

ປຶ້ມການຝຶກອົບລົບ ຜູ້ຈັດການອາຫານ



ຮຽນຮູ້ກ່ຽວກັບປັດໄຈຄວາມສ່ຽງຕ່າງໆຕໍ່
ພະຍາດທີ່ເກີດຈາກອາຫານ ແລະ ອັນຕະລາຍ
ຈາກອາຫານ

ບົດນຳ



ສາລະບານ



ສຸຂະອະນາໄມສ່ວນບຸກຄົນ

4



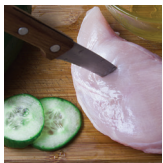
ແຫຼ່ງທີ່ໄດ້ຮັບການຮັບຮອງ

6



ອຸນຫະພູມທີ່ເໝາະສົມ

7



ການປິ່ນເປື້ອນໃນອາຫານ

10



ຕູ້ແຊ່ເຢັນ

12



ປະມວນສັບ

13



ບົດນີ້ໄດ້ຖືກເຮັດຂຶ້ນໂດຍ ພະແນກສຸຂະພາບສິ່ງແວດລ້ອມ (Environmental Health Division) ຂອງ Southern Nevada Health District ໃຫ້ເປັນເຄື່ອງມືດ້ານການສຶກສາ. ສໍາລັບຂໍ້ມູນເພີ່ມເຕີມກ່ຽວກັບ ການທົດສອບ ເພື່ອຂໍ້ຮັບບັດຝຶກອົບຮົມຄວາມປອດໄພຂອງຜູ້ຈັດການອາຫານ, ກະລຸນາໄປທີ່ www.snhd.info.

ບົດນຳ



■ ກ່ຽວກັບປຶ້ມນີ້

ກົດລະບຽບດ້ານອາຫານຂອງ Southern Nevada Health District ແມ່ນເນັ້ນໜັກໃສ່ການຄວບຄຸມບັນດາປັດໃຈຄວາມສ່ຽງຕໍ່ພະຍາດທີ່ເກີດຈາກອາຫານ ໃນສະຖານປະກອບການດ້ານອາຫານ. ການຄວບຄຸມຫ້າປັດໃຈຄວາມສ່ຽງຈະຊ່ວຍປ້ອງກັນຄວາມເຈັບໄຂ້ທີ່ເກີດຈາກອາຫານ. ບຸກຄົນທີ່ຮັບຜິດຊອບຂອງຮ້ານອາຫານຕ້ອງມີຄວາມຮູ້ກ່ຽວກັບປັດໃຈຄວາມສ່ຽງ ເພື່ອຝຶກອົບຮົມຜູ້ຈັດການອາຫານ ແລະຄ້າປະກັນການປະຕິບັດດ້ານຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ. ຂໍ້ມູນນີ້ຈະຖືກປັບປຸງຜ່ານການຝຶກອົບຮົມຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງ ໂດຍເນັ້ນໜັກໃສ່ການປ້ອງກັນຄວາມເຈັບໄຂ້ ຫຼື ພະຍາດທີ່ເກີດຈາກອາຫານ. ຖ້າມີຄວາມສ່ຽງຕໍ່ຄວາມປອດໄພດ້ານອາຫານ ເຊັ່ນ ການສູນເສຍນ້ຳ, ການສະສົມຂອງເສຍ ຫຼື ການຕິດເຊືອຈາກສັດທີ່ມາຮິບກວນ, ແລ້ວການສະຖານປະກອບການດ້ານອາຫານຄວນຈະປິດຕົວເອງແລະຕິດຕໍ່ກັບ Health District.

■ ບັນດາປັດໃຈຄວາມສ່ຽງຕໍ່ພະຍາດທີ່ເກີດຈາກອາຫານ

ຂະອະນາໄມສ່ວນບຸກຄົນທີ່ບໍ່ດີ

- ໃຊ້ມີເປົ້າສຳຜັດກັບອາຫານພ້ອມຮັບປະທານ (RTE)
- ຜູ້ຈັດການອາຫານທີ່ເຮັດວຽກໃນຂະນະທີ່ເຈັບປ່ວຍດ້ວຍອາການດັງຕໍ່ໄປນີ້: ອາການປວດຮາກ, ຖອກທ້ອງ, ເຈັບຄໍແລະມີໄຂ້, ແຜ່ໃນມື ແລະອາການເຫຼືອງ

ອາຫານມາຈາກແຫຼ່ງທີ່ບໍ່ປອດໄພ

- ອາຫານມາຈາກແຫຼ່ງທີ່ບໍ່ໄດ້ຮັບອະນຸມັດ ແລະ/ ຫຼື ປຸງແຕ່ງຢູ່ໃນສະຖານທີ່ທີ່ບໍ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດ
- ການຮັບອາຫານທີ່ປອມແປງ

ອຸນຫະພູມ/ ວິທີການປຸງແຕ່ງບໍ່ເໝາະສົມ

- ປຸງແຕ່ງອາຫານ
- ການອຸ່ນອາຫານ
- ການແຊ່ແຂງ (ຂັ້ນຕອນການກຳຈັດທຳລາຍປໍລະສິດໃນປາ)

ເວລາແລະອຸນຫະພູມໃນການແຊ່ບໍ່ເໝາະສົມ

- ການແຊ່ເຢັນແລະແຊ່ອນອາຫານ TCS ບໍ່ເໝາະສົມ
- ໃຊ້ເວລາທີ່ບໍ່ເໝາະສົມໃນການຄວບຄຸມ
- ການເຮັດໃຫ້ອາຫານ TCS ເຢັນຕົວລົງບໍ່ເໝາະສົມ

ການປົນເປືອນໃນອາຫານ

- ການນຳໃຊ້ອຸປະກອນທີ່ປະກອບບໍ່ເໝາະສົມແລະມີສິ່ງປົນເປືອນ
- ການປະຕິບັດຂອງພະນັກງານທີ່ບໍ່ດີ
- ການເກັບຮັກສາ/ການປຸງແຕ່ງອາຫານບໍ່ເໝາະສົມ
- ການສຳຜັດກັບສານເຄມີ

■ ອັນຕະລາຍຈາກອາຫານ

ທາງຊີວະພາບ

- ຈຸລິນຊີທີ່ສາມາດເຮັດກຳໃຫ້ເກີດການເຈັບປ່ວຍຈາກອາຫານໄດ້
- ເຊື້ອແບັກທີເຣັຍ, ໄວຣັສ, ປໍລະສິດ ແລະເຊື້ອຣາ

ທາງເຄມີ

- ສານເຄມີທີ່ບໍ່ສາມາດບໍລິໂພກໄດ້
- ສານຂ້າເຊື້ອ, ນ້ຳຍາເຮັດຄວາມສະອາດ, ຫຼື ຜະລິດຕະພັນກຳຈັດສັດຮິບກວນຕ້ອງເກັບມຽນແຍກອອກຈາກອາຫານ

ທາງກາຍະພາບ

- ສິ່ງແປກປອມທີ່ສາມາດເຮັດໃຫ້ເກີດການບາດເຈັບໄດ້
- ແກ້ວ, ໂລຫະ ຫຼື ກະດູກ

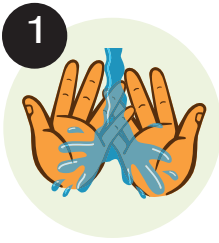


ສຸຂະອະນາໄມສ່ວນບຸກຄົນ



ວິທີການລ້າງມືທີ່ເໝາະສົມ

ການລ້າງມືເປັນສ່ວນສໍາຄັນຂອງສຸຂະອະນາໄມສ່ວນບຸກຄົນ. ແມ່ນເປັນສິ່ງສໍາຄັນທີ່ຕ້ອງລ້າງມືໃນອ້າງລ້າງມືທຶກຽມໄວ້ເທົ່ານັ້ນ ກ່ອນທີ່ຈະຈັດການອາຫານ ເພື່ອ ປ້ອງກັນພະຍາດຈາກອາຫານ. ອ້າງລ້າງມືມີໄວ້ສໍາລັບລ້າງມືເທົ່ານັ້ນ ແລະຄວນມີສະບູເຫຼວ, ກະດາດເຊັດມື, ຖັງຂີ້ເຫຍື້ອກຽມໄວ້.



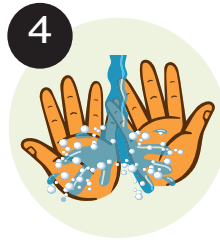
1 ລ້າງມືດ້ວຍນໍ້າອຸ່ນ
(min. 100°F)



2 ສະບູ



3 ຂັດຖູເປັນເວລາ
10-15 ວິນາທີ



4 ລ້າງ



5 ເຊັດໃຫ້ແຫ້ງ



6 ປິດນໍ້າ
ດ້ວຍກະດາດເຊັດມື

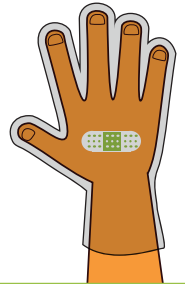
ລ້າງມືຂອງທ່ານ...

