

# ເອກະສານຂໍ້ມູນຄວາມຈິງຂອງກົດລະບຽບອາຫານໝາຍເລກ 12

ສິ່ງທີ່ທ່ານຄວນຮູ້ກ່ຽວກັບກົດລະບຽບ

WWW.HEALTHOREGON.ORG/  
FOODSAFETY

**OAR 333-150-0000,  
ພາກທີ 1-201.10(B)**

ນິຍາມຂອງ“ຄວາມອັນຕະລາຍຂອງອາຫານທີ່ເປັນໄປໄດ້ (ເວລາ/ ການຄວບຄຸມ ອຸນຫະພູມເພື່ອຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ)” ໝາຍເຖິງອາຫານທີ່ຕ້ອງການເວລາ/ ການຄວບຄຸມອຸນຫະພູມເພື່ອຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ (TCS) ເພື່ອຈຳກັດການເຕີບໂຕຂອງເຊື້ອພະຍາດຈຸລິນຊີ ແລະ ການສ້າງສານພິດ.

## ເຫດຜົນດ້ານ

### ສາທາລະນະສຸກ:

ຕາມປະຫວັດແລ້ວ, ໝາກໄມ້ ແລະ ຜັກທີ່ບໍ່ປຸງສຸກແມ່ນຖືວ່າ ບໍ່ແມ່ນ PHF (ອາຫານທີ່ບໍ່ແມ່ນ TCS) ຖ້າສິ່ງເຫຼົ່ານັ້ນບໍ່ມີຜົນທາງດ້ານການແລ້ວລະບາດຂອງພະຍາດທີ່ເກີດຈາກອາຫານ ແລະ ສາມາດເຮັດໃຫ້ເຊື້ອພະຍາດຈຸລະຊີບໃນສະພາວະທີ່ບໍ່ມີການຄວບຄຸມອຸນຫະພູມ. ນັບແຕ່ປີ 1990, ມີພະຍາດທີ່ເກີດຈາກອາຫານລະບາດຢ່າງນ້ອຍ 12 ຊະນິດເຊິ່ງກ່ຽວຂ້ອງກັບໝາກເລັ່ນປະເພດຕ່າງໆ. ຈາກປີ 1998-2006, ການລະແຜ່ລະບາດທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບໝາກເລັ່ນມີເຖິງ 17% ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບການຜະລິດທີ່ໄດ້ລາຍງານຫາ FDA. *Salmonella* ແມ່ນເຊື້ອພະຍາດຈຸລະຊີບທີ່ມີຫຼາຍທີ່ສຸດເຊິ່ງກ່ຽວຂ້ອງກັບການແຜ່ລະບາດຂອງພະຍາດທີ່ມາຈາກໝາກເລັ່ນ. ໄດ້ມີຄຳແນະນຳໃຫ້ມີການບ້ອງການການບິນເປື້ອນໃນສະຖານທີ່ບໍລິການອາຫານ ແລະ ຮ້ານຂາຍອາຫານ ແລະ ເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນການເກີດເຊື້ອພະຍາດຈຸລະຊີບເມືອງມີການບິນເປື້ອນໃນໝາກເລັ່ນສົດທີ່ອາດຈະມີການເກີດຂຶ້ນແລ້ວ (ບໍ່ນັບເອົາສະຖານທີ່ທີ່ເກີດການບິນເປື້ອນ).

## ໝາກເລັ່ນທີ່ປາດແລ້ວ

ການລະບາດຂອງພະຍາດທີ່ເກີດຈາກອາຫານລ່າສຸດແມ່ນກ່ຽວຂ້ອງກັບຮູບການຕ່າງໆຂອງໝາກເລັ່ນທີ່ປາດແລ້ວ ເຊິ່ງບິນເປື້ອນກັບເຊື້ອພະຍາດຈຸລະໂລກ, ເປັນຕົ້ນແມ່ນ *Salmonella*.

