បុគ្គលិកជំនាញឯកទេស(i)

ឯកសារសិក្សាសម្រាប់ការធ្វើតេស្តវាស់ស្ទង់ជំនាញសម្រាប់វិស័យសេវាកម្មម្ហូបអាហារ

“ការគ្រប់គ្រងអនាម័យ”

កំណែ ១ (២០២១ កែប្រែ ១៥ មេសា)

ការប្រែសម្រួលបណ្ដោះអាសន្ន (ភាសាខ្មែរ)

សមាគមសេវាកម្មម្ហូបអាហារជប៉ុន

<សេចក្តីផ្តើមសម្រាប់កំណែដែលបានប្រែសម្រួលនេះ>

"ឯកសារសិក្សាសម្រាប់ការធ្វើតេស្តវាស់ស្ទង់ជំនាញសម្រាប់វិស័យសេវាកម្មម្ហូបអាហារ" នេះ ណែនាំពីចំណេះដឹងមូលដ្ឋាន និងជំនាញដែលចំបាច់ក្នុងការបំពេញការងារនៅក្នុងវិស័យភោជនីយដ្ឋាន ដែលស្ថិតក្រោមតម្រូវការនៃបុគ្គលិកជំនាញឯកទេស(ｉ)។ លើសពីនេះទៅទៀត វាក្យសព្ទភាសាជប៉ុន ដែលប្រើប្រាស់នៅក្នុងឯកសារដើមជាផ្នែកមួយនៃសេចក្តីទាមទារជាមូលដ្ឋានដើម្បីអាចធ្វើការបាននៅក្នុងវិស័យភោជនីយដ្ឋាននៅក្នុងប្រទេសជប៉ុន។

តេស្តវាស់ស្ទង់ជំនាញដែលចាំបាច់ ដើម្បីទទួលបានលក្ខខណ្ឌក្នុងការរស់នៅសម្រាប់បុគ្គលិកជំនាញឯកទេស(ｉ) មានប្រធានបទចំនួនបី។

បញ្ហាទាក់ទងនឹងការគ្រប់គ្រងអនាម័យ	"ការគ្រប់គ្រងអនាម័យ"
បញ្ហាដែលទាក់ទងជាចម្បងទៅនឹងកិច្ចការរៀបចំ	"ការរៀបចំអាហារ និងភេសជ្ជៈ"
បញ្ហាដែលទាក់ទងជាចម្បងទៅនឹងប្រតិបត្តិការសេវាបម្រើអតិថិជន	"សេវាកម្មអតិថិជន"

ឯកសារសិក្សាត្រូវបានធ្វើឡើងស្របទៅនឹងប្រធានបទទាំងបីនេះ។

ឯកសារនេះណែនាំពី "ការគ្រប់គ្រងអនាម័យ" ដែលជាបញ្ហាចម្បងពាក់ព័ន្ធនឹងការគ្រប់គ្រងអនាម័យ ដែលចាំបាច់ក្នុងការធ្វើការនៅក្នុងវិស័យសេវាកម្មម្ហូបអាហារ។ ឯកសារណែនាំពីចំណេះដឹងមូលដ្ឋាន ជាដើម ដែលចាំបាច់សម្រាប់បំពេញកិច្ចការ។ យ៉ាងណាក៏ដោយ ខ្លឹមសារខ្លះអាចនឹងខុសពីវិន័យដែលអនុវត្តបាននៅក្នុងកន្លែងអ្នកធ្វើការជាក់ស្តែង។ នេះដោយសារ នៅខណៈដែលគោលគំនិតដូចគ្នា របៀបដែលវាត្រូវបានអនុវត្តអាចនឹងខុសគ្នាអាស្រ័យលើកន្លែងដែលអ្នកធ្វើការ។ នៅក្នុងករណីនេះ សូមធ្វើការពិនិត្យលើវិន័យដែលអនុវត្តនៅក្នុងកន្លែងការងាររបស់អ្នក។

មាតិកា

I . ចំណេះដឹងនៃការគ្រប់គ្រងអនាម័យមូលដ្ឋាន

1. ចំណេះដឹងមូលដ្ឋានពីការពុលអាហារ
2. គោលការណ៍ 3 យ៉ាងដើម្បីបង្ការការពុលអាហារ
3. បាក់តេរី និង វីរុសទូទៅ ដែលបង្កឲ្យមានការពុលអាហារ

II . ចំណេះដឹងពីការអនុវត្តន៍អនាម័យល្អ

1. ការរពិនិត្យការដឹកជញ្ជូន
2. ពិនិត្យសីតុណ្ហភាពកន្លែងរក្សាទុក (ទូទឹកកក/ទូក្លាសេកក)
3. ការពារការឆ្លងទៅវិញទៅមក
4. ការលាងសម្អាត និង ការសម្លាប់មេរោគលើឧបរណ៍ធ្វើម្ហូប
5. ការសម្អាត និង ការសម្លាប់មេរោគក្នុងបង្គន់
6. អនាម័យផ្ទាល់ខ្លួន
7. ការជំរុញការលាងដៃ
8. ការគ្រប់គ្រងការសម្អាត (សម្រាប់ផ្ទះបាយ) និងការចោលកាកសំណល់

III. ចំណេះដឹងពីប្រព័ន្ធអនាម័យចំណីអាហារដោយផ្អែកលើ HACCP (ចំណុចគ្រប់គ្រងចាំបាច់)

1. តើអ្វីទៅជា “ប្រព័ន្ធអនាម័យចំណីអាហារដោយផ្អែកលើ HACCP”?
2. ចំណុចគ្រប់គ្រងចាំបាច់
3. ក្រុមទី 1៖ របៀបគ្រប់គ្រង “អាហារក្លាសេត្រជាក់”
4. ក្រុមទី 2៖ របៀបគ្រប់គ្រង “ការចម្អិន និងការបម្រើនៅក្តៅៗ”
5. ក្រុមទី 3៖ របៀបគ្រប់គ្រង “អាហារដែលឆ្លងកាត់ការកម្តៅ ការក្លាសេត្រជាក់ និង ការកម្តៅជាថ្មី”
6. ចំណុចគ្រប់គ្រងចាំបាច់ផ្សេងៗទៀត
7. ការរក្សាកំណត់ត្រានៃការគ្រប់គ្រងអនាម័យ

IV. ឯកសារយោង

I . ចំណេះដឹងនៃការគ្រប់គ្រងអនាម័យមូលដ្ឋាន

1. ចំណេះដឹងមូលដ្ឋានពីការពុលអាហារ

(1) បុព្វហេតុចម្បងដែលនាំឲ្យកើតមានការពុលអាហារនៅក្នុងភោជនីយដ្ឋាន

ការពុលអាហារជាច្រើនកើតឡើងក្នុងហេតុផលដូចតទៅនេះ ដោយសារតែកង្វះការគ្រប់គ្រងអនាម័យ។

(A) ការគ្រប់គ្រងអនាម័យសម្រាប់បុគ្គលិកដែលជាអ្នកចម្អិនអាហារមិនត្រូវបានត្រួតពិនិត្យ - ឧទាហរ៍ ការចុះខ្សោយផ្នែកសុខភាពរាងកាយ និងការមិនបានលាងដៃបានស្អាតជាដើម។

(B) គ្រឿងផ្សំនៅត្រូវបានយកមកដោយអ្នកផ្គត់ផ្គង់ដែលមិនបានអនុវត្តតាមវិធីសាស្ត្រគ្រប់គ្រងអនាម័យបានគ្រប់គ្រាន់។

(C) ម្ហូបអាហារមិនបានកម្តៅបានសមស្រប

(D) សីតុណ្ហភាពនៃម្ហូបអាហារមិនបានគ្រប់គ្រងបានត្រឹមត្រូវ ជាដើម។

កត្តាដូចបង្ហាញខាងលើនេះ ធ្វើឲ្យកើតមានបាក់តេរី និងវីរុសលើម្ហូបអាហារ ដែលបណ្តាលឲ្យកើតមានបញ្ហាសុខភាព ដូចជា៖ ការក្អួតចង្អោរ ការរាគរូសដល់អតិថិជន។ លើសពីនេះទៀត ការគ្រប់គ្រងអនាម័យមិនបានល្អ អាចបណ្តាលឲ្យរូបធាតុអ្វីមួយចូលក្នុងម្ហូបអាហារផងដែរ ក្រៅពីវីរុស និងបាក់តេរី។ ឧទាហរណ៍៖ សាប៊ូ ថ្នាំសម្លាប់សត្វល្អិត អំបែងកែវ ឬ លោហៈ ជាដើម។

(2) ប្រភេទនៃការពុលអាហារ

ការពុលអាហារបានចាត់ជាក្រុមដូចតទៅនេះ។ ដើម្បីជួយការពារពីការពុលអាហារ វិធានការចាំបាច់ត្រូវតែរៀបចំទៅតាមក្រុមដែលពាក់ព័ន្ធ។ ហើយដោយសារតែ 90%+ នៃការពុលអាហារទាំងអស់បណ្តាលមកពីបាក់តេរី និងវីរុស នោះវាជារឿងដែលចាំបាច់ដែលត្រូវយល់ពីវិធានការសម្រាប់ក្រុមទាំងអស់នេះ។

ក្រុម	ភ្នាក់ងារបង្កចម្បង	វិធានការចម្បង
ការពុលអាហារដោយបាក់តេរី	Enterohemorrhagic E. coli (O157 etc.) Salmonella genua Staphylococcus ជាដើម	សូមកុំបណ្តាលឲ្យម្ហូបអាហារឆ្លងមីក្រុបចម្លងរោគឲ្យសោះ ការពារការរីកដុះដាលនៃមីក្រុបចម្លងរោគ សម្លាប់មីក្រុបចម្លងរោគ
ការពុលអាហារបង្កដោយវីរុស	Norovirus វីរុស Hepatitis E ជាដើម	សូមកុំបណ្តាលឲ្យម្ហូបអាហារឆ្លងវីរុសឲ្យសោះ សម្លាប់វីរុស មិនត្រូវនាំវីរុសចូលនោះទេ មិនត្រូវបណ្តាលឲ្យវីរុសរីករាលដាលនោះទេ

ការពុលអាហារដោយសារធាតុគីមី	សាប៊ូ ថ្នាំសម្លាប់សត្វល្អិត ថ្នាំសម្លាប់សត្វបំផ្លាញ ជាដើម។	មិនត្រូវឲ្យអាហារប៉ះពាល់ជាមួយសារធាតុគីមីនោះឡើយ
ការពុលអាហារដោយប៉ារ៉ាសិត	Anisakis, ដង្កូវមូល ជាដើម	មិនត្រូវឲ្យម្ហូបអាហារឆ្លងពពួកប៉ារ៉ាសិតឡើយ។ សម្លាប់ពពួកប៉ារ៉ាសិត

2. គោលការណ៍ 3 យ៉ាងសម្រាប់ការការពារពីការពុលអាហារ

ការពុលអាហារកើតឡើងនៅពេលដែលអ្នកទទួលទានអាហារដែលមានផ្ទុកបាក់តេរី និងវីរុសដែលប៉ះពាល់ដល់សុខភាពមនុស្ស (ដែលចាប់ពីត្រង់នេះទៅ នឹងហៅថា “បាក់តេរី និងវីរុសគ្រោះថ្នាក់” ជាដើម)។ ដើម្បីបង្ការការពុលអាហារដោយបាក់តេរី គោលការណ៍ទាំង 3 យ៉ាងដែលបង្ហាញនៅខាងក្រោមគឺមានសារៈសំខាន់ណាស់។

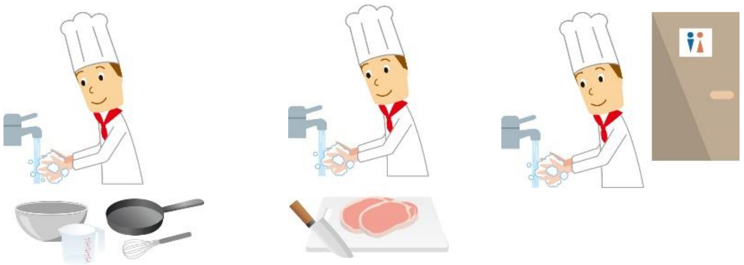
(1) មិនត្រូវឲ្យអាហារឆ្លងដោយពពួកមីក្រុបចម្លងរោគទេ

មានបាក់តេរីច្រើនប្រភេទនៅជាប់នឹងដៃរបស់អ្នក។
ចូរប្រាកដថាអ្នកបានលាងដៃនៅក្នុងស្ថានភាពដូចតទៅនេះ ដូចនេះអ្នកមិនចម្លងបាក់តេរី និងវីរុសដល់អាហារ។

(A) មុនពេលរៀបចំធ្វើម្ហូប

(B) មុនពេល និងក្រោយពេលប៉ះពាល់លើសាច់ និងត្រីនៅ និងស៊ុតជាដើម។

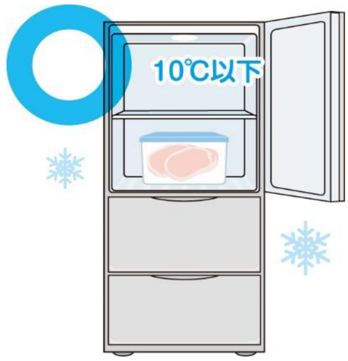
(C) បន្ទាប់ពីចូលក្នុងបន្ទប់ទឹក ឬបន្ទាប់ពីជូតច្រមុះរបស់អ្នកជាដើម នៅពេលកំពុងចម្អិនម្ហូប។



មានបាក់តេរីដែលបង្កគ្រោះថ្នាក់ជាច្រើននៅលើជ្រុញ និងកាំបិតដែលបានប្រើប្រាស់សម្រាប់កាត់ត្រី និងសាច់នៅ។ ដូចនេះអ្នកគួរតែប្រើជ្រុញ និងកាំបិតសម្រាប់អាហារប្រភេទនេះដាច់ដោយឡែកពីអាហារដែលប្រើជាអាហារដែលមិនត្រូវបានចម្អិន។ ប្រសិនបើអ្នកប្រើជ្រុញ និងកាំបិតតែមួយ ចូរប្រាកដថាអ្នកបានលាងសម្អាត និងសម្លាប់មេរោគលើវាបានត្រឹមត្រូវគ្រប់ពេលដែលអ្នកប្រើប្រាស់វា។

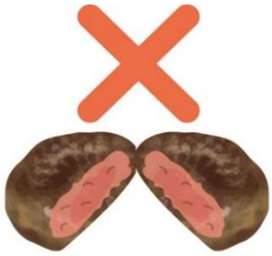
(2) ការការពារនៃការរីកដុះដាលនៃមីក្រុបចម្លងរោគ

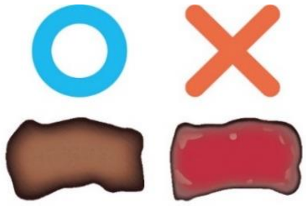
សីតុណ្ហភាព និងសំណើមកាន់តែខ្ពស់ ចំនួនបាក់តេរីក៏កាន់តែកើនឡើងដែរ។ នៅសីតុណ្ហភាព 10°C និងទាបជាងនេះ ការកើនឡើង នឹងធ្វើឡើងជាបន្តបន្ទាប់។ នៅសីតុណ្ហភាព -15°C និងក្រោមនេះ មិនមានការកើនឡើងនោះទេ។ ដូចនេះវាជារឿងដែលសំខាន់ដែលត្រូវរក្សាម្ហូបអាហារនៅសីតុណ្ហភាព 10°C ឬ ក្រោមនេះ។ យ៉ាងណាមិញ បើទោះជានៅសីតុណ្ហភាព 10°C ឬ នៅក្រោមនេះក៏ដោយ នឹងនៅតែមានការកើនឡើងជាបន្តបន្ទាប់នៃចំនួនបាក់តេរីដដែល ដូចនេះវាជារឿងដែលសំខាន់ដែលត្រូវប្រើអាហារនៅក្នុងកំឡុងពេលនៃកាលបរិច្ឆេទផុតកំណត់ជាក់លាក់មួយ។



