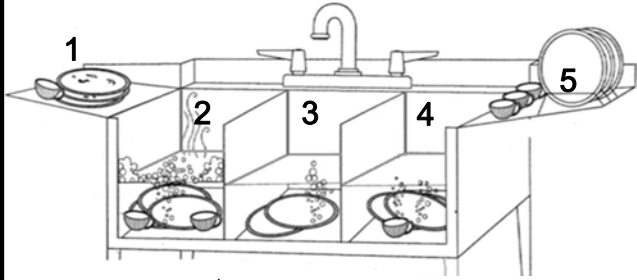


ການລ້າງຖ້ວຍດ້ວຍມື (114095-114105)



1. ຂັດ ຫຼື ກຽມລ້າງສິ່ງຂອງຕາມຈຳເປັນ.
2. ລ້າງສິ່ງຂອງດ້ວຍສະບູ ແລະ ນ້ຳອຸ່ນ (100° F) (ຊ່ອງທຳອິດ)
3. ລ້າງສິ່ງຂອງດ້ວຍນ້ຳສະອາດ. (ຊ່ອງທີສອງ)
4. ຂ້າເຊື້ອສິ່ງຂອງຕາມຕາຕະລາງຂ້າງລຸ່ມນີ້. (ຊ່ອງທີສາມ)
5. ປ່ອຍໃຫ້ສິ່ງຂອງແຫ້ງເທິງແຜ່ນລະບາຍນ້ຳ.

ຂໍ້ກຳນົດການຄົວກິນ (114004-114010)

ປະເພດອາຫານ	ອຸນຫະພູມຂັ້ນຕໍ່າສຳລັບການຄົວກິນ ແລະ ເວລາ
ໝາກໄມ້ ແລະ ຜັກທີ່ຄົວກິນ ເພື່ອເສີບຮ້ອນ	135° F ເປັນເວລາ 15 ວິນາທີ
ໄຂ່ສຳລັບການບໍລິການທັນທີ, ປາ, ຊີ້ນຕ່ອນໜຶ່ງ (ຊີ້ນງົວ, ຊີ້ນໝູ, ຊີ້ນແກະ, ຊີ້ນລູກງົວ ແລະ ສັດທີ່ຖືກລ່າ)	145° F ເປັນເວລາ 15 ວິນາທີ
ຊີ້ນບົດ, ຊີ້ນບົດລະອຽດ ຫຼື ຊີ້ນທີ່ຖືກສິດກະຕຸ້ນ (ຊີ້ນງົວ, ຊີ້ນໝູ, ຊີ້ນແກະ, ຊີ້ນລູກງົວ) ໄຂ່ ແລະ ສັດມີປີກແຕ່ບິນບໍ່ໄດ້	155° F ເປັນເວລາ 15 ວິນາທີ
ສັດມີປີກ, ສັດມີປີກບົດລະອຽດ (ຊີ້ນຊັບ), ສັດມີປີກທີ່ຖືກຢັດ, ປາ ແລະ ຊີ້ນ ແລະ ຊີ້ນທີ່ຖືກຢັດ	165° F ເປັນເວລາ 15 ວິນາທີ

ຂໍ້ກຳນົດການຂ້າເຊື້ອ (114099.4-114099.7)

ປະເພດຂອງສານຂ້າເຊື້ອ	ຄວາມເຂັ້ມຂຸ້ນສຳລັບການຂ້າເຊື້ອດ້ວຍມື	ຈຳເປັນເວລາສຳຜັດ	ຄວາມເຂັ້ມຂຸ້ນສຳລັບການຂ້າເຊື້ອດ້ວຍເຄື່ອງກິນຈັກ
ສານຄລໍຣິນ	100 ppm	30 ວິນາທີ	50 ppm
ສານໄອໂອດິນ	25 ppm	1 ນາທີ	25 ppm
ກົວເຕີນາຣີແອມໂມເນຍ	200 ppm	1 ນາທີ	ບໍ່ມີ
ນ້ຳຮ້ອນ	171° F (ຫຼືສູງກວ່ານັ້ນ)	30 ວິນາທີ	160° F (ອຸນຫະພູມໃນຝື້ນຜິວ)

ການເຊັດຜ້າລິນິນ (114185.1)

- ການເຊັດຜ້າລິນິນທີ່ຖືກນຳໃຊ້ສຳລັບການທຳຄວາມສະອາດອາຫານທີ່ຕົກເຮ່ຍບໍ່ຄວນຖືກນຳໃຊ້ສຳລັບຈຸດປະສົງອື່ນໆ.



