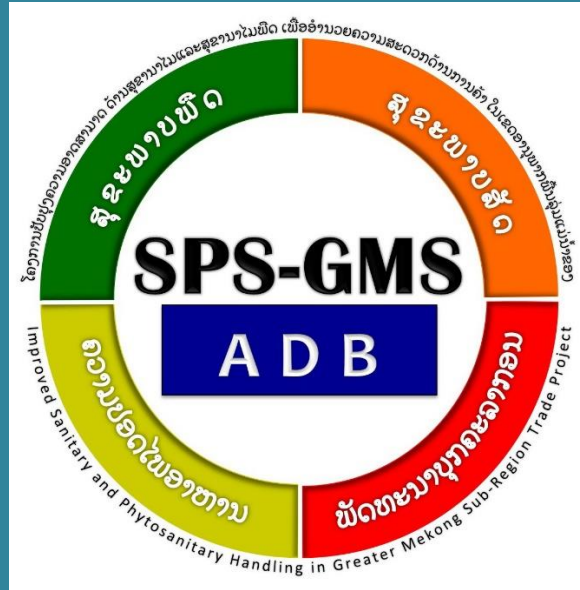
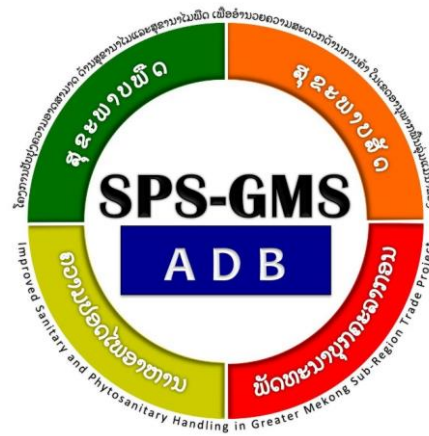


ຄູ່ມື ຄວາມບອດໄພດ້ານອາຫານ





Asian Development Bank



www.fdd.gov.la

ກະຊວງ ສາທາລະນະສຸກ, ກົມອາຫານ ແລະ ຍາ
ຖະໜົນ ສາມແສນໄທ, ບ້ານ ທາດຂາວ, ເມືອງ ສີສັດຕະນາກ, ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ,
ສປປ ລາວ

ສາລະບານ

I- ພາກສະເໜີ ແລະ ກົດໝາຍວ່າດ້ວຍອາຫານ

3

ການເຈັບເປັນທີ່ເກີດຈາກອາຫານ

ບັດໄຈສ່ຽງທີ່ເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານໃນທຸລະກິດອາຫານ

(ທາງຈຸລິນຊີ, ທາງເຄມີ, ທາງວັດຖຸ ແລະ ສານທີ່ກໍ່ໃຫ້ເກີດພູມແພ້) ແລະ ມາດຕະການໃນການຄວບຄຸມ

ກົດໝາຍ, ຂໍ້ບັງຄັບ ແລະ ຄໍາແນະນໍາ

Codex: ຄໍາແນະນໍາ GHP/HACCP, ຄວາມຮັບຜິດຊອບ (ໜ່ວຍງານທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ, ຜູ້ປະກອບການ (FBOs), ຜູ້ບໍລິໂພກ)

ພາກທີ II-ລະບົບການບໍລິຫານຈັດການກັບອາຫານປອດໄພ

16

ການວິເຄາະຄວາມອັນຕະລາຍ ແລະ ການຄວບຄຸມຈຸດສ່ຽງ (HACCP)

ຂໍ້ກຳນົດເບື້ອງຕົ້ນ: GMP/GHP, SOPs, SSOP

ກົດໝາຍ, ຂໍ້ບັງຄັບ ແລະ ຄໍາແນະນໍາ

Codex: ຄໍາແນະນໍາ GHP/HACCP, ຄວາມຮັບຜິດຊອບ (ໜ່ວຍງານທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ, ຜູ້ປະກອບການ (FBOs), ຜູ້ບໍລິໂພກ)

ພາກທີ III- ຂໍ້ກຳນົດດ້ານສຸຂະອະນາໄມອາຫານໂດຍທົ່ວໄປສໍາລັບທຸລະກິດອາຫານທັງໝົດ

21

ທຸລະກິດອາຫານ (CAC/RCP 1-1969, Rev4, 2009)

ພາກທີ III.1 - ຂໍ້ກຳນົດຂອງຫຼັກການປະຕິບັດສຸຂະອະນາໄມທີ່ດີ (GHP) ສໍາລັບຮ້ານອາຫານ

39

(ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງຂອງ ສປປ ລາວ ກ່ຽວກັບການສຸຂະອະນາໄມອາຫານສໍາລັບການບໍລິ ການແບບຖາວອນ ແລະ ແບບ ເຄື່ອນທີ່ ເລກທີ 773/HPD, 23 ກັນຍາ 2009 ແລະ ພື້ນຖານຂອງ Codex)

ພາກທີ III.2 - ຂໍ້ກຳນົດຂອງການປະຕິບັດຫຼັກການຮັກສາສຸຂະອະນາໄມທີ່ດີ (GHP)

57

ສໍາລັບໂຮງງານຜະລິດນໍ້າດື່ມໃນພາລະນະບັນຈຸບິດ

ພາກທີ III.3 - ຂໍ້ກຳນົດຂອງການປະຕິບັດຫຼັກການຮັກສາສຸຂະອະນາໄມທີ່ດີ (GHP)

(GHP)

ສໍາລັບໂຮງງານຜະລິດ

58

ນໍ້າກ້ອນ

ພາກທີ III.4 - ຂໍ້ກຳນົດຂອງການປະຕິບັດຫຼັກການຮັກສາສຸຂະອະນາໄມທີ່ດີ (GHP)

(GHP)

ສໍາລັບໂຮງງານຜະລິດ

58

ຜະລິດຕະພັນທາດເຜີ້ມອາຫານ

ພາກທີ IV - ການກວດກາສໍາລັບທຸລະກິດອາຫານ

59

ຄວາມຮູ້ ແລະ ທັກສະຂອງເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ
ຂໍ້ຫ້າມສໍາລັບເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ
ພາກທີ v- ເອກກະສານອ້າງອີງ

..... 71

ພາກທີ I

ພາກສະເໜີ ແລະ ກົດໝາຍ ວ່າດ້ວຍອາຫານ

ພາກສະເໜີ

ຄູ່ມືເຫຼົ່ານີ້ໄດ້ອອກແບບມາເພື່ອ:

- ໃຫ້ຄວາມຮູ້ທົ່ວໄປກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ແລະ ຂໍ້ກຳນົດທາງກົດໝາຍກ່ຽວກັບ ເງື່ອນໄຂດ້ານສຸຂະພາບໄມອາຫານສໍາລັບຜູ້ປະກອບການທຸລະກິດອາຫານ (FBOs) ເພື່ອສົ່ງເສີມ ແລະ ສະໜັບສະໜູນພວກເຊົາເຈົ້າສ້າງລະບົບການຈັດການດ້ານສຸຂະພາບໄມອາຫານກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບຫຼັກການ ທີ່ໄດ້ ວາງອອກ.
- ຈັດໃຫ້ມີການຄວບຄຸມ ແລະ ການກວດສອບເຕັກນິກທົ່ວໄປ ແລະ ສາມາດນຳໄຊ້ເປັນຂໍ້ມູນອ້າງ ອີງສໍາລັບການ ກວດກາອາ ຫານຂອງກົມອາຫານ ແລະ ຢາກະຊວງ ສາທາລະນະສຸກ, ເພື່ອດຳ ເນີນການກວດກາກ່ຽວກັບເງື່ອນ ໄຂດ້ານສຸຂະພາບ ໄມອາຫານຂອງຜູ້ປະກອບການທຸລະກິດອາຫານເພື່ອວັດຖຸປະສົງໃນການຂຶ້ນທະບຽນການ ອະນຸ ມັດ.

- ໄດ້ຮັບການປັບປຸງໂດຍກົມອາຫານ ແລະ ຍາເປັນປະຈຳເພື່ອໃຫ້ສອດຄ່ອງກັບລັກສະນະການປ່ຽນແປງຂອງທຸລະ ກິດອາຫານ ແລະ ລະບົບຫຼັກການ ຂອງ ສປປ ລາວ.

ການເຈັບປ່ວຍທີ່ເກີດຈາກອາຫານ

ຄວາມປອດໄພ ອາຫານ ໝາຍເຖິງການຮັບປະກັນ ອາຫານ ບໍ່ໃຫ້ເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ຜູ້ບໍລິໂພກ ໃນເວ ລາຜະ ລິດ, ກະກຽມ ບຸງແຕ່ງ, ຂາຍ, ແຈກຢາຍ ຫຼື ບໍລິໂພກ ໂດຍອີງຕາມຈຸດປະສົງຂອງການນຳໃຊ້ (CAC 2011).

ວຽກງານຄວາມປອດໄພອາຫານແມ່ນວຽກງານໜຶ່ງທີ່ຈະຕ້ອງໄດ້ມີຄວາມຮັບຜິດຊອບຮ່ວມກັນລະຫວ່າງລັດຖະ ບານ (ກະ ຊວງສາທາລະນະສຸກ), ຜູ້ປະກອບການທຸລະກິດອຸດສະຫະກຳອາຫານ ແລະ ຜູ້ບໍລິໂພກ. ການຮັບປະກັນ ຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານແມ່ນໜຶ່ງໃນຄວາມຮັບຜິດຊອບທີ່ສຳຄັນທີ່ສຸດຂອງຜູ້ປະກອບການທຸລະກິດອາຫານ ແລະ ພະນັກ ງານທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ກັບການຜະ ລິດອາຫານ ແລະ ການບໍລິການອາຫານ. ຜູ້ປະກອບການທຸລະກິດອຸດສະຫະກຳອາ ຫານມີ ບົດບາດສຳຄັນໃນການປົກປ້ອງປະຊາຊົນ ຈາກການເຈັບປ່ວຍ ທີ່ ເກີດຈາກ ອາຫານ.

ການເຈັບປ່ວຍທີ່ເກີດຈາກອາຫານ ແມ່ນຫຍັງ

ທຸກໆການເຈັບປ່ວຍທີ່ເປັນສາຍເຫດມາຈາກ ອາຫານ ເອີ້ນວ່າ ການເຈັບປ່ວຍທີ່ເກີດຈາກ ອາຫານ. ການແຜ່ ລະ ບາດຂອງ ການເຈັບປ່ວຍທີ່ເກີດຈາກ ອາຫານແມ່ນກຳນົດເປັນເຫດການໃດໜຶ່ງທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບສອງ ຫຼື ຫຼາຍຄົນເກີດການເຈັບປ່ວຍທີ່ມີ ອາການ ຄ້າຍຄືກັນຈາກແຫຼ່ງດຽວກັນ. ໂດຍປົກກະຕິແລ້ວ ພະຍາດເຫຼົ່ານີ້ເປັນຜົນ ໂດຍກົງຈາກ ການບົນ ເປື້ອນ ຂອງ ອາຫານ ຈາກຈຸລິນ ຊີທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ (ເອີ້ນກັນວ່າ ເຊື້ອພະຍາດ) ເຊັ່ນ: ເຊື້ອແບັກທີເຣັຍ, ເຊື້ອ ໄວຣັສ, ແມ່ກາຟາກ, ເຊື້ອຣາ ແລະ ອື່ນໆ. ການບາດ ເຈັບ ແລະ ການເຈັບປ່ວຍທີ່ເກີດຈາກວັດຖຸແບກປອມ, ສານເຄມີທີ່ເປັນ ອັນຕະລາຍ ຫຼື ສານ ກໍ່ພູມແພ້ໃນ ອາຫານ ຖືວ່າ ຍັງເປັນ ການເຈັບປ່ວຍທີ່ເກີດຈາກ ອາຫານ.

ເຊື້ອແບັກທີເຣັຍຫລາຍພັນຊະນິດທີ່ມີຢູ່ຕາມທຳມະຊາດ, ແລະ ໃນສະພາບແວດລ້ອມ ອ້ອມຂ້າງຂອງພວກເຮົາ. ບໍ່ແມ່ນເຊື້ອ ແບັກທີເຣັຍ ທັງ ຫມົດທີ່ເຮັດໃຫ້ ເກີດພະຍາດກັບມະນຸດ. ຕົວຢ່າງເຊັ່ນ: ເຊື້ອແບັກທີເຣັຍບາງຊະນິດ ຖືກນຳ ໃຊ້ຢ່າງມີ ປະສິດທິຜົນ ໃນການເຮັດເນີຍແຂງ ແລະ ນົມສົມ.

ເຊື້ອແບັກທີເຣັຍທີ່ເຮັດໃຫ້ເກີດພະຍາດແມ່ນເອີ້ນວ່າເຊື້ອພະຍາດ. ເມື່ອມີເຊື້ອພະຍາດບາງຊະນິດເຂົ້າໄປ ໃນແຫຼ່ງ ອາຫານ, ພວກມັນ ສາມາດເຮັດໃຫ້ເກີດພະຍາດໃນອາຫານໄດ້. ມີຜູ້ຄົນຫຼາຍລ້ານຄົນໃນແຕ່ລະປີ ໄດ້ມີການເຈັບປ່ວຍ

ທີ່ເກີດຈາກອາຫານ ແລະ ສ່ວນ ຫຼາຍ ສາມາດປ້ອງກັນໄດ້ ດ້ວຍການບຸກແຕ່ງອາຫານທີ່ເໝາະສົມ ຫຼື ການແປຮູບອາຫານທີ່ສາມາດທຳລາຍເຊື້ອແບັກທີເຣຍໄດ້.

ເຊື້ອແບັກທີເຣຍເຂົ້າລູກອາຫານໄດ້ແນວໃດ

ເຊື້ອແບັກທີເຣຍອາດຈະມີຢູ່ໃນຜະລິດຕະພັນອາຫານທີ່ທ່ານຊື້ ເຊັ່ນ: ຊີ້ນໄກ່ທີ່ຫຸ້ມຫໍ່ ດ້ວຍ ປຣາສະຕິກ ແລະ ຊີ້ນທີ່ວາງ ຂາຍທົ່ວໄປ, ເຊິ່ງເຄີຍເປັນສ່ວນໜຶ່ງຂອງໄກ່ລ້ຽງ ຫຼື ງົວ, ຄວາຍ, ຊີ້ນດິບ, ສັດປີກ, ອາຫານທະເລ, ແລະ ໄຂ່ ທີ່ບໍ່ໄດ້ຜ່ານ ການຂ້າເຊື້ອ. ທີ່ແຕກຕ່າງຈາກຜະລິດຕະພັນສົດເຊັ່ນ: ຜັກກາດ, ຫມາກເລັ່ນ, ຖົ່ວງອກ ແລະ ຫມາກແຕງ.

ອາຫານ, ລວມທັງອາຫານທີ່ຖືກບຸກແຕ່ງຢ່າງປອດໄພ, ອາຫານທີ່ພ້ອມຮັບປະທານ, ສາມາດບິນເປື້ອນຂ້າມກັບ ເຊື້ອແບັກ ທີ່ເຮັດມາຈາກວັດຖຸດິບ, ຊີ້ນ, ນ້ຳໝາກໄມ້, ຫຼື ວັດຖຸດິບອື່ນໆທີ່ມີການບິນເປື້ອນ, ຫຼື ຈາກ ຜູ້ຜະລິດ ອາຫານທີ່ປະຕິບັດ ດ້ານສຸຂະອະ ນາໄມສ່ວນບຸກຄົນບໍ່ເຂັ້ມງວດ.

ອີງຕາມການລາຍງານຂອງ ອົງການ ອະນາໄມໂລກ (ແຫຼ່ງຂໍ້ມູນທີ່ສຳຄັນຂອງ WHO, ເດືອນ ທັນວາ, ປີ 2015), ສະເລ່ຍ ຫຼາຍກ່ວາ 200 ເຊື້ອພະຍາດ ທີ່ແຜ່ລະບາດຜ່ານທາງອາຫານ ຈາກ ອາການຖອກທ້ອງ ແລ້ວ ກາຍເປັນ ມະເລັງ. ສະເລ່ຍ 600 ລ້ານຄົນ (ເທົ່າກັບ 1/10 ຄົນໃນໂລກ) ລົ້ມປ່ວຍ ແລະ 420,000 ຄົນ ເສຍຊີວິດ ໃນແຕ່ລະປີ ແລະ ການເຈັບປ່ວຍສ່ວນ ຫຼາຍ ແມ່ນ ມາຈາກ ອາຫານ ແລະ ນ້ຳດື່ມ ບິນເປື້ອນ.

ໃນ ສະຫະລັດອາເມຣິກາເຊິ່ງເປັນປະເທດໜຶ່ງທີ່ສະໜອງ ອາຫານທີ່ປອດໄພທີ່ສຸດ, ຍັງມີຂໍ້ມູນສະແດງໃຫ້ເຫັນ ວ່າ, ມີ 48 ລ້ານ ກໍລະນີ, 128,000 ຄົນ ນອນບິນປົວໃນໂຮງພະຍາບານ ແລະ 3,000 ຄົນ ເສຍຊີວິດໃນແຕ່ລະປີ. ຫຼາຍ ກ່ວາ 50% ຂອງພະຍາດເຫຼົ່ານີ້ ມາຈາກຄົນທີ່ມັກ ກິນ ອາຫານ ໃນຮ້ານ ອາຫານ ແລະ ສະຖານທີ່ປະກອບການ ອາຫານ ອື່ນໆ. ການເຈັບປ່ວຍທີ່ເກີດຈາກອາຫານສົ່ງຜົນໃຫ້ເກີດການສູນເສຍລາຍຮັບເຖິງ 78 ລ້ານ ໂລດາສະຫະລັດ (10-83 ໂບຮຽກ ເກັບເງິນ) ສຳລັບອຸດສະຫະກຳ ການບໍລິການ ອາຫານໃນແຕ່ລະປີ.

ບັດໄຈສ່ຽງ

ບັດໄຈສ່ຽງ ແມ່ນການປະຕິບັດ ຫຼື ຂັ້ນຕອນທັງໝົດທີ່ກໍ່ໃຫ້ເກີດສັກກາຍພະຍາດຫຼາຍທີ່ສຸດສຳລັບການເຈັບປ່ວຍທີ່ ເກີດຈາກ ອາຫານ (ສາຍເຫດຂອງການເຈັບປ່ວຍທີ່ເກີດຈາກອາຫານ). ໃນປະເທດສະຫະລັດອະເມຣິກາ, ບັດໄຈສ່ຽງ ແມ່ນຖືກກຳນົດ ໂດຍສູນຄວບຄຸມ ແລະ ປ້ອງກັນພະຍາດ (CDC) ແລະ ອົງການອາຫານ ແລະ ຢາ ສະຫະລັດ (FDA). ອີງຕາມສະຖິຕິຈາກ ສູນຄວບຄຸມ ແລະ ປ້ອງກັນພະຍາດ (CDC) ແລະ ຂໍ້ແນະນຳຂອງ ອົງການອາຫານ ແລະ ການ ກະເສດ (FAO) ສຳລັບຜູ້ຖືກ ບັດໄຈສ່ຽງຕາມການກວດສອບບາ, ບັດໄຈສ່ຽງທີ່ເປັນຜົນເຮັດໃຫ້ເກີດການ ເຈັບປ່ວຍ ທີ່ເກີດຈາກ ອາຫານ ທີ່ພົບຫຼາຍທີ່ສຸດ ມີດັ່ງນີ້:

- ການບົນເປື້ອນໄຂ່ວ (ເຊັ່ນ ຈາກວັດຖຸດິບທີ່ນຳມາບຸງແຕ່ງ ຈົນເຖິງ ຜະລິດຕະພັນ ສຳເລັດຮູບທີ່ພ້ອມກິນ).
- ອາຫານຈາກແຫຼ່ງທີ່ບໍ່ປອດໄພ.
- ການບຸງແຕ່ງອາຫານສຸກ ແລະ ອຸ່ນ ບໍ່ພຽງພໍ.
- ອຸນຫະພູມ ແລະ ເວລາ ໃນການເກັບຮັກສາບໍ່ເໝາະສົມ.
- ອຸປະກອນທີ່ບໍ່ສະອາດ ແລະ ມີການບົນເປື້ອນ.
- ຂາດການເອົາໃຈໃສ່ໃນການອະນາໄມສ່ວນບຸກຄົນ/ບໍ່ໃສ່ສົບມື.
- ສະພາບສຸຂະພາບຂອງຜູ້ສຳພັດອາຫານ/ພະນັກງານເຈັບປ່ວຍ.
- ຄຸນນະພາບນ້ຳ.
- ການລົບກວນຂອງສັດນຳເຊື້ອ.

ສ່ວນໃຫຍ່ການເຈັບປ່ວຍທີ່ເກີດຈາກອາຫານແມ່ນມີສາຍເຫດມາຈາກການຈັດການກັບອາຫານທີ່ບໍ່ຖືກຕ້ອງ. ເພື່ອຊ່ວຍ ໃນການ ປ້ອງກັນການເຈັບປ່ວຍທີ່ເກີດຈາກອາຫານໃນຮ້ານອາຫານ ຫຼື ໂຮງການຜະລິດອາຫານຂອງທ່ານ, ຕ້ອງໃຫ້ມີ ຄວາມແນ່ໃຈວ່າທ່ານ ສາມາດຄວບຄຸມ ແລະ ກຳຈັດປັດໄຈສ່ຽງເຫຼົ່ານີ້.

ການໄຊ້ວິທີປະຕິບັດດ້ານສຸຂະອະນາໄມທີ່ເໝາະສົມສາມາດປ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ເກີດການເຈັບປ່ວຍທີ່ເກີດຈາກອາຫານໄດ້.

ໂດຍການປະຕິບັດແຜນງານຄວາມປອດໄພດ້ານອາຫານທີ່ມີປະສິດທິພາບ, ດັ່ງແຜນງານທີ່ອາດຈະໄດ້ຮັບຜົນສຳ ເລັດລຸ່ມນີ້:

- ປ້ອງກັນການລະບາດຂອງພະຍາດທີ່ເກີດຈາກອາຫານ;
- ຫຼີກເວັ້ນຄ່າໃຊ້ຈ່າຍສູງທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບການລະບາດຂອງພະຍາດທີ່ເກີດຈາກອາຫານ;
- ຫຼຸດຜ່ອນການສູນເສຍຈາກອາຫານ ແລະ ການທຳລາຍ;
- ປັບປຸງຄຸນນະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ;
- ເພີ່ມຄວາມຮູ້ ແລະ ຄວາມເອົາໃຈໃສ່ຂອງພະນັກງານ;
- ເພີ່ມຄວາມເຊື່ອຫມັ້ນຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ;
- ສິ່ງທີ່ສຳຄັນທີ່ສຸດຄືການປົກປ້ອງສຸຂະພາບຂອງປະຊາຊົນ.

ຈຸລິນຊີ

ເຊື້ອຈຸລິນຊີທີ່ເປັນສາຍເຫດຕົ້ນຕໍ ຂອງການເຈັບປ່ວຍທີ່ເກີດຈາກ ອາຫານ ແລະ ໄດ້ມີການລະບຸ ຊະນິດດັ່ງນີ້: ເຊື້ອ ແບັກທີເຣັຍ, ເຊື້ອໄວຣັສ, ເຊື້ອຣາ (ຕົກໂໜ້, ຍືດ), ໂປຼໂຕຊົວ ແລະ ແມ່ກາຝາກ. ເຊື້ອແບັກ ທີ່ເຮັດສາມາດ ເຮັດໃຫ້ ເກີດການເຈັບປ່ວຍທີ່ເກີດຈາກອາຫານ ຫຼື ເຮັດໃຫ້ອາຫານເໝົາເສີຍ. ຍົກຕົວຢ່າງ, ເຊື້ອເຫັດເປັນຈຸລິນຊີ ທີ່ເຮັດໃຫ້ອາ ຫານເໝົາເສີຍ ໃນຄະນະດຽວກັນ *Shigella* ເປັນຈຸລິນຊີທີ່ກໍ່ໃຫ້ເກີດພະຍາດ. ເຊື້ອແບັກທີເຣັຍ ບາງຊະນິດ

ມີຜົນຕິດຕໍ່ມະນຸດ ຍົກຕົວຢ່າງ, ເຊື້ອແບັກທີເຣັຍບາງຊະນິດຈະປະກົດຕົວ ໃນລ່າໄສ້ ແລະ ເຮັດໜ້າທີ່ແຍກ ຂອງເສຍໃນຮ່າງກາຍ ຂອງ ມະນຸດ. ເຊື້ອເຫັດບາງຊະນິດນຳໄຊ້ໃນການເຮັດຢາຕ້ານເຊື້ອເບນີຊີລີນ ແລະ ນຳມາໃຊ້ເປັນປະໂຫຍດໃນການເຮັດ ເນີຍແຂງ. ຍິດ ນຳມາໃຊ້ໃນການເຮັດເຂົ້າຈີ່ ແລະ ໝັກເປີຍ.

ປະເພດຂອງການເຈັບປ່ວຍທີ່ເກີດຈາກອາຫານ

ການຕິດເຊື້ອທີ່ເກີດຈາກ ອາຫານ ແມ່ນມີສາຍເຫດຜົນມາຈາກ ການກິນອາຫານທີ່ບົນເປື້ອນເຊື້ອຈຸລິນຊີ ແລະ ພຽງ ຄັ້ງດຽວ ໃນຮ່າງກາຍ, ເຊື້ອຈຸລິນຊີ ຈະຂະຫຍາຍໂຕຢ່າງໄວວາ ແລະ ເຮັດໃຫ້ເກີດການເຈັບປ່ວຍ. ເຊື້ອແບັກທີເຣັຍ ປະກອບ ມີ *Campylobacter*, *Salmonella* and *Listeria* ເປັນເຊື້ອແບັກທີເຣັຍທີ່ກໍ່ໃຫ້ເກີດການຕິດເຊື້ອ ພະຍາດ (Pathogens). ເຊື້ອໄວຣັດ ປະກອບມີ ໄວຣັສຕັບອັກເສບ A ແລະ Norovirus. ແມ່ກາຝາກປະກອບມີ *Trichinella* ແລະ *Anisakis*. ການໄຊ້ເວລາ ເພື່ອ ເຮັດໃຫ້ຄົນ ມີການເຈັບປ່ວຍແມ່ນຂຶ້ນຢູ່ກັບຊະນິດອາຫານ ແລະ ພູມຄຸມກັນຂອງ ແຕ່ລະຄົນ. ນອກຈາກນີ້, ຊະນິດ ແລະ ປະລິມານ ຂອງເຊື້ອພະຍາດອາດຈະກຳນົດເວລາສຳລັບ ການສະແດງອາການ (ເວລາຜັກຕົວ).

ຍົກຕົວຢ່າງ: ການເອົາຕົ້ມໄກ່ ທີ່ຕົ້ມບໍ່ສຸກດີ ຫຼື ສຸກພາຍໂຕອຸ່ນຫະພູມບໍ່ເໝາະສົມໃຫ້ລູກຄ້າກິນ, ສາມາດ ເຮັດໃຫ້ ລູກຄ້າເກີດການເຈັບປ່ວຍໄດ້ເນື່ອງຈາກມີການບົນເປື້ອນຈາກເຊື້ອ *Campylobacter*.

ການເປື້ອອາຫານ ແມ່ນເກີດຈາກການກິນອາຫານທີ່ມີສານພິດ ຫຼື ສານເຄມີ. ສານພິດອາດເກີດຈາກເຊື້ອ ແບັກທີເຣັຍ ທີ່ເກີດຈາກສິ່ງ ເສດເຫຼືອທີ່ປ່ອຍອອກມາຈາກເຊື້ອຈຸລິນຊີ. *Staphylococcus aureus* (ພົບເຫັນຢູ່ໃນດັງ ແລະ ຮູຄໍ ເຖິງ 70% ຂອງຄົນທີ່ຕິດເຊື້ອ) ແລະ *Bacillus cereus* (ພົບໃນອາຫານທີ່ປຸກໃນດິນເຊັ່ນ: ເຂົ້າ ແລະ ພືດໃຫ້ເມັດ) ຕົວຢ່າງຂອງການ ເຈັບປ່ວຍຈາກອາຫານທີ່ເປັນພິດ. ສານພິດບາງ ຊະນິດແມ່ນທົນທານຕໍ່ຄວາມຮ້ອນ ແລະ ສາມາດຢູ່ລອດໃນອຸນຫະພູມ ການປຸງແຕ່ງ ອາຫານປົກກະຕິ. ອາການເລີ່ມຕົ້ນດ້ວຍອາການປວດຮ້າກ ແລະ ປວດທ້ອງກະທັນຫັນ ແລະ ອາດຕາມມາດ້ວຍອາການຖອກທ້ອງ.

ຕົວຢ່າງ: ຜູ້ປຸງແຕ່ງອາຫານໄຊ້ມີບົດບາກໃນຄະນະທີ່ໄອ ຫຼື ຈາມ ແລະ ບໍ່ໄດ້ລ້າງມື, ພວກເຂົາມາປຸງແຕ່ງອາຫານຕາມປົກກະຕິ ເຊິ່ງເປັນອາຫານພ້ອມກິນເຊັ່ນ: ຕຳໝາກຫຸ່ງ ແລະ ປ່ອຍໃຫ້ມັນຢູ່ໃນອຸນຫະພູມ ຂອງຫ້ອງໃນເວລາສອງສາມຊົ່ວໂມງ, ໃນກໍລະນີນີ້ຈະ ຊ່ວຍໃຫ້ ເຊື້ອ *Staphylococcus aureus* ຂະຫຍາຍຕົວ ແລະ ຜະລິດສານພິດ. ຕຳໝາກຫຸ່ງ ແລະ ອາຫານ ພ້ອມກິນ, ໄດ້ມີການບົນເປື້ອນສານພິດ, ແລະ ເຮັດໃຫ້ຜູ້ບໍລິໂພກ ເກີດການເຈັບປ່ວຍໄດ້.

ສານພິດ- ການຕິດເຊື້ອການຕິດເຊື້ອທີ່ເປັນຜົນພວງມາຈາກສານພິດເປັນຜົນມາຈາກການກິນອາຫານທີ່ມີ

ເຊື້ອ ແບັກທີເຣຍທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ ເຊັ່ນ: ເຊື້ອ *Escherichia coli* O157:H7 (*E. coli*) ແລະ *Clostridium perfringens*. ພວກເຂົາເຈັດໃຫ້ເກີດການເຈັບປ່ວຍ ເມື່ອພວກເຂົາ ມີການຂະຫຍາຍຕົວ ແລະ ຜະລິດສານ ພິດ ໃນຄະນະທີ່ຢູ່ໃນລຳໄສ້. ເຊື້ອໄວຣັສ ແລະ ແມ່ກາຝາກບໍ່ເຮັດໃຫ້ເກີດການຕິດເຊື້ອຈາກສານພິດ.

ຕົວຢ່າງ: ຜູ້ສຳພັດອາຫານ ລ້າງໝາກໄມ້ ແລະ ຜັກດ້ວຍນ້ຳສ້າງທີ່ບໍ່ສະອາດ ຫຼື ນ້ຳຈາກແມ່ນ້ຳ. ນ້ຳເຫຼົ່ານີ້ໄດ້ມີ ການບົນ ເປື້ອເຊື້ອ *E. coli*. ຜັກ ແລະ ໝາກໄມ້ແມ່ນນຳມາເຮັດສະຫຼັດ. ລູກຄ້າຜູ້ທີ່ກິນສະຫຼັດ ທີ່ມີການບົນເປື້ອນຈະເກີດມີ ການເຈັບ ປ່ວຍ.

ການເຈັບເປັນທີ່ເກີດຈາກອາຫານ- ທີ່ເປັນຕົ້ນເຫດມາຈາກ ຈຸລິນຊີ ໃນ ສະຫວັດ

ອາເມຣິກາ

ຕາຕະລາງຂ້າງລຸ່ມນີ້ປະກອບມີ

ຈຸລິນຊີທີ່ເຮັດໃຫ້ເກີດພະຍາດໃນອາຫານທີ່ມັກເຮັດໃຫ້ເກີດການເຈັບເປັນໃນສະຫວັດອາເມຣິກາ. ດັ່ງທີ່ສະແດງໃຫ້ເຫັນວ່າ, ໄພຂົ່ມຂູ່ນັ້ນແມ່ນມີຫຼາຍ ແລະ ແຕກຕ່າງກັນ, ໂດຍມີອາການຕ່າງໆຕັ້ງແຕ່ຄວາມ ຮູ້ສຶກບໍ່ສະບາຍ ເລັກນ້ອຍ ໄປຈົນເຖິງຄວາມເຈັບປ່ວຍຮ້າຍແຮງທີ່ເປັນໄພຂົ່ມຂູ່ຕໍ່ຊີວິດ. ເຖິງແມ່ນຈະເປັນ ເດັກໄວຫນຸ່ມ, ຜູ້ສູງອາຍຸ, ແມ່ຍິງ ຖືພາ ແລະ ຜູ້ທີ່ມີລະບົບພູມຕ້ານທານທີ່ອ່ອນແອກໍ່ມີຄວາມ ສ່ຽງສູງທີ່ສຸດ ຕໍ່ຜົນກະທົບທີ່ຮ້າຍແຮງຈາກການ ເຈັບ ເປັນທີ່ ເກີດຈາກອາຫານສ່ວນໃຫຍ່, ສິ່ງທີ່ມີຊີວິດບາງຊະນິດທີ່ສະ ແດງໃຫ້ເຫັນໃນຕາຕະລາງລຸ່ມນີ້ເປັນໄພ ຂົ່ມຂູ່ຮ້າຍ ແຮງສຳ ລັບທຸກຄົນ.

ຈຸລິນຊີ	ຊື່ສາມັນຂອງການເຈັບເປັນ	ການສະແດງອາການ ຫຼັງຈາກການຕິດເຊື້ອ	ລັກສະນະ ແລະ ອາການ	ໄລຍະເວລາ	ແຫຼ່ງອາຫານ
<i>Bacillus cereus</i>	B. cereus food poisoning	10-16 ຊົ່ວໂມງ	ບວດທ້ອງ, ຖ່າຍແຫຼວ ເປັນນ້ຳ, ບວດຮາກ	24-48 ຊົ່ວໂມງ	ຊີນສັດ, stews, gravies, vanilla, ຊອສ
<i>Campylobacter jejuni</i>	Campylobacteriosis	2-5 ມື້	ຖອກທ້ອງ, ເໝືອນ, ມີໄຂ້ ແລະ ຮາກ ຖ່າຍອາດເປັນເລືອດ	2-10 ມື້	ຊີນສັດປີກດິບ ແລະ ບຸງແຕ່ງບໍ່ສຸກ, ນົມທີ່ບໍ່ໄດ້ຜ່ານການຂ້າເຊື້ອ, ນ້ຳທີ່ບົນເປື້ອນ
<i>Clostridium botulinum</i>	Botulism	12-72 ຊົ່ວໂມງ	ຮາກ, ຖອກທ້ອງ, ຕາລາຍ, ເບິ່ງບໍ່ເຫັນ, ກິນອາຫານຍາກ,	ບໍ່ຄົງທີ່	ອາຫານກະບໍ່ອາງທີ່ບໍ່ ເໝາະສົມ, ໂດຍສະເພາະ ໜ່ວຍກະບໍ່ອາງ,

			ຮ່າງກາຍອ່ອນໄພ ຍ, ສາມາດເຮັດໃຫ້ ລະບົບຫາຍໃຈຫຼົ້ມ ເຫຼວ ແລະ ເສຍຊີວິດໄດ້		ຜັກ, ປາໝັກ, ມັນຝຸ່ງຕົ້ມດ້ວຍ foil ອາລູມິນຽມ
Clostridium perfringens	Perfringens food poisoning	8–16 ຊົ່ວໂມງ	ເຈັບທ້ອງຢ່າງຮຸນ ແຮງ, ຖ່າຍເປັນນ້ຳ	ບົກກະຕິ ²⁴ ຊົ່ວໂມງ	ຊີນສັດ, ສັດປີກ, ອາຫານແຫ້ງ ຫຼື ອາຫານອຸ່ນຄືນ, ເວລາ ແລະ ຫຼື ທີ່ໄຊ້ບໍ່ຖືກຕ້ອງກັບ ອາຫານ
Cryptosporidium	Intestinal cryptosporidiosis	2-10 ມື້	ຖອກທ້ອງ (ໂດຍທົ່ວໄປມັກເປັນ ນ້ຳ) ທ້ອງປິດ, ປວດທ້ອງ, ມີໄຂ້ເຫຼັກນ້ອຍ	ຫຼາຍອາທິດ ຫຼື ອາດຈະເປັນ ເດືອນ	ອາຫານທີ່ບຸງແຕ່ງ ບໍ່ສຸກ ຫຼື ອາຫານທີ່ບຸງແຕ່ງ ແລ້ວທີ່ໄດ້ຮັບການ ບິນເປື້ອນຈາກ ຜູ້ສຳພັນອາຫານ ທີ່ເຈັບປ່ວຍ, ນ້ຳດື່ມທີ່ບິນເປື້ອນ
<i>Cyclospora cayetanensis</i>	Cyclosporiasis	1-14 ມື້, ບົກກະຕິ ຢ່າງນ້ອຍ ¹ ອາທິດ	ຖອກທ້ອງ (ບົກກະຕິເປັນນ້ຳ), ເປື້ອນອາຫານ, ນ້ຳໜັກຫຼຸດຜິດບົກ ກະຕິ, ປວດທ້ອງ, ພວນທ້ອງ, ຮາກ ເໝືອຍ	ຫຼາຍອາທິດ ຫຼື ອາດຈະເປັນ ເດືອນ	ຜະລິດຕະພັນສົດ ປະເພດຕ່າງໆ (ໝາກໄມ້ທີ່ນຳເຂົ້າ, ຜັກກາດ, ຜັກບົວລະພາ)
<i>E. coli (Escherichia coli)</i> producing toxin	<i>E. coli</i> infection (common cause of “travelers’ diarrhea”)	1-3 ມື້	ຖອກທ້ອງ, ຖ່າຍເປັນນ້ຳ, ປວດທ້ອງ, ບາງຄົນເຖິງຂັ້ນຮາ ກ	3-7 ມື້ ຫຼື ຫຼາຍກ່ວາ	ນ້ຳ ຫຼື ອາຫານ ທີ່ບິນເປື້ອນກັບອາໄຈ ມຂອງຄົນ
<i>E. coli</i> O157:H7	Hemorrhagic colitis or <i>E. coli</i> O157:H7 infection	1-8 ມື້	ຖອກທ້ອງຢ່າງຮຸນ ແຮງ (ຖ່າຍອອກເລືອດ) ປວດທ້ອງ ແລະ ຮາກ. ໂດຍບົກກະຕິຈະມີໄຂ້ ເລັກນ້ອຍ ຫຼື ບໍ່ມີ. ພົບເຫັນຫຼາຍທີ່ສຸດ ໃນເດັກອາຍຸ ⁴ ປີ ຫຼືຕ່ຳກ່ວາ. ສາມາດເຮັດໃຫ້ໝາ	5-10 ມື້	ຊີນບໍ່ສຸກ (ໂດຍສະເພາະ ແຮມເປີເກີ), ນົມທີ່ບໍ່ໄດ້ຜ່ານກຳມະ ວິທີ ແລະ ນ້ຳໝາກໄມ້, ໝາກໄມ້ສົດ ແລະ ຜັກ (ເຊັ່ນ ຖົ່ວງອກ) ແລະ ນ້ຳທີ່ບິນເປື້ອນ.

			ກໄຂ່ຫຼັງລົມເຫຼວໄດ້		
Hepatitis A	Hepatitis	28 ມື້ ສະເລັຍ (15-50 ມື້)	ເຈັບທ້ອງ, ນ້ຳຢຽວສີເຂັ້ມ, ອາການຕົວເຫຼືອງ ແລະ ມີອາການຄ້າຍຄືໄຂ້ ຫວັດໃຫຍ່ ເຊັ່ນ, ມີໄຂ້, ປວດຫົວ, ພວນທ້ອງ ແລະ ປວດທ້ອງ	ເຊື່ອງປ່ຽນແປງໄດ້ 2 ອາທິດ-3 ເດືອນ	ຜະລິດຕະພັນດິບ, ນ້ຳດື່ມທີ່ບົນເປື້ອນ, ອາຫານດິບ ແລະ ອາຫານສຸກທີ່ບໍ່ໄດ້ເອົາໄປອຸ່ນຄືນ ຫຼັງຈາກສຳພັດກັບຜູ້ຈັດການອາຫານທີ່ເຈັບປ່ວຍ, ຫອຍລູກແຫຼ່ງນ້ຳທີ່ບົນເປື້ອນ
Listeria monocytogenes	Listeriosis	9-48 ຊົ່ວໂມງ ສຳລັບອາການລະບົບທາງເດີນອາຫານ, 2-6 ອາທິດ ສຳລັບການຂະຫຼຸຍາຍຕົວຂອງເຊື້ອພະຍາດ	ໄຂ້, ປວດເໝືອນກ້າມຊີ້ນ ແລະ ພວນທ້ອງ ຫຼື ເຈັບທ້ອງ, ຜູ້ຍິງຖືພາອາດຈະມີອາການປ່ວຍຄ້າຍໄຂ້ຫວັດໃຫຍ່ເລັກນ້ອຍ ແລະ ການຕິດເຊື້ອອາດເຮັດໃຫ້ເກີດລູກກ່ອນກຳນົດ ຫຼື ຕາຍໄດ້. ຜູ້ປ່ວຍອາຍຸສູງ ຫຼື ຜູ້ທີ່ມີພາວະພູມຄຸມກັນບົກຜ່ອງອາດມີເຊື້ອແບັກທີເຣັຍ ຫຼື ເຫຼືອຫຸ້ມສະໝອງ ອັກເສບ	ປ່ຽນແປງໄດ້	ນົມທີ່ບໍ່ໄດ້ຜ່ານການຂ້າເຊື້ອພະຍາດດ້ວຍຄວາມຮ້ອນສູງ, ຊີ້ນຸ່ມທີ່ເຮັດຈາກນົມທີ່ບໍ່ໄດ້ຜ່ານການຂ້າເຊື້ອພະຍາດດ້ວຍຄວາມຮ້ອນສູງ, ອາຫານສຳເລັດຮູບພ້ອມກິນ
Noroviruses	Variously called viral gastroenteritis, winter diarrhea, acute non- bacterial gastroenteritis, food poisoning, and food infection	12-48 ຊົ່ວໂມງ	ພວນທ້ອງ, ຮາກ, ເຈັບທ້ອງກະທັນຫັນ, ຖອກທ້ອງ, ໄຂ້, ເຈັບຫົວ, ພະຍາດຖອກທ້ອງໂດຍທົ່ວໄປແມ່ນແຜ່ລະບາດຫຼາຍໃນຜູ້ໃຫຍ່, ອາການຮາກເກີດຂຶ້ນເລື້ອຍໃນເດັກນ້ອຍ	12-60 ຊົ່ວໂມງ	ຜະລິດຕະພັນດິບ, ນ້ຳດື່ມທີ່ບົນເປື້ອນ, ອາຫານດິບ ແລະ ອາຫານສຸກທີ່ບໍ່ໄດ້ນຳໄປອຸ່ນຄືນ ຫຼັງຈາກສຳພັດກັບຜູ້ຈັດການອາຫານທີ່ເຈັບປ່ວຍ, ຫອຍລູກແຫຼ່ງນ້ຳທີ່ບົນເປື້ອນ

Salmonella	Salmonellosis	6-48 ຊົ່ວໂມງ	ຖອກທ້ອງ, ໄຂ້, ປວດທ້ອງ, ຮາກ	4-7 ມື້	ໄຂ້, ຮັດບີກ, ຊີນ, ນົມທີ່ບໍ່ໄດ້ຜ່ານການຂ້າເຊື້ອ ຫຼື ນ້ຳໝາກໄມ້, ຊີສ, ໝາກໄມ້ທີ່ບິນເປື້ອນ ແລະ ຜັກ
Shigella	Shigellosis or Bacillary dysentery	4-7 ມື້	ປວດທ້ອງ, ໄຂ້ ແລະ ຖອກທ້ອງ, ອາໄຈມອາດມີເລືອດ ແລະ ເມືອກ	24-48 ຊົ່ວໂມງ	ຜະລິດຕະພັນດິບ, ນ້ຳດື່ມທີ່ບິນເປື້ອນ, ອາຫານດິບ ແລະ ອາຫານສຸກທີ່ບໍ່ໄດ້ນຳໄປອຸ່ນຄືນ ຫຼັງຈາກສຳພັດກັບຜູ້ຈັດການອາຫານທີ່ເຈັບປ່ວຍ,
Staphylococcus aureus	Staphylococcal food poisoning	1-6 ຊົ່ວໂມງ	ມີອາການບຸ້ນທ້ອງໂດຍກະທັນຫັນ ແລະ ຮາກຢ່າງຮຸນແຮງ. ປວດທ້ອງ ອາດມີອາການຖອກທ້ອງ ແລະ ມີໄຂ້	24-48 ຊົ່ວໂມງ	ຊີນທີ່ບໍ່ໄດ້ແຊ່ແຂງ ຫຼື ແຊ່ເຢັນບໍ່ຖືກຕ້ອງ, ມັນຝັງ, ສະຫຼັດໄຂ້, ຂະໜົມອົບຄົມ
Vibrio parahaemolyticus	V. parahaemolyticus infection	4-96 ຊົ່ວໂມງ	ຖ່າຍແຫຼວ (ບາງຄັ້ງເປັນເລືອດ), ຖອກທ້ອງ, ປວດທ້ອງ, ຮາກ, ມີໄຂ້	2-5 ມື້	ອາຫານທະເລທີ່ບູງແຕ່ບໍ່ສຸກ ຫຼື ດິບ ເຊັ່ນ ຫອຍ

Vibrio vulnificus	<i>V. vulnificus</i> infection	1-7 ມື້	ຮາກ, ຖອກທ້ອງ, ອາການປວດທ້ອງ, ການຕິດເຊື້ອທາງເລືອດ, ໄຂ້, ເລືອດອອກຕາມຜິວໜັງ, ເປັນແຜທີ່ຕ້ອງຜ່າຕັດ, ອາດເຮັດໃຫ້ຮູ້ໄດ້ສໍາລັບຜູ້ທີ່ເປັນພະຍາດຕັບ ຫຼື ລະບົບພູມຄຸມກັນອ່ອນແອ	2-8 ມື້	ອາຫານທະເລທີ່ປຸງແຕ່ບໍ່ສຸກ ຫຼື ດິບ ເຊັ່ນ ຫອຍ (ໂດຍສະເພາະ ຫອຍນາງລົມ)
--------------------------	--------------------------------	---------	---	---------	--

ສິ່ງທີ່ເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ

ຄວາມອັນຕະລາຍ ແມ່ນ ເກີດມາຈາກ ເຊື້ອຈຸລິນຊີ, ສານເຄມີ ຫຼື ວັດຖຸແບກປອມທີ່ເຮັດໃຫ້ອາຫານ, ຫຼື ສ້າງເງື່ອນໄຂໃຫ້ອາຫານມີແນວໂນ້ມໃນການກໍ່ໃຫ້ເກີດຜົນກະທົບທີ່ເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ສຸຂະພາບສະພາບ (CAC, 2001).

ສິ່ງທີ່ເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານແມ່ນມີສາຍເຫດມາຈາກ 3 ປະເພດຄື: ຊີວະວິ ທະຍາ, ເຄມີ ແລະ ວັດຖຸ. ເມື່ອອາຫານທີ່ປອດໄພໄດ້ມີການສໍາພັດກັບຄວາມອັນຕະລາຍ, ການປົນເປື້ອນໃນ ອາຫານກໍ່ເກີດຂຶ້ນ.

- ຄວາມອັນຕະລາຍທາງຊີວະວິທະຍາ ປະກອບມີ ເຊື້ອແບັກທີເຣັຍທີ່ເຮັດໃຫ້ເກີດພະຍາດ (ການຜະ ລິດເຊື້ອ ຫຼື ສານພິດ), ເຊື້ອໄວຣັສ, ແມ່ກາຟາກ, ເຊື້ອຮາ ແລະ ສານພິດທາງຊີວະວິທະຍາ.
- ຄວາມອັນຕະລາຍທາງເຄມີ: ສານເຄມີທີ່ເປັນພິດ / ສານເຄມີທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ (ຢາບາບສັດຕູພິດ, ທາດເຜີ້ມ ອາຫານ, ນໍ້າຢາທໍາຄວາມສະອາດອາຄານສະຖານທີ່, ສານພິດຈາກພືດ / ຈາກປາ, ໄລ ຫະທີ່ເປັນພິດ) ທີ່ເຂົ້າໄປໃນອາຫານ.
- ອັນຕະລາຍທາງວັດຖຸ: ວັດຖຸແບກປອມທີ່ບໍ່ໄດ້ມີຈຸດປະສົງເພື່ອເປັນສ່ວນປະກອບຂອງອາຫານ - ວັດຖຸທີ່ແຂງ ທີ່ປົນຢູ່ໃນອາຫານ ແລະ ເຮັດໃຫ້ເກີດການບາດເຈັບທັນທີ ເມື່ອຮັບປະທານ ອາຫານ ເຂົ້າໄປເຊັ່ນ: ເສດແກ້ວແຕກ, ເຄື່ອງປະດັບ, ເລັບມື.

ຄວາມອັນຕະລາຍທາງຊີວະວິທະຍາ

ເຊື້ອແບັກທີເຣັຍ

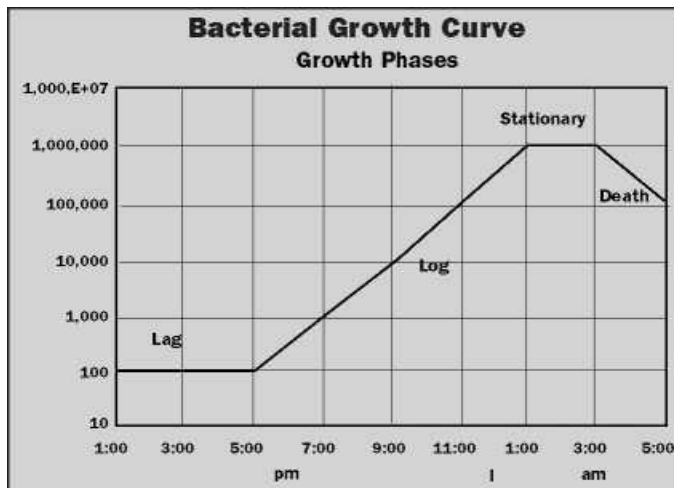
ເຊື້ອແບັກທີເຣັຍ, ຫຼື ທີ່ເອີ້ນກັນທົ່ວໄປວ່າເຊື້ອພະຍາດ, ແມ່ນຈຸລິນຊີທີ່ມີຊີວິດສ້າງຂຶ້ນຈາກຈຸລັງດຽວ ເຊິ່ງມີຂະໜາດນ້ອຍທີ່ສຸດ, ເຊິ່ງສາມາດເບິ່ງເຫັນໄດ້ດ້ວຍກ້ອງຈຸລະທັດ. ຖ້າເອົາເຊື້ອແບັກ ທີເຣັຍ 25,000 ໂຕ ວາງເປັນແຖວຍາວ ຈະແທກໄດ້ພຽງໜຶ່ງນິ້ວເທົ່ານັ້ນ; ໜຶ່ງລ້ານຕົວ ຖ້າລວມເຂົ້າກັນ ຈະເທົ່າກັບ ຫົວເຂັມ ມຸດ. ພວກເຂົາມີຢູ່ທົ່ວທຸກບ່ອນ: ຢູ່ໃນຮ່າງກາຍຂອງຄົນ, ໃນຊີ້ນ, ພືດ, ດິນ, ບາ, ອາກາດ ແລະ ນ້ຳ. ເຊື້ອ ແບັກທີເຣັຍ ທີ່ມີ ຢູ່ທົ່ວໄປ ແລະ ທີ່ພົບເຫັນຫຼາຍກວ່າຈຸ ລິນຊີອື່ນໆ ແມ່ນເປັນອັນຕະ ລາຍຫຼາຍທີ່ສຸດ ຕໍ່ຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ.

ເຊື້ອແບັກທີເຣັຍທີ່ກໍ່ເຊື້ອພະຍາດ

ເຊື້ອແບັກທີເຣັຍທີ່ກໍ່ເຊື້ອພະຍາດແມ່ນເຊື້ອແບັກທີເຣັຍທີ່ອາດເຮັດໃຫ້ເກີດການເຈັບເປັນໃນຄົນ ຫຼື ສັດ. ການເຈັບເປັນທີ່ມີສາຍເຫດມາຈາກເຊື້ອແບັກທີເຣັຍ, ຫຼື ອາຫານຂອງເຊື້ອພະຍາດໃນທາດ ອາ ຫານທີ່ອາດເປັນອັນຕະລາຍທີ່ອາດເກີດຂຶ້ນ ແລະ ຂະຫຍາຍຕົວຢ່າງໄວວາໃນອຸນຫະພູມທີ່ເອື້ອອຳນວຍ ໃນ ຂະນະທີ່ເຊື້ອແບັກທີເຣັຍອື່ນໆ ບ່ອຍສານພິດ ອອກມາຕາມການເພີ່ມຂຶ້ນ ຫລື ຕາຍ - ທັງສອງໄດ້ສົ່ງຜົນ ໃຫ້ ເກີດການເຈັບເປັນທີ່ມາຈາກອາຫານ. ສານພິດແມ່ນຂອງເສີຍທີ່ບ່ອຍອອກມາຈາກຈຸລິນຊີສູ່ອາຫານ. ການ ເຈັບເປັນຈາກອາຫານແມ່ນເກີດຈາກການກິນອາຫານທີ່ບິນເປັນເຊື້ອແບັກທີເຣັຍທີ່ເຮັດໃຫ້ເກີດເຊື້ອພະ ຍາດ ຫລື ສານພິດ.

ເຊື້ອແບັກທີເຣັຍຈະເລີນເຕີບໂຕຄືກັບຈຸລິນຊີອື່ນໆທີ່ມີຊີວິດ, ເຊື້ອແບັກທີເຣັຍຕ້ອງການອາຫານ, ຄວາມຊຸ່ມຊື່ນ ແລະ ອຸນຫະພູມທີ່ເໝາະສົມສຳລັບການຈະເລີນເຕີບໂຕ. ສ່ວນໃຫຍ່ພວກເຂົາຕ້ອງການອາ ກາດ (ເຊິ່ງເອີ້ນ ວ່າສິ່ງທີ່ມີຊີວິດ ທີ່ຢູ່ໄດ້ດ້ວຍ ອັກຊີເຈນ), ແຕ່ວ່າບາງເຊື້ອແບັກທີເຣັຍສາມາດ ຈະເລີນເຕີບ ໂຕໄດ້ ສະເພາະບ່ອນທີ່ບໍ່ມີອາກາດ (ເຊິ່ງເອີ້ນ ວ່າສິ່ງທີ່ມີຊີວິດຢູ່ໄດ້ດ້ວຍການຂາດອັກຊີເຈນ) ແລະ ບາງ ເຊື້ອແບັກທີເຣັຍສາມາດຈະເລີນເຕີບໂຕໄດ້ໂດຍມີ ຫຼື ບໍ່ມີອາ ກາດ (ເຊິ່ງເອີ້ນວ່າເຊື້ອແບັກທີເຣັຍ ສາມາດ ຈະເລີນເຕີບໂຕໄດ້ຕາມລຳພັງໃຈ).

ເຊື້ອແບັກທີເຣັຍທີ່ມີການຈະເລີນເຕີບໂຕຢ່າງວ່ອງໄວ ມັກຈະເຮັດໃຫ້ເກີດບັນຫາຕະຫຼອດກັບການ ຄຳນຶງຕໍ່ ຄວາມ ປອດໄພຂອງຜະລິດຕະພັນ ອາຫານ. ການຈະ ເລີນເຕີບໂຕ ຢ່າງວ່ອງໄວພາຍໃຕ້ເງື່ອນໄຂ ທີ່ເໝາະສົມ ສາ ມາດຕິ ຄວາມ ໝາຍ ວ່າ ເຊື້ອແບັກທີເຣັຍທີ່ມີຊີວິດ ໜຶ່ງຕົວ ສາມາດກາຍ ມາເປັນ ສອງຕົວ ພາຍໃນ 20-30 ນາທີ.



ເສັ້ນສະແດງການຈະເລີນເຕີບໂຕຂອງແບັກທີເຣຍໃນຕາຕະລາງໄດ້ສະແດງໃຫ້ເຫັນວ່າອາຫານບາງຊະນິດໃນໄລຍະທຳອິດປະກອບດ້ວຍ ສິ່ງທີ່ມີຊີວິດ 1,000 ຕົວ. ຄວາມເໝາະຂອງການຈະເລີນເຕີບໂຕຢ່າງໄວວາເກີດຂຶ້ນ ໃນຊ່ວງຂອງ ການ ເຂົ້າຊຸ່ລະບົບ ແລະ ເຊື້ອແບັກທີເຣຍທຸກຕົວຈະບັນລຸການຈະເລີນເຕີບ ໂຕ ຂອງພວກເຂົາ ຢ່າງໄວ ວາຖ້າຫາກ ວ່າໄດ້ຮັບ ສະພາບ

ເງື່ອນໄຂທີ່ຖືກຕ້ອງເຊັ່ນ (ເວ ລາ/ອຸນ ຫະພູມ).

ວົງຈອນຂອງການຈະເລີນເຕີບໂຕຂອງເຊື້ອແບັກທີເຣຍເລີ່ມຕົ້ນໂດຍການບັບຕົວເຂົ້າກັບສະພາບແວດລ້ອມ ໃໝ່ ຫຼື ເງື່ອນໄຂອື່ນໆໂດຍການເລີ່ມຕົ້ນພັກຕົວ ຫຼື ໄລຍະ ຄ່ອຍອ່ອນແຮງລົງ. ໄລຍະການຍຸດນີ້ ແລະ ການເສີຍ ຊີ ວິດ ແມ່ນການ ເກີດຂຶ້ນ ເປັນປົກກະຕິ ທີ່ກ່ຽວກັບການລົດລົງ ຂອງສານອາຫານທີ່ມີຢູ່ ແລະ ຜະລິດຕະພັນທີ່ພວກ ເຂົາເຮັດ ໃຫ້ເໝາະສົມ.

ເງື່ອນໄຂທີ່ຈຳເປັນສຳລັບການຈະເລີນເຕີບໂຕຂອງເຊື້ອແບັກທີເຣຍ (FATTOM):

- **ອາຫານ:** ແບັກທີເຣຍຕ້ອງການອາຫານເພື່ອການຈະເລີນເຕີບໂຕ. ອາຫານທີ່ພວກເຂົາຕ້ອງ ການຫຼາຍທີ່ສຸດ ເປັນ ອາຫານປະເພດດຽວກັບອາຫານທີ່ພວກເຮົາບຸງແຕ່ງຢູ່ທຸກວັນ. ອາຫານເຫຼົ່ານີ້ສ່ວນຫຼາຍເປັນອາຫານ ຈຳພວກ ທີ່ມີໂປຕີນສູງທີ່ໄດ້ມາຈາກສັດ, ເຊັ່ນ ຊີ້ນ, ສັດປີກ, ປາ, ຫອຍ, ໄຂ່, ນົມ ແລະ ຜະລິດຕະພັນນົມ. ນອກຈາກນີ້ພວກເຂົາຍັງມັກອາຫານທີ່ບຸງແຕ່ງຈາກພືດເຊັ່ນ ມັນຝັງທອດ, ເຂົ້າໜັງ, ເຕົາຮູ້ ແລະ ຖົ່ວເຫຼືອງ ທີ່ເປັນ ອາຫານທີ່ມີໂປຕີນສູງ.
- **ຄວາມເປັນກົດເປັນດ່າງ/pH:** ເຊື້ອແບັກທີເຣຍສ່ວນໃຫຍ່ມັກອາຫານທີ່ມີຄວາມເປັນກາງ (pH = 7) ຫຼືກົດ ເຫຼັກນ້ອຍ (pH < 7).
- **ເວລາ:** ເຊື້ອແບັກທີເຣຍຕ້ອງການເວລາໃນການຈະ ເລີນເຕີບໂຕ ແລະ ການເພີ່ມທະວີຄຸນ. ເຊື້ອແບັກທີເຣຍເພີ່ມ ຂຶ້ນສອງ ເທົ່າໃນທຸກໆ 20 ນາທີ ພາຍໃຕ້ເງື່ອນໄຂທີ່ເອື້ອ ອຳ ນວຍ. ໃນບໍ່ພໍ່ ຊົ່ວໂມງຈຸລິນຊີໜຶ່ງຕົວສາມາດ ທະວີຄຸນ ແລະ ເພີ່ມຂຶ້ນເປັນລ້ານ ຕົວ.
- **ອຸນຫະພູມ:** ເຊື້ອແບັກທີເຣຍສ່ວນຫຼາຍຈະເລີນ ເຕີບໂຕໃນອຸນຫະພູມລະຫວ່າງ 5 ຫາ 60°C (ເໝາະສົມ ທີ່ສຸດແມ່ນ 37°C). ລະດັບຂອງອຸນຫະພູມນີ້ປະກອບມີ ອຸນຫະພູມຂອງຮ່າງການ ແລະ ອຸນຫະພູມຂອງຫ້ອງປົກ ກະຕິ. ບາງເຊື້ອແບັກທີເຣຍຈະເລີນເຕີບໂຕໃນອຸນຫະພູມ 4°C ເຊັ່ນເຊື້ອ ແບັກ ທີເຣຍ *Listeria*.
- **ອັກຊີເຈນ:** ເຊື້ອແບັກທີເຣຍຕ້ອງການ ອັກຊີເຈນຈາກອາກາດໃນການຈະເລີນເຕີບໂຕ, ບາງເຊື້ອ ແບັກ ທີເຣຍ ບໍ່ມັກອາກາດ ຫຼື ອັກຊີເຈນໃນການຈະເລີນເຕີບໂຕ.

- **ຄວາມຊຸ່ມຊື່ນ:**

ເຊື້ອແບັກທີເຣຍຕ້ອງການຄວາມຊຸ່ມນ້ຳໃນອາຫານເພື່ອການຈະເລີນເຕີບໂຕ. ປະລິມານນ້ຳທີ່ເປັນປະໂຫຍດຕໍ່ການເກີດປະຕິກິລິຍາ (AW) ແມ່ນຫົວໜ່ວຍການວັດແທກການບັນຈຸນ້ຳໃນ ອາຫານ. ອາຫານທີ່ມີ (AW) ສູງເປັນເງື່ອນໄຂທີ່ເອື້ອອ່ານວຍ ຕໍ່ການຈະເລີນເຕີບໂຕ ຂອງເຊື້ອພະຍາດ. ອາຫານທີ່ມີ $AW < 0.85$ ບໍ່ມີນ້ຳພຽງພໍທີ່ຈະສະໜັບສະໜູນການຈະເລີນ ເຕີບໂຕຂອງເຊື້ອແບັກທີເຣຍ.

ເຂດອັນຕະລາຍອຸນຫະພູມເຂດອັນຕະລາຍ

ຈຸລິນຊີສ່ວນໃຫຍ່ທີ່ເຮັດໃຫ້ເກີດການຈຸລັບປ່ວຍທີ່ເກີດຈາກອາຫານມັກຈະຈະເລີນເຕີບໂຕໄດ້ດີທີ່ສຸດໃນອຸນຫະພູມລະຫວ່າງ 5 ຫາ 60°C. ນີ້ເປັນທີ່ນິຍົມເອີ້ນກັນວ່າ ອຸນຫະພູມເຂດອັນຕະລາຍ. ໜຶ່ງໃນ ວິທີທີ່ເປັນ ຜົນຖານ ແລະ ງ່າຍທີ່ສຸດໃນການເກັບຮັກສາອາຫານໃຫ້ບອດໄພໂດຍການເກັບຮັກສາ ອາຫານ ອອກ ຈາກອຸນ ຫະພູມເຂດອັນ ຕະ ລາຍ. ອາຫານທີ່ມີທ່າແຮງໃນການເກີດອັນຕາຍ ໄດ້ແກ່ອາຫານ ປະເພດທີ່ມີໂປຕິນສູງເຊັ່ນ ຊີ້ນ, ສັດປີກ, ປາ, ຫອຍ, ນົມ, ອາຫານທີ່ເຮັດຈາກເຟີດທີ່ມີໂປຕິນສູງ ເຕົາຮູ້, ເຂົ້າໜຶ່ງ, ຟາສຕ້າ, ຖົ່ວເຫຼືອງ ແລະ ຜັກທີ່ຜ່ານການບຸງແຕ່ງແລ້ວ, ອາຫານເຫຼົ່ານີ້ເຮັດໃຫ້ມີຄວາມ ກັງວົນຫຼາຍຍ້ອນວ່າພວກເຂົາໃຫ້ສະພາບທີ່ເໝາະສົມສໍາລັບການຈະເລີນເຕີບໂຕ ຂອງເຊື້ອຈຸລິນຊີ. ອາຫານເຫຼົ່ານີ້ ຈະຕ້ອງເກັບຮັກສາໄວ້ໃນບ່ອນທີ່ມີອຸນຫະພູມຮ້ອນ ຫຼືເຢັນເພື່ອປ້ອງກັນການຈະເລີນ ເຕີບໂຕ ຂອງເຊື້ອ ຈຸລິນຊີ. ອຸນຫະພູມຮ້ອນໝາຍເຖິງ 60°C ຫຼື ສູງກ່ວາ ແລະ ອຸນຫະພູມທີ່ເຢັນໝາຍເຖິງ 5°F ຫຼື ຕໍ່າ ກ່ວາ.

ອາຫານທີ່ມີແນວໂນ້ມໃນການເປັນອັນຕະລາຍ (PHFs) ເປັນຄໍາສັບທີ່ໃຊ້ໂດຍອົງການຄວບຄຸມ

ຄວາມບອດໄພຂອງອາຫານໃນການຈຳແນກປະເພດອາຫານທີ່ຕ້ອງການການຄວບຄຸມອຸນຫະພູມເວລາ ເພື່ອຮັກສາໃຫ້ ອາ ຫານມີຄວາມບອດໄພສໍາລັບການບໍລິໂພກຂອງມະນຸດ.

