



ក្បួនខ្នាតសុវត្ថិភាពនៃម្ហូបអាហារ-សុខភាពនិងអនាម័យ ការទទួលខុសត្រូវនៃពាណិជ្ជកម្មម្ហូបអាហារ

ជំពូកទី៣ (សំរាប់តែប្រទេសអូស្ត្រាលី)ច្បាប់កំរិតខាងម្ហូបអាហារនៃអូស្ត្រាលី ញីវហ្ស៊ីលីដ

កំណត់សំគាល់៖ ក្បួនខ្នាតសុវត្ថិភាពនៃម្ហូបអាហារថ្មីពីអនុវត្តនៅក្នុងប្រទេសញីវហ្ស៊ីលីដទេ ។ លក្ខខណ្ឌដែលមាន
ចែងក្នុងសិទ្ធិសញ្ញាក្បួនខ្នាតនៃម្ហូបអាហាររវាងប្រទេសអូស្ត្រាលីនិងញីវហ្ស៊ីលីដមានរបបបញ្ជូលក្នុងក្បួនខ្នាត អនាម័យខាងម្ហូបអាហារទេ ។

នៅក្រោមក្បួនខ្នាតសុវត្ថិភាពនៃម្ហូបអាហារលេខ ៣.២.២ ប្រតិបត្តិសុវត្ថិភាពនៃម្ហូបអាហារនិងតម្រូវការទូទៅ (Under Standards 3.2.2 Food Safety Practices and General Requirements), ពាណិជ្ជកម្មម្ហូបអាហារត្រូវបានគេ សង្ឃឹមថា, ឲ្យតែគេអាចធ្វើទៅបាន,គេត្រូវធ្វើឲ្យប្រាកដថា អ្នកចាប់កាន់ម្ហូបអាហាររបស់គេ និងជនណាម្នាក់ទៀតនៅក្នុងទីបរិវេណហាងនោះមិនចម្លងមេរោគទៅម្ហូបអាហារឡើយ ។ ក្នុងលក្ខខណ្ឌនៃគ្រឿងប្រដាប់សំរាប់លាងដៃ, ពាណិជ្ជកម្មម្ហូបអាហារក៏មានការទទួលខុសត្រូវជាក់លាក់ផងដែរទាក់ទងទៅនឹងសុខភាពប្រជាជនដែលចាប់កាន់ម្ហូបអាហារ, ដោយបានប្រាប់អ្នកចាប់កាន់ម្ហូបអាហារពីកាតព្វកិច្ចសុខភាពនិងអនាម័យរបស់គេព្រមទាំងការសំងាត់របស់អ្នកចាប់កាន់ម្ហូបអាហារទាំងនោះផងដែរ ។

ការធ្វើឲ្យប្រាកដថាប្រជាជននៅក្នុងបរិវេណហាងម្ហូបអាហារពុំចម្លងមេរោគទៅម្ហូបអាហារ

ពាណិជ្ជកម្មម្ហូបអាហារត្រូវតែធ្វើឲ្យអស់ពីសមត្ថភាពដើម្បីធ្វើឲ្យប្រាកដថាប្រជាជននៅក្នុងបរិវេណហាងពុំចម្លងមេរោគទៅម្ហូបអាហារ ។ នេះរាប់បញ្ចូលអ្នកចាប់កាន់ម្ហូបអាហារ ក៏ប៉ុន្តែវាក៏រាប់បញ្ចូលប្រជាជនទៀតដែលមកធ្វើទស្សនកិច្ចនៅក្នុងហាងផងដែរ, ដូចជាពាណិជ្ជករនិងសមាជិកសាធារណៈជាដើម ។ នៅកន្លែងណាដែលមានជាក់ម្ហូបអាហារចំហរ, ដូចជា ចង្ក្រានបាយ, វិធានការអនុវត្តផ្តល់ដៃលើពាណិជ្ជកម្មអាចធ្វើបានគឺមាន៖

- ហាមកុំឲ្យប្រជាជនដែលមិនមែនជាអ្នកចាប់កាន់ម្ហូបអាហារចូលទៅទីកន្លែងចាប់កាន់ម្ហូបអាហារ; ហើយនិង
- ចំពោះប្រជាជនដែលមានមូលហេតុត្រឹមត្រូវចូលទៅទីកន្លែងនោះ; ត្រូវត្រួតត្រាមើលប្រជាជនទាំងនោះដោយធ្វើឲ្យប្រាកដថាគេមិនចាប់កាន់ម្ហូបអាហារ, កណ្តាប់, ញើសសំបោរ, ក្អក ឬបរិភោគនៅជិតម្ហូបអាហារដែលបើកចំហរ ឬប្រដាប់ប្រដារ ដែលអាចប៉ះពាល់នឹងម្ហូបអាហារ ។

