ឯកសារព័ត៌មានអំពីក្រមចំណីអាហារ #25

ប្រការដែលអ្នកគួរយល់ដឹងអំពីក្រម

WWW.HEALTHOREGON.ORG/
FOODSAFETY

ដំណើរការពិសេសនៅក្នុងគ្រឹះស្ថានចំណីអាហារ

OAR 333-150-0000
ជំពូកទី 1-201.10

“គ្រឹះស្ថានសេវាកម្មចំណីអាហារចម្រុះ” មានន័យថាជាគ្រឹះស្ថានចំណីអាហារណាដែលស្ថិតនៅក្នុងសំណង់តែមួយ ឬនៅទីតាំងតែមួយ ហើយដែលមានសកម្មភាពស្ថិតក្រោមលក្ខខណ្ឌទាមទារនៃអាជ្ញាប័ណ្ណ និងការត្រួតពិនិត្យនៃអាជ្ញាធរសុខភាពរដ្ឋ Oregon ផង និងនាយកដ្ឋានកសិកម្មរដ្ឋ Oregon ផង ហើយសកម្មភាពដែលត្រូវត្រួតពិនិត្យគឺរួមគ្នាសម្រាប់ប្រតិបត្តិករតែមួយ។

ហេតុផលសុខភាពសាធារណៈ៖

ដំណើរការឯកទេសដែលពង្រីកទៅក្រៅវិធានអនាម័យចំណីអាហារ និងទាមទារការបណ្តុះបណ្តាល និងវិញ្ញាបត្រផ្សេងដើម្បីវាយតម្លៃ។ ដោយសារតែ ODA ផ្តល់អាជ្ញាប័ណ្ណនិងត្រួតពិនិត្យអ្នកកែច្នៃ បុគ្គលិកបានទទួលការបណ្តុះបណ្តាល និងវិញ្ញាបនបត្រចាំបាច់រួចហើយ ដើម្បីត្រួតពិនិត្យដំណើរការឯកទេសប្រភេទទាំងនេះ។ វាមានប្រសិទ្ធភាពជាងក្នុងការប្រើប្រាស់ធនធានដែលមានស្រាប់ជាជាងឱ្យបុគ្គលិកខោនធីទទួលការបណ្តុះបណ្តាលដើម្បីត្រួតពិនិត្យគ្រឹះស្ថានចំនួនតិចតួចដែលពួកគេអាចមាននៅក្នុងដែនសមត្ថកិច្ចរបស់ពួកគេ។

គ្រឹះស្ថានសេវាកម្មចំណីអាហារអាចត្រូវបានត្រួតពិនិត្យដោយអាជ្ញាធរសុខភាពសាធារណៈក្នុងមូលដ្ឋាន (LPHA) និងនាយកដ្ឋានកសិកម្មរដ្ឋ Oregon (ODA) បើសិនជាគ្រឹះស្ថាននោះអនុវត្តដំណើរការឯកទេស។

ដំណើរការទាំងនេះជាច្រើនទាមទារឱ្យភោជនីយដ្ឋានរក្សាអាជ្ញាប័ណ្ណបច្ចុប្បន្នរបស់ពួកគេជាមួយនឹងខោនធី ប៉ុន្តែឥឡូវពួកគេត្រូវបានតម្រូវឱ្យទទួលអាជ្ញាប័ណ្ណដោយឡែកពី ODA ផងដែរសម្រាប់ដំណើរការឯកទេស។

នៅក្នុងគ្រឹះស្ថានទាំងនេះ ODA នឹងផ្តល់អាជ្ញាប័ណ្ណ និងត្រួតពិនិត្យតែដំណើរការពិសេសប៉ុណ្ណោះ ហើយ LPHA នឹងផ្តល់អាជ្ញាប័ណ្ណនិងត្រួតពិនិត្យផ្នែកដែលនៅសល់នៃប្រតិបត្តិការ។

យានលក់ចល័តត្រូវអនុវត្តដំណើរការពិសេសនៅក្នុងហាងដែលមានអាជ្ញាប័ណ្ណប៉ុណ្ណោះ។

ដំណើរការដែលតម្រូវឱ្យមានអញ្ញត្រកម្មពី OHA៖

- **ការកែច្នៃសាច់ឱ្យទុកបានយូរ** — ការបន្ថែមនីទ្រីត/នីត្រាតលើសាច់ សាច់ក្រកផ្អាប់ស្ងួត និងផលិតផលដែលមានកម្រិតសកម្មនៃទឹកទាបដូចជា prosciutto
- **ការបណ្តុះគ្រាប់នៅនឹងកន្លែង —** ដើម្បីផ្តល់ជូនពេលឆ្អិនទាំងស្រុង
- **ការធ្វើបាយសម្រាប់ស៊ូស៊ីឱ្យជូរ**នៅនឹងកន្លែង
- **សកម្មភាពវេចខ្ចប់បន្ថយអុកស៊ីសែន**នៅក្រៅលក្ខខណ្ឌទាមទារនៃវិធានអនាម័យចំណីអាហារ
- សកម្មភាពចាត់ចែងចំណីអាហារផ្សេងទៀតដែលនៅក្រៅវិធានអនាម័យចំណីអាហារ