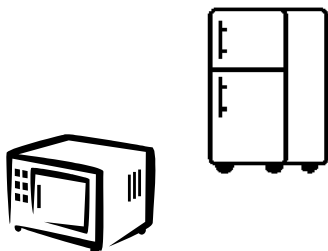
- ການເຊັດຜ້າລິນິນທີ່ຖືກນຳໃຊ້ຫຼາຍກວ່າໜຶ່ງຄັ້ງ ເພື່ອທຳຄວາມສະອາດອາຫານທີ່ຕົກເຮ່ຍ ແລະ ຝື້ນຜິວທີ່ສຳຜັດກັບອາຫານ ຕ້ອງຖືກຮັກສາໄວ້ໃນສານລະລາຍຂ້າເຊື້ອ (ໃນຄວາມເຂັ້ມຂຸ້ນທີ່ໝາະສົມຕາມທີ່ລະບຸໄວ້ໃນຕາຕະລາງຂ້າງລຸ່ມນີ້) ລະຫວ່າງການນຳໃຊ້.

- ຜ້າລິນິນທີ່ຖືກນຳໃຊ້ກັບອາຫານດິບທີ່ເປັນວັດຖຸດິບຈາກສັດຄວນຖືກຮັກສາແຍກຈາກຜ້າທີ່ຖືກນຳໃຊ້ສຳລັບຈຸດປະສົງອື່ນໆ.

ການລະລາຍ (114020)

ລະລາຍອາຫານແຊ່ແຊງໃນໜຶ່ງໃນວິທີການດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້:

- ໃນຕູ້ເຢັນ
- ໃນໄມໂຄຣເວບ



- ຕໍ່າກວ່າຄວາມເຢັນ (70° F ຫຼື ຕໍ່າກວ່າ) ນ້ຳປະປາໃນອ່າງກະກຽມອາຫານ



- ເຊິ່ງເປັນສ່ວນໜຶ່ງຂອງຂະບວນການຄົວກິນ

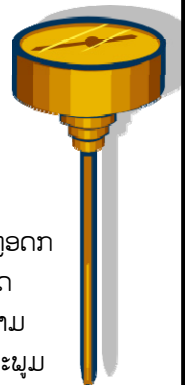


ຢ່າ ລະລາຍອາຫານແຊ່ແຊງໂດຍປ່ອຍໃຫ້ຝວກມັນຢູ່ໃນອຸນຫະພູມທ້ອງ.

ການທົດສອບ ແລະ ການປັບເຄື່ອງວັດແທກອຸນຫະພູມຂອງທ່ານໃຫ້ເປັນຄ່າມາດຕະຖານຄືນ (114159)

ເຄື່ອງວັດອຸນຫະພູມສາມາດຖືກທົດສອບໂດຍການວັດແທກວັດຖຸທາດຈາກອຸນຫະພູມທີ່ຮັບຮູ້, ຕົວຢ່າງ: ສ່ວນປະສົມຂອງນ້ຳກ້ອນ ຫຼື ນ້ຳຝົດ.

ການນຳໃຊ້ສ່ວນປະສົມຂອງນ້ຳກ້ອນ: ສ້າງສານປະສົມຂອງນ້ຳກ້ອນບົດລະອຽດ ແລະ ນ້ຳ (ມີນ້ຳກ້ອນຫຼາຍກວ່ານ້ຳ). ເຮັດໃຫ້ອຸນຫະພູມຄົງທີ່ຕະຫຼອດການປະສົມ. ໃສ່ສາຍເຄື່ອງວັດອຸນຫະພູມ ແລະ ອ່ານອຸນຫະພູມ ເມື່ອເຂັມຢຸດເຄື່ອນຍ້າຍ. ອຸນຫະພູມຄວນຢູ່ທີ່ 32° F. ເຄື່ອງວັດອຸນຫະພູມບາງຢ່າງສາມາດຖືກປັບປ່ຽນໂດຍໜ່ວຍທຽມມາດຕະຖານຂອງຫົວເຄື່ອງວັດແທກອຸນຫະພູມໃຫ້ຖືກຕ້ອງ.



