

## Part 4 Records to keep

By now you should have all the sections which apply to the activities in your business, together with the support programs.

It is very important to keep your records safe to prove that you are complying with the law. You may need to show them to the Environmental Health Officer from your local Council, so you need to keep them on the premises. You might need to show them to a court. Should a food safety problem occur in your business, records are the only way to demonstrate that you did everything that you should have done.

You'll need to keep the records for at least two years.

The shaded box at the end of each Hazard section identifies the records you will need to keep for each activity.

### What do I need to do?

This part of the book contains example forms you may photocopy and use to record information you must keep to make sure the food you produce is safe. Don't use the original example forms. Instead, photocopy them so that you have them when you need them. Some of the records may need to be photocopied often, because you will use up the forms quickly.

Keep all these pages together with your Food Safety Program.

Remove all the hazard modules you have not selected and place these in the section named 'Unused Sections' at the back of this folder. (Don't throw them away, because you may need them later).

Each of the records has an example on the first line to show you how to use the form.

### Record checklist

If you need to keep this record	Copy this section	On page no
Approved food suppliers list	Record 1	70
Goods receiving form	Record 2	74
Storage units temperature log	Record 3	78
Ready to eat food on display log	Record 4	82
Equipment calibration log	Record 5	86
Internal review – process temperature log	Record 6	90

## ផ្នែកទី៤ ឯកសារទាំងឡាយដែលត្រូវរក្សាទុក

មកទល់នឹងពេលនេះ លោកអ្នកត្រូវតែមានគ្រប់ទាំងផ្នែកដែលអនុវត្តទៅនឹងសកម្មភាពទាំងឡាយនៅក្នុងអាជីវកម្មរបស់លោកអ្នក ព្រមជាមួយនឹងកម្មវិធីផ្គត់ផ្គង់ផងដែរ។

នេះគឺជាការសំខាន់ដែលត្រូវរក្សាទុកគ្រប់ទាំងឯកសាររបស់លោកអ្នកឲ្យបានសុវត្ថិភាព ដើម្បីជាការបង្ហាញ ប្រាប់ថាលោកអ្នកកំពុងអនុលោមស្របទៅនឹងច្បាប់។ លោកអ្នកប្រហែលជាត្រូវបង្ហាញឯកសារទាំងនោះទៅ មន្ត្រីសុខាភិបាលផ្នែកបរិស្ថានសាលាក្រុងប្រចាំតំបន់របស់លោកអ្នក។ ហេតុដូច្នេះលោកអ្នកត្រូវរក្សាទុកឯកសារទាំងនោះនៅតាមអាគាររបស់លោកអ្នក។ លោកអ្នកប្រហែលជាត្រូវបង្ហាញឯកសារទាំងនោះទៅតុលាការ។ ប្រសិនបើបញ្ហាសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារកើតមាននៅក្នុងអាជីវកម្មរបស់លោកអ្នក ឯកសារទាំងនេះគឺជាវិធីតែមួយគត់ដែលអាចបង្ហាញប្រាប់ថា លោកអ្នកបានបំពេញគ្រប់ទាំងអ្វីដែលលោកអ្នកត្រូវបំពេញ។

លោកអ្នកនឹងត្រូវការរក្សាទុកឯកសារទាំងនោះសំរាប់រយៈពេល២ឆ្នាំ។

ប្រអប់ផាត់ពណ៌ដែលមាននៅចុងផ្នែកប្រឈមនឹងគ្រោះថ្នាក់នីមួយៗ សម្គាល់ទៅលើឯកសារទាំងឡាយដែល លោកអ្នកនឹងត្រូវរក្សាទុក សំរាប់សកម្មភាពនីមួយៗ។

### តើខ្ញុំត្រូវធ្វើអ្វីខ្លះ?

ផ្នែកនៃកូនស្បូវភោជន៍មានចុះពាក្យបំពេញឧទាហរណ៍មួយចំនួន ដែលលោកអ្នកអាចចម្លងយកហើយប្រើ ដើម្បីកត់ចុះនូវព័ត៌មានដែលលោកអ្នកត្រូវតែរក្សាទុក ដើម្បីប្រាកដឲ្យបានច្បាស់ថាម្ហូបអាហារដែលលោកអ្នកផលិតមានសុវត្ថិភាព។ កុំប្រើទម្រង់ដើមពាក្យបំពេញឧទាហរណ៍សោះ។ ជាការជំនួសវិញនោះលោកអ្នក ត្រូវថតចម្លងយកពាក្យបំពេញឧទាហរណ៍ទាំងនោះ ដើម្បីឲ្យលោកអ្នកអាចមានចំនួនគ្រប់គ្រាន់សំរាប់ពេលត្រូវការ។ លោកអ្នកប្រហែលជាត្រូវថតចម្លងយកឯកសារខ្លះជាញឹកញាប់ ដោយព្រោះថាលោកអ្នកនឹងប្រើពាក្យបំពេញទាំងនោះអស់ឆាប់ជាង។

