ຄູ່ມືກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ໃນຟາມຂະໜາດນ້ອຍ ຂອງຄາລິຟໍຣເນຍ

CALIFORNIA DEPARTMENT OF FOOD & AGRICULTURE

Lao

ຄູ່ມືກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ໃນຟາມຂະໜາດນ້ອຍ ຂອງຄາລິຟໍຣເນຍ

CALIFORNIA DEPARTMENT OF FOOD & AGRICULTURE

Lao

ຄູ່ມືກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ໃນຟາມຂະໜາດນ້ອຍ ຂອງຄາລິຟໍຣເນຍ

ການບໍລິໂພກຜັກ ແລະ ໝາກໄມ້ ໄດ້ມີການເພີ່ມຂຶ້ນຢ່າງໄວວາໃນຊ່ວງສອງສັດຕະວັດທີ່ຜ່ານມາ ເນື່ອງຈາກວ່າ ຜູ້ບໍລິໂພກໄດ້ເນັ້ນໜັກໃສ່ຜົນປະໂຫຍດທີ່ຈະໄດ້ຮັບຈາກພືດເຫຼົ່ານີ້. ແຕ່ໂຊກບໍ່ດີ ທີ່ອັດຕາການເກີດຂອງພະຍາດທີ່ມາກັບອາຫານກໍ່ໄດ້ເພີ່ມຂຶ້ນເຊັ່ນດຽວກັນ. ມີບາງກໍລະນີ, ຜົນກະທົບທາງດ້ານການເງິນຂອງຜູ້ປູກພືດກໍ່ພົ້ນກັບອັດຕາການເກີດຂອງພະຍາດເຫຼົ່ານີ້ກໍ່ໄດ້ຮັບຜົນກະທົບ. ນີ້ໝາຍຄວາມວ່າ ມັນເປັນສິ່ງຈຳເປັນສຳລັບຜູ້ປູກພືດທຸກຄົນຕ້ອງຮູ້ຈັກກັບການຜະລິດອາຫານຢ່າງປອດໄພທີ່ສາມາດຫຼຸດຜ່ອນບັນຫາການປົນເປື້ອນຂອງເຊື້ອພະຍາດຂ່ອງມະນຸດໃສ່ຜົນຜະລິດຂອງພວກເຂົາ. ພະຍາດທີ່ມີຊີວິດທີ່ສຳຄັນທີ່ສຸດແມ່ນ ຊາລໂມນີລາ, ອີ.ໂຄລາຍ ໂອ157:ເອັດຈ7 (Salmonella, E. coli O157:H7), ລິສເຕີເລຍ (Listeria), ຊິເຈລາ (Shigella) ແລະ ບາຊີລັສ ຊີຣີອຸສ (Bacillus cereus). ເສັ້ນທາງຫຼັກທີ່ເຊື້ອພະຍາດເຫຼົ່ານີ້ ເຂົ້າໄປຫາບ່ອນທຳການຜະລິດ ຫຼື ໃນຫໍ່ຜົນຜະລິດແມ່ນໂດຍຜ່ານ: ການປົນເປື້ອນຂອງນ້ຳໃນຊົນລະປະທານ ຫຼື ນ້ຳທີ່ເຂົ້າໄປໃນຂະບວນການຜະລິດກະສິກຳ, ສຸຂະອານາໄມທີ່ບໍ່ດີຂອງຄົນງານທີ່ຫໍ່ຜົນຜະລິດ/ເຮັດວຽກໃນ່ບ່ອນທຳການຜະລິດ, ການບຳບັດ ຫຼື ອາຍຸການໝັກຂອງດິນຊີວະພາບ (ປຸ໋ຍທຳມະຊາດ, ອື່ນໆ) ບໍ່ເໝາະສົມ, ສັດລ້ຽງ ຫຼື ສັດປ່າ ເຂົ້າໄປໃນສະຖານທີ່ທຳການຜະລິດ, ອຸປະກອນໃນການເກັບກ່ຽວມີການປົນເປື້ອນ, ສະພາບຂອງການປະຕິບັດ ແລະ ວິທີການເກັບຮັກສາບໍ່ເໝາະສົມ ຫຼື ບໍ່ມີສຸຂະອະນາໄມ ແລະ ການຂົນສົ່ງທີ່ບໍ່ເໝາະສົມ.

ຄຳແນະນຳດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້ ຄວນຈະໄດ້ຮັບການພິຈາລະນາໃນຊ່ວງທຳການຜະລິດ, ການເກັບກ່ຽວ, ຂະບວນການໃນການຜະລິດ ແລະ ການຂົນສົ່ງ.

2012

ຄູ່ມືກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ໃນຟາມຂະໜາດນ້ອຍ ຂອງຄາລິຟໍຣເນຍ

ການບໍລິໂພກຜັກ ແລະ ໝາກໄມ້ ໄດ້ມີການເພີ່ມຂຶ້ນຢ່າງໄວວາໃນຊ່ວງສອງສັດຕະວັດທີ່ຜ່ານມາ ເນື່ອງຈາກວ່າ ຜູ້ບໍລິໂພກໄດ້ເນັ້ນໜັກໃສ່ຜົນປະໂຫຍດທີ່ຈະໄດ້ຮັບຈາກພືດເຫຼົ່ານີ້. ແຕ່ໂຊກບໍ່ດີ ທີ່ອັດຕາການເກີດຂອງພະຍາດທີ່ມາກັບອາຫານກໍ່ໄດ້ເພີ່ມຂຶ້ນເຊັ່ນດຽວກັນ. ມີບາງກໍລະນີ, ຜົນກະທົບທາງດ້ານການເງິນຂອງຜູ້ປູກພືດກໍ່ພົ້ນກັບອັດຕາການເກີດຂອງພະຍາດເຫຼົ່ານີ້ກໍ່ໄດ້ຮັບຜົນກະທົບ. ນີ້ໝາຍຄວາມວ່າ ມັນເປັນສິ່ງຈຳເປັນສຳລັບຜູ້ປູກພືດທຸກຄົນຕ້ອງຮູ້ຈັກກັບການຜະລິດອາຫານຢ່າງປອດໄພທີ່ສາມາດຫຼຸດຜ່ອນບັນຫາການປົນເປື້ອນຂອງເຊື້ອພະຍາດຂ່ອງມະນຸດໃສ່ຜົນຜະລິດຂອງພວກເຂົາ. ພະຍາດທີ່ມີຊີວິດທີ່ສຳຄັນທີ່ສຸດແມ່ນ ຊາລໂມນີລາ, ອີ.ໂຄລາຍ ໂອ157:ເອັດຈ7 (Salmonella, E. coli O157:H7), ລິສເຕີເລຍ (Listeria), ຊິເຈລາ (Shigella) ແລະ ບາຊີລັສ ຊີຣີອຸສ (Bacillus cereus). ເສັ້ນທາງຫຼັກທີ່ເຊື້ອພະຍາດເຫຼົ່ານີ້ ເຂົ້າໄປຫາບ່ອນທຳການຜະລິດ ຫຼື ໃນຫໍ່ຜົນຜະລິດແມ່ນໂດຍຜ່ານ: ການປົນເປື້ອນຂອງນ້ຳໃນຊົນລະປະທານ ຫຼື ນ້ຳທີ່ເຂົ້າໄປໃນຂະບວນການຜະລິດກະສິກຳ, ສຸຂະອານາໄມທີ່ບໍ່ດີຂອງຄົນງານທີ່ຫໍ່ຜົນຜະລິດ/ເຮັດວຽກໃນ່ບ່ອນທຳການຜະລິດ, ການບຳບັດ ຫຼື ອາຍຸການໝັກຂອງດິນຊີວະພາບ (ປຸ໋ຍທຳມະຊາດ, ອື່ນໆ) ບໍ່ເໝາະສົມ, ສັດລ້ຽງ ຫຼື ສັດປ່າ ເຂົ້າໄປໃນສະຖານທີ່ທຳການຜະລິດ, ອຸປະກອນໃນການເກັບກ່ຽວມີການປົນເປື້ອນ, ສະພາບຂອງການປະຕິບັດ ແລະ ວິທີການເກັບຮັກສາບໍ່ເໝາະສົມ ຫຼື ບໍ່ມີສຸຂະອະນາໄມ ແລະ ການຂົນສົ່ງທີ່ບໍ່ເໝາະສົມ.

ຄຳແນະນຳດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້ ຄວນຈະໄດ້ຮັບການພິຈາລະນາໃນຊ່ວງທຳການຜະລິດ, ການເກັບກ່ຽວ, ຂະບວນການໃນການຜະລິດ ແລະ ການຂົນສົ່ງ.

2012

ກ່ອນການເພາະປູກ

- ບັນທຶກກິດຈະກຳຂອງຟາມທັງໝົດ, ໂດຍສະເພາະ ວິທີປະຕິບັດດ້ານຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ.
- ຖ້າຈະນຳໃຊ້ປຸຍຄອກເປັນປຸ໋ຍທຳມະຊາດ, ໃຫ້ນຳໃຊ້ປຸຍຄອກທີ່ບໍ່ຜ່ານຂະບວນການຜະລິດໃນຊ່ວງຄາດໄຖ ເຊິ່ງແມ່ນຫຼັງຈາກການເກັບກ່ຽວຄັ້ງລ້າສຸດ ແລະ ໃສ່ປຸ໋ຍເຂົ້າໄປໃຫ້ໄວເທົ່າທີ່ຈະເຮັດໄດ້.
- ຕ້ອງມີແນວກັ້ນລະຫວ່າງ ສະຖານທີ່ທຳການຜະລິດ ແລະ ບ່ອນເກັບຮັກສາປຸຍຄອກ/ປຸ໋ຍບົ່ມແບບປະສົມ, ບ່ອນໃຫ້ອາຫານສັດລ້ຽງທີ່ມີຄວາມເຂັ້ມຂຸ້ນ, ບ່ອນກິນຫຍ້າ ຫຼື ສະຖານທີ່ເປີດໂລ່ງ, ນ້ຳເທິງໜ້າດິນ, ເຄື່ອງໃຊ້ສອຍທາງດ້ານສຸຂະອະນາໄມ ແລະ ການປະສົມປຸ໋ຍບົ່ມ.
- ທົດສອບນ້ຳທີ່ຢູ່ໃນຊົນລະປະທານ ແລະ, ຖ້າມີການປົນເປື້ອນ, ໃຫ້ຊອກຫາແຫຼ່ງທີ່ມາ ແລະ ແກ້ໄຂມັນ ຫຼື ຮຽກຮ້ອງໃຫ້ຜູ້ສະໜອງນ້ຳຂອງທ່ານກວດສອບໃຫ້.
- ຝຶກອົບຮົມໃຫ້ຄົນງານຂອງທ່ານກ່ຽວກັບສຸຂະອານາໄມ (ການລ້າງມື, ອື່ນໆ) ແລະ ລັກສະນະຂອງຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານທີ່ນຳໃຊ້ກັບພວກເຂົາ. ໃຫ້ຝຶກອົບຮົມຊ້ຳອີກໃນລະດູການເພາະປູກ.
- ໃຫ້ປະເມີນສະພາບຂອງສະຖານທີ່ທຳການຜະລິດທີ່ມີການເຂົ້າຮຸກຮານຂອງສັດ. ຖ້າທ່ານພົບເຫັນມີຮ່ອງຮອຍຂອງສັດເຂົ້າມາ ໃຫ້ປະຕິບັດຕາມຂະບວນການຫລຸດຜ່ອນບັນຫາດັ່ງກ່າວ (ເຊັ່ນ ອ້ອມຮົ້ວ, ໃຊ້ເຄື່ອງສິ່ງສຽງ, ອື່ນໆ).
- ປະເມີນດິນທີ່ຢູ່ຕິດກັບດິນຂອງທ່ານ ເພື່ອຊອກຫາແຫຼ່ງທີ່ເປັນໄປໄດ້ທີ່ອາດຈະເຮັດໃຫ້ສະຖານທີ່ທຳການຜະລິດຂອງທ່ານມີການປົນເປື້ອນ, ແລະ ຖ້າມີຄວາມຈຳເປັນ ໃຫ້ດຳເນີນການແກ້ໄຂ.

ກ່ອນການເພາະປູກ

- ບັນທຶກກິດຈະກຳຂອງຟາມທັງໝົດ, ໂດຍສະເພາະ ວິທີປະຕິບັດດ້ານຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ.
- ຖ້າຈະນຳໃຊ້ປຸຍຄອກເປັນປຸ໋ຍທຳມະຊາດ, ໃຫ້ນຳໃຊ້ປຸຍຄອກທີ່ບໍ່ຜ່ານຂະບວນການຜະລິດໃນຊ່ວງຄາດໄຖ ເຊິ່ງແມ່ນຫຼັງຈາກການເກັບກ່ຽວຄັ້ງລ້າສຸດ ແລະ ໃສ່ປຸ໋ຍເຂົ້າໄປໃຫ້ໄວເທົ່າທີ່ຈະເຮັດໄດ້.
- ຕ້ອງມີແນວກັ້ນລະຫວ່າງ ສະຖານທີ່ທຳການຜະລິດ ແລະ ບ່ອນເກັບຮັກສາປຸຍຄອກ/ປຸ໋ຍບົ່ມແບບປະສົມ, ບ່ອນໃຫ້ອາຫານສັດລ້ຽງທີ່ມີຄວາມເຂັ້ມຂຸ້ນ, ບ່ອນກິນຫຍ້າ ຫຼື ສະຖານທີ່ເປີດໂລ່ງ, ນ້ຳເທິງໜ້າດິນ, ເຄື່ອງໃຊ້ສອຍທາງດ້ານສຸຂະອະນາໄມ ແລະ ການປະສົມປຸ໋ຍບົ່ມ.
- ທົດສອບນ້ຳທີ່ຢູ່ໃນຊົນລະປະທານ ແລະ, ຖ້າມີການປົນເປື້ອນ, ໃຫ້ຊອກຫາແຫຼ່ງທີ່ມາ ແລະ ແກ້ໄຂມັນ ຫຼື ຮຽກຮ້ອງໃຫ້ຜູ້ສະໜອງນ້ຳຂອງທ່ານກວດສອບໃຫ້.
- ຝຶກອົບຮົມໃຫ້ຄົນງານຂອງທ່ານກ່ຽວກັບສຸຂະອານາໄມ (ການລ້າງມື, ອື່ນໆ) ແລະ ລັກສະນະຂອງຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານທີ່ນຳໃຊ້ກັບພວກເຂົາ. ໃຫ້ຝຶກອົບຮົມຊ້ຳອີກໃນລະດູການເພາະປູກ.
- ໃຫ້ປະເມີນສະພາບຂອງສະຖານທີ່ທຳການຜະລິດທີ່ມີການເຂົ້າຮຸກຮານຂອງສັດ. ຖ້າທ່ານພົບເຫັນມີຮ່ອງຮອຍຂອງສັດເຂົ້າມາ ໃຫ້ປະຕິບັດຕາມຂະບວນການຫລຸດຜ່ອນບັນຫາດັ່ງກ່າວ (ເຊັ່ນ ອ້ອມຮົ້ວ, ໃຊ້ເຄື່ອງສິ່ງສຽງ, ອື່ນໆ).
- ປະເມີນດິນທີ່ຢູ່ຕິດກັບດິນຂອງທ່ານ ເພື່ອຊອກຫາແຫຼ່ງທີ່ເປັນໄປໄດ້ທີ່ອາດຈະເຮັດໃຫ້ສະຖານທີ່ທຳການຜະລິດຂອງທ່ານມີການປົນເປື້ອນ, ແລະ ຖ້າມີຄວາມຈຳເປັນ ໃຫ້ດຳເນີນການແກ້ໄຂ.

