

ការកែច្នៃអាហារ៖ ការណែនាំសម្រាប់រដ្ឋ RHODE ISLAND និងលក្ខខណ្ឌតម្រូវបទប្បញ្ញត្តិសហព័ន្ធ

តើអ្នកគួរចាប់ផ្តើមនៅកន្លែងណា?

ប្រសិនបើសេចក្តីថ្លែងការណ៍ខាងក្រោមអនុវត្តចំពោះប្រតិបត្តិការកែច្នៃរបស់អ្នក សូមមើលតំណដែលត្រូវគ្នាសម្រាប់ការណែនាំបទប្បញ្ញត្តិ។ ប្រសិនបើគ្មានជម្រើសណាមួយពិពណ៌នាអំពីប្រតិបត្តិការកែច្នៃរបស់អ្នកទេ សូមបន្តទៅ “អភិវឌ្ឍផែនការប្រតិបត្តិការ” ។

- ប្រសិនបើអ្នកជាអ្នកផលិតអាហារលក្ខណៈផ្ទះកសិដ្ឋាន៖
 - សូមមើលតំណភ្ជាប់ អាជ្ញាប័ណ្ណអ្នកផលិតអាហារលក្ខណៈផ្ទះកសិដ្ឋាន សម្រាប់លក្ខខណ្ឌតម្រូវរដ្ឋ RI www.health.ri.gov/applications/FoodFarmHomeManufacturer.pdf
- ប្រសិនបើអ្នកកំពុងកែច្នៃអាហារនៅក្នុងផ្ទះបាយ/កន្លែងលក់រាយសម្រាប់លក់នៅផ្សារលក់រាយដែលជាប់ទាក់ទងនឹងផ្ទះបាយ/កន្លែងលក់ ៖
 - សូមមើល ក្រមស្តីពីអាហារ[216-RICR-50-10-1] សម្រាប់បទប្បញ្ញត្តិរដ្ឋ RI ដែលអនុវត្ត [https:// rules.sos.ri.gov/regulations/part/216-50-10-1](https://rules.sos.ri.gov/regulations/part/216-50-10-1)
 - អ្នកនឹងត្រូវការអាជ្ញាប័ណ្ណលក់រាយអ្នកកែច្នៃអាហារ www.health.ri.gov/applications/FoodProcessorRetailWholesale.pdf

បង្កើតផែនការប្រតិបត្តិការ

សូមទាក់ទងក្រសួងសុខាភិបាលរដ្ឋ Rhode Island (RIDOH) មជ្ឈមណ្ឌលដើម្បីការពារចំណីអាហារដើម្បីចូលរួមជាមួយពួកគេ តាំងពីចាប់ផ្តើមនៅក្នុងអាជីវកម្មកែច្នៃអាហាររបស់អ្នក។ ដើម្បីចាប់ផ្តើម បង្កើតផែនការប្រតិបត្តិការដែលរួមបញ្ចូលព័ត៌មានលម្អិតជាក់លាក់អំពីផលិតផលដែលអ្នកមានគម្រោងដំណើរការ (ឧទាហរណ៍ ព័ត៌មានទំនាក់ទំនងរបស់អ្នក ផលិតផលដែលអ្នកមានគម្រោងធ្វើ កន្លែងណាដែលអ្នកមានគម្រោងកែច្នៃផលិតផល ដ្យាក្រាមលំហូរ ឬបញ្ជីជាជំហានៗដែលបញ្ជាក់ពីដំណើរការផលិតកម្ម កន្លែងណាដែលអ្នកមានគម្រោងលក់ផលិតផលរបស់អ្នក ។ល។) ។ ផែនការលម្អិតនេះនឹងលើកកម្ពស់ការប្រាស្រ័យទាក់ទងប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាពបំផុតរវាងអាជីវកម្មរបស់អ្នក និងមជ្ឈមណ្ឌលដើម្បីការពារអាហារ RIDOH ។ សម្គាល់៖ ប្រសិនបើអ្នកមានគម្រោងលក់ផលិតផលរបស់អ្នកក្រៅរដ្ឋ ច្បាប់សហព័ន្ធនឹងត្រូវដោះស្រាយ។ ប្រើសំណួរខាងក្រោមនេះជាការណែនាំដើម្បីលម្អិតអំពីដំណើរការរបស់អ្នក។



1. តើអ្នកកំពុងផលិតផលិតផលអ្វី?

a. អ្វីជារូបមន្តរបស់អ្នក (ឧ. រាយអំពីគ្រឿងផ្សំ និងបរិមាណ)?

b. តើអ្វីជាជំហាននៃការកែច្នៃរបស់អ្នក?

i. រួមទាំងកន្លែងដែលគ្រឿងផ្សំនៅរបស់អ្នកត្រូវបានទិញពី និងរបៀប ព្រមទាំងកន្លែងដែលនឹងត្រូវរក្សាទុក។

ii. រួមទាំងកន្លែងដែលសម្ភារៈវេចខ្ចប់របស់អ្នកត្រូវបានទិញពី និងរបៀប ព្រមទាំងកន្លែងដែលនឹងត្រូវរក្សាទុក។

iii. រួមទាំងគ្រោងនៃនីតិវិធីកែច្នៃ (ឧ. រាយអំពីគ្រឿងផ្សំ និងឧបករណ៍ដែលបានប្រើនៅតាមជំហាននៃដំណើរការនីមួយៗ) ។

