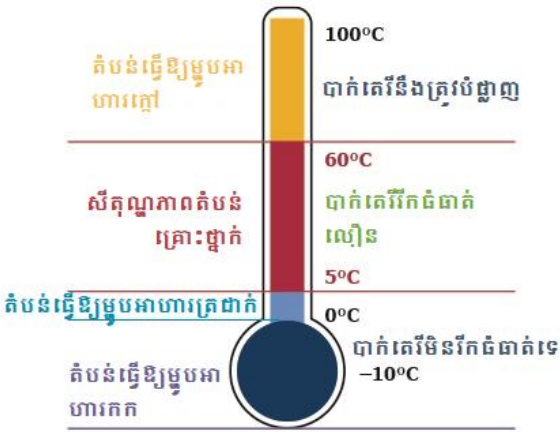


បទបញ្ជា 4- ម៉ោង / 2-ម៉ោង

ការត្រួតពិនិត្យសីតុណ្ហភាពគឺមានសារៈសំខាន់ណាស់ ដើម្បីទប់ស្កាត់បាក់តេរីដែលធ្វើឱ្យមានគ្រោះថ្នាក់ពីការរីកចម្រើននៅក្នុងម្ហូបអាហារ។ បណ្តាអាជីវកម្មម្ហូបអាហារត្រូវតែចំណាយពេលវេលាឱ្យបានតិចបំផុត ដែលម្ហូបអាហារត្រូវចំណាយពេលវេលានៅក្នុងអ្វីដែលហៅថា 'សីតុណ្ហភាពតំបន់គ្រោះថ្នាក់' ដើម្បីរក្សាម្ហូបអាហារឱ្យមានសុវត្ថិភាព។ នេះមានន័យថាម្ហូបអាហារត្រូវតែត្រូវបានរក្សាទុកនៅកម្រិត 5°C ឬក្រោមនេះ ហើយម្ហូបអាហារត្រូវតែត្រូវបានរក្សាទុកនៅកម្រិត 60°C ឬលើសពីនេះ (សូមមើលដ្យាក្រាមខាងក្រោមនេះ)។



ទោះបីយ៉ាងណាក៏ដោយ ដោយសារបាក់តេរីអាចត្រូវការពេលវេលាដើម្បីរីកចម្រើនទៅដល់ចំនួនខ្ពស់គ្រប់គ្រាន់មួយ ដែលបណ្តាលឱ្យមានការពុលម្ហូបអាហារ។ ក្រុមស្តង់ដារម្ហូបអាហារផ្តល់នូវវិធីសាស្ត្រជំនួសមួយសម្រាប់ការត្រួតពិនិត្យសីតុណ្ហភាព ដែលអនុញ្ញាតឱ្យបណ្តាអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ រក្សាទុកម្ហូបអាហារនៅសីតុណ្ហភាពរវាង 5°C និង 60°C ក៏ប៉ុន្តែគ្រាន់តែសម្រាប់ខណៈពេលខ្លី ហើយដែលបានវាស់វែង។

តើអ្វីទៅដែលហៅថា បទបញ្ជា 4-ម៉ោង/ 2-ម៉ោង?

ការសិក្សានានាបង្ហាញថា ម្ហូបអាហាររក្សាទុកឱ្យមានសុវត្ថិភាពចេញពី ការត្រួតពិនិត្យសីតុណ្ហភាព សម្រាប់ខណៈពេលខ្លី ដោយគ្មានការបង្កើនហានិភ័យជាសំខាន់នៃការធ្វើឱ្យពុលម្ហូបអាហារ។ ពេលវេលាដែលម្ហូបអាហារអាចត្រូវបានរក្សាទុកប្រកបដោយសុវត្ថិភាពរវាងសីតុណ្ហភាពកម្រិត 5°C និង 60°C ត្រូវបានគេនិយាយយោងថាជា 'បទបញ្ជា 4-ម៉ោង/2-ម៉ោង' (សូមមើលដ្យាក្រាម)៖



ម្ហូបអាហារដែលបានស្ថិតនៅក្នុងសីតុណ្ហភាពតំបន់គ្រោះថ្នាក់សម្រាប់រយៈពេលតិចជា 2 ម៉ោង (រួមមាន ការរៀបចំ ការស្តុកទុក និងការដាក់តាំង) អាចត្រូវបញ្ជូនត្រឡប់ទៅទូទឹកករិញនៅក្រោម 5°C ឬត្រូវបានកម្ដៅលើសពី 60°C និងត្រូវបានយកចេញក្រៅម្ដងទៀតនៅពេលក្រោយមកទៀត។
ទោះបីយ៉ាងណាក៏ដោយពេលវេលាសរុបនៅក្នុងសីតុណ្ហភាពតំបន់គ្រោះថ្នាក់ មិនត្រូវយូរជាង 4 ម៉ោងឡើយ។

