



ក្បួនខ្នាតសុវត្ថិភាពនៃម្ហូបអាហារ-តម្រូវការនៃការកំណត់សីតណ្ហភាព

ជំពូកទី៣ (សំរាប់តែប្រទេសអូស្ត្រាលី)ច្បាប់ក្បួនខ្នាតខាងម្ហូបអាហារនៃអូស្ត្រាលី ញីវហ្ស៊ីលីន

កំណត់សំគាល់៖ ក្បួនខ្នាតសុវត្ថិភាពនៃម្ហូបអាហារថ្មីពីអនុវត្តនៅក្នុងប្រទេសញីវហ្ស៊ីលីនទេ ។ លក្ខខណ្ឌដែលមាន ចែងក្នុងសិទ្ធិសញ្ញាក្បួនខ្នាតនៃម្ហូបអាហាររវាងប្រទេសអូស្ត្រាលីនិងញីវហ្ស៊ីលីនមានបញ្ចូលក្នុងក្បួនខ្នាតអនាម័យខាងម្ហូបអាហារទេ ។

បុព្វកថា

ច្បាប់លេខ ៣.២.២ ប្រតិបត្តិសុវត្ថិភាពនៃម្ហូបអាហារនិងតម្រូវការទូទៅ (Standards 3.2.2 Food Safety Practices and Genral Requirements) បានចែងនូវតម្រូវការជាក់លាក់មួយសំរាប់ធ្វើឲ្យត្រជាក់និងសំរាប់កំដៅម្ហូបឡើងវិញចំពោះម្ហូបអាហារណា ដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់ឲ្យនៅចំកំរិតសីតណ្ហភាពដែលបានកំណត់យ៉ាងច្បាស់លាស់មួយ ។ ពាណិជ្ជកម្មម្ហូបអាហារត្រូវតែសំរាប់សំរួលតាមតម្រូវការនេះ ប្រសិនបើគេពុំអាចបង្ហាញថាគេមានរបៀបសុវត្ថិភាពដ៏ទៃមួយ ទៀតដើម្បីធ្វើឲ្យប្រាកដថាម្ហូបអាហារអាចបរិភោគបានដោយសុវត្ថិភាពទេនោះ ។

1. តើម្ហូបអាហារណាដែលគេត្រូវរក្សាតាមការកំណត់សីតណ្ហភាព?

ម្ហូបអាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់ត្រូវរក្សាតាមការកំណត់សីតណ្ហភាព

តើម្ហូបអាហារណាខ្លះជា “ម្ហូបអាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់” ?

ម្ហូបអាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់គឺជាម្ហូបអាហារដែលអាចមានមេរោគបាក់តេរីនៃការពុលម្ហូបអាហារនិងអាចទ្រទ្រង់ការកើន ឡើងនៃមេរោគបាក់តេរីនេះ ឬមានការបង្កើតជាតិពុល (តុកស៊ីន=Toxin) ដល់កំរិតមួយដែលអាចគ្រោះថ្នាក់ដល់អ្នកប្រើប្រាស់ ប្រសិនបើម្ហូបអាហារមិនបានទុកដាក់តាមសីតណ្ហភាពត្រឹមត្រូវទេ ។ ជាតិពុល(តុកស៊ីន)គឺជាជាតិគីមីកើតឡើងដោយមេរោគបាក់តេរីមួយប្រភេទ ។

គេទៅនេះគឺជាឧទាហរណ៍នៃម្ហូបអាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់ ៖

- សាច់នៅនិងឆ្អិន ឬម្ហូបអាហារដែលមានសាច់, ដូចជាសម្លកាស៊ីរ៉ូល(casserole), សម្លការីនិងម្ហូបឡាសាញ៉ា (Lasagna)
- ផលិតផលធ្វើពីទឹកដោះគោ, ឧទាហរណ៍, ទឹកដោះគោ, សង់ខ្យាម្យ៉ាងនិងបង្កែមដែលមានទឹកដោះគោ;
- ម្ហូបសមុទ្រ (លើកលែងម្ហូបសមុទ្ររស់);
- ផ្លែឈើនិងបន្លែកំប៉ុង, ឧទាហរណ៍, សាឡាត់;
- បាយនិងប៉ាស្តា (pasta)
- ម្ហូបអាហារដែលមានពង, សណ្តែក, គ្រាប់ផ្លែឈើ ឬម្ហូបអាហារមានជាតិប្រូតេអ៊ីនច្រើន, ដូចជា នំគីស(quiche) និងផលិតផលដែលមានសណ្តែកស្បៀង;
- ម្ហូបអាហារដែលមានម្ហូបអាហារទាំងនេះ, ដូចជា “សេដវិច” និង នំប៉័ង(rolls);

តើម្ហូបអាហារណាដែលមិនអាចមានគ្រោះថ្នាក់?