ໃນລະດູການເພາະປູກ

- ຈັດຫາເຄື່ອງອຳນວຍຄວາມສະດວກໃນການເຮັດສຸ ຂະອະນາໄມທີ່ເໝາະສົມ ແລະ ສະຖານທີ່ລ້າງມື ໃນພື້ນທີ່ທີ່ຢູ່ນອກສະຖານທີ່ທຳການຜະລິດ.
- ຈັດຫາບ່ອນກິນເຂົ້າ, ພັກຜ່ອນ, ສູບຢາ ແລະ ເກັບສິ່ງຂອງສ່ວນຕົວ ຢູ່ນອກສະຖານທີ່ທຳການຜະລິດ.
- ຫ້າມໃຫ້ສັດ ຫຼື ສັດລ້ຽງອື່ນໆ ເຂົ້າໄປໃນສະຖານທີ່ທຳການຜະລິດ ແລະ ຕິດຕາມເບິ່ງຮອງຮອຍຂອງສັດປ່າທີ່ເຂົ້າໄປຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງ. ພະຍາຍາມບໍ່ໃຫ້ມີບ່ອນຂັງນ້ຳຢູ່ໃນສະຖານທີ່ທຳການຜະລິດຍ້ອນ ວາມັນສາມາດເປັນສິ່ງດຶງດູດສັດປ່າໄດ້.
- ຖ້າທ່ານໃຊ້ປຸ໋ຍແບບປະສົມໃສ່ຢູ່ລະຫວ່າງກາງແຕ່ລະແຖວ ຂອງພືດ ພະຍາຍາມຫຼີກລ້ຽງບໍ່ໃຫ້ພືດສຳພັດກັບປຸ໋ຍ ແລະ ບໍ່ໃຫ້ໃສ່ເຂົ້າໄປໃນພືດ, ຖ້າເປັນໄປໄດ້.
- ໃຫ້ເຮັດຄວາມສະອາດ ແລະ ອະນາໄມລົດໄຖ ແລະ ອຸປະກອນ ອື່ນໆທີ່ໄດ້ໃຊ້ກັບປຸ໋ຍຄອກກ່ອນຈະໄປນຳໃຊ້ໃນສະຖານທີ່ທຳການ ຜະລິດ.
- ໃຫ້ກວດສອບນ້ຳໃນຊົນລະປະທານທີ່ຢູ່ໃກ້ກັບຈຸດນຳໃຊ້ໃຫ້ຫຼາຍທີ່ ສຸດ ໃຫ້ປະຕິບັດຢ່າງໜ້ອຍໜຶ່ງຄັ້ງໃນລະດູການເພາະປູກ, ແລະ ໃຫ້ປະຕິບັດເລື້ອຍໆ ຖ້າໃຊ້ນຳເທິງໜ້າດິນ.
- ໃຫ້ຮັບປະກັນວ່າ ນ້ຳທີ່ໃຊ້ພົ່ນຢາຂ້າແມງໄມ້ ແລະ ປຸ໋ຍ ແມນບໍ່ມີການປົນເປື້ອນ.
- ໃຫ້ນຳໃຊ້ຊົນລະປະທານແບບຢົດນ້ຳ ໃນບ່ອນທີ່ສາມາດເຮັດໄດ້. ນີ້ແມນເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນຄວາມສ່ຽງຂອງການປົນເປື້ອນ ຍ້ອນວາພືດສ່ວນທີ່ຢູ່ເໜືອໜ້າດິນ ຈະບໍ່ຖືກນ້ຳໂດຍກົງ.
- ຄົນງານທີ່ເຈັບປ່ວຍ ບໍ່ຄວນຈະສຳພັດໂດຍກົງກັບຜົນຜະລິດ. ໃຫ້ມອບວຽກອື່ນໃຫ້ເຂົາເຈົ້າເຮັດ ຫຼື ສົ່ງເຂົາເຈົ້າກັບບ້ານ. ຄົນງານທີ່ເປັນບາດຄວນຈະໃສ່ຖົງມື ແລະ ພັນຜ້າພັນບາດຈົນກວາບາດແຜເຊົາດີ.

ໃນລະດູການເພາະປູກ

- ຈັດຫາເຄື່ອງອຳນວຍຄວາມສະດວກໃນການເຮັດສຸ ຂະອະນາໄມທີ່ເໝາະສົມ ແລະ ສະຖານທີ່ລ້າງມື ໃນພື້ນທີ່ທີ່ຢູ່ນອກສະຖານທີ່ທຳການຜະລິດ.
- ຈັດຫາບ່ອນກິນເຂົ້າ, ພັກຜ່ອນ, ສູບຢາ ແລະ ເກັບສິ່ງຂອງສ່ວນຕົວ ຢູ່ນອກສະຖານທີ່ທຳການຜະລິດ.
- ຫ້າມໃຫ້ສັດ ຫຼື ສັດລ້ຽງອື່ນໆ ເຂົ້າໄປໃນສະຖານທີ່ທຳການຜະລິດ ແລະ ຕິດຕາມເບິ່ງຮອງຮອຍຂອງສັດປ່າທີ່ເຂົ້າໄປຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງ. ພະຍາຍາມບໍ່ໃຫ້ມີບ່ອນຂັງນ້ຳຢູ່ໃນສະຖານທີ່ທຳການຜະລິດຍ້ອນ ວາມັນສາມາດເປັນສິ່ງດຶງດູດສັດປ່າໄດ້.
- ຖ້າທ່ານໃຊ້ປຸ໋ຍແບບປະສົມໃສ່ຢູ່ລະຫວ່າງກາງແຕ່ລະແຖວ ຂອງພືດ ພະຍາຍາມຫຼີກລ້ຽງບໍ່ໃຫ້ພືດສຳພັດກັບປຸ໋ຍ ແລະ ບໍ່ໃຫ້ໃສ່ເຂົ້າໄປໃນພືດ, ຖ້າເປັນໄປໄດ້.
- ໃຫ້ເຮັດຄວາມສະອາດ ແລະ ອະນາໄມລົດໄຖ ແລະ ອຸປະກອນ ອື່ນໆທີ່ໄດ້ໃຊ້ກັບປຸ໋ຍຄອກກ່ອນຈະໄປນຳໃຊ້ໃນສະຖານທີ່ທຳການ ຜະລິດ.
- ໃຫ້ກວດສອບນ້ຳໃນຊົນລະປະທານທີ່ຢູ່ໃກ້ກັບຈຸດນຳໃຊ້ໃຫ້ຫຼາຍທີ່ ສຸດ ໃຫ້ປະຕິບັດຢ່າງໜ້ອຍໜຶ່ງຄັ້ງໃນລະດູການເພາະປູກ, ແລະ ໃຫ້ປະຕິບັດເລື້ອຍໆ ຖ້າໃຊ້ນຳເທິງໜ້າດິນ.
- ໃຫ້ຮັບປະກັນວ່າ ນ້ຳທີ່ໃຊ້ພົ່ນຢາຂ້າແມງໄມ້ ແລະ ປຸ໋ຍ ແມນບໍ່ມີການປົນເປື້ອນ.
- ໃຫ້ນຳໃຊ້ຊົນລະປະທານແບບຢົດນ້ຳ ໃນບ່ອນທີ່ສາມາດເຮັດໄດ້. ນີ້ແມນເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນຄວາມສ່ຽງຂອງການປົນເປື້ອນ ຍ້ອນວາພືດສ່ວນທີ່ຢູ່ເໜືອໜ້າດິນ ຈະບໍ່ຖືກນ້ຳໂດຍກົງ.
- ຄົນງານທີ່ເຈັບປ່ວຍ ບໍ່ຄວນຈະສຳພັດໂດຍກົງກັບຜົນຜະລິດ. ໃຫ້ມອບວຽກອື່ນໃຫ້ເຂົາເຈົ້າເຮັດ ຫຼື ສົ່ງເຂົາເຈົ້າກັບບ້ານ. ຄົນງານທີ່ເປັນບາດຄວນຈະໃສ່ຖົງມື ແລະ ພັນຜ້າພັນບາດຈົນກວາບາດແຜເຊົາດີ.

