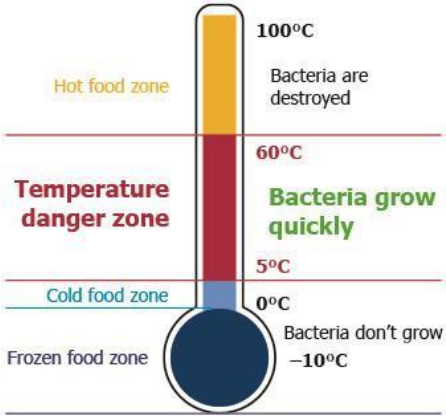


បទបញ្ញត្តិ 2 ម៉ោង / 4 ម៉ោង

ការគ្រប់គ្រងសីតុណ្ហភាពគឺជាការសំខាន់ណាស់ដើម្បីបង្ការបាក់តេរីដែលមានគ្រោះថ្នាក់ មិនឲ្យវិកលលាស់ក្នុងអាហារបាន។ អាជីវកម្មអាហារគួរកាត់បន្ថយឲ្យបានតិចបំផុតនូវរយៈពេលដែលអាហារស្ថិតនៅក្នុងតំបន់ដែលហៅថា 'តំបន់គ្រោះថ្នាក់សីតុណ្ហភាព' ដើម្បីរក្សាសុវត្ថិភាពអាហារ។ នេះមានន័យថា អាហារត្រូវដាក់គ្រឿងឲ្យរហ័សនៅសីតុណ្ហភាព 5°C ឬក្រោមនេះ ហើយអាហារត្រូវដាក់គ្រឿងឲ្យរហ័សនៅសីតុណ្ហភាព 60°C ឬលើសពីនេះ (មើលឌីយ៉ាក្រាមខាងក្រោម)។



ប៉ុន្តែដោយសារតែបាក់តេរីអាចត្រូវការពេលដើម្បីវិកលលាស់ដល់ចំនួនច្រើនគ្រប់គ្រាន់ដើម្បីបណ្តាលឲ្យ ពុលអាហារ ក្រមស្លាប់ជាអាហារ (Food Standards Code) ផ្តល់នូវវិធីសាស្ត្រជំនួសមួយផ្សេងទៀតសម្រាប់គ្រប់គ្រងសីតុណ្ហភាពដែលអនុញ្ញាតឲ្យអាជីវកម្មអាហាររក្សាទុកអាហារនៅចន្លោះសីតុណ្ហភាព 5°C និង 60°C ប៉ុន្តែសម្រាប់រយៈពេលខ្លី និងវាស់វែងបានប៉ុណ្ណោះ។

តើបទបញ្ញត្តិ 2 ម៉ោង / 4 ម៉ោងជាអ្វី?

ការសិក្សាទាំងឡាយបង្ហាញថា អាហារអាចត្រូវបានរក្សាដោយមានសុវត្ថិភាពនៅក្រៅការគ្រប់គ្រងសីតុណ្ហភាពមួយរយៈពេលខ្លីដោយមិនបង្កើនខ្លាំងគ្មាននូវគ្រោះថ្នាក់នៃការពុលអាហារឡើយ។ ការណែនាំអាហារសុវត្ថិភាពអូស្ត្រាលី បោះពុម្ពផ្សាយលើកទី 3 (2016) (Safe Food Australia 3rd Ed (2016)) ផ្តល់ការណែនាំអំពីការប្រើពេលវេលាជាការគ្រប់គ្រងមួយចំពោះអាហារដែលមានលទ្ធភាពបង្កគ្រោះថ្នាក់។ ពេលវេលាដែលអាហារអាចរក្សាទុកដោយមានសុវត្ថិភាពនៅចន្លោះសីតុណ្ហភាព 5°C និង 60°C ត្រូវបានគេហៅថា 'បទបញ្ញត្តិ 2 ម៉ោង / 4 ម៉ោង' (មើលរូបឌីយ៉ាក្រាម)៖



