

# តម្រូវការសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ សម្រាប់អាជីវកម្មបានផ្លាស់ប្តូរ

នៅខែធ្នូ ឆ្នាំ 2023 តម្រូវការថ្មីនានាត្រូវបានណែនាំសម្រាប់សេវាកម្មចំណីអាហារថ្នាក់ទី 2 និងអាជីវកម្មលក់រាយនានា ដែលមានគោលបំណងកែលម្អសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ។

អាជីវកម្មចំណីអាហារឥឡូវនេះត្រូវផ្តោតលើបុគ្គលិករបស់ពួកគេ ក៏ដូចជាដំណើរការចំណីអាហារផងដែរ។ អាជីវកម្មត្រូវតែអាចបង្ហាញសាលាសង្កាត់ អំពីរបៀបដែលពួកគេគ្រប់គ្រងដំណើរការសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ រួមទាំងការបណ្តុះបណ្តាលបុគ្គលិក ការត្រួតពិនិត្យសីតុណ្ហភាព ដំណើរការចំណីអាហារ និងការសម្អាត និងអនាម័យ។

**រូបមន្តសម្រាប់សុវត្ថិភាពចំណីអាហារ** ត្រូវបានរចនាឡើងដើម្បីផ្តល់ឱ្យអាជីវកម្ម និងបុគ្គលិកនូវឧបករណ៍ និងដំបូន្មានដែលអាចជួយពួកគេឱ្យប្រាកដថា ចំណីអាហារដែលពួកគេលក់គឺមានសុវត្ថិភាព និងសមរម្យ។  
[a-recipe-for-food-safety.docx \(live.com\)](https://www.live.com/a-recipe-for-food-safety.docx)



ដើម្បីជួយអាជីវកម្មចំណីអាហាររបស់អ្នក អនុលោមតាមតម្រូវការថ្មីនានា

- ជំហានទី 1.** ត្រូវប្រាកដថា អ្នកមានអ្នកត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាពចំណីអាហារដែលមានគុណសម្បត្តិ
- ជំហានទី 2.** បណ្តុះបណ្តាលបុគ្គលិករបស់អ្នកអំពីសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ
- ជំហានទី 3.** កត់ត្រារបៀប និងពេលវេលាដែលអ្នកបានបណ្តុះបណ្តាលបុគ្គលិករបស់អ្នក
- ជំហានទី 4.** បង្ហាញសាលាសង្កាត់អំពីរបៀបដែលអ្នករៀបចំចំណីអាហារដោយសុវត្ថិភាព



សម្រាប់ព័ត៌មានបន្ថែមអំពីការផ្លាស់ប្តូរ សូមចូលមើលការណែនាំស្តង់ដារ 3.2.2A ឧបករណ៍គ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ ការណែនាំស្តង់ដារ 3.2.2A៖

[www.health.vic.gov.au/food-safety/introducing-standard-322a-food-safety-management-tools](http://www.health.vic.gov.au/food-safety/introducing-standard-322a-food-safety-management-tools)

សូមផ្ញើអ៊ីមែល [foodsafety@manningham.vic.gov.au](mailto:foodsafety@manningham.vic.gov.au) ឬទូរសព្ទ 9333 9840

- 📞 9840 9333
- ✉ [manningham@manningham.vic.gov.au](mailto:manningham@manningham.vic.gov.au)
- 🌐 [manningham.vic.gov.au](http://manningham.vic.gov.au)



# ការបណ្តុះបណ្តាលការគ្រប់គ្រងចំណីអាហារ

បុគ្គលិកទាំងអស់ដែលគ្រប់គ្រងចំណីអាហារ ត្រូវតែបានបណ្តុះបណ្តាលក្នុង៖

- ការគ្រប់គ្រងអាហារចំណីប្រកបដោយសុវត្ថិភាព
- ការគ្រប់គ្រងការចម្លងរោគ និងសារជាតិដែលបង្កអាឡែហ្ស៊ីនៅក្នុងចំណីអាហារ
- ការសម្អាត និងអនាម័យ
- អនាម័យផ្ទាល់ខ្លួន

## តើត្រូវបណ្តុះបណ្តាលបុគ្គលិករបស់អ្នកដោយរបៀបណា?

អ្នកត្រូវពិនិត្យសុវត្ថិភាពចំណីអាហាររបស់អ្នក អាចបណ្តុះបណ្តាលបុគ្គលិករបស់អ្នក អ្នកអាចឱ្យបុគ្គលិករបស់អ្នកបំពេញការបណ្តុះបណ្តាលតាមអនឡាញ ឬអ្នកអាចជ្រើសរើសឱ្យពួកគេទទួលបានវិញ្ញាបនបត្របណ្តុះបណ្តាលសុវត្ថិភាពចំណីអាហារជាផ្លូវការមួយ។ មានកម្មវិធីបណ្តុះបណ្តាលចំនួន 2 ស្តីពីការគ្រប់គ្រងអាហារតាមអនឡាញដោយឥតគិតថ្លៃ។

