

ឯកសារព័ត៌មានអំពីក្រមចំណីអាហារ #2

ប្រការដែលអ្នកត្រូវយល់ដឹងអំពីក្រម

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

ការវេចខ្ចប់ដែលបន្ថយអ្នកស៊ីសែនដោយ គ្មានអញ្ញត្រកម្ម

OAR 333-150-0000 ជំពូកទី 3-502.12

- (A) លើកលែងតែគ្រឹះស្ថានចំណីអាហារដែលទទួលបានអញ្ញត្រកម្មដូចដែលបានបញ្ជាក់នៅប្រការ § 3-502.11 គ្រឹះស្ថានចំណីអាហារដែលវេចខ្ចប់អាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់ដោយប្រើវិធីវេចខ្ចប់បន្ថយអ្នកស៊ីសែនត្រូវគ្រប់គ្រងការលូតលាស់ និងការបង្កើតជាតិពុលនៃបាក់តេរី *Clostridium botulinum* និងការលូតលាស់នៃបាក់តេរី *Listeria monocytogenes*។^P
- (B) គ្រឹះស្ថានចំណីអាហារដែលវេចខ្ចប់អាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់ដោយប្រើវិធីវេចខ្ចប់បន្ថយអ្នកស៊ីសែនត្រូវមានផែនការ HACCP ដែលមានព័ត៌មានដូចបានបញ្ជាក់នៅប្រការ 11 8-201.14(D) និងផែនការ៖^{Pf}
- (1) កំណត់សម្គាល់អាហារដែលត្រូវវេចខ្ចប់,^{Pf}
 - (2) កម្រិតអាយុកាលដែលបានវេចខ្ចប់ ត្រូវរក្សាទុកនៅសីតុណ្ហភាពក្រោមឬស្មើ 5°C (41°F) ហើយត្រូវបញ្ជាក់កាលកំណត់វិនិច្ឆ័យខាងក្រោមនេះឱ្យបានយ៉ាងហោចណាស់មួយ លើកលែងតែអ្វីដែលបានបញ្ជាក់នៅប្រការ 11 (C) - (E) នៃផ្នែកនេះ៖^{Pf}
 - (a) មាន aw តូចជាងឬស្មើ 0.91^{Pf}
 - (b) មាន pH តូចជាងឬស្មើ 4.6^{Pf}
 - (c) ជាផលិតផលសាច់ ឬបសុប្បីដែលត្រូវបានកែច្នៃឱ្យទុកបានយូរនៅរោងចក្រកែច្នៃអាហារដែលត្រួតពិនិត្យដោយ USDA ដោយប្រើសារធាតុដែលបានបញ្ជាក់ក្នុង 9 CFR 424.21 ហើយត្រូវបានទទួលដោយមានកញ្ចប់ដែលនៅល្អ។^{Pf} ឬ
 - (d) ជាអាហារដែលសម្បូរសំណើមកំពុងប្រកួតប្រជែងកម្រិតខ្ពស់ដូចជា សាច់នៅ បសុប្បីនៅ ឬបន្លែនៅ។^{Pf}
 - (3) ពិពណ៌នាអំពីរបៀបដាក់ស្លាកកញ្ចប់ឱ្យលេចធ្លោនិងច្បាស់លាស់ ដោយមានការណែនាំ។^{Pf}
 - (4) កំណត់អាយុកាលប្រើប្រាស់ដោយរក្សាទុកឱ្យត្រជាក់ មិនលើសពី 14 ថ្ងៃប្រតិទិន ចាប់ពីពេលវេចខ្ចប់រហូតដល់ពេលប្រើប្រាស់ លើកលែងតែរយៈពេលដែលរក្សាទុកផលិតផលដោយបង្កក ឬថ្ងៃ "ផុតកំណត់សំគាល់" ឬថ្ងៃ "ផុតកំណត់ប្រើ" របស់អ្នកផលិតផល អាស្រ័យលើថ្ងៃណាមួយ។^P
 - (5) រួមបញ្ចូលនីតិវិធីប្រតិបត្តិ ដោយយោងតាមវិធាន។^{Pf} និង
 - (6) ពិពណ៌នាអំពីកម្មវិធីបណ្តុះបណ្តាលដោយយោងតាមវិធាន។^{Pf}
- (C) លើកលែងតែគ្រឹះស្ថានដែលត្រូវបានបង្កកមុនពេល ក្នុងពេល និងក្រោយពេលវេចខ្ចប់ គ្រឹះស្ថានចំណីអាហារមិនអាចវេចខ្ចប់ត្រីដោយប្រើវិធីវេចខ្ចប់បន្ថយអ្នកស៊ីសែនបានទេ។^P

ហេតុផលសុខភាពសាធារណៈ៖

នៅពេលធ្វើតាមដូចអ្វីដែលបានសរសេរ នោះវិធីសាស្ត្រ ROP នៅក្នុងផ្នែកនេះ សុទ្ធតែផ្តល់នូវការគ្រប់គ្រងលើការលូតលាស់ និង/ឬការបង្កើតជាតិពុលនៃបាក់តេរី *C. botulinum* និង *L. monocytogenes* ដោយគ្មានអញ្ញត្រកម្ម។