ពេលវេលានៅចន្លោះសីតុណ្ហភាព 5°C និង 60°C គឺពេលវេលាត្រួតលើគ្នា — នោះមានន័យថាអ្នកត្រូវការបន្ថែមរាល់ពេលវេលាដែលអាហារត្រូវបានយកចេញពីទូទឹកកក ដោយមានរួមទាំងអំឡុងពេលរៀបចំឬចម្អិន ទុកដាក់ ដឹកជញ្ជូន និងដាក់បង្ហាញ។ បើពេលវេលាសរុបមានចំនួន៖

- តិចជាង 2 ម៉ោង អាហារនេះអាចប្រើបាន ឬដាក់ទៅក្នុងទូទឹកកកវិញសម្រាប់ប្រើលើកក្រោយទៀត
- នៅចន្លោះ 2 និង 4 ម៉ោង អាហារនេះនៅតែអាចប្រើបាន ប៉ុន្តែមិនអាចដាក់ចូលក្នុងទូទឹកកកវិញបានទេ ហើយ
- 4 ម៉ោងឬយូរជាងនេះ អាហារនេះត្រូវតែបោះចោល។

ការប្រើបទបញ្ញត្តិ 2 ម៉ោង / 4 ម៉ោង ឲ្យបានត្រឹមត្រូវ

បើអាជីវកម្មអាហារសម្រេចចិត្តប្រើបទបញ្ញត្តិ 2 ម៉ោង / 4 ម៉ោង គេត្រូវបំពេញតាមតម្រូវការជាក់លាក់នៃក្រុមស្តង់ដារអាហារ។ អាជីវកម្មនេះត្រូវតែអាចបង្ហាញការអនុវត្តតាមតម្រូវការទាំងនេះ បើត្រូវបានសាកសួរដោយមន្ត្រីមានសមត្ថកិច្ចមកពីអាជ្ញាធរអាហាររដ្ឋ NSW (NSW Food Authority) ឬមន្ត្រីសុខភាព

បរិស្ថាន (Environmental Health Officer) របស់សាលាក្រុង។ ដើម្បីបង្ហាញថាខ្លួនកំពុងអនុវត្តតាមបទបញ្ញត្តិ 2 ម៉ោង / 4 ម៉ោងដោយត្រឹមត្រូវ អាជីវកម្មអាហារត្រូវ៖

- ធ្វើឲ្យច្បាស់ថា គេអនុវត្តតាមតម្រូវការទាំងឡាយសម្រាប់គ្រឿងផ្សំនិងអាហារមានលទ្ធភាពបង្កគ្រោះថ្នាក់ (PHF) ក្នុងអំឡុងពេល៖
 - ទទួល
 - ទុកដាក់
 - រៀបចំឬចម្អិន។
- អនុវត្តប្រព័ន្ធចងក្រងជាឯកសារសម្រាប់ការ៖
 - តាមពិនិត្យរយៈពេលដែលអាហារត្រូវបានដាក់តាំងបង្ហាញនៅក្រៅការគ្រប់គ្រងសីតុណ្ហភាព
 - ធ្វើឲ្យច្បាស់ថា អាហារត្រូវបានកំណត់ស្គាល់ឲ្យដឹងដោយសមស្រប
 - ធ្វើឲ្យច្បាស់ថា អាហារត្រូវបានបោះចោលឲ្យបានសមស្របនៅក្រោយពេល 4 ម៉ោង។

ប្រព័ន្ធចងក្រងជាឯកសារអាចជាទម្រង់៖

- កម្រងមួយនៃការណែនាំការងារអំពីរបៀបដែលបទបញ្ញត្តិ 2 ម៉ោង / 4 ម៉ោង ត្រូវបានអនុវត្តដោយអាជីវកម្ម ឬ
- ការរក្សាកំណត់ត្រាដែលបង្ហាញនូវការអនុវត្តតាមសីតុណ្ហភាពពេលវេលា។