1. ចំណីអាហារដែលត្រូវបានរក្សាទុកដោយការឆ្អើរ ហាល អាស៊ីត ជ្រក់ ច្រកកំប៉ុង និងការវេចខ្ចប់ដោយប៊ីតអុកស៊ីសែនចេញអាចមានលក្ខខណ្ឌតម្រូវបន្ថែមសម្រាប់សុវត្ថិភាព តាមការណែនាំរបស់មជ្ឈមណ្ឌលដើម្បីការពារចំណីអាហារ RIDOH ។

iv. រួមទាំងរបៀបវេចខ្ចប់ និងដាក់ស្លាកសញ្ញាផលិតផល។

1. អ្នកត្រូវបំពេញ និងដាក់បញ្ជូន [ទម្រង់អនុញ្ញាតស្លាកសញ្ញាចំណីអាហារ](#)

2. អ្នកត្រូវបញ្ចូលច្បាប់ចម្លងនៃស្លាកសញ្ញាផលិតផល។

3. មានលក្ខខណ្ឌតម្រូវក្នុងការដាក់ស្លាកសញ្ញារបស់សហព័ន្ធដែលត្រូវតែប្រកាន់ខ្ជាប់។ សម្រាប់ព័ត៌មានបន្ថែម៖

a. <https://www.fda.gov/media/81606/download>

b. www.fsis.usda.gov/labels

v. រួមទាំងរបៀប និងកន្លែងដែលត្រូវរក្សាទុកផលិតផល។

1. តើផលិតផលរបស់អ្នកជាប្រភេទអាហារច្រកបិទជិត? អាហារច្រកបិទជិតមិនត្រូវការការគ្រប់គ្រងពេលវេលា/សីតុណ្ហភាពសម្រាប់សុវត្ថិភាពចំណីអាហារទេ។ ឧទាហរណ៍មួយចំនួនអាចជាអាហារជាមួយ $A_w < 0.85$ ឬអាហារមានជាតិអាស៊ីតជាមួយ $pH < 4.6$ ជាមួយនឹងដំណើរការកំដៅត្រឹមត្រូវ។ ឬជាប្រតិកម្មនៃ A_w , pH និង/ឬ ការដំណើរការកំដៅ នឹងត្រូវយកមកពិចារណា និងវាយតម្លៃដោយអាជ្ញាធរកែច្នៃ។ រាល់អាហារច្រកបិទជិតទាំងអស់គួរតែត្រូវបានវាយតម្លៃដោយអាជ្ញាធរកែច្នៃដើម្បីធានាថាប៉ារ៉ាម៉ែត្រសុវត្ថិភាពចំណីអាហារមានភាពត្រឹមត្រូវ (សូមមើលទំព័រ 9 សម្រាប់ព័ត៌មានទាក់ទងនឹងអាជ្ញាធរកែច្នៃ) ។

2. តើផលិតផលរបស់អ្នកជាអាហារដែលតម្រូវឲ្យមានការគ្រប់គ្រងសីតុណ្ហភាពដើម្បីសុវត្ថិភាពដែរឬទេ?

a. ប្រសិនបើមាន តើអ្នកនឹងរក្សាការគ្រប់គ្រងសីតុណ្ហភាពដោយរបៀបណា?

2. តើអ្នកកំពុងកែច្នៃផលិតផលនៅទីណា?

a. តើកន្លែងកែច្នៃរបស់អ្នកនឹងត្រូវបានសាងសង់ថ្មី ឬកែលម្អកន្លែងដែលមានស្រាប់? សូមកុំចាប់ផ្តើមសាងសង់រហូតដល់ផែនការត្រូវបានពិនិត្យនិងអនុម័តដោយមជ្ឈមណ្ឌលដើម្បីការពារចំណីអាហារ RIDOH និងទីក្រុង ឬស្រុក!

i. ចំពោះទីតាំងដែលបានសាងសង់ថ្មី ត្រូវប្រាកដថាមានការយល់ព្រម និងការអនុញ្ញាត ត្រឹមត្រូវមុនពេលស្វែងរកអាជ្ញាប័ណ្ណ ដូចមានចែងនៅ៖

www.health.ri.gov/food/for/newfoodeestablishments

ii. ទាំងសំណង់ថ្មី និងកែលម្អដែលលើសពី 50% នៃតម្លៃទីតាំង អ្នកត្រូវបំពេញ និងដាក់ស្នើ ពាក្យស្នើសុំការសាងសង់៖ នេះគឺជា ការពិនិត្យផែនការទីតាំង និងមាននៅ

www.health.ri.gov/applications/FoodEstablishmentNewConstruction.pdf

b. តើអ្នកកំពុងប្រើប្រាស់សម្ភារៈអ្វីខ្លះដើម្បីកែច្នៃផលិតផលរបស់អ្នក?

i. តើអ្នកកំពុងប្រើមជ្ឈមណ្ឌលផ្ទះបាយមែនទេ?

1. ប្រសិនបើប្រើ អ្នកត្រូវផ្តល់ឲ្យមជ្ឈមណ្ឌលដើម្បីការពារចំណីអាហារ RIDOH ជាមួយ៖

a. ច្បាប់ចម្លងនៃកិច្ចព្រមព្រៀងជួល។

b. ឈ្មោះ និងអាសយដ្ឋានមជ្ឈមណ្ឌល។

ii. តើអ្នកកំពុងប្រើមជ្ឈមណ្ឌលផ្ទះបាយដែលមានអាជ្ញាប័ណ្ណប្រើប្រាស់/កន្លែងធ្វើរួមគ្នា?