(3) ការសម្លាប់មីក្រុបចម្លងរោគ

បាក់តេរី និងវីរុសបង្កគ្រោះថ្នាក់ភាគច្រើន អាចត្រូវបានសម្លាប់តាមរយៈការចម្អិន (ការដុតកម្តៅ)។ ដោយហេតុថា ត្រី សាច់ និងបន្លែឆៅ អាចនឹងមានផ្ទុកបាក់តេរីបង្កគ្រោះថ្នាក់ អ្នកអាចទទួលទានវាបាននៅពេលដែលអ្នកចម្អិនវារួច។   សម្រាប់អាហារមានសម្បក (អាហារសមុទ្រ) និងសាច់ជាដើម វាជារឿងសំខាន់ក្នុងការកម្តៅវាឲ្យដល់ស្នូល ក្នុងសីតុណ្ហភាពរហូតដល់ 75°C ហើយចម្អិនយ៉ាងហោចណាស់ឲ្យបានមួយនាទីនៅក្នុងសីតុណ្ហភាពនេះ។ អាហារដែលមិនបានចម្អិនជាមួយនឹងកម្តៅ (ដូចជាញាំ ជាដើម) គួរតែធ្វើការសម្លាប់មេរោគជាចាំបាច់ (ធ្វើការសម្លាប់បាក់តេរី)។





3. បាក់តេរី និងវីរុសទូទៅដែលបង្កឲ្យមានការពុលអាហារ

(1) Enterohemorrhagic E. coli (O157, O111 ជាដើម)

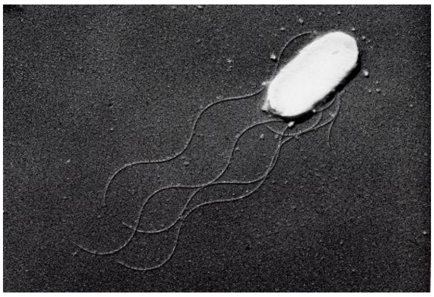
នេះជាបាក់តេរីមួយក្នុងចំណោមភ្នាក់ងារបង្ករោគ E.coli ដែលមាននៅក្នុងពោះវៀនគោ និងជ្រូក។ វាមានជាតិពុល និងបង្កឲ្យមានការចុកពោះ រាគរូស និងរាគធ្លាក់ឈាម។ វាស្ថិតក្នុងសាច់ដូចជា សាច់គោ និងសាច់ជ្រូកជាដើម ហើយអ្នកនឹងពុលអាហារដោយសារតែពួកភ្នាក់ងារទាំងនេះ នៅពេលដែលអ្នកបរិភោគសាច់ឆៅ។ អ្នកក៏អាចពុលអាហារបានផងដែរ នៅពេលដែលអ្នកទទួលអាហារដែលចម្អិនមិនបានឆ្អិនល្អ។

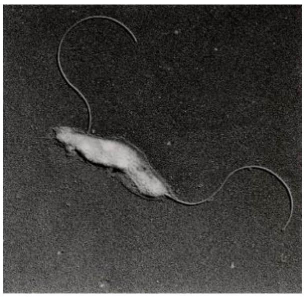
(2) Campylobacter

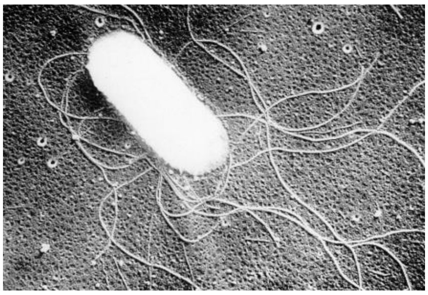
បាក់តេរីនេះ មាននៅក្នុងពោះវៀនគោ ជ្រូក និងមាន់ជាដើម។ អ្នកនឹងពុលអាហារប្រសិនបើអ្នកទទួលទានសាច់ឆៅដែលមានផ្ទុកបាក់តេរីនេះ។ អ្នកក៏អាចពុលអាហារផងដែរ ប្រសិនបើអាហារចំចម្អិនមិនបានឆ្អិនល្អ។

(3) Salmonella genus

បាក់តេរីនេះ មាននៅក្នុងពោះវៀនគោ ជ្រូក និងមាន់ជាដើម។ វាក៏អាចមាននៅក្នុងស៊ុតមាន់ផងដែរ។ អ្នកអាចនឹងពុលអាហារ ប្រសិនបើអ្នកទទួលទានសាច់ឆៅ ឬ សាច់មិនបានចម្អិនឆ្អិនល្អ ដែលមានផ្ទុកបាក់តេរីប្រភេទនេះ។


(1) Enterohemorrhagic E. coli (O157, O111 ជាដើម)


(2) Campylobacter


(3) Salmonella genus

(4) Bacillus Cereus

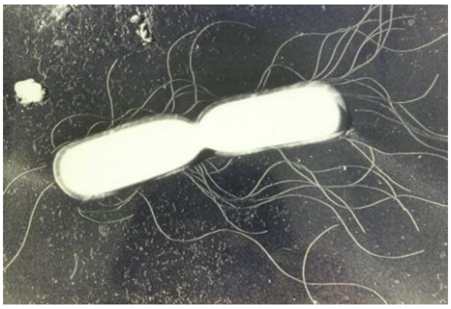
បាក់តេរីនេះ គេឃើញមានទូទៅច្រើននៅក្នុងធម្មជាតិ ដូចជា ទន្លេ និងក្នុងដីជាដើម។ ប្រភពចម្បងនៃការចម្លងនៃបាក់តេរីនេះ គឺជាប្រភេទអាហារដែលមានដីភ្ជាប់មកជាមួយ ដូចជាគ្រាប់ធុញ្ញជាតិ (ដោយរាប់ទាំងអង្ករ), សណ្ដែក, និង គ្រឿងទេស ជាដើម។ ប្រសិនបើការគ្រប់គ្រងអនាម័យមិនបានអនុវត្តបានត្រឹមត្រូវនោះទេ អ្នកអាចនឹងពុលអាហារដោយសារទទួលទានបាយឆាបាន (*chahan*) ឬ មីអ៊ីតាលីជាដើម។

(5) Staphylococcus aureus

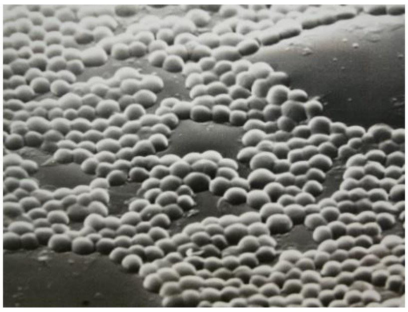
បាក់តេរីនេះ មានក្នុងស្បែក បំពង់ក និង មុខរបួសចំហររបស់មនុស្ស។ ហានិភ័យនៃការចម្លងដល់អាហារគឺខ្ពស់ ប្រសិនបើអ្នកដែលរៀបចំធ្វើម្ហូបមានរបួសលើប្រអប់ដៃ ឬម្រាមដៃ។

(6) Clostridium perfringens

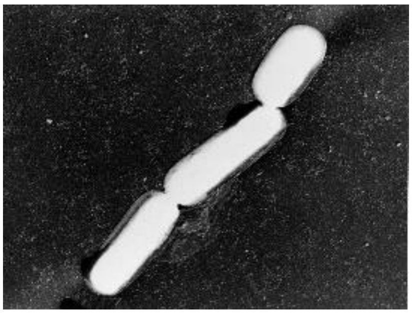
នេះជាបាក់តេរីដែលកើតមានទូទៅ ដែលរស់នៅក្នុងពោះវៀនមនុស្ស និង សាច់ជាដើម ក៏ដូចជាក្នុងដី។ ជាទូទៅវាបង្កើតកោសិកាថ្មីនៅកន្លែងដែលគ្មានអុកស៊ីសែន។ អាហារដែលអាចបណ្តាលឲ្យកើតមានការពុលអាហារដោយបាក់តេរីនេះ មានដូចជា ការី និងសម្ល។ វាជារឿងដែលសំខាន់ដែលត្រូវធ្វើការបញ្ចុះសីតុណ្ហភាពលើអាហារដែលបានចម្អិនដោយកម្តៅភ្លាមៗ។



(4) Bacillus Cereus



(5) Staphylococcus aureus



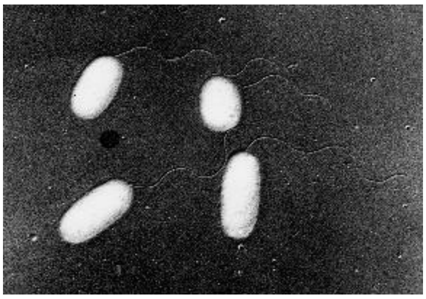
(6) Clostridium perfringens

(7) Vibrio parahaemolyticus

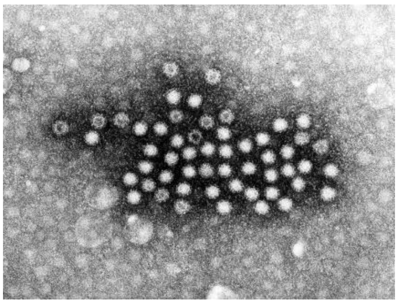
បាក់តេរីនេះរស់នៅក្នុងទឹកសមុទ្រ និង ខ្សាច់ ឬភក់សមុទ្រ។ បាក់តេរីនេះនឹងចាប់ផ្តើមមានសកម្មភាព នៅពេលដែលសីតុណ្ហភាពទឹកសមុទ្រឡើងនៅក្នុងរដូវក្តៅ ហើយវាចម្លងដល់អាហារសមុទ្រ។ អ្នកនឹងពុលអាហារដោយសារបាក់តេរីប្រភេទនេះ ប្រសិនបើអ្នកទទួលទានត្រីឆៅដែលមានផ្ទុកបាក់តេរីនេះ។ វាជារឿងចាំបាច់ក្នុងការលាងសម្អាតអាហារសមុទ្រក្នុងទឹកសាប ឬក៏ធ្វើការចម្អិនវា។

(8) Norovirus

អ្នកនឹងពុលអាហារពីពពួកអាហារសមុទ្រមានសម្បក (អាហារសមុទ្រ) ដែលមានផ្ទុកវីរុសនេះ នៅពេលដែលអ្នកទទួលទានដោយមិនបានចម្អិនបានឆ្អិនល្អ។ វីរុសនេះ ក៏មានផ្ទុកក្នុងលាមក និងកម្អួតផងដែរ ដូចនេះវាជារឿងសំខាន់ក្នុងការលាងដៃរបស់អ្នកបន្ទាប់ពីចេញពីបង្គន់។



(7) Vibrio parahaemolyticus



(8) Norovirus

Ⅱ. ចំណេះដឹងពីការអនុវត្តន៍ផ្នែកអនាម័យល្អ

1. ការត្រួតពិនិត្យលើការដឹកជញ្ជូន

អាចមានបាក់តេរីបង្កគ្រោះថ្នាក់ ដែលរីករាលដាលនៅក្នុងប្រភេទអាហារដូចតទៅនេះ។

(A) អាហារដែលរលួយ

(B) អាហារដែលមានការបាក់បែកការវេចខ្ចប់

(C) អាហារដែលហួសកាលបរិច្ឆេទកំណត់នៃការប្រើប្រាស់

(D) អាហារដែលមិនបានរក្សាបានត្រឹមត្រូវ

ដូចនេះ អ្នកគួរតែធ្វើការពិនិត្យឲ្យបានត្រឹមត្រូវ នៅពេលធ្វើការទទួលយកទំនិញអាហារ ដោយប្រើប្រាស់វិធីសាស្ត្រដូចបង្ហាញខាងក្រោមនេះ។

(1) នៅពេលដែលទំនិញផលិផលអាហារមកដល់ សូមពិនិត្យមើលថាផលិតផល និងចំនួនដែលបានយកមកដូចទៅនឹងការបញ្ជាទិញដែរឬទេ។

(2) បន្ទាប់មកពិនិត្យលើរូបរាង ក្លិន លក្ខខណ្ឌនៃការវេចខ្ចប់ ព្រមទាំងស្លាក (នៃការផុតកំណត់ កាលបរិច្ឆេទដែលប្រើប្រាស់ "best before" ព្រមទាំងវិធីក្នុងការរក្សាទុក) ជាដើម។

(3) ប្រសិនបើអាចទៅរួច ចូរពិនិត្យសីតុណ្ហភាពនៃផលិតផលដែលបានក្លាសេ/ក្លាសេកក (ឧទាហរណ៍ ដោយប្រើទែម៉ូម៉ែត្រអ៊ីនហ្វ្រារ៉េដ)។ ហើយសូមធ្វើការទុកផលិតផលក្លាសេ/ក្លាសេកកនេះ នៅក្នុងសីតុណ្ហភាពជម្មតា តែក្នុងរយៈពេលខ្លីតាមដែលអាចធ្វើទៅបាន។

(4) ប្រសិនបើអ្នកប្រទះឃើញបញ្ហាអ្វីមួយ អ្នកគួរតែបញ្ជូនផលិតផលនេះត្រលប់ទៅវិញ ដោយប្រើវិធីសាស្ត្រក្នុងការបញ្ជូនត្រលប់ជាក់លាក់។

(5) សេចក្តីលម្អិតទាំងនេះគួរតែធ្វើការកត់ចំណាំនៅក្នុងកំណត់ហេតុប្រចាំថ្ងៃ។

* Histamine

ត្រីក្រហម (និងផលិតផលដែលធ្វើពីវា) ដែលបាត់បង់ភាពស្រស់របស់វា អាចនឹងមានការកើនឡើងនៃបណ្តុំសារធាតុមួយឈ្មោះថា "histamine"។ ការទទួលទានអាហារដែលមានសារធាតុនេះ អាចបណ្តាលឲ្យក្លាយជាការពុលអាហារ ដែលនាំឲ្យក្លាយជាការប្រតិកម្មអាលែកស៊ី។ Histamine នឹងកើនឡើងប្រសិនបើអាហារមិនបានរក្សាទុកបានត្រឹមត្រូវនោះទេ។ ដូចនេះហើយ វាជារឿងសំខាន់ដែលត្រូវយកផលិតផលដែលដឹកជញ្ជូនមកដល់យកទៅដាក់ភ្លាមៗក្នុងទូទឹកកកក ឬ ទូក្លាសេកក។

2. ការពិនិត្យសីតុណ្ហភាពកន្លែងរក្សាទុក (ទូទឹកកក/ទូក្លាសេកក)

ការត្រួតពិនិត្យសីតុណ្ហភាពនៃគ្រឿងផ្សំអាហារ និងអាហារពិតជាសំខាន់។ បាក់តេរីបង្កគ្រោះថ្នាក់អាចនឹងលូតលាស់ ប្រសិនបើសីតុណ្ហភាពនៅក្នុងទូទឹកកក/ទូក្លាសេកក មិនបានត្រួតពិនិត្យបានត្រឹមត្រូវនោះទេ។ គុណភាពនៃគ្រឿងផ្សំអាហារ និងអាហារអាចនឹងរងគ្រោះថ្នាក់។ ដូច្នេះ អ្នកគួរតែធ្វើការពិនិត្យឲ្យបានត្រឹមត្រូវលើសីតុណ្ហភាពក្នុង ទូទឹកកក/ទូក្លាសេកក ដោយប្រើវិធីសាស្រ្តបង្ហាញខាងក្រោម។

(1) ពិនិត្យមើល ទែម៉ូម៉ែត្រដែលបង្ហាញពីសីតុណ្ហភាពក្នុងទូទឹកកក/ទូក្លាសេកក។ ប្រសិនបើមិនមានទែម៉ូម៉ែត្រខាងក្នុងទេ ចូរដំឡើងវាមួយ។ ទែម៉ូម៉ែត្រដែលអនុញ្ញាតឲ្យអ្នកមើលពីសីតុណ្ហភាពនៅខាងក្នុងគឺមានភាពងាយស្រួល។ ហើយចូរធ្វើការសម្រេចចិត្តជាមុន តើអ្វីជាសីតុណ្ហភាពដែលល្អបំផុតដែលគួរប្រើប្រាស់សម្រាប់ ទូទឹកកក/ទូក្លាសេកក។

E.G.) ទូទឹកកកគួរតែមានសីតុណ្ហភាពមិនលើសពី 10℃; ហើយទូក្លាសេកកគួរតែនៅស្ថិតសីតុណ្ហភាព −15℃ ឬ ត្រជាក់ជាងនេះ។

