

ການເຮັດໃຫ້ອາຫານທີ່ອາດເປັນອັນຕະລາຍໃຫ້ເຢັນລົງ

ປັດໄຈທີ່ພົບເຫັນຫຼາຍທີ່ສຸດຢ່າງໜຶ່ງຂອງອາຫານເບື້ອໃນທຸລະກິດດ້ານອາຫານແມ່ນການຄວບຄຸມອຸນຫະພູມທີ່ບໍ່ຖືກຕ້ອງ. ອັນນີ້ ແມ່ນເວລາທີ່ອາຫານຖືກເກັບໄວ້ດົນໄພດໃນອຸນຫະພູມທີ່ເຊື້ອແບັກທີເຣັຍອັນຕະລາຍທີ່ເຮັດໃຫ້ອາຫານເບື້ອ ສາມາດຂະຫຍາຍຈຳນວນຂຶ້ນ. ລະຍະເວລາທີ່ອາຫານຕ້ອງໃຊ້ໃນການເຢັນລົງ (ຫຼືອຸ່ນຄືນ) ນັ້ນ ບາງຄັ້ງກໍຖືກລະເລີຍບໍ່ເອົາໃຈໃສ່ໃນກຸ່ມທຸລະກິດດ້ານອາຫານ ແລະ ສິ່ງນີ້ແມ່ນເຮັດໃຫ້ບັນຫາເກີດຂຶ້ນ.

ເປັນສິ່ງສຳຄັນທີ່ບັນດາທຸລະກິດດ້ານອາຫານຕ້ອງໝັ້ນໃຈວ່າອາຫານສຸກທີ່ອາດເກີດອັນຕະລາຍ (PHF) ໄດ້ຖືກເຮັດໃຫ້ເຢັນລົງຕາມມາດຕະຖານ 3.2.2, ມາດຕາ 7(3) ຂອງກົດລະບຽບມາດຕະຖານອາຫານ (ກົດລະບຽບ).

ມາດຕະຖານ 3.2.2, ມາດຕາ 7(3), ກົດລະບຽບມາດຕະຖານອາຫານ

ທຸລະກິດດ້ານອາຫານແຫ່ງໃດແຫ່ງໜຶ່ງ, ເມື່ອເຮັດໃຫ້ອາຫານສຸກທີ່ອາດເປັນອັນຕະລາຍໃຫ້ເຢັນລົງ, ຕ້ອງເຮັດອາຫານນັ້ນໃຫ້ເຢັນ:

- ພາຍໃນສອງຊົ່ວໂມງ – ຈາກ 60°C ຫາ 21°C, ແລະ
- ພາຍໃນອີກສີ່ຊົ່ວໂມງ – ຈາກ 21°C ຫາ 5°C,

ນອກເສັ້ຍຈາກວ່າທຸລະກິດດ້ານອາຫານນັ້ນສາມາດສະແດງໃຫ້ເຫັນວ່າຂັ້ນຕອນການເຮັດອາຫານໃຫ້ເຢັນທີ່ຕົນໃຊ້ຢູ່ນັ້ນຈະບໍ່ໄປກະທົບຄວາມປອດໄພດ້ານຈຸລະຊີວະວິທະຍາຂອງອາຫານໃຫ້ເປັນໄປໃນທາງລົບ.

ຂັ້ນຕອນການເຮັດອາຫານໃຫ້ເຢັນລົງຢ່າງຖືກຕ້ອງ

ການເຮັດໃຫ້ເຢັນລົງຂອງ ອາຫານ PHF ທີ່ສຸກແລ້ວຕ້ອງເຮັດໃຫ້ໄວທີ່ສຸດເທົ່າທີ່ຈະໄວໄດ້ເພື່ອປ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ມີການຂະຫຍາຍເຕີບໂຕຂອງເຊື້ອແບັກທີເຣັຍທີ່ເພາະເຊື້ອໂຣກ ໃຫ້ຂຶ້ນເຖິງລະດັບທີ່ບໍ່ປອດໄພ. ຍິ່ງ ອາຫານສຸກ PHF ຢູ່ໃນອຸນຫະພູມລະຫວ່າງ 5°C ແລະ 60°C ດົນປານໃດລະຫວ່າງຂັ້ນຕອນການເຮັດໃຫ້ເຢັນ, ກໍຍິ່ງມີໂອກາດນ້ອຍລົງທີ່ສິ່ງທີ່ກໍ່ໃຫ້ເກີດເຊື້ອພະຍາດໃນອາຫານຈະເຕີບໂຕ.