ກົດລະບຽນຄວາມສະອາດຂອງອາຫານລັດ ໄອເຮກອນ ຖືວ່າ ໝາກເລັ່ນເປັນອາຫານທີ່ອາດຈະມີຄວາມອັນຕະລາຍທີ່ຕ້ອງໄດ້ຮັກສາຢູ່ໃນອຸນຫະພູມ 41°F (5°C) ຫຼື ຕໍ່າກວ່ານັ້ນ ຫຼື ໃຊ້ຄວາມຮ້ອນແມ່ນ 135°F (57°C) ຫຼື ສູງກວ່ານັ້ນ.

ໝາກເລັ່ນ ແລະ ຜະລິດພັນຈາກໝາກເລັ່ນດັ່ງຕໍ່າບໍ່ມີຕ້ອງໄດ້ຮັກສາພາຍໃຕ້ການຄວບຄຸມອຸນຫະພູມທີ່ມີຄວາມປອດໄພ:

- ໝາກເລັ່ນສົດທີ່ຝານ, ຫັ້ນເຕົ້າ, ຫຼື ສັບ
- ໝາກເລັ່ນທີ່ປາດແລ້ວທີ່ໃຊ້ເປັນວັດຖຸດິບໃນອາຫານອື່ນເຊັ່ນ ຊາວຊາ, ສະຫຼັດ, ແຈ່ວໝາກອາໄວກາໂດ, ແລະ ອື່ນໆ.
- ໝາກເລັ່ນປຸງສຸກ ແລະ ໝາກເລັ່ນກະໂຈມ
- ໝາກເລັ່ນປຸງສຸກທີ່ຜ່ານການປຸງແຕ່ງ/ບັນຈຸກະປ້ອງເພື່ອການຄ້າ ແລະ ຜະລິດພັນໝາກເລັ່ນທີ່ເປີດແລ້ວ, ຖ້າເອກະສານທີ່ຂຽນເປັນລາຍລັກອັກສອນຈາກໂຮງງານຢັ້ງຢືນວ່າຜະລິດພັນແມ່ນຜະລິດພັນທີ່ບໍ່ອາດເປັນອັນຕະລາຍ

ໃນດ້ານຂອງການດອງຢູ່ຮ້ານອາຫານເພື່ອໃຊ້ໃນອາຫານປະເພດຜັດຢູ່ໃນຕູ້ອາຫານ (ບໍ່ຕ້ອງການຄວາມເຢັນ) ອາດຕ້ອງການໃຫ້ມີເອກະສານກຳກັບຈາກ ເຈົ້າ

ໜ້າທີ່ສາທາລະນະສຸກ ລັດ ໄອເຮກອນ. ໝາກເລັ່ນທີ່ປາດແລ້ວຕ້ອງເກັບຮັກສາແຍກອອກຈາກຊີນ ແລະ ອາຫານທະເລດິບ, ບໍ່ທັນໄດ້ລ້າງ, ແລະ ຜະລິດດິບ

ຜະລິດພັນໝາກເລັ່ນສົດທີ່ປາດ ແລະ ປຸງສຸກ ຕ້ອງໝາຍວັນທີ ແລະ ໃຊ້ ຫຼື ເອົາຖິ້ມພາຍໃນ 7 ມື້.

ຄຳແນະນຳເພີ່ມເຕີມ:

- ຫຼີກລ້ຽງການໃຊ້ໝາກເລັ່ນທີ່ເສຍຫາຍ ຫຼື ເນົາ



### ໝາກເລັ່ນທີ່ປາດແລ້ວຕ້ອງເກັບເຂົ້າຕູ້ເຢັນທັນທີ.

- ລ້າງໝາກເລັ່ນທັງໝົດໃຫ້ສະອາດໃນນ້ຳທີ່ໄຫຼ. ບໍ່ແນະນຳໃຫ້ໃຊ້ສະບູ ແລະ ແຜ່ປ
- ແຊ່ເຢັນໝາກເລັ່ນທັງໝົດ, ທີ່ລ້າງແລ້ວກ່ອນຈະເອົາໄປປາດເປັນປ່ຽງ ເຊິ່ງຈະເຮັດໃຫ້ໝາກເລັ່ນມີອຸນຫະພູມຢູ່ 41°F (5°C)