



ធាតុនៃផែនការសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ

គោលបំណង

កន្លែងផលិតអាហារដែលទទួលបានអជ្ញាប័ណ្ណត្រូវមានផែនការសុវត្ថិភាពចំណីអាហារដើម្បីធានាបាននូវការអនុលោមតាមធាតុសំខាន់ៗនៃក្រមស្តីពីចំណីអាហារដើម្បីឱ្យស្របតាមវិធាន និងបទប្បញ្ញត្តិរបស់រដ្ឋ Rhode Island ។ គោលបំណងនៃឯកសារនេះគឺដើម្បីផ្តល់ការណែនាំដល់ប្រតិបត្តិករសេវាកម្មចំណីអាហារទាក់ទងនឹងធាតុចាំបាច់នៃផែនការសុវត្ថិភាពចំណីអាហារសម្រាប់កន្លែងភាគច្រើន។ ផែនការសុវត្ថិភាពចំណីអាហារត្រូវតែដោះស្រាយនូវគ្រោះថ្នាក់ជាក់លាក់ដែលទាក់ទងនឹងកន្លែងជាក់លាក់នីមួយៗ។ ប្រតិបត្តិការមួយចំនួនអាចត្រូវគ្រប់គ្រងគ្រោះថ្នាក់ដែលមិនមាននៅកន្លែងផ្សេងទៀត។ ដូច្នេះវាអាចមានធាតុមួយចំនួនដែលបានបង្ហាញនៅក្នុងឯកសារនេះដែលមិនត្រូវបានអនុវត្តចំពោះគ្រប់ប្រភេទកន្លែងទាំងអស់ទេ។ វាក៏អាចមានគ្រោះថ្នាក់មួយចំនួនដែលមិនត្រូវបានដោះស្រាយនៅក្នុងឯកសារណែនាំនេះដែលទាមទារឱ្យមានការត្រួតពិនិត្យពីអ្នកគ្រប់គ្រង។ ប្រតិបត្តិករអាចបង្កើតកម្មវិធីសុវត្ថិភាពចំណីអាហារដែលឆ្លើយតបនឹងតម្រូវការបុគ្គលនៃកន្លែងរបស់ពួកគេ។ ចំពោះការផ្តល់ការណែនាំខុស្សាហកម្ម RIDOH មិនមានចេតនាកំណត់ថាតើផែនការសុវត្ថិភាពចំណីអាហារនីមួយៗត្រូវមានលក្ខណៈ ឬមុខងារដូចម្តេចទេ។

សារវត្ថុ

វិធាន និងបទប្បញ្ញត្តិដែលពាក់ព័ន្ធដល់វិញ្ញាបនបត្ររបស់អ្នកគ្រប់គ្រងផ្នែកសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ (216 RICR 50-10-2, §2.3.4-E) បញ្ជាក់ថាវាគឺជាការទទួលខុសត្រូវរបស់អ្នកគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារដែលបានទទួលស្គាល់ដើម្បីបង្កើតផែនការសម្រាប់វាយតម្លៃ តាមដាន និងគ្រប់គ្រងគ្រោះថ្នាក់នៃជំងឺដែលពុលដោយអាហារនៅកន្លែងផលិតអាហារ។

ក្រមស្តីពីចំណីអាហាររដ្ឋ Rhode Island (216 RICR 50-10-1) តម្រូវឱ្យមានការដាក់ស្នើផែនការសម្រាប់កន្លែងផលិតអាហារថ្មី កែលម្អឡើងវិញ ឬការផ្លាស់ប្តូរថ្មី (§1.7.1) ។ ផែនការត្រូវមានបញ្ចូលនីតិវិធីប្រតិបត្តិការស្តង់ដារដែលសរសេរជាលាយលក្ខណ៍អក្សរដែលធានាបាននូវការអនុលោមតាមក្រម និងដោះស្រាយឱ្យបានត្រឹមត្រូវដូចខាងក្រោម៖

- ការឆ្លងជំងឺដោយសារការពុលអាហារត្រូវបានទប់ស្កាត់ដោយបុគ្គលិកគ្រប់គ្រងជំងឺចំណីអាហារ (216 RICR 50-10-1 §1.4.1 B, §1.4.2, និង 2017 FDA Food Code §2-201.11)
- ទទួលបានអាហារពីប្រភពដែលទទួលបានការអនុញ្ញាត (2017 FDA Food Code §3-201.11)
- អាហារត្រូវបានគ្រប់គ្រងដើម្បីធានានូវភាពល្អពីទទួលទៅការលក់ ឬផ្តល់សេវាកម្ម

- ចំណីអាហារដែលមានគ្រោះថ្នាក់ខ្លាំងអាចត្រូវបានរក្សាទុកស្របតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃពេលវេលា និងសីតុណ្ហភាពក្នុងអំឡុងនៃសកម្មភាពកំពុងកំដៅ និងការរៀបចំ។
- ត្រូវលាងសម្អាតបានឲ្យបានស្អាតល្អ ហើយទឹកអនាម័យគឺមីត្រូវមានកំហាប់ត្រឹមត្រូវ។
- កំណត់ត្រាត្រូវបានរក្សាទុកសម្រាប់ពពួកខ្យង (2017 FDA Food Code §3-203.11-12).

ផែនការក៏ត្រូវបញ្ចូលកម្មវិធីដែលបានស្នើឡើងនៃការបណ្តុះបណ្តាលសម្រាប់អ្នកទទួលបន្ទុក និងបុគ្គលិកចំណីអាហារ។

នៅពេលដែលកន្លែងផលិតមួយទទួលបានអាជ្ញាប័ណ្ណ អ្នកកាន់លិខិតអនុញ្ញាតត្រូវគោរពតាមបទប្បញ្ញត្តិនៃក្រម (2017 FDA Food Code §8-304.11) ។ អ្នកទទួលបន្ទុកកន្លែងផលិត និងអ្នកគ្រប់គ្រងដែលបានទទួលស្គាល់ត្រូវតែបង្ហាញកម្រិតចំណេះដឹងគ្រប់គ្រាន់ដោយកំណត់ចំណុចត្រួតពិនិត្យសំខាន់ៗក្នុងប្រតិបត្តិការពីចាប់ពីការទិញរហូតដល់ការលក់ និងពន្យល់ពីជំហានដែលត្រូវគ្រប់គ្រងដើម្បីគ្រប់គ្រងចំណុចទាំងនោះដើម្បីធានាបាននូវការអនុលោមតាមក្រម (2017 FDA Food Code §2-102.11) ។ អ្នកទទួលបន្ទុកក៏ទទួលខុសត្រូវក្នុងការធានាថាបុគ្គលិកត្រូវបានបណ្តុះបណ្តាលឱ្យបានត្រឹមត្រូវស្របតាមភារកិច្ចដែលបានកំណត់ ហើយប្រតិបត្តិការត្រូវបានធ្វើឡើងស្របតាមផែនការនៃការការពារចំណីអាហារ។

