



ក្បួនខ្នាតសុវត្ថិភាពនៃម្ហូបអាហារ-ប្រដាប់ស្នូងកំដៅនិងការប្រើវា ជាមួយនិងម្ហូបអាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់

ជំពូកទី៣ (សំរាប់តែប្រទេសអូស្ត្រាលី)ច្បាប់ក្បួនខ្នាតនៃម្ហូបអាហារនៃអូស្ត្រាលី ញឹវហ្ស៊ីលីន

កំណត់សំគាល់៖ ក្បួនខ្នាតសុវត្ថិភាពនៃម្ហូបអាហារថ្មីពីអនុវត្តនៅក្នុងប្រទេសញឹវហ្ស៊ីលីនទេ ។ លក្ខខណ្ឌដែលមាន ចែងក្នុងសិទ្ធិសញ្ញាក្បួនខ្នាតនៃម្ហូបអាហាររវាងប្រទេសអូស្ត្រាលីនិងញឹវហ្ស៊ីលីនពុំអាចរាប់បញ្ចូលក្នុងក្បួនខ្នាត អនាម័យខាងម្ហូបអាហារទេ ។

តើអ្នកណាត្រូវការប្រដាប់ស្នូងកំដៅ?

ប្រសិនបើពាណិជ្ជកម្មម្ហូបអាហារលោកអ្នកគឺទុកដាក់, ដឹកជញ្ជូន, រៀបចំ, ចម្អិន ឬលក់ម្ហូបអាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់: ដូច្នេះលោកអ្នកត្រូវមានប្រដាប់ស្នូងកំដៅមួយដើម្បីត្រួតពិនិត្យលោកអ្នកអាចស្ទង់សីតុណ្ហភាពនៃម្ហូបអាហារនេះ ។ ម្ហូបអាហារ ដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់គឺមានម្ហូបអាហារដែលមានសាច់, ត្រី, ផលិតផលធ្វើពីទឹកដោះគោនិងពង ។ វាក៏មានរាប់បញ្ចូលបាយនិងប៉ាស្តាផងដែរ ។

ប្រដាប់ស្នូងកំដៅត្រូវតែមានទុកនៅក្នុងទីបីដែលណាមួយម្ហូបអាហារលោកអ្នក ។ ប្រសិនបើលោកអ្នកមានហាងច្រើន, លោកអ្នកនឹងត្រូវមានប្រដាប់ស្នូងកំដៅនៅតាមកន្លែងនីមួយៗ ។

ហេតុអ្វីចម្រុះបានជាខ្ញុំត្រូវការប្រដាប់ស្នូងកំដៅ?

ប្រដាប់ស្នូងកំដៅនឹងអាចត្រួតពិនិត្យលោកអ្នកនៃកម្រិតម្ហូបអាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់ថាត្រូវបានចម្អិនឆ្អិនល្អហើយឬទេ, ទុកដាក់ក្នុងទូទឹកកក ឬទុកតាំងដោយមានសីតុណ្ហភាពត្រឹមត្រូវឬទេ, ហើយនិងត្រូវបានធ្វើឲ្យត្រជាក់និង កំដៅឡើងវិញ ដោយសុវត្ថិភាពប្រសើរ ។

ប្រដាប់ស្នូងកំដៅនឹងត្រូវលោកអ្នកនៃកម្រិតម្ហូបអាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់ថាត្រូវបានស្ថិតនៅពេលមកដល់ពាណិជ្ជកម្មលោកអ្នកឬទេ ។ នេះគឺជាតម្រូវការនៃក្បួនខ្នាតហើយបានពន្យល់យ៉ាងពិស្តារនៅក្នុងក្រដាសហេតុការណ៍ "Food Safety Standards-Receiving food Safety" ។

