

# ឯកសារព័ត៌មានអំពីក្រមចំណីអាហារ #6

ប្រការដែលអ្នកត្រូវយល់ដឹងអំពីក្រម

WWW.HEALTHOREGON.ORG/  
FOODSAFETY

## ការផ្តល់ឱវាទដល់អតិថិជន

**ORAR 333-150-0000**

**ជំពូកទី 3-603.11(A)**

(A) លើកលែងតែមានបញ្ជាក់នៅក្នុង 3-401.11 (C) និងកថាខណ្ឌ 3-401.11(D) (4) និងនៅក្រោម 3-801.11(C) ប្រសិនបើ អាហារពិសត្រូវដូចជា សាច់គោ ស៊ុត ត្រី សាច់ ចៀង ទឹកដោះគោ សាច់ជ្រូក បសុបក្សី ឬសត្វ ទឹកមានសំបក ត្រូវបានផ្តល់សេវាកម្ម ឬលក់ ទាំងនៅលើ មិនទាន់ឆ្អិន ឬក៏មិនបានកែច្នៃ ដើម្បីកម្រិតក្នុងការបង្កើន ទាំងក្នុងទម្រង់ ដែលអាចបរិភោគបានក្លាយ ឬធ្វើជាគ្រឿង ផ្សំនៅក្នុងអាហារដែលអាចបរិភោគបានក្លាយ ផ្សេងទៀត នោះអ្នកកាន់លិខិតអនុញ្ញាត ត្រូវ តែជូនដំណឹងដល់អតិថិជនអំពីការកើនឡើង ហានិភ័យក្នុងការបង្កើនក្នុងការបរិភោគ អាហារទាំងនេះ តាមរយៈការចេញផ្សាយ និង ការដាស់តឿន ដូចដែលបានកំណត់នៅក្នុង 11 (B) និង (C) នៃផ្នែកនេះ ដោយប្រើប្រាស់ ខិត្តប័ណ្ណ និងរបាយការណ៍អាហារឆ្លងស្រាប់ ឬលើម៉ឺនុយ របាយការណ៍នៅលើស្លាក បញ្ជី បញ្ជីលើក ផ្ទាំងប្រកាស ឬតាមរបាយការណ៍ ជាសំណើដែលមានប្រសិទ្ធភាពផ្សេងទៀត។<sup>៧</sup>

(B) ការចេញផ្សាយត្រូវរួមបញ្ចូលនូវ៖

(1) សេចក្តីណែនាំអំពីអាហារបានមកពីសត្វ ដូចជា "អយស្ស័រដែលមានសំបកតែម្ខាង (អយស្ស័រនៅ)" "សាឡាដ៍ស៊ីសាជាមួយស៊ុតនៅ" និង "ហាំប៊ីញ៉េ (ដែលអាចចម្អិនក្លាយនៅ ពេលកម្ពុធ)"<sup>៧</sup> ឬ

(2) ការកំណត់អត្តសញ្ញាណនៃអាហារបានមក ពីសត្វដោយដាក់សញ្ញាផ្កាយលើពួកវាឱ្យមើល ទៅលេខយោងដែលផ្តល់ឱ្យ អាហារទាំងនេះ ត្រូវបានផ្តល់ជូនទាំងនៅលើ ឬមិនទាន់ឆ្អិន ឬមានផ្ទុក (ឬអាចផ្ទុក) គ្រឿងផ្សំដែលនៅ ឬ មិនទាន់ឆ្អិន។<sup>៧</sup>

(C) ការដាស់តឿន ត្រូវរួមបញ្ចូលការដាក់សញ្ញា ផ្កាយលើអាហារបានមកពីសត្វដែលត្រូវឱ្យ មានការចេញផ្សាយនៅលេខយោង ដែល ផ្តល់ឱ្យ៖

(1) ទាក់ទងនឹងសុវត្ថិភាពនៃអាហារទាំងនេះ ព័ត៌មានជាលាយលក្ខណ៍អក្សរអាចផ្តល់ជូន តាមការស្នើសុំ<sup>៧</sup>