ការប្រើប្រាស់ បទបញ្ជា 4-ម៉ោង/2-ម៉ោងឱ្យបានត្រឹមត្រូវ

ប្រសិនបើអាជីវកម្មម្ហូបអាហារមួយ សម្រេចចិត្តប្រើប្រាស់បទបញ្ជា 4-ម៉ោង/2-ម៉ោង នោះត្រូវមានលក្ខខណ្ឌតម្រូវដាក់លាក់មួយចំនួនរបស់ក្រុមស្តង់ដារម្ហូបអាហារ ដែលត្រូវតែបំពេញទៅតាម។
អាជីវកម្មត្រូវតែអាចបង្ហាញនូវការអនុវត្តន៍តាមច្បាប់ជាមួយនឹងលក្ខខណ្ឌតម្រូវនានាទាំងនេះ
ប្រសិនបើត្រូវបានស្នើសុំដោយមន្ត្រីដែលមានសិទ្ធិអនុញ្ញាត ពីអាជ្ញាធរម្ហូបអាហារនៅរដ្ឋ NSW ឬ មន្ត្រីសុខភាពខាងបរិស្ថានម្នាក់របស់ក្រុមប្រឹក្សា។

ដើម្បីបង្ហាញថា បទបញ្ជា 4-ម៉ោង/2-ម៉ោង កំពុងត្រូវបានអនុវត្តបានត្រឹមត្រូវ បណ្តាអាជីវកម្មម្ហូបអាហារត្រូវតែ៖

- ត្រូវធានាថាលក្ខខណ្ឌតម្រូវនានាសម្រាប់ម្ហូបអាហារដែលមានគ្រោះថ្នាក់ខ្លាំង (PHF) និងត្រូវអនុវត្តតាមក្នុងអំឡុងពេល៖
 - ការទទួល
 - ការស្តុកទុក
 - ការរៀបចំ។
- ធានាថាម្ហូបអាហារត្រូវដាក់មិនត្រូវបានដាក់តាំងឱ្យចំពង្រីក្រោះអាទិត្យដោយផ្ទាល់ទេ ឬនៅក្នុងសីតុណ្ហភាពលើសពី 25°C ទេ ពីព្រោះការធ្វើដូចនេះនឹងអនុញ្ញាតឱ្យបាក់តេរីកើនចំនួនឡើង។
- អនុវត្តប្រព័ន្ធរៀបចំឯកសារមួយសម្រាប់៖
 - តាមដានរយៈពេលដែលម្ហូបអាហារនានាត្រូវបានដាក់តាំងចេញពីការត្រួតពិនិត្យសីតុណ្ហភាព
 - ធានាម្ហូបអាហារត្រូវបានកំណត់អត្តសញ្ញាណបានត្រឹមត្រូវ
 - ធានាម្ហូបអាហារត្រូវបានបោះចោលបានត្រឹមត្រូវក្រោយរយៈពេល 4 ម៉ោង។

ប្រព័ន្ធរៀបចំឯកសារអាចមានទម្រង់ជា៖

- សំណុំនៃការណែនាំការងារស្តីពីរបៀបដែលបទបញ្ជា 4-ម៉ោង/2-ម៉ោង ត្រូវអនុវត្តដោយអាជីវកម្ម (សូមមើលឧបសម្ព័ន្ធ 1 នៃការណែនាំស្តីពីបទបញ្ជា 4-ម៉ោង/2-ម៉ោង) ឬ
- ការរក្សាទុកកំណត់ត្រា ដែលបង្ហាញនូវការប្រកាន់ខ្ជាប់ទៅនឹងលក្ខខណ្ឌតម្រូវសីតុណ្ហភាពពេលវេលា (សូមមើលឧបសម្ព័ន្ធ 2 នៃការណែនាំស្តីពីបទបញ្ជា 4-ម៉ោង/2-ម៉ោង)។