ອາຫານທີ່ມີແນວໂນ້ມໃນການເປັນອັນຕະລາຍ (PHF) ເປັນອາຫານທີ່:

- ມີຄວາມຊຸ່ມຊື່ນ - ບັນຈຸນ້ຳ aW ສູງກວ່າ 0.85.
- ທາດໂປຕິນສູງ.
- ມີຄ່າເປັນກາງ ແລະ ເປັນ ກົດເລັກນ້ອຍ - ໂດຍທົ່ວໄປຈະມີຄ່າ pH ຢູ່ລະຫວ່າງ 4.6 ແລະ 7.5.

ໃນປະເທດອົດສະຕາລີ, ມາດຕະຖານອາຫານຂອງອົດສະຕາລີນິວຊີແລນ (FSANZ) ໄດ້ກຳນົດອາຫານທີ່ແນວໂນ້ມໃນການເປັນອັນຕະລາຍໝາຍໃຫ້ ເປັນອາຫານທີ່ຕ້ອງໄດ້ເກັບໄວ້ໃນອຸນຫະພູມທີ່

ແນ່ນອນເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນການເຕີບໂຕຂອງຈຸລິນຊີທີ່ກໍ່ໃຫ້ເກີດພະຍາດທີ່ອາດມີຢູ່ໃນອາຫານ.

ພາຍໃຕ້ກົດລະບຽບ ແລະ ຂໍ້ບັງຄັບຂອງອົດສະຕາລີ, ຕໍ່ໄປນີ້ແມ່ນຕົວຢ່າງຂອງອາຫານທີ່ມີແນວໂນ້ມໃນການ ເປັນອັນຕະລາຍ:

- ຊີ້ນດິບ ແລະ ຊີ້ນສຸກ ຫຼືອາຫານທີ່ມີຊີ້ນສັດ, ເຊັ່ນ: casseroles, curries ແລະ lasagne;

- ຜະລິດຕະພັນນົມ ເຊັ່ນ: ນົມ, custard ແລະ ຂອງຫວານທີ່ເຮັດດ້ວຍນົມ;
- ອາຫານທະເລ (ບໍ່ລວມເອົາອາຫານທະເລສົດ);
- ຫມາກໄມ້ ແລະ ຜັກທີ່ນຳມາທີ່ບຸງແຕ່ງ ເຊັ່ນ: ສະຫລັດ;
- ທາດໂປຼຕີນຈາກພືດເຊັ່ນ: ເຕົາຟູ, ແລະ ອາຫານທີ່ເຮັດດ້ວຍເຂົ້າ, ອາຫານທີ່ເຮັດດ້ວຍ pasta, ອາຫານທີ່ເຮັດດ້ວຍຈຳພວກຖົ່ວ ແລະ ຖົ່ວດິນ;
- ອາຫານທີ່ເຮັດດ້ວຍໄຂ່, ຫຼື ອາຫານທີ່ມີທາດໂປຼຕີນສູງ, ເຊັ່ນ: quiche ແລະ ຜະລິດ ຕະພັນທີ່ເຮັດດ້ວຍຖົ່ວ;
- ອາຫານທີ່ປະກອບດ້ວຍອາຫານເຫຼົ່ານີ້, ເຊັ່ນ: sandwiches ແລະ ຂະໜົມບັງ.

ລັກສະນະເປັນພືດ ແລະ ສະບັບ

ເຊື້ອແບັກທີເຣັຍຈະມີຢູ່ສອງ ຮູບແບບ-ຮູບແບບການເປັນພືດ ແລະ ເປັນສະບັບ.

ຮູບແບບການເປັນພືດ, ເປັນເຊື້ອແບັກທີເຣັຍທີ່ມີການຂະຫຍາຍພັນຕາມຄວາມເປັນຈິງ, ກິນສານ ອາ ຫານ ແລະ ຜະລິດສິ່ງເສດເຫຼືອທີ່ຮູ້ຈັກກັນວ່າເປັນຜະລິດຕະພັນທີ່ເປັນສານພິດ. ຮູບແບບການເປັນສະບັບ, ເປັນ ເຊື້ອແບັກທີເຣັຍທີ່ມີຜະໜັງໜາທຸ່ມທີ່ຈຸລັງເພື່ອປ້ອງກັນສະພາບແວດລ້ອມທີ່ຮຸນ ແຮງເຊັ່ນ ການຕົ້ມ ຫຼື ການແຈ້ ແຂງ. ໃນ ຊ່ວງ ນີ້ແມ່ນໄລຍະການປ້ອງກັນການເຂົ້າພັກໂຕ, ສະບັບສາມາດຂະຫຍາຍພັນ ຫຼື ຈະເລີນເຕີບໂຕ. ຢ່າງໃດ ກໍຕາມ ສະບັບ ຈະກັບໄປ ຢູ່ໃນຮູບແບບການເປັນພືດໃນ ເມື່ອສະພາບແວດລ້ອມ ເອື້ອອຳນວຍຕໍ່ການຈະ ເລີນເຕີບ ໂຕຂອງ ພວກເຂົາ.

ຍົກຕົວຢ່າງ, ປະຊີ້ນທີ່ບຸງແຕ່ງສຸກແລ້ວໄວ້ໃນຫ້ອງທີ່ມີອຸນຫະພູມປົກກະຕິ ແລະ ເວລາທີ່ເໝາະສົມຕໍ່ ການຂະ ຫຍາຍຈຳນວນຈະຊ່ວຍໃຫ້ ສະບັບ ກັບໄປຢູ່ໃນຮູບແບບການເປັນພືດ.

ຈຸລິນຊີທີ່ສ້າງສະບັບໄດ້ແກ່, *Clostridium botulinum*, *Clostridium perfringens* ແລະ *Bacillus cereus*. ເນື່ອງຈາກສະບັບໄດ້ຮັບການອອກແບບໃຫ້ທົນທານຕໍ່ສະພາບແວດລ້ອມຢ່າງເຂັ້ມງວດ, ຈະເຮັດໃຫ້ມີ ຄວາມຫຍຸ້ງຍາກໃນການທຳລາຍພວກເຂົາໂດຍວິທີປົກກະຕິ. ຈະຕ້ອງໄຊ້ການທຳລາຍ ໂດຍວິທີໄຊ້ ອຸນຫະພູມ ສູງທີ່ສຸດ ແລະ ໄລຍະເວລາຈະຕ້ອງເທິງນານ.

ການບິນເປື້ອນ ແມ່ນການປະກົດຕົວຂອງສານທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ ຫຼື ສິ່ງທີ່ມີຊີວິດໃນອາຫານ. ຄວາມ ອັນ ຕະລາຍທັງສາມຢ່າງມັນແມ່ນຄວາມອັນຕະລາຍທາງຈຸລິນຊີທີ່ເປັນສາຍເຫດສ່ວນໃຫຍ່ຂອງການຈັບ ປ່ວຍທີ່ເກີດຈາກ ອາຫານ.

ການບິນເປື້ອນໄຂ່ວ

ເມື່ອເຊື້ອຈຸລິນຊີ ທີ່ເປັນອັນຕະລາຍໄດ້ເຄື່ອນຍ້າຍຈາກອາຫານຊະນິດໜຶ່ງໄປຫາອາຫານອີກຊະນິດ ໜຶ່ງ, ໂດຍທົ່ວໄປແລ້ວແມ່ນຈາກອາຫານດິບໄປຫາອາຫານທີ່ບຸງແຕ່ງແລ້ວ ຫຼື ອາຫານສຸກທີ່ພ້ອມຈະກິນ, ເຊິ່ງ ມັກຈະເອີ້ນວ່າ ການບິນເປື້ອນໄຂ່ວ. ຄຳວ່ານີ້ຍັງນຳໄປໃຊ້ໃນສະຖານະການທີ່ມີການບິນເປື້ອນຈາກ ວັດຖຸສິ່ງ ຂອງໜຶ່ງຂ້າມໄປຫາອີກວັດຖຸສິ່ງຂອງໜຶ່ງ. ການບິນເປື້ອນໄຂ່ວເກີດຂຶ້ນລະຫວ່າງ ສອງຜະລະ

ຕະພັນ, ຍົກຕົວ ຢ່າງເຊັ່ນ ຂີ້ນົກ ຕົກລົງມາໃສ່ຊີ້ນດິບ ຈະເຮັດໃຫ້ຊີ້ນໄດ້ຮັບການບິນເປັນເຊື້ອ *Salmonella*, ເຊິ່ງມັກຈະອາໄສຢູ່ໃນສັດປີກ ແລະ ໄຂ່ດິບ.

ເຊື້ອແບັກທີເຣຍ ບໍ່ສາມາດ ຄືບຄານ, ບິນ ຫຼື ເຄື່ອນທີ່ໄດ້ດ້ວຍຕົວຂອງມັນເອງ. ດັ່ງນັ້ນ ພວກເຂົາ ໄຊ້ວິທີການເຄື່ອນຍ້າຍຈາກສະຖານທີ່ໜຶ່ງໄປສູ່ ອີກສະຖານທີ່ໜຶ່ງໂດຍການໄລ່ບາງພາຫານ ຫຼື ຜ່ານບາງ ຊ່ອງທາງ. ຮູບແບບຂອງການສົ່ງຜ່ານປະກອບມີ: ທາງອາກາດ, ທາງນ້ຳ, ທາງມື, ການໄອ, ການຈາມ, ໂດຍແມງໄມ້, ໜູ, ອຸປະກອນທີ່ເປື້ອນເປືະ, ການເຊື່ອມຕໍ່ທໍ່ນ້ຳປະປາທີ່ບໍ່ປອດໄພ ແລະ ອຸປະກອນຮັບໄຊ້ ພາຍໃນ ເຮືອນຄົວ ທີ່ບໍ່ສະອາດ. ມີ ແມ່ນສ່ວນໜຶ່ງຂອງພາຫານທີ່ເປັນອັນຕະລາຍທີ່ສຸດ. ບໍ່ມີຂໍ້ສົງໄສເລີຍ ວ່າ, ຖ້າຫາກຜູ້ຜະລິດ ອາຫານບົວ ລະບັດ ຮັກສາມືຂອງເຂົາໃຫ້ດີທີ່ສຸດແລ້ວອຸປະຕິເຫດຂອງ ການເກີດພະ ຍາດທີ່ເກີດຈາກ ອາຫານ ຈະລົດລົງຫຼາຍທີ່ສຸດ.

ການຄວບຄຸມເຊື້ອແບັກທີເຣຍກໍ່ພະຍາດທີ່ເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ຄວາມປອດໄພ ອາຫານ ໃນ ອາຫານ ຈະ ປະ ສົບຜົນສໍາເລັດໄດ້ໂດຍການນໍາເອົາ ຫຼັກການປະຕິບັດສຸຂະນາໄມທີ່ດີ ມານໍາໄປໃຫ້ຖືກຕ້ອງ. ນອກ ຈາກ ນີ້ ຍັງຈະ ຕ້ອງຮູ້ ຂັ້ນຕອນການປະຕິບັດ ສຸຂະນາໄມ ທີ່ເປັນມາດຕະຖານ (SSOP) ຄວບຄູ່ກັບການຈັດ ການສະ ເພາະ ແລະ ການຄວບຄຸມການດໍາເນີນການ.

ເຊື້ອໄວຣັສ

ເຊື້ອໄວຣັສ ແມ່ນຮູບແບບການເດີນຂອງເຊື້ອຈຸລິນຊີເຊິ່ງເບິ່ງຄືວ່າຈະເປັນສີ່ກາງ ລະຫວ່າງຈຸລັງທີ່ ມີຊີວິດ ແລະ ສານ ປະກອບອື່ນໆ. ພວກເຂົາເຈົ້າມີຂະໜາດນ້ອຍກ່ວາ ເຊື້ອແບັກທີເຣຍ, ເຊື້ອໄວຣັສສາມາດ ຕິດຕໍ່ ຈາກຄົນສູ່ຄົນ, ຈາກ ຄົນ ສູ່ອາຫານ, ແລະ ຈາກຄົນສູ່ພື້ນຜິວທີ່ສໍາພັດກັບອາຫານ. ເຊື້ອໄວຣັສບໍ່ສາ ມາດສືບພັນ ຫຼື ຈະເລີນເຕີບໂຕໄດ້ໃນ ອາຫານ. ການສືບພັນຂອງເຊື້ອໄວຣັສຈະປະ ສົບຄວາມສໍາເລັດ ໄດ້ກໍ່ຕໍ່ເມື່ອ ເຊື້ອໄວຣັສ ໄດ້ທໍາລາຍຈຸລັງຂອງ ສິ່ງທີ່ ມີຊີວິດ-ມະນຸດ ຫຼື ສັດ.

ເຊື້ອໄວຣັສສ່ວນໃຫຍ່ມັກຈະປະກົດຕົວໃນການຈັດຫາອາຫານທີ່ມີຂໍ້ບໍ່ງົດຂອງການບິນເປື້ອ ນຜ່ານທາງອຸດຈະ ລະຂອງມະນຸດ.

ການຂາດຄວາມເອົາໃຈໃສ່ໃນການປະຕິບັດຫຼັກສຸຂະນາໄມຂອງຜູ້ຜະລິດ ອາ ຫານ-ຍົກ ຕົວຢ່າງ ເຊັ່ນ-ບໍ່ມີການລ້າງມືໃຫ້ສະອາດ ຫຼັງການໄລ່ຫ້ອງນໍ້າ, ທັງໝົດເຫຼົ່ານີ້ເປັນສາຍເຫດທີ່ ສໍາຄັນຂອງການ ຕິດເຊື້ອໄວຣັສ. ເຊື້ອໄວຣັສ ສອງປະເພດທີ່ພົບຫຼາຍທີ່ສຸດໃນ ອຸດສະຫະກໍາອາຫານມີ ເຊື້ອໄວຣັສ ຕັບ ເອ (Hepatitis A), ແລະ Noroviruses.

ອາດຈະຕິດເຊື້ອໄວຣັສໄດ້ໂດຍການບໍລິໂພກ ຫອຍ ທີ່ນໍາເອົາມາຈາກແຫຼ່ງນໍ້າທີ່ມີການບິນເປື້ອນນໍ້າ ເສີຍ. ການສະສົມນໍ້າເສີຍລົງໄປໃນອ່າງເກັບນໍ້າ ແລະ ການຮົວຊຶມຂອງທໍ່ລົງໄປໃສ່ ອາຫານ, ເຄື່ອງໄຊ້ໃນ ຄົວ, ແລະ ນໍ້າ ທີ່ໄຊ້ດື່ມຍັງເປັນແຫຼ່ງທີ່ມາຂອງເຊື້ອ ໄວຣັສ. ເຊື້ອໄວຣັສທັງໝົດຢູ່ລອດໄດ້ດີພາຍ ໄຕ້ອຸນ ຫະພູມເຄື່ອງ ທໍາ ຄວາມ ເຢັນ ແຕ່ຂ້າໄດ້ໂດຍງ່າຍດາຍໂດຍການບຸງແຕ່ງອາຫານໃຫ້ສຸກ ພາຍໄຕ້ອຸນ ຫະພູມ ທີ່ເໝາະສົມ.

ແມ່ກາຝາກ ແມ່ກາຝາກ

ແມ່ກາຝາກເປັນສິ່ງທີ່ມີຊີວິດທີ່ມີຫຼາຍຈຸລັງ ທີ່ອາໄສຢູ່ໃນພືດ ແລະ ສັດ ອື່ນໆຕະຫຼອດຊີວິດໂດຍພຶດ ແລະ ສັດ ບໍ່ໄດ້ ຮັບຜົນປະໂຫຍດ. ແມ່ກາຝາກບໍ່ສາມາດມີຊີວິດຢູ່ຢ່າງອິດສະຫຼະ. ແມ່ກາຝາກ ສອງຊະນິດທີ່ ມັກພົບເຫັນ ແລະ ມີຜົນກະທົບຕໍ່ອຸດສະຫະກຳອາຫານຫຼາຍທີ່ສຸດໄດ້ແກ່ ແມ່ກາຝາກ *Trichinella spiralis*, ເຊິ່ງມັກຈະກ່ຽວຂ້ອງກັບຊີ້ນ ໝູ, ແລະ ແມ່ກາຝາກ *Anisakis* ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບປາຫຼາຍຊະນິດ. ການນິຍົມບໍລິ ໂພກປາດິບເຊັ່ນ ຊຸຊິ, ຊາຊິມີ, ແລະ ອື່ນໆ ແມ່ນການເພີ່ມຄວາມສ່ຽງໃນການເຈັບປ່ວຍ ຈາກເຊື້ອ *Anisakiasis*.

ການຄວບຄຸມ: ແມ່ກາຝາກຈະຖືກຂ້າຕາຍໂດຍການແຊ່ແຂງ ໃນອຸນຫະພູມ (-18°C ໃນລະຍະ ເວລາ 7 ວັນ) ແລະ ການກຳຈັດອອກໄປໂດຍການ ບຸງແຕ່ງໃຫ້ສຸກດ້ວຍອຸນຫະພູມທີ່ເໝາະສົມ.

ຕົກໂໜະ, ຢືດ (ເຊື້ອຮາ)

ເຊື້ອຮາປະກອບດ້ວຍ ຕົກໂໜະ ແລະ ຢືດສາມາດເບິ່ງເຫັນດ້ວຍຕາເປົ່າ. ພວກເຂົາຮູ້ເຊັ່ນການ ເຫຼົ້າເສີຍ ຂອງສິ່ງທີ່ມີ ຊີວິດ ແລະ ຕ້ອງມີຄວາມຊຸ່ມຊື່ນໃນການຈະເລີນເຕີບໃຕ້ ແລະ ແພ່ພັນໂດຍການປ່ອຍ ສະບັບໄປ ໃນອາ ກາດ. ບາງຊະນິດຜະລິດສານພິດ, ສານພິດຈາກເຊື້ອຮາບໍ່ສາມາດເບິ່ງເຫັນ ແລະ ສາມາດ ເຮັດໃຫ້ເກີດ ການເຈັບ ປ່ວຍໃນເວລາພວກເຂົາໄດ້ເຂົ້າໄປໃນອາຫານ ແລະ ນຳເຂົ້າໄປໃນຮ່າງກາຍ ໂດຍຜ່ານທາງປາກ.

ສານພິດຈາກເຊື້ອຮາໄດ້ຜະລິດຂຶ້ນລະຫວ່າງການເກັບຮັກສາໃນສະພາບເງື່ອນໄຂທີ່ມີຄວາມ ຊຸ່ມ ຊື່ນ. ສານພິດຈາກເຊື້ອຮາຖືວ່າມີຕົ້ນກຳເນີດໂດຍທາງຊີວະວິທະຍາແຕ່ຈັດຢູ່ໃນໜວດຄວາມອັນຕະລາ ຍ ທາງເຄມີ. ສານພິດຈາກເຊື້ອຮາບໍ່ສາມາດທຳລາຍໄດ້ໂດຍການບຸງ ແຕ່ງອາຫານໃຫ້ສຸກດ້ວຍ ອຸນຫະພູມ ທີ່ເໝາະສົມ.

ຍົກຕົວຢ່າງສານພິດຈາກເຊື້ອຮາ: Aflatoxin ມັກຈະພົບເຫັນໃນເຂົ້າ, ສາລີ, ຖົ່ວເຫຼືອງ, ຖົ່ວ ແລະ Patulin-ຢູ່ໃນໝາກແອັບເປີນ/ຜະລິດຕະພັນໝາກໄມ້.

ຄວາມອັນຕະລາຍທາງເຄມີ

ຄວາມອັນຕະລາຍທາງເຄມີເກີດຂຶ້ນໃນເມື່ອສານເຄມີໄດ້ຊຶມເຂົ້າໄປໃນອາຫານໂດຍບໍ່ໄດ້ຕັ້ງໃຈ, ໂດຍ ຕັ້ງໃຈ ຫຼື ໂດຍທຳມະຊາດເຊັ່ນ:

- ການບົນເບື້ອນສານເຄມີຈາກສະພາບແວດລ້ອມເຊັ່ນຢາຂ້າແມງໄມ້, ໂລຫະໜັກ (Cadmium, Lead, Mercury, ...) ແລະ ສານມົນລະພິດຈາກໂຮງງານອຸດສະຫະກຳ.
- ການນຳໃຊ້ຢາທາງສັດຕະວະແພດທີ່ບໍ່ເໝາະສົມເຊັ່ນ ຢາຕ້ານເຊື້ອ ແລະ ຮໍໂມນເລັ່ງການຈະ ເລີນເຕີບ ໃຕ້ ໃນການລ້ຽງສັດບົກ ແລະ ສັດນ້ຳ.
- ສານເຕີມອາຫານທີ່ບໍ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດ, ສານກັນບູດ, ສານບຸງລົດຊາດ.

- ສານກໍ່ໃຫ້ເກີດພູມແພ້ ແລະ ຄວາມຕັ້ງໃຈໃນການເສີມອາຫານ.
- ການບິນເປື້ອນທີ່ເກີດມາຈາກຄວາມປະໝາດໃນການເຮັດອະນາໄມ ແລະ ນໍ້າຢາຂ້າເຊື້ອ, ນໍ້າມັນ ເຄື່ອງຈັກ, ນໍ້າ ຢາຂັດ ເຫຼື້ອມ, ແລະ ສານຫຼໍ່ລື້ນ, ຢາຂ້າແມງໄມ້, ສໍາລັບການຄວບຄຸມສັດຕູພືດ ແລະ ເກັບ ຮັກສາ ອາຫານ ທີ່ເປັນ ກົດໄວ້ໃນ ພາສະນະທີ່ເປັນໄລຫະ.

ອາການຂອງອາຫານເປັນພິດທາງເຄມີເກີດຂຶ້ນໃນທັນທີພາຍຫຼັງການຮັບປະທານອາຫານລົງໄປເຊັ່ນ ມີອາ ການ ປວດ ທ້ອງ, ແລະ ທ້ອງເສີຍ. ກັບໄລຫະບາງຢ່າງເຊັ່ນ ສານຕະກົວ, ມີອາການຄ່ອຍໆສະສົມ ແລະ ມີຜົນໃນລະຍະຍາວ.

ຢາກໍາຈັດສັດຕູພືດ, ຢາຂ້າແມງໄມ້, ຢາຂ້າເຊື້ອຮາ

ຢາກໍາຈັດສັດຕູພືດ (ສານເຄມີ ທາງການກະສິກໍາ) ໄດ້ເຂົ້າໄປບິນເປື້ອນໃນແຫຼ່ງອາຫານເມື່ອນໍາມາໃຊ້ໂດຍກົງກັບຕົ້ນໄມ້ພືດເພື່ອປ້ອງກັນພວກເຂົາຈາກການທໍາລາຍຂອງແມງໄມ້ສັດຕູພືດ ແລະ ເຊື້ອຮາເມື່ອຜົນ ຜະລິດເຫຼົ່ານີ້ໄດ້ລົງໄປຍັງສະຖານທີ່ປະກອບການອາຫານ, ອາດຈະມີປະສິດທິພາບສານພິດຂອງຢາກໍາຈັດສັດຕູພືດຕົກຄ້າງໃນລະດັບທີ່ສູງ, ການນໍາໃຊ້ຢາຂ້າແມງໄມ້ ແລະ ຢາຂ້າເຊື້ອຮາ ໃນສະຖານທີ່ປະກອບການ ອາຫານ ທີ່ບໍ່ຖືກຕ້ອງອາດຈະເຮັດ ໃຫ້ເກີດການບິນເປື້ອນໃສ່ອາຫານ ແລະ ອຸປະກອນ.

- ນໍ້າເອົາຜັກ ແລະ ໝາກໄມ້ຈາກບ່ອນທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດໃນການເຮັດກະສິກໍາສະອາດ.
- ລ້າງຜັກ ແລະ ໝາກໄມ້ໃຫ້ສະອາດກ່ອນຈະເອົາມາບຸງແຕ່ງ.
- ຢາຂ້າແມງໄມ້ ແລະ ຢາຂ້າເຊື້ອພະຍາດທຸກຊະນິດຈະຕ້ອງມີບ້າຍແນະນໍາຢ່າງຖືກຕ້ອງ, ເກັບຮັກສາ ໃນພາ ສະນະບັນຈຸເດີມ ແລະ ເກັບແຍກໃຫ້ຫ່າງຈາກອາຫານ ຫຼື ອຸປະກອນທີ່ຈະສໍາພັດກັບອາຫານ.
- ໃຊ້ສານເຄມີໃຫ້ເປັນປະໂຫຍດໃນສະຖານທີ່ຜະລິດອາຫານ ແລະ ໃຊ້ໃຫ້ຖືກຕ້ອງຕາມຄໍາແນະນໍາ ຂອງ ຜູ້ ຜະລິດ ອະນຸຍາດໃຫ້ໃຊ້ທີ່ລະບຸໄວ້ໃນສະຫຼາກ.
- ປະຕິບັດຕາມ ຂໍ້ກໍານົດກົດໝາຍວ່າດ້ວຍ ການນໍາໃຊ້ ວັດຖຸທີ່ເປັນພິດ ແລະ ມີທາດເປື້ອ.

ສານເຄມີເປັນພິດ

ສານເຄມີທີ່ອາດຈະເຈືອປົນລົງໄປໃນອາຫານແບບບັງເອີນໃນການນໍາໃຊ້ຢາຂ້າແມງໄມ້ໂດຍປະ ມາດ, ການເກັບຮັກສາຜະລິດຕະພັນທີ່ບັນຈຸສານເຄມີໄວ້ໃກ້ກັບອາຫານ ເຊັ່ນ: ຜະລິດຕະພັນທໍາຄວາມ ສະອາດ (ແຟບ), ນໍ້າຢາຂ້າເຊື້ອພະຍາດ (Clorine ຫຼື ຜະລິດ ຕະພັນ Ammonium), ນໍ້າຢາຂັດເງົາ, ແລະ ນໍ້າມັນຫຼໍ່ລື້ນເຄື່ອງຈັກ ຫຼື ສານເຄມີ ຊະນິດອື່ນໆ.

ທັງໝົດເຫຼົ່ານີ້ເປັນຕົວຢ່າງທີ່ພົບເຫັນຫຼາຍທີ່ສຸດ ແລະ ອາດຈະຫຼີກລຽງໄດ້ໂດຍ:

- ໃຊ້ສານເຫຼົ່ານີ້ໃຫ້ເປັນໄປຕາມຄໍາແນະນໍາຂອງຜູ້ຜະລິດ ທີ່ໄດ້ລະບຸໃນສະຫຼາກ.
- ທຸກໆສານເຄມີຜູ້ຜະລິດຈະຕ້ອງໄດ້ຕິດສະຫຼາກໃຫ້ຖືກຕ້ອງ ແລະ ການເກັບຮັກສາຂອງຜູ້ນໍາໃຊ້ຕ້ອງ ແຍກອອກ ຈາກ ອາຫານ, ອຸປະກອນບຸງແຕ່ງອາຫານ ແລະ ສະຖານທີ່ກະກຽມ ອາຫານ ແລະ ຕ້ອງເກັບ ໄວ້ ໃນບ່ອນທີ່ ຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພ.

- ເກັບຮັກສາສານເຄມີໄວ້ໃນສະຖານທີ່ເດີມ ຫຼື ໃນພາສະນະເດີມທີ່ເຄີຍເກັບຮັກສາ, ຖ້າເຄື່ອງນຸ້ມ ໄປເກັບຮັກສາ ໄວ້ໃນສະຖານທີ່ອື່ນ ຫຼື ພາສະນະ ແລະ ກວດແກ້ວອື່ນ, ຕ້ອງມີເຄື່ອງໝາຍ ບອກລາຍ ລະອຽດຄືຢູ່ໃນພາສະ ນະເກັບ ຮັກສາ ເດີມ.
- ພາສະນະ ຫຼື ກວດແກ້ວທີ່ໄດ້ນຳໄປສຳລັບສານເຄມີ, ບໍ່ຄວນເອົາກັບມານຳໄປ ເພື່ອວັດຖຸປະສົງໃນການ ສຳພັດກັບ ອາຫານ ຫຼື ການເກັບຮັກສາ ອາຫານ.
- ສານເຄມີບາງຊະນິດເປັນສາຍເຫດຕໍ່ການເກີດປະຕິກິລິຍາກັບເຄມີຊະນິດອື່ນ, ການເກັບຮັກສາສານ ເຄມີເຫຼົ່ານີ້ ຕ້ອງເກັບ ແຍກອອກຈາກສານເຄມີຊະນິດອື່ນ.
- ນ້ຳມັນ ຫຼື ຜະລິດຕະພັນ ທີ່ຈະນຳມາໄວ້ ກັບອຸປະກອນສຳລັບຜະລິດ ຫຼື ບຸກແຕ່ງອາຫານ ຫຼື ເຄື່ອງໄວ້ ໃນເຮືອນຄົວ, ຕ້ອງແມ່ນນ້ຳມັນ ຫຼື ຜະລິດຕະພັນທີ່ລືນທີ່ອະນຸຍາດໃຫ້ໄວ້ກັບອາຫານ ເທົ່ານັ້ນ.

ໄລຫະເປັນພິດ

ອຸປະກອນ, ພາສະນະ ຫຼື ເຄື່ອງໄວ້ໃນເຮືອນຄົວທີ່ບໍ່ໄດ້ຢູ່ໃນການບົວລະບັດຮັກສາທີ່ດີ/ເຮັດຈາກ ວັດສະດຸທີ່ເປັນພິດ ຫຼື ວັດສະດຸທີ່ເກີດໝູ່ໄດ້ງ່າຍ, ສາມາດອອກໄປບິນເບື້ອນໃນອາຫານ ແລະ ເຮັດໃຫ້ອາຫານ ເກີດເປັນ ພິດ. ເຄື່ອງໄວ້ ທີ່ເຮັດຈາກຕະກົວ, ທອງແດງ, ທອງເຫຼືອງ, ສັງກະສີ, ແອັນຕີໂມນີ, ແລະ ແຄ້ດມຽມບໍ່ໄດ້ອະນຸຍາດໃຫ້ນຳໄວ້ກັບຜະລິດຕະພັນອາຫານ. ວັດສະດຸເຫຼົ່ານີ້ສາມາດເຮັດໃຫ້ເປັນພິດ-ໄລຫະເປັນພິດຈາກການກັ່ນຕອງສານເຄມີເຂົ້າໄປໃນອາຫານ. ອຸປະກອນ, ພາສະນະ, ຫຼື ເຄື່ອງໄວ້ໃນເຮືອນຄົວທັງໝົດຕ້ອງເຮັດໃຫ້ອາຫານມີຄວາມປອດ ໄພ (ບໍ່ເປັນພິດ), ອຸປະກອນທີ່ອອກແບບ ມາຕ້ອງເພື່ອຈຸດປະສົງດັ່ງກ່າວ.

ຕົວຢ່າງ:

ການເກັບຮັກສາອາຫານທີ່ເປັນກົດສູງໃນກະບ່ອງບັນຈຸອາຫານເຄືອບສັງກະສີ (ຊຸບດ້ວຍສັງກະສີ) ເປັນການປະ ຕິບັດທີ່ບໍ່ໄດ້ຍອມຮັບ. ຕ້ອງໃຫ້ມີຄວາມແນ່ໃຈຢູ່ສະເໝີວ່າພາສະນະເກັບຮັກສາອາ ຫານຕ້ອງ ເຮັດດ້ວຍວັດສະດຸທີ່ອະນຸຍາດ ໄວ້ກັບອາຫານໂດຍສະເພາະ.

ສານເຄມີ ແລະ ສານພິດເຊັ່ນ ນ້ຳຢາທຳຄວາມສະອາດ, ຢາຂ້າແມງໄມ້, ຢາຂ້າເຊື້ອ ແລະ ໄລຫະທີ່ເປັນພິດ ເປັນສາຍເຫດ ເຮັດໃຫ້ ອາຫານເປັນພິດ.

ສານພິດຈາກທຳມະຊາດ ທີ່ມີໃນພືດ ແລະ ສັດ

ອາຫານບາງຊະນິດມີສານເຄມີທີ່ສາມາດເຮັດໃຫ້ເກີດການເຈັບປ່ວຍທີ່ເກີດຈາກອາຫານ (ເຊັ່ນ: Solanine ໃນເປືອກມັນຝັລງ ສີຂຽວ). ເຫດບາງຊະນິດບັນຈຸສານພິດ ແລະ ມີຄວາມເປັນໄປໄດ້ສູງ ໃນການ ຮັບ ເອົາທາດ ເປືອທີ່ ເກີດຈາກ ອາຫານຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ.

ສານພິດໃນບາບາງຊະນິດສາມາດເຮັດໃຫ້ເກີດບັນຫາຢ່າງຮ້າຍແຮງ.

ບາບາງຊະນິດມີສານພິດ ໃນ ຕົວຂອງມັນ ເອງ, ແລະ ບາບາງຊະນິດແມ່ນເກັບສະສົມສານພິດ ຈາກອາ ຫານຂອງພວກເຂົາ, ແລະ ບາງຊະ ນິດສ້າງທາດເປືອໃນລະ ຫ່ວາງການເກັບຮັກສາ. ບາ

Puffer ອາດຈະມີ ທາດເບື້ອຊະນິດ Tetrodotoxin ເຊິ່ງສາ ມາດເຮັດໃຫ້ເກີດການເຈັບ ປ່ວຍທີ່ຮ້າຍແຮງ ແລະ ເສື້ອຊີວິດໄດ້.

ປາບາງຊະນິດເຊັ່ນ (ປາກະໂພງແດງ) ທີ່ກິນສະຫຼ່າຍເປັນອາຫານ. ບາງລະດູການ ແລະ ບາງ ແຫຼ່ງນໍ້າ ອາດຈະມີ ສານພິດຕົກຄ້າງ. ສານພິດຈະສະສົມຢູ່ໃນປາຈຳພວກນີ້ ແລະ ຫຼັງຈາກນັ້ນຈະໄປສະສົມໃນປາ ຊະ ນິດອື່ນໆທີ່ມາກິນປາຈຳ ພວກນີ້ເປັນອາຫານ. ໃນລັກສະນະນີ້ Ciguatera ອາດຈະສະສົມໃນປາ ແລະ ເຮັດໃຫ້ເກີດການເຈັບປ່ວຍດ້ວຍ Ciguatera. ໃນທຳນອງດຽວກັນກັບ ຫອຍກີ້ ແລະ ປາມຶກ (ຫອຍ, ຫອຍນາງລົມ, ຫອຍ ແມງຜູ້) ທີ່ກິນ ສະ ຫຼ່າຍເປັນພິດ ອາດຈະສະສົມສານພິດຈຳພວກ (DSP, PSP, ASP).

ສານພິດ Scombrotoxin ແມ່ນພິດເຫັນໃນປາທະເລ ໃນຕະກຸນ Scombrotoxin, ເຊັ່ນ ປາທູນາ, ປາ Nackerel. ປາເຫຼົ່ານີ້ບັນຈຸ Histidine ໃນລະດັບສູງຢູ່ໃນຊີ້ນ ແລະ ໃນລະຫວ່າງການ ເນົ່າເບື້ອຍ ແລະ ສາມາດ ເຮັດໃຫ້ຜູ້ບໍລິໂພກ ປາເຫຼົ່ານີ້ ເກີດການເຈັບປ່ວຍໄດ້, Histidine ຈະຖືກ ແບງມາ ເປັນ Histamine ເຊິ່ງເປັນສາຍເຫດເຮັດໃຫ້ຜູ້ບໍລິໂພກເກີດ ອາການແພ້. Tetrodotoxin, Ciguatera, Histamine, DSP, PSP and ASP ສານ ຈຳພວກນີ້ບໍ່ສາມາດ ທຳລາຍ ໂດຍການບຸງແຕ່ງອາຫານ ເຮັດ ໃຫ້ສຸກ ດ້ວຍອຸນຫະ ພູມທີ່ເໝາະສົມໄດ້.

ການຄວບຄຸມ: ຕ້ອງສະເໜີຊື່ ສິນຄ້າຈາກຜູ້ສະໜອງທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດ ແລະ ຈາກພື້ນທີ່ການ ຜະ ລິດ ທີ່ ໄດ້ມີການ ຮັບຮອງ ແລະ ການການຄວບຄຸມທີ່ເປັນໄປຕາມຫຼັກການກະສິກຳສະອາດ GAP/ການ ປະຕິບັດ ຫຼັກ ການ ການຜະລິດທີ່ດີ GMP/ການປະຕິບັດຫຼັກການ ສຸຂະນາໄມທີ່ດີ GHP.

ສານກໍ່ໃຫ້ເກີດພູມແພ້, ການເຕີມໃສ່ອາຫານຕາມຄວາມ ຕ້ອງການ

ສານກໍ່ພູມແພ້ໃນອາຫານ ແມ່ນເກີດມາຈາກ ສານ (ອາຫານ ຫຼື ສານເຕີມອາຫານ) ສານກໍ່ໃຫ້ເກີດ ພູມ ແພ້ ເຫຼົ່ານີ້ ບໍ່ສາມາດທຳລາຍໄດ້ໂດຍການບຸງແຕ່ງອາຫານໃຫ້ສຸກ.

ການແພ້ອາຫານອາດເກີດຂຶ້ນເມື່ອລະບົບພູມຄຸມກັນຂອງຮ່າງກາຍສະແດງທຳທາງ ຫຼາຍເກີນໄປຕໍ່ ການຕອບສະ ໜອງຂອງສານກໍ່ພູມແພ້ອາຫານ. ອາການພູມແພ້ທີ່ພົບເຫັນຕະຫຼອດມີດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້: ອາການ ຄັນ, ຫາຍ ໃຈ ຫອບ, ລົມພິດ, ອາການບວມຕາມໃບໜ້າ ແລະ ດວງຕາ. ໃນບາງກໍລະນີ, ເຮັດໃຫ້ເກີດປະ ຕິກິລິຍາ ການແພ້ ຢ່າງຮຸນແຮງ ແລະ ສາມາດ ເຮັດໃຫ້ໝົດສະຕິ ຫຼື ຕາຍໄດ້ເນື່ອງຈາກເກີດ ການອຸດ ຕັນທາງເດີນອາກາດ.

ສານກໍ່ໃຫ້ເກີດພູມແພ້ທີ່ພົບເຫັນຕະຫຼອດແມ່ນມາຈາກຈຳພວກອາຫານ ແປດ ຊະນິດ: ເຖິງແມ່ນວ່າ, ບາງຄົນ ອາດຈະແພ້ ອາຫານປະເພດ ໝາກໄມ້, ຜັກ ແລະ ຊີ້ນ, ແຕ່ ໃນ 90% ທີ່ມັກເຮັດ ໃຫ້ປະຕິກິ ລິຍາພູມແພ້ ແມ່ນມາຈາກອາ ຫານແປດຊະນິດເຊັ່ນ: ປາ, ຖົ່ວດິນ, ເຂົ້າສາລີ, ຖົ່ວເຫຼືອງ, ຕົ້ນຖົ່ວ, ໄຂ່, ນົມ, ຫອຍ.

ອາຫານ ແປດ ຊະນິດເຫຼົ່ານີ້ ເຊັ່ນດຽວກັນກັບອາຫານຊະນິດອື່ນໆທີ່ບັນຈຸ ທາດ ໂປຼຕີນຈາກ ໜຶ່ງ ຫຼື ຫຼາຍກ່ວາ ອາຫານເຫຼົ່ານີ້ ແມ່ນເອີ້ນວ່າ “ສານກໍ່ພູມແພ້ອາຫານທີ່ສຳຄັນ”.

ສານເຕີມ ອາຫານ ທີ່ກໍ່ໃຫ້ເກີດການພູມແພ້: ນອກຈາກ ອາຫານທີ່ລະບຸໃນຂ້າງເທິງ, ຍັງມີສານເຕີມ ອາຫານ ຈຳນວນໜຶ່ງທີ່ພົບເຫັນຕະຫຼອດ ມັກເຮັດໃຫ້ເກີດອາການພູມແພ້ໂດຍສະເພາະ ສານເຕີມ ອາຫານ ທີ່ມັກ ໄຊ້ທົ່ວໄປໃນ ອຸດສະຫະກຳອາຫານເຊັ່ນ:

- ໄນຕຣິດ (Nitrites) ເຕີມໃສ່ຊີ້ນເພື່ອໃຫ້ເປັນສີແດງ.
- ຊຸນຟິດ (Sulfites) ເຕີມໃສ່ໝາກໄມ້ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ແຫ້ງ ແລະ ເກັບຮັກສາໄວ້ດົນ ແລະ ເຕີມໃສ່ຜັກ ເພື່ອຮັກ ສາຄວາມສົດ.

ການຄວບຄຸມ: ການໃຫ້ຂໍ້ມູນລາຍລະອຽດຂອງສານທີ່ກໍ່ໃຫ້ເກີດພູມແພ້, ໃຫ້ຂໍ້ມູນລາຍລະອຽດກ່ຽວ ກັບ ສ່ວນປະ ສົມອາຫານ ລົງໃນສະຫຼາກ (ການຕິດສະຫຼາກທີ່ຖືກຕ້ອງ) ເພື່ອປ້ອງ ກັນບໍ່ໃຫ້ລູກ ຄ້າເກີດອັນຕະ ລາຍເຖິງ ແກ່ຊີ ວິດ ຈາກອາການພູມແພ້ອາຫານ.

ຄວາມອັນຕະລາຍທາງວັດຖຸ.

ຄວາມອັນຕະລາຍທາງວັດຖຸ ເກີດຂຶ້ນໄດ້ເມື່ອມີວັດຖຸແບກປອມ ເຊິ່ງເປັນຂອງແຂງ ແລະ ຂອງມີຄົມ ໄດ້ລົງໄປ ເຈືອບິນ ໃນອາຫານໂດຍທີ່ບໍ່ໄດ້ຕັ້ງໃຈ. ວັດຖຸເຫຼົ່ານີ້ ປະກອບມີ ເສດແກ້, ໂລຫະ, ອຸປະ ກອນ/ຊີ້ນສ່ວນເຄື່ອງມື, ເລັບມື, ເຄື່ອງ ປະດັບ. ຄວາມອັນຕະລາຍທາງວັດຖຸ ບາງຢ່າງເປັນສ່ວນໜຶ່ງຂອງ ທຳມະຊາດ ຂອງອາຫານເຊັ່ນວ່າ ໃບໄມ້, ເສດກະ ດູກ, ເປືອກຫອຍ, ແຕ່ວ່າ ຊີ້ນສ່ວນເຫຼົ່ານີ້ຄາດວ່າຈະຖືກ ອະນາໄມ ຫຼື ເກັບອອກກ່ອນທີ່ຈະ ມີການບໍລິການໃຫ້ກັບ ຜູ້ບໍລິໂພກ. ຄວາມອັນຕະລາຍທາງວັດຖຸ ສາມາດ ເຮັດໃຫ້ເກີດບາດເຈັບໄດ້ເຊັ່ນວ່າ: ເປັນບາດແຜ, ເລືອດອອກ, ຫາຍໃຈບໍ່ອອກ ຫຼື ແຂ້ວ ແຕກ. ສາຍເຫດ ຫຼັກທີ່ເຮັດໃຫ້ເກີດຄວາມອັນຕະລາຍທາງວັດຖຸແມ່ນມາຈາກຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຜູ້ເຮັດວຽກ ກັບ ອາຫານ ໂດຍກົງ. ສ່ວນວັດຖຸແບກປອມອື່ນໆ (ເສັ້ນຜົມ, ຂາແມງໄມ້, ແລະ ອື່ນໆ) ບໍ່ແມ່ນຄວາມ ອັນຕະ ລາຍທາງ ວັດຖຸ, ທັງໝົດ ເຫຼົ່ານີ້ໄດ້ກຳນົດໃຫ້ເປັນ ຄວາມເປີະ ເປືອນ (ຫຼື ຄວາມອັນຕະລາຍ ຕໍ່ການ ສົ່ງເສີມ ສຸຂະ ພາບ).

ການນຳເອົາ ຫຼັກການ ການປະຕິບັດ ສຸຂະນາໄມທີ່ດີ (GHP), ການກວດກາ, ການຕິດຕາມ, ການດູແລ- ເບິ່ງ ແຍງໃນທຸກໆ ແງ່ມູມຂອງການດຳເນີນການໃນການຜະລິດອາຫານ ມານຳໄຊ້ ມັນເປັນການປ້ອງກັນຄວາມ ອັນ ຕະລາຍ ຈາກວັດຖຸ.

ພາລະບົດບາດ ແລະ ຄວາມຮັບຜິດຊອບ.

Codex ຂໍ້ແນະນຳກົດລະຫັດສາກົນ ກ່ຽວກັບ ຫຼັກການທົ່ວໄປໃນການອະນາໄມ ອາຫານ (CAC/RCP 1-1969, Rev 4, 2009)

ຫຼັກການທົ່ວໄປ ຂອງ ມາດຕະຖານກົດລະຫັດອາຫານສາກົນ (Codex) ເປັນທີ່ຍອມຮັບໃນລະດັບສາກົນ, ມີ ຄວາມສຳ ຄັນ ແລະ ເປັນສິ່ງຈຳເປັນທີ່ຈະໝັ້ນໃຈໄດ້ວ່າອາຫານມີຄວາມປອດໄພ ແລະ ມີຄວາມເໝາະ ສົມຕໍ່ການບໍລິໂພກ. ຫຼັກການທົ່ວ ໄປໄດ້ວາງຮາກຖານທີ່ໝັ້ນຄົງເພື່ອຮັບປະກັນ

ເລື່ອງສຸຂະອະນາໄມ ໃຫ້ກັບ ອາ ຫານ ແລະ ເປັນຂໍ້ແນະນຳ ເຖິງ ລັດຖະບານ (ກະຊວງ ສາທາລະນະສຸກ), ຜູ້ປະກອບການ ທຸລະກິດອຸດ ສະຫະກຳອາຫານ (ລວມທັງ ຜູ້ຜະລິດຂັ້ນຕົ້ນລາຍຍ່ອຍ, ຜູ້ບຸງ ແຕ່ງ, ຜູ້ປະກອບການການ ບໍລິການອາຫານ ແລະ ຜູ້ຂາຍ ຍ່ອຍ) ແລະ ຜູ້ບໍລິໂພກ.

ຫຼັກການທົ່ວໄປ ຂອງ ມາດຕະຖານ ກົດອາຫານສາກົນ (Codex) ກ່ຽວກັບ ຫຼັກການທົ່ວໄປໃນການອະນາໄມ ອາຫານ ປະກອບ ດ້ວຍວັດຖຸປະສົງດັ່ງລຸ່ມນີ້:

- ລະບຸຫຼັກການພື້ນຖານທີ່ສຳຄັນຂອງການອະນາໄມ ອາຫານ ທີ່ສາມາດນຳໄຊ້ຕະຫຼອດໃນ ລະບົບ ຕ່ອງ ໂສ້ ອາຫານ (ລວມທັງການຜະລິດໃນຂັ້ນຕົ້ນຈົນເຖິງຜູ້ບໍລິໂພກສຸດທ້າຍ) ເພື່ອບັນລຸເປົ້າໝາຍ ຂອງການ ຮັບປະ ກັນ ອາຫານທີ່ປອດໄພ ແລະ ມີຄວາມເໝາະສົມສຳລັບການບໍລິໂພກຂອງມະນຸດ.
- ແນະນຳ ລະບົບວິເຄາະ ແລະ ຄວບຄຸມຈຸດອັນຕະລາຍຕາມແນວທາງພື້ນຖານທີ່ເປັນວິທີເພື່ອເພີ່ມ ປະສິດທິ ພາບຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ແລະ ບົ່ງບອກເຖິງວິທີການຈັດຕັ້ງປະ ຕິບັດວິທີການ ດັ່ງກ່າວ.
- ແລະ ໃຫ້ຄຳແນະນຳ ສຳລັບລະຫັດສະເພາະທີ່ອາດມີຄວາມຈຳເປັນສຳລັບຂະແໜງການ ຂອງລະ ບົບ ຕ່ອງ ໂສ້ອາຫານ, ຂະບວນການ ຫຼື ສິນຄ້າເພື່ອຂະຫຍາຍຄວາມຕ້ອງການດ້ານສຸຂະ ນາໄມ ທີ່ກ່ຽວ ຂ້ອງ ກັບ ພື້ນທີ່ດັ່ງກ່າວ.

ພາລະບົດບາດ ຂອງ ລັດຖະບານ (ກະຊວງ ສາທາລະນະສຸກ), ຜູ້ປະກອບການທຸລະກິດ ອຸດສະຫະກຳ ອາຫານ ແລະ ຜູ້ບໍລິໂພກ.

ລັດຖະບານ (ກະຊວງ ສາທາລະນະສຸກ) ສາມາດພິຈາລະນາເນື້ອໃນຂອງເອກກະສານ ແລະ ຕັດສິນໃຈ ເລືອກ ວິທີທີ່ດີທີ່ ສຸດເພື່ອ ຊຸກຍູ້, ສົ່ງເສີມ ໃຫ້ຜູ້ປະກອບການທຸລະກິດ ອາຫານ ປະຕິບັດຕາມຫຼັກການທົ່ວໄປ ຂອງວຽກ ງານ ສຸຂະນາໄມ ອາຫານເພື່ອ:

- ປົກປ້ອງຜູ້ບໍລິໂພກໃຫ້ຖີ່ເຖິງຈາກການເຈັບເປັນ ຫຼື ການບາດເຈັບທີ່ເປັນສາຍເຫດມາຈາກອາຫານ, ນະໂຍບາຍ ມີຄວາມຈຳເປັນທີ່ຈະຕ້ອງພິຈາລະນາເຖິງ ຊ່ອງໄຫວ່ ຫຼື ຄວາມແຕກຕ່າງຂອງ ກຸ່ມປະຊາ ກອນ.
- ໃຫ້ຄວາມເຊື່ອໝັ້ນວ່າ ອາຫານມີຄວາມປອດໄພ ແລະ ມີຄວາມເໝາະສົມ ຕໍ່ການບໍລິໂພກ ຂອງມະ ນຸດ.
- ຮັກສາຄວາມເຊື່ອໝັ້ນໃນເລື່ອງການຄ້າທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບຜະລິດຕະພັນ ອາຫານໃນລະດັບສາກົນ.
- ຈັດຫາໂຄງການສຶກສາກ່ຽວກັບສຸຂະພາບທີ່ມີປະສິດທິພາບເພື່ອສື່ສານວຽກງານສຸຂະນາໄມອາ ຫານໃຫ້ກັບຜູ້ປະກອບການທຸລະກິດ ອຸດສະຫະກຳ ອາຫານ ແລະ ຜູ້ບໍລິໂພກ.

ຜູ້ປະກອບການທຸລະກິດ

ອາຫານ

ຄວນນຳໄຊ້ວິທີປະຕິບັດທີ່ຖືກຫຼັກການສຸຂະນາໄມອາຫານເພື່ອ:

- ສະໜອງອາຫານທີ່ປອດໄພ ແລະ ເໝາະສົມຕໍ່ການບໍລິໂພກ.

- ໃຫ້ໝັ້ນໃຈວ່າຜູ້ບໍລິໂພກໄດ້ຮັບຂໍ້ມູນ ທີ່ຈະແຈ້ງ ແລະ ເຂົ້າໃຈງ່າຍ, ໂດຍວິທີການຕິດສະຫຼາກ ແລະ ວິທີການອື່ນໆ ທີ່ເໝາະສົມເພື່ອໃຫ້ເຂົາເຈົ້າສາມາດປ້ອງກັນການບິນເປື້ອນອາຫານຂອງເຂົາເຈົ້າ ແລະ ປ້ອງກັນການຈະເລີນເຕີບ ໂຕ/ການຢູ່ລອດຂອງເຊື້ອພະຍາດທີ່ເກີດຈາກອາຫານ, ໂດຍວິທີການເກັບຮັກສາ, ການປຸງແຕ່ງ ແລະ ການກະກຽມຢ່າງຖືກຕ້ອງ.
- ຮັກສາຄວາມເຊື່ອໝັ້ນ ເລື່ອງການຄ້າ ອາຫານໃນລະດັບສາກົນ.

ຜູ້ບໍລິໂພກ ຄວນຮັບຮູ້ພາລະບົດບາດ ແລະ ໜ້າທີ່ຂອງຕົນເອງ ໂດຍປະຕິບັດຕາມຄໍາແນະນໍາທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ແລະ ນໍາໃຊ້ມາດ ຕະການສຸຂະນາໄມ ອາຫານທີ່ເໝາະສົມ.

ນະໂຍບາຍແຫ່ງຊາດ, ກົດໝາຍ ແລະ ຂໍ້ຕົກລົງວ່າດ້ວຍ ອາຫານ ຂອງ ສປປ ລາວ.

ຜື້ນຖານທາງກົດໝາຍຫຼັກສໍາລັບຄວາມປອດໄພ ຂອງ ອາຫານ ແລະ ການຄວບຄຸມ ເລື່ອງສຸຂະນາໄມ ໃນ ສປປ ລາວ ປະກອບມີ:

- ນະໂຍບາຍແຫ່ງຊາດ ວ່າດ້ວຍຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ເລກທີ 020/ກຊສ, 13/02/2009
- ກົດໝາຍ ວ່າດ້ວຍອາຫານ(ສະບັບປັບປຸງ) ເລກທີ 33/ສພຊ ລົງວັນທີ 24 ກໍລະກົດ 2013
- ຂໍ້ຕົກລົງ ວ່າດ້ວຍນໍ້າດື່ມໃນພາຊະນະບັນຈຸບິດ ເລກທີ 585 /ກຊສ ລົງວັນທີ 12 ພຶດສະພາ 2006
- ຂໍ້ຕົກລົງ ວ່າດ້ວຍການຜະລິດ, ສົ່ງອອກ - ນໍ້າເຂົ້າ ອາຫານທີ່ປອດໄພ ເລກທີ 586 /ກຊສ ລົງວັນທີ 12 ພຶດສະພາ 2006
- ຕົກລົງ ວ່າດ້ວຍສະຫຼາກຂອງຜະລິດຕະພັນອາຫານທີ່ບັນຈຸໃນເຄື່ອງຫຸ້ມຫໍ່ ເລກທີ 519 /ກຊສ ລົງວັນທີ 18 ມີນາ 2009
- ຂໍ້ຕົກລົງ ວ່າດ້ວຍຫຼັກການຜື້ນຖານໃນການນໍາໃຊ້ມາດຕະການສຸຂະນາໄມ ແລະ ເຕັກນິກ ເພື່ອຄຸ້ມ ຄອງຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ເລກທີ 518 /ກຊສ ລົງວັນທີ 18 ມີນາ 2009
- ຂໍ້ຕົກລົງ ວ່າດ້ວຍການກວດກາອາຫານ ເລກທີ 297/ກຊສ ລົງວັນທີ 24 ກຸມພາ 2012
- ຄູ່ມື ການຜະລິດອາຫານ ແລະ ນໍ້າດື່ມທີ່ດີ 2008 ແລະ ລາຍການກວດກາ
- ຄູ່ມື ການປຸງແຕ່ງອາຫານປອດໄພໃນຮ້ານອາຫານ ຜູ້ປຸງແຕ່ງອາຫານ 15 ຂໍ້ແນະນໍາ ສໍາລັບ ໂຮງແຮມຮ້ານອາຫານ.

ກົດໝາຍວ່າດ້ວຍ ອາຫານ ໄດ້ລະບຸວ່າ.

- ບໍ່ອະນຸຍາດໃຫ້ຜູ້ປະກອບການທຸລະກິດ ອາຫານ ຜະລິດ, ສົ່ງອອກ, ນຳເຂົ້າ, ຈຳໜ່າຍ ແລະ ໃຫ້ບໍລິການອາຫານ ທີ່ ບໍ່ປອດໄພໃຫ້ກັບຜູ້ບໍລິໂພກ ແລະ ເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ກັບຊີວິດ ແລະ ສຸຂະພາບຂອງມະນຸດ.
- ອາຫານທີ່ຈະປອດໄພຕ້ອງປະຕິບັດຕາມຂັ້ນຕອນ ແລະ ຫຼັກການບົນຜືນຖານຂອງ GMP, GHP ແລະ HACCP.
- ອາຫານທຸກປະເພດ ທີ່ຜະລິດ, ສົ່ງອອກ, ນຳເຂົ້າ ແລະ ຈຳໜ່າຍໃນ ສປປ ລາວ ຈະຕ້ອງປະຕິບັດ ຕາມມາດຕະ ຖານຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ຂອງ ຄະນະ ກຳມະການຄຸ້ມຄອງ ອາຫານ (ຫຼື ມາດຕະຖານ ກົດອາ ຫານ ສາກົນ Codex ໃນກໍລະນີທີ່ຍັງບໍ່ທັນມີມາດຕະຖານຂອງ ສປປ ລາວ).
- ຜູ້ປະກອບການທຸລະກິດ ອາຫານ ກ່ອນຈະດຳເນີນການທຸລະກິດໃນການຜະລິດ, ການຈຳໜ່າຍ, ການສົ່ງ ອອກ ແລະ ນຳເຂົ້າຜະລິດຕະພັນ ຈະຕ້ອງໄດ້ຈົດທະບຽນ ແລະ ໄດ້ຮັບ ອະນຸຍາດ/ອະນຸມັດ ຈາກ ກະຊວງສາທາລະ ນະສຸກ.
- ກ່ອນຈະຈຳໜ່າຍ, ສົ່ງອອກ, ນຳເຂົ້າ, ບໍລິການ ແລະ ບໍລິຈາກຜະລິດຕະພັນ ອາຫານຕ້ອງໄດ້ມີການ ກວດ ກາ ແລະ ຮັບຮອງຄຸນນະພາບ ຈາກ ກະຊວງ ສາທາລະນະສຸກ.

ການສືບຄົ້ນຫາ ແລະ ການເກັບຄືນ.

ບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ຫຼື ອົງການຈັດຕັ້ງທີ່ກ່ຽວຂ້ອງຕ້ອງມີສ່ວນຮ່ວມໃນການສືບ ຄົ້ນຫາເພື່ອໃຫ້ຮູ້ທີ່ມາ ຂອງວັດຖຸ ດິບ, ຜູ້ ສະໜອງ, ຜູ້ຜະລິດ ແລະ ຂໍ້ມູນການຈຳໜ່າຍຜະລິດຕະພັນທີ່ມີຜົນກະທົບຕໍ່ສຸຂະພາບ ຂອງຜູ້ ບໍລິ ໂພກ.

ເມື່ອຮູ້ວ່າຜະລິດຕະພັນອາຫານຂອງຕົນບໍ່ມີຄຸນນະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພຕໍ່ຜູ້ບໍລິໂພກ, ຜູ້ດຳ ເນີນ ທຸລະກິດ ອາ ຫານຕ້ອງຮັບຜິດຊອບເກັບຄືນອາຫານ ແລະ ນຳເອົາອາຫານໄປທຳລາຍ ຖືກຕາມ ລະບຽບການ.

ພັນທະຂອງຜູ້ປະກອບການທຸລະກິດອາຫານ.

ທຸກໆຄົນ ລວງທັງ ຊາວກະສິກອນ ແລະ ຜູ້ບູກ, ຜູ້ລ້ຽງ, ຜູ້ຜະລິດ ແລະ ຜູ້ບຸກແຕ່ງ, ຜູ້ສຳພັດອາຫານ ແລະ ຜູ້ບໍ ລິໂພກ ຕ້ອງມີຄວາມຮັບຜິດຊອບຮ່ວມກັນ ອາຫານມີຄວາມປອດໄພ ແລະ ມີຄວາມເໝາະສົມສຳ ລັບການບໍລິໂພກ.

ຜູ້ປະກອບການທຸລະກິດ ອາຫານຕ້ອງປະຕິບັດຕາມພັນທະທີ່ໄດ້ລະບຸໃນ (ກົດໝາຍວ່າດ້ວຍ ອາ ຫານ ຂອງ ສປປ ລາວ) ດັ່ງນີ້:

- ເຄົາລົບ ແລະ ປະຕິບັດ ລະບຽບ ກົດໝາຍ ວ່າດ້ວຍ ອາຫານ ຢ່າງເຂັ້ມງວດ.
- ໃຫ້ຄວາມຮ່ວມມືກັບເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາ ອາຫານ ໃນເວລາປະຕິບັດໜ້າທີ່.
- ຮັບປະກັນການຜະລິດ, ຈຳໜ່າຍ, ບໍລິການ, ສົ່ງອອກ, ນຳເຂົ້າ ແລະ ບໍລິຈາກອາຫານໃຫ້ມີຄຸນ ນະພາບ ແລະ ມີ ຄວາມປອດໄພ.
- ຈ່າຍຄ່າເສີຍຫາຍທັງໝົດ ທີ່ເກີດ ຈາກຄວາມຜິດຂອງຕົນໃນການດຳເນີນທຸລະກິດ ອາຫານ.
- ອຳນວຍຄວາມສະດວກໃຫ້ແກ່ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາ ອາຫານໃນການປະຕິບັດໜ້າທີ່.

- ສືບຄົ້ນຫາ ແລະ ເກັບຄືນ ອາຫານທີ່ບໍ່ມີຄຸນນະພາບ ແລະ ບໍ່ມີຄວາມປອດໄພ.
- ສະຫຼຸບ ລາຍງານຂໍ້ມູນຂ່າວສານກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພ ອາຫານ ໃຫ້ຖືກຕ້ອງ.

ອົງການຄຸ້ມຄອງວຽກງານອາຫານ.

ອົງການຄຸ້ມຄອງວຽກງານອາຫານຂອງ ສປປ ລາວ ປະກອບດ້ວຍ:

- ກະຊວງ ສາທາລະນະສຸກ.
- ພະແນກສາທາລະນະສຸກ ແຂວງ, ນະຄອນຫຼວງ.
- ຫ້ອງການສາທາລະນະສຸກ ເມືອງ, ເທດສະບານ.
- ຄະນະກຳມະການຮັກສາສຸຂະພາບຂັ້ນບ້ານ.

ສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ຂອງກະຊວງສາທາລະນະສຸກ.

- ຄົ້ນຄວ້າ ໂຮມຂໍ້ມູນ, ແຜນຍຸດທະສາດ ແລະ ກົດໝາຍກ່ຽວກັບວຽກງານຄຸ້ມຄອງອາຫານ ເພື່ອສະ ເໜີລັດ ຖະ ບານ ພິຈາລະນາ.
- ໂຄສະນາ, ເຜີຍແຜ່, ສຶກສາອົບຮົມລະບຽບກົດໝາຍກ່ຽວກັບວຽກງານອາຫານໃນຂອບເຂດ ທົ່ວປະ ເທດ.
- ສ້າງ, ບຳລຸງ, ຍົກລະດັບ ແລະ ພັດທະນາວິຊາການທາງດ້ານອາຫານໃຫ້ແກ່ພະນັກງານ ເຈົ້າໜ້າ ທີ່ກວດ ກາ ອາຫານ ແລະ ຢາ ແລະ ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດ ອາຫານ.
- ອະນຸຍາດໃຫ້ສ້າງຕັ້ງ, ໂຈະ ຫຼື ຍົກເລີກທຸລະກິດ ອາຫານ ໂດຍປະສານສົມທົບກັບກະຊວງ ອຸດສະ ຫະກຳ ແລະ ການ ຄ້າ.
- ຂຶ້ນທະບຽນ, ກຳນົດບັນຊີ, ຍັງຍືນມາດຕະຖານການຜະລິດທີ່ດີ, ການວິໄຈຄຸນນະພາບ, ອະນຸຍາດ ການໂຄສະນາ, ການສົ່ງອອກ, ການນຳເຂົ້າ ຜະລິດຕະພັນອາຫານ.
- ພິຈາລະນາ ແກ້ໄຂຄຳສະເໜີຂອງບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ຫຼື ການຈັດຕັ້ງກ່ຽວກັບມາດຕະຖານ, ຄຸນນະ ພາບ ແລະ ຄວາມ ປອດໄພ ອາຫານ.
- ລຸກຢູ່, ສົ່ງເສີມ ແລະ ສະໜັບສະໜູນການຜະລິດ ອາຫານ ທີ່ປອດໄພ ເລີ່ມຈາກ ການບູກ, ການລ້ຽງ ຈົນ ເຖິງການ ບໍລິ ໂພກໃນຂອບເຂດທົ່ວປະເທດ.
- ພົວພັນຮ່ວມມືກັບຕ່າງປະເທດ ແລະ ອົງການຈັດຕັ້ງສາກົນເພື່ອສ້າງເງື່ອນໄຂສະດວກໃຫ້ແກ່ ການ ຄຸ້ມ ຄອງ ວຽກງານ ອາຫານ.

ສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ ຂອງເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາ ອາຫານ.

- ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ ແມ່ນພະນັກງານທີ່ມີຄຸນສົມບັດ, ມີຄວາມຮູ້ ແລະ ຄວາມສາມາດໃນຂະ ແໜງການ ວິທະ ຍາສາດ ອາຫານ, ເພສັດຊະສາດ, ເຄມີສາດ, ຊີວະສາດ ແລະ ໄດ້ຜ່ານການສອບ ເສັງຄັດເລືອກ ໂດຍໄດ້ ຮັບການແຕ່ງຕັ້ງຈາກລັດຖະມົນຕີວ່າການກະຊວງສາທາລະນະສຸກເພື່ອ ປະຕິບັດໜ້າ ທີ່ໃນການ ກວດ ກາອາຫານ ຂອງ ທຸ ລະກິດສະບຽງ ອາຫານ ເພື່ອຮັບປະກັນວ່າ

ການດຳເນີນ ທຸລະ ກິດສະ ບຽງ ອາຫານ ແມ່ນສອດຄ່ອງກັບ ລະ ບຽບ ກົດ ໝາຍວ່າດ້ວຍ ອາຫານ ທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້.

- ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາ ອາຫານ ມີສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ດັ່ງນີ້:
 - ກ່ອນຈະດຳເນີນການກວດກາ ອາຫານ ເຈົ້າໜ້າທີ່ ກວດກາ ອາຫານ ຕ້ອງສະແດງໜັງສື ອະ ນຸຍາດຈາກ ທາງການ ແລະ ສະແດງບັດພະນັກງານຕໍ່ເຈົ້າຂອງ ຫຼື ຜູ້ທີ່ຖືກມອບໝາຍໃຫ້ເປັນຜູ້ຮັບຜິດຊອບທຸລະກິດ ອາ ຫານ.
 - ເຂົ້າໄປຕິດຕາມ ແລະ ກວດກາ ສະຖານທີ່ຜະລິດ, ການເຮັດສຸຂະນາໄມ, ການຂ້າເຊື້ອ ພະຍາດ, ການເຮັດການ ບຳລຸງຮັກສາ ໃນການດຳເນີນທຸລະກິດ ອາຫານ ຫຼືສະຖານທີ່ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບ ການບຸງແຕ່ງອາຫານ ແລະ ກວດກາ ລະ ບົບການຄວບຄຸມຄວາມ ບອດໄພ ຂອງ ອາຫານ ທີ່ຜູ້ປະກອບການ ອາຫານໄດ້ນຳໄຊ້ ບໍ່ສະ ເພາະ ແຕ່ ການປະຕິບັດ ຫຼັກສຸຂະ ນາໄມທີ່ດີ (GHP), ການປະຕິບັດຫຼັກການຜະລິດອາຫານທີ່ດີ (GMP) ແລະ ລະ ບົບການ ວິ ເຄາະ ແລະ ຄວບຄຸມຈຸດອັນຕະລາຍ (HACCP).
 - ກວດສອບການເຮັດສຳເນົາ ທຸກໆ ເອກກະສານ ລວງທັງທຸກໆໃບອະນຸ ຍາດທີ່ອອກ ໃຫ້ຜູ້ປະ ກອບການ ທຸລະກິດ ອາຫານ ແລະ ສະເໜີໃຫ້ເຈົ້າຂອງຜູ້ທີ່ຖືກມອບໝາຍ ໃຫ້ເປັນ ຜູ້ຮັບຜິດ ຊອບ ສະໜອງທຸກໆ ຂໍ້ມູນທີ່ ກ່ຽວຂ້ອງກັບ ການດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານ, ເກັບຮູບ ພາບ ຫຼືບັນ ທຶກວິດີໂອ ເພື່ອເປັນຫຼັກຖານ ໃນການກວດກາ.
 - ຫ້າມບໍ່ໃຫ້ເປີດເຜີຍທຸກໆຂໍ້ມູນທີ່ເປັນຄວາມລັບ, ຂໍ້ມູນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບບຸກຄົນ ຫຼື ທຸລະກິດ ທີ່ ໄດ້ ມາຈາກການ ປະຕິບັດ ໜ້າທີ່ຢ່າງເປັນທາງການ, ຍົກເວັ້ນເມື່ອມີຄວາມຈຳເປັນທີ່ຕ້ອງໄດ້ ນຳໄຊ້ ໂດຍຜູ້ອຳນວຍການ ຫຼື ສານ.
 - ຍຶດ ຫຼື ອາຍັດ ຜະລິດຕະພັນອາຫານທີ່ບໍ່ໄດ້ມາດຕະຖານ, ບໍ່ມີຄຸນນະພາບ ແລະ ບໍ່ປອດ ໄພ ແລ້ວ ສະເໜີ ໃຫ້ພາກ ສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງພິຈາລະນາຕາມລະບຽບກົດໝາຍ.
 - ທຳລາຍຜະລິດຕະພັນ ອາຫານ ທີ່ມີຄວາມເປັນໄປໄດ້ສູງຕໍ່ການເກີດປັດໄຈສ່ຽງ, ສົ່ງໜັງສື ແຈ້ງ ການຢ່າງ ເປັນທາງ ການໃຫ້ແກ່ເຈົ້າຂອງຜູ້ປະກອບການທຸລະກິດ ອາຫານ, ຄຳໄຊ້ຈ່າຍ ຕ່າງໆ ໃນການທຳລາຍ ຈະ ຕ້ອງຮັບຜິດ ຊອບ ໂດຍຜູ້ປະກອບການ ອາຫານ.
 - ລະງັບການອະນຸຍາດການດຳເນີນກິດຈະກຳທາງທຸລະກິດ ອາຫານຈາກກົມ ອາຫານ ແລະ ຢາ ໃນກໍລະນີຜູ້ປະ ກອບ ການທຸລະກິດ ອາຫານ ເຮັດຜິດລະບຽບ ແລະ ລະເມີດກົດ ໝາຍ ຢ່າງ ຮ້າຍແຮງ.
 - ການກວດກາ ຫຼືການປະຕິບັດໜ້າທີ່ແຕ່ລະຄັ້ງຕ້ອງເຮັດບົດລາຍງານຜົນໄດ້ຮັບ ແລະ ສະ ພາບ ບັນຫາໃຫ້ເປັນ ລາຍ ລັກອັກສອນ ແລະ ເຊັນຮັບຮອງ ຕາມລະບຽບການ.
 - ສຶກສາອົບຮົມ ແລະ ໃຫ້ຄຳແນະນຳ ກ່ຽວກັບມາດຕະການໃນທາງປະ ຕິບັດທີ່ກ່ຽວ ຂ້ອງກັບ ປະ ງງຕິບັດທີ່ດີ ແລະ ການດຳເນີນການແກ້ໄຂໃຫ້ກັບຜູ້ລະເມີດກົດໝາຍວ່າດ້ວຍ ອາຫານ ທີ່ໄດ້ ລະບຸໄວ້ໃນຂໍ້ບັງຄັບ.
 - ເຕືອນໄພ ການເກີດພະຍາດ ຈາກ ອາຫານທີ່ມີປັດໄຈສ່ຽງທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບຜະລິດຕະພັນ ຫຼື ສິ່ງ ອຳນວຍຄວາມ ສະດວກ.

- ຕິດຕໍ່ ສື່ສານຄວາມຈຳເປັນໃນການຄວບຄຸມບັດໄຈສ່ຽງ ເພື່ອຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພຂອງ ຜະລິດຕະພັນ ແລະ ການ ບົກບ້ອງສຸຂະພາບຂອງ ປະຊາຊົນ.

ຄວາມຮູ້ ແລະ ຄວາມສາມາດທີ່ເຈົ້າ ໜ້າທີ່ກວດກາ ອາຫານ ຈະຕ້ອງມີ (FAO).

- ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາ
ອາຫານທີ່ດຳເນີນການກວດກາຂະບວນການຜະລິດອາຫານບົນພື້ນຖານຄວາມ ສ່ຽງ ຈະຕ້ອງມີ ຄວາມຮູ້ຄວາມສາມາດດັ່ງລຸ່ມນີ້:
 - ກົດໝາຍວ່າດ້ວຍ ອາຫານ ແລະ ລະບຽບການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.
 - ຄວາມປອດໄພ ແລະ ຄຸນນະພາບຂອງອາຫານ.
 - ການດຳເນີນງານການປຸງແຕ່ງອາຫານ, ຈຸລະຊີວະວິທະຍາ ອາຫານ ແລະ ເຄມີ ອາຫານ.
 - ແຜນງານຂໍ້ກຳນົດເບື້ອງຕົ້ນ (GMP/GHP/SSOP).
 - ຄຸນສົມບັດ ແລະ ການນຳໃຊ້ນ້ຳຢາທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ນ້ຳຢາຂ້າເຊື້ອ.
 - ຫຼັກການປະຕິບັດສຸຂະພາບໄມທີ່ດີ ລວມທັງ ການຮັກສາສຸຂະພາບໄມສ່ວນບຸກຄົນ.
 - ລະບົບວິເຄາະ ແລະ ຄວບຄຸມຈຸດອັນຕະລາຍ (HACCP).
 - ເຕັກນິກການກວດກາ.
 - ເຕັກນິກການຊຸ່ມເກັບຕົວຢ່າງ ອາຫານ ແລະ ວິທີການວິໄຈ.
- ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ ຕ້ອງມີ
ຄວາມສາມາດໃນການປະຕິບັດຕາມຂໍ້ກຳນົດວ່າດ້ວຍການ ກວດກາ, ມີປະສົບ ການ ແລະ ມີຈຸດສຸມ.
- ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາ ອາຫານຕ້ອງມີໃບຢັ້ງຢືນການຝຶກອົບຮົມໃນປະກາດສະນິຍະບັດ ແລະ ໃບຢັ້ງຢືນການ ຍົກ ລະດັບ.
- ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາ ອາຫານຈະຕ້ອງແຂ່ງແຮງ ແລະ
ບໍ່ມີເຊື້ອພະຍາດຕິດແບກເພື່ອປ້ອງກັນການ ນຳສົ່ງ ເຊື້ອໄປ ຫາອາ
ຫານໃນລະຫວ່າງທຳໜ້າທີ່ໃນການກວດກາອາຫານ.
- ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາ ອາຫານ ຕ້ອງມີມະນຸດສຳພັນທີ່ດີ, ມີຄຸນສົມບັດ ແລະ ມີຄວາມຊື່ສັດດີ.

ຂໍ້ຕົກລົງວ່າດ້ວຍການກວດກາ ອາຫານ ປີ 2012.

ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານຈະຕ້ອງໄດ້ຮັບການຝຶກອົບຮົມເປັນໄລຍະ ງ ຈາກກະຊວງ
ສາທາລະນະສຸກ. ການຝຶກອົບຮົມ ໃຫ້ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາ ອາຫານຈະປະກອບມີ
ແຕ່ບໍ່ຈຳກັດສະເພາະ:

ການຄວບຄຸມຄວາມແຕກຕ່າງ, ການກວດກາ ແລະ ເຕັກນິກການຊຸ່ມເກັບຕົວຢ່າງ.

- ກົດໝາຍວ່າດ້ວຍ ອາຫານ ແລະ ລະບຽບຫຼັກການກ່ຽວກັບ ອາຫານ.
- ຄວາມອັນຕະລາຍໃນການຜະລິດອາຫານ.
- ການປະເມີນຜົນ HACCP ແລະ ແຜນງານສຸຂະພາບໄມ.
- ການປະເມີນຄຸນນະພາບລະບົບການບໍລິຫານຈັດການ.

- ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ລະບົບການຮັບຮອງຢ່າງເປັນທາງການ.
- ການລິເລີ່ມການດຳເນີນການທາງກົດໝາຍຕໍ່ຜູ້ກະທຳຜິດກົດໝາຍ.
- ການກວດກາເອກກະສານ ແລະ ການບັນທຶກທີ່ເປັນລາຍລັກອັກສອນ (ການທົບທວນຄືນເອກ ກະສານ) ແລະ.
- ການຄວບຄຸມ ແລະ ການກວດກາຮູບແບບການກວດສອບຍ້ອນກັບ.

ພາກທີ II

ລະບົບການບໍລິຫານຈັດການກັບ ອາຫານປອດໄພ

ການວິເຄາະຄວາມອັນຕະລາຍ ແລະ ການຄວບຄຸມຈຸດສ່ຽງ (HACCP).

ການວິເຄາະຄວາມອັນຕະລາຍ ແລະ ການຄວບຄຸມຈຸດສ່ຽງ (HACCP) ໄດ້ລິເລີ່ມ ແລະ ກຳນົດຂຶ້ນໃນປີ 1960 ໂດຍ ບໍລິສັດ Pillsbury, ກອງທັບ ແລະ ທະຫານອາກາດແຫ່ງຊາດ ແລະ ກອງອາວະກາດຂອງ ສະຫະລັດ ອາ ເມຣິກາ (NASA), ເພື່ອເປັນການພັດທະນາຄວາມຮ່ວມມືໃນການ ຜະລິດອາຫານທີ່ປອດໄພ ໃຫ້ແກ່ ໂຄງການ ອາວະກາດຂອງ ສະຫະລັດ ອາ ເມຣິກາ.

ການວິເຄາະຄວາມອັນຕະລາຍ ແລະ ການກຳນົດຈຸດສ່ຽງ (HACCP) ເປັນວິທີການທີ່ເປັນລະບົບເພື່ອການ ກຳນົດ, ການປະເມີນ ແລະ ການຄວບຄຸມຄວາມອັນຕະລາຍຂອງອາຫານປອດໄພໂດຍອີງໃສ່ເຈັດຫຼັກການ ພື້ນຖານດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້:

ຫຼັກການທີ 1: ດຳເນີນການວິເຄາະຄວາມອັນຕະລາຍ.

ຫຼັກການທີ 2: ກວດສອບຈຸດວິກິດທີ່ຕ້ອງຄວບຄຸມ (CCPs).

ຫຼັກການທີ 3: ສ້າງຂໍ້ຈຳກັດທີ່ສຳຄັນ.

ຫຼັກການທີ 4: ສ້າງລະບົບການຕິດຕາມກວດກາ.

ຫຼັກການທີ 5: ສ້າງວິທີການດຳເນີນການແກ້ໄຂ.

ຫຼັກການທີ 6: ສ້າງວິທີການກວດສອບ.

ຫຼັກການທີ 7: ສ້າງລະບົບການເກັບບັນທຶກຂໍ້ມູນ ແລະ ຂັ້ນຕອນການເຮັດເອກກະສານ.

ລະບົບການວິເຄາະຄວາມອັນຕະລາຍ ແລະ ການຄວບຄຸມຈຸດສ່ຽງ (HACCP)

ໄດ້ນຳໃຊ້ວິທີຂອງການຄວບ ຄຸມຈຸດວິກິດ (CCPs)

ໃນການຈັດການກັບອາຫານເພື່ອປ້ອງກັນບັນຫາຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ. ລະບົບ ທີ່ເປັນພື້ນຖານວິທະ ຍາສາດ ແລະ ເປັນລະບົບທີ່ກຳນົດຄວາມອັນຕະລາຍສະເພາະ ແລະ ມາດຕະ ການໃນ ການຄວບຄຸມເພື່ອຮັບປະກັນຄວາມ ປອດໄພຂອງອາຫານ. ການວິເຄາະຄວາມອັນຕະລາຍ ແລະ ການຄວບ ຄຸມຈຸດສ່ຽງ (HACCP) ແມ່ນອີງໃສ່ການປ້ອງກັນ ແລະ ການຫຼຸດຜ່ອນການ ເອື້ອຍອີງການ ກວດກາ ແລະ ການວິໄຈຜະລິດຕະພັນສຳເລັດຮູບ.

ລະບົບວິເຄາະຄວາມອັນຕະລາຍ ແລະ ການຄວບຄຸມຈຸດສ່ຽງ (HACCP) ສາມາດນຳມາໃຊ້ໃນທຸກໆຂັ້ນຕອນຂອງການຜະລິດອາຫານຈາກຜູ້ເລີ່ມຕົ້ນຜະລິດຈົນເຖິງຜູ້ບໍລິໂພກ. ນອກຈາກການເພີ່ມຄວາມປອດໄພ ໃຫ້ແກ່ອາຫານແລ້ວ, ຜົນປະໂຫຍດອື່ນໆຂອງການນຳໃຊ້ລະບົບວິເຄາະຄວາມອັນຕະລາຍ ແລະ ການຄວບຄຸມຈຸດສ່ຽງ (HACCP) ຍັງເຮັດໃຫ້ການນຳໃຊ້ຊັບພະຍາກອນມີປະສິດທິພາບຫຼາຍຂຶ້ນ, ມີການປະຫຍັດໃຫ້ ກັບອຸດສະຫະກຳອາຫານ ແລະ ຕອບສະໜອງການແກ້ໄຂບັນຫາຄວາມປອດໄພ ຂອງອາຫານໄດ້ດີກັບເວລາຫຼາຍຂຶ້ນ.

ເພື່ອເຮັດໃຫ້ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດແຜນການວິເຄາະຄວາມອັນຕະລາຍ ແລະ ການຄວບຄຸມຈຸດສ່ຽງ (HACCP) ມີຄວາມປະສິດທິພາບສຳເລັດ, ການບໍລິຫານຈັດການຈະຕ້ອງມີຄວາມເອົາໃຈໃສ່ເປັນຢ່າງດີຕໍ່ກັບ ຮູບແບບ, ວິທີການ ແລະ ກອບແນວ ຄວາມຄິດ ຂອງ ການວິເຄາະຄວາມອັນຕະລາຍ ແລະ ການຄວບຄຸມຈຸດສ່ຽງ (HACCP). ຄວາມເອົາໃຈໃສ່ຂອງ ບໍລິສັດຕໍ່ການວິເຄາະຄວາມອັນຕະລາຍ ແລະ ການຄວບຄຸມຈຸດສ່ຽງ (HACCP), ໂດຍຜູ້ບໍລິຫານລະດັບສູງຂອງບໍລິສັດ ຕ້ອງເຮັດໃຫ້ພະນັກງານຂອງຕົນມີຄວາມເປັນເຈົ້າການ, ມີຄວາມເອົາໃຈໃສ່ ແລະ ເຫັນໄດ້ຄວາມສຳຄັນຂອງການຜະລິດອາຫານໃຫ້ມີຄວາມປອດໄພ.

ກ່ອນທີ່ຈະກ້າວເຂົ້າໄປຫາການນຳໃຊ້ລະບົບການວິເຄາະຄວາມອັນຕະລາຍ ແລະ ການຄວບຄຸມຈຸດສ່ຽງ (HACCP), ຜູ້ປະກອບການທຸລະກິດອາຫານຄວນຈະມີການດຳເນີນການຜະລິດອາຫານໄປຕາມຫຼັກການທົ່ວໄປໃນການຮັກສາສຸຂະອະນາໄມອາຫານຂອງມາດຕະຖານກົດອາຫານສາກົນ (Codex), ປະຕິບັດໃຫ້ແທດເໝາະ ກັບກົດລະຫັດມາດຕະຖານກົດອາຫານສາກົນ ແລະ ແທດເໝາະກັບລະບຽບກົດໝາຍວ່າດ້ວຍອາຫານ.

ຫຼັກການທົ່ວໄປກ່ຽວກັບຂອງການຮັກສາສຸຂະອະນາໄມອາຫານ (GHP) ສຳລັບການຜະລິດອາຫານຂອງກົດລະຫັດມາດຕະຖານກົດອາຫານສາກົນ (Codex) ໄດ້ອະທິບາຍສະພາບການພື້ນຖານ ແລະ ການປະຕິບັດທີ່ຄາດຫວັງໄວ້ສຳລັບການຜະລິດອາຫານເພື່ອການຄ້າລະຫວ່າງປະເທດ. ໃນເມື່ອແຜນງານທີ່ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດກ່ອນອາດລົງຜົນກະທົບຕໍ່ຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ແລະ ຍັງມີຄວາມກັງວົນ ກັບການສ້າງຄວາມໝັ້ນໃຈວ່າອາຫານແມ່ນມີຄວາມປອດໄພ ແລະ ແທດເໝາະສຳລັບການບໍລິໂພກ. ແຜນການວິເຄາະຄວາມອັນຕະລາຍ ແລະ ການຄວບຄຸມຈຸດສ່ຽງ (HACCP) ແມ່ນກຳນົດຂຶ້ນໃນວົງແຄບ ແລະ ຂອບເຂດທີ່ຈຳກັດເພື່ອຮັບປະກັນໃຫ້ສະບຽງອາຫານມີຄວາມປອດໄພຕໍ່ກັບການບໍລິໂພກ.

ແຜນງານທີ່ຈະຕ້ອງຈັດຕັ້ງປະຕິບັດກ່ອນເຊັ່ນ: ຫຼັກການຜະລິດອາຫານທີ່ດີ (GMP) ເປັນພື້ນຖານທີ່ສຳຄັນສຳລັບການພັດທະນາ ແລະ ການດຳເນີນແຜນການວິເຄາະຄວາມອັນຕະລາຍ ແລະ ການຄວບຄຸມຈຸດສ່ຽງ (HACCP) ທີ່ປະສົບຄວາມສຳເລັດ. ລະບົບການຈັດການຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານບົນພື້ນຖານ

ຫຼັກການຂອງການວິເຄາະຄວາມອັນຕະລາຍ ແລະ ການຄວບຄຸມຈຸດສ່ຽງ (HACCP) ທີ່ປະສົບຜົນສໍາເລັດ ໄດ້ນຳມາໃຊ້ໃນໂຮງງານຜະລິດອາຫານ, ຮ້ານຄ້າ ຂາຍຍ່ອຍ ແລະ ຜູ້ປະກອບການທຸລະກິດອາຫານ. ເຈັດ ຫຼັກການຂອງການວິເຄາະຄວາມອັນຕະລາຍ ແລະ ການຄວບຄຸມຈຸດສ່ຽງ (HACCP) ໄດ້ຮັບການ ຍອມຮັບຢ່າງກ້ວາງຂວາງຈາກພາກລັດ, ສາມະຄົມການຄ້າ ແລະ ອຸດ ສະຫະກຳອາຫານທົ່ວໂລກເຊັ່ນ: (ສະລັດອາເມຣິກາ, ສະຫະພາບຢູໂຣບ, ປະເທດການາດາ, ອອສເຕຣເລຍ, ອິນໂດ ເນເຊັຍ, ເກົາຫຼີໃຕ້, ໄທ, ວຽດນາມ.....).

ແຜນງານທີ່ຈະຕ້ອງຈັດຕັ້ງປະຕິບັດກ່ອນ

ການຜະລິດທີ່ຈະຮັບປະກັນໃຫ້ຜະລິດຕະພັນອາຫານມີຄວາມປອດໄພມັນມີຄວາມຈໍາເປັນຈະຕ້ອງ ສ້າງລະບົບ ວິເຄາະ ຄວາມອັນຕະລາຍ ແລະ ການຄວບຄຸມຈຸດສ່ຽງບົນຜືນຖານທີ່ແຂງແກ່ນ ຂອງແຜນງານທີ່ຈະຕ້ອງ ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດກ່ອນ. ແຜນງານທີ່ຈະຕ້ອງປະຕິບັດກ່ອນຈັດໃຫ້ມີຜືນຖານສະພາບແວດລ້ອມ ແລະ ສະພາບ ການດໍາເນີນງານທີ່ມີຄວາມຈໍາເປັນ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ຜົນຜະລິດມີຄວາມປອດໄພ ແລະ ມີປະໂຫຍດຕໍ່ສຸຂະພາບ. ແຜນງານທີ່ຈະຕ້ອງຈັດຕັ້ງປະຕິບັດກ່ອນ ອາດຈະປະກອບມີ ແຕ່ບໍ່ໄດ້ຈໍາກັດສະເພາະ:

ສິ່ງອໍານວຍຄວາມສະດວກ.

ສະຖານປະກອບການຄວນຕັ້ງຢູ່ໃນເຂດພື້ນທີ່ ທີ່ໄດ້ກໍານົດ, ການກໍ່ສ້າງ ແລະ ການບໍາລຸງຮັກສາຕ້ອງເຮັດ ໄປ ຕາມຫຼັກ ການອອກແບບສຸຂະອະນາໄມ. ຄວນມີລະບົບການໄຫລຂອງຜະລິດຕະພັນໃຫ້ໄຫລໄປຂ້າງໜ້າ ແລະ ລະບົບການ ຄວບຄຸມ ການເຄື່ອນຍ້າຍເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນການບົນເປື້ອນໄຂ່ວຈາກວັດຖຸດິບໄປຫາອາ ຫານ ທີ່ບຸງ ແຕ່ງແລ້ວ.

ການຄວບຄຸມຜູ້ສະໜອງ.

ແຕ່ລະສະຖານທີ່ຄວນໃຫ້ມີຄວາມໝັ້ນໃຈວ່າຜູ້ສະໜອງໄດ້ປະຕິບັດຕາມຫຼັກການຂອງກາ ນຜະລິດອາຫານທີ່ ດີ (GMP) ແລະ ແຜນງານອາຫານປອດໄພຢ່າງມີປະສິດທິພາບ. ທັງໝົດນີ້ມັນເປັນເລື່ອງການ ຮັບປະກັນຂອງຜູ້ທີ່ຈະນໍາໄປ ສະໜອງຕໍ່ ແລະ ການກວດສອບລະບົບການວິເຄາະຄວາມອັນຕະລາຍ ແລະ ການຄວບຄຸມຈຸດສ່ຽງ (HACCP) ຂອງຜູ້ ສະໜອງ.

ຂໍ້ມູນສະເພາະ.

ຄວນລະບຸລາຍລະອຽດຂອງສ່ວນປະສົມ, ຊະນິດຂອງຜະລິດຕະພັນ ແລະ ປະເພດຂອງວັດສະດຸ ທີ່ມີ.

ອຸປະກອນການຜະລິດ.

ອຸປະກອນທຸກຢ່າງ ຄວນຈະສ້າງ ແລະ ຕິດຕັ້ງໄປຕາມຫຼັກການຂອງການອອກ ແບບເພື່ອໃຫ້ຖືກຫຼັກ ສຸຂະ ນາໄມ. ວິທີການປ້ອງກັນການເກີດພະຍາດ, ການບົວລະບັດຮັກສາ ແລະ ຕາຕະລາການ ປຸງປຸງ ຄວນຈະມີການ ສ້າງຂຶ້ນ ແລະ ຂຽນເປັນເອກ ກະສານ.

ການທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ການຮັກສາສຸຂະນາໄມ.

ທຸກໆຂັ້ນຕອນຂອງການທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ການຮັກສາສຸຂະນາໄມ ອຸປະ ກອນ ແລະ ສິ່ງອຳ ນວຍຄວາມ ສະດວກຄວນຂຽນໃຫ້ເປັນຂໍ້ແນະນຳ ແລະ ຕ້ອງປະຕິບັດຕາມ. ຕາຕະລາງໃນການທຳ ຄວາມ ສະອາດ ແລະ ການຮັກສາ ສຸຂະນາໄມຕ້ອງໃຫ້ມີຢູ່ໃນສະຖານທີ່.

ການຮັກສາສຸຂະນາໄມສ່ວນບຸກຄົນ.

ພະນັກງານຂອງໂຮງງານທຸກໆທ່ານ ແລະ ບຸກຄົນທີ່ຈະເຂົ້າໄປໃນໂຮງງານຄວນປະຕິບັດຕາມ ຂໍ້ກຳນົດ ແລະ ກົດລະບຽບກ່ຽວກັບການຮັກສາສຸຂະນາໄມສ່ວນບຸກຄົນຂອງໂຮງງານ.

ການຝຶກອົບຮົມ.

ພະນັກງານຂອງໂຮງງານທຸກໆທ່ານຄວນໄດ້ຮັບການຝຶກອົບຮົມ ແລະ ມີໃບຢັ້ງຢືນ ກ່ຽວກັບການ ຮັກສາສຸ ຂະອະ ນາໄມສ່ວນ ບຸກຄົນ, ການຜະລິດອາຫານທີ່ດີ (GMP), ວິທີການທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ການຮັກສາ ສຸຂະ ນາໄມ, ການຮັກ ສາ ຄວາມປອດໄພສ່ວນບຸກຄົນ ແລະ ບົດບາດຂອງຕົນເອງໃນການ ປະຕິບັດແຜນງານຂອງການ ວິ ເຄາະຄວາມ ອັນຕະ ລາຍ ແລະ ການຄວບຄຸມຈຸດສ່ຽງ (HACCP).

ການຄວບຄຸມສານເຄມີ.

ເອກກະສານຂໍ້ແນະນຳການນຳໃຊ້ສານເຄມີຕ້ອງໃຫ້ມີຢູ່ໃນໂຮງງານ ແລະ ສະຖານທີ່ເກັບມ້ຽນເພື່ອ ໃຫ້ໝັ້ນໃຈວ່າ ການເກັບຮັກສາລະຫວ່າງສານເຄມີ ແລະ ອາຫານໄດ້ມີການແຍກອອກຈາກກັນ ແລະ ການນຳໃຊ້ສານເຄມີແມ່ນ ຢູ່ໃນລະດັບທີ່ເໝາະສົມ. ສານເຄມີ ເຫຼົ່ານີ້ ລວມມີ ນ້ຳຢາທຳຄວາມສະອາດ, ລົມຄວັນ ແລະ ຢາຂ້າແມງໄມ້ ຫຼື ເຫຼືອ ລ້ຽມໄມ້ ແລະ ສັດຕູພືດ ທີ່ໄຊ້ ພາຍ ໃນ ຫຼື ອ້ອມຮອບໂຮງງານ.

ການຮັບ, ການເກັບຮັກສາ ແລະ ການຈັດສົ່ງສິນຄ້າ.

ວັດຖຸດິບທັງໝົດ ແລະ ຜະລິດຕະພັນ ຄວນເກັບຮັກສາໄວ້ພາຍໃຕ້ເງື່ອນໄຂ ສຸຂະນາໄມ ແລະ ສະພາບແວດ ລ້ອມທີ່ເໝາະສົມເຊັ່ນ: ອຸນຫະພູມ ແລະ ຄວາມຊື່ນ ຕ້ອງໃຫ້ໝັ້ນໃຈວ່າ, ວັດຖຸດິບ ແລະ ຜະລິດຕະພັນທັງໝົດແມ່ນ ມີ ຄວາມປອດໄພ ແລະ ເປັນປະໂຫຍດຕໍ່ສຸຂະພາບ.

ການກວດສອບຍ້ອນກັບ ແລະ ການຮຽກຄືນ.

ວັດຖຸດິບ ແລະ ຜະລິດຕະພັນທັງໝົດຄວນຈະມີລະຫັດນໍ້າເບີ ຊຸດຜະລິດ ແລະ ລະບົບການຮຽກຮຽນ ຢູ່ໃນໂຮງ ງານເພື່ອໃຫ້ສາມາດສືບຄົ້ນຫາໄດ້ຢ່າງງ່າຍດາຍ ແລະ ການຮຽກຮຽນສິນຄ້າສາມາດເຮັດໄດ້ ໃນເມື່ອ ສິນຄ້າມີຄວາມຈຳເປັນ ທີ່ຈະຕ້ອງໄດ້ເກັບຄືນ.

ການຄວບຄຸມ ແມງໄມ້ ແລະ ສັດນໍ້າເຊື້ອ.

ແຜນການຄວບຄຸມ ແມງໄມ້ ແລະ ສັດນໍ້າເຊື້ອທີ່ມີປະສິດທິພາບຄວນໃຫ້ມີຢູ່ໃນໂຮງງານ/ສະຖານ ທີ່ຜະລິດ. ຕົວຢ່າງແຜນອື່ນໆທີ່ມີຄວາມຈຳເປັນຈະຕ້ອງໄດ້ມີການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດກ່ອນອາດຈະປະກອບມີຂໍ້ ນຕອນການຮັບປະ ກັນຄຸນ ນະພາບ, ຂັ້ນຕອນການດໍາເນີນການທີ່ເປັນມາດຕະຖານສໍາລັບການຮັກສາສຸຂະພາບ, ແນວທາງການ ປະຕິ ບັດ, ການ ກຳນົດລາຍລະ ອງດຂອງການຜະລິດ ແລະ ສູດອາຫານ, ການຄວບ ຄຸມແກ້ວ, ຂັ້ນຕອນໃນການຮັບວັດ ຖຸດິບ, ການເກັບ ຮັກສາ ແລະ ການຈັດສົ່ງ, ການຕິດສະຫຼາກ ແລະ ອາຫານຂອງພະນັກງານ ແລະ ການປະຕິບັດໃນການນໍາ ໄຊ້ສ່ວນປະສົມ.

ການຜະລິດອາຫານທີ່ດີ, ຂັ້ນຕອນການດໍາເນີນງານທີ່ເປັນມາດຕະຖານ, ຂັ້ນຕອນການ ດໍາເນີນ ງານຕາມ ຫຼັກການສຸຂະ ພາບ ທີ່ ເປັນມາດຕະຖານ ແລະ ການວິເຄາະຄວາມ ອັນຕະລາຍ ແລະ ການຄວບຄຸມຈຸດສ່ຽງ (GMP, SOPs, SSOP ແລະ HACCP)

ມັນເປັນສິ່ງສໍາຄັນທີ່ສຸດທີ່ຜູ້ຜະລິດອາຫານໄດ້ມີການພັດທະນາ ແລະ ດໍາເນີນການຕາມຫຼັກການ ການຜະ ລິດທີ່ດີ (GMP), ຕາມຂັ້ນຕອນການປະຕິບັດງານທີ່ເປັນມາດຕະຖານ (SOPs), ຕາມຮາກຖານຂອງ ແຜນງານ ການວິເຄາະຄວາມອັນຕະລາຍ ແລະ ການຄວບຄຸມຈຸດສ່ຽງ (HACCP) ທີ່ປະສົບຜົນສໍາເລັດ. ການລວມຕົວທີ່ແຂງແກ່ນ ຂອງ ຫຼັກການການຜະລິດທີ່ດີ, ການປະຕິບັດງານທີ່ເປັນມາດຕະຖານ, ຂັ້ນຕອນການດໍາເນີນງານຕາມຫຼັກການສຸຂະພາບທີ່ເປັນມາດຕະຖານ, ການວິເຄາະຄວາມອັນຕະລາຍ ແລະ ການຄວບຄຸມຈຸດສ່ຽງ (GMP, SOPs, SSOP ແລະ HACCP) ຈະເປັນການເພີ່ມລະ ບົບການຄວບຄຸມຂະ ບວນ ການ ທັງໝົດ ແລະ ຊ່ວຍໃຫ້ຜູ້ຜະລິດອາຫານໄດ້ສືບຕໍ່ຜະລິດອາຫານໃຫ້ໄດ້ຜະ ລິດຕະພັນອາຫານທີ່ປອດ ໄພທີ່ສຸດ. ການພັດທະນາ ແລະ ການໃຊ້ຕໍາ ເນີນງານແຜນງານເຫຼົ່ານີ້ໃຫ້ສໍາເລັດ ຜົນໄດ້ຕ້ອງໄດ້ຮັບການສະໜັບສະໜູນການບໍລິຫານງານ ແລະ ມີຄວາມຕັ້ງໃຈຢ່າງເຕັມທີ່.

ຫຼັກການ ການຜະລິດອາຫານທີ່ດີ (GMPs)

ຫຼັກການການຜະລິດອາຫານທີ່ດີ (GMPs) ຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໂດຍ ອົງການອາຫານ ແລະ ຢາຂອງສະ ຫະລັດ ອາເມຣິກາ, ໃນ ຂໍ້ກຳນົດທີ 21 CFR (Code of Federal Regulation) ຂໍ້ 110 ເປັນຂໍ້ ກຳນົດກ່ຽວ ກັບຫຼັກການຮັກສາສຸຂະພາບໄມ້ຂັ້ນຕໍ່າ ແລະ ຂໍ້ກຳນົດວ່າດ້ວຍການປຸງແຕ່ງສໍາລັບບໍລິສັດທີ່ຜະ ລິດສະ ບຽງອາຫານ.

ຫຼັກການການຜະລິດອາຫານທີ່ດີ (GMPs) ບໍ່ໄດ້ອອກແບບມາເພື່ອຄວາມຄຸມຄວາມອັນຕະລາຍທີ່ສະເພາະ

ເຈາະຈົງແຕ່ມີວັດຖຸປະສົງເພື່ອໃຫ້ແນວທາງທີ່ຈະຊ່ວຍໃຫ້ຜົນຜະລິດຂອງຜູ້ຜະລິດມີຄວາມປອດໄພ ແລະ ເປັນປະໂຫຍດຕໍ່ສຸຂະພາບ.

ຂັ້ນຕອນການດໍາເນີນງານທີ່ເປັນມາດຕະຖານ (SOPs)

ຂັ້ນຕອນການດໍາເນີນງານທີ່ເປັນມາດຕະຖານ (SOPs) ສາມາດ ກຳນົດເປັນວິທີການທີ່ກຳນົດຂຶ້ນ ຫຼື ວິ

ທີການທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ເພື່ອໃຫ້ໄດ້ປະຕິບັດຕາມຢ່າງເປັນປະຈຳສໍາລັບການປະຕິບັດງານຕາມທີ່ໄດ້ຮັບມອບໝາຍ ຫຼື ໃນສະຖານະການ ທີ່ໄດ້ກຳນົດ. ຂັ້ນຕອນການດໍາເນີນງານທີ່ເປັນມາດຕະຖານ

(SOPs) ເປັນຫຼັກການມີຄວາມຮັດກຸມທີ່ສຸດ ແລະ ໃຫ້ຄໍາແນະນຳທີ່ສະເພາະເຈາະຈົງໃນແຕ່ລະບາດກ້າວ. ສະຖານ

ປະກອບການຄວນໄດ້ຮັບການສະໜັບສະໜູນໃຫ້ມີຂັ້ນຕອນ

ການດໍາເນີນງານທີ່ເປັນມາດຕະຖານ (SOPs) ສໍາລັບທຸກໆໜ້າວຽກ ຫຼື ທຸກໆກິດຈະກຳໃນສະຖານທີ່ຜະລິດ. ຫຼັກ ການການຜະລິດອາຫານທີ່ດີ (GMPs)

ສາມາດເປັນແນວທາງໃນການພັດທະນາ ຂັ້ນຕອນການດໍາເນີນງານທີ່ເປັນ ມາດຕະຖານ (SOPs).

ນອກ ຈາກນີ້ ຂັ້ນຕອນການດໍາເນີນງານທີ່ເປັນມາດຕະຖານ (SOPs) ຍັງເປັນປະໂຫຍດທີ່ສຸດໃນການ ຝຶກອົບ ຮົມໃຫ້ພະນັກງານ ແລະ

ໃນການສ້າງວິທີການທີ່ສອດຄ່ອງສໍາລັບການດໍາເນີນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ວຽກງານ ປະຈຳວັນ. ດັ່ງນັ້ນສະຖານປະກອບການສ່ວນບຸກຄົນຄວນພັດທະນາຂັ້ນຕອນການດໍາເນີນງານ ທີ່ເປັນມາດຕະຖານ (SOPs) ສໍາລັບ ການດໍາເນີນງານຢູ່ໃນໂຮງງານຂອງຕົນເອງ.

- ຂັ້ນຕອນການດໍາເນີນງານທີ່ເປັນມາດຕະຖານ (SOPs), ຄວນຈະຄຸມຄຸມການປະຕິບັດງານ ກ່ອນການ ດໍາເນີນງານ ປະຈຳວັນ ແລະ ຄຸມຄຸມຂັ້ນຕອນການດໍາເນີນ ງານວຽກງານສຸຂະພາບ ທີ່ສະຖານປະກອບການໄດ້ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດເພື່ອປ້ອງກັນການບິນເບື້ອນໄຂ່ໃສ່ຜະລິດຕະພັນ ໂດຍກົງ.
- ສະຖານປະກອບການຕ້ອງໄດ້ລະບຸບຸກຄົນຮັບຜິດຊອບໃນການຕິດຕາມກວດກາການເຮັດວຽກງານສຸຂະພາບປະຈຳວັນ, ປະເມີນຜົນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຂັ້ນຕອນການດໍາເນີນງານທີ່ເປັນມາດຕະຖານ (SOPs) ແລະ ໄຊ້ເວລາໃນການດໍາເນີນການແກ້ໄຂໃຫ້ເໝາະສົມເມື່ອມີຄວາມຈຳເປັນ.
- ເຮັດການບັນທຶກປະຈຳວັນທີ່ສະແດງໃຫ້ເຫັນຄວາມສໍາເລັດຂອງກິດຈະກຳ/ຂັ້ນຕອນການດໍາເນີນງານທີ່ເປັນມາດຕະຖານ (SOPs) ທີ່ຈຳເປັນຈະຕ້ອງໄຊ້.
- ຄວາມຄາດເຄື່ອນ ແລະ ການດໍາເນີນການແກ້ໄຂຈະຕ້ອງໄດ້ຮັບການບັນທຶກ ແລະ ບໍາລຸງຮັກສາ.

(a) ຂັ້ນຕອນການດຳເນີນງານຫຼັກການສຸຂະນາໄມທີ່ເປັນມາດຕະຖານ (SSOP)

- ແຕ່ລະໂຮງງານຜະລິດອາຫານຄວນຈະມີຂໍ້ແນະນຳ ແລະ ວິທີການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດການຮັກສາ ສຸຂະນາໄມທີ່ເປັນມາດຕະຖານທີ່ເປັນລາຍລັກອັກສອນ (ໃນນີ້ໝາຍເຖິງຂັ້ນຕອນ ການ ດຳ ເນີນງານຕາມຫຼັກການສຸຂະນາໄມທີ່ເປັນມາດຕະຖານ (SSOPs) ຫຼື ເອກກະສານ ທີ່ຄ້າຍ ຄືກັນ ທີ່ສະເພາະເຈາະຈົງສຳລັບແຕ່ລະສະຖານ ທີ່ ທີ່ມີການຜະລິດອາຫານ.
- ຂັ້ນຕອນການດຳເນີນງານຕາມຫຼັກການສຸຂະນາໄມທີ່ເປັນມາດຕະຖານ (SSOP) ຄວນລະບຸວິທີ ການໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ເພື່ອໃຫ້ຜູ້ດຳເນີນການສາມາດຈັດຕັ້ງປະຕິບັດໄປຕາມເງື່ອນໄຂ ທາງ ດ້ານສຸຂະນາໄມ ແລະ ແນວທາງການປະຕິບັດ ງານທີ່ຈະຕ້ອງໄດ້ຮັບການຕິດຕາມກວດກາ ໃນຄວາມສອດຄ່ອງດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້:

(b)**ການຕິດຕາມກວດກາຂັ້ນຕອນການດຳເນີນງານຕາມຫຼັກການສຸຂະນາໄມທີ່ເປັນມາດຕະຖານ**

ແຕ່ລະໂຮງງານຜະລິດອາຫານຕ້ອງມີວິທີການຕິດຕາມ ແລະ ກວດກາສະພາບເງື່ອນໄຂ ແລະ ວິທີປະຕິບັດຂັ້ນ ຕອນ ການດຳ ເນີນງານຕາມຫຼັກການສຸຂະນາໄມທີ່ເປັນມາດຕະຖານໃນລະຫວ່າງການ ຜະ ລິດດ້ວຍຄວາມຖີ່ທີ່ພຽງພໍເພື່ອຮັບປະກັນ, ຢ່າງ ໜ້ອຍທີ່ສຸດໃຫ້ສອດຄ່ອງກັບເງື່ອນໄຂ ແລະ ແນວທາງປະຕິບັດທີ່ທັງສອງນີ້ມີຄວາມ ໝາະສົມກັບໂຮງງານ ແລະ ການຜະ ລິດອາຫານທີ່ດຳເນີນການຢູ່.

ຂັ້ນຕອນການດຳເນີນງານຕາມຫຼັກການສຸຂະນາໄມທີ່ເປັນມາດຕະຖານປະກອບດ້ວຍດັ່ງລຸ່ມນີ້:

- ຄວາມບອດໄພຂອງນ້ຳ ທີ່ນຳເອົາມາທຳຄວາມສະອາດອາຫານ, ຫຼື ທຳຄວາມສະອາດພື້ນຜິວ ສຳລັບຜູ້ປະຕິບັດ ຫຼື ເອົາມານຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການຜະລິດນ້ຳກ້ອນໃນໂຮງງານຜະລິດນ້ຳກ້ອນ.
- ສະພາບ ເງື່ອນໄຂ ແລະ ຄວາມສະອາດຂອງພື້ນຜິວທີ່ສຳລັດກັບອາຫານ, ລວມທັງເຄື່ອງໃຊ້ໃນ ເຮືອນຄົວ, ຖົງມື ແລະ ຊຸດກັນເປື້ອນ;
- ການປ້ອງກັນການບິນເປື້ອນໄຂ່ ຈາກ ວັດຖຸທີ່ບໍ່ໄດ້ມີການຮັກສາສຸຂະນາໄມ ໄປຈົນເຖິງອາຫານ, ພາສະນະບັນຈຸອາ ຫານ ແລະ ພື້ນຜິວສຳລັດກັບອາຫານອື່ນໆ, ລວມທັງເຄື່ອງໃຊ້ໃນເຮືອນຄົວ, ຖົງມື ແລະ ຊຸດກັນເປື້ອນ ແລະ ຈາກວັດຖຸດິບໄປຈົນເຖິງອາຫານບຸງແຕ່ງສຸກ;
- ການບຳລຸງຮັກສາວັດຖຸປະກອນສຳລັບລ້າງມື, ສຳລັບຂ້າເຊື້ອໃນມື ແລະ ອຸປະກອນຮັບໃຊ້ໃນ ຫ້ອງນ້ຳ;
- ການປ້ອງກັນອາຫານ, ພາສະນະບັນຈຸອາຫານ ແລະ ພື້ນຜິວສຳລັດກັບອາຫານຈາກການເຈືອບົນ ນ້ຳມັນຫຼໍ່ລືນ ເຄື່ອງ ຈັກ, ນ້ຳມັນລົດຍົນ,

ຢາຂ້າແມງໄມ້ສັດຕູພືດ, ນ້ຳຢາທຳຄວາມສະອາດ, ນ້ຳຢາ ຂ້າເຊື້ອ, ຄອນເດນເສທ ແລະ ສານເຄມີອື່ນໆ, ການບິນເປື້ອນທາງວັດຖຸ ແລະ ທາງຈຸລິນຊີ;

- ການຕິດສະຫຼາກ, ການເກັບຮັກສາ ແລະ ການນຳໄຊ້ສານປະກອບທີ່ເປັນພິດ;
- ການຄວບຄຸມສະພາບສຸຂະພາບຂອງພະນັກງານ
ທີ່ອາດຈະສົ່ງຜົນໃຫ້ເກີດການບິນເປື້ອນທາງຈຸລິນ ຊີໃນອາຫານ, ພາ ສະນະຫຸ້ມຫໍ່ອາຫານ ແລະ ພື້ນຜິວ ສຳພັດກັບອາຫານ; ແລະ
- ການກຳຈັດແມງໄມ້ ແລະ ສັດນຳເຊື້ອ ອອກຈາກໂຮງງານຜະລິດອາຫານ.

ຜູ້ດຳເນີນການຕ້ອງແກ້ໄຂໃຫ້ທັນເວລາ, ຕໍ່ກັບເງື່ອນໄຂເຫຼົ່ານັ້ນ ແລະ ວິທີປະຕິບັດທີ່ບໍ່ເປັນ ໄປຕາມ ຂໍ້ກຳນົດ.

(c) ການບັນທຶກການຄວບຄຸມການຮັກສາສຸຂະນາໄມ.

ຜູ້ດຳເນີນການແຕ່ລະຄົນຈະຕ້ອງເກັບຮັກສາບົດບັນທຶກການຄວບຄຸມການຮັກສາສຸຂະນາໄມ, ຢ່າງ ນ້ອຍທີ່ສຸດ ຄວນເກັບຮັກສາບົດບັນທຶກການຕິດຕາມ ແລະ ການແກ້ໄຂທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນວັກ (b) ຂອງ ພາກນີ້.

(d) ຄວາມສຳພັນກັບແຜນການວິເຄາະຄວາມອັນຕະລາຍ ແລະ ການຄວບຄຸມຈຸດສ່ຽງ.

ການຄວາມຄຸມການຮັກສາສຸຂະນາໄມອາດຈະລວມຢູ່ໃນແຜນການ ການວິເຄາະຄວາມອັນຕະລາຍ ແລະ ການຄວບຄຸມຈຸດສ່ຽງ (HACCP). ຢ່າງໃດກໍຕາມເທົ່າທີ່ພວກເຂົາໄດ້ຮັບການຕິດຕາມກວດກາຕາມວັກ (b) ຂອງ ພາກນີ້ ພວກເຂົາບໍ່ຈຳເປັນຕ້ອງລວມຢູ່ໃນແຜນການວິເຄາະຄວາມອັນຕະລາຍ ແລະ ການຄວບຄຸມຈຸດສ່ຽງ (HACCP) ແລະ ໃນທາງກັບກັນ.

ທ່ານຈະເຮັດແນວໃດຖ້າຫາກວ່າທ່ານພົບເຫັນກົດຈະກຳບາງຢ່າງທີ່ໄດ້ອອກນອກກອບແນວທາງຂອງການຮັກສາສຸຂະນາໄມ?

ທ່ານມີຄວາມຈຳເປັນ ຕ້ອງໄດ້ດຳເນີນການແກ້ໄຂຢ່າງຈິງຈັງ
ຕາມລຳດັບເພື່ອໃຫ້ມີຄວາມໝັ້ນໃຈວ່າກົດຈະ ກຳນັ້ນກັບ
ຄືນສູ່ລະດັບຂອງວຽກງານການຮັກສາສຸຂະນາໄມ ແລະ ສຸຂະນາໄມ ທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້.

ແຕ່ທ່ານຈະເຮັດແນວນີ້ໄດ້ແນວໃດ?

- ມີຂັ້ນຕອນໃນການດຳເນີນງານຢູ່ໃນໂຮງງານເພື່ອ
ຮັບປະກັນວ່າມີການຈັດການກັບຜະລິດ ຕະພັນທີ່ບິນເປື້ອນຢ່າງເໝາະສົມ.
- ພື້ນຜູ້ສະພາບການຮັກສາສຸຂະນາໄມ.

- ປ້ອງກັນການເກີດຂຶ້ນແບບຊ້ຳຊາກຂອງການບິນເປື້ອນໂດຍທາງກົງ ຫຼື ປອມແບງບິນຜະລິດຕະ ພັນ, ລວມທັງການປະເມີນຄືນໃໝ່ທີ່ມີຄວາມເໝາະສົມ ແລະ ການດັດແກ້ຂັ້ນຕອນການດຳເນີນ ງານທີ່ເປັນມາດຕະຖານ (SOP) ຖ້າຫາກວ່າມີຄວາມຈຳເປັນ.

ມັນເປັນເລື່ອງສຳຄັນຫຼາຍທີ່ການກໍ່ສ້າງອາຄານຈະຕ້ອງດຳເນີນໄປຕາມ ຫຼັກການຜະລິດອາຫານທີ່ດີ (GMP). ການອອກກົດໝາຍ, ນິຕິກຳຂອງຫຼັກການຜະລິດອາຫານທີ່ດີ (GMP) ຍັງໄດ້ກັບການ ຮັກສາ ສຸຂະນາໄມ ແລະ ການບຳລຸງຮັກສາອາຄານສະ ຖານທີ່ຢ່າງຖືກລັກຊະນະ.

ພາກທີ III

ຂໍ້ກຳນົດທົ່ວໄປ ກ່ຽວກັບ ສຸຂະນາໄມອາຫານ ສຳລັບຜູ້ປະກອບການທຸລະກິດ ອາຫານ (CAC/RCP 1-1969, Rev 4, 2003)

ໝວດທີ I ສະຖານປະກອບການ: ການອອກແບບ ແລະ ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກ ຈຸດປະສົງ:

ຂຶ້ນຢູ່ກັບລັກສະນະຂອງການດຳເນີນງານ ແລະ ຄວາມສ່ຽງທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ, ສະຖານທີ່, ອຸປະກອນ ແລະ ສິ່ງອຳນວຍ ຄວາມສະດວກ ຄວນໄດ້ຮັບການອອກແບບ ແລະ ການກໍ່ສ້າງເພື່ອໃຫ້ໝັ້ນໃຈວ່າ:

- ການບິນເປື້ອນຈະລົດລົງ.
- ການອອກແບບ ແລະ ການຈັດວາງຜັງ ຕ້ອງຊ່ວຍໃຫ້ສາມາດບຳລຸງຮັກສາ, ການທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ການຂ້າເຊື້ອໄດ້ຢ່າງສະດວກ, ເໝາະສົມ ແລະ ສາມາດບລົດການບິນເປື້ອນຈາກອາກາດ.
- ພື້ນຜິວສຳພັດ ແລະ ວັດສະດຸທີ່ນຳມາໃຊ້ໂດຍສະເພາະຢ່າງຍິ່ງທີ່ສຳພັດກັບອາຫານ ຕ້ອງບໍ່ເປັນ ພິດ, ມີ ຄວາມທົນທານ, ເໝາະສົມ, ແລະ ງ່າຍຕໍ່ການບຳລຸງຮັກສາ ແລະ ການທຳຄວາມສະອາດ.
- ໃນກໍລະນີທີ່ເໝາະສົມ, ມີສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກທີ່ເໝາະສົມສຳລັບການຄວບຄຸມອຸນຫະພູມ, ການຄວບຄຸມຄວາມຊຸ່ມຊື່ນ ແລະ ການຄວບຄຸມອື່ນໆ.
- ມີວິທີການປ້ອງກັນທີ່ມີປະສິດທິພາບຕໍ່ການເຂົ້າເຖິງ ແລະ ເຂົ້າທຳລາຍຂອງແມງໄມ້ ແລະ ສັດນຳ ເຊື້ອ.

ເຫດຜົນ: ການເອົາໃຈໃສ່ໃນການອອກແບບ ແລະ ການກໍ່ສ້າງທີ່ຖືກລັກຊະນະ, ສະຖານທີ່ທີ່ ເໝາະສົມ ແລະ ການຈັດຫາສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກໃຫ້ພຽງພໍເປັນສິ່ງຈຳເປັນໃນການ ຄວບຄຸມຄວາມ ອັນຕະ ລາຍ.

ສະຖານທີ່

ສະຖານທີ່ ແລະ ສະຖານປະກອບການ

ແຫຼ່ງທີ່ມາຂອງການບິນເປື້ອນທີ່ອາດກົດຂຶ້ນຈະຕ້ອງໄດ້ຮັບການພິຈາລະນາໃນເມື່ອຕັດສິນໃຈທີ່ຈະສັນຫາ ສະຖານປະກອບການ ແລະ ປະສິດທິຜົນຂອງທຸກໆມາດຕະການທີ່ເໝາະສົມທີ່ອາດນຳມາໃຊ້ເພື່ອປົກປ້ອງ ອາຫານ.

ສະຖານປະກອບການຄວນຢູ່ຫ່າງຈາກ:

- ບໍລິເວນທີ່ມີມົນພາວະຕໍ່ສິ່ງແວດລ້ອມ ແລະ ບໍລິເວນທີ່ເຮັດກົດຈະກຳທາງອຸດສະຫະກຳ ເຊິ່ງເປັນໄພ ຄຸກຄາມຢ່າງຮ້າຍແຮງຕໍ່ການບິນເປື້ອນອາຫານ;
- ພື້ນທີ່ມີນ້ຳຖ້ວມ, ເວັ້ນເສີຍແຕ່ຈະມີການປ້ອງກັນໃຫ້ພຽງພໍ;
- ພື້ນທີ່ ທີ່ມີຄວາມສ່ຽງຕໍ່ການລະບາດຂອງແມງໄມ້ ແລະ ສັດນຳເຊື້ອ;
- ສະຖານທີ່ຖິ້ມຂີ້ເຫຍື້ອ, ທັງຂອງແຂງ ຫຼື ຂອງແຫຼວທີ່ບໍ່ສາມາດກຳຈັດໄດ້ຢ່າງມີປະສິດທິພາບ.

ອຸປະກອນ

ອຸປະກອນຄວນໄດ້ຮັບການຈັດວາງເພື່ອໃຫ້:

- ສາມາດບູລະນະຮັກສາ ແລະ ທຳຄວາມສະອາດໄດ້ຢ່າງພຽງພໍ;
- ນຳໃຊ້ໄດ້ຕາມວັດຖຸປະສົງ;
- ອຳນວຍຄວາມສະດວກໃນການດຳເນີນການດ້ານສຸຂະພາບໄມທີ່ດີ ລວມທັງການກວດສອບ.

ອາຄານສະຖານທີ່ ແລະ ຫ້ອງ

ການອອກແບບ ແລະ ການຈັດວາງຜັງ

ການອອກແບບພາຍໃນ ແລະ ການຈັດວາງຜັງຂອງສະຖານປະກອບການອາຫານຄວນອະນຸຍາດໃຫ້ ມີການປະ ຕິ ບັດດ້ານສຸຂະພາບໄມອາຫານທີ່ດີ, ລວມເຖິງການປ້ອງກັນການບິນເປື້ອນໄຂ່ວ ແລະ ລະຫວ່າງ ການດຳເນີນ ງານໂດຍການນຳໃຊ້ຜະລິດຕະພັນສະບຽງອາຫານ:

- ຈັດໃຫ້ມີພື້ນທີ່ພຽງພໍສຳລັບກົດຈະກຳທີ່ດຳເນີນການໃນສະຖານທີ່ຜະລິດອາຫານ ແລະ ສຳລັບ ຕິດ ຕັ້ງອຸປະກອນ ແລະ ອຸປະກອນສຳລັບ ເຮັດກົດຈະກຳເຫຼົ່ານີ້ ຕ້ອງສາມາດ ທຳຄວາມສະອາດ ໄດ້ງ່າຍ ແລະ ຮັກສາສຸຂະພາບໄມ ຢ່າງມີ ປະສິດທິພາບ.
- ພື້ນທີ່ທີ່ສະອາດ ແລະ ພື້ນທີ່ເປື້ອນ ຄວນແຍກອອກຈາກກັນຢ່າງພຽງພໍ ໂດຍທາງວັດຖຸ ແລະ ວິທີການອື່ນໆ ທີ່ມີປະສິດທິພາບ (ພື້ນທີ່ສຳລັບຮັບວັດຖຸດິບ/ພື້ນທີ່ສຳລັບກະກຽມກ່ອນການບຸງ ແຕ່ງ/ພື້ນທີ່ສຳລັບ

ບັນຈຸ/ຜົນທີ່ສຳລັບບຸງ/ຜົນທີ່ຈັດວາງອາຫານພ້ອມກິນ; ສະຖານທີ່ລ້າງ ຕ້ອງ ແຍກ ອອກຈາກສະຖານທີ່ບຸງແຕ່ງ.

- ການເຄື່ອນຍ້າຍວັດສະດຸດຳເນີນໄປໃນທິດທາງດຽວເທົ່ານັ້ນເລີ້ມຈາກການຮັບວັດຖຸດິບຈົນ ເຖິງ ຜະ ລິດຕະພັນ ສຳເລັດຮູບ ໂດຍບໍ່ມີການໄຫຼຍ້ອນກັບ ແລະ ບໍ່ມີການເຮັດຫຼາຍກິດຈະກຳບົນກັນ. ໃນກໍ ລະນີທີ່ເໝາະສົມ, ຄວນມີແຜນໂຄງຮ່າງ ແລະ/ລື ແຜນພາບຂະບວນການໄຫຼ ໃນຂະບວນ ການ ຜະ ລິດ ທີ່ພ້ອມໄຊ້ງານ.

ໂຄງສ້າງພາຍໃນ ແລະ ອຸປະກອນ ຫຼື ເຟີນິເຈີ

ໂຄງສ້າງພາຍໃນສະຖານປະກອບການຜະລິດອາຫານຄວນຈະສ້າງດ້ວຍວັດສະດຸທີ່ທົນທານ ແລະ ງ່າຍໃນ ການ ບູລະນະຮັກສາ, ທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ໃນກໍລະນີທີ່ຈຳເປັນໃຫ້ມີຄວາມສາມາດຂ້າເຊື້ອໄດ້.

- ຜິ້ນຜິວຂອງຝາ, ຝາກັ້ນ ແລະ ຜິ້ນ (ຜິ້ນຜິວທີ່ບໍ່ສຳພັດ) ຄວນເຮັດຈາກວັດສະດຸ ທີ່ບໍ່ສາມາດດູດຊຶມ ນ້ຳໄດ້, ບໍ່ມີຜິດໃນການນຳໄຊ້ຕາມວັດຖຸປະສົງ.
- ຝາ ແລະ ຝາກັ້ນ ຄວນມີຜິ້ນຜິວລຽບ, ມີຄວາມສູງເໝາະສົມກັບການນຳໄຊ້.
- ຜິ້ນຄວນສ້າງຂຶ້ນໃຫ້ມີການລະບາຍນ້ຳ ໄດ້ຢ່າງພຽງພໍ ແລະ ທຳຄວາມສະອາດ ໄດ້ງ່າຍ.
- ເພດານ ແລະ ເຄື່ອງຕິດຕັ້ງຢູ່ສ່ວນເທິງຄວນນຳໄຊ້ວັດສະດຸທີ່ບໍ່ສະສົມສິ່ງເປີ້ເປື້ອນ ແລະ ວັດສະ ດຸທີ່ບໍ່ເປັນສະ ຫຼື ມີ ແລະ ເກີດເປັນຂີ້ຝຸ່ນ.
- ປ່ອງອ້ຽມຄວນເຮັດໃຫ້ສາມາດທຳຄວາມສະອາດໄດ້ງ່າຍ, ສ້າງຂຶ້ນເພື່ອລົດການສະສົມສິ່ງເປີ້ ເປື້ອນ ແລະ ຫາກຈຳເປັນ ຕ້ອງໃສ່ຜ້າຢາກັນສາຍຕາຂອງແມງໄມ້, ສາມາດຖອດອອກ ແລະ ທຳຄວາມສະອາດໄດ້ງ່າຍ. ໃນກໍລະນີທີ່ຈຳ ເປັນປ່ອງອ້ຽມສາມາດແກ້ໄຂໄດ້.
- ປະຕູຄວນມີຜິ້ນຜິວລຽບ, ບໍ່ດູດຊຶມນ້ຳ ແລະ ທຳຄວາມສະອາດໄດ້ງ່າຍ ແລະ ສາມາດຂ້າເຊື້ອໄດ້ ຫາກມີຄວາມ ຈຳເປັນ.
- ຜິ້ນຜິວບ່ອນເຮັດວຽກທີ່ສຳພັດກັບອາຫານໂດຍກົງ (ຜິ້ນຜິວສຳພັດ) ຄວນເຮັດຈາກວັດສະດຸທີ່ລຽບ, ບໍ່ດູດຊຶມນ້ຳ, ຢູ່ໃນສະພາບດີ, ທົນທານ ແລະ ທຳຄວາມສະອາດ, ບູລະນະຮັກສາ ແລະ ຂ້າເຊື້ອ ໄດ້ງ່າຍ.

ສະຖານທີ່ແບບຊົ່ວຄາວ/ແບບເຄື່ອນທີ່ ແລະ ເຄື່ອງຈຳໜ່າຍສິນຄ້າອັດຕະໂນມັດ

ອາຄານ ແລະ ສິ່ງບຸກສ້າງ ທີ່ລວມຢູ່ໃນນີ້ໄດ້ແກ່ ແຟງຂາຍຂອງໃນຮ້ານຄ້າ, ແຟງຂາຍເຄື່ອນທີ່ ແລະ ພາຫານະຈຳ ໜ່າຍຕາມ ຖະໜົນ, ອາຄານຊົ່ວຄາວ ທີ່ໄຊ້ຈັດການກັບອາຫານເຊັ່ນຕົ້ນ ແລະ ຮ້ານຕາມທາງຢ່າງ.

ສະຖານທີ່ ແລະ ໂຄງສ້າງດັ່ງກ່າວ ຄວນໄດ້ຮັບການອອກແບບ ແລະ ສ້າງຂຶ້ນເພື່ອຫຼີກລຽງການບົນ ເປື້ອນ ໃສ່ອາຫານ ແລະ ສາມາດປ້ອງກັນແມງໄມ້ ແລະ ສັດນຳເຊື້ອໃຫ້ໄດ້ດີທີ່ສຸດ.

ໃນການນຳໃຊ້ເງື່ອນໄຂສະເພາະ ແລະ ຂໍ້ກຳນົດເຫຼົ່ານີ້ ທຸກໆອັນຕະລາຍຂອງອາຫານທີ່ກ່ຽວ ຂ້ອງ ກັບສິ່ງ ອຳນວຍ ຄວາມສະດວກດັ່ງກ່າວຄວນໄດ້ຮັບການຄວບຄຸມຢ່າງພຽງພໍ ເພື່ອຄວາມປອດໄພ ແລະ ຄວາມເໝາະສົມຂອງອາຫານ.

ອຸປະກອນ

ອຸປະກອນ ແລະ ພາສະນະບັນຈຸທີ່ສັມພັດກັບອາຫານຄວນເປັນ:

- ການອອກແບບ ແລະ ສ້າງຂຶ້ນເພື່ອໃຫ້ແນ່ໃຈວ່າສາມາດລ້າງທຳຄວາມສະອາດ, ຂ້າເຊື້ອ ແລະ ບຳ ລຸງຮັກສາໄດ້ຢ່າງພຽງພໍ ເພື່ອປ້ອງກັນການບິນເປື້ອນໃສ່ອາຫານ.
- ເຮັດດ້ວຍວັດສະດຸທີ່ບໍ່ເປັນພິດໃນເວລາໃຊ້ວຽກຕາມວັດຖຸປະສົງ.
- ທົນທານ ແລະ ເຄື່ອນຍ້າຍໄດ້ ຫຼື ມີຄວາມສາມາດໃນການຖອດ, ປະກອບເພື່ອຊ່ວຍໃນການບຳລຸງ ຮັກສາ, ການທຳຄວາມສະອາດ, ການຂ້າເຊື້ອ, ການກວດສອບ ແລະ ເພື່ອອຳນວຍຄວາມສະດວກ ໃນການກວດສອບແມງໄມ້ ສັດຕູພິດ.

ອຸປະກອນຄວບຄຸມ ແລະ ກວດກາອາຫານ

ອຸປະກອນທີ່ໃຊ້ເພື່ອປຸງແຕ່ງອາຫານ, ເພື່ອຮັກສາຄວາມຮ້ອນ, ເພື່ອຮັກສາຄວາມເຢັນ ຫຼື ເພື່ອການ ເກັບຮັກ ສາອາ ຫານ ຫຼື ເຄື່ອງ ແຊ່ແຂງ ຄວນໄດ້ຮັບການອອກແບບເພື່ອໃຫ້ໄດ້ອຸນນະພູມຂອງອາຫານທີ່ຕ້ອງການ ໂດຍໄວທີ່ສຸດ ເທົ່າທີ່ຈຳ ເປັນ ເພື່ອຄວາມປອດໄພ ແລະ ຄວາມເໝາະສົມຂອງອາຫານ ແລະ ການບຳລຸງ ຮັກສາ ຢ່າງມີ ປະສິດທິພາບ.

ຂໍ້ກຳນົດເຫຼົ່ານີ້ມີວັດຖຸປະສົງເພື່ອໃຫ້ແນ່ໃຈວ່າ:

- ຈຸລິນຊີທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ ແລະ ບໍ່ເພິ່ງປາດຖະໜາ ຫຼື ສານພິດຈະຖືກກຳຈັດ ຫຼື ລົດລົງໃຫ້ຢູ່ໃນ ລະດັບທີ່ ປອດໄພ ຫຼື ຄວບຄຸມການການຢູ່ ລອດ ແລະ ການຈະເລີນເຕີບໂຕໄດ້ຢ່າງມີປະສິດທິພາບ;
- ສາມາດກວດສອບຂີດຈຳກັດວິກິດທີ່ເໝາະສົມ, ຕາມແຜນການວິເຄາະຄວາມອັນຕະລາຍ ແລະ ກຳນົດຈຸດສ່ຽງເພື່ອຄວບຄຸມ (HACCP) ທີ່ສາມາດ ກວດສອບໄດ້; ແລະ
- ອຸນນະພູມ ແລະ ເງື່ອນໄຂອື່ນໆທີ່ຈຳເປັນຕໍ່ຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ແລະ ຄວາມເໝາະສົມ ສາມາດເຮັດ ໄດ້ ແລະ ການບຳລຸງຮັກສາໄດ້ຢ່າງໄວວາ

ໝາຍເຫດ:

ການຂຽນວິທີປະຕິບັດທີ່ເປັນລາຍລັກອັກສອນ, ລວມເຖິງວິທີການສອບທຽບ ແລະ ຄວາມຖີ່ທີ່ກຳນົດ ໂດຍ ຜູ້ຜະລິດສຳລັບການກວດສອບອຸປະກອນ ແລະ ຫຼື ອຸປະ ກອນຄວບຄຸມທີ່ອາດມີຜົນ ກະທົບຕໍ່ຄວາມ ປອດ ໄພຂອງອາຫານ. ການບຳລຸງຮັກສາ ແລະ ການສອບທຽບອຸປະກອນຄວນ ດຳເນີນການ ໂດຍບຸກຄະ ລາກອນທີ່ໄດ້ຮັບການຝຶກອົບຮົມຢ່າງເໝາະສົມ.