(2) ត្រូវពិនិត្យសីតុណ្ហភាពប្រចាំថ្ងៃជានិច្ច ហើយធ្វើការសម្រេចជាមុននូវពេលវេលាដែលត្រូវពិនិត្យម្តងទៀត (E.G. មុនចាប់ផ្តើមធ្វើការងារ)។ សូមពិនិត្យផងដែរនូវកាលបរិច្ឆេទនៃគ្រឿងផ្សំអាហារ និង អាហារដែលបានរក្សាទុក (កាលបរិច្ឆេទផុតកំណត់ និងកាលបរិច្ឆេទប្រើប្រាស់ “best before”)។ ហើយត្រូវប្រើគ្រឿងផ្សំរបស់អាហារ និងអាហារឲ្យអស់ពីកន្លែងរក្សាទុក មុនកាលបរិច្ឆេទផុតកំណត់។

(3) ប្រសិនបើអ្នកប្រទះឃើញបញ្ហាអ្វីមួយ អ្នកគួរតែធ្វើការឆ្លើយតបទៅតាមការណែនាំ។

E.G.) ធ្វើការរាយការណ៍ទៅដល់អ្នកមើលការខុសត្រូវផ្នែកនេះ ជាដើម។

(4) សេចក្តីលម្អិតនេះគួរតែត្រូវបានកត់ត្រាទុកក្នុងកំណត់ហេតុប្រចាំថ្ងៃ។

3. ការការពារពីការចម្លងទៅវិញទៅមក

ការចម្លងទៅវិញទៅមក មានន័យថាបាក់តេរីដែលនៅក្នុងសាច់ឆៅ ឬអាហារសមុទ្រជាដើម បានប៉ះពាល់ជាមួយគ្រឿងផ្សំ និងអាហារឆៅផ្សេងទៀត។ ការចម្លងទៅវិញទៅមកអាចកើតមាន នៅពេលធ្វើការរក្សាទុកគ្រឿងផ្សំ និងអាហារឆៅ ឬ ការចម្អិន។ ដូចនេះ ការប្រុងប្រ័ត្នដូចបង្ហាញខាងក្រោមគួរតែត្រូវបានធ្វើឡើង។

(1) គ្រឿងផ្សំឆៅ ដូចជា សាច់ និងត្រីឆៅ គួរតែដាក់ក្នុងប្រអប់ដែលមានគម្រប។ ហើយវាគួរតែត្រូវរក្សាទុកនៅធ្នើរខាងក្រោមនៃទូទឹកកក (ដើម្បីឲ្យប្រាកដថា ការស្រក់ទឹកពីត្រី និងសាច់ឆៅនេះ មិនធ្លាក់ទៅលើគ្រឿងផ្សំផ្សេងទៀតដែលនៅខាងក្រោមនោះទេ)។ នៅក្នុងទូទឹកកក អ្នកគួរតែរៀបចំចន្លោះដើម្បីដាក់ ទៅតាមប្រភេទនៃគ្រឿងផ្សំ និងអាហារឆៅខុសៗគ្នា។ អ្នកគួរតែរៀបចំឧបករណ៍ចម្អិនម្ហូបនៅផ្ទះបាយ (ដូចជា ជ្រញ និងកាំបិត ជាដើម) ទៅតាមប្រភេទនៃគ្រឿងផ្សំខុសៗគ្នា ដូចជា សាច់ និងត្រីជាដើម ហើយឧបករណ៍ចម្អិនម្ហូបនេះគួរតែត្រូវបានលាងសម្អាត និងធ្វើការរសម្លាប់មេរោគឲ្យបានល្អបន្ទាប់ពីប្រើប្រាស់រួច។

(2) លក្ខខណ្ឌនៃការរក្សាទុកនៅក្នុងទូទឹកកកគួរតែត្រូវបានពិនិត្យជាប្រចាំ ទៅតាមកាលកាលវិភាគដែលបានកំណត់។ ដូចគ្នានេះដែរ វិធីសាស្រ្តក្នុងការប្រើប្រាស់ និងលាងសម្អាតឧបករណ៍ធ្វើម្ហូប ក៏គួរធ្វើការពិនិត្យជាទៀងទាត់ផងដែរ។

(3) ប្រសិនបើអ្នកជួបប្រទះបញ្ហាអ្វីមួយ អ្នកគួរតែឆ្លើយតបទៅតាមការណែនាំ។

E.G.) ប្រសិនបើជ្រញ ឬកាំបិតក្រខ្វក់ អ្នកគួរលាងវាម្តងទៀត ហើយសម្លាប់មេរោគលើវាផងដែរ។

(4) សេចក្តីលម្អិតទាំងនេះ គួរតែត្រូវបានកត់ត្រាទុកក្នុងកំណត់ហេតុប្រចាំថ្ងៃ។

4. ការលាងសម្អាត និង ការសម្លាប់មេរោគលើឧបករណ៍ធ្វើម្ហូប

ប្រសិនបើឧបករណ៍ធ្វើម្ហូបក្នុងផ្ទះបាយ មានភាពកខ្វក់ វាអាចចម្លងរោគដល់គ្រឿងផ្សំ និងម្ហូបនៅផ្សេងទៀត ហើយនឹងបណ្តាលឲ្យបាក់តេរីរាតត្បាតបាន។ ដូចនេះ ការប្រុងប្រយ័ត្នដូចខាងក្រោមនេះ គួរតែត្រូវបានអនុវត្ត។

(1) ឧបករណ៍ចម្អិនម្ហូបផ្ទះបាយ គួរតែធ្វើការចែកទៅតាមការប្រើប្រាស់ - ឧទាហរណ៍ ឧបករណ៍សម្រាប់ប្រើជាមួយសាច់ ឬឧបករណ៍សម្រាប់ប្រើជាមួយត្រី ជាដើម។ ហើយក្រោយពេលដែលបានប្រើប្រាស់រួច វាគួរតែត្រូវបានលាងសម្អាត និងសម្លាប់មេរោគឲ្យបានល្អក្លាមៗ ទៅតាមវិធីសាស្ត្រក្នុងចំណុចទី (5) ខាងក្រោម។

(2) ការលាងសម្ភារៈចម្អិនម្ហូបក្នុងផ្ទះបាយ គួរតែត្រូវបានត្រួតពិនិត្យឲ្យបានញឹកញាប់តាមការកំណត់។

(3) ប្រសិនបើអ្នកប្រទះឃើញបញ្ហាអ្វីមួយ អ្នកគួរតែធ្វើការឆ្លើយតបទៅតាមការណែនាំ។

E.G.) ប្រសិនបើអ្នកប្រទះឃើញអ្វីមួយក្រខ្វក់ អ្នកគួរតែលាងវា និងសម្លាប់មេរោគជាថ្មីមុនប្រើប្រាស់វា។

(4) សេចក្តីលម្អិតទាំងនេះគួរតែត្រូវបានកត់ត្រាទុកក្នុងកំណត់ហេតុប្រចាំថ្ងៃ។

(5) វិធីសាស្ត្រក្នុងការលាងសម្អាត

- ជ្រញ កាំបិត វែកកូរ ជាដើម។

(A) លាងសម្អាតជាមួយទឹករ៉ូប៊ីណេ ដើម្បីសម្អាតស្នាមប្រឡាក់ដែលមើលឃើញ។

(B) ដាក់សាប៊ូលើប៉ុងជូតសម្អាត ធ្វើឲ្យចេញពពុះ រួចសម្អាតសម្ភារៈឲ្យបានស្អាត។

(C) លាងសម្អាតជាមួយទឹករ៉ូប៊ីណេឲ្យបានស្អាតដើម្បីជម្រះជាតិសាប៊ូ។

(D) សម្លាប់មេរោគដោយប្រើទឹកក្តៅពុះ ភ្នាក់ងារសម្លាប់មេរោគក្លរីន ឬ សូលុយស្យុងអាល់កុល 70% ។

(E) សម្ងួតឲ្យបានស្អាត ហើយរក្សាវានៅកន្លែងដែលស្អាត។

- ក្រណាត់ និងកន្សែង ជាដើម។

(A) លាងសម្អាតជាមួយទឹករ៉ូប៊ីណេ។

(B) ដាក់សាប៊ូ ធ្វើឲ្យចេញពពុះ រួចបោកសម្អាតវាឲ្យបានស្អាត។

(C) លាងសម្អាតជាមួយទឹករ៉ូប៊ីណេ ដើម្បីសម្អាតជាតិសាប៊ូ។

(D) បើអាចធ្វើបាន ចូរដាក់ក្នុងទឹកក្តៅពុះ ហើយស្ងោរយ៉ាងហោចណាស់ 5 នាទីដើម្បីសម្លាប់មេរោគ ឬក៏អាចប្រើភ្នាក់ងារកំចាត់មេរោគក្លរីនក៏បានដែរ។

(E) សម្ងួត ហើយរក្សាវានៅកន្លែងដែលស្អាត។

* ការគ្រប់គ្រងលើសាប៊ូ/ភ្នាក់ងារសម្លាប់មេរោគប្រើប្រាស់ក្នុងផ្ទះបាយ

សាប៊ូ/ភ្នាក់ងារសម្លាប់មេរោគដែលប្រើប្រាស់ក្នុងផ្ទះបាយ ចាំបាច់ត្រូវគ្រប់គ្រងឲ្យបានតឹងរឹង។ បើសិនមិនមានការគ្រប់គ្រងបានត្រឹមត្រូវនោះទេ អាចនឹងមានហានិភ័យកើតឡើងដូចជាការច្រលំប្រើប្រាស់សាប៊ូ/ភ្នាក់ងារសម្លាប់មេរោគទៅក្នុងម្ហូបអាហារ។ ប្រសិនបើអ្នកធ្វើការផ្ទេរ សាប៊ូ/ភ្នាក់ងារសម្លាប់មេរោគទៅក្នុងធុងមួយផ្សេងទៀត អ្នកគួរតែប្រើប្រាស់ធុងដែលធ្វើជាពិសេសសម្រាប់វា។ ហើយវាគួរតែត្រូវបានដាក់ស្លាកសញ្ញាយ៉ាងច្បាស់ពីសារធាតុក្នុងនោះ។ សាប៊ូ/ភ្នាក់ងារសម្លាប់មេរោគ គួរតែត្រូវបានរក្សាទុកនៅកន្លែងដែលបានកំណត់ ដោយមានការគ្រប់គ្រងត្រឹមត្រូវដើម្បីប្រាកដថា ពួកវាមិនត្រូវបានប្រើប្រាស់ច្រលំនៅក្នុងអាហារនោះទេ។

5. ការសម្អាត និងការកំចាត់មេរោគបង្គន់

បង្គន់មានផ្ទុកបាក់តេរី និងវីរុសគ្រោះថ្នាក់ជាច្រើនប្រភេទ។ ហើយបាក់តេរី និងវីរុសទាំងនេះអាចចម្លងទៅលើដៃរបស់នរណាម្នាក់ដែលប្រើប្រាស់បង្គន់។ ដូចនេះ បម្រុងប្រយ័ត្នដូចតទៅនេះ គួរត្រូវបានអនុវត្ត។

(1) បង្គន់គួរតែត្រូវបានលាងសម្អាត និងសម្លាប់មេរោគទៅតាមវិធីសាស្ត្រនៅចំណុចលេខ (4) ខាងក្រោម។ ហើយការត្រួតពិនិត្យគួរតែធ្វើឡើងដើម្បីប្រាកដថា វាបានសម្អាត និងសម្លាប់មេរោគបានត្រឹមត្រូវ។

(2) ប្រសិនបើអ្នកប្រទះឃើញបញ្ហាណាមួយនោះ អ្នកគួរតែឆ្លើយតបទៅតាមការណែនាំ។

E.G.) ប្រសិនបើបង្គន់មានភាពក្រខ្វក់ អ្នកគួរតែសម្អាត និង សម្លាប់មេរោគជាថ្មី ជាដើម។

(3) សេចក្តីលម្អិតនេះ គួរតែត្រូវបានកត់ត្រានៅក្នុងកំណត់ហេតុប្រចាំថ្ងៃ។

(4) វិធីសាស្ត្រក្នុងការសម្អាត

(A) ពាក់សំលៀកបំពាក់ ស្បែកជើង និងស្រោមដៃ ផ្សេងពីអ្វីដែលអ្នកពាក់ពេលធ្វើម្ហូប។

(B) ប្រើប្រាស់ សាប៊ូ ច្រាស់ និងប៉ុងជាក់លាក់ណាមួយដែលប្រើសម្រាប់បង្គន់។

(C) ជូតសម្អាតដងចាក់ទឹកបង្គន់ ដៃទ្វារ និងកន្លែងផ្សេងៗទៀតដែលអ្នកប្រើប្រាស់តែងមានការប៉ះពាល់ដោយប្រើដៃរបស់ពួកគេ ដោយប្រើប្រាស់ភ្នាក់ងារសម្លាប់មេរោគដែលប្រើក្លរីន។

(D) លាងសម្អាតឧបករណ៍លាងសម្អាតដៃផ្សេងៗ។

(E) ប្រើសាប៊ូធ្វើពិសេសសម្រាប់ការសម្អាតនេះ ព្រមទាំងច្រាសដើម្បីសម្អាតចានបង្គន់។ បន្ទាប់មកលាងវាជាមួយនឹងទឹករ៉ូប៊ីណេ។

(F) ប្រើសាប៊ូធ្វើពិសេសសម្រាប់ការសម្អាតនេះ និងច្រាស់ដើម្បីសម្អាតកម្រាលឥដ្ឋ។ បន្ទាប់មកលាងវាជាមួយនឹងទឹករ៉ូប៊ីណេ។

(G) លាងសម្អាត និង សម្ងួតឧបករណ៍ដែលបានប្រើប្រាស់មុនធ្វើការទុកដាក់ពួកវា។

(H) លាងដៃរបស់អ្នកឲ្យបានស្អាតបន្ទាប់ពីអ្នកបញ្ចប់កិច្ចការ។

* Norovirus

បង្គន់អាចនឹងផ្ទុកវីរុស norovirus ឬ វីរុស ឬ បាក់តេរីស្រដៀងគ្នានេះ ដែលអាចបណ្តាលឲ្យប៉ះពាល់ដល់សុខភាពមនុស្ស។ Norovirus អាចផ្ទុកនៅលើទ្រនាប់អង្គុយលើបង្គន់ លើងងចាក់ទឹកបង្គន់ លើរបារដែកកាន់របង្គន់ និង ដៃទ្វារជាដើម។ ដូចនេះវាជារឿងដែលសំខាន់ ក្នុងការប្រាកដថាកន្លែងទាំងអស់នេះ បានលាងសម្អាត និងសម្លាប់មេរោគបានត្រឹមត្រូវ នៅពេលដែលអ្នកកំពុងសម្អាតបង្គន់។

6. អនាម័យផ្ទាល់ខ្លួន

ប្រសិនករណីដូចតទៅនេះ ឬ ស្រដៀងគ្នានេះ បានកើតឡើងចំពោះនិយោជិត នោះគាត់អាចនឹងចម្លងបាក់តេរី និង វីរុសដល់ម្ហូបអាហារ ឬរបស់របរផ្សេងៗទៀត ដែលអាចប៉ះពាល់ដល់សុខភាពរបស់មនុស្សមិនខានឡើយ។

(A) និយោជិតមានការរាគរូស

(B) និយោជិតមានរបួសលើប្រអប់ដៃ ឬ ម្រាមដៃរបស់គាត់

(C) និយោជិតពាក់សម្លៀកបំពាក់ធ្វើការមិនស្អាត

(D) និយោជិតពាក់គ្រឿងអលង្ការ (នាឡិការដៃ ខ្សែក ចញ្ចៀន ក្រវិល ជាដើម) នៅកន្លែងធ្វើការ

ដូចនេះ បម្រុងប្រយ័ត្នដូចខាងក្រោមនេះ គួរតែត្រូវបានអនុវត្ត។

(1) ការត្រួតពិនិត្យដែលបង្ហាញនៅចំណុចទី (2)-(6) ខាងក្រោមអាចអនុវត្តបានជាទៀងទាត់ (ទៅតាមចំនួននៃការកំណត់)។

(2) ចូរពិនិត្យថានិយោជិតមិនមានការក្អួតចង្អោរ ឬ ជំងឺរាគរូសនោះឡើយ។ ប្រសិនបើនរណាម្នាក់មានរោគសញ្ញាទាំងនេះ គាត់មិនគួរធ្វើការនោះឡើយ ហើយគួរតែបញ្ជូនទៅមន្ទីរពេទ្យដើម្បីពិនិត្យសុខភាព។ ប្រសិនបើនិយោជិតពុលអាហារ គាត់មិនគួរធ្វើការនោះទេ រហូតទាល់តែមិនមានរោគសញ្ញាតទៅទៀត។