លោកអ្នកត្រូវរក្សាទុកទំព័រទាំងអស់នេះ ជាមួយនឹងកម្មវិធីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហាររបស់លោកអ្នក។

លោកអ្នកត្រូវយកចេញនូវគ្រោះថ្នាក់ទាំងអស់ ដែលលោកអ្នកមិនបានជ្រើសរើសយក ហើយរក្សាទុកវត្តមាននេះនៅក្នុងផ្នែកដែលមានឈ្មោះថា 'ផ្នែកមិនប្រើ' នៅខាងក្រោយនៃប្រអប់ផាត់ឯកសារនេះ។ (កុំបោះចោលវាឲ្យសោះ ដោយព្រោះថាលោកអ្នកប្រហែលជាត្រូវការប្រើវានៅពេលក្រោយទៀត)។

ឯកសារនីមួយៗមានឧទាហរណ៍នៅជួរដំបូង ដើម្បីបង្ហាញប្រាប់លោកអ្នកអំពីរបៀបប្រើពាក្យបំពេញ។

### បញ្ជីផែនការមើលឯកសារ

ប្រសិនបើលោកអ្នកត្រូវការរក្សាទុកឯកសារនេះ	ចម្លងយកផ្នែកនេះ	នៅទំព័រទី
បញ្ជីអ្នកផ្គត់ផ្គង់ម្ហូបអាហារដែលមានការអនុញ្ញាត	ឯកសារទី១	71
ពាក្យបំពេញទទួលទំនិញនាំចូល	ឯកសារទី២	75
របាយការណ៍កត់ចុះសិក្ខាសាលាឃ្នាំងស្តុកម្ហូបអាហារ	ឯកសារទី៣	79
របាយការណ៍កត់ចុះម្ហូបអាហារតាំងបង្ហាញ ដែលបានរៀបចំស្រេចសំរាប់បរិភោគ	ឯកសារទី៤	83
របាយការណ៍កត់ចុះក្រិតខ្នាតគ្រឿងបរិក្ខារ	ឯកសារទី៥	87
ការពិនិត្យមើលផ្ទៃក្នុងឡើងវិញ -ដំណើរការចាត់ចែងរបាយការណ៍កត់ចុះសិក្ខាសាលា	ឯកសារទី៦	91





## Record 1 Approved food suppliers list

An approved supplier is a business or individual approved by you that supplies food to you and that you are confident has food safety procedures which are adequate. You should ask them for:

- Their local Council food business registration number, or if the business is a butcher, meat or seafood business their Primesafe (formerly the Victorian Meat Authority) number or if the business is a dairy, the Dairy Food Safety Victoria number.
- If the business is outside Victoria or if you don't know their registration number, write down their ABN.

Write the details of where you get your products and ingredients in this record.

You will need to write down:

- What the food is.
- Where or who it comes from.
- Address and phone number of this supplier.
- Date you started using the supplier on a regular basis.

Write this in the record whether someone delivers the food to your businesses or you purchase the food yourself from a shop or market. The list is kept so that if there is a problem or a recall with one of the foods you use, you can quickly find out where you got it.

You should complete these details as soon as you get a product and update it as you use a new supplier or stop using one on this list.

PHOTOCOPY THE EXAMPLE FORM OVER THE PAGE.  
DO NOT WRITE ON THE EXAMPLE FORM.

If you wish to develop your own record format you must include each of the dot points listed above. Your record form must be in English, easy to read, in a table or grid format, and printed in black or blue ink on at least A4 sized paper. Any alternate record you create must be acceptable to your Local Council.

### ឯកសារទី១

### បញ្ជីអ្នកផ្គត់ផ្គង់ម្ហូបអាហារដែលមានការអនុញ្ញាត

អ្នកផ្គត់ផ្គង់ម្ហូបអាហារដែលមានការអនុញ្ញាតគឺជាអាជីវកម្ម ឬបុគ្គលម្នាក់ៗដែលត្រូវបានអនុញ្ញាតពីលោកអ្នក ឲ្យផ្គត់ផ្គង់ម្ហូបអាហារសំរាប់លោកអ្នក ហើយលោកអ្នកមានការទុកចិត្តថាគេមានទម្រង់ការសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារគ្រប់គ្រាន់។

