

ឯកសារព័ត៌មានអំពីក្រមចំណីអាហារ #17

ប្រការដែលអ្នកត្រូវយល់ដឹងអំពីក្រម

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

**OAR 333-150-0000 ជំពូកទី
3-201.18**

(A) ការចែកចាយភេសជ្ជៈ និងការចម្អិននៅខាងក្រៅដែលធ្វើឡើងដោយគ្រឹះស្ថានចំណីអាហារត្រូវបានអនុញ្ញាតជាផ្នែកមួយនៃប្រតិបត្តិការអាជីវកម្ម នៅពេលដែលត្រូវបានធ្វើឡើងនៅក្នុងបរិវេណគ្រឹះស្ថានចំណីអាហារ។^៧
(B) ប្រតិបត្តិការចែកចាយភេសជ្ជៈ និងការចម្អិននៅខាងក្រៅត្រូវតែរៀបចំឡើងដើម្បីការពារអាហារឧបករណ៍ ប្រដាប់ប្រដារប្រើប្រាស់របស់ដែលប្រើប្រាស់បោះចោល និងរបស់របរផ្សេងទៀតពីការចម្អិនភាពកខ្វក់នៅពេលមិនមានប្រតិបត្តិការ។
(F) ប្រតិបត្តិការការចែកចាយភេសជ្ជៈ និងចម្អិននៅខាងក្រៅត្រូវតែមានការត្រួតពិនិត្យដោយនិយោជិតផ្នែកសេវាកម្មចំណីអាហារ។

ហេតុផលសុខភាពសាធារណៈ៖

សេវាកម្មភេសជ្ជៈនៅខាងក្រៅអាចបង្កើនហានិភ័យនៃការចម្លងភាពកខ្វក់លើអាហារ ភេសជ្ជៈ និងឧបករណ៍ពិសោធន៍សត្វល្អិត ចូលីសត្វស្លាប់ ការលេចធ្លាយពីលើ និងធាតុកខ្វក់ដែលអាចមានផ្សេងទៀត។ ដើម្បីកាត់បន្ថយហានិភ័យដល់សាធារណជនឱ្យដល់កម្រិតទាបបំផុត សេវាកម្មភេសជ្ជៈនៅខាងក្រៅត្រូវតែរៀបចំ សាងសង់ និងដំណើរការយ៉ាងណាឱ្យស្របតាមស្តង់ដារស្តីពីការការពារចំណីអាហារ។ ចំណីអាហារទាំងអស់ត្រូវតែមានការការពារពីការប៉ះ ក្អក កណ្តាស់ពិសោធន៍អតិថិជន ឬធាតុកខ្វក់ផ្សេងទៀតដោយការប្រើប្រាស់ការការពារកណ្តាស់ រនាំង គម្រប ឬរបាំងដែលមានប្រសិទ្ធភាពផ្សេងទៀតដែលត្រូវបានអនុម័ត។ កន្លែងអាជីវកម្មត្រូវតែមានកាលវិភាគសម្អាត និងធ្វើអនាម័យឱ្យបានញឹកញាប់និងដឹកដល់ផែនការកាត់បន្ថយសត្វចង្រៃឱ្យដល់កម្រិតអប្បបរមា និងការត្រួតពិនិត្យជាបន្តបន្ទាប់ដោយនិយោជិតផ្នែកសេវាកម្មចំណីអាហារ ក្នុងអំឡុងម៉ោងប្រតិបត្តិការ។

ការចែកចាយភេសជ្ជៈនៅខាងក្រៅ

បារខាងក្រៅទទួលបានការគាំទ្រ និងទទួលស្គាល់យ៉ាងទូលំទូលាយពីសំណាក់សាធារណជនដែលចូលចិត្តរីករាយនឹងអាកាសធាតុរដូវក្តៅ និងបរិយាកាសស្និទ្ធស្នាលនិងបន្ទូរអារម្មណ៍នៅបារខាងក្រៅ។ ទោះយ៉ាងណាក៏ដោយ មានបទប្បញ្ញត្តិមួយចំនួនដែលត្រូវតែអនុវត្តតាមដើម្បីធានាថាស្របតាមការអនុវត្តស្តីពីសុវត្ថិភាពចំណីអាហារដែលចាំបាច់។

មានជម្រើសពីរដែលត្រូវបានអនុញ្ញាតសម្រាប់សេវាកម្មភេសជ្ជៈនៅខាងក្រៅនៃកន្លែងអាជីវកម្មចំណីអាហារ៖

1. រទេះភេសជ្ជៈ ឬបារចល័ត ឬ
2. កន្លែងអាជីវកម្មដែលត្រូវបានសង់ឡើងជាអចិន្ត្រៃយ៍ដែលស្របតាមលក្ខខណ្ឌទាមទារដូចគ្នានឹងលក្ខខណ្ឌទាមទារនៃភោជនីយដ្ឋាននៅខាងក្នុង។



