



# ក្បួនខ្នាតសុវត្ថិភាពនៃម្ហូបអាហារ-សុខភាពនិងអនាម័យ

## ការទទួលខុសត្រូវរបស់អ្នកចាត់ម្ហូបអាហារ

### ជំពូកទី៣ (សំរាប់តែប្រទេសអូស្ត្រាលី) ច្បាប់ស្តីពីក្បួនខ្នាតខាងម្ហូបអាហារនៃអូស្ត្រាលី ញឹវហ្ស៊ីលីន

កំណត់សំគាល់៖ ក្បួនខ្នាតនៃម្ហូបអាហារថ្មីពីអនុវត្តនៅក្នុងប្រទេសញឹវហ្ស៊ីលីនទេ ។ លក្ខខណ្ឌដែលមាន ចែងក្នុងសិទ្ធិសញ្ញាក្បួនខ្នាតនៃម្ហូបអាហាររវាងប្រទេសអូស្ត្រាលីនិងញឹវហ្ស៊ីលីនពុំមានរាប់បញ្ចូលក្នុងក្បួនខ្នាត អនាម័យខាងម្ហូបអាហារទេ ។

នៅក្រោមកំរិតលេខ ៣.២.២ ប្រតិបត្តិសុវត្ថិភាពនៃម្ហូបអាហារនិងតម្រូវការទូទៅ (Under Standards 3.2.2 Food Safety Practices and General Requirements), អ្នកចាត់ម្ហូបអាហារមានការទទួលខុសត្រូវទាំងស្រុងក្នុងការធ្វើអ្វីៗក៏ដោយ គឺឲ្យសមហេតុសមផលដើម្បីធ្វើឲ្យប្រាកដថាគេមិនធ្វើឲ្យម្ហូបអាហារមិនមានសុវត្ថិភាព ឬមិនសមស្របដល់ប្រជាជនបរិភោគផង ។ អ្នកចាត់ម្ហូបអាហារក៏មានការទទួលខុសត្រូវច្បាស់លាស់ដែលទាក់ទងនឹងសុខភាព ហើយនិងសុវត្ថិភាពរបស់គេ ។

### តើលោកអ្នកជាអ្នកចាត់ម្ហូបអាហារឬ?

អ្នកចាត់ម្ហូបអាហារគឺជាអ្នកដែលធ្វើការនៅក្នុងពាណិជ្ជកម្មម្ហូបអាហារហើយនិងជាអ្នកចាត់ម្ហូបអាហារឬប្រដាប់ ប្រដារដែលប្រហែលចំពោះលើម្ហូបអាហារដូចជាស្រាបៀរ, ទឹក ឬទឹកកកដើម ។ អ្នកចាត់ម្ហូបអាហារប្រហែល ធ្វើអ្វីៗផ្សេងៗជាច្រើនទៀតសំរាប់ពាណិជ្ជកម្មម្ហូបអាហារ ។ ឧទាហរណ៍គឺមាន ការធ្វើ, ការស្ទុះ, ការរៀបចំ, ការបំពង់, ការខ្ទប់, ការតាំងនិង ការទុកដាក់ម្ហូបអាហារ ។ អ្នកចាត់ម្ហូបអាហារក៏អាចជាប់ទាក់ទងនឹងឧស្សាហកម្ម, ផលិតកម្ម, ការប្រមូល, ការទទួលបញ្ចេញ, ធ្វើ, ការដឹកជញ្ជូន, ការផ្តល់, ការធ្វើឲ្យរលាយ ឬការទុកម្ហូបអាហារឲ្យបានយូរ ។