សម្រាប់ព័ត៌មានបន្ថែមអំពីដំណើរការអញ្ញត្រកម្ម សូមចូលទៅ៖ www.healthoregon.org/foodsafety/Pages/variance.aspx

ដំណើរការដែលត្រូវការអាជ្ញាប័ណ្ណពី ODA៖

- **ការកែច្នៃអាហារដែលត្រូវបានធ្វើឱ្យជូរ**—ជាអាហារដែលមានជាតិជូរតិចដែលមានបន្ថែមអាស៊ីត ឬអាហារដែលមានជាតិជូរ និងដែលមាន pH លំនឹងតូចជាងឬស្មើ 4.6 និងកម្រិតសកម្មរបស់ទឹកធំជាង 0.85។

ទាំងនេះគឺជាអាហារដែលអាចទុកនៅសីតុណ្ហភាពធម្មតាដូចជាទឹកជ្រលក់ពីប៉េងប៉ោះ (salsa), ទឹកជ្រលក់សាច់អាំង, និងទឹកសាលាដដែលបានច្រកដបដើម្បីពន្យារអាយុកាលប្រើប្រាស់សម្រាប់ការលក់រាយ។ នេះមិនរួមបញ្ចូលការធ្វើឱ្យបាយជូរទេ។

- **ការបណ្តុះគ្រាប់នៅនឹងកន្លែង** — ផ្តល់ជូនទាំងនៅឆៅនៅក្នុងគ្រឹះស្ថាន
- **ការកែច្នៃអាហារសមុទ្រ** — ការវេចខ្ចប់/ ការលក់ត្រី/ផលិតផលត្រីទៅគ្រឹះស្ថានផ្សេងទៀត ឬការលក់ដោយមិនបរិភោគនៅនឹងកន្លែង
- **ការកែច្នៃទឹកបន្លែ/ផ្លែឈើគៀប** — ការវេចខ្ចប់/ ការលក់ទឹកបន្លែ/ផ្លែឈើគៀប និងផលិតផលទឹកបន្លែ/ផ្លែឈើគៀបទៅគ្រឹះស្ថានដែលមានអាជ្ញាប័ណ្ណផ្សេងទៀត ឬការលក់ដោយមិនបរិភោគនៅនឹងកន្លែង
- **ការកែច្នៃអាហារច្រកកំប៉ុងដែលមានជាតិជូរតិច** — អាហារដែលមាន pH ធំជាង 4.6 និងកម្រិតសកម្មរបស់ទឹកធំជាង 0.85 ដូចជាសណ្តែកបារាំង។ គេកម្រឃើញនៅក្នុងភោជនីយដ្ឋានណាស់ ដោយសារទំហំធំ និងការចំណាយច្រើនលើឧបករណ៍ចាំបាច់
- **ការកែច្នៃទឹកដោះគោ** — ការវេចខ្ចប់/ ការលក់ផលិតផលទឹកដោះគោឱ្យគ្រឹះស្ថានដែលមានអាជ្ញាប័ណ្ណ ឬការលក់ដោយមិនបរិភោគនៅនឹងកន្លែង។ បង្អែមបង្កកមិនមែនពីទឹកដោះគោ មិនតម្រូវឱ្យមានអាជ្ញាប័ណ្ណដោយឡែកពី ODA ទេ។

បើគ្រឹះស្ថានជ្រើសរើសធ្វើការកែច្នៃណាមួយខាងក្រោម ជំហានដំបូងគឺសម្របសម្រួលការប្រជុំរវាងអ្នកត្រួតពិនិត្យរបស់ LPHA និង ODA។ អ្នកត្រួតពិនិត្យរបស់ទីភ្នាក់ងារទាំងពីរនឹងពិភាក្សាអំពីដំណើរការពិសេស ហើយឈានដល់កិច្ចព្រមព្រៀងមួយថាតើភ្នាក់ងារមួយណានឹងផ្តល់អាជ្ញាប័ណ្ណ និងត្រួតពិនិត្យផ្នែកនីមួយៗនៃគ្រឹះស្ថាន។

LPHAs ដែលយល់ថាដំណើរការពិសេសដែលមិនទាន់មានអាជ្ញាប័ណ្ណ និង/ឬ មិនទាន់មានការអនុញ្ញាតដែលត្រូវសុំអាជ្ញាប័ណ្ណពី ODA នៅក្នុងគ្រឹះស្ថាន គួរស្នើឱ្យប្រតិបត្តិករបញ្ឈប់ការកែច្នៃ និងទាក់ទងទៅដៃគូ ODA ក្នុងមូលដ្ឋានដើម្បីពិភាក្សាអំពីប្រតិបត្តិការ។