

សៀវភៅបណ្តុះបណ្តាលអ្នករៀបចំ ចំណីអាហារ

ស្វែងយល់អំពីកត្តាហានិភ័យជំងឺពុលអាហារ
និងគ្រោះថ្នាក់ចំណីអាហារ

សេចក្តីផ្តើម

តារាងមាតិកា

អនាម័យផ្ទាល់ខ្លួន-4

ប្រភពដែលយល់ស្រប-6

សីតុណ្ហភាពត្រីមត្រូវ-7

ការបង្កងមេរោគពីចំណីអាហារ-10

រក្សាទុកក្នុងកន្លែងត្រជាក់-12

សន្ទានុក្រុម-13

សៀវភៅនេះត្រូវបានចងក្រងដោយ Southern Nevada Health District Environmental Health Division ជាឧបករណ៍អប់រំ។ សម្រាប់ព័ត៌មានបន្ថែមស្តីពីការធ្វើតេស្តដើម្បីទទួលបានប័ណ្ណបញ្ជះបណ្តាលសុវត្ថិភាពអ្នករៀបចំចំណីអាហាររបស់អ្នក សូមចូលទៅកាន់គេហទំព័រ www.snhd.info។

សេចក្តីផ្តើម

អំពីសៀវភៅនេះ

បទបញ្ជាចំណីអាហាររបស់ Southern Nevada Health District ផ្តោតលើការត្រួតពិនិត្យកត្តាហានិភ័យនៃជំងឺពុលចំណីអាហារនៅក្នុងការផលិតចំណីអាហារ។ ការគ្រប់គ្រងកត្តាហានិភ័យទាំង 5 នឹងជួយទប់ស្កាត់ជំងឺពុលចំណីអាហារ។ អ្នកទទួលខុសត្រូវនៅក្នុងនីមួយៗមានចំណេះដឹងអំពីកត្តាហានិភ័យដើម្បីបណ្តុះបណ្តាលអ្នករៀបចំចំណីអាហារ និងធានាថាការអនុវត្តន៍សុវត្ថិភាពចំណីអាហារត្រូវបានអនុវត្តតាម។ ព័ត៌មាននេះត្រូវបានពង្រឹងតាមរយៈការបណ្តុះបណ្តាលជាបន្តបន្ទាប់ដោយផ្តោតលើការការពារជំងឺពុលចំណីអាហារ។ ប្រសិនបើមានហានិភ័យដល់សុវត្ថិភាពចំណីអាហារដូចជាការបាត់បង់ទឹក ការរក្សាទុកល្អ ឬការចម្លងរោគសត្វល្អិត បន្ទាប់មកការផលិតចំណីអាហារត្រូវតែបិទដោយខ្លួនឯងហើយទាក់ទងទៅ Health District។

កត្តាហានិភ័យនៃជំងឺពុលចំណីអាហារ	គ្រោះថ្នាក់ចំណីអាហារ
<p>អនាម័យផ្ទាល់ខ្លួនទាប</p> <ul style="list-style-type: none"> •ការលាងដៃមិនត្រឹមត្រូវ •ការប៉ះពាល់ដោយដៃទទេនូវចំណីអាហារដែលត្រៀមញ៉ាំ (RTE) •អ្នករៀបចំចំណីអាហារដែលកំពុងធ្វើការខណៈពេលដែលមានរោគសញ្ញាដូចខាងក្រោម៖ ក្អក រាករូស ឈឺបំពង់កដែលមានគ្រុនក្តៅ រយៈដៃ និងជម្ងឺខាន់ល្បែង <p>ចំណីអាហារពីប្រភពមិនមានសុវត្ថិភាព</p> <ul style="list-style-type: none"> •ចំណីអាហារពីប្រភពដែលមិនត្រូវបានអនុញ្ញាតនិង / ឬបានរៀបចំនៅទីកន្លែងដែលមិនត្រូវបានអនុញ្ញាត •ទទួលបានចំណីអាហារដែលលាយគ្នា <p>សីតុណ្ហភាពចម្អិនអាហារមិនត្រឹមត្រូវ / វិធីសាស្ត្រ</p> <ul style="list-style-type: none"> •ការចម្អិនអាហារ •ការកម្ដៅ •ក្តៅសេ (ជំហានសម្លាប់ដើម្បីកំចាត់ប៉ារ៉ាស៊ីតនៅក្នុងត្រី) <p>ការរៀបចំ ពេលវេលា និងសីតុណ្ហភាពមិនត្រឹមត្រូវ</p> <ul style="list-style-type: none"> •ការរៀបចំ ចំណីអាហារ TCS ក្តៅនិងត្រជាក់មិនត្រឹមត្រូវ •ការប្រើពេលវេលាត្រួតពិនិត្យមិនត្រឹមត្រូវ •ការធ្វើឲ្យចំណីអាហារ TCS ត្រជាក់មិនត្រឹមត្រូវ <p>ការបង្កងមេរោគពីចំណីអាហារ</p> <ul style="list-style-type: none"> •ការប្រើឧបករណ៍សាងសង់ដែលចម្លងមេរោគ/ដោយមិនត្រឹមត្រូវ •ការអនុវត្តន៍និយោជិកមិនត្រឹមត្រូវ •ការរក្សាទុកចំណីអាហារ / ការរៀបចំចំណីអាហារមិនត្រឹមត្រូវ •ការប៉ះពាល់នឹងសារធាតុគីមី 	<p>ជីវសាស្ត្រ</p> <ul style="list-style-type: none"> •មីក្រូសរីរាង្គដែលអាចបង្កឱ្យមានជំងឺពុលចំណីអាហារ •បាក់តេរី វីរុស ប៉ារ៉ាស៊ីត និងផ្សិត <p>សារធាតុគីមី</p> <ul style="list-style-type: none"> •សារធាតុគីមីមិនមានន័យថាត្រូវបានគេប្រើប្រាស់ •ការធ្វើឱ្យមានអនាម័យ ភ្នាក់ងារសម្អាត ឬផលិតផលត្រួតពិនិត្យសត្វល្អិតត្រូវតែផ្តាច់ចេញពីចំណីអាហារ <p>រូបវន្ត</p> <ul style="list-style-type: none"> •វត្ថុចម្លែកដែលបង្កឱ្យមានរបួស •កញ្ចក់ ដែក ឬឆ្អឹង

អនាម័យផ្ទាល់ខ្លួន

បច្ចេកទេសលាងដៃត្រឹមត្រូវ

ការលាងដៃគឺជាផ្នែកសំខាន់នៃអនាម័យផ្ទាល់ខ្លួន។

វាសំខាន់ដើម្បីលាងដៃរបស់អ្នកក្នុងធុងលាងដៃដែលបានកំណត់មុនពេលរៀបចំចំណីអាហារដើម្បីបង្ការជំងឺពុលចំណីអាហារ។ ធុងលាងដៃគឺសម្រាប់ការលាងដៃតែប៉ុណ្ណោះហើយគួរតែមានសាប៊ូទឹក កន្សែងក្រដាស និងធុងសំរាម។