ການນຳໃຊ້ນ້ຳຝົດ: ເຮັດໃຫ້ນ້ຳຝົດ ແລະ ຮັບປະກັນວ່າອຸນຫະພູມຄົງທີ່ຕະຫຼອດຂະບວນການ. ໃສ່ເຄື່ອງວັດແທກອຸນຫະພູມຢ່າງລະມັດລະວັງຈົນກວ່າອຸນຫະພູມຈະສະຖຽນ. ປັບປ່ຽນ 212° F.

ວິທີການເຮັດໃຫ້ອາຫານທີ່ອາດມີຄວາມອັນຕະລາຍເຢັນລົງ (114002-114002.1)

135° F



WITHIN 2 HOURS

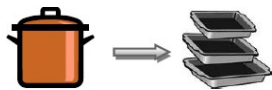
70° F



WITHIN 4 HOURS

41° F

1. ວາງອາຫານໃສ່ກະທະທີ່ບໍ່ເລິກ ຫຼື ພາຊະນະທີ່ສ້າງມາຈາກວັດສະດຸທີ່ກໍ່ໃຫ້ເກີດຄວາມຮ້ອນ ເຊັ່ນ: ໜັງກສະແຕນເລດ. ຮັກສາໃຫ້ອາຫານຢູ່ໃນຄວາມເລິກທີ່ 2 ນິ້ວ ຫຼື ໜ້ອຍກວ່ານັ້ນໃນພາຊະນະ. ວາງພາຊະນະໃສ່ຫົວໜ່ວຍແຊ່ເຢັນທີ່ເໝາະສົມ.

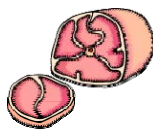


2. ວາງພາຊະນະທີ່ກໍ່ໃຫ້ເກີດຄວາມຮ້ອນພ້ອມກັບອາຫານທີ່ອາດມີຄວາມອັນຕະລາຍໃນອ່າງນໍ້າກ້ອນ ແລະ ຄົນຢູ່ເລື້ອຍໆ. ຖ້າອ່ານຖືກນໍາໃຊ້ສໍາລັບອ່າງນໍ້າກ້ອນ, ໃຫ້ນໍາໃຊ້ອາຫານທີ່ຮອງຮັບອ່າງສໍາລັບການກະກຽມ.

3. ໃສ່ອຸປະກອນສ້າງຄວາມເຢັນທີ່ໄວ ແລະ ຄົນຢູ່ເລື້ອຍໆ.



4. ແຍກເປັນສ່ວນນ້ອຍໆ, ບາງໆ (ໂດຍສະເພາະສໍາລັບສ່ວນຂອງຊີ້ນທີ່ມີຂະໜາດໃຫຍ່) ແລະ ວາງໃສ່ຫົວໜ່ວຍແຊ່ເຢັນທີ່ເໝາະສົມ.



5. ໃຊ້ນໍ້າກ້ອນເປັນອົງປະກອບ.

6. ວາງອາຫານໃສ່ຕົວສ້າງພະລັງຄວາມເຢັນ.

7. ການປະສົມປະສານກັນໃດໜຶ່ງຈາກຂ້າງເທິງ.

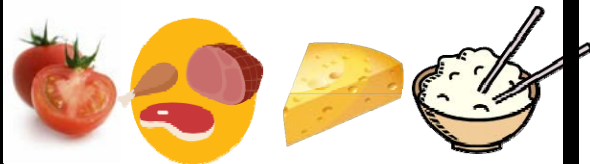
ເມື່ອວາງອາຫານໃສ່ຕໍ່ເຢັນ, ປ່ອຍໃຫ້ມີຜືນທີ່ພຽງພໍເພື່ອໃຫ້ມີການຖ່າຍແທນອາກາດທີ່ດີຢູ່ບໍລິເວນພາຊະນະ.

ປົກ ອາຫານຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ ເພື່ອປ້ອງກັນຈາກການປົນເປື້ອນ.