ក្បួនខ្នាតគឺតម្រូវលោកអ្នកត្រូវរក្សាម្ហូបអាហារដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់នៅកំរិត ឬក្រោម៥អង្សា ឬនៅកំរិតប្រសើរ៦០អង្សា នៅពេលដែលទុកដាក់, តាំងនិងដឹកជញ្ជូន, ប្រសិនបើលោកអ្នកពុំមានការរៀបចំសម្រួលសុវត្ថិភាពមួយទៀតទេ ។

តម្រូវការនៃសីតុណ្ហភាពពងទៀតគឺអនុវត្តទៅលើការធ្វើឲ្យត្រជាក់និងកំដៅម្ហូបអាហារឆ្អិនដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់ផងដែរ ។ ចូរអានក្រដាសហេតុការណ៍ Food Safety Standards-Temperature Control requirements សំរាប់យកព័ត៌មានថែមទៀតស្តីពីការកំណត់សីតុណ្ហភាពនៅក្នុងក្បួនខ្នាត ។

តើខ្ញុំនឹងត្រូវការប្រដាប់ស្នូងកំដៅបែបណា?

លោកអ្នកត្រូវការប្រដាប់ស្នូងកំដៅមួយដែលអាចចាក់ចូលទៅក្នុងម្ហូបអាហារ ។ នេះមានន័យថាវាត្រូវមានប្រដាប់ស្នូង(ប្រប=probe)មួយ ។ ប្រដាប់ស្នូងកំដៅត្រូវតែមានភាពពិតប្រាកដ +/-១ អង្សា ។ នេះមានន័យថា កាលណាប្រដាប់ស្នូង បង្ហាញថាម្ហូបអាហារមានកំដៅ ៥អង្សានោះ, សីតុណ្ហភាពពិតប្រាកដនៃម្ហូបអាហារនឹងនៅក្នុងចន្លោះ ៤អង្សានិង ៦អង្សា ។

ខ្ញុំមានប្រដាប់ស្នូងកំដៅរួចហើយ? តើវាស្របនឹងតម្រូវការឬទេ?

ប្រសិនបើលោកអ្នកមានប្រដាប់ស្នូងកំដៅមួយដែលមាន "ប្រប"នោះ, វាប្រហែលជាគ្រប់គ្រាន់ហើយ, ត្រូវតែវាអាចស្ទង់យ៉ាងហោចណាស់១អង្សា ។ ភាពពិតប្រាកដនៃប្រដាប់ស្នូងកំដៅគួរតែមានប្រាប់នៅក្នុងឯកសារដែលដាក់តាមប្រដាប់ស្នូងកំដៅនោះ។ ប្រសិនបើលោកអ្នកមិនមានឯកសារណាមួយទេ, លោកអ្នកត្រូវការទូរស័ព្ទទៅក្រុមហ៊ុនដែលផ្តល់ប្រដាប់ស្នូងកំដៅនោះហើយនិងសាកសួរពីភាពពិតប្រាកដរបស់វាផង ។

គ្រឿងប្រដាប់ដែលសំរាប់ប្រើទុកដាក់និងតាំងម្ហូបអាហារ, ដូចជាបន្ទប់ត្រជាក់, ទូតាំង "Bain-marie" និងទូតាំង "សេនិទិ" អាចមានប្រដាប់ស្នូងកំដៅភ្ជាប់នៅជាមួយនិងគ្រឿងប្រដាប់នោះផងដែរ ។ ប្រដាប់ស្នូងកំដៅនេះនឹងស្ទង់សីតុណ្ហភាពនៃទូតាំងនោះ ។ ពេលដែលប្រដាប់ស្នូងកំដៅនេះមានប្រយោជន៍, វាមិនស្ទង់សីតុណ្ហភាពពិតប្រាកដនៃម្ហូបអាហារទេ ហើយលោកអ្នកនៅតែត្រូវការទិញប្រដាប់ស្នូងកំដៅដែលមាន "ប្រប" មួយផ្សេងទៀតសំរាប់តែកម្រិតសីតុណ្ហភាព ពិតប្រាកដនៃម្ហូបអាហារនោះ ។