ដៃសើម ជាមួយទឹកក្តៅខ្លាំងៗ (អប្បបរមា 100°F)	សាប៊ូ	ត្រដុសផ្ទៃផ្ទៃ សម្រាប់ 15 វិនាទី	លាងជម្រះ	សម្អាត	បិទ ទឹក ជាមួយកន្សែងក្រដាស
--	-------	--	----------	--------	---------------------------------

<ul style="list-style-type: none"> ✓ លាងដៃរបស់អ្នក ✓ នៅពេលចូលផ្ទះបាយ ✓ បន្ទាប់ពីប៉ះពាល់មុខ សក់ ឬស្បែករបស់អ្នក ✓ បន្ទាប់ពីចូលបន្ទប់ទឹក ✓ បន្ទាប់ពីរៀបចំផលិតផលសត្វនៅ ✓ បន្ទាប់ពីយកសំរាមចេញឬសម្អាត ✓ បន្ទាប់ពីការរៀបចំរបស់ដែលកខ្វក់ 	<p>បើអ្នកមានស្នាមរយះដៃ លាងសម្អាតដៃរបស់អ្នក ដឹងស្តុកស្តាត ហើយពាក់ស្រោមដៃ។</p> <p>ប្រសិនបើអ្នកមិនអាចលាងដៃរបស់អ្នកដោយសារតែមុខរបួស ប្រដាប់អប ស្តុក ឬពុម្ព អ្នកមិនអាចញ៉ាំងចំណីអាហារបាន។</p>
---	--

កុំប្រើដៃទទេដើម្បីចាប់ចំណីអាហារដែលត្រៀមញ៉ាំ

ចំណីអាហារដែលត្រៀមញ៉ាំមិនអាចត្រូវបានរៀបចំដោយដៃទទេ។

ប្រើឧបសគ្គការពាររាងកាយដើម្បីការពារការចម្លងមេរោគដែលមានសក្តានុពលបង្កឱ្យមានជំងឺពុលចំណីអាហារ។ មេរោគទាំងនេះមិនអាចត្រូវបានយកចេញទាំងស្រុងដោយការលាងដៃឱ្យបានត្រឹមត្រូវតែមួយទេ។

ចំណីអាហារដែលត្រៀមញ៉ាំបានរួមមានអាហារឆ្អិន ផ្លែឈើស្រស់ និងបន្លែអាហារ នំដុក អាហារអាហារសម្រន់និងទឹកកក។ ឧបករណ៍ការពាររាងកាយរួមមាន ក្រដាសជក់ទឹក ស្រោមដៃ និងឧបករណ៍ផ្ទះបាយដូចជាដង្ហើប ស្លាបព្រានិងវ៉ែក។

អនាម័យផ្ទាល់ខ្លួន

ឯកសណ្ឋាន

<ul style="list-style-type: none"> ✓ ការទុកសក់ត្រឹមត្រូវ ✓ សម្លៀកបំពាក់ស្អាតនិងប្រណិត ✓ របួសទាំងអស់ត្រូវបានព្យាបាល ✓ មិនពាក់គ្រឿងអលង្ការនៅកន្លែង ✓ ចិញ្ចៀន ✓ ក្រចកដៃខ្លីនិងស្អាត 	<ul style="list-style-type: none"> ✗ សក់ចេញខាងក្រៅមួក ✗ សម្លៀកបំពាក់កខ្វក់ ✗ របួសមិនមានអ្វីរុំហើយហូរឈាម ✗ គ្រឿងអលង្ការពាក់នៅកន្លែង ✗ ចិញ្ចៀនលម្អ័រឬដាំត្បូង ✗ ក្រចកដៃវែងលាបពណ៌ វែង និង / ឬក្រចកសិប្បនិម្មិត
--	---

គោលនយោបាយសុខភាពនិយោជិក

អនាម័យផ្ទាល់ខ្លួនចាប់ផ្តើមពីផ្ទះនៅពេលអ្នកត្រឡប់មកពីការងារសម្រាប់ការងាររៀងរាល់ថ្ងៃ។ យើងទាំងអស់គ្នាផ្ទុកមេរោគដែលបណ្តាលឱ្យមានជំងឺដែលអាចបណ្តាលឱ្យឈឺ។ **ក្នុងនាមជាអ្នករៀបចំចំណីអាហារ អ្នកទទួលខុសត្រូវថែរក្សាសុខភាពរបស់អ្នកដើម្បីបង្ការជំងឺពុលចំណីអាហារ។**

ប្រាប់និយោជករបស់អ្នកប្រសិនបើអ្នកត្រូវបានធ្វើរោគវិនិច្ឆ័យថាមានការពុលអាហារ បាក់តេរីបង្ករោគមូល បាក់តេរីក្នុងពោះវៀន O157: H7 ជំងឺរលាកថ្លើមប្រភេទ A ឬ វីរុសបង្ករោគមូលក្នុងពោះវៀន ឬប្រសិនបើអ្នកមានរោគសញ្ញាដូចខាងក្រោម៖

ក្តុក	រាគរូស	ឈឺកន្លែងមានគ្រុនក្តៅ	មធ្យោបាយងាយស្រួលមួយដើម្បីចងចាំនូវជំងឺពុលចំណីអាហារធំៗទាំង 5
	ស្នាមរយៈ ប្រូបស នៅលើដៃឬដើមដៃ	ជំងឺខាន ល្បែង	បញ្ជូន ឈឺ និយោជិក ផ្ទះ ឥឡូវ ការពុលអាហារ បាក់តេរីបង្ករោគមូល បាក់តេរីក្នុងពោះវៀន ជំងឺរលាកថ្លើមប្រភេទ A វីរុសបង្ករោគមូលក្នុងពោះវៀន

☞ អ្នកមិនអាចធ្វើការម្តងទៀតរហូតដល់លែងមានមេរោគរហូតដល់ 24 ម៉ោងដោយមិនប្រើថ្នាំពេទ្យ។

ប្រភពដែលត្រូវបានយល់ព្រម

ចំណីអាហារពីប្រភពមិនត្រូវបានយល់ព្រម និង / ឬមិនត្រូវបានអនុញ្ញាត

ធ្វើរឿងសំខាន់ជាមុន ... នៅពេលដែលអ្នកទទួលយកការដឹកជញ្ជូនចំណីអាហារ អ្នកមិនអាចចម្អិនចំណីអាហារមិនមានសុវត្ថិភាពជាថ្មីម្តងទៀតបានទេ។

ការត្រួតពិនិត្យពេលវេលា / សិក្សាស្រាវជ្រាវសម្រាប់ចំណីអាហារមានសុវត្ថិភាព (TCS)

ដែលត្រូវបានគេស្គាល់ផងដែរថាជាអាហារដែលមានគ្រោះថ្នាក់ខ្ពស់ (PHF)

ត្រូវការពេលវេលានិងការត្រួតពិនិត្យសិក្សាស្រាវជ្រាវដើម្បីកំណត់ការលូតលាស់នៃអតិសុខុមប្រាណបង្កជំងឺ ឬការបង្កើតជាតិពុល។

