

ការគ្រប់គ្រងពពួកគ្រី

ការរក្សាទុកកំណត់ត្រា

- រក្សាទុកស្លាកសញ្ញា ឬផ្លាកសម្គាល់ពពួកគ្រីជាមួយផលិតផលរហូតទាល់តែផុតនៅទីទេ។
- រក្សាទុកស្លាកសញ្ញា ឬផ្លាកសម្គាល់ពពួកគ្រីជាឯកសាររយៈពេល 90 ថ្ងៃបន្ទាប់ពីអស់ពីផុត។
- រក្សាទុកស្លាកសញ្ញា ឬផ្លាកសម្គាល់ពពួកគ្រីតាមលំដាប់កាលប្បវត្តិនៃកាលបរិច្ឆេទលក់ ឬប្រើប្រាស់។
- ដើម្បីងាយស្រួលក្នុងការតាមដានសូមរក្សាទុកកំណត់ហេតុស្លាកសញ្ញានិងផ្លាកសម្គាល់ និងកត់ត្រាកាលបរិច្ឆេទផុតដែលនៅទីទេនៅលើផ្លាក (ឧទាហរណ៍ខាងក្រោម)

Keep Refrigerated	Dealers Name Address
ORIGINAL SHIPPERS CERT. NO. IF OTHER THAN ABOVE	Dealers Certification #
HARVEST DATE	SHIPPING DATE
HARVEST LOCATION	
TYPE OF SHELLFISH	
QUANTITY OF SHELLFISH	
0	DUSHELS _____ COUNT
	POUNDS _____ OTHER
THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY OR IS RETAGGED AND THEREAFTER KEPT ON FILE FOR 90 DAYS	
TO:	RESHIPPER'S DATES RESHIPPED

ធនធាន៖

ចំពោះបញ្ជីអ្នកដឹកជញ្ជូនពពួកគ្រីបច្ចុប្បន្នដែលត្រូវបានបញ្ជាក់ដោយអាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចនៅសហរដ្ឋអាមេរិក និងនៅបរទេស សូមចូលមើលបញ្ជីឈ្មោះអ្នកនាំដឹកជញ្ជូនគ្រីដែលទទួលស្គាល់ដោយអន្តររដ្ឋ៖

<https://www.fda.gov/food/federalstate-food-programs/interstate-certified-shellfish-shippers-list>

សម្រាប់ព័ត៌មានបន្ថែមអំពីការអនុវត្តការគ្រប់គ្រងអាហារប្រកបដោយសុវត្ថិភាពនៅតាមហាងលក់រាយ និងកន្លែងលក់អាហារ សូមមើលក្រមស្តីពីអាហាររបស់ FDA ៖

<https://www.fda.gov/food/fda-food-code/food-code-2017>

ការគ្រប់គ្រងពពួកគ្រីស្រស់ និងលោកក



គន្លឹះសុវត្ថិភាពសម្រាប់កន្លែងផ្តល់សេវាកម្មអាហារ និងហាងលក់ចំណីអាហារ



ក្រសួងសុខាភិបាលរដ្ឋ Rhode Island
មជ្ឈមណ្ឌលដើម្បីការពារចំណីអាហារ
សម្រាប់ព័ត៌មានបន្ថែម
សូមទូរស័ព្ទទៅលេខ 401-222-2750



ឯកសារនេះមានប្រភពពីរដ្ឋបាលចំណីអាហារ
និងឱសថសហរដ្ឋអាមេរិក (FDA) ។

ការគ្រប់គ្រងពពួកគ្រី

ការទទួល

➔ ផ្ទៀងផ្ទាត់ការដឹកជញ្ជូនគឺមកពីប្រភពដែលមានចុះក្នុងបញ្ជីឈ្មោះអ្នកនាំដឹកជញ្ជូនគ្រីដែលទទួលស្គាល់ដោយអន្តររដ្ឋ តាមរយៈ៖

<https://www.fda.gov/food/federalstate-food-programs/interstate-certified-shellfish-shippers-list>

➔ [interstate-certified-shellfish-shippers-list](https://www.fda.gov/food/federalstate-food-programs/interstate-certified-shellfish-shippers-list)

ពិនិត្យសីតុណ្ហភាពផលិតផលនៅពេលទទួល។ ផ្ទៀងផ្ទាត់ថា៖

- ពពួកគ្រីនៅរស់គឺនៅសីតុណ្ហភាព 50 F (10 C) ឬក្រោមនេះ។
- សីតុណ្ហភាពខ្យល់នៅក្នុងរថយន្តដឹកជញ្ជូន ឬធុងដឹកជញ្ជូន គឺ 45 F (7.2 C) ឬក្រោមនេះ។
- ផលិតផលកកត្រូវទទួលបានកក។

➔ បញ្ជាក់ថាគុណភាព និងបរិមាណតាមការបញ្ជាទិញផលិតផលរបស់អ្នកគឺត្រឹមត្រូវ។ ដាក់ពពួកគ្រីនៅក្រោមការគ្រប់គ្រងសីតុណ្ហភាពភ្លាមៗ។

➔ ទទួលយកតែពពួកគ្រីដែលស្អាត រស់ និងមិនបែកសំបក។

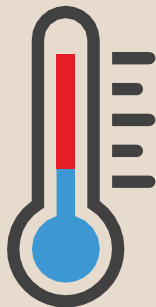
រក្សាទុកផ្លាកសម្គាល់ និងស្លាកសញ្ញាជាមួយផលិតផលដែលនៅរស់។

ការរក្សាទុក និងភាពត្រជាក់

➔ រក្សាទុក និងបើកទូរទឹកកកឲ្យត្រជាក់ល្មមដើម្បីរក្សាផលិតផលនៅសីតុណ្ហភាព 41 F (5 C)

➔ ឬក្រោមនេះ។

ហាមប្រើប្រាស់បញ្ចូលគ្នា (លាយ) នូវពូជ ឬប្រភេទផ្សេងៗគ្នានៃពពួកគ្រី។



ខ្យងផ្លិត



គ្រីជំពុះទា



លៀសសមុទ្រ



អ័យស្ទ័រ

- ➔ ទុកពពួកគ្រីនៅលើ ឬឆ្ងាយពីអាហារនៅដទៃទៀតដែលអាចហៀរ ឬឆ្ងាយលើពពួកគ្រី។
- ➔ ការពារពពួកគ្រីពីការចម្លងរោគដូចជាសំណើមចំហាយទឹកទឹកកកដែលអាចជ្រាបចូលក្នុងផលិតផល។
- ➔ រក្សាទុកពពួកគ្រីនៅឲ្យឆ្ងាយពី និងខាងក្រោមអាហាររួចរាល់សម្រាប់បរិភោគ។
- ➔ ត្រួតពិនិត្យផលិតផលរាល់ថ្ងៃ។ យកពពួកគ្រីដែលងាប់ និងខូចចេញ។
- ➔ សម្អាត និងធ្វើអនាម័យសម្ភារបរិក្ខារ និងផ្ទៃដែលប៉ះអាហារឲ្យបានទៀងទាត់។

អនាម័យផ្ទាល់ខ្លួន

- ➔ លាងដៃមុនពេលកាន់ ឬរៀបចំអាហារ។
- ➔ លាងដៃរបស់អ្នកក្នុងពេលរៀបចំអាហារដើម្បីបង្ការការឆ្លងផ្សេងៗ។
- ➔ លាងដៃរបស់អ្នកនៅពេលប្តូររវាងធ្វើការជាមួយអាហារនៅ និងអាហារដែលរួចរាល់សម្រាប់បរិភោគ។
- ➔ លាងដៃរបស់អ្នកបន្ទាប់ពីចូលរួមសកម្មភាពផ្សេងទៀតដែលធ្វើឲ្យដៃកខ្វក់។
- ➔ ប្រើប្រដាប់ប្រដាប្រើប្រាស់ ឬស្រោមដៃដើម្បីកាន់ពពួកគ្រីដែលរួចរាល់សម្រាប់បរិភោគ។ ហាមប្រើដៃទទេកាន់។