- ✓ ໃນເວລາເຂົ້າໄປໃນຫ້ອງຄັວ
- ✓ ຫຼັງຈາກສໍາຜັກໃບໜ້າ, ຜິມ, ຫຼື ຜິວໜັງຂອງທ່ານ
- ✓ ຫຼັງຈາກຫ້ອງນໍ້າແລ້ວ
- ✓ ຫຼັງຈາກຈັດການກັບຜະລິດຕະພັນຊີ້ນສັດຕິບ
- ✓ ຫຼັງຈາກຖິ້ມຂີ້ເຫຍື້ອ ຫຼື ການເຮັດຄວາມສະອາດ
- ✓ ຫຼັງຈາກຈັດການກັບສິ່ງໄສໂຄກທຸກຊະນິດ



ຫາກທ່ານມີແຜຍີ່ມືຂອງທ່ານ ໃຫ້
ລ້າງມື ແລ້ວໃສ່ຜ້າພັນແຜແລະຖົງມື.

ຫາກທ່ານບໍ່ສາມາດລ້າງມືໄດ້ ເພາະວ່າ
ແຜ, ເຂົ້າເຜືອກ, ຫຼື ຜ້າພັນແຜ, ທ່ານ
ຈະບໍ່ສາມາດເຮັດວຽກກັບອາຫານໄດ້.



ບໍ່ໃຊ້ມືເປືອຍສໍາຜັດອາຫານພ້ອມຮັບປະທານ



ອາຫານພ້ອມຮັບປະທານ ໄດ້ແກ່ ອາຫານທີ່ບໍ່ສາມາດຈັດການໄດ້ດ້ວຍມືເປົ່າ. ນໍາໃຊ້ເຄື່ອງກົດກັນທາງກາຍະພາບເພື່ອປ້ອງກັນການປົນເປືອນຈາກເຊື້ອ ຈຸລິນຊີ ທີ່ສາມາດກໍ່ໃຫ້ເກີດຄວາມເຈັບປວດ ຫຼື ພະຍາດຈາກອາຫານໄດ້. ເຊື້ອຈຸລິນຊີພວກນີ້ບໍ່ສາມາດກໍາຈັດອອກໃຫ້ໝົດສິ້ນໄດ້ດ້ວຍການລ້າງມືພຽງ ຢ່າງດຽວ.

ອາຫານພ້ອມຮັບປະທານ ໄດ້ແກ່ ອາຫານທີ່ປຸງແຕ່ງສຸກແລ້ວ, ໝາກໄມ້ແລະ ຜັກສິດ, ສິນຄ້າອົບ, ອາຫານເປົາ, ແລະນໍ້າກ້ອນ. ເຄື່ອງກົດກັນທາງກາຍະ ພາບ ໄດ້ແກ່ ກະດາດຜົວມັນ/ຂີ້ເຜີງ, ຖົງມື, ເຄື່ອງໃຊ້ສອຍຕ່າງໆ ເຊັ່ນ ຄິມ ຄິບ, ປ່ວງ ແລະໄມ້ກະດ້າມ.



ສຸຂະອະນາໄມສ່ວນບຸກຄົນ



ເຄື່ອງແບບ

- ✓ ສວມໃສ່ໝວກຄອບຜົມທີ່ເໝາະສົມ
- ✓ ເສືອຜ້າສະອາດແລະຮຽບຮ້ອຍ
- ✓ ປົດປ້ອງກັນບາດແຜທຸກຊະນິດ
- ✓ ບໍ່ສວມໃສ່ສ້ອຍຂໍ້ມື
- ✓ ວົງແຫວນທຳມະດາ
- ✓ ເລັບມືສິ້ນແລະສະອາດ



- ✗ ຜົມບໍ່ຫຼຸດອອກມາຈາກໝວກ
- ✗ ເສືອຜ້າສີກກະປົກ
- ✗ ບາດແຜມີເລືອດແລະເປີດຢູ່
- ✗ ສ້ອຍຂໍ້ມື
- ✗ ວົງແຫວນເພັດ ຫຼື ຢາງຫຼຸຫຼາ
- ✗ ເລັບຍາວ, ເລັບຕົກແຕ່ງ ແລະ/ຫຼືເລັບມືປອມ

ນະໂຍບາຍດ້ານສຸຂະພາບຂອງພະນັກງານ

ເມື່ອທ່ານພ້ອມເຮັດວຽກໃນແຕ່ລະມື້, ສຸຂະອະນາໄມສ່ວນບຸກຄົນເລີ່ມຕົ້ນໄດ້ຕັ້ງແຕ່ຢູ່ເຮືອນ. ພວກເຮົາທຸກຄົນສາມາດນຳພາເຊື້ອກໍພະຍາດ ໄດ້. ໃນຖານະເປັນຜູ້ຈັດການອາຫານ, ທ່ານມີຄວາມຮັບຜິດຊອບໃນການເບິ່ງແຍງສຸຂະພາບຂອງທ່ານ ເພື່ອປ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ເກີດພະຍາດຈາກອາຫານ. ບອກນາຍຈ້າງຂອງທ່ານ ຖ້າທ່ານໄດ້ຮັບການກວດຮ່າງກາຍ ແລ້ວພົບວ່າມີເຊື້ອ Salmonella, ພະຍາດໄຂ້ທໍລະພິດ, Shigella, Shiga toxin-producing E.coli, Hepatitis A, ຫຼື Norovirus, ຫຼືຖ້າທ່ານມີອາການໃດໜຶ່ງຕໍ່ໄປນີ້:

ປວດຮາກ

ຖອກທ້ອງ

ເຈັບຄໍພ້ອມມື້ໄຂ້

ແຜຕິດເຊື້ອ ຫຼື ແຜມິດບາດຢູ່ທີ່ມືແລະແຂນ

ອາການເຫຼືອງ (JAUNDICE)

ວິທີງ່າຍໆສຳລັບຈິດຈຳ 6 ການເຈັບປ່ວຍ ທີ່ເກີດຈາກອາຫານ	
ສິ່ງໄດ້	Salmonella
ເຈັບປ່ວຍ	ພະຍາດໄຂ້ທໍລະພິດ
ພະນັກງານ	Shigella
ບ້ານ	E. coli
ດຽວນີ້	Hepatitis A
	Norovirus

☞ ທ່ານບໍ່ສາມາດເຮັດວຽກໄດ້ ຈົນກວ່າຈະຫາຍຂາດຈາກອາການເຈັບປ່ວຍ ໂດຍບໍ່ຕ້ອງກິນຢາ ເປັນເວລາ 24 ຊົ່ວໂມງ.

ແຫຼ່ງໄດ້ຮັບການຮັບຮອງ



■ ອາຫານຈາກແຫຼ່ງທີ່ບໍ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດ ແລະ/ຫຼື ທີ່ບໍ່ໄດ້ຮັບອະນຸມັດ

ຢາງທໍາອິດ..... ເມື່ອທ່ານຍອມຮັບການຈັດສົ່ງອາຫານ, ທ່ານບໍ່ສາມາດເຮັດໃຫ້ອາຫານທີ່ບໍ່ປອດໄພກັບມາປອດໄພໄດ້ອີກ. ການຄວບຄຸມອຸນຫະພູມ/ເວລາເພື່ອຄວາມປອດໄພ (TCS) ຂອງອາຫານ, ທີ່ເອີ້ນອີກຢ່າງວ່າອາຫານທີ່ມີຄວາມສ່ຽງສູງ (PHF), ຈໍາເປັນຕ້ອງມີການຄວບຄຸມອຸນຫະພູມແລະເວລາ ເພື່ອຈໍາກັດການເຕີບໂຕຂອງເຂືອຈຸລິນຊີກໍພະຍາດ ຫຼື ການສ້າງສານພິດ.

ແຫຼ່ງທີ່ໄດ້ຮັບການຮັບຮອງ ແມ່ນຊັບພາຍເອີທີ່ມີຊື່ສຽງ ທີ່ຜ່ານການກວດສອບ ແລະ ປະຕິບັດຕາມກົດລະບຽບ. ທ່ານຄວນກວດເບິ່ງອາຫານທຸກຄັ້ງ ກ່ອນທີ່ທ່ານຈະຍອມຮັບເອົາຈາກຊັບພາຍເອີ. ໃນລະຫວ່າງການຮັບ ທ່ານຄວນກວດເບິ່ງອາຫານ ດັ່ງນີ້:

ອຸນຫະພູມສໍາລັບອາຫານ TCS	ສະພາບໂດຍລວມ	ອາຫານແຊ່ແຂງ
<p>135°F ອາຫານຮ້ອນ (ສູງກວ່າ 135°F)</p> <p>ໄຊນອັນຕະລາມ! ລະຫວ່າງ 41°F ແລະ 135°F</p> <p>45°F ສາມາດຍອມຮັບໄຂ່ ແລະ ຫອຍສໍາລັບບໍລິໂພກ (Shellstock) ໄດ້ທີ່ 45°F</p> <p>41°F ອາຫານແຊ່ເປັນ(ຕໍ່າກວ່າ 41°F) ອາຫານແຊ່ແຂງ ຄວນຖືກແຊ່ໃຫ້ແຂງ (ຫຼັງຈາກວ່າ)</p>	<p>ສະພາບໂດຍລວມ</p>  <p>ປະຕິເສດກະປ່ອງທີ່ປ່ຽວ, ບວມ, ຫຼື ຮົ່ວ</p>	<p>ອາຫານແຊ່ແຂງ</p>  <p>ປະຕິເສດອາຫານແຊ່ແຂງ ທີ່ມີຜະລິກນໍ້າກ່ອນ, ຫຼື ຂອງແຫຼວໃນຖົງຫໍ່</p>
<p>ການເນົາເສຍ</p>  <p>ອາຫານບໍ່ຄວນລົ້ນ, ເໜີຍວ, ສີປຽນ, ຫຼື ມີກິນເໝັນ</p>	<p>ວັນໝົດອາຍຸ</p>  <p>ອາຫານຄວນຢູ່ພາຍໃນວັນທີ່ນໍາໃຊ້ ຕາມທີ່ຜູ້ຜະລິດລະບຸໄວ້</p>	<p>ລັກສະນະການປົນເປືອນຈາກສິດຮົບກວນ ຫຼື ສິ່ງທີ່ທົກລົນ</p>  <p>ຖົງຫຸ້ມຫໍ່ຄວນສະອາດ, ແຫ້ງ, ແລະສົມບູນ</p>
<p>ໃບກໍາກັບສິນຄ້າແລະການລະບຸສະລາກທີ່ຖືກຕ້ອງ</p> <p>INGREDIENTS: Enriched Wheat Flour (Flour, Ferrous Sulfate (Iron), B Vitamins (Niacin, Thiamine Mononitrate (B1), Riboflavin (B2), Folic Acid)) Sugar, Corn Syrup, Water, High Fructose Corn Syrup, Vegetable and/or Animal Shortening (Contains one or more of: Partially Hydrogenated Soybean, Cottonseed, or Canola Oil, Beef Fat), Dextrose, Whole Eggs, Contains 2% or Less of: Modified Corn Starch, Cellulose Gum, Whey, Leavenings (Sodium Acid Pyrophosphate, Baking Soda, Monocalcium Phosphate), Salt, Carmelam, Corn Flour, Corn Syrup Solids, Mono and Diglycerides, Soy Lecithin, Polyorbate E0, Dextrin, Calcium Caseinate, Sodium Stearoyl Lactylate, Wheat Gluten, Calcium Sulfate, Natural and Artificial Flavors, Caramel Color, Sorbic Acid (to Retain Freshness), Color Added (Yellow 5, Red 40).</p> <p>ຕ້ອງມີການລະບຸຊື່ຂອງອາຫານ ແລະ ແຫຼ່ງທີ່ມາ.</p>	<p>ປ້າຍ Shellstock</p>  <p>ປ້າຍສັດນໍ້າມີເປືອກຕ້ອງເກັບໃນແຟ້ມ 90 ວັນ</p>	<p>ການກໍາຈັດປໍລະສິດໃນປາບາງຊະນິດ</p> <p>ປາທີ່ເສີບແບບປັ່ສຸກ ຫຼື ດິບ ຕ້ອງມີເອກະສານຈາກຊັບພາຍເອີ ທີ່ອະທິບາຍວິທີການແຊ່ແຂງແລະລ້ຽງປາ.</p> 

👉 ປະຕິເສດອາຫານ ຖ້າພົບວ່າອາຫານບໍ່ໄດ້ມາດຕະຖານ ແທນທີ່ຈະຍອມຮັບເອົາຈາກຊັບພາຍເອີ.

ແບບທົດສອບ ຍອມຮັບ ຫຼື ປະຕິເສດ?

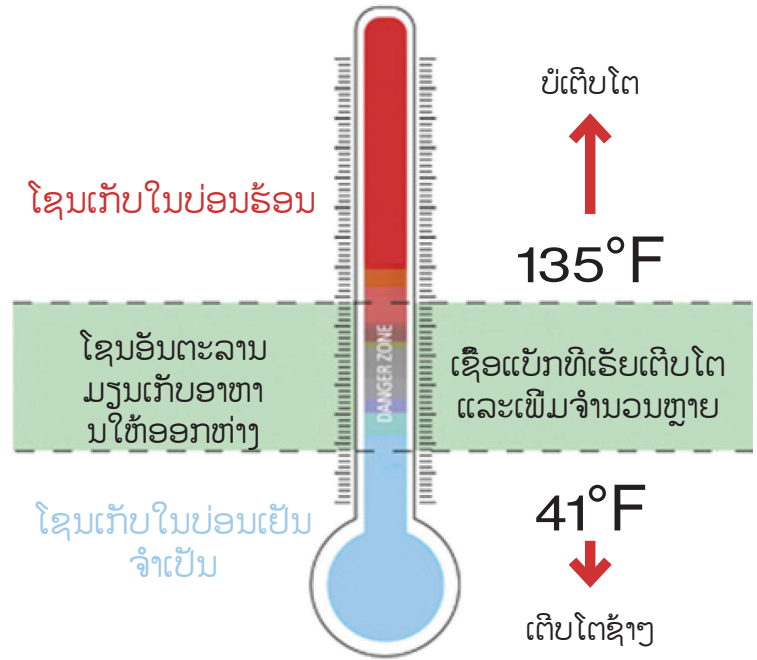
 <p>ໂຕສະລໍ (Coleslaw) ປະສົມຢູ່ໃນຖົງຫຸ້ມຫໍ່ໃນສະພາບດີ ຢູ່ທີ່ 45°F</p> <p>❌</p>	 <p>ໄຂ່ຫອຍດິບສະອາດແລະບໍ່ແຕກຢູ່ທີ່ 45 °F</p> <p>✅</p>	 <p>ປາມີລັກສະນະຕາໂກນແລະຕາຊຸ່ນ</p> <p>❌</p>	 <p>Cheddar cheese ມີຈຸດຮາຂຶ້ນນ້ອຍໆ</p> <p>❌</p>	 <p>ຊີ້ນສິດເດັ່ງກັບໄປຫາຈຸດສໍາຜັດ</p> <p>✅</p>
---	---	---	--	--

ອຸນຫະພູມທີ່ເໝາະສົມ



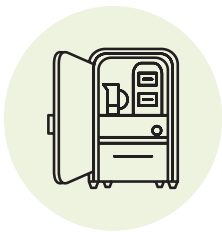
■ ອຸນຫະພູມໃນການຈັດການອາຫານ

ເຖິງແມ່ນວ່າການປຸງແຕ່ງອາຫານ ແມ່ນເປັນວິທີດຽວທີ່ຈະຫຼຸດລົດຈຳນວນເຊື້ອພະຍາດໃຫ້ຢູ່ໃນລະດັບທີ່ປອດໄພໄດ້, ແຕ່ທ່ານຕ້ອງມຽນເກັບອາຫານ TCS ໃຫ້ຢູ່ໃນລະດັບອຸນຫະພູມທີ່ຖືກຕ້ອງເພື່ອຄວາມປອດໄພ. ມັນແມ່ນສິ່ງສຳຄັນວ່າອາຫານທີ່ຈຳເປັນຕ້ອງຄວບຄຸມເວລາແລະອຸນຫະພູມເພື່ອຄວາມປອດໄພ ຄວນຢູ່ໃຫ້ຫ່າງຈາກໂຊນອັນຕະລາຍ ບ່ອນທີ່ເຊື້ອແບັກທີເຣັຍຈະເຕີບໂຕໄດ້ໄວທີ່ສຸດ. ເກັບຮັກສາອາຫານຮ້ອນໃຫ້ຮ້ອນແລະອາຫານເຢັນໃຫ້ເຢັນ! ໃນເວລາທີ່ໃຊ້ເວລາເປັນການຄວບຄຸມດ້ານສຸຂະພາບສາທາລະນະ, ອາຫານ TCS ທີ່ຢູ່ໃນອຸນຫະພູມໃນຕ້ອງນັ້ນຄວນຢູ່ໃນເວລາຈຳກັດແລະ ຫຼັງຈາກນັ້ນໃຫ້ຫຍຸ້ງ.



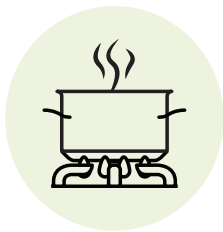
■ ການເຮັດໃຫ້ລະລາຍຢ່າງເໝາະສົມ

ມັນແມ່ນເປັນສິ່ງສຳຄັນທີ່ຈະຕ້ອງຮັກສາອາຫານໄວ້ທີ່ 41 °F ຫຼື ຕໍ່າກວ່າ ໃນເວລາທີ່ລະລາຍ (ລະລາຍນໍ້າກ້ອນ). ໂດຍໃຊ້ວິທີການລະລາຍທີ່ໄດ້ຮັບການອະນຸມັດ.



ພາຍໃຕ້ການແຊ່ເຢັນ

ວາງແຜນລ່ວງໜ້າ - ລາຍການຂະໜາດໃຫຍ່ອາດໃຊ້ເວລາຫຼາຍມື້ເພື່ອເຮັດໃຫ້ລະລາຍ. ເກັບຮັກສາການແຊ່ເຢັນໃຫ້ຢູ່ທີ່ 41 °F ຫຼື ຕໍ່າກວ່າ



ເປັນສ່ວນໜຶ່ງຂອງການປຸງແຕ່ງອາຫານ

ນຳເອົາຈາກຕູ້ແຊ່ແຂງໂດຍກົງ ເພື່ອໄປປຸງແຕ່ງອາຫານ. ມັນແມ່ນດີສຳລັບອາຫານຂະໜາດນ້ອຍ.