ប្រភពដែលត្រូវបានយល់ព្រមគឺជាអ្នកផ្គត់ផ្គង់ដែលមានកេរ្តិ៍ឈ្មោះ ដែលត្រូវបានត្រួតពិនិត្យនិងអនុវត្តតាមបទបញ្ជា។ អ្នកគួរតែពិនិត្យមើលចំណីអាហារមុនពេលអ្នកទទួលយកវាពីអ្នកផ្គត់ផ្គង់។ ក្នុងអំឡុងពេលទទួល អ្នកគួរតែពិនិត្យមើលចំណីអាហារសម្រាប់:

សីតុណ្ហភាពសម្រាប់ការទទួលបានចំណីអាហារ TCS	ការលើកកម្ពស់សីតុណ្ហភាពរាងកាយជាមុន	ចំណីអាហារគ្រោះថ្នាក់
135°F ចំណីអាហារភ្លេង មានកម្ដៅ (លើស 135 ° F)	បដិសេធកំប៉ុងដែលកំពិត រីក ឬហ្វ្រៀវ។	បដិសេធចំណីអាហារដែលគ្មានស្រទាប់ក្រាម ទឹកកកឬក្រាមនៅក្នុងកញ្ចប់។
កំប៉ុងគ្រោះថ្នាក់ ចន្លោះពី 41 ° F និង 135 ° F		
45°F វាអាចទទួលយកស៊ុត ទឹកដោះគោ និងអម្បូសតូលៀសនៅសីតុណ្ហភាព 45 ° F		
41°F (ឬក្រោមនេះ) ចំណីអាហារត្រជាក់ ត្រជាក់ (ក្រោម 41 ° F) ចំណីអាហារក្លាសេត្រគ្រោះថ្នាក់អាហាររឹង កក		
ផ្ទុះ ចំណីអាហារមិនគ្រោះថ្នាក់អនិច្ចាតិ ស្លឹក មិនមានពណ៌ត្រឹមត្រូវ ឬមានក្លិនស្អុយ។	កាលបរិច្ឆេទផុតកំណត់ ប្រើមុន 01-01-07 គុណភាព 01-01-07	សញ្ញានៃការចម្លងមាតិកាសត្វល្អិតប្លក់ពាប់ ការរេចខ្ទប់ត្រូវស្អាត ស្អាតនិងគ្មានការប៉ះពាល់
ស្ថិតិសញ្ញាត្រឹមត្រូវនិងវិក័យប័ត្រ ចំណីអាហារត្រូវតែត្រូវបានគេកំណត់អត្តសញ្ញាណថា ជាអ្វីនិងកន្លែងដែលវាត្រូវបានលក់	ស្ថិតិសញ្ញាអម្បូសប្រុស ស្ថិតិអម្បូសត្រូវត្រូវបាន ត្រូវរក្សាទុកនៅលើឯកសាររយៈពេល 90 ថ្ងៃ។	ការបង្ហាញជាវ៉ាស៊ីតសំរាប់ត្រឹមយថ្នន ត្រីដែលត្រូវបានរៀបចំដោយមិនបានដ្ឋានដ្ឋាន ឬនៅត្រូវតែមានឯកសារពីអ្នកផ្គត់ផ្គង់ពន្យល់ ពីរបៀបដែលត្រូវបានត្រួតពិនិត្យ។

☞ បដិសេធចំណីអាហារប្រសិនបើវាមិនបំពេញស្តង់ដារជាងទទួលយកវាពីអ្នកផ្គត់ផ្គង់។

ការអនុវត្ត	ទទួលយកឬបដិសេធ?			
ស្តែកប្រៃប្រែងដាក់ទឹកសាឡាត់ត្រូវបានរេច ខ្ទប់ក្នុងស្ថានភាពល្អនៅសីតុណ្ហភាព 45°F	លាងសម្អាតនិងកុំបំបែកស៊ុតសម្បូរនៅសីតុណ្ហភាព 45°F	ត្រីដែលមាន ភ្នែកខ្ទងខ្មៅ	ឈើសដុំដែលមាន ជំងឺក្នុងក្រពះ	សាច់គោស្រស់ដែលមានឈាម

សីតុណ្ហភាពត្រីមត្រូវ

<p>សីតុណ្ហភាពរក្សាទុក</p>		
<p>ទោះបីជាការចម្អិនចំណីអាហារគឺជាមធ្យោបាយតែមួយគត់ដើម្បីកាត់បន្ថយចំនួនមេរោគក្នុងកម្រិតសុវត្ថិភាព</p> <p>អ្នកត្រូវរក្សាទុកចំណីអាហារ TCS</p> <p>នៅសីតុណ្ហភាពត្រីមត្រូវដើម្បីសុវត្ថិភាព។</p> <p>វាជាការសំខាន់ណាស់ដែលចំណីអាហារត្រូវការពេលវេលានិងការត្រួតពិនិត្យសីតុណ្ហភាពសម្រាប់សុវត្ថិភាព (TCS)</p> <p>ស្ថិតនៅក្រៅតំបន់សីតុណ្ហភាពដែលបាក់តេរីលូតលាស់លឿនបំផុត។ ទុកចំណីអាហារក្តៅ ឱ្យក្តៅនិងចំណីអាហារត្រជាក់ ឱ្យត្រជាក់!</p>	<p>តំបន់រក្សាទុកម្តៅ</p>	<p>មិនលូតលាស់ 135°F</p>
<p>នៅពេលប្រើពេលវេលាជាការត្រួតពិនិត្យសុខភាពសាធារណៈ ចំណីអាហារ TCS</p> <p>ដែលត្រូវបានគេរៀបចំទុកនៅសីតុណ្ហភាពត្រីមត្រូវក្នុងត្រូវបានរៀបចំទុកក្នុងរយៈពេលកំណត់មួយហើយត្រូវបានបោះបង់ចោល។</p>	<p>តំបន់គ្រោះថ្នាក់</p> <p>ទុកចំណីអាហារឱ្យឆ្ងាយពី</p>	<p>បាក់តេរីលូតលាស់និងបង្កើនចំនួន</p>
	<p>តំបន់រក្សាភាពត្រជាក់</p>	<p>41°F លូតលាស់យឺត</p>

ការធ្វើឱ្យរលាយដ៏ត្រឹមត្រូវ

វាសំខាន់ណាស់ក្នុងការរក្សាចំណីអាហារនៅសីតុណ្ហភាព 41 ° F ឬក្រោមនេះនៅពេលធ្វើឱ្យរលាយ (រលាយ) ប្រើវិធីសាស្ត្រធ្វើឱ្យរលាយដែលត្រូវបានយល់ព្រម:

<p>ក្រោមការក្តៅ</p> <p>រៀបចំផែនការខាងមុខ - ប្រភេទជំរឿនអាចចំណាយពេលច្រើនថ្ងៃដើម្បីធ្វើឱ្យរលាយ។ រក្សាការក្តៅនៅសីតុណ្ហភាព 41°F ឬតិច។</p>	<p>ជាផ្នែកមួយនៃការចម្អិន</p> <p>យកដោយផ្ទាល់ពីទឹកកកទៅចម្អិនអាហារ។ នេះគឺជូនសម្រាប់ចំណីអាហារដែលតូច។</p>	<p>នៅក្នុងមីក្រូវ៉េ</p> <p>(ត្រូវបានចម្អិនភ្លាមៗ)</p> <p>ផ្ទេរភ្លាមៗទៅដំណើរការចម្អិនម្ហូបសាមញ្ញឬចម្អិនយ៉ាងពេញលេញដោយមីក្រូវ៉េ។</p>	<p>លិចចូលទឹកយ៉ាងពេញលេញ</p> <p>ក្រោមទឹកហូដែលត្រជាក់ ធានាថាលំហូរទឹកហូរបានលឿនល្មមដើម្បីនាំនិងធ្វើឱ្យអណ្តែតភាគល្អិតដែលរួមបូកចេញ។ ធានាថាគ្រប់ផ្នែកទាំងអស់នៃចំណីអាហារត្រូវពន្លឺចំយ៉ាងពេញលេញនៅក្រោមទឹក។ ទឹកដែលហូរក្នុងត្រជាក់ចំណីអាហារមិនគួរកើនឡើងលើសពី 41 ° F ទេ។</p>
---	---	--	--

សីតុណ្ហភាពត្រីមត្រូវ

ការចម្អិនអាហារ

ការចម្អិនចំណីអាហារ TCS

ទៅនឹងសីតុណ្ហភាពដែលត្រូវការគឺជាវិធីតែមួយគត់ដើម្បីកាត់បន្ថយបរិមាណនៃមេរោគទៅកម្រិតសុវត្ថិភាព។ ប្រើទែម៉ូម៉ែត្រក្នុងដៃដែលមានមានអនាម័យនិងមានកម្រិតដើម្បីពិនិត្យមើលសីតុណ្ហភាពចំណីអាហារ។ បញ្ចូលទែម៉ូម៉ែត្រក្នុងផ្នែកក្រាស់បំផុតនៃចំណីអាហារឲ្យឆ្ងាយពីឆ្អឹងដើម្បីឲ្យប្រាកដថាគ្រប់ផ្នែកទាំងអស់ចំណីអាហារត្រូវបានចម្អិនយ៉ាងហ្មត់ចត់។ ប្រើបរិក្ខារត្រីមត្រូវដើម្បីចម្អិនអាហារនិងកម្ដៅចំណីអាហារ។ កុំចម្អិនចំណីអាហារនៅក្នុងបរិក្ខារដែលត្រូវបានបម្រុងទុកសម្រាប់តែក្ដៅ។

(សម្គាល់: សីតុណ្ហភាពចម្អិនអប្បបរមាត្រូវបានទុករយៈពេល 15 វិនាទី។)

<p>165°F 155°F 145°F 135°F តំបន់ គ្រោះថ្នាក់ 41°F</p>	<ul style="list-style-type: none"> • កម្ដៅចំណីអាហារ TCS ធ្វើនៅផ្ទះដើម្បីឱ្យក្ដៅក្នុងរយៈពេល 2 ម៉ោង • បសុបក្សី: មាន់ ទា មាន់ឡូរី • ចំណីអាហារផ្សំ • ធ្វើឲ្យជុយ/ចាក់បញ្ចូលនិងសាច់កិន • ស៊ុតទាំងសម្បុកនៅសម្រាប់រក្សាកម្ដៅ • សាច់ដុំទាំងមូល * • ត្រីនិងអាហារសមុទ្រ • ស៊ុតទាំងសម្បុកនៅសម្រាប់សេវាកម្មភ្លាមៗ • ផ្លែឈើ បន្លែ និងធាតុជាតិដែលត្រូវបានចម្អិនដើម្បីរក្សាកំដៅ • កម្ដៅចំណីអាហារ TCS ដែលផលិតក្នុងរយៈពេលពីរម៉ោង • ការរក្សាកម្ដៅ • ចន្លោះពី 41 ° F និង 135 ° F • ការរក្សាភាពត្រជាក់ • ចំណីអាហារកកត្រូវបានរក្សាទុកឲ្យរឹងកក <p style="text-align: right; font-size: small;">* សាច់ដុំកម្មវិធីអាចត្រូវបានចម្អិនដល់ 130 ° F សម្រាប់រយៈពេល 112 នាទី ឬតាមការណែនាំដែលត្រូវដុត។</p>
	<p>☞ ចំណីអាហារនៅ TCS អាចត្រូវបានចម្អិនមិនឲ្យឆ្អិនលុះត្រាតែអតិថិជនកម្មវិធីហើយមានមតិយោបល់ពីអតិថិជននៅបញ្ជីម្ហូប។</p>

សីតុណ្ហភាពត្រីមត្រូវ

<p>វិធីសាស្ត្រធ្វើឱ្យត្រជាក់</p> <p>ដំណើរការធ្វើឱ្យត្រជាក់ពីរដំណាក់កាលត្រូវបានទាមទារសម្រាប់ចំណីអាហារ TCS ក្តៅ: 135 ° F ទៅ 70 ° F ក្នុងរយៈពេល 2 ម៉ោងនិង 70 ° F ទៅ 41 ° F ក្នុងរយៈពេល 4 ម៉ោងបន្ទាប់ (សរុបមិនឱ្យលើសពី 6 ម៉ោង)។</p> <p>ការធ្វើចំណីអាហារត្រជាក់លឿននិងសុវត្ថិភាពមានសារៈសំខាន់ណាស់ដើម្បីធានាថាចំណីអាហារចំណាយពេលវេលាអប្បបរមានៅក្នុងតំបន់គ្រោះថ្នាក់នៃសីតុណ្ហភាព។</p> <p>ប្រើវិធីសាស្ត្រមួយដែលនឹងពន្លឿនដំណើរការឱ្យត្រជាក់ដូចជាប្រើធុងដាក់ទឹកកក ឬបែងចែកចំណីអាហារក្តៅៗ ចូលក្នុងខ្ទះរាក់ ហើយបន្ទាប់មកដាក់វាចូលក្នុងទូទឹកកក។</p> <p>គុណភាពជាប្រចាំដើម្បីឱ្យកម្តៅឱ្យចេញ</p>	2 ម៉ោង	135°F
	4 ម៉ោង	70°F
		41°F

កាលបរិច្ឆេទ	ចំណីអាហារ	ពេលវេលាចាប់ផ្តើមនិងសីតុណ្ហភាព	នៅ 1 ម៉ោង	នៅ 2 ម៉ោង	135 ° F ទៅ 70 ° F ក្នុងរយៈពេល 2 ម៉ោង?	នៅ 3 ម៉ោង	នៅ 4 ម៉ោង	នៅ 5 ម៉ោង	នៅ 6 ម៉ោង	70 ° F ទៅ 41 ° F ក្នុងរយៈពេល 4 ម៉ោង?
3-20	សម្ល	ម៉ោង 9 ព្រឹក 135°F	ម៉ោង 10 ព្រឹក 120°F	ម៉ោង 11 ព្រឹក 90°F		ម៉ោង 12 រសៀល 65°F	ម៉ោង 1 រសៀល 40°F			
6-27	អង្ករ	ម៉ោង 3 រសៀល 135°F	ម៉ោង 4 រសៀល 90°F	ម៉ោង 5 ល្ងាច 68°F		ម៉ោង 5 ល្ងាច 55°F	ម៉ោង 7 យប់ 55°F	ម៉ោង 8 យប់ 45°F	ម៉ោង 9 យប់ 39°F	