ការវេចខ្ចប់បន្ថយអ្នកស៊ីសែន (ROP) ត្រូវបានអនុវត្តតាមវិធីជាច្រើន។ ការប្រើប្រាស់ ROP ជាទូទៅបំផុតដោយភោជនីយដ្ឋាន គឺការដកខ្យល់ចេញពីអាហារនៅក្នុងថង់ប្លាស្ទិកតាមបែបមកានិចដើម្បីបង្កើតការបិទជិតយ៉ាងតឹង ដែលគេហៅថាការវេចខ្ចប់បែបសុញ្ញកាស។ ការវេចខ្ចប់អាហារនៅក្នុងថង់មានខ្សែរុកដែលអាចបិទបើកវិញបានគឺ មិន ចាត់ទុកថាជា ROP ទេ។

មានអត្ថប្រយោជន៍ជាច្រើនចំពោះការប្រើប្រាស់ ROP ដូចជាកាត់បន្ថយការរលាកដោយសារកកបែងចែកដាច់ណែកផលិតផល ពន្យារអាយុកាលប្រើប្រាស់។ តែគួរឱ្យស្តាយ ដោយសារការដកអ្នកស៊ីសែនចេញពីជុំវិញអាហារ អ្នកក៏នឹងបង្កើតបរិស្ថានមួយដែលអំណោយផលដល់ការលូតលាស់របស់បាក់តេរី *Clostridium botulinum* ផងដែរ។ នេះអាចធ្វើឱ្យអាហារដែលមានសុវត្ថិភាពទៅជាអាហារដែលអាចបណ្តាលឱ្យស្លាប់ បន្ទាប់ពីបានវេចខ្ចប់។ គឺថា ដោយសារតែមានលក្ខខណ្ឌទាមទារជាច្រើនអំពី ROP។

អ្នកអាចប្រើ ROP ចំពោះអាហារមួយចំនួនដោយគ្មានអញ្ញត្រកម្មបាន ពីព្រោះពួកវាមានធាតុរាវរាងដល់ការកកើតជាតិពុល ឬថ្លៃអ្នកត្រូវតែសរសេរផែនការអំពីការវិភាគគ្រោះថ្នាក់នៃចំណុចត្រួតពិនិត្យសំខាន់ៗ (HACCP) ជាមុនសិន ហើយឱ្យអាជ្ញាធរសុខភាពសាធារណៈក្នុងមូលដ្ឋានរបស់អ្នកធ្វើការអនុម័ត។

- អាហារដែលបានវេចខ្ចប់ទាំងអស់ត្រូវតែទុកដាក់នៅក្រោមសីតុណ្ហភាព 41F និង៖
- មានកម្រិតសកម្មនៃទឹកតូចជាង ឬស្មើ 0.91 ឬ
 - មាន pH តូចជាងឬស្មើ 4.6 ឬ
 - ជាសាច់ដែលបានកែច្នៃឱ្យទុកបានយូរចេញពីកន្លែងដែលត្រួតពិនិត្យដោយ USDA ពីកញ្ចប់ដែលនៅល្អ ឬ
 - សម្បូរសំណើមកំពុងប្រកួតប្រជែងកម្រិតខ្ពស់ដូចជា សាច់នៅ បសុប្បីនៅ ឬបន្លែនៅ។

ត្រីនៅគឺគឺជារាងផលិតផលនៅផ្សេងទៀត ពីព្រោះបាក់តេរី *C. botulinum* មាននៅក្នុងត្រីគ្រប់ប្រភេទ។ គេតម្រូវឱ្យបង្កកត្រីមុនពេល ក្នុងពេល និងក្រោយពេលវេចខ្ចប់ទោះបីជារាងនៅក្នុងថង់តិចជាង 48 ម៉ោងក៏ដោយ។

ROP ក៏រួមបញ្ចូលផងដែរនូវវិធីចម្អិន/បញ្ចុះកម្ដៅ និងវិធីចម្អិនក្រោមសុញ្ញកាសដោយច្រកអាហារក្នុងថង់។ សូមមើលឯកសារព័ត៌មាន #4 សម្រាប់ព័ត៌មានជាក់លាក់អំពីដំណើរការនៃការចម្អិន/បញ្ចុះកម្ដៅ និងការចម្អិនក្រោមសុញ្ញកាស។

ឯកសារព័ត៌មានអំពីអញ្ញត្រកម្មមានព័ត៌មានអំពីអញ្ញត្រកម្ម ប្រសិនបើអ្នកចង់ប្រើ ROP ចំពោះអាហារឆ្អិន ឬផលិតផលផ្សេងទៀតដែលមិនបានរៀបរាប់នៅទីនេះ។



ការវេចខ្ចប់សុញ្ញកាសត្រូវបានប្រើជាទូទៅដើម្បីបែងចែកដាច់ណែកសាច់នៅសម្រាប់បង្កក

ប្រសិនបើអ្នកទុកអាហារ (លើកលែងតែត្រី) ក្នុងថង់ដែលបិទជិតត្រឹមតែរយៈពេល ≤ 48 ម៉ោង នោះវាមិនត្រូវបានគេចាត់ទុកថាជា ROP ទេ។