ធាតុនៃកម្មវិធី

1. បុគ្គលិក

- a. គោលការណ៍សុខភាពរបស់បុគ្គលិក (216 RICR 50-10-1 §1.4.1 B, §1.4.2, 2017 FDA Food Code §2-2)
 - គោលការណ៍នៃការរាយការណ៍អំពីជំងឺ និងការបដិសេធព្រមទាំងការរឹតត្បិត* (216 RICR 50-10-1 §1.4.1 B, §1.4.2, 2017 FDA Food Code §2-201)
 - គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យ និងភាពស្អាតផ្ទាល់ខ្លួន (2-3, 2-4)
 - ការលាងសម្អាតដៃពេល និងកន្លែងណាដែលចាំបាច់ កន្លែងនានាត្រូវបានរក្សាទុក និងប្រើប្រាស់ត្រឹមត្រូវតាម 2017 FDA Food Code §2-301, §5-2 ។
 - មិនមានការប៉ះពាល់អាហារដែលអាចបរិភោគបានដោយដៃទេរ (216 RICR 50-10-1 §1.5.1)
 - តំបន់ស្លៀកពាក់ ការផ្ទុករបស់របរថែរក្សាផ្ទាល់ខ្លួន (2017 FDA Food Code §6-305.11, §7-209.11)
 - វិធីបោសសម្អាតសម្រាប់ករណីក្អិត និងរាត (2017 FDA Food Code §2-501.11)*

- b. ការបណ្តុះបណ្តាល ចំណេះដឹង និងការត្រួតពិនិត្យ
 - បានជួលអ្នកគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារដែលបានទទួលស្គាល់ និងមានចំណេះដឹង* (216 RICR 50-10-1 §1.4.1 A, 2017 FDA Food Code §2-1) ។
 - បុគ្គលិកត្រូវបានបណ្តុះបណ្តាលត្រឹមត្រូវអំពីសុវត្ថិភាពចំណីអាហារព្រោះវាទាក់ទងទៅនឹងកាតព្វកិច្ចដែលបានចាត់តាំង។ *
 - ការបណ្តុះបណ្តាលសុវត្ថិភាពអាហារជាមូលដ្ឋានសម្រាប់បុគ្គលិកចំណីអាហារទាំងអស់គួរតែរួមបញ្ចូលអនាម័យផ្ទាល់ខ្លួន ការឆ្លងជំងឺ ជំងឺបុគ្គលិក និងសីតុណ្ហភាពចំណីអាហារ។

អាហារ

- a. ប្រភព
 - គោលការណ៍បញ្ជាក់ថាអាហារត្រូវបានទិញតែពីប្រភពដែលមានការអនុញ្ញាតប៉ុណ្ណោះ (2017 FDA Food Code §3-201) ។
 - ការដាក់ស្លាកសញ្ញា និងផ្លាកលើពួកអ័យស្ស័រ* (2017 FDA Food Code §3-201.15, §3-202.17-19, §3-203.11-12) ។
 - ត្រីហ្វីស៊ីសដែលផ្តល់ជូនសម្រាប់លក់នៅ ឬចំអិនមិនទាន់បានល្អត្រូវបានទិញពីអ្នកផ្គត់ផ្គង់ដែលបង្កកត្រីដើម្បីសម្លាប់ប៉ារ៉ាស៊ីត ឬត្រូវបានបង្កកត្រីនៅកន្លែងផ្ទាល់* (2017 FDA Food Code §3-402.11-12) ។

b. ការទទួល

- អាហារទទួលបាននៅសីតុណ្ហភាពត្រឹមត្រូវ និងត្រួតពិនិត្យមើលដោយផ្ទាល់ភ្នែកនូវសញ្ញានៃការប្រើប្រាស់មិនត្រឹមត្រូវ ឬបង្កការខានណាមួយ* (2017 FDA Food Code §3-202) ។

c. ការរក្សាភាពត្រជាក់

- អាហារដែលអាចបង្កគ្រោះថ្នាក់ដោយភាពត្រជាក់ (PHF) ត្រូវរក្សាទុកនៅកម្រិត ឬក្រោម 41° F (2017 FDA Food Code §3-501.16) ។ ទូទឹកកកទាំងអស់មានទែម៉ូម៉ែត្រ និងត្រូវបានត្រួតពិនិត្យ* (2017 FDA Food Code §2.103.11 I, §4-302.12 A)
- អាហារកកត្រូវបានរក្សាទុកឲ្យកក (2017 FDA Food Code §3-501.11) ។
- PHF ត្រជាក់ត្រូវបានដាក់កាលបរិច្ឆេទសម្គាល់តាមការតម្រូវ (2017 FDA Food Code §3-501.17).
- អាហារត្រូវបានរក្សាទុកដើម្បីការពារការចម្លងរោគពីអាហារ ឬបរិស្ថានផ្សេងទៀត (2017 FDA Food Code §3-3) ។

d. ការទុកឲ្យរលាយ

- PHF ត្រូវបានទុកឲ្យរលាយ ឬរលាយដោយប្រើវិធីសាស្ត្រដែលអាចទទួលយកបាន (2017 FDA Food Code §3-501.12-13)

e. ការចម្អិនអាហារ/កំដៅឡើងវិញ

- ការណែនាំចំពោះអ្នកប្រើប្រាស់មានលក្ខណៈគ្រប់គ្រាន់ ហើយត្រូវបានសរសេរនៅលើម៉ឺនុយបច្ចុប្បន្ន*។ (2017 FDA Food Code §3-603.11)
- PHF ទាំងអស់ដែលមិនបានរៀបចំស្របតាមការណែនាំចំពោះអ្នកប្រើប្រាស់ដែលត្រូវបានចម្អិនសម្រាប់ពេលវេលា និងសីតុណ្ហភាពដែលតម្រូវ (2017 FDA Food Code §3-401) ។
- សីតុណ្ហភាពចម្អិនអាហារចុងក្រោយសម្រាប់ PHF ដែលត្រូវបានយកមកក្តៅត្រូវបានកត់ត្រាទុក។*

f. ទូរកំដៅអាហារ

- អាហារត្រូវបានរក្សាទុកនៅ ឬលើ 135F* (2017 FDA Food Code §3-501.16)

g. ការបញ្ចុះសីតុណ្ហភាព

- នីតិវិធីជាលាយលក្ខណ៍អក្សរត្រូវបានបង្កើតឡើងដើម្បីធានាថា PHF ត្រូវបានរក្សាភាពត្រជាក់ពី 135F ទៅ 70F ក្នុងរយៈពេលពីរម៉ោង និងដំណើរការត្រជាក់ទាំងមូលពី 135F ទៅ 41F ឬក្រោមដោយមិនលើសពី 6 ម៉ោង។* (2017 FDA Food Code §3-501.14-15) ។