(3) ចូរពិនិត្យថានិយោជិតមិនមានរបួសនៅលើប្រអប់ដៃ និង ម្រាមដៃឡើយ។ ប្រសិនបើមាន ចូរបិតបង់រុំរបួស ហើយពាក់ស្រោមដៃ។ ចូរប្រាកដផងដែរថាដៃត្រូវបានលាងឲ្យបានស្អាតល្អ បើទោះជានៅពេលស្រោមដៃដែលចោលបាន រហែកក៏ដោយ។

(4) ចូរពិនិត្យមើលថានិយោជិតពាក់សំលៀកបំពាក់ស្អាត នៅពេលរៀបចំម្ហូបអាហារ។

(5) ចូរពិនិត្យមើលថានិយោជិតថែរក្សាសក់បានស្អាត ហើយចងទៅក្រោយប្រសិនបើចាំបាច់។

(6) ចូរពិនិត្យមើលថានិយោជិតមិនមានពាក់គ្រឿងអលង្ការ ដូចជានាឡិការ ខ្សែក ចញ្ចៀន ឬក្រវិល ជាដើមឡើយ។

(7) សេចក្តីលម្អិតទាំងនេះគួរតែត្រូវបានកត់ត្រានៅក្នុងកំណត់ហេតុប្រចាំថ្ងៃ។

* ការពុលអាហារកើតឡើងដោយសារនិយោជិត

មានករណីជាច្រើននៃការពុលអាហារបង្កឡើងដោយវីរុស Norovirus ក្នុងប៉ុន្មានឆ្នាំថ្មីៗនេះ។ វាត្រូវបានបញ្ជាក់ថា 80% នៃការបង្កឡើងនៃការពុលអាហារនេះគឺជាការទទួលខុសត្រូវរបស់និយោជិត។ សូមកុំធ្វើម្ហូប ប្រសិនបើអ្នកបង្ហាញចេញនូវរោគសញ្ញាដូចជា រាគរូសជាដើម។ ចូរចំណាំផងដែរថា ក្នុងករណីខ្លះ អ្នកអាចឆ្លងវីរុស norovirus តែមិនលេចចេញរោគសញ្ញា ដូចជាការរាគរូស ជាដើមនេះទេ។ ដូចនេះវាជារឿងសំខាន់ដែលនិយោជិកតែងតែត្រូវលាងដៃរបស់ពួកគេ ហើយថែរក្សាសុខភាពផ្ទាល់ខ្លួន។

7. ការជំរុញការលាងដៃ

ដៃអាចមានភ្ជាប់មកជាមួយបាក់តេរី និងវីរុសដែលគ្រោះថ្នាក់ ដែលមើលមិនឃើញដោយភ្នែកទទេ។ ហើយបាក់តេរី និងវីរុសដែលនៅលើដៃនេះ អាចនឹងចម្លងដល់ម្ហូបអាហារ។ ការលាងដៃគឺមិនត្រឹមតែជាការសម្អាតចេញភាពកខ្វក់ដែលយើងអាចមើលឃើញទេ - វាក៏ត្រូវការលាងចេញនូវបាក់តេរី និងវីរុសផងដែរ។ ដូច្នេះ វិធីសាស្ត្រដូចតទៅនេះគួរតែត្រូវបានអនុវត្តតាម។

(1) ការត្រួតពិនិត្យគួរតែត្រូវបានធ្វើឡើងដើម្បីប្រាកដថា ដៃត្រូវបានលាងជាទៀងទាត់ ទៅតាមពេលវេលាកំណត់ ដោយប្រើវិធីសាស្ត្រអនាម័យដូចដែលបានពណ៌នានៅក្នុងចំណុចទី (4) ខាងក្រោម។

(2) ប្រសិនបើអ្នកប្រទះឃើញបញ្ហាអ្វីមួយ អ្នកគួរតែឆ្លើយតបទៅតាមការណែនាំ។

E.G.) ប្រសិនបើនិយោជិកមិនបានលាងដៃរបស់គាត់ទៅតាមចំនួនដែលបានកំណត់ទេ សូមប្រាប់ពួកគេធ្វើវាភ្លាម ជាដើម។

(3) សេចក្តីលម្អិតនេះគួរតែត្រូវបានកត់ត្រាទុកនៅក្នុងកំណត់ហេតុប្រចាំថ្ងៃ។

(4) វិធីសាស្ត្រក្នុងការលាងដៃ

(A) លាងដៃនៅក្រោមទឹកបង្ហូរ

(B) ដាក់សាប៊ូទឹកលើដៃ

(C) លាងបាតដៃ និងម្រាមដៃ

(D) លាងខ្នងដៃ និងម្រាមដៃ

(E) លាងតាមចន្លោះម្រាមដៃ (ផ្នែកខាងក្នុង និងជុំវិញគល់ម្រាមដៃ)

(F) លាងមេដៃ និងសាច់ដៃនៅជុំវិញគល់

(G) លាងចុងម្រាមដៃ

(H) លាងកដៃ

(I) លាងសម្អាតជាតិប៊ូឲ្យបានស្អាតជាមួយទឹកបង្ហូរក្បាលរ៉ូប៊ីណេ

(J) ជូត និងសម្ងួតដៃ

(H) សម្លាប់មេរោគដោយប្រើអាល់កុល

ការលាងដៃពីរដងគឺមានប្រសិទ្ធិភាពខ្លាំងបំផុត (អនុវត្តជំហាន (B)-(I) ខាងលើសារឡើងវិញ)

* សេចក្តីយោងលេខ1 ផ្តល់ជូននូវការបង្ហាញដែលពន្យល់ពីរបៀបក្នុងការលាងដៃរបស់អ្នក។

8. ការត្រួតពិនិត្យការសម្អាត (សម្រាប់ផ្ទះបាយ) និងការចោលកាកសំណល់

(1) ការនិយាយថា “5S”

នេះជាពាក្យស្លោកដែលប្រើសម្រាប់ធ្វើឲ្យកន្លែងការងារស្ថិតក្នុងលក្ខខណ្ឌល្អ។ វាត្រូវបានគេហៅថា “5S” ដោយសារតែ នៅពេលដែលពាក្យជាភាសាជប៉ុនចំនួនប្រាំពាក្យបានសរសេរជាអក្សររ៉ូម៉ាំង ពាក្យនិមួយៗចាប់ផ្តើមដោយអក្សរ “S”។ “5S” គឺជាពាក្យស្លោកដែលបានប្រើប្រាស់នៅកន្លែងដែលមានបម្រើអាហារ ដូចជាភោជនីយដ្ឋាន និងរោងចក្រកែច្នៃម្ហូបអាហារជាដើម ដើម្បីគ្រប់គ្រងបរិស្ថាននៅក្នុងទីតាំងទាំងនោះ។

(A) *SEIRI* (មានន័យថា “មានរបៀបរៀបរយ”)

ចែកឲ្យដាច់រវាងវត្ថុដែលចាំបាច់ និងវត្ថុដែលមិនចាំបាច់ ហើយបោះបង់ចោលនូវអ្វីដែលមិនសំខាន់។

(B) *SEITON* (មានន័យថា “របៀបរៀបចំឲ្យបានស្អាត”)

ជ្រើសរើសទីតាំងទុករបស់របរ ហើយចូរប្រាកដថាដាក់វាក្នុងទីតាំងដើមវិញបន្ទាប់ពីប្រើប្រាស់រួច។

(C) *SEISOU* (មានន័យថា “សម្អាត”)

មូលដ្ឋានគ្រឹះនៃកន្លែងធ្វើការគឺអនាម័យ។ ចូរប្រាកដជានិច្ចថាកន្លែងធ្វើការស្អាត ដោយមិនមានសម្រាម ឬ ភាពកខ្វក់ឡើយ។

(D) *SEIKETSU* (មានន័យថា “ដែលស្អាត ឬ មានអនាម័យ”)

ចូរប្រាកដថា ចំណុច “3Ss” ខាងលើនេះត្រូវបានអនុវត្តតាមឲ្យបានត្រឹមត្រូវ (ឧ. អ្នកមានរបៀបរៀបរយ អ្នកចេះរៀបចំ និង សម្អាតកន្លែងធ្វើការរបស់អ្នក) នោះកន្លែងធ្វើការរបស់អ្នកនឹងស្អាតមិនខាន (*seiketsu*).

(E) *SYUKAN* (មានន័យថា “ទម្លាប់ល្អ”)

នេះមានន័យថា រក្សាឲ្យបាន ឬបង្រៀនទម្លាប់ល្អ តាមរយៈការអនុវត្តជានិច្ចឲ្យបានត្រឹមត្រូវនូវការហ្វឹកហ្វាត់ដែលបានបង្កើតមកនេះ។

ប្រសិនបើអ្នកប្រើប្រាស់ពាក្យស្លោក “5S” នោះកន្លែងការងាររបស់អ្នកពិតជាស្អាត។ នេះគឺជាការអនុវត្តដែលមានប្រសិទ្ធិភាពខ្លាំងមួយដើម្បីការពារពីការពុលអាហារ ការរំខានដោយសារជាតុដ៏ទៃ និងមហន្តរាយនៅកន្លែងធ្វើការងារក្នុងភោជនីយដ្ឋាន។

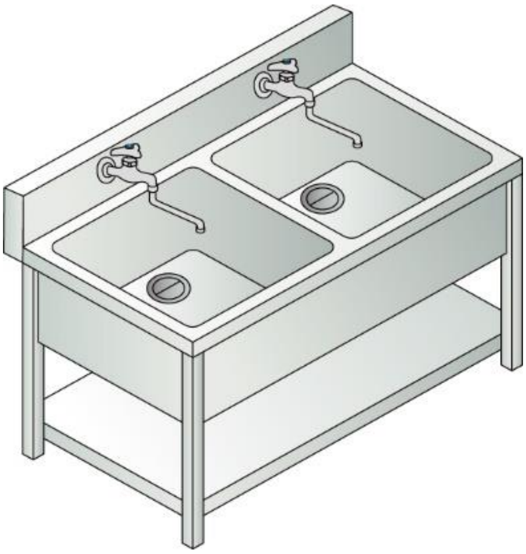
(2) កាលវិភាគនៃការសម្អាត

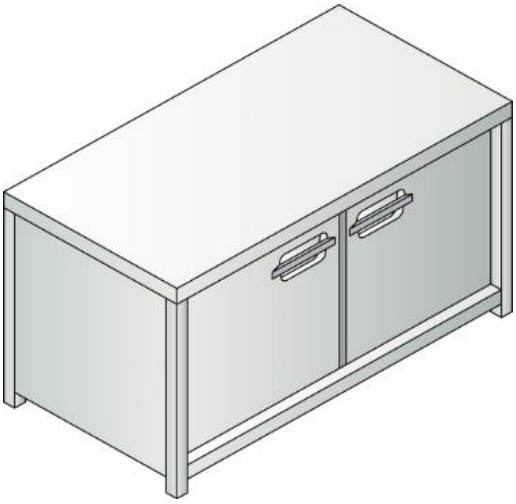
ការលាងសម្អាតគឺជារឿងសំខាន់។ ប៉ុន្តែវាមិនអាចទៅរួចទេ ក្នុងការសម្អាតអ្វីគ្រប់យ៉ាងនៅពេលដែលអ្នកកំពុងបំពេញកិច្ចការប្រចាំថ្ងៃរបស់អ្នកដែរនោះ។ ដូច្នេះ ចូរធ្វើការសម្រេចឲ្យហើយនូវអ្វីដែលត្រូវសម្អាត ហើយរៀបចំកាលវិភាគដើម្បីសម្អាតវា។ ឧ. ការសម្រេចឲ្យហើយថាអ្វីដែលត្រូវធ្វើការសម្អាតរាល់ថ្ងៃ អ្វីដែលត្រូវសម្អាតម្តងមួយសប្តាហ៍ និង អ្វីដែលត្រូវសម្អាតមួយខែម្តង ជាដើម។

<ឧទាហរណ៍នៃកាលវិភាគនៃការសម្អាត>

(A) ការសម្អាតរាល់ថ្ងៃ (ត្រូវធ្វើជារៀងរាល់ថ្ងៃ)

កន្លែងលាងដៃ, អាងលាងដៃ, ផ្ទៃនៃកន្លែងបំពេញកិច្ចការ, កន្លែងនៅជុំវិញចង្ក្រាន, កម្រាលឥដ្ឋ (ត្រូវធ្វើការជូតសម្អាត), ចម្រោះ ជាដើម។





(B) ការសម្អាតជាប្រចាំ (ត្រូវធ្វើម្តងក្នុងមួយសប្តាហ៍)

នៅខាងក្នុងទូទឹកកក/ទូក្លាសេកក, ខាងក្នុងបំពង់ទុយោ, កម្រាលឥដ្ឋ (ត្រូវជូតសម្អាតជាមួយច្រាស់រឹង), តម្រងខ្លាញ់ ជាដើម។

(C) ការសម្អាតជាទៀងទាត់ (ត្រូវធ្វើម្តងក្នុងមួយខែ)

ជញ្ជាំង, អំពូល, កន្លែងដែលមិនត្រូវបានសម្អាតជាទូទៅជាដើម។

(3) ការចោលកាកសំណល់

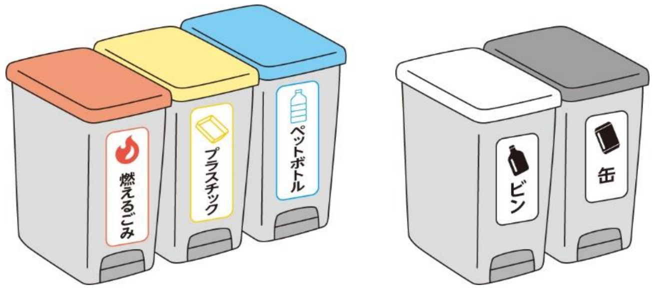
កាកសំណល់ផ្ទះបាយ (សម្រាម) ចាំបាច់ត្រូវធ្វើការបែងចែក។ អាហារដែលសេសសល់ (អាហារសល់ និង សំណល់អាហារ) នឹងកើតមាននូវបាក់តេរី ប្រសិនបើវាមិនបានគ្រប់គ្រងបានត្រឹមត្រូវនោះទេ។ វាក៏អាចទាក់ទាញដល់សត្វល្អិត និងកណ្តុរជាដើម។ ដូចនេះវាជារឿងដែលសំខាន់ដែលការគ្រប់គ្រងខាងក្រោមនេះត្រូវបានយកទៅអនុវត្ត។

(A) អាហារសេសសល់ (អាហារសល់ និង កាកសំណល់អាហារ)

អាហារសេសសល់ និងកាកសំណល់អាហារគួរតែត្រូវបានដាក់នៅធុងមានគម្របដែលរៀបចំឡើងដើម្បីដាក់វា។ ហើយត្រូវរក្សាវានៅកន្លែងដែលវានឹងមិនជះឥទ្ធិពលដល់កន្លែងធ្វើការងារនេះឡើយ។ ចូរកត់ចំណាំថា គ្រប់គ្រងទៅលើត្រីកំពតសមុទ្រ (*fugu*) នឹងត្រូវអនុវត្តតាមវិន័យ ហើយវាជាកំណត់តាមវិន័យដែលកាកសំណល់ដែលពាក់ព័ន្ធនឹងវាត្រូវតែរក្សាទុកនៅក្នុងធុងដែលមានបិទសោរ។

(B) សម្រាមផ្សេងៗទៀត

សម្រាមត្រូវតែធ្វើការបែងចែក។ ឧ. ចែកជាសម្រាមអាចដុតបាន, សម្រាមមិនអាចដុតបាន, ផ្លាស្ទិក, ដប, កំប៉ុង និង កាកសំណល់ប្រេង ជាដើម។ អាជ្ញាធរក្នុងតំបន់របស់ហាង ឬក៏អ្នកមានតួនាទីស្រដៀងគ្នានេះ នឹងជាអ្នកកំណត់នូវវិន័យសម្រាប់ក្រុមសម្រាមនិមួយៗនេះ។ អ្នកគួរតែធ្វើការបែងចែកសម្រាម ហើយចោលវាដោយយោងទៅតាមច្បាប់ទាំងនោះ។



III. ចំណេះដឹងពីប្រព័ន្ធអនាម័យចំណីអាហារដោយផ្អែកលើ HACCP

(ចំណុចគ្រប់គ្រងចាំបាច់)

1. តើអ្វីជា “ប្រព័ន្ធអនាម័យចំណីអាហារផ្អែកលើ HACCP ”?

