



ឯកសារមជ្ឈមណ្ឌល RIDOH សម្រាប់ការត្រួតពិនិត្យប្រតិបត្តិការចំណីអាហារ

អនាម័យផ្ទាល់ខ្លួន

បាទ/ចាស ទេ សកម្មភាពកែតម្រូវ

- ប្រដាប់គ្របសក់ត្រូវបានពាក់ត្រឹមត្រូវ។ _____
- លាងដៃបានត្រឹមត្រូវ ញឹកញាប់ និងតាមពេលវេលាត្រឹមត្រូវ។ _____
- ដៃដែលរលាក ដំបៅ ឈឺឬរលាត់ស្បែក ឬដាច់ត្រូវបានរុំដោយប្រើបង់រ៉ូដែលមិនជ្រាបទឹក ហើយពាក់ស្រោមដៃបានជិតល្អក្នុងពេលកំពុងកាន់អាហារ។ _____
- ការបរិភោគ ការពិសារទឹក ការទំពារស្ករកៅស៊ូ ការដក់បារី ឬការប្រើប្រាស់ថ្នាំជក់ត្រូវបានអនុញ្ញាតតែនៅក្នុងតំបន់ដែលបានកំណត់ ឲ្យឆ្ងាយពីកន្លែងរៀបចំ កន្លែងផ្តល់សេវាកម្ម កន្លែងផ្ទុក និងកន្លែងលាងចាន។ _____
- បុគ្គលិកប្រើក្រដាសជូតមាត់ដែលអាចចោលបាននៅពេលក្អក ឬកណ្តាស់ ហើយបន្ទាប់មកលាងដៃភ្លាមៗ។ _____
- បុគ្គលិកមានសុខភាពល្អ។ _____
- កន្លែងលាងដៃមិនស្ទះទឹក មានដំណើរការ និងស្អាត។ _____
- កន្លែងលាងដៃមានសាប៊ូ ក្រដាសជូតដៃ ទឹកក្តៅអ៊ិន្យូ និងចុងសម្រាម។ _____
- បន្ទប់សម្រាកសម្រាប់បុគ្គលិកមានដំណើរការ និងស្អាត។ _____

ការរៀបចំចំណីអាហារ

បាទ/ចាស ទេ សកម្មភាពកែតម្រូវ

- រាល់អាហារដែលបានរក្សាទុក ឬរៀបចំនៅកន្លែងគឺមកពីប្រភពដែលទទួលបានការអនុញ្ញាតត្រឹមត្រូវ។ _____
- បានលាងសម្អាត និងធ្វើអនាម័យសម្ភារៈ ប្រដាប់ប្រដាប់ប្រើប្រាស់ និងផ្ទៃដែលចុះពាល់អាហារបានត្រឹមត្រូវ មុនពេលប្រើប្រាស់ ឬដូចដែលបានបញ្ជាក់។ _____
- អាហារកកត្រូវបានទុកឲ្យរលាយក្នុងទូរទឹកកកក្នុងជាន់មិនកក ត្រាំទឹកត្រជាក់ដែលជាផ្នែកមួយនៃដំណើរការចម្អិនអាហារ ឬក្នុងមីក្រូវេវប្រសិនបើចម្អិនភ្លាមៗបន្ទាប់ពីទុកឲ្យរលាយ។ _____