សម្លក្តៅត្រូវបានកម្តៅឡើងវិញដល់ 165 ° F មុនពេលពីរម៉ោង។ សម្លត្រូវតែបោះចោល។	អង្ករបានបំពេញតម្រូវការ 70 ° F ហើយបន្ទាប់មក 41 ° F នៅក្នុងដំណើរការធ្វើឱ្យត្រជាក់រយៈពេល 6 ម៉ោង។
--	---

<p>ការវាស់កម្រិតទែម៉ូម៉ែត្រ</p> <p>ទែម៉ូម៉ែត្រគឺជាឧបករណ៍ដ៏សំខាន់បំផុតដែលអ្នកត្រូវតែមានដើម្បីធ្វើឱ្យប្រាកដនូវសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ។</p> <p>វាសំខាន់ដើម្បីវាស់កម្រិតទែម៉ូម៉ែត្ររបស់អ្នកមុនពេលពិនិត្យសីតុណ្ហភាពខាងក្នុងចំណីអាហារ។</p> <p>វាសំខាន់ទែម៉ូម៉ែត្រនីមួយៗឱ្យបានទៀងទាត់ដូចជាពេលដែលវាថ្មីនិងពេលណាដែលទែម៉ូម៉ែត្រត្រូវបានទម្លាក់។</p> <p>ប្រើទែម៉ូម៉ែត្រសមរម្យសម្រាប់ចំណីអាហារដែលដែលត្រូវបានវាស់។</p>	<p>ជំហានសម្រាប់ការដាក់កម្រិតត្រីមត្រូវនៃទែម៉ូម៉ែត្រដង</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. បំពេញជងជាមួយទឹកកក។ 2. បន្ថែមទឹកស្អាត (ទឹកកកមិនគួរអណ្តែត)។ 3. ទែម៉ូម៉ែត្រជ្រមុជ។ 4. កុំឱ្យបានល្អ។ 5. អនុញ្ញាត 30 វិនាទីមុនពេលកែតម្រូវមត្រីម 32 ° F។ 	<p>ក្បាលក្បាលប៉ូឡូដទងទឹកកក (32 ° F)</p> <p>អប្បបរមា 2"</p>
--	---	--

ការបម្រុងមេរោគពិច័យអាហារ

ការបម្រុងមេរោគទៅវិញទៅមក

ការបម្រុងមេរោគទៅវិញទៅមកកើតឡើងនៅពេលដែលមេរោគត្រូវបានផ្លាស់ប្តូរចំណីអាហារមួយ ឬពីផ្ទៃមួយទៅមួយ។

ជំងឺពុលអាហារបណ្តាលមកពី:

- បន្ថែមគ្រឿងផ្សំដែលចម្រុះមេរោគទៅចំណីអាហារ។
- ផ្ទៃសម្រាប់ធ្វើម្ហូបអាហារ (ឧបករណ៍និងសម្ភារៈផ្ទះបាយ) ដែលមិនត្រូវបានសម្អាតនិងធ្វើឲ្យមានអនាម័យត្រឹមត្រូវ។
- អនុញ្ញាតឱ្យម្ហូបនៅលាយនិងបញ្ចូលលើចំណីអាហារដែលត្រៀមរៀបរយ។
- ដៃដែលប៉ះចំណីអាហារដែលចម្រុះមេរោគមុនចំណីអាហារដែលត្រៀមរៀបរយ។

ជៀសវាងការចម្រុះមេរោគឆ្លងទៅវិញទៅមកដោយ:

- ប្រើជ្រុងដាច់ដោយឡែកនិងសម្ភារៈផ្ទះបាយសម្រាប់ផលិតផលនៅ (ដូចជាស៊ុកទាំងសំបក សាច់ ត្រី និងបសុបក្សី) និងម្ហូបអាហារដែលកញ្ចប់ ឬសម្អាតនិងធ្វើឲ្យបរិស្ថានមានអនាម័យចន្លោះពេលប្រើប្រាស់។
- ការចែកបរិក្ខារកខ្វក់ដោយឡែកពីចំណីអាហារ ឬបរិក្ខារស្អាត។
- ចាប់ផ្តើមជាផ្នែកការងារស្អាតនិងមានអនាម័យហើយផ្នែកការងារទាំងអស់ស្អាតនិងមានអនាម័យ បរិក្ខារ និងសម្ភារៈផ្ទះបាយទាំងអស់ក្រោយពីកិច្ចការនីមួយៗ។
- មិនរក្សាទុកអម្ហូបនៅក្នុងទីកកកដែលនឹងត្រូវបានគេប្រើប្រាស់។

ការសម្អាតនិងធ្វើឲ្យមានអនាម័យ

ត្រូវប្រាកដថាបរិក្ខារស្អាតនិងមានអនាម័យដោយលាងសំអាតជាញឹកញាប់តាមដែលចាំបាច់។ នៅពេលប្រើប្រាស់ សម្អាតនិងធ្វើឲ្យបរិស្ថាននិងសម្ភារៈផ្ទះបាយមានអនាម័យរៀងរាល់ 4 ម៉ោង។

ធុងទឹកអនាម័យ

ក្លរនិងអាម៉ូញាក់ (Quats) គឺជាប្រភេទទឹកអនាម័យដែលត្រូវបានយល់ព្រម។

អនុវត្តតាមអនុសាសន៍របស់ក្រុមហ៊ុនផលិតសម្រាប់កំហាប់ដ៏ត្រឹមត្រូវនិងពេលវេលាទំនាក់ទំនង។

ធ្វើតេស្តទឹកអនាម័យជាមួយនឹងជម្រៀកក្រដាសតេស្តដើម្បីពិនិត្យមើលកំហាប់។

រកស្វាគ្រណាត់ទុកក្នុងធុងទឹកអនាម័យពេលណាមួយមានសវាកម្មឬការរៀបចំចំណីអាហារ។

ធុងទឹក មាន 3 ផ្នែក

ត្រូវប្រើធុងទឹកផ្ទះបាយបង្កែកអោយបានត្រឹមត្រូវសម្រាប់ការសម្អាតសម្ភារៈផ្ទះបាយដោយដៃត្រឹមត្រូវហើយអនុវត្តតាមជំហានទាំងប្រាំ: មុនពេលលាង(កោស) លាងសម្អាត លាងជម្រះ ធ្វើឲ្យមានអនាម័យនិងសម្អាតខ្យល់។	មុនពេលលាងសម្អាត	ទឹកសាប៊ូក្តៅយ៉ាងតិច 110 °F	លាងជម្រះជាមួយទឹកស្អាត	ទឹកអនាម័យគឺ មីដែលត្រូវបានយល់ព្រម	សម្អាតខ្យល់
---	-----------------	----------------------------	-----------------------	----------------------------------	-------------

ម៉ាស៊ីនលាងចាន

(សិក្សាភាពខ្ពស់និងសាធាតុគីមី)