3. អនាម័យ

- h. កាលវិភាគសំអាតសម្រាប់ផ្ទៃទាំងអស់នៃកន្លែងជលិត និងសម្ភារដែលមានលម្អិតអំពីនីតិវិធីនៃការលាងសំអាត ភាពញឹកញាប់ សារធាតុគីមីដែលត្រូវបានប្រើ និងអ្នកទទួលខុសត្រូវ* (2017 FDA Food Code §2-103.11 K)
 - ផ្ទៃដែលប៉ះពាល់អាហារនៃសម្ភារ និងប្រដាប់ប្រដាប្រើប្រាស់ត្រូវតែត្រូវបានលាងសម្អាត ជម្រះ និងធ្វើអនាម័យដោយប្រើវិធីសាស្ត្រត្រឹមត្រូវ ឲ្យបានញឹកញាប់តាមការតម្រូវ (2017 FDA Food Code §4-6, §4-7) ។
 - កន្លែងរូបវន្ត និងផ្ទៃដែលប៉ះមិនមែនជាអាហារត្រូវតែសម្អាតឱ្យបានញឹកញាប់តាមការចាំបាច់ដើម្បីរក្សាឲ្យស្អាត (2017 FDA Food Code §4-602.13, §6-501.12-18)។
- i. កំហាប់ទឹកអនាម័យត្រូវបានរក្សាទុកបានស្អាត និងត្រូវបានផ្ទៀងផ្ទាត់ដើម្បីឲ្យមានកំហាប់ត្រឹមត្រូវសម្រាប់ឡាប៊ូលាងបាន 3 ថត ម៉ាស៊ីនលាងបាន ធុងដាក់ក្រណាត់ជូត និងដបស្រ្តាយបាញ់ដោយប្រើឧបករណ៍ធ្វើតេស្តសមស្រប* (2017 FDA Food Code §3-304.14, §4-302.14, §4-501.116)
- j. ម៉ាស៊ីនលាងបានកំពុងដំណើរការនៅសីតុណ្ហភាព និងសម្ពាធត្រឹមត្រូវដូចដែលបានបង្ហាញនៅលើស្លាកទិន្នន័យរបស់ក្រុមហ៊ុនផលិតដែលមានភ្ជាប់មកជាមួយ* (2017 FDA Food Code §4-204.113)

4. សារធាតុគីមី និងថ្នាំសំលាប់សត្វល្អិត

- a. សារធាតុគីមីត្រូវបានដាក់ស្លាកសញ្ញា និងរក្សាទុកបានត្រឹមត្រូវ (2017 FDA Food Code §7-1, §7-201.11)
- b. ថ្នាំសំលាប់សត្វល្អិតត្រូវបានប្រើតែជាមួយឧបករណ៍បាញ់ដែលមានការទទួលស្គាល់ប៉ុណ្ណោះ* (2017 FDA Food Codes §7-202.12, §7-206.12-13) ។
- c. ថ្នាំពេទ្យ និងជំនួយសង្គ្រោះបឋមត្រូវបានរក្សាទុកត្រឹមត្រូវ (2017 FDA Food Code §7-207.11-12, §7-208.11)

5. ការការពារចំណីអាហារ

- a. ប្រតិបត្តិការធ្វើឡើងស្របតាមផែនការការពារចំណីអាហារ * (2017 FDA Food Code §2-103.11 B,C,E,F)

6. សវនកម្មផ្ទៃក្នុង

- a. ផ្នែកគ្រប់គ្រងធ្វើការត្រួតពិនិត្យសវនកម្មជាប្រចាំដើម្បីផ្ទៀងផ្ទាត់ថារាល់កំណត់ត្រាទាំងអស់ត្រូវបានធ្វើបច្ចុប្បន្នភាព និងត្រឹមត្រូវ* (2017 FDA Food Code §2-103.11 P)

() យោងតាមផ្នែកក្រមស្តីពីចំណីអាហារ *ត្រូវការឯកសារជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ

SOPs គំរូ

1. បុគ្គលិក

a. គោលការណ៍សុខភាពបុគ្គលិក៖

បុគ្គលិកចំណីអាហារតម្រូវឲ្យរាយការណ៍ទៅអ្នកគ្រប់គ្រងចំណីអាហារដែលត្រូវបានទទួលស្គាល់ លើជំងឺ ឬរោគសញ្ញាដែលត្រូវបានបញ្ជាក់ដូចមានចែងក្នុងកិច្ចព្រមព្រៀងរាយការណ៍អំពីជំងឺរបស់បុគ្គលិក។ លក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃកិច្ចព្រមព្រៀងនេះត្រូវបានពន្យល់ដល់បុគ្គលិកម្នាក់ៗនៅពេលជួល ហើយបុគ្គលិកដែលមានសក្តានុពលនីមួយៗតម្រូវឲ្យចុះហត្ថលេខា និងកាលបរិច្ឆេទចំពោះគោលការណ៍ មុនពេលចាប់ផ្តើមការងារ។ លក្ខខណ្ឌដែលអាចរាយការណ៍បាននៅក្នុងកិច្ចព្រមព្រៀងត្រូវបានបិទនៅក្នុងបន្ទប់សម្រាករបស់បុគ្គលិក ហើយត្រូវបានពិនិត្យឡើងវិញនៅឯការបណ្តុះបណ្តាលដែលបានគ្រោងទុកយ៉ាងហោចណាស់ជារៀងរាល់ឆ្នាំ។

b. ការអនុវត្តអនាម័យ និងភាពស្អាតផ្ទាល់ខ្លួន៖

បុគ្គលិកថ្មីទាំងអស់នឹងទទួលបានការបណ្តុះបណ្តាលបច្ចេកទេសលាងដៃឲ្យបានត្រឹមត្រូវ ពេលណាត្រូវលាងដៃ និងកន្លែងដែលត្រូវលាងដៃនៅពេលជួល មុនពេលចាប់ផ្តើមការងារ។ អ្នកទទួលខុសត្រូវវេននីមួយៗនឹងធានាថាការផ្គត់ផ្គង់សាប៊ូ និងកន្លែងក្រដាសឲ្យបានគ្រប់គ្រាន់គឺត្រូវមាននៅគ្រប់ឡាប៊ូលាងដៃរបស់បុគ្គលិក ហើយថាឡាប៊ូលាងដៃអាចចូលបានប្រើ និងដំណើរការបានត្រឹមត្រូវសម្រាប់ការប្រើប្រាស់របស់បុគ្គលិក។