(2) ការទទួលបានសាច់ បសុបក្សី គ្រឿងសមុទ្រ សត្វទឹកមានសំបក ឬស៊ុត ដែលនៅ ឬមិនទាន់ឆ្អិន អាចបង្កើនហានិ ភ័យកើតជំងឺឆ្លងតាមអាហារដល់អ្នក។<sup>៧</sup> ឬ

(3) ការទទួលបានសាច់ បសុបក្សី គ្រឿងសមុទ្រ សត្វទឹកមានសំបក ឬស៊ុតដែល នៅ ឬមិនទាន់ឆ្អិន អាចបង្កើនហានិភ័យ កើតជំងឺឆ្លងតាមអាហារដល់អ្នក ជាពិសេស បើអ្នកមានបញ្ហាសុខភាពមួយចំនួន។<sup>៧</sup>

អាហារពិសត្រូវដូចជាសាច់ បសុបក្សី ត្រី សត្វទឹកមានសំបក និងស៊ុត នៅពេល បរិភោគទាំងនៅ ឬមិនទាន់ឆ្អិន ជួនកាលមានផ្ទុកវីរុស និងបាក់តេរីដែល គ្រោះថ្នាក់ ដែលអាចបង្កហានិភ័យឱ្យ កើតជំងឺឆ្លងតាមអាហារ។ កុមារតូចៗ ត្រូវ មានផ្ទៃពោះ មនុស្សចាស់ និងអ្នកដែល មានប្រព័ន្ធការពាររាងកាយចុះខ្សោយ គឺងាយរងគ្រោះជាខ្លាំង។

**ការដាស់តឿន** គឺជាសេចក្តីផ្តល់ជា លាយលក្ខណ៍អក្សរអំពីហានិភ័យសុខភាព ពីការទទួលបានអាហារពិសត្វដែលនៅ ឬ មិនទាន់ឆ្អិន។ ការដាស់តឿនត្រូវតែមាន ការដាក់សញ្ញាផ្កាយលើអាហារបានមកពី សត្វដែលទាមទារឱ្យមានការចេញផ្សាយ នៅលេខយោង ដែលផ្តល់ឱ្យ៖

វិធានអនាម័យចំណីអាហារនៃរដ្ឋ Oregon តម្រូវឱ្យមានការផ្តល់ឱវាទ ដល់អតិថិជនជាសំណើ ដើម្បីធានា ថា អតិថិជនទាំងអស់ទទួលបាន ដំណឹងអំពីហានិភ័យដែលកើនឡើង ក្នុងការបរិភោគអាហារពិសត្វដែល នៅ ឬមិនទាន់ឆ្អិន។ ការផ្តល់ឱវាទ ដល់អតិថិជនមានពីរផ្នែក៖

**ការចេញផ្សាយ និងការដាស់តឿន។**



- ការចេញផ្សាយ** គឺជារបាយការណ៍ជា លាយលក្ខណ៍អក្សរដែលកំណត់ អត្តសញ្ញាណច្បាស់លាស់អំពីអាហារពិ សត្វ ដែលជាអាហារ (ឬអាចបញ្ជាទិញ ទាំងនៅ ឬមិនទាន់ឆ្អិន ឬដែលមាន ផ្ទុកគ្រឿងផ្សំដែលនៅ ឬមិនទាន់ឆ្អិន។ ការចេញផ្សាយត្រូវតែរួមបញ្ចូល៖
- សេចក្តីណែនាំអំពីអាហារបានមកពី សត្វដូចជា "អយស្ស័រដែលមានសំបក តែម្ខាង (អយស្ស័រនៅ)" "សាឡាដ៍ស៊ីសា ជាមួយស៊ុតនៅ" និង "ហាំប៊ីញ៉េ (ដែល អាចចម្អិនក្លាយនៅពេលកម្ពុធ)" ឬ...
  - ការកំណត់អត្តសញ្ញាណអាហារបាន មកពីសត្វដោយដាក់សញ្ញាផ្កាយ (\*) លើពួកវាឱ្យមើលទៅលេខយោងដែល ផ្តល់ឱ្យ អាហារទាំងនេះត្រូវបានផ្តល់ ជូនទាំងនៅលើ ឬមិនទាន់ឆ្អិន ឬ មានផ្ទុកគ្រឿងផ្សំដែលនៅ ឬមិន ទាន់ឆ្អិន

