



ពេលវេលាជាការគ្រប់គ្រងសុខភាពសាធារណៈ

ក្រមស្តីពីអាហារ RI ផ្នែក 1.5.3

ការណែនាំសម្រាប់ឧស្សាហកម្ម

ការប្រើប្រាស់ពេលវេលាជាការគ្រប់គ្រងសុខភាពសាធារណៈចំពោះអាហាររក្សា និង/ឬត្រជាក់

ជាមួយនីតិវិធីជាលាយលក្ខណ៍អក្សរដោយមានការអនុម័តពីមជ្ឈមណ្ឌលដើម្បីការពារចំណីអាហារ ក្រសួងសុខាភិបាលរដ្ឋ Rhode Island អាចឲ្យកន្លែងរបស់អ្នកគ្រប់គ្រងពេលវេលាសីតុណ្ហភាព សម្រាប់សុវត្ថិភាពចំណីអាហារ (ដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់) ដោយគ្មានការត្រួតពិនិត្យសីតុណ្ហភាព ប្រសិនបើលក្ខខណ្ឌតម្រូវមួយចំនួនត្រូវបានបំពេញ។

អាហារអាចត្រូវបានរក្សាទុកសម្រាប់រយៈពេលអតិបរមាបួនម៉ោងប៉ុន្តែប្រសិនបើអាហារក្រោម $> 70^{\circ} F$ នោះអាចរក្សាទុកបាន ប្រាំមួយម៉ោង។

លក្ខខណ្ឌតម្រូវ

- អាហារត្រូវតែចម្អិនឲ្យបានត្រឹមត្រូវ និង/ឬក្លាសេត្រជាក់មុនពេលប្រើពេលវេលាជាការគ្រប់គ្រងសុខភាពសាធារណៈ។
- អាហាររក្សាដាក់នៅសីតុណ្ហភាពយ៉ាងតិច $135^{\circ} F$ & អាហារត្រជាក់ត្រូវនៅ $41^{\circ} F$ ឬក្រោមនេះ នៅពេលដកចេញពីការគ្រប់គ្រងសីតុណ្ហភាព។
- អាហារត្រូវបានដាក់សម្គាល់ ឬកំណត់អត្តសញ្ញាណដើម្បីបង្ហាញពីពេលវេលាដែលវាត្រូវប្រើ ឬត្រូវបោះចោល។
- អាហារត្រូវបានរក្សាទុកជាអតិបរមា 4 ម៉ោង ឬ 6 ម៉ោង ប៉ុណ្ណោះ ប្រសិនបើមិននៅក្រោម $> 70^{\circ} F$ ។ ប្រសិនបើរក្សាទុកអាហារ 6 ម៉ោង បើស្ថិតក្នុងសីតុណ្ហភាពទៀងទាត់ និងបោះចោលប្រសិនបើ $> 70^{\circ} F$ ។
- ការបោះចោលអាហារត្រូវបានកត់ត្រាទុក។
- អាហារដែលមិនត្រូវបានលក់សម្រាប់បរិភោគនៅកន្លែង (ត្រូវបញ្ជាទិញ) ត្រូវតែមានស្លាកសម្គាល់៖ “ផលិតផលត្រូវតែក្លាសេ ប្រសិនបើមិនបរិភោគភ្លាមៗបន្ទាប់ពីទិញ” ។

- កំណត់ត្រា ឬកំណត់ហេតុត្រូវតែរក្សាទុករយៈពេល **90** ថ្ងៃដើម្បីតាមដានអាហារដែលត្រូវបានធ្វើឡើងដោយប្រើពេលវេលាជាការគ្រប់គ្រងសុខភាពសាធារណៈ។ ប្រសិនបើអាហារចេញពីការត្រួតពិនិត្យសីតុណ្ហភាពរយៈពេល **6** ម៉ោង កំណត់ត្រានៃការតាមដានសីតុណ្ហភាពគឺចាំបាច់ដើម្បីបង្ហាញថាអាហារមិនស្ថិតក្នុងសីតុណ្ហភាព **លើស 70 F** ។ ឯកសារទាំងនេះត្រូវតែមាននៅពេលស្នើសុំនៅពេលត្រួតពិនិត្យ។ ឧទាហរណ៍នៃកំណត់ត្រាត្រូវបានភ្ជាប់។
- សម្គាល់៖** ការប្រើពេលវេលាជាការគ្រប់គ្រងសុខភាពសាធារណៈមិនត្រូវបានអនុញ្ញាតទេ ប្រសិនបើកន្លែងលក់អាហារមានបម្រើជូនអ្នកដែលងាយទទួលរងគ្រោះខ្ពស់ដូចជាកន្លែងថែទាំសុខភាព។
- ពាក្យស្នើសុំប្រើប្រាស់ពេលវេលាជាការគ្រប់គ្រងសុខភាពសាធារណៈត្រូវបានភ្ជាប់ជូន។ ដាក់បញ្ជូនទៅ៖**

Rhode Island Department of Health, 3 Capitol Hill, Room 203, Providence, RI 02908.