ໃນໄມໂຄເວຟ (ເພື່ອປຸງແຕ່ງທັນທີ)

ໃຫ້ຍ້າຍທັນທີໄປຫາຂະບວນການປຸງແຕ່ງອາຫານແບບທົ່ວໄປ ຫຼື ປຸງແຕ່ງຢູ່ໃນໄມໂຄເວຟຢ່າງສົມບູນ.



ການແຊ່ໃນນໍ້າເຢັນໄຫຼ

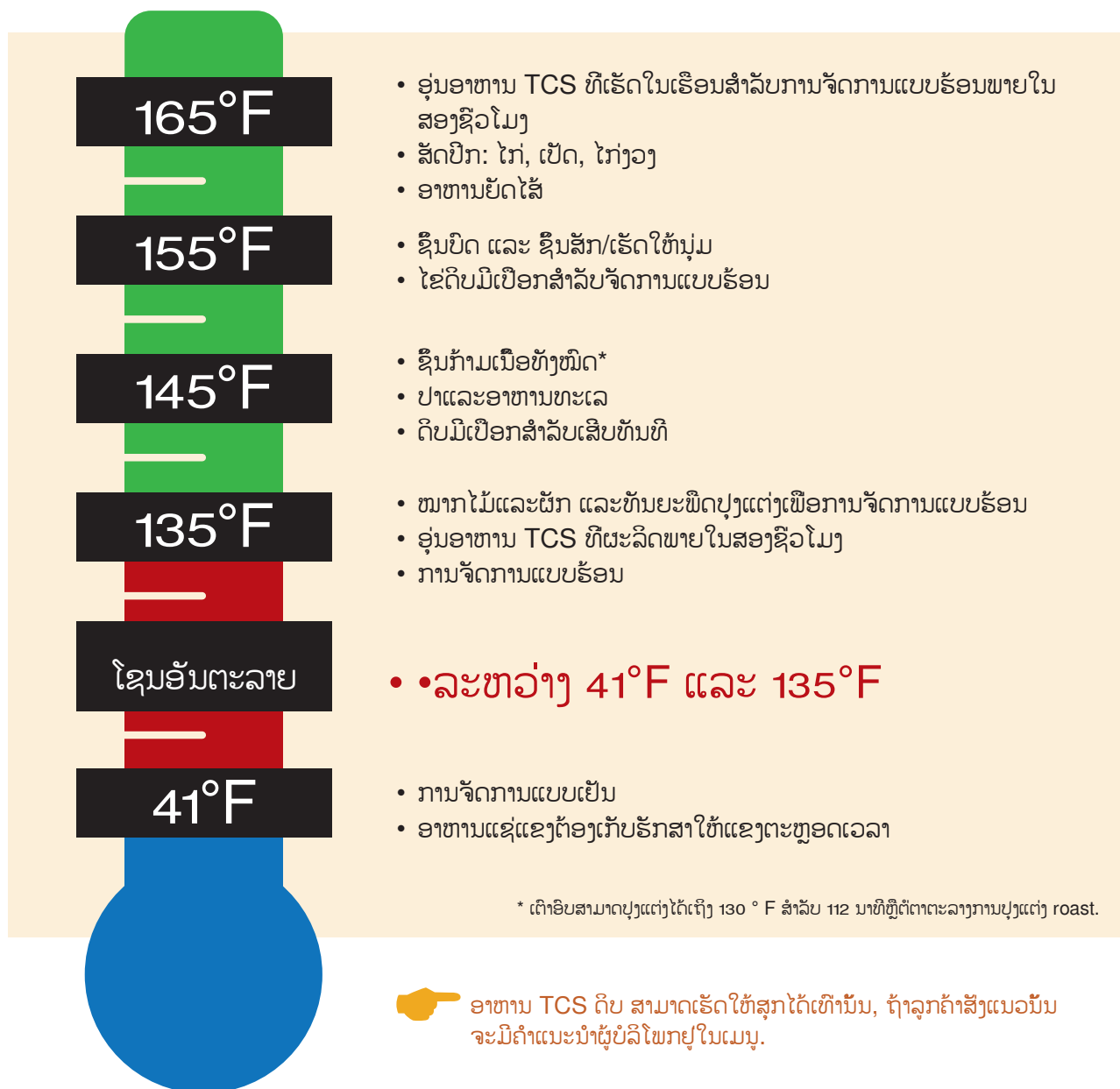
ປະກອບສ່ວນຢ່າງເຕັມສ່ວນພາຍໃຕ້ນໍ້າສະອາດ ໃຫ້ແນ່ໃຈວ່ານໍ້າໄຫຼລວດໄວພຽງພໍທີ່ຈະລ້າງເອົາອະນຸພາກຕ່າງໆອອກໄປ. ໃຫ້ແນ່ໃຈວ່າທຸກສ່ວນຂອງອາຫານແຊ່ຈົມທັງໝົດຢູ່ໃນນໍ້າ. ນໍ້າໄຫຼຄວນ ເຢັນ; ອາຫານບໍ່ຄວນມີອຸນຫະພູມສູງກວ່າ 41 °F.

ອຸນຫະພູມທີ່ເໝາະສົມ



ການປຸງແຕ່ງ

ການປຸງແຕ່ງອາຫານ TCS ຫາອຸນຫະພູມທີ່ຈຳເປັນ ແມ່ນວິທີດຽວເທົ່ານັ້ນທີ່ຈະຫຼຸດລົດຈຳນວນເຊືອຈຸລິນຊີໃຫ້ຢູ່ໃນລະດັບທີ່ປອດໄພ. ໃຊ້ເຄື່ອງວັດອຸນຫະພູມທີ່ບໍ່ໄມ້ເຊືອພະຍາດແລະສອບທຽບຄ່າແລ້ວ ກວດສອບອຸນຫະພູມອາຫານ. ໃສ່ເຄື່ອງວັດອຸນຫະພູມເຂົ້າໄປໃນສ່ວນທີ່ໜາທີ່ສຸດຂອງອາຫານໃຫ້ຢູ່ຫ່າງຈາກກະດູກ ເພື່ອໃຫ້ແນ່ໃຈວ່າທຸກສ່ວນຂອງອາຫານສູກຢາງທົ່ວເຖິງ. ໃຊ້ອຸປະກອນທີ່ເໝາະສົມເພື່ອປຸງແຕ່ງອາຫານແລະອຸນຫະພູມ. ຢ່າແຕ່ງອາຫານໃນອຸປະກອນທີ່ມີຈຸດປະສົງເພື່ອໃຊ້ສຳລັບການຈັດການແບບຮ້ອນເທົ່ານັ້ນ.

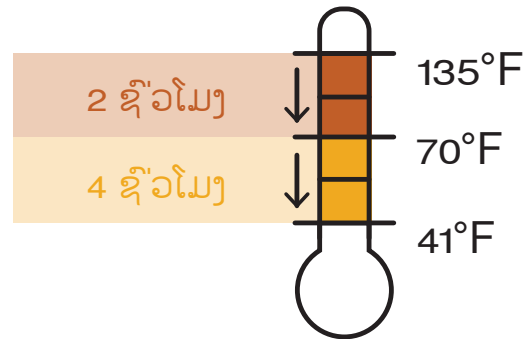


ອຸນກະພູມທີ່ເໝາະສົມ



ວິທີການເຮັດໃຫ້ເຢັນ

ຂະບວນການເຮັດໃຫ້ເຢັນສອງຂັ້ນຕອນແມ່ນເປັນຂະບວນການທີ່ຈຳເປັນສຳລັບອາຫານ TCS ຮ້ອນ: 135 °F ຫາ 70 °F ໃນສອງຊົ່ວໂມງ ແລະ 70 °F ຫາ 41 °F ໃນສີ່ຊົ່ວໂມງຕໍ່ໄປ (ບໍ່ເກີນ 6 ຊົ່ວໂມງໂດຍລວມ). ການເຮັດໃຫ້ອາຫານເຢັນໄດ້ລວດໄວແລະປອດໄພແມ່ນມີຄວາມສຳຄັນ ເພື່ອຮັບປະກັນວ່າອາຫານໃຊ້ເວລານ້ອຍສຸດໃນໂຊນອຸນຫະພູມອັນຕະລາຍ. ນຳໃຊ້ວິທີການທີ່ຈະເລັ່ງຂະບວນການເຮັດໃຫ້ເຢັນ ເຊັ່ນ ການໃຊ້ອາງນ້ຳກ້ອນ ຫຼື ການແປງປັນອາຫານຮ້ອນເຂົ້າໃນຖາດກົນຕິນ ແລະຈາກນັ້ນວາງນໍເຂົ້າໃນຕູ້ເຢັນ. ຄົນອາຫານຢ່າງສະໝໍ່າສະເໝງເພື່ອຊ່ວຍລະບາຍຄວາມຮ້ອນອອກ.



