



ក្បួនខ្នាតសុវត្ថិភាពនៃម្ហូបអាហារ-ការទទួលម្ហូបអាហារដោយសុវត្ថិភាព

ជំពូកទី៣ (សំរាប់តែប្រទេសអូស្ត្រាលី)ច្បាប់ស្តីពីក្បួនខ្នាតខាងម្ហូបអាហារនៃអូស្ត្រាលី ញីវហ្ស៊ីលីន

កំណត់សំគាល់៖ ក្បួនខ្នាតសុវត្ថិភាពនៃម្ហូបអាហារធ្វើអនុវត្តនៅក្នុងប្រទេសញីវហ្ស៊ីលីនទេ ។ លក្ខខណ្ឌដែលមាន ថែមក្នុងសិទ្ធិសញ្ញាក្បួនខ្នាតនៃម្ហូបអាហាររវាងប្រទេសអូស្ត្រាលីនិងញីវហ្ស៊ីលីនពុំមានរាប់បញ្ចូលក្នុងក្បួនខ្នាត អនាម័យខាងម្ហូបអាហារទេ ។

តើតម្រូវការអ្វីខ្លះ?

នៅក្រោមច្បាប់លេខ ៣.២.២ ប្រតិបត្តិសុវត្ថិភាពនៃម្ហូបអាហារនិងតម្រូវការទូទៅ (Under Standards 3.2.2 Food Safety Practices and General Requirements), ពាណិជ្ជកម្មមួយត្រូវតែសង្ឃឹមអនុវត្តមធ្យោបាយគ្រប់បែបយ៉ាងធ្វើឲ្យប្រាកដថា គេមិនបានទទួលម្ហូបអាហារគ្មានសុវត្ថិភាព, ឬមិនសមរម្យ ។ នេះមានន័យថាគេត្រូវធ្វើឲ្យប្រាកដថា ម្ហូបអាហារដែលគេបានទទួល ៖

- 1- ការពារពីការចម្លងមេរោគ;
- 2- អាចដឹងឬសំគាល់បាននៅពេលដែលគេទុកដាក់នៅក្នុងហាង; ហើយនិង
- 3- សីតុណ្ហភាពត្រឹមត្រូវនៅពេលវាមកដល់, ប្រសិនបើវាអាចមានគ្រោះថ្នាក់ ។

តើខ្ញុំអាចធ្វើឲ្យប្រាកដថាម្ហូបអាហារនោះមិនចម្លងមេរោគនៅពេលវាមកដល់ហាងខ្ញុំតាមរបៀបណា?

នៅពេលដែលលោកអ្នកនឹងពុំអាចទាយជាមួយម្ហូបអាហារដែលមកដល់ពាណិជ្ជកម្មលោកអ្នកត្រូវបានចម្លងមេរោគមក ជាមួយផងដែរឬអត់, លោកអ្នកត្រូវអនុវត្តគ្រប់មធ្យោបាយដើម្បីបន្ថយការចម្លងមេរោគ ។ ឧទាហរណ៍, លោកអ្នក ប្រហែលអាចអនុវត្តតាមមធ្យោបាយដូចតទៅនេះ ។

- សាកសួរអ្នកផ្តល់ម្ហូបអាហារលោកអ្នកដើម្បីធ្វើឲ្យប្រាកដថាម្ហូបអាហារនោះមានការការពារពីការចម្លងមេរោគនៅពេល គេដឹកជញ្ជូន ហើយនិង, អាចធ្វើទៅបាន, សុំឲ្យគេផ្ញើមកជាកញ្ចប់ ឬធុង ។
- ឆែកមើលថាម្ហូបអាហារនោះមានគ្រប ឬដាក់ក្នុងកញ្ចប់នៅពេលវាមកដល់ហើយកញ្ចប់ ឬកំរងនោះមិនខូចខាត, ហើយនិង ឆែកមើលថ្ងៃខ្ចី“ល្អបើប្រើមុន” (Best before) ឬ “ប្រើឲ្យទាន់ថ្ងៃ”(Use by)-ប្រសិនបើ(Use by)នេះហួសពេលកំណត់, ម្ហូបអាហារនេះប្រហែលជាខូចហើយ ។
- ធ្វើឲ្យប្រាកដថា, បើអាចធ្វើទៅបាន, ថាម្ហូបអាហារមិនត្រូវគេគ្របលាបឲ្យ, ប្រសិនបើគ្មាននរណាម្នាក់ដែលនៅកន្លែងធ្វើការ ពិនិត្យម្ហូបអាហារនោះនៅពេលដែលវាបានមកដល់ ហើយទុកដាក់វាតាមទៅក្នុងទូធ្វើឲ្យកក(Freezer) ឬទូទឹកកក ឬ កន្លែងទុកដាក់ដែលសមរម្យដ៏ទៃទៀត ។