1. ប្រសិនបើប្រើ អ្នកត្រូវផ្តល់ឲ្យមជ្ឈមណ្ឌលដើម្បីការពារចំណីអាហារ RIDOH ជាមួយ៖

a. លិខិតដែលរៀបរាប់លម្អិតអំពីកិច្ចព្រមព្រៀងប្រតិបត្តិការ។

b. ឈ្មោះ និងអាសយដ្ឋានមជ្ឈមណ្ឌល។

iii. តើអ្នកកំពុងប្រើប្រាស់ក្រុមហ៊ុនវេចខ្ចប់មែនទេ?

1. ប្រសិនបើប្រើ ហើយពួកគេមានទីតាំងស្ថិតនៅរដ្ឋ អ្នកត្រូវផ្តល់ឈ្មោះ

និងអាសយដ្ឋាននៃក្រុមហ៊ុននោះទៅមជ្ឈមណ្ឌលដើម្បីការពារចំណីអាហារ RIDOH ។

iv. តើអ្នកកំពុងប្រើកន្លែងលក់រាយដែលមានស្រាប់ដើម្បីធ្វើការកែច្នៃរបស់អ្នកមែនទេ?

1. ប្រសិនបើប្រើ អ្នកត្រូវផ្តល់ឲ្យមជ្ឈមណ្ឌលដើម្បីការពារចំណីអាហារ RIDOH ជាមួយ៖

a. ឈ្មោះ និងអាសយដ្ឋានមជ្ឈមណ្ឌល។

b. ប្រសិនបើអ្នកមិនមែនជាម្ចាស់កន្លែងនោះទេ

អ្នកត្រូវផ្តល់លិខិតមួយដែលបញ្ជាក់លម្អិតអំពីកិច្ចព្រមព្រៀងប្រតិបត្តិការ រួមទាំងម៉ោងនៃប្រតិបត្តិការ។

v. តើអ្នកកំពុងប្រើកន្លែងកែច្នៃមានស្រាប់ដែលមានអាជ្ញាប័ណ្ណមែនទេ?

1. ប្រសិនបើប្រើ អ្នកត្រូវផ្តល់ឲ្យមជ្ឈមណ្ឌលដើម្បីការពារចំណីអាហារ RIDOH ជាមួយ៖

a. ឈ្មោះ និងអាសយដ្ឋានមជ្ឈមណ្ឌល។

b. ប្រសិនបើអ្នកមិនមែនជាម្ចាស់កន្លែងនោះទេ អ្នកត្រូវផ្តល់លិខិតមួយដែលបញ្ជាក់លម្អិតអំពីកិច្ចព្រមព្រៀងប្រតិបត្តិការ រួមទាំងម៉ោងនៃប្រតិបត្តិការ។

3. តើអ្នកកំពុងលក់ផលិតផលទៅអ្នកណា?

a. តើផលិតផលនេះនឹងត្រូវលក់នៅក្នុងរដ្ឋដែរឬទេ?

b. តើផលិតផលនេះនឹងត្រូវលក់ចេញក្រៅរដ្ឋដែរឬទេ?

c. តើផលិតផលរបស់អ្នកនឹងត្រូវលក់ផ្ទាល់ទៅអតិថិជនទេ?

d. តើផលិតផលរបស់អ្នកនឹងត្រូវលក់ទៅឲ្យអ្នកចែកចាយបោះជុំទេ?

មជ្ឈមណ្ឌលដើម្បីការពារចំណីអាហារ RIDOH
អាជ្ញាប័ណ្ណអាជីវកម្មចំណីអាហារសម្រាប់ផលិតកម្ម និងលក់

<http://health.ri.gov/licenses/detail.php?id=254#>

• **អ្នកកែច្នៃ និងអ្នកចែកចាយអាហារ៖ លក់ជុំនិងរាយ។**

អាជ្ញាប័ណ្ណនេះអនុវត្តចំពោះក្រុមហ៊ុនកែច្នៃអាហារដែលផលិតនំប៉័ង អ្នកកែច្នៃគ្រឿងសមុទ្រ សាច់/បសុបក្សី ឈើស និងមុខទំនិញអាហារផ្សេងៗក៏ដូចជាអ្នកកែច្នៃផលិតផលវេចខ្ចប់ឡើងវិញ។

www.health.ri.gov/applications/FoodProcessorRetailWholesale.pdf

- អ្នកកែច្នៃអាហារ - លក់រាយ នៅរដ្ឋ
- អ្នកកែច្នៃអាហារ - លក់ជុំ នៅរដ្ឋ
- អ្នកកែច្នៃអាហារ - លក់ជុំ នៅក្រៅរដ្ឋ
- អ្នកចែកចាយអាហារ - នៅរដ្ឋ
- អ្នកចែកចាយអាហារ - នៅក្រៅរដ្ឋ