- បុគ្គលិកនឹងត្រូវបានអនុញ្ញាតឲ្យបរិភោគតែនៅក្នុងតំបន់ដែលកំណត់ដោយអ្នកគ្រប់គ្រង។ ភេសជ្ជៈសម្រាប់ទទួលទានដោយបុគ្គលិកចំណីអាហារនឹងត្រូវទុកនៅក្នុងធុងមួយដែលមានគំរូប និងទុរយោ ហើយដាក់នៅក្នុងតំបន់ដែលគ្មានចំណីអាហារ ឬឧបករណ៍ស្អាតណាមួយដែលអាចឆ្លងបាន។ ការដក់បារីមិនត្រូវបានអនុញ្ញាតនៅកន្លែងផលិតនេះទេ។ បុគ្គលិកតម្រូវឲ្យលាងដៃពេលត្រឡប់មកពីបរិភោគអាហារ ឬពីការដក់បារី ឬពេលណាដែលអាចនឹងមានមេរោគ។
- ក្រចកដៃត្រូវតែកាត់ឲ្យខ្លី ដុស និងថែទាំ ដើម្បីឲ្យតែម និងផ្ទៃស្អាត និងមិនរដុប។ បុគ្គលិកចំណីអាហារមិនត្រូវបានអនុញ្ញាតឲ្យពាក់ក្រចកដៃ ឬក្រចកដៃសិប្បនិម្មិតទេនៅពេលដែលប៉ះពាល់អាហារលើកលែងតែពាក់ស្រោមដៃ។
- បុគ្គលិកចំណីអាហារត្រូវបានហាមឃាត់មិនឱ្យពាក់គ្រឿងអលង្ការគ្រប់ប្រភេទនៅលើដៃ ឬក្រដៃលើកលែងតែចិញ្ចៀនធម្មតាដូចជាចិញ្ចៀនអាពាហ៍ពិពាហ៍។

- បុគ្គលិកទាំងអស់ត្រូវរាយការណ៍ឲ្យធ្វើការស្លៀកសម្លៀកបំពាក់ស្អាត។ ប្រដាប់គ្របសក់ត្រូវតែពាក់គ្រប់ពេលដោយបុគ្គលិកចំណីអាហារដែលធ្វើការជាមួយចំណីអាហារ និងសម្ភារស្អាត។
- អ្នកគ្រប់គ្រងផ្ទះបាយពេលកំពុងបំពេញកាតព្វកិច្ចនឹងរឹតត្បិតបុគ្គលិកណាដែលមានកណ្តាស់ ក្អក ហៀរសំបោរ ដែលចេញពីភ្នែក ច្រមុះ ឬមាត់មិនឲ្យធ្វើការជាមួយចំណីអាហារ ឬសម្ភារដែលស្អាតទេ។
- មាននីតិវិធីជាលាយលក្ខណ៍អក្សរសម្រាប់ការសម្អាតកម្ទេច និងរាគរស។

c. ការបណ្តុះបណ្តាល ចំណេះដឹង និងការត្រួតពិនិត្យ

▪ **អ្នកគ្រប់គ្រង៖**

កន្លែងផលិតនេះជ្រើសរើសនូវចំនួនអ្នកគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារដែលត្រូវបានទទួលស្គាល់របស់ក្រសួងសុខាភិបាលរដ្ឋ Rhode Island ។ អ្នកគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារដែលត្រូវបានទទួលស្គាល់នឹងទទួលបានការបញ្ជាក់ជាថ្មីដោយធ្វើតេស្តដែលបានអនុម័តរៀងរាល់ 5 ឆ្នាំម្តងរបស់ក្រសួងសុខាភិបាល (RIDOH) ។ អ្នកគ្រប់គ្រងផ្ទះបាយពេលកំពុងបំពេញកាតព្វកិច្ចត្រូវបានបណ្តុះបណ្តាលត្រឹមត្រូវ និងទទួលខុសត្រូវក្នុងការធានាថាកន្លែងនេះកំពុងដំណើរការស្របតាមផែនការនេះ និងតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃបទប្បញ្ញត្តិទាក់ទងនឹងអាហារផ្សេងទៀត។ ច្បាប់ថតចំលងវិញ្ញាបនបត្ររបស់អ្នកគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារនីមួយៗនឹងត្រូវរក្សាទុកជាឯកសារ និងបិទក្នុងទីតាំងដែលអាចមើលឃើញច្បាស់ជាមួយអាជ្ញាប័ណ្ណដើម្បីធ្វើអាជីវកម្មចំណីអាហារតាមតម្រូវការដោយច្បាប់។

▪ **បុគ្គលិកចំណីអាហារ៖**

បុគ្គលិកទាំងអស់ដែលត្រូវបានជួលឲ្យធ្វើការជាមួយចំណីអាហារ និងសម្ភារចំណីអាហារ នឹងត្រូវទទួលបានការបណ្តុះបណ្តាលសុវត្ថិភាពចំណីអាហារមុនពេលចាប់ផ្តើមធ្វើការនៅកន្លែងនេះ។ វគ្គបណ្តុះបណ្តាលនេះរួមមានអនាម័យផ្ទាល់ខ្លួន ការឆ្លង ការប៉ះដោយដៃទទេជាមួយនឹងអាហារដែលអាចបរិភោគបាន/ការពាក់ស្រោមដៃ ការរាយការណ៍ពីជំងឺរបស់បុគ្គលិក និងសីតុណ្ហភាពចំណីអាហារ។ កំណត់ត្រាកាលបរិច្ឆេទបណ្តុះបណ្តាល និងអ្នកចូលរួមនឹងត្រូវរក្សាទុកជាឯកសារដើម្បីពិនិត្យឡើងវិញក្នុងអំឡុងពេលត្រួតពិនិត្យ។

2. អាហារ

a. ប្រភព៖

ភោជនីយដ្ឋាននេះទិញអាហារពីប្រភពដែលមានអាជ្ញាប័ណ្ណ និងមានការអនុញ្ញាតប៉ុណ្ណោះ។ មិនមានអាហារកំប៉ុង ឬអាហារធ្វើពីផ្ទះទេ ផ្សិតដែលប្រមូលបានពីក្នុងព្រៃពីអ្នកដែលមិនមានការអនុញ្ញាត ឬសត្វព្រៃ មិនត្រូវបានអនុញ្ញាតនៅកន្លែងនេះទេ។