ម្ហូបអាហារដែលទុកបានយូរជាច្រើនមិនមានមេរោគបាក់តេរីនៃការពុលម្ហូបអាហារទេ ។ ចំណែកឯមេរោគបាក់តេរីក៏នឹង មិនកើតនៅក្នុងប្រភេទម្ហូបអាហារខ្លះទៀតផងដែរ ។ ឧទាហរណ៍, ដូចជាម្ហូបអាហារកំប៉ុងនិងដប, ផ្លែឈើក្រៀម, សាច់ក្រៀមប្រៃ, សាច់ក្រៀមជ្រូក, ទឹកដោះគោជ្រូក (yoghurts), ឈើសរឹង(hard cheese), គ្រឿងលាបនំប៉័ង, ទឹកជ្រលក់ខ្លះ, ប៉ាស្តាក្រៀម, នំប៉័ងនិងម្ហូបអាហារក្រៀម ។

យ៉ាងណាក៏ដោយ, ម្ហូបអាហារខ្លះដែលមិនមែនជាម្ហូបអាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់នឹងអាចជាម្ហូបអាហារគ្រោះថ្នាក់, ប្រសិនបើលោក អ្នកកែប្រែម្ហូបអាហារតាមរបៀបខ្លះៗ ។ ឧទាហរណ៍, ម្សៅសង់ខ្យាម្យ៉ាងមិនអាចមានគ្រោះថ្នាក់ទេ ក៏ប៉ុន្តែនៅពេលណាគេលាយវានិងទឹកដោះគោ ឬទឹកដើម្បីធ្វើជាសង់ខ្យាម្យ៉ាង, សង់ខ្យាម្យ៉ាងនោះគឺអាចមានគ្រោះថ្នាក់ ។

ម្ហូបអាហារខ្លះប្រហែលជាមិនអាចមានគ្រោះថ្នាក់ទេ ក៏ប៉ុន្តែគេត្រូវទុកវានៅក្នុងទូទឹកកកដើម្បីកុំឲ្យវាខូច ។ ការលក់ដូរម្ហូបអាហារខូចគឺជាបទល្មើស ។

2. ពេលណាទៅដែលគេត្រូវរក្សាម្ហូបអាហារនៅក្រោមការកំណត់សីតណ្ហភាព?

លោកអ្នកត្រូវធ្វើឲ្យប្រាកដថា សីតណ្ហភាពនៃម្ហូបអាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់គឺមានកំរិតសីតណ្ហភាព, ៥អង្សា ឬត្រជាក់ជាង ឬមួយក៏៦០អង្សា ឬក្តៅជាងនៅពេលដែលបានទទួល, ដាក់តាំង, ដឹកជញ្ជូន ឬទុកដាក់ ។ ប្រសិនបើលោកអ្នកចង់ទទួល, ដាក់តាំង, ដឹកជញ្ជូន ឬទុកដាក់ ម្ហូបអាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់តាមសីតណ្ហភាពណាមួយទៀតនោះ, លោកអ្នកត្រូវបង្ហាញភ្នាក់ងារអនុវត្តច្បាប់ថា លោកអ្នក មានរបៀបសុវត្ថិភាពដ៏ទៃទៀតជំនួស ។

លោកអ្នកមិនចាំបាច់រក្សាម្ហូបអាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់ទៅតាមកំរិតសីតុណ្ហភាពដែលបានកំណត់មកណាមួយនៅពេលដែលលោកអ្នកធ្វើប្រើប្រាស់ ព្រោះវាមិនស្រួលអនុវត្តទេ ក៏ប៉ុន្តែលោកអ្នកត្រូវតែទុកពេលធ្វើ ឬរៀបចំឲ្យបានខ្លីបំផុតដែលអាចធ្វើទៅបានដើម្បីកុំឲ្យមេរោគបាក់តេរីមានឱកាសនឹងកើតច្រើនឡើងដល់កំរិតគ្រោះថ្នាក់ ឬកើតទៅជាជាតិពុលគុកស៊ីនបាន ។