ວັນທີ	ອາຫານ	ເລີ່ມເວລາ & ອຸນຫະພູມ	ທີ 1 ຊົ່ວໂມງ	ທີ 2 ຊົ່ວໂມງ	135°F ຫາ 70°F ໃນ 2 ຊົ່ວໂມງ?	ທີ 3 ຊົ່ວໂມງ	ທີ 4 ຊົ່ວໂມງ	ທີ 5 ຊົ່ວໂມງ	ທີ 6 ຊົ່ວໂມງ	70°F ຫາ 41°F ໃນ 4 ຊົ່ວໂມງ?
3-20		9AM 135°F	10AM 120°F	11AM 80°F		12PM 65°F	1PM 40°F			
6-27	RICE	3PM 135°F	4PM 90°F	5PM 68°F		6PM 55°F	7PM 50°F	8PM 45°F	9PM 39°F	

ນໍ້າສຸບຄວນມີອຸນຫະພູມ 165 °F ກ່ອນສອງຊົ່ວໂມງ. ແລ້ວຄວນຫຍຸດນໍ້າສຸບ.

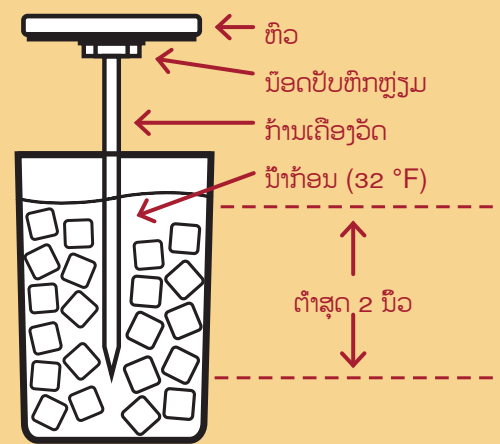
ເຂົ້າຄວນມີອຸນຫະພູມ 70 °F ແລະຫຼັງຈາກນັ້ນຕ້ອງຢູ່ທີ່ 41 °F ພາຍໃນຫົກຊົ່ວໂມງຂອງຂະບວນການເຮັດໃຫ້ເຢັນ.

ການສອບທຽບເຄື່ອງວັດອຸນຫະພູມ

ເຄື່ອງວັດອຸນຫະພູມແມ່ນເຄື່ອງມືທີ່ສຳຄັນທີ່ສຸດ ທີ່ທ່ານຕ້ອງແນ່ໃຈໃນຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ. ມັນແມ່ນສິ່ງສຳຄັນທີ່ຈະຕ້ອງປັບທຽບຄຳມາດຕະຖານຂອງເຄື່ອງວັດອຸນຫະພູມຂອງທ່ານ ກ່ອນທີ່ຈະວັດແທກອຸນຫະພູມພາຍໃນຂອງອາຫານ. ປັບທຽບຄຳມາດຕະຖານຂອງເຄື່ອງວັດອຸນຫະພູມແຕ່ລະເຄື່ອງເປັນປະຈຳ, ລວມທັງເຄື່ອງໃໝ່ນໍ້າ, ແລະທຸກຄັ້ງທີ່ເຄື່ອງວັດອຸນຫະພູມຕົກລົງ. ໃຊ້ເຄື່ອງວັດອຸນຫະພູມທີ່ເໝາະສົມສຳລັບອາຫານທີ່ຈະວັດແທກນໍ້າ

ຂັ້ນຕອນສຳລັບການສອບທຽບຂອງເຄື່ອງວັດອຸນຫະພູມແບບເຂັ້ມ (STEM THERMOMETER)

1. ຕື່ມເຂົ້າລົງໃນພາຊະນະ
2. ຕື່ມນໍ້າສະອາດ (ນໍ້າກ້ອນບໍ່ຄວນລອຍ)
3. ຈຸ່ມເຄື່ອງວັດອຸນຫະພູມ
4. ຄົນໃຫ້ເຂົ້າກັນ
5. ປ່ອຍໄວ້ 30 ວິນາທີກ່ອນປັບໄປຫາ 32 °F



ການປົນເປືອນໃນອາຫານ



■ ການປົນເປືອນຂ້າມ

ການປົນເປືອນຂ້າມເກີດຂຶ້ນ ໃນເວລາເຊືອຈຸລິນຊີຍ້າຍຈາກອາຫານໜຶ່ງໄປຫາຜິວສຳຜັດຂອງອາຫານອີກຢ່າງໜຶ່ງ.

ພະຍາດຈາກອາຫານເກີດຈາກ:

- ການຕີມສ່ວນປະກອບປົນເປືອນໃສ່ອາຫານ
- ຜິວສຳຜັດກັບອາຫານ (ຂອງອຸປະກອນແລະເຄື່ອງໃຊ້) ທີ່ບໍ່ເຮັດຄວາມສະອາດແລະຂ້າເຊືອບໍ່ເໝາະສົມ
- ປ່ອຍໃຫ້ອາຫານດິບສຳຜັດ ຫຼື ຈຸ່ມລົງໃນອາຫານພ້ອມຮັບປະທານ
- ມີທີ່ສຳຜັດອາຫານປົນເປືອນ ແລ້ວມາສຳຜັດອາຫານພ້ອມຮັບປະທານ

ຫຼືກລ່ຽງການປົນເປືອນຂ້າມອື່ນໆ ດ້ວຍ:

- ການໃຊ້ເຄື່ອງໃຊ້ສອຍແລະຂຽງແຍກກັນສຳລັບຜະລິດຕະພັນດິບ (ເຊັ່ນ ໄຂ່ຫອຍ, ຊີນ, ປາ, ສັດປີກ) ແລະອາຫານພ້ອມຮັບປະທານ ຫຼື ການເຮັດຄວາມສະອາດ ແລະການຂ້າເຊືອອຸປະກອນໃນລະຫວ່າງໃຊ້ງານ
- ການແຍກອຸປະກອນບໍ່ສະອາດອອກຈາກອາຫານ ຫຼື ອຸປະກອນສະອາດ
- ການເລີ່ມຕົ້ນດ້ວຍພື້ນຜິວການເຮັດວຽກທີ່ສະອາດ ບໍ່ມີເຊືອພະຍາດ, ແລະ ການເຮັດຄວາມສະອາດ ແລະ ຂ້າເຊືອພື້ນຜິວການເຮັດວຽກທັງໝົດ, ລວມເຖິງອຸປະກອນ, ແລະ ເຄື່ອງໃຊ້ສອຍ ຫຼັງການເຮັດວຽກແຕ່ລະຄັ້ງ.
- ບໍ່ເກັບສິ່ງໃດໃນນ້ຳກ້ອນທີ່ຈະບໍ່ລິໂພກ.



■ ການເຮັດຄວາມສະອາດແລະຂ້າເຊືອພະຍາດ

ໃຫ້ແນ່ໃຈວ່າອຸປະກອນສະອາດ ແລະຂ້າເຊືອພະຍາດດ້ວຍການລ້າງເລື້ອຍໆຕາມຄວາມຈຳເປັນ. ໃນເວລາທີ່ນຳໃຊ້ງານ, ເຮັດຄວາມສະອາດແລະຂ້າເຊືອພະຍາດໃນອຸປະກອນແລະເຄື່ອງໃຊ້ສອຍທຸກສິ່ງຊົ່ວໂມງ.

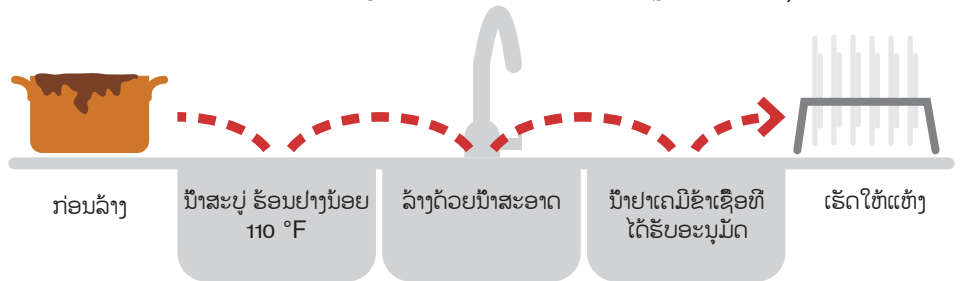


ຖັງນ້ຳຢາຂ້າເຊືອພະຍາດ —

Chlorine ແລະ Quaternary Ammonia (Quats) ແມ່ນປະເພດຂອງນ້ຳຢາຂ້າເຊືອພະຍາດທີ່ໄດ້ຮັບການອະນຸມັດ. ປະຕິບັດຕາມຄຳແນະນຳຂອງຜູ້ຜະລິດສຳລັບຄວາມເຂັ້ມຂຶ້ນ ແລະເວລາສຳຜັດທີ່ເໝາະສົມ. ທິດສອບນ້ຳຢາຂ້າເຊືອກັບແຜ່ນທິດສອບເພື່ອກວດເບິ່ງຄວາມເຂັ້ມຂຶ້ນ. ເກັບຜ້າໄວ້ໃນຖັງນ້ຳຢາຂ້າເຊືອທຸກເວລາທີ່ມີການໃຫ້ບໍລິການອາຫານ ຫຼື ການກະກຽມ.

ອ່າງລ້າງແບບສາມຊ່ອງ —

ນຳໃຊ້ອ່າງລ້າງແບບສາມຊ່ອງໃນຫ້ອງຄ້ວສະເໝີ ໃນການລ້າງອຸປະກອນເຄື່ອງໃຊ້ດ້ວຍມືທີ່ເໝາະສົມ ແລະປະຕິບັດຕາມຫ້າຂັ້ນຕອນ ດັ່ງນີ້: ກ່ອນລ້າງ, ລ້າງເຮັດຄວາມສະອາດ, ລ້າງນ້ຳສະອາດ, ຂ້າເຊືອ ແລະເຮັດໃຫ້ແຫ້ງ.



