

ឯកសារព័ត៌មានអំពីក្រមចំណីអាហារ #24

ប្រការដែលអ្នកគួរយល់ដឹងអំពីក្រម

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

OAR 333-150-0000
ជំពូកទី 5-203.11

(A) លើកលែងតែមានចែងនៅក្នុង 11 (B), (C), (D) និង (E) នៃផ្នែកនេះ យ៉ាងហោចណាស់ត្រូវមានជើងលាងដៃ 1 ឬមានចំនួនជើងលាងដៃដែលចាំបាច់ដើម្បីឱ្យនិយោជិកងាយស្រួលប្រើនៅតាមកន្លែងនានាដូចបានបញ្ជាក់នៅក្នុង § 5-204.11។

(D) សម្រាប់ធានាលក់ចំណីអាហារចល័ត៖

(1) ធានាលក់ចំណីអាហារចល័តប្រភេទ II, III និង IV ត្រូវតែមានជើងលាងដៃ

(2) ម្យ៉ាងទៀតក៏តាមខណ្ឌ (1) នៃកថាខណ្ឌនេះចែងថា ធានាលក់ចំណីអាហារចល័តប្រភេទ II និង III ដែលទទួលបានអាជ្ញាប័ណ្ណមុនថ្ងៃទី 4 កញ្ញា ឆ្នាំ 2012 អាចផ្តល់ប្រព័ន្ធលាងដៃដូចបានរៀបរាប់នៅក្នុង 11 (C) នៃផ្នែកនេះ បើសិនជាមុនថ្ងៃទី 1 ខែមករា ឆ្នាំ 2018 បានដំឡើងកម្រិតដើម្បីពេញតាមលក្ខខណ្ឌទាមទារនានាក្នុងកថាខណ្ឌ (D) (1)។ ត្រូវតែមានចំណុះទឹកដំបូងយ៉ាងតិចប្រាំហ្គាឡុងសម្រាប់លាងដៃនៅពេលដើមថ្ងៃធ្វើការ។

ហេតុផលសុខភាពសាធារណៈ៖

ការលាងដៃគឺជាការអនុវត្តផ្នែកសុខភាពសាធារណៈសំខាន់បំផុតនៅក្នុងសេវាកម្មចំណីអាហារ។ បើសិនជាមិនមានបរិក្ខារដែលមានសម្ពាធទឹកគ្រប់គ្រាន់ នោះវាធ្វើឱ្យកម្មករនៅក្នុងធានាលក់ចល័តពិបាកក្នុងការលាងដៃរបស់ពួកគេឱ្យមានប្រសិទ្ធភាពនិងតាមតម្រូវការ។

ប្រព័ន្ធលាងដៃនៃធានាលក់ចល័តដែលមានសម្ពាធមេកានិច

វិធានអនាម័យចំណីអាហារតម្រូវឱ្យធានាលក់ចល័តទាំងអស់ដំឡើងកម្រិតប្រព័ន្ធលាងដៃរបស់ពួកគេឱ្យទៅជាផ្នែកភ្ជាប់ស្រាប់នៃធានានិងប្រើសម្ពាធត្រឹមថ្ងៃទី 1 ខែមករា ឆ្នាំ 2018។ ប្រតិបត្តិករត្រូវតែផ្តល់សីតុណ្ហភាពនិងសម្ពាធជាប់លាប (100°F ឡើងទៅ) គ្រប់ពេលដូចដែលអ្នកឃើញនៅក្នុងកោដនីយដ្ឋានដែលមានអាជ្ញាប័ណ្ណដូច្នោះដែរ។

តាមលក្ខខណ្ឌទាមទារនេះ ប្រភេទនៃប្រព័ន្ធទាំងនេះនឹងមិនត្រូវបានអនុញ្ញាតទៀតទេ

- កន្លែងដំឡើងបណ្តោះអាសន្នដែលមានចុងក្រុង 5 ហ្គាឡុង
- ប្រព័ន្ធដែលបានរៀបចំឡើងដោយប្រើតែទំនាញដី
- ប្រដាប់ផ្គត់ផ្គង់ទឹកសាបប្រភេទខ្ទើយ
- ឧបករណ៍លាងដៃមិនមែនសម្រាប់លក់លក្ខណៈយកចំណេញ ដូចជាឧបករណ៍ដែលដាក់លក់ដោយក្រុមហ៊ុនបោះដុំ
- ប្រព័ន្ធលូបប្រើជើង