3. ការធ្វើឲ្យត្រជាក់ចំពោះម្ហូបអាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់

ប្រសិនបើលោកអ្នកដាំស្ទួនម្ហូបអាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់ ដែលលោកអ្នកមានបំណងធ្វើឲ្យត្រជាក់ហើយប្រើវាទៅពេលក្រោយ លោកអ្នកត្រូវការធ្វើឲ្យម្ហូបអាហារនោះត្រជាក់ដល់កំណត់៥អង្សា ឬត្រជាក់ជាងនេះ ដែលអាចធ្វើទៅបាន ។ វាអាចមានមេរោគបាក់តេរីនៃការពុលម្ហូបអាហារនៅក្នុងម្ហូបអាហារ ទោះបីវាឆ្លិនហើយក៏ដោយ ។ កំរិតពេលកាត់តែរបស់នៃការធ្វើឲ្យត្រជាក់បានកំណត់ពេលដែលមេរោគបាក់តេរីមានលទ្ធភាពនឹងកើត ឬបង្កើតជាតិពុលគុកស៊ីនកុំឲ្យកើតឡើងបាន ។ ក្បួនខ្នាតតម្រូវឲ្យធ្វើម្ហូបអាហារត្រជាក់ពី ៦០អង្សាទៅ ២១អង្សានៅក្នុងរយៈពេលយ៉ាងយូរបំផុត២ម៉ោង និងពី ២១អង្សាទៅ ៥អង្សានៅក្នុងរយៈពេលយ៉ាងយូរបំផុត២ម៉ោងថែមទៀត ។ ម្យ៉ាងវិញទៀត, ប្រសិនបើលោកអ្នកចង់ធ្វើឲ្យម្ហូបអាហារ ត្រជាក់ក្នុងរយៈពេលយូរទៀត, លោកអ្នកត្រូវបង្ហាញថាលោកអ្នកមានរបៀបសុវត្ថិភាពមួយទៀតសំរាប់អនុវត្តជំនួស ។

ប្រសិនបើលោកអ្នកពុំដឹងថា ម្ហូបអាហារលោកអ្នកត្រជាក់រហ័សយ៉ាងដូចម្តេចនោះ, ចូរប្រើប្រដាប់ស្ទង់កំដៅដែលមានដៃកស្ទង់(probe)សំរាប់វាស់ភាគក្តៅបំផុតនៃម្ហូបអាហារ-តាមធម្មតានៅត្រង់ភាគកណ្តាល ។ ចំពោះព័ត៌មានស្តីពីការប្រើប្រដាប់ស្ទង់កំដៅ, ចូរអានក្រដាសហេតុការណ៍ “ Thermometers and their use with potentially hazardous food ” ។ ដើម្បីធ្វើឲ្យម្ហូបអាហារត្រជាក់រហ័ស, ចូរបំបែកម្ហូបអាហារជាផ្នែកតូចៗជាក់នៅក្នុងធុងរាវៗ ។ ចូរប្រើប្រៀនកុំឲ្យមានការចម្លងមេរោគទៅម្ហូបអាហារនៅពេលលោកអ្នកធ្វើដូច្នោះ ។

4. ការកំដៅម្ហូបអាហារឆ្លិនហើយ និងការធ្វើឲ្យត្រជាក់នូវម្ហូបអាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់

ប្រសិនបើលោកអ្នកកំដៅម្ហូបអាហារឆ្លិនហើយនិងធ្វើឲ្យត្រជាក់នូវម្ហូបអាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់, លោកអ្នកត្រូវកំដៅម្ហូបអាហារឆ្លិនហើយដល់កំរិត៦០អង្សា ឬក្តៅជាង ។ ជាការល្អ, លោកអ្នកគួរមានគោលដៅកំដៅម្ហូបអាហារម្តងទៀតដល់កំណត់៦០អង្សាក្នុងរយៈពេលយ៉ាងយូរបំផុត២ម៉ោង ដើម្បីបន្ថយរយៈពេលដែលម្ហូបអាហារដល់សីតុណ្ហភាពមួយដែលឲ្យមានការបង្កើតមេរោគបាក់តេរី ឬបង្កើតជាតិពុលគុកស៊ីន ។