ເປັນໄປໄດ້ວ່າສິ່ງທີ່ກໍ່ໃຫ້ເກີດພະຍາດໃນອາຫານອາດມີຢູ່ໃນອາຫານສຸກຈາກເຊລໂພຊະນາຫານ ທີ່ລອດຊີວິດຈາກຂັ້ນຕອນການທຸງຕົ້ມ. ການທຸງຕົ້ມອາດໄປກະຕຸ້ນເຊລນັ້ນໃຫ້ພື້ນຊັ້ນ (ມີຊີວິດ), ຫຼັງຈາກນັ້ນກໍຈະທະວີຂຶ້ນ.

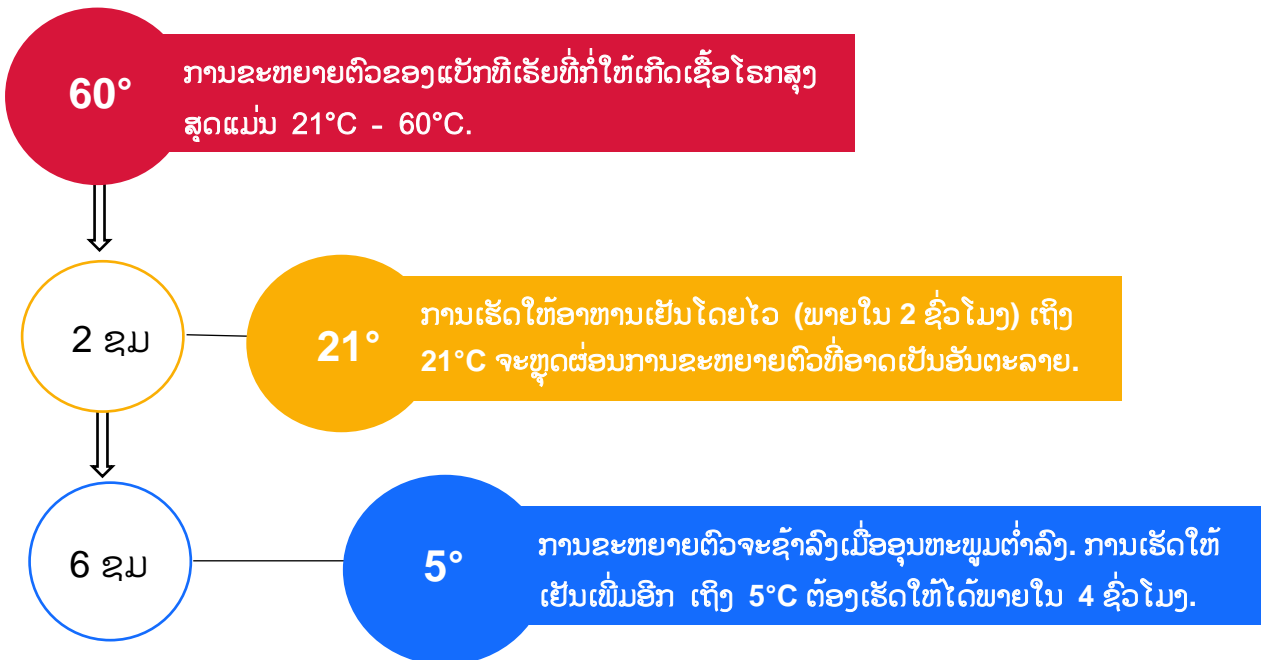
ຖ້າອາຫານ PHF ຖືກປະໃຫ້ເຢັນລົງແບບຊ້າໂພດ, ຕົວຢ່າງຢູ່ໃນຫ້ອງອຸນຫະພູມທຳມະດາຫຼືເປັນແບບປະລິມານໃຫຍ່ໃນ ຫ້ອງເຢັນ, ເຊລໂພຊະນາຫານ ສາມາດຂະຫຍາຍຂຶ້ນຈົນຮອດລະດັບທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ. ການອຸ່ນອາຫານຄືນອາດບໍ່ສາ ມາດລົດຈຳນວນເຊື້ອແບັກທີເຣັຍແລະອາດບໍ່ໄປທຳລາຍແບັກທີເຣັຍເປັນພິດໃດໆທີ່ຖືກຜະຫຼິດຂຶ້ນ.

