

# ការលាងដៃនៅក្នុងអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ

## ការលាងដៃឱ្យបានត្រឹមត្រូវគឺសំខាន់

ការលាងដៃរបស់អ្នកឱ្យបានត្រឹមត្រូវគឺជាជំហានសំខាន់មួយដែលអ្នកអាចប្រកាន់យកដើម្បីកាត់បន្ថយហានិភ័យនៃជំងឺបណ្តាលមកពីម្ហូបអាហារកខ្វក់នៅក្នុងអាជីវកម្មម្ហូបអាហាររបស់អ្នក។

លាងដៃឱ្យបានហ្មត់ចត់បំបាត់ចរាភាពកខ្វក់ សំណល់អាហារ ខ្លាញ់ និងបាក់តេរី និងវីរុសដែលមានគ្រោះថ្នាក់ពីដៃរបស់អ្នក។

វាជាលក្ខខណ្ឌតាមផ្លូវច្បាប់ដែលតម្រូវឱ្យអ្នកចាត់ចែងម្ហូបអាហារ លាងដៃរបស់ពួកគេ។

## កន្លែងលាងដៃ

ក្រុមស្តង់ដារម្ហូបអាហារ តម្រូវឱ្យបរិវេណអគារផលិតម្ហូបអាហារត្រូវមានកន្លែងលាងដៃដែលអនុលោមតាមច្បាប់ នៅក្នុងទីកន្លែងនានាដែលអ្នកចាត់ចែងម្ហូបអាហារធ្វើការប្រសិនបើដៃរបស់ពួកគេទទួលបានជាប្រភពនៃភាពកខ្វក់របស់ម្ហូបអាហារ។

បន្ថែមពីនេះទៀត ប្រសិនបើមានបង្គន់នៅបរិវេណអគារផលិតម្ហូបអាហារ កន្លែងលាងដៃត្រូវតែបានផ្តល់ឱ្យភ្លាម នៅជិតបង្គន់ទាំងនោះ។

បរិវេណអគារត្រូវតែមានកន្លែងលាងដៃដែលអនុលោមតាមច្បាប់។

កន្លែងលាងដៃត្រូវតែ៖

- គ្រឿងងាប់ជាអចិន្ត្រៃយ៍នៅនឹងកន្លែង
- បានភ្ជាប់ ឬបានផ្តល់ដោយមានការផ្គត់ផ្គង់ទឹកសម្រាប់ផឹកក្តៅដែលដំណើរការ
- មានទំហំមួយដែលអនុញ្ញាតឱ្យការលាងដៃបានងាយស្រួល និងមានប្រសិទ្ធភាព
- អាចចូលប្រើបាន
- មានផ្តល់ សាប៊ូ និងក្រដាសជូតដៃប្រើប្រាស់តែមួយដង (ឬម៉ាស៊ីនសម្អាតខ្យល់) និងធុងសម្រាប់ដាក់ក្រដាសជូតដៃដែលប្រើរួច
- ត្រូវបានកំណត់ច្បាស់លាស់សម្រាប់ការលាងដៃ ដងដៃ និងមុខតែប៉ុណ្ណោះ។

បរិវេណអគារខ្លះតម្រូវឱ្យផ្តល់កន្លែងលាងដៃដែលក្បាលទឹករ៉ូប៊ីណេ ដំណើរការដោយមិនចាំបាច់ប្រើដៃបើកឧទាហរណ៍ កន្លែងសក្តិយាត ហាងលក់សាច់ ។ល។ សូមពិគ្រោះជាមួយសាលាសង្កាត់នៅតាមតំបន់របស់អ្នក ឬអាជ្ញាធរទទួលបន្ទុកខាងម្ហូបអាហារនៃរដ្ឋញូវសាយវែល (NSW Food Authority)។

## ពេលវេលាដែលត្រូវលាងដៃ

អ្នកចាត់ចែងម្ហូបអាហារត្រូវតែលាងដៃរបស់គាត់៖

នៅមុន៖

- រៀបចំ និងធ្វើម្ហូបអាហារ

- ចាត់ចែងអាហារ ជាពិសេសអាហារឆ្អិនអាចបរិភោគបានភ្លាមៗ
- បម្រើម្ហូបអាហារ ។

នៅពេលក្រោយ៖

- ប្រើបង្គន់
- ចាត់ចែងកាន់សាច់នៅ សាច់បក្សីនៅ ឬ ស៊ុតនៅ
- ជក់បារី កញ្ឆាស់ ក្អក ញើសច្រមុះរបស់គាត់ បរិភោគ ផឹក ឬប៉ះសក់ ដាច់ស្បែកក្បាល ឬ រាងកាយរបស់គាត់។

ការជាកពិន័យនឹងត្រូវបានធ្វើឡើងចំពោះអ្នកចាត់ចែងម្ហូបអាហារដែលខកខានមិនបានលាងដៃរបស់គាត់ឱ្យបានត្រឹមត្រូវ។

### របៀបលាងដៃឱ្យបានត្រឹមត្រូវ

ប្រើប្រាស់កន្លែងលាងដៃដែលបានផ្តល់ឱ្យនៅកន្លែងអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ដោយធ្វើតាមជំហានទាំងនេះ៖

