែនទាប ក្តីបង្ក ឱ្យមាននោះគឺការបង្កើតជាតិពុលពីបាក់តេរី *Clostridium botulinum* និងការលូតលាស់ នៃបាក់តេរី *Listeria monocytogenes*។ សព្វីដ្ឋកាយទាំងពីរនេះ អាចលូតលាស់នៅ ក្នុងសីតុណ្ហភាពបញ្ចុះកម្ដៅ ដូច្នេះមិនត្រូវ រក្សាទុកផលិតផលនៅចន្លោះសីតុណ្ហភាព 38°F-41°F រយៈពេលលើសពីបីថ្ងៃឡើយ។

ដើម្បីប្រើប្រាស់ដំណើរការណាមួយក្នុង ចំណោមដំណើរការទាំងនេះ នោះត្រូវតែដាក់ បញ្ជូនផែនការអំពីការវិភាគគ្រោះថ្នាក់នៃ ចំណុចត្រួតពិនិត្យសំខាន់ៗ (HACCP) ដូច ដល់អ្នកត្រួតពិនិត្យសុខភាពក្នុងមូលដ្ឋាន របស់អ្នក និងទទួលបានការអនុម័តសិន មុនពេលចាប់ផ្តើមដំណើរការនេះ។

អ្នកអាចស្វែងរកព័ត៌មានបន្ថែមអំពីអ្វីៗ ដែលត្រូវបញ្ជូលទៅក្នុងផែនការ HACCP របស់អ្នកនៅលើគេហទំព័ររបស់យើង៖ [www.healthoregon.org/FoodSafety/ Documents/haccp.pdf](http://www.healthoregon.org/FoodSafety/Documents/haccp.pdf)



សាច់ស្លាជ្រូកដែលបានវេចខ្ចប់ និងទុកសម្រាប់ចម្អិន។

ប្រសិនបើការបញ្ចុះកម្ដៅមិនត្រូវបានតាម ដានអំពីរយៈពេលនិងសីតុណ្ហភាពតាមបែប អេឡិចត្រូនិកដោយគតឈប់ឈរទេ នោះ នឹងតម្រូវឱ្យមានអញ្ញត្រកម្មសម្រាប់ការ ចម្អិន/បញ្ចុះកម្ដៅ ឬការចម្អិនក្រោម សុញកាស។

ប្រសិនបើអ្នកគ្រាន់តែទុកអាហារ (លើក លែងតែគ្រឿង) នៅក្នុងថង់បិទជិតរយៈពេល ≤ 48ម៉ោង នោះគេមិនតម្រូវឱ្យអ្នកដាក់ បញ្ជូនផែនការ HACCP ឬដាក់ពាក្យសុំ អញ្ញត្រកម្មឡើយ។