ປັດໄຈຕ່າງໆທີ່ເປັນຜົນກະທົບຕໍ່ການເຮັດໃຫ້ອາຫານເຢັນ

ວິທີການຂັ້ນຕອນທີ່ໃຊ້ໃນການເຮັດ PHF ໃຫ້ເຢັນ ຂຶ້ນກັບ:

- ຂະໜາດຫຼືຈຳນວນຂອງອາຫານທີ່ຈະເຮັດໃຫ້ເຢັນ – ຈຳນວນໃຫຍ່ກວ່າກໍຈະເຢັນຊ້າກວ່າຈຳນວນນ້ອຍ, ແລະ ການ ເຢັນກໍອາດຈະເປັນໄດ້ໄວກວ່າຢູ່ຕາມຜິວທາງນອກຂອງອາຫານແລະເປັນໄປຢ່າງຊ້າກວ່າຢູ່ໃນໃຈກາງຂອງອາຫານ. ອາຫານທີ່ມີຈຳນວນໃຫຍ່ອາດບໍ່ເຢັນລົງໄດ້ຢ່າງພຽງພໍເຂົ້າໄປຮອດທາງໃນພາຍໃນເວລາແລະອຸນຫະພູມທີ່ວາງໄວ້, ສະ ນັ້ນ ຈຶ່ງເປັນສິ່ງສຳຄັນທີ່ຕ້ອງແບ່ງອາຫານໃຫ້ເປັນສັດສ່ວນນ້ອຍລົງ.
- ຄວາມໜາແໜ້ນຂອງອາຫານ (ໝາຍເຖິງ ອາຫານນັ້ນແຂງເປັນກ້ອນ/ ແຫຼວ ປານໃດ) – ຍິ່ງອາຫານແຂງຫຼາຍປານໃດ, ມັນກໍຍິ່ງໃຊ້ເວລາໃນການເຢັນລົງ.
- ຄວາມອາດສາມາດໃນການເຮັດໃຫ້ເຢັນຂອງອຸປະກອນ – ຕູ້ແຊ່ແຂງຈະເຮັດໃຫ້ອາຫານເຢັນລົງໄວກວ່າຕູ້ເຢັນທຳມະດາ, ແລະຕູ້ເຢັນທີ່ໃສ່ຂອງເຕັມໂພດຫຼືເອົາອາຫານຮ້ອນຈຳນວນຫຼາຍໃສ່ໃນຕູ້ເຢັນກໍຈະຫຼຸດຜ່ອນຄວາມສາມາດໃນການປັບ ຄວາມເຢັນໂດຍທົ່ວໄປຂອງມັນ.

ຂັ້ນຕອນການເຮັດໃຫ້ເຢັນ



ຂໍ້ສັງເກດ: ເວລາເຮັດໃຫ້ເຢັນທັງໝົດ 6 ຊົ່ວໂມງສາມາດນຳໃຊ້ໄດ້ກໍຕໍ່ເມື່ອອຸນຫະພູມຂອງອາຫານສຸກທີ່ອາດເປັນອັນຕະລາຍ ໄດ້ຫຼຸດລົງຮອດ 60°C ຫຼັງຈາກທຸງຕົ້ມແລ້ວ.

ເວລາທີ່ໃຊ້ໃນການທຸງຕົ້ມອາດຫຼຸດລົງໂດຍການ:

- ທຸງຕົ້ມແລະເຮັດໃຫ້ເຢັນເປັນຈຳນວນຫຼືສັດສ່ວນທີ່ນ້ອຍລົງ ໂດຍເອົາອາຫານໃສ່ລົງໃນຖາດຕີ້ນແລະກວ້າງ (ໝາຍເຖິງເລິກ 5 cm)
- ໃຊ້ອຸປະກອນທີ່ເຮັດໃຫ້ເຢັນໄວ (ເຊັ່ນຕູ້ແຊ່ແຂງ)
- ຄົນອາຫານແຫຼວເລື້ອຍໆ (ໃຫ້ໝັ້ນໃຈວ່າຈອງທີ່ໃຊ້ຄົນ ຕ້ອງໄດ້ລ້າງແລະຂ້າເຊື້ອແລ້ວ)
- ໃຊ້ໂອ່ງນ້ຳ ຫຼື ໂອ່ງນ້ຳກ້ອນ
- ບ່ອຍໃຫ້ມີອາກາດໝູນວຽນໂລ່ງອ້ອມຮອບພໍ້ອາຫານທີ່ໃສ່ໄວ້ໃຫ້ເຢັນ – PHF ທີ່ຖືກເຮັດໃຫ້ເຢັນຕ້ອງຕັ້ງຢູ່ເທິງຊັ້ນໃນຫ້ອງເຢັນບໍ່ແມ່ນຢູ່ພື້ນ
- ຕົ້ມນ້ຳກ້ອນເຂົ້າໄປໃຫ້ເປັນສິ່ງປະກອບອາຫານຢ່າງໜຶ່ງ.