ການເກັບກ່ຽວ

- ສືບຕໍ່ສຸມໃສ່ການຮັກສາສຸຂະອະນາໄມຂອງຄົນງານ, ກວດກາອາການເຈັບປ່ວຍ ຫຼື ການໄດ້ຮັບບາດເຈັບຂອງຄົນງານ.
- ອະນາໄມອຸປະກອນການເກັບກ່ຽວ ໃຫ້ສະອາດຢ່າງໜ້ອຍມື້ລະຄັ້ງ ຫຼື ເປັນປະຈຳ, ຖ້າມີຄວາມຈຳເປັນ.
- ລ້າງດ້ວຍນ້ຳທີ່ໃຊ້ຄວາມດັນສູງ, ໄລ ແລະ ອະນາໄມກະຕ່າທີ່ໃຊ້ບັນຈຸຜົນຜະລິດທາງກະສິກຳ.
- ປົກກະຕ່າທີ່ສະອາດໄວ້ ເພື່ອຫຼີກລ່ຽງການປົນເປື້ອນ.
- ຢ່າອະນຸຍາດໃຫ້ຄົນງານວາງ ຫຼື ໃສ່ອຸປະກອນສ່ວນຕົວໄວ້ໃນກະຕ່າ.
- ເຊັດດິນອອກຈາກດ້ານນອກຂອງກະຕ່າກ່ອນຈະຂົນໄປບ່ອນຫໍ່ຜົນຜະລິດ.
- ໃຫ້ເນັ້ນໜັກຄວາມສຳຄັນທາງດ້ານສຸຂະອະນາໄມຂອງລູກຄ້າທີ່ມາເກັບກ່ຽວເອົາຜະລິດຕະພັນດ້ວຍຕົນເອງ.
- ໃຫ້ນຳໃຊ້ນ້ຳສະອາດ ແລະ ນ້ຳກ້ອນທີ່ຜະລິດຈາກນ້ຳທີ່ສະອາດ ໃນຂະບວນການທຳການຜະລິດ.
- ຖ້າປະກົດເຫັນມີຮ່ອງຮອຍຂອງສັດເຂົ້າໄປຮຸກຮານຜົນຜະລິດ ໃຫ້ປ້ອງກັນ ຫຼື ເອົາຜົນຜະລິດທີ່ມີການປົນເປື້ອນເປັນສ່ວນໃຫຍ່ນັ້ນອອກ.

ການເກັບກ່ຽວ

- ສືບຕໍ່ສຸມໃສ່ການຮັກສາສຸຂະອະນາໄມຂອງຄົນງານ, ກວດກາອາການເຈັບປ່ວຍ ຫຼື ການໄດ້ຮັບບາດເຈັບຂອງຄົນງານ.
- ອະນາໄມອຸປະກອນການເກັບກ່ຽວ ໃຫ້ສະອາດຢ່າງໜ້ອຍມື້ລະຄັ້ງ ຫຼື ເປັນປະຈຳ, ຖ້າມີຄວາມຈຳເປັນ.
- ລ້າງດ້ວຍນ້ຳທີ່ໃຊ້ຄວາມດັນສູງ, ໄລ ແລະ ອະນາໄມກະຕ່າທີ່ໃຊ້ບັນຈຸຜົນຜະລິດທາງກະສິກຳ.
- ປົກກະຕ່າທີ່ສະອາດໄວ້ ເພື່ອຫຼີກລ່ຽງການປົນເປື້ອນ.
- ຢ່າອະນຸຍາດໃຫ້ຄົນງານວາງ ຫຼື ໃສ່ອຸປະກອນສ່ວນຕົວໄວ້ໃນກະຕ່າ.
- ເຊັດດິນອອກຈາກດ້ານນອກຂອງກະຕ່າກ່ອນຈະຂົນໄປບ່ອນຫໍ່ຜົນຜະລິດ.
- ໃຫ້ເນັ້ນໜັກຄວາມສຳຄັນທາງດ້ານສຸຂະອະນາໄມຂອງລູກຄ້າທີ່ມາເກັບກ່ຽວເອົາຜະລິດຕະພັນດ້ວຍຕົນເອງ.
- ໃຫ້ນຳໃຊ້ນ້ຳສະອາດ ແລະ ນ້ຳກ້ອນທີ່ຜະລິດຈາກນ້ຳທີ່ສະອາດ ໃນຂະບວນການທຳການຜະລິດ.
- ຖ້າປະກົດເຫັນມີຮ່ອງຮອຍຂອງສັດເຂົ້າໄປຮຸກຮານຜົນຜະລິດ ໃຫ້ປ້ອງກັນ ຫຼື ເອົາຜົນຜະລິດທີ່ມີການປົນເປື້ອນເປັນສ່ວນໃຫຍ່ນັ້ນອອກ.

ຂະບວນການປະຕິບັດຫຼັງຈາກການເກັບກ່ຽວ ແລະ ການເກັບຮັກສາ

- ອະນາໄມເຄື່ອງໃຊ້ສອຍ, ອຸປະກອນ ແລະ ພື້ນຜິວທີ່ສຳພັດກັບອາຫານໃຫ່ທົ່ວເຖິງ ແລະ ຫຼັງຈາກນັ້ນ ໃຫ້ອະນາໄມອຸປະກອນດັ່ງກ່າວກ່ອນໃຊ້ຄັ້ງທຳອິດ ແລະ ຈາກນັ້ນ ອະນາໄມມື້ລະຄັ້ງໃນເວລາໃຊ້ ຫຼື ອະນາໄມຫຼາຍເທື່ອ, ຖ້າຈຳເປັນ.
- ຈັດຫາສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກໃນການຊະລ້າງ ແລະ ສຸຂະອະນາໄມ ແລະ ບ່ອນສູບຢາ, ກິນເຂົ້າ, ພັກຜ່ອນ ແລະ ເກັບສິ່ງຂອງສ່ວນຕົວ ໃຫ້ໄກອອກຈາກບ່ອນເຮັດວຽກ ແລະ ສາງເກັບຜົນຜະລິດ. ໃຫ້ກວດກາການນຳໃຊ້ຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງ.
- ໃຊ້ແຫຼ່ງນ້ຳສະອາດໃນຂະບວນການເຮັດວຽກ ແລະ ໃຊນ້ຳກ່ອນທີ່ຜະລິດຈາກນ້ຳສະອາດ.
- ຊະລ້າງ, ໄລ ແລະ ອະນາໄມ ອຸປະກອນໃນການເກັບຮັກສາຜົນຜະລິດ.
- ສ້ອມແປງ ຫຼື ຈອດຮອຍແຕກ ຫຼື ຈຸດບົກພ່ອງໃນອາຄານບ່ອນເຮັດວຽກ ແລະ ບ່ອນເກັບຮັກສາຜົນຜະລິດ ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ມີສັດເຂົ້າໄປໄດ້.
- ສ້າງໂປຣແກຣມການຄວບຄຸມສັດຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງ (ເຊັ່ນ ໜູ, ນົກ, ອື່ນໆ).
- ຕ້ອງແນ່ໃຈວ່າ ຕູ້ແຊ່ເຢັນສາມາດນຳໃຊ້ໄດ້ດີ. ວັດແທກ ແລະ ບັນທຶກອຸນະພູມເປັນປະຈຳຢ່າງໜ້ອຍວັນລະຄັ້ງ.
- ຫ້າມໃສ່ເຄື່ອງນຸ່ງທີ່ເຮັດວຽກໃນສະຖານທີ່ທຳການຜະລິດ, ໂດຍສະເພາະ ເກີບ ແລະ ເກີບໂບກ ຢູ່ໃນສະຖານທີ່ຫໍ່ຜົນຜະລິດ.
- ໃຊ້ນ້ຳທີ່ມີການບຳບັດດ້ວຍສານຄຼໍຣີນ ແລະ ຢາຂ້າເຊື້ອທີ່ຂຽນເປັນສັນຍາລັກໄວ້ ໃນການລ້າງຜົນຜະລິດ.
- ເກັບຮັກສາວັດສະດຸທີ່ໃຊ້ຫໍ່ໄວ້ໃນພື້ນທີ່ໆສະອາດ ແລະ ມີການປົກຫຸ້ມຄັກແນ່.
- ຫ້າມບໍ່ໃຫ້ຫ້ອງແຊ່ເຢັນມີອຸນະພູມສູງເກີນໄປ.