• **អ្នកកែច្នៃអាហារ៖ ទឹកខ្មេះប៉ោម**

www.health.ri.gov/applications/FoodProcessorBottlerAppleCider.pdf

• **អ្នកកែច្នៃអាហារ៖ អ្នកច្រកដប អ្នកច្រកកំប៉ុង**

www.health.ri.gov/applications/FoodBottlerCanner.pdf

• **អ្នកកែច្នៃអាហារ៖ សាច់ និងបសុបក្សី**

www.health.ri.gov/applications/MeatPoultryProcessor.pdf

- អាជ្ញាប័ណ្ណឃ្នាំងកសិដ្ឋាន (ផលិតផលសាច់) អនុញ្ញាតឲ្យកសិករយកសត្វរបស់ពួកគេទៅកន្លែងសត្វឃាត USDA ហើយបន្ទាប់មកទៅកាន់រោងចក្រដេតឌីសាច់ដែលមានអាជ្ញាប័ណ្ណ ដែលសាច់ត្រូវតែដេតឌី និងបង្កក។
www.health.ri.gov/applications/FarmWarehouseMeatProducts.pdf
- អាជីវកម្មពពួកគ្រី “អាជ្ញាប័ណ្ណឈ្នួញ” សម្រាប់អ្នកដឹកជញ្ជូន អ្នកដឹកជញ្ជូនបន្ត អ្នកដេតឌីឡើងវិញ/អ្នកដេតឌី
www.health.ri.gov/applications/ShellfishBusiness.pdf
- ការអនុញ្ញាតអាជីវកម្មទឹកដោះគោ៖ អ្នកផលិតទឹកដោះគោ
www.health.ri.gov/applications/DairyMilkProducer.pdf
- ការអនុញ្ញាតអាជីវកម្មទឹកដោះគោ៖ អ្នកកែច្នៃទឹកដោះគោ
www.health.ri.gov/applications/DairyMilkProcessorDistributor.pdf
- អាជ្ញាប័ណ្ណសេវាកម្មអាហារចល័ត អនុញ្ញាតឲ្យមានការលក់អាហារដោយប្រតិបត្តិករតាមរថយន្តអាហារ។
www.health.ri.gov/applications/FoodMobileService.pdf
- អាជ្ញាប័ណ្ណអ្នកលក់រាយអាហារ – អនុញ្ញាតសម្រាប់ផលិតផលចេញពីប្រភពដែលបានអនុញ្ញាត (កន្លែងលក់ដុំ ឬលក់ដុំដែលមានអាជ្ញាប័ណ្ណ) សម្រាប់លក់ដោយផ្ទាល់ទៅអ្នកប្រើប្រាស់នៅទីតាំងផ្សេងទៀត។
www.health.ri.gov/applications/FoodRetailPeddler.pdf

បទប្បញ្ញត្តិពិសេសចំពោះទំនិញ

- ការគ្រប់គ្រងបង្ការ
 - ការអនុវត្តផលិតកម្មល្អនាពេលបច្ចុប្បន្ន ការវិភាគអំពីគ្រោះថ្នាក់ និងការគ្រប់គ្រងបង្ការដោយផ្អែកលើហានិភ័យសម្រាប់អាហារមនុស្ស៖
<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?CFRPart=117>
 - តម្រូវឲ្យមាន៖ ការបណ្តុះបណ្តាលបុគ្គលដែលមានលក្ខណៈសម្បត្តិក្នុងការគ្រប់គ្រងបង្ការ
 - សម្ព័ន្ធគ្រប់គ្រងបង្ការសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ៖
<https://www.ifsh.iit.edu/fspca/fspca-preventive-controls-human-food>
 - សុវត្ថិភាពចំណីអាហារ និងកម្មវិធីអប់រំសាកលវិទ្យាល័យ Rhode Island៖ Nicole Richard, 401-874-2977 ឬ nicolerichard@uri.edu
 - មជ្ឈមណ្ឌល Northeast ដើម្បីសុវត្ថិភាពចំណីអាហារជាន់ខ្ពស់ (NECAFS) ៖
<https://www.uvm.edu/extension/necafs>
- អាហារសមុទ្រ និងពពួកគ្រី
 - បទប្បញ្ញត្តិអំពី HACCP អាហារសមុទ្រ- នីតិវិធីសម្រាប់ ការកែច្នៃ និងការនាំចូលត្រី និងផលិតផលផលដលដោយសុវត្ថិភាព និងអនាម័យ
<https://federalregister.gov/a/95-30332>
<https://rules.sos.ri.gov/regulations/part/216-50-10-4>

- តម្រូវឲ្យមាន៖ ការបណ្តុះបណ្តាល និងផែនការ HACCP សម្រាប់អាហារសមុទ្រ និងពពួកគ្រី
 - ការបណ្តុះបណ្តាល HACCP អំពីអាហារសមុទ្រ៖
www.afdo.org/seafoodhaccp
<https://www.fisheries.noaa.gov/national/seafood-commerce-certification/3-day-basic-seafood-haccp-workshop>
 - វគ្គបណ្តុះបណ្តាលតាមអនឡាញជាមួយសិក្ខាសាលាតាមដាន Segment 2 ៖
<http://seafoodhaccp.cornell.edu/Intro/index.html>
 - សុវត្ថិភាពចំណីអាហារ និងកម្មវិធីអប់រំសាកលវិទ្យាល័យ Rhode Island៖ Nicole Richard, 401-874-2977 ឬ nicolerichard@uri.edu
- អ្នកលក់ពពួកគ្រី
 - 2015 Model Ordinance
<https://www.fda.gov/media/98328/download>
- ទឹកដោះគោ
 - បទប្បញ្ញត្តិអំពីទឹកដោះគោដែលបានសម្លាប់មេរោគ លំដាប់ថ្នាក់ “A” (PMO) - 2015
<https://www.fda.gov/media/99451/download>
- សាច់/បសុបក្សី
 - បទប្បញ្ញត្តិ HACCP ស្តីពីសាច់ និងបសុបក្សី - ការកាត់បន្ថយធាតុបង្កងងដំងើ ការវិភាគអំពីគ្រោះថ្នាក់ និងចំណុចគ្រប់គ្រងសំខាន់ (HACCP)
www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FRPubs/93-016F.pdf
<https://rules.sos.ri.gov/regulations/part/216-50-10-4>
- តម្រូវឲ្យមាន៖ ការបណ្តុះបណ្តាល និងផែនការ HACCP
 - កម្មវិធីបណ្តុះបណ្តាល HACCP អំពីសាច់ និងបសុបក្សី
 - សាកលវិទ្យាល័យ Connecticut:
http://cag.uconn.edu/nutsci/nutsci/foodsafety/Home_Page/Courses_and_Workshops/HACCP_Training_37_560232764.pdf
 - សាកលវិទ្យាល័យ Maine៖ <http://umaine.edu/food-health/food-safety/>
 - រដ្ឋ Penn ៖ <http://extension.psu.edu/food/safety/courses/hazard-analysis-critical-control-point-haccp-for-meat-and-poultry-processors>
 - សម្ព័ន្ធ HACCP អន្តរជាតិ៖ www.haccpalliance.org/sub/index.html
 - សាកលវិទ្យាល័យ Connecticut - មហាវិទ្យាល័យកសិកម្ម សុខាភិបាល និងធនធានធម្មជាតិ Indu Upadhyaya; 860-871-0776; indu.upadhyaya@uconn.edu