កម្មវិធីបង្ការជំងឺឆ្លងតាមអាហារ

ប្រព័ន្ធលាងដៃដែលអាចទទួលយកបានរួមមាន៖

- ធុងទឹកសាប 5 ហ្គាឡុង និងធុងផ្គត់ផ្គង់ទឹកសំណល់ដែលជំងឺ 15% ដែលភ្ជាប់ស្រាប់
- បូមដើម្បីផ្តល់សម្ពាធ
- ម៉ាស៊ីនកម្តៅទឹកដើម្បីផ្គត់ផ្គង់ទឹកនៅសីតុណ្ហភាព 100°F ឡើងទៅឱ្យបានជាប់លាប់

មានជើងលាងដៃមួយចំនួនដែលមូលនិធិអនាម័យជាតិ (NSF) អនុម័ត ក៏ដូចជាឧបករណ៍លាងដៃ RV សម្រាប់លក់ដែលមានម៉ាស៊ីនកម្តៅទឹកមកជាមួយដែលអាចជាក្រុម ដែលបានបង្កើត។

តាមច្បាប់ប្រតិបត្តិករធានាលក់នឹងនៅត្រូវយូរទឹកកខ្វក់រហូតដល់ 20 ហ្គាឡុង។ បើសិនជាធុងជំងឺនេះ ត្រូវចាក់ចោលទឹកកខ្វក់ទាំងនោះនៅកន្លែងសេវាកម្មចាក់សំរាមអាជីវកម្ម ឬមានកិច្ចសន្យាជាមួយសេវាកម្មចាក់សំរាមអាជីវកម្ម។ ធុងទាំងអស់ត្រូវតែភ្ជាប់ស្រាប់ជាមួយនិងធានា។

ធានាដែលបន្ថែមធុងទឹកសាបថ្មី ក៏ត្រូវបន្ថែមចំណុះសំណល់រាវផងដែរ។

សូមទាក់ទងអាជ្ញាធរសុខភាពសាធារណៈក្នុងមូលដ្ឋានរបស់អ្នកមុននឹងទិញធុងឬឧបករណ៍ថ្មី ដើម្បីប្រាកដថាពួកវាស្របតាមលក្ខខណ្ឌទាមទារនៃវិធានអនាម័យចំណីអាហារ។

ខែធ្នូ ឆ្នាំ 2016

5-202.12 បរិក្ខារលាងដៃ ការដំឡើង។

- (A) ត្រូវបំពាក់ផែងលាងដៃដើម្បីផ្គត់ផ្គង់ទឹកនៅសីតុណ្ហភាពយ៉ាងហោចណាស់ 38°C (100°F) តាមវ៉ាន់លាយទឹកក្ដៅទឹកត្រជាក់ ឬក្បាលរ៉ូប៊ីណេផ្សំ។^{Pf}
- (B) មិនត្រូវប្រើវ៉ាន់លាយដែលប្រើចំហាយនៅផែងលាងដៃនេះ។
- (C) ក្បាលរ៉ូប៊ីណេបិទខ្លួនឯង បិទយឺតៗ ឬបិទបន្តិចម្តងៗក្រោយបើកបានមួយរយៈពេល ត្រូវផ្គត់ផ្គង់លំហូរទឹកយ៉ាងហោចណាស់ 15 វិនាទីដោយមិនចាំបាច់បើកក្បាលរ៉ូប៊ីណេឡើងវិញ។

5-205.11 ការប្រើបរិក្ខារលាងដៃ។

- (A) បរិក្ខារលាងដៃត្រូវថែទាំយ៉ាងណាឱ្យនិយោជិកអាចប្រើបានគ្រប់ពេល។^{Pf}
- (B) មិនត្រូវប្រើបរិក្ខារលាងដៃសម្រាប់គោលបំណងផ្សេងឡើយ។^{Pf}

