

ເອກະສານຂໍ້ມູນຄວາມຈິງຂອງກົດລະບຽບອາຫານໝາຍເລກ 28

ສິ່ງ ທີ່ ທ່ານ ຄວນ ຮູ້ ກ່ຽວ ກັບ ກົດ ລະ ບຽບ

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000,
ພາກທີ 2-401.11

(A) ຍົກເວັ້ນທີ່ໄດ້ລະບຸໄວ້ໃນ (B) ຂອງສ່ວນນີ້, ພະນັກງານຄວນ ກິນ, ດື່ມ, ຫຼື ນຳໃຊ້ຢາສູບທຸກປະເພດຢູ່ບ່ອນທີ່ກຳນົດເທົ່ານັ້ນບ່ອນທີ່ຖືກອາຫານ, ອຸປະກອນທຳຄວາມສະອາດ, ເຄື່ອງໃຊ້ແລະ ຜູ້ແພ; ຜະລິດພັນທີ່ສຳລັບໃຊ້ເທື່ອດຽວ ແລະ ບໍລິການເທື່ອດຽວທີ່ບໍ່ໄດ້ຫຸ້ມຫໍ່; ຫຼື ຜະລິດພັນອື່ນໆທີ່ຕ້ອງການການປົກປ້ອງແມ່ນບໍ່ສາມາດສົ່ງຜົນໄດ້. ^{PR}

(B) ພະນັກງານທີ່ເຮັດວຽກກັບອາຫານອາດຈະດື່ມຈາກຖັງບຸ້ນຈຸເຄື່ອງດື່ມທີ່ໃກ້ ຖ້າຖັງບຸ້ນຈຸນັ້ນໄດ້ຮັບການປ້ອງກັນຈາກການບິນເບື້ອນ:

- (1) ມີຂອງພະນັກງານ;
- (2) ພາລະນະບັນຈຸ; ແລະ
- (3) ອາຫານທີ່ຖືກແລ້ວ; ອຸປະກອນອະນາໄມ້, ເຄື່ອງໃຊ້, ຜ້າ; ແລະ ຜະລິດພັນສຳລັບໃຊ້ຄັ້ງດຽວ ແລະ ບໍລິການເທື່ອດຽວ.

ເຫດຜົນດ້ານສາທາລະນະສຸກ:

ພະນັກງານທີ່ເຮັດວຽກກັບອາຫານຕ້ອງໄດ້ປະຕິບັດຕາມການປະຕິບັດຕາມຫຼັກສູດອະນາໄມທີ່ຖືກຕ້ອງໃນລະຫວ່າງການປະຕິບັດວຽກທີ່ມອບໝາຍໃຫ້ເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນຄວາມເປັນໄປໄດ້ທີ່ຈະສົ່ງແຜ່ພະຍາດຜ່ານອາຫານ. ຫ້າມພະນັກງານກິນ ຫຼື ບໍລິໂພກເຄື່ອງດື່ມໃນເຂດການປຸງແຕ່ງອາຫານຢ່ອນວ່າອາດຈະເປັນໄປໄດ້ທີ່ຈະເອົານິ້ວເຂົ້າປາກຫຼື ດັງ ເຊິ່ງອາດເຮັດໃຫ້ມີການບິນເບື້ອນຢູ່ມື, ອາຫານ, ອຸປະກອນອະນາໄມ້, ເຄື່ອງໃຊ້ ແລະ ຜະລິດພັນສຳລັບໃຊ້ເທື່ອດຽວ ແລະ ບໍລິການເທື່ອດຽວ.

ຖ້າມີຄວາມຮ້ອນເກີນໄປຢູ່ໃນເຂດກະກຽມອາຫານອາດເຮັດໃຫ້ພະນັກງານມີການຫຼິ້ນນ້ຳເຫຼືອ ແລະ ອາດມີຄວາມສ່ຽງດ້ານຢາ, ພະນັກງານອາດຈະດື່ມນ້ຳຈາກບັນຈຸບັນທີ່ບົກບຶດແໜ້ນໜາ ທີ່ມີດ້າມຈັບ ຫຼື ມີທໍ່ດູດ. ພາລະນະບັນຈຸອາຫານຕ້ອງໄດ້ມີການຈັບຢ່າງລະມັດລະວັງເພື່ອປ້ອງກັນການບິນເບື້ອນຈາກມື ແລະ ເຂດການກະກຽມອາຫານ.

