

សូមទុកម៉ាស៊ីនកិនសាច់ឲ្យមានសុវត្ថិភាព

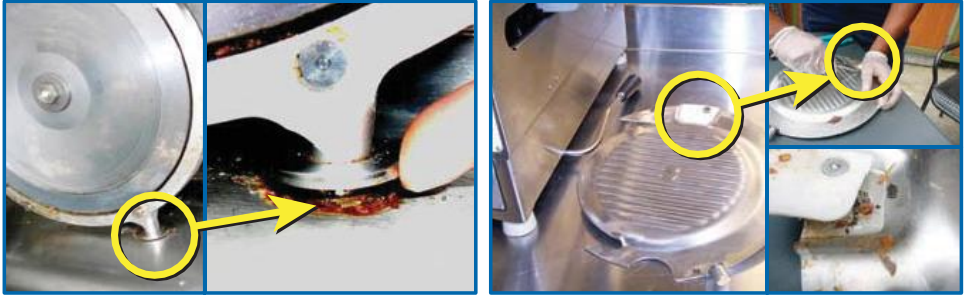
តើអ្នកបានដឹងទេ...?

ម៉ាស៊ីនកិនសាច់ដែលត្រូវបានប្រើជាទូទៅនៅកន្លែងលក់រាយ និងលក់អាហារដើម្បីកិនសាច់ លឿស និងផលិតផលដែលអាចពិបាក ឬមិនអាចលាងសម្អាត និងធ្វើអនាម័យឱ្យបានត្រឹមត្រូវបន្ទាប់ពីការប្រើប្រាស់មួយដង។ ការមិនបានសម្អាត និងធ្វើអនាម័យដល់ ផ្ទៃទាំងអស់នៃម៉ាស៊ីនកិនសាច់ឱ្យបានគ្រប់គ្រាន់ទៅអាចធ្វើឱ្យកន្លែងលក់រាយ និងបណ្តាលឱ្យមានជំងឺ ឬស្លាប់បាន។

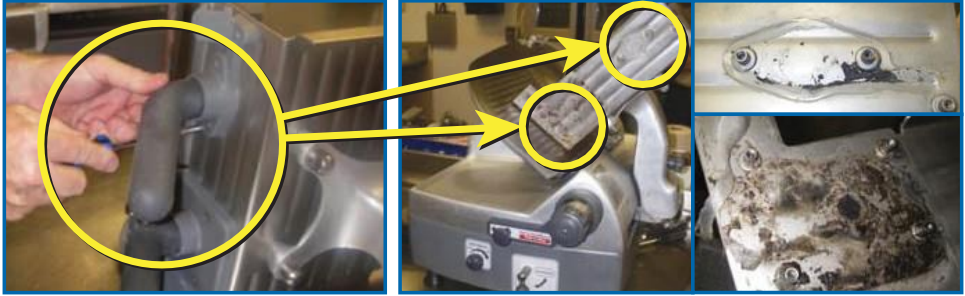
- ការផ្ទុះឡើងនៃជំងឺដោយសារការពុករលួយក្នុងម៉ាស៊ីនកិនសាច់នេះមានការទាក់ទងជាមួយនឹងការប៉ះពាល់ផ្ទៃនៃចំណីអាហារ និងអតិសុខុមប្រាណ បង្កឱ្យមានជម្ងឺនៅលើផ្ទៃឧបករណ៍កិនសាច់ដែលពិបាកក្នុងការសម្អាត និងធ្វើអនាម័យ។
- ការផ្ទុះឡើងនៃជំងឺធ្ងន់ធ្ងរ និងបង្កឱ្យមានការព្យាបាលនៅមន្ទីរពេទ្យ។
- ចង្កូរជាច្រើនរវាងផ្នែកដែលបានភ្ជាប់ និងសមាសធាតុនៃម៉ាស៊ីនកិនសាច់ធម្មតាត្រូវបានបិទជិតជាមួយការ និងទ្រនាប់។ ចង្កូរទាំងនេះ អាចច្រេះ សឹក ឬដាច់ចេញដោយសារការប្រើប្រាស់ធ្ងន់ និងដំណើរការសម្អាតលើម៉ាស៊ីនកិនសាច់។ នៅពេលការ និងទ្រនាប់ទាំងនេះ សឹក នោះអាចបង្កើតឱ្យមានចន្លោះដែលអាចចូលកំទេចកំទី និងសំណើមបាន នាំឱ្យពិបាកសម្អាតសម្រាប់កន្លែងដែលមិនអាច សម្អាត និងធ្វើអនាម័យបានដល់ក្នុងលក្ខខណ្ឌនៃការសម្អាតធម្មតា។

