

ເອກະສານຂໍ້ມູນຄວາມຈິງຂອງກົດລະບຽບອາຫານໝາຍເລກ 14

ສິ່ງ ທີ່ ທ່ານ ຄວນ ຮູ້ ກ່ຽວ ກັບ ກົດ ລະ ບຽບ

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

ເມັດພືດງອກ ຫຼື ຖົ່ວງອກ

**OAR 333-150-0000,
ພາກທີ 3-502.11**

ຮ້ານທີ່ດຳເນີນກິດຈະການບຸງ
ແຕ່ງອາຫານຕ້ອງມີໃບກຳກັບ
ເອກະສານຈາກເຈົ້າໜ້າທີ່
ກວດກາດັ່ງທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນ §
8-103.10 ແລະ ພາຍໃຕ້ § 8-
103.11 ກ່ອນ: PF

(H) ເມັດພືດງອກ ຫຼື
ຖົ່ວງອກ. PF

ເຫດຜົນດ້ານ ສາທາລະນະສຸກ:

ນັບແຕ່ປີ 1995, ໜ່ວຍຜັກດິບ
ໄດ້ຖືກຮັບຮູ້ວ່າເປັນແຫຼ່ງການ
ການເກີດພະຍາດທີ່ມາຈາກ
ອາຫານໃນສະຫະລັດ. FDA ແລະ
CDC ໄດ້ອອກຄຳແນະນຳສຳລັບຜູ້
ທີ່ມີຄວາມສ່ຽງຕໍ່ພະຍາດທີ່ເກີດ
ຈາກອາຫານຄວນຫຼີກລ້ຽງການ
ກິນໜັງ ອາລຟາຟາ ດິບ ຈົນກວ່າ
ວິທີການສືບສວນໄດ້ຮັບການ
ປັບປຸງກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພໃນ
ການບໍລິໂພກຜະລິດພັນດັ່ງກ່າວ.

ຍ້ອນວ່າບໍ່ມີການຄົ້ນຄວ້າ
ຮັກສາສະເພາະທາງໃນການກຳຈັດ
ເຊື້ອພະຍາດຈຸລະຊີບ, FDA
ແນະນຳວ່າໃຫ້ມີການທົບສອບ
ດ້ານຈຸລະຊີບຂອງລະບົບນ້ຳທີ່ໃຊ້.
ການຍື່ນຍື່ນການທົດສອບສາມາດ
ດຳເນີນໄດ້ກັບສະຖານທີ່ຮ້ານ
ອາຫານຖ້າມີເຄື່ອງມືພຽງພໍ ແລະ
ພະນັກງານທີ່ຜ່ານຄຸນນະວຸດ ຫຼື
ຫ້ອງປະຕິບັດການສ່ວນບຸກຄົນທີ່
ສາມາດວ່າຈ້າງໃຫ້ດຳເນີນການທົດ
ສອບທີ່ຈຳເປັນ. ການຮັກສາແກ່ນ
ຜັກທີ່ຕິດເຊື້ອລວມທັງການທົດ
ສອບຈຸລະຊີບຫຼຸດຜ່ອນຄວາມເປັນ
ໄປໄດ້ໃນຜະລິດພັນທີ່ມີການເຈືອ
ປົນທີ່ຈະຖືກຈຳໜ່າຍ. ການທົດ
ສອບຕ້ອງໄດ້ເຮັດສຳລັບບັນຫາ
ເຊື້ອພະຍາດຈຸລະໂລກທັງຊະນິດ,
E. coli O157:H7 ແລະ *Salmo-*
nella.

ການຜະລິດສົດແມ່ນມີຄວາມສຳຄັນ
ເພື່ອເຕີມສຳລັບອາຫານເພື່ອສຸຂະພາບ.
ເຖິງຢ່າງໃດກໍຕາມ, ບາງຜະລິດພັນ,
ລວມເຖິງຖົ່ວງອກ, ແມ່ນມີຄວາມເປັນ
ໄປໄດ້ທີ່ຈະພາໃຫ້ເກີດພະຍາດໃນ
ອາຫານ. ຖົ່ວງອກດິບ ແລະ ບຸງບໍ່ສຸກດີ,
ໂດຍສະເພາະແມ່ນໜັງ ອາລຟາຟາ, ໜັງ
ຕົ້ນຖົ່ວໂຄລເວີ ແລະ ໜັງຕົ້ນຖົ່ວເຫຼືອງ,
ມີຄວາມກ່ຽວຂ້ອງກັບການລະບາດຂອງ
ພະຍາດທີ່ເກີດຈາກອາຫານຫຼາຍໆຊັ້ງ.
ເຊື້ອຈຸລະຊີບທີ່ຢູ່ໃນແກ່ນແລ້ວ ຫຼື ນຳ
ເຂົ້າມາລະຫວ່າງຂັ້ນຕອນຂອງການ
ບັງຄັບແຕກໜັງສາມາດເຕີບໂຕໄດ້ຢ່າງ
ໄວວາໃນຊ່ວງຂອງການແຕກໜັງ ແລະ
ເປັນໜັງ. ຍ້ອນສິ່ງນີ້, ຈຶ່ງຈຳເປັນໃຫ້ມີ
ເອກະສານກຳກັບ ແລະ ແຜນ HACCP
ໃນການເພາະແກ່ນ ຫຼື ຖົ່ວໃນ
ສະພາບແວດລ້ອມຂອງຮ້ານ
ອາຫານ.