### តើអ្នកចាត់ម្ហូបអាហារត្រូវធ្វើអ្វីខ្លះប្រសិនបើគេឈឺ?

- ប្រសិនបើអ្នកចាត់ម្ហូបអាហារមានជម្ងឺដែលបណ្តាលមកពីម្ហូបអាហារ ។  
 អ្នកចាត់ម្ហូបអាហារត្រូវប្រាប់អ្នកត្រួតត្រានៅកន្លែងការងាររបស់គេ, ប្រសិនបើគេមានរោគសញ្ញាដូចតទៅនេះ នៅពេលគេធ្វើការ-ក្អក, ចុះរាគ, គ្រុន ឬឈឺបំពង់ក្បាលនិងគ្រុនផង ។ ការលើកលែងតែមួយគឺប្រសិនបើអ្នកចាត់ម្ហូបអាហារ ដឹងថាគេមានរោគសញ្ញាទាំងនេះដោយមូលហេតុផ្សេងៗ ។ ឧទាហរណ៍, អ្នកចាត់ម្ហូបអាហារប្រហែលជាក្អកនៅ កន្លែងធ្វើការដោយសារមានផ្ទៃពោះ ។  
 អ្នកចាត់ម្ហូបអាហារក៏ត្រូវតែប្រាប់អ្នកត្រួតត្រារបស់ខ្លួនដែរ ប្រសិនបើគេមានរោគវិនិច្ឆ័យថាមាន ឬពុំសំដៅជម្ងឺដែលបណ្តាលមកពីម្ហូប អាហារ ។  
 មិនត្រឹមតែរាយការណ៍ពីជម្ងឺបណ្តាលមកពីម្ហូបអាហារប៉ុណ្ណោះទេ, អ្នកចាត់ម្ហូបអាហារក៏មិនត្រូវចាត់ម្ហូបអាហារណាមួយដែល អាចធ្វើឲ្យម្ហូបអាហារនោះគ្មានសុវត្ថិភាព ឬមិនល្អដោយសារជម្ងឺ របស់គេផងដែរ។ បន្ថែមទៅលើនេះ, ប្រសិនបើអ្នកចាត់ម្ហូប អាហារនៅតែធ្វើការតទៅទៀតដោយធ្វើការផ្សេងៗនោះ, គេត្រូវធ្វើអ្វីៗឲ្យបានសមហេតុសមផលប្រាកដថា គេមិនចម្លងមេរោគទៅម្ហូបអាហារណាមួយឡើយ ។  
 កំណត់ចំណាំ៖ ជម្ងឺដែលអាចចម្លងតាមម្ហូបអាហារគឺមាន ជម្ងឺរលាកថ្លើមផុស និងជម្ងឺបណ្តាលមកពី មេរោគបណ្តាល ឲ្យមានការចុះរាគនិងក្អក (giardia), មេរោគដែលបណ្តាលឲ្យមានការពុលម្ហូបអាហារ (salmonella) និងមេរោគបាក់តេរី ម្យ៉ាងដែលបណ្តាលឲ្យហើមនិងរលាកក្រពះនិងពោះវៀន(campylobacter) ។
- ប្រសិនបើអ្នកចាត់ម្ហូបអាហារមានរបួសនៅលើស្បែក ឬជំពៅ ឬមិនដូច្នោះទេ, មិនស្រួលខ្លួន ។  
 អ្នកចាត់ម្ហូបអាហារ ត្រូវប្រាប់អ្នកត្រួតត្រាគេពីជំពៅក្លាយណាមួយ ឬក៏លក្ខណៈដូចជាផ្កាសាយ ឬបញ្ហាផ្សេងៗ ទៀត ដែល ប្រហែលជាបណ្តាលឲ្យមានការហូរ ឬស្រក់ចេញពីគ្រឿង ឬច្រមុះ ឬភ្នែក, ប្រសិនបើវាអាចមានឱកាសធ្វើឲ្យម្ហូបអាហារ នោះគ្មានសុវត្ថិភាពឬមិនគួរសមដល់ប្រជាជនបរិភោគ ដោយសារតែសភាពរបស់គេ ។  
 ផងដែរ, ប្រសិនបើគេបន្តការចាត់ម្ហូបអាហារដោយមានសភាពដូចនេះ, អ្នកចាត់ម្ហូបអាហារត្រូវធ្វើអ្វីៗឲ្យសម ហេតុសមផលដើម្បីឲ្យប្រាកដថាគេមិនចម្លងមេរោគទៅលើម្ហូបអាហារឡើយ ។ ឧទាហរណ៍, ជំពៅដែលក្លាយអាចបិទ ដោយបង្កប់ស្រូវនិងសំពត់ឬរំដោយសំពត់មិនជ្រាបទឹក ប្រសិនបើនៅលើស្បែកដែលគ្មានអ្វីបិទបាំង-មិនត្រឹមតែប៉ុណ្ណោះ គេអាចប្រើម្តៅសំរាប់ធ្វើឲ្យទឹកខ្លះនោះស្ងួតផងដែរ ។