ពាណិជ្ជកម្មម្ហូបអាហារខ្លះប្រើប្រដាប់ស្នូងកំដៅដោយពន្លឺក្រហម (infrared) ដែលមានរូបរាងដូចជាប្រដាប់ដែលកងប៉ូលីស្វាស្វែនរាងថ្ម ។ ប្រដាប់ស្នូងកំដៅទាំងនេះមិនត្រូវចាក់ចូលទៅក្នុងម្ហូបអាហារទេ ប៉ុន្តែគេអាចប្រើប្រដាប់ និងទៅលើម្ហូបអាហារដើម្បីស្ទង់សីតុណ្ហភាពវា ។ ប្រដាប់ស្នូងកំដៅនេះអាចមានប្រយោជន៍ច្រើនសំរាប់តែកម្រិតសីតុណ្ហភាពម្ហូបអាហារ, ក៏ប៉ុន្តែវាពុំអាចភាពត្រឹមត្រូវល្មម ឲ្យស្របនឹងតម្រូវការនៃក្បួនខ្នាតទេ ព្រោះសីតុណ្ហភាពនៅលើផ្ទៃម្ហូបអាហារប្រហែលជាខុសគ្នាពីសីតុណ្ហភាពនៅខាងក្នុង ។ ដោយហេតុនេះ, ប្រសិនបើលោកអ្នកមាន

ប្រដាប់ស្នូងកំដៅ infrared លោកអ្នកនៅតែត្រូវការទិញប្រដាប់ស្នូងកំដៅមាន "ប្រប" មួយទៀតដែលមានភាពពិត ប្រាកដ +/-១អង្សា, ឬទិញប្រដាប់ស្នូងកំដៅ infrared ដែលមានគ្រឿងភ្ជាប់ "ប្រប" ។

តើខ្ញុំទិញប្រដាប់ស្នូងកំដៅនៅទីណាហើយថ្លៃប៉ុន្មានដែរ?

ក្រុមហ៊ុនដែលផ្តល់គ្រឿងប្រដាប់(តេស្តអេលេចត្រូនិច) ឬគ្រឿងប្រដាប់សំរាប់ផ្តល់ម្ហូបអាហារក៏មានលក់ប្រដាប់ស្នូងកំដៅដែរ ។

ក្រុមហ៊ុនខ្លះក្នុងចំណោមក្រុមហ៊ុនទាំងអស់នេះបានចុះក្នុងបញ្ជីក្រោមពាក្យ "Thermometers" ឬ "Catering suppliers" នៅក្នុងសៀវភៅទូរស័ព្ទពាណិជ្ជកម្មនៅតាមទីក្រុងផ្សេងៗ ។ ក្រុមហ៊ុនទាំងអស់នេះក៏លក់គ្រឿងប្រដាប់របស់ គេនៅ តាមពិពណ៌នាពាណិជ្ជកម្ម



និងផ្សាយពាណិជ្ជកម្មនៅក្នុងទស្សនាវដ្តីខាងផ្តល់ម្ហូបអាហារ ។

ប្រដាប់ស្នូងកំដៅដែលមានប្រៀបដែលមានភាពពិតប្រាកដក្នុងខ្សែសង្វារ, តាមធម្មតាត្រូវបានប្រើប្រាស់ \$40-50 ។

ប្រសិនបើលោកអ្នកពុំអាចរកកន្លែងអ្នកផ្តល់ប្រដាប់ស្នូងកំដៅសំរាប់ម្ហូបអាហារទេ, ចូរទាក់ទងសាលាសង្កាត់លោកអ្នក ឬ អាជ្ញាធរសុខភាពរដ្ឋ/ដែនដីដើម្បីយកឱវាទ ។

តើខ្ញុំប្រើប្រដាប់ស្នូងកំដៅសំរាប់ស្នូងសីតណ្ហភាពម្ហូបអាហារដោយរបៀបណា?