**DoFoodSafely** ត្រូវបានរចនាឡើងដើម្បីធានាថា អ្នកគ្រប់គ្រងចំណីអាហារមានជំនាញ និងចំណេះដឹងក្នុងការធ្វើការជាមួយ និងគ្រប់គ្រងចំណីអាហារដោយសុវត្ថិភាពនៅក្នុងអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ។ វគ្គបណ្តុះបណ្តាលនេះគ្របដណ្តប់លើប្រធានបទចំនួន 7 រួមទាំងអនាម័យផ្ទាល់ខ្លួន និងសារជាតិដែលបង្កអាឡែហ្ស៊ីនៅក្នុងចំណីអាហារ ហើយមានជាភាសាអង់គ្លេស អាវ៉ាប់ ចិន កូរ៉េ ហិណ្ឌូ នេប៉ាល់ ពុនចាប៊ី និងវៀតណាម

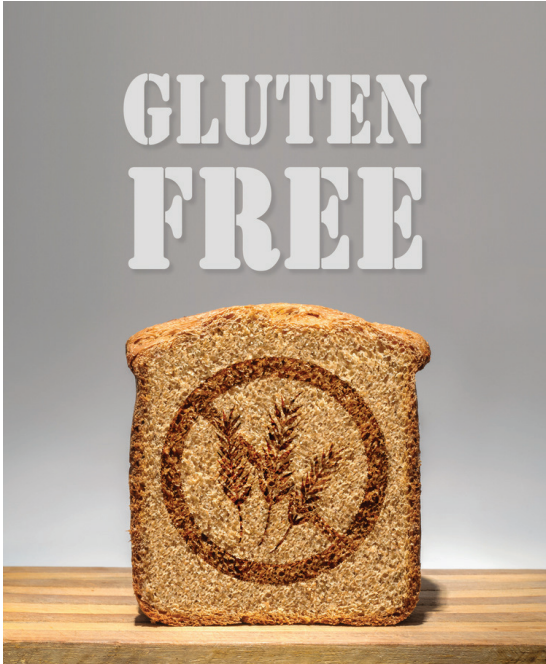
[www.dofoodsafely.health.vic.gov.au](http://www.dofoodsafely.health.vic.gov.au)



សូមផ្ញើអ៊ីមែល [foodsafety@manningham.vic.gov.au](mailto:foodsafety@manningham.vic.gov.au) ឬទូរសព្ទ 9333 9840

# ទាំងអស់និយាយអំពី សារជាតិដែលបង្កអាឡែហ្ស៊ី

ទាំងអស់និយាយអំពីសារជាតិដែលបង្កអាឡែហ្ស៊ី គឺជាកម្មវិធីដែលជួយម្ចាស់អាជីវកម្ម អ្នកគ្រប់គ្រង និងអ្នកគ្រប់គ្រងចំណីអាហារ ផ្តល់ចំណីអាហារមានសុវត្ថិភាព សម្រាប់អតិថិជនដែលមានអាឡែហ្ស៊ី។ វាគ្របដណ្តប់លើប្រធានបទចំនួន 4 រួមទាំងការប្រាស្រ័យទាក់ទងជាមួយអតិថិជន និងបុគ្គលិក បញ្ជីមុខម្ហូប និងការគ្រប់គ្រងជាក់ស្តែងនៃសារជាតិដែលបង្កអាឡែហ្ស៊ីនៅក្នុងចំណីអាហារ។ វគ្គសិក្សានេះត្រូវចំណាយពេលប្រហែល 1 ម៉ោងដើម្បីបំពេញ។



ទាំងអស់និយាយអំពីសារជាតិដែលបង្កអាឡែហ្ស៊ី  
[www.foodallergytraining.org.au](http://www.foodallergytraining.org.au)

**បណ្ណាល័យសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ**  
ដើម្បីជួយអប់រំ និងរម្ងឹកបុគ្គលិកអំពីការអនុវត្តល្អ អ្នកអាចជ្រើសរើសជាក់ឆ្នាំងរូបភាពនៅក្នុងចង្ក្រានបាយរបស់អ្នក។

ឆ្នាំងរូបភាពអនឡាញឥតគិតថ្លៃ និងព័ត៌មានដែលបានបកប្រែមាននៅបណ្ណាល័យសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ



**បណ្ណាល័យសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ**  
[www.health.vic.gov.au/food-safety/food-safety-library](http://www.health.vic.gov.au/food-safety/food-safety-library)



