

# ឯកសារព័ត៌មានអំពីក្រមចំណីអាហារ #31

ប្រការដែលអ្នកគួរយល់ដឹងអំពីក្រម

WWW.HEALTHOREGON.ORG  
/FOODSAFETY

**OAR 333-150-0000**  
**ជំពូកទី 3-501.14**

## ការបញ្ជាក់កម្ដៅ

(A) អាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់ ដែលបានចម្អិន (អាហារដែលត្រូវការការ គ្រប់គ្រងពេលវេលា/សីតុណ្ហភាពដើម្បី សុវត្ថិភាព) ត្រូវតែបញ្ជាក់កម្ដៅ៖

(1) ក្នុងរយៈពេល 2 ម៉ោងពី 57°C (135°F) ទៅ 21°C (70°F);<sup>P</sup> និង

(2) ក្នុងរយៈពេលសរុប 6 ម៉ោងពី 57°C (135°F) ទៅ 5°C (41°F) ឬទាបជាង នេះ។<sup>P</sup>

(B) អាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់ (អាហារដែលត្រូវការការគ្រប់គ្រងពេលវេលា/សីតុណ្ហភាពដើម្បីសុវត្ថិភាព) ត្រូវ តែបញ្ជាក់កម្ដៅក្នុងរយៈពេល 4 ម៉ោងដល់ 5°C (41°F) ឬទាបជាងនេះ បើបាន រៀបចំធ្វើពីគ្រឿងផ្សំនៅសីតុណ្ហភាពជុំ វិញខ្លួន ដូចជាអាហារដែលពង្រាវឡើង វិញ និងគ្រីយូណាក់ប៉ុងជាដើម។<sup>P</sup>

## ហេតុផលសុខភាពសាធារណៈ

ការបញ្ជាក់កម្ដៅប្រកបដោយសុវត្ថិភាព ត្រូវ ការដោះកម្ដៅចេញពីអាហារឱ្យបានលឿន គ្រប់គ្រាន់ ដើម្បីទប់ស្កាត់ការលូតលាស់នៃ អតិសុខុមប្រាណ។ ការប្រើពេលវេលាពេកដើម្បី បញ្ជាក់កម្ដៅអាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់ (អាហារដែលត្រូវការការគ្រប់គ្រងពេលវេលា/ សីតុណ្ហភាពដើម្បីសុវត្ថិភាព) ត្រូវបានកំណត់ សម្គាល់ស្របគ្នាថា ជាកត្តារួមចំណែកនាំមុខ មួយដែលនាំឱ្យកើតជំងឺឆ្លងតាម អាហារ។ ក្នុងអង្វែរពេលបញ្ជាក់កម្ដៅយឺតៗ អាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់ (អាហារ ដែលត្រូវការការគ្រប់គ្រងពេលវេលា/សីតុណ្ហ ភាពដើម្បីសុវត្ថិភាព) ធ្វើឱ្យមានការលូត លាស់នៃពាក់កណ្តាលអតិសុខុមប្រាណជាច្រើនដែល បង្កជំងឺ។ ប្រសិនបើមិនបញ្ជាក់កម្ដៅអាហារ ស្របតាមលក្ខខណ្ឌទាមទារនៃវិធាននេះទេ ភ្នាក់ងារបង្កជំងឺ អាចកើនឡើងដល់ចំនួន ដែលគ្រប់គ្រាន់ក្នុងការបង្កជំងឺឆ្លងតាម អាហារ។

