

**សេចក្តីសង្ខេបអំពីការវេចខ្ចប់បន្ថយអុកស៊ីសែន (ROP)  
OAR 333-150-0000, 3-502.11 និង 12**

**មិនតម្រូវឱ្យមានផែនការ HACCP ឬអញ្ញត្រកម្ម**

**ចម្អិនក្រោមសុព្វកាស ចម្អិន/បញ្ចុះកម្ដៅ វេចខ្ចប់បែបសុព្វកាស ដែលរក្សាទុកដោយបិទជិត < 48 ម៉ោង ប្រសិនបើ:**

1. ផលិតផលប្រើ ROP មុនពេល ឬក្រោយពេលចម្អិន បញ្ចុះកម្ដៅ ឬកម្ដៅឡើងវិញ
2. ផលិតផលមានស្លាកអំពី ពេលវេលា និងកាលបរិច្ឆេទដាក់ក្នុង ថង់ដែលរងសុព្វកាស
3. ផលិតផលយកចេញពី ថង់ក្នុងរយៈពេល 48 ម៉ោងក្រោយពេលថង់ ត្រូវបានបិទភ្ជិត
4. ផលិតផលរក្សាទុកនៅ ឬក្រោមសីតុណ្ហភាព 41°F
5. ប្រសិនបើទុកផលិតផលនៅក្រៅថង់លើសពី 48 ម៉ោង នោះត្រូវអនុវត្តវិធាន ដាក់ស្លាកកាលបរិច្ឆេទ

**ត្រឹមត្រូវបានរាប់បញ្ចូលក្នុង ការលើកលែងនេះទេ (អ្នកត្រួតពិនិត្យ សូមមើល សេចក្តីណែនាំ #02-12)**

**តម្រូវឱ្យមានការយល់ព្រម ពីខោនធីចំពោះផែនការ HACCP**

**ចម្អិនក្រោមសុព្វកាស ឬ ចម្អិន/បញ្ចុះកម្ដៅ ដែលរក្សាទុកដោយបិទជិត រហូតដល់ 72 ម៉ោង**

បើប្រតិបត្តិការមានការតាមដាន បែបអេឡិចត្រូនិកគុណភាពយល់ ចំពោះទូទឹកកករបស់ពួកគេ ហើយបំពេញបានតាមលក្ខខណ្ឌ ទាមទារនៃវិធានផ្សេងទៀតទាំង អស់ បើមិនដូច្នោះទេ ត្រូវតែមានអញ្ញត្រកម្ម OHA

**--ឬ--  
វេចខ្ចប់បែបសុព្វកាស ដែលរក្សាទុករហូតដល់ 14 ថ្ងៃនៅសីតុណ្ហភាពស្មើឬ ក្រោម 41°F**

1. សាច់គោ សាច់ជ្រូក សាច់បសុបក្សីនៅ
2. បន្លែនៅ (យកល្អបើកកន្លែងបិទភ្ជិត នៅពេលវេលា)
3. ត្រីនៅដែលបង្កកមុនពេល ក្នុងពេល និងក្រោយពេលច្រកថង់ (ត្រូវតែបើកកន្លែងបិទភ្ជិតនៅ ពេលវេលា)

**--ឬ--  
វេចខ្ចប់បែបសុព្វកាស ដែលរក្សាទុកដោយបង្កក**

សាច់គោ សាច់ជ្រូក បសុបក្សី ត្រី និងបន្លែនៅ ដែលរក្សាទុកដោយបង្កក អាចត្រូវបានបង្កកទុកដោយគ្មាន ពេលកំណត់

**តម្រូវឱ្យមានអញ្ញត្រកម្ម រដ្ឋ**

**ចម្អិនក្រោមសុព្វកាស ចម្អិន/បញ្ចុះកម្ដៅ ដែលរក្សាទុកដោយបិទជិត រហូតដល់ 72 ម៉ោង**

បើប្រតិបត្តិការគ្មានការតាមដាន បែបអេឡិចត្រូនិកគុណភាពយល់ ចំពោះទូទឹកកករបស់ពួកគេទេ ឬថង់ដាក់ចេញពីលក្ខខណ្ឌទាម ទារនៃវិធាន។

**--ឬ--  
វេចខ្ចប់បែបសុព្វកាស ផលិតផលដែលឆ្លិនផ្សេងទៀតទាំង អស់ ដែលរក្សាទុកដោយបិទជិត >48 ម៉ោង**

សូមមើល OAR 333-150-0000 ជំពូកទី 3-502.12 និងឯកសារព័ត៌មាន OHA #2, 3 និង 4 សម្រាប់ការណែនាំបន្ថែម។