ពាណិជ្ជកម្មម្ហូបអាហារក៏ត្រូវចាត់វិធានការបញ្ឈប់ប្រជាជនពីការជក់បារី, ឬខាកស្ព័រនៅកន្លែងរៀបចំម្ហូបអាហារ ឬនៅកន្លែងដែលមានម្ហូបអាហារមិនបានគ្របការពារ ។ វិធានការគឺមាន៖

- ដាក់សញ្ញា “ហាមជក់បារី ” នៅលើជញ្ជាំងនិង, ប្រសិនបើការខាកស្ព័រជាបញ្ហាដែរនោះ, ចូរដាក់សញ្ញាដែលនិយាយថានេះក៏ជាការហាមឃាត់ដែរ; ហើយនិង
- ធ្វើឲ្យប្រាកដថាគ្មានគោរគោរពបារីនៅក្នុងកន្លែងទាំងនេះឡើយ ។

សុខភាពរបស់ជនដែលចាប់កាន់ម្ហូបអាហារនិងរបៀបរៀបរយសំរាប់ការចម្លងមេរោគទៅម្ហូបអាហារ

វាសំខាន់ណាស់ដែលប្រជាជនប្រហែលជាមានជម្ងឺ ឬសំនួរជម្ងឺ ឬឈឺដោយលក្ខណៈផ្សេងៗទៀត, កុំឲ្យចាប់កាន់ម្ហូបអាហារ ឬប្រដាប់ប្រដារដែលអាចប៉ះពាល់នឹងម្ហូបអាហារ ។ នេះគឺជាការពិសេសប្រសិនបើគេប្រហែលជាចម្លងមេរោគទៅម្ហូបអាហារនៅពេលគេកំពុងធ្វើការ ។

ប្រសិនបើពាណិជ្ជកម្មម្ហូបអាហារបានដឹងថា អ្នកចាប់កាន់ម្ហូបអាហារ, ឬជនណាម្នាក់ទៀតដែលចាប់កាន់ម្ហូបអាហារឲ្យពាណិជ្ជកម្ម(ដូចជាមិត្តភក្តិ ឬបងប្អូន) មាន ឬប្រហែលជាមានជម្ងឺដែលបណ្តាលមកពីម្ហូបអាហារ, ពាណិជ្ជកម្មត្រូវធ្វើឲ្យប្រាកដថា ជននេះមិនចាប់កាន់ម្ហូបអាហារ ឬប៉ះពាល់ប្រដាប់ប្រដារម្ហូបអាហារឡើយ ។ ពាណិជ្ជកម្មម្ហូបអាហារប្រហែលជាសង្ឃឹមថា ជនម្នាក់មានជម្ងឺដែលបណ្តាលមកពីម្ហូបអាហារ ប្រសិនបើគេក្អក, ចុះរាគ, គ្រុន ឬឈឺបំពង់កដោយសារជម្ងឺគ្រុន ។

ប្រសិនបើគេដឹងថាជនណាម្នាក់មាន ឬពំនាជម្ងឺដែលបណ្តាលមកពីម្ហូបអាហារនិងត្រូវបានមិនឲ្យចូលក្នុងសកម្មភាពចាប់កាន់ម្ហូបអាហារ, ជននោះពុំអាចចាប់ផ្តើមចាប់កាន់ម្ហូបអាហារទៀតរហូតដល់ពេលគេបានឱវាទពីគ្រូពេទ្យបញ្ជាក់ថាគេពុំមានជម្ងឺ ឬពំនាជម្ងឺដែលបណ្តាលមកពីម្ហូបអាហារទៀតឡើយ ។

ប្រសិនបើពាណិជ្ជកម្មម្ហូបអាហារដឹង ឬសង្ឃឹមថាអ្នកចាប់កាន់ម្ហូបអាហារ ឬជនណាម្នាក់ទៀតចាប់កាន់ម្ហូបអាហារជាពាណិជ្ជកម្មមានជំងឺលើស្បែក ឬខ្លះចេញពីគ្រឿង, ច្រមុះ, ឬភ្នែក, ពាណិជ្ជកម្មម្ហូបអាហារត្រូវតែធ្វើឲ្យប្រាកដថា ជននេះបានចាត់វិធានការគ្រប់បែបយ៉ាងរៀបរយសំរាប់ការចម្លងមេរោគទៅម្ហូបអាហារ ។ ឧទាហរណ៍, ជំងឺលើស្បែកត្រូវតែរុំនិងបង់សំរាប់រុំរួមឬសហើយនិងរុំដោយបង់មិនជ្រាបទឹក ហើយនិងជនណាដែលមានផ្តាសាយនោះក៏អាចផឹកផ្លាបញ្ឈប់កុំឲ្យចេញសំបោរផងដែរ ។