ຂະບວນການປະຕິບັດຫຼັງຈາກການເກັບກ່ຽວ ແລະ ການເກັບຮັກສາ

- ອະນາໄມເຄື່ອງໃຊ້ສອຍ, ອຸປະກອນ ແລະ ພື້ນຜິວທີ່ສຳພັດກັບອາຫານໃຫ່ທົ່ວເຖິງ ແລະ ຫຼັງຈາກນັ້ນ ໃຫ້ອະນາໄມອຸປະກອນດັ່ງກ່າວກ່ອນໃຊ້ຄັ້ງທຳອິດ ແລະ ຈາກນັ້ນ ອະນາໄມມື້ລະຄັ້ງໃນເວລາໃຊ້ ຫຼື ອະນາໄມຫຼາຍເທື່ອ, ຖ້າຈຳເປັນ.
- ຈັດຫາສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກໃນການຊະລ້າງ ແລະ ສຸຂະອະນາໄມ ແລະ ບ່ອນສູບຢາ, ກິນເຂົ້າ, ພັກຜ່ອນ ແລະ ເກັບສິ່ງຂອງສ່ວນຕົວ ໃຫ້ໄກອອກຈາກບ່ອນເຮັດວຽກ ແລະ ສາງເກັບຜົນຜະລິດ. ໃຫ້ກວດກາການນຳໃຊ້ຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງ.
- ໃຊ້ແຫຼ່ງນ້ຳສະອາດໃນຂະບວນການເຮັດວຽກ ແລະ ໃຊນ້ຳກ່ອນທີ່ຜະລິດຈາກນ້ຳສະອາດ.
- ຊະລ້າງ, ໄລ ແລະ ອະນາໄມ ອຸປະກອນໃນການເກັບຮັກສາຜົນຜະລິດ.
- ສ້ອມແປງ ຫຼື ຈອດຮອຍແຕກ ຫຼື ຈຸດບົກພ່ອງໃນອາຄານບ່ອນເຮັດວຽກ ແລະ ບ່ອນເກັບຮັກສາຜົນຜະລິດ ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ມີສັດເຂົ້າໄປໄດ້.
- ສ້າງໂປຣແກຣມການຄວບຄຸມສັດຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງ (ເຊັ່ນ ໜູ, ນົກ, ອື່ນໆ).
- ຕ້ອງແນ່ໃຈວ່າ ຕູ້ແຊ່ເຢັນສາມາດນຳໃຊ້ໄດ້ດີ. ວັດແທກ ແລະ ບັນທຶກອຸນະພູມເປັນປະຈຳຢ່າງໜ້ອຍວັນລະຄັ້ງ.
- ຫ້າມໃສ່ເຄື່ອງນຸ່ງທີ່ເຮັດວຽກໃນສະຖານທີ່ທຳການຜະລິດ, ໂດຍສະເພາະ ເກີບ ແລະ ເກີບໂບກ ຢູ່ໃນສະຖານທີ່ຫໍ່ຜົນຜະລິດ.
- ໃຊ້ນ້ຳທີ່ມີການບຳບັດດ້ວຍສານຄຼໍຣີນ ແລະ ຢາຂ້າເຊື້ອທີ່ຂຽນເປັນສັນຍາລັກໄວ້ ໃນການລ້າງຜົນຜະລິດ.
- ເກັບຮັກສາວັດສະດຸທີ່ໃຊ້ຫໍ່ໄວ້ໃນພື້ນທີ່ໆສະອາດ ແລະ ມີການປົກຫຸ້ມຄັກແນ່.
- ຫ້າມບໍ່ໃຫ້ຫ້ອງແຊ່ເຢັນມີອຸນະພູມສູງເກີນໄປ.

ການຂົນສົ່ງ

- ຮັບປະກັນວ່າ ພາຫະນະທີ່ໃຊ້ໃນການຂົນສົ່ງສະອາດ ແລະ ມີສຸຂະອະນາໄມ.
- ຕ້ອງແນ່ໃຈວ່າ ພາຫະນະ ທີ່ໃຊ້ຂົນສົ່ງສັດທີ່ມີຊີວິດ ຫຼື ສານທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ (ເຊັ່ນ ຢາຂ້າແມງໄມ້, ອື່ນໆ) ໄດ້ມີການຊະລ້າງ, ໄລ ແລະ ອະນາໄມຢາງດີ ກ່ອນຈະໃຊ້ຂົນສົ່ງຜົນຜະລິດ.
- ຖ້າເປັນໄປໄດ້ ໃຫ້ນຳໃຊ້ພະຫະນາທີ່ມີຕູ້ແຊ່ເຢັນ.
- ຕ້ອງແນ່ໃຈວ່າ ຫໍ່ຜົນຜະລິດແຕ່ລະອັນທີ່ນຳອອກຈາກພື້ນທີ່ຫໍ່ຜົນຜະລິດ ສາມາດບົ່ງບອກເຖິງບ່ອນຜະລິດ ແລະ ວັນທີຂອງການຫໍ່ຜົນຜະລິດ.

ການຂົນສົ່ງ

- ຮັບປະກັນວ່າ ພາຫະນະທີ່ໃຊ້ໃນການຂົນສົ່ງສະອາດ ແລະ ມີສຸຂະອະນາໄມ.
- ຕ້ອງແນ່ໃຈວ່າ ພາຫະນະ ທີ່ໃຊ້ຂົນສົ່ງສັດທີ່ມີຊີວິດ ຫຼື ສານທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ (ເຊັ່ນ ຢາຂ້າແມງໄມ້, ອື່ນໆ) ໄດ້ມີການຊະລ້າງ, ໄລ ແລະ ອະນາໄມຢາງດີ ກ່ອນຈະໃຊ້ຂົນສົ່ງຜົນຜະລິດ.
- ຖ້າເປັນໄປໄດ້ ໃຫ້ນຳໃຊ້ພະຫະນາທີ່ມີຕູ້ແຊ່ເຢັນ.
- ຕ້ອງແນ່ໃຈວ່າ ຫໍ່ຜົນຜະລິດແຕ່ລະອັນທີ່ນຳອອກຈາກພື້ນທີ່ຫໍ່ຜົນຜະລິດ ສາມາດບົ່ງບອກເຖິງບ່ອນຜະລິດ ແລະ ວັນທີຂອງການຫໍ່ຜົນຜະລິດ.

ຂໍ້ມູນເພີ່ມເຕີມ

ການບັນທຶກ

ນີ້ແມ່ນສິ່ງສຳຄັນໃນການໃສ່ຂໍ້ມູນຂອງຂັ້ນຕອນຕ່າງໆທີ່ທ່ານໄດ້ປະຕິບັດ ເພື່ອຮັບປະກັນວາ ທ່ານໄດ້ປະຕິບັດສອດຄອງກັບຄຳແນະນຳດ້ານຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ. ສິ່ງສຳຄັນຈຳນວນໜຶ່ງທີ່ຈຳເປັນຕ້ອງບັນທຶກແມ່ນ:

- ວັນທີປູກ - ປະເພດ, ຜູ້ຈຳໜ່າຍ, ແລະ ອື່ນໆ...
- ການນຳໃຊ້ປ๋ຸຍ, ຢາຂ້າແມງໄມ້ ຫຼື ສິ່ງອື່ນໆທີ່ນຳໃຊ້.
- ວັນທີ ແລະ ຜົນໄດ້ຮັບໃນການທົດສອບນ້ຳ.
- ການຝຶກອົບຮົມໃຫ້ພະນັກງານ - ຊະນິດຂອງການຝຶກອົບຮົມ (ຄວາມປອດໄພທົ່ວໄປ, ຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ອື່ນໆ), ວັນທີ, ແມ່ນໃຜທີ່ໄດ້ຮັບການຝຶກອົບຮົມ, ຝຶກອົບຮົມຄືນ.
- ການຮຸກຮານຂອງສັດ - ວັນທີທີ່ກວດກາ ຫຼື ສັງເກດເຫັນ, ຊະນິດຂອງສັດທີ່ປະກົດ, ທ່ານໄດ້ປະຕິບັດແນວໃດ ໃນການພະຍາຍາມແກ້ໄຂບັນຫາ ຫຼື ຫຼຸດຜ່ອນບັນຫາ.
- ບຳລຸງຮັກສາອຸປະກອນ - ວັນທີ, ຊະນິດຂອງການບຳລຸງຮັກສາ, ອຸປະກອນຊິ້ນສ່ວນໃດ, ການອະນາໄມ.
- ວັນທີຂອງການເກັບກ່ຽວ - ອະນາໄມວັດສະດຸທີ່ໃຊ້ເກັບກ່ຽວ ແລະ ອຸປະກອນບັນຈຸຜົນຜະລິດ.
- ຕຳຕະລາງການທຳຄວາມສະອາດຂອງອຸປະກອນ ຕ່າງໆໃນຂະບວນການຜະລິດ ແລະ ການເກັບຮັກສາ.
- ປະຕິບັດໂປຣແກຣມການຄວບຄຸມສັດ ໃນຂະບວນການຜະລິດ ແລະ ອຸປະກອນໃນການເກັບຮັກສາ - ແມ່ນໃຜປະຕິບັດໂປຣແກຣມ, ວັນທີໃນການແກ້ໄຂ ແລະ ການດັກຈັບສັດ.
- ບຳລຸງຮັກສາ ອຸປະກອນທີ່ໃຊ້ໃນຫ້ອງແຊ່ເຢັນ ແລະ ອຸນະພູມຂອງຫ້ອງແຊເຢັນ.
- ວັນທີລົງຕະຫຼາດຂອງຊາວກະສິກອນ ຫຼື ຕະຫຼາດທາງເລືອກອື່ນ.
- ລະບຸຂໍ້ມູນສະເພາະຂອງທີບທໍ່.

ຂໍ້ມູນເພີ່ມເຕີມ

ການບັນທຶກ

ນີ້ແມ່ນສິ່ງສຳຄັນໃນການໃສ່ຂໍ້ມູນຂອງຂັ້ນຕອນຕ່າງໆທີ່ທ່ານໄດ້ປະຕິບັດ ເພື່ອຮັບປະກັນວາ ທ່ານໄດ້ປະຕິບັດສອດຄອງກັບຄຳແນະນຳດ້ານຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ. ສິ່ງສຳຄັນຈຳນວນໜຶ່ງທີ່ຈຳເປັນຕ້ອງບັນທຶກແມ່ນ:

- ວັນທີປູກ - ປະເພດ, ຜູ້ຈຳໜ່າຍ, ແລະ ອື່ນໆ...
- ການນຳໃຊ້ປ๋ຸຍ, ຢາຂ້າແມງໄມ້ ຫຼື ສິ່ງອື່ນໆທີ່ນຳໃຊ້.
- ວັນທີ ແລະ ຜົນໄດ້ຮັບໃນການທົດສອບນ້ຳ.
- ການຝຶກອົບຮົມໃຫ້ພະນັກງານ - ຊະນິດຂອງການຝຶກອົບຮົມ (ຄວາມປອດໄພທົ່ວໄປ, ຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ອື່ນໆ), ວັນທີ, ແມ່ນໃຜທີ່ໄດ້ຮັບການຝຶກອົບຮົມ, ຝຶກອົບຮົມຄືນ.
- ການຮຸກຮານຂອງສັດ - ວັນທີທີ່ກວດກາ ຫຼື ສັງເກດເຫັນ, ຊະນິດຂອງສັດທີ່ປະກົດ, ທ່ານໄດ້ປະຕິບັດແນວໃດ ໃນການພະຍາຍາມແກ້ໄຂບັນຫາ ຫຼື ຫຼຸດຜ່ອນບັນຫາ.
- ບຳລຸງຮັກສາອຸປະກອນ - ວັນທີ, ຊະນິດຂອງການບຳລຸງຮັກສາ, ອຸປະກອນຊິ້ນສ່ວນໃດ, ການອະນາໄມ.
- ວັນທີຂອງການເກັບກ່ຽວ - ອະນາໄມວັດສະດຸທີ່ໃຊ້ເກັບກ່ຽວ ແລະ ອຸປະກອນບັນຈຸຜົນຜະລິດ.
- ຕຳຕະລາງການທຳຄວາມສະອາດຂອງອຸປະກອນ ຕ່າງໆໃນຂະບວນການຜະລິດ ແລະ ການເກັບຮັກສາ.
- ປະຕິບັດໂປຣແກຣມການຄວບຄຸມສັດ ໃນຂະບວນການຜະລິດ ແລະ ອຸປະກອນໃນການເກັບຮັກສາ - ແມ່ນໃຜປະຕິບັດໂປຣແກຣມ, ວັນທີໃນການແກ້ໄຂ ແລະ ການດັກຈັບສັດ.
- ບຳລຸງຮັກສາ ອຸປະກອນທີ່ໃຊ້ໃນຫ້ອງແຊ່ເຢັນ ແລະ ອຸນະພູມຂອງຫ້ອງແຊເຢັນ.
- ວັນທີລົງຕະຫຼາດຂອງຊາວກະສິກອນ ຫຼື ຕະຫຼາດທາງເລືອກອື່ນ.
- ລະບຸຂໍ້ມູນສະເພາະຂອງທີບທໍ່.

ສຸຂະອະນາໄມ

ເພື່ອປ້ອງກັນ ຄົນງານທີ່ເຮັດວຽກຢູ່ສະຖານທີ່ທຳການຜະລິດ ແລະ ຫີບຫໍ່ ຈາກຜົນຜະລິດທີ່ປົນເປື້ອນ :

- ພວກເຂົາຄວນຈະໄດ້ຮັບການຝຶກອົບຮົມກ່ຽວກັບການລ້າງມື - ໃຊ້ສະບູ ແລະ ນ້ຳຫຼາຍໆ, ລ້າງມືຢ່າງໜ້ອຍ 20 ວິນາທີ, ລ້າງຝ່າມື ແລະ ຫວ່າງນິ້ວມື, ໄລດ້ວຍນ້ຳສະອາດ ແລະ ເຊັດໃຫ້ແຫ້ງດ້ວຍຜ້າເຊັດມືທີ່ໃຊ້ຄັ້ງດຽວແລ້ວຖິ້ມເລີຍ. ລ້າງມືກ່ອນພວກເຂົາເລີ່ມເຮັດວຽກ, ຫຼັງຈາກພັກຜ່ອນແຕ່ລະຄັ້ງ, ຫຼັງຈາກຈັບສິ່ງທີ່ບໍ່ສະອາດ ເຊັ່ນ: ສັດ, ປຸ໋ຍຄອກ, ອື່ນໆ ແລະ ຫຼັງຈາກເຂົ້າຫ້ອງນ້ຳ.
- ພວກເຂົາບໍ່ຄວນຈະ ກິນ, ຫຍ້ຳຊິ່ງໂງ້ມ, ສູບຢາ, ຖິ່ມນ້ຳລາຍ, ຖ່າຍເບົາ ຫຼື ຖ່າຍໜັກ, ໃນເວລາພວກເຂົາຢູ່ໃນສະຖານທີ່ເພາະປູກ/ບ່ອນປະຕິບັດງານ.
- ພວກເຂົາຄວນຈະໃຊ້ ຫ້ອງນ້ຳ/ເຄື່ອງໃຊ້ສວຍສຳລັບລ້າງມື ແລະ ໃຊ້ຢາງເໝາະສົມ.
- ຄົນງານຜູ້ທີ່ມີອາການຖອກທ້ອງ, ຮາກ, ໄຂ້, ເຫຼືອງ ຫຼື ມີບາດແຜຕິດເຊື້ອ ບໍ່ຄວນຈະສຳພັດກັບຜະລິດຕະພັນສົດໆ.
- ສຳລັບນ້ຳດື່ມ ພວກເຂົາຄວນຈະໃຊ້ຈອກທີ່ໃຊ້ຄັ້ງດຽວແລ້ວຖິ້ມເລີຍ ຫຼື ນ້ຳດື່ມແບບເປັນນ້ຳພຸ.
- ຜູ້ທີ່ເຮັດວຽກກ່ຽວກັບການເພາະປູກ, ຫໍ່ຜົນຜະລິດ ຫຼື ຄົນງານທີ່ເປັນຜູ້ຮັບເໝົາ ຄວນຈະມີສັນຍາລັກທີ່ສະແດງເຖິງການມີສຸຂະອະນາໄມທີ່ດີ, ທັງຢູ່ໃນສະຖານທີ່ທຳການຜະລິດ ແລະ ບ່ອນຫໍ່ຜົນຜະລິດ.