លោកអ្នកត្រូវតែសួរគេរក៖

- លេខចុះឈ្មោះអាជីវកម្មលក់ម្ហូបអាហារចេញដោយសាលាសង្កាត់ប្រចាំតំបន់របស់គេ ឬប្រសិនបើជាអាជីវកម្មអ្នកលក់សាច់អាជីវកម្មលក់ម្ហូបអាហារ ឬអាជីវកម្មលក់ម្ហូបសមុទ្រ នោះត្រូវសួររកលេខ Primesafe (ពិដើមហៅថា Victorian Meat Authority) អាជ្ញាធរត្រួតពិនិត្យម្ហូបអាហារវិចិត្រវិយ៉ា ឬប្រសិនបើជាអាជីវកម្មផលិតផលធ្វើពីទឹកដោះគោ នោះត្រូវសួររកលេខ Dairy Food Safety Victoria (សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារធ្វើពីទឹកដោះគោ វិចិត្រវិយ៉ា)។
- ប្រសិនបើអាជីវកម្មនោះនៅក្រៅរដ្ឋវិចិត្រវិយ៉ា ឬប្រសិនបើលោកអ្នកមិនដឹងលេខចុះឈ្មោះរបស់គេ នោះត្រូវតែចុះលេខអាជីវកម្មអូស្ត្រាលី (ABN) របស់គេ។

សរសេរចុះរបាយការណ៍លំអិតនៅក្នុងឯកសារនេះ អំពីទីកន្លែងដែលលោកអ្នកទិញផលិតផល និងគ្រឿងផ្សំរបស់លោកអ្នក។ លោកអ្នកនឹងត្រូវការសរសេរចុះ៖

- តើជាម្ហូបអាហារអ្វី។
- តើទិញមកពីកន្លែងណា ឬទិញមកពីនរណា។
- អាសយដ្ឋាន និងលេខទូរស័ព្ទរបស់អ្នកផ្គត់ផ្គង់នេះ។
- ថ្ងៃខែដែលលោកអ្នកចាប់ផ្តើមប្រើអ្នកផ្គត់ផ្គង់នេះ តាមមូលដ្ឋានទៀងទាត់។

សរសេរចុះនៅក្នុងឯកសារថា តើមាននរណាម្នាក់ដឹកជញ្ជូនម្ហូបអាហារទៅឲ្យអាជីវកម្មរបស់លោកអ្នក ឬតើលោកអ្នកទិញម្ហូបអាហារនោះដោយខ្លួនលោកអ្នកពីហាង ឬផ្សារ។ សូមរក្សាទុកបញ្ជីនោះដើម្បីនៅពេលមានបញ្ហាណាមួយ ឬមានបញ្ហាឲ្យប្រមូលម្ហូបអាហារត្រឡប់មកវិញនូវម្ហូបអាហារណាមួយដែលលោកអ្នកប្រើ នោះលោកអ្នកអាចរកឃើញភ្លាមនូវទីកន្លែងដែលលោកអ្នកទិញផលិតផលនោះ។

លោកអ្នកត្រូវតែបំពេញព័ត៌មានទាំងនេះឲ្យបានភ្លាម នៅពេលដែលលោកអ្នកបានទិញ ហើយកត់ចុះឲ្យបានទាន់ពេលវេលាក្នុងពេលដែលលោកអ្នកប្រើអ្នកផ្គត់ផ្គង់ថ្មី ឬឈប់ប្រើអ្នកផ្គត់ផ្គង់ដែលមាននៅក្នុងបញ្ជីនេះ។

ថតចម្លងពាក្យបំពេញឧទាហរណ៍នៅទំព័រខាងក្រោយ។ សូមកុំសរសេរនៅក្នុងពាក្យបំពេញឧទាហរណ៍នេះ។

ប្រសិនបើលោកអ្នកប្រាថ្នាចង់បង្កើតសណ្ឋានឯកសារដោយខ្លួនលោកអ្នក នោះលោកអ្នកត្រូវតែដាក់បញ្ចូលនូវចំណុចចុះនិមួយៗដែលចុះខាងលើនេះ។ ពាក្យបំពេញឯកសាររបស់លោកអ្នកត្រូវតែធ្វើឡើងជាភាសាអង់គ្លេស ស្រួលអាន ជាសណ្ឋានតារាង ឬក្រឡា ដោយប្រើទឹកខ្មៅពណ៌ខ្មៅ ឬពណ៌ខ្មៅរន្ធតែលើក្រដាសដែលមានទំហំយ៉ាងតិចចំផុត A4។ ឯកសារឆ្លាស់ប្តូរណាទៀតដែលលោកអ្នកបង្កើត ត្រូវតែបានទទួលការយល់ព្រមពីសាលាក្រុងប្រចាំតំបន់របស់លោកអ្នក។





## Record 2

### Goods receiving form