ចំពោះប្រតិបត្តិការចែកចាយនៅខាងក្រៅ ត្រូវតែដាក់ផែនការទៅកាន់អាជ្ញាធរសុខភាពសាធារណៈក្នុងមូលដ្ឋានមុនការសាងសង់។ សកម្មភាពប្រភេទនេះអាចធ្វើបានរួមជាមួយនឹងគ្រឹះស្ថានចំណីអាហារដែលមានអាជ្ញាប័ណ្ណដែលអាចផ្តល់សេវាកម្មជំនួយប៉ុណ្ណោះ។

ប្រភេទនៃប្រតិបត្តិការទាំងនេះត្រូវបានចាត់ទុកថាជាផ្នែកបន្ទាប់បន្សំនៃប្រតិបត្តិការគ្រឹះស្ថានសេវាកម្មចំណីអាហារនៅមួយកន្លែងជាចម្បង។ ការចែកចាយភេសជ្ជៈគឺសម្រាប់តែភ្ញៀវនៃគ្រឹះស្ថានប៉ុណ្ណោះ មិនមែនសម្រាប់អតិថិជននៅតាមផ្លូវនោះទេ។

- កន្លែងអាជីវកម្ម/រចនាសម្ព័ន្ធ៖**
- ផ្ទៃទាំងអស់ត្រូវតែរលោង និងងាយស្រួលសម្អាត រួមទាំងកម្រាលផងដែរ។
 - មិនអនុញ្ញាតឱ្យមានកម្រាលជាស្មៅ និង/ឬ ដីឡើយ។
 - ប្រភពទឹកត្រូវតែមានការអនុម័តវិធានការចោលសំណល់រាក់ដូច្នោះដែរ។
 - ការការពារពីលើក្បាលត្រូវបន្លាយឱ្យហួសកន្លែងសេវាកម្មចំណីអាហារ និងសង់ពីសំណង់កាន់ ជាប់មាំ មិនស្របទឹក និងងាយស្រួលសម្អាត។ ទោះយ៉ាងណាក៏ដោយ អនុញ្ញាតឱ្យប្រើសំយ៉ាបសម្រាប់កន្លែងបណ្តោះអាសន្ន។

- ក្នុងអំឡុងម៉ោងមិនមានប្រតិបត្តិការ ត្រូវតែការពារបារ និងចំណីអាហារ ប្រដាប់ប្រដារប្រើប្រាស់ឧបករណ៍និងវត្ថុផ្សេងៗទៀតទាំងអស់ពីការចម្លងភាពកខ្វក់។
- តម្រូវឱ្យមានជើងលាងដៃភ្ជាប់ទុយោទឹកសម្រាប់កន្លែងអចិន្ត្រៃយ៍។ អនុញ្ញាតឱ្យមានកន្លែងលាងដៃបណ្តោះអាសន្នសម្រាប់បារចល័ត។
- ត្រូវតែសម្អាតផ្ទៃខាងក្រៅទាំងអស់រាល់ថ្ងៃមុនពេលបើកហាង។

ការចែកចាយភេសជ្ជៈនៅខាងក្រៅ (ត)

សេវាកម្ម/ការរៀបចំចំណីអាហារ៖

- រាល់ការរៀបចំចំណីអាហារទាំងអស់ត្រូវតែធ្វើឡើងនៅខាងក្នុងគ្រឹះស្ថានសេវាកម្មចំណីអាហារ ឬម្ខាងដែលមានអាជ្ញាប័ណ្ណ ដូចជាការហាត់ក្រូចឆ្មារ និងគ្រឿងតុបតែងអាហារផ្សេងទៀត។
- ការបន្ថែមគ្រឿងផ្សំលើភេសជ្ជៈដូចជាទឹកដោះគោលើស្រា ក្រឡក White Russian ឬគ្រឿងផ្សំហាន់រួចសម្រាប់ទឹកក្រឡកនឹងត្រូវបានអនុញ្ញាត។
- ភេសជ្ជៈប្រភេទណាក៏ដោយក៏អាចត្រូវបានចែកចាយពីទីតាំងខាងក្រៅដែរ រួមទាំងភេសជ្ជៈលាយក្រានីតា (granitas) និង អេសប្រេសសូ (espresso)។
- អតិថិជនអាចយកដោយខ្លួនឯងពីឧបករណ៍ចែកចាយភេសជ្ជៈដែលស្របតាមក្រម ដូចជាម៉ាស៊ីនចែកចាយភេសជ្ជៈមានហ្គាស (4-204.13)។

- ប្រតិបត្តិការនេះត្រូវតែមានការត្រួតពិនិត្យពីនិយោជិតគ្រប់ពេលទាំងអស់។
- ធុងត្រជាក់/ធុងទឹកកកមិនត្រូវបានអនុញ្ញាតទេ។

ការរក្សាទុក៖

- ត្រូវតែយកចំណីអាហារទាំងអស់ចេញពីបារនៅចុងថ្ងៃប្រតិបត្តិការនីមួយៗ លើកលែងតែទឹកកកមានការធានា ឬការការពារ។
- ឧបករណ៍និងវត្ថុនៃសេវាកម្មនីមួយៗអាចនៅខាងក្រៅបាន បើសិនជាពួកវាត្រូវបានចាក់សោជាប់ជាទូទៅដែលមានការការពារពីអាកាសធាតុ និងពីសត្វកកេរ។