- អង្គភាពកែច្នៃចល័តត្រូវបានផ្តល់អាជ្ញាប័ណ្ណតាមករណីនីមួយៗ។ លក្ខខណ្ឌតម្រូវរួមមាន៖
 - ប្រភពទឹកដែលត្រូវបានអនុញ្ញាត
 - អាជ្ញាប័ណ្ណអ្នកកែច្នៃអាហារ
www.health.ri.gov/applications/FoodProcessorRetailWholesale.pdf
 - តើអ្នកកំពុងប្រើមជ្ឈមណ្ឌលផ្ទះបាយដែលមានអាជ្ញាប័ណ្ណប្រើប្រាស់/កន្លែងធ្វើរួមគ្នា? ប្រសិនបើប្រើ អ្នកត្រូវផ្តល់ឲ្យមជ្ឈមណ្ឌលដើម្បីការពារចំណីអាហារ RIDOH ជាមួយ៖
 - លិខិតដែលរៀបរាប់លម្អិតអំពីកិច្ចព្រមព្រៀងប្រតិបត្តិការ។
 - ឈ្មោះ និងអាសយដ្ឋានមជ្ឈមណ្ឌល។
 - ទាំងអាជ្ញាប័ណ្ណអ្នកលក់រាយអាហារ ឬអាជ្ញាប័ណ្ណលក់អាហារចល័ត
 - <https://health.ri.gov/applications/FoodMobileService.pdf>
 - <https://health.ri.gov/applications/FoodRetailPeddler.pdf>

• **ទឹកផ្លែឈើ**

- បទប្បញ្ញត្តិ HACCP ស្តីពីទឹកផ្លែឈើ – នីតិវិធីសម្រាប់ការកែច្នៃ និងការនាំចូលទឹកផ្លែឈើ ដោយសុវត្ថិភាព និងអនាម័យ
<https://federalregister.gov/a/01-1291>
 - ប្រសិនបើការលក់ដុំ ទឹកផ្លែឈើត្រូវតែត្រូវបានកែច្នៃក្រោមកម្មវិធី HACCP ដែលរួមបញ្ចូលទាំងការចូលរួមក្នុងវគ្គបណ្តុះបណ្តាល HACCP អំពីទឹកផ្លែឈើ។
 - ប្រសិនបើលក់ដោយផ្ទាល់ទៅអតិថិជន កម្មវិធី HACCP អំពីទឹកផ្លែឈើ និងការសម្លាប់មេរោគត្រូវធ្វើតាមបទប្បញ្ញត្តិដែលត្រូវបានណែនាំសម្រាប់សុវត្ថិភាព។ ប្រសិនបើមិនមាន តម្រូវឲ្យមានការណែនាំចំពោះអ្នកប្រើប្រាស់ទាក់ទងនឹងធាតុបង្កជំងឺ។
- តម្រូវឲ្យមាន៖ ការបណ្តុះបណ្តាល និងផែនការ HACCP
 - កម្មវិធីបណ្តុះបណ្តាល HACCP អំពីទឹកផ្លែឈើ Cornell
<https://foodscience.cals.cornell.edu/extension/fruits-vegetables-cider-juice/juice-haccp-certification-course>
 - កម្មវិធីបណ្តុះបណ្តាល HACCP អំពីទឹកផ្លែឈើនៃសាកលវិទ្យាល័យ Florida
www.crec.ifas.ufl.edu/extension/workshops/registration.shtml

• **ដំណើរការរក្សាទុកអាហារខ្លះអាចមានលក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃការកែច្នៃរបស់រដ្ឋ។ ឧទាហរណ៍រួមមាន អាហារដែលត្រូវបានរក្សាទុកដោយការឆ្កើរ ហាល អាស៊ីត ជ្រក់ ច្រកកំប៉ុង និងការវេចខ្ចប់ដោយដកអុកស៊ីសែនចេញ។**

- និយាយទៅការិយាល័យការពារចំណីអាហារ។ ផលិតផលទាំងនេះអាចនឹងត្រូវការការពិនិត្យមើលឡើងវិញពីអាជ្ញាធរកែច្នៃ និងអនុម័តលើដំណើរការនេះ។