ការធ្វើឲ្យមានអនាម័យកំពុងកាត់បន្ថយចំនួននៃមេរោគដល់កម្រិតសុវត្ថិភាព។

សារធាតុគីមីនិងកំហាប់ត្រូវបានប្រើដើម្បីធ្វើឲ្យផ្ទៃធ្វើម្ហូបអាហារមានអនាម័យ។

អានស្លាកដោយដៃឬទិន្នន័យនៅលើម៉ាស៊ីនសម្រាប់ប្រតិបត្តិការឱ្យបានត្រឹមត្រូវ។

សិក្សាភាពផ្ទៃធ្វើម្ហូបអាហារនៅក្នុងម៉ាស៊ីនដែលមានសិក្សាភាពខ្ពស់ត្រូវមានកម្រិតយ៉ាងតិច 160 °F។

វាសំបាប់នៃសារធាតុគីមីគឺមីឱ្យបានត្រឹមត្រូវដោយប្រើជម្រៀកក្រដាសសាកល្បង។

វាសំសិក្សាភាពនៃម៉ាស៊ីនលាងចានដែលមានសិក្សាភាពខ្ពស់ដោយប្រើទែម៉ូម៉ែត្រអប្សរមា អតិបរមា

ឬបន្ទះវាសំសិក្សាភាពរម្ងាប់។

ការបម្រុងមេរោគពិច័យអាហារ

ប្រភពផ្សេងទៀតនៃការចម្លងមេរោគ

ការលាងសម្អាតផលិតផល

លាងសមាតស្តែងលើនិងបន្លែក្នុងទឹកហូរមុនពេលកាត់ រួមផ្សំជាមួយគ្រឿងផ្សំផ្សេងៗ ឬចម្អិន។ សត្វល្អិតនិងដង្កូវអាចលាក់ខ្លួននៅក្នុងស្លឹកខាងក្នុងនៃផលិតផល។ យកស្លឹកខាងក្រៅចេញហើយទាញសាឡាត់និងស្តែងខ្មៅចេញពីគ្នា ទាំងស្រុងដាច់។ លាងជម្រះឲ្យសព្វជាកន្លែងដាំឬកន្លែងរងការខូចខាតនៅពេលរៀបចំផ្លែឈើនិងបន្លែ។

ការរក្សាទុកសម្ភារៈផ្ទះបាយ

ទុកសម្ភារៈផ្ទះបាយក្នុងលក្ខណៈដូចខាងក្រោម៖

- ជាមួយដៃកាន់បង្ហាញក្នុងទិសដៅដូចគ្នា។
- នៅលើផ្ទៃធ្វើម្ហូបអាហារដែលរលោងនិងងាយស្រួលសម្អាត
- នៅក្នុងទឹកដែលមានសីតុណ្ហភាព 41 °F ឬទាបជាង 135 °F ឬខ្ពស់ជាងនេះ
- នៅក្រោមទឹកដែលហូរ

ការគ្រប់គ្រងសត្វល្អិត (សត្វកកេរនិងសត្វល្អិត)

ឧទាហរណ៍នៃសត្វល្អិតរួមមានកន្ត្រាត សត្វរុយ និងសត្វកកេរ។

ការគ្រប់គ្រងសត្វល្អិតរួម (IPM)

គឺជាលំដាប់នៃវិធីស្តាប់គ្នាបានប្រើដើម្បីបណ្តេញសត្វល្អិតចេញនិងដើម្បីគ្រប់គ្រងការរាលដាល៖

- បដិសេធនូវភាពទទួលបាន ចំណីអាហារ និងទីជម្រក។
- ធ្វើការជាមួយនិងប្រតិបត្តិការគ្រប់គ្រងសត្វល្អិតមានអាជ្ញាប័ណ្ណ។
- បិទចន្លោះទាំងអស់និងការបើកចំហ គ្រប់ជាន់ ជញ្ជាំង និងពិដាន។
- បិទទ្វារ កញ្ចក់ និងបង្អួច ដើម្បីកុំឲ្យសត្វល្អិតចូល។
- រក្សារាំងននឲ្យមានខ្យល់ចេញចូល។

សញ្ញានៃការរាលដាលសត្វល្អិតរួមមាន៖

- ឃើញសត្វល្អិតមានទំហំនិងដំណាក់កាលផ្សេងៗនៃការលូតលាស់។
- សកម្មភាពសត្វល្អិតបានកកសម្គាល់លើរបាយការណ៍មួយពីប្រតិបត្តិការគ្រប់គ្រងសត្វល្អិតដែលមានអាជ្ញាប័ណ្ណ។
- រកឃើញសត្វកកេរធ្លាក់លើឥដ្ឋឬឧបករណ៍ ឬអាចម៍កន្ត្រាតក្នុង (ចំណុចខ្មៅតូចៗ) លើជញ្ជាំងនិងឥដ្ឋ។
- ស្នាមកកេរលើផ្ទះចំណីអាហារ

សត្វកកេរមួយក្នុងកន្លែងមួយទាមទារការពិគ្រោះយោបល់គ្រប់គ្រងសត្វល្អិតភ្លាមៗ។

កុំប្រើថ្នាំសម្លាប់សត្វល្អិតដែលមានស្លាកថា "ការប្រើកែក្នុងផ្ទះប៉ុណ្ណោះ"។

មានតែប្រតិបត្តិការគ្រប់គ្រងសត្វល្អិតដែលមានអាជ្ញាប័ណ្ណអាចប្រើថ្នាំសម្លាប់សត្វល្អិតដែលបានដាក់កំហិតដាក់កំហិតប៉ុណ្ណោះ។

ការជក់បារី/ការញ៉ាំអាហារ នៅក្នុងផ្ទះបាយ

ច្បាប់ទាក់ទងនឹងការជក់បារី ការញ៉ាំអាហារ និងការផឹកនៅក្នុងផ្ទះបាយ៖

- ហាមប្រាមការញ៉ាំ ការជក់បារី និងផឹកខណៈពេលដែលរៀបចំឬបម្រើចំណីអាហារ ខណៈពេលដែលនៅក្នុងតំបន់ដែលបានប្រើដើមលាងសម្អាតបរិក្ខារនិងសម្ភារៈផ្ទះបាយ។
- ការញ៉ាំនិងការជក់បារីត្រូវបានអនុញ្ញាតិអោយនៅតំបន់ដែលត្រូវបានគេរៀបចំនៅឆ្ងាយពីចំណីអាហារ ឬកន្លែងលាងសម្អាតសម្ភារៈផ្ទះបាយ។
- តំបន់ជក់បារីត្រូវមានលក្ខណៈស្របតាមច្បាប់ Nevada Clean Air Indoor Air។

កន្លែងរក្សាទុកដែលត្រូវដាក់

ការស្តុកទុកអាហារនិងការរៀបចំម្ហូបអាហារត្រឹមត្រូវគឺជាធាតុសំខាន់ក្នុងការការពារជំងឺពុលអាហារ។ រក្សាទុកនិងរៀបចំអាហារដើម្បីការពារពួកគេពីការចម្លងរោគទៅវិញទៅមក។