ពពួកអ័យស្ស័រទទួលបានពីឈ្នួញដែលមានអាជ្ញាប័ណ្ណតែប៉ុណ្ណោះ ហើយមិនត្រូវបានទទួលដោយគ្មានផ្លាកសម្គាល់ទេ។ ពពួកអ័យស្ស័រដែលត្រូវបាន ប្រមូលជាលក្ខណៈលំហែកាយត្រូវបានហាមឃាត់ពីកន្លែងនេះ។ ផ្លាកសម្គាល់ ពពួកគ្រីដែលមានលេខសម្គាល់ # ឈ្នួញ កាលបរិច្ឆេទប្រមូលផល ទីតាំងប្រមូលផល ប្រភេទនិងបរិមាណនៃពពួកគ្រីត្រូវបានរក្សាទុកជាឯកសារក្នុង កន្លែងនេះយ៉ាងតិច 90 ថ្ងៃ។ ពពួកអ័យស្ស័របកសំបកត្រូវបានដាក់ស្លាកស ញ្ញាឈ្មោះ អាសយដ្ឋាន និងលេខវិញ្ញាបនបត្ររបស់អ្នកបកសំបក អ្នកវេចខ្ចប់ និង កាលបរិច្ឆេទ “លក់ត្រឹមថ្ងៃ” ឬកាលបរិច្ឆេទបក។

ត្រីក្រៅពីពពួកអ័យស្ស័រ ត្រូវបានផ្តល់ជូនសម្រាប់លក់នៅ ឬចំអិនមិនល្អត្រូវបាន ទទួលពីអ្នកផ្គត់ផ្គង់ដែលបង្កកត្រីសម្រាប់ការសម្លាប់ប៉ារ៉ាស៊ីតនៅពេលចាំបាច់។ វិញ្ញាបនបត្រពីអ្នកចែកចាយដែលបញ្ជាក់ថាត្រីត្រូវបានបង្កកត្រឹមត្រូវ ត្រូវបានរ ក្សាទុកជាឯកសារ។

មានតែទឹកផ្លែឈើដែលបានសម្លាប់មេរោគទេដែលត្រូវបានទិញ និងលក់នៅកន្លែងនេះ។

b. ការទទួល៖

អ្នកគ្រប់គ្រងផ្ទះបាយដែលកំពុងបំពេញកាតព្វកិច្ចទទួលខុសត្រូវក្នុងការទទួល បានការដឹកជញ្ជូនអាហារទាំងអស់។ អាហារក្លាសេនឹងត្រូវបានត្រួតពិនិត្យមើ លនឹងភ្នែកដើម្បីដឹងថាសីតុណ្ហភាពត្រូវបានបាត់បង់ និងគុណភាពអស់។ ទូទឹកកកអាចមានគ្រោះថ្នាក់ខ្លាំង/ពេលវេលាត្រួតពិនិត្យសីតុណ្ហភាពដើម្បីសុវត្ថិភា ពអាហារ (TCS) ត្រូវតែទទួលបាននៅ ឬក្រោម 41°F។

នៅពេលដែលអាហារក្លាសេត្រូវបានចែកចាយ យ៉ាងហោចណាស់សីតុណ្ហភាព TCS ក្លាសេ ត្រូវតែត្រូវបានកត់ត្រាទុកនៅលើកំណត់ហេតុទទួល។ ប្រសិនបើ អាហារ TCS ក្លាសេ ត្រូវបានគេរកឃើញថាមានសីតុណ្ហភាពលើសពី 41°F សីតុណ្ហភាពនៃផលិតផលដែលនៅសេសសល់ទាំងអស់ត្រូវតែត្រួតពិនិត្យ។

ទំនិញស្ងួតត្រូវតែពិនិត្យមើលដោយផ្ទាល់ភ្នែកចំពោះការវេចខ្ចប់ដែលខូច និងសញ្ញានៃការបោង។ ពពួកអ័យស្ន័រត្រូវតែរស់ និងមានផ្លាកត្រឹមត្រូវ។ ត្រីហ្វីនហ្វីសដែលត្រូវបានបម្រុងទុកសម្រាប់លក់នៅ ឬចំអិនមិនល្អត្រូវតែស្របជា មួយនឹងវិញ្ញាបនបត្រដែលបានរក្សាទុកជាឯកសារ។

ផលិតផលណាមួយដែលត្រូវបានរកឃើញថាខ្វះគុណភាព ឬសុវត្ថិភាពមិនគួរ ត្រូវបានទទួលយកទេ។ ផលិតផលទាំងនេះត្រូវតែកត់ត្រានៅក្នុងកំណត់ហេតុ តុទទួលរួមនឹងសកម្មភាពកែតម្រូវដែលត្រូវបានធ្វើឡើងនាពេលនោះ។ អ្នកគ្រប់គ្រងនឹងពិនិត្យមើលកំណត់ហេតុទទួលរាល់សប្តាហ៍។

c. ទូរក្សាភាពគ្រជាក់៖

គ្រឿងបរិក្ខារទូរទឹកកកនីមួយៗប្រើសម្រាប់ក្លាសេ TCS នឹងត្រូវផ្តល់ទែម៉ូម៉ែត្រ ដើម្បីកត់ត្រាសីតុណ្ហភាពព័ទ្ធជុំវិញនៅផ្នែកដែលក្តៅបំផុតនៃឧបករណ៍នោះ។ កំណត់ហេតុត្រួតពិនិត្យសីតុណ្ហភាពនឹងត្រូវដាក់នៅលើទ្វារខាងក្រៅនៃឧបករណ៍ ទូរទឹកកកនីមួយៗរៀងរាល់ថ្ងៃច័ន្ទ។ អ្នកគ្រប់គ្រងដែលទទួលខុសត្រូវក្នុងការ បើកផ្ទះបាយនឹងត្រួតពិនិត្យទែម៉ូម៉ែត្រនៅក្នុងឧបករណ៍ទូរទឹកកកនីមួយៗនៅពេល ចាប់ផ្តើមធ្វើការ និងកត់ត្រាសីតុណ្ហភាពនៅលើកំណត់ហេតុ។ អ្នកគ្រប់គ្រង ដែលទទួលខុសត្រូវក្នុងការបិទកន្លែងគឺទទួលខុសត្រូវក្នុងការកត់ត្រាសីតុណ្ហភាព ព័ទ្ធជុំវិញនៃឧបករណ៍ទូរទឹកកកនីមួយៗមុនពេលចាកចេញទៅពេលល្ងាច។ អ្នកគ្រប់គ្រងមានទំនួលខុសត្រូវក្នុងការពិនិត្យដើម្បីធានាថាមានការបែងចែកឲ្យបាន ត្រឹមត្រូវរវាងប្រភេទសាច់នៅ និងអាហារដែលត្រូវទទួលទានដែលរក្សា ទុកនៅក្នុងឧបករណ៍ទូរទឹកកកនៅពេលត្រួតពិនិត្យសីតុណ្ហភាព។ អ្នកគ្រប់ គ្រងផ្នែកបិទនឹងបញ្ជាក់អាហារដែលត្រូវបរិភោគ TCS ដែលត្រូវបានរក្សាទុក កលើស 24 ម៉ោងត្រូវបានកំណត់កាលបរិច្ឆេទត្រឹមត្រូវតាមការតម្រូវ។ សីតុណ្ហភាពព័ទ្ធជុំវិញលើសពី 41°F តម្រូវឱ្យមានវិធានការកែតម្រូវ។ សីតុណ្ហភាព ខាងក្នុងនៃអាហារ TCS ទាំងអស់នៅក្នុងទូរដែលមិនដំណើរការត្រូវធ្វើការ ត្រួតពិនិត្យ។ អាហារត្រូវតែយកចេញពីទូរ និងទូរត្រូវជួសជុលមុនពេល ប្រើប្រាស់។ រាល់អាហារ TCS ចេញពីការគ្រប់គ្រងសីតុណ្ហភាពរយៈពេល 4 ម៉ោងឬច្រើនជាងនេះត្រូវតែបោះចោល។ កំណត់ហេតុនៃការត្រួតពិនិត្យ ទូរទឹកកកនឹងត្រូវរក្សាទុកជាឯកសារយ៉ាងតិច 90 ថ្ងៃ។