ប្រសិនបើអាជីវកម្មម្ហូបអាហារមួយសម្រេចចិត្តប្រើប្រាស់បទបញ្ជា 4-ម៉ោង/2-ម៉ោង សម្រាប់ការត្រួតពិនិត្យសីតុណ្ហភាព ក៏ប៉ុន្តែមិនអាចបង្ហាញបានគួរជាទីពេញចិត្តក្នុងការ អនុវត្តបទបញ្ជា 4-ម៉ោង/2-ម៉ោង ឱ្យបានត្រឹមត្រូវទេ អាជីវកម្មនោះអាចត្រូវបានគេរកឃើញថាស្ថិតនៅក្នុងការបំពានក្រុមស្តង់ដារម្ហូបអាហារ ដែលនាំទៅដល់សកម្មភាពបង្ខំឱ្យអនុវត្ត។

វាជាការទទួលខុសត្រូវរបស់អាជីវកម្មម្ហូបអាហារ
ដើម្បីធានាឱ្យប្រាកដថាអ្នកគ្រប់គ្រងម្ហូបអាហារទាំងអស់យល់ដឹងអំពីការប្រើប្រាស់បទបញ្ជា 4-ម៉ោង/2-ម៉ោង
និងបំពេញបានចប់សព្វគ្រប់នូវកំណត់ត្រាសមស្របនានា។

សម្រាប់ព័ត៌មានបន្ថែម

ព័ត៌មាននេះជាសេចក្តីសង្ខេបទូទៅមួយ ហើយមិនអាចគ្របដណ្តប់គ្រប់ស្ថានភាពទាំងអស់បានទេ។
បណ្តាអាជីវកម្មម្ហូបអាហារតម្រូវឱ្យអនុវត្តទៅតាមបទបញ្ជាគ្លីទាំងអស់របស់ក្រុមស្តង់ដារម្ហូបអាហារ និង *ច្បាប់ម្ហូបអាហារ ឆ្នាំ
2003 (NSW)* ។

សម្រាប់ច្រើនបន្ថែមទៀត៖

- ចូលមើលគេហទំព័ររបស់អាជ្ញាធរម្ហូបអាហាររដ្ឋ NSW នៅឯ www.foodauthority.nsw.gov.au
- ខ្សែទូរសព្ទជំនួយតាមលេខ 1300 552 406
- សូមមើល [ការណែនាំស្តីពីបទបញ្ជា 4-ម៉ោង /2-ម៉ោង](#)។

អំពីអាជ្ញាធរម្ហូបអាហាររដ្ឋ NSW៖ អាជ្ញាធរម្ហូបអាហាររដ្ឋ NSW គឺជាអង្គការរដ្ឋាភិបាលដែលជួយធានាថាម្ហូបអាហារនៅរដ្ឋ NSW មានសុវត្ថិភាព
និងត្រូវបានកំណត់ស្លាកបានត្រឹមត្រូវ។ អង្គការនេះធ្វើការជាមួយបណ្តាអតិថិជន ឧស្សាហកម្ម និងបណ្តាអង្គការរដ្ឋាភិបាលផ្សេងទៀត
ដើម្បីកាត់បន្ថយឱ្យបានតិចបំផុតការរលួយម្ហូបអាហារ ដោយផ្តល់ព័ត៌មាន និងធ្វើ និយ័តកម្មផលិតកម្ម ការស្តុកទុក ការដឹកជញ្ជូន ការផ្សាយពាណិជ្ជកម្ម
និងការរៀបចំម្ហូបអាហារឱ្យមានសុវត្ថិភាព។
សម្គាល់៖ ព័ត៌មាននេះជាសេចក្តីសង្ខេបទូទៅមួយ ហើយមិនអាចគ្របដណ្តប់គ្រប់ស្ថានភាពទាំងអស់បានទេ។
បណ្តាអាជីវកម្មម្ហូបអាហារតម្រូវឱ្យអនុវត្តទៅតាមបទបញ្ជាគ្លីទាំងអស់របស់ក្រុមស្តង់ដារម្ហូបអាហារ និង *ច្បាប់ម្ហូបអាហារ ឆ្នាំ 2003 (NSW)* ។



6 Avenue of the Americas, Newington NSW 2127
PO Box 6682, Silverwater NSW 1811
T 1300 552 406
contact@foodauthority.nsw.gov.au
ABN 47 080 404 416

More resources at foodauthority.nsw.gov.au [nswfoodauthority](https://www.facebook.com/nswfoodauthority) [nswfoodauth](https://twitter.com/nswfoodauth)