- ប្រសិនបើអ្នកចាប់កាន់ម្ហូបអាហារជីង ឬសង្ស័យថាគេបានធ្វើឲ្យម្ហូបអាហារខ្លះៗចម្លងមេរោគ ។

អ្នកចាប់កាន់ម្ហូបអាហារត្រូវប្រាប់អ្នកត្រួតត្រាគេ ប្រសិនបើគេជីង ឬសង្ស័យថាគេបានធ្វើឲ្យម្ហូបអាហារគ្មានសុវត្ថិភាព ឬមិនសមនឹងបរិភោគ ។ ឧទាហរណ៍, គ្រឿងអលង្ការដែលពាក់ដោយអ្នកចាប់កាន់ម្ហូបអាហារប្រហែលជាធ្លាក់ចូលទៅក្នុងម្ហូបអាហារ ។

**ចុះអនាម័យផ្ទាល់ខ្លួនវិញ?**

ប្រតិបត្តិអនាម័យផ្ទាល់ខ្លួននិងភាពស្អាតរបស់អ្នកចាប់កាន់ម្ហូបអាហារត្រូវបន្ថយគ្រោះថ្នាក់ក្នុងការចម្លងមេរោគទៅម្ហូបអាហារ ។ កត្តាដ៏សំខាន់បំផុតដែលគេត្រូវការដឹងគឺថាគេត្រូវ ៖

- ធ្វើអ្វីៗឲ្យសមហេតុសមផលដើម្បីការពាររាងកាយគេ, អ្វីៗពីរាងកាយគេ ឬអ្វីៗដែលគេពាក់, កុំឲ្យប៉ះពាល់ម្ហូបអាហារ ឬប្រដាប់ប្រដារសំរាប់ទ្រាប់ម្ហូបអាហារឲ្យសោះ;
- ធ្វើអ្វីៗឲ្យសមដើម្បីបញ្ឈប់ការប៉ះពាល់ឥតប្រយោជន៍ជាមួយម្ហូបអាហារនិងដែលអាចបរិភោគភ្លាមៗបាន;
- ស្លៀកពាក់សំលៀកបំពាក់ក្រៅស្អាត, យោងទៅតាមប្រភេទការងារដែលគេធ្វើ;
- ធ្វើឲ្យប្រាកដថាគ្រឿងរុំរូសឬសំពត់រុំរូសឬសិបិទបាំងភាគនៃរាងកាយដោយសំពត់មិនជ្រាបទឹក;
- មិនបរិភោគលើម្ហូបអាហារដែលឥតមានកំរងការពារ ឬលើប្រដាប់ប្រដារដែលអាចប៉ះពាល់ម្ហូបអាហារ;
- មិនកណ្តាស់, ញើសសំបោរ, ក្អកលើម្ហូបអាហារដែលឥតកំរងការពារ ឬប្រដាប់ប្រដារប្រហែលជាប៉ះនឹងម្ហូបអាហារ;
- មិនខាតស្មោះ, ជក់ ឬប្រើថ្នាំជក់ ឬរៀបចំស្រដៀងគ្នាដែលមានការចាប់កាន់ម្ហូបអាហារ; ហើយនិង
- កុំទោម ឬជុះ លើកលែងតែនៅក្នុងបង្គន់ ។

**វិន័យពិសេសសំរាប់ការលាងដៃខ្លះៗសំរាប់អ្នកចាប់កាន់ម្ហូបអាហារ**

គេសង្ឃឹមថាអ្នកចាប់កាន់ម្ហូបអាហារលាងដៃគេនៅពេលណាដែលដៃគេប្រហែលជាអាចចម្លងមេរោគទៅម្ហូបអាហារ។ នេះមានការលាងដៃរបស់គេ ៖