d. ការទុកឲ្យរលាយ៖

ការទុកឲ្យរលាយនៃអាហារ TCS ត្រូវទុកនៅក្រោមទ្រទឹកកកផ្នែកមិនកក ត្រាំទឹក ដាក់ក្នុងមីក្រូវេវ ឬជាផ្នែកមួយនៃដំណើរការចម្អិន។ វិធីសាស្ត្រគួរប្រើសម្រាប់ ការរលាយគឺដាក់នៅក្រោមទ្រទឹកកកផ្នែកមិនកក ឬជាផ្នែកមួយនៃដំណើរការ ចម្អិន។ ផលិតផលសាច់នៅដែលទុកឲ្យរលាយក្នុងទ្រទឹកកកផ្នែកមិនកក ត្រូវមានទីតាំងនៅក្នុងតំបន់ដែលត្រូវបានកំណត់នៃទ្រទ្រង់ត្រជាក់ដែលវាមិនអាច ចម្លងមេរោគដល់អាហារដែលរួចរាល់សម្រាប់បរិភោគ។ ក្នុងករណីដែលចំណី អាហារត្រូវបានរំលាយភ្លាមៗ គឺត្រូវរំលាយដោយត្រាំក្នុងទឹកត្រជាក់ឲ្យលិច សាច់ក្នុងទឹក ដែលមិនត្រូវឲ្យផ្នែកនៃផលិតផលដែលរលាយលើសពី 41°F ទេ លើកលែងតែផលិតផលអាហារនឹងត្រូវចម្អិន ឬទុកត្រជាក់ក្នុងរយៈពេល 4 ម៉ោង។

e. ការចម្អិន/ការកំដៅឡើងវិញ៖

ភោជនីយដ្ឋាននេះនឹងចម្អិនអាហារដែលអាចបង្កគ្រោះថ្នាក់មិនឲ្យឆ្លិនពេកតាមការ ស្នើសុំរបស់អតិថិជនម្នាក់ៗ។ បញ្ជីមុខម្ហូបមួយចំនួនមាន ឬផ្ទុកគ្រឿងផ្សំនៅ ឬឆ្លិនមិនល្អ។ ត្រូវសរសេរការណែនាំនៅលើបញ្ជីមុខម្ហូបទាំងអស់ដើម្បី ឲ្យអ្នកប្រើប្រាស់ដឹងអំពីហានិភ័យដែលទាក់ទងនឹងការទទួលបានអាហារដែលអាច បង្កគ្រោះថ្នាក់ដោយការចម្អិនមិនឆ្លិនល្អ។ ការណែនាំមានពីរផ្នែកគឺការបង្ហាញ និងការរំលឹក។ ការបង្ហាញនេះកំណត់ពីអាហារនៅ ឬអាហារ (TCS) ដែលអាចបង្ក គ្រោះថ្នាក់ដោយការចម្អិនមិនឆ្លិនល្អដោយបញ្ចូលសញ្ញាផ្កាយមួយបន្ទាប់ពីធាតុបញ្ជី មុខម្ហូប។ សញ្ញាផ្កាយមួយមានបង្ហាញនៅខាងក្រោមផ្នែកនៃបញ្ជីមុខម្ហូប៖ " មុខម្ហូបទាំងនេះគឺនៅ ឬចម្អិនមិនឆ្លិនល្អ ឬអាចមានគ្រឿងផ្សំនៅ ឬគ្រឿងផ្សំ ចម្អិនមិនឆ្លិនល្អ" ។ សាររំលឹកខាងក្រោមត្រូវបង្ហាញដូចជា៖ "ការទទួលបានសាច់ បសុបក្សី គ្រឿងសមុទ្រ ពពួកអ័យស្ស័រ ឬស៊ុតនៅ ឬចម្អិនមិនឆ្លិនល្អ អាចបង្កើនហា និភ័យនៃជំងឺដោយសារការពុកអាហារ។" អាហារចម្អិនមិនឆ្លិនល្អដូចជាសាច់គោ ចិញ្ច្រាំ មិនត្រូវបានផ្តល់ជូនសម្រាប់កុមារអាយុ 12 ឆ្នាំ ចុះក្រោមឡើយ។ អាហារ PHF ដែលបញ្ជាទិញពីកុមារមិនត្រូវបានផ្តល់ជូនសម្រាប់ការចម្អិនមិនឆ្លិនល្អទេ។

មានតែផលិតផល TCS ប៉ុណ្ណោះដែលត្រូវបានកំណត់នៅលើបញ្ជីមុខម្ហូបដែល ជាមុខទំនិញដែលត្រូវបានផ្តល់ជូនសម្រាប់លក់នៅ ឬចម្អិនមិនឆ្លិនល្អដោយ អនុលោមតាមការណែនាំចំពោះអតិថិជនគឺមានសម្រាប់អ្នកប្រើប្រាស់។ សីតុណ្ហភាពចម្អិនដំបូងត្រូវតែយកសម្រាប់ TCS ដែលបានរៀបចំយ៉ាងពេញលេ ញជាមុនទុកឱ្យក្តៅឬត្រជាក់។ អ្នកចម្អិនអាហារដែលរៀបចំធាតុនឹងកត់ត្រាសីតុ