វាប្រហែលជាការពិបាកឆែកមើលម្ហូបអាហារគ្រប់មុខដែលបានមកដល់ហាងលោកអ្នក, ក៏ប៉ុន្តែលោកអ្នកអាចពិនិត្យម្ហូប អាហារដែលមកដល់ដោយព្រាវ, លោកអ្នកក៏ប្រហែលសម្រេចឆែកមើលម្ហូបអាហារពីអ្នកផ្តល់ខ្លះៗញឹកញាប់ជាងលោក អ្នកឆែកម្ហូបអាហារពីអ្នកផ្តល់ខ្លះទៀតដែលជាទូទៅផលិតផលមកដល់ដោយមានលក្ខណៈល្អ ។

ប្រសិនបើម្ហូបអាហារដែលផ្តល់ឲ្យហាងលោកអ្នកនោះឆ្លងមេរោគ ឬលោកអ្នកយល់ថាវាអាចចម្លងមេរោគ, លោកអ្នកគួរ ផ្ញើវាត្រឡប់ទៅឲ្យអ្នកផ្តល់វិញ ឬដោយមានការយល់ព្រមពីអ្នកផ្តល់, ចូរកំទេចម្ហូបអាហារនោះចោលទៅ ។ ឧទាហរណ៍, លោកអ្នកប្រហែលសង្ឃឹមថាមានការចម្លងមេរោគ, ប្រសិនបើកញ្ចប់នៅជុំវិញម្ហូបអាហារបែក ឬខូចខាត ។ ម្ហូបអាហារ ក៏ចម្លងមេរោគផងដែរ ប្រសិនបើម្ហូបអាហារនោះមានសត្វល្អិត, អាចម៍សត្វកកេរ, កញ្ចក់, ដៃក ឬវត្ថុអ្វីៗផ្សេងទៀត, ឬ ប្រសិនបើវាខូច ។

តើខ្ញុំអាចធ្វើឲ្យប្រាកដថាខ្ញុំដឹងប្រភពនិងឈ្មោះម្ហូបអាហារនៅក្នុងហាងរបស់ខ្ញុំដូចម្តេច ?

ប្រសិនបើភ្នាក់ងារអនុវត្តច្បាប់សុំឲ្យលោកអ្នកធ្វើ, លោកអ្នកត្រូវតែអាចផ្តល់ឲ្យភ្នាក់ងារនូវព័ត៌មានស្តីពីអ្នកផ្តល់ម្ហូបអាហារ ណាមួយនៅក្នុងហាងរបស់អ្នក ហើយតើម្ហូបអាហារនោះជាអ្វីដែរ ។ លោកអ្នកត្រូវការព័ត៌មាននេះក្នុងករណីដែល ម្ហូបអាហារនៅក្នុងហាងលោកអ្នកត្រូវបានកម្រើញថាគ្មានសុវត្ថិភាព ឬចម្លងមេរោគដោយរបៀបណាមួយ ហើយត្រូវបញ្ជូន ត្រឡប់ទៅឲ្យអ្នកផ្តល់វិញ ឬក៏ទេចចោល ។

ទោះបីម្ហូបអាហារច្រើនបំផុត, ឬមិនទាំងអស់ដែលលោកអ្នកទិញមកនោះមិនមានដាក់ផ្លាកឈ្មោះផលិតផលនិងឈ្មោះនិង អាសយដ្ឋានឧស្សាហកម្ម, អ្នកនាំចូល, ឬកញ្ចប់ម្ហូបអាហារ, លោកអ្នកក៏ប្រហែលជាមានម្ហូបអាហារគិតកញ្ចប់ ឬគិតមាត់ ផ្លាកនៅក្នុងហាងលោកអ្នកហើយនិងត្រូវការរបៀបផ្សេងៗទៀតដើម្បីបញ្ជាក់ថាម្ហូបអាហារនេះជាអ្វី ឬមកពីទីណា ។ លោកអ្នកធ្វើបានដោយប្រើបង្កាត់ដៃពីអ្នកផ្តល់ ឬលោកអ្នកប្រហែលរក្សាបញ្ជីអ្នកផ្តល់របស់លោកអ្នកហើយនិងអ្វីៗដែលលោកអ្នកទិញពីគេ, និងម្ហូបអាហារដែលលោកអ្នកមាននៅក្នុងហាងលោកអ្នក ។ លោកអ្នកមិនត្រូវទទួលយកម្ហូបអាហារណាមួយទេ ប្រសិនបើលោកអ្នកពុំអាចដឹងវាច្បាស់ហើយនិងតាមដានទៅរកអ្នក ផ្តល់ទេ ។