បើមានជំងឺបានចម្អិនសមស្របមុនពេល បញ្ជាក់កម្ដៅ ហើយគ្មានការឆ្លងកាត់កម្ដៅ ឡើងវិញទេ នោះគួរតែកម្ដៅ ឬធ្វើឱ្យ អស់កម្ដៅតែទាំងអស់នូវសំណាកកាយដែល បង្កើតស្ដី ដូចជាបាក់តេរី Clostridium perfringens ឬ Bacillus cereus ជាដើម។ ទោះយ៉ាងណាក៏ដោយ នៅក្រោមលក្ខខណ្ឌ អនាម័យទាបជាងកម្រិតស្តង់ដារ ភ្នាក់ងារ បង្កជំងឺផ្សេងទៀតដូចជា Salmonella ឬ Listeria monocytogenes អាចកើនឡើងវិ ញ។ ដូច្នេះ លក្ខខណ្ឌទាមទារក្នុងការបញ្ជាក់ កម្ដៅ គឺផ្អែកលើលក្ខណៈលូតលាស់នៃសំណាក កាយ ដែលអាចរស់រាន ឬអាចជាជាកត្តាកម្ដៅ ក្រោយពេលចម្អិន និងលូតលាស់យ៉ាងឆាប់ រហ័សក្រោមលក្ខខណ្ឌបំពានសីតុណ្ហភាព។

## ការបញ្ជាក់កម្ដៅ

ការបញ្ជាក់កម្ដៅមិនបានត្រឹមត្រូវ គឺជាមូលហេតុ បង្កជំងឺឆ្លងតាមអាហារដ៏ចម្បងមួយ។ ការបញ្ជាក់ កម្ដៅអាហារឆាប់រហ័ស មានសារៈសំខាន់ក្នុង ការធ្វើឱ្យបាក់តេរីមិនលូតលាស់នៅក្នុងអាហារ នៅពេលដែលវាស្ថិតក្នុងតំបន់គ្រោះថ្នាក់ (41°F- 135°F)។

**ត្រូវតែបញ្ជាក់កម្ដៅអាហារពី 135°F ដល់ 70°F ក្នុងរយៈពេលពីរម៉ោងដំបូង ហើយបន្ទាប់មក ដល់ក្រោម 41°F ក្នុងរយៈពេលសរុបប្រាំមួយ ម៉ោង គិតចាប់ពីពេលចាប់ផ្ដើមដំណើរការបញ្ជាក់ កម្ដៅ។**

នេះជាវិធីល្អបំផុតក្នុងការបញ្ជាក់កម្ដៅអាហារ បានលឿន៖

- ដាក់អាហារនៅក្នុងខ្ទះ/ឆ្នាំងរាក់
- បែងចែកអាហារទៅជាចំណែកតូចៗ ឬស្លឹក ដងៗ (ឧ. សាច់អាំងដងៗ)
- ប្រើឧបករណ៍បញ្ជាក់កម្ដៅរហ័ស ដូចជា ដំបងទឹកកកជាដើម
- កូរអាហារនៅក្នុងវត្ថុធាតុដើមដាក់ក្នុងធុង ទឹកកកនៅលើបញ្ជី ឬនៅក្នុងឡាប៊ូរៀបចំ ធ្វើអាហាររបស់អ្នក
- ប្រើវត្ថុធាតុដើម (ធ្វើពីលោហៈល្អជាងប្លាស្ទិក) ដែលសម្រួលដល់ការផ្ទេរកម្ដៅ
- បន្ថែមទឹកកកធ្វើជាគ្រឿងផ្សំ (ឧ. ម្សៅ សណ្ដែក ស៊ុប)

អាហារដែលបញ្ជាក់កម្ដៅ គួរតែក្រប ឬក្រប ដោយរលុង និងការពារមិនឱ្យឆ្លងកម្ដៅលើស។ ធ្វើលើបង្គុលនៃទូទឹកកកដើរចូលបានរបស់អ្នក អាចជាកន្លែងដ៏ល្អក្នុងការបញ្ជាក់កម្ដៅអាហារ។ ត្រូវប្រាកដថា ដាក់វត្ថុធាតុដើមមានចន្លោះ រវាងពួកវានៅលើធ្នើ ហើយមិនដាក់កម្ដៅ ដែលអាចនឹងឃាត់កម្ដៅនៅខាងក្នុង។

វាមានសារៈសំខាន់ក្នុងការកត់ត្រាសីតុណ្ហភាព នៃអាហារដែលអ្នកកំពុងបញ្ជាក់កម្ដៅ និងពេល វេលារបស់វា ដើម្បីឱ្យអ្នកដឹងថា វិធីសាស្ត្របញ្ជាក់ កម្ដៅរបស់អ្នកកំពុងដំណើរការ។