ណ្តាភាពដំបូងនៅក្នុងកំណត់ហេតុចម្អិននៅពេលទទួលបានសីតុណ្ហភាពដែលត្រូវការ។ អ្នកគ្រប់គ្រងផ្ទះបាយត្រូវតែពិនិត្យមើល និងចាប់ផ្តើមកត់កំណត់ហេតុប្រចាំថ្ងៃ។

សីតុណ្ហភាពចម្អិនខាងក្នុងអប្បបរមាសម្រាប់ PHF ដែលរួចរាល់សម្រាប់ទទួលបានដែលបានចម្អិនពេញលេញមានដូចខាងក្រោម៖

ធាតុ	សីតុណ្ហភាព ខាងក្នុង	សម្គាល់
បន្លែ ផ្លែឈើ និងអាហារដែលបានរៀបចំ ជាលក្ខណៈពាណិជ្ជកម្មត្រូវបានកំដៅឡើងវិញក្នុងទូរកំដៅអាហារ។	135°F រយៈពេល 15 វិនាទី	
ស៊ុតសម្រាប់បរិភោគភ្លាមៗរបស់អតិថិជនម្នាក់ៗ ត្រីនិងសាច់ដែលមិនមាននៅខាងក្រោម។	145°F រយៈពេល 17 វិនាទី	សាច់អាំងទាំងមូលនឹងត្រូវរៀបចំដោយយោងទៅតាមតារាងក្នុង 3-401.11 នៃ 2017 FDA Food Code ។
សាច់អូទ្រីស សាច់ចាក់ថ្នាំស៊ុតមិនត្រូវបានរៀបចំដូចខាងលើទេ ត្រីនិងសាច់ចិញ្ចឹម។	155°F រយៈពេល 15 វិនាទី	
បសុបក្សី សាច់ញាត់ ប៉ាស្តាញាត់គ្រឿង បសុបក្សីញាត់គ្រឿង សាច់អូទ្រីសញាត់គ្រឿង ឬការញាត់ដែលមានត្រី សាច់ សាច់បសុបក្សី ឬសាច់អូទ្រីស។ ម្ហូបដែលបានរៀបចំនៅនឹងកន្លែង ហើយកំដៅឡើងវិញក្នុងទូរកំដៅអាហារ។	165°F រយៈពេល 15 វិនាទី	

f. ទូរកំដៅអាហារ៖

អាហារ TCS ត្រូវបានកំដៅនៅសីតុណ្ហភាព ឬលើ 135°F ។ សីតុណ្ហភាពនឹងត្រូវយក និងកត់ត្រាទុកនៅក្នុងកំណត់ហេតុទូរកំដៅអាហាររៀងរាល់ 2 ម៉ោងម្តង។ ចំណីអាហារដែលរកឃើញថាមានសីតុណ្ហភាពទាបជាង 135°F ក្នុងរយៈពេលតិចជាង 4 ម៉ោងនឹងត្រូវយកទៅកំដៅឡើងវិញដល់ 165°F ឬបោះចោល។ ចំណីអាហារដែលរកឃើញថាមានសីតុណ្ហភាពទាបជាង 135°F រយៈពេល 4 ម៉ោង ឬច្រើនជាងនេះត្រូវបោះចោល។ សកម្មភាពកែតម្រូវនឹងត្រូវកត់ត្រាទុកសម្រាប់អាហារណាដែលរកឃើញថាមានសីតុណ្ហភាពទាបជាង 135°F ។ កំណត់ត្រាទូរកំដៅអាហារនឹងត្រូវបានពិនិត្យ ចុះហត្ថលេខា និងកត់ត្រាដោយអ្នកគ្រប់គ្រងផ្នែកបិទជារៀងរាល់ថ្ងៃ។

g. ការរក្សាភាពត្រជាក់៖

នីតិវិធីរក្សាភាពត្រជាក់នឹងត្រូវបានបង្កើតឡើងសម្រាប់អាហារ TCS ទាំងអស់ដែលត្រូវបានរៀបចំក្នុងមួយថ្ងៃ ឬច្រើនជាងនេះមុនពេលសេវាកម្ម។ សីតុណ្ហភាពផលិតផលខាងក្នុងនឹងត្រូវបានត្រួតពិនិត្យ និងកត់ត្រានៅក្នុងតារាងត្រជាក់រៀងរាល់ 30 នាទីម្តងដើម្បីបង្កើតនីតិវិធីទាំងនេះ។ អាហារទាំងអស់ត្រូវរក្សាទុកឲ្យត្រជាក់តាមនីតិវិធីដែលបានចែងជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ ហើយនីតិវិធីនឹងត្រូវបានរក្សាទុកក្នុងផ្នែកនៃសៀវភៅណែនាំនេះ។

3. អនាម័យ

a. កាលវិភាគអនាម័យ៖

ផែនការអនាម័យត្រូវបានអនុវត្តសម្រាប់សម្ភារៈផ្ទះបាយនីមួយៗ និងផ្នែកនៃតំបន់ផ្ទះបាយ។ ផែនការរួមមានព័ត៌មានដូចខាងក្រោម៖ អ្នកទទួលខុសត្រូវក្នុងការសម្អាត និងថែទាំសម្ភារ។ សារធាតុគីមីដែលត្រូវបានប្រើសម្រាប់សម្អាតនិងអនាម័យ។ តម្រូវឲ្យមានឧបករណ៍ការពារផ្ទាល់ខ្លួន សេចក្តីណែនាំដែលរៀបរាប់លំអិតពីវិធី និងពេលណាត្រូវសម្អាត និងអនាម័យឧបករណ៍ ព្រមទាំងការណែនាំសម្រាប់ការថែទាំជាប្រចាំ។ ផែនការនេះនឹងត្រូវពិនិត្យឡើងវិញរៀងរាល់ប្រាំមួយខែម្តង ហើយប្រសិនបើចាំបាច់ត្រូវពិនិត្យដោយអ្នកគ្រប់គ្រងទូទៅ។ ឯកសារទិន្នន័យសុវត្ថិភាពសម្ភារនឹងត្រូវរក្សាទុកជាឯកសារក្នុងផ្ទះបាយសម្រាប់សារធាតុគីមីទាំងអស់ដែលបានកំណត់ក្នុងកាលវិភាគសំអាត។

b. ទឹកអនាម័យ៖

ឧបករណ៍ធ្វើតេស្តត្រូវបានផ្តល់ជូនដើម្បីវាស់កំហាប់សារធាតុក្លរីនដែលត្រូវបានប្រើនៅក្នុងឡាប៊ូលាងបាន 3 ថត និងផ្ទុកក្រណាត់ដូតសើម (និងម៉ាស៊ីនលាងចា