សូមផ្ញើអ៊ីមែល [foodsafety@manningham.vic.gov.au](mailto:foodsafety@manningham.vic.gov.au) ឬទូរសព្ទ 9333 9840

# តើខ្ញុំត្រូវការកម្មវិធីសុវត្ថិភាពចំណីអាហារទេ?

អាជីវកម្មថ្នាក់ទី 2 ភាគច្រើន លែងត្រូវការកម្មវិធីសុវត្ថិភាពចំណីអាហារទៀតហើយ លុះត្រាតែពួកគេចាត់ចែងសកម្មភាពដែលមានហានិភ័យខ្ពស់ចំនួន 8 ដែលមានរាយខាងក្រោម។

ដើម្បីចូលប្រើប្រាស់កម្មវិធីសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ FoodSmart សូមចូលទៅកាន់គេហទំព័រ [www.foodsmart.vic.gov.au](http://www.foodsmart.vic.gov.au)

| សកម្មភាពដែលមានហានិភ័យខ្ពស់                                                                                                      | តម្រូវការកម្មវិធីសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ចម្អិនអាហារ Sous vide (បច្ចេកទេសចម្អិនអាហារបិទជិតក្នុងថង់ ហើយត្រាំក្នុងឆ្នាំងតាមសីតុណ្ហភាពជាក់លាក់) ស៊ុស៊ី និងសាច់អាំងតាមបែបចិន | កម្មវិធីសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ Foodsmart                                                              |
| សាច់ប្រឡាក់ សាច់គោក្រៀម ចំណីអាហារឆ្អើរ                                                                                          | ប្រសិនបើមិនឃើញមានរាយសកម្មភាពក្នុង Foodsmart ទេ ត្រូវតែបង្កើត FSP ដោយឯករាជ្យ ហើយត្រូវបានធ្វើសវនកម្ម |
| Sauerkraut និង kombucha                                                                                                         | កម្មវិធីសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ Foodsmart                                                              |
| ស៊ុតប្រៃ                                                                                                                        | ប្រសិនបើមិនឃើញមានរាយសកម្មភាពក្នុង Foodsmart ទេ ត្រូវតែបង្កើត FSP ដោយឯករាជ្យ ហើយត្រូវបានធ្វើសវនកម្ម |
| ការបម្រើម្ហូបអាហារដែលអាចបរិភោគបានភ្លាមៗដែលមានស៊ុតនៅ (tiramisu, ស៊ុតប៊ី / egg butter, mayonnaise, mousse)                        | កម្មវិធីសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ Foodsmart                                                              |
| ការបម្រើសាច់ចិញ្ចៀន/សាច់ដុតច្បាស់ ឬមិនសូវឆ្អិន ដែលអាចបរិភោគបានភ្លាមៗ                                                            | ត្រូវតែបង្កើត FSP ដោយឯករាជ្យ ហើយត្រូវបានធ្វើសវនកម្ម                                                |
| ការបម្រើសាច់សត្វបក្សីនៅ និងមិនសូវឆ្អិន និងសាច់បាញ់ក្នុងព្រៃ (ក្រពើ អ៊ឹមញូ ជ្រូកព្រៃ កង់ហ្គូរ ដែលមិនចិញ្ចឹមក្នុងកសិដ្ឋាន)        | ត្រូវតែបង្កើត FSP ដោយឯករាជ្យ ហើយត្រូវបានធ្វើសវនកម្ម                                                |
| ការផ្តល់ម្ហូបអាហារក្រៅទឹកនៃង ដែលអាហារអាចបង្កគ្រោះថ្នាក់ត្រូវបានរៀបចំនៅក្នុងទីតាំងមួយ ហើយដឹកជញ្ជូន និងបម្រើក្នុងព្រឹត្តិការណ៍មួយ | កម្មវិធីសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ Foodsmart                                                              |
| សកម្មភាពផ្សេងទៀតដូចជាការកម្ទេសម្ហូបមេរោគ ការវេចខ្ចប់ដែលកែប្រែបរិយាកាស ដើម្បីពន្យារអាយុកាលដាក់លើផ្ទៃ                             | ត្រូវតែបង្កើត FSP ដោយឯករាជ្យ ហើយត្រូវបានធ្វើសវនកម្ម                                                |
| ដំណើរការដែលមិនប្រើកម្ទេសដើម្បីគ្រប់គ្រងការលូតលាស់មីក្រូជីវសាស្ត្រ ឧទាហរណ៍ ការសម្អាតផ្លែឈើ                                       | ត្រូវតែបង្កើត FSP ដោយឯករាជ្យ ហើយត្រូវបានធ្វើសវនកម្ម                                                |