- មានផែនការរៀបចំដើម្បីឲ្យគ្រឿងផ្សំត្រូវបានរក្សាទុកចេញពីតំបន់គ្រោះថ្នាក់សីតុណ្ហភាពឲ្យបានយូរតាមដែលអាចធ្វើទៅបាន។
- អាហារត្រូវបានភ្ជក់ដោយប្រើនីតិវិធីត្រឹមត្រូវ។
- នីតិវិធីត្រូវបានប្រើនៅនឹងកន្លែងដើម្បីការពារការឆ្លងផ្សេងៗ។
- អាហារដែលរួចរាល់សម្រាប់បរិភោគត្រូវបានកាន់ដោយប្រើប្រដាប់ប្រដាប្រើប្រាស់សមរម្យដូចជាស្រោមដៃ ឬជន្លៀសចាប់។
- អាហារត្រូវបានរៀបចំជាចាត់តួចៗដើម្បីកំណត់ពេលវេលាដែលវាស្ថិតនៅក្នុងតំបន់គ្រោះថ្នាក់សីតុណ្ហភាព។
- កន្លែងដែលប្រើឡើងវិញស្អាតត្រូវបានប្រើសម្រាប់តែជួតសម្អាតសម្ភារចម្អិន និងផ្ទៃប៉ុណ្ណោះ មិនត្រូវប្រើសម្រាប់ជួតដៃ ឧបករណ៍ប្រើប្រាស់ ឬជួតឥដ្ឋឡើយ។
- សីតុណ្ហភាពខាងក្នុងនៃអាហារដែលកំពុងត្រូវបានចម្អិនត្រូវបានត្រួតពិនិត្យជាមួយម៉ែត្រអាហារដែលបានក្រិតតាមខ្នាត ដើម្បីចម្អិនទៅតាមសីតុណ្ហភាពខាងក្នុងដែលមានសុវត្ថិភាពតាមការចង់បានសម្រាប់ពេលវេលាសមស្រប។

បាទ/ចាស សកម្មភាពកែតម្រូវ

ទូរកំដៅអាហារ

- ថាសក្នុងទូរកំដៅអាហារស្អាត។
- អាហារត្រូវបានចម្អិនទៅតាមសីតុណ្ហភាពខាងក្នុងដែលមានសុវត្ថិភាពតាមការកំណត់មុនពេលដាក់ក្នុងទូរកំដៅ។ ថាសក្នុងទូរកំដៅមិនត្រូវបានប្រើដើម្បីកំដៅអាហារដែលមានគ្រោះថ្នាក់ខ្លាំងនោះទេ។
- កំដៅថាសក្នុងទូរកំដៅអាហារជាមុន មុនពេលដាក់អាហារក្តៅក្នុងថាស។
- សីតុណ្ហភាពអាហារក្តៅកំពុងត្រូវបានរក្សាទុកគឺនៅ ឬលើសពី 135 ° F ។
- អាហារត្រូវបានការពារពីការចម្លងរោគ។

បាទ/ចាស សកម្មភាពកែតម្រូវ

- ផ្ទៃអាហារទាំងអស់ស្អាត។
- ដាក់ស្លាកសញ្ញាលើសារធាតុគីមីបានច្បាស់ និងរក្សាទុកឆ្ងាយពីអាហារ និងគ្រឿងផ្គត់ផ្គង់ពាក់ព័ន្ធអាហារ។
- រក្សាទុកអាហារនៅក្នុងប្រអប់ដើម ឬប្រអប់អាហារដែលល្អ។
- អាហារដែលបាត់ស្លាកសញ្ញាត្រូវបានដាក់ដាច់ចេញពីគ្នា។

ការសម្អាត និងការធ្វើអនាម័យ

- បង្កើតឡាបូលាងបានជាបីថតបានត្រឹមត្រូវ។
- ម៉ាស៊ីនលាងបានដំណើរការបានត្រឹមត្រូវ (ដូចជា រង្វាស់ និងសារធាតុគីមីគឺស្ថិតនៅក្នុងកម្រិតដែលបានណែនាំ) ។
- ទឹកស្អាត និងគ្មានជាតិខ្លាញ់ និងភាគល្អិតអាហារ។
- សីតុណ្ហភាពទឹកត្រឹមត្រូវសម្រាប់លាងបាន និងលាងជម្រះ។
- ប្រសិនបើប្រើទឹកអនាម័យគីមី វាត្រូវបានលាយបញ្ចូលគ្នាយ៉ាងត្រឹមត្រូវ ហើយបន្ទះរាស់អនាម័យត្រូវបានប្រើដើម្បីធ្វើតេស្តកំហាប់គីមី។
- ឧបករណ៍តូចៗ និងប្រដាប់ប្រដារប្រើប្រាស់ត្រូវបានហាលស្ងួត។
- ក្រណាត់ជូតត្រូវបានរក្សានៅក្នុងទឹកអនាម័យនៅពេលកំពុងប្រើ។