ການຕິດຕາມເບິ່ງຂັ້ນຕອນການເຮັດໃຫ້ເຢັນ

ເປັນສິ່ງສຳຄັນທີ່ອຸນຫະພູມຂອງອາຫານຖືກຕິດຕາມເບິ່ງໃນລະຫວ່າງເຮັດໃຫ້ເຢັນເພື່ອໃຫ້ໝັ້ນໃຈວ່າຂັ້ນຕອນນັ້ນໄດ້ຖືກເຮັດຢ່າງເປັນຜົນ. ອຸນຫະພູມຂອງອາຫານຕ້ອງຖືກກວດເບິ່ງໂດຍເຄື່ອງກວດອຸນຫະພູມທີ່ສະອາດ, ຂ້າເຊື້ອແລ້ວ ຢູ່ໃນພາກສ່ວນຂອງອາຫານທີ່ໃຊ້ເວລາດົນສຸດໃນການທຸງຕົ້ມ, ຕາມປົກກະຕິແມ່ນຢູ່ໃຈກາງ. ການບັນທຶກອຸນຫະພູມແລະເວລາທີ່ແທກອຸນຫະພູມນັ້ນຄວນເປັນສິ່ງທີ່ຄວນກະທຳເປັນປົກກະຕິ ເພື່ອໃຫ້ໝັ້ນໃຈວ່າຂັ້ນຕອນການເຮັດໃຫ້ເຢັນແມ່ນຖືກຕ້ອງກັບລະບຽບຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ.

ຂັ້ນຕອນການເຮັດໃຫ້ເຢັນແບບອື່ນ

ອາດຈຳເປັນຕ້ອງໃຊ້ເວລາທຸງຕົ້ມໃຫ້ດົນຂຶ້ນເມື່ອຊື້ນສຸກກ້ອນໃຫຍ່ຫຼືຜະລິດຕະພັນຢ່າງອື່ນຕ້ອງຖືກເອົາມາເຮັດໃຫ້ເຢັນ. ອາຫານປະລິມານໃຫຍ່ຈະບໍ່ເຢັນລົງຮອດ 5°C ພາຍໃນຈຸດປະສົງ 6-ຊົ່ວໂມງທີ່ວາງໄວ້ ນອກເສັ້ຍຈາກວ່າປະລິມານຂອງອາຫານສາມາດຖືກຕັດໃຫ້ນ້ອຍລົງ. ຖ້າທາງເລືອກນີ້ບໍ່ສາມາດນຳມາໃຊ້ໄດ້, ທຸລະກິດດ້ານອາຫານຕ້ອງສະແດງໃຫ້ເຫັນເຖິງຂັ້ນຕອນການເຮັດໃຫ້ເຢັນແບບອື່ນທີ່ຈະບໍ່ໄປກະທົບຄວາມປອດໄພດ້ານຈຸລະຊີວະວິທະຍາຂອງອາຫານໃນທາງລົບ.

ຕົວຢ່າງການເຮັດອາຫານໃຫ້ເຢັນແບບປອດໄພ

ຕົວຢ່າງ 1 – ເຂົ້າ

ການປະຕິບັດຕາມປົກກະຕິຂອງຮ້ານອາຫານແຫ່ງໜຶ່ງ ແມ່ນທຸງເຂົ້າ 12 ຈອກ (ຂີດສູງສຸດຂອງພໍ້ທຸງເຂົ້າ) ໃນແຕ່ລະວັນ ແລະ ເຮັດໃຫ້ເຂົ້າເຢັນລົງໃນຖາດໃນຫ້ອງເຢັນຂ້າມຄືນເພື່ອນຳມາໃຊ້ໃນມື້ຕໍ່ມາ. ຢ່າງໃດກໍດີ, ເມື່ອກວດເບິ່ງອຸນຫະພູມໃນ

ໃຈກາງຂອງເຂົ້າຫຼັງເມື່ອມັນເຢັນລົງ, ໄດ້ພົບວ່າເຂົ້ານັ້ນບໍ່ໄດ້ເຢັນລົງຮອດ 21°C ໃນ 2 ຊົ່ວໂມງທຳອິດ ແລະ ຫຼັງຈາກນັ້ນຮອດ 5°C ພາຍໃນ 4 ຊົ່ວໂມງຕໍ່ມາ, ຕາມລະບຽບ.