ចំណីអាហារដែលបានរៀបចំទាំងអស់គ្នាតែត្រូវបានគ្រប់ដាក់ស្លាកនិងចុះកាលបរិច្ឆេទនៅពេលដាក់ក្នុងកន្លែងរក្សាទុក។	ចំណីអាហារដែលបានរៀបចំទាំងអស់គ្នាតែត្រូវបានគ្រប់ដាក់ស្លាកនិងចុះកាលបរិច្ឆេទនៅពេលដាក់ក្នុងកន្លែងរក្សាទុក។	ចំណីអាហារ TCS ដែលត្រូវបានរៀបចំនៅក្នុងកន្លែងត្រូវបានចុះកាលបរិច្ឆេទនិងប្រើប្រាស់ក្នុងរយៈពេលប្រាំពីរថ្ងៃ។
	ចំណីអាហារ TCS ដែលត្រូវបានរៀបចំនៅក្នុងកន្លែងត្រូវបានចុះកាលបរិច្ឆេទនិងប្រើប្រាស់ក្នុងរយៈពេលប្រាំពីរថ្ងៃ។	
	អាហារចម្អិននិងអាហារដែលត្រៀមទុកសម្រាប់ញ៉ាំ	
	បន្លែនិងផ្លែឈើត្រូវបានសម្អាតរៀបចំទុក	
	បន្លែនិងផ្លែឈើដែលមិនត្រូវបានលាងសម្អាត	
ដាក់ទែម៉ូម៉ែត្រនៅក្នុងផ្នែកដែលក្តៅបំផុត។	ត្រីនៅ អាហារសមុទ្រ សាច់សាច់ដុំទាំងមូល និងស៊ុត	
	សាច់កិននៅ	
	សាច់មាន់នៅ មាន់ទួរគី បសុបក្សី និងចំណីអាហារផ្សេងៗ	រក្សាទុកយ៉ាងហោចណាស់ប្រាំមួយម៉ោងខាងលើកង។

ការគ្របដណ្តប់ចំណីអាហារ
 រក្សាទុកនូវផលិតផលសត្វនៅខាងក្រោមនិងឆ្ងាយពីអាហារដែលត្រៀមទុកញ៉ាំដោយប្រើឧបករណ៍សម្អាតនិងអនាម័យនិងការអង្រើងនិយោជិកល្អៗជារួមនឹងជួយរក្សាចំណីអាហារឱ្យមានសុវត្ថិភាព។

សន្ទានុក្រម

ប្រភព/អ្នកផ្គត់ផ្គង់ដែលត្រូវបានយល់ព្រម

អ្នកដាំ អ្នកផ្គត់ផ្គង់ អ្នកផលិត អ្នកធ្វើ ឬមនុស្សណាម្នាក់ ឬអាជីវកម្មដែលផ្តល់ចំណីអាហារសម្រាប់ការលក់ ឬការប្រើប្រាស់ដែលអាចទទួលយកបានដោយអាជ្ញាធរសុខាភិបាលដោយផ្អែកលើការប្តេជ្ញាចិត្តស្របតាមគោលការណ៍ ការអនុវត្តនិងស្តង់ដារដែលបានទទួលស្គាល់ជាទូទៅដែលការពារ សុខភាពសាធារណៈ។

ការវាស់កម្រិត

ដើម្បីកែតម្រូវ ដោយប្រៀបធៀបទៅនឹងស្តង់ដារដែលត្រូវបានគេស្គាល់ ភាពត្រឹមត្រូវនៃឧបករណ៍វាស់មួយដូចជាទ្រម៉ូម៉ែត្រ។

ការប្រឹក្សាយោបល់អតិថិជន

សេចក្តីថ្លែងការណ៍ជាលាយលក្ខណ៍អក្សរមួយដែលជូនដំណឹងដល់ អតិថិជនអំពីការកើនឡើងហានិភ័យនៃជំងឺពុលអាហារពេលដែល ញ៉ាំងលិកផលសត្វមិនទាន់ឆ្អិន ឬ នៅ និងកំណត់ប្រភេទណាមួយនៅលើម៉ឺនុយនៃការបង្កើតចំណីអាហារដែលមានផលិតផលសត្វមិនទាន់ឆ្អិនឬនៅ។

ការបង្កងមេរោគ

វត្តមាននៃវត្តក្រៅ ជាពិសេសការឆ្លង វត្តធាតុដើមដែលបណ្តាលឱ្យសារធាតុ ឬការរៀបចំមិនស្អាតឬមានគ្រោះថ្នាក់។ ប្រភេទទាំង 3 នៃការចម្លងរោគមេរោគគ្រោះថ្នាក់ផ្នែករាងកាយជីវសាស្ត្រនិង គីមី។

ធ្វើឱ្យត្រជាក់

ដំណើរការទាំងពីរដំណាក់កាលនៃការកាត់បន្ថយសីតុណ្ហភាពចំណី អាហារយ៉ាងឆាប់រហ័ស។ ដំណាក់កាលទីមួយត្រូវតែត្រជាក់ពី 135 °F ទៅ 70 °F ក្នុងរយៈពេលពីរម៉ោងបន្ទាប់មកដំណាក់កាលទី 2 គឺពី 70 °F ទៅ 41 °F ក្នុងរយៈពេល 4 ម៉ោង។ ការធ្វើឱ្យត្រជាក់សរុបមិនអាចលើសពី 6 ម៉ោងបានទេ។

ការចម្លងមេរោគទៅវិញទៅមក

ការឆ្លងរាលដាលមេរោគ មីក្រូសរីរាង្គ ឬសារធាតុគ្រោះថ្នាក់ផ្សេង ៗ ទៀតដូចជាសារធាតុគីមីពីផ្ទៃមួយទៅផ្ទៃមួយទៀតតាមរយៈឧបករណ៍មិនមានអនាម័យ ឬមិនត្រឹមត្រូវ នីតិវិធី ឬផលិតផល។

គោលនយោបាយសុខភាពនិយោជិក

នីតិវិធីដើម្បីកំណត់អត្តសញ្ញាណនិងវិភាគបន្តិច / លើកលែងនិយោជិកដែលអាចបញ្ជូនជំងឺពុលអាហារនៅក្នុងចំណីអាហារ។ វាក៏ផ្តល់ការអន្តរាគមន៍អនាម័យដែលរារាំងការចម្លងវិស័យជំងឺពុលអាហារនិងបាក់តេរីក្នុងការបង្កើតចំណីអាហារ។

បរិក្ខារ

អត្ថបទមួយដែលត្រូវបានប្រើនៅក្នុងប្រតិបត្តិការនៃការ បង្កើតចំណីអាហាររួមបញ្ចូលប៉ុន្តែមិនមានកំណត់ចំពោះទូរទឹកកកថ្នាំសំលៀកកំប៉ិត គម្របម៉ាស៊ីន ម៉ាស៊ីនធ្វើទឹកកក សាច់ដុំ ប្រដាប់ឈាមម្សៅ ឡ ឡូត្តាសេដ៍ ផ្សិត ធុងលាងដៃ ម៉ាស៊ីនកាប ចង្ក្រាននិងគុ។

ចំណីអាហារ

សារធាតុដែលអាចញ៉ាំងបាន ដែលឆ្អិន នៅ ទឹកកក ភេសជ្ជៈ ឬគ្រឿងផ្សំដែលត្រូវបានប្រើប្រាស់ ឬសម្រាប់ប្រើប្រាស់ឬសម្រាប់លក់ទាំងមូលឬមួយផ្នែកសម្រាប់ការប្រើប្រាស់របស់មនុស្ស។ សួរកៅស៊ូក៏ត្រូវបានចាត់ទុកថាជាចំណីអាហារផងដែរ។

ជំងឺពុលអាហារ

ផលប៉ះពាល់សុខភាពមិនល្អដែលបណ្តាលមកពីការញ៉ាំងចំណីអាហារឬទឹកដែលកខ្វក់ឬមិនល្អ។

មេរោគ

មីក្រូសរីរាង្គជាពិសេសមួយដែលបណ្តាលឱ្យមានជំងឺ។

គ្រោះថ្នាក់សុខភាពដែលនឹងកើតមាន

ការគំរាមកំហែងឬគ្រោះថ្នាក់ដល់សុខភាពដ៏ធ្ងន់ដែល ត្រូវបានគេចាត់ទុកថាមាននៅពេលមានភស្តុតាងគ្រប់ គ្រាន់ដើម្បីបង្ហាញថាផលិតផល ការអនុវត្តន៍ កាលៈទេសៈ ឬព្រឹត្តិការណ៍បង្កើតស្ថានភាពដែលត្រូវការការកែតម្រូវភ្លាមៗឬបិទប្រតិបត្តិការដូចជាការបាក់បង់ទឹក ការបម្រុងទុកល្អ និងរាលដាលសត្វល្អិត។

ការរាលដាល

វត្តមាននៃចំនួនជាច្រើននៃសត្វល្អិត ឬសត្វមិនធម្មតានៅក្នុងកន្លែងមួយ ជាធម្មតាបង្កឱ្យមានការខូចខាតឬជំងឺ។

ប៉ារ៉ាស៊ីត

សារពាង្គកាយមួយដែលរស់នៅក្នុងឬលើសារពាង្គកាយមួយផ្សេងទៀត (សត្វដែលរាកោង) និងអត្ថប្រយោជន៍ដោយការទាញយកអាហាររូបត្ថម្ភនៅ ការចំណាយរបស់សត្វដែលរាកោង។

អ្នកទទួលខុសត្រូវ

បុគ្គលម្នាក់ដែលមានវត្តមាននៅក្នុងការផលិតចំណីអាហារដែលមានចំណេះដឹងនិងទទួលខុសត្រូវក្នុងកំឡុងពេលប្រតិបត្តិការ។

សត្វល្អិត

សត្វល្អិតដែលមិនចូលចិត្តនិងបំផ្លិចបំផ្លាញ ឬសត្វផ្សេងទៀតដែលបង្កអន្តរាយដល់ចំណីអាហារឬដំណាំហើយអាចចម្លងជំងឺតាមរយៈការចម្លងរោគស្តង។

សន្ទានុក្រម

ការកំចាត់សត្វល្អិត

សារធាតុឬគ្រាប់ដាវដែលត្រូវបានប្រើដើម្បីសម្លាប់សត្វល្អិតដែលត្រូវបានអនុវត្តដោយប្រតិបត្តិការគ្រប់គ្រងសត្វល្អិតដែលបានបញ្ជាក់នៅក្នុងការផលិតចំណីអាហារ។

កម្ដៅ

ដើម្បីកម្ដៅផលិតផលចំណីអាហារដែលត្រូវបានចម្អិនពីមុន។

ចំណីអាហារដែលត្រៀមសម្រាប់ញី

ចំណីអាហារដែលអាចញីបានដោយគ្មានការរៀបចំបន្ថែមឬចម្អិន។

ការធ្វើឱ្យមានអនាម័យ

ការប្រើកម្ដៅខ្ពស់ឬសារធាតុគីមីនៅលើផ្ទៃធ្វើម្ហូបដែលបានសម្អាតដើម្បីកាត់បន្ថយចំនួនជំងឺដែលបណ្តាលឱ្យមេរោគឬមីក្រូសរីរាង្គដល់កម្រិតដែលអាចទទួលយកបាន។

អម្បូសិប្បសត

សិប្បសត្វនៅនឹងមានសំបកមានដូចជាលាសសមុទ្រ អយស្សី ឬគ្រុចពុះទា។

រោគសញ្ញា

សញ្ញាឬការចង្អុលបង្ហាញអំពីភាពមិនប្រក្រតីឬជំងឺជាទូទៅជាការផ្លាស់ប្តូរក្នុងរូបរាងសម្គាល់អំពីរបៀបដែលមនុស្សមានអារម្មណ៍។

សីតុណ្ហភាព

បរិមាណកម្ដៅឬត្រជាក់ដែលបានវាស់នៅក្នុងផលិតផលដែលមានទែម៉ូម៉ែត្រ។

តំបន់គ្រោះថ្នាក់សីតុណ្ហភាព

លំដាប់សីតុណ្ហភាពដែលមេរោគឬមីក្រូសរីរាង្គលូតលាស់នៅអត្រាគ្មានសុវត្ថិភាព (រវាង 41 °F-135°F)។

ការធ្វើឱ្យរលាយ

ដើម្បីផ្លាស់ប្តូរពីស្ថានភាពរឹងកកទៅសីតុណ្ហភាពទូទឹកកកដោយវិធីសាស្ត្រដែលត្រូវបានយល់ព្រម។ វាត្រូវបានគេស្គាល់ផងដែរថាជាការឱ្យរលាយ។

ទែម៉ូម៉ែត្រ

ឧបករណ៍ដែលបានរចនាឡើងដើម្បីវាស់សីតុណ្ហភាព។

ការគ្រប់គ្រងពេលវេលានិងសីតុណ្ហភាពសម្រាប់សុវត្ថិភាព (TCS)

ចំណីអាហារដែលត្រូវការការគ្រប់គ្រងពេលវេលានិងសីតុណ្ហភាពសម្រាប់សុវត្ថិភាពដើម្បីកំណត់ការលូតលាស់មីក្រូសរីរាង្គដែលបង្កឱ្យមានជំងឺ ឬបង្កើតជាគិតពុលដូចជាសាច់ ត្រី ស៊ុត ទឹកដោះកោ និងសាឡាត់កាត់។

ពេលវេលាជាការគ្រប់គ្រងសុខភាពសាធារណៈ

នីតិវិធីមួយដែលក្នុងកំឡុងពេលដែលត្រូវបានប្រើដើម្បីគ្រប់គ្រងកំណើននៃមេរោគឬ មីក្រូសរីរាង្គ។ ចំណីអាហារដែលប្រើវិធីនេះត្រូវតែត្រូវបានបំប្រែការលក់ឬបោះបង់ចោលក្រោយរយៈពេល 4 ម៉ោង។

សម្ភារៈផ្ទះបាយ

ការអនុវត្តន៍ទំនាក់ទំនងចំណីអាហារ ឬឧបករណ៍ផ្ទះបាយដែលត្រូវបានប្រើក្នុងការផ្ទុក ការរៀបចំ ការដឹកជញ្ជូន ការចែកចាយ ឬការផ្តល់សេវាកម្មចំណីអាហារដែលមានការប្រើប្រាស់ច្រើនឬប្រើតែមួយដូចជាក្រដាសអនាម័យជក់ទឹកដង្ហៀប វ៉ែក ស្លាបព្រា។ល។

កំណត់សំគាល់