- "ការទទួលបានសាច់ បសុបក្សី គ្រឿង សមុទ្រ សត្វទឹកមានសំបក ឬស៊ុត ដែលនៅ ឬមិនទាន់ឆ្អិន អាចបង្កើន ហានិភ័យកើតជំងឺឆ្លងតាមអាហារ ដល់អ្នក" ឬ
- "ការទទួលបានសាច់ បសុបក្សី គ្រឿងសមុទ្រ សត្វទឹកមានសំបក ឬ ស៊ុតដែលនៅ ឬមិនទាន់ឆ្អិន អាច បង្កើនហានិភ័យកើតជំងឺឆ្លងតាម អាហារដល់អ្នក ជាពិសេសបើអ្នកមាន បញ្ហាសុខភាពមួយចំនួន" ឬ

**ហេតុផលសុខភាពសាធារណៈ៖**

អាហារបានមកពីសត្វដែលមិនឆ្លង កាត់ការកម្តៅម្យ៉ាងម្នាក់ៗគ្រាន់ បង្កហានិភ័យដល់អតិថិជន ដោយសារ តែពួកវាមានផ្ទុកនូវភ្នាក់ងារជីវសាស្ត្រ ដែលបង្កជំងឺឆ្លងតាមអាហារ។ គោល បំណងនៃការផ្តល់ឱវាទ គឺដើម្បីធានា ថា អតិថិជនទាំងអស់ទទួលបាន ដំណឹងអំពីហានិភ័យដែលកើនឡើង ក្នុងការបរិភោគអាហារពិសត្វដែលនៅ ឬមិនទាន់ឆ្អិន។

កម្មវិធីបង្ការជំងឺឆ្លងតាមអាហារ

# ការផ្តល់ឱវាទដល់អតិថិជន (ត)

- “ទាក់ទងនឹងសុវត្ថិភាពនៃអាហារទាំងនេះ ព័ត៌មានជាលាយលក្ខណ៍អក្សរអាចផ្តល់ជូនតាមការស្នើសុំ”

ការផ្តល់ឱវាទដល់អតិថិជន អាចត្រូវបានបង្ហាញតាមរយៈការប្រើប្រាស់ខិត្តប័ណ្ណ ឱវាទបិទលើទូលក់អាហារឆ្អិនស្រាប់ឬលើម៉ឺនុយសេចក្តីថ្លែងនៅលើស្លាក ប័ណ្ណបញ្ជីលើកុដ្តងប្រកាស ឬតាមមធ្យោបាយជាសំណេរដែលមានប្រសិទ្ធភាពផ្សេងទៀត។

**សម្គាល់៖** ប្រសិនបើអ្នកមិនអាចផ្តល់ឯកសារជូនអ្នកត្រួតពិនិត្យសុខភាពក្នុងមូលដ្ឋានរបស់អ្នក ដែលជា បន្ទះសាច់កោអាំងដែលផ្តល់ជូន គឺជាសាច់ដុំមូលសាច់កោសុទ្ធស្រស់ នោះអ្នកត្រូវតែផ្តល់នូវឱវាទដល់អតិថិជន។

មានការរួមផ្សំគ្នាមួយចំនួនរវាងការចេញផ្សាយ និងការដាស់តឿនដែលអាចយកមកប្រើប្រាស់បាន។ ឧទាហរណ៍ដែលបង្ហាញខាងក្រោមនេះ គឺគ្រាន់តែជាជម្រើសមួយចំនួនប៉ុណ្ណោះ។

**ឧទាហរណ៍អំពីប្រភេទអាហារដែលនឹងតម្រូវឱ្យមានការផ្តល់ឱវាទដល់អតិថិជន៖ ស៊ីតសោ**

- ទឹកសាឡាដ ឬទឹកជ្រលក់ដូចជា ហូឡង់ ដេស ឬស៊ីសា ដែលធ្វើជាមួយស៊ីតក្នុងសំបក ឬស៊ីតចម្អិននៅជ័រញ៉ៅ
- នំដៃមើរវែង នំភូមិភូមិ និងទឹកក្អមស្កាដមួយចំនួន នំមូស ស្រាអេចណាក់
- ម៉ាឃ្លែរណេស “ចាប់ផ្តើមពីដំបូង”
- ទឹកអាយអូលី
- នំទឹកមីស្ទី