ພາສະນະບັນຈຸສິ່ງເສດເຫຼືອ ແລະ ສິ່ງຂອງທີ່ກິນບໍ່ໄດ້

ພາສະນະບັນຈຸສິ່ງເສດເຫຼືອ, ຜະລິດຕະພັນ ແລະ ສິ່ງຂອງທີ່ກິນບໍ່ໄດ້ ຫຼື ເປັນອັນຕະລາຍ, ຄວນລະບຸໄວ້ຢ່າງຊັດເຈນ, ສ້າງຂຶ້ນໃຫ້ມີຄວາມເໝາະສົມ ແລະ ຕ້ອງເຮັດດ້ວຍວັດສະດຸທີ່ນ້ຳ ຫຼື ອາຍກາສບໍ່ສາມາດຊຶມຜ່ານໄດ້.

ພາສະນະບັນຈຸທີ່ໄດ້ເກັບສານທີ່ອັນຕະລາຍຄວນລະບຸໃຫ້ຊັດເຈນ ແລະ ຄວນມີຝາປິດທີ່ແໜ້ນໜາເພື່ອປ້ອງ ກັນການ ບິນເປື້ອນທີ່ເປັນອັນ ຕະລາຍ ຫຼື ໂດຍອຸປະຕິເຫດໃສ່ກັບອາຫານ.

ສິ່ງອ່ານວຍຄວາມສະດວກ ການສະໜອງນ້ຳ

ຄວນຈັດຫນ້າດື່ມໃຫ້ແພງງ່າຍ ພ້ອມກັບສິ່ງອ່ານວຍຄວາມສະດວກທີ່ເໝາະສົມສໍາລັບການຈັດເກັບ, ການກະຈາຍ ແລະ ການຄວບຄຸມອຸນຫະພູມ, ຄວນມີໃຫ້ເມື່ອຈໍາເປັນເພື່ອ ຄວາມປອດໄພ ແລະ ຄວາມເໝາະສົມຂອງອາຫານ.

ນ້ຳທີ່ສາມາດດື່ມໄດ້ຄວນເປັນໄປຕາມຄໍາແນະນໍາ ສະບັບຫຼ້າສຸດ ຂອງ WHO ທີ່ໄດ້ລະບຸໄວ້ກ່ຽວກັບອຸນຫະພາບ ນ້ຳດື່ມ ຫຼື ນ້ຳທີ່ມີມາດຕະຖານສູງ (ໃນ ສປປ ລາວ, ມາດຕະຖານ/ຂໍ້ກຳນົດເລກທີ.....).

ນ້ຳກ້ອນທີ່ໄດ້ເປັນສ່ວນປະສົມ ຫຼື ສໍາພັດໂດຍກົງກັບອາຫານຄວນເປັນນ້ຳກ້ອນທີ່ຜະລິດມາຈາກນ້ຳ ທີ່ສາມາດດື່ມໄດ້ ແລະ ປ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ມີການບິນເປື້ອນ.

ນ້ຳທີ່ບໍ່ສາມາດດື່ມໄດ້ (ທີ່ນໍາມາໄຊ້ເຂົ້າໃນເຊັ່ນຕົວຢ່າງ: ຄວບຄຸມອະຄິໄຟ, ຜະລິດອາຍນ້ຳ, ການແຊ່ແຂງ ແລະ ວັດຖຸປະສົງອື່ນ ທີ່ຄ້າຍກັນຈະບໍ່ມີການບິນເປື້ອນໃສ່ອາຫານ), ຈະຕ້ອງມີລະບົບແຍກຕ່າງຫາກ. ລະບົບນ້ຳທີ່ບໍ່ສາມາດດື່ມໄດ້ຕ້ອງໄດ້ຮັບການ ລະບຸ ແລະ ບໍ່ໃຫ້ເຊື່ອມຕໍ່ ຫຼື ໄຫຼເຂົ້າບິນກັບລະບົບນ້ຳທີ່ ສາມາດດື່ມໄດ້.

ລະບົບລະບາຍນ້ຳເສີຍ ແລະ ການກໍາຈັດຂອງເສີຍ ແລະ ສິ່ງອ່ານວຍຄວາມສະດວກ

ຄວນມີລະບົບລະບາຍນ້ຳເສີຍ ແລະ ກໍາຈັດຂອງເສີຍ ແລະ ສິ່ງອ່ານວຍຄວາມສະດວກ ຄວນໃຫ້ມີໄວ້ຢ່າງ ແພງງ່າຍ. ຄວນໄດ້ຮັບການອອກ ແບບ ແລະ ສ້າງຂຶ້ນເພື່ອຫຼີກລ່ຽງຄວາມສ່ຽງຂອງການບິນເປື້ອນໃນອາຫານ ຫຼື ໃນ ນ້ຳດື່ມ.

ການທຳຄວາມສະອາດ

ຄວນມີສິ່ງອ່ານວຍຄວາມສະດວກໃຫ້ພຽງພໍ, ກຳນົດໄວ້ຢ່າງເໝາະສົມ, ຄວນຈັດໃຫ້ມີຄວາມສະອາດອາຫານ, ເຄື່ອງໄຊ້ ແລະ ອຸປະກອນ. ສະຖານທີ່ດັ່ງກ່າວຄວນມີແຫຼ່ງນ້ຳຮ້ອນ ແລະ ນ້ຳເຢັນ ໃຫ້ພຽງພໍຕາມ ຄວາມເໝາະສົມ.

ໝາຍເຫດ:

- ອ່າງລ້າງ ອ່າງຊ່ອງເກັບຂອງ ທີ່ມັກໄດ້ເພື່ອວັດຖຸປະສົງໃນການທຳຄວາມສະອາດ.
- ສິ່ງອ່ານວຍຄວາມສະດວກຄວນເຮັດຈາກວັດສະດຸທີ່ສາມາດປ້ອງກັນການກັດເຊາະ ແລະ ທຳຄວາມສະອາດໄດ້ງ່າຍ ແລະ ຄວນຈັດຫນ້າດິ່ມທີ່ມີອຸນນະພູມທີ່ເໝາະສົມສຳລັບສານເຄມີທຳຄວາມສະອາດທີ່ໄຊ້.
- ອຸປະກອນທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ສິ່ງອ່ານວຍຄວາມສະດວກໃນການຂ້າເຊື້ອຄວນແຍກອອກ ຈາກ ພື້ນທີ່ເກັບຮັກສາອາຫານ, ສະຖານທີ່ປຸງແຕ່ງອາຫານ ແລະ ສະຖານທີ່ຫຸ້ມຫໍ່ອາຫານເພື່ອປ້ອງກັນ ການປົນເປື້ອນໄຂ່ວ.

ສິ່ງອ່ານວຍຄວາມສະດວກດ້ານສຸຂະພາບໄມສ່ວນບຸກຄົນ ແລະ ຫ້ອງນ້ຳ

ຄວນມີສິ່ງອ່ານວຍຄວາມສະດວກດ້ານສຸຂະພາບໄມສ່ວນບຸກຄົນ

ສຳລັບພະນັກງານເພື່ອໃຫ້ມີຄວາມແນ່ໃຈວ່າ

ສາມາດຮັກສາສຸຂະພາບໄມສ່ວນບຸກຄົນໃນລະດັບທີ່ເໝາະສົມ ແລະ ຫຼີກລຽງການປົນເປື້ອນອາຫານ.

ສິ່ງອ່ານວຍຄວາມສະດວກທີ່ຈຳເປັນປະກອບດ້ວຍ:

- ຂໍ້ແນະນຳວິທີການລ້າງມືຢ່າງຖືກສຸຂະພາບໄມ ແລະ ເຄື່ອງເປົ່າແຫ້ງ, ລວມເຖິງອ່າງລ້າງມື ແລະ ແຫຼ່ງ ນ້ຳ ຮ້ອນ ແລະ ນ້ຳເຢັນ (ຫຼື ການຄວບຄຸມອຸນນະພູມທີ່ເໝາະສົມ);
- ຫ້ອງນ້ຳທີ່ອອກແບບໃຫ້ມີຄວາມເໝາະສົມໃນການຮັກສາສຸຂະພາບໄມ ແລະ;
- ຫ້ອງທີ່ປ່ຽນຊຸດກັນເປື້ອນສຳລັບພະນັກງານ.
- ສະຖານທີ່ດັ່ງກ່າວຄວນອອກແບບ ແລະ ດັ່ງຢູ່ບ່ອນທີ່ເໝາະສົມ.

ໝາຍເຫດ: ປະຕູທາງເຂົ້າ-ອອກ ຫ້ອງນ້ຳບໍ່ຄວນປິ່ນໜ້າໃສ່ພື້ນທີ່ກະກຽມ ແລະ ບຸງແຕ່ງອາຫານໂດຍກົງ.

ການຄວບຄຸມອຸນນະພູມ

ຂຶ້ນຢູ່ກັບລັກສະນະຂອງການປະກອບການກິດຈະການອາຫານ,

ຕ້ອງມີອຸປະກອນອ່ານວຍຄວາມສະດວກຢ່າງພຽງພໍສຳລັບການເຮັດ ຄວາມຮ້ອນ, ຄວາມເຢັນ, ການຫຸ້ຍຕົ້ມ ອາຫານ, ການແຊ່ເຢັນ ແລະ ແຊ່ແຂງອາຫານ, ສຳລັບເກັບ ອາຫານແຊ່ເຢັນ ຫຼື ແຊ່ແຂງ, ການກວດສອບ ອຸນນະພູມ ອາຫານ ແລະ ເມື່ອຈຳເປັນ ຕ້ອງຄວບຄຸມອຸນນະພູມໂດຍຮອບເພື່ອໃຫ້ໝັ້ນໃຈວ່າ ອາຫານ ມີຄວາມປອດໄພ ແລະ ຄວາມເໝາະສົມ.

ຄຸນນະພາບຂອງອາກາດ ແລະ ບ່ອນລະບາຍອາກາດ

ຄວນໃຫ້ມີການລະບາຍອາກາດແບບທຳມະຊາດ

ຫຼື

ແບບໃຊ້ເຄື່ອງລະບາຍອາກາດຢ່າງພຽງພໍໂດຍສະເພາະຢ່າງຍິ່ງເພື່ອ:

- ລົດການບິນເປື້ອນຂອງອາຫານ ຈາກອາກາດ, ຕົວຢ່າງ ຈາກລະອອງຂອງແຫຼວ ແລະ ຂີ້ຝຸ່ນ;
- ຄວບຄຸມອຸນຫະພູມອ້ອມຮອບ ແລະ;
- ຄວບຄຸມກິນທີ່ບໍ່ປາດຖະໜາ, ຊຶ່ງອາດສົ່ງຜົນກະທົບຕໍ່ຄວາມເໝາະສົມຂອງອາຫານ ແລະ;
- ຄວບຄຸມຄວາມຊື້ນຕາມຄວາມຈຳເປັນ ເພື່ອຄວາມປອດໄພ ແລະ ຄວາມເໝາະສົມຂອງອາຫານ.

ລະບົບລະບາຍອາກາດຄວນໄດ້ຮັບການອອກແບບ

ແລະ

ສ້າງຂຶ້ນເພື່ອໃຫ້ອາກາດບໍ່ໄຫຼຈາກບໍລິເວນທີ່ບິນ ເປື້ອນໄປຫາບໍລິເວນທີ່ສະອາດ

ແລະ

ຫາກຈຳເປັນຕ້ອງໃຫ້ສາມາດປົວລະບັດຮັກສາ ແລະ ທຳຄວາມສະອາດ ໄດ້ຢ່າງພຽງພໍ.

ແສງສະຫວ່າງ

ສະໜອງແສງສະຫວ່າງໃຫ້ພຽງພໍ ເພື່ອດຳເນີນການໃຫ້ຖືກຫຼັກສູດຂະໜາໄມ. ແສງສະຫວ່າງບໍ່ຄວນເຮັດ ໃຫ້ເກີດສີທີ່ເຮັດ ໃຫ້ເຂົ້າໃຈຜິດ, ຄວາມເຂັ້ມຄວນໃຫ້ພຽງພໍ. ດອກໄຟທີ່ໃຫ້ແສງສະຫວ່າງ ຕ້ອງໄດ້ມີການປົກ ຄຸມເພື່ອໃຫ້ ແນ່ໃຈວ່າອາຫານບໍ່ໄດ້ຖືກບິນເປື້ອນຈາກການແຕກຫັກຂອງດອກໄຟ.

ໝາຍເຫດ:

ແສງສະຫວ່າງຕ້ອງມີຄວາມເໝາະສົມເພື່ອເຮັດໃຫ້ ກິດຈະກຳການຜະລິດ ຫຼື ການກວດສອບທີ່ ກຳນົດໄວ້ ສາມາດ ດຳເນີນການໄດ້ຢ່າງມີປະ ສິດທິພາບ. ແສງສະຫວ່າງບໍ່ຄວນໃຫ້ໄປບັບປ່ຽນສີຂອງອາຫານ ແລະ ບໍ່ຄວນໃຫ້ນ້ອຍ ກ່ວາດັ່ງລຸ່ມນີ້:

- 540 lux (50 foot-candles) ໃນພື້ນທີ່ກວດກາ
- 220 lux (20 foot-candles) ໃນພື້ນທີ່ເຮັດວຽກ
- 110 lux (10 foot-candles) ໃນພື້ນທີ່ອື່ນໆ

ພື້ນທີ່ການກວດສອບໝາຍເຖິງທຸກໆຈຸດທີ່ຜະລິດຕະພັນອາຫານ

ຫຼື

ພາສະນະບັນຈຸທີ່ໄດ້ມີການກວດສອບ ດ້ວຍສາຍຕາ

ຫຼື

ບ່ອນ

ທີ່ມີການກວດສອບເຄື່ອງມືຕ່າງໆເຊັ່ນ: ສະຖານທີ່ທີ່ມີການປະເມີນພາສະນະບັນຈຸ ເປົ່າ

ຫຼື

ບ່ອນທີ່ຜະລິດຕະພັນໄດ້ຖືກຈັດລຽງ ແລະ ກວດສອບ.

ການເກັບຮັກສາອາຫານ, ສ່ວນປະສົມ ແລະ ສານເຄມີທີ່ບໍ່ແມ່ນອາຫານ

ຕ້ອງຈັດຫາສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກໃຫ້ພຽງພໍສຳລັບການເກັບຮັກສາອາຫານ, ສ່ວນປະສົມ ແລະ ສານເຄມີທີ່ບໍ່ແມ່ນອາຫານ. ການອອກແບບ ແລະ ການສ້າງຫ້ອງເກັບມ້ຽນຕ້ອງ:

- ໃຫ້ສາມາດມີການບຳລຸງຮັກສາ ແລະ ທຳຄວາມສະອາດໄດ້ຢ່າງພຽງພໍ.
- ຫຼີກລຽງການເຂົ້າເຖິງ ແລະ ການລົບກວນຂອງແມງໄມ້ ແລະ ສັດນຳເຊື້ອ.
- ຊ່ວຍໃຫ້ອາຫານໄດ້ຮັບການປ້ອງກັນຢ່າງມີປະສິດທິພາບຈາກການບິນເປື້ອນລະຫວ່າງການເກັບຮັກສາ.

- ສາມາດບັບສະພາບສະພາບແວດລ້ອມໃຫ້ເໝາະສົມ (ອຸນນະພູມ ແລະ ຄວາມຊຸ່ມຊື່ນ) ເພື່ອຫຼີກລ່ຽງ ການເຊື່ອມສະພາບຂອງ ອາຫານ.
- ຈັດຫາສະຖານທີ່ເພື່ອແຍກອອກຕາງຫາກສຳລັບການເກັບຮັກສາວັດສະດຸທຳຄວາມສະອາດ/ສານທີ່ເປັນ ອັນ ຕະລາຍເພື່ອ ຄວາມປອດໄພ.

ໝວດທີ II. ການຄວບຄຸມການດຳເນີນງານ

ຈຸດປະສົງ

ເພື່ອຜະລິດອາຫານໃຫ້ມີຄວາມປອດໄພ ແລະ

ມີຄວາມເໝາະສົມສຳລັບການບໍລິໂພກຂອງມະນຸດໂດຍ:

- ການກຳນົດຄວາມຕ້ອງການການອອກແບບກ່ຽວກັບວັດຖຸດິບ,
- ການຈັດວາງອົງປະກອບ, ການບຸງແຕ່ງ, ການຈັດຈຳໜ່າຍ ແລະ ການນຳໄຊ້ຂອງຜູ້ບໍລິໂພກທີ່ຈະ ພົບໃນການຜະ ລິດ,
- ການຈັດການລາຍການອາຫານທີ່ສະເພາະເຈາະຈົງ, ແລະ
- ການອອກແບບ, ການດຳເນີນການ, ການຕິດຕາມກວດກາ ແລະ ການທົບທວນລະບົບການ ຄວບ ຄຸມທີ່ມີປະສິດທິ ພາບ.

ເຫດຜົນ: ເພື່ອລົດຄວາມສ່ຽງຂອງອາຫານທີ່ບໍ່ປອດໄພ

ດ້ວຍການໄຊ້ມາດຕະການບ້ອງກັນເພື່ອໃຫ້ໝັ້ນ ໃຈເຖິງຄວາມ ປອດໄພ ແລະ

ຄວາມເໝາະສົມຂອງອາຫານ ໃນຂັ້ນຕອນທີ່ເໝາະສົມໃນການດຳເນີນງານ

ໂດຍການຄວບຄຸມຄວາມອັນ ຕະລາຍຂອງອາຫານ.

ການຄວບຄຸມຄວາມອັນຕະລາຍຂອງອາຫານ

ການຄວບຄຸມຄວາມອັນຕະລາຍຂອງອາຫານໂດຍການນຳໄຊ້ລະບົບການວິເຄາະ

ຄວາມອັນຕະລາຍ ແລະ ການຄວບ ຄຸມຈຸດສ່ຽງ. ຄວນຈະ:

- ກຳນົດທຸກໆຂັ້ນຕອນຂອງການດຳເນີນງານເຊິ່ງມີຄວາມສຳຄັນຕໍ່ກັບຄວາມປອດໄພຂອງ ອາຫານ,
- ດຳເນີນການວິທີການຄວບຄຸມທີ່ມີປະສິດທິພາບໃນຂັ້ນຕອນເຫຼົ່ານັ້ນ,
- ຕິດຕາມກວດກາການດຳເນີນການວິທີຄວບຄຸມໃຫ້ເປັນປົກກະຕິເພື່ອໃຫ້ໝັ້ນໃຈວ່າການ ດຳເນີນງານມີປະສິດທິຜົນແລະ ຕໍ່ເນື່ອງ,
- ທົບທວນການດຳເນີນການວິທີການຄວບຄຸມໃຫ້ເປັນໄລຍະ ແລະ ຈົນກ່ວາການດຳເນີນງານຈະມີ ການປ່ຽນ ແປງ.

ລະບົບເຫຼົ່ານີ້ຄວນຈະນຳໄຊ້ໃນຕ່ອງໂສ້ອາຫານທັງໝົດເພື່ອຄວບຄຸມທາງດ້ານສຸຂະພາບໄມອາຫານ ຕະຫຼອດ ອາຍຸຂອງ ການເກັບຮັກສາຜະລິດຕະພັນໂດຍຜ່ານວິທີການ ແລະ ການອອກແບບຂະບວນການ ທີ່ເໝາະສົມ.

ລະບົບຄວບຄຸມດ້ານສຸຂະພາບໄມ

ການຄວບຄຸມເວລາແລະອຸນນະພູມ

ການຄວບຄຸມອຸນນະພູມອາຫານທີ່ບໍ່ພຽງພໍເປັນໜຶ່ງໃນສາຍເຫດທີ່ເພີ່ມຫຼາຍທີ່ສຸດຂອງການຈັບປ່ວຍທີ່ເກີດຈາກອາຫານ ຫຼື ການ ເກົ່າເສີຍ ຂອງອາຫານ. ການຄວບຄຸມດັ່ງກ່າວລວມເຖິງການຄວບຄຸມເວລາ ແລະ ການຄວບຄຸມອຸນນະພູມໃນການເຮັດໃຫ້ອາຫານສຸກ, ການເຮັດໃຫ້ເຢັນ, ການປຸງແຕ່ງ ແລະ ການເກັບຮັກສາ. ລະບົບຄວບຄຸມສ້າງເປັນເອກກະສານ ແລະ ໃຫ້ມີຢູ່ໃນສະຖານທີ່ເພື່ອໃຫ້ແນ່ໃຈ ວ່າອຸນນະພູມໄດ້ຮັບ ການຄວບຄຸມຢ່າງມີປະສິດທິພາບເຊິ່ງເປັນສິ່ງສໍາຄັນຕໍ່ຄວາມປອດໄພ ແລະ ຄວາມ ເໝາະສົມຂອງອາຫານ. ລະບົບການຄວບຄຸມ ອຸນນະ ພູມຄວນຄໍານຶງເຖິງ:

- ລັກສະນະຂອງອາຫານ, ເຊັ່ນ: ຄ່າຂອງການບັນຈຸນໍ້າ (ປັດໄຈ ຄ່າຂອງການບັນຈຸນໍ້າ A_w), ຄວາມເປັນກົດເປັນດ່າງ pH, ແລະ ລະດັບເລີ້ມ ຕົ້ນທີ່ ເປັນໄປໄດ້ ແລະ ຊະນິດຂອງຈຸລິນຊີ,
- ອາຍຸການເກັບຮັກສາທີ່ຕ້ອງການຂອງຜະລິດຕະພັນ,
- ວິທີການບັນຈຸຫີບຫໍ່ ແລະ ການປຸງແຕ່ງ,
- ຜະລິດຕະພັນມີວັດຖຸປະສົງໃຊ້ແນວໃດ.

ລະບົບດັ່ງກ່າວຄວນລະບຸຂີດຈຳກັດທີ່ຍອມຮັບໄດ້ສໍາລັບການປ່ຽນແປງຂອງເວລາ ແລະ ອຸນນະພູມ. ຄວນກວດສອບອຸປະກອນບັນທຶກອຸນນະພູມເປັນໄລຍະຢ່າງສະໝໍ່າສະເໝີ ແລະ ທົດສອບເພື່ອຄວາມຖືກ ຕ້ອງ.

ຂັ້ນຕອນຂະບວນການສະເພາະ

ຂັ້ນຕອນອື່ນໆທີ່ມີສ່ວນເຮັດໃຫ້ອາຫານມີສຸຂະນາໄມອາດຈະປະກອບດ້ວຍ, ຕົວຢ່າງ:

- ການເຮັດໃຫ້ເຢັນ
- ການປຸງແຕ່ງດ້ວຍຄວາມຮ້ອນ
- ການສາຍລັງສີ
- ການອົບແຫ້ງ
- ການເກັບຮັກສາດ້ວຍເຄມີ
- ສູນຍາກາດ ຫຼື ບັນຈຸບັນຍາກາດດັດແປງ

ການຄວບຄຸມການບິນເປື້ອນຂອງຈຸລິນຊີ ແລະ ອື່ນໆ

ລາຍລະອຽດທາງຈຸລິນຊີວິທະຍາ ແລະ ອື່ນໆ

ໃນກໍລະນີທີ່ຂໍ້ກຳນົດທາງຈຸລິນຊີ, ທາງເຄມີ ຫຼື ທາງວັດຖຸຖືກນຳມາໃຊ້ໃນລະບົບການຄວບຄຸມ ອາຫານ, ຂໍ້ກຳນົດ ດັ່ງກ່າວຄວນເປັນໄປຕາມຫຼັກການທາງວິທະຍາສາດທີ່ຖືກຕ້ອງ ແລະ ສະຖານະທາງວິທະ ຍາສາດທີ່ ເໝາະສົມ, ຂັ້ນຕອນການຕິດຕາມກວດສອບ, ວິທີ ການວິເຄາະ ແລະ ການຈຳກັດການດຳເນີນ ການ.

ການບົນເປື້ອນຂ້າມທາງຈຸລິນຊີ

ເຊື້ອພະຍາດສາມາດຕິດແປກຈາກອາຫານຊະນິດໜຶ່ງໄປຫາອີກອາຫານຊະນິດອື່ນໄດ້ໂດຍການສຳຜັດໂດຍກົງ ຫຼື ໂດຍຜູ້ ຈັດການກັບອາຫານ, ໂດຍຜົນຜົວສຳຜັດ ຫຼື ໂດຍອາກາດ. ອາຫານດິບທີ່ຍັງບໍ່ທັນໄດ້ປຸງແຕ່ງ ຄວນແຍກອອກໃຫ້ມີປະສິດທິພາບ, ບໍ່ວ່າຈະທາງວັດຖຸວິທະຍາ ຫຼື ໂດຍເວລາ, ຈາກອາຫານພ້ອມກິນ, ດ້ວຍການທຳຄວາມສະອາດທີ່ມີປະສິດທິພາບໃນລະດັບບານ ກາງ ແລະ ການຂ້າເຊື້ອໃນເວລາທີ່ເໝາະສົມ. ການເຂົ້າເຖິງຜືນທີ່ປຸງແຕ່ງອາຫານອາດຈຳເປັນຕ້ອງມີການຈຳກັດ ຫຼື ຄວບຄຸມ.

ການບົນເປື້ອນທາງ ວັດຖຸ ແລະ ເຄມີ

ຄວນມີລະບົບໃນສະຖານທີ່ເພື່ອປ້ອງກັນການບົນເປື້ອນຂອງອາຫານໂດຍວັດຖຸແບກບອມເຊັ່ນ: ເສດແກ້, ເສດໂລຫະຈາກ ເຄື່ອງຈັກ, ເສດຝຸ່ນ, ຄວັນພິດ ແລະ ສານເຄມີທີ່ບໍ່ຕ້ອງການ. ໃນໂຮງງານຜະລິດ ແລະ ປຸງແຕ່ງອາຫານ ຄວນໄຊ້ອຸປະກອນກວດ ຈັບ ຫຼື ອຸປະກອນຄັດກອງທີ່ເໝາະສົມໃນເວລາທີ່ຈຳເປັນ.

ຂໍ້ກຳນົດດ້ານວັດຖຸດິບທີ່ຕ້ອງການ

- ບໍ່ຄວນຍອມຮັບວັດຖຸດິບ ຫຼື ສ່ວນປະສົມຈາກສະຖານປະກອບການຖ້າຮູ້ວ່າບັນຈຸແມ່ກາຟາກ, ຈຸລິນຊີທີ່ບໍ່ເປັນປະ ໂຫຍດ, ສານເຄມີກຳຈັດແມງໄມ້ສັດຕູພິດ, ຢານຳໄຊ້ສຳລັບ ສັດຕະວະແພດ ຫຼື ສານພິດ, ສານ ຍ່ອຍສະຫຼາຍ ຫຼື ສານພາຍນອກທີ່ຈະບໍ່ລົດລົງໄປຢູ່ໃນ ລະດັບທີ່ ຍອມຮັບໄດ້ໂດຍ ການຈັດລຽງດຳດັບ ຕາມບົກກະຕິ ແລະ ຫຼື ການປຸງແຕ່ງ ສິ່ງທີ່ເໝາະສົມ, ຄວນລະບຸຂໍ້ກຳນົດສະ ເພາະ ແລະ ການນຳໄປໃຊ້ສຳລັບວັດຖຸດິບ.
- ຄວນກວດສອບ ແລະ ຄັດແຍກ ວັດຖຸດິບ ຫຼື ສ່ວນປະສົມຕາມຄວາມເໝາະສົມກ່ອນການປຸງແຕ່ງ. ໃນກໍລະ ນີທີ່ຈຳເປັນ, ຄວນເຮັດການທົດສອບໃນຫ້ອງວິໄຈເພື່ອສ້າງຄວາມ ເໝາະສົມສຳລັບ ການ ນຳໄຊ້. ຄວນໄຊ້ສະເພາະວັດຖຸດິບ ຫຼື ສ່ວນປະສົມທີ່ເໝາະສົມ.
- ການເກັບມ້ຽນວັດຖຸດິບ ແລະ ສ່ວນປະສົມຄວນຈະມີການໝູນວຽນໃນສາງເກັບມ້ຽນຢ່າງມີປະສິດທິ ພາບ.

ຕົວຢ່າງ ນະໂຍບາຍການຄວບຄຸມວັດຖຸດິບ:

ໂຮງງານຜະລິດອາຫານຄວນຄວບຄຸມສ່ວນປະສົມທີ່ນຳເຂົ້າມາໂດຍຜ່ານໜຶ່ງ ຫຼື ເທົ່າກັບໃນບັນດາແຜນ ງານດັ່ງຕໍ່ໄປ ນີ້:

➤ ການປະເມີນສ່ວນປະສົມທີ່ເຂົ້າມາເປັນໄລຍະໆ

- ຮັບໃບຮັບຮອງການວິໄຈສຳລັບແຕ່ລະລັອດຜະລິດ (ລະຫັດ) ຈາກຜູ້ສະໜອງ.

- ຄວນເກັບຕົວແທນຕົວຢ່າງ ເພື່ອກວດສອບຄວາມຖືກຕ້ອງຂອງໃບຮັບຮອງການວິໄຈຕາມຄວາມຖີ່ທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້.
- **ການກວດກາ ຊຸດຜະລິດ ທີ່ສຳເລັດໄດ້ ຮ້ອຍ ເປີເຊັນ**
- ຮັບໃບຮັບຮອງການວິໄຈສຳລັບແຕ່ລະລັອດຜະລິດ (ລະຫັດ) ຈາກ ຜູ້ສະໜອງ.
- ຊຸ່ມເກັບຕົວຢ່າງແຕ່ລະລັອດຜະລິດຕາມແຜນການຊຸ່ມເກັບຕົວຢ່າງ ແລະ ວິໄຈເພື່ອໃຫ້ສອດຄ້ອງ ຕາມຂໍ້ກຳນົດ.
- **ການຮັບຮອງຜູ້ສະໜອງ**
- ຜູ້ສະໜອງ ແມ່ນຜູ້ທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດ ທີ່ ຮັບຮອງໂດຍໜ່ວຍງານທີ່ກ່ຽວຂ້ອງເພື່ອໃຫ້ສອດຄ້ອງກັບ ຫຼັກປະຕິບັດ GAP/GHP/HACCP ທີ່ດີ.
- ໂຮງງານຜະລິດອາຫານຄວນດຳເນີນການກວດສອບຜູ້ສະໜອງສິນຄ້າເພື່ອຢືນຢັນສະຖານະພາບ ຂອງແຜນງານ ການຮັບຮອງຜູ້ສະໜອງສິນຄ້າ.
- **ຂໍ້ກຳນົດສະເພາະ**

ໃນກໍລະນີສ່ວນປະສົມທີ່ນຳເຂົ້າມາໃຊ້ບໍ່ຄວນຈະສົ່ງຜົນກະທົບຕໍ່ຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ:

- ໂຮງງານຜະລິດອາຫານຄວນມີຂໍ້ກຳນົດທີ່ເປັນລາຍລັກອັກສອນກ່ຽວກັບການນຳໃຊ້ສ່ວນປະສົມ ເຫຼົ່ານີ້.
- ຂໍ້ກຳນົດດ້ານການຈັດຊື້ຄວນມີບົດບັນຍັດສຳລັບການປະຕິບັດຕາມຂໍ້ກຳນົດ, ກົດໝາຍວ່າດ້ວຍ ອາຫານ.
- ຜູ້ຈັດຫາຄວນໃຫ້ການຮັບຮອງວ່າສ່ວນປະສົມມີຄຸນນະສົມບັດກົງກັບຂໍ້ກຳນົດ.

ການຫຸ້ມຫໍ່

ການອອກແບບການຫຸ້ມຫໍ່ ວັດສະດຸທີ່ນຳໃຊ້ຄວນໃຫ້ມີການປ້ອງກັນຜະລິດຕະພັນຢ່າງ ພຽງພໍ ເພື່ອ ລົດການບິນ ເປື້ອນ, ປ້ອງກັນຄວາມເສຍຫາຍ ແລະ ຮອງຮັບການຕິດສະຫຼາກທີ່ເໝາະສົມ.

ວັດສະດຸສຳລັບການຫຸ້ມຫໍ່ ຫຼື ກາສທີ່ໃຊ້ຕ້ອງບໍ່ເປັນພິດ ແລະ ບໍ່ກໍ່ໃຫ້ເກີດຄວາມສ່ຽງຕໍ່ຄວາມ ປອດ ໄພ ແລະ ຄວາມ ເໝາະສົມຂອງອາຫານພາຍໃຕ້ເງື່ອນໄຂທີ່ກຳນົດຂອງການເກັບຮັກສາ ແລະ ການນຳໃຊ້. ສິ່ງທີ່ເໝາະສົມ, ວັດສະດຸ ຫຸ້ມຫໍ່ ຫຼື ບັນຈຸທີ່ນຳກັບ ມາໃຊ້ໃໝ່ໄດ້ຕ້ອງໃຫ້ມີຄວາມເໝາະສົມ, ທົນທານ, ທຳຄວາມສະອາດໄດ້ງ່າຍ ແລະ ຕ້ອງຂ້າເຊື້ອຖ້າຫາກມີຄວາມ ຈຳເປັນ.

ນ້ຳ

ນ້ຳທີ່ໃຊ້ສຳເລັດກັບອາຫານ

ສະເພາະນ້ຳທີ່ສາມາດດື່ມໄດ້ເທົ່ານັ້ນທີ່ຄວນນຳມາໃຊ້ໃນການຈັດການ ແລະ ບຸງແຕ່ງອາຫານ, ໂດຍມີຂໍ້ຍົກ ເວັ້ນດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້:

- ສຳລັບການຜະລິດອາຍນ້ຳ, ການຄວບຄຸມອັກຊີໄຟ ແລະ ວັດຖຸປະສົງອື່ນທີ່ບໍ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບອາຫານ ແລະ;

- ໃນຂະບວນການຂອງອາຫານບາງປະເພດເຊັ່ນ: ການແຈ້ງແຂງ, ແລະ ໃນພື້ນທີ່ການຈັດການກັບ ອາຫານ ຫາກສິ່ງນີ້ບໍ່ເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ຄວາມປອດໄພ ແລະ ຄວາມເໝາະສົມກັບອາຫານ (ເຊັ່ນ: ການ ນໍ້າໄຊ້ນໍ້າທະເລທີ່ສະ ອາດ).
ນໍ້າທີ່ນໍາກັບມາໃຊ້ໃໝ່ຄວນໄດ້ຮັບການບໍາບັດ ແລະ ບໍາລຸງຮັກສາໃຫ້ຢູ່ໃນສະພາບທີ່ບໍ່ມີຄວາມສ່ຽງຕໍ່ຄວາມ ປອດໄພ ແລະ ຄວາມເໝາະສົມຂອງອາຫານທີ່ເກີດຈາກຜົນການນໍາໄຊ້.

ໄຊ້ເຮັດເປັນສ່ວນປະສົມ

ໃນກໍລະນີທີ່ຈຳເປັນຄວນນໍາໄຊ້ນໍ້າທີ່ສາມາດດື່ມໄດ້ເພື່ອຫຼີກລຽງການບົນເປື້ອນໃນ ອາຫານ.

ໝາຍເຫດ:

- ນໍ້າຄວນເປັນໄປຕາມຂໍ້ກຳນົດຂອງກົດລະບຽບ. ນໍ້າຄວນໄດ້ຮັບການວິໄຈ ຫາ (ຈຸລິນຊີ, ເຄມີ ແລະ ວັດຖຸ ບົນເປື້ອນ) ໂດຍໂຮງງານຜະລິດ ຫຼື ນໍ້າປະປານະຄອນຫຼວງໃນຄວາມ ທີ່ພຽງພໍ ເພື່ອຢືນຢັນວ່າ ສາມາດ ດື່ມໄດ້.
- ນໍ້າຈາກແຫຼ່ງອື່ນໆທີ່ບໍ່ໄດ້ນໍາມາຈາກນໍ້າປະປານະຄອນຫຼວງຈະຕ້ອງໄດ້ບໍາບັດຕາມຄວາມ ຈຳເປັນ ແລະ ຜ່ານ ການວິໄຈເພື່ອໃຫ້ໝັ້ນໃຈວ່າສາມາດນໍາໄຊ້ເຂົ້າໃນການເຮັດທຸລະກິດອາຫານໄດ້.
- ບໍ່ຄວນໃຫ້ມີການບົນເປື້ອນຂ້າມລະຫວ່າງນໍ້າທີ່ສາມາດດື່ມໄດ້ ກັບ ນໍ້າທີ່ດື່ມບໍ່ໄດ້.
- ໃນກໍລະນີທີ່ມີຄວາມຈຳເປັນຕ້ອງເກັບນໍ້າ, ສະຖານທີ່, ອຸປະກອນເກັບຮັກສາຄວາມ ມີການ ອອກ ແບບ, ກໍ່ສ້າງ ໃຫ້ສາມາດ ບໍາລຸງຮັກສາສະຖານທີ່ຈັດເກັບໄດ້ຢ່າງພຽງພໍ (ມີຝາບົກຄຸມ) ເພື່ອປ້ອງ ກັນການບົນເປື້ອນ.
- ສານເຄມີທີ່ນໍາໄຊ້ເຂົ້າໃນການບໍາບັດນໍ້າຄວນໄດ້ຮັບການອະນຸມັດຕາມວັດຖຸປະສົງ ແລະ ບໍ່ຄວນ ເຮັດໃຫ້ສານ ເຄມີຕົດຄ້າງທີ່ບໍ່ສາມາດຍອມຮັບໄດ້ໃນນໍ້າ.
- ການບໍາບັດດ້ວຍເຄມີຄວນໄດ້ຮັບການກວດສອບ ແລະ ຄວບຄຸມ ເພື່ອໃຫ້ໄດ້ຄວາມເຂັ້ມຂຸ້ນ ທີ່ຕ້ອງ ການ ແລະ ປ້ອງກັນການບົນເປື້ອນ.

ນໍ້າກ້ອນ ແລະ ອາຍນໍ້າ

ນໍ້າກ້ອນຄວນຜະລິດຈາກນໍ້າທີ່ດື່ມໄດ້. ນໍ້າກ້ອນ ແລະ ອາຍນໍ້າຄວນຜະລິດ, ເຄື່ອນຍ້າຍ ແລະ ເກັບຮັກສາ ເພື່ອບົກປ້ອງພວກເຂົາ ບໍ່ໃຫ້ເກີດການບົນເປື້ອນ. ອາຍນໍ້າທີ່ໄຊ້ໃນການສຳຜັດໂດຍກົງກັບອາຫານ ຫຼື ພື້ນ ຜິວອາຫານບໍ່ຄວນເປັນອັນຕະລາຍ ຕໍ່ຄວາມປອດໄພ ແລະ ຄວາມເໝາະສົມຂອງອາຫານ.

ການບໍລິຫານຈັດການ ແລະ ການຄວບຄຸມ

ປະເພດຂອງການປ້ອງກັນ ແລະ ການຄວບຄຸມທີ່ຈຳເປັນຈະຂຶ້ນຢູ່ກັບຂະໜາດຂອງທຸລະກິດ, ລັກສະນະ ຂອງກິດຈະກຳ ແລະ ປະເພດຂອງອາຫານທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ. ຜູ້ບໍລິຫານຈັດການ ແລະ ຜູ້ຊີ້ນຳ, ນຳພາຄວນ ມີຄວາມຮູ້ຢ່າງພຽງພໍກ່ຽວກັບຫຼັກການ ແລະ ວິທີປະຕິບັດຫຼັກສຸດຂະໜາດໃນອາຫານທີ່ດີ.

ການເຮັດເອກກະສານ ແລະ ການບັນທຶກ

ການບັນທຶກຄວາມເໝາະສົມຂອງການປຸງແຕ່ງ, ການຜະລິດ ແລະ ການຈັດຈຳໜ່າຍຄວນເກັບໄວ້ເປັນ ເວລາ ນານເກີນ ອາຍຸການເກັບຮັກສາຂອງຜະລິດຕະພັນ. ເອກກະສານສາມາດເພີ່ມຄວາມໜ້າເຊື່ອຖື ແລະ ປະສິດ ທິຜົນຂອງລົບບົບ ການຄວບຄຸມຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ.

ໝາຍເຫດ: ຕໍ່ໄປນີ້ເປັນຂໍ້ກຳນົດສໍາລັບກິດຈະກຳການເກັບບັນທຶກຂໍ້ມູນທັງໝົດ:

- ການບັນທຶກຕ້ອງໃຫ້ຊັດເຈນ ແລະ ຖາວອນ ແລະ ຄວນສະທ້ອນໃຫ້ເຫັນເຖິງເຫດການ, ສະພາບ ຫຼື ກິດຈະ ກຳທີ່ເກີດຂຶ້ນຈິງ.
- ການບັນທຶກຫາກມີຂໍ້ຜິດພາດ ຫຼື ຈະມີການປ່ຽນແປງ ຄວນໄດ້ຮັບການລະບຸໃນລັກສະນະທີ່ໃຫ້ຮູ້ ຢ່າງຊັດ ເຈນວ່າ ບົດບັນທຶກເປັນຕົ້ນສະບັບ, ເຊັ່ນ: ຂີດຂ້າດ້ວນເສັ້ນຂີດດຽວ ແລະ ລົງລາຍເຊັນ ຢັ້ງ ຢືນ ໃສ່ຂ້າງຕົວອັກສອນທີ່ໄດ້ຂີດຂ້າ.
- ທຸກໆຂໍ້ມູນຈະຕ້ອງບັນທຶກໂດຍຜູ້ຮັບຜິດຊອບໃນເວລາທີ່ເຫດການເກີດຂຶ້ນ. ບົດບັນທຶກທີ່ສໍາເລັດ ຄວນລົງລາຍເຊັນ ແລະ ລົງວັນທີໂດຍຜູ້ທີ່ຮັບຜິດຊອບ.
- ການບັນທຶກທີ່ສໍາຄັນເຊັ່ນ: ບັນທຶກທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບຄວາມພຽງພໍຂອງຂະບວນການທາງ ຄວາມ ຮ້ອນ ແລະ ຄວາມສໍາເລັດຂອງການປະທັບຕາ, ຄວນລົງລາຍເຊັນ ແລະ ລົງວັນທີ ໂດຍບຸກຄົນ ທີ່ມີຄຸນ ສົມບັດຕາມທີ່ກຳນົດໂດຍຝ່າຍບໍລິຫານກ່ອນຈະມີການຈຳໜ່າຍຜະລິດຕະພັນ. ບົດ ບັນທຶກ ອື່ນໆ ທັງໝົດຄວນໄດ້ຮັບການ ກວດສອບດ້ວຍຄວາມທີ່ເໝາະສົມເພື່ອໃຫ້ມີຂໍ້ບົ່ງ ບອກເບື້ອງຕົ້ນ ກ່ຽວ ກັບຂໍ້ບົກພ່ອງທີ່ ອາດເກີດຂຶ້ນ.
- ຄວນເກັບບັນທຶກໄວ້ເປັນເວລາ ໜຶ່ງປີ ຫຼັງຈາກວັນໝົດອາຍຸທີ່ໄດ້ລະບຸໃນສະຫຼາກ ແລະ ກ່ອງພາສະ ນະບັນຈຸ ຜະລິດຕະພັນ ຫຼື ຖ້າຜະລິດຕະພັນບໍ່ໄດ້ກຳນົດວັນໝົດອາຍຸ ຕ້ອງເກັບຮັກສາໄວ້ເປັນເວລາ ສອງປີ ນັບຈາກວັນທີຂາຍ.
- ຄວນເກັບຮັກສາບົດບັນທຶກໄວ້ໃນໂຮງງານຜະລິດ ແລະ ສາມາດ ຈັດຫາໃຫ້ໄດ້ຕະຫຼອດເວລາຕາມ ຄໍາຮ້ອງຂໍ.

ຂັ້ນຕອນການຮຽກຄືນ

ຜູ້ຈັດການຄວນກວດສອບໃຫ້ແນ່ໃຈວ່າໃນສະຖານປະກອບການໄດ້ມີຂະບວນການທີ່ມີປະສິດທິພາບ ໃນການຈັດການກັບ ທຸກໆຄວາມອັນຕະລາຍດ້ານຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ແລະ ເພື່ອໃຫ້ສາມາດ ຮຽກຄືນ

ອາຫານສໍາເລັດຮູບທີ່ມີສ່ວນກ່ຽວຂ້ອງຈຳນວນຫຼາຍອອກຈາກຕະຫຼາດໄດ້ສໍາເລັດຢ່າງໄວວາ.

ຜະລິດຕະພັນທີ່ໄດ້ມີການຮຽກ ຄືນຄວນຢູ່ພາຍໃຕ້ການເບິ່ງແຍງຈົນກ່ວາ ຈະຖືກທຳລາຍ, ຫຼື ນຳມາໃຊ້ເພື່ອ ວັດຖຸປະສົງ ອື່ນທີ່ນອກເໜືອຈາກການບໍລິໂພກຂອງຄົນ, ຫຼື

ການພິຈາລະນາເພື່ອຄວາມ ບອດໄພສຳລັບ ການບໍລິໂພກຂອງມະນຸດ, ຫຼື ນຳກັບມາໃຊ້ໃໝ່ໃນລັກສະນະເພື່ອຄວາມບອດໄພຂອງພວກເຂົາ.

ໝວດທີ III. ສະຖານປະກອບການ: ການບູລະນະຮັກສາ ແລະ ການທຳຄວາມສະອາດ

ຈຸດປະສົງ:

ເພື່ອສ້າງລະບົບທີ່ມີປະສິດທິພາບເພື່ອ:

- ຮັບປະກັນການບູລະນະຮັກສາ ແລະ ການທຳຄວາມສະອາດຢ່າງພຽງພໍ ແລະ ເໝາະສົມ.
- ຄວບຄຸມ ແມງໄມ້ ແລະ ສັດນຳເຊື້ອ.
- ຈັດການກັບສິ່ງເສດເຫຼືອ.
- ກອດສອບປະສິດທິພາບຂອງຂະບວນການບູລະນະຮັກສາ ແລະ ການທຳຄວາມສະອາດ.

ເຫດຜົນ: ເພື່ອອຳນວຍຄວາມສະດວກໃນການຄວບຄຸມຄວາມອັນຕະ ລາຍຈາກອາ ຫານ, ແມງໄມ້ ແລະ ສັດນຳເຊື້ອ ແລະ ສານອື່ນໆທີ່ອາດຈະບິນເປື້ອນໃສ່ອາຫານ.

ການບຳລຸງຮັກສາ ແລະ ການທຳຄວາມສະອາດ

ສະຖານປະກອບການ ແລະ ອຸປະກອນຄວນຈະເກັບຮັກສາໄວ້ໃນສະຖານະ ທີ່ເໝາະສົມ ເພື່ອການສ້ອມ ແປງ ແລະ ບູລະນະຮັກສາເພື່ອ:

- ອຳນວຍຄວາມສະດວກໃນທຸກໆຂັ້ນຕອນຂອງການຮັກສາສຸຂະພາບ.
- ປະຕິບັດໜ້າທີ່ຕາມແຜນທີ່ວາງໄວ້, ໂດຍສະເພາະຢ່າງຍິ່ງໃນຂັ້ນຕອນທີ່ສຳຄັນ.
- ບ້ອງກັນການບິນເປື້ອນຂອງອາຫານເຊັ່ນ: ຈາກຊີ້ນສ່ວນຂອງໂລຫະ, ຈາກຊີ້ນສ່ວນຂອງບູນ, ເສດ ຊີ້ນ ສ່ວນຕ່າງໆ ແລະ ສານເຄມີ.

ການທຳຄວາມສະອາດຄວນກຳຈັດເສດອາຫານ ແລະ ສິ່ງເປື້ອນທີ່ອາດເປັນສາເຫດຂອງການບິນ ເປື້ອນ. ວິທີ ການ ທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ອຸປະກອນທີ່ຈຳເປັນ ຂຶ້ນຢູ່ກັບລັກສະນະຂອງທຸລະ ກິດອາຫານ.

ຂັ້ນຕອນ ແລະ ວິທີການທຳຄວາມສະອາດ

ການທຳຄວາມສະອາດສາມາດເຮັດໄດ້ໂດຍການແຍກ ຫຼື ການໄຊ້ວິທີການ ທາງການຍະພາບຮ່ວມກັນເຊັ່ນ: ໄຊ້ຄວາມ ຮ້ອນ, ຂັດຖູ ແລະ ອື່ນໆ. ຂັ້ນຕອນການທຳຄວາມສະອາດຈະກ່ຽວຂ້ອງຕາມຄວາມເໝາະສົມ ໂດຍ:

- ອະນາໄມ ເສດຄາບອາຫານຕ່າງໆອອກຈາກພື້ນຜິວສຳພັດ;

- ໄຊ້ສານລະລາຍເພື່ອເຊາະລ້າງຄາບເປີະເປື້ອນ ແລະ ເນື້ອເຫຍື່ອຂອງເຊື້ອແບັກທີເຣັຍ ແລະ ກຳຈັດ ພວກ ເຂົາໃນການລະລາຍ ຫຼື ລະງັບ;
- ການລ້າງດ້ວຍນ້ຳສະອາດເພື່ອກຳຈັດຄາບເປີະເປື້ອນ ແລະ ຟອງແຜ່ທີ່ຕົກຄ້າງ;
- ການອະນາໄມແບບແຫ້ງ ຫຼື ວິທີການອື່ນໆ ທີ່ເໝາະສົມ ໃນການກຳຈັດ ແລະ ລວບລວມສິ່ງຕົກຄ້າງ ແລະ ເສດອາຫານ ແລະ;
- ຫາກຈຳເປັນໃຫ້ກຳຈັດເຊື້ອພະຍາດ.

ແຜນງານທຳຄວາມສະອາດ

ແຜນງານ

ທຳຄວາມສະອາດເຂົ້າເຊື້ອພະຍາດຄວນໃຫ້ແນ່ໃຈວ່າທຸກໆສ່ວນຂອງສະຖານປະກອບ ການໄດ້ຮັບຄວາມສະ ອາດຢ່າງເໝາະສົມ ແລະ ຄວນລວມເຖິງ ການທຳຄວາມສະອາດ ອຸປະກອນທຳ ຄວາມ ສະອາດ.

ແຜນງານທຳຄວາມສະອາດທີ່ເປັນລາຍລັກອັກສອນຄວນລະບຸ:

- ພື້ນທີ່, ລາຍລະອຽດອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງໄຊ້ທີ່ຈະນຳໄຊ້ເຂົ້າໃນການທຳຄວາມສະອາດ;
- ຄວາມຮັບຜິດຊອບ ແລະ ໜ້າວຽກສະເພາະ;
- ວິທີການ ແລະ ຄວາມຖີ່ໃນການທຳຄວາມສະອາດກ.

ລະບົບການຄວບຄຸມແມງໄມ້ ແລະ ສັດນຳເຊື້ອ

ແມງໄມ້ ແລະ ສັດນຳເຊື້ອເປັນໄພຄຸກຄາມຕໍ່ຄວາມປອດໄພ ແລະ ຄວາມເໝາະສົມຂອງອາຫານ. ການແພ່ ກະຈາຍ ຂອງແມງໄມ້ ແລະ ສັດນຳເຊື້ອສາມາດເກີດຂຶ້ນໄດ້ຖ້າຫາກມີ ແຫຼ່ງເພາະພັນ ແລະ ເສດອາຫານ. ຫຼັກ ລຽງການສ້າງສະພາບ ແວດລ້ອມທີ່ເອື້ອອຳນວຍຕໍ່ການເກີດຂຶ້ນຂອງແມງໄມ້ ແລະ ສັດນຳເຊື້ອ.

ການປ້ອງກັນການເຂົ້າເຖິງ

ອາຄານ, ສະຖານທີ່ຄວນໄດ້ຮັບການສ້ອມແບງ ແລະ ບຳລຸງຮັກສາເປັນຢ່າງດີ ເພື່ອປ້ອງກັນການເຂົ້າ ເຖິງຂອງແມງໄມ້ ແລະ ສັດນຳເຊື້ອ ແລະ ເພື່ອກຳຈັດແຫຼ່ງເພາະພັນທີ່ອາດມີໃນພື້ນທີ່. ຄວນປົກປິດຮູ, ທໍ່ລະ ບາຍນ້ຳໃຫ້ແຈບ ແລະ ສະຖານທີ່ອື່ນໆ ທີ່ມີແນວ ໂນ້ມຈະເຮັດໃຫ້ແມງໄມ້ ແລະ ສັດນຳເຊື້ອ ເຂົ້າເຖິງ ໄດ້. ໃສ່ຕາໜ່າງບ່ອນທີ່ມີຊ່ອງວ່າງເຊັ່ນ: ປະຕູປ້ອງອັງມ, ປະຕູທາງອອກ ແລະ ປ່ອງດູດອາກາດຈະ ຊ່ວຍລົດ ບັນຫາການເຂົ້າມາຂອງແມງໄມ້ ແລະ ສັດນຳເຊື້ອ.

ທີ່ພັກອາໄສ ແລະ ການແຜ່ລະບາດ

ຄວາມພ້ອມຂອງອາຫານ ແລະ ນ້ຳ ເປັນການກະຕຸ້ນໃຫ້ແມງໄມ້ ແລະ ສັດນຳເຊື້ອ ເຂົ້າມາພັກອາໄສ ແລະ ແຜ່ລະບາດ. ແຫຼ່ງອາຫານທີ່ອາດເກີດຂຶ້ນຄວນເກັບໄວ້ໃນພາສະນະບັນຈຸທີ່ສາມາດປ້ອງກັນ ແມງໄມ້ ແລະ ສັດນຳເຊື້ອໄດ້ ແລະ ຫຼີ ວາງໄວ້ໃຫ້ສູງຈາກພື້ນ ແລະ ຫ່າງຈາກຝາ.

ການກວດສອບ ແລະ ການຄົ້ນຫາ

ສະຖານປະກອບການ

ແລະ

ຜູ້ທີ່ອ້ອມຮອບຄວນໄດ້ຮັບການກວດສອບຢ່າງສະມ່າສະເໝີເພື່ອຫາຫຼັກ

ຖານ

ການເຂົ້າມາທຳລາຍ.

ການກຳຈັດ

ການແຜ່ລະບາດຂອງແມງໄມ້ ແລະ ສັດນຳເຊື້ອຄວນໄດ້ຮັບການຈັດການໂດຍທັນທີ ແລະ ບໍ່ສົງເສີຍ ຕໍ່ຄວາມ ບອດໄພ ແລະ ຄວາມເໝາະສົມຂອງອາຫານ. ການຮັກສາດ້ວຍວິທີການນຳໄຊ້ສານເຄມີ, ທາງວັດ ຖືວິທະຍາ ຫຼື ທາງຊີວະວິທະຍາ ຄວນດຳເນີນການໂດຍບໍ່ໃຫ້ເກີດຜົນກະທົບຕໍ່ຄວາມບອດໄພ ຫຼື ຄວາມ ເໝາະ ສົມຂອງອາຫານ.

ຫາກເປັນໄປໄດ້ຫ້າມນຳສັດມາລ້ຽງໃນບໍລິເວນຜືນທີ່ອ້ອມຮອບໂຮງງານຜະລິດອາຫານ ແລະ ໂຮງງານບຸງ ແຕ່ງອາຫານ.

ໝາຍເຫດ: ຄວນມີແຜນໃຫ້ເປັນລາຍລັກອັກສອນໃນການຄວບຄຸມແມງໄມ້ ແລະ ສັດນຳເຊື້ອຢ່າງມີປະ ສິດທິພາບສຳລັບສະຖານທີ່ ແລະ ອຸປະກອນທີ່ປະກອບດ້ວຍ:

- ຊື່ຂອງບຸກຄົນ ແລະ ຜູ້ປະກອບການທີ່ໄດ້ຮັບມອບໝາຍຄວາມຮັບຜິດຊອບໃນການຄວບຄຸມແມງໄມ້ ແລະ ສັດນຳເຊື້ອ.
- ຊື່ຂອງບຸກຄົນ ແລະ ຜູ້ປະກອບການທີ່ໄດ້ຮັບມອບໝາຍຄວາມຮັບຜິດຊອບໃນການຄວບຄຸມແມງໄມ້ ແລະ ສັດນຳເຊື້ອ, ຄວາມບອດໄພ ຫຼື ຄວາມເໝາະສົມຂອງອາຫານ. ແຜນງານທີ່ໄດ້ຮັບການບຳບັດ.
- ລາຍການສານເຄມີທີ່ໄດ້, ຄວາມເຂັ້ມຂຸ້ນ, ສະຖານທີ່ບ່ອນໄຊ້ສານເຄມີ, ວິທີໄຊ້ ແລະ ຄວາມຖີ່ຂອງ ການໄຊ້.
- ແຜນທີ່ ຂອງສະຖານທີ່ວາງກັບດັກ.
- ແຜນທີ່ຂອງສະຖານທີ່ວາງກັບດັກ, ຄວາມເຂັ້ມຂຸ້ນ, ຕຳແໜ່ງທີ່ໄຊ້ແຜນງານ.

ນອກຈາກນີ້ຄວນພິຈາລະນາດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້:

- ຢາຂ້າແມງໄມ້ສັດຕູພືດທີ່ໄຊ້ຄວນໃຫ້ເປັນທີ່ຍອມຮັບຂອງໜ່ວຍງານຮັບຜິດຊອບດ້ານການຄວບຄຸມອາຫານ ແລະ ຄວນໄຊ້ຕາມຄຳແນະນຳທີ່ໄດ້ຂຽນໄວ້ໃນສະຫຼາກ.
- ການຮັກສາອຸປະກອນ, ສະຖານທີ່ ຫຼື ສ່ວນປະສົມໃນການຄວບຄຸມສັດຕູພືດຄວນຈຳນວນການ ໃນລັກສະນະທີ່ໃຫ້ແນ່ໃຈວ່າບໍ່ເກີນຂີດຈຳກັດສານຕົກຄ້າງສູງສຸດທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດເຊັ່ນ: ໂດຍການຈຳກັດຈຳນວນການບຳ ບັດໂດຍການອົບຄວັນຕໍ່ລັອດ.

- ນົກ ແລະ ສັດ, ນອກເໜືອທີ່ຕັ້ງໃຈເອົາໄວ້ສໍາລັບຂ້າ, ບໍ່ຄວນໃຫ້ມີໃນພື້ນທີ່ບໍລິເວນ ໂຮງງານ ຜະລິດ.

ການຈັດການກັບສິ່ງເສດເຫຼືອ

ຈັດຕັ້ງມາສິ່ງທີ່ເໝາະສົມສໍາລັບການກຳຈັດ ແລະ ການເກັບຮັກສາສິ່ງເສດເຫຼືອ. ສິ່ງເສດເຫຼືອຕ້ອງບໍ່ສະສົມ ໄວ້ໃນພື້ນທີ່ ເຮັດວຽກ. ວັດສະດຸໃສ່ສິ່ງເສດເຫຼືອຕ້ອງສະອາດ.

- ພາສະນະທີ່ໄດ້ສໍາລັບເກັບມ້ຽນຂອງເສຍຕ້ອງໄດ້ຮັບການລະບຸໄວ້ຢ່າງຊັດເຈນ, ບໍ່ຮົ່ວຊຶມ ແລະ ມີຝາປົກໃນເວລາທີ່ຈຳເປັນ.
- ຂອງເສຍຕ້ອງໄດ້ຄວນໄດ້ຮັບການນຳອອກ ແລະ ອະນາໄມພາສະນະບັນຈຸ ແລະ ຂ້າເຊື້ອດ້ວຍ ຄວາມຖີ່ທີ່ເໝາະ ສົມເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນໂອກາດຂອງການບິນເປື້ອນ.

ການກວດສອບປະສິດທິພາບ

ລະບົບການຮັກສາສຸຂະພາບໄມຄວນໄດ້ຮັບການຕິດຕາມກວດກາເປັນໄລຍະເພື່ອໃຫ້ເກີດປະສິດທິພາບ. ການ ກວດສອບເປັນໄລຍະໄດຍວິ ທີການເຊັ່ນ: ການກວດສອບກ່ອນການດຳເນີນງານ ຫຼື ການຊຸ່ມເກັບ ຕົວຢ່າງທາງ ຈຸລະຊີວະວິທະຍາຂອງ ສະພາບແວດລ້ອມ ແລະ ພື້ນຜິວສໍາພັດອາຫານ ແລະ ມີການທົບທວນ ແລະ ບັບໄຊ້ຢ່າງສະໝໍ່າສະເໝີເພື່ອໃຫ້ສອດຄ່ອງກັບສະຖານະການທີ່ປ່ຽນແປງໄປ.

ໝວດທີ IV- ສະຖານປະກອບການ-ສຸຂະພາບໄມສ່ວນບຸກຄົນ

ຈຸດປະສົງ:

ເພື່ອໃຫ້ແນ່ໃຈວ່າຄົນທີ່ສໍາພັດກັບອາຫານໂດຍທາງກົງ ຫຼື ໂດຍທາງອ້ອມບໍ່ຄວນຈະໃຫ້ມີການບິນເປື້ອນໃນ ອາຫານໂດຍ:

- ການຮັກສາລະດັບສຸກຂະພາບໄມສ່ວນບຸກຄົນໃຫ້ເໝາະສົມ.
- ພຶດຕິກຳ ແລະ ການດຳເນີນງານໃນລັກສະນະທີ່ເໝາະສົມ.

ບຸກຄົນທີ່ບໍ່ຮັກສາສຸຂະພາບໄມສ່ວນບຸກຄົນໃຫ້ຢູ່ໃນລະດັບທີ່ເໝາະສົມ, ຜູ້ທີ່ມີອາການເຈັບປ່ວຍ ຫຼື ຜູ້ທີ່ມີສະພາບເຈັບປ່ວຍ ພາບເຈັບປ່ວຍ ບາງຢ່າງ ຫຼື ຜູ້ທີ່ມີພຶດຕິກຳທີ່ບໍ່ເໝາະສົມສາມາດເຮັດໃຫ້ອາຫານມີການບິນເປື້ອນ ແລະ ສົ່ງຄວາມເຈັບປ່ວຍໃຫ້ ແກ່ຜູ້ບໍລິໂພກໄດ້.

ສະຖານະພາບຂອງສຸຂະພາບ

ບຸກຄົນທີ່ຮູ້ ຫຼື ສົງໃສວ່າ ບໍ່ສະບາຍ ຫຼື ອາດຈະເປັນພາຫານຂອງພະຍາດ ຫຼື ການເຈັບປ່ວຍທີ່ມີແນວ ໂນ້ມຈະ ຖືກສົ່ງ ຜ່ານທາງອາຫານ, ບໍ່ຄວນອະນຸຍາດໃຫ້ເຂົ້າໄປໃນທຸກໆພື້ນທີ່, ທີ່ຈັດການກັບອາຫານ ເພາະພວກເຂົາມີຄວາມເປັນໄປ ໄດ້ໃນການບິນເປື້ອນໃສ່ອາຫານ.

ບຸກຄົນທີ່ໄດ້ຮັບຜົນກະທົບຄວນລາຍງານການເຈັບປ່ວຍ ຫຼື ອາການຂອງການເຈັບປ່ວຍໃຫ້ຜູ້ບໍລິຫານທັນທີ.

ການກວດສຸຂະພາບຂອງຜູ້ສຳພັດກັບອາຫານຄວນມີການດຳເນີນການຖ້າຫາກໄດ້ມີການແຈ້ງເຕືອນຈາກ ທາງຄຣິນິກ ຫຼື ໜ່ວຍງານລະບາດວິ ທະຍາ.

ການເຈັບເປັນ ແລະ ການໄດ້ຮັບບາດເຈັບ

ການເຈັບເປັນ ຫຼື ອາການທີ່ຄວນລາຍງານຕໍ່ຜູ້ບໍລິຫານເພື່ອພິຈາລະນາຄວາມຈຳເປັນໃນການກວດສຸ ຂະພາບ ແລະ ຫຼື ການຍົກເວັ້ນທີ່ເປັນໄປໄດ້ຈາກການ ສຳພັດ ກັບອາຫານ, ການເຈັບເປັນ ແລະ ການໄດ້ ຮັບບາດເຈັບດັ່ງກ່າວ ທີ່ຄວນ ໄດ້ຮັບການພິຈາລະນາ ປະກອບ ດ້ວຍ:

- ພະຍາດຂີ້ໝາກເຫຼືອງ,
- ພະຍາດຖອກທ້ອງ,
- ຮາກ,
- ໄຂ້,
- ເຈັບຄໍມືໄຂ້,
- ເປັນບາດແຜທີ່ຕິດເຊື້ອຕາມຜິວໜັງທີ່ສາມາດເບິ່ງເຫັນໄດ້ຢ່າງຊັດເຈນເຊັ່ນ: (ນ້ຳຮ້ອນລວກ, ມືດ ບາດ ແລະ ອື່ນໆ)
- ພະຍາດ ຫູ, ຕາ, ດັງ.

ໝາຍເຫດ:

ໂຮງງານຜະລິດອາຫານຄວນມີ ແລະ ບັງຄັບໃຊ້ນະໂຍບາຍເພື່ອປ້ອງກັນບຸກຄະລາກອນທີ່ຮູ້ວ່າກຳລັງເຈັບ ເປັນຜູ້ສົ່ງຜ່ານພະຍາດຕິດຕໍ່ໂດຍຜ່ານທາງອາຫານຈາກການເຮັດວຽກໃນພື້ນທີ່ຈັດ ການກັບອາຫານ:

- ໂຮງງານຜະລິດອາຫານຄວນກຳນົດໃຫ້ພະນັກງານໃຫ້ຄຳແນະນຳກ່ຽວກັບການຈັດການເມື່ອພວກ ເຂົາໄດ້ຮັບການເຈັບເປັນ ຈາກພະຍາດຕິດຕໍ່ທີ່ໜ້າຈະສົ່ງຜ່ານທາງອາຫານ.
- ພະນັກງານທີ່ຖືກມືດບາດ ຫຼື ເປັນບາດແຜບໍ່ຄວນຈັບບາຍອາຫານ ຫຼື ພື້ນທີ່ສຳພັດກັບອາຫານ, ຍົກເວັ້ນ ແຕ່ບາດແຜໄດ້ຮັບການພະຍາບານ ແລະ ຕິດດ້ວຍແຜ່ນຕິດບາດທີ່ສາມາດກັນຊີມນ້ຳໄດ້ ເປັນຢ່າງດີ ຫຼື ໃສ່ ຖົງມືຢາງ.