ທຸລະກິດດ້ານອາຫານຕ້ອງຫາວິທີເຮັດໃຫ້ເຢັນໃຫ້ໄວຂຶ້ນເພື່ອໃຫ້ໝັ້ນໃຈວ່າເຂົ້ານັ້ນປອດໄພທີ່ຈະກິນ. ໄດ້ມີການຕັດສິນໃຈແບ່ງເຂົ້າຫຼັງນັ້ນໃຫ້ເປັນສອງສ່ວນແລະແພ່ເຂົ້າໄວ້ໃນຖາດຕື້ນ, ສອງຖາດຕ່າງກັນ ເພື່ອໃຫ້ເຂົ້ານັ້ນເຢັນລົງຢ່າງຖືກຕ້ອງຕະຫຼອດລະຍະເວລາ ພາຍໃນ 6-ຊົ່ວໂມງຂອງການເຮັດໃຫ້ເຢັນຕາມລະບຽບ. ທາງທຸລະກິດໄດ້ບັນທຶກວິທີການເຮັດດັ່ງກ່າວ ແລະ ໄດ້ສືບຕໍ່ນຳໃຊ້ວິທີການເຮັດໃຫ້ເຂົ້າເຢັນນີ້.

ຕົວຢ່າງ 2 – ນ້ຳລາດເກຣວີ

ທຸລະກິດດ້ານອາຫານຮ້ານໜຶ່ງປຸງແຕ່ງນ້ຳລາດເກຣວີເປັນປະລິມານໃຫຍ່ເພື່ອເອົາມາໃຊ້ໃນເວລາຕໍ່ມາຂອງມື້ນັ້ນ. ໝໍ້ນ້ຳລາດເກຣວີໄດ້ຖືກໃສ່ໄວ້ຢູ່ໃນກ່ອງໄອຊ໌ສເລີຣີ່ແລະຄົນນ້ຳລາດນັ້ນຢ່າງສະໝໍ່າສະເໝີ. ໄດ້ມີການກວດເບິ່ງອຸນຫະພູມຫຼາຍໆຄັ້ງພາຍໃນສອງສາມຊົ່ວໂມງຕໍ່ມາເພື່ອໃຫ້ໝັ້ນໃຈວ່າມັນເຢັນລົງພາຍໃນຂອບເວລາຕາມກົດລະບຽບທີ່ວາງໄວ້.

ຂໍ້ມູນເພີ່ມເຕີມ

- ໃຫ້ເຂົ້າໄປເບິ່ງເວັບໄຊຂອງທາງການຄຸ້ມຄອງອາຫານ ທີ່ www.foodauthority.nsw.gov.au
 - ຄູ່ມື: ອາຫານທີ່ອາດເປັນອັນຕະລາຍ
- ອີເມລສາຍຊ່ວຍເຫຼືອທີ່ food.contact@dpi.nsw.gov.au
- ໂທລະສັບສາຍຊ່ວຍເຫຼືອທີ່ເລກໂທ 1300 552 406
- ອ້າງອີງ ອາຫານປອດໄພອອສເຕຣເລຍ (Safe Food Australia) – ຄູ່ມືມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານທີ່ເວັບໄຊຂອງ FSA NZ ທີ່ www.foodstandards.gov.au

© State of New South Wales ທົ່ວເຂດນອກເມືອງຂອງລັດ NSW 2023. ຂໍ້ມູນທີ່ບັນຈຸຢູ່ໃນບົດພິມນີ້ອີງໃສ່ຄວາມຮູ້ແລະຄວາມເຂົ້າໃຈໃນເວລາຂຽນ ພຶດສະພາ 2023. ຢ່າງໃດກໍດີ, ຍ້ອນວ່າມີຄວາມກ້າວໜ້າທາງດ້ານຄວາມຮູ້, ຜູ້ໃຊ້ຖືກເຕືອນໃຫ້ຮູ້ວ່າມີຄວາມຈຳເປັນຕ້ອງໃຫ້ຂໍ້ມູນທີ່ຕົນເອື້ອຍອີງໃສ່ນັ້ນຖືກອັບເດດແລະຕ້ອງໄດ້ກວດເບິ່ງຄວາມຖືກຕ້ອງຂອງຂໍ້ມູນກັບເຈົ້າໜ້າທີ່ທາງການທີ່ເໝາະສົມຂອງເຂດນອກເມືອງຂອງ NSW ຫຼືຜູ້ໃຫ້ຄໍາປຶກສາເອກະລາດຂອງຜູ້ໃຊ້.