តម្រូវការនេះអនុវត្តតែម្ហូបអាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់ដែលលោកអ្នកចង់ទុកវាឲ្យក្តៅ, ឧទាហរណ៍, នៅក្នុងឡលោកអ្នក ឬនៅក្នុងឡតាំងម្ហូបអាហារ ។ នេះមិនអនុវត្តទៅលើម្ហូបអាហារដែលលោកអ្នកកំដៅវាម្តងទៀតរួចចាត់ចែងបញ្ជូនទៅឲ្យអចិន្ត្រៃយ៍រោគាភ័យនោះទេ, ឧទាហរណ៍, ដូចជានៅក្នុងកៅដូដឹកដីយន្ត ឬហាងលក់ម្ហូបអាហារយកទៅក្រៅជាដើម ។

5. តើពាណិជ្ជកម្មអាចគោរពតាមតម្រូវការខាងការកំណត់សីតុណ្ហភាពដោយរបៀបណា?

មធ្យោបាយស្រួលបំផុតដើម្បីសំរេចតាមតម្រូវការនេះគឺធ្វើឲ្យប្រាកដថាម្ហូបអាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់បានទទួល, ទុកជាក់, ជាក់តាំង, ឬដឹកជញ្ជូនដោយសីតុណ្ហភាពត្រជាក់ខ្លាំង(៥អង្សា ឬត្រជាក់ជាង) ឬក្តៅខ្លាំង(៦០អង្សា) ឬក្តៅជាង ។ ម្ហូបអាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់ក៏គួរតែធ្វើឲ្យត្រជាក់ ឬកំដៅម្តងទៀតដោយរហ័សហើយនិងរៀបចំក្នុងរយៈពេលខ្លីដែលអាចធ្វើទៅបាន ។

ប្រសិនបើដោយមូលហេតុណាមួយ, លោកអ្នកពុំចង់, ឬពុំអាចទុកជាក់, ជាក់តាំង ឬដឹកជញ្ជូនម្ហូបអាហារនៅ៥អង្សា ឬត្រជាក់ជាង, ឬនៅ៦០អង្សា ឬក្តៅជាង, ឬសំរេចតាមតម្រូវការនៃសីតុណ្ហភាពនិង ពេលវេលាធ្វើឲ្យត្រជាក់និងកំដៅម្តងទៀត, លោកអ្នកត្រូវបង្ហាញថាលោកអ្នកមានរបៀបសុវត្ថិភាពមួយទៀតអនុវត្តជំនួស ។

ក្បួនខ្នាតបញ្ជាក់របៀបដែលពាណិជ្ជកម្មម្ហូបអាហារអាចបង្ហាញភ្នាក់ងារអនុវត្តច្បាប់ថាគេប្រើរបៀបសុវត្ថិភាពមួយទៀតជំនួស ។ លោកអ្នកអាចប្រើកម្មវិធីសុវត្ថិភាពនៃម្ហូបអាហារ, ឬធ្វើតាមការណែនាំនៃឧស្សាហកម្មម្ហូបអាហារដែលគេបានទទួលស្គាល់, ឬប្រើរបៀបមួយដែលមានមូលដ្ឋានល្អនៅលើភស្តុតាងវិទ្យាសាស្ត្រ ។ ANZFA ក៏ពុំរៀបចំការណែនាំពិស្តារថែមទៀតស្តីពីតម្រូវការខាងការកំណត់សីតុណ្ហភាព, ដោយរាប់បញ្ចូលការធ្វើឲ្យត្រជាក់, កំដៅម្តងទៀតនិងការប្រើរបៀបសុវត្ថិភាពមួយទៀតជំនួស ។

តើត្រូវការព័ត៌មានថែមទៀតឬទេ?

អត្ថបទនៃក្បួនខ្នាត, ការណែនាំនិងក្រដាសហេតុការណ៍ទៀតអាចរកបានតាមវេបសាយ ANZFA ។ ដូចគ្នាត្រូវបានគេបង្ហាញនៅក្នុងដំណើរការនិងដំណើរ, ពាណិជ្ជកម្មម្ហូបអាហារអាចរកឱវាទពីភ្នាក់ងារសុខភាពខាងបរិស្ថាននៅសាលាសង្កាត់គេ, ឬពីក្រសួងសុខាភិបាល ឬដៃដី ឬក្រសួងកិច្ចបម្រើខាងសុខភាព និងក្រុមសុខភាពសាធារណៈ ។

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

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

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

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