លោកអ្នកនឹងយល់ថាព័ត៌មានទាំងនេះមានប្រយោជន៍, នៅពេលប្រើប្រដាប់ស្នូងកំដៅលោកអ្នក:

- ធ្វើឲ្យប្រាកដថា ប្រដាប់ស្នូងកំដៅនោះស្អាតនិងស្អាត;
- ដាក់“ប្រៀប”នៅក្នុងម្ហូបអាហារហើយរង់ចាំរហូតដល់សីតណ្ហភាពមិនឡើងមិនចុះមុននឹងមើលសីតណ្ហភាព;
- ស្នូងផ្នែកម្ហូបអាហារខុសៗគ្នាព្រោះថាសីតណ្ហភាពប្រហែលមិនមានដូចគ្នាទេ ។ ឧទាហរណ៍, ប្រសិនបើម្ហូបអាហារត្រូវបានគេទុកដាក់ឲ្យត្រជាក់នៅក្នុងទូទឹកកក, ផ្នែកខាងលើនៃម្ហូបអាហារប្រហែលជាត្រជាក់ជាងផ្នែកកណ្តាលនៃម្ហូបអាហារ;
- ធ្វើឲ្យប្រដាប់ស្នូងកំដៅស្អាតនិងមានអនាម័យនៅក្រោយពេលស្នូងសីតណ្ហភាពនៃម្ហូបអាហារមួយហើយនិងនៅមុនពេលស្នូងសីតណ្ហភាពនៃម្ហូបអាហារមួយទៀត;
- ប្រសិនបើប្រើប្រដាប់ស្នូងកំដៅសំរាប់ស្នូងម្ហូបអាហារក្តៅនិងត្រជាក់, ចូររង់ចាំឲ្យប្រដាប់ស្នូងកំដៅត្រឡប់មកសីតណ្ហភាពនៃបន្ទប់រំហើនៅក្នុងចន្លោះការស្នូងនេះ;
- ស្នូងសីតណ្ហភាពម្ហូបអាហារខុសៗគ្នាដែលនៅក្នុងទូទឹកកក ឬទូតាំងព្រោះថាវាមានកន្លែងខ្លះត្រជាក់ជាងនិងក្តៅជាងនៅ ក្នុងទូទឹកកក ឬទូ; ហើយនិង
- ស្នូងសីតណ្ហភាពម្ហូបអាហារកញ្ចប់ដែលត្រជាក់ដោយដាក់ប្រដាប់ស្នូងកំដៅនៅចន្លោះកញ្ចប់ទាំងពីរ-សីតណ្ហភាពដែលស្នូងត្រាស់តែប្រហាក់ប្រហែល តែកញ្ចប់ម្ហូបអាហារនៅដដែលមិនខូចខាតទេ ។

តើខ្ញុំជួតសំអាតនិងធ្វើឲ្យប្រដាប់ស្នូងកំដៅមានអនាម័យដោយរបៀបណា?

ដោយសារ“ប្រៀប”នៃប្រដាប់ស្នូងកំដៅនិងត្រូវបានចូលទៅក្នុងម្ហូបអាហារ, “ប្រៀប”ត្រូវតែស្អាតនិងមានអនាម័យមុន និងគេប្រើវាស្នូងសីតណ្ហភាពនៃម្ហូបអាហារខុសៗគ្នា ។ ប្រសិនបើ“ប្រៀប”មិនស្អាតនិងមិនមានអនាម័យ, មេរោគបាក់តេរី ទាក់ទងនឹងម្ហូបអាហារប្រហែលជាចម្លងមេរោគពីម្ហូបអាហារមួយទៅម្ហូបអាហារមួយទៀត ។ ជាពិសេសវាជាការសំខាន់ ណាស់នៅពេលគេប្រើប្រដាប់ស្នូងកំដៅស្នូងសីតណ្ហភាពម្ហូបអាហារនៅ រួចហើយយកមកស្នូងម្ហូបអាហារផ្សេងទៀត, ឧទាហរណ៍, ស្នូងសាច់ផែន“ហែមប៊ឺត”នៅ រួចយកទៅស្នូងសាច់(Hamburger)ដែលផ្អែម ។ “ប្រៀប”នៃប្រដាប់ស្នូងកំដៅ អាចសំអាតនិងធ្វើឲ្យមានអនាម័យដោយធ្វើតាមរបៀបតទៅនេះ:

- លាង“ប្រៀប”និងទឹកក្តៅខ្ពស់និងម្សៅសាប៊ូ;
- ធ្វើឲ្យ“ប្រៀប”មានអនាម័យតាមរបៀបសមរម្យសំរាប់ប្រដាប់ស្នូងកំដៅលោកអ្នក គេតែងតែប្រើសំពត់និងអាកុល (alcohol swabs)
- លាងជ័រដោយប្រដាប់ធ្វើឲ្យមានអនាម័យ (sanitiser) ប្រសិនបើចាំបាច់ (ចូរមើលការណែនាំនៃ(sanitiser); ហើយនិង
- ទុកឲ្យ “ប្រៀប” ស្ងួតខ្លួនវាដោយខ្យល់អាកាស ឬជួតឲ្យស្ងួតល្អដោយប្រើកន្លែងសំរាប់បោះចោល ។

តើខ្ញុំត្រូវថែទាំប្រដាប់ស្នូងកំដៅឬទេ?

លោកអ្នកនឹងត្រូវថែទាំប្រដាប់ស្នូងកំដៅឲ្យមានលក្ខណៈល្អសំរាប់ការប្រើប្រាស់ ។ នេះមានន័យថា លោកអ្នកត្រូវប្តូរថ្ម

ប្រសិនបើវាអស់ និង ជួសជុលប្រសិនបើវាបែក ។

លោកអ្នកក៏ត្រូវថែទាំភាពពិតប្រាកដនៃប្រដាប់ស្នូងកំដៅដែរ , នេះមានន័យថា លោកអ្នកត្រូវធ្វើឲ្យប្រាកដថាវាត្រូវបានធ្វើឲ្យត្រឹមត្រូវគ្រប់ពេល ។

លោកអ្នកអាចធ្វើដូច្នោះតាមការណែនាំដែលដាក់តាមប្រដាប់ស្នូងកំដៅ ឬដោយសាកសួរពាណិជ្ជកម្មដែលលោកអ្នកទិញវា ដើម្បីរកឱវាទថាតើពេលណាវាត្រូវបានផ្អែកក្រិតខ្ពស់ឲ្យបានត្រឹមត្រូវ, តើគួរផែនការរបៀបណា, ហើយតើអ្នកណាជាអ្នកផែនការផងដែរ ។

តើត្រូវការព័ត៌មានថែមទៀតឬទេ?

អត្ថបទនៃក្បួនខ្នាតនេះ, ការណែនាំស្តីពីអ្វីៗទាំងនេះហើយនិងក្រដាសហេតុការណ៍ដ៏ទៃៗទៀត និងឯកសារគាំទ្រអាចរកបានពីវេបសាយ ANZFA (www.anzfa.gov.au) ។ នៅពេលដែលក្បួនខ្នាតនេះត្រូវបានអនុម័តនៅក្នុងរដ្ឋនិងដែនដីនីមួយៗ, ពាណិជ្ជកម្មម្ហូបអាហារក៏នឹងអាចរកបានឱវាទផ្ទាល់ពីភ្នាក់ងារសុខភាពខាងបរិស្ថាននៅសាលាសង្កាត់ គេ, ឬពីក្រុមសុខភាព រដ្ឋឬដែនដី ឬពីក្រសួងកិច្ចប្រតិបត្តិការសុខភាពនិងក្រុមសុខភាពសាធារណៈ ។

ឯកសារព័ត៌មានសំរាប់ទាក់ទងក្រសួងសុខភាពរដ្ឋនិងដែនដីហើយនិងសាលាសង្កាត់មានដាក់នៅក្នុងក្រដាសហេតុការណ៍ ដោយឡែកមួយ (ក្បួនខ្នាតនៃសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ-ប្រតិបត្តិការនិងឱវាទ) “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