ການທົດສອບນ້ຳ

ນ້ຳ ຄວນຈະໄດ້ຮັບການທົດສອບເບິ່ງວ່າ ມັນໄດ້ມີການປົນເປື້ອນດ້ວຍເຊື້ອບັກເຕີຣີ ທີ່ບໍ່ສາມາດຮັບໄດ້ບໍ່. ໃນເມື່ອບໍ່ມີມາດຕະຖານສຳລັບລະດັບຂອງການທົດສອບຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ, ກຸ່ມຜູ້ຜະລິດສິນຄ້າຈຳນວນໜຶ່ງໄດ້ມີຄວາມຄິດສ້າງສັນ ໂດຍການນຳໃຊ້ມາດຕະຖານຂອງນ້ຳມາເປັນລະດັບຄວາມປອດໄພ. ນ້ຳທີ່ຢູ່ໃກ້ກັບຈຸດທີ່ໄປນຳໃຊ້ຄວນຈະມີການທົດສອບໃຫ້ຫຼາຍເທົ່າທີ່ຈະເຮັດໄດ້. ນ້ຳທັງໝົດທີ່ໃຊ້ເພື່ອທຳການຜະລິດ ແລະ ປະຕິບັດກັບພືດຄວນຈະໄດ້ຮັບການທົດສອບ (ນ້ຳທີ່ພົ່ນຢາຂ້າແມງໄມ້, ນ້ຳທີ່ໃຊ້ໃນຂະບວນການຜະລິດ, ອື່ນໆ).

ສຸຂະອະນາໄມ

ເພື່ອປ້ອງກັນ ຄົນງານທີ່ເຮັດວຽກຢູ່ສະຖານທີ່ທຳການຜະລິດ ແລະ ຫີບຫໍ່ ຈາກຜົນຜະລິດທີ່ປົນເປື້ອນ :

- ພວກເຂົາຄວນຈະໄດ້ຮັບການຝຶກອົບຮົມກ່ຽວກັບການລ້າງມື - ໃຊ້ສະບູ ແລະ ນ້ຳຫຼາຍໆ, ລ້າງມືຢ່າງໜ້ອຍ 20 ວິນາທີ, ລ້າງຝ່າມື ແລະ ຫວ່າງນິ້ວມື, ໄລດ້ວຍນ້ຳສະອາດ ແລະ ເຊັດໃຫ້ແຫ້ງດ້ວຍຜ້າເຊັດມືທີ່ໃຊ້ຄັ້ງດຽວແລ້ວຖິ້ມເລີຍ. ລ້າງມືກ່ອນພວກເຂົາເລີ່ມເຮັດວຽກ, ຫຼັງຈາກພັກຜ່ອນແຕ່ລະຄັ້ງ, ຫຼັງຈາກຈັບສິ່ງທີ່ບໍ່ສະອາດ ເຊັ່ນ: ສັດ, ປຸ໋ຍຄອກ, ອື່ນໆ ແລະ ຫຼັງຈາກເຂົ້າຫ້ອງນ້ຳ.
- ພວກເຂົາບໍ່ຄວນຈະ ກິນ, ຫຍ້ຳຊິ່ງໂງ້ມ, ສູບຢາ, ຖິ່ມນ້ຳລາຍ, ຖ່າຍເບົາ ຫຼື ຖ່າຍໜັກ, ໃນເວລາພວກເຂົາຢູ່ໃນສະຖານທີ່ເພາະປູກ/ບ່ອນປະຕິບັດງານ.
- ພວກເຂົາຄວນຈະໃຊ້ ຫ້ອງນ້ຳ/ເຄື່ອງໃຊ້ສວຍສຳລັບລ້າງມື ແລະ ໃຊ້ຢາງເໝາະສົມ.
- ຄົນງານຜູ້ທີ່ມີອາການຖອກທ້ອງ, ຮາກ, ໄຂ້, ເຫຼືອງ ຫຼື ມີບາດແຜຕິດເຊື້ອ ບໍ່ຄວນຈະສຳພັດກັບຜະລິດຕະພັນສົດໆ.
- ສຳລັບນ້ຳດື່ມ ພວກເຂົາຄວນຈະໃຊ້ຈອກທີ່ໃຊ້ຄັ້ງດຽວແລ້ວຖິ້ມເລີຍ ຫຼື ນ້ຳດື່ມແບບເປັນນ້ຳພຸ.
- ຜູ້ທີ່ເຮັດວຽກກ່ຽວກັບການເພາະປູກ, ຫໍ່ຜົນຜະລິດ ຫຼື ຄົນງານທີ່ເປັນຜູ້ຮັບເໝົາ ຄວນຈະມີສັນຍາລັກທີ່ສະແດງເຖິງການມີສຸຂະອະນາໄມທີ່ດີ, ທັງຢູ່ໃນສະຖານທີ່ທຳການຜະລິດ ແລະ ບ່ອນຫໍ່ຜົນຜະລິດ.

ການທົດສອບນ້ຳ

ນ້ຳ ຄວນຈະໄດ້ຮັບການທົດສອບເບິ່ງວ່າ ມັນໄດ້ມີການປົນເປື້ອນດ້ວຍເຊື້ອບັກເຕີຣີ ທີ່ບໍ່ສາມາດຮັບໄດ້ບໍ່. ໃນເມື່ອບໍ່ມີມາດຕະຖານສຳລັບລະດັບຂອງການທົດສອບຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ, ກຸ່ມຜູ້ຜະລິດສິນຄ້າຈຳນວນໜຶ່ງໄດ້ມີຄວາມຄິດສ້າງສັນ ໂດຍການນຳໃຊ້ມາດຕະຖານຂອງນ້ຳມາເປັນລະດັບຄວາມປອດໄພ. ນ້ຳທີ່ຢູ່ໃກ້ກັບຈຸດທີ່ໄປນຳໃຊ້ຄວນຈະມີການທົດສອບໃຫ້ຫຼາຍເທົ່າທີ່ຈະເຮັດໄດ້. ນ້ຳທັງໝົດທີ່ໃຊ້ເພື່ອທຳການຜະລິດ ແລະ ປະຕິບັດກັບພືດຄວນຈະໄດ້ຮັບການທົດສອບ (ນ້ຳທີ່ພົ່ນຢາຂ້າແມງໄມ້, ນ້ຳທີ່ໃຊ້ໃນຂະບວນການຜະລິດ, ອື່ນໆ).