ເຄື່ອງລ້າງຈານ

(ອຸນຫະພູມສູງແລະສານເຄມີ) —

ການຂ້າເຊືອພະຍາດແມ່ນການຫຼຸດລົດຈຳນວນເຊືອພະຍາດໃຫ້ຢູ່ໃນລະດັບທີ່ປອດໄພ. ສານເຄມີແລະຄວາມຮ້ອນຖືກນຳໃຊ້ ເພື່ອຂ້າເຊືອພະຍາດເທິງຜິວສຳຜັດອາຫານ. ອ່ານປຶ້ມຄູ່ມື ຫຼື ແຜນຂໍ້ມູນກ່ຽວກັບເຄື່ອງສຳລັບການໃຊ້ງານທີ່ເໝາະສົມ. ອຸນຫະພູມຜິວສຳຜັດຂອງໜ້າຜິວສຳຜັດອາຫານໃນເຄື່ອງອຸນຫະພູມສູງຕ້ອງມີອຸນຫະພູມຢ່າງນ້ອຍ 160 °F. ວັດແທກຄວາມເຂັ້ມຂຶ້ນຂອງສານເຄມີທີ່ເໝາະສົມ ໂດຍນຳໃຊ້ແຜ່ນທິດສອບ. ວັດແທກອຸນຫະພູມຂອງເຄື່ອງລ້າງຈານ ອຸນຫະພູມສູງ ໂດຍການນຳໃຊ້ເຄື່ອງວັດອຸນຫະພູມແບບສູງສຸດ-ຕໍ່າສຸດ, ຫຼື ເທັບວັດແທກທີ່ມີຄວາມໄວຕໍ່ອຸນຫະພູມ.

ການປົນເປື້ອນໃນອາຫານ



■ ແຫຼ່ງປົນເປື້ອນອື່ນໆ

ການລ້າງຜະລິດຕະພັນ —

ລ້າງໝາກໄມ້ແລະຜັກດ້ວຍນ້ຳໄຫຼ ກ່ອນຕັດ, ກ່ອນປະສົມກັບສ່ວນປະກອບອື່ນໆ, ຫຼື ກ່ອນປຸງແຕ່ງອາຫານ. ຍ້ອນວ່າສັດຕູພືດແລະຝຸນອາດຊ່ອນຢູ່ພາຍໃນໃບຂອງໝາກໄມ້ແລະຜັກໄດ້. ໃຫ້ເດັດເອົາໃບຂ້າງນອກອອກ ແລະດຶງຜັກສະຫຼັດແລະຜັກຂົມອອກຈາກກັນ. ລ້າງໃຫ້ທົ່ວ. ຕັດສ່ວນທີ່ເສຍຫາຍແລະກິນບໍ່ໄດ້ອອກ.

ການມຽນເກັບເຄື່ອງໃຊ້ —

ມຽນເກັບເຄື່ອງໃຊ້ໃນລັກສະນະດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້:

- ເຄື່ອງໃຊ້ສອຍທີ່ມີດ້າມຈັບ ໃຫ້ຫັນໄປທິດດຽວກັນ.
- ໃນພື້ນຜິວສຳຜັດອາຫານທີ່ເຮັດຄວາມສະອາດງ່າຍແລະລຽບ
- ໃນນ້ຳທີ່ອຸນຫະພູມ 41 °F ຫຼື ຕໍ່າກວ່າ, 135 °F ຫຼື ສູງກວ່າ
- ພາຍໃຕ້ນ້ຳໄຫຼ

ການກຳຈັດສັດຮີບກວນ (ໝູ ແລະ ແມງໄມ້) —

ຕົວຢ່າງຂອງຮີບກວນ ໄດ້ແກ່ ແມງສາບ, ແມງວັນ, ແລະໝູ.

ການຈັດການສັດຮີບກວນແບບປະສົມລວມ (IPM) ແມ່ນວິທີການປ້ອງກັນທີ່ນຳໃຊ້ເພື່ອກຳຈັດສັດຮີບກວນໃຫ້ອອກຫ່າງ ແລະ ຄວບຄຸມການລະບາດ ການຕິດເຊື້ອ:

- ຢ່າໃຫ້ມີການເຂົ້າເຖິງ, ອາຫານ ແລະບ່ອນອາໄສຂອງສັດຮີບກວນ.
- ເຮັດວຽກກັບຜູ້ປະຕິບັດການກຳຈັດສັດຮີບກວນທີ່ມີໃບອະນຸຍາດ.
- ປິດຊ່ອງຫວ່າງ ຊ່ອງເປີດທັງໝົດໃນພື້ນເຮືອນ, ຝາ ແລະເພດານ.
- ປິດປະຕູ, ມຸ້ງລວດ, ແລະປ່ອງຢ້ຽມ ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ສັດຮີບກວນເຂົ້າມາໄດ້
- ຮັກສາຜ່າກ້ອງກາດທຳງານ



ສັນຍານຂອງການລະບາດຂອງສັດຮີບກວນ ໄດ້ແກ່:

- ເຫັນສັດຮີບກວນໃນຂະໜາດ ແລະ ຫຼາຍຂຶ້ນຂອງການພັດທະນາ.
- ມີການບັນທຶກກິດຈະກຳການກຳຈັດສັດຮີບກວນໄວ້ໃນບົດລາຍງານຂອງຜູ້ປະຕິບັດງານກຳຈັດສັດຮີບກວນທີ່ມີໃບອະນຸຍາດ.
- ການພົບມູນຂອງໝູເທິງພື້ນ ຫຼື ອຸປະກອນ, ຫຼື ຂີແມງສາບ (ຈຸດດຳໜ້ອຍໆ) ເທິງຝາແລະພື້ນ.
- ຮອຍກັດບ່ອນພາຊະນະໃສ່ອາຫານ.

ຖ້າມີໝູແມ່ແຕ່ໂຕດຽວໃນສະຖານທີ່ ຈຳເປັນຕ້ອງປຶກສາຫາລືເພື່ອກຳຈັດສັດຮີບກວນທັນທີ. ຫ້າມໃຊ້ຢາຂ້າແມງໄມ້ທີ່ລະບຸວ່າ "ໃຊ້ສະເພາະໃນຄົວເຮືອນເທົ່ານັ້ນ" ຜູ້ປະຕິບັດງານກຳຈັດສັດຮີບກວນທີ່ມີໃບອະນຸຍາດເທົ່ານັ້ນສາມາດນຳໃຊ້ຢາຂ້າແມງໄມ້ໄດ້.

ການສຸບຢາ/ການກິນໃນຫ້ອງຄັ້ວ —

ກົດລະບຽບກ່ຽວກັບການສຸບຢາ, ການກິນແລະການດື່ມໃນຫ້ອງຄົວ:

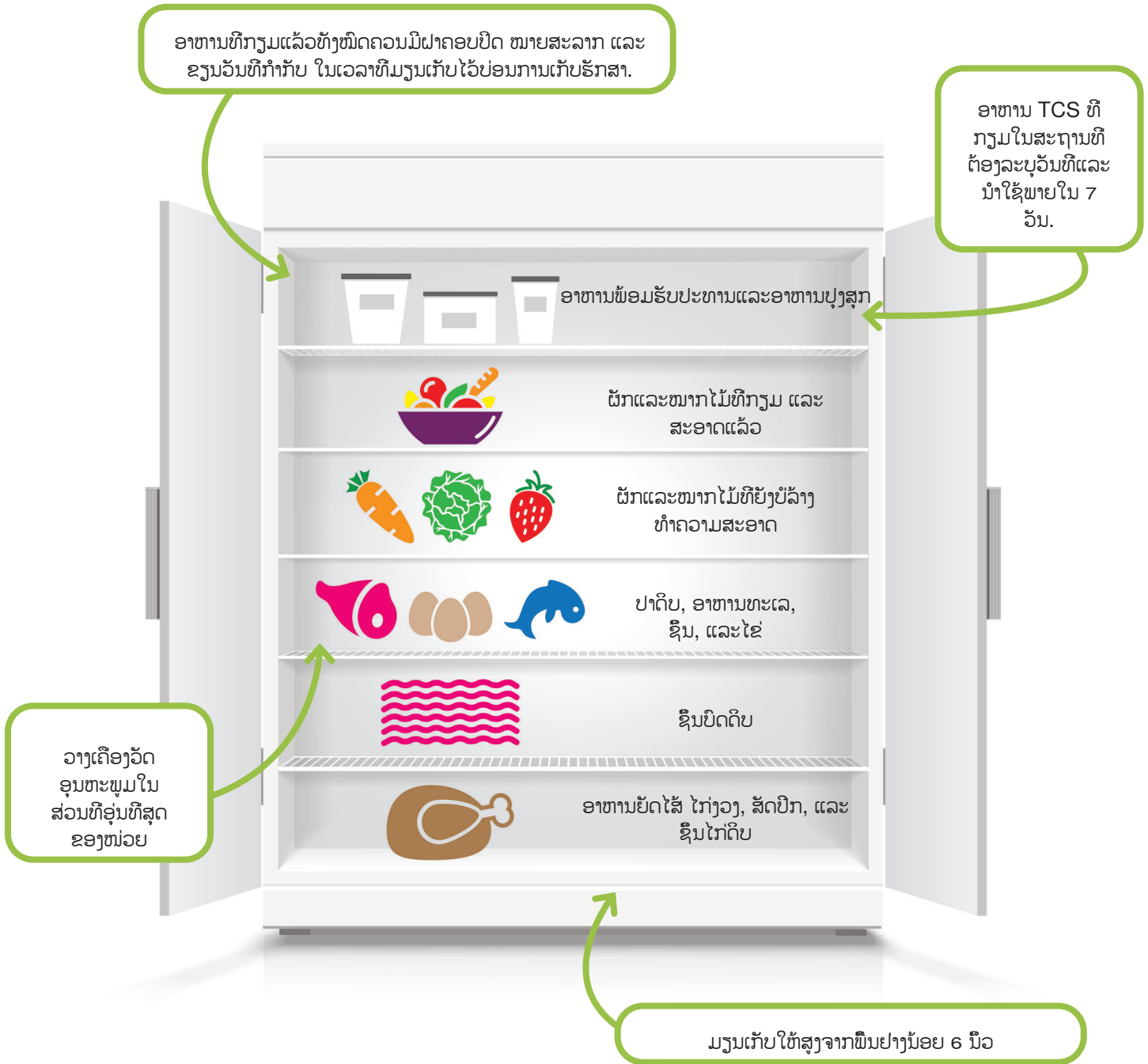
- ຫ້າມກິນອາຫານ, ສຸບຢາ ແລະດື່ມ ໃນຂະນະທີ່ກະກຽມ ຫຼື ເສີບອາຫານ, ໃນຂະນະທີ່ຢູ່ໃນເຂດທີ່ໃຊ້ສຳລັບການກະກຽມ ຫຼື ເສີບອາຫານ, ຫຼືໃນເຂດທີ່ໃຊ້ສຳລັບການລ້າງອຸປະກອນແລະເຄື່ອງໃຊ້.
- ອະນຸຍາດໃຫ້ກິນອາຫານ ແລະ ສຸບຢາໃນເຂດທີ່ກຳໜົດໃຫ້ເທົ່ານັ້ນ ຊຶ່ງຢູ່ຫ່າງໄກຈາກອາຫານ ຫຼື ເຂດລ້າງເຮັດຄວາມສະອາດ
- ພື້ນທີ່ສຳລັບສຸບຢາຕ້ອງເປັນໄປຕາມກົດໝາຍ Nevada Clean Indoor Air Act



ການມຽນເກັບໃນທີ່ເຢັນ



ການມຽນເກັບ ແລະ ການກະກຽມອາຫານທີ່ເໝາະສົມ ແມ່ນອົງປະກອບທີ່ສໍາຄັນຂອງການປ້ອງກັນຄວາມເຈັບປວຍຈາກອາຫານ. ມຽນເກັບແລະກຽມອາຫານເພື່ອປ້ອງກັນອາຫານຈາກການປົນເປືອນຂ້າມ.



ການຄອບບົດອາຫານ, ການມຽນເກັບຜະລິດຕະພັນສັດດິບໄວ້ຂ້າງລຸ່ມແລະຢູ່ໃຫ້ຫ່າງຈາກອາຫານທີ່ພ້ອມຮັບປະທານ, ການນໍາໃຊ້ອຸປະກອນ/ ເຄື່ອງໃຊ້ທີ່ສະອາດແລະບໍ່ມີເຊືອພະຍາດ, ແລະການນໍາໃຊ້ຂີ້ປະຕິບັດຂອງພະນັກງານທີ່ດີໂດຍລວມຈະຊ່ວຍໃຫ້ສາມາດຮັກສາຄວາມປອດໄພດ້ານອາຫານໄດ້

ປະມວນສັບ



ຊັບພາຍເອີ/ແຫລ່ງທີ່ໄດ້ຮັບການຮັບຮອງ ຜູ້ປຸກ, ຊັບພາຍເອີ, ຜູ້ຜະລິດ, ຜູ້ແປຮູບ, ຫຼື ບຸກຄົນຫຼື ທຸລະກິດໃດໜຶ່ງ ທີ່ ຈັດຫາອາຫານເພື່ອການຂາຍ ຫຼື ການບໍລິໂພກ ທີ່ໄດ້ຮັບການຍອມຮັບຈາກ ຫ້ວໜ່ວຍວຽກດ້ານສຸຂະພາບ, ອີງຕາມການກຳນົດຄວາມສອດຄ່ອງກັບ ຫຼັກການ, ຂໍ້ປະຕິບັດ ແລະມາດຕະຖານທີ່ຮັບຮູ້ທົ່ວໄປທີ່ປົກປ້ອງສຸຂະພາບ ຂອງປະຊາຊົນ.

ການສອບທຽບ
ເພື່ອປັບຄ່າຄວາມຖືກຕ້ອງຂອງເຄື່ອງມືວັດ ເຊັ່ນ: ເຄື່ອງວັດອຸນຫະພູມ, ໂດຍ ປຽບທຽບກັບມາດຕະຖານທົ່ວໄປ

ຄຳແນະນຳຜູ້ບໍລິໂພກ
ຄຳຖະແຫຼງທີ່ເປັນລາຍລັກອັກສອນ ທີ່ແຈ້ງໃຫ້ຜູ້ບໍລິໂພກຊາບກ່ຽວກັບ ຄວາມສ່ຽງຕໍ່ຄວາມເຈັບປວຍຈາກອາຫານ ຫາກກິນຜະລິດຕະພັນສັດດິບ ຫຼື ປຸງບໍ່ສຸກ ແລະລະບຸລາຍການທີ່ຢູ່ໃນແມ່ນຸອາຫານຂອງສະຖານປະກອບ ອາຫານທີ່ມີຜະລິດຕະພັນສັດດິບ ຫຼື ປຸງບໍ່ສຸກ.

ການປິ່ນເປືອນ
ມີການນຳໃຊ້ເຂົ້າຂອງຈາກພາຍນອກ, ໂດຍສະເພາະ ເຂົ້າຂອງຕິດເຊື້ອ ທີ່ ເຮັດໃຫ້ສານ ຫຼື ການກະກຽມບໍ່ບໍລິສຸດ ຫຼື ເປັນອັນຕະລາຍ. ການປິ່ນເປືອນ ມີສາມປະເພດ ໄດ້ແກ່ ອັນຕະລາຍທາງກາຍະພາບ, ທາງຊີວະພາບ ແລະທາງ ເຄມີ

ການເຮັດໃຫ້ເຢັນຕົວລົງ
ກະບວນການສອງຂັ້ນຕອນທີ່ເຮັດໃຫ້ອຸນຫະພູມລົດລົງຢ່າງລວດໄວ. ຂັ້ນ ທີ່ໜຶ່ງເປັນການເຮັດໃຫ້ເຢັນຈາກ 135 °F ໄປຫາ 70 °F ແລະຂັ້ນຕອນທີ ສອງເປັນການເຮັດໃຫ້ເຢັນລົງຈາກ 70 °F ໄປຫາ 41 °F ໃນສີຊົວໂມງ. ການເຮັດໃຫ້ເຢັນຕົວລົງທຳມະເກີນ 6 ຊົ່ວໂມງໂດຍລວມແລ້ວ.

ການປິ່ນເປືອນຂ້າມ
ການປິ່ນເປືອນຂ້າມຂອງເຊື້ອພະຍາດ, ຈຸລິນຊີ, ສານອັນຕະລາຍອື່ນໆ ເຊັ່ນ ສານເຄມີຈາກບ່ອນໜຶ່ງໄປຫາອີກບ່ອນໜຶ່ງ ໂດຍຜ່ານອຸປະກອນ ຫຼື ຜະລິດຕະພັນທີ່ບໍ່ສະອາດ ຫຼື ບໍ່ເໝາະສົມ

ນະໂຍບາຍດ້ານສຸຂະພາບຂອງພະນັກງານ
ຂັ້ນຕອນໃນການລະບຸແລະຈຳກັດ/ຄັດພະນັກງານທີ່ອາດສົ່ງຕໍ່ເຊື້ອກໍພະຍາດ ໃນອາຫານໄດ້ອອກ. ແລະຍັງມີແນວປະຕິບັດດ້ານສຸຂະອະນາໄມເພື່ອ ປ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ມີການສົ່ງຕໍ່ເຊື້ອໄວຣັສແລະເຊື້ອແບັກທີເຣັຍອາຫານໃນ ສະຖານປະກອບການດ້ານອາຫານ.

ອຸປະກອນ
ເຂົ້າຂອງທີ່ນຳໃຊ້ໃນການປະກອບກິດຈະການດ້ານອາຫານ ລວມເຖິງແຕ່ບໍ່ ຈຳກັດພຽງ ຕູ້ແຊ່ແຂງ, ເຄື່ອງປັດ, ເຄື່ອງດູດຄວັນ, ເຄື່ອງເຮັດນ້ຳກ້ອນ, ແຕ່ ອົບ, ເຄື່ອງປະສົມ, ຕູ້ເຢັນແບບຫຍິບຮອດ, ເຄື່ອງຊັງ ອ່າງລ້າງ ແລະໂຕ້ະ.