ການຮັກສາຄວາມສະອາດສ່ວນບຸກຄົນ

ຜູ້ຈັດການກັບອາຫານຄວນຮັກຄວາມສະອາດຂອງຕົນເອງໃຫ້ຢູ່ໃນລະດັບດີທີ່ສຸດ.

ບຸກຄະລາກອນຄວນລ້າງ

ມືຕົນເອງທຸກໆຄັ້ງໃນເມື່ອຄວາມສະອາດສ່ວນບຸກຄົນອາດຈະມີຜົນຕໍ່ຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ, ເຊັ່ນຕົວ ຢ່າງ:

- ໃນຊ່ວງເລີ່ມຕົ້ນເຮັດກິດຈະກຳການຈັດການກັບອາຫານ,
- ໃນເມື່ອເລີ່ມເຂົ້າຊຸ້ມຜືນທີ່ບຸກແຕ່ງອາຫານຫຼັງຈາກຢຸດເຊົາພັກຜ່ອນ,
- ທັນທີຫຼັງຈາກນຳໄຊ້ຫ້ອງນ້ຳ, ແລະ
- ຫຼັງຈາກສຳພັດກັບອາຫານດິບ ຫຼື ທຸກໆວັດສະດຸທີ່ມີການບິນເປື້ອນ, ສຳພັດບ່ອນທີ່ອາດສົ່ງຜົນ ໃຫ້ເກີດການ ບິນ ເປື້ອນຕໍ່ອາຫານຊະນິດອື່ນໆ, ໃນກໍລະນີນີ້ພວກເຂົາຄວນຫຼີກລຽງໃນການ ໄປສຳ ພັດກັບອາຫານພ້ອມກິນຕາມ ຄວາມເໝາະສົມ.

ບຸກຄະລາກອນທີ່ຖືກມີດບາດ

ແລະ

ມີບາດແຜທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດໃຫ້ເຮັດວຽກຕໍ່ໄປຄວນໄດ້ຮັບການພະຍາ

ບານ

ແລະ

ຕິດດ້ວຍແຜ່ນຕິດບາດທີ່ສາມາດກັນຊຶມນ້ຳໄດ້ເປັນຢ່າງດີ.

ຊຸດກັນເປື້ອນ, ໝວກຄຸມຜົມ, ເກີບ ແລະ/ຫຼື ຖົງມືທີ່ເໝາະສົມກັບການດຳເນີນການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ກັບພະນັກ ງານທີ່ກຳລັງ ເຮັດຢູ່ ເຊັ່ນ ແນວບົກຄຸມຜົມທີ່ມີປະສິດທິພາບສຳລັບພະນັກງານທີ່ຢູ່ໃນພື້ນທີ່ຜະລິດ, ຄວນຈະ ສວມໃສ່ ແລະ ຮັກສາ ໄວ້ໃຫ້ຖືກຫຼັກສຸຂະນາໄມ.

ພຶດຕິກຳສ່ວນບຸກຄົນ ແລະ ຜູ້ມາຢ້ຽມຢາມ

ຜູ້ທີ່ມາຢ້ຽມຢາມໂຮງງານຜະລິດອາຫານ, ສະຖານທີ່ບຸກແຕ່ງ ຫຼື ຈັດການກັບອາຫານຄວນສວມ ໃສ່ຊຸດປ້ອງ ກັນ ແລະ ປະ ຕິບັດ ຕາມຂໍ້ກຳນົດ, ກົດລະບຽບດ້ານການຮັກສາສຸຂະນາໄມສ່ວນບຸກຄົນ ຂອງສະຖານປະ ກອບການກຳນົດຂຶ້ນຢ່າງ ເຂັ້ມງວດ.

ຜູ້ທີ່ມີສ່ວນຮ່ວມໃນກິດຈະກຳການຈັດການກັບອາຫານຄວນລະເວັ້ນຈາກພຶດຕິກຳທີ່ອາດເຮັດ ໃຫ້ເກີດ ການ ບິນເປື້ອນໃສ່ອາຫານ, ຕົວຢ່າງເຊັ່ນ:

- ສູບຢາ;
- ຖົງນ້ຳລາຍ, ຄາຍຂີ້ກະເທົ່;
- ຄັງວໝາກຝລັ່ງ ຫຼື ກິນອາຫານ;
- ຈາມ ຫຼື ໄອ ໄກ້ກັບອາຫານທີ່ບໍ່ໄດ້ມີການປ້ອງກັນ.

ຂອງໄຊ້ສ່ວນຕົວເຊັ່ນ: ເຄື່ອງປະດັບ, ໂມງ, ເຂັມກັດ ຫຼື ສິ່ງຂອງອື່ນໆ ບໍ່ຄວນໃສ່ ຫຼື ນຳເຂົ້າມາໃນສະ ຖານທີ່ ຈັດການກັບອາຫານຖ້າພວກເຂົາເປັນໄພຄຸກຄາມຕໍ່ຄວາມປອດໄພ ແລະ ຄວາມເໝາະສົມຂອງ ອາຫານ.

ບໍ່ຄວນເກັບຂອງໄຊ້ ແລະ ເຄື່ອງນຸ່ງຮົ່ມສ່ວນຕົວໄວ້ໃນພື້ນທີ່ຈັດການກັບອາຫານ ແລະ ຄວນເກັບໄວ້ໃນ ລັກສະນະທີ່ສາມາດປ້ອງກັນການບິນເປື້ອນໄດ້.

ຜູ້ທີ່ມາຢ້ຽມຢາມໂຮງງານຜະລິດອາຫານ, ສະຖານທີ່ບຸກແຕ່ງ ຫຼື ຈັດການກັບອາຫານຄວນ, ສວມຊຸດ ປ້ອງກັນທີ່ ເໝາະສົມ ແລະ ປະຕິບັດຕາມຂໍ້ກຳນົດ, ກົດລະບຽບວ່າດ້ວຍການຮັກສາສຸຂະພາບ ໄມ່ສ່ວນບຸກ ຄົນ ຂອງສະຖານປະກອບກຳນົດຂຶ້ນ ຢ່າງ ເຂັ້ມງວດ.

ການເຂົ້າເຖິງຂອງບຸກຄົນ ແລະ ແຂກທີ່ມາຢ້ຽມຢາມຄວນໄດ້ຮັບການຄວບຄຸມເພື່ອປ້ອງກັນການບິນເປື້ອນ. ຮູບແບບ ການຈາລະຈອນຂອງພະນັກງານບໍ່ຄວນສົ່ງຜົນໃນການບິນເປື້ອນຂ້າມຂອງຜະລິດຕະພັນ.

ການຂົນສົ່ງ

ຈຸດປະສົງ:

ມາດຕະການຄວນໄດ້ຮັບການດຳເນີນການໃນເວລາທີ່ຈຳເປັນເພື່ອ:

- ປ້ອງກັນອາຫານ ຈາກແຫຼ່ງທີ່ອາດເກີດການບິນເປື້ອນ;
- ປ້ອງກັນອາຫານຈາກຄວາມເສື່ອມຫຍຸ້ງທີ່ອາດເຮັດໃຫ້ອາຫານບໍ່ເໝາະສົມສຳລັບການບໍລິໂພກ ແລະ;
- ຈັດໃຫ້ມີສະພາບແວດລ້ອມທີ່ມີຄວບຄຸມການຈະເລີນເຕີບໂຕຂອງຈຸລິນຊີທີ່ເຮັດໃຫ້ເກີດພະຍາດ ຫຼື ການເນົາເສື່ອມ ແລະ ການຜະລິດສານພິດໃນອາຫານ.

ອາຫານອາດບິນເປື້ອນ,

ອາດໄປບໍ່ເຖິງຈຸດໝາຍປາຍທາງໃນສະພາບທີ່ເໝາະສົມຕໍ່ການບໍລິໂພກ, ເສື່ອມແຕ່ຈະມີມາດຕະການໃນການຄວບຄຸມທີ່ມີປະສິດທິພາບໃນລະຫວ່າງການຂົນສົ່ງ. ອາຫານຈະຕ້ອງໄດ້ຮັບການປ້ອງຢ່າງພຽງພໍໃນ ລະຫວ່າງການຂົນສົ່ງ.

ຫຼື
ເວັ້ນ

ຂໍ້ກຳນົດ

ຍານພາຫານ/ຕູ້ຄອນເທນເນີ ຄວນອອກແບບ ແລະ ສ້າງຂຶ້ນເພື່ອເຮັດໃຫ້:

- ອາຫານ ຫຼື ເຄື່ອງຫຸ້ມຫໍ່ບໍ່ໄດ້ຮັບການບິນເປື້ອນ;
- ສາມາດທຳຄວາມສະອາດໄດ້ຢ່າງມີປະສິດທິພາບ ແລະ ຫາກຈຳເປັນກໍສາມາດຂ້າເຊື້ອໄດ້;
- ອະນຸຍາດໃຫ້ແຍກອາຫານ ຫຼື ອາຫານທີ່ແຕກຕ່າງຈາກລາຍການທີ່ບໍ່ແມ່ນອາຫານ ທີ່ຈຳເປັນລະ ຫວ່າງການຂົນສົ່ງ;
- ໃຫ້ການປ້ອງກັນການບິນເປື້ອນຈາກຂີ້ຝຸ່ນ ແລະ ມວນລະພິດໄດ້ຢ່າງມີປະສິດທິພາບ;
- ສາມາດຮັກສາອຸນຫະພູມ, ຄວາມຊຸ່ມຊື່ນ, ສູນຍາກາດ ແລະ ເງື່ອນໄຂອື່ນໆທີ່ຈຳເປັນ ເພື່ອປ້ອງກັນ ອາຫານຈາກ ການຈະເລີນເຕີບໂຕຂອງເຊື້ອຈຸລິນຊີ;
- ອະນຸຍາດໃຫ້ມີການກວດສອບອຸນຫະພູມ, ຄວາມຊຸ່ມຊື່ນ ແລະ ເງື່ອນໄຂອື່ນໆທີ່ຈຳເປັນ.

ການນຳໃຊ້ ແລະ ການບຳລຸງຮັກສາ

ພາຫານະ ແລະ ພາສະນະບັນຈຸເພື່ອຂົນສົ່ງອາຫານຄວນເກັບໄວ້ໃນສະພາບທີ່ເໝາະສົມສຳລັບການທຳ ຄວາມສະອາດ, ການສ້ອມແປງ ແລະ ປັດໄຈແວດລ້ອມ.

ໃນກໍລະນີທີ່ໃຊ້ພາຫານະ ຫຼື ພາສະນະດຽວກັນ ສຳລັບການຂົນສົ່ງອາຫານທີ່ແຕກຕ່າງກັນ, ຫຼື ບໍ່ແມ່ນ ອາຫານ, ການ ທຳຄວາມສະອາດທີ່ມີປະສິດທິພາບ ແລະ ການຂ້າເຊື້ອທີ່ຈຳເປັນຄວນດຳເນີນການລະຫ່ວາງ ການຂຽນຖ່າຍ.

ໝວດທີ v - ຂໍ້ມູນກ່ຽວກັບຜະລິດຕະພັນ ແລະ ການບຸກຈິດສຳນຶກຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ

ຈຸດປະສົງ:

ຜະລິດຕະພັນຄວນມີຂໍ້ມູນທີ່ເໝາະສົມເພື່ອໃຫ້ໝັ້ນໃຈວ່າ:

- ມີຂໍ້ມູນທີ່ພຽງພໍ ແລະ ສາມາດເຂົ້າເຖິງໄດ້ ເປັນສິ່ງທີ່ຈຳເປັນ ແລະ ມີຄວາມສຳຄັນ ຕໍ່ ທຸກໆຄົນທີ່ຢູ່ ໃນຕ່ອງໂສ້ອາຫານເພື່ອໃຫ້ເຂົາເຈົ້າສາມາດຈັດການກັບຜະລິດຕະພັນໄດ້ຢ່າງປອດໄພ ແລະ ຖືກ ຕ້ອງ.
- ລັອດ ຫຼື ປະລິມານ ທີ່ຈຳໜ່າຍ ສາມາດລະບຸ ແລະ ເກັບຄືນໄດ້ຢ່າງງ່າຍດາຍຖ້າຫາກມີຄວາມຈຳເປັນ.

ເຫດຜົນ:

ຂໍ້ມູນຜະລິດຕະພັນບໍ່ພຽງພໍ ແລະ/ຫຼື ຄວາມຮູ້ດ້ານສຸຂະພາບໄມອາຫານໂດຍທົ່ວໄປບໍ່ພຽງພໍ, ສາມາດເຮັດໃຫ້ຜະລິດຕະພັນນຳໄປສູ່ຄວາມບໍ່ຖືກຕ້ອງໃນຂັ້ນຕອນຕໍ່ໄປໃນຕ່ອງໂສ້ອາຫານ.

ຂໍ້ມູນຜະລິດຕະພັນ

ຜະລິດຕະພັນອາຫານທຸກຢ່າງຄວນມາພ້ອມກັບໂດຍ ຫຼື ມີຂໍ້ມູນພຽງພໍເພື່ອໃຫ້ທຸກຄົນທີ່ຢູ່ໃນຕ່ອງໂສ້ອາຫານ ສາມາດ ຈັດການ, ຮັກສາ, ເກັບຮັກສາ ແລະ ກະກຽມ ແລະ ນຳໃຊ້ຜະລິດຕະພັນໄດ້ຢ່າງປອດໄພ ແລະ ຖືກ ຕ້ອງ.

ການສະແດງຕົວຜະລິດຕະພັນທີ່ມີຈຳນວນຫຼາຍ

ການສະແດງຕົວຜະລິດຕະພັນທີ່ມີຈຳນວນຫຼາຍເປັນສິ່ງສຳຄັນຕໍ່ການເກັບຄືນຜະລິດຕະພັນ ແລະ ຍັງຊ່ວຍ ການໝູນວຽນການເກັບຮັກສາ ຜະລິດຕະ ພັນໃນສາງທີ່ມີປະສິດທິພາບ. ຈຸດອາຫານ ແຕ່ລະຊະນິດຄວນມີ ການ ໃສ່ເຄື່ອງໝາຍ ແບບຖາວອນໃນການລະ ບຸກເຖິງຂໍ້ມູນຂອງຜູ້ຜະລິດ ແລະ ຈຳນວນທີ່ການຜະລິດ.

ການຕິດສະຫຼາກ

ອາຫານທີ່ບັນຈຸຫີບຫໍ່ ຄວນຕິດສະຫຼາກ ແລະ ມີຄໍາແນະນຳທີ່ຊັດເຈນເພື່ອໃຫ້ຜູ້ບໍລິໂພກທຸກຄົນສາມາດ ຈັດການ, ຮັກສາ, ເກັບຮັກສາ ແລະ ນຳໄຊ້ຜະລິດຕະພັນໄດ້ຢ່າງປອດໄພ.

ມາດຕະຖານທົ່ວໄປຂອງ Codex ທີ່ມີຜົນບັງຄັບໄວ້ສໍາລັບການຕິດສະຫຼາກອາຫານທີ່ບັນຈຸຫີບຫໍ່ (CODEX STAN 1-1985).

ການໃຫ້ຄວາມຮູ້ແກ່ຜູ້ບໍລິໂພກ

ແຜນງານການສຶກສາສຸຂະພາບຄວນຈະກວມເອົາວຽກງານສຸຂະພາບໄມອາຫານໂດຍທົ່ວໄປ. ແຜນງານດັ່ງກ່າວຄວນຊ່ວຍໃຫ້ຜູ້ບໍລິໂພກ:

- ເຂົ້າໃຈເຖິງຄວາມສໍາຄັນຕໍ່ທຸກໆຂໍ້ມູນຂອງຜະລິດຕະພັນ;
- ປະຕິບັດຕາມທຸກໆຄໍາແນະນຳທີ່ມາພ້ອມກັບຜະລິດຕະພັນ ແລະ ຕັດສິນໃຈເລືອກໃຊ້ໃຫ້ຖືກຕ້ອງ;
- ເພື່ອປ້ອງກັນການປົນເປື້ອນ ແລະ ການຈະເລີນເຕີບໂຕ ວິ ການຢູ່ລອດຂອງເຊື້ອພະຍາດ ໃນອາກາດໂດຍການ ເກັບຮັກ ສາ, ການກະກຽມ ແລະ ການນຳໄຊ້ຢ່າງຖືກຕ້ອງ;
- ຜູ້ບໍລິໂພກຄວນຮູ້ກ່ຽວກັບຄວາມສໍາພັນລະຫວ່າງ ການຄວບຄຸມ ເວລາ/ອຸນຫະພູມກັບຄວາມເຈັບ ເປັນທີ່ເກີດຈາກອາຫານ.

ຂໍ້ມູນສໍາລັບຜູ້ຊົມໃຊ້ ໃນອຸດສະຫະກຳ ຫຼື ການຄ້າຄວນມີຄວາມແຕກຕ່າງໄດ້ຢ່າງຊັດເຈນຈາກຂໍ້ມູນ ຜູ້ບໍລິ ໂພກ, ໂດຍສະ ເພາະຢ່າງຍິ່ງໃນສະຫຼາກອາຫານ.

ໝວດທີ vi - ການຝຶກອົບຮົມ

ຈຸດປະສົງ:

ການຝຶກອົບຮົມມີຄວາມສໍາຄັນຢ່າງຍິ່ງຕໍ່ລະບົບສຸຂະພາບໄມອາຫານ.

ການຝຶກອົບຮົມເລື່ອງສຸຂະພາບໄມ ທີ່ບໍ່ພຽງພໍ ແລະ/ຫຼື ການຮຽນການສອນ ແລະ ການແນະນຳທຸກໆຄົນທີ່ເຂົ້າ ຮ່ວມ ໃນກິດ ຈະກຳທີ່ກ່ຽວ ຂ້ອງ ກັບອາຫານ ບໍ່ທົ່ວເຖິງ ຈະກໍ່ໃຫ້ເກີດ ແລະ ເປັນໄພຄຸມຄາມ ຕໍ່ຄວາມປອດ ໄພຂອງອາ ຫານ ແລະ ຄວາມເໝາະສົມໃນການບໍລິໂພກ.

ຜູ້ທີ່ປະກອນການກິດຈະການດ້ານອາຫານທີ່ສໍາພັນກັບອາຫານໂດຍກົງ ຫຼື ໂດຍທາງອ້ອມຄວນໄດ້ຮັບການ ຝຶກອົບຮົມ, ແລະ/ຫຼື

ໄດ້ຮັບຄໍາແນະນຳທາງດ້ານສຸຂະນາໄມອາຫານໃຫ້ຢູ່ໃນລະດັບທີ່ເໝາະສົມກັບການປະຕິບັດການຮັບ.

ຄວາມເອົາໃຈໃສ່ ແລະ ຄວາມຮັບຜິດຊອບ

ການຝຶກອົບຮົມດ້ານສຸຂະນາໄມອາຫານມີຄວາມສຳຄັນເປັນພື້ນຖານ.

ບຸກຄະລາກອນທຸກຄົນຄວນ ເອົາໃຈໃສ່ຕໍ່ບົດ ບາດ ແລະ ຄວາມຮັບຜິດຊອບໃນການບ້ອງກັນອາຫານບໍ່ໃຫ້ມີ ການບົນເປື້ອນ ແລະ ເສື້ອມ ສະພາບ. ຜູ້ຈັດການກັບອາຫານຄວນ ມີຄວາມຮູ້ ແລະ ທັກສະທີ່ຈຳເປັນເພື່ອໃຫ້ ສາມາດຈັດການ ກັບອາຫານໄດ້ຢ່າງຖືກສຸຂະນາໄມ. ຜູ້ທີ່ໄດ້ສານເຄມີທີ່ມີ ຄວາມເຂັ້ມຂຸ້ນສູງ ຫຼື ສານເຄມີ ອື່ນໆທີ່ເປັນ ອັນຕະລາຍຄວນໄດ້ຮັບຄໍາແນະນຳທາງດ້ານເຕັກນິກໃນການຈັດການ ເພື່ອໃຫ້ມີຄວາມປອດໄພ.

ແຜນງານການຝຶກອົບຮົມ

ບັດໃຈທີ່ຕ້ອງຄຳນຶງເຖິງໃນການປະເມີນລະດັບການຝຶກອົບຮົມທີ່ຈຳເປັນໄດ້ແກ່:

- ລັກສະນະຂອງອາຫານໂດຍສະເພາະຄວາມສາມາດໃນການຮັກສາການຈະເລີນເຕີບໂຕຂອງເຊື້ອຈຸລິນຊີທີ່ເຮັດໃຫ້ເກີດພະຍາດ ຫຼື ເຮັດໃຫ້ອາຫານເຫຼົ່າເສີຍ;
- ວິທີການຈັດການ ແລະ ບັນຈຸອາຫານ, ລວມທັງຄວາມເປັນໄປໄດ້ທີ່ຈະເກີດການບົນເປື້ອນ;
- ຂອບເຂດ ແລະ ລັກສະນະຂອງການບຸງແຕ່ງ ຫຼື ການຕຽມການເພີ່ມເຕີມກ່ອນການບໍລິໂພກ ໃນຂັ້ນ ສຸດທ້າຍ;
- ເງື່ອນໄຂທີ່ເໝາະສົມໃນການເກັບຮັກສາອາຫານໄວ້;
- ລະຍະເວລາທີ່ຄາດຫວັງໄວ້ກ່ອນການບໍລິໂພກ.

ແຜນງານການຝຶກອົບຮົມຄວນໄດ້ຮັບການທົບທວນ ແລະ ປັບປຸງ ເປັນປະຈຳຕາມຄວາມຈຳເປັນ. ຄວນ ມີລະບົບໃນສະຖານທີ່ເພື່ອໃຫ້ໝັ້ນໃຈວ່າຜູ້ຈັດການກັບອາຫານຍັງໄດ້ເອົາໃຈໃສ່ເຖິງຂັ້ນຕອນທັງໝົດທີ່ ຈຳເປັນເພື່ອຮັກສາຄວາມປອດໄພ ແລະ ຄວາມ ເໝາະສົມຂອງອາຫານ.

ການໃຫ້ຄໍາແນະນຳ ແລະ ການຊີ້ນຳ

ຄວນມີການປະເມີນເປັນໄລຍະກ່ຽວກັບປະສິດທິຜົນຂອງແຜນງານການຝຶກອົບຮົມ ແລະ ການຮຽນການ ສອນ, ລວມ ທັງ ການຄວບຄຸມ ແລະ ການກວດສອບຢ່າງເປັນປະຈຳເພື່ອໃຫ້ແນ່ໃຈວ່າຂັ້ນຕອນການດຳເນີນງານ ໄດ້ມີການດຳເນີນການຢ່າງ ມີປະສິດທິພາບ.

ຜູ້ຈັດການ ແລະ ຜູ້ຊີ້ນຳ ຂະບວນການຜະລິດອາຫານຄວນມີຄວາມຮູ້ທີ່ຈຳເປັນກ່ຽວກັບ ຫຼັກ ການ ແລະ ວິທີປະຕິບັດ ດ້ານສຸຂະນາໄມອາຫານເພື່ອໃຫ້ສາມາດຕັດສິນຄວາມສ່ຽງທີ່ອາດເກີດຂຶ້ນ ແລະ ດຳເນີນ ການໃນສິ່ງທີ່ຈຳເປັນ ເພື່ອແກ້ໄຂຂໍ້ບົກພ່ອງ.

ພາກທີ III.1

ຂໍ້ກຳນົດຂອງ ຫຼັກການປະຕິບັດສຸຂະນາໄມທີ່ດີ (GHP) ສຳລັບຮ້ານອາຫານ
(ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງຂອງ ສປປ ລາວ
ກ່ຽວກັບການສຸຂະນາໄມອາຫານສຳລັບກຸ່ມບໍລິ ການແບບຖາວອນ ແລະ ແບບ
ເຄື່ອນທີ່ ເລກທີ 773/HPD, 23 ກັນຍາ 2009 ແລະ ພື້ນຖານຂອງ Codex)

ສະຖານທີ່ຕັ້ງ, ການຈັດວາງ ແລະ ການອອກແບບ

ສະຖານທີ່ຕັ້ງຂອງຮ້ານອາຫານຕ້ອງໄດ້ມີການປ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ເກີດການປົນເປື້ອນຈາກ (ສິ່ງທີ່ເປື້ອນ, ຝຸ່ນ, ມົນລະ ພິດ, ຄວັນ ແລະ ສິ່ງປົນເປື້ອນອື່ນໆ), ບໍ່ຄວນປ່ອຍໃຫ້ແມງໄມ້ ແລະ ສັດນຳເຊື້ອເຂົ້າມາລົບກວນ ແລະ ບໍ່ກໍ່ໃຫ້ເກີດການ ລະບາດຂອງສັດຈຳພວກນີ້.

- ຕ້ອງມີພື້ນທີ່ພຽງພໍສຳລັບການດຳເນີນການກິດຈະກຳທັງໝົດທີ່ແຕກຕ່າງກັນ ເຊັ່ນ: (ພື້ນທີ່ສຳລັບ ການເກັບ ຮັກສາ, ພື້ນທີ່ສຳລັບການກະກຽມ, ພື້ນທີ່ສຳລັບປຸງແຕ່ງ, ພື້ນທີ່ສຳລັບການຈັດວາງ ອາຫານເພື່ອບໍລິການ/ການວາງສະແດງ, ພື້ນທີ່ສຳລັບ ປຸງແຕ່ງຂອງພະນັກງານ ແລະ ອື່ນໆ. ແລະ ພື້ນທີ່ສຳລັບ ຕິດຕັ້ງອ່າງ ນ້ຳ, ໂຖສ້ວມ, ພື້ນທີ່ສຳລັບວາງອຸປະກອນແຕ່ງກິນເຊັ່ນ ເຕົາອົບ, ໝໍ້ຫຸງ ເຂົ້າ ແລະ ອຸປະກອນຮັບ ໄຊ້ໃນກິດຈະກຳນີ້) ພາຍໄຕ້ ເງື່ອນໄຂການຮັກສາຄວາມສະອາດ ແລະ ສຸຂະນາໄມ,
- ສະຖານທີ່ຕ້ອງໄດ້ຮັບການອອກແບບໃຫ້ເໝາະສົມສຳລັບກິດຈະກຳທີ່ຈະເຮັດ,
 - ພື້ນທີ່, ທີ່ສະອາດ ແລະ ພື້ນທີ່ເປື້ອນຕ້ອງແຍກອອກຈາກກັນ ເຊັ່ນ: (ພື້ນທີ່, ທີ່ຈັດການ ກັບວັດຖຸດິບຕ້ອງແຍກອອກຈາກພື້ນທີ່ປຸງແຕ່ງອາຫານ, ພື້ນທີ່ເກັບຮັກສາອາຫານພ້ອມ ກິນ, ພື້ນທີ່ສຳລັບ ລ້າງຕ້ອງ ແຍກອອກຈາກພື້ນທີ່ກະກຽມອາຫານ).
 - ປະຕິບັດຕາມຫຼັກການ, ການຜະລິດແບບໄຫຼວຽນໄປໃນທິດທາງດຽວ.

ຂໍ້ກຳນົດພິເສດສຳລັບຫ້ອງເກັບຮັກສາອາຫານທີ່ກະກຽມແລ້ວ, ອາຫານທີ່ພ້ອມກິນ
ຫຼື ອາ ຫານທີ່ປຸງແຕ່ງ ແລ້ວ

ການອອກແບບ ແລະ ການຈັດວາງແຕ່ລະຫ້ອງຕ້ອງເປັນໄປຕາມ ຫຼັກການປະຕິບັດສຸຂະອະນາໄມອາຫານ, ລວມ ທັງການປ້ອງ ກັນການບິນເປື້ອນຈາກອາຫານ ແລະ ລະຫວ່າງການປະຕິບັດໜ້າທີ່. ທັງໝົດເຫຼົ່ານີ້ຈະບໍ່ ລວມເຖິງຫ້ອງຮັບ ປະທານ ອາຫານ.

ຟື້ນ

- ຟື້ນຜິວຂອງຟື້ນຈະຕ້ອງໄດ້ຮັກສາໃຫ້ຢູ່ໃນສະພາບດີ ແລະ ທຳຄວາມສະອາດໄດ້ງ່າຍ ແລະ ສະດວກໃນການ ຂ້າເຊື້ອຫາກມີຄວາມຈຳເປັນ.
- ຟື້ນຜິວຂອງຟື້ນມີຄວາມຈຳເປັນທີ່ຕ້ອງເຮັດດ້ວຍວັດສະດຸທີ່ນ້ຳບໍ່ສາມາດຊຶມຜ່ານ, ບໍ່ມີການດູດຊຶມ, ລ້າງ, ທຳ ຄວາມສະອາດໄດ້ ແລະ ບໍ່ມີສານພິດ.
- ໃນກໍລະນີທີ່ເໝາະສົມ, ຟື້ນຈະຕ້ອງສ້າງຂຶ້ນໃນລັກສະນະໃຫ້ສາມາດລະບາຍນ້ຳໄດ້ຢ່າງພຽງພໍ ແລະ ສະດວກ ສະບາຍ (ກັນນ້ຳໄດ້, ລຽບ, ຮາບພຽງ ແຕ່ ໃຫ້ມີຄວາມຄ້ອຍຊັນພຽງພໍສຳລັບລະບາຍນ້ຳ).
- ຈຸດພົບກັນລະຫວ່າງ ຟື້ນ ແລະ ຝາຕ້ອງເຮັດດ້ວຍ.

ຕົວຢ່າງ:

- ຟື້ນໄວນິວທີ່ມີຄວາມປອດໄພ
- ກະເບື້ອງໄວນິວ
- ກະເບື້ອງຫີນທີ່ມີນ້ຳຢາເຄືອບກັນນ້ຳ
- ຫີນຂັດ
- ຢາງເຮຊິນ

ຝາ

- ເຮັດຈາກວັດສະດຸທີ່ທົນທານຕໍ່ແຮງກະທົບ, ລ້າງ ແລະ ທຳຄວາມສະອາດໄດ້ງ່າຍ, ເປັນອຸປະກອນ ທີ່ບໍ່ມີສານພິດ, ມີຄຸນນະສົມບັດໃນການທົນທານຕໍ່ຄວາມຮ້ອນ ແລະ ອາຍນ້ຳ ແມ່ນມີຄວາມ ສຳຄັນ ທີ່ສຸດ.
- ຕ້ອງຮາບພຽງ ແລະ ມີຄວາມສູງທີ່ເໝາະສົມສຳລັບການເຮັດວຽກ (ຄວາມສູງທີ່ເໝາະສົມປະມານ 2 ແມັດ) ງ່າຍຕໍ່ການທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພະຍາດຕາມຟື້ນຜິວ.
- ຟື້ນຜິວຂອງຝາຕ້ອງຮັກສາໃຫ້ຢູ່ໃນສະພາບທີ່ດີ.

ຕົວຢ່າງ:

- ໃສ່ແຜ່ນເຫຼັກທີ່ເຄືອບດ້ວຍສະແຕນເລດ ຫຼື ໂຟລີໂຟຣພິລິນ
- ຕິດກະເບື້ອງເຊຣາມິກ ກັບຢາແນວກັນຊຶມຂອງນ້ຳ
- ສີໄຊທາເປັນສີໄຊສະເພາະທີ່ລ້າງທຳ ແລະ ຄວາມສະອາດໄດ້.

ເພດານ

- ເພດານ ແລະ ອຸປະກອນທີ່ຕິດຕັ້ງຢູ່ສ່ວນເທິງຕ້ອງໃຫ້ສາມາດປ້ອງກັນສິ່ງເປີະເປື້ອນທີ່ຕົກ ມາ ຈາກອາ ຄານ ແລະ ຫຼຸດຜ່ອນການຈັບຕົວຂອງຂີ້ຜຸ່ນ, ການຈະເລີນເຕີບໂຕຂອງເຊື້ອຮາ ທີ່ບໍ່ເພິ່ງ ປາດຖະໜາ ແລະ ການ ກໍ່ຕົວຂອງສິ່ງເສດເຫຼືອນ້ອຍໆ.
- ມີຄຸນນະພາບສູງໃນເລື່ອງຄວາມທົນທານຕໍ່ ຄວາມຮ້ອນ, ອາຍນ້ຳ ແລະ ອາຍໄຟແມ່ນມີຄວາມ ສຳຄັນ ຫຼາຍ.
- ບຳລຸງຮັກສາຢ່າງເໝາະສົມ.
- ຕົວຢ່າງ:
 - ໄຊ້ສີທາໃຫ້ເປັນສີໄຊ້ສະເພາະທີ່ລ້າງທຳຄວາມສະອາດໄດ້.
 - ສາມາດຕິດແຜງຄວບຄຸມໄຟ.

ປ້ອງອ້ຽມ

- ປ້ອງອ້ຽມ ແລະ ປ້ອງລະບາຍອາກາດອື່ນໆຕ້ອງເຮັດໃຫ້ສາມາດປ້ອງກັນສິ່ງເປີະເປື້ອນທີ່ມາຈາກ ອາຄານ ແລະ ໃຫ້ສາມາດທຳຄວາມສະອາດໄດ້ງ່າຍ.
- ປ້ອງອ້ຽມໃຫ້ສາມາດເປີດອອກໄດ້ເພື່ອລະບາຍອາກາດໃນເວລາຈຳເປັນຕ້ອງໃຫ້ມີຕາໜ່າງ ເພື່ອປ້ອງກັນແມງ ໄມ້ ແລະ ສາມາດຖອດອອກທຳຄວາມສະອາດໄດ້ງ່າຍ.
- ການເປີດປ້ອງອ້ຽມຕະຫຼອດເວລາເປັນສາຍເຫດໃຫ້ເກີດການບິນເປື້ອນໃສ່ອາຫານ, ສະນັ້ນປ້ອງ ອ້ຽມຕ້ອງ ປິດໄວ້ຕະຫຼອດໃນຊ່ວງທີ່ທ່ານບຸງແຕ່ງອາຫານ.

ປະຕູ

- ປະຕູຕ້ອງເຮັດດ້ວຍວັດສະດຸທີ່ທົນທານ;
- ພື້ນຜິວຂອງປະຕູຕ້ອງລຽບ ແລະ ບໍ່ດູດຊຶມ/ກັນການດູດຊຶມຂອງນ້ຳໄດ້;
- ທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພະຍາດໄດ້ງ່າຍເມື່ອມີຄວາມຈຳເປັນ;
- ປິດແຈບດີ, ປິດໃຫ້ພິດກັບສະບັງປິດອັດຕະໂນມັດ;
- ບຳລຸງຮັກສາຢ່າງຖືກຕ້ອງ.

ຜົນຜົວສຳພັດ

- ທຸກໆຜົນຜົວທີ່ສຳພັດໂດຍຕົງກັບອາຫານ ເຊັ່ນ: (ອຸປະກອນ, ເຄື່ອງໃຊ້ໃນເຮືອນຄົວ, ແລະ ອື່ນໆ) ຕ້ອງເຮັດ ຈາກວັດສະດຸທີ່ເໝາະສົມ, ຮາບພຽງ ແລະ ລຽບ, ບໍ່ໃຫ້ດູດຊຶມໄດ້, ທົນທານຕໍ່ການກັດ ເຊາະ, ບໍ່ເປັນພິດ, ບໍ່ເຂົ້າໝັ້ງ, ທຳຄວາມສະອາດງ່າຍ, ທົນທານ ແລະ ບໍ່ເກີດ ປະຕິກິລິຍາ ກັບສ່ວນ ປະສົມຂອງອາຫານ.
- ໂຄງສ້າງ ແລະ ສ່ວນຕ່ຳຕ້ອງໃຫ້ຢູ່ໃນສະພາບຮາບພຽງ, ລຽບ ແລະ ແໜ້ນໜາ, ທຳຄວາມສະອາດ ໄດ້ງ່າຍ ແລະ ບຳລຸງຮັກສາໃຫ້ຢູ່ໃນສະພາບທີ່ດີ.
- ຄວນຫຼີກລຽງການໃຊ້ໄມ້, ນອກຈາກໂຄງສ້າງ, ຂອບສຳລັບຊັ້ນວາງເຄື່ອງ ແລະ ອື່ນໆໃຫ້ຢູ່ໃນສະພາບທີ່ດີ, ປາສະຈາກຄວາມບໍ່ສົມບູນຂອງຜົນຜົວ ແລະ ປິດຮ່ອງຮອຍດ້ວຍສານເຄືອບເຖົ້າ ວານິຊ ຫຼື ສີທີ່ສາມາດລ້າງ ແລະ ທຳຄວາມສະອາດໄດ້ເຕັມທີ່.

ຕົວຢ່າງ ວັດສະດຸທີ່ໄດ້ຮັບການຍອມຮັບໂດຍທົ່ວໄປຄື:

- ເຫຼັກສະແຕນເລດ
- ຢາງພລາສະຕິກລາມີແນັດ
- ຢາງພລາສະຕິກໃຊ້ສຳລັບກັບອາຫານໂດຍສະເພາະ
- ເຊຣາມິກ ແລະ ແກ້ວ ໂທເຈນ

ໂຄມໄພ

ອຸປະກອນໃຫ້ແສງສະຫວ່າງຕ້ອງໄດ້ມີການບົກຄຸມຢ່າງເໝາະສົມ ຫຼື ໃຫ້ຄວາມສະຫວ່າງຢ່າງທົ່ວເຖິງ.

ມາດຕະຖານແສງສະຫວ່າງທີ່ແນະນຳໄດ້ແກ່:

- 500 lux ສຳລັບຜື່ນທີ່ກະກຽມອາຫານ, ບຸ່ງແຕ່ງອາຫານ ແລະ ໃຫ້ບໍລິການ
- 200 lux ສຳລັບຜື່ນທີ່ອື່ນໆ

ການລະບາຍອາກາດ

- ຊ່ອງລະບາຍອາກາດທັງໝົດຄວນຢູ່ໃນຕຳແໜ່ງທີ່ສາມາດປ້ອງກັນການໄຫຼຂອງອາກາດຈາກບ່ອນທີ່ມີການບິນເປື້ອນໄປຫາບ່ອນທີ່ສະອາດ (ເຊັ່ນ: ຈາກຫ້ອງນ້ຳ ຫຼື ສະຖານທີ່ເກັບມ້ຽນຂີ້ເຫຼືອ ໄປຫາ ຫ້ອງອາຫານ).
- ທຸກໆຊ່ອງລະບາຍອາກາດທີ່ສາມາດເປີດໄດ້ເຊັ່ນ: ປ່ອງອັງມ, ປະຕູທາງເຂົ້າ, ຊ່ອງຫ່ວາງຕາມຝາ, ຊ່ອງວ່າງຂອງ ທໍ່ລະບາຍ ຄວນຕິດຕັ້ງ ຫຼື ໃສ່ ຕາໜ່າງກັນແມ້ງໄມ້ ແລະ ສັດນຳເຊື້ອ.
- ຫ້ອງຄົວ ແລະ ຫ້ອງລ້າງຈານຕ້ອງເຄື່ອງລະບາຍອາກາດ, ອຸປະກອນບຸ່ງແຕ່ງອາຫານທີ່ຕິດຕັ້ງເຄື່ອງ ດູດຄວນທີ່ເໝາະສົມຕ້ອງມີການກັ່ນຕອງຂີ້ເຫຼືອ. ຕົວກອງຕ້ອງສາມາດຖອດອອກໄດ້ເພື່ອທຳ ຄວາມສະອາດ ຫຼື ປ່ຽນ, ແລະ ສາມາດເຂົ້າເຖິງທໍ່ ແລະ ອື່ນໆ ສຳລັບການທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ການບຳລຸງຮັກສາ.

- ການລະບາຍອາກາດຕ້ອງມີຄວາມສາມາດໃນການກຳຈັດຄວາມຮ້ອນ, ອາຍນ້ຳ ແລະ ກິນເໝັນ ຈາກຂະບວນການບຸງ ແຕ່ງອາຫານ, ເຄື່ອງເກັບຄວາມເຢັນ, ຫ້ອງລ້າງຖ້ວຍ, ຈານ ແລະ ອື່ນໆ, ນອກຈາກນີ້ຍັງມີກິນອັບ ແລະ ກິນຄ້ວນ ທີ່ກິນບູດຈາກຄວາມຊຸ່ມຊື່ນຈາກ ສິ່ງອ່ານວຍຄວາມສະ ດວກຂອງພະນັກງານ, ພື້ນທີ່ລູກຄ້າ ແລະ ສາງເກັບຮັກສາວັດຖຸດິບ.
- ກຽມລະບາຍອາກາດທີ່ດີຈະຊ່ວຍຫຼຸດອຸນນະພູມອາກາດ ແລະ ຄວາມຊຸ່ມຊື່ນສຳພັດ ແລະ ເປົ້າໝາຍ ຄືການ ຮັກສາອຸນນະພູມໃນຮົ່ມຕ່ຳກ່ວາ 30°C.

ນ້ຳປະປາທີ່ໃຊ້ໃນການຈັດການ ແລະ ການທຳຄວາມສະອາດອາຫານ

- ການສະໜອງນ້ຳຕ້ອງໃຫ້ມີຄວາມແຮງ ແລະ ປະລິມານທີ່ພຽງພໍ (ຕ້ອງເປັນນ້ຳດື່ມທີ່ມີຄຸນນະພາບ).
- ນ້ຳທີ່ໃຊ້ສຳລັບທຳຄວາມສະອາດວັດຖຸດິບ, ພາສະນະບັນຈຸອາຫານ, ແລະ ເຄື່ອງມືບໍ່ຄວນນຳມາ ໃຊ້ຄືນ.
- ທ່ແຈກຈ່າຍນ້ຳຕ້ອງໃຫ້ມີຄວາມແຕກຕ່າງຢ່າງຈະແຈ້ງລະຫວ່າງ ນ້ຳສຳລັບດື່ມ ແລະ ນ້ຳທີ່ບໍ່ສາມາດ ດື່ມໄດ້ເຊັ່ນ: (ນ້ຳທີ່ ບໍ່ມີຄຸນນະພາບ) ແມ່ນ ນ້ຳທີ່ໃຊ້ເພື່ອມອດໄຟ, ຜະລິດອາຍນ້ຳ, ໄຊ້ແຊ່ເຢັນ.
- ຫາກນ້ຳທີ່ໃຊ້ເພື່ອແຊ່ພາສະນະບັນຈຸອາຫານເຢັນລົງຫຼັງຈາກການໃຫ້ຄວາມຮ້ອນ ຫຼື ສຳລັບແຊ່ ແຂງອາຫານດິບເຊັ່ນ: (ຊີນ, ປາ) ຕ້ອງເປັນນ້ຳທີ່ມາຈາກແຫຼ່ງທີ່ບໍ່ມີການບິນເປື້ອນ ສຳລັບອາຫານ (ຕ້ອງເປັນ ນ້ຳທີ່ສະອາດ ແລະ ສາມາດດື່ມໄດ້).

ນ້ຳແຂງ ແລະ ອາຍນ້ຳ

- ນ້ຳແຂງທີ່ໃຊ້ກັບອາຫານ ແລະ ເຄື່ອງດື່ມ ຫຼື ໃຊ້ເພື່ອການເກັບຮັກສາອາຫານ ຕ້ອງເປັນນ້ຳແຂງ ທີ່ຜະລິດຈາກ ນ້ຳທີ່ດື່ມໄດ້ (ນ້ຳທີ່ມີຄຸນນະພາບ).
- ນ້ຳແຂງຕ້ອງໄດ້ຮັບການຈັດການ ແລະ ເກັບໄວ້ໃນສະຫນອງທີ່ທີ່ສະອາດ ແລະ ພາສະນະບັນຈຸທີ່ ໄດ້ຮັບການຮັກສາໄວ້ເຊິ່ງ ຮັກສາໄວ້ສຳລັບໃຊ້ເພື່ອຈຸດປະສົງນີ້.
- ອາຍນ້ຳທີ່ໃຊ້ໂດຍກົງກັບອາຫານຕ້ອງບໍ່ມີສານທີ່ເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ສຸຂະພາບ ຫຼື ມີແນວໂນ້ມທີ່ຈະ ເຮັດ ໃຫ້ອາຫານ ໄດ້ຮັບການບິນເປື້ອນ.

ອຸປະກອນ ແລະ ສິ່ງອ່ານວຍຄວາມສະດວກ

ອຸປະກອນ

ສິ່ງຂອງທັງໝົດ, ເຕົາອົບ, ໝໍ້ຫຸງເຂົ້າ ແລະ ອຸປະກອນ ທີ່ສຳພັດກັບອາຫານຕ້ອງ:

- ເຮັດຈາກວັດສະດຸທີ່ເໝາະສົມ ແລະ ເກັບໄວ້ໃຫ້ເປັນລະບຽບ, ຊ່ອມແຊມ ແລະ ເກັບຮັກສາ ໄວ້ໃຫ້ຢູ່ ໃນລັກ ສະນະເງື່ອນໄຂ ໃນວິທີທີ່ລົດຄວາມສ່ຽງຂອງການບິນເປື້ອນໃຫ້ນ້ອຍທີ່ສຸດ ແລະ ຊ່ວຍໃຫ້ ສາ ມາດທຳຄວາມ ສະອາດໄດ້ ແລະ ຫາກຈຳເປັນໃຫ້ເຮັດການຂ້າເຊື້ອໄດ້, ຍົກເວັ້ນສຳລັບພາ ສະນະ ແລະ ວັດສະ ດຸທຸ່ມທີ່ບໍ່ສາມາດນຳເອົາມາ ໃຊ້ຄືນໄດ້.

- ຕິດຕັ້ງໃນລັກສະນະທີ່ຊ່ວຍໃຫ້ສາມາດທຳຄວາມສະອາດອຸປະກອນ ພື້ນທີ່ໂດຍຮອບໄດ້ຢ່າງ ພຽງພໍ. ແລະ
- ຕິດຕັ້ງອຸປະກອນຄວບຄຸມ ເຊັ່ນ: (ເຊັ່ນເຊີວັດອຸນນະພູມ) ໃສ່ບ່ອນທີ່ເໝາະສົມ.
- ທຳຄວາມສະອາດໄດ້ຢ່າງມີປະສິດທິພາບ ແລະ ການຂ້າເຊື້ອຢ່າງເປັນປະຈຳຖ້າມີຄວາມຈຳເປັນ ເພື່ອຫຼີກລ່າງ ທຸກໆຄວາມສ່ຽງຕໍ່ການບິນເປືອນ.
- ຖ້າຫາກໄດ້ສານເຄມີເພື່ອປ້ອງກັນການກັດເຊາະອຸປະກອນ ແລະ ພາສະນະບັນຈຸຕ້ອງປະຕິບັດຕາມ ຫຼັກການ ປະຕິບັດທີ່ດີ.

ອຸປະກອນອຳນວຍຄວາມສະດວກໃນການລ້າງມື

- ມີຈຳນວນອ່າງລ້າງມືທີ່ພຽງພໍ ແລະ ມີນ້ຳຮ້ອນ ແລະ ນ້ຳເຢັນພຽງພໍສຳລັບການນຳໄຊ້ຂອງ ພະນັກ ງານ. ສິ່ງ ອຳນວຍຄວາມ ສະດວກເຫຼົ່ານີ້ຄວນໃຫ້ມີຢູ່ໃນສະຖານທີ່ເພື່ອໃຫ້ພະນັກງານສາມາດເຂົ້າເຖິງໄດ້ສະດວກ.
- ຄວນມີສະບູແຫຼວລ້າງມື ແລະ ຜ້າເຈ້ຍ ເຊັ່ນຄວນໃຫ້ມີໄວ້ທີ່ອ່າງລ້າງມືທຸກໆອ່າງ. ການນຳໄຊ້ເຄື່ອງເປົ້າແຫ້ງໃນພື້ນທີ່ຈັດຕຽມອາຫານບໍ່ສາມາດຍອມຮັບໄດ້.
- ຕ້ອງມີຂໍ້ແນະນຳທີ່ມີສັນຍາລັກສະແດງພາບອຸປະກອນກ່ຽວກັບ “ການລ້າງມືທີ່ຖືກລັກສະນະ” ຕິດໄວ້ໃນສະຖານທີ່.

ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກໃນການລ້າງ ອາຫານ ແລະ ອຸປະກອນ

- ສິ່ງເຫຼົ່ານີ້ຈະຕ້ອງມີຈຳນວນພຽງພໍ ແລະ ຄວາມສາມາດຂອງອ່າງສຳລັບລ້າງອາຫານ ແລະ ອຸປະກອນ. ທຸກໆອ່າງລ້າງຈຳນວນຕ້ອງມີການສະໜອງນ້ຳເຢັນ ແລະ ນ້ຳຮ້ອນໃນລະດັບ (50-60°C) ໃຫ້ພຽງພໍ.
- ມີນ້ຳຮ້ອນ, ນ້ຳເຢັນ ແລະ ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກໃຫ້ພຽງພໍຕາມຄວາມຈຳເປັນເພື່ອທຳຄວາມສະອາດ, ຂ້າເຊື້ອ ແລະ ຈັດເກັບອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງມືຕ່າງໆ. ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກເຫຼົ່ານີ້ມີຄວາມຈຳເປັນຈະຕ້ອງເຮັດດ້ວຍວັດສະດຸທີ່ທົນທານຕໍ່ການກັດເຊາະ ແລະ ທຳຄວາມສະອາດໄດ້ງ່າຍ.
- ເຄື່ອງລ້າງຖ້ວຍ, ຈານມີຄວາມຈຳເປັນສຳລັບທຸກໆທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ, ຍົກເວ້ນສະຖານທີ່ກຽມ ອາຫານ ນ້ອຍໆ ແລະ ຄວນຢູ່ໃນສະພາບການເຮັດວຽກທີ່ດີ ແລະ ມີຄວາມອາດສາມາດ ໃນການ ເຮັດວຽກໃຫ້ພຽງພໍ. ນ້ຳໃນຮອບວຽນຂອງ ການລ້າງຄວນເກີນກ່ວາ 80°C.

ຫ້ອງປ່ຽນເຄື່ອງ ແລະ ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກໃນຫ້ອງນ້ຳຂອງພະນັກງານ

- ພະນັກງານຕ້ອງມີຫ້ອງອຳນວຍຄວາມສະດວກເຊິ່ງແຍກອອກຈາກຫ້ອງອາຫານທີ່ສາມາດປ່ຽນ ແລະ ເກັບ ເສື້ອຜ້າ ແລະ ເຄື່ອງໄຊ້ສ່ວນຕົວ. ແນະນຳໃຫ້ໄຊ້ຕູ້ເສື້ອຜ້າ ແລະ ເຄື່ອງໄຊ້ອື່ນໆຂອງ ພະນັກງານທີ່ມີຢູ່ໃນຫ້ອງປ່ຽນເສື້ອຜ້າ.
- ຄວນມີການຈັດຕຽມສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກໃນຫ້ອງນ້ຳຢ່າງພຽງພໍສຳລັບພະນັກງານ

ແລະ ຄວນ ແຍກ ອອກຈາກ ຫ້ອງນໍ້າສໍາລັບລູກຄ້າ, ແຕ່ຖ້າມີຄວາມຈຳເປັນຈະໄດ້ຮ່ວມກັບລູກຄ້າໄດ້ສະເພາະ ສະຖານທີ່ດຳເນີນງານຂະ ໜາດ ນ້ອຍເທົ່ານັ້ນ.

- ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກທັງໝົດຄວນໄດ້ຮັບການຊອມແຊມ ແລະ ທຳຄວາມສະອາດໃຫ້ຢູ່ໃນ ສະພາບດີ ທຸກໆວັນ.
- ຫ້ອງນໍ້າຄວນມີຈຳນວນອ່າງລ້າງມື ທີ່ມີສະບູແຫຼວ ແລະ ເຈ້ຍເຊັດມື, ເຄື່ອງປັ່ນແຫ້ງຕ້ອງມີໄວ້ໃຫ້ ເປັນທາງ ເລືອກຂອງຜູ້ທີ່ບໍ່ຍາກນຳໄຊ້ເຈ້ຍເຊັດມື.
- ປະຕູຫ້ອງນໍ້າບໍ່ຄວນປິ່ນໄປຫາຫ້ອງກຽມ ແລະ ຫ້ອງບຸຸງແຕ່ງອາຫານໂດຍກົງ.

ຕົວຢ່າງ:

ຈຳນວນຫ້ອງນໍ້າທີ່ເໝາະສົມ 1 ຫ້ອງ ຕໍ່ 25 ຄົນ.

ການກຳຈັດ ແລະ ການເຄື່ອນຍ້າຍເສດອາຫານ

- ກຳຈັດເສດອາຫານ ແລະ ຂອງເສຍອອກຈາກຫ້ອງທີ່ມີອາຫານຢູ່ໃຫ້ໄວທີ່ສຸດເພື່ອຫຼີກລຽງການເກີດ ການ ເໝົາເສຍຂອງພວກເຂົາ.
- ເສດອາຫານຕ້ອງເກັບໄວ້ໃນຖັງພາສະນະບັນຈຸທີ່ມີຝາປິດຢ່າງແໜ້ນໜາ ແລະ ມີສັນຍາລັກບອກ ຢ່າງຊັດເຈນ ແລະ ເຮັດຈາກວັດສະດຸທີ່ສາມາດທຳຄວາມສະອາດໄດ້ງ່າຍ ແລະ ບໍ່ເຮັດໃຫ້ເກີດ ການກັດເຊາະ ແລະ ມີໂຄງ ສ້າງທີ່ເໝາະສົມ.
- (ຫ້ອງ ຫຼື ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກ) ຕ້ອງມີຄວາມສາມາດພຽງພໍສຳລັບການຈັດເກັບຂອງເສຍ, ໂດຍມີຄວາມຖີ່ໃນການເກັບມ້ຽນຢ່າງໜ້ອຍວັນລະຄັ້ງ (ຜູ້ຮັບເໝົາໃນການເກັບມ້ຽນເສດອາຫານທີ່ ໄຊ້ບໍລິການຈະ ຕ້ອງມີໃບອະນຸຍາດ).
- ເສດອາຫານຕ້ອງບໍ່ເປັນແຫຼ່ງໂດຍທາງກົງ ຫຼື ທາງອ້ອມຂອງການປົນເປື້ອນ ຫຼື ເປັນບ່ອນ ດຶງດູດແມງໄມ້ ສັດຕູພືດ (ເຊັ່ນ: ພື້ນຜິວສຳພັດ ທີ່ໄຊ້ຕຽມອາຫານ).

ການຄວບຄຸມການດຳເນີນງານ

ວັດຖຸດິບ ແລະ ສ່ວນປະສົມອາຫານທີ່ໄຊ້ໃນການບຸງອາຫານຄວນ:

- ຈັດຊື້ຈາກແຫຼ່ງທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດ, ຜູ້ສະໜອງທີ່ເຊື່ອຖືໄດ້ ແລະ ໃນສະພາບສະພາບທີ່ດີ: ສົດ, ສະ ອາດ ແລະ ມີຄຸນນະພາບດີ, ບໍ່ມີຄວາມອັນຕະລາຍທາງເຄມີ ແລະ ການປົນເປື້ອນວັດຖຸແບກປອມ ແລະ ມີຄວາມເໝາະ ສົມສຳລັບບຸງແຕ່ງເປັນອາຫານ.
- ຜະລິດຕະພັນອາຫານທຸກປະເພດຕ້ອງໄດ້ຮັບການກວດກາກ່ອນທີ່ຈະໄດ້ຮັບການຮັບຮອງເ ພື່ອໃຫ້ ແນ່ໃຈວ່າພວກເຂົາບໍ່ເຮັດໃຫ້ເສຍຫາຍ ຫຼື ສົ່ງຜົນຮ້າຍ. ຄວນເບິ່ງ:
 - ອຸນນະພູມການຂົນສົ່ງເໝາະສົມ, ລົດບັນທຸກ ຫຼື ພາສະນະບັນຈຸຢູ່ໃນສະພາບສຸຂະອະນາໄມທີ່ດີ;
 - ມີຜົນວ່າຜະລິດຕະພັນອາດຖືກທຳລາຍ ຫຼື ລົບກວນ ໂດຍສັດຕູພືດ;
 - ໃບຢັ້ງຢືນການວິໄຈຈາກຜູ້ສະໜອງ ຫຼື ຕົວຢ່າງ ອາດມີຄວາມຈຳເປັນໃນບາງກໍລະນີເພື່ອວິໄຈ ການປົນເປື້ອນ ຂອງຈຸລິນຊີ ແລະ ເຄມີ.
 - ກ່ອນຫຸ້ມຫໍ່ວັດຖຸດິບຕ້ອງໄດ້ຮັບການກວດກາເພື່ອການຕິດສະຫຼາກໃຫ້ເໝາະສົມ, ວັນໝົດອາຍຸຂອງ ຜູ້ຜະລິດ/ດີທີ່ສຸດຕ້ອງໄດ້ກ່ອນ/ນຳໄຊ້ໂດຍ, ວັນທີ, ຄວາມສົມບູນໃນການບັນຈຸ ແລະ ສະ ພາບການ ເກັບຮັກສາ. ຖ້າວັນນຳໄຊ້ໝົດອາຍຸ ບໍ່ຄວນນຳໄປບຸງແຕ່ງເປັນອາຫານ.
 - ວັດຖຸດິບຄວນຊື້ໃນປະລິມານທີ່ສອດຄ່ອງກັບສຳລັບຄວາມພໍດີ/ຄວາມສາມາດໃນການເກັບ ຮັກສາ.
 - ທຳຄວາມສະອາດທາງວັດຖຸເຊັ່ນໃນນ້ຳດື່ມໃຫ້ສະອາດ ແລະ ເກັບໄວ້ໃນອຸນນະພູມທີ່ເໝາະສົມ.

- ການເຕີມທາດເພີ່ມອາຫານຄວນໃຫ້ເປັນໄປຕາມຂໍ້ກຳນົດກົດລະບຽບຂອງ ກະຊວງສາທາລະນະ ສຸກກິມອາ ຫານ ແລະ ຢາເຊັ່ນ: ການອະນຸຍາດສຳລັບການປຸງແຕ່ງອາຫານ, ຊື່ຂອງທາດເພີ່ມອາ ຫານ ແລະ ໃບອະນຸຍາດດຳເນີນທຸລະກິດ.

ການເກັບຮັກສາອາຫານ ແລະ ການໝູນວຽນຂອງການເກັບຮັກສາ

ພື້ນທີ່ເກັບຮັກສາແບບແຫ້ງຈະຕ້ອງສະອາດ, ແຫ້ງ ແລະ ປາສະຈາກສັດນຳເຊື້ອ ແລະ ແມງໄມ້ ເພື່ອປ້ອງກັນການບິນເປື້ອນ. ພື້ນທີ່ຈັດເກັບຕ້ອງມີການລະບາຍອາກາດທີ່ດີການບູລະນະຮັກສາໃຫ້ ຢູ່ໃນອຸນ ນະ ພູມ 10-12°C.

ຫຼັກການທົ່ວໄປສຳລັບການຈັດເກັບອາຫານ:

- ✓ ປະຕິບັດຕາມລະບຽບຂອງການເຂົ້າກ່ອນ, ອອກກ່ອນ (FIFO), ສຳລັບການໝູນວຽນຂອງການ ເກັບຮັກສາຜະລິດຕະພັນ; ຜະລິດຕະພັນໃໝ່ຄວນວາງໄວ້ທາງຫຼັງຜະລິດຕະພັນເກົ່າເພື່ອໃຫ້ແນ່ ໃຈວ່າຜະລິດຕະພັນເກົ່າຖືກນຳມາໃຊ້ກ່ອນ.ຜະ ລິດຕະພັນທຳອິດທີ່ທ່ານໄດ້ຮັບ (ເອົາເຂົ້າກ່ອນ) ເປັນຜະລິດຕະພັນທຳອິດທີ່ທ່ານເອົາມາ ໄຊ້ (ເອົາອອກມາໃຊ້ກ່ອນ).
- ✓ ຕິດສະຫຼາກ ແລະ ວັນທີກະກຽມອາຫານ.
- ✓ ເກັບອາຫານໄວ້ໃນພື້ນທີ່ຈັດເກັບທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ ບໍ່ແມ່ນຈະເກັບໄວ້ໃນຫ້ອງນ້ຳ, ຫ້ອງໂຖງທີ່ອົບເອົາ ຫຼື ຕາມທາງຢ່າງ.
- ✓ ໃຫ້ມີພື້ນທີ່ພຽງພໍສຳລັບລະບາຍອາກາດ ແລະ ໝູນວຽນອ້ອມຮອບອາຫານໃນຕູ້ເຢັນ ແລະ ຕູ້ແຊ່.
- ✓ ເກັບອາຫານທັງໝົດໄວ້ໃຫ້ສູງຈາກພື້ນ 15 ຊມ.
- ✓ ເກັບອາຫານໄວ້ໃນຖັງເກັບສຳລັບເກັບອາຫານໂດຍສະເພາະ, ບໍ່ມີການດູດຊຶມ, ຫຸ້ມຫໍ່ ຫຼື ໃສ່ພາສະ ນະບັນຈຸທີ່ຖືກສຸຂະອະນາໄມ ແລະ ບໍ່ຄວນວາງອາຫານໄວ້ໂດຍຕົງເທິງຊັ້ນວາງໄລຫະ.
- ✓ ຈັດຕຽມຊັ້ນວາງທີ່ພິເສດໃນຊ້ອງເກັບຂອງຕູ້ເຢັນ ແລະ ຕູ້ແຊ່.
- ✓ ໄຊ້ຕູ້ເຢັນທີ່ມີ (ອຸນນະພູມ ຢູ່ທີ່ 5 °C ຫຼື ຕ່ຳກ່ວາ) ສຳລັບການເກັບຮັກສາໄລຍະສັ້ນ. ຕາມຫຼັກການແລ້ວມັນ ກໍຂຶ້ນຢູ່ກັບອາຫານແຕ່ລະຊະນິດເຊັ່ນ: ຊີ້ນ ແລະ ຜະລິດຕະພັນຈາກນົມ, ຄວນເກັບ ໄວ້ໃນຕູ້ເຢັນແຍກຕາງ ຫາກໃນອຸນນະພູມທີ່ຖືກຕ້ອງ.
- ✓ ໄຊ້ຕູ້ແຊ່ທີ່ນັ້ນ (ໜ່ວຍວັດອຸນນະພູມຢູ່ທີ່ -18 °C ຫຼື ຕ່ຳກ່ວາ) ເພື່ອເກັບຮັກສາອາຫານແຊ່ເຢັນ ແລ້ວ ຫຼື ແຊ່ແຂງ. ຕູ້ແຊ່ຄວນຈະລະລາຍນ້ຳແຂງຢ່າງສະມ້າສະເໝີ. ໃນລະຫວ່າງການລະ ລາຍນ້ຳ ແຂງຂອງເຄື່ອງຄວນເຄື່ອນຍ້າຍອາຫານແຊ່ແຂງໄປຍັງຊ່ອງແຊ່ແຂງອື່ນ.
- ✓ ເກັບອາຫານປຸງແຕ່ງແລ້ວ ແລະ ອາຫານພ້ອມກິນໄວ້ເທິງອາຫານດິບເພື່ອບໍ່ໃຫ້ເກີດການບິນເປື້ອນ.
- ✓ ບໍ່ໃຫ້ສົ່ງຊີ້ວັດຖຸດິບຫຼາຍກວ່າທີ່ຈະຕ້ອງໄຊ້. ຖ້າຫາກເກັບຮັກສາໄວ້ດົນເກີນໄປ,

ອາຫານຂອງ ທ່ານຈະ ກາຍເປັນອາຫານເໝາະສົມ.

ຕາຕະລາງສະແດງການເກັບຮັກສາອາຫານ ໃນຕູ້ເຢັນ ແລະ ຕູ້ແຊ່

ຫມາຍເຫດ: ການເອົາໃຈໃສ່ໃນໄລຍະເວລາສັ້ນໆເພື່ອຄວາມປອດໄພເຫຼົ່ານີ້ຈະຊ່ວຍປ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ອາຫານໃນ ຕູ້ເຢັນຖືກທຳລາຍ ຫຼື ກາຍເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ຜູ້ບໍລິໂພກ. ເພາະການແຊ່ແຂງເຮັດໃຫ້ອາຫານປອດໄພຕະຫຼອດ, ເວລາການເກັບຮັກສາ ທີ່ໄດ້ແນະນຳແມ່ນເພື່ອຄຸນນະພາບເທົ່ານັ້ນ.