ការពិចារណាអំពីសុវត្ថិភាពចំណីអាហារផ្សេងទៀត៖

- តើអ្នកមានពិធីសារ “ការសម្អាត និងអនាម័យ” ទេ?
សូមមើលបញ្ជីប្រភពខាងក្រោម – GMPs និងការអនាម័យ ក្រុមស្តីពីអាហារ
- តើអ្នកដឹងទេថាសារធាតុអ្វីដែលធ្វើឲ្យមានប្រតិកម្មអាហារ និងរបៀបការពារការឆ្លង?
សូមមើលបញ្ជីធនធានខាងក្រោម – សារធាតុដែលធ្វើឲ្យអាហារមានប្រតិកម្ម GMPs និងអនាម័យ ក្រុមស្តីពីអាហារ
- តើអ្នកមានផែនការពិនិត្យឡើងវិញទេ (ឧ. ការរក្សាបញ្ជីអតិថិជន និងអ្នកផ្គត់ផ្គង់ក្នុងករណីមានពិនិត្យឡើងវិញ)?
សូមមើលបញ្ជីធនធានខាងក្រោម – ការពិនិត្យឡើងវិញ និងការតាមដានឡើងវិញ
- តើអ្នកមានការធានារ៉ាប់រងគ្រប់គ្រាន់ទេ?
សូមមើលបញ្ជីធនធានខាងក្រោម - ការធានារ៉ាប់រងសម្រាប់សហគ្រិនអាហារ

ធនធាន៖

ការអនុវត្តផលិតកម្មល្អ (GMPs) និងអនាម័យ

- វិធាន និងបទបញ្ញត្តិបញ្ជាក់ពីការអនុវត្តផលិតកម្មល្អនាពេលបច្ចុប្បន្នក្នុងការផលិតដេចខ្ចប់ ឬរក្សាទុកអាហារមនុស្ស [216-RICR-50-10-4]
<https://rules.sos.ri.gov/regulations/part/216-50-10-4>
- ធាតុជាមូលដ្ឋាននៃកម្មវិធីអនាម័យសម្រាប់ការកែច្នៃអាហារ និងការរក្សាទុកអាហារ
<https://edis.ifas.ufl.edu/pdf/FS/FS07700.pdf>
- ធាតុផ្សំជាមូលដ្ឋាននៃការសម្អាតសម្ភារ និងអនាម័យនៅក្នុងការកែច្នៃ និងរក្សាទុកអាហារ
<https://edis.ifas.ufl.edu/fs077>

ក្រុមស្តីពីអាហារ

- ក្រុមស្តីពីអាហារ [216-RICR-50-10-1]
<https://rules.sos.ri.gov/regulations/part/216-50-10-1>

ការដាក់ស្លាកសញ្ញាអាហារ

- 21 CFR 101- ការដាក់ស្លាកសញ្ញាអាហារ
<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?CFRPart=101>
- គោលការណ៍ណែនាំអំពីការដាក់ស្លាកសញ្ញាអាហារ FDA
<https://www.fda.gov/media/81606/download>
- គោលការណ៍ណែនាំអំពីការដាក់ស្លាកសញ្ញា USDA FSIS ៖
www.fsis.usda.gov/labels

សាច់ និងបសុបក្សី

- សន្ទស្សន៍ស្តីពីការណែនាំអនុលោមតាម USDA FSIS សម្រាប់ HACCP អំពីសាច់ និងបសុបក្សី
<https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/regulatory-compliance/guidelines>
- ព័ត៌មានជាក់លាក់សម្រាប់ម្ចាស់/ប្រតិបត្តិកររោងចក្រខ្នាតតូច និងតូចខ្លាំង
www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/regulatory-compliance/haccp/small-and-very-small-plant-outreach
- បញ្ជីធនធាន HACCP អំពីសាច់ និងបសុបក្សី UCONN
http://www.cag.uconn.edu/nutsci/nutsci/foodsafety/Food_Processing_landing_page/Processing_Meat_&_Poultry/HACCP.php

ទឹកផ្លែឈើ

- ធនធាន HACCP អំពីទឹកផ្លែឈើ FDA
www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/HACCP/ucm2006803.htm

អាហារសមុទ្រ

- គ្រោះថ្នាក់អំពីផលិតផលត្រី និងផលផល និងការណែនាំគ្រប់គ្រង - កំណែលើកទី 4, ខែមេសា ឆ្នាំ 2011 ៖
<https://www.fda.gov/media/80637/download>
- វិធាន និងបទប្បញ្ញត្តិការអនុញ្ញាតប្រើប្រាស់ស្តង់ដារអប្បបរមាសម្រាប់កែច្នៃ រក្សាទុក និងដឹកជញ្ជូនផលិតផលត្រី និងផលផល [216-RICR-50-10-4]
<https://rules.sos.ri.gov/regulations/part/216-50-10-4>
- មជ្ឈមណ្ឌលដើម្បីការពារចំណីអាហារ RIDOH កម្មវិធី Shellfish
https://health.ri.gov/programs/detail.php?pgm_id=164

សារធាតុធ្វើឲ្យអាហារមានប្រតិកម្ម

- កម្មវិធីស្រាវជ្រាវ និងធនធានអាឡែកស៊ីអាហារ - សមាសធាតុនៃផែនការគ្រប់គ្រងសារធាតុធ្វើឲ្យមានប្រតិកម្មដែលមានប្រសិទ្ធភាព៖ គ្រោងការណ៍សម្រាប់អ្នកកែច្នៃអាហារ
<https://farrp.unl.edu/allergencontrolfi>
- ការស្រាវជ្រាវ និងការអប់រំអំពីអាឡែកស៊ីអាហារ - ធនធានសម្រាប់ក្រុមហ៊ុនផលិតអាហារ
<https://www.foodallergy.org/resources/food-manufacturers>
- ការយល់ដឹងអំពីអាឡែកស៊ីនៅរដ្ឋ Rhode Island
<http://webserver.rilin.state.ri.us/publiclaws12/law12408.htm>