HACCP ជាអក្សរកាត់នៃពាក្យ “ការវិភាគភាពគ្រោះថ្នាក់ និងចំណុចត្រួតពិនិត្យចាំបាច់ (Hazard Analysis and Critical Control Point)”

និយាយឲ្យចំ វាជាវិធីសាស្ត្រនៃការគ្រប់គ្រងអនាម័យដើម្បីពិនិត្យលើសុវត្ថិភាពនៃដំណើរការសំខាន់ៗចាប់ពីការមកដល់នៃគ្រឿងផ្សំឆៅ រហូតដល់ផលិតកម្មចំណីអាហារ។ ប្រភេទអាហារខុសៗគ្នា (ម្ហូប) ត្រូវបានធ្វើនៅក្នុងភោជនីយដ្ឋាន ដូចនេះយើងបានបែងចែកវាជាក្រុមអាហារ (ម្ហូប) ដូចតទៅនេះ។

(A) ក្រុមទី 1៖ "អាហារក្លាសេត្រជាក់"

(B) ក្រុមទី 2៖ “ចម្អិន ហើយបម្រើនៅពេលក្តៅៗ”

(C) ក្រុមទី 3៖ “អាហារដែលឆ្លងកាត់ការកម្តៅ ការក្លាសេត្រជាក់ បន្ទាប់មកកម្តៅជាថ្មី”

យើងកំណត់បាន និងគ្រប់គ្រងលើចំណុចគ្រោះថ្នាក់ (ចំណុចត្រួតពិនិត្យចាំបាច់) សម្រាប់ដំណើរការកិច្ចការរៀងខ្លួននៅក្នុងក្រុមនីមួយៗ។ វិធីសាស្ត្រនៃការគ្រប់គ្រងអនាម័យនេះ ត្រូវបានស្គាល់ជា “ប្រព័ន្ធអនាម័យចំណីអាហារផ្អែកលើ HACCP”

ប្រភេទ	បញ្ជីរមុខម្ហូបឧទាហរណ៍
ក្រុមទី 1 “អាហារក្លាសេត្រជាក់” (បម្រើពេលនៅត្រជាក់ដោយមិនធ្វើការកម្តៅ)	សាសីមី, តៅហ៊ូត្រជាក់, ញាំបន្លែស្រស់ ជាដើម។
ក្រុមទី 2 “ចម្អិន ហើយបម្រើពេលនៅក្តៅ” (អាហារដែលបានក្លាសេត្រជាក់ ហើយបម្រើនៅក្តៅៗ បន្ទាប់ពីចម្អិនរួច) (អាហារដែលរក្សាទុកនៅសីតុណ្ហភាពខ្ពស់បន្ទាប់ពីចម្អិនរួច)	សាច់អាំងបន្ទះ, ត្រីអាំង, មាន់អាំង, ហាមប៊ឺហ្គឺ, បន្លែ ឬត្រីបំពងម្សៅ, មាន់បំពង, អង្ករ ជាដើម។
ក្រុមទី 3 “អាហារដែលឆ្លងកាត់ការកម្តៅ ការក្លាសេត្រជាក់ បន្ទាប់មកកម្តៅសារជាថ្មី”	ការី, ស៊ុប, ទឹកជ្រលក់, ទឹកជ្រលក់ធ្វើពីសណ្តែក/ស្រាអង្ករ (tare), ញាំដំឡូង ជាដើម។

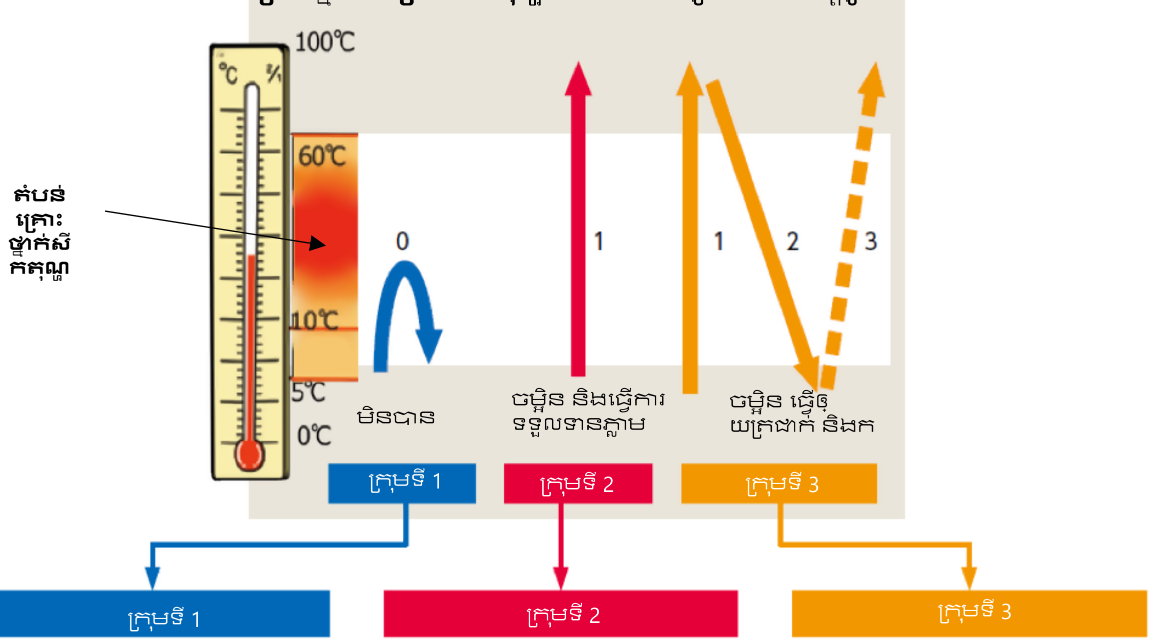
* សេចក្តីយោងទី 2 ផ្តល់ជូននូវការបង្ហាញដែលព័ត៌មានពីម្ហូប (អាហារ) ដែលបានចែកទៅជាក្រុមទាំងនេះ។

2. ចំណុចគ្រប់គ្រងចាំបាច់

ប្រសិនបើអាហារត្រូវបានទុកក្នុងសីតុណ្ហភាពចន្លោះពី 10°C-60°C (“តំបន់គ្រោះថ្នាក់”), បាក់តេរីនៅក្នុងអាហារនឹងធ្វើការស្វ័យជំនឿងខ្លួនបានយ៉ាងឆាប់រហ័ស។ ប៉ុន្តែបាក់តេរីនឹងមិនរីកលូតលាស់គ្រប់គ្រាន់ ដែលអាចបង្កការគំរាមកំហែងដល់សុខភាពមនុស្សនោះទេ ប្រសិនទុកវាក្នុងរយៈពេលខ្លី បើទោះជាស្ថិតក្នុងតំបន់គ្រោះថ្នាក់ក៏ដោយ។ ជំហានដើម្បីធ្វើការអនុវត្ត ដូចជាការធ្វើការបញ្ចុះសីតុណ្ហភាពឲ្យបានឆាប់រហ័សលើអាហារទាំងឡាយដែលស្ថិតក្នុងតំបន់គ្រោះថ្នាក់។

ប្រភេទនៃចំណុចទាំងនេះ នៃកន្លែងដែលបាក់តេរីបង្កគ្រោះថ្នាក់អាចស្វ័យជំនឿងបាន ប្រសិនបើការគ្រប់គ្រងមិនត្រូវបានអនុវត្ត ត្រូវបានគេស្គាល់ថាជា “ចំណុចគ្រប់គ្រងចាំបាច់”។ ចំណុចគ្រប់គ្រងដែលចាំបាច់ទាំងនេះ ត្រូវបានគ្រប់គ្រងដោយផ្អែកលើមូលដ្ឋានសីតុណ្ហភាព និងពេលវេលា។ ហើយម្ហូប (អាហារ) នៅដាច់ដោយឡែកទាំងបីនីមួយៗ មានចំណុចគ្រប់គ្រងដែលចាំបាច់ខុសៗគ្នា។ ដូចនេះ អ្នកចាំបាច់ត្រូវគ្រប់គ្រងពេលវេលា និងសីតុណ្ហភាពរៀងខ្លួនតាមដែលអាចធ្វើទៅបាន។

តំបន់គ្រោះថ្នាក់សម្រាប់សីតុណ្ហភាព និងគំរូនៃបំលាស់ប្តូរចំណីអាហារ



សាសីមី គៅហ្វ៊ូត្រជាក់ ញុំបន្លែស្រស់ ជាដើម។

សាច់អាំងបន្ទះ ត្រីអាំង មាន់អាំង ហាមប៊ឺហ្គឺ បន្លែឬត្រីបំពងម្សៅ,មាន់បំពង អង្ករ ជាដើម។

ការី សម្ល ទឹកជ្រលក់ ទឹកជ្រលក់ធ្វើពីសណ្តែក/ស្រាអង្ករ (tare) ញុំដំឡូង ជាដើម។

3. ក្រុមទី 1៖ របៀបគ្រប់គ្រង "អាហារក្លាសេត្រជាក់"

សូមមើលឧទាហរណ៍ពីរបៀបនៃការគ្រប់គ្រង "អាហារក្លាសេត្រជាក់"។ (ក្រុមទី 1)

ប្រភេទ	បញ្ជីរមុខម្ហូបឧទាហរណ៍	វិធីសាស្ត្រគ្រប់គ្រង (ឧទាំហរណ៍ទូទៅ)
ក្រុមទី 1 "អាហារក្លាសេត្រជាក់" (បម្រើនៅពេលត្រជាក់ដោយមិនធ្វើការកម្តៅ)	សាស៊ីមកិ, តៅហ៊ូត្រជាក់, ញ៉ាំបន្លែស្រស់ ជាដើម។	·បម្រើភ្លាមបន្ទាប់ពីយកចេញពីទូទឹកកក · គ្រប់គ្រងសីតុណ្ហភាពរបស់ទូទឹកកក ជាដើម។

(I) វិធីសាស្ត្រគ្រប់គ្រងជាក់លាក់

(E.G.) ញ៉ាំបន្លែស្រស់

(A) លាងបន្លែឲ្យបានស្អាត មុនរៀបចំវាលើម្ហូប ដើម្បីបម្រើអតិថិជន។

(B) ប្រសិនបើអ្នកនឹងមិនធ្វើការបម្រើវាភ្លាមៗទេ សូមរក្សាបន្លែដែលលាងរួចក្នុងទូទឹកកក។ បន្ទាប់មក មុននឹងអ្នកយកវាទៅបម្រើ សូមយកបន្លែដែលលាងរួចពីទូទឹកកក រៀបចំវាពីលើអាហារ រួចបម្រើអតិថិជន។

(II) ចំណុចសំខាន់ៗ

(A) អាហារដែលមិនត្រូវបានកម្តៅ មិនបានឆ្លងកាត់ដំណើរការនៃការចម្អិន (កម្តៅ) ដើម្បីសម្លាប់បាក់តេរីបង្កគ្រោះថ្នាក់។ ហើយជួនកាលវាអាចមានបាក់តេរី ជាដើម នៅក្នុងគ្រឿងផ្សំឆៅនេះ។ ដូចនេះអ្នកចាំបាច់ត្រូវលាងបន្លែឆៅឲ្យបានស្អាតល្អដើម្បីបញ្ចុះចំនួនបាក់តេរី ជាដើមនេះ។ ហើយសូមរក្សាបន្លែឆៅនេះផងដែរនៅក្នុងទូទឹកកក (នៅសីតុណ្ហភាពទាប) ដើម្បីប្រាកដថាបាក់តេរីដែលនៅសេសសល់មិនអាចរីកលូតលាស់បាន។

(B) វាជារឿងដែលចាំបាច់ដែលត្រូវរក្សាអាហារនៅសីតុណ្ហភាព 10℃ ឬ នៅក្រោមនេះ ប្រសិនបើវានឹងត្រូវការពេលច្រើនជាង 30 នាទីក្នុងការបម្រើវា។

ឧទាហរណ៍នៃ អាហារក្លាសេត្រជាក់

សាស៊ីមី

តៅហ៊ូត្រជាក់

4. ក្រុមទី 2៖ របៀបក្នុងការគ្រប់គ្រង “ការចម្អិន និងការបម្រើនៅក្តៅៗ”

ចូរមើលឧទាហរណ៍ពីរបៀបនៃការគ្រប់គ្រង “ការចម្អិន និងការបម្រើនៅក្តៅៗ”(ក្រុមទី 2)

ប្រភេទ	បញ្ជីរម្ហូបឧទាហរណ៍	វិធីសាស្ត្រគ្រប់គ្រង (ឧទាហរណ៍ទូទៅ)
ក្រុមទី 2 “ការចំចម្អិន និង បម្រើនៅក្តៅៗ” (អាហារក្លាសេត្រជាក់ ដែលបម្រើនៅក្តៅៗ បន្ទាប់ពីចម្អិនរួច) (អាហារដែលរក្សាទុកនៅសីតុណ្ហភាពខ្ពស់ បន្ទាប់ពីចម្អិនរួច)	សាច់អាំងបន្ទះ, ត្រីអាំង, មាន់អាំង, ហាមប៊ឺហ្គឺ, បន្លែ បន្លែបំពងរុំម្សៅ, មាន់ចៀន បាយ ជាដើម	▪ កំលាំងនៃកម្តៅ ▪ រូបរាង ▪ពណ៌នៃទឹករបស់សាច់ ▪សភាពនៃការចម្អិន (ភាពរស់រវើក) ▪សីតុណ្ហភាពស្នូល ជាដើម។

(1) វិធីសាស្ត្រគ្រប់គ្រងជាក់លាក់

(A) ចូរពិនិត្យមើលថា ស្នូលនៃអាហារត្រូវបានចម្អិនបានឆ្អិនល្អ។ ឧទាហរណ៍ ចូរប្រាកដថាអ្នកដឹងជាមុនពីរយៈពេលដែលអាហារគួរតែត្រូវបានចម្អិន ហើយនៅកម្តៅប៉ុណ្ណា ហើយវាមើលទៅមានសភាពបែបណា (រូបរាង និង ពណ៌របស់វា) ហើយតើពណ៌ស្នូលរបស់វាគួរតែមានពណ៌បែបណា ជាដើម។ ដូចនេះនៅក្នុងការចម្អិនម្ហូបប្រចាំថ្ងៃរបស់អ្នក ចូរពិនិត្យមើលរូបរាង ជាដើមនេះ ដើម្បីឲ្យប្រាកដថាវាចម្អិនបានឆ្អិនល្អ។

(B) មិនចាំបាច់មានកំណត់ចំណាំនៅគ្រប់ពេលដែលអ្នកធ្វើការចម្អិនអ្វីមួយឡើយ ប៉ុន្តែអ្នកគួរតែរក្សាការកត់ចំណាំនៃលទ្ធផលនៃការចម្អិននៅពេលបញ្ចប់ការងារប្រចាំថ្ងៃ។ ចូរប្រាកដផងដែរថា ត្រូវធ្វើការកត់ត្រាពីសេចក្តីលម្អិតនៃបញ្ហាផ្សេងៗនៅក្នុងកំណត់ហេតុប្រចាំថ្ងៃ។

(2) ចំណុចសំខាន់ៗ

(A) ចូរពិនិត្យសីតុណ្ហភាពខាងក្នុងនៃអាហារ(សីតុណ្ហភាពដែលវាស់នៅស្នូលរបស់អាហារ) នៅរាល់ចន្លោះពេលជាក់លាក់មួយ។ វាជារឿងសំខាន់ក្នុងការពិនិត្យមើលថាអាហារត្រូវបានចម្អិននៅសីតុណ្ហភាពខ្ពស់ល្មមដើម្បីសម្លាប់បាក់តេរីបង្កគ្រោះថ្នាក់ផ្សេងៗ។ ឧទាហរណ៍ ចូរពិនិត្យមើលចំណុចនេះ ប្រសិនបើអ្នករៀបចំធ្វើម្ហូបថ្មីមួយ។