ຕາຕະລາງສະແດງການເກັບຮັກສາອາຫານ ໃນຕູ້ເຢັນ ແລະ ຕູ້ແຊ່		
ຜະລິດຕະພັນອາຫານ	ຕູ້ເຢັນ ($<5^{\circ}\text{C}$)	ຕູ້ແຊ່ (-18°C)
ໄຂ່		
ສົດ, ໃນເປືອກ	3-5 ອາທິດ	ບໍ່ແຊ່ແຂງ
ໄຂ່ດິບ (ໄຂ່ແດງ, ໄຂ່ຂາວ)	2 ຫາ 4 ວັນ	1 ປີ
ຕົ້ມສຸກດີ	7 ວັນ	ບໍ່ແຊ່ແຂງ
ໄຂ່ທີ່ ຜ່ານການອົບຂ້າເຊື້ອດ້ວຍຄວາມຮ້ອນສູງ, ໄຂ່ທຽມບໍ່ມີເປືອກຫຸ້ມ	3 ວັນ	ບໍ່ແຊ່ແຂງ
ມີເປືອກຫຸ້ມ	10 ວັນ	1 ປີ
ນ້ຳລາດສະຫຼັດ (ມາຍໂຍແນສ)		
ການຈຳໜ່າຍ, ຫຼັງເປີດ ຝາຕ້ອງແຊ່ເຢັນ	2 ເດືອນ	ບໍ່ແຊ່ແຂງ
ຜະລິດຕະພັນ ອາຫານສຳລັດຮູບ ແລະ ຜະລິດຕະພັນ ທີ່ອັດດ້ວຍ ແຮງດັນ		
ໃນຮ້ານຄ້າ (ຫຼືໃນເຮືອນຄົວ) ໄຂ່, ໄກ່, ທຸ່ນນ່າ, ແຮ້ມ, ສະຫລັດມາກາໂຮນີ	3 ຫາ 5 ວັນ	ບໍ່ແຊ່ແຂງ
ຮ້ອດ ດ້ອກ ແລະ ຊີ້ນສັດລ້ຽງ		
ຮ້ອດດ້ອກ ທີ່ເປີດຖົງແລ້ວ	1 ອາທິດ	1 ຫາ 2 ເດືອນ
ຮ້ອດດ້ອກ ບໍ່ທັນໄດ້ເປີດຖົງ	2 ອາທິດ	1 ຫາ 2 ເດືອນ
ຊີ້ນສັດ ທີ່ ເປີດຖົງແລ້ວ	3 ຫາ 5 ມື້	1 ຫາ 2 ເດືອນ
ຊີ້ນສັດທີ່ຍັງບໍ່ໄດ້ເປີດຖົງ	2 ອາທິດ	1 ຫາ 2 ເດືອນ
ເບຄອນ ແລະ ໄສ້ກອກ		
ເບຄອນ	7 ວັນ	1 ເດືອນ
ໄສ້ກອກ, ໄກ່ດິບ, ໄກ່ງວງ, ຫມູ, ງົວ	1-2 ວັນ	1-2 ເດືອນ
ອາຫານເຊົ້າປະເພດອົບຄ້ວນ, ໄສ້	7 ວັນ	1 ຫາ 2 ເດືອນ
ໄສ້ກອກແຂງ- ແບັບເປີໂຮນີ	2 ຫາ 3 ອາທິດ	1 ຫາ 2 ເດືອນ
ໄສ້ກອກແຫ້ງ- ຕິດສະຫລາກ ທີ່ເປີດໃຊ້ແລ້ວ ທີ່ເກັບຮັກສາໄວ້ ຕູ້ເຢັນ	3 ອາທິດ	1 ຫາ 2 ເດືອນ
ທີ່ບໍ່ທັນເປີດໃຊ້	3 ເດືອນ	1 ຫາ 2 ເດືອນ

ແຮມ, ຊີນງົວກະບ່ອງອັດແໜ້ນ		
ຊີນງົວແຄ້ມທີ່ຢູ່ໃນຖົງກັບນ້ຳໝາກໄມ້ດອງ	5 ຫາ 7 ວັນ	ເຫຍັ້ນ ຊອດອອກ, ເກັບໄດ້ 1 ເດືອນ
ແຮມ, ກະບ່ອງຕິດສະຫລາກ ທີ່ເປີດໃຊ້ແລ້ວ " ທີ່ເກັບໃນຕູ້ເຢັນ	3 ຫາ 5 ວັນ	1 ຫາ 2 ເດືອນ
ທີ່ຍັງບໍ່ທັນເປີດໃຊ້	6 ຫາ 9 ເດືອນ	ບໍ່ຕ້ອງແຊ່ແຂງ
ແຮມ, ທີ່ປຸງແຕ່ງແລ້ວ ແລະ ບັນຈຸໃສ່ກະບ່ອງ ອັດແໜ້ນດ້ວຍລະບົບແຮງດັນຂອງໂຮງງານ, ບໍ່ລະບຸວັນທີ, ບໍ່ທັນເປີດໃຊ້	2 ອາທິດ	1 ຫາ 2 ເດືອນ
ແຮມ, ທີ່ປຸງແຕ່ງແລ້ວ ແລະ ບັນຈຸໃສ່ກະບ່ອງ ອັດແໜ້ນດ້ວຍລະບົບແຮງດັນຂອງໂຮງງານ, ລະບຸວັນທີ, ບໍ່ທັນເປີດໃຊ້	ເບິ່ງຕາມ ວັນທີໃນສະຫລາກ	1 ຫາ 2 ເດືອນ
ແຮມ, ປຸງແຕ່ງສຸກທັງໝົດ	7 ວັນ	1 ຫາ 2 ເດືອນ
ແຮມ, ປຸງແຕ່ງສຸກ, ຕົບ	3 ຫາ 5 ວັນ	1 ຫາ 2 ເດືອນ
ແຮມ, ປຸງແຕ່ງສຸກດີ ເປັນແຜ່ນ	3 ຫາ 5 ວັນ	1 ຫາ 2 ເດືອນ
ແຮມເປີເກີ, ຊີນສັນຫຼັງ ແລະ ຊີນຕຸ່ນ		
ແຮມເປີເກີ ແລະ ຊີນຕຸ່ນ	1 ຫາ 2 ວັນ	3 ຫາ 4 ເດືອນ
ຊີນສັນຫຼັງໄກ່ງວງ, ຊີນງົວນ້ອຍ, ຊີນໝູ, ຊີນແກະ ແລະ ສ່ວນອື່ນໆ	1 ຫາ 2 ວັນ	3 ຫາ 4 ເດືອນ
ຊີນງົວສົດ, ຊີນງົວນ້ອຍ, ຊີນແກະ, ຊີນໝູ		
ສະເຕັກ	3 ຫາ 5 ວັນ	6 ຫາ 12 ເດືອນ
ຊີນບັນ	3 ຫາ 5 ວັນ	4 ຫາ 6 ເດືອນ
ຊີນບິງ	3 ຫາ 5 ວັນ	4 ຫາ 12 ເດືອນ
ຊີນສ່ວນຕ່າງໆ - ລີນ, ຕັບ, ຫົວໃຈ, ໄຂ່ຫລັງ, ໄສ້ໝູ	1 ຫາ 2 ວັນ	3 ຫາ 4 ເດືອນ
ໝູຕຸ່ນ, ໝູບົດດິບ, ຊີນແກະ, ຫລື ອົກໄກ່ ຍັດໃສ່ທີ່ປຸງແຕ່ງ ຫມັກດ້ວຍນ້ຳສະຫລັດ	1 ວັນ	ບໍ່ຕ້ອງແຊ່ແຂງ
ແກງ ແລະ ຕົ້ມ		
ໃສ່ຜັກ ຫຼື ໃສ່ຊີ້ນ	3 ຫາ 4 ວັນ	2 ຫາ 3 ເດືອນ
ຊີນສ່ວນອື່ນໆຂອງສັດ		
ຊີນສຸກ ແລະ ຊີນຫມັກກະທຽມ	3 ຫາ 4 ວັນ	2 ຫາ 3 ເດືອນ
ນ້ຳເກຣວີ ແລະ ນ້ຳຕົ້ມຊີ້ນ	3 ຫາ 4 ວັນ	2 – 3 ເດືອນ
ສັດປີກສົດ		
ໄກ່ ຫລື ໄກ່ງວງເປັນໂຕ	1 ຫາ 2 ວັນ	1 ປີ
ໄກ່ ຫລື ໄກ່ງວງເປັນຕ່ອນ	1 ຫາ 2 ວັນ	9 ເດືອນ
ເຄື່ອງໃນຫ່ານ ແລະ ນົກ	1 ຫາ 2 ວັນ	3 ຫາ 4 ເດືອນ
ສັດປີກ ປຸງສຸກ		

ໄກ່ທອດ	3 ຫາ 4 ວັນ	4 ເດືອນ
ສັດປີກບຸງສຸກ ຫມັກກະທຽມ	3 ຫາ 4 ເດືອນ	4 ຫາ 6 ເດືອນ
ເປັນຕ່ອນ, ແຜ່ນ	3 ຫາ 4 ວັນ	4 ເດືອນ
ເປັນຕ່ອນໃນນໍ້າແກງ, ນໍ້າເກຣວີ	3 ຫາ 4 ວັນ	6 ເດືອນ
ໄກ່ ທອດ, ໄສໄກ່	3 ຫາ 4 ວັນ	1 ຫາ 3 ເດືອນ
ພິສຸຊາ		
ພິສຸຊາ	3 ຫາ 4 ວັນ	1 ຫາ 2 ເດືອນ
ຍັດໄສ້		
ຍັດໄສ້- ສຸກ	3 ຫາ 4 ວັນ	1 ເດືອນ
ເຕົ້າຮູ້		
ເຕົ້າຮູ້	7 ມື້, ໄຂແລ້ວ	5 ເດືອນ
ເຄື່ອງດື່ມທີ່ເຮັດຈາກຖົ່ວເຫລືອງ ຫລື ເຂົ້າ		
ເຄື່ອງດື່ມຈາກຖົ່ວເຫລືອງ ຫຼື ເຂົ້າ	7 ຫາ 10 ວັນ	ບໍ່ຕ້ອງ ແຊ່ແຂງ
ພາສຕ້າ, ສົດ		
ພາສຕ້າ, ສົດ	" ໃຊ້ຕາມວັນທີລະບຸ ບໍ່ທັນໄຂ 1 ຫາ 2 ວັນ ຫລັງຈາກໄຂແລ້ວ	2 ເດືອນ
ເຄື່ອງດື່ມທີ່ເຮັດ ຈາກ ຫມາກໄມ້		
ນໍ້າຫມາກໄມ້ ກະບ່ອງ ຫລື ນໍ້າໝາກໄມ້ສົດ, ຄໍ້ນ	3 ອາທິດ ບໍ່ທັນເປີດ; 7 ຫາ 10 ວັນ ຫລັງເປີດກະບອງແລ້ວ	8 ຫາ 12 ເດືອນ
ຜະລິດຕະພັນນົມ		
ເນີຍອ່ອນ	1 ຫາ 3 ເດືອນ	6 ຫາ 9 ເດືອນ
ເນີຍນົມ	1 ຫາ 2 ອາທິດ	3 ເດືອນ
ຊີສແຂງ (ເຊັ່ນ: Cheddar, Swiss)	6 ເດືອນ ບໍ່ເປີດ ບ່ອງ 3 ຫາ 4 ທິດ ເປີດ ບ່ອງແລ້ວ	6 ເດືອນ
ຊີສອ່ອນ (ເຊັ່ນ: Brie, Bel Paese)	1 ອາທິດ	6 ເດືອນ
ຄໍອດເທຈ ຊີສ, ຣີຄໍອດຕ້າຊີສ	1 ອາທິດ	ບໍ່ແຊ່ແຂງ
ຊີສຄຶຣມ	2 ທິດ	ບໍ່ແຊ່ແຂງ
ຄຶຣມ- ວິປເປັດ, ຂ້າເຊືອດ້ວຍແສງອຸນຕຣາ	1 ເດືອນ	ບໍ່ແຊ່ແຂງ

ຄຣີມ - ວິປະປັດລົດຫວານ	1 ວັນ	1 ຫາ 2 ເດືອນ
ຄຣີມ- ບັນຈຸກະປອ່ງອັດແຮງ, ຄຣີມວິປະປັດ ທີ່ຫໍດ້ວຍກະດາດມັນ	3 ຫາ 4 ທິດ	ບໍ່ແຊ່ ແຂງ
ຄຣີມ- ບັນຈຸກະປອ່ງ ອັດແຮງ, ນົມທຽມ	3 months 3 ເດືອນ	Doesn't freeze well ບໍ່ແຊ່ ແຂງ
ຄຣີມ, ປະສົມເຄິ່ງຕ່ຳເຄິ່ງ	3 ຫາ 4 ວັນ	4 ເດືອນ
ເຄື່ອງດື່ມປະສົມ ໄຂ່ໄກ່	3 ຫາ 5 ວັນ	6 ເດືອນ
ມາກາຣິນ	6 ເດືອນ	12 ເດືອນ
ນົມ	7 ວັນ	3 ເດືອນ
ນົມສົ້ມ	7 ຫາ 14 ວັນ	ບໍ່ແຊ່ ແຂງ
ໂຢເກີດ	7 to 14 days 7 ຫາ 14 ວັນ	1 to 2 months 1 ຫາ 2 ເດືອນ
ແບັງໂຟງ		
ຫຼອດມ້ວນແບບກະປອງ, ບິສກັສ, ພິສຊາ ແລະ ອື່ນໆ	ໃຊ້ຕາມວັນທີ	ບໍ່ແຊ່ ແຂງ
ແບັງພາຍອົບ	ໃຊ້ຕາມວັນທີ	2 ເດືອນ
ແບັງຄຸກກີ້	ໃຊ້ຕາມວັນທີ ເປີດໃຊ້ແລ້ວຫລື ຍັງບໍ່ທັນເປີດໃຊ້	2 ເດືອນ
ປາ		
ປາລີນ(ປາຄອດ, ປາຮາລີບັດ, ປາຕາດຽວ ແລະ ອື່ນໆ)	1 ຫາ 2 ວັນ	6 ຫາ 8 ເດືອນ
ປາລີນ(ພອດລັອກ, ເກາະຄອນ, ປາກະພົງ, ປາເທຣາສທະເລ)	1 ຫາ 2 ວັນ	4 ເດືອນ
ປາທີມີໄຂມັນ (ບລູຟິຊ, ປາແມດເຄີເຣລ, ປາມູເລັດ, ແຊລມອນ, ທູນາ ແລະ ອື່ນໆ)	1 ຫາ 2 ວັນ	2 ຫາ 3 ເດືອນ
ປາສຸກ	3 ຫາ 4 ວັນ	1 ຫາ 2 ເດືອນ
ປາອົບຄ້ວນ		
ປາແຮຣິງ	3 ຫາ 4 ວັນ	2 ເດືອນ
ເຊລມອນ, ປາຂາວ- ອົບຄ້ວນເຢັນ	5 ຫາ 8 ວັນ	2 ເດືອນ
ເຊລມອນ, ປາຂາວ- ອົບຄ້ວນຮ້ອນ	14 ວັນ ຫລື ຕາມ ວັນທີ ຫຸ້ມຫໍ່ດ້ວຍ ລະບົບ ສູນຍາກາດ	6 ເດືອນ ໃນລະບົບສູນ ຍາ ກາດ
ຫອຍ		
ກຸ້ງ, ຫອຍເຊລ, ກຸ້ງກາມໃຫຍ່, ປາມຶກ	1 ຫາ 2 ວັນ	3 ຫາ 6 ເດືອນ
ຫອຍລາຍ, ຫອຍແມງມຸ້, ແລະ ຫອຍນາງລົມ	1 ຫາ 2 ວັນ	3 ຫາ 6 ເດືອນ

ເນື້ອກະບູສົດ	1 ຫາ 2 ວັນ	4 ເດືອນ
ເນື້ອບູ - ຂ້າເຊື້ອ	6 ເດືອນ ຖ້າຍັງບໍ່ ທັນເປີດຜາ 3 ຫາ 5 ມື້ ຫລັງ ເປີດຜາແລ້ວ	4 ເດືອນ
ຫອຍສົດ, ຫອຍແມງຜູ້, ປູ ແລະ ຫອຍນາງລົມ	1 ຫາ 2 ວັນ	2 ຫາ 3 ເດືອນ
ກຸ້ງກ້າມໃຫຍ່ສົດ	1 ຫາ 2 ວັນ	2 ຫາ 3 ເດືອນ
ກຸ້ງກ້າມໃຫຍ່ຫາງຍາວ	1 ຫາ 2 ວັນ	6 ເດືອນ
ຫອຍສຸກ	3 - 4 ມື້	3 ເດືອນ

ຫມາຍເຫດ: ລະຍະເວລາໃນການເກັບຮັກສາ ແມ່ນນັບຈາກມື້ທີ່ຊື້ ຈົນຮອດວັນໝົດອາຍຸທີ່ໄດ້ລະບຸໄວ້ໃນສະຫຼາກ. ຈະບໍ່ມີຄວາມໝາຍຖ້າເອົາອາຫານທີ່ໝົດອາຍຸໄປແຈ້ງແຂງ.

ຕາຕະລາງໄລຍະເວລາຂອງ ການເກັບຮັກສາອາຫານ		
ຊັ້ນວາງອາຫານທີ່ໄດ້ມາດຕະຖານ	ບໍ່ໄດ້ເປີດ ຢູ່ໃນຕູ້	ໃນຕູ້ເຢັນຫຼັງຈາກ
ຜະລິດຕະພັນກະບໍ່ອາຫານທີ່ມີກົດຕໍ່າ		
ເຊັ່ນ ຊີນ, ສັດປີກ, ປາ, ນ້ຳເກຣວີ, ສະເຕວ, ນ້ຳແກງ, ຖົ່ວ, ແຄຣຣ໌ອດ, ສາລີ, ພາສຕ້າ, ເມັດຖົ່ວ, ມັນຜັງ, ຜັກຂົມ	2 ຫາ 5 ປີ	3 ຫາ 4 ວັນ
ຜະລິດຕະພັນກະບໍ່ອາຫານທີ່ມີອາຊິດສູງ		
ເຊັ່ນ ນ້ຳໝາກໄມ້, ໝາກໄມ້, ຜັກກະຫຼ່າປິດອງ, ແກງໝາກເລັ່ນ, ແລະ ອາຫານໃນຊອສນ້ຳສົ້ມສາຍຊ	12 ຫາ 18 ເດືອນ	5 ຫາ 7 ວັນ

*ແຫລ່ງຂໍ້ມູນ

- ພະແນກ ອາຫານປອດໄພ ແລະ ບໍລິການການກວດກາອາຫານ (USA FSIS)
- ຜູ້ຄວບຄຸມອາຫານ. ຄູ່ມືຜູ້ບໍລິໂພກກ່ຽວກັບຄຸນນະພາບອາຫານ ແລະ ການຈັດການທີ່ປອດໄພ. ສະຖາບັນການຕະຫຼາດອາຫານ.

ການເກັບຮັກສາສານເຄມີ

- ສານເຄມີທຳຄວາມສະອາດ, ແຟບ, ແລະ ຢາປາບສັດຕູພືດຕ້ອງແຍກເກັບໄວ້ໃນສະຖານທີ່ຕາງ ຫາກ. ບໍ່ສາມາດເກັບພວກເຂົາໄວ້ໃນສະຖານທີ່ເກັບຮັກສາ, ສະຖານທີ່ກະກຽມ ແລະ ສະຖານທີ່ບໍລິ ການອາຫານ.
- ເກັບຮັກສາເຄມີທັງໝົດໄວ້ໃນພາສະນະບັນຈຸເດີມ, ຕິດບ້າຍທີ່ມີເນື້ອຫາບົ່ງບອກລາຍລະອຽດຢ່າງ ຊັດເຈນ.
- ສະເພາະຢາປາບສັດຕູພືດ
ຢາຂ້າແມງໄມ້ທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດຈາກກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ແລະ
ຈຶ່ງຈະສາມາດນຳໃຊ້ໃນໂຮງງານຜະລິດອາຫານໄດ້. ທ່ານນັ້ນ

ການລະລາຍອາຫານ

- ຫ້າມລະລາຍອາຫານໃນອຸນນະພູມຫ້ອງ. ຖ້າຫາກທ່ານເຮັດດ້ວຍວິທີນີ້, ການລະລາຍ ອາຫານ ຈະລະລາຍແຕ່ເບື້ອງນອກ. ພື້ນຜິວຂອງອາຫານຈະພົບເຫັນແຕ່ເຊື້ອແບັກ ທີ່ເຮັດ, ການລະລາຍ ໃນອຸນນະພູມຫ້ອງຈະເຮັດໃຫ້ທາງກາງຂອງອາຫານຍັງຄົງແຂງຕົວ.
- ເມື່ອອາຫານຢູ່ໃນອຸນນະພູມຫ້ອງ, ອາຫານຈະຢູ່ໃນເຂດອັນຕະລາຍ ແລະ ເຊື້ອແບັກທີ່ເຮັດສາມາດ ຂະຫຍາຍຕົວໄດ້ຢ່າງວ່ອງໄວ.

ມີສິ່ງຂ້າມະນຳສຳລັບວິທີການລະລາຍອາຫານຢ່າງບອດໄພ:

- ໃນຕູ້ເຢັນທີ່ມີອຸນນະພູມຕ່ຳກ່ວາ 5 °C: ວິທີນີ້ຂ້ອນຂ້າງຊ້າ, ອາດໃຊ້ເວລາເປັນມື້ ຫຼື ຫຼາຍກ່ວານັ້ນ ສຳລັບລະລາຍຊີ້ນສ່ວນຂະໜາດໃຫຍ່ເຊັ່ນ: ຊີ້ນສັດປີກ ແລະ ຊີ້ນອົບແຫ້ງ. ເຖິງຢ່າງໃດກໍຕາມວິທີນີ້ເປັນວິທີທີ່ປອດໄພທີ່ສຸດທີ່ທ່ານຄວນໃຊ້.
- ແຊໃນອ່າງດ້ວຍນ້ຳເຢັນທີ່ໄຫຼ: ໄຊ້ອ່າງທຳຄວາມສະອາດຂະໜາດໃຫຍ່ ແລະ ບໍ່ໃຫ້ນ້ຳຟັງໄປໃສ່ອາຫານ ຫຼື ພື້ນຜິວອື່ນໆທີ່ເກັບມ້ຽນອາຫານເຊັ່ນໂຕະ ວາງອາຫານ. ເຮັດໃຫ້ນ້ຳໄຫຼຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງ ເພື່ອຮັກສາພາຍນອກຂອງອາຫານ ໃຫ້ມີຄວາມເຢັນ. ນຳອາຫານອອກຈາກອ່າງທັນທີເມື່ອເຫັນວ່າ ອາຫານມີກາຍລະລາຍແລ້ວ ແລະ ຂ້າເຊື້ອໃນອ່າງ ແລະ ອຸປະກອນທັງໝົດ ທີ່ໃຊ້ໃນ ການລະລາຍ ອາຫານ.
- ເປັນສ່ວນໜຶ່ງຂອງຂະບວນການບຸງແຕ່ງອາຫານຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງ: ວິທີນີ້ໃຊ້ໄດ້ຜົນດີກັບອາຫານທີ່ມີຂະໜາດນ້ອຍເຊັ່ນ: ອາຫານທະເລ, ຊີ້ນບົດ ແລະ ອາຫານທີ່ຄ້າຍຄືກັນແຕ່ບໍ່ແມ່ນອາຫານທີ່ມີຊີ້ນ ສ່ວນທີ່ໃຫຍ່.
- ໃນເຕົາໄມໂຄຣເວບ: ໃຊ້ວິທີນີ້ສະເພາະໃນກໍລະນີທີ່ອາຫານຈະຖືກນຳໄປບຸງແຕ່ງທັນທີ, ເພາະຫຼັງ ຈາກລະລາຍດ້ວຍວິທີນີ້ຜະລິດຕະພັນຈະອຸ່ນ. ວິທີນີ້ບໍ່ໄດ້ຜົນສຳລັບອາຫານ ທີ່ມີຊີ້ນສ່ວນ ຂະໜາດ ໃຫຍ່.

ການຈັດການອາຫານ

- ພື້ນທີ່ທີ່ອະນຸຍາດ, ຄວນກຳນົດພື້ນທີ່ສຳລັບການຕຽມອາຫານບາງປະເພດ-ເຊັ່ນ: ຂະໜົມ ເຄກ, ສະຫຼັດຜັກ, ແຊນວິຊ, ຊີ້ນດິບ, ປາ, ແລະ ອື່ນໆ.
- ແຍກພື້ນທີ່ເຮັດວຽກເຊັ່ນ: ພື້ນທີ່ສຳລັບເກັບມ້ຽນເຄື່ອງໄຊ້ໃນເຮືອນຄົວ, ອຸປະກອນ (ໂຕະ, ມືດ, ຂຽງ) ສຳລັບກຽມອາຫານດິບ ແລະ ພື້ນທີ່ເກັບມ້ຽນອາຫານທີ່ບຸງແຕ່ງແລ້ວ/ອາຫານ ພ້ອມຮັບປະທານ. ຫາກບໍ່ສາມາດເຮັດໄດ້ໃຫ້ທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ຂ້າເຊື້ອອຸປະກອນ ແລະ ພື້ນຜິວສະຖານທີ່ເຮັດ ວຽກຢ່າງລະມັດລະວັງພາຍຫຼັງສຳເລັດ ແລະ ຈະສືບ ຕໍ່ໃສ່ໜ້າວຽກໃໝ່.
- ລ້າງມືໃຫ້ສະອາດທຸກຄັ້ງພາຍຫຼັງຈັດການກັບອາຫານດິບແລ້ວຈະຈັດການກັບອາຫານສຸກ/ອາຫານ ພ້ອມກິນ.
- ຕ້ອງມີອຸປະກອນພຽງພໍ ແລະ ສາມາດນຳໄຊ້ໄດ້ ເພື່ອອຳນວຍຄວາມສະດວກໃນເວລາທີ່ມີ ວຽກຫຼາຍ, ແລະ ຖ້າຫາກວ່ານຳໄຊ້ສິເບັນລະບົບເຄື່ອງໝາຍຂອງການ ຈຳແນກໃນກຽນ ນຳໄຊ້ສຳລັບຂຽງ, ພະນັກງານຕ້ອງທຳຄວາມເຂົ້າໃຈ ແລະ ປະຕິບັດຕາມຢ່າງເຂັ້ມງວດ.
- ເກັບອາຫານໄວ້ໂດຍການປົກປິດ ຫຼື ເກັບຮັກສາໄວ້ໃນພາສະນະທີ່ມີຟາປິດທີ່ດີ.
- ນຳໄຊ້ທາດເພີ່ມອາຫານ, ເຄື່ອງບຸງສະເພາະໂຕທີ່ໄດ້ຮັບການແນະນຳ ຫຼື ຮັບຮອງຈາກ ກົມອາຫານ ແລະ ຢາ/ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ.

ການກະກຽມອາຫານ ແລະ ການບຸງແຕ່ງອາຫານ

- ທຸກໆຂັ້ນຕອນໃນການຈັດການກັບອາຫານ ແລະ ການກະກຽມເພື່ອການບຸງແຕ່ງຄວນໃຫ້ເປັນ ໄປຕາມຫຼັກ ການສຸຂະນາໄມ ອາຫານ.
- ການກະກຽມອາຫານທຸກໆປະເພດໃນອຸນນະພູມຫ້ອງ ແມ່ນມີຄວາມສ່ຽງອ້ອມວ່າມັນເປັນອຸນນະ ພູມ ທີ່ນອນໃນເຂດອັນຕະລາຍ. ເຊື້ອແບັກທີເຣຍສ່ວນໃຫຍ່ຈະຂະຫຍາຍໂຕໄດ້ໄວທີ່ສຸດໃນຊ່ວງ ອຸນ ນະພູມລະຫວ່າງ 20°-50°C, ໂດຍສະເພາະອຸນນະພູມຢູ່ທີ່ 37°C ຫຼື ອຸນນະ ພູມຂອງຮ່າງກາຍ. ອາຫານທີ່ຈະເກີດອັນຕະລາຍແມ່ນຢູ່ໃນຊ່ວງນີ້, ໂອກາດທີ່ເຊື້ອແບັກທີເຣຍທີ່ເຮັດໃຫ້ເກີດພະຍາດ ຈະຂະຫຍາຍໂຕ ແລະ/ຫຼື ຜະລິດສານພິດຊຶ່ງອາດຈະເຮັດໃຫ້ມີອາການເຈັບເປັນທີ່ເກີດຈາກອາຫານ.
- ການກະກຽມ ແລະ ການບຸງແຕ່ງອາຫານຄວນໃຫ້ພຽງພໍທີ່ຈະກຳຈັດ ແລະ ລົດຄວາມອັນຕະລາຍໃຫ້ຢູ່ໃນ ລະດັບທີ່ຍອມຮັບໄດ້.
- ການກະກຽມ ແລະ ການບຸງແຕ່ງອາຫານຄວນໃຫ້ມີຄວາມພຽງພໍທີ່ຈະກຳຈັດ ແລະ ລົດຄວາມອັນຕະລາຍໃຫ້ຢູ່ໃນລະດັບທີ່ຍອມຮັບໄດ້.
- ການກຽມອາຫານ ແລະ ການບຸງອາຫານຄວນເຮັດໃຫ້ແນ່ໃຈວ່າອາຫານຈະບໍ່ໄດ້ຮັບການບິນເປື້ອນ.
- ອາຫານບໍ່ຄວນໃຫ້ສຸກຈົນເກີນໄປ ເຊັ່ນ: (ໃໝ່) ເພື່ອຫຼີກລຽງຄວາມອັນຕະລາຍທາງເຄມີ.
- ນ້ຳມັນທີ່ໄຊ້ທອດອາຫານແລ້ວບໍ່ຄວນນຳມາໄຊ້ທອດອາຫານອີກ.

ຕົວຢ່າງ:

ອາຫານຫຼາກຫຼາຍ

ທີ່ມີຄວາມອັນຕະລາຍຈຳເປັນຕ້ອງບຸງແຕ່ງໃຫ້ສຸກ,

ມີອຸນນະພາບຢູ່ໃນລະດັບ

74°C.

ຊື່ນສັດບາງປະເພດມີຄວາມຕ້ອງການອຸນນະພາບໃນການບຸງແຕ່ງຂັ້ນຕໍ່າທີ່ແຕກຕ່າງກັນ.

ເພື່ອໃຫ້

ແນ່ໃຈວ່າ

ເຊື້ອແບັກທີເຣຍ

ທັງໝົດຖືກຂ້າຕາຍຊື່ນສັດຕ້ອງໄດ້ຮັບການບຸງແຕ່ງໃຫ້ສຸກຕະຫຼອດ.

ເພື່ອຮັບປະກັນວ່າ ໄຕຣກິໂນຊິດ ແລະ ສະມອນເນລາ ໄດ້ຖືກຂ້າຕາຍ, ຊື່ນໝູ ແລະ ຊື່ນສັດປີກ ມີຄວາມຕ້ອງການ ບຸງແຕ່ງໃຫ້ອຸນນະພາບຢູ່ໃນລະດັບທີ່ສູງ.

ການບຸງແຕ່ງອາຫານຈາກວັດຖຸດິບ	ຄວາມຕ້ອງການອຸນນະພາບ
ຊື່ນໝູ, ຊື່ນແກະ ແລະ ຊື່ນງົວ (ຕັດເປັນຕ່ອນ)	71°C
ສັດປີກ (ເປັນໂຕ)	82°C ຢ່າງນ້ອຍ 15 ວິນາທີ
ສັດປີກ (ເປັນຊີ້ນສ່ວນ ຫຼື ເປັນຕ່ອນ)	74°C ຢ່າງນ້ອຍ 15 ວິນາທີ
ຕ່ອນຊີ້ນ (ນອກຈາກສັດປີກ)	71°C ຢ່າງນ້ອຍ 15 ວິນາທີ
ບາ	70°C ຢ່າງນ້ອຍ 15 ວິນາທີ

ອາຫານປະສົມທີ່ປະກອບດ້ວຍ ສັດປີກ, ໄຂ່, ຊີ້ນ, ປາ ຫຼື
ອາຫານອື່ນໆທີ່ອາດເກີດຄວາມອັນຕະລາຍ

74°C ຢ່າງນ້ອຍ 15 ວິນາທີ

ການປະອາຫານໄວ້ບ່ອນຮ້ອນ ແລະ ບ່ອນເຢັນ

- ການປະອາຫານໄວ້ໝາຍເຖິງການເກັບຮັກສາອາຫານທີ່ໄດ້ກະກຽມແລ້ວໃຫ້ຢູ່ໃນອຸນນະພູມທີ່ເໝາະ ສົມ ແລະ ຈົນກ່ວາຈະໄດ້ນຳໄປບໍລິການ. ອາຫານສາມາດປະໄວ້ໃນບ່ອນຮ້ອນ, ບ່ອນເຢັນ ຫຼື ໃນ ອຸນນະພູມ ຫ້ອງ ໂດຍຂຶ້ນຢູ່ ກັບອາຫານແຕ່ລະປະເພດ ແລະ ໄລຍະເວລາທີ່ຕ້ອງປະໄວ້.
- ໃນເວລາທີ່ຖືກຈັດໄວ້ເພື່ອການບໍລິການບໍ່ວ່າຈະວາງໄວ້ໃນຕູ້ຈຳໜ່າຍ ຫຼື ໃນ “ເຄື່ອງສຳຮອງ” ອາຫານຕ້ອງປະໄວ້ໃນອຸນນະພູມດັ່ງລຸ່ມນີ້:
 - ອາຫານຮ້ອນໃຫ້ຢູ່ໃນອຸນນະພູມ 60°C ຫຼື ສູງກ່ວາ;
 - ອາຫານເຢັນໃຫ້ຢູ່ໃນອຸນນະພູມ 0-5°C.

ອາຫານທີ່ນຳມາຈັດວາງຕ້ອງໄດ້ຮັບການເກັບຮັກສາໄວ້ໃນອຸນນະພູມທີ່ໄດ້ກ່າວໄວ້ໃນຂ້າງເທິງ, ແຕ່ ຖ້າອຸປະກອນຈັດວາງບໍ່ໄດ້ຜົນ ຫຼື ອາຫານໄດ້ຈັດໃຫ້ຢູ່ໃນຮູບແບບໃຫ້ບໍລິການ ຫຼື ບໍລິການ ດ້ວຍຕົນ ເອງແບບບຸບຜູ, ຂໍຍົກເວັ້ນ ແມ່ນອະນຸຍາດໃຫ້ໄດ້ດັ່ງລຸ່ມນີ້:

 - ອາຫານຮ້ອນສາມາດຈັດວາງໄວ້ຕໍ່າກ່ວາ 60°C ດົນເຖິງ 2 ຊົ່ວໂມງ;
 - ອາຫານເຢັນສາມາດຈັດວາງໄວ້ສູງກ່ວາ 5°C ດົນເຖິງ 4 ຊົ່ວໂມງ;

ຫຼັງຈາກຊ່ວງເວລາທີ່ກ່າວຂ້າງເທິງອາຫານຕ້ອງຖືກນຳກັບມາຄວບຄຸມໃຫ້ຢູ່ພາຍໃຕ້ອຸນນະພູມ ແລະ ໃຫ້ບໍລິການສະເພາະຈາກອຸນນະພູມເຫຼົ່ານີ້ ຫຼື ຖີ່ມ.

ການປະອາຫານໄວ້ໃນອຸນນະພູມຫ້ອງ

- ອາຫານທີ່ອາດຈະເປັນອັນຕະລາຍ, ໝາຍເຖິງອາຫານທີ່ຕ້ອງກິນໃນທັນທີ ສາມາດເກັບໄວ້ ຫຼື ປະ ໄວ້ໃນອຸນນະພູມຫ້ອງເພື່ອບໍລິການ (ບໍ່ໃຫ້ປະໄວ້ໃນຕູ້ນ້ຳກ້ອນ ຫຼື ເຕົາອຸ່ນ), ແຕ່ບໍ່ໃຫ້ເກີນສອງ ຊົ່ວໂມງ.
 - ອາຫານທີ່ອາດຈະເປັນອັນຕະລາຍ ທີ່ອາດເກີດຂຶ້ນໄດ້ທີ່ອຸນນະພູມຫ້ອງຖ້າຫາກປະໄວ້ເກີນສອງ ຊົ່ວໂມງ ຍ້ອນວ່າເຊື້ອແບັກທີເຣີຍຈະ ຂະຫຍາຍຕົວ ຫຼື ຜະລິດສານພິດໃນລະດັບທີ່ກໍ່ໃຫ້ເກີດຄວາມອັນຕະລາຍໄດ້ໃນໄລຍະເວລາ ອັນສັ້ນ.
 - ຢ່າເອົາອາຫານເກົ່າປົນກັບອາຫານໃໝ່. ຖ້າຫາກທ່ານເຮັດ, ຈະບໍ່ສາມາດປະອາຫານໄວ້ໃຫ້ເຖິງ ສອງ ຊົ່ວ ໂມງໄດ້. ອາຫານຈານເກົ່າຄວນເກັບອອກ ແລະ ແທນທີ່ດ້ວຍອາຫານໃໝ່ ແລະ ສົດ.
- ຄວນໃຊ້ເຄື່ອງວັດອຸນນະພູມແບບອີເລັກໂທຣນິກເພື່ອກວດສອບອຸນນະພູມຂອງອາຫານ ການ ກວດສອບການເຮັດວຽກຂອງເຄື່ອງວັດອຸນນະພູມອີເລັກໂທຣນິກຄວນກວດສອບເປັນລາ

ຍເດືອນ ໂດຍ ການແຊ່ໃນນ້ຳແຂງ ແລະ ແຊ່ໃນນ້ຳຮ້ອນ.
ອຸນນະພູມການກວດສອບອາຫານຄວນມີການ ບັນທຶກ ທຸກວັນ.

ການຈັດວາງອາຫານ ຫຼື ການບໍລິການ

- ຄວນມີ ແລະ ໄຊ້ເຄື່ອງມືທີ່ສະອາດໃນການຈັບບາຍ ຫຼື ດັກອາຫານເພື່ອບໍລິການຜູ້ບໍລິໂພກ.
- ພາສະນະໃສ່ອາຫານເຊັ່ນ: ພາຕາດ, ຈານຄວນໃຫ້ສະອາດ, ແຫ້ງ ແລະ ບໍ່ຄວນໄຊ້ມືເປົ່າໃນການສຳຜັດ ກັບ ພາສະນະໃສ່ອາຫານ.
- ຄວນມີຜ້າເຊັດສະເພາະສຳລັບທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ປ່ຽນຜ້າເຊັດຕະຫຼອດເວລາ.
- ຫ້າມໄຊ້ມືເປົ່າສຳຜັດກັບອາຫານທີ່ພ້ອມຮັບປະທານ.
- ອາຫານທີ່ພ້ອມຮັບປະທານຄວນເກັບໄວ້ໃນພາສະນະທີ່ສະອາດ, ມີຝາປິດ ຫຼື ຖົງຢາງທີ່ເຮັດດ້ວຍ ວັດສະດຸທີ່ເໝາະສົມເພື່ອຮັບປະກັນຄວາມ ບອດໄພ.

ສຸຂະພາບ ແລະ ສຸຂະນາໄມ ສ່ວນບຸກຄົນ (ເບິ່ງລາຍລະອຽດໃນ ພາກທີ 11)

- ພະນັກງານຄວນມີສຸຂະພາບດີ, ບໍ່ໄດ້ຮັບຜົນກະທົບຈາກພະຍາດເຊັ່ນ: ຖອກທ້ອງ, ຮາກ, ເຈັບຄໍມື ໄຂ້, ໂລກ ຜິວໜັງ ແລະ ມີບາດແຜເປື້ອນຢ່າງຮຸນແຮງ.
- ພະນັກງານໃໝ່ຕ້ອງໄດ້ກວດສຸຂະພາບ ແລະ ຢ່າງໜ້ອຍປີລະຄັ້ງ.
- ພະນັກງານຄວນແຈ້ງໃຫ້ຫົວໜ້າຮູ້ ແລະ ຢຸດເຮັດວຽກທັນທີ ເມື່ອຮູ້ສຶກວ່າປ່ວຍ ຫຼື ໄດ້ຮັບບາດເຈັບ ແລະ ສາ ມາດກັບເຂົ້າເຮັດວຽກໄດ້ ຫຼັງຈາກ ຫາຍດີຈາກອາການປ່ວຍ ຫຼື ບາດເຈັບ.
- ເຂົ້າໃຈຢ່າງເລິກເຊິ່ງ ແລະ ປະຕິບັດຕາມຫຼັກສຸຂະນາໄມສ່ວນບຸກຄົນຢ່າງເຂັ້ມງວດເຊັ່ນ:
 - ລ້າງມືດ້ວຍສະບູ ຫຼື ນ້ຳທີ່ສະອາດທຸກຄັ້ງກ່ອນທີ່ຈະສຳຜັດກັບອາຫານ ຫຼື ຫຼັງຈາກໄຊ້ຫ້ອງນ້ຳ ຫຼື ສຳ ຜັດກັບສິ່ງທີ່ບໍ່ສະອາດ.
 - ໃສ່ຊຸດທີ່ເໝາະສົມ, ເສື້ອຜ້າທີ່ສະອາດ ແລະ ຊຸດປ້ອງກັນໃນກໍລະນີທີ່ຈຳເປັນ.
 - ສວມຜ້າກັນເປື້ອນ.
 - ເລັບມືໃຫ້ເສັ້ນ ແລະ ສະອາດຕະຫຼອດເວລາ ແລະ ບໍ່ໄຊ້ສີທາເລັບ.
 - ຜົມເຮັດໃຫ້ເສັ້ນ, ສະອາດ ແລະ ມັດເປັນລະບຽບ ແລະ ບົກຄຸມຫົວໃຫ້ເໝາະສົມເຊັ່ນ: ໝວກ ແລະ ຜ້າ ຂົນໜູ ໃນເວລາຈັດການກັບອາຫານ.
 - ຫ້າມສູບຢາ, ກິນອາຫານ, ດື່ມເຄື່ອງດື່ມ, ຄ້ຽວໝາກຝລັ່ງ, ໃນລະຫວ່າງການກະກຽມ, ຂາຍ ຫຼື ໃຫ້ ການບໍລິການອາຫານ.
 - ບໍ່ໃຫ້ໃສ່ເຄື່ອງປະດັບເຊັ່ນ: ແຫວນ, ໂມງ, ແລະ ອື່ນໆ ໃນລະຫວ່າງຈັດການ, ຂາຍ ຫຼື ໃຫ້ບໍລິການ ອາຫານ.

ການລ້າງມື

ການລ້າງມືໃຫ້ມີປະສິດທິພາບເປັນສິ່ງສໍາຄັນຢ່າງຍິ່ງທີ່ຈະຊ່ວຍປ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ເຊື້ອແບັກທີເຣຍທີ່ເປັນອັນຕະລາຍແພ່ກະຈາຍຈາກມືຜູ້ຄົນໄປຫາອາຫານ, ໄປຊຸ່ມຜົນຜົວບ່ອນເຮັດວຽກ, ອຸປະກອນ ແລະ ອື່ນໆ. ກວດສອບໃຫ້ແນ່ໃຈວ່າພະນັກງານທຸກຄົນທີ່ເຮັດວຽກໄດ້ລ້າງມືຢ່າງຖືກຕ້ອງ:

- ກ່ອນທີ່ຈະເລີ່ມເຮັດວຽກ;
- ລະຫວ່າງການກະກຽມອາຫານ;
- ເມື່ອຍ້າຍຈາກພື້ນທີ່ກະກຽມອາຫານໜຶ່ງໄປຍັງພື້ນທີ່ອື່ນ;
- ກ່ອນໃສ່ ຫຼື ບ່ຽນຖົງມື;
- ຫຼັງຈາກໄດ້ຫ້ອງນໍ້າແລ້ວ;
- ຫຼັງຈາກຈາມ, ໄອ ຫຼື ໃຊ້ຜ້າເຊັດໜ້າ ຫຼື ເຈ້ຍເຊັດເທື່ອ;
- ຫຼັງຈາກສຳພັດຜົມ, ໃບໜ້າ ແລະ ຕົນໂຕ;
- ຫຼັງຈາກເຊົາສູບຢາ, ກິນອາຫານ, ດື່ມນໍ້າ ຫຼື ຫຍ້າໝາກຝລັ່ງ ຫຼື ຢາສູບ;
- ຫຼັງຈາກຈັດການກັບຊີ້ນດິບ, ສັດປີກ ຫຼື ປາ;
- ຫຼັງຈາກເຮັດກິດຈະກຳທຳຄວາມສະອາດຕ່າງໆເຊັ່ນ: ປັດກວດ, ຖູຜືນ ຫຼື ເຊັດໂຕະ;
- ຫຼັງຈາກສຳພັດກັບຈານ, ອຸປະກອນ ລື ເຄື່ອງໃຊ້ທີ່ບໍ່ສະອາດ;
- ຫຼັງຈາກຈັດການກັບຖັງເກັບຂີ້ເຫຍື້ອ;
- ຫຼັງຈາກຈັດການກັບເງິນ;
- ຫຼັງຈາກທຸກໆຄັ້ງທີ່ເຫັນວ່າມີອາດຈະມີການບົນເປື້ອນ.

ຢ່າລືມວ່າ ພະນັກງານຄວນເຊັດມືໃຫ້ສະອາດດ້ວຍເຈ້ຍເຊັດມືທີ່ໄດ້ແລ້ວຖິ້ມເຊື້ອແບັກທີເຣຍທີ່ເປັນອັນຕະລາຍສາມາດແພ່ກະຈາຍໄດ້ຢ່າງງ່າຍດາຍຫາກມີຂອງທ່ານປຽກ ຫຼື ຊຸ່ມ.

ຕົວຢ່າງ ຂັ້ນຕອນການລ້າງມືທີ່ຖືກຕ້ອງຕາມການແນະນຳຂອງ USDA ດັ່ງລຸ່ມນີ້:

- ລ້າງມື ແລະ ທ່ອນແຂນທີ່ໄກກັບມືດ້ວຍນໍ້າທີ່ໄຫຼ ແລະ ອຸ່ນຢ່າງນ້ອຍ ປະມານ 40 - 43°C;
- ໃສ່ສະບູແຫຼວໃຫ້ພຽງພໍ;
- ຂັດຖູມື ແລະ ທ່ອນແຂນທີ່ໄກກັບມື, ຕາມເລັບມື ແລະ ລະຫວ່າງນິ້ວມື ຢ່າງນ້ອຍ 10-15 ວິນາທີ.
- ລ້າງອອກດ້ວຍນໍ້າໄຫຼ ແລະ ອຸ່ນ ປະມານ 5-10 ວິນາທີ;
- ເຊັດມື ແລະ ແຂນທີ່ໄກກັບມືດ້ວຍເຈ້ຍເຊັດມືທີ່ນຳໄຊ້ພຽງຄັ້ງດຽວແລ້ວຖິ້ມ;
- ຖ້າໄດ້ເຄື່ອງເບົາແຫ້ງຢ່າງນ້ອຍທີ່ສຸດຕ້ອງໄຊ້ເວລາປະມານ 30 ວິນາທີ;
- ບິດນໍ້າໂດຍການນຳໄຊ້ເຈ້ຍເຊັດມືຮອງ;
- ໄຊ້ເຈ້ຍເຊັດມືຮອງໃນການເປີດປະຕູເພື່ອອອກຈາກຫ້ອງນໍ້າ.

ການໄຊ້ຖົງມື

ຖ້າຫາກມີຂອງທ່ານຖືກມີດບາດ ຫຼື ມີການຕິດເຊື້ອຕ້ອງໄດ້ໄຊ້ຜ້າພັນແຜພັນເພື່ອປົກປິດບາດແຜ ແລະ ຕ້ອງໃສ່ຖົງມືປົກຜ້າພັນແຜຈົນກ່ວາບາດແຜ ແລະ ການຕິດເຊື້ອໄດ້ຫາຍດີເປັນປົກກະຕິ. ໄຊ້ຜ້າພັນ ແຜໄວ້ຢ່າງ ດຽວບໍ່ພຽງພໍ. ຖ້າຜ້າພັນແຜຫາກບຽກຊຸ່ມ ແລະ ເປື້ອນ ສາມາດສະສົມເຊື້ອພະຍາດໄດ້. ນີ້ເປັນ ວິທີດຽວ ທີ່ຜູ້ຈັດການກັບ ອາຫານ ຕ້ອງໃສ່ຖົງມື. ເວັ້ນເສຍແຕ່ວ່າມັນຕ້ອງເປັນສ່ວນໜຶ່ງຂອງນະໂຍບາຍ ຂອງ ນາຍ ຈ້າງຂອງທ່ານ.

ການຂົນສົ່ງອາຫານ

ຍານພາຫານະ ແລະ ລົພາສະນະບັນຈຸທີ່ໄຊ້ໃນການຂົນສົ່ງອາຫານ ຕ້ອງສະອາດ ແລະ ການບໍາລຸງຮັກສາ ຕ້ອງໃຫ້ຢູ່ ໃນການຊ້ອມແຊມ ແລະ ສະພາບເງື່ອນໄຂທີ່ດີເພື່ອປ້ອງກັນການບິນເປື້ອນໃສ່ກັບ ອາຫານ. ໃນກໍລະນີທີ່ຈຳເປັນ ຕ້ອງອອກແບບ ແລະ ສ້າງເພື່ອໃຫ້ມີການທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ໄຂ້ເຊື້ອໄດ້ຢ່າງພຽງພໍ.

- ຫ້າມນຳໄຊ້ອຸປະກອນທີ່ໄຊ້ກັບອາຫານເຊັ່ນ: (ກ່ອງ) ໃນຍານພາຫານະ ແລະ ຫຼື ພາສະນະບັນຈຸໄປ ໃສ່ສິ່ງຂອງອື່ນໆທີ່ບໍ່ແມ່ນອາຫານເຊິ່ງອາດຈະເຮັດໃຫ້ມີການບິນເປື້ອນໄດ້.
- ໃນກໍລະນີຫາກຈຳເປັນທີ່ຈະຕ້ອງນຳໄຊ້ຍານພາຫານະ ແລະ ຫຼື ພາສະນະບັນຈຸອາຫານໄປຂົນສົ່ງ ສິ່ງອື່ນໆທີ່ບໍ່ແມ່ນອາຫານ ຫຼື ເພື່ອຂົນສົ່ງອາຫານປະເພດຕ່າງໆໃນເວລາດຽວກັນທ່ານຕ້ອງ ແຍກ ຜະລິດຕະພັນຢ່າງມີປະສິດທິພາບ.
- ໃນກໍລະນີຍານພາຫານະ ແລະ ຫຼື ພາສະນະບັນຈຸອາຫານຖືກນຳມາໄຊ້ໃນການຂົນສົ່ງສິ່ງຂອງອື່ນໆທີ່ບໍ່ແມ່ນອາຫານ ຫຼື ເພື່ອຂົນສົ່ງອາຫານປະເພດຕ່າງໆທີ່ແຕກຕ່າງກັນເຊັ່ນ: (ອາຫານດິບ, ອາຫານສຸກ, ຊີ້ນ, ປາ/ຜັກ) ທ່ານຕ້ອງທຳຄວາມສະອາດຢ່າງມີປະສິດທິພາບລະຫວ່າງເອົາເຂົ້າ ໄປໃນພາຫານະເພື່ອຫຼີກລຽງ ຄວາມຊຸ່ງຕໍ່ການ ບິນເປື້ອນ.
- ອາຫານໃນພາຫານະ ແລະ ຫຼື ພາສະນະຈະຕ້ອງວາງ ແລະ ປ້ອງກັນໃນວິທີທີ່ລົດຄວາມສ່ຽງຂອງການບິນເປື້ອນ.
- ເມື່ອຈຳເປັນ, ຍານພາຫານະ ແລະ ຫຼື ພາສະນະບັນຈຸທີ່ໄຊ້ໃນການຂົນສົ່ງອາຫານຕ້ອງໃຫ້ມີຄວາມສາມາດໃນການເກັບຮັກສາອາຫານໄວ້ໃນອຸນນະພູມທີ່ເໝາະສົມ ແລະ ອະນຸຍາດໃຫ້ອຸນນະພູມເຫຼົ່ານັ້ນໄດ້ຮັບການ ກວດສອບ.

ການຫຸ້ມຫໍ່ ແລະ ອຸປະກອນໜົບຮັດ

- ການຫຸ້ມຫໍ່ ແລະ ອຸປະກອນຫຼົບຮັດ ຕ້ອງໃຫ້ມີການປ້ອງກັນຢ່າງພຽງພໍສໍາລັບຜະລິດຕະພັນອາຫານ ທຸກຊະນິດເພື່ອປ້ອງກັນການບິນເບື້ອນ, ຄວາມເສື່ອມຫາຍ ແລະ ຈະຕ້ອງຮອງຮັບການຕິດສະຫຼາກ ຕາມຂໍ້ກຳນົດ, ກົດໝາຍ ວ່າດ້ວຍການຕິດສະຫຼາກ.
- ອຸປະກອນການຫຸ້ມຫໍ່ຕ້ອງເປັນອຸປະກອນທີ່ໃຊ້ກັບອາຫານໂດຍສະເພາະ, ປາສະຈາກສານພິດ ແລະ ບໍ່ເປັນໄພຄຸກຄາມຕໍ່ຄວາມປອດໄພ ແລະ ຄວາມເໝາະສົມຂອງອາຫານພາຍໃຕ້ເງື່ອນໄຂທີ່ກຳນົດ ໃນການເກັບຮັກສາ ແລະ ການຂົນສົ່ງສາມາດນໍາມາໃຊ້ໄດ້.
- ອຸປະກອນຫຸ້ມຫໍ່ຈະຕ້ອງເກັບຮັກສາໄວ້ໃນບ່ອນແຫ້ງ, ລະບາຍອາກາດໄດ້ດີ, ບໍ່ມີແມງໄມ້ ແລະ ສັດນໍາເຊື້ອ ລົບກວນ ແລະ ເກັບຮັກສາໄວ້ພາຍໃຕ້ເງື່ອນໄຂຂອງການຮັກສາສຸຂະນາໄມ.
- ອຸປະກອນຫຸ້ມຫໍ່ ແລະ ອຸປະກອນຫຼົບຮັດທີ່ສາມາດນໍາມາໃຊ້ຄືນໄດ້ຈະຕ້ອງໄດ້ຮັບການທຳຄວາມ ສະອາດ ແລະ ຂ້າເຊື້ອຢ່າງເໝາະສົມ.

ເຄື່ອງໃຊ້ໃນເຮືອນຄົວ ແລະ ພາສະນະບັນຈຸອາຫານຄວນ

- ເຮັດຈາກວັດຖຸທີ່ບໍ່ເປັນພິດ, ວັດຖຸທີ່ໃຊ້ກັບອາຫານໂດຍສະເພາະເຊັ່ນ: ແກ້ວ, ສະແຕນເລດ, ເຊຣາ ມິກ ແລະ ອື່ນໆ, ທີ່ບໍ່ມີປະຕິກິລິຍາທາງເຄມີກັບອາຫານທີ່ເປັນຕາຫນ້າຢ້ານກົວ ແລະ ເປັນອັນຕະລາຍເຖິງຊີວິດ.
- ການດຳເນີນການທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ບໍາລຸງຮັກສາໃຫ້ຖືກຕ້ອງຕາມຫຼັກການສຸຂະອະນາໄມ.
- ວາງໄວ້ເທິງໂຕະທີ່ມີຄວາມສູງ ປະມານ 60 ຊມ.
- ຂຽງ ແລະ ມືດ ສໍາລັບກະກຽມອາຫານຄວນຈະ:
 - ບໍ່ມີຮອຍແຕກ.
 - ທຳຄວາມສະອາດທຸກຄັ້ງຫຼັງຈາກນຳໃຊ້.
 - ແຍກໃຊ້ສໍາລັບອາຫານດິບ ແລະ ອາຫານສຸກ ເພື່ອປ້ອງກັນການບິນເບື້ອນໄຂ່ວ.
- ພາສະນະສໍາລັບເກັບມ້ຽນ ບ່ວງສ້ອມ, ໄມ້ຖູ່ ແລະ ອຸປະກອນອື່ນໆ ຕ້ອງສະອາດຢູ່ສະເໝີ.
- ບ່ວງສ້ອມ, ໄມ້ຖູ່ ແລະ ອຸປະກອນອື່ນໆ ຕ້ອງເກັບໄວ້ໃຫ້ຢູ່ໃນຮູບແບບຕັ້ງສາກ ແລະ ມີຝາປົກ.

ການທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ການຂ້າເຊື້ອ

ວິທີການທຳຄວາມສະອາດ

ເວລາທ່ານທຳຄວາມສະອາດໃຫ້ທ່ານນຳໃຊ້ນໍ້າຢາເຄຼມີ ຫຼື ນໍ້າຢາທຳຄວາມສະອາດໃຫ້ຖືກຕ້ອງ ເພື່ອກຳຈັດສິ່ງເປື້ອນເປືະ ຫຼື ດິນ. ຕົວຢ່າງ ທ່ານອາດຈະລ້າງຜື້ນ ດ້ວຍນໍ້າຢາລ້າງຜື້ນ ຫຼື ລ້າງຈານດ້ວຍ ນໍ້າຢາ ລ້າງຈານ.

ຂັ້ນຕອນໃນການທຳຄວາມສະອາດມີດັ່ງນີ້

- ກຳຈັດທຸກໆຊັ້ນສ່ວນຂອງເສດອາຫານ, ສິ່ງສັກກະປົກ ຫຼື ເສດຂີ້ເຫຼືອອື່ນໆ (ອະນາໄມແບບແຫ້ງ).
- ລ້າງດ້ວຍນ້ຳ ແລະ ໄຊ້ສານເຄມີທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ນ້ຳຢາທຳຄວາມສະອາດເພື່ອກຳຈັດສິ່ງ ເສດເຫຼືອ.
- ລ້າງ, ໄລ ສານເຄມີທຳຄວາມສະອາດອອກດ້ວຍນ້ຳອຸ່ນ.

ເມື່ອເວົ້າເຖິງຜົນຜົວທີ່ສຳພັນກັບອາຫານເຊັ່ນ: ໂຕະ, ຈານ, ຂຽງ ຫຼື ເຄື່ອງໄຊ້ໃນເຮືອນຄົວ, ການທຳ ຄວາມສະອາດຢ່າງດຽວບໍ່ພຽງພໍ. ຜົນຜົວສາມາດເບິ່ງເຫັນວ່າສະອາດແຕ່ຍັງມີຄວາມບໍ່ປອດໄພຂອງເຊື້ອຈຸລິນຊີ. ທຸກໆຜົນຜົວທີ່ສຳພັນກັບອາຫານຕ້ອງໃຫ້ສະອາດ, ຂັ້ນຕອນຕໍ່ໄປຄືວິທີການຂ້າເຊື້ອ.

ວິທີການຂ້າເຊື້ອ

ໃນເວລາທີ່ທ່ານຂ້າເຊື້ອ, ທ່ານສາມາດລົດຈຳນວນຂອງຈຸລິນຊີລົງໃນລະດັບທີ່ປອດໄພ. ຕົວຢ່າງ ການແຊ່ ອຸປະກອນທຳຄວາມສະອາດໃນສານລະລາຍເຈືອຈາງ ຫຼື ໄຊ້ນ້ຳທີ່ມີອຸນຫະພູມສູງໃນວົງຈອນ ການ ຂ້າເຊື້ອ ໃນເຄື່ອງລ້າງ.

ຂັ້ນຕອນສຳລັບການຂ້າເຊື້ອ:

- ທຳຄວາມສະອາດທຸກຄັ້ງກ່ອນຂ້າເຊື້ອ.
- ໄຊ້ນ້ຳຮ້ອນ, ຢ່າງນ້ອຍ 77-88 °C, ຫຼື ສານເຄມີເພື່ອກຳຈັດສິ່ງບິນເປື້ອນທາງ ຈຸລິນຊີ.
- ກວດສອບໃຫ້ແນ່ໃຈວ່າສິ່ງຂອງທີ່ທ່ານກຳລັງຂ້າເຊື້ອ ແມ່ນໄດ້ແຊ່ໃນສານເຄມີ ຫຼື ນ້ຳຮ້ອນຢ່າງນ້ອຍ 45 ວິນາທີ.

ໄຊ້ສານ ຮີອາເຈນ ທົດສອບ, ແຜ່ນທົດສອບ ຫຼື ບາຫຼອດ ເພື່ອໃຫ້ມີຄວາມແນ່ໃຈວ່າ ອຸປະກອນ ຂ້າ ເຊື້ອ ຫຼື ສານລະ ລາຍຂ້າເຊື້ອເຮັດວຽກໄດ້ດີ.

ຕາຕະລາງ.

ຄວາມເຂັ້ມຂຸ້ນຂອງນ້ຳຢາຂ້າເຊື້ອພະຍາດທີ່ໄຊ້ກັນທົ່ວໄປໃນທຸລະກິດອາຫານ. (FAO 444, 2004)

ນ້ຳຢາຂ້າເຊື້ອ	ລັກສະນະ	ຜືນຜົວທີ່ສຳພັດກັບອາຫານ	ຜືນຜົວສຳພັດທີ່ບໍ່ແມ່ນອາຫານ	ຂໍ້ດີ	ຂໍ້ເສີຍ
Chlorine	Hypochlorites, Chlorine gas, Organic chlorine	100-200 ppm	400 ppm	- ຂ້າເຊື້ອຈຸລິນຊີເກືອບທຸກຊະນິດ - ບໍ່ກໍ່ໃຫ້ເກີດເນື້ອເຫຼ້ຍອ - ມີປະສິດທິພາບສູງໃນອຸນນະພູມຕ່ຳ - ລາຄາບໍ່ແພງ - ກຳນົດຄວາມເຂັ້ມຂຸ້ນໄດ້ງ່າຍໂດຍແຜ່ນ ທົດສອບ	- ອາດກັດເຊາະໂລຫະ ແລະ ມີກຳລັງສັງເຄາະອ່ອນແອ - ລະຄາຍເຄື່ອງຕໍ່ຜົວໜັງ, ຕາ ແລະ ລຳຄໍ - ບໍ່ສະໜ້າສະເໜີ, ກະຈາຍໄດ້ຢ່າງໄວວາ - ຄວາມໄດ້ແຮງ ແຫຼວສູນເສີຍຄວາມແຂງ ແຮງໃນການ ຈັດເກັບ - ມີປະຕິກິລິຍາໄວຕໍ່ຄວາມເປັນກົດເປັນດ່າງ (pH)
Iodophors	Iodine dissolved in surfactant and acid	25 ppm	25 ppm	- ຂ້າເຊື້ອຈຸລິນຊີທຸກ ຊະນິດ - ໄດ້ຮັບຜົນກະທົບໂດຍອິນຊີວັດ ຖຸ ນ້ອຍກ່ວາສິ່ງອື່ນ, - ຄວາມຮູ້ສຶກຕໍ່ pH ນ້ອຍກ່ວາຄວໍຕີນ, - ຄວາມເຂັ້ມຂຸ້ນຈະຖືກກຳນົດໂດຍ ແຖບທົດສອບ, - ສີສານລະລາຍບົ່ງຊື່ວ່າ ນ້ຳຢາທຳ ຄວາມສະອາດ ໄຊ້ງານ ໄດ້	- ອາດເປື້ອນ ບລັດສະຕິກ ແລະ ດູດຊຶມອຸປະກອນ, - ອະນຸພາກ ສູງກ່ວາ 50 °C, - ປະສິດທິພາບລົດລົງ ເມື່ອຄ່າ pH ເປັນດ່າງ, - ລາຄາແພງກ່ວາ ຮາຍໂປຄລໍໄຣ, - ອາດຈະບໍ່ເໝາະສົມຕໍ່ ການທຳຄວາມສະອາດໃນ ສະຖານທີ່ (CIP) ເນື່ອງ ຈາກການເກີດຟອງ.
Quaternary ammonium compounds	Bezalkonium chloride and related compounds (QACs or quats)	200 ppm	400-800 ppm	- ບໍ່ກັດເຊາະ - ໄດ້ຮັບຜົນກະທົບໂດຍອິນຊີວັດ ຖຸ ນ້ອຍກ່ວາສິ່ງອື່ນ, - ເກີດມີກົດຈະກຳຕ້ານຈຸລະຊີບທີ່ ຕົກຄ້າງ ຖ້າບໍ່ລ້າງສະອາດ, - ມີຜົນຕໍ່ ລິສະເຕີເຣັຍ ໄມໂນໄຊໂຕເຈນ, - ມີປະສິດທິພາບໃນການ ຄວບຄຸມກິນ, - ຄວາມເຂັ້ມຂຸ້ນຈະຖືກກຳນົດ	- ບິດການເຮັດວຽກດ້ວຍແຜບສ່ວນໃຫຍ່, - ອາດຈະບໍ່ໄດ້ຜົນກັບສິ່ງທີ່ມີຊີວິດບາງຊະນິດ, - ອາດຖືກຍົກເລີກການໄຊ້ງານດ້ວຍນ້ຳທີ່ແຂງ, - ມີປະສິດທິຜົນແຕກຕ່າງກັນໄປດ້ວຍສູດ, - ບໍ່ມີປະສິດທິພາບໃນອຸນນະພູມຕ່ຳເໝາະສົມກັບບາງຢ່າງ, - ອາດຈະບໍ່ເໝາະສົມຕໍ່ ການທຳຄວາມສະອາດໃນ ສະຖານທີ່ (CIP)

				ໂດຍ ແຖບທົດສອບ,	ເນື່ອງ ຈາກການເກີດຟອງ.
Chlorine dioxide	A gas formed onsite and dissolved in solution	100-200 ppm	100 200 ppm	- ຂ້າເຊື້ອຈຸລິນຊີທຸກ ຊະນິດ - ອອກຊີໄດ (ທຳຄວາມສະອາດ) ແຂງແຮງກວ່າ ຄລໍຣິນ, - ຄ່າ pH ຮູ້ສຶກໄວກ່ວາ ບາງຢ່າງ.	- ບໍ່ແນ່ນອນ ແລະ ບໍ່ສາມາດເກັບໄວ້ໄດ້, - ອາດເກີດການລະເບີດ ແລະ ເປັນພິດ, - ຄ່າໄຊ້ຈ່າຍອຸປະກອນເລີ້ມຕົ້ນຂ້ອນຂ້າງສູງ

ເຄື່ອງລ້າງທີ່ເໝາະສົມ ການລ້າງດ້ວຍມື ອ່າງລ້າງ ສາມຊ່ອງ

ຖ້າທ່ານກຳລັງລ້າງເຄື່ອງໄຊ້ບໍລິການຫຼາກລາຍ (ເຊັ່ນ: ຖ້ວຍ-ຈານ, ມືດ, ສ້ອມ, ບ່ວງ, ຈອກແກ້ວ) ທ່ານ ຈຳເປັນຈະຕ້ອງມີອ່າງລ້າງແບບສາມຊ່ອງ-ຊ່ອງທີໜຶ່ງ ໄຊ້ອະນາໄມເສດອາຫານ ແລະ ລ້າງດ້ວຍນ້ຳ ຢາລ້າງ, ຊ່ອງທີສອງ ໄຊ້ໄລ່ນ້ຳອຸປະກອນໃຫ້ສະອາດ ແລະ ຊ່ອງທີສາມໄຊ້ຂ້າເຊື້ອອຸປະກອນ. ນີ້ເພື່ອໃຫ້ໝັ້ນໃຈໄດ້ ວ່າສານທີ່ກໍ່ໃຫ້ເກີດພະຍາດ ຫຼື ສານທີ່ກໍ່ໃຫ້ເກີດອັນຕະລາຍຕ່າງໆທັງໝົດໄດ້ຖືກກຳຈັດ. ມີທັງໝົດ 5 ຂັ້ນຕອນຂອງການລ້າງໃນອ່າງລ້າງ ສາມຊ່ອງ:

- ລ້າງ, ຊູດ, ຫຼື ແຊ່ອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງໄຊ້ກ່ອນຈະຫຼັງລ້າງໃຫ້ສະອາດ.
- ລ້າງໃນອ່າງລ້າງ ຊ່ອງທີ 1 ດ້ວຍນ້ຳຢາທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ອຸນນະພູມນ້ຳຕ່ຳສຸດ 40°C.
- ລ້າງໃນອ່າງລ້າງ ຊ່ອງທີ 2 ດ້ວຍນ້ຳສະອາດ.
- ຂ້າເຊື້ອໃນອ່າງລ້າງຊ່ອງທີ 3 ໂດຍການນຳໄຊ້ໜຶ່ງໃນສານລະລາຍດັ່ງລຸ່ມນີ້:
 - ຄລໍຣິນ ຟອກຂາວ 100 ppm ແຊ່ປະໄວ້ຢ່າງນ້ອຍ 30 ວິນາທີ ຫຼື
 - ແອມໂມເນີຍ 200 ppm ສີ່ສ່ວນແຊ່ປະໄວ້ຢ່າງນ້ອຍ 1 ນາທີ ຫຼື
 - ໄອໂອດີນ 25 ppm ແຊ່ປະໄວ້ຢ່າງນ້ອຍ 1 ນາທີ ຫຼື
 - ນ້ຳຢາຂ້າເຊື້ອຈຳພວກເຄມີຊະນິດອື່ນໆທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດ ແລະ ເປັນໄປຕາມຂໍ້ກຳນົດ, ກົດລະບຽບ ຂອງ ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ.
- a. ເຮັດໃຫ້ແຫ້ງດ້ວຍອາກາດ, ນຳເອົາອຸປະກອນໄປຕາກປະໄວ້ໃນພາສະນະທີ່ມີຮູລະບາຍນ້ຳ. ຢ່າ ເຮັດໃຫ້ ແຫ້ງໂດຍການເຊັດດ້ວຍຜ້າແພເພາະອາດຈະເຮັດໃຫ້ເກີດການບິນເປື້ອນຈາກມືຂອງຜູ້ເຊັດ

ດ ແລະ ຄວາມຊຸ່ມ ຊື່ນຂອງຜ້າແພ.