**សាច់នៅ ឬមិនស្ទើរឆ្អិន**

- ហាំប៊ីញ៉េ ដែល “ឆ្អិនល្មម ស្ទើរឆ្អិន មិនស្ទើរឆ្អិន”
- ការបំបែកឈើ
- បន្ទះសាច់ថាថាវ៉េ
- បន្ទះសាច់អាំងផុយ (ដោត ចាក់ខាង ឬ ចាក់ម្ជុល)

**សត្វទឹកមានសំបកអម្បូរខ្យងដែលនៅ ឬមិនទាន់ឆ្អិន**

**ត្រីសោ**

- ស៊ីស៊ី
- ស៊ីរីនេ
- ការបំបែកឈើអូត្រីតូណា
- ពងត្រី
- បន្ទះត្រីសាម៉ុងប្រឡាក់

**សម្គាល់៖** អត្ថបទអំពីការផ្តល់ឱវាទដល់អតិថិជន គួរតែប្រើប្រាស់ភាសាដូចគ្នាទៅនឹងភាសាដែលប្រើសម្រាប់ធាតុនៃម៉ឺនុយ និងមានទំហំអក្សរតូចបំផុត 11 នៅលើម៉ឺនុយដែលកាន់នឹងដៃ ឬប័ណ្ណបញ្ជីលើកុដ្តង។

សម្រាប់ព័ត៌មានបន្ថែម សូមមើលឯកសាររបស់ FDA “[សេចក្តីណែនាំអំពីការអនុវត្តចំពោះបទប្បញ្ញត្តិក្នុងការផ្តល់ឱវាទដល់អតិថិជននៃក្រុមប័ណ្ណអាហាររបស់ FDA](#)”។



**ឧទាហរណ៍ A**  
ការចេញផ្សាយជាការពណ៌នា / ការដាស់តឿននៅលើខ្សែយោង៖

*ម៉ឺនុយ*  
សាឡាដមេចុងកោ  
សាឡាដអេពីណារ  
សាឡាដស៊ីសា (មានស៊ីតសោ)\*

(នៅផ្នែកខាងក្រោមនៃទំព័រ)  
\*ការទទួលទានសាច់ បសុបក្សី គ្រឿងសមុទ្រ សត្វទឹកមានសំបក ឬស៊ីតដែលនៅ ឬមិនទាន់ឆ្អិន អាចបង្កើនហានិភ័យកើតជំងឺឆ្លងតាមអាហារដល់អ្នក ជាពិសេសបើអ្នកមានបញ្ហាសុខភាពមួយចំនួន។

**ឧទាហរណ៍ B**  
ការចេញផ្សាយ និងការដាស់តឿននៅលើខ្សែយោង៖

*ម៉ឺនុយ*  
ហាំប៊ីញ៉េ\*  
ឈើសប៊ីញ៉េ\*  
ប៊ីញ៉េសាច់ជ្រូកបីជាន់\*

(នៅផ្នែកខាងក្រោមនៃទំព័រ)  
\* ហាំប៊ីញ៉េ គឺជាម្ហូបនៅពេលកុម្មង។ ការទទួលទានសាច់ បសុបក្សី គ្រឿងសមុទ្រ សត្វទឹកមានសំបក ឬស៊ីតដែលនៅ ឬមិនទាន់ឆ្អិន អាចបង្កើនហានិភ័យកើតជំងឺឆ្លងតាមអាហារដល់អ្នក។

**ឧទាហរណ៍ C**  
ការចេញផ្សាយជាការពណ៌នា / ការដាស់តឿននៅលើខិត្តប័ណ្ណ៖

*ម៉ឺនុយ*  
អយស្ទ័រដែលមានសំបកតែម្ខាង (អយស្ទ័រសោ)\*

(នៅផ្នែកខាងក្រោមនៃទំព័រ)  
\*ទាក់ទងនឹងសុវត្ថិភាពនៃអាហារទាំងនេះ ព័ត៌មានជាលាយលក្ខណ៍អក្សរអាចផ្តល់ជូនតាមការស្នើសុំ។