- ភ្លាមៗមុនធ្វើការជាមួយនិងម្ហូបអាហារនិងអាចបរិភោគភ្លាមៗ, នៅក្រោយចាប់កាន់ម្ហូបអាហារនៅ;
- ភ្លាមៗនៅក្រោយប្រើបង្គន់;
- មុនពេលចាប់កាន់ម្ហូបអាហារ ឬត្រឡប់ទៅចាប់កាន់ម្ហូបអាហារនៅក្រោយធ្វើការងារដទៃទៀត;
- ភ្លាមៗនៅក្រោយជក់បារី, ក្អក, កណ្តាស់, ប្រើកន្សែងដៃ ឬក្រដាសទង្គិចដែលអាចបោះចោល, បរិភោគ, ផឹក ឬប្រើថ្នាំជក់ ឬសារធាតុស្រដៀងគ្នានេះ; ហើយនិង
- នៅក្រោយប៉ះសក់, លលាជក់ក្បាល ឬប្រហោងនៃរាងកាយរបស់គេ ។

**តើអ្នកចាប់កាន់ម្ហូបអាហារត្រូវលាងដៃយ៉ាងដូចម្តេច?**

- 1- ប្រើប្រដាប់ប្រដារសំរាប់លាងដៃដែលផ្តល់ឲ្យដោយពាណិជ្ជកម្ម ។
- 2- លាងដៃរបស់ខ្លួនឲ្យបានហ្មត់ចត់ដោយប្រើសាប៊ូ ឬរបៀបដទៃទៀតដែលមានប្រសិទ្ធភាព ។
- 3- ប្រើទឹកក្តៅចេញពីម៉ាស៊ីន ។
- 4- ជូតដៃគេឲ្យស្ងួតទាំងស្រុងនិងកន្សែងដែលប្រើតែមួយដង ឬតាមរបៀបផ្សេងៗទៀតដែលប្រហែលជាមិនផ្ទេរសត្វមាត ជីវិតដែលបណ្តាលឲ្យមានជម្ងឺឲ្យជាប់មកតាមដៃនោះទេ ។

**តើត្រូវការព័ត៌មានបន្ថែមទៀតឬទេ?**

អត្ថបទនៃក្បួនខ្នាត, ការណែនាំនៃច្បាប់ទាំងនេះនិងក្រដាសហេតុការណ៍ដ៏ទៃទៀតហើយនិងឯកសារគាំទ្រអាចរកបាន នៅក្នុងវេបសាយរបស់ ANZFA ([www.anzfa.gov.au](http://www.anzfa.gov.au)) ។

នៅពេលដែលក្បួនខ្នាតនេះនឹងត្រូវគេអនុវត្តនៅតាមរដ្ឋនិងដែនដីនីមួយៗ, ពាណិជ្ជកម្មម្ហូបអាហារក៏នឹងអាចស្វែងរកឱវាទបានផ្ទាល់ពីភ្នាក់ងារសុខភាពនៃបរិស្ថាននៅតាមសាលាសង្កាត់របស់គេ, ឬពីសុខភាពរដ្ឋ ឬដែនដី ឬពីក្រសួងកិច្ចបម្រើខាងសុខភាព ហើយនិងក្រុមសុខភាពសាធារណៈ ។

ព័ត៌មានពិស្តារសំរាប់ទាក់ទងទៅក្រសួងសុខភាពរដ្ឋនិងដែនដី និងសាលាសង្កាត់បានរាប់បញ្ចូលទៅក្នុងក្រដាសហេតុការណ៍ដាច់ខ្សែក (ក្បួនខ្នាតសុវត្ថិភាពនៃម្ហូបអាហារ-ប្រភពព័ត៌មាននិងឱវាទ) “ *Food Safety Standards-Source of information & advice* ”

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](http://www.anzfa.gov.au)  
Email: [advice@anzfa.gov.au](mailto:advice@anzfa.gov.au)  
Advice Line: 1300 652 166

Website: [www.anzfa.govt.nz](http://www.anzfa.govt.nz)  
Email: [nz.reception@anzfa.gov.au](mailto:nz.reception@anzfa.gov.au)  
Advice Line: 0800 441 571