ເກັບອຸປະກອນ ແລະ ພາຊະນະທີ່ຈະນຳໄຊ້ ໄວ້ໃນບ່ອນທີ່ສະອາດເພື່ອປ້ອງກັນແມງໄມ້, ຂີ້ຝຸ່ນ ແລະ ສັດນຳເຊື້ອ.

ອ່າງລ້າງ ສອງຊ່ອງ

ຖ້າທ່ານສາມາດລ້າງ ແລະ ໄລໃນອ່າງລ້າງຊ່ອງດຽວ, ທ່ານສາມາດນຳໄຊ້ ສອງວິທີ.

ຄື:

- ທ່ານໄຊ້ອຸປະກອນແບບໄຊ້ຄັ້ງດຽວແລ້ວຖິ້ມ.
- ທ່ານບໍ່ໃຫ້ມີເຄື່ອງໄຊ້ຫຼາຍທີ່ຈະລ້າງຍ້ອນການກະກຽມອາຫານໃຫ້ມີຈຳນວນນ້ອຍທີ່ສຸດ.
- ເອົາຈຳພວກໝັ້ນແກງ ແລະ ໝັ້ນຂົ້ວທີ່ໃຫຍ່ເກີນໄປນຳໄປລ້າງດ້ວຍເຄື່ອງຈັກ.

ມືຢູ່ 4 ຂັ້ນຕອນຂອງວິທີການລ້າງ ຖ້ວຍ, ຈານ ແລະ ອຸປະກອນອື່ນໆໃນອ່າງລ້າງທີ່ມີ 2 ຊ່ອງ.

- ເຊາະ, ຊູດ ຫຼື ລ້າງດ້ວຍນ້ຳ: ນຳເອົາເສດອາຫານ ແລະ ຄາບມັນທີ່ຕິດຢູ່ຖ້ວຍ, ຈານ ແລະ ອຸປະກອນ ອື່ນໆອອກໂດຍການເຊາະ, ຊູດ, ຮຸກຖູ ຫຼື ລ້າງອອກ.
- ລ້າງ ແລະ ໄລອອກ (ໃນອ່າງຊ່ອງທີ 1): ໃນຊ່ວງທຳອິດໃຫ້ລ້າງ ແລະ ຂັດຈານ, ເຄື່ອງໄຊ້ ແລະ ໝັ້ນດ້ວຍນ້ຳທີ່ສະອາດ ແລະ ໃຫ້ແນ່ໃຈວ່າ ເສດອາຫານ ແລະ ໄຂມັນໄດ້ອອກຈາກຖ້ວຍ, ຈານ ແລະ ອຸປະກອນອື່ນໆ ໝົດແລ້ວ, ຈົ່ງຈື່ໄວ້ວ່າ ການທຳຄວາມສະອາດ ດ້ອງໄຊ້ນ້ຳຢາທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ແຮງຮຸກຖູ ໄຊ້ນ້ຳອຸ່ນ ແລະ ນ້ຳຢາທຳຄວາມສະອາດ, ຫຼັງຈາກນັ້ນ ນຳໄປລ້າງໃນອ່າງດ້ວຍ ນ້ຳທີ່ໄຫຼ ແລະ ສະອາດ. ກວດສອບໃຫ້ແນ່ໃຈວ່ານ້ຳຢາທຳຄວາມສະອາດ ໄດ້ຖືກ ລ້າງອອກໝົດແລ້ວ.
- ການຂ້າເຊື້ອ (ໃນອ່າງຊ່ອງທີ 2): ການຂ້າເຊື້ອໃນອ່າງຊ່ອງທີ ສອງໂດຍການແຊ່ຈານ, ເຄື່ອງໄຊ້ໃນ ຄົວ ແລະ ໝັ້ນໄວ້ ໃນນ້ຳຮ້ອນທີ່ມີອຸນຫະພູມຢ່າງນ້ອຍ 77°C ຫຼື ສານລະລາຍເຄມີໃນນ້ຳຮ້ອນ ທີ່ມີອຸນຫະພູມ ຢ່າງ ນ້ອຍ 24°C. ແຊ່ປະໄວ້ຢ່າງນ້ອຍ 45 ວິນາ ທີ່ເພື່ອໃຫ້ເວລາໃນການຂ້າເຊື້ອ ຂ້າເຊື້ອ ເພື່ອຂ້າ ເຊື້ອຈຸລິນຊີ. ສິ່ງສຳຄັນຄືຕ້ອງໃຫ້ແນ່ໃຈວ່ານ້ຳຢາຂ້າ ເຊື້ອມີ ຄວາມແຂງແກ່ນ ພໍທີ່ ຈະເຮັດວຽກໄດ້, ດັ່ງນັ້ນ ຄວນເຮັດການທົດສອບນ້ຳຢາຂ້າເຊື້ອທັນທີຫຼັງຈາກປະສົມລົງໃນ ອ່າງ ລ້າງ ຈານ.
- ການເຮັດໃຫ້ແຫ້ງດ້ວຍອາກາດ:
ຫຼັງຈາກເຮັດການຂ້າເຊື້ອແລ້ວນຳໄປຕາກໃສ່ພາສະນະທີ່ມີຮູລາຍ ນ້ຳ. ຢ່າເຮັດໃຫ້ແຫ້ງໂດຍການເຊັດດ້ວຍຜ້າແພເພາະອາດຈະເຮັດໃຫ້ເກີດການບິນເປື້ອນຈາກມືຂອງຜູ້ເຊັດ ແລະ ຄວາມຊຸ່ມ ຊື່ນຂອງຜ້າແພ.

ເຄື່ອງລ້າງຖ້ວຍ, ລ້າງຈານອັດຕະໂນມັດ: ດຳເນີນໄປຕາມ 4 ຂັ້ນຕອນດັ່ງລຸ່ມນີ້:

- ລ້າງ, ຮຸກຖູ, ຫຼື ແຊ່ອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງໄຊ້.

- ເອົາເຂົ້າເຄື່ອງຈັກ.
ຖ້າເອົາເຂົ້າຫຼາຍເກີນໄປຈະເຮັດໃຫ້ການທຳຄວາມສະອາດຂອງເຄື່ອງຈັກບໍ່ໄດ້ ຮັບຜົນດີ.
- ກວດສອບໃຫ້ແນ່ໃຈວ່າທຸກສ່ວນຂອງອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງໄຊ້
ໄດ້ຜ່ານທຸກໆຂັ້ນຕອນຂອງ ຮອບການ ລ້າງໂດຍ ເຄື່ອງລ້າງອັດຕະໂນມັດ.
- ການເຮັດໃຫ້ແຫ້ງດ້ວຍອາກາດ.

ໃຫ້ນຳໄຊ້ເຄື່ອງລ້າງຕາມຂໍ້ກຳນົດ ການນຳໄຊ້ຂອງຜູ້ຜະລິດສະເໝີ.

ການຄວບຄຸມແມງໄມ້ ແລະ ສັດນຳເຊື້ອ

ຜູ້ປະກອບການທຸລະກິດອາຫານຄວນເພິ່ງພາຜູ້ໃຫ້ບໍລິການໃນການຄວບຄຸມແມງໄມ້ ແລະ ສັດ ນຳເຊື້ອທີ່ໄດ້ຮັບການຮັບຮອງ ແລະ ອອກແບບ, ວາງແຜນບໍລິຫານຈັດການກັບແມງໄມ້ ແລະ ສັດນຳເຊື້ອເພື່ອບໍ່ໃຫ້ແມງໄມ້ ແລະ ສັດນຳເຊື້ອເຂົ້າໄປໃນສະຖານທີ່ຜະລິດອາຫານ ແລະ ກຳຈັດ ທຸກໆແມງໄມ້ ແລະ ສັດນຳເຊື້ອທີ່ມີຢູ່ແລ້ວ, ຊຶ່ງປະ ກອບດ້ວຍ:

- ບໍ່ໃຫ້ມີເສດອາຫານທີ່ເປັນອາຫານຂອງແມງໄມ້ ແລະ ສັດນຳເຊື້ອ, ນ້ຳ ແລະ ທີ່ຢູ່ອາໃສໂດຍ ການປະ ຕິບັດຕາມຫຼັກການສຸຂະອະນາໄມ ແລະ ການທຳຄວາມສະອາດທີ່ດີ.
- ເກັບເອົາແມງໄມ້ ແລະ ສັດນຳເຊື້ອອອກຈາກສະຖານທີ່ຜະລິດອາຫານໂດຍການກວດສອບ ອາຄານ ທີ່ເປັນທີ່ຢູ່ອາໃສຂອງ ແມງໄມ້ ແລະ ສັດນຳເຊື້ອ.
- ເຮັດວຽກກັບບໍລິສັດຄວບຄຸມແມງໄມ້ ແລະ ສັດນຳເຊື້ອທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດ.

ບໍລິສັດຄວບຄຸມແມງໄມ້ ແລະ ສັດນຳເຊື້ອ

ຈ້າງບໍລິສັດຄວບຄຸມແມງໄມ້ ແລະ ສັດນຳເຊື້ອທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດ ແລະ ມີຊື່ສຽງ. ພວກເຂົາ ຄວນຈະມີການຄວບຄຸມດ້ວຍຫຼາຍວິທີເຊັ່ນ: ການຮັກສາສຸຂະອະນາໄມ, ການຄວບຄຸມໂດຍບໍ່ໄຊ້ສານ ເຄມີ, ການບຳ ລຸງຮັກສາ ອາຄານສະຖານທີ່, ແລະ ການຮັກສາທາງເຄມີ.

ວິທີການຄວບຄຸມແມງໄມ້ ແລະ ສັດນຳເຊື້ອໂດຍສະເພາະການນຳໄຊ້ສານເຄມີອາດຈະ ເປັນ ອັນຕະ ລາຍຕໍ່ພະນັກງານ ແລະ ລູກຄ້າຂອງທ່ານຫາກໄຊ້ຢ່າງບໍ່ຖືກຕ້ອງ.

ວິທີການຄວບຄຸມ ແມງໄມ້ ແລະ ສັດນຳເຊື້ອ (ການກຳຈັດ ແມງໄມ້ ແລະ ສັດນຳເຊື້ອ)

ກ່ອນນຳໄຊ້ສານເຄມີ

ກ່ອນຈະສິດພົນສານເຄມີຕ້ອງປຸກປິດອາຫານ ແລະ ອຸປະກອນບຸງແຕ່ງທັງໝົດໃນບໍລິເວນທີ່ຈະສິດ ພົນສານເຄມີ.

ຫຼັກຈາກນໍາໄຊ້ສານເຄມີແລ້ວ

ພົນຜົວ ແລະ ອຸປະກອນທີ່ສໍາພັດກັບອາຫານທັງໝົດຈະຕ້ອງທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ຂ້າເຊື້ອຢ່າງ ທົ່ວເຖິງກ່ອນທີ່ຈະ ນຳໄປ ໃຊ້ໃນການຕຽມອາຫານ.

ຫ້າມຊົດພົນສານເຄມີຄະນະຕຽມອາຫານ

ບໍ່ສາມາດນຳໄຊ້ສານເຄມີ ແລະ ການຮັກສາບາງສິ່ງບາງຢ່າງໃນເມື່ອພະນັກງານຍັງຢູ່ໃນພື້ນທີ່ເຮັດ ວຽກ ຫຼື ຢູ່ໃນໂຮງ ງານ, ອີກຢ່າງການເຮັດໜ້າທີ່ນີ້ ຄວນຈະຈ້າງພະນັກງານທີ່ເປັນມືອາຊີບລົງມືເຮັດ.

ວິທີການອື່ນທີ່ຜູ້ຄວບຄຸມແມງໄມ້ ແລະ ສັດນຳເຊື້ອສາມາດໄຊ້ຄືກັບດັກ, ກາວຕິດ ແລະ ເຍື່ອທີ່ ເປັນພິດ ແລະ ຍັງສາ ມາດເຮັດໄດ້ໂດຍການທຳລາຍທີ່ຢູ່ອາໃສ ແລະ ບ່ອນປະສົມພັນ.

ການຕິດຕາມ ແລະ ເປັນສິ່ງທີ່ສໍາຄັນເພື່ອໃຫ້ແນ່ໃຈວ່າວິທີການກຳຈັດການລົບກວນໄດ້ປະສົບຜົນສໍາເລັດ. ຖ້າບໍ່ສໍາເລັດຄວນ ທົດລອງໄຊ້ວິທີການອື່ນໆ.

ການປ້ອງກັນແມງໄມ້ແລະ ສັດນຳເຊື້ອ

ວິທີທີ່ດີທີ່ສຸດໃນການຄວບຄຸມແມງໄມ້ ແລະ ສັດນຳເຊື້ອຄືການປ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ມັນ ເກີດຂຶ້ນເລີຍໃນສະ ຖານທີ່ ແລະ ຄວນປະຕິບັດດັ່ງນີ້:

ສິ່ງທີ່ຄວນເຮັດ:

- ປຸກປິດ ຊ່ອງຫວ່າງ, ຮອຍແຕກ ແລະ ຮູຕາມພື້ນ, ຕາມຝາ ແລະ ຕາມອຸປະກອນຕ່າງໆ.
- ຊອມແບງທີ່ນໍາບໍ່ໃຫ້ຫົວ.
- ຊອມແບງດ້ານນອກຂອງອາຄານສະຖານທີ່ໃຫ້ຢູ່ໃນສະພາບດີ.
- ໄຊ້ຕາໜ່າງທີ່ສະອາດປຸກປິດປ່ອງອ້ຽມ, ປະຕູ ແລະ ປ່ອງລະບາຍອາກາດ.
- ໄຊ້ຜ້າຢາງ ພລາສຕິກປົກປ່ອນທີ່ມີອາກາດເຂົ້າ, ປ່ອງອ້ຽມ ຫຼື ປະຕູທີ່ມັກເປີດຢູ່ຕະຫຼອດ.

ສິ່ງທີ່ບໍ່ຄວນເຮັດ:

- ບໍ່ໃຫ້ມີແຫຼ່ງນໍ້າທີ່ເປັນເງື່ອນໄຂໃຫ້ແກ່ແມງໄມ້ ແລະ ສັດນຳເຊື້ອ.

ລະບາຍນ້ຳອອກຈາກ ອ່າງລ້າງ ແລະ ຊ່ອມແປງບ່ອນທີ່ຮົ່ວ ຫຼື ແຕກຫັກ.

ບໍ່ໃຫ້ເປີດປະຕູໄວ້ໃນເມື່ອບໍ່ໄດ້ໄຊ້, ໄຊ້ແນວບົກບິດປະຕູຫາກມີຊ່ອງຫວ່າງ
ລະຫວ່າງປະຕູ ກັບຜືນ (ໜູສາມາດເຂົ້າ ຫາສະ
ຖານທີ່ເກັບມ້ຽນອາຫານໄດ້ໂດຍຜ່ານຊ່ອງຫວ່າງນ້ອຍໆ, ຕັ້ງແຕ່ ເຄິ່ງນິ້ວ ຫາ ໜຶ່ງນິ້ວ).

ການຮັກສາສຸຂະພາບ

ການຄວບຄຸມແມງໄມ້ ແລະ
ສັດນ້ຳເຊື້ອບໍ່ຄ່ອຍເກີດຂຶ້ນໃນບ່ອນທີ່ໄດ້ມີການຮັກສາສຸຂະ
ສະຖານທີ່ປະກອບການຂອງທ່ານສະອາດ, ທ່ານຈະສາມາດຄວບຄຸມແມງໄມ້ ແລະ
ສັດນ້ຳເຊື້ອ ໄດ້ງ່າຍຂຶ້ນ.

ສິ່ງທີ່ຄວນເຮັດ:

- ເກັບມ້ຽນອາຫານ ແລະ ວັດສະດຸທັງໝົດໃຫ້ສູງຈາກພື້ນປະມານ 15 ຊມ, ເພື່ອໃຫ້ທ່ານສາມາດ ເບິ່ງເຫັນການເຄື່ອນໄຫວຂອງແມງໄມ້ ແລະ ສັດນ້ຳເຊື້ອ.
- ເກັບມ້ຽນ ພືດຜັກ ແລະ ຜະລິດຕະພັນອາຫານ ໄວ້ໃຫ້ເປັນບ່ອນ ແລະ ເກັບມ້ຽນໄວ້ໃນກັບ ພລາ ສະຕິກ ຫຼື ພາສະນະບັນຈຸທີ່ມີຝາປິດໃຫ້ແຈບ.
- ທຳຄວາມສະອາດຫ້ອງຜັກຜ່ອນ, ຫ້ອງຊັກຜ້າ, ຕູ້ເກັບມ້ຽນອຸປະກອນ ໃຫ້ສະອາດ ແລະ ແຫ້ງຕະຫຼອດເວລາ.

ສິ່ງທີ່ບໍ່ຄວນເຮັດ:

- ບໍ່ຕ້ອງຮັບການຈັດສົ່ງສິນຄ້າໃດໆທີ່ສະແດງໃຫ້ເຫັນສັນຍາລັກຂອງແມງໄມ້ ແລະ ສັດນ້ຳເຊື້ອ ເຊັ່ນ: ຮອຍກັດ ຫຼື ອາໂຈມ.
- ຢ່າເກັບສະລົມຈຳພວກພາສະນະບັນຈຸທີ່ເປັນແກ້ດເຈ້ຍໄວ້ໃນຫ້ອງ ຫຼື ໄກ້ກັບຫ້ອງຜະລິດ ເພາະມັນ ເປັນບ່ອນຢູ່ອາໄສ ແລະ ບ່ອນວາງໄຂ່ຂອງຈຳພວກແມງສາບ.
- ຢ່າເຮັດໃຫ້ເສດອາຫານຕົກເຫຼືອໃສ່ພື້ນຫ້ອງຜະລິດອາຫານ ຫຼື ຕິດຕາມຝາເພາະມັນເປັນ ການດຶງດູດຈຳ ພວກແມງໄມ້ ແລະ ສັດນ້ຳເຊື້ອ. ທຳຄວາມສະອາດທັນ ທີ່ຖ້າຫາກພົບເຫັນ ຫຼື ຫຼັງຈາກເລີກວຽກ.
- ຢ່າຖິ້ມຂີ້ເຫຼືອ ຫຼື ເສດອາຫານໄວ້ໃນບໍລິເວນໄກ້ຄຽງບ່ອນຜະລິດເພາະມັນເປັນການດຶງ ດູດຈຳ ພວກແມງໄມ້ ແລະ ສັດນ້ຳເຊື້ອ. ຕ້ອງເກັບມ້ຽນໄວ້ໃຫ້ຖືກຕ້ອງ ແລະ ໃນບ່ອນ ທີ່ບອດໄພ.

ທັງໝົດຂ້າງເທິງເປັນການປ້ອງກັນການເຂົ້າລົບກວນຂອງແມງໄມ້ ແລະ ສັດນໍາເຊື້ອທີ່ມີປະ ສິດ ທີ່ພາບ ແລະ ລາຄາບໍ່ແພງແທນທີ່ຈະກໍາຈັດພວກເຂົາໃນເມື່ອພວກເຂົາເຂົ້າມາຢູ່ໃນສະຖານທີ່ຜະລິດ.

ການນໍາເຂົ້າອາຫານຈາກຕ່າງປະເທດ

- ກວດສອບໃຫ້ແນ່ໃຈວ່າຜະລິດຕະພັນອາຫານ ແມ່ນມາຈາກບ່ອນທີ່ຮູ້ຈັກດີ ແລະ ເຊື້ອຖືໄດ້.
- ໃຫ້ແນ່ໃຈວ່າອາຫານຖືກຫຼັກອະນາໄມ ແລະ ມີຄວາມປອດໄພສໍາລັບຜູ້ບໍລິໂພກ.

ຂໍ້ຫ້າມ

- ຢ່ານໍາເຂົ້າອາຫານທີ່ຂາຍບໍ່ໝົດມາໄດ້ຄືນໃໝ່, ຂາຍ ຫຼື ຈໍາໜ່າຍ ອາຫານທີ່ໝົດອາຍຸ, ອາຫານ ທີ່ເນົ້າເສີຍ.
- ຢ່ານໍາໄຊ້ວັດສະດຸຫຸ້ມຫໍ່ທີ່ບໍ່ໄດ້ມາດຕະຖານ.
- ຫ້າມບໍ່ໃຫ້ໄດ້ທາດເພີ່ມອາຫານຫຼາຍເກີນກ່ວາການອະນຸຍາດ ຫຼື ທາດເພີ່ມອາຫານຊະນິດອື່ນໆ ທີ່ບໍ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດ ຈາກ ກົມອາຫານ ແລະ ຢາ/ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ.
- ຢ່າໄຊ້ຮູບແບບ, ວິທີການທີ່ບໍ່ເໝາະສົມໃນເກັບການຮັກສາຜະລິດຕະພັນອາຫານ ແລະ ວິທີປຸງແຕ່ງ ອາຫານ.

ການບໍລິຫານຈັດການ, ການຝຶກອົບຮົມ, ການເກັບບັນທຶກ (ເບິ່ງລາຍລະອຽດຂອງການປະຕິບັດຫຼັກສຸດ ນາໄມທີດີ (GHP) ໃນ ພາກທີ III)

ສະຖານປະກອບການຕ້ອງຈັດຕັ້ງໜ່ວຍງານ ຫຼື ມອບໝາຍໃຫ້ບຸກຄົນຮັບຜິດຊອບໃນການຕິດຕາມ ກວດກາສະພາບເງື່ອນໄຂການຮັກສາສຸຂະພາບ, ການເກັບບັນທຶກເອກກະສານຕ່າງໆເຊັ່ນ:

- ເອກກະສານການຝຶກອົບຮົມພະນັກງານ,
 - ເອກກະສານຢັ້ງຢືນການກວດສຸຂະພາບຂອງພະນັກງານ,
 - ແຜນທໍາຄວາມສະອາດ, ແຜນປ້ອງກັນແມງໄມ້ ແລະ ສັດນໍາເຊື້ອ ແລະ ແຜນການສຸ່ມເກັບຕົວຢ່າງ,
 - ບົດບັນທຶກການຕິດຕາມປະຈໍາວັນ, ການຮັບວັດຖຸດິບ ແລະ ການນໍາໄຊ້, ທາດເພີ່ມອາຫານ,
 - ລາຍການສານເຄມີ, ນໍ້າຢາຂ້າເຊື້ອທີ່ໄດ້ນໍາໄຊ້,
 - ຜົນການວິໄຈອາຫານ, ຜົນການວິໄຈນໍ້າ, ຜົນຜົວສໍາພັດ,
 - ການປັບທຽບອຸປະກອນ,
 - ລາຍຊື່ຜູ້ສະໜອງ, COA ທີ່ໄດ້ຮັບຈາກຜູ້ສະໜອງ,
 - ຂໍ້ຮ້ອງຮຽນຈາກຜູ້ບໍລິໂພກ,
- ການເຈັບເປັນທີ່ມີສາຍເຫດມາຈາກອາຫານຂອງຜູ້ປະກອບການທຸລະກິດອາຫານ,
- ບົດລາຍງານການກວດກາຂອງ ກົມອາຫານ ແລະ ຢາ/ຫ້ອງການ ອາຫານ ແລະ ຢາ ແລະ ຜົນການ ກວດກາ ພາຍໃນຂອງຜູ້ປະກອບການທຸລະກິດອາຫານ,
 - ອື່ນໆ.

ພາກ III.2.

ຂໍ້ກຳນົດຂອງ ການປະຕິບັດຫຼັກການຮັກສາສຸຂະພາບໄມທີດີ (GHP)

ສຳລັບໂຮງງານຜະລິດນ້ຳດື່ມໃນພາສະນະບັນຈຸປິດ

- ພວກເຂົາຈະຕ້ອງປະຕິບັດຕາມຂໍ້ກຳນົດ, ກົດລະບຽບທົ່ວໄປສຳລັບສະຖານທີ່ ຫຼື ອຸປະ ກອນ ແລະ ເງື່ອນໄຂສິ່ງອຳ ນວຍຄວາມສະດວກຕ່າງໆ.
- ແຫຼ່ງນ້ຳທີ່ນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການຜະລິດນ້ຳດື່ມໃນພາສະນະບັນຈຸ, ຕ້ອງໄດ້ຮັບການອະນຸມັດເພື່ອວັດ ກູບະສົງໂດຍ ໜ່ວຍງານທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ແລະ ປ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ໄດ້ຮັບການ ບິນເປືອນ ຈາກສິ່ງ ຕ່າງໆ ແລະ ບັດໄຊພາຍນອກທີ່ສົ່ງຜົນກະທົບຕໍ່ຄຸນນະພາບຂອງແຫຼ່ງນ້ຳ ແລະ ເປັນໄປຕາມຂໍ້ກຳນົດ, ກົດລະບຽບຂອງນ້ຳດື່ມແບບພິກພາ, ແຫຼ່ງນ້ຳທີ່ໂຮງງານນຳມາບຳບັດຕ້ອງໄດ້ຮັບການວິໄຈ ຕາມຂໍ້ ກຳນົດ, ກົດ ລະບຽບກ່ຽວກັບຄຸນນະພາບນ້ຳຢ່າງນ້ອຍທຸກໆ 12 ເດືອນ (1 ຄັ້ງ/ປີ).
- ແຫຼ່ງນ້ຳທີ່ໂຮງງານນຳມາໃຊ້ເຂົ້າໃນການຜະລິດ ແລະ ບັນຈຸຂວດຄວນມາຈາກແຫຼ່ງທີ່ໄດ້ຮັບ ອະນຸຍາດ ແລະ ຜ່ານການວິໄຈຫາການບິນເປືອນຈາກເຄຼມີ ແລະ ຈຸລິນຊີຢ່າງສະໝໍ່າສະເໝີ ເພື່ອໃຫ້ເປັນໄປຕາມມາດຕະຖານ ທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນ ຂໍ້ກຳນົດ, ກົດລະບຽບ ການວິໄຈຜະລິດຕະ ພັນນ້ຳຕາມຄວາມຖີ່ ທີ່ໄດ້ກຳນົດໃນມາດຕະຖານການຜະລິດນ້ຳດື່ມໃນພາສະນະບັນຈຸປິດ ຂອງ ສປປ ລາວ).
- ການບັນຈຸຂວດຈະດຳເນີນການຕັ້ງແຕ່ຕົ້ນກຳເນີດຂອງແຫຼ່ງນ້ຳໄປຫາສະຖານທີ່ດຳເນີນກ ານຜະລິດແລະ ເຮັດໂດຍລະບົບທີ່ປິດ ແລະ ຕໍ່ເນື່ອງ, ເຊິ່ງຈະຕ້ອງເປັນໄປຕາມເງື່ອນໄຂ ສຸຂະອະນາໄມໃນ ລະຫວ່າງຂະບວນການບຳບັດ. ຜະລິດຕະພັນທັງໝົດຂອງນ້ຳດື່ມໃນພາສະນະບັນຈຸປິດຈະຕ້ອງ ປະຕິບັດຕາມຂໍ້ກຳນົດ, ກົດລະບຽບດ້ານຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ແລະ ຂໍ້ກຳນົດດ້ານການ ບໍລິຫານຈັດການທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນຂໍ້ກຳນົດ, ກົດລະບຽບແຫ່ງຊາດທີ່ໄຊ້ບັງຄັບກັບການຜະລິດນ້ຳ ດື່ມໃນພາສະນະບັນຈຸປິດ.
- ຫ້ອງບັນຈຸຕ້ອງເປັນຫ້ອງປິດ, ແຍກອອກຈາກຜື່ນທີ່ອື່ນ ແລະ ຕິດຕັ້ງລະບົບຂ້າເຊື້ອພະຍາດໃນອາ ກາດ.
- ຕ້ອງແຍກຜື່ນທີ່ສຳລັບລ້າງ ແລະ ຂ້າເຊື້ອຂວດ.
- ຊຸດຜະລິດຕະພັນບັນຈຸ ຫຸ້ມຫໍ່ນ້ຳດື່ມຕ້ອງເປັນໄປຕາມຂໍ້ກຳນົດ, ກົດລະບຽບດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້:
 - ຟາ ພລາສຕິກ ແລະ ຂວດ, ແກ້ວບັນຈຸນ້ຳທີ່ມີຂະໜາດບໍ່ເກີນ 10 ລິດ ແມ່ນໃຊ້ແລ້ວຖິ້ມ, ຟາ ແລະ ຂວດນ້ຳພລາສຕິກ 10 ລິດຂຶ້ນໄປສາມາດນຳມາໃຊ້ໃໝ່ໄດ້.

- ຂວດ ທີ່ ກະຕຸກທຸກໆຊະນິດທີ່ໄຊ້ເທື່ອທຳອິດແລ້ວ ລື ນຳເອົາກັບມານຳໄຊ້ໃໝ່ຕ້ອງທຳ ຄວາມສະອາດ, ຂ້າເຊື້ອ ແລະ ລ້າງຢ່າງລະມັດລະວັງກ່ອນນຳໄປບັນຈຸນ້ຳດື່ມ, ຍົກເວັ້ນ ຂວດ ທີ່ ກະ ຕຸກທີ່ໄດ້ຜະລິດ ແລະ ຜ່ານຂັ້ນຕອນການຂ້າເຊື້ອແລ້ວດ້ວຍ ລະບົບເທກໂນໂລ ຊີທີ່ປິດ ແລະ ເປັນ ຂວດ ທີ່ ກະຕຸກທີ່ໄຊ້ເປັນ ຄັ້ງທຳອິດ.
- ຜະລິດຕະພັນຕ້ອງປາສະຈາກເຊື້ອພະຍາດ ແລະ ຜ່ານການຂ້າເຊື້ອ ແລະ ວັດສະດຸຫຸ້ມຫໍ່ຈະຕ້ອງ ໄດ້ຮັບ ການຂ້າເຊື້ອໂດຍນຳໄຊ້ອຸປະກອນພິເສດ, ໂດຍໄຊ້ເຕັກໂນໂລຊີລັງສີອຸນຕຣາໄວໂອເລດ (UV-emitting technology) ທີ່ໄດ້ ຜ່ານການຮັບຮອງ, ໄຊ້ເຕັກໂນໂລຊີໂອໂຊນ ຫຼື ເຕັກໂນໂລ ຊີອື່ນໆທີ່ມີຄຸນນະພາບ ແລະ ຮັບປະກັນ ຄວາມປອດໄພຂອງຜະ ລິດຕະພັນ.
- ໂຮງງານຜະລິດນ້ຳດື່ມໃນພາສະນະບັນຈຸປິດຈະຕ້ອງໄດ້ແຕ່ງຕັ້ງໜ່ວຍງານ ທີ່ ບຸກຄົນເບິ່ງແຍງ, ຮັບຜິດຊອບດ້ານສຸຂະອະນາໄມ ຂອງຂວດ ແລະ ຄຸນນະພາບຂອງນ້ຳ, ເກັບບັນທຶກຜົນການວິໄຈ ແຫຼ່ງນ້ຳທີ່ນຳມາຜະລິດຈົນເຖິງຜະລິດຕະພັນສຳເລັດຮູບໃນແຕ່ລະຈຸດຜະລິດໄວ້ເພື່ອເປັນ ຫຼັກຖານ.

ພາກທີ III.3

ຂໍ້ກຳນົດຂອງ ການປະຕິບັດຫຼັກການຮັກສາສຸຂະອະນາໄມທີ່ດີ (GHP) ສຳລັບໂຮງງານຜະລິດນ້ຳກ້ອນ

ການຜະລິດນ້ຳກ້ອນທີ່ກິນໄດ້ຊຶ່ງໄຊ້ເປັນສ່ວນປະສົມກັບເຄື່ອງດື່ມ ຫຼື ໄຊ້ແຊ່ບົກອາຫານຕ້ອງ:

- ຕ້ອງປະຕິບັດຕາມຂໍ້ກຳນົດ, ກົດລະບຽບທົ່ວໄປສຳລັບສະຖານທີ່ ຫຼື ອຸປະກອນ ແລະ ເງື່ອນໄຂສິ່ງ ອຳ ນວຍຄວາມສະດວກຕ່າງໆ.
- ແຫຼ່ງທີ່ມາຂອງນ້ຳທີ່ໄຊ້ຜະລິດນ້ຳກ້ອນຕ້ອງໄດ້ມີການບັງຄັບບໍ່ໃຫ້ໄດ້ຮັບການບິນເປື້ອນຈາກສານຕ່າງໆ ແລະ ປັດໄຈຕ່າງໆຈາກພາຍນອກ ທີ່ສົ່ງຜົນຕໍ່ ຈຸລິນຊີ, ວັດຖຸ, ເຄມີ ແລະ ຄຸນນະພາບຂອງ ນ້ຳສະອາດ ແລະ ເປັນໄປຕາມລະບຽບຂໍ້ບັງຄັບທາງເຕັກນິກ ແຫ່ງຊາດກ່ຽວກັບຄຸນນະພາບນ້ຳສະ ອາດ/ນ້ຳດື່ມ.
- ທຸກໆແຫຼ່ງນ້ຳທີ່ໄດ້ຮັບການບຳບັດ, ບຸງແຕ່ງ ແລະ ນຳໄຊ້ໃນໂຮງງານຕ້ອງໄດ້ຜ່ານ ການ ວິໄຈ ຕາມ ລະບຽບຂໍ້ບັງຄັບກ່ຽວກັບຄຸນນະພາບຢ່າງໜ້ອຍທຸກ 12 ເດືອນ (1 ຄັ້ງ/ປີ) ແລະ ໂຮງງານຕ້ອງ ໄດ້ເກັບ ບັນທຶກຜົນການວິໄຈຕາມປົກກະຕິ ແລະ ຜົນວິໄຈທີ່ບໍ່ຕາມປົກກະຕິ.

- ຫ້ອງບັນຈຸຕ້ອງເປັນຫ້ອງປິດ, ແຍກອອກຈາກພື້ນທີ່ອື່ນ ແລະ ຕິດຕັ້ງລະບົບຂ້າເຊື້ອພະຍາດໃນອາກາດ.
- ການນຳໄຊ້ຜະລິດຕະພັນຫຸ້ມຫໍ່ຕ່າງໆຕ້ອງໃຫ້ເປັນໄປຕາມລະບຽບທີ່ບັງຄັບໄຊ້ກັບນ້ຳກ້ອນທີ່ກິນໄດ້.
- ໂຮງງານຜະລິດນ້ຳກ້ອນເພື່ອບໍລິໂພກຕ້ອງໄດ້ແຕ່ງຕັ້ງໜ່ວຍງານ ຫຼື ບຸກຄົນເບິ່ງແຍງ, ກຳກັບສະພາບຄວາມສະອາດ ແລະ ຄວບຄຸມຄຸນນະພາບຂອງຜະລິດຕະພັນນ້ຳກ້ອນ, ນອກຈາກນີ້ຜະລິດຕະພັນນ້ຳກ້ອນແຕ່ລະຊຸດຕ້ອງຜ່ານການວິໄຈອີກເພື່ອໃຫ້ໝັ້ນໃຈວ່າເກນຄວາມປອດໄພຂອງນ້ຳກ້ອນມີຄວາມຟັງພໍໃຈ ແລະ ເກັບບັນທຶກຜົນການວິໄຈຜະລິດຕະພັນສຳເລັດຮູບໄວ້ເປັນຫຼັກຖານ.

ພາກທີ III.4.

ຂໍ້ກຳນົດ ກ່ຽວກັບການປະຕິບັດຫຼັກສຸດຂະອະນາໄມທີ່ດີ (GHP) ສຳລັບໂຮງງານຜະລິດຕະພັນທາດ ເພີ່ມອາຫານ

ຂໍ້ກຳນົດທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບໂຮງງານຜະລິດ

1. ປະຕິບັດຕາມຂໍ້ກຳນົດທົ່ວໄປທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບອາຄານສະຖານທີ່, ອຸປະກອນ ແລະ ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກຕ່າງໆ.
2. ວັດຖຸດິບ ແລະ ຜະລິດຕະພັນທີ່ໃຊ້ໃນການຜະລິດທາດເພີ່ມອາຫານ ແລະ ເຄື່ອງບຸງແຕ່ງອາຫານຈະຕ້ອງປະຕິບັດຕາມຄວາມຕ້ອງການດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້:
 - a) ວັດຖຸດິບສຳລັບການຜະລິດອາຫານຕ້ອງປະຕິບັດຕາມຂໍ້ກຳນົດທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນຂໍ້ບັງຄັບທາງດ້ານເຕັກນິກແຫ່ງຊາດທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ, ກົດລະບຽບກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໂດຍໜ່ວຍງານທີ່ຮັບຜິດຊອບ ແລະ ວັດສະດຸເຫຼົ່ານັ້ນຕ້ອງເປັນວັດສະດຸທີ່ຍັງບໍ່ທັນຫມົດອາຍຸ;

- b) ພາສະນະທີ່ບັນຈຸອາຫານຕ້ອງເຊື່ອຖື ແລະ ປອດໄພ; ປາສະຈາກສານເຄມີທີ່ຈະເຂົ້າໄປບົນ ເປື້ອນໃສ່ອາຫານ; ແລະ ວັດສະດຸເຫຼົ່ານັ້ນບໍ່ໄດ້ມີການບົນເປື້ອນກັບສິ່ງທີ່ມີຜົນກະທົບ ຕໍ່ສຸຂະພາບຜູ້ບໍລິໂພກ.
3. ຜະລິດທາດເພີ່ມອາຫານ ແລະ ເຄື່ອງບຸງແຕ່ງອາຫານທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດໃນ ສປປ ລາວ ເທົ່ານັ້ນ.

ຂໍ້ກຳນົດກ່ຽວຂ້ອງເພື່ອອຳນວຍຄວາມສະດວກດ້ານການຄ້າ

1. ປະຕິບັດຕາມຂໍ້ກຳນົດທົ່ວໄປທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບອາຄານສະຖານທີ່, ອຸປະກອນ ແລະ ສິ່ງອຳນວຍຄວາມ ສະດວກຕ່າງໆ.
2. ລາຍລະອຽດຂອງກຸ່ມ ແລະ ລາຍລືກຸ່ມຜະລິດພ້ອມກັບລະຫັດສັນຄ້າສາກົນຂອງຜະລິດ ຕະພັນ (ຖ້າມີ), ຕົ້ນກຳເນີດ ແລະ ຂໍ້ມູນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງຕ້ອງໄດ້ຖືກເຜີຍແຜ່ໃນສະຖານ ທີ່ຄ້າຂາຍ ແລະ ທາດເພີ່ມ ອາຫານທັງໝົດ ແລະ ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກໃນການ ຜະລິດອາຫານ ທີ່ຊື້ຂາຍ ໃນສະຖານ ປະກອບການຕ້ອງມີຕົ້ນກຳເນີດຕາມ ລະບຽບການ ດ້ານເຕັກນິກແຫ່ງຊາດທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ແລະ ລະບຽບ ການກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພຂອງ ອາຫານທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໂດຍໜ່ວຍງານທີ່ຮັບຜິດຊອບ, ແລະ ຜະລິດ ຕະພັນເຫຼົ່ານີ້ ຕ້ອງເປັນ ຜະລິດຕະພັນທີ່ຍັງບໍ່ທັນໝົດອາຍຸ.
3. ການເກັບຮັກສາ ແລະ ການຂາຍທາດເພີ່ມອາຫານ ແລະ ເຄື່ອງອຳນວຍຄວາມສະດວກ ໃນການ ຜະລິດອາຫານໃນສະຖານທີ່ຊື້ຂາຍຕ້ອງໄດ້ມີຜູ້ທີ່ແຍກອອກຈາກກັນ, ຕ້ອງມີຄຳ ແນະນຳ ແລະ ຊື່ ຂອງແຕ່ລະຜະລິດຕະພັນ. ທາດເພີ່ມອາຫານ ແລະ ສິ່ງອຳນວຍຄວາມ ສະດວກໃນ ການຜະ ລິດອາຫານ, ສານເຄມີ ທີ່ໃຊ້ສຳລັບຈຸດປະສົງອື່ນ ແລະ ຜະລິດຕະພັນທີ່ບໍ່ແມ່ນອາ ຫານຈະບໍ່ໄດ້ ວາງຂາຍຕິດກັນ ແລະ ໃນສະຖານທີ່ດຽວກັນ.
4. ທາດເພີ່ມອາຫານສຳລັບການຂາຍຍ່ອຍຄວນຕິດສະຫລາກໃຫ້ພຽງພໍຕາມການຫຸ້ມຫໍ່ທີ່ມີຂະ ຫນາດ ນ້ອຍທີ່ສຸດເພື່ອການຢືນຢັນຄວາມສອດຄ່ອງ ຫຼື ສອດຄ່ອງກັນກັບການເຮັດ ໃຫ້ອາຫານມີຄວາມ ປອດໄພ.
5. ຜູ້ນຳເຂົ້າທາດເພີ່ມອາຫານ ແລະ ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກໃນການບຸງແຕ່ງອາຫານແຕ່ລະຄົນຕ້ອງ ມີສະຖານທີ່ເກັບຮັກສາທີ່ຕອບສະໜອງຄວາມຕ້ອງການໃນການເກັບຮັກສາຕາມການແນະ ນຳຂອງຜູ້ຜະລິດ.

ພາກທີ IV

ການກວດກາສຳລັບທຸລະກິດອາຫານ

ນິຍາມ

ການກວດກາ: ໝາຍເຖິງການກວດກາ ອາຫານ, ວັດຖຸດິບ, ທຸລະກິດອາຫານ, ສະຖານທີ່ ຫຼື ລະບົບ ຄວບ ຄຸ້ມການ ບຸຸງແຕ່ງອາຫານ ລວມເຖິງໃນ ຂະບວນການ ແລະ ການກວດສອບຜະລິດຕະພັນສໍາເລັດຮູບ, ເພື່ອໃຫ້ໝັ້ນໃຈໄດ້ວ່າມີການປະຕິບັດຕາມລະບົບຄວບຄຸ້ມອາຫານ ຫຼື ອາຫານທີ່ມີມາດຕະຖານດ້ານ ຄວາມປອດໄພ ແລະ ຄຸນນະພາບກຳນົດໂດຍກົດໝາຍ.

ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາ ອາຫານ: ໝາຍເຖິງບຸກຄົນທີ່ໄດ້ຮັບການແຕ່ງຕັ້ງຢ່າງເປັນທາງການຈາກລັດຖະມົນ ຕື້ ວ່າ ການ ກະຊວງສາທາລະນະສຸກໃຫ້ເຮັດໜ້າທີ່ເປັນຜູ້ກວດກາ ອາຫານ ແລະ ເປັນຜູ້ທີ່ມີຄຸນສົມບັດ ຕາມ ທີ່ໄດ້ ກຳນົດໄວ້ໃນ ຂໍ້ຕົກລົງດັ່ງກ່າວ (ຂໍ້ຕົກລົງວ່າດ້ວຍການແຕ່ງຕັ້ງເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ ຂອງ ສປປ ລາວ, ປີ 2012).

ໝາຍເຫດ: ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາເປັນຕົວແທນຢ່າງເປັນທາງການຂອງຂັ້ນເທິງ ແລະ ຕ້ອງສະແດງພາບຫຼັກ ຢ່າງເປັນມື ອາຊີບເມື່ອຕ້ອງຕິດຕໍ່ກັບເຈົ້າໜ້າທີ່ສະຖານປະກອບການ. ລວມເຖິງການເຄົາລົບນະໂຍ ບາຍ ການຈັດຕັ້ງ ແລະ ທັກສະດ້ານມະນຸດສໍາພັນທີ່ດີ. ຂໍ້ມູນທັງໝົດທີ່ກ່າວເຖິງ ແລະ ໄດ້ຮັບຈາກ ບໍລິສັດ ໄດ້ເຫັນ ຕ້ອງຖືເປັນຄວາມລັບ ແລະ ນຳໃຊ້ສະເພາະເຮັດບົດລາຍງານຂອງການກວດກາເທົ່ານັ້ນ. ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານຄວາມສະອາດ ແລະ ຄວາມເປັນລະບົບບຽບຮ້ອຍໃຫ້ຢູ່ໃນລະດັບທີ່ດີ. ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານຄວນຈະໄດ້ຮັບ ເຄື່ອງ ມືໃນການກວດກາ ແລະ ການຝຶກອົບຮົມເປັນຢ່າງດີ.

ທຸລະກິດອາຫານ: ໝາຍເຖິງການເຮັດກິດຈະກຳທາງທຸລະກິດໃດໜຶ່ງທີ່ກ່ຽວກັບການຜະລິດ, ການບຸຸງແຕ່ງ, ການ ບັນຈຸ, ການຈັດຈຳໜ່າຍ, ການໃຫ້ບໍລິການ, ການເກັບຮັກສາ, ການຂົນສົ່ງ, ການສົ່ງອອກ, ການນຳ ເຂົ້າ, ການສົ່ງຜ່ານ, ການຈັດຫາ, ການຮັບຮອງ ແລະ ການວິໄຈ, ທີ່ບໍ່ໄດ້ລວມເຖິງການຂາຍອາຫານ ສຸກຕາມ ທ້ອງ ຖະໜົນ ແລະ ການ ຂາຍອາຫານສຸກໃນຕະຫຼາດ.

ຜູ້ປະກອບການທຸລະກິດອາຫານ (FBO): ໝາຍເຖິງບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ຫຼື ອົງກອນທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດ ໃຫ້ດຳເນີນ ທຸລະກິດອາຫານຕາມກົດໝາຍ ແລະ ຂໍ້ບັງຄັບ ຂອງ ສປປ ລາວ.

ລະບົບຄວາມປອດໄພຂອງ ອາຫານ: ໝາຍເຖິງ ແລະ ກົນໄກທີ່ກວດສອບໄດ້ ຫຼື ຂັ້ນຕອນການຈ້າງງານໃນທຸລະກິດ ອາ ຫານເພື່ອໃຫ້ມີຄວາມໝັ້ນໃຈວ່າມີການນຳໄປປະຕິບັດຢ່າງເປັນລະບົບ, ເພື່ອຮັບປະກັນ ວ່າອາຫານເປັນໄປຕາມຂໍ້ກຳນົດທີ່ກຳນົດພາຍໄຕ້ກົດໝາຍຄວາມປອດໄພດ້ານອາຫານ ໃນ ສປປ ລາວ.

ຂອບເຂດຂອງການກວດກາທຸລະກິດ ອາຫານ

ການກວດກາສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກໃນການບຸຸງແຕ່ງອາຫານໄດ້ຄວບຄຸ້ມຂະບວນການຂະບວນການທັງໝົດ, ນັ້ນຄືລຸດຂອງຂັ້ນຕອນສໍາລັບການຄວບຄຸ້ມການຈັດການຢ່າງຈິງຈັງຂອງບັດໄຈສ່ຽງການ ເຈັບເປັນ

ທີ່ເກີດຈາກອາຫານທີ່ຈັດຕັ້ງຂຶ້ນໂດຍຜູ້ດຳເນີນການດ້ານອາຫານ/ທຸລະກິດການ ເພື່ອຊ່ວຍ ໃຫ້ມີຄວາມ ໝັ້ນໃຈໃນດ້ານຄວາມ ບອດໄພຂອງຜະລິດຕະພັນອາຫານ.

ການກວດກາທຸລະກິດອາຫານທີ່ໄດ້ກ່າວເຖິງໃນຄູ່ມືສະບັບນີ້ໄດ້ຄວບຄຸມອາຫານ ແລະ ທຸລະກິດອາຫານ ທັງໝົດໃນ ສປປ ລາວ ພາຍໃຕ້ການບໍລິຫານຈັດການຂອງ ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ.

ຈຸດປະສົງຂອງການກວດກາ ອາຫານ

ຈຸດປະສົງຂອງການກວດກາສິ່ງອ່ານວຍຄວາມສະດວກຂອງທຸລະກິດອາຫານມີດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້:

- ເພື່ອປະເມີນຄວາມພຽງພໍ ແລະ ປະສິດທິຜົນຂອງການຄວບຄຸມສິ່ງອ່ານວຍຄວາມສະດວກສໍາລັບການຮັບມືກັບບັດໃຈສ່ຽງໃນການເກີດພະຍາດຈາກອາຫານທັງໝົດທີ່ໄດ້ລະບຸໄວ້ສໍາລັບຜະລິດຕະ ພັນສໍາລັບການລົງທະບຽນ ແລະ ການອອກໃບອະນຸຍາດໃນການດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານ;
- ການດຳເນີນກົດໝາຍ ແລະ ຂໍ້ບັງຄັບທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບອາຫານໂດຍໜ່ວຍງານຂອງລັດ ແລະ ອົງ ການຈັດຕັ້ງ ອື່ນໆ;
- ການຕິດຕາມ ແລະ ກວດກາກິດຈະກຳກ່ຽວກັບການຜະລິດ, ການບຸງແຕ່ງ, ການເກັບຮັກສາ, ການຈັດຈຳໜ່າຍ, ການສົ່ງອອກ, ການນຳເຂົ້າ, ການບໍລິໂພກ ແລະ ການບໍລິຈາກອາຫານໂດຍ ພາກ ລັດ ແລະ ເອກກະຊົນ;
- ເພື່ອກວດສອບຄວາມເປັນໄປໄດ້ໃນການບັບປຸງລະບົບທີ່ມີຢູ່ແລ້ວ ແລະ ເພື່ອກ້າວໄປຫາຂະບວນການຜືນຖານກ່ຽວກັບຫຼັກການປະຕິບັດສຸຂະນາໄມ/ຫຼັກການຜະລິດອາຫານທີ່ດີ/ການວິເຄາະ ຄວາມ ອັນຕະລາຍ ແລະ ການຄວາມຄຸມຈຸດສ່ຽງ (GHP/GMP/HACCP) ໃນເວລາທີ່ເໝາະສົມ;
- ເພື່ອບັບປຸງລະບົບການຈັດການຄຸນນະພາບ ແລະ ຄວາມບອດໄພຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງ.

ເປົ້າໝາຍຂອງການກວດກາ

ການກວດກາສິ່ງອ່ານວຍຄວາມສະດວກໃນການບຸງແຕ່ງອາຫານໄດ້ຄວບຄຸມທັງໝົດຂະບວນການ, ນັ້ນ ຄືຊຸດຂອງຂັ້ນຕອນສໍາລັບການຄວບຄຸມການຈັດການຢ່າງຈິຈັງຂອງບັດໃຈສ່ຽງຂອງພະຍາດທີ່ເກີດຈາກ ອາຫານທີ່ໄດ້ຮັບການຈັດຕັ້ງຂຶ້ນໂດຍຜູ້ບຸງແຕ່ງອາຫານ ເພື່ອ ຊ່ວຍໃຫ້ມີຄວາມໝັ້ນໃຈໃນດ້ານຄວາມ ບອດ ໄພ ຂອງຜະລິດຕະພັນອາຫານ ແລະ ອາດຄວບຄຸມເຖິງ:

- ທຸລະກິດອາຫານ ແລະ ສະພາບແວດລ້ອມ, ທຸກໆຍານພາຫານທີ່ນຳໄຊ້ເຂົ້າໃນການຂົນສົ່ງ

ແລະ ທຸກໆອຸປະກອນ, ແລະ ວັດສະດຸທີ່ນຳໄວ້ເຂົ້າໃນການຜະລິດ, ໂຮງງານ, ການບຳບັດ, ການຈັດລຽງ, ການຫຸ້ມຫໍ່, ການບັນຈຸ, ການຕິດສະຫຼາກ, ການແກ້ບຮັກສາ, ການຄ່ຽນຖ່າຍ, ການກະກຽມ, ການໃຫ້ການບໍລິການ ຫຼື ການຂາຍອາຫານທຸກປະເພດ.

- ອາຫານ, ເຄື່ອງບຸງອາຫານ, ທາດເພີ່ມອາຫານ, ຢາຂ້າເຊື້ອພະຍາດ ແລະ ສານຊະນິດອື່ນໆ, ຂະບວນການ ຫຼື ວິທີການຜະລິດທີ່ໄວ້ໃນການຜະລິດ, ໃນໂຮງງານ, ໃນການຄ່ຽນຖ່າຍ ຫຼື ໃນຕະຫຼາດອາຫານ.
- ບຸກຄົນທີ່ເຮັດວຽກໃນທຸລະກິດອາຫານ, ລວມເຖິງການທຳຄວາມສະອາດສ່ວນບຸກຄົນ ແລະ ການ ປິດງານ.
- ວັດສະດຸຫຸ້ມຫໍ່ ອາຫານ ແລະ ຈຳນວນສິນຄ້າທີ່ສົ່ງໄປ.
- ການທຳຄວາມສະອາດ, ການຂ້າເຊື້ອ ແລະ ການບຳລຸງຮັກສາທຸລະກິດອາຫານ.
- ການຕິດສະຫຼາກອາຫານ ແລະ;
- ທຸກໆເອກກະສານທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບທຸລະກິດ ອາຫານ.

ວິທີການ (ຮູບແບບ) ໃນການເຮັດການກວດກາ

ຕາມກົດໝາຍວ່າດ້ວຍ ອາຫານ ແລະ ຂໍ້ຕົກລົງວ່າດ້ວຍການກວດກາອາຫານຂອງ ສປປ ລາວ, ຈະມີ 3 ປະເພດຂອງ ການກວດກາ:

- ການກວດກາຢ່າງເປັນລະບົບ ແລະ ເປັນປະຈຳ;
- ການກວດກາໂດຍການແຈ້ງໃຫ້ຮູ້ລ່ວງໜ້າ;
- ກວດກາໂດຍບໍ່ໄດ້ແຈ້ງໃຫ້ຮູ້ລ່ວງໜ້າ (ໂດຍກະທັນຫັນ).

ການກວດກາຢ່າງເປັນລະບົບ	ແລະ	ເປັນປະຈຳ
ຄືການກວດກາທີ່ດຳເນີນການລ່ວງໜ້າໂດຍມີແຜນຢ່າງ ເປັນປະ ຈຳ ແລະ ບາງເວລາ.		
ການກວດກາໂດຍການແຈ້ງໃຫ້ຮູ້ລ່ວງໜ້າ		
ຄືການກວດກາທີ່ບໍ່ໄດ້ລວມຢູ່ໃນແຜນແຕ່ຈະດຳເນີນການ		ໂດຍການ
ແຈ້ງການໃຫ້ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາ/ຜູ້ປະກອບການທຸລະກິດອາຫານ (FBO) ຮັບຮູ້ລ່ວງໜ້າ.		
ການກວດກາໂດຍບໍ່ໄດ້ແຈ້ງໃຫ້ຮູ້ລ່ວງໜ້າ		
ຄືການກວດສອບຢ່າງເລັ່ງດ່ວນໂດຍບໍ່ໄດ້ແຈ້ງໃຫ້ເຈົ້າໜ້າ		ທີ່ກວດ
ປະກອບການທຸລະກິດອາຫານ (FBO) ຮັບຮູ້ລ່ວງໜ້າ.		ກາ/ຜູ້

ອົງປະກອບຂອງການກວດກາທຸລະກິດ ອາຫານ ວິທີການກວດກາ

a. ຄວາມຖີ່ໃນການກວດກາ

ການຈັດຕາຕະລາງຄວາມຖີ່ຂອງການກວດກາຄວນດຳເນີນການບົນພື້ນຖານຂອງກົດໝາຍ ແລະ ລັກສະນະຂອງສະຖານປະກອບການ ແລະ ປະຫວັດຂອງການຍອມປະຕິບັດຕາມສະຖານປະກອບ ການບຸງແຕ່ງອາຫານທີ່ມີຄວາມສ່ຽງສູງ ທີ່ມີປະຫວັດໃນການທີ່ບໍ່ປະຕິບັດຕາມ ຫຼື ປະຫວັດໃນການ ລະເມີດ, ຄວນໃຫ້ຄວາມສົນໃຈສູງ ແລະ ກວດກາຫາຂໍ້ແທ້ຈິງຢ່າງໄກ່ຊິດ ກ່ວາ ການຈັດການຜະ ລິດຕະພັນໃຫ້ມີສະເຖີຍລະພາບ ແລະ ສິ່ງອ່ານວຍຄວາມສະດວກໃຫ້ໄດ້ຮັບການຍອມຮັບຫຼາຍ ຂຶ້ນ ກ່ວາທີ່ຜ່ານມາ. ປະຫວັດທີ່ດີຂອງການຍອມປະຕິບັດຕາມເປັນການສະແດງໃຫ້ເຫັນວ່າສະຖານປະກອບການໄດ້ສ້າງຄວາມມັ່ງໝັ້ນເພື່ອຄວາມປອດໄພ ແລະ ຄຸນນະພາບຂອງອາຫານ.

b. ການຕອບສະໜອງຕໍ່ການຮ້ອງຮຽນຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ ແລະ ຜູ້ເຮັດການຄ້າຂາຍ

ຫາກການກວດກາເປັນການດຳເນີນການເພື່ອຕອບສະໜອງຕໍ່ຂໍ້ຮ້ອງຮຽນຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ ຫຼື ຜູ້ຄ້າ ຂາຍ ຫຼື ເພາະເຈົ້າໜ້າທີ່ຄວບຄຸມອາຫານເຫັນວ່າໂຮງງານບຸງແຕ່ງອາຫານບໍ່ປະຕິບັດຕາມຂໍ້ກຳນົດ, ການກວດກາຄວນໄດ້ຮັບການດຳເນີນການຢ່າງຮີບດ່ວນ ແລະ ບໍ່ຈຳເປັນຕ້ອງປະກາດແຈ້ງການ ລ່ວງໜ້າ. ພາຍໃຕ້ສະຖານະການເຊັ່ນນີ້, ການປະກາດແຈ້ງການລ່ວງໜ້າຈະເຮັດໃຫ້ ການກວດກາ ມີຄວາມຫຍຸ້ງຍາກ ຫຼື ການຜິດສູດຄວາມຈິງຂອງການຮ້ອງຮຽນເປັນໄປບໍ່ໄດ້ ແລະ ໃນທາງກັບກັນອາດໄດ້ຮັບການຊົດເຊີຍຢ່າງຢຸດຕິທຳໃຫ້ແກ່ລູກຄ້າຫຼືບຸກຄົນທີສາມ. ດັ່ງນັ້ນວິທີນີ້ແມ່ນຂຶ້ນຢູ່ກັບຄວາມ ເປັນທຳ (ເສີດທິຂອງຜູ້ບໍລິໂພກຕ້ອງໄດ້ຮັບປະທານອາຫານທີ່ປອດໄພ) ແລະ ການມອບໝາຍໜ້າທີ່ຄວາມຮັບຜິດຊອບ (ຜູ້ປະກອບການຕ້ອງຈັດຫາອາຫານທີ່ປອດໄພ).

ການກະກຽມຄວາມພ້ອມໃນການກວດກາ/ກວດສອບ

ການກະກຽມຄວາມພ້ອມສຳລັບການກວດກາຢ່າງໜ້ອຍຄວນຄວບຄຸມດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້:

- ການສັນຫາເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາ ຫຼື ທີມງານເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາ, ຄວາມໝາຍຂອງວັດຖຸປະສົງຂອງ ການກວດກາ/ການກວດສອບ;
- ກະກຽມລາຍການກວດກາທີ່ຈຳເປັນຂອງປະເດັນທີ່ສຳຄັນ, ສຳເນົາເອົາຂໍ້ບັງຄັບທີ່ກ່ຽວຂ້ອງໃນກໍລະນີການໃຫ້ຄຳປຶກສາໃນໂຮງງານຫາກມີຄວາມຈຳເປັນ;
- ທົບທວນ/ທຳຄວາມເຂົ້າໃຈກັບຂໍ້ມູນຂອງສະຖານປະກອບການເພື່ອກຳນົດປະເພດຂອງຜະລິດຕະພັນ ແລະ ຂະບວນການທີ່ຈະໄດ້ຮັບການກວດກາ ແລະ ບັດໃຈສ່ຽງທີ່ຄວນເອົາໃຈໃສ່ບົນພື້ນຖານ ປະຫວັດຂອງການປະຕິບັດຕາມ;
- ແຕ່ງຕັ້ງໃຫ້ເໝາະສົມ, ການເລືອກເລືອກຜ່າໃຫ້ເໝາະສົມ, ອຸປະກອນປ້ອງກັນ (ຖ້າຈຳເປັນ) ເຊັ່ນ: ເສື້ອກັນເປື້ອນ, ຖົງມື ແລະ ໝວກ;
- ຈັດລຽງເຄື່ອງມື ແລະ ອຸປະກອນຕ່າງໆ (ເຊັ່ນ: ກ້ອງຖ່າຍຮູບ, ເຄື່ອງວັດອຸນຫະພູມທີ່ໄດ້ປັບທຽບແລ້ວ, ເຄື່ອງວັດຄ່າ pH ແລະ/ຫຼື ເຈ້ຍທຽບຄ່າ pH, ເຄື່ອງວິໄຈຢູ່ພາກສະໜາມແບບພິກພາ ແລະ ເຫັນຜົນໄວ, ເຫຼັກເຂັ້ມເຊື້ອ,

ຄືມທີ່ໄດ້ຮັບການຂ້າເຊື້ອແລ້ວ, ຖົງບອດເຊື້ອ, ເຄື່ອງຮັກ ສາ ຄວາມເຢັນ, ນ້ຳກ້ອນ ຫຼື ນ້ຳກ້ອນແຫ້ງ, ບ້າຍຊີ້, ເຄື່ອງໝາຍແລະ ອຸປະກອນການສຸ່ມຕົວຢ່າງ (ຖ້ຳຈຳເປັນ).....

- ການຈັດຕັ້ງການຂົນສົ່ງ, ກຳນົດທີ່ຢູ່ຂອງສະຖານທີ່ໃຫ້ຖືກຕ້ອງ ແລະ ເສັ້ນທາງທີ່ດີທີ່ສຸດໃນການ ເຂົ້າເຖິງ. ຄວນກຳນົດເວລາໃຫ້ພຽງພໍເພື່ອໃຫ້ເຂົ້າເຖິງສະຖານທີ່ໄດ້ທັນຕາມເວລາ. ແລະ ຕ້ອງຈັດສັນເວລາໃຫ້ພຽງພໍເພື່ອດຳເນີນການກວດກາໃຫ້ຖືກຕ້ອງ. ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາຕ້ອງບໍ່ອະນຸຍາດໃຫ້ມີ ການຈຳກັດເວລາທີ່ໃຊ້ໃນການປະຕິບັດໜ້າທີ່ຂອງຕົນ.

ການມາຮອດມາເຖິງສະຖານປະກອບການ ການເປີດກອງປະຊຸມ

ການເປີດກອງປະຊຸມ, ຫົວໜ້າທີມງານກວດກາ/ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາຄວນ:

- ຖາມຫາຜູ້ຈັດການສະຖານປະກອບການ ຫຼື ຜູ້ຮັບຜິດຊອບ;
- ສະແດງບັດພະນັກງານ ຫຼື ຂໍ້ຕົກລົງສຳລັບການກວດກາທີ່ເປັນທາງການ ແລະ ແນະນຳທີມງານເຈົ້າ ໜ້າ ທີ່ກວດກາ;
- ນຳສະເໜີຈຸດປະສົງ ແລະ ເປົ້າໝາຍ, ຂອບເຂດຂອງການກວດກາ ແລະ ເຫັນດີເປັນເອກກະພາບ ກ່ຽວກັບໄລ ຍະເວລາ/ຕາຕະລາງເວລາ;
- ແນະນຳໃຫ້ຜູ້ບໍລິຫານ ຫຼື ຜູ້ຮັບຜິດຊອບສະຖານປະກອບການເຂົ້າໃຈຕໍ່ສິ່ງທີ່ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາມີ ຄວາມ ຈຳເປັນທີ່ຈະຕ້ອງໄດ້ຖາມ, ຈະຕ້ອງໄດ້ເບິ່ງການບັນທຶກ ແລະ ເບິ່ງເອກກະ ສານທັງໝົດ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ແລະ ແຈ້ງ ໃຫ້ເຂົາເຈົ້າຮູ້ວ່າ ຜົນຂອງການກວດກາເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດ ກາຈະຖືເປັນຄວາມ ລັບ;
- ສະເໜີໃຫ້ຜູ້ບໍລິຫານ ຫຼື ຜູ້ຮັບຜິດຊອບສະຖານປະກອບການຈັດຫາຫ້ອງສຳລັບຈັດປະຊຸມ ແລະ ເຮັດບັດ ລາຍງານຂອງທີມງານເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາ;
- ແຈ້ງໃຫ້ ຜູ້ບໍລິຫານ ຫຼື ຜູ້ຮັບຜິດຊອບສະຖານປະກອບການຮູ້ວ່າພາຍຫຼັງການກວດສອບໄດ້ຊິນສຸລົງ ຈະໄດ້ມີປະຊຸມເພື່ອການນຳສະເໜີ ແລະ ປຶກສາຫາລື ຕໍ່ຜົນຂອງການກວດກາທີ່ໄດ້ຮັບ ແລະ ສະເໜີໃຫ້ເຂົາ ເຈົ້າຈັດ ຕັ້ງເວລາໃນການຈັດປະຊຸມ;
- ເຊີນຕົວແທນສະຖານປະກອບການ/ຜູ້ຄວບຄຸມຄຸນນະພາບເຂົ້າຮ່ວມລົງກວດກາກັບທີມງານເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດ ກາ.