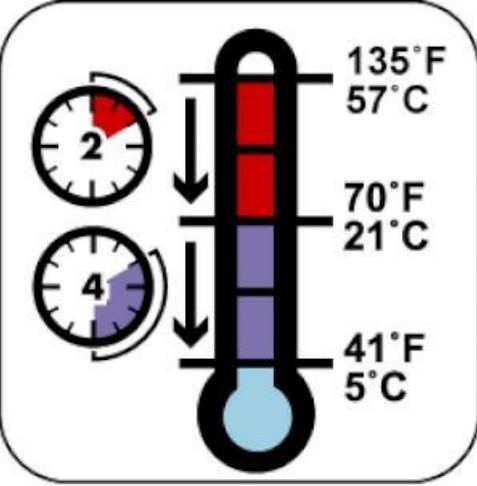
យកចិត្តទុកដាក់ចំពោះអាហារដែលបានធ្វើពី គ្រឿងផ្សំនៅសីតុណ្ហភាពបន្ទប់ ដូចជាគ្រីយូណាក់ ប៉ុង គឺគួរឱ្យស្រស់ និងសាឡាងដង្ហែង ជា ដើម។ អាហារទាំងនេះត្រូវការឱ្យដាក់ចូលក្នុង កម្ដៅនៅក្នុងទូទឹកកកដើរចូលបាន (មិនមែនទូ

ត្រៀមអាហារពីលើទេ) ក្រោយពេលរៀបចំធ្វើពួក វា ដើម្បីឱ្យពួកវាអាចចុះត្រជាក់បានត្រឹមត្រូវដល់ ក្រោម 41°F ក្នុងរយៈពេល 4 ម៉ោង

## ការបញ្ជាក់កម្ដៅក្នុងយានលក់ចំណីអាហារចល័ត

យានលក់ចំណីអាហារចល័ត អាចនឹងមិនបញ្ជាក់ កម្ដៅអាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់ (PHF) បានទេ លើកលែងតែវាការពាគាមលក្ខខណ្ឌ មួយដូចខាងក្រោមនេះ៖

- អាហារត្រូវបានបញ្ជាក់កម្ដៅនៅក្នុងហាង ដែលមានអាជ្ញាប័ណ្ណ
- នៅលើយានមានឧបករណ៍បញ្ជាក់កម្ដៅបែប ពាណិជ្ជកម្ម ឬ
- នីតិវិធីបញ្ជាក់កម្ដៅជាលាយលក្ខណ៍អក្សរត្រូវ បានរៀបចំជាមុនដោយប្រតិបត្តិករ និង អនុម័តដោយអាជ្ញាធរនីយកម្ម មុនពេល ធ្វើការបញ្ជាក់កម្ដៅនៅលើយាន។ អ្នកទទួល បន្ទុក ត្រូវរក្សាកំណត់ហេតុបញ្ជាក់កម្ដៅ និង កត់ត្រាស្ទាវស្ទាវសីតុណ្ហភាពដើម្បីធ្វើជា ឯកសារថា អាហារត្រូវបានបញ្ជាក់កម្ដៅយ៉ាង ត្រឹមត្រូវ។ កំណត់ហេតុបញ្ជាក់កម្ដៅ ត្រូវតែ រក្សាទុកនៅលើយានសម្រាប់រយៈពេល 90 ថ្ងៃ ហើយត្រៀមជាស្រេចសម្រាប់ការពិនិត្យ មើលក្នុងអំឡុងពេលត្រួតពិនិត្យ
- យានលក់ចំណីអាហារចល័ត ដែលបាន អាជ្ញាប័ណ្ណមុនថ្ងៃទី 1 ខែកុម្ភៈ ឆ្នាំ 2020 ត្រូវ តែបំពេញតាមលក្ខខណ្ឌទាមទារនេះ យ៉ាង យូរត្រឹមថ្ងៃទី 1 ខែកក្កដា ឆ្នាំ 2020។



Copyright © International Association for Food Protection