5-305.11 លក្ខខណ្ឌទាមទារនៃប្រព័ន្ធទឹក។

- (A) យានលក់ចំណីអាហារចល័តប្រភេទ IV ត្រូវតែមានប្រព័ន្ធទឹកផឹកដែលមានសម្ពាធធ្វើប្រព័ន្ធនោះត្រូវតែមានសមត្ថភាពដើម្បីផ្គត់ផ្គង់ទឹកក្ដៅនិងទឹកត្រជាក់គ្រប់គ្រាន់សម្រាប់ការរៀបចំអាហារ ការលាងប្រដាប់ប្រដា និងការលាងដៃ និងសម្រាប់តម្រូវការនៃវិធានទាំងនេះ។ ការផ្គត់ផ្គង់នេះត្រូវតែមានយ៉ាងហោចណាស់ទឹកប្រាំហ្គាឡុងសម្រាប់លាងដៃ និងទឹក 30 ហ្គាឡុង ឬពីរដងនៃចំណុះផែងបិទ (យកតាមមួយណាដែលច្រើនជាង) សម្រាប់លាងប្រដាប់ប្រដា។^P
- (B) យានលក់ចំណីអាហារចល័តប្រភេទ II និង III ត្រូវតែមានការផ្គត់ផ្គង់ទឹកដែលផ្គត់ផ្គង់ទឹកគ្រប់គ្រាន់សម្រាប់ការរៀបចំអាហារ ការលាងដៃ ការលាងប្រដាប់ប្រដា ឬតម្រូវការផ្សេងទៀតដែលមានចែងនៅក្នុងវិធានទាំងនេះ។ បើសិនជាការលាងប្រដាប់ប្រដាត្រូវបានធ្វើឡើងនៅលើឈាន នោះត្រូវតែមានទឹកយ៉ាងតិចណាស់ 30 ហ្គាឡុង ឬពីរដងនៃចំណុះផែងបិទ យកតាមមួយណាដែលច្រើនជាង ប្រើសម្រាប់តែគោលបំណងនេះ។ ត្រូវផ្គត់ផ្គង់ទឹកយ៉ាងតិចណាស់ប្រាំហ្គាឡុងសម្រាប់លាងដៃ។^P
- (C) លើកលែងតែពាក់ព័ន្ធនឹងការលាងដៃដែលមានចែងនៅក្នុងកថាខណ្ឌរង 5-203.11(D)(2) យានលក់ចំណីអាហារចល័តទាំងអស់ត្រូវតែរចនាយ៉ាងណាឱ្យមានធុងទឹកផឹក និងធុងសំណល់រាវភ្ជាប់ស្រាប់នៅលើឈាន។ យានលក់ចល័តអាចភ្ជាប់នឹងប្រព័ន្ធទឹក និងលូ បើសិនជាមានប្រព័ន្ធទាំងនោះនៅទីតាំងប្រតិបត្តិការ ប៉ុន្តែទោះជាយ៉ាងណាក៏ដោយធុងត្រូវតែនៅលើឈានគ្រប់ពេល។^{Pf}

5-401.11 ចំណុះនិងការបង្ហូរទឹក។

ធុងស្តុកទឹកសំរុយនៅក្នុងគ្រឹះស្ថានចំណីអាហារចល័តត្រូវ៖

- (A) មានទំហំធំជាងចំណុះធុងផ្គត់ផ្គង់ទឹក 15 ភាគរយ និង
- (B) មានជម្រាលជៀបនឹងបំពង់បង្ហូរដែលមានអង្កត់ផ្ចិតខាងក្នុងធំជាងឬស្មើ 25 mm (1 អ៊ីញ) ដែលមានបំពាក់រ៉ាល់បិទលំហូរ។

5-103.12 សម្ពាធធ្វើ

ត្រូវផ្គត់ផ្គង់ទឹកដែលមានសម្ពាធទៅគ្រប់គ្រឿងភ្ជាប់ ឧបករណ៍ និងឧបករណ៍មិនមែនសម្រាប់អាហារដែលត្រូវការដើម្បីប្រើប្រាស់ទឹក។^{Pf}