ជើងលាងដៃសំរាប់អ្នកចាប់កាន់ម្ហូបអាហារ



ក្បួនខ្នាតលេខ៣.២.២ សុវត្ថិភាពប្រតិបត្តិការប្រតិបត្តិការអាហារនិងតម្រូវការទូទៅ និងក្បួនខ្នាតលេខ៣.២.៣ បរិវេណហាងនិង គ្រឿងប្រដាប់ (Standard 3.2.2 Food Safety Practices and General Requirements and Standard

3.2.3 Food Premises and Equipment)ទាំងពីរនេះគេបានបញ្ចូលតម្រូវការនៃការលាងដៃផងដែរ ។

តម្រូវការនៃការលាងដៃសំរាប់អ្នកចាប់កាន់ម្ហូបអាហារត្រូវបានកំណត់ទុកនៅក្នុង (Standard 3.2.2 Food Safety Practices and General Requirements) ។ ចំពោះព័ត៌មានបន្ថែមទៀតស្តីពីតម្រូវការនេះ, ចូរអានក្រដាសហេតុការណ៍ ដោយឡែកមួយទៀតគឺ (Food Safety Standards- Health and hygiene, Responsibilities of food handlers) .

នៅក្រោមក្បួនខ្នាត Standard 3.2.3 Food Premises and Equipment, ពាណិជ្ជកម្មត្រូវផ្តល់ផែនការលាងដៃដែល អាចងាយស្រួលនិងប្រើនិងទុកដាក់នៅកន្លែងណាដែលអ្នកចាប់កាន់ម្ហូបអាហារត្រូវលាងដៃគេ, ឧទាហរណ៍, នៅកន្លែង រៀបចំម្ហូបអាហារនិងនៅជិតបង្គន់ ។ ពាណិជ្ជកម្មត្រូវធ្វើឲ្យប្រាកដថាផែនការនោះមានទឹកម៉ាស៊ីនខ្សែបណ្តាញនិងស្ពាន់ផង ។

បន្ថែមទៅទៀត, នៅក្រោមក្បួនខ្នាត (Standard 3.2.2 Food Safety Practices and General Requirements) ពាណិជ្ជកម្មត្រូវធ្វើឲ្យប្រាកដថា ផែនការនោះមានសាប៊ូ ឬ គ្រឿងសំអាតផ្សេងទៀតហើយក៏ធ្វើឲ្យប្រាកដថាបុគ្គលិកអាចធ្វើឲ្យ ដៃគេស្អាតសព្វដោយប្រើ, ឧទាហរណ៍, ក្រណាត់ជូតដៃតែមួយដង ឬក្រដាសជូតដៃ ។ វាត្រូវមានផ្ទះសំរាប់ដាក់ក្រណាត់ប្រើរួចហើយ, ប្រសិនបើមានប្រើក្រណាត់ជូតហើយ ពាណិជ្ជកម្មត្រូវធ្វើឲ្យប្រាកដថា ផែនការត្រូវយកវាប្រើសំរាប់លាងឬដាក់ឱ្យផ្សេងៗទៀត, ជាជាងលាងដៃនិងមុខនោះឡើយ។

ការទទួលខុសត្រូវដ៏ទៃទៀតខាងសុខភាពនិងអនាម័យសំរាប់ពាណិជ្ជកម្មអាហារ

នៅក្រោមក្បួនខ្នាត Standard 3.2.3 Food Premises and Equipment, ពាណិជ្ជកម្មអាហារត្រូវធ្វើឲ្យប្រាកដ ថាបុគ្គលិកមានផ្លូវគ្រប់គ្រាន់ចូលទៅបង្គន់ហើយនិងមានកន្លែងទុកដាក់ដាច់ឡែកសំរាប់ទុកដាក់ឱ្យឆ្ងាយពីផ្ទះលាងដៃនិងសំលៀកបំពាក់, និងសំរាប់គ្រឿងការិយាល័យនិងក្រដាសនិងជាតិគីមីដែលប្រើដោយពាណិជ្ជកម្ម ។