ອາຫານທີ່ອາດມີຄວາມອັນຕະລາຍ

ແມ່ນອາຫານທີ່ຈໍາເປັນຕ້ອງມີການຄວບຄຸມອຸນຫະພູມເພື່ອຈໍາກັດການຂະຫຍາຍຕົວຂອງຈຸລະຊີບກໍ່ໂຮກ, ເຊິ່ງສາມາດກໍ່ໃຫ້ເກີດໂຮກພະຍາດໄດ້.

ອາຫານທີ່ອາດມີຄວາມອັນຕະລາຍສາມາດມາຈາກສັດ ແລະ ພືດ, ເຊິ່ງລວມເຖິງແຕ່ບໍ່ຈໍາກັດພຽງຊີ້ນ, ສັດມີປີກ, ຜັກທີ່ຄົວກິນແລ້ວ, ເຕົາຮູ້, ໝາກແຕງທີ່ຕັດແລ້ວ, ໝໍ້ໄມ້, ໝາກເລັ່ນທີ່ຕັດແລ້ວ ແລະ ກະທຽມໃນນໍ້າມັນ. (113871)



ການຈັດເກັບອາຫານ (114047, 113986)

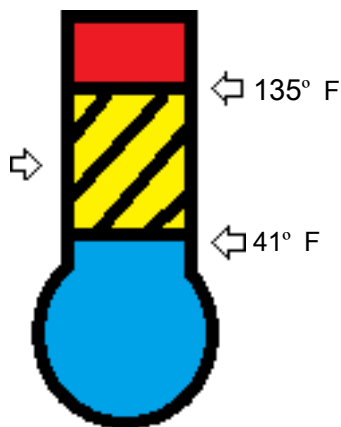
ຈັດເກັບອາຫານໃນລໍາດັບດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້ເພື່ອຫຼີກເວັ້ນຈາກການປົນເປື້ອນກັນ:



- ← ອາຫານທີ່ພ້ອມກິນ
- ← ສ່ວນທັງໝົດຂອງຊີ້ນດິບ, ຊີ້ນໝູ ຫຼື ປາ
- ← ຊີ້ນສັດມີປີກທີ່ດິບ
- ← ອາຫານທັງໝົດຢ່າງໜ້ອຍ 6 ຈາກຜື່ນ

ການຈັດການແບບຮ້ອນ ແລະ ເຢັນກັບອາຫານທີ່ມີຄວາມອັນຕະລາຍ (113996)

ລະຫວ່າງ ທີ່ 41° F ແລະ 135° F ແມ່ນ “ເຂດ ອັນຕະລາຍ”



135° F ແລະ ສູງກວ່ານັ້ນ ເປັນການຈັດການແບບຮ້ອນທີ່ ປອດໄພ ອຸນຫະພູມ ຂອບເຂດ

41° F ແລະ ຕໍ່າກວ່າ ຄືການລ້າງມືໃຫ້ປອດໄພ ເຢັນ ທີ່ຈັບສຸຂະອະນາໄມໃນຂອບເຂດສິ່ງແວດລ້ອມ



ການລ້າງມື (113953.3)

ລ້າງມືໃຫ້ທົ່ວດ້ວຍນໍ້າອຸ່ນ ແລະ ໃສ່ສະບູຢ່າງໜ້ອຍ 10 ວິນາທີ. ລ້າງມືໃຫ້ແທ້ໆດ້ວຍຜ້າເຈ້ຍ ຫຼື ເຄື່ອງເປົ່າ. ການລ້າງກ່ອນການເລີ່ມເຮັດວຽກ, ຫຼັງຈາກທີ່ໄດ້ສໍາຜັດກັບຊີ້ນດິບ, ກ່ອນ ໃສ່ຖົງມື ແລະ ເມື່ອໃດກໍ່ຕາມທີ່ມີອາດຖືກປົນເປື້ອນ. ອຸນຫະພູມສະຕິກເກີການລ້າງມືແມ່ນມີໃຫ້ຈາກຜູ້ກວດກາ ແລະ ຄວນຖືກຕິດແປະທີ່ອ່າງລ້າງມືແຕ່ລະແຫ່ງ.

ສຸຂະອະນາໄມສິ່ງແວດລ້ອມຂອງເຂດປົກຄອງຄອນຕາ

1 ຄອສຕາ 2120 ຖະໜົນໄດອາມອນ #100

ເມືອງຄອນຄອດ, CA 94520

ໂທລະສັບ: 925-608-5500