1. លាងដៃរបស់អ្នកឱ្យបានហ្មត់ចត់ជាមួយសាប៊ូ និងទឹកក្តៅអ៊ិន្យ។
2. លាងដៃរបស់អ្នកជាមួយសាប៊ូពពុះដោយដុសដៃជាមួយនឹងសាប៊ូរមក្តៅ។ ត្រូវប្រាកដថាលាងដៃរបស់អ្នកជាមួយសាប៊ូពពុះ នៅចន្លោះជ្រាមដៃរបស់អ្នក និងនៅក្រោមក្រចករបស់អ្នក។
3. ដុសសម្អាតដៃរបស់អ្នកយ៉ាងតិច 20 វិនាទី
4. សម្អាតដៃរបស់អ្នកឱ្យបានល្អដោយប្រើទឹកស្អាត ទឹកក្តៅអ៊ិន្យ ទឹកហូរ។
5. សម្អាតដោយប្រើកន្សែងស្អាត (យកល្អប្រើក្រដាសជូតដៃ) ឬសម្អាតដោយខ្យល់នៅមុនរៀបចំឬបរិភោគអាហារ។

### ប្រើប្រាស់ដុសក្រចក និងទឹកអាកុលប្រឆាំងនឹងបាក់តេរី

ប្រាសដុសក្រចកដែលស្អាត និងមិនខូចអាចត្រូវបានប្រើក្នុងអំឡុងពេលនៃការលាងដៃដើម្បីជួយដកកាកសំណល់កខ្វក់ចេញ និងផ្នែកវិងផ្សេងទៀតដើម្បីដកកាកសំណល់ម្ហូបអាហារចេញ។

ទឹកអាកុលប្រឆាំងនឹងបាក់តេរីដែលសមស្របសម្រាប់ការប្រើប្រាស់នៅក្បែរការរៀបចំម្ហូបអាហារដែលអាចត្រូវបានប្រើជាបន្ថែមពីលើការលាងដៃ។

ទឹកអាកុលប្រឆាំងនឹងបាក់តេរីនៅលើវាផ្ទាល់ គឺមិនមែនជាការជំនួសសម្រាប់ការលាងដៃទេ។

### បញ្ហាលាងដៃ

ប្រសិនបើមន្ត្រីដែលមានសិទ្ធិអនុញ្ញាតពីអាជ្ញាធរទទួលបន្ទុកខាងម្ហូបអាហារនៃរដ្ឋញូវសាយវែល (NSW Food Authority) ឬសាលាសង្កាត់នៅតាមមូលដ្ឋានរកឃើញថាបញ្ហាទាក់ទងការលាងដៃ ឬ កន្លែងលាងដៃត្រូវការឱ្យកែតម្រូវ គេនឹងអនុវត្តវិធានការមួយចំនួនតាមតម្រូវការនៃច្បាប់ ។

សម្រាប់ព័ត៌មានបន្ថែមទៀតស្តីពីកាលៈទេសៈនានាដែលអាចនាំមកនូវការអនុវត្តវិធានការតាមតម្រូវការនៃច្បាប់ សូមមើលគោលការណ៍អនុលោមភាពរបស់អាជ្ញាធរទទួលបន្ទុកខាងម្ហូបអាហារនៃរដ្ឋញូវសាយវែល (NSW Food Authority) និងគោលការណ៍ដាក់ឱ្យអនុវត្តរបស់អាជ្ញាធរទទួលបន្ទុកខាងម្ហូបអាហារនៃរដ្ឋញូវសាយវែល នៅឯ [www.foodauthority.nsw.gov.au](http://www.foodauthority.nsw.gov.au)

---

## ព័ត៌មានបន្ថែម

ព័ត៌មាននេះជាសេចក្តីសង្ខេបទូទៅ ហើយមិនអាចគ្របដណ្តប់គ្រប់ស្ថានភាពទាំងអស់នោះទេ។ អាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវឱ្យអនុលោមតាមបទប្បញ្ញត្តិទាំងអស់នៃក្រមស្តង់ដារម្ហូបអាហារ និងច្បាប់ម្ហូបអាហារឆ្នាំ 2003 (NSW)។

- ចូលមើលគេហទំព័ររបស់អាជ្ញាធរទទួលបន្ទុកខាងម្ហូបអាហារនៅ [foodauthority.nsw.gov.au](http://foodauthority.nsw.gov.au)
- អ៊ីមែលទៅ [food.contact@dpi.nsw.gov.au](mailto:food.contact@dpi.nsw.gov.au)
- ទូរសព្ទទៅខ្សែទូរសព្ទជំនួយតាមលេខ 1300 552 406

---

© រដ្ឋញូវសាយវែល តាមរយៈតំបន់នៅរដ្ឋញូវសាយវែល (State of New South Wales through Regional NSW) [ឆ្នាំ 2023]។ ព័ត៌មាននេះមាននៅក្នុង ការបោះផ្សាយនេះគឺផ្អែកលើចំណេះដឹង និងការយល់ដឹងនៅពេលវេលានៃការសរសេរ [ខែឧសភា ឆ្នាំ 2023]។ ទោះបីយ៉ាងណាក៏ដោយ ដោយសារ ការលឿនលឿននៃចំណេះដឹង អ្នកប្រើប្រាស់ត្រូវបានផ្ញើឱ្យដឹងអំពីសេចក្តីត្រូវការដើម្បីធានាថាព័ត៌មានដែលពួកគេ ពឹងផ្អែកលើ គឺអាស្រ័យដោយមានបច្ចុប្បន្នភាព និងដើម្បីពិនិត្យមើលការផ្សព្វផ្សាយព័ត៌មានជាមួយមន្ត្រីសមស្របរបស់ Regional NSW ឬទីប្រឹក្សាឯករាជ្យរបស់អ្នកប្រើប្រាស់។