ຖົ່ວໜັງແມ່ນໄດ້ຖືກນິຍູ້ມາວ່າເປັນ
ຮູບແບບການເພາະເຊື້ອຂອງແກ່ນ
ພື້ນ ແລະ ຖົ່ວ. ຕົວຢ່າງຂອງ
ຖົ່ວງອກລວມມີ:

- ແກ່ນ ອາລຟາຟາ (Alfalfa)
- ຕົ້ນຖົ່ວໂຄລເວີ (Clover)
- ແກ່ນຕາເວັນ
- ຜັກກະລຳດອກດຽວ
- ແກ່ນຜັກກາດ
- ຫົວຜັກກາດ
- ກະທຽມ
- ຜັກຊີ
- ຖົ່ວຂຽວ
- ຖົ່ວແດງ/ຖົ່ວແຮ/ຖົ່ວຂາວ
- ຖົ່ວເຫຼືອງ
- ທັນຍະພືດ (ຫຍ້າປະເພດແບ້ງ)

ຍັງບໍ່ມີການປຶ້ມບົວສະເພາະທາງທີ່
ສະແດງໃຫ້ເຫັນວ່າສາມາດຫຼຸດຜ່ອນ

ເຊື້ອພະຍາດຈຸລະຊີບໃນແກ່ນຜັກ ຫຼື ໜັງ
ທີ່ເຮັດໃຫ້ເກີດພະຍາດຈາກອາຫານໂດຍ
ບໍ່ມີຜົນກະທົບຕໍ່ການແຕກໜັງ ແລະ
ການສ້າງຜົນຜະລິດ.

ດັ່ງນັ້ນ, ຕ້ອງໄດ້ມີມາດຕະການປ້ອງກັນ
ລ່ວງໜ້າເພື່ອປ້ອງກັນລະດັບການເກີດ
ແບັກທີເຣຍທີ່ສູງຈາກການຈະເລີນເຕີບ
ໂຕຂອງແກ່ນ ຫຼື ໜັງ. ນຳໃຊ້ “ການ
ປະຕິບັດທີ່ດີ” ຂອງອຸດສາຫະກຳຖົ່ວໜັງຈະ
ຊ່ວຍໃຫ້ຮັບປະກັນວ່າມີຄວາມປອດໄພ
ແລະ ເປັນຜະລິດພັນທີ່ດີຕໍ່ສຸຂະພາບ.
ການປະຕິບັດທີ່ດີດັ່ງກ່າວສາມາດເບິ່ງໄດ້
ທີ່: [http://www.fda.gov/Food/
FoodSafety/RetailFoodProtection/
ucm078758.htm](http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/ucm078758.htm).



ໜັງຖົ່ວເຫຼືອງ ແລະ ແກ່ນ ອາລຟາຟາ ແມ່ນ
ຖືກນຳໃຊ້ຢ່າງແຜ່ຫຼາຍໃນຮ້ານອາຫານ.

ຂໍ້ມູນເພີ່ມເຕີມສາມາດເບິ່ງໄດ້ທີ່ເວັບໄຊ
ຂອງ FDA ທີ່ <http://www.fda.gov>, ໂດຍ
ກົດທີ່ “ຖົ່ວໜັງ” ຢູ່ບ່ອນຊອກຫາ ຫຼື ຢູ່ທີ່
ເວັບໄຊຂອງ OHA ທີ່: [http://
public.health.oregon.gov/
HealthyEnvironments/FoodSafety/
Pages/variance.aspx](http://public.health.oregon.gov/HealthyEnvironments/FoodSafety/Pages/variance.aspx).