(B) សាច់ដូចជា សាច់គោ, សាច់ជ្រូក និងសាច់មាន់ អាចនឹងផ្ទុកបាក់តេរីបង្កគ្រោះថ្នាក់បាន។ ដូចនេះ ចូរប្រាកដថាវាបានចម្អិនឆ្អិនល្អ។

(C) ចូរប្រយ័ត្នកុំបណ្តាលឲ្យមានការចម្លងដល់អាហារ (តាមរយៈការឆ្លងបន្ទាប់បន្សំ) នៅពេលដែលអាហារបានចម្អិនរួចរាល់ តាមរយៈការបម្រើអាហារដោយដៃកខ្វក់ ឬ សម្ភារៈមិនស្អាត (ដោយរាប់ទាំង ចាន ស្លាបព្រា សម កែវជាដើម)។

(D) បាក់តេរីបង្កគ្រោះថ្នាក់នៅក្នុងសាច់ ជាដើមនេះ អាចត្រូវបានសម្លាប់នៅពេលប្រាកដបានថាអាហារត្រូវបានចម្អិននៅសីតុណ្ហភាពស្នូល 75°C សម្រាប់រយៈពេលយ៉ាងហោចណាស់មួយនាទី។

ឧទាហរណ៍នៃ ការចម្អិន និង បម្រើនៅក្តៅៗ

5. ក្រុមទី 3៖ របៀបគ្រប់គ្រង “អាហារដែលឆ្លងកាត់ការកម្តៅ,ការក្លាសេត្រជាក់,ហើយបន្ទាប់មកធ្វើការកម្តៅជាថ្មី”

ចូរមើលឧទាហរណ៍ពីរបៀបក្នុងការគ្រប់គ្រង “អាហារដែលឆ្លងកាត់ការកម្តៅ,ការក្លាសេត្រជាក់, ហើយបន្ទាប់មកកម្តៅជាថ្មី”។(ក្រុមទី 3)

ប្រភេទ	បញ្ជីម្ហូប	វិធីសាស្រ្តក្នុងការគ្រប់គ្រង (ឧទាហរណ៍ទូទៅ)
ក្រុមទី 3 "អាហារដែលឆ្លងកាត់ការកម្តៅ,ការក្លាសេត្រជាក់, ហើយនឹងការកម្តៅជាថ្មី"	ការី, សម្ល ទឹកជ្រលក់, ទឹកជ្រលក់ធ្វើពីសណ្តែក/ស្រាអង្ករ (tare),ញ៉ាំដំឡូង ជាដើម។	▪ បញ្ចុះកម្តៅអាហារភ្លាមៗបន្ទាប់ពីវាបានចម្អិនរួច ▪ កម្តៅរហូតដល់ពុះ (ដូចនេះអាហារចេញពពុះ) នៅពេលកម្តៅជាថ្មី ▪ ប្រូរាង ▪ សីតុណ្ហភាពស្នូល ជាដើម

ឧទាហរណ៍នៃអាហារដែលបានចម្អិន, បញ្ចុះសីតុណ្ហភាព, បន្ទាប់មកកម្ដៅជាថ្មី

(1) វិធីសាស្ត្រគ្រប់គ្រងជាក់លាក់

(A) ពិនិត្យពីដំណើរការ ការចម្អិន (ការកម្ដៅ) ដូចដែលបានពណ៌នាសម្រាប់ក្រុមទី 2 ខាងលើ។

(B) នៅពេលបញ្ចុះកម្ដៅអាហារ សូមកុំទុកវានៅតំបន់គ្រោះថ្នាក់សីតុណ្ហភាព 10℃-60℃ តាមដែលអាចធ្វើទៅបាន។ ដើម្បីធ្វើបែបនេះ អ្នកចាំបាច់ត្រូវទម្លាក់សីតុណ្ហភាពអាហារភ្លាមៗបន្ទាប់ពីវាបានចម្អិនរួចស្រេច។

(C) ឧទាហរណ៍ របៀបមួយក្នុងការបញ្ចុះសីតុណ្ហភាពបានរហ័សរបស់អាហារ គឺត្រូវចែកវាទៅក្នុងធុងតូចៗ ហើយដាក់វានៅក្នុងទូទឹកកក។ ឬ ប្រសិនបើអ្នកមានទូបញ្ចុះកម្ដៅ នោះអាចប្រើវាភ្លាមបន្ទាប់ពីអាហារបានត្រូវចម្អិនរួច ដើម្បីបញ្ចុះសីតុណ្ហភាពទៅ 10℃ ឬ ក្រោមនេះ។

(2) ចំណុចសំខាន់ៗ

នៅពេលបញ្ចុះសីតុណ្ហភាពអាហារបន្ទាប់ពីវាបានចម្អិនរួច ព្យាយាមកុំទុកវានៅតំបន់គ្រោះថ្នាក់ដែលមានសីតុណ្ហភាពពី 10℃-60℃ តាមដែលអាចធ្វើទៅបាន។

* សេចក្ដីយោង (សីតុណ្ហភាពបញ្ចុះត្រជាក់ និង ពេលវេលា)

ស្តង់ដា FDA របស់អាមេរិកបានបង្ហាញថា

៖ អាហារគួរតែត្រូវបានបញ្ចុះកម្ដៅទៅសីតុណ្ហភាព 21℃ ឬទាបជាងនេះក្នុងរយៈពេល 2 ម៉ោង ហើយបន្ទាប់មក ចុះទៅ 5℃ ឬ ទាបជាងនេះក្នុងរយៈពេល បួនម៉ោងបន្ទាប់។

“សៀវភៅណែនាំស្ដីពីការគ្រប់គ្រងអនាម័យនៅក្នុងកង់ទីនខ្នាតធំ” ដែលប្រើប្រាស់ក្នុងការិយាល័យជប៉ុន/សាលាបានបញ្ជាក់ថា

៖ ដំណើរការគួរតែត្រូវបានអនុវត្តដើម្បីឲ្យប្រាកដថាអាហារត្រូវបានបញ្ចុះសីតុណ្ហភាពទៅដល់ 20℃ ឬ ទាបជាងនេះក្នុងរយៈពេល 30 នាទី ហើយបន្ទាប់មកបញ្ចុះទៅ 10℃ ឬទាបជាងនេះនៅម៉ោងបន្ទាប់។

6. ចំណុចគ្រប់គ្រងចំបាច់ផ្សេងៗទៀត

អាចនឹងមានបាក់តេរីបង្កគ្រោះថ្នាក់ ជាដើមនៅក្នុងគ្រឿងផ្សំឆៅដូចតទៅនេះចាប់ពីពេលដែលពួកវាបានត្រូវយកមក។ ដូចនេះ បម្រុងប្រយ័ត្នដូចតទៅនេះគួរតែត្រូវបានអនុវត្ត។

(1) បម្រុងប្រយ័ត្នប្រឆាំងនឹងបាក់តេរី ជាដើម។

(A) ស៊ុតមាន់

ស៊ុតចាំបាច់ត្រូវតែចម្អិនជាមួយនឹងសីតុណ្ហភាពស្នូល 70°C យ៉ាងហោចណាស់ក្នុងរយៈពេលមួយនាទី។ ចូរកត់ចំណាំថា នេះមិនបានរាប់បញ្ចូលស៊ុតនៅក្នុងកាលបរិច្ឆេទ "best by" ផុតកំណត់សម្រាប់ការប្រើប្រាស់នៅឆៅ ដែលទាមទារការប្រើប្រាស់ឆាប់ៗ (ដោយសន្និដ្ឋានថាពួកវាប្រេះ ឬ មានការលេចចេញជាដើម។)។

(B) អាហារសមុទ្រ

ប្រសិនបើអាហារសមុទ្រត្រូវទទួលទាននៅឆៅ (ដូចជា សាស៊ីមិ ជាដើម) វាគួរតែត្រូវបានលាងសម្អាតឲ្យបានស្អាតល្អនៅក្នុងទឹកសាប (ទឹកក្បាលរ៉ូប៊ីណេជាដើម។ ហើយក៏ត្រូវយកចេញនូវអ្វីដែលអាចផ្តល់ហានិភ័យនៃការចម្លងរោគផងដែរ។

(C) ថ្លើមគោ និងថ្លើមជ្រូក

ថ្លើមទាំងពីរនេះមិនត្រូវទទួលទាននៅឆៅនោះឡើយ។ ប្រសិនបើត្រូវទទួលទាន វាចាំបាច់ត្រូវចម្អិននៅក្នុងសីតុណ្ហភាពស្នូល 75°C សម្រាប់រយៈពេលមួយនាទី។

(2) ផ្សេងៗ

(A) វត្ថុផ្សេងៗទៀត

វត្ថុរឹងផ្សេងៗទៀត ដូចជា លោហៈអាចផ្តល់ទុកទោសដល់មនុស្សដែលទទួលទានវា។ ហើយបើទោះជាវាមិនបង្កគ្រោះថ្នាក់ក៏ដោយ វត្ថុទាំងនេះដែលមាននៅក្នុងអាហារអាចនឹងបណ្តាលឲ្យកើតមានការប្តឹងផ្តល់តាមផ្លូវច្បាប់។ វាជារឿងសំខាន់ជានិច្ចក្នុងការពិនិត្យមើលថា មិនមានវត្ថុផ្សេងៗនៅក្នុងគ្រឿងផ្សំនៅនោះឡើយ ហើយវាមិនបានចូលក្នុងអាហារផងដែរ នៅពេលកំពុងធ្វើការចម្អិន។ លើសពីនេះទៀត វាជារឿងសំខាន់ក្នុងការធ្វើឲ្យផ្ទះបាយមានរបៀបរៀបរយ និងមានសណ្តាប់ធ្នាប់ ដើម្បីឲ្យប្រាកដថាគ្មានវត្ថុផ្សេងៗនឹងធ្លាក់ចូលក្នុងអាហារនោះទេ។

<ប្រភេទនៃវត្ថុផ្សេងៗ>

▪ វត្ថុរឹង : បំណែកលោហៈ បំណែកផ្លាស្ទិក អំបែងកញ្ចក់ និង គ្រួស ជាដើម។

▪ វត្ថុទន់ : សក់ បំណែកក្រដាស់ បំណែកផ្លាស្ទិកទន់ សត្វល្អិត ជាដើ

* វត្ថុផ្សេងៗដែលបណ្តាលឲ្យអតិថិជនមានអារម្មណ៍ថាមិនស្រួលខ្លួន (ដូចជាសត្វល្អិត ជាដើម) ក៏ត្រូវបានហៅផងដែរថាជា "វត្ថុដែលផ្តល់ទុកទោស"។

(B) Anisakis (ប៉ារ៉ាសិត)

Anisakis អាចចម្លងដល់អាហារសមុទ្រដូចជា ត្រីស្បៃកា ត្រីសាឌីន ត្រីធូណាស្ពីបដែក ត្រីសាម៉ុង មឹក ត្រីស្បៃកាដែក និងសារ៉ាវ។ ប្រសិនបើអាហារសមុទ្រដែលមានផ្ទុក anisakis ត្រូវបានទទួលទាន លទ្ធផលគឺការពុលអាហារដែលមានការចុកពោះធ្ងន់ធ្ងរ។ សេចក្តីបម្រុងប្រយ័ត្នដូចតទៅនេះ គួរតែត្រូវបានអនុវត្ត ដើម្បីការពារពីការពុលអាហារដោយសារ anisakis ។

▪ ជ្រើសរើសត្រីស្រស់ ហើយដកយកគ្រឿងក្នុងវាចេញភ្លាមៗ

▪ ប៉ារ៉ាសិត anisakis មានទំហំធំល្មមដែលអាចឃើញដោយភ្នែកទទេ។ ដូចនេះ ត្រូវពិនិត្យមើលដោយភ្នែកដើម្បីឲ្យប្រាកដថាមិនមានប៉ារ៉ាសិត anisakis នៅក្នុងត្រី។

▪Anisakis រស់នៅក្នុងសរីរាង្គខាងក្នុង។ សូមកុំបម្រើសរីរាង្គខាងក្នុងរបស់ត្រីនៅឆៅ។

▪ក្លាសេកកត្រីយ៉ាងហោចណាស់ឲ្យបាន 24 ម៉ោងនៅសីតុណ្ហភាព −20℃ ឬក្រោមនេះ។ ឬចម្អិនយ៉ាងហោចណាស់ឲ្យបាន 1 នាទីនៅសីតុណ្ហភាព 60℃, ឬ នៅសីតុណ្ហភាព 70℃ ឬ ខ្ពស់ជាងនេះ។

7. ការរក្សាកំណត់ត្រានៃការគ្រប់គ្រងអនាម័យ

រក្សាកំណត់ត្រានៃការគ្រប់គ្រងអនាម័យដែលត្រូវបានត្រួតពិនិត្យ។ ប្រសិនបើអ្នករក្សាកំណត់ត្រា នោះការត្រួតពិនិត្យអាចនឹងអាចអនុវត្តបានដើម្បីឲ្យប្រាកដថាការគ្រប់គ្រងអនាម័យបានធ្វើឡើងបានត្រឹមត្រូវ។ វាក៏ផ្តល់សារៈប្រយោជន៍ដូចតទៅនេះផងដែរ។

(1) វាបញ្ជាក់បន្ថែមពីចំណុចគ្រប់គ្រងអនាម័យ។ ហើយនេះនឹងការពារពីការពុលអាហារ។

(2) វាផ្តល់ភស្តុតាងថាការគ្រប់គ្រងអនាម័យពិតជាបានអនុវត្តបានត្រឹមត្រូវប្រសិនបើមានបញ្ហាកើតឡើង។

(3) អ្នកអាចប្រាប់មណ្ឌលសុខភាព និងអតិថិជនរបស់អ្នកដោយមានទំនុកចិត្តថា ភោជនីយដ្ឋានរបស់អ្នកមានការគ្រប់គ្រងអនាម័យត្រឹមត្រូវ។

(4) អ្នកអាចឃើញពីការរីកចម្រើនដែលនឹងកើតមាននៅក្នុងប្រតិបត្តិការបំពេញការងារ។

សេចក្តីយោងទី 3 បង្ហាញពីទម្រង់ទូទៅ និងឧទាហរណ៍ដែលបានប្រើប្រាស់នៅក្នុងគម្រោងគ្រប់គ្រងអនាម័យនៅក្នុងភោជនីយដ្ឋានជាមធ្យម។

សេចក្តីយោងទី 4 បង្ហាញពីទម្រង់ទូទៅ និងឧទាហរណ៍ដែលប្រើនៅក្នុងកំណត់ត្រាគ្រប់គ្រងអនាម័យនៅក្នុងភោជនីយដ្ឋានជាមធ្យម។

Ⅳ. សេចក្តីយោង

■ សេចក្ដីយោងទី 1៖ វិធីសាស្ត្រអនាម័យនៃការលាងដៃ ដែលណែនាំដោយ សមាគមអនាម័យម្ហូបអាហារជប៉ុន (Japan Food Hygiene Association)

វិធីសាស្ត្រអនាម័យនៃការលាងដៃ ដែលណែនាំដោយ សមាគមអនាម័យម្ហូបអាហារជប៉ុន

- វិធីក្នុងការលាងមូលដ្ឋាន -

ការប្រើប្រាស់ក្រចកដោយគ្មានអនាម័យ អាចបណ្ដាលឲ្យបាក់តេរីស្វ័យដំឡើង ហើយ អាចបណ្ដាលឲ្យមានការចម្លងបន្ទាប់បន្សំ។ ប្រសិនបើអ្នកប្រើប្រាស់ក្រចក អ្នកចាំបាច់ត្រូវប្រាកដថាអ្នកត្រូវមានវាគ្រប់គ្រាន់ ហើយថែរក្សាវាឲ្យមានអនាម័យ - តាមរយៈការសម្លាប់មេរោគបានត្រឹមត្រូវ ជាដើម។