ຕົວແທນຈາກສະຖານປະກອບການ

ຜູ້ຈັດການ ຜູ້ຄວບຄຸມຄຸນນະພາບຂອງສະຖານປະກອບການທີ່ເຂົ້າຮ່ວມກວດກາກັບທີມງານເຈົ້າ ໜ້າ

ທີ່ກວດກາ ສາ ມາດຖາມໄດ້ກ່ຽວກັບຈຸດທີ່ບົກພ່ອງ ແລະ ການທຳຜິດກົດໝາຍຢ່າງຮຸນແຮງທີ່ສະແດງ ໃຫ້ ເຫັນຕາມການສັງເກດໃນ ເວລາກວດກາ ແລະ ການດຳເນີນການທີ່ສາມາດດຳເນີນການໄດ້ທັນທີ ທັນໄດ. ຄຳເຫັນບາງຢ່າງກໍເປັນສິ່ງທີ່ຈຳເປັນ ເພື່ອຊ່ວຍໃນການປັບປຸງການບັນທຶກ ແລະ ທົບທວນ ແຜນ ງານ.

ຢ່າງໃດກໍຕາມ, ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາກວດກາຈະຕ້ອງບໍ່ອະນຸຍາດໃຫ້ຕົວແທນສະຖານປະກອບການ ເປັນຜູ້ບົ່ງການໃນ ການ ກວດກາ ຫຼື ຈັດແຈ້ງໃນການກວດກາ, ຫຼື ກວນສາມະທິເພື່ອເຮັດໃຫ້ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດ ກາໄຂ່ວເຂອອກຈາກການ ກະທຳຜິດກົດໝາຍ ຫຼື ອອກຈາກສະຖານະການທີ່ບົກພ່ອງຂອງພວກເຂົາ.

ການຫຼີກລ່ຽງການບິນເປື້ອນໄຂ່ວ

ໃນເວລາລົງກວດກາສະຖານປະກອບການ, ທີມງານເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາຕ້ອງພະຍາຍາມທຸກວິທີເພື່ອລົດ ຄວາມສ່ຽງ ຈາກ ການບິນເປື້ອນໄຂ່ວ.

- ທີມງານເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາຄວນໃສ່ເກີບ, ນໃສ່ເກີບຊຸດກັນເປື້ອນທີ່ສະອາດ ຸດກັນເປື້ອນທີ່ສະອາດີ້ ດັບເຊັ່ນີ້ເພັດພອຍນີ້ອນທີ່ສະອາດີ້ອລົດຮງ.
- ທີມງານເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາຄວນຮູ້ ແລະ ປະຕິບັດຕາມລະບຽບການວ່າດ້ວຍການຮັກສາສຸຂະ ນາໄມ ຂອງສະ ຖານປະກອບວາງອອກ.
- ທີມງານເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາຈະຕ້ອງໄດ້ລ້າງມື/ຂ້າເຊື້ອດ້ວຍນ້ຳຢາຂ້າເຊື້ອທຸກໆຄັ້ງທີ່ມີຄວາມ ຈຳເປັນ.
- ການກວດກາ, ທີມງານເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາຄວນເລີ້ມຕົ້ນໃນພື້ນທີ່ ທີ່ສະອາດທີ່ສຸດ ແລະ ສິ້ນສຸດໃນ ພື້ນທີ່ ທີ່ມີຄວາມສະອາດໜ້ອຍ (ເຊັ່ນ: ເລີ້ມຈາກ ສະຖານທີ່ບັນຈຸຫີບຫໍ່ ແລະ ສິ້ນສຸດໃນສະ ຖານທີ່ຮັບວັດຖຸດິບ).

ຜົນການກວດກາ ແລະ ການລາຍງານ

ການທົບທວນຜົນການກວດກາຂອງເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາ

ໃນເມື່ອການກວດກາເສັດຊິນແລ້ວທີມງານເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາຕ້ອງຈັດປະຊຸມໃນຫ້ອງສ່ວ ນຕົວເພື່ອ ສົນທະນາບຶກສາ ຫາລືຕໍ່ຜົນກວດກາທີ່ໄດ້ຮັບ. ຫ້ອງປະຊຸມຕ້ອງເປັນຫ້ອງທີ່ຮັບປະກັນໃນ ການບົກບິດຂໍ້ມູນ ໃຫ້ເປັນ ຄວາມລັບ. ຂໍ້ມູນທັງໝົດຂອງສະຖານປະກອບການທີ່ໄດ້ພົບໃນລະຫວ່າງການກວດກາເຊິ່ງເປັນຂໍ້ມູນ ທີ່ຈະຕ້ອງໄດ້ດຳເນີນການ ແກ້ໄຂຄວນໄດ້ຮັບການລະບຸ ແລະ ບັນທຶກເປັນລາຍລັກອັກສອນ. ທີມງານເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດ ກາຄວນທົບທວນແຕ່ລະ ຂໍ້ບົກພ່ອງ ແລະ ກຳນົດຄະແນນໂດຍລວມ. ສິ່ງສຳຄັນຄືເຮັດໃຫ້ຜູ້ຈັດການ ຫຼື ຜູ້ຮັບຜິດຊອບສະຖານປະກອບການ ເຂົ້າໃຈຜົນທີ່ໄດ້ຮັບຈາກການກວດກາ ແລະ ເຫດຜົນທີ່ມີບາງຢ່າງ ຂອງການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຖືກຕ້ອງຕາມຫຼັກການ ແລະ ຕ້ອງມີການແກ້ໄຂ.

ຜົນໄດ້ຮັບ ແລະ ການລາຍງານ

ບົດລາຍງານຜົນຂອງການກວດກາເປັນເອກກະສານທີ່ມີການບັນທຶກການໃຫ້ຄະແນນສໍາລັບການກວດກາ ແຕ່ລະຄັ້ງ ພ້ອມທັງຄໍາອະທິບາຍຂໍ້ບົກພ່ອງຂອງສະຖານປະກອບການທີ່ພົບເຫັນໃນລະຫວ່າງການ ເຮັດການກວດກາ.

ບົດລາຍງານຫຍໍ້ຄວນສັງລວມຫຍໍ້ມາດຕະຖານໂດຍລວມຂອງສະຖານປະກອບການ. ສະພາບເງື່ອນໄຂ ຂອງລະບົບ ຈະໄດ້ຮັບການປະເມີນ ແລະ ຈັດໃຫ້ເປັນໄປຕາມຂໍ້ກຳນົດ ແລະ ມາດຕະຖານ (ດີທີ່ສຸດ ໄປ ເຖິງ ຈຸດບົກພ່ອງ ຫຼື A/B/C/D ແລະ ອື່ນໆ).

ບົດລາຍງານຫຍໍ້ຍັງໄດ້ແຍກສິ່ງທີ່ກ່ຽວຂ້ອງໃນການພິຈາລະນາທີ່ຕິດພັນກັບການຕັ້ງຄ່າທາງອັດຕະໂນມັດການດໍາເນີນ ງານທີ່ຖືກສຸຂະນາໄມ ແລະ ການຄວບຄຸມຂະບວນການ ແລະ ເພື່ອການຕິດຕາມລະ ບົບການບໍລິຫານຈັດ ການຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ.

ຈຸດບົກພ່ອງທີ່ໄດ້ລະບຸໄວ້ຈະເປັນຜູ້ຖານໃນການຈັດດໍາລັບສໍາຄັນຂອງການດໍາເນີນການ ແກ້ໄຂ, ການກາ ຄືນ ແລະ ກິດຈະກຳການຍອມປະຕິບັດຕາມ ນອກຈາກນີ້ຍັງກຳນົດຄວາມຕ້ອງການ ແລະ ຄວາມຖີ່ ຂອງການຕິດຕາມຜົນຂອງ ການກວດກາ.

ການປະຊຸມປິດ

ຫຼັງຈາກເຮັດຊັ້ນການກວດກາແລ້ວຄວນມີການຈັດປະຊຸມປິດຮ່ວມກັບຜູ້ຈັດການທຸລະກິດ ອາຫານເພື່ອສົນ ທະນາປຶກ ສາຫາລືຕໍ່ກັບຈຸດທີ່ໄດ້ຄົ້ນພົບ ແລະ ການເຂົ້າຮ່ວມປະຊຸມໂດຍສາມະຊິກທີ່ກ່ຽວຂ້ອງທັງໝົດ ຄວນຈະໄດ້ຮັບການສະ ໜັບສະໜູນ ຂຶ້ນຢູ່ກັບສະຖານະການ. ຫົວໜ້າທີມ/ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາວຸໂສອາດ ເລີ່ມຕົ້ນດ້ວຍການສົນທະນາປຶກ ສາຫາລື ແລະ ອະທິບາຍຈຸດຄົ້ນພົບທີ່ເປັນດ້ານບວກ. ປະເດັນທີ່ເປັນ ບວກຄວນຂຽນລົງ ແລະ ໃຫ້ມີໃນບົດລາຍງານ ສະບັບນີ້ດ້ວຍ.

ການປະຊຸມປິດຄວນໃຫ້ເນັ້ນໃສ່ເລື່ອງທີ່ບໍ່ປະຕິບັດຕາມຂໍ້ກຳນົດຕ່າງໆ ຫຼື ການລະເມີດທີ່ກວດພົບ ແລະ ຄວາມກ່ຽວ ຂ້ອງກັບຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ. ຫາກມີການທີ່ບໍ່ປະຕິບັດຕາມຂໍ້ກຳນົດຕ່າງໆ ຫຼື ການລະ ເມີດ, ແຜນປະຕິບັດ ການແກ້ໄຂຕ້ອງໄດ້ລະບຸວິທີການທີ່ຈະເຮັດ ແລະ ໄລຍະເວລາທີ່ເໝາະ ສົມສໍາລັບການ ແກ້ໄຂ ແລະ ຕ້ອງໄດ້ຕົກລົງ ເຫັນດີເປັນເອກກະພາບ. ແຜນດໍາເນີນການປະຕິບັດ ການແກ້ໄຂຕ້ອງໄດ້ ຂຽນລົງໃນບົດລາຍງານການກວດກາ.

ຄວນນຳໃຊ້ການປະຊຸມປິດໃຫ້ເປັນການສົ່ງເສີມຄວາມເປັນພັນທະມິດລະຫວ່າງເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາ ແລະ ທີ່ຖືກກວດ ກຳໂດຍການສົນທະນາບຶກສາຫາລື ກ່ຽວກັບວິທີການປັບປຸງທີ່ເປັນໄປໄດ້ ກ້າວໄປຫາ ຂະບວນ ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ. ນີ້ເປັນບ່ອນຝຶກອົບຮົມຂອງເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາ ແລະ ບ່ອນສະແດງບົດ ບາດປະສົບການໃນການປັບປຸງລະບົບຄວາມ ບອດໄຟ. ຖ້າຫາກວິທີການປັບປຸງໄດ້ຮັບການເຫັນ ດີເປັນເອກ ກະພາບແລ້ວ, ຄວນຂຽນບັນທຶກລົງໃສ່ບົດລາຍງານການ ກວດກາ ເພື່ອເປັນບ່ອນອ້າງ ອີງໃນຕໍ່ໜ້າ.

ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາຄວນເຮັດບົດລາຍງານການກວດກາໃຫ້ສຳເລັດ, ບົດລາຍງານນີ້ຈະຕ້ອງປະກອບ ມີແຜນ ການແກ້ ໄຂ ຖ້າ ຫາກວ່າ ຖ້າຫາກວ່າສະຖານປະກອບການມີຂໍ້ບົກຜ່ອງທີ່ຈະຕ້ອງໄດ້ແກ້ໄຂ ແລະ ຈະຕ້ອງໄດ້ຮັບການແກ້ໄຂ ໂດຍຜູ້ປະກອບການ, ບົດລາຍງານນີ້ຈະຕ້ອງໄດ້ໃຫ້ຜູ້ບໍລິຫານສະຖານປະກອບ ການລົງລາຍເຊັນ ແລະ ເກັບສຳເນົາ ໄວ້ເພື່ອເປັນຫຼັກຖານ.

ໃນເມື່ອກັບໄປຫ້ອງການຂອງຕົນເອງແລ້ວ, ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາຈະຕ້ອງໄດ້ສົ່ງລາຍງານໃຫ້ຫົວໜ້າ. ຖ້າຫາກ ສະຖານ ປະກອບການບໍ່ໄດ້ປະ ຕິບັດຕາມ ຫຼື ລະເມີດ ແຜນການດຳເນີນການແກ້ໄຂ ຕາມເວລາ ທີ່ໄດ້ ຕົກລົງກັນໄວ້, ສຳເນົາ ທີ່ເກັບຮັກສາໄວ້ຄວນ ນຳເອົາອອກມາ ແລະ ເກັບໄວ້ເປັນສຳເນົາ “ລ່ວງເລີກ ການ” ແລະ ເອົາໄວ້ໃນ ແຜນຈັດ ຕັ້ງປະຕິບັດປະຈຳ ເດືອນ ເພື່ອສະດວກໃນການຕິດຕາມ. ການຕິດຕາມຜົນ ການກວດກາ (ເປັນການກວດກາແບບ ບໍ່ໄດ້ມີການແຈ້ງໃຫ້ຮູ້ ລ່ວງ ໜ້າ) ຕ້ອງໄດ້ກຳນົດເວລາ ໄວ້ສຳລັບ ການກວດກາ ການແກ້ໄຂ.

ແບບຟອມການລາຍງານ ແລະ ລາຍການກວດກາ

ການກວດກາຈະຖືກບັນທຶກ ແລະ ເກັບຮັກສາໄວ້ໃນລະບົບເກັບມ້ຽນເອກກະສານຂອງບໍລິສັດ. ທຸກໆການ ຂໍຮ້ອງໃນ ການແກ້ໄຂຕ້ອງໄດ້ລຸລາຍລະອຽດທັງໝົດ ແລະ ຕ້ອງໄດ້ກຳນົດເວລາໄວ້ຢ່າງລະອຽດ ແລະ ຊັດເຈນ. ບົດບັນທຶກ ຄວນໃຫ້ໄດ້ເປັນປະໂຫຍດໄດ້ ໃນເວລາທີ່ສຳຄັນເພື່ອອະນຸຍາດໃຫ້ມີການຕິດ ຕາມຂໍ້ບົກຜ່ອງທີ່ພົບເຫັນລະຫວ່າງ ການ ກວດກາໄດ້ຢ່າງຖືກຕ້ອງ.

ສຳເນົາບົດລາຍງານທີ່ສົມບູນແບບຄວນນຳສະເໜີຕໍ່ຜູ້ບໍລິຫານຂອງສະຖານປະກອບການ ທຸລະກິດອາຫານ. ແລະ ຕ້ອງໄດ້ເຊັນຮັບຮອງ ແລະ ລົງວັນທີ ໂດຍ ຜູ້ຕາງໜ້າໃຫ້ທີມງານເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາ ແລະ ຜູ້ບໍລິຫານ ຂອງສະຖານປະ ກອບການທຸລະກິດອາຫານ.

ການນຳໃຊ້ລາຍການກວດກາເພື່ອການກວດກາ ແລະ ກວດສອບ

ຕົວຢ່າງ ແບບຟອມການລາຍງານທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ຫຼື
 ລວມກັບລາຍການກວດສອບທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນຂໍ້ບັງຄັບ ຂອງ ສປປ ລາວ, ເລກທີ.....ແລະ
 ຄູ່ມືສໍາລັບຜູ້ປະກອບການທຸລະກິດອາຫານ (FBO).

ປະເພດຂອງລາຍການກວດສອບ

ໃນການກວດກາການບຸງແຕ່ງອາຫານມັກຈະໄດ້ລາຍການກວດສອບຢູ່ 2
 ປະເພດເພື່ອປະເມີນສະພາບ ແລະ ປະສິດ ທິພາບຂອງສະຖານປະກອບການ:

- ລາຍການກວດສອບທີ່ສະແດງໃຫ້ເຫັນປະເພດຂອງຄວາມສ່ຽງຈາກາ "Mi" ເຖິງ "Critical"
- ລາຍການກວດສອບທີ່ມີຄໍາຕອບພຽງແຕ່ "Yes" ຫຼື "No", ກັບການເພີ່ມຂໍ້ສະເໜີໃນການດໍາເນີນການ ແກ້ໄຂ.

ການທີ່ບໍ່ປະຕິບັດຕາມຂໍ້ກຳນົດ:

ໂດຍອີງໃສ່ຄວາມສ່ຽງດ້ານຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ, ຂໍ້ບົກພ່ອງຕ່າງໆ ຫຼື
 ການທີ່ບໍ່ປະຕິບັດຕາມ ຂໍ້ກຳນົດທີ່ລະບຸ
 ໄວ້ໂດຍການປະເມີນຜົນຄວນຈັດປະເພດພວກເຂົາໄປຕາມຄວາມຮ້າຍແຮງ. ມາດຕາສ່ວນ
 ທີ່ໄດ້ແມ່ນອີງໃສ່ສິ່ງ ການຈຳ ແນກປະເພດທີ່ສອດຄ່ອງກັບຄໍາຈຳກັດຄວາມໃນຕາຕະລາງຕໍ່ໄປນີ້:

ຂໍ້ບົກພ່ອງທີ່ເປັນຈຸດວິກິດ (Cr): ທຸກໆເງື່ອນໄຂ ຫຼື ທຸກໆການສຸດຈະລິດທີ່ສັງເກດເຫັນວ່າການດໍາ
 ເນີນການ ທຸລະ ກິດອາຫານທີ່ສາມາດເຮັດໃຫ້ອາຫານນຳໄປສູ່ຄວາມບໍ່ປອດໄພ ແລະ
 ບໍ່ເປັນປະໂຫຍດ ຕໍ່ສຸຂະພາບ, ຈຳເປັນຕ້ອງໃຫ້ ມີການແກ້ໄຂໄວທີ່ສຸດ.

ຂໍ້ບົກພ່ອງທີ່ຮ້າຍແຮງ (Se): ທຸກໆເງື່ອນໄຂ ຫຼື ທຸກໆການສຸດຈະລິດທີ່ສັງເກດເຫັນວ່າການ
 ດໍາເນີນການ
 ທຸລະກິດອາຫານທີ່ສາມາດຂັດຂວາງການດໍາເນີນການຕາມຫຼັກການສຸຂະນາໄມທີ່ຖືກຕ້ອງ ຫຼື
 ການເຮັດ ໃຫ້ການຮັກ ສາສຸຂະນາໄມຢູ່ໃນລະດັບທີ່ເໝາະສົມ ແລະ
 ເຮັດໃຫ້ການຜະລິດນຳໄປສູ່ການບົນເປື້ອນ, ຫຼື ເຮັດໃຫ້ຜະລິດຕະພັນ ອາຫານເຫຼົ່າເສີຍ,
 ແຕ່ບໍ່ມີຜົນກະທົບຕໍ່ຄວາມປອດໄພ.

ຂໍ້ບົກພ່ອງທີ່ມີຫຼາຍສົມຄວນ (Ma): ທຸກໆເງື່ອນໄຂ ຫຼື ທຸກໆການສຸດຈະລິດທີ່ສັງເກດເຫັນວ່າການ
 ດໍາເນີນ ການທຸ ລະກິດອາຫານທີ່ຂັດຂວາງການຮັກສາສຸຂະນາໄມ ແລະ ນຳໄປສູ່ການເຫຼົ່າເສີຍຂອງ
 ຜະລິດ ຕະ ພັນ.

ຂໍ້ບົກພ່ອງທີ່ມີເລັກນ້ອຍ (Mi): ທຸກໆເງື່ອນໄຂ ຫຼື
 ທຸກໆການສຸດຈະລິດທີ່ເຫັນວ່າບໍ່ເປັນໄປຕາມຂໍ້ກຳນົດດ້ານ ສຸຂະນາໄມ, ແຕ່ ບໍ່ມີຫຼາຍ ຫຼື ຮ້າຍແຮງ
 ຫຼື ຂັ້ນວິກິດ.

ການຈັດອັນດັບຂອງການຈັດການ ແລະ ການບຸກແຕ່ງອາຫານ

ຍົກຕົວຢ່າງການຈັດອັນດັບໂດຍ A/B/C/D:

ໃນຕອນທ້າຍຂອງການກວດກາ ແລະ ການກວດສອບ, ຜົນໄດ້ຮັບໂດຍສ່ວນໃຫຍ່ຄວນລວບ ລວມໂດຍ ອີງໃສ່ຜົນລວມ ຂອງຂໍ້ບົກຜ່ອງໃນແຕ່ລະໝວດ. ໂດຍອີງໃສ່ລະດັບຂອງຄວາມສ່ຽງ, ການປະ ກອບການ ທຸລະກິດອາຫານໄດ້ຮັບການ ຈັດອັນດັບ, ຕົວຢ່າງ ເປັນ A/B/C/D. ລະດັບ D ຈະບໍ່ໄດ້ຮັບ ອະນຸຍາດ ໃຫ້ຜະລິດອາຫານ. ລະດັບ C ຕ້ອງກວດກາ ດ້ວຍຄວາມຖີ່ທີ່ເພີ່ມຂຶ້ນ.

ການໃຫ້ຄະແນນຂອງ ສະຖານປະກອບການ	ຈຳນວນຂອງຂໍ້ບົກ ຜ່ອງທີ່ມີເຫຼັກນ້ອຍ	ຈຳນວນຂອງຂໍ້ບົກ ຜ່ອງທີ່ມີຫຼາຍ ສົມຄວນ	ຈຳນວນຂອງຂໍ້ບົກ ຜ່ອງທີ່ຮ້າຍແຮງ	ຈຳນວນຂອງຂໍ້ບົກ ຜ່ອງທີ່ເປັນ ຈຸດວິກິດ
A	0 ຫາ 6	0 ຫາ 5	0	0
B	7 ຫຼື ຫຼາຍກ່ວາ	6 ຫາ 10	1 ຫາ 2	0
C	ໄດ້ການບໍ່ໄດ້ (NA)	11 ຫຼື ຫຼາຍກ່ວາ	3 ຫາ 4	0
D (ບໍ່ອະນຸຍາດ)	ໄດ້ການບໍ່ໄດ້ (NA)	ໄດ້ການບໍ່ໄດ້ (NA)	5 ຫຼື ຫຼາຍກ່ວາ	1

ການສ້າງລາຍການກວດກາ (ສາມາດເບິ່ງລາຍລະອຽດໃນປຶ້ມຄູ່ມື) ລາຍງານສຸດທ້າຍ ແລະ ໜັງສືບົກໜ້າ

ຫຼັງຈາກທີ່ກັບມາຫ້ອງການແລ້ວ, ຫົວໜ້າທີ່ມີງານ/ຜູ້ກວດກາອາວຸໂສຈະຕ້ອງສົ່ງລາຍງານກວດກາ ໃຫ້ແກ່ຫົວ ໜ້າ ເພື່ອ ທົບທວນການກວດສອບ ແລະ ການອະນຸມັດ, ສໍາເນົາລາຍງານການກວດກາ ທີ່ເພີ່ມອອກຄວນ ສົ່ງໃຫ້ຜູ້ບໍລິຫານສະ ຖານປະກອບການທຸລະກິດອາຫານລົງລາຍເຊັນ ແລະ ເກັບຮັກສາ ໄວ້ໃນແຜ່ນເກັບຮັກ ສາເອກກະສານ.

ບົດລາຍງານຕ້ອງປະກອບດ້ວຍ ເອກກະສານທາງການບົກໜ້າ, ການຮຽກຮ້ອງ ແຜນດໍາເນີນການ ທີ່ເປັນ ລາຍ ລັກອັກ ສອນຕາມວັນເວລາທີ່ໄດ້ກໍານົດ ແລະ ການແຈ້ງໃຫ້ຮູ້ ຜົນການປ່ຽນແປງທີ່ເກີດ ຂຶ້ນໃນຕອນ ທ້າຍ ຕາມການຍົກລະດັບ ຫຼື ການລົດລະດັບຂອງສະຖານປະກອບການ ຫຼື ມາດຕະການ ຕ່າງໆທີ່ແຕກ ຕ່າງຈາກການຮ້ອງຂໍໃຫ້ດໍາເນີນການ ແກ້ໄຂ, ລວມທັງການລົງໂທດອື່ນໆ.

ແຜນດໍາເນີນການທີ່ເປັນລາຍລັກອັກສອນຂອງບໍລິສັດ

ແຜນດໍາເນີນການທີ່ເປັນລາຍລັກອັກສອນທີ່ສົ່ງມາໂດຍບໍລິສັດຕ້ອງລະບຸຂໍ້ບົກຜ່ອງທັງໝົດ ທີ່ລາຍ ງານໄວ້ຢູ່ ໃນບົດ ລາຍ ງານການກວດກາເຊັ່ນ: ໄລຍະຍາວ ແລະ ໄລຍະສັ້ນ. ແຜນດໍາເນີນການທີ່ບໍ່ສົມບູນ ແລະ ຄວນສົ່ງຄືນໃຫ້ກັບບໍລິສັດເພື່ອແກ້ໄຂ.

ຖ້າຫາກແຜນດຳເນີນການບໍ່ໄດ້ສົ່ງພາຍໃນລະຍະເວລາຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດ,
 ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາຄວນ ຕິດຕໍ່ຫາ ບໍລິສັດ ເພື່ອເປັນການແຈ້ງເຕືອນ.
 ການທີ່ບໍ່ໄດ້ຕອບສະໜອງອາດເປັນເຫດຜົນໃນການ ລະງັບ
 ການຮັບຮອງຜະລິດຕະພັນໂດຍພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.
 ຄວນດຳເນີນການເພີ່ມເຕີມຖ້າຫາກຜູ້ບໍລິຫານສະ ຖານປະກອບການບໍ່ໃຫ້ຄວາມຮ່ວມມື.

ຄວາມຮູ້ແລະ ທັກສະຂອງເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ

ການບຸຸງແຕ່ງອາຫານກ່ຽວຂ້ອງກັບຫຼາຍສາຂາວິຊາເພາະແຫຼ່ງກຳເນີດອາຫານມີຄວາມຊັບຊ້ອນຫຼາຍ. ດັ່ງນັ້ນ ເຈົ້າໜ້າທີ່ ກວດກາອາຫານສະໄໝໃໝ່ຕ້ອງເປັນມືອາຊີບ, ເປັນຜູ້ທີ່ມີຄວາມຮູ້ພື້ນຖານທາງເຕັກນິກວິທະຍາ ສາດອາຫານທີ່ໄວ້ ໃຈ ໄດ້ ແລະ ຄວາມຮູ້ກ່ຽວກັບວຽກງານສາທາລະນະສຸກ. ຄວາມຮູ້ ແລະ ທັກສະທີ່ຈຳເປັນຂອງເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາ ອາຫານ ມີດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້:

1/ ຄວາມຮັບຮູ້ຢ່າງລະອຽດກ່ຽວກັບກົດໝາຍວ່າດ້ວຍອາການ ແລະ ລະບຽບການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ

ມັນເປັນສິ່ງທີ່ສຳຄັນທີ່ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານຄວນມີຄວາມຮູ້ຢ່າງລະອຽດກ່ຽວກັບກົດໝາຍ ແລະ ກົດລະ ບຽບການ ຄຸ້ມຄອງການດຳເນີນງານຂອງໂຮງງານບຸຸງແຕ່ງອາຫານ ແລະ ຂັ້ນຕອນ ການກວດ ກາທີ່ສອດ ຄ້ອງກັນ. ນອກຈາກນີ້ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາຈະຕ້ອງຮູ້ກ່ຽວກັບກົດລະບຽບ ອື່ນໆ ທີ່ກ່ຽວ ຂ້ອງເຊັ່ນ ການຈັດການກັບບັນຫາດ້ານສິ່ງແວດ ລ້ອມ ແລະ ຄວາມປອດໄພໃນ ສະຖານທີ່ທຳງານ. ນອກ ຈາກນີ້ຄວາມສຳຄັນຕໍ່ຄຸນນະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພ. ນອກຈາກນີ້ຄວາມ ສຳຄັນຕໍ່ຄຸນນະພາບຂອງຜະລິດຕະພັນ ແລະ ຄວາມປອດໄພແມ່ນເປັນລະບຽບການທີ່ມີຜົນຕໍ່ການ ຜະລິດ ກະສິກຳສະອາດ, ການປະຕິບັດ ຫຼັກສຸດຂະ ອະນາໄມທີ່ດີ, ການຂົນສົ່ງ ແລະ ການແຈກຈ່າຍອາຫານ.

2/ ຂໍ້ມູນພື້ນຖານທາງດ້ານຄວາມປອດໄພ ແລະ ຄຸນນະພາບຂອງອາຫານ

ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາຕ້ອງຮູ້ຈັກ ແລະ ທຳຄວາມເຂົ້າໃຈກັບອົງປະກອບທັງໝົດຂອງລະບົບການຈັດ ການດ້ານ ຄຸນນະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພ, ບົດບາດການຫຼິ້ນຢູ່ໃນຄວາມປອດໄພອາຫານເຫຼົ່ານີ້ ແລະ ວິທີການຂອງອົງປະກອບ ເຫຼົ່ານີ້ມີການພົວພັນກັບຄົນ. ຈຸດສຳຄັນສູນເພື່ອຄວາມເຂົ້າໃຈນີ້ແມ່ນຄວາມຮູ້ໃນ ການດຳເນີນການບຸຸງແຕ່ງອາຫານ, ວິວະວິທະຍາ ອາຫານ ແລະ ເຄມີ ອາຫານ.

3/ ສິ່ງທີ່ຕ້ອງດຳເນີນການກ່ອນສຸຂະນາໄມ, ການອຳນາໄມ ແລະ

ການຄວບຄຸມແມງໄມ້ ແລະ ສັດນໍ້າເຊື້ອ

ການທຳຄວາມເຂົ້າໃຈຢ່າງລະອຽດກ່ຽວກັບແຜນງານເບື້ອງຕົ້ນ (GHP/GMP/SSOP) ຮຽກຮ້ອງໃຫ້ມີ ເຂົ້າໃຈກ່ຽວກັບຄຸນສົມບັດ ຂອງນໍ້າຢາທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ນໍ້າຢາຂ້າເຊື້ອທຸກປະເພດ ແລະ ການເກີດປະຕິກິລິຍາຕໍ່ກັບອາຫານ ແລະ ວັດສະດຸ ອື່ນໆ ໂດຍສະເພາະວັດສະດຸທີ່ເຮັດຈາກ (ເຊັ່ນ: ຄໍລຣິນ ແລະ ເຫຼັກ).

ນອກຈາກນີ້ຍັງເປັນເລື່ອງສໍາຄັນທີ່ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານຕ້ອງຄໍານຶງເຖິງລັກສະນະ ແລະ ຜົນ ກະທົບ ຂອງນໍ້າຢາຂ້າເຊື້ອກຸ່ມ ແບັກທີເຣຍເປົ້າໝາຍ ແລະ ຂີດຈຳກັດທີ່ຍອມຮັບໄດ້ສໍາລັບການຕົກລ້າງ ຂອງ ສານດັ່ງກ່າວໃນອາຫານ.

ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາຕ້ອງມີຄວາມຮູ້ກ່ຽວກັບການດໍາເນີນການຫຼັກສຸດຂະໜາໄມລວມເຖິງສຸຂະ ນາໄມສ່ວນບຸກຄົນ ແລະ ຕ້ອງສາມາດຖ່າຍທອດຄວາມຮູ້ນີ້ໃຫ້ແກ່ຜູ້ບໍລິຫານ ແລະ ພະນັກງານຂອງຖະຖານປະກອບ ການ ເພື່ອໃຫ້ວັດຖຸປະ ສົງທີ່ກ່ຽວຂ້ອງມີຄວາມເຂົ້າໃຈໄດ້ງ່າຍ.

ພາກວິຊາທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບຜະລິດຕະພັນ ແລະ ການຄວບຄຸມສັດຕູພືດເປັນອີກສ່ວນໜຶ່ງທີ່ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາຕ້ອງຮູ້. ຜະລິດຕະພັນທີ່ໄດ້ຄວບຄຸມແມງໄມ້ ແລະ ສັດນໍ້າເຊື້ອສ່ວນໃຫຍ່ເປັນອັນຕະລາຍ ຕໍ່ຜູ້ບໍລິ ໂພກຖ້າຫາກຜະລິດຕະພັນ ດັ່ງກ່າວໄດ້ເຂົ້າເຊື້ອບົນກັບອາຫານ. ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາສາມາດ ສື່ສານຄວາມ ຮູ້ນີ້ກ່ຽວກັບເລື່ອງນີ້ໃຫ້ແກ່ຜູ້ບຸງແຕ່ງ ອາຫານ.

4/ ຫຼັກການ ຂອງການວິເຄາະຄວາມອັນຕະລາຍ ແລະ ການຄວບຄຸມຈຸດສ່ຽງ (HACCP)

ເຖິງແມ່ນວ່າ ຫົວຂໍ້ນີ້ຈະບໍ່ໄດ້ຄວບຄຸມສະເພາະແຕ່ ລະບົບການວິເຄາະຄວາມອັນຕະລາຍ ແລະ ການຄວບ ຄຸມຈຸດສ່ຽງ (HACCP), ວິທີການຂອງການວິເຄາະຄວາມອັນຕະລາຍ ແລະ ການຄວບຄຸມຈຸດ ສ່ຽງ (HACCP) ເປັນຄວາມ ສ່ຽງພື້ນຖານ ແລະ ອົງປະກອບຕ່າງໆທີ່ຈະເປັນປະໂຫຍດໃນການນຳໄວ້ ເຂົ້າໃນ ການເຮັດການກວດກາ. ສະນັ້ນເຈົ້າ ໜ້າທີ່ກວດກາຄວນທຳຄວາມເຂົ້າໃຈໃຫ້ລະອຽດ ຍິ່ງໄປກ່ວາ ນັ້ນເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາຄວນໄດ້ເວລາໃນການກວດກາໃຫ້ເປັນປະໂຫຍດ ແລະ ເປັນໂອກາດໃນ ການສົ່ງເສີມ ການວິເຄາະຄວາມອັນຕະລາຍ ແລະ ການຄວບຄຸມຈຸດສ່ຽງ (HACCP) ໃຫ້ແກ່ນັກທຸລະກິດ. ໂດຍຫຼັກ ການແລ້ວ, ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາຈະຕ້ອງໄດ້ເຂົ້າຮຽນຮູ້ ຫຼັກສູດ ແລະ ມີໃບຢັ້ງຢືນ ເພື່ອຮັບຮອງ ການນຳໄວ້ລະ ບົບການວິເຄາະຄວາມ ອັນຕະລາຍ ແລະ ການຄວບຄຸມຈຸດສ່ຽງ (HACCP).

5/ ເຕັກນິກການກວດກາ

ການກວດກາອາຫານ, ຕາມວິທີຂອງຫົວຂໍ້ດັ່ງກ່າວນີ້, ເປັນການທົບທວນຄວາມປອດໄພຂອງອາ ຫານ ແລະ ດ້ານຄຸນ ນະພາບຂອງການດໍາເນີນງານການບຸງແຕ່ງໃນເບື້ອງຕົ້ນ ຫຼື ສິ່ງອໍານວຍຄວາມສະດວກ ໃນການ

ບຸງແຕ່ງອາຫານ. ເປັນ ທີ່ຄາດການໄດ້ວ່າຫົວຂໍ້ນີ້ຈະຊ່ວຍໃຫ້ເຈົ້ານ້ຳທີ່ກວດກາມີຂໍ້ມູນຢ່າງ ພຽງພໍ ກ່ຽວກັບ ເຕັກນິກການກວດກາເພື່ອນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການປະຕິບັດໜ້າທີ່ຂອງຕົນໃຫ້ສຳເລັດ ແລະ ຖືກຕ້ອງ.

6/ ເຕັກນິກການຊຸ່ມເກັບຕົວຢ່າງຜະລິດຕະພັນເພື່ອນຳໄປວິໄຈ

ຄວາມຮູ້ກ່ຽວກັບເຕັກນິກກ່ຽວກັບການເກັບຕົວຢ່າງໂດຍສະເພາະເຕັກນິກທີ່ປາສະຈາກເຊື້ອພະຍາດ ແລະ ການຈັດການກັບຕົວຢ່າງເພື່ອນຳສົ່ງໄປຫ້ອງວິໄຈເປັນສິ່ງສຳຄັນເພື່ອຮັບປະກັນຄວາມສົມບູນຂອງຕົວຢ່າງ ທີ່ນຳມາວິໄຈ. ນອກຈາກນີ້ເຈົ້ານ້ຳທີ່ກວດກາຕ້ອງມີຄວາມຮູ້ກ່ຽວກັບເຕັກນິກການວິໄຈເພື່ອສາມາດ ຕັດສິນໃຈກ່ຽວກັບວິທີການຊຸ່ມເກັບຕົວຢ່າງ ແລະ ຕີລາຄາຜົນຂອງການວິໄຈໄດ້ຢ່າງຖືກຕ້ອງ.

7/ ທັກສະການກວດກາຄວາມສອດຄ່ອງ

ນອກເໜືອຄວາມຮູ້ທາງດ້ານວິຊາການ ແລະ ການປະຕິບັດລະບຽບກົດໝາຍວ່າດ້ວຍອາຫານ, ການບຸງ ແຕ່ງອາຫານ, ຈຸລະຊີວະວິທະຍາອາຫານ, ແລະ ເຄມີ ເປັນສິ່ງສຳຄັນທີ່ເຈົ້ານ້ຳທີ່ກວດກາ ຈະຕ້ອງ ມີປະ ສົບການໃຫ້ພຽງພໍ ແລະ ເປັນມາດຕະຖານເພື່ອໃຫ້ສາມາດທີ່ຈະສຸມໃສ່ການກວດກາກ່ຽວກັບບັດ ໄລຜົນກະທົບທີ່ສຳຄັນຢ່າງແທ້ຈິງຕໍ່ຄວາມປອດໄພຂອງຜະລິດຕະພັນສະບຽງອາຫານ: ບັດໄລສ່ຽງທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບພະຍາດທີ່ເກີດຈາກອາຫານ. (ວິທີດຳເນີນການລະບົບ, ຢ່າເອົາໃຈໃສ່ການ ກ່ຽວກັບບຸກຄົນ ຫຼື ການລະເມີດຢ່າງດຽວ, ພື້ນຖານການພິສູດຫຼັກຖານ, ເຊື້ອຖື-ແຕ່ຕ້ອງ ພິສູດ ຄວາມຈິງ).

8/ ການສື່ສານ ແລະ ທັກສະອື່ນໆ

ເຈົ້ານ້ຳທີ່ກວດກາອາຫານຕ້ອງມີທັກສະໃນການສື່ສານທີ່ດີເຊັ່ນ: (ການໄຊ້ຄຳຖາມ/ການຟັງການ ບັນທຶກ) ເພື່ອໃຫ້ສາ ມາດຖ່າຍທອດຂໍ້ມູນດ້ານເຕັກນິກ ແລະ ລະບຽບຂໍ້ບັງຄັບຕ່າງໆ ກ່ຽວກັບ ການຈັດການ ອາຫານ ປອດໄພໃຫ້ແກ່ຜູ້ອື່ນ ໄດ້ຢ່າງພຽງພໍ. ນອກຈາກນີ້, ເຈົ້ານ້ຳທີ່ກວດກາ ຕ້ອງມີຄວາມ ຊຳນິຊຳນານ ແລະ ຄວາມເຊື່ອໝັ້ນ ແລະ ສະແດງໃຫ້ເຫັນເຖິງກຽດສັກສີ ແລະ ຄວາມຊື່ສັດ.

9/ ໃບຢັ້ງຢືນການຝຶກອົບຮົມຕົ້ນສະບັບ ແລະ ການຮຽກຮ້ອງບັບບຸງໃບຮັບຮອງ

ອຸດສະຫະກຳອາຫານແມ່ນຢູ່ໃນຄວາມພ້ອມທີ່ຈະປ່ຽນແປງຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງ.

ເຕັກນິກການບຸງແຕ່ງອາຫານ ແບບໃໝ່, ການ ຄວບຄຸມແບບໃໝ່, ອຸປະກອນໃໝ່ ແລະ ສ່ວນປະສົມທີ່ຈຳໜ່າຍໃນທ້ອງຕະຫຼາດ ມີການ ປ່ຽນແປງໃໝ່ຕະຫຼອດ, ດັ່ງນັ້ນວິທີການກວດສອບກໍຈະຕ້ອງໄດ້ມີການປັບປຸງໃໝ່. ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານມີຄວາມຈຳເປັນທີ່ຈະຕ້ອງໄດ້ຮັບ ການຝຶກອົບຮົມ ແລະ ຕ້ອງມີໃນປະກາດສະນີ ຍະບັດໃບຢັ້ງຢືນ ການກວດກາ ເພື່ອໃຫ້ມີຄວາມຊຳນິຊຳນານ ແລະ ຕ້ອງເຂົ້າຮັບຮອງການຮຽນຫຼັກສູດຢ່າງ ດ່ຽວເພື່ອໃຫ້ທັນກັບສະພາບການພັດທະນາຮູບແບບໃໝ່. ການໃຫ້ຄຳປຶກສາແກ່ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາ ໃໝ່ໂດຍ ເພື່ອນຮ່ວມງານທີ່ມີປະສົບການແມ່ນມີຄວາມຕ້ອງການທີ່ສຸດ.

ເຕັກນິກການກວດກາ

ການກວດກາສະຖານປະກອບການໂດຍທົ່ວໄປຈະຕ້ອງໄດ້ມີການນຳໃຊ້ເຕັກນິກຫຼາຍໆຢ່າງດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້:

ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານຕ້ອງເປັນນັກສັງເກດການເພື່ອກວດສອບສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກສຳລັບການຮັກທຳຄວາມສະອາດ ຫຼື ການລະເມີດທີ່ມີຜົນກະທົບດ້ານສຸຂະພາບ. ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາຕ້ອງມີຄວາມ ສາມາດ ໃນການສື່ສານທີ່ເປັນ ລາຍລັກອັກສອນ ແລະ ດ້ວຍການບາກເວົ້າທີ່ດີໃນການກະກຽມບົດລາຍງານ, ການຖ່າຍທອດຂໍ້ມູນການປະຕິບັດຕາມຂໍ້ກຳນົດໃຫ້ແກ່ເຈົ້າຂອງກິດຈະການ ແລະ ການອະທິບາຍຂໍ້ມູນທາງ ດ້ານເຕັກນິກໃຫ້ແກ່ຜູ້ຟັງທີ່ບໍ່ແມ່ນນັກວິຊາການ. ຜູ້ກວດກາດ້ານອາຫານຍັງຈະຕ້ອງມີທັກສະໃນ ການວິ ເຄາະຂໍ້ມູນຈາກການກວດກາ ຫຼື ການສຸ່ມເກັບຕົວຢ່າງເພື່ອວິໄຈວ່າມີພິດ-ໄພຕໍ່ສຸຂະພາບຫຼືບໍ່.

ການສັງເກດ

ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາຕ້ອງປະຕິບັດຕາມຂະບວນການ ແລະ ຂັ້ນຕອນການດຳເນີນການໃນສະຖານທີ່, ການໃຫ້ ຄວາມສົນ ໃຈເປັນພິເສດກັບຜູ້ທີ່ອາດຈະສົ່ງຜົນເສື່ອມຕໍ່ຄວາມປອດໄພຂອງຜະລິດຕະພັນ, ເພື່ອໃຫ້ມີຄວາມ ໝັ້ນໃຈວ່າພວກເຂົາ ໄດ້ເຮັດຢ່າງຖືກຕ້ອງ.

ທີມງານເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາຈະຕ້ອງສັງເກດບ່ອນສຳຄັນໃຫ້ຖີ່ເຖິງກ່ອນຈະເລີ່ມຕົ້ນຂຶ້ນ (ກ່ອນການດຳເນີນ ງານ) ຫຼື ຫຼັງຈາກບົດການດຳເນີນງານ (ຫຼັງການດຳເນີນງານ). ຖ້າຫາກວ່າການຕິດຕາມບໍ່ແມ່ນ ຄັ້ງທຳອິດ ພະຍາຍາມສັງເກດເບິ່ງການປ່ຽນແປງທີ່ເກີນເງື່ອນໄຂຈາກການກຳນົດຄັ້ງກ່ອນ.

ການກວດກາ

ການກວດກາໄດ້ຮຽກຮ້ອງໃຫ້ມີການຈັດຕັ້ງຜະລິດຕະພັນ ແລະ ເພື່ອກວດກາລັກສະນະທາງປະສາດ ສຳພັດ ຂອງ ຜະລິດຕະພັນທີ່ເປັນກິນ(ເຊັ່ນ: ປາສົດ ຫຼື ຊີນ). ນອກຈາກນີ້ຍັງຈະປະກອບດ້ວຍກິດຈະກຳຕ່າງໆເຊັ່ນ: ການກວດກາ ຄວາມສະອາດຂອງອຸປະກອນ ແລະ ພື້ນຜິວສຳພັດອາຫານ ແລະ ສັງເກດອຸນນະ ພູມທີ່ ໄດ້ລະບຸໃນບາຫຼອດ ແລະ ທີ່ໄດ້ບັນທຶກໄວ້ໃນຕາຕະລາງ. ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາ ນອກຈາກນີ້ຍັງປະ ກອບດ້ວຍ ກິດຈະກຳຕ່າງໆເຊັ່ນ: ການກວດກາ ຄວາມສະອາດຂອງອຸປະກອນ, ແລະ ພື້ນທີ່ສຳພັດ ກັບອາຫານ ແລະ ການສັງເກດອຸນນະພູມທີ່ລະບຸໃນເທິໂມມິເຕີ ຫຼື ໃນຕາຕະລາງບັນທຶກ. ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາ ຕ້ອງດຳເນີນການ ກວດກາດ້ວຍມືທີ່ໄດ້ລ້າງຢ່າງລະອຽດ (ເຊິ່ງສາມາດນຳ ໄວ້ເປັນວິທີການ ຂອງການເສີມ ສ້າງ ຂ່າວສານ ທາງດ້ານສຸກຂະນາໄມສ່ວນບຸກຄົນທີ່ດີ) ຫຼື ນຳໄວ້ຖືກມືໃນກໍລະ ນີທີ່ຈຳເປັນ, ແລະ ໝັ້ນໃຈ ວ່າການບິນ ເປື້ອນບໍ່ໄດ້ມາຈາກເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາ. ໃນເວລາດຽວກັນບໍ່ຄວນສຳພັດກັບ ທຸກໆຜະ ລິດຕະພັນ ທຳຄວາມ ສະອາດ ຫຼື ສານເຄມີທີ່ເກີດກິນໂດຍກົງ.

ການວັດແທກ

ການວັດແທກ ຈະໄປໄກເກີນກ່ວາການກວດສອບທຳມະດາທີ່ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາໄຊ້ເຄື່ອງມືໃນ ການກຳນົດ ຫາຄ່າຕົວ ຜົນ ແປເຊັ່ນ: ອຸນນະພູມ (ເຊັ່ນ, ຫ້ອງເຢັນ ຫຼື ຜະລິດຕະພັນ), pH, ນ້ຳໜັກ, ເວລາ (ເຊັ່ນ: ເວລາສຳລັບຜະລິດ ຕະພັນທີ່ຂຶ້ນຢູ່ກັບການແຕ່ງເພື່ອບັນລຸອຸນນະພູມພາຍໃນທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ລ່ວງໜ້າ), ຫຼື ຄວາມສາມາດໃນ ການຄວບຄຸມ ຂອງນ້ຳລ້າງ. ວັດຖຸປະສົງຂອງການວັດແທກລະຫວ່າງການກວດ ກາຄືການ ກວດສອບວ່າການ ຄວບຄຸມເຄື່ອງມືອຳ ນວຍຄວາມສະດວກເຮັດວຽກໄດ້ຢ່າງຖືກຕ້ອງ. ໃຫ້ເຂົ້າໃຈວ່າ: ເຄື່ອງມືຂອງເຈົ້າໜ້າ ທີ່ກວດກາຕ້ອງໄດ້ຮັບການສອບ ທຽບເປັນໄລຍະໆກັບມາດຕະຖານທີ່ສາມາດ ກວດ ສອບຍ້ອນກັບໄດ້ ເພື່ອ ໃຫ້ສາມາດນຳໄວ້ໄດ້.

ການສຸ່ມເກັບຕົວຢ່າງ ແລະ ການວິໄຈ

ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາດຈະເອົາຕົວຢ່າງເພື່ອເຮັດການວິໄຈໃນພື້ນທີ່ ຫຼື ໃນຫ້ອງທົດລອງ. ການເກັບ ສຸ່ມຕົວ ຢ່າງຕ້ອງໄດ້ ດຳເນີນການໂດຍນຳໄວ້ເຕັກນິກເພື່ອໃຫ້ສະອາດ, ປາສະຈາກເຊື້ອພະຍາດ ແລະ ແຜນການ ເກັບສຸ່ມຕົວຢ່າງທີ່ພຽງພໍ. ຕົວຢ່າງທີ່ໄດ້ຕ້ອງໄດ້ຮັບການຈັດການໃນລັກຊະນະທີ່ເຮັດໃຫ້ມີຄວາມແນ່ໃຈໄດ້ວ່າຜະລິດຕະພັນນີ້ ບໍ່ໄດ້ມີຜົນເສຍຫາຍທີ່ເກີດຈາກ ເວລາ, ອຸນນະພູມ ແລະ ວິທີການຂອງການຂົນສົ່ງໄປຫາຫ້ອງວິໄຈ ແລະ ການວິໄຈ ຕ້ອງເຮັດໂດຍ ການນຳໄວ້ວິທີທີ່ມາດຕະຖານ.

ການຕັ້ງຄໍາຖາມ

ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາຄວນຈະຄວນຈະປຶກສາຫາລື ແບບເປັນກັນເອງກັບຜູ້ປະກອບການທຸລະກິດອາຫານໃນລະຫວ່າງການກວດກາ ແລະ ສອບຖາມພວດ ເຂົາເຈົ້າກ່ຽວກັບຂັ້ນຕອນທີ່ເຂົາເຈົ້າໄດ້ປະຕິບັດຕາມໃນເວລາທີ່ໄດ້ເຮັດໜ້າທີ່ຂອງພວກເຂົາເຈົ້າ. ເຈົ້າໜ້າທີ່ ກວດກາຄວນໃຫ້ຄໍາກະຈ່າງແຈ້ງກ່ຽວກັບເຈດຕະນາລົມຂອງຕົນເອງຕໍ່ກັບການດໍາເນີນການທຸລະ ກິດໃຫ້ແກ່ຜູ້ບໍລິຫານສະຖານປະກອບການໃນລະຫວ່າງການປະຊຸມ ແລະ ເນັ້ນໜັກວ່າຈະເຮັດໃຫ້ມີລັກສະ ນະການກ່ຽວກັບໜ້ອຍທີ່ສຸດ. ໄຊ້ຄໍາຖາມເປີດ ເປັນ ຫຍັງ?, ແມ່ນຫຍັງ?, ຢູ່ໃສ, ເວລາໃດ?, ແນວໃດ?, ແມ່ນໃສ?, ເພື່ອເກັບກໍາຂໍ້ມູນເພີ່ມ).

ການທົບທວນຄືນການບັນທຶກ

ການທົບທວນການບັນທຶກຂອງສະຖານປະກອບການເປັນສ່ວນສໍາຄັນຂອງຂະບວນການກວດກາ ໂດຍລວມ. ທີ່ ຈະຕ້ອງເລີ່ມຕົ້ນກ່ອນຈະດໍາເນີນການກວດສອບດ້ວຍການທົບທວນບົດລາຍງານການກວດກາຄັ້ງ ກ່ອນ ແລະ ເລີ່ມຕົ້ນອີກຄັ້ງໃນລະຫວ່າງການກວດກາ. ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາຈະຕ້ອງໄດ້ທົບທວນເຊັ່ນ: ໃບຮັບ ຮອງການກວດສຸ ຂະພາບ, ແລະ ໃບຢັ້ງຢືນການຝຶກອົບຮົມຂອງພ

ະນັກງານ, ຜົນວິໄຈຄຸນນະພາບ ຈາກຫ້ອງ ວິໄຈໃບຢັ້ງຢືນ ທີ່ຄວບ ຄຸມບັດໄຈນໍາເຂົ້າ ແລະ ຜະລິດຕະພັນ, ການບັນທຶກຄວາມຫຼົ້ມເຫຼວ ຂອງລະບົບ ແລະ ການດໍາເນີນການ ແກ້ໄຂ. ບັນທຶກການຈັດຈໍາໜ່າຍ ແລະ ບັນທຶກອື່ນໆທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ. ອາດໄດ້ລາຍ ການກວດສອບເພື່ອ ອ່ານວຍ ຄວາມສະ ດວກໃນຂະບວນການບັນທຶກ (ເບິ່ງໃນເອກກະສານຊ້ອນທ້າຍ 2).

ອຸປະກອນກວດກາອາຫານ

ຊຸດກັນເປື້ອນ

ຂຶ້ນຢູ່ກັບຊະນິດຂອງສິ່ງອ່ານວຍຄວາມສະດວກ, ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານຕ້ອງສວມຊຸດກັນເປື້ອນເຊັ່ນ: ເສື້ອກັນ ເປື້ອນ (ສີຂາວເປັນສີນິຍົມ). ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານຕ້ອງເປັນແບບຢ່າງໃນເລື່ອງຄວາມສະອາດ ໂດຍການໃສ່ ເສື້ອ ຜ້າທີ່ສະອາດ ແລະ ເກັບຮັກສາໄວ້ເປັນຢ່າງດີ. ມີຄວາມຈໍາເປັນທີ່ຈະຕ້ອງ ໃສ່ໝວກ ໃນເວລາປະຕິບັດໜ້າ ທີ່ຢູ່ໃນບາງ ຜືນທີ່ ຫຼື ໃນໂຮງງານຜະລິດອາຫານ. ຄວນປົກຄຸມເສັ້ນຜົມ ໄວ້ຕະຫຼອດໃນເວລາປະຕິບັດໜ້າທີ່ກວດກາອາ ຫານໃນ ຮ້ານອາຫານ ຫຼື ໂຮງງານຜະລິດອາຫານ. ຄວນໃສ່ຖົງມື ຫຼື ມີຄວາມຈໍາເປັນຕ້ອງໄດ້ປ່ຽນຖົງມືທຸກໆຄັ້ງ ໃນກໍລະນີ ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ ໄດ້ສໍາພັດກັບອາຫານ ແລະ ຈະໄປສໍາພັດກັບອາຫານອີກ. ກະລຸນາເຂົ້າໃຈວ່າ ໂຮງງານຜະ ລິດອາຫານບາງ ແຫ່ງ ໄດ້ກໍານົດໃຫ້ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານໃສ່ຊຸດປ້ອງກັນທີ່ມີຢູ່ໃນໂຮງງານ.

ເຄື່ອງມື ແລະ ເຄື່ອງວັດແທກ

ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາຕ້ອງເລືອກ, ກະກຽມ ແລະ ດຳເນີນການເພື່ອກວດກາຊຸດເຄື່ອງມື ແລະ ຊຸດກວດກາ ເພື່ອໃຫ້ ມີຄວາມເໝາະສົມ. ບາງເຄື່ອງມືທີ່ເປັນປະໂຫຍດໃນການນຳໄປໃຊ້ປະກອບມີ: ໄຟສາຍ, ຄືມຫົບ, ໄມ້ໄຊ້ສຳລັບເຂັຍ, ແໜບ, ຝ້າຍ ຫຼື ຜ້າກໍ່ສຳລັບທຳຄວາມສະອາດ, ເຄື່ອງວັດອຸນນະພູມແບບ ເປັນໂລ ຫະປາຍແຫຼມ, ມືດຜ່າຕັດ, ມືດຕັດ, ເຄື່ອງຈັບເວລາ, ໄມ້ບັນທັດ, ເຄື່ອງວັດແທກ pH (ຊ່ວງຕ່ຳ ແລະ ສູງ) ແລະ ເຄື່ອງວັດ ຄໍລໍຣິນ. ເຄື່ອງມືຄວນໄດ້ຮັບການຂ້າເຊື້ອກ່ອນການກວດກາຖ້າຈະ ນຳໄປໃຊ້ເຂົ້າ ໃນການ ຊຸ່ມຕົວຢ່າງສຳການກວດສອບພວກຈຸລິນຊີ, ຫຼື ລ້າງໃຫ້ສະອາດ ແລະ ຂ້າເຊື້ອ ກ່ອນນຳໄປທຸກໆຄັ້ງ.

ອຸປະກອນເກັບຕົວຢ່າງ ແລະ ເຄື່ອງໝາຍ

ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາຕ້ອງນຳເຄື່ອງມື ແລະ ອຸປະກອນທີ່ຈຳເປັນທັງໝົດມານຳໄປໃຊ້ໃນການເກັບ ແລະ ເກັບຮັກສາ ຕົວຢ່າງໃຫ້ພຽງພໍ ໂດຍຄຳນຶງວ່າການເກັບຕົວຢ່າງເປັນສ່ວນໜຶ່ງຂອງການຄວບຄຸມຄຸນນະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພ ຂອງຜະລິດຕະພັນ ສຳລັບການຮັບຮອງປະສິດທິພາບຂອງວິທີການກວດກາ. ເຄື່ອງມືສຳລັບຊຸ່ມເກັບຕົວຢ່າງທາງຈຸລິນ ຊີເຊັ່ນ: ມືດຜ່າຕັດ, ຄືມຫົບ, ຄືມ, ໄມ້ໄຊ້ສຳລັບເຂັຍ, ສະແລັງ, ຫຼອດທົດລອງ, ຫຼອດວັດແທກ ຫຼື ຂຽນຖ່າຍຂອງແຫຼວ, ຝ້າຍ ຫຼື ຜ້າກໍ່ສຳລັບທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ຜ້າພັນບາດແຜ ຕ້ອງສະອາດ ແລະ ປາສະຈາກເຊື້ອພະຍາດ. ເຄື່ອງມື ແລະ ອຸປະກອນເກັບຊຸ່ມຕົວຢ່າງອື່ນໆ ທີ່ມີຄວາມຈຳເປັນເຊັ່ນ: ເຄື່ອງຈາະ, ຫຼອດສຳລັບເຕີມ, ຖົງໃສ່ເຄື່ອງໝາຍ ແລະ ກ່ອງບັນຈຸນ້ຳແຂງປຽກ ຫຼື ນ້ຳແຂງແຫ້ງ ເພື່ອເກັບຮັກສາຕົວຢ່າງມີເຫຼົ້າເສື່ອງຢ່າຍໃນເວລາຂົນສົ່ງ. ຖ້າຫາກວ່າຈະ ໄດ້ເປັນຕົວຢ່າງສຳລັບການປະຕິບັດການບັງຄັບໄດ້ທີ່ອາດເກີດຂຶ້ນໄດ້. ການເລືອກເຄື່ອງມື ແລະ ອຸປະກອນເພື່ອນຳໄປໃຊ້ພ້ອມໆ ກັບການດຳເນີນການຂັ້ນຕອນໃນລະຫວ່າງການວາງແຜນການກວດກາ. ການມີເຄື່ອງມື ແລະ ອຸປະກອນ ທີ່ຖືກຕ້ອງ ແລະ ການໄດ້ເຕັກນິກການຊຸ່ມເກັບຕົວຢ່າງທີ່ສະອາດປາສະຈາກເຊື້ອພະຍາດ ເປັນອັນບົ່ງບອກເຖິງພາບຫຼັກ ຂອງ ຄວາມເປັນມືອາຊີບ ແລະ ສ້າງຄວາມເຊື່ອໝັ້ນເພີ່ມເຕີມໃຫ້ແກ່ເຈົ້າໜ້າ ທີ່ກວດກາ.

ອຸປະກອນ ແລະ ເຕັກນິກການຖ່າຍພາບ

ການບັນທຶກຂໍ້ມູນທີ່ບໍ່ປະຕິບັດຕາມຂໍ້ກຳນົດ ແລະ ການລະເມີດ, ການບັນທຶກພາບແມ່ນມີຄວາມສຳຄັນ ຫຼາຍເພື່ອ ເກັບໄວ້ເປັນຫຼັກຖານ, ລວມທັງເປັນປະໂຫຍດສຳລັບການຕິດຕາມກວດກາເພື່ອຢືນ ຍັນວ່າ ການ ແກ້ໄຂໄດ້ມີການດຳເນີນການ. ພາບຖ່າຍໂດຍສະເພາະທີ່ໄດ້ຈາກການຖ່າຍໂດຍນຳໄຊ້ກ້ອງ ດິຈິຕອນ ສາມາດຊ່ວຍໃຫ້ກວດກາໄດ້ທັນທີ-ຍັງສາມາດເປັນປະໂຫຍດສຳລັບການສົນທະນາ ປຶກສາຫາລືໃນຕອນ ທ້າຍຂອງກອງປະຊຸມເພື່ອຊອກຫາທຳແຮງ ການປັບປຸງ ແລະ ແກ້ໄຂ ເພື່ອກ້າວເຂົ້າສູ່ລະດັບ.

ກ້ອງດິຈິຕອນ ຍັງສາມາດສົ່ງຮູບພາບທາງ ອີເລັກໂທຣນິກທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ
ກັບການບໍລິຫານຈັດການຂອງ ສະຖານປະ ກອບ ການເຜື່ອໄຊ້ເຂົ້າໃນການ
ສົນທະນາປຶກສາຫາລືເພື່ອຊອກຫາການດໍາ ເນີນການແກ້ໄຂ ແລະ ເພື່ອວັດ ຖືປະ
ສົງໃນການບັງຄັບໄຊ້ຂອງ ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາຜູ້ທີ່ມີບົດບາດ ແລະ ສິດ ແລະ ໜ້າ ທີ່ໃນການຕັດສິນ.

ຂໍ້ຫ້າມສໍາລັບເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ

- ຫ້າມບໍ່ໃຫ້ພະນັກງານ ແລະ ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາ ອາຫານ ແລະ ຢາ ປະຕິບັດຕົນດັ່ງລຸ່ມນີ້:
- ປະຕິບັດໜ້າທີ່ໃນລັກສະນະທີ່ບໍ່ເປັນທໍາ ແລະ ລ່າອຽງ ແລະ ບໍ່ສອດຄ່ອງກັບກົດໝາຍ ແລະ ຂໍ້ບັງ ຄັບ;
- ຄວາມຕ້ອງການ, ຂໍ ແລະ ຮັບສິນບົນ, ແລະ ໄຊ້ອຳນາດໜ້າທີ່ ຄວາມຮັບຜິດຊອບເພື່ອ ຜົນປະ ທິຍາດສ່ວນຕົວ;
- ປອມແປງເອກກະສານ ຫຼື ໄຊ້ເອກກະສານ, ເປີດເຜີຍຂໍ້ມູນ ແລະ ໃຫ້ຂໍ້ມູນໂດຍໄດ້ຮັບ ອະນຸຍາດ, ກັກຕຸນ ຫຼື ທໍາລາຍເອກກະສານທີ່ກ່ຽວກັບທຸລະກິດອາຫານ.
- ບົກປິດ, ຊ່ວຍເຫຼືອ ແລະ ສົມຮູ້ຮ່ວມຄິດກັບຜູ້ຜະລິດອາຫານທີ່ຜະລິດອາຫານບໍ່ມີຄຸນນະ ພາບ ແລະ ບໍ່ປອດ ໄພ.
- ມີພຶດຕິກຳອື່ນໆທີ່ຜ່າຜົນກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບຂໍ້ບັງຄັບ.

REFERENCES

Document No.	Document Name
● <i>ASEAN 2005</i>	ASEAN Guidelines on HACCP, GMP and GHP for ASEAN Food SMEs 2005.
● <i>ASEAN 2014</i>	ASEAN Guidance on Hygiene and Safety in the Food Retail Sector, Regional FAO 2014.
● <i>CAC/RCP 1-1969, rev.4, 2009</i>	Codex General Principles of Food Hygiene (GHP).
● <i>Regulation (EC) No.852/2004</i>	EU Regulation on the hygiene of foodstuffs.
● <i>Australia- New Zealand</i>	Food business inspection manual.
● <i>NYC 2012</i>	Food Protection Training Manual, New York. Food
● <i>5th edition, 2011</i>	Hazard Analysis and Critical Control Point Training Curriculum, US Seafood HACCP Alliance
● <i>No. 06/NA 2013</i>	Lao PDR Law on Food 2013.
● <i>No 020/MOH 2009</i>	Lao PDR National Food Safety Policy of Ministry of Health.
● <i>No.297/MOH 2012</i>	Lao PDR Decision on Food Inspection of Ministry of Public Health.
● <i>FAO 1998</i>	Quality and Safety Systems - A Training Manual on HACCP System. Risk-based food inspection manual
● <i>FAO paper 89, 2008</i>	
● <i>US Seafood HACCP Alliance, Jan. 2000</i>	Sanitation Control Procedures for Processing Fish and Fishery Products (SSOP).
● <i>Laos Tourism Development Department 2014</i>	Statistical Report on Tourism in Laos - Ministry of Information, Culture & Tourism, Lao PDR 2014.
● <i>21CFR123.6, 9CFR417</i>	USA Seafood and Meat HACCP Regulations.
● <i>21CFR110</i>	USA Current Good Manufacturing Practice Regulations (cGMP)
● <i>4th Edition, April 2011</i>	USFDA Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance. WHO Fact Sheet December 2015.

Document No.	Document Name
•	WHO 2015