បើអាជីវកម្មអាហារសម្រេចចិត្តប្រើបទបញ្ញត្តិ 2 ម៉ោង / 4 ម៉ោងសម្រាប់ការគ្រប់គ្រងសីតុណ្ហភាព ប៉ុន្តែមិនអាចបង្ហាញគួរជាទីពេញចិត្តថា ខ្លួនកំពុងអនុវត្តបទបញ្ញត្តិ 2 ម៉ោង / 4 ម៉ោងដោយត្រឹមត្រូវ អាជីវកម្មនេះអាចត្រូវបានរកឃើញថាធ្វើល្មើសនឹងក្រុមស្តង់ដារអាហារ ដែលអាចបណ្តាលឲ្យមានវិធានការបង្ខំឲ្យអនុវត្ត។

វាជាការទទួលខុសត្រូវរបស់អាជីវកម្មអាហារក្នុងការធ្វើឲ្យប្រាកដថា អ្នករៀបចំចម្អិនអាហារទាំងអស់យល់អំពីការប្រើបទបញ្ញត្តិ 2 ម៉ោង / 4 ម៉ោង ហើយបំពេញកំណត់ត្រាសមស្រប។

ព័ត៌មានបន្ថែម

ព័ត៌មាននេះគឺជាសេចក្តីសង្ខេបទូទៅមួយ ហើយមិនអាចគ្របដណ្តប់គ្រប់ស្ថានភាពទាំងអស់ឡើយ។ អាជីវកម្មអាហារត្រូវអនុវត្តតាមប្រការទាំងអស់នៃក្រុមស្តង់ដារអាហារ និង ច្បាប់អាហារឆ្នាំ 2003 (Food Act 2003) (NSW)។

- ចូលមើលរូបវិស័យរបស់អាជ្ញាធរអាហាររដ្ឋ NSW នៅតាម www.foodauthority.nsw.gov.au
- ទាក់ទងទូរស័ព្ទជំនួយ (Helpline) តាមលេខ 1300 552 406 ឬនៅតាម food.contact@dpi.nsw.gov.au
- ស្តង់ដារអាហារអូស្ត្រាលីញូវហ្សឺឡង់ (Food Standards Australia New Zealand)។ (2016) ឧបសម្ព័ន្ធ 2 - ការប្រើពេលវេលាជាការគ្រប់គ្រងអាហារដែលមានលទ្ធភាពបង្កគ្រោះថ្នាក់។ នៅក្នុង អាហារសុវត្ថិភាពអូស្ត្រាលី (Safe Food Australia) - សេចក្តីណែនាំទៅកាន់ស្តង់ដារសុវត្ថិភាពអាហារ (Food Safety Standards)

អំពីអាជ្ញាធរអាហាររដ្ឋ NSW៖ អាជ្ញាធរអាហាររដ្ឋ NSW គឺជាស្ថាប័នរដ្ឋាភិបាលដែលជួយធ្វើឲ្យច្បាស់ថា អាហាររដ្ឋ NSW មានសុវត្ថិភាពនិងដាក់ស្លាកឲ្យបានត្រឹមត្រូវ។ អាជ្ញាធរនេះធ្វើការជាមួយអ្នកប្រើប្រាស់ ឧស្សាហកម្ម និងស្ថាប័នដទៃទៀតរបស់រដ្ឋាភិបាល ដើម្បីកាត់បន្ថយការពុលអាហារ តាមរយៈការផ្តល់ព័ត៌មានអំពី និងការចេញបទបញ្ញត្តិលើ ការផលិត ការទុកដាក់ ការដឹកជញ្ជូន ការលើកកម្ពស់ និងការរៀបចំឬចម្អិនអាហារប្រកបដោយសុវត្ថិភាព។

កំណត់សម្គាល់៖ ព័ត៌មាននេះគឺជាសេចក្តីសង្ខេបទូទៅមួយ ហើយមិនអាចគ្របដណ្តប់គ្រប់ស្ថានភាពទាំងអស់ឡើយ។ អាជីវកម្មអាហារត្រូវអនុវត្តតាមប្រការទាំងអស់នៃក្រុមស្តង់ដារអាហារ និង ច្បាប់អាហារឆ្នាំ 2003 (NSW)។

