

តម្រូវការសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ សម្រាប់អាជីវកម្មបានឆ្លាស់ប្តូរ

នៅខែធ្នូ ឆ្នាំ 2023 តម្រូវការថ្មីនានាត្រូវបានណែនាំសម្រាប់សេវាកម្មចំណីអាហារថ្នាក់ទី 2 និងអាជីវកម្មលក់រាយនានា ដែលមានគោលបំណងកែលម្អសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ។

អាជីវកម្មចំណីអាហារឥឡូវនេះត្រូវធ្វើ តលើបុគ្គលិករបស់ពួកគេ ក៏ដូចជាដំណើរការចំណីអាហារផងដែរ។ អាជីវកម្មត្រូវតែអាចបង្ហាញសាលាសង្កា តំអំពីរបៀបដែលពួកគេគ្រប់គ្រងដំណើរការសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ រួមទាំងការបណ្តុះបណ្តាលបុគ្គលិក ការត្រួតពិនិត្យសីតុណ្ហភាព ដំណើរការចំណីអាហារ និងការសម្អាត និងអនាម័យ។

រូបមន្តសម្រាប់សុវត្ថិភាពចំណីអាហារ ត្រូវបានរចនាឡើងដើម្បីផ្តល់ឱ្យអាជីវកម្ម និងបុគ្គលិកនូវឧបករណ៍និងដំបូន្មានដែលអាចជួយពួកគេឱ្យប្រាកដថា ចំណី អ ដែលពួកគេលក់គឺម រត្ថិ ងសមរម

[a-recipe-for-food-safety](https://www.health.vic.gov.au/food-safety)



ដើម្បីជួយអាជីវកម្មចំណីអាហាររបស់អ្នក អនុលោមតាមតម្រូវការថ្មីនានា

- ជំហានទី 1.** ត្រូវប្រាកដថា អ្នកមានអ្នកត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាពចំណីអាហារដែលមានគុណសម្បត្តិ
- ជំហានទី 2.** បណ្តុះបណ្តាលបុគ្គលិករបស់អ្នកអំពីសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ
- ជំហានទី 3.** កត់ត្រាពីរបៀប និងពេលវេលាដែលអ្នកបានបណ្តុះបណ្តាលបុគ្គលិករបស់អ្នក
- ជំហានទី 4.** បង្ហាញសាលាសង្កា តំអំពីរបៀបដែលអ្នករៀបចំចំណីអាហារដោយសុវត្ថិភាព

សម្រាប់ព័ត៌មានបន្ថែមអំពីការផ្លាស់ប្តូរ សូមចូលមើលការណែនាំស្តង់ដារ 3.2.2A ឧបករណ៍គ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ ការណែនាំស្តង់ដារ 3.2.2A៖



www.health.vic.gov.au/food-safety/introducing-standard-322a-food-safety-management-tools

សូមផ្ញើ អ៊ីមែល foodsafety@manningham.vic.gov.au ឬទូរសព 9840 9333

- 📞 9840 9333
- ✉ manningham@maningham.vic.gov.au
- 🌐 manningham.vic.gov.au



ការបណ្តុះបណ្តាលការគ្រប់គ្រងចំណីអាហារ

បុគ្គលិកទាំងអស់ដែលគ្រប់គ្រងចំណីអាហារ ត្រូវតែបានបណ្តុះបណ្តាលក្នុង៖

- ការគ្រប់គ្រងអាហារចំណីប្រកបដោយសុវត្ថិភាព
- ការគ្រប់គ្រងការចម្លងរោគ និងសារជាតិដែលបង្កអាឡែហ្ស៊ីនៅក្នុងចំណីអាហារ
- ការសម្អាត និងអនាម័យ
- អនាម័យផ្ទាល់ខ្លួន

តើត្រូវបណ្តុះបណ្តាលបុគ្គលិករបស់អ្នកដោយរបៀបណា?