ANZFA
Australia New Zealand Food Authority
TE MANA WHAKARITE KAI MO A TEHERIA ME AOTEAROA

តើខ្ញុំធ្វើយ៉ាងណាដើម្បីឱ្យប្រាកដថាម្ហូបអាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់មកដល់ដោយមានសីតណ្ហភាពត្រឹមត្រូវ ?

លោកអ្នកត្រូវអនុវត្តច្បាប់ចម្លងប្រកបដោយដើម្បីឱ្យប្រាកដថាលោកអ្នកមិនទទួលបានម្ហូបអាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់ដែលមិនមានសីតណ្ហភាពត្រឹមត្រូវ ឬនៅក្រៅកំណត់សីតណ្ហភាពលើសពីកំណត់ពេល ។

ម្ហូបអាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់ដែលបានផ្តល់ទៅឱ្យពាណិជ្ជកម្មលោកអ្នកត្រូវតែ ៖

- ប្រសិនបើត្រជាក់-នៅចំសីតណ្ហភាព៥អង្សា ឬតិចជាង;
- ប្រសិនបើក្តៅ-នៅចំសីតណ្ហភាព៦០អង្សា ឬច្រើនជាង;
- ប្រសិនបើនៅកក-កកទាំងអស់ដោយគ្មានភាគខ្លះរលាយឡើយ; ឬ
- វាអាចមានសីតណ្ហភាពដ៏ទៃទៀត-ឱ្យតែពាណិជ្ជកម្មផ្តល់ម្ហូបអាហារអាចបង្ហាញថា កំណត់ពេលសុវត្ថិភាពមិនហួសកំរិត ទេ ។

ប្រសិនបើម្ហូបអាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់ដែលបានផ្តល់ទៅពាណិជ្ជកម្មលោកអ្នកមិនស្របតាមតម្រូវការនេះទេ, លោកអ្នកត្រូវតែបដិសេធម្ហូបអាហារនោះចោល ។

នៅក្នុងករណីយ៉ាងណាមួយ, ពាណិជ្ជកម្មនឹងចង់ឱ្យម្ហូបអាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់បញ្ជូនមកឱ្យក្នុងភាពត្រជាក់(៥អង្សា ឬតិច) ឬភាពកកក៏ប៉ុន្តែវាមានកាលៈទេសៈខ្លះដែលលោកអ្នកយល់ព្រមទទួលបានម្ហូបអាហារអាចមានគ្រោះថ្នាក់ដែលមានសីតណ្ហភាពដ៏ទៃទៀត ។ ឧទាហរណ៍, លោកអ្នកប្រហែលជាទិញម្ហូបអាហារដែលចេញពីអ្នកផ្តល់ដោយសីតណ្ហភាពត្រឹមត្រូវហើយ ពេលដឹកជញ្ជូនទៅហាងលោកអ្នកមានពេលខ្លី ។

ក្រដាសហេតុការណ៍ “Food Safety Standard-Temperature Requirement” ផ្តល់ព័ត៌មានបន្ថែមទៀតស្តីពីការកំណត់សីតណ្ហភាពនៃម្ហូបអាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់ហើយនិងកំឡុងពេលដែលអាចរក្សាទុកដោយសុវត្ថិភាពនៅត្រង់សីតណ្ហភាពរវាង៥អង្សានិង៦០អង្សា ។ យ៉ាងណាក៏ដោយ, បើជាទូទៅពេលដឹកជញ្ជូនមកឱ្យលើសពីពីរម៉ោង, ម្ហូបអាហារត្រូវតែដឹកជញ្ជូនតាមរថយន្តដែលមានម៉ាស៊ីនត្រជាក់ដែលអាចទុកម្ហូបអាហារត្រង់សីតណ្ហភាព៥អង្សា ឬ តិចជាង ឬរក្សាវាឱ្យនៅក្នុងភាពកក ។