ພະນັກງານຈຳໜ່າຍເຄື່ອງດື່ມເປັນຈອກ

ພະນັກງານບໍລິການອາຫານອາດຈະດື່ມນ້ຳຈາກພາລະນະບັນຈຸເຄື່ອງດື່ມທີ່ໃກ້ແລະມີຝາປິດທີ່ແໜ້ນໜ້າ ແລະ ມີທໍ່ດູດ ຫຼື ດ້າມຈັບ. ສິ່ງນີ້ແມ່ນອະຍາດໃຫ້ໄດ້ຖ້າຜູ້ທີ່ເຮັດວຽກກັບອາຫານມີຄວາມລະມັດລະວັງໃນການປ້ອງກັນການບິນເບື້ອນຈາກມື, ເຄື່ອງໃຊ້, ອຸປະກອນ ແລະ ອາຫານ. ພະນັກງານຕ້ອງຕັກມັງຽນ ແລະ ບໍລິໂພກເຄື່ອງດື່ມຢູ່ໃນສະຖານທີ່ທີ່ກຳນົດໃຫ້ເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນຄວາມເປັນໄປໄດ້ໃນການແຜ່ເຊື້ອພະຍາດຈາກປາກທີ່ສາມາດເຮັດໃຫ້ເກີດພະຍາດ.

ຫຼືກວ່າພາກສ່ວນຕ່າງໆທີ່ປາກສຳຜັດ ພາລະນະບັນຈຸເຄື່ອງດື່ມ, ຖ້າຕ້ອງມີການລ້າງມືກ່ອນຈັບອາຫານ ຫຼື ຜິດໜ້າຂອງອາຫານ.

ອີກຢ່າງໜຶ່ງນອກເໜືອຈາກຝາປິດທີ່ສະໜິດ ແລະ ດ້າມຈັບ ຫຼື ທໍ່ດູດ, ຜະລິດພັນທີ່ສາມາດໃຊ້ຄືນໄດ້ຕ້ອງໄດ້ຮັບການກະກຽມເປັນຢ່າງດີ ແລະ ອະນາໄມງ່າຍ. ກ່ອນນຳໃຊ້ເຄື່ອງບັນຈຸເຄື່ອງດື່ມໃນເຮືອນຄົວ ຫຼື ບ່ອນກະກຽມອາຫານ ໃຫ້ແນ່ໃຈວ່າຕ້ອງລ້າງ, ໄລ ແລະ ຂັງເຊື້ອຈອກລະຫວ່າງກະ ຫຼື ທັນທີທີ່ຈອກເປື້ອນດິນບ່ອນທີ່ມີ ແລະ ຜິວໜ້າຖືກສຳຜັດ.

ຝາປິດ, ດ້າມຈັບ ຫຼື ຫຼອດດູດຊ່ວຍໃຫ້ອາຫານມີຄວາມປອດໄພໂດຍການປ້ອງກັນລະຫວ່າງມື ແລະ ປາກ. ແຕ່ຖ້າຈອກເຫຼົ່ານັ້ນຖືກນຳໃຊ້ບໍ່ຖືກຕ້ອງ, ອາດເຮັດໃຫ້ມີບິນເບື້ອນ ແລະ ສຸດທ້າຍທ່ານຈະສຳຜັດກັບອາຫານ.

ອະນຸຍາດ: ຝາ + ດ້າມຈັບ ຫຼື ຝາ + ທໍ່ດູດ



ມີຝາປິດທີ່ສາມາດເລື່ອນເປີດໄດ້ຕະຫຼອດເວລາ ຕ້ອງມີຫຼອດດູດຕັ້ງຂຶ້ນ ຕະຫຼອດເວລາ

ບໍ່ອະນຸຍາດ:



ໂຄງການປ້ອງກັນພະຍາດທີ່ເກີດຈາກອາຫານ

ເດືອນ ກໍລະກົດ ປີ 2019