អ្នកត្រូវពិនិត្យសុវត្ថិភាពចំណីអាហាររបស់អ្នក អាចបណ្តុះបណ្តាលបុគ្គលិករបស់អ្នក អ្នកអាចឱ្យបុគ្គលិករបស់អ្នកបំពេញការបណ្តុះបណ្តាលតាមអនឡាញ ឬអ្នកអាចជ្រើសរើសឱ្យពួកគេទទួលបានវិញ្ញាបនបត្របណ្តុះបណ្តាលសុវត្ថិភាពចំណីអាហារជាផ្លូវការមួយ។ មានកម្មវិធីបណ្តុះបណ្តាលចំនួន 2 ស្តីពីការគ្រប់គ្រងអាហារតាមអនឡាញដោយឥតគិតថ្លៃ។

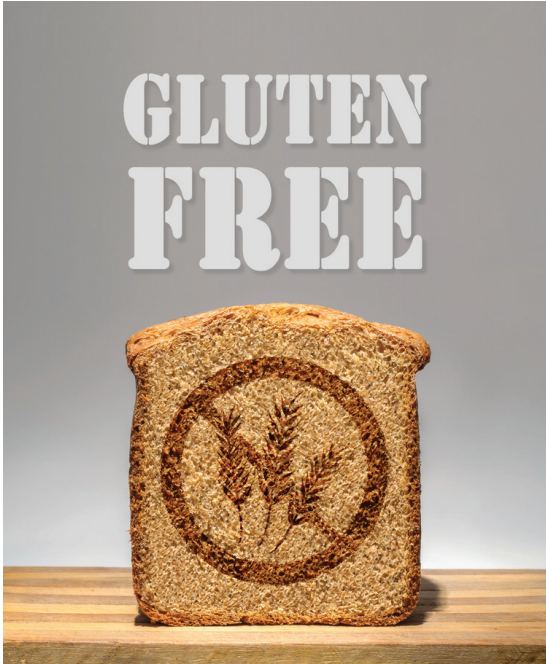
DoFoodSafely ត្រូវបានរចនាឡើងដើម្បីធានាថា អ្នកគ្រប់គ្រងចំណីអាហារមានជំនាញ និងចំណេះដឹងក្នុងការធ្វើការជាមួយ និងគ្រប់គ្រងចំណីអាហារដោយសុវត្ថិភាពនៅក្នុងអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ។ វគ្គបណ្តុះបណ្តាលនេះគ្របដណ្តប់លើប្រធានបទចំនួន 7 រួមទាំងអនាម័យផ្ទាល់ខ្លួន និងសារជាតិដែលបង្កអាឡែហ្ស៊ីនៅក្នុងចំណីអាហារ ហើយមានជាភាសាអង់គ្លេស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

www.dofoodsafely.health.vic.gov.au



ទាំងអស់និយាយអំពី សារជាតិដែលបង្កអាឡែហ្ស៊ី

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



ទាំងអស់និយាយអំពីសារជាតិដែលបង្កអាឡែហ្ស៊ី
www.foodallergytraining.org.au

បណ្ណាល័យសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ
ដើម្បីជួយអប់រំ និងរម្ងឹកបុគ្គលិកអំពីការអនុវត្តល្អ អ្នកអាចជ្រើសរើសជាក់ឆ្នាំងរូបភាពនៅក្នុងចង្ក្រានបាយរបស់អ្នក។

ឆ្នាំងរូបភាពអនឡាញឥតគិតថ្លៃ និងព័ត៌មានដែលបានបកប្រែមាននៅបណ្ណាល័យសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ



បណ្ណាល័យសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ
www.health.vic.gov.au/food-safety/food-safety-library



តើខ្ញុំត្រូវការកម្មវិធីសុវត្ថិភាពចំណីអាហារទេ?

អាជីវកម្មថ្នាក់ទី 2 ភាគច្រើន លែងត្រូវការកម្មវិធីសុវត្ថិភាពចំណីអាហារទៀតហើយ លុះត្រាតែពួកគេចាត់ចែងសកម្មភាពដែលមានហានិភ័យខ្ពស់ចំនួន 8 ដែលមានរាយខាងក្រោម។

ដើម្បីចូលប្រើប្រាស់កម្មវិធីសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ FoodSmart សូមចូលទៅកាន់គេហទំព័រ 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