កន្លែងមានបញ្ហាម៉ាស៊ីនកិនសាច់ដែលពិបាកក្នុងការសម្អាត

ចំណុចសញ្ញាព្រួយទៅកន្លែងសំខាន់ៗនៃម៉ាស៊ីន ត្រួតពិនិត្យតំបន់ទាំងនេះដោយប្រុងប្រយ័ត្នចំពោះស្នាមប្រេះ ខូច បាត់ ឬផ្នែកដែលមិនបានភ្ជាប់។



ជើងដែលចាប់ជាប់ដោយប្រើចិញ្ចៀនរឹត។ ជើងដែលចាប់ជាប់នៅខាងក្នុងនៃសន្ទះការពារមុខកាំបិតនៅជាប់ផ្លាស្ទិកណាស់។



ផ្ទៃនានាដែលស្ថិតនៅក្រោមដៃម៉ាស៊ីនអាចជាប់កំទេចចំណីអាហារ និងកំទេចកំទីផ្សេងៗ ហើយត្រូវការការត្រួតពិនិត្យដើម្បីការពារកុំឱ្យមានជាប់។

អ្វីដែលអ្នកអាចធ្វើបាន

សម្អាត និងធ្វើអនាម័យម៉ាស៊ីនកិនសាច់តាមការណែនាំរបស់អ្នកផលិតយ៉ាងហោចណាស់រៀងរាល់បួនម៉ោងម្តងដើម្បីបង្ការការលូតលាស់របស់បាក់តេរីបង្កជំងឺ។

- រក្សាទុកការណែនាំដោយដាក់នៅជិតទីតាំងម៉ាស៊ីនកិន សើយធ្វើតាមការណែនាំនោះឱ្យបានជិតដល់។
- ជាធម្មតាគ្រាន់តែជូតម៉ាស៊ីនដើម្បីយកកំទេចកំទីដែលអាចមើលឃើញចេញមិនមែនជាការជំនួសឱ្យការសម្អាត និងអនាម័យឧបករណ៍ឱ្យបានហ្មត់ចត់នោះទេ។ ពិនិត្យមើលស្ថានភាពនៃចង្កូរ កន្លែងបិទការ និងទ្រនាប់ដើម្បីបញ្ជាក់ពីភាពស្អាតនៃការទាំងនេះពេលម៉ាស៊ីនមិនដំណើរការ និងមុនពេលដោះលាងសម្អាត និងធ្វើអនាម័យ។
- រកមើលនៅក្នុងតំបន់ដែលពិបាកទៅដល់សម្រាប់ការប្រមូលផ្តុំកំទេចអាហារ និងវត្ថុរាវផ្សេងៗ។

ប្រសិនបើការ ឬទ្រនាប់ខូច បាត់ មិនបានភ្ជាប់ ឬមិនដំណើរការ ឬដំណើរការមិនត្រឹមត្រូវទេ ត្រូវឈប់ប្រើម៉ាស៊ីនកិននោះភ្លាមៗ ហើយទាក់ទងទៅ ក្រុមហ៊ុនផលិតម៉ាស៊ីនកិនដើម្បីជួសជុល ឬផ្លាស់ប្តូរ។

- ការជួសជុលទាំងអស់គួរតែត្រូវបានអនុវត្តដោយអ្នកតំណាងសេវាកម្មដែលមានការអនុញ្ញាតពីក្រុមហ៊ុនផលិត ឬប្រើឧបករណ៍ជួសជុល ដែលបានពី ឬផ្តល់ឲ្យដោយក្រុមហ៊ុនផលិតដើម។

យកម៉ាស៊ីនទៅជួបអ្នកដែលមានជំនាញដោយយោងទៅតាមកាលវិភាគដែលបានណែនាំរបស់ក្រុមហ៊ុនផលិត។

- ធានាថាសេវាកម្មទាំងនោះត្រូវមានទាំងការពិនិត្យចង្អុលទាំងអស់ និងការផ្លាស់ប្តូរការ និងទ្រនាប់ជាប្រចាំ។
- ការត្រួតពិនិត្យបានត្រឹមត្រូវអាចតម្រូវឲ្យដោះសមាសធាតុនោះចេញ បន្ទាប់មកបិទការ ឬទ្រនាប់ថ្មីឲ្យបានត្រឹមត្រូវឡើងវិញ។

ក្រសួងសុខាភិបាលរដ្ឋ Rhode Island មជ្ឈមណ្ឌលដើម្បីការពារចំណីអាហារ
សម្រាប់ព័ត៌មានបន្ថែមសូមទូរស័ព្ទទៅលេខ **401-222-2750**

ឯកសារនេះមានប្រភពមកពីរដ្ឋបាលចំណីអាហារ
និងឱសថ សហរដ្ឋអាមេរិក (FDA) ។