ឧទាហរណ៍តទៅនេះរាប់បញ្ចូលវិធានការអនុវត្តខ្លះៗដែលលោកអ្នកធ្វើឱ្យប្រាកដថាម្ហូបអាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់មានសុវត្ថិភាពនៅពេលដែលគេផ្តល់ទៅពាណិជ្ជកម្មលោកអ្នក ។

- លោកអ្នកពិគ្រោះអំពីសីតណ្ហភាពម្ហូបអាហារក្នុងពេលបញ្ជូនមកដែលអាចទទួលបានជាមួយនិងពាណិជ្ជកម្មដែលផ្តល់ម្ហូបអាហារទៅហាងលោកអ្នកហើយនិង យល់ស្របជាមួយផ្លូវការផងដែរ ថាម្ហូបអាហារផ្តល់ឱ្យក្នុងភាពកក ឬត្រជាក់ ឬក្តៅ ឬនៅក្នុងកំណត់ពេលសុវត្ថិភាព ។
- ប្រសិនបើម្ហូបអាហារត្រូវតែកក, លោកអ្នកនែកមើលនៅពេលគេផ្តល់មកពាណិជ្ជកម្មលោកអ្នកដើម្បីឱ្យប្រាកដថាម្ហូបអាហារនោះនៅកកហើយមិនចាប់ផ្តើមរលាយឡើយ ។
- ប្រសិនបើម្ហូបអាហារត្រូវតែត្រជាក់ ឬក្តៅ, លោកអ្នកនែកមើលសីតណ្ហភាពម្ហូបអាហារនោះនៅពេលគេផ្តល់មកពាណិជ្ជកម្មលោកអ្នកហើយធ្វើឱ្យប្រាកដថាវានៅចំ ឬក្រោម៥អង្សា ឬនៅចំលើសពី៦០អង្សា ។
- ប្រសិនបើម្ហូបអាហារត្រូវតែផ្តល់មកក្នុងកំរិតពេលសុវត្ថិភាព, លោកអ្នកនែកមើលបញ្ជីពេលចេញដំណើរនិងពេលមកដល់ដើម្បីឱ្យប្រាកដថាការផ្តល់នោះបានធ្វើនៅក្នុងកំណត់ពេលវេលាដែលបានយល់ព្រមជាមួយគ្នា ។

លោកអ្នកមិនចាំបាច់នែកមើលម្ហូបអាហារ ឬបញ្ជីផ្តល់ដែលទាក់ទងគ្រប់មុខនោះទេ ក៏ប៉ុន្តែលោកអ្នកត្រូវតែនែកមើលម្ហូបអាហារខ្លះៗដើម្បីឱ្យប្រាកដថាអ្នកផ្តល់បានធ្វើការត្រឹមត្រូវមែន ។

តើត្រូវការព័ត៌មានបន្ថែមទៀតឬទេ?

អត្ថបទនៃក្បួនខ្នាត, ការណែនាំលើអ្វីទាំងអស់នេះ, និងក្រដាសហេតុការណ៍ដ៏ទៃទៀតនិងឯកសារគាំទ្រអាចរកបាននៅតាមវេបសាយ(www.anzfa.gov.au)។

នៅពេលដែលក្បួនខ្នាតនេះនឹងអនុវត្តនៅក្នុងរដ្ឋនិងដែនដីមួយៗ, ពាណិជ្ជកម្មម្ហូបអាហារក៏នឹង អាចរកឱវាទផ្តល់បានពីភ្នាក់ងារសុខភាពខាងបរិស្ថាននៅតាមសាលាសង្កាត់គេ; ឬពីក្រសួងសុខាភិបាលរដ្ឋ ឬដែនដីគេ ឬក្រសួងកិច្ចប៉ះពាល់សុខភាពនិងក្រុមសុខភាពសាធារណៈ ។

ព័ត៌មានពិស្តារសំរាប់ទាក់ទងក្រសួងសុខាភិបាលរដ្ឋនិងដែនដីនិងសាលាសង្កាត់លោកអ្នកមានបញ្ចូលនៅក្នុងក្រដាសហេតុការណ៍នៃក្បួនខ្នាតសុវត្ថិភាពនៃម្ហូបអាហារ-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
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