នស្ស័យប្រវត្តិប្រសិនបើមាន) ។ ម៉ាស៊ីនលាងបានពេលកំពុងដំណើរការនឹង កត់ត្រាកំហាប់នៃទឹកអនាម័យនៅក្នុងកំណត់ហេតុទឹកអនាម័យរាល់ពេលដែលឡា ប៊ូលាងបានត្រូវបានកត់ត្រា ហើយកំណត់ត្រានឹងត្រូវពិនិត្យឡើងវិញរាល់ ថ្ងៃដោយអ្នកគ្រប់គ្រងផ្ទះបាយដែលកំពុងបំពេញកាតព្វកិច្ច។ កំណត់ត្រាដែលបានបំពេញនឹងត្រូវបានរក្សាទុកនៅក្នុងផ្នែកនៃសៀវភៅអនាម័យ នេះរយៈពេល 90 ថ្ងៃ។

c. ម៉ាស៊ីនលាងបានស្វ័យប្រវត្តិ៖

កន្លែងនេះប្រើម៉ាស៊ីនលាងបានស្វ័យប្រវត្តិដែលមានសីតុណ្ហភាពក្តៅដើម្បីសម្អា ត និងធ្វើអនាម័យសម្ភារលើតុ សម្ភារប្រើប្រាស់និងឧបករណ៍តូចៗ។ ម៉ាស៊ីនលា ងបាននឹងកត់ត្រាសីតុណ្ហភាពលាងចុងក្រោយនៃម៉ាស៊ីនលាងបាន ពីរដងក្នុងមួយ ថ្ងៃ ម្តងក្នុងមួយម៉ោងដំបូងនៃការប្រើប្រាស់ និងម្តងក្នុងមួយម៉ោងចុង ក្រោយនៃការប្រើប្រាស់។ អ្នកគ្រប់គ្រងផ្ទះបាយនឹងពិនិត្យមើលកំណត់ហេតុ ប្រចាំថ្ងៃ ហើយកំណត់ត្រានឹងត្រូវបានរក្សាទុកនៅក្នុងហ្វុលឌីនេះរយៈពេល 90 ថ្ងៃ។

4. ការគ្រប់គ្រងសារធាតុគីមី និងសត្វល្អិត

a. ការរក្សាទុកសារធាតុគីមី៖

សារធាតុគីមីនឹងត្រូវរក្សាទុកក្នុងកន្លែងស្តុកទុកដាច់ដោយឡែក កន្លែងដែលបាន កំណត់ឆ្ងាយពីផលិតផលអាហារ សេវាកម្មមួយដង ឬការប្រើប្រាស់តែមួយដង និងសម្អាតសម្ភារ រួមទាំងប្រដាប់ប្រដាប្រើប្រាស់។ ផ្ទះផ្ទុកសារធាតុគីមីដែល យកចេញពីការផ្គត់ផ្គង់ជាកញ្ចប់ច្រើន ត្រូវបានដាក់សម្គាល់តាមឈ្មោះ ទូទៅនៃសម្ភារ។ ការផ្គត់ផ្គង់ជំនួយបឋមត្រូវបានរក្សាទុកនៅក្នុងសម្ភារ សង្គ្រោះបឋមដែលបិទជាប់នឹងជញ្ជាំងផ្ទះបាយ។

b. ការគ្រប់គ្រងសត្វល្អិត៖

កន្លែងនេះចុះកិច្ចសន្យាជាមួយភ្នាក់ងារកំចាត់សត្វល្អិតដែលមានអាជ្ញាប័ណ្ណ ដោយទទួលខុសត្រូវចំពោះការអនុវត្តរាល់សម្ភារការពារសត្វល្អិត និងសត្វកេរ ដែលចាំបាច់ទាំងអស់ជារៀងរាល់ខែ។ មិនមានថ្នាំសំលាប់សត្វល្អិត ឬថ្នាំសំលាប់ សត្វកេរត្រូវបានរក្សាទុកនៅក្នុងកន្លែងនេះ ឬគ្រប់គ្រងដោយបុគ្គលិករបស់ក្រុ មហ៊ុននេះទេ។

5. ការការពារចំណីអាហារ

a. ផែនការការពារចំណីអាហារ៖

កន្លែងនេះនឹងដំណើរការស្របតាមផែនការការពារចំណីអាហារដែលត្រូវបានណែនាំដោយក្រសួងសុខាភិបាលរដ្ឋ Rhode Island សម្រាប់កន្លែងលក់រាយ។ ការវាយតម្លៃការការពារចំណីអាហារនឹងត្រូវធ្វើឡើងជារៀងរាល់ឆ្នាំ ដើម្បីធានាឲ្យបាននូវការអនុលោមតាមផែនការការពារចំណីអាហារ។ ព័ត៌មានទំនាក់ទំនងបន្ទាន់សម្រាប់ការគ្រប់គ្រង និងភ្នាក់ងារជាច្រើន រួមមាន ប៉ូលីស អគ្គិភ័យ សុខភាព និងការត្រួតពិនិត្យថ្នាំពុលនឹងត្រូវបានបិទនៅជិតទូរស័ព្ទក្នុងការិយាល័យផ្ទះបាយ។

b. ការបណ្តុះបណ្តាលផ្នែកការពារចំណីអាហារ៖

អ្នកគ្រប់គ្រងនឹងទទួលបានការបណ្តុះបណ្តាលផ្នែកការពារចំណីអាហារតាមអ៊ិនធឺណេតដែលត្រូវបានរៀបចំឡើងដោយ FDA ដើម្បីបង្កើនកម្រិតនៃការយល់ដឹងទាក់ទងនឹងបញ្ហាការពារចំណីអាហារដូចជាការធ្វើឲ្យខូចគុណភាពអាហារដោយចេតនា។

(<https://www.fda.gov/food/food-defense-tools-educational-materials/food-defense-101-front-line-employee>)

6. សវនកម្មផ្ទៃក្នុង/ការផ្ទៀងផ្ទាត់

a. ផ្នែកគ្រប់គ្រងនឹងធ្វើសវនកម្មផ្ទៃក្នុងប្រចាំខែដើម្បីធានាបាននូវការអនុលោមតាមផែនការសុវត្ថិភាពនេះ ហើយកត់ត្រាការរកឃើញនៅក្នុងកំណត់ហេតុសវនកម្មប្រចាំខែ។ លើសពីនេះ ការគ្រប់គ្រងនឹងពិនិត្យឡើងវិញនូវផែនការទាំងមូលរៀងរាល់ ប្រាំមួយខែម្តងដើម្បីធ្វើឲ្យប្រាកដថាផែនការនេះឆ្លើយតបបានគ្រប់គ្រាន់នូវរាល់តម្រូវការសុវត្ថិភាពចំណីអាហារនៃកន្លែងនេះ។