ປ๋ຸຍຄອກ

ປ๋ຸຍຄອກທີ່ບໍ່ຜ່ານຂະບວນການຜະລິດ ແມ່ນສິ່ງທີ່ເຮັດໃຫ້ເຊື້ອບັກເຕີຣີ ຂະຫຍາຍໂຕໄດ້ດີທີ່ສຸດ. ໂປ້ຣແກ້ຣມຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ຫຼາຍແຫ່ງ ບໍ່ອະນຸຍາດໃຫ້ນຳໃຊ້ປ๋ຸຍຄອກທີ່ບໍ່ຜ່ານຂະບວນການ ຜະລິດ. ມີພຽງແຕ່ປ๋ຸຍບົ່ມ ຫຼື ໝັກໄວ້ຢ່າງເໝາະສົມເທົ່ານັ້ນທີ່ສາ ມາດນຳໃຊ້ໄດ້. ພວກເຂົາຍັ່ງໄດ້ຮຽກຮ້ອງໃຫ້ພືດທີ່ມີຣາກ ບໍ່ໃຫ້ປູ ກເກີນໜຶ່ງປີຫຼັງຈາກນຳໃຊ້ປ๋ຸຍຄອກ. ຖ້າຈຳເປັນຕ້ອງໃຊ້ປ๋ຸຍຄອກ ທີ່ບໍ່ໄດ້ຜ່ານຂະບວນການຜະລິດ ໃນໄລຍະສັ້ນໆກ່ອນເພາະປູກ, ໃຫ້ໃສ່ຢ່າງໜ້ອຍສອງອາທິດກ່ອນຈະປູກ ແລະ ບໍ່ໃຫ້ເກັບກ່ຽວຜົນຜະລິດພາຍໃນ 120 ວັນຫຼັງຈາກນຳໃຊ້. ຖ້າໄລຍະຂອງການລໍຖ້າ 120 ວັນນັ້ນເປັນໄປບໍ່ໄດ້, ໃຫ້ນຳໃຊ້ປ๋ຸຍຄ ອກທີ່ມີການບົ່ມປະສົມ ຫຼື ໝັກໄວ້ຢ່າງເໝາະສົມ (ຢ່າງໜ້ອຍໜຶ່ງປີ) ເທົ່ານັ້ນ. ນຳໃຊ້ປ๋ຸຍຄອກບົ່ມ ຢູ່ລະຫว່ວງກາງຂອງພືດແຕ່ລະແຖວແ ມ່ນມີຄວາມຫຍຸ້ງຍາກຫຼາຍ. ຖ້າທ່ານຕ້ອງການໃຊ້ແບບນີ້, ໃຫ້ໃຊ້ທຸກ ຢ່າງເທົ່າທີ່ທ່ານສາມາດເຮັດໄດ້ ເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນບໍ່ໃຫ້ປ๋ຸຍຄອກບົ່ມສຳພັ ດກັບພືດ ແລະ, ຖ້າເປັນໄປໄດ້, ໃຫ້ໃສ່ມັນເຂົ້າໄປໄວເທົ່າທີ່ຈະເຮັດໄ ດ້.

ປ๋ຸຍຄອກ

ປ๋ຸຍຄອກທີ່ບໍ່ຜ່ານຂະບວນການຜະລິດ ແມ່ນສິ່ງທີ່ເຮັດໃຫ້ເຊື້ອບັກເຕີຣີ ຂະຫຍາຍໂຕໄດ້ດີທີ່ສຸດ. ໂປ້ຣແກ້ຣມຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ຫຼາຍແຫ່ງ ບໍ່ອະນຸຍາດໃຫ້ນຳໃຊ້ປ๋ຸຍຄອກທີ່ບໍ່ຜ່ານຂະບວນການ ຜະລິດ. ມີພຽງແຕ່ປ๋ຸຍບົ່ມ ຫຼື ໝັກໄວ້ຢ່າງເໝາະສົມເທົ່ານັ້ນທີ່ສາ ມາດນຳໃຊ້ໄດ້. ພວກເຂົາຍັ່ງໄດ້ຮຽກຮ້ອງໃຫ້ພືດທີ່ມີຣາກ ບໍ່ໃຫ້ປູ ກເກີນໜຶ່ງປີຫຼັງຈາກນຳໃຊ້ປ๋ຸຍຄອກ. ຖ້າຈຳເປັນຕ້ອງໃຊ້ປ๋ຸຍຄອກ ທີ່ບໍ່ໄດ້ຜ່ານຂະບວນການຜະລິດ ໃນໄລຍະສັ້ນໆກ່ອນເພາະປູກ, ໃຫ້ໃສ່ຢ່າງໜ້ອຍສອງອາທິດກ່ອນຈະປູກ ແລະ ບໍ່ໃຫ້ເກັບກ່ຽວຜົນຜະລິດພາຍໃນ 120 ວັນຫຼັງຈາກນຳໃຊ້. ຖ້າໄລຍະຂອງການລໍຖ້າ 120 ວັນນັ້ນເປັນໄປບໍ່ໄດ້, ໃຫ້ນຳໃຊ້ປ๋ຸຍຄ ອກທີ່ມີການບົ່ມປະສົມ ຫຼື ໝັກໄວ້ຢ່າງເໝາະສົມ (ຢ່າງໜ້ອຍໜຶ່ງປີ) ເທົ່ານັ້ນ. ນຳໃຊ້ປ๋ຸຍຄອກບົ່ມ ຢູ່ລະຫว່ວງກາງຂອງພືດແຕ່ລະແຖວແ ມ່ນມີຄວາມຫຍຸ້ງຍາກຫຼາຍ. ຖ້າທ່ານຕ້ອງການໃຊ້ແບບນີ້, ໃຫ້ໃຊ້ທຸກ ຢ່າງເທົ່າທີ່ທ່ານສາມາດເຮັດໄດ້ ເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນບໍ່ໃຫ້ປ๋ຸຍຄອກບົ່ມສຳພັ ດກັບພືດ ແລະ, ຖ້າເປັນໄປໄດ້, ໃຫ້ໃສ່ມັນເຂົ້າໄປໄວເທົ່າທີ່ຈະເຮັດໄ ດ້.

ແຫຼ່ງຂໍ້ມູນອື່ນ

ເວັບໄຊທ์ຕໍ່ໄປນີ້ ໃຫ້ຂໍ້ມູນເພີ່ມເຕີມກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ:

http://sfp.ucdavis.edu/pubs/articles/foodsafetybeginsonthefarm.pdf

http://www.caleafygreens.ca.gov/food-safety-practices/downloads

http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/Product-SpecificInformation/FruitsVegetablesJuices/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/ucm171695.htm

http://agr.wa.gov/inspection/FVinspection/docs/GHP_GAP_Presentation.pdf

http://agr.wa.gov/inspection/FVinspection/GAPGHP.aspx

http://www.gaps.cornell.edu/Eventscalendar/USDA_GAP_GHP_Audit_Matrix_PP.pdf

http://oregon.gov/ODA/ADMD/gap_ghp.shtml

http://datcp.wi.gov/OnFarmFoodSafety/ResourcesTools/index.aspx

http://www.kimberly.uidaho.edu/potatoes/gap.htm

http://www.miffs.org/tools/GAPAuditVerification.pdf

ເອກະສານອ້າງອີງ

U.S. Food & Drug Administration Guidance for Industry: Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazards of Tomatoes: Draft Guidance. July, 2009

Commodity Specific Food Safety Guidelines for the Production and Harvest of Lettuce and Leafy Greens. California Leafy Green Handler Marketing Board. January, 2012

Food Safety Begins on the Farm: A Growers Guide. Cornell University. 2000

ແຫຼ່ງຂໍ້ມູນອື່ນ

ເວັບໄຊທ์ຕໍ່ໄປນີ້ ໃຫ້ຂໍ້ມູນເພີ່ມເຕີມກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ:

http://sfp.ucdavis.edu/pubs/articles/foodsafetybeginsonthefarm.pdf

http://www.caleafygreens.ca.gov/food-safety-practices/downloads

http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/Product-SpecificInformation/FruitsVegetablesJuices/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/ucm171695.htm

http://agr.wa.gov/inspection/FVinspection/docs/GHP_GAP_Presentation.pdf

http://agr.wa.gov/inspection/FVinspection/GAPGHP.aspx

http://www.gaps.cornell.edu/Eventscalendar/USDA_GAP_GHP_Audit_Matrix_PP.pdf

http://oregon.gov/ODA/ADMD/gap_ghp.shtml

http://datcp.wi.gov/OnFarmFoodSafety/ResourcesTools/index.aspx

http://www.kimberly.uidaho.edu/potatoes/gap.htm

http://www.miffs.org/tools/GAPAuditVerification.pdf

ເອກະສານອ້າງອີງ

U.S. Food & Drug Administration Guidance for Industry: Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazards of Tomatoes: Draft Guidance. July, 2009

Commodity Specific Food Safety Guidelines for the Production and Harvest of Lettuce and Leafy Greens. California Leafy Green Handler Marketing Board. January, 2012

Food Safety Begins on the Farm: A Growers Guide. Cornell University. 2000

Produced by the California Department of Food and Agriculture
Inspection and Compliance Branch

916.900.5030
inspectioncompliance@cdfa.ca.gov

2012

CALIFORNIA DEPARTMENT OF
FOOD & AGRICULTURE

Lao

Produced by the California Department of Food and Agriculture
Inspection and Compliance Branch

916.900.5030
inspectioncompliance@cdfa.ca.gov

2012

CALIFORNIA DEPARTMENT OF
FOOD & AGRICULTURE

Lao