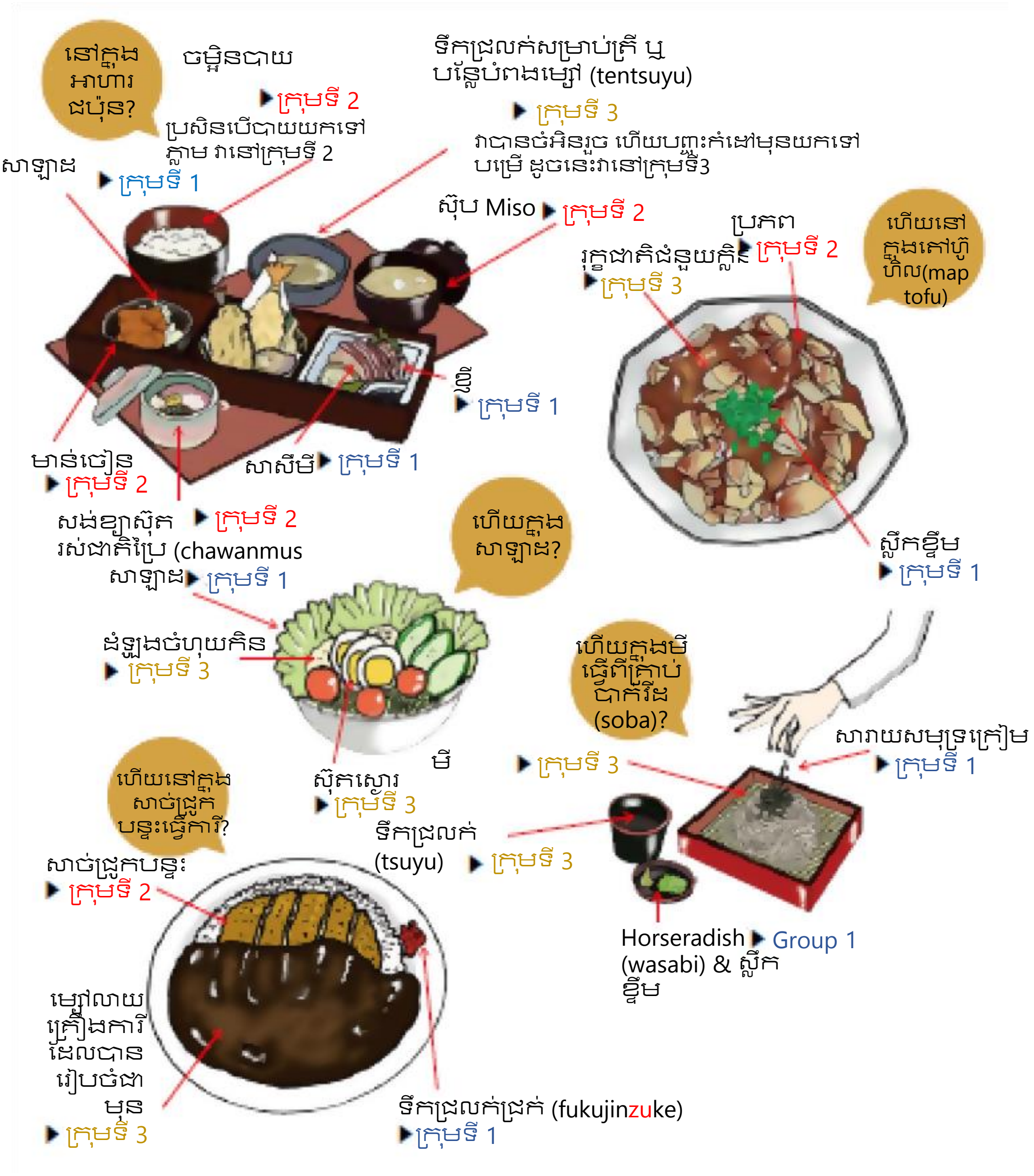
ប្រភព៖ សមាគមអនាម័យម្ហូបអាហារជប៉ុន (Japan Food Hygiene Association)
http://www.n-shokuei.jp/

■ សេចក្ដីយោងទី 2៖ ឧទាហរណ៍នៃអាហារដែលបែងចែកជាក្រុម

ក្រុមទី 1៖ “អាហារដែលមិនបានកម្ដៅ”

ក្រុមទី 2៖ “អាហារដែលបានកម្ដៅ”

ក្រុមទី 3៖ “អាហារដែលបានចម្អិន បញ្ចុះកម្ដៅ ហើយកម្ដៅសារជាថ្មី”



■ សេចក្តីយោងទី 3៖ គម្រោងគ្រប់គ្រងអនាម័យដែលប្រើក្នុងភោជនីយដ្ឋានជាមធ្យម (ឧទាហរណ៍នៃទម្រង់ និង ការពិពណ៌នា)

ចំណុចគ្រប់គ្រងអនាម័យទូទៅ (ទ្រង់ទ្រាយយោង)

ចំណុចគ្រប់គ្រងអនាម័យទូទៅ			
(I)	ពិនិត្យនៅពេលធ្វើការដឹកជញ្ជូនគ្រឿងផ្សំឆៅ	ពេលវេលា	នៅពេលគ្រឿងផ្សំឆៅបានដឹកជញ្ជូនមក / ផ្សេងៗ (　　　)
		របៀប	
		បញ្ហា	
(II)	ពិនិត្យលើសីតុណ្ហភាពខាងក្នុង (ក្នុងទូទឹកកក/f ទូក្លាសេកក)	ពេលវេលា	មុនពេលចាប់ផ្តើមអាជីវកម្ម / កំឡុងពពេលម៉ោងធ្វើការ / បន្ទាប់ពីបញ្ចប់អាជីវកម្ម / ផ្សេងៗ (　　　)
		របៀប	
		បញ្ហា	
(III)-1	ការការពារនៃការចម្លងរវាងគ្នាទៅវិញទៅមក និង ចម្លងបន្ទាប់បន្សំ	ពេលវេលា	មុនពេលចាប់ផ្តើមអាជីវកម្ម / កំឡុងពពេលម៉ោងធ្វើការ / បន្ទាប់ពីបញ្ចប់អាជីវកម្ម / ផ្សេងៗ (　　　)
		របៀប	
		បញ្ហា	
(III)-2	ការលាងសម្អាត ការកំចាត់មេរោគ និង ការសម្លាប់មេរោគលើឧបករណ៍ធ្វើម្ហូប ជាដើម។	ពេលវេលា	មុនពេលចាប់ផ្តើមអាជីវកម្ម / កំឡុងពពេលម៉ោងធ្វើការ / បន្ទាប់ពីបញ្ចប់អាជីវកម្ម / ផ្សេងៗ (　　　)
		របៀប	
		បញ្ហា	
(III)-3	ការលាងសម្អាត និង ការសម្លាប់មេរោគបង្គន់	ពេលវេលា	មុនពេលចាប់ផ្តើមអាជីវកម្ម / កំឡុងពពេលម៉ោងធ្វើការ / បន្ទាប់ពីបញ្ចប់អាជីវកម្ម / ផ្សេងៗ (　　　)
		របៀប	
		បញ្ហា	
(IV)-1	ការគ្រប់គ្រងសុខភាពនិយោជិក ជាដើម	ពេលវេលា	មុនពេលចាប់ផ្តើមអាជីវកម្ម / កំឡុងពពេលម៉ោងធ្វើការ / បន្ទាប់ពីបញ្ចប់អាជីវកម្ម / ផ្សេងៗ (　　　)
		របៀប	
		បញ្ហា	
(IV)-2	ការអនុវត្តការលាងដៃ	ពេលវេលា	បន្ទាប់ពីចេញពីបង្គន់, មុនចូលទៅកាន់ផ្ទះបាយ, មុនបម្រើម្ហូប, នៅពេលប្តូរសេចក្តីលម្អិតនៃការងារ, បន្ទាប់ពីប៉ះពាល់សាច់ ឬ ត្រីឆៅ ជាដើម ។, បន្ទាប់ពីការប៉ះពាល់លុយ, បន្ទាប់ពីការលាងសម្អាត, ផ្សេងៗ(　　　)
		របៀប	
		បញ្ហា	

ចំណុចគ្រប់គ្រងអនាម័យទូទៅ (ការពិពណ៌នាទូទៅ)

ចំណុចគ្រប់គ្រងអនាម័យទូទៅ			
(I)	ពិនិត្យនៅពេលធ្វើការដឹកជញ្ជូនគ្រឿងផ្សំនៅ	ពេលវេលា	នៅពេលគ្រឿងផ្សំនៅបានដឹកជញ្ជូនមក / ផ្សេងៗ ( )
		របៀប	ពិនិត្យពីរូបរាង, ក្លិន, លក្ខខណ្ឌនៃការវេចខ្ចប់ និងស្លាក (សម្រាប់កាលបរិច្ឆេទផុតកំណត់ និង វិធីសាស្ត្ររក្សាទុក)
		បញ្ហា	ការបញ្ជូនត្រលប់ទៅវិញ, ការផ្លាស់ប្តូរ
(II)	ពិនិត្យលើសីតុណ្ហភាពខាងក្នុង (ក្នុងទូទឹកកក/fទូក្លាសេកក)	ពេលវេលា	មុនពេលចាប់ផ្តើមអាជីវកម្ម / កំឡុងពពេលម៉ោងធ្វើការ / បន្ទាប់ពីបញ្ចប់អាជីវកម្ម / ផ្សេងៗ ( )
		របៀប	ទែម៉ូម៉ែត្រពិនិត្យលើសីតុណ្ហភាពខាងក្នុង (10℃ ឬ នៅក្រោមនេះនៅក្នុងទូទឹកកក, -15℃ ឬនៅក្រោមនេះនៅក្នុងទូក្លាសេកក)
		បញ្ហា	ពិនិត្យពីបុព្វហេតុនៃភាពមិនប្រក្រតី ធ្វើការកំណត់សីតុណ្ហភាពជាថ្មី/ឬ ស្នើសុំការជួសជុលនៅពេលមានការខូចខាត។ អាស្រ័យលើស្ថានភាពនៃគ្រឿងផ្សំ សូមកុំប្រើប្រាស់វា ឬ ចំអិនវាមុនធ្វើការបម្រើ។
(III)-1	ការការពារនៃការចម្លងរវាងគ្នាទៅវិញទៅមក និង ចម្លងបន្ទាប់បន្សំ	ពេលវេលា	មុនពេលចាប់ផ្តើមអាជីវកម្ម / កំឡុងពពេលម៉ោងធ្វើការ / បន្ទាប់ពីបញ្ចប់អាជីវកម្ម / ផ្សេងៗ ( )
		របៀប	ពិនិត្យពីរបៀបក្នុងរក្សាគ្រឿងផ្សំនៅក្នុងទូទឹកកក។ ធ្វើការរក្សាឧបករណ៍ដែលប្រើប្រាស់ច្រើនដូចជា ជ្រញ កាំបិត ជាដើម ដាច់ដោយឡែក។ ចូរប្រាកដថាអ្វីៗត្រូវបានសម្អាត ហើយសម្លាប់មេរោគបន្ទាប់ពីវាបានប្រើប្រាស់រួច។
		បញ្ហា	លាងសារជាថ្មីដោយប្រើសាប៊ូ និង ធ្វើការសម្លាប់មេរោគ
(III)-2	ការលាងសម្អាត ការកំចាត់មេរោគ និង ការសម្លាប់មេរោគលើឧបករណ៍ធ្វើម្ហូប ជាដើម។	ពេលវេលា	មុនពេលចាប់ផ្តើមអាជីវកម្ម / កំឡុងពពេលម៉ោងធ្វើការ / បន្ទាប់ពីបញ្ចប់អាជីវកម្ម / ផ្សេងៗ ( )
		របៀប	លាង និង សម្លាប់មេរោគឧបករណ៍ក្នុងផ្ទះបាយ ដូចជា ជ្រញ និងកាំបិតផ្ទះបាយ ជាដើម នៅគ្រប់ពេលដែលប្រើប្រាស់វា។
		បញ្ហា	លាងជាថ្មីដោយប្រើសាប៊ូ និង ការសម្លាប់មេរោគ
(III)-3	ការលាងសម្អាត និង ការសម្លាប់មេរោគបង្គន់	ពេលវេលា	មុនពេលចាប់ផ្តើមអាជីវកម្ម / កំឡុងពពេលម៉ោងធ្វើការ / បន្ទាប់ពីបញ្ចប់អាជីវកម្ម / ផ្សេងៗ ( )
		របៀប	សម្អាត និង សម្លាប់មេរោគបង្គន់ យកចិត្តទុកដាក់ទៅលើទ្រនាប់អង្គុយលើបង្គន់ ដងចាក់ទឹក និង ដៃទ្វារ ជាដើម៕
		បញ្ហា	លាងជាថ្មីដោយប្រើសាប៊ូ និង ការសម្លាប់មេរោគ
(IV)-1	ការគ្រប់គ្រងសុខភាពនិយោជិក ជាដើម	ពេលវេលា	មុនពេលចាប់ផ្តើមអាជីវកម្ម / កំឡុងពពេលម៉ោងធ្វើការ / បន្ទាប់ពីបញ្ចប់អាជីវកម្ម / ផ្សេងៗ ( )
		របៀប	ពិនិត្យលើស្ថានភាពរាងកាយនិយោជិក មើលថាតើពួកគេមានស្នាមរបួសលើប្រអប់ដៃ និង មើលសម្លៀកបំពាក់ដែលពួកគេពាក់។
		បញ្ហា	សូមកុំអនុញ្ញាតិឲ្យនិយោជិកធ្វើរៀបចំម្ហូប ប្រសិនបើនិយោជិកមានរោគសញ្ញានៃបញ្ហាមិនស្រួលពោះ។ ប្រើបង់រុំរបួសលើស្នាមរបួស និង ពាក់ស្រោមដៃ ប្រសិនបើមានស្នាមរបួសលើប្រអប់ដៃ។ ប្តូសម្លៀកបំពាក់ធ្វើការណាមួយដែលប្រឡាក់ ។
(IV)-2	ការអនុវត្តការលាងដៃ	ពេលវេលា	បន្ទាប់ពីចេញពីបង្គន់, មុនចូលទៅកាន់ផ្ទះបាយ, មុនបម្រើម្ហូប, នៅពេលស្លូ រសេចក្តីលម្អិតនៃការរងារ, បន្ទាប់ពីប៉ះពាល់សាច់ ឬ ត្រីឆៅ ជាដើម ។, បន្ទាប់ពីការប៉ះពាល់លុយ, បន្ទាប់ពីការលាងសម្អាត, ផ្សេងៗ( )
		របៀប	លាងដៃទៅតាមនិតិវិធី
		បញ្ហា	លាងដៃជាថ្មីទៅតាមនិតិវិធី

ចំណុចគ្រប់គ្រងចាំបាច់ (ទម្រង់សេចក្តីយោង)

(V) ចំណុចគ្រប់គ្រងចាំបាច់		
ក្រុម	ម្ហូបទូទៅ	វិធីសាស្ត្រពិនិត្យ
អាហារមិនបានចម្អិន (ផលិតផលក្លាសេត្រជាក់ដែលបម្រើនៅពេលត្រជាក់)	សាសីមី គៅហ៊្វូត្រជាក់	
អាហារចម្អិន (ផលិតផលក្លាសេត្រជាក់ដែលបានកម្តៅ ហើយយកទៅបម្រើក្តៅៗ)	ហាមប៊ឺហ្គឺ ត្រីអាំង មាន់ចៀន	
(អាហារដែលបានចម្អិន ហើយរក្សាទុកនៅសីតុណ្ហភាពក្តៅ)	មាន់ចៀន បាយដាំ	
អាហារដែលចម្អិនបញ្ចុះសីតុណ្ហភាព ហើយកម្តៅជាថ្មី	ការី	
(អាហារដែលបញ្ចុះសីតណ្ហភាពបន្ទាប់ពីបានចម្អិន)	ញាំដំឡូង	

ចំណុចគ្រប់គ្រងចាំបាច់ (ការពិពណ៌នាទូទៅ)