ការពិនិត្យ និងតាមដានឡើងវិញ

- ការណែនាំសម្រាប់ឧស្សាហកម្ម FDA ៖ ការពិនិត្យផលិតផលឡើងវិញរួមមាន ការដក ឬការកែតម្រូវ
<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/product-recalls-including-removals-and-corrections>
- ការបង្កើតផែនការពិនិត្យឡើងវិញ (សាកលវិទ្យាល័យ North Carolina)
http://fbns.ncsu.edu/extension_program/publications.html#acidifiedfoods

ការត្រួតពិនិត្យផលិតផល

- ការជ្រើសរើស និងការប្រើម៉ែត្រ pH សម្រាប់ផលិតផលអាហារ
<http://pods.dasnr.okstate.edu/docushare/dsweb/Get/Document-988/FAPC-117web.pdf>

ការកែច្នៃអាហារ

- **អាហារអាស៊ីត និងអាហារដែលបានដាក់អាស៊ីត**
 - ការណែនាំសម្រាប់អ្នកកែច្នៃអាហារកំប៉ុង អាស៊ីត និងអាស៊ីតទាបសម្រាប់ពាណិជ្ជកម្ម
<https://www.fda.gov/food/guidance-documents-regulatory-information-topic-food-and-dietary-supplements/acidified-low-acid-canned-foods-guidance-documents-regulatory-information>
 - ដំណាប់ផ្លែឈើ៖ ការកែច្នៃអាហារសម្រាប់ប្រភេទសហគ្រិន (សាកលវិទ្យាល័យ Nebraska-Lincoln Extension)
<https://food.unl.edu/canning-jams-and-jellies>
 - ការបង្កើតទឹកស្រូប ទឹកជ្រលក់ ទឹកសម្រាប់ប្រឡាក់ (សាកលវិទ្យាល័យរដ្ឋ North Carolina)
<https://content.ces.ncsu.edu/acidified-foods-formulating-dressings-sauces-and-marinades>
 - ការកែច្នៃអាហារអាស៊ីត និងអាហារដែលដាក់អាស៊ីត
https://aggie-horticulture.tamu.edu/food-technology/files/2012/03/ncsu-edu_foodscience_extension_program_documents_acid_acidified_foods.pdf
- **សុវត្ថិភាពអាហារ**
 - ការពិចារណាអំពីការបង្កើតផែនការ HACCP សម្រាប់ អាហារដែលដាក់អាស៊ីត
http://fbns.ncsu.edu/extension_program/documents/acidified_haccp_considerations.pdf
 - ដំណើរការតាមកាលកំណត់
https://fbns.ncsu.edu/extension_program/documents/entrepreneurus_scheduled_processes.pdf

- **អាហារក្លាសេ**

- អាហារក្លាសេ៖ វិធានមួយចំនួនសម្រាប់ការកែច្នៃ

https://fbns.ncsu.edu/extension_program/documents/entrepreneurs_refrigerated_food_rules.pdf

- អាហារក្លាសេដែលមានអាយុកាលកំណត់

http://fbns.ncsu.edu/extension_program/documents/foodsafety_extended_shelflife.pdf

- **ការធានារ៉ាប់រងសម្រាប់សហគ្រិនអាហារ**

<http://extension.psu.edu/food/entrepreneurs/starting-a-business/insurance>

- **ការគ្រប់គ្រងបង្ការ** - ការអនុវត្តផលិតកម្មល្អនាពេលបច្ចុប្បន្ន ការវិភាគអំពីគ្រោះថ្នាក់ និងការគ្រប់គ្រងបង្ការដោយផ្អែកលើហានិភ័យសម្រាប់អាហារមនុស្ស

<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?CFRPart=117>

- មជ្ឈមណ្ឌល Northeast ដើម្បីសុវត្ថិភាពចំណីអាហារជាន់ខ្ពស់ (NECAFS) ៖

<https://www.uvm.edu/extension/necafs>

• តើអាជ្ញាធរកែច្នៃជាអ្វី?

FDA តម្រូវឲ្យ មានដំណើរការដែលបានកំណត់សម្រាប់ការរក្សាទុក រួមមានការឆ្កើរ ហាល ការដាក់ជាតិអាស៊ីដ ចំហុយ គ្រាំ និងវិធីផ្សេងទៀតដែលត្រូវបានប្រើដើម្បីលុបបំបាត់តម្រូវការពេលវេលា/ការត្រួតពិនិត្យសីតុណ្ហភាព (អាហារច្រកបិទជិត) ត្រូវតែបង្កើតឡើងដោយ “អាជ្ញាធរកែច្នៃ” ដែលមានលក្ខណៈសម្បត្តិគ្រប់គ្រាន់។ អាជ្ញាធរកែច្នៃដែលមានលក្ខណៈសម្បត្តិគ្រប់គ្រាន់គឺជាបុគ្គលម្នាក់ ឬស្ថាប័នដែលមានចំណេះដឹង ជំនាញដែលទទួលបានតាមរយៈការបណ្តុះបណ្តាល និងបទពិសោធន៍សមស្របនៃតម្រូវការកែច្នៃដោយកំដៅ សម្រាប់អាហារដែលច្រកបិទជិត ដោយអាចងាយស្រួលសម្រាប់ធ្វើការកំណត់ និងចាត់តាំងដោយ កន្លែងផលិតដើម្បីអនុវត្តមុខងារជាក់លាក់។ អាជ្ញាធរកែច្នៃត្រូវតែផ្ទៀងផ្ទាត់ដំណើរការ សុវត្ថិភាពផលិតផល និងភាពគ្រប់គ្រាន់នៃផែនការ HACCP ។

• តើនៅពេលណាអ្នកត្រូវការអាជ្ញាធរកែច្នៃ?

ប្រសិនបើអ្នកផលិតអាហារដែលជាអាហារច្រកបិទជិតដែលមានញែកខ្លាញ់បន្ទាប់ពីត្រូវបានដាក់ឱ្យដំណើរការកែច្នៃពិសេស (សូមមើលខាងលើ) អ្នកត្រូវការអាជ្ញាធរកែច្នៃដើម្បីធ្វើការកែច្នៃ និងពិនិត្យផលិតផលឡើងវិញ និងអនុម័ត។

• នរណាជាអាជ្ញាធរកែច្នៃ?

អាចរកមើលអាជ្ញាធរកែច្នៃនៅក្នុងសៀវភៅបញ្ជីឈ្មោះអាជ្ញាធរកែច្នៃអាហារ AFDO ៖ <https://www.afdo.org/directories/fpa/>

មជ្ឈមណ្ឌល Northeast សម្រាប់សហគ្រិនភាពអាហារនៅ NY State Food Venture Center
ទូរស័ព្ទ៖ 315-787-2273

Email:necfe@nysaes.cornell.edu

New York State Food Venture Center Cornell University/NYSAES

Food Research Lab

630 W. North Street

Geneva, NY 14456

សាកលវិទ្យាល័យ Maine Pilot Plant

ទូរស័ព្ទ៖ 207-581-3139

អ៊ីមែល៖ pilotplant@maine.edu

www.foodsciencehumannutrition.umaine.edu/food-technology/process-and-product-reviews

RHODE ISLAND/MASSACHUSETTS/CONNECTICUT

RHODE ISLAND

អ្នកពិគ្រោះយោបល់ផ្នែកចំណីអាហារ និងភេសជ្ជៈ (FABCO)

Dr. Dimitri Kazantzis

ទូរស័ព្ទ៖ 401-463-5784 ការអភិវឌ្ឍផលិតផល និងតារាងអាហាររូបត្ថម្ភដែលបង្កើតដោយកំពូទ័រ។

MASSACHUSETTS

មន្ទីរពិសោធន៍ធ្វើតេស្តអាហារកម្រិតខ្ពស់

31-B Foodmart Rd.

Boston, MA 02118

ទូរស័ព្ទ៖ 617-269-6424

ទូរសារ៖ 617-268-1635

មន្ទីរពិសោធន៍ធ្វើតេស្តវិភាគ

345 Trapelo Rd.

Belmont, MA

ទូរស័ព្ទ៖ 617-484-7400

Biomarine Laboratories

16 East Main Street

Gloucester, MA

ទូរស័ព្ទ៖ 978-281-0222

ទូរសារ៖ 978-283-6296

មន្ទីរពិសោធន៍ស្រាវជ្រាវអាហារ

130 Newmarket Square #3

Boston, MA

ទូរស័ព្ទ៖ 617-442-3322

មន្ទីរពិសោធន៍ G និង L

246 Arlington Street

Quincey, MA 02170

ទូរស័ព្ទ៖ 617-328-3663

មន្ទីរពិសោធន៍អាហារ Krueger

21 Alpha Rd. #D

Chelmsford, MA 01824

ទូរស័ព្ទ៖ 978-256-1220

ទូរសារ៖ 978-256-1222

មន្ទីរពិសោធន៍ Lapuck

70 Shawmut Road #6

Canton, MA 02021

ទូរស័ព្ទ៖ 781-401-9999

Microbac

100 Barber Ave.

Worcester, MA 01606

ទូរស័ព្ទ៖ 508-595-0010

UL (អតីតមន្ទីរពិសោធន៍អាហារ Shuster)

85 John Road

Canton MA 02021

ទូរស័ព្ទ៖ 781-821-2200

ទូរសារ៖ 781-821-9266

Vallid Labs Inc.

295 Silver St.

Agawam, MA 01001

ទូរស័ព្ទ៖ 413.789.2206

ទូរសារ៖ 413.789.2208

CONNECTICUT

មន្ទីរពិសោធន៍សុវត្ថិភាពអាហារ Alliant

1055 Farmington Ave.

Farmington CT 06032

ទូរស័ព្ទ៖ 860-269-7248

Vallid Labs Inc.

608 Thompsonville Rd.

Suffield, CT 06078

ទូរស័ព្ទ៖ 860-668-4330

មន្ទីរពិសោធន៍ Northeast

129 Mill Street

Berlin CT 06037

ទូរស័ព្ទ៖ 860-828-9787 ឬ 800-826-0105

ក្រៅ CT 800-654-1230

ទូរសារ៖ 860-829-1050

KB Analytical LLC

249 Boston Post Road

East Lyme CT 06333

Tel: 860-739-4080

សាកលវិទ្យាល័យ Rhode Island គឺជានិយោជកដែលមានឱកាសស្នើគ្នាដែលប្តេជ្ញាចិត្តចំពោះគោលការណ៍នៃសកម្មភាពវិជ្ជមាន។