ອາຫານ
ສິ່ງທີ່ສາມາດບໍລິໂພກໄດ້ ທີ່ມີການແປຮູບ, ຫຼື ປຸງແຕ່ງແລ້ວ, ຫຼື ດິບ, ຫຼື ວັດ ຖູດິບທີ່ໃຊ້, ມີສຳລັບໃຊ້ ຫຼື ຂາຍ, ທັງໝົດ ຫຼື ບາງສ່ວນເພື່ອການບໍລິໂພກ ຂອງມະນຸດ. ໝາກຝະລັ່ງຖືວ່າແມ່ນອາຫານ.

ພະຍາດທີ່ເກີດຈາກອາຫານ
ຜົນກະທົບຕໍ່ສຸຂະພາບຮຸນແຮງ ທີ່ມາຈາກການກິນອາຫານ ຫຼື ນ້ຳດື່ມທີ່ມີສິ່ງ ປິ່ນເປືອນ ຫຼື ບໍ່ສະອາດ.

ເຊື້ອພະຍາດ
ຈຸລິນຊີ, ໂດຍສະເພາະເຊື້ອທີ່ເຮັດໃຫ້ເກີດພະຍາດ

ອັນຕະລາຍຕໍ່ສຸຂະພາບແບບຈວນຕົວ
ໄພຄຸກຄາມ ຫຼື ອັນຕະລາຍທີ່ສຳຄັນ ທີ່ຖືວ່າຈະປາກົດ ເມື່ອມີຫຼັກຖານ ພຽງພໍທີ່ຈະສະແດງວ່າຜະລິດຕະພັນ, ການປະຕິບັດ, ສະພາບແວດລ້ອມ, ຫຼື ເຫດການສ້າງສະຖານະການ ທີ່ຈຳເປັນຕ້ອງແກ້ໄຂທັນທີ ຫຼື ປິດດຳເນີນການ ທັນທີ ເຊັ່ນ ການສູນເສຍນ້ຳ, ການສະສົມຂອງເສຍ, ແລະ ການຕິດເຊື້ອຈາກ ສັດຮິບກວນ.

ການຕິດເຊື້ອບໍ່ລະສິດ
ການມີແມງໄມ້ ຫຼື ສັດຈຳນວນຫຼາຍຢູ່ ຈະເປັນເຫດນຳໄປສູ່ພະຍາດແລະ ຄວາມເສຍຫາຍໄດ້

ບໍ່ລະສິດ
ສິ່ງມີຊີວິດທີ່ອາໄສຢູ່ໃນສິ່ງມີຊີວິດອື່ນ (ໂຮສ) ແລະໃຊ້ປະໂຫຍດແລະອາໄສ ໃຊ້ສານອາຫານຈາກໂຮສ.

ບຸກຄົນຜູ້ຮັບຜິດຊອບ
ບຸກຄົນທີ່ຢູ່ໃນສະຖານປະກອບການດ້ານອາຫານ ທີ່ມີຄວາມຮູ້ ແລະ ຮັບຜິດຊອບໃນລະຫວ່າງຊີວິດໂມງປະຕິບັດງານຂອງຕົນ.

ສັດຮິບກວນ
ແມງໄມ້ທັງຫຼາຍທີ່ບໍ່ຕ້ອງການ ຫຼື ສັດຮິບວນອື່ນໆ ທີ່ເປັນພິດ ຫຼື ອັນຕະລາຍ ຕໍ່ອາຫານ ຫຼື ພືດຜັກ ແລະ ສາມາດແພ່ກະຈາຍພະຍາດໄດ້ ໂດຍການປິ່ນ ເປືອນຂ້າມ.

ຢາຂ້າແມງໄມ້
ສານທີ່ໃຊ້ເພື່ອຂ້າ ຫຼື ກຳຈັດສັດທີ່ມາຮິບກວນ, ນຳໃຊ້ໂດຍຜູ້ປະຕິບັດງານ ຄວບຄຸມສັດຮິບກວນທີ່ໄດ້ຮັບການຢັ້ງຢືນໃນສະຖານປະກອບການດ້ານ ອາຫານ.

ອຸ່ນຮ້ອນ
ການອຸ່ນຮ້ອນຜະລິດຕະພັນອາຫານທີ່ສຸກແລ້ວ

ອາຫານທີ່ພ້ອມກິນ (RTE)
ອາຫານທີ່ສາມາດກິນໄດ້ ໂດຍບໍ່ຕ້ອງມີການກະກຽມ ຫຼື ປຸງແຕ່ງອາຫານຕື່ມ ອີກ.

ປະມວນສັບ



ການຂ້າເຊື້ອ
ການນໍາໃຊ້ຄວາມຮ້ອນສູງ ຫຼື ສານເຄມີກັບພື້ນຜິວສໍາຜັດອາຫານທີ່ສະອາດ ເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນຈໍານວນພະຍາດ ເຮັດໃຫ້ເຊື້ອພະຍາດ ຫຼື ຈຸລິນຊີຢູ່ໃນລະດັບ ທີ່ຍອມຮັບໄດ້.

Shellstock

ຊີ້ນຫອຍມີເປືອກທີ່ກິນໄດ້ ເຊັ່ນ ຫອຍກາບ, ຫອຍນາງລິມ, ຫຼືຫອຍແມງພູ.



ອາການຕ່າງໆ

ສັນຍານ ຫຼື ອາການສະແດງຂອງຄວາມຜິດປົກກະຕິ ຫຼື ພະຍາດ, ການປ່ຽນແປງທີ່ເຫັນໄດ້ຊັດເຈນ ວ່າບຸກຄົນມີຄວາມຮູ້ສຶກ ຫຼື ມີລັກສະນະ ເປັນແນວໃດ

ອຸນຫະພູມ

ປະລິມານຄວາມຮ້ອນ ຫຼື ຄວາມເຢັນທີ່ວັດແທກໄດ້ໃນຜະລິດຕະພັນດ້ວຍ ເຄື່ອງວັດອຸນຫະພູມ

ໂຊນອຸນຫະພູມອັນຕະລາຍ

ຊ່ວງອຸນຫະພູມທີ່ເຊື້ອພະຍາດ ຫຼື ຈຸລິນຊີເຕີບໂຕໃນອັດຕາທີ່ບໍ່ປອດໄພ (ລະຫວ່າງ 41 -135 ° F).

ການເຮັດໃຫ້ລະລາຍ

ເພື່ອປ່ຽນຮູບຈາກສະພາບແຊ່ແຂງໄປສູ່ອຸນຫະພູມແຊ່ເຢັນ ໂດຍໃຊ້ວິທີທີ່ ໄດ້ຮັບການອະນຸມັດ. ເອີ້ນອີກຢ່າງວ່າເປັນການລະລາຍນໍ້າແຂງ

ເຄື່ອງວັດອຸນຫະພູມ

ອຸປະກອນທີ່ອອກແບບມາເພື່ອວັດອຸນຫະພູມ

ການຄວບຄຸມເວລາແລະອຸນຫະພູມເພື່ອຄວາມປອດໄພ (TCS)

ອາຫານທີ່ຈໍາເປັນຕ້ອງນໍາໃຊ້ການຄວບຄຸມເວລາແລະອຸນຫະພູມເພື່ອ ຄວາມປອດໄພ ເພື່ອຈໍາກັດການເຕີບໂຕຂອງເຊື້ອຈຸລິນຊີກໍ ພະຍາດ ຫຼື ການສ້າງສານພິດ ເຊັ່ນ ຊີນ, ປາ, ໄຂ່, ນົມແລະຜັກສະຫຼັດຕັດ.

ເວລາຕາມການຄວບຄຸມສຸຂະພາບສາທາລະນະ (Time as a Public Health Control)

ຂັ້ນຕອນທີ່ນໍາໃຊ້ເວລາເພື່ອການຄວບຄຸມການເຕີບໂຕຂອງເຊື້ອພະຍາດ ຫຼື ຈຸລິນຊີ. ອາຫານທີ່ນໍາໃຊ້ຂັ້ນຕອນນີ້ຕ້ອງນໍາເສີບ, ຂາຍ ຫຼື ຖິ້ມຫຼັງຈາກສີ ຊົ່ວໂມງແລ້ວ.

ເຄື່ອງໃຊ້ສອຍ

ພາຊະນະບັນຈຸ ຫຼື ຂອງໃຊ້ສອຍສໍາລັບສໍາຜັດອາຫານ ທີ່ນໍາໃຊ້ເພື່ອການເກັບ ຮັກສາ, ການກະກຽມ, ການຂົນສົ່ງ, ການຈັດຈໍາໜ່າຍ, ການຂາຍ ຫຼື ການ ບໍລິການອາຫານ ທີ່ນໍາໃຊ້ໄດ້ຫຼາຍຄັ້ງ ຫຼື ໃຊ້ໄດ້ຄັ້ງດຽວ ນເຊັ່ນ: ກະດາດຜິວ ມັນ, ຄິມຄິບ, ບ່ວງ, ຈອງ, ທັບພິ, ແລະອື່ນໆ.



280 S. Decatur Blvd. • P.O. Box 3902
Las Vegas, NV 89127
(702) 759-1000 • www.SNHD.info

ບັນທຶກ



FOOD



HANDLER