ឧបករណ៍ និងសម្ភារ

- រាល់សម្ភារ និងប្រដាប់ប្រដារប្រើប្រាស់តូចៗរួមទាំងជ្រុញ និងកាំបិតត្រូវបានសម្អាត និងធ្វើអនាម័យបន្ទាប់ពីការប្រើប្រាស់ និងតាមការចាំបាច់។
- សម្ភារ និងប្រដាប់ប្រដារប្រើប្រាស់តូចៗត្រូវបានលាងសម្អាត ធ្វើអនាម័យ និងសម្ងួតដោយខ្យល់។

បាទ/ចាស សកម្មភាពកែតម្រូវ

- _____
- _____
- _____
- _____

បាទ/ចាស សកម្មភាពកែតម្រូវ

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

បាទ/ចាស សកម្មភាពកែតម្រូវ

- _____
- _____

- ផ្ទៃការងារត្រូវបានសម្អាត និងធ្វើអនាម័យបន្ទាប់ពីប្រើប្រាស់រួច។
- ទែម៉ូម៉ែត្រត្រូវបានសម្អាត និងធ្វើអនាម័យបន្ទាប់ពីប្រើម្តងៗ។
- ទែម៉ូម៉ែត្រត្រូវបានក្រិតជាប្រចាំធម្មតា។
- ប្រដាប់គាស់កំប៉ុងស្អាត។
- ថត និងធ្នើស្អាត។
- ប្រដាប់ប្រដាប្រើប្រាស់ដែលស្អាតត្រូវបានកាន់តាមរបៀបការពារការចម្លងរោគនៅតំបន់ដែលនឹងមានការប៉ះផ្ទាល់ជាមួយអាហារ ឬមាត់របស់មនុស្ស។

សម្ភារធំៗ

- ប្រដាប់កាត់អាហារជាចំណិតស្អាត។ វាត្រូវបានបែងចែក សម្អាត និងធ្វើអនាម័យ មុនពេលប្រើ នៅចន្លោះពេលនៅ និងអាចញ៉ាំបាន យ៉ាងហោចណាស់រៀងរាល់ 4 ម៉ោងម្តង និងតាមការចាំបាច់។
- ប្រអប់ ធុង និងអ្វីដែលអាចច្នៃឡើងវិញបាន ត្រូវបានដកចេញពីកន្លែង។
- កន្លែងដាក់ និងតំបន់ជុំវិញគំនរសំរាមគឺស្អាត និងគ្មានក្លិន។
- កង្ហារបឺតផ្សេង កង្ហារ និងតម្រងគឺស្អាត។

ការរក្សាទុក និងការបោះចោលសម្រាម

- ធុងសម្រាមផ្ទះបាយគឺស្អាត ហើយត្រូវបានគ្របនៅពេលដែលមិនប្រើញឹកញាប់។
- សម្រាមត្រូវបានយកចេញពីធុងតាមការចាំបាច់។
- ប្រអប់ និងធុងត្រូវបានយកចេញពីកន្លែង។

បាទ/ចាស សកម្មភាពកែតម្រូវ

បាទ/ចាស សកម្មភាពកែតម្រូវ

បាទ/ចាស សកម្មភាពកែតម្រូវ

- កន្លែងដាក់ និងតំបន់ជុំវិញគំនរសំរាមគឺស្អាត។
- ធុងសម្រាមខាងក្រៅគឺស្អាត គ្របជិត និងនៅលើផ្ទៃដែលមិនជ្រាបទឹកមានជម្រាលដើម្បីបង្ហូរ។

ការគ្រប់គ្រងសត្វល្អិត

- ទ្វារខាងក្រៅមានអេក្រង់ បិទជិតល្អ និងបំពាក់ដោយឧបករណ៍បិទដោយខ្លួនឯង។
- បង្អួចត្រូវបានរុំព័ទ្ធដោយកញ្ចក់ ឬអេក្រង់។
- គ្មានភស្តុតាងបង្ហាញថាមានសត្វល្អិត។

ឈ្មោះ: _____

បាទ/ចាស សកម្មភាពកែតម្រូវ

បាទ/ចាស សកម្មភាពកែតម្រូវ

កាលបរិច្ឆេទ _____