ការប្រាប់អ្នកចាប់កាន់ម្ហូបអាហារស្តីពីការទទួលខុសត្រូវខាងសុខភាពនិងអនាម័យរបស់គេ

ពាណិជ្ជកម្មអាហារត្រូវប្រាប់អ្នកចាប់កាន់ម្ហូបអាហារទាំងអស់ពីតម្រូវការខាងសុខភាពនិងអនាម័យដែលអនុវត្តជាពិសេស ដល់អ្នកចាប់កាន់ម្ហូបអាហារ ។ ឧទាហរណ៍, គេអាចធ្វើដោយប្រើរបបបណ្តុះបណ្តាល ឬខិតប័ណ្ណ ឬខ្សែវីដេអូហ្វឹក ហ្វីនខាងឧស្សាហកម្ម ។ តម្រូវការបានចែងទុកនៅក្នុងក្បួនខ្នាត Standard 3.2.2 Food Safety Practices and General Requirement . ចំពោះព័ត៌មានបន្ថែមទៀតស្តីពីតម្រូវការនេះ, ចូរអានក្រដាសហេតុការណ៍ Food Safety Standards-Health and hygiene, Responsibilities of food handlers ។ តម្រូវការនេះបានរៀបចំដើម្បីធ្វើឲ្យប្រាកដថា អ្នកចាប់កាន់ម្ហូបអាហារធ្វើឱ្យសមហេតុសមផលដើម្បីធ្វើឲ្យប្រាកដថាគេមិនចម្លងមេរោគទៅម្ហូបអាហារឡើយ ។

ការពារការសំងាត់របស់អ្នកចាប់កាន់ម្ហូបអាហារ

អ្នកចាប់កាន់ម្ហូបអាហារត្រូវប្រាប់អ្នកត្រួតត្រារបស់គេ ប្រសិនបើគេ៖

- ដឹង ឬសង្ស័យថាគេឈឺ ឬពាំនាំនូវជំងឺដែលបណ្តាលមកពីម្ហូបអាហារ;
- មានជំងឺនៅលើស្បែក ឬខ្នងចេញពីត្រចៀក, ប្រមុខ; ឬភ្នែក ហើយវាអាចមាត់ការចម្លងមេរោគទៅលើម្ហូបអាហារដោយសារបញ្ហានេះ; ឬ
- ដឹង ឬសង្ស័យថាគេចម្លងមេរោគទៅលើម្ហូបអាហារនៅពេលគេចាប់កាន់ម្ហូបអាហារ ។

ប្រសិនបើអ្នកចាប់កាន់ម្ហូបអាហារបានប្រាប់អ្នកត្រួតត្រាគេអំពីអ្វីៗដូចខាងលើនេះ, អ្នកត្រូវត្រាមិនត្រូវនិយាយផ្សាយចេញ ព័ត៌មាននេះទៅជនណាដោយគ្មានការយល់ព្រមពីអ្នកចាប់កាន់ម្ហូបអាហារសិនទេ, លើកលែងតែម្ចាស់ពាណិជ្ជកម្ម ឬភ្នាក់ងារ អនុវត្តច្បាប់ខាងម្ហូបអាហារ ។ ពាណិជ្ជកម្មអាហារក៏ដូច្នោះផងដែរមិនត្រូវប្រើព័ត៌មាននេះក្នុងគោលបំណងណាមួយ ជាជាងការពារម្ហូបអាហារមិនឲ្យ មានការចម្លងមេរោគនោះឡើយ ។

តើត្រូវការព័ត៌មានបន្ថែមទៀតឬទេ?

អត្ថបទនៃក្បួនខ្នាត, ការណែនាំនៃច្បាប់ទាំងនេះនិងក្រដាសហេតុការណ៍ដ៏ទៃទៀតហើយនិងឯកសារគាំទ្រអាចរកបាន នៅក្នុងវេបសាយរបស់ ANZFA (www.anzfa.gov.au) ។

នៅពេលដែលក្បួនខ្នាតនេះនឹងត្រូវគេអនុវត្តនៅតាមរដ្ឋនិងដែនដីនីមួយៗ, ពាណិជ្ជកម្មអាហារក៏នឹងអាចស្វែងរកខ្លឹមសារ បានផ្ទាល់ពីភ្នាក់ងារសុខភាពនៃបរិស្ថាននៅតាមសាលាសង្កាត់របស់គេ, ឬពីសុខភាពរដ្ឋ ឬដែនដី ឬពីក្រសួងកិច្ចបម្រើខាង សុខភាពហើយនិងក្រុមសុខភាពសាធារណៈ ។

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 7186
Canberra MC ACT 2610
Tel: 02 6271 2222 Fax: 02 6271 2278

Australia New Zealand Food Authority
P O Box 10559
Wellington NZ 6036
Tel: 04 473 9942 Fax: 04 473 9855

Website: www.anzfa.gov.au
Email: advice@anzfa.gov.au
Advice Line: 1300 652 166

Website: www.anzfa.govt.nz
Email: nz_reception@anzfa.gov.au
Advice Line: 0800 441 571