(V) ចំណុចគ្រប់គ្រងចាំបាច់		
ក្រុម	ម្ហូបទូទៅ	វិធីសាស្ត្រពិនិត្យ
អាហារមិនបានចម្អិន (ផលិតផលក្លាសេត្រជាក់ដែលបម្រើនៅពេលត្រជាក់)	សាសីមី គៅហ្វូត្រជាក់	យកទៅបម្រើភ្លាមបន្ទាប់ពីយកចេញពីទូទឹកកក
អាហារចម្អិន (ផលិតផលក្លាសេត្រជាក់ដែលបានកម្តៅ ហើយយកទៅបម្រើក្តៅៗ)	ហាមប៊ឺហ្គឺ ត្រីអាំង មាន់ចៀន	វាស់សីតុណ្ហភាពជាទៀងទាត់ ហើយពិនិត្យមើលថាកំដៅវាខ្លាំងប៉ុណ្ណា ពិនិត្យលើសីតុណ្ហភាពរបស់ប្រេង ពេលវេលាចម្អិន ទឹកក្នុងសាច់ និងរូបរាងអាហារដែលកំពុងចម្អិន ជាដើម។
(អាហារដែលបានចម្អិន ហើយរក្សាទុកនៅសីតុណ្ហភាពក្តៅ)	មាន់ចៀន បាយដាំ	វាស់សីតុណ្ហភាពជាទៀងទាត់
អាហារដែលចម្អិនបញ្ចុះសីតុណ្ហភាព ហើយកម្តៅជាថ្មី	ការី	បញ្ចុះសីតុណ្ហភាពភ្លាមៗ ហើយចូរប្រាកដថាអាហារបានកម្តៅជាថ្មីបានត្រឹមត្រូវ (ធ្វើការវាស់សីតុណ្ហភាពជានិច្ច)
(អាហារដែលបញ្ចុះសីតណ្ហភាពបន្ទាប់ពីបានចម្អិន)	ញាំដំឡូង	

■ សេចក្តីយោងទី 4៖ កំណត់ត្រាការគ្រប់គ្រងអនាម័យប្រើប្រាស់ក្នុងភោជនីយដ្ឋានជាមធ្យម (ឧទាហរណ៍នៃទម្រង់ និង ការពណ៌នា)

កំណត់ត្រាគ្រប់គ្រងអនាម័យទូទៅ (ទម្រង់សេចក្តីយោង)

ក្រុម	(I) ការពិនិត្យនៅពេលធ្វើការដឹកជញ្ជូនគ្រឿងផ្សំនៅ	(II) ការពិនិត្យសីតុណ្ហភាពខាងក្នុងនៃទូទឹកកក/ទូក្លាសេកក (℃)	(III)-1 ការការពារការចម្លងទៅវិញទៅមក និងការចម្លងបន្ទាប់បន្សំ	(III)-2 ការលាងសម្អាត ការកំចាត់មេរោគ និង ការសម្លាប់មេរោគលើឧបករណ៍ចំអិនម្ហូបជាដើម។	(III)-3 ការសម្អាត និង ការសម្លាប់មេរោគបង្គន់	(IV)-1 ការគ្រប់គ្រងសុខភាពនយោជិត ជាដើម។	(IV)-2 ការអនុវត្តន៍ការលាងដៃ	ការពិនិត្យប្រចាំថ្ងៃ	កំណត់ចំណាំពិសេស	ពិនិត្យដោយ (ឈ្មោះអ្នកមើលការខុសត្រូវ)
ថ្ងៃទី 1	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន		ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
ថ្ងៃទី 2	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន		ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
ថ្ងៃទី 3	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន		ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
ថ្ងៃទី 4	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន		ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
ថ្ងៃទី 5	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន		ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
ថ្ងៃទី 6	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន		ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
ថ្ងៃទី 7	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន		ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
ថ្ងៃទី 8	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន		ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
ថ្ងៃទី 9	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន		ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
ថ្ងៃទី 10	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន		ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
ថ្ងៃទី 11	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន		ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
ថ្ងៃទី 12	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន		ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
ថ្ងៃទី 13	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន		ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
ថ្ងៃទី 14	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន		ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
ថ្ងៃទី 15	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន		ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			

កំណត់ត្រាការគ្រប់គ្រងអនាម័យទូទៅ (ការពិពណ៌នាទូទៅ)

ក្រុម	(I) ការពិនិត្យនៅពេលធ្វើការដឹកជញ្ជូនគ្រឿងផ្សំនៅ	(II) ការពិនិត្យសីតុណ្ហភាពខាងក្នុងនៃទូទឹកកក/ទូក្លាសេកក (℃)	(III)-1 ការការពារការចម្លងទៅវិញទៅមក និងការចម្លងបន្ទាប់បន្សំ	(III)-2 ការលាងសម្អាត ការកំចាត់មេរោគ និង ការសម្លាប់មេរោគលើឧបករណ៍ចំអិនម្ហូបជាដើម។	(III)-3 ការសម្អាត និង ការសម្លាប់មេរោគបង្គន់	(IV)-1 ការគ្រប់គ្រងសុខភាពនយោជិក ជាដើម។	(IV)-2 ការអនុវត្តន៍ការលាងដៃ	ការពិនិត្យប្រចាំថ្ងៃ	កំណត់ចំណាំពិសេស	ពិនិត្យដោយ (ឈ្មោះអ្នកមើលការខុសត្រូវ)
ថ្ងៃទី 1	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	4 , -16	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ដោយ Hanako	ថ្ងៃទី 1 ខែ មេសា (a.m.) កញ្ចប់ម្សៅបែកធ្លាយ- វាត្រូវបានដូរថ្មី ថ្ងៃទី 2 ខែ មេសា (ថ្ងៃត្រង់) A បានទៅបង្គន់ តែមិនបានលាងដៃ ថ្ងៃទី 3 ខែ មេសា (11 a.m.) សីតុណ្ហភាពនៅក្នុងទូទឹកកកខ្ពស់ - 20 នាទីក្រោយមក វាមិនលើសពី 10℃	
ថ្ងៃទី 2	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	9, -23	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ដោយ Hanako		
ថ្ងៃទី 3	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	15,-16→ត្រលប់ទៅ1 0 ℃	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ដោយ Hanako		
ថ្ងៃទី 4	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	4 , -16	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ដោយ Hanako		
ថ្ងៃទី 5	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	8, -16	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ដោយ Hanako		
ថ្ងៃទី 6	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន		ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
ថ្ងៃទី 7	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន		ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
ថ្ងៃទី 8	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន		ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
ថ្ងៃទី 9	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន		ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
ថ្ងៃទី 10	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន		ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
ថ្ងៃទី 11	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន		ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
ថ្ងៃទី 12	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន		ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
ថ្ងៃទី 13	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន		ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
ថ្ងៃទី 14	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន		ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
ថ្ងៃទី 15	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន		ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			

កំណត់ត្រាការគ្រប់គ្រងចាំបាច់ (ទម្រង់សេចក្តីយោង)

ក្រុម	អាហារដែលមិនបានចម្អិន (ផលិតផលដែលបានក្លាសេត្រជាក់ ហើយធ្វើការបម្រើនៅត្រជាក់)	អាហារដែលបានចម្អិន (ផលិតផលដែលបានក្លាសេត្រជាក់ ហើយបានកម្តៅ រួចបម្រើនៅក្តៅៗ)	(អាហារដែលបានចម្អិន រួចរក្សានៅសីតុណ្ហភាពក្តៅ)	អាហារដែលបានចម្អិន បញ្ចុះសីតុណ្ហភាព រួចកម្តៅជាថ្មី	(អាហារដែលបានបញ្ចុះសីតុណ្ហភាព បន្ទាប់ពីបានចម្អិនរួច)	ការពិនិត្យប្រចាំថ្ងៃ	កំណត់ចំណាំពិសេស	ពិនិត្យដោយ (ឈ្មោះអ្នកមើលការខុសត្រូវ)
ម្ហូប								
ថ្ងៃទី 1	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
ថ្ងៃទី 2	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
ថ្ងៃទី 3	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
ថ្ងៃទី 4	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
ថ្ងៃទី 5	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
ថ្ងៃទី 6	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
ថ្ងៃទី 7	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
ថ្ងៃទី 8	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
ថ្ងៃទី 9	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
ថ្ងៃទី 10	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
ថ្ងៃទី 11	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
ថ្ងៃទី 12	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
Day 13	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			

កំណត់ត្រាការគ្រប់គ្រងចាំបាច់ (ការពិពណ៌នាទូទៅ)

ក្រុម	អាហារដែលមិនបានចម្អិន (ផលិតផលដែលបានក្លាសេត្រជាក់ ហើយធ្វើការបម្រើនៅត្រជាក់)	អាហារដែលបានចម្អិន (ផលិតផលដែលបានក្លាសេត្រជាក់ ហើយបានកម្តៅរួចបម្រើនៅក្តៅៗ)	(អាហារដែលបានចម្អិន រួចរក្សានៅសីតុណ្ហភាពក្តៅ)	អាហារដែលបានចម្អិន បញ្ចុះសីតុណ្ហភាព រួចកម្តៅជាថ្មី	(អាហារដែលបានបញ្ចុះសីតុណ្ហភាព បន្ទាប់ពីបានចម្អិនរួច)	ការពិនិត្យប្រចាំថ្ងៃ	កំណត់ចំណាំពិសេស	ពិនិត្យដោយ (ឈ្មោះអ្នកមើលការខុសត្រូវ)
ម្ហូប	សាសីមី គៅហ្វូត្រជាក់	ហាមប៊ឺហ្គ័ ត្រីអាំង មាន់ចៀន	មាន់ចៀន បាយដាំ	ការី	ញ៉ាំជំឡូង			
ថ្ងៃទី 1	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន		4/1 មានការរាយការណ៍ថា នៅខាងក្នុងហាមប៊ឺហ្គ័មានពណ៌ក្រហម។ នៅពេលយើងសួរ B ដែលជាអ្នកចំអិនហាមប៊ឺហ្គ័ យើងរកឃើញថា គាត់ធ្វើទាំងប្រញាប់ប្រញាល់ ហើយមិនបានពិនិត្យសីតុណ្ហភាព។ → B បានត្រូវណែនាំឲ្យធ្វើការពិនិត្យសីតណ្ហភាពឲ្យបានត្រឹមត្រូវ	
ថ្ងៃទី 2	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
ថ្ងៃទី 3	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
ថ្ងៃទី 4	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
ថ្ងៃទី 5	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
ថ្ងៃទី 6	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
ថ្ងៃទី 7	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
ថ្ងៃទី 8	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
ថ្ងៃទី 9	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
ថ្ងៃទី 10	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
ថ្ងៃទី 11	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
ថ្ងៃទី 12	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			
Day 13	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន	ល្អ / មិនទាន់ទទួលយកបាន			

ប្រភព៖ គេហទំព័រនៃសមាគមអនាម័យម្ហូបអាហារជប៉ុន

ប្រភព៖ "សៀវភៅណែនាំស្តីពីការគ្រប់គ្រងអនាម័យដែលបញ្ចូលជាមួយគោលគំនិត HACCP" ត្រូវបានចុះផ្សាយដោយ សមាគមអនាម័យម្ហូបអាហារជប៉ុន (Japan Food Hygiene Association)។

< សេចក្តីសន្ទិដ្ឋាន >

ឯកសារស្តីពី "ការគ្រប់គ្រងអនាម័យ" នេះ សំដៅដល់ "សៀវភៅណែនាំស្តីពីប្រព័ន្ធអនាម័យចំណីអាហារដោយផ្អែកលើ HACCP (សម្រាប់អាជីវកម្មភោជនីយដ្ឋានតូចៗ)" ដែលចុះផ្សាយដោយ សមាគមអនាម័យម្ហូបអាហារជប៉ុន (Japan Food Hygiene Association) ហើយត្រូវបានបង្កើតដើម្បីងាយស្រួលយល់ដោយអ្នកមិនមែនជាជនជាតិជប៉ុន។ លើសពីនេះទៀត រូបបង្ហាញនៅក្នុងឯកសារនេះ បានត្រូវយកចេញមកពី "សៀវភៅស្តីពី ការគ្រប់គ្រងអនាម័យអាហារ ដោយមានបញ្ចូលគោលគំនិត HACCP (ជាមគ្គុទេសក៍សម្រាប់ភោជនីយដ្ឋាន)" ដែលបានចុះផ្សាយដោយ ក្រសួងសុខភាព ការងារ និង សុខុមាលភាព (Ministry of Health, Labour and Welfare)។

ក្រុមហ៊ុនភោជនីយដ្ឋាន, សមាគមភោជនីយដ្ឋាន និង អ្នកចូលរួមចំណែកដែលធ្លាប់បានសិក្សាផ្នែកនេះ បានចូលរួមជួយទាំងអស់គ្នាក្នុងការបង្កើតឯកសារនេះឡើងស្តីអំពី "ការគ្រប់គ្រងអនាម័យ" ដែលត្រូវបានចងក្រងបញ្ចូលគ្នាដោយ សមាគមសេវាកម្មម្ហូបអាហារជប៉ុន (Japan Foodservice Association).

ហើយជាថ្មីម្តងទៀត យើងខ្ញុំសូមធ្វើការថ្លែងអំណរគុណចំពោះមនុស្សគ្រប់គ្នាដែលបានរួមចំណែកបង្កើតឯកសារនេះឡើង។

ខែមីនា ឆ្នាំ 2019

សមាគមសេវាកម្មម្ហូបអាហារជប៉ុន

< ចំណុចគួរកត់ចំណាំ >

■ ការរក្សាសិទ្ធិ

▪ ការរក្សាសិទ្ធិសម្រាប់ "ឯកសារសិក្សាសម្រាប់ការធ្វើតេស្តវាស់ស្ទង់ជំនាញសម្រាប់វិស័យសេវាកម្មម្ហូបអាហារ" ជាកម្មសិទ្ធិរបស់សមាគមសេវាកម្មម្ហូបអាហារជប៉ុន (ដែលចាប់ពីត្រង់នេះទៅ នឹងហៅថា "សមាគម")។

នៅពេលប្រើប្រាស់ឯកសារនេះ វាជាទំនួលខុសត្រូវរបស់អ្នកប្រើប្រាស់ក្នុងការធ្វើការបញ្ជាក់ពីខ្លឹមសារណាមួយដែលត្រូវបានរក្សាសិទ្ធិនេះទៅកាន់ភាគីទីបី។ ចូរកត់ចំណាំផងដែរថា ខ្លឹមសារទាំងនេះ ត្រូវបានដកស្រង់ ឬ ធ្វើការលើកមកជជែកនៅក្នុងប្រភពដើមជាមួយការអនុញ្ញាតិនៃភាគីទីបី ដើម្បីបង្ហាញ ឬ ស្នើ (ដោយផ្ទាល់ ឬ ដោយប្រយោល) ថាភាគីទីបីជាម្ចាស់សិទ្ធិ។

■ តំណរភ្ជាប់

▪ អ្នកមិនចាំបាច់ត្រូវការការអនុញ្ញាតិពីយើងខ្ញុំនៅពេលដាក់តំណរភ្ជាប់ ប៉ុន្តែសូមបង្ហាញយ៉ាងច្បាស់ថា តំណរភ្ជាប់នេះគឺទៅកាន់ "គេហទំព័ររបស់សមាគមសេវាកម្មម្ហូបអាហារជប៉ុន"។

■ ការដកស្រង់ជាប្រភពដើម

▪ ប្រសិនបើអ្នកប្រើប្រាស់ខ្លឹមសារនៃឯកសារនេះ សូមធ្វើការដកស្រង់វាជាប្រភពដើម។

▪ ប្រសិនបើអ្នកធ្វើការកែប្រែ ឬ ដំណើរការនៅលើខ្លឹមសារនៃឯកសារនេះ សូមធ្វើការទទួលស្គាល់លើសេចក្តីពិតនៃការបន្ថែមទៅលើការដកស្រង់ជាប្រភពដើមនេះ (ដូចដែលបានរ៉ាយរ៉ាប់ខាងលើ)។ លើសពីនេះទៀត រាល់ព័ត៌មានដែលអ្នកបានធ្វើការកែប្រែ ឬ ធ្វើការលើនេះ មិនគួរចុះផ្សាយ ឬ ប្រើប្រាស់ក្នុងទ្រង់ទ្រាយដែលបង្ហាញថាវាត្រូវបានបង្កើតឡើងដោយសមាគមនោះឡើយ។

■ ការបដិសេធន៍

▪សមាគម នឹងមិនទទួលខុសត្រូវចំពោះទង្វើណាមួយដែលធ្វើឡើងដោយអ្នកប្រើប្រាស់ នៅពេលអនុវត្តខ្លឹមសារនៃឯកសារនេះឡើយ (ដោយរាប់ទាំង ការប្រើប្រាស់ព័ត៌មានដែលបានកែប្រែ ឬ ការធ្វើការលើវាដែលផ្អែកលើខ្លឹមសារនៃឯកសារនេះផងដែរ)។

▪ ខ្លឹមសារនៃឯកសារនេះ អាចនឹងផ្លាស់ប្តូរ ដូរទាំងស្រុង ឬ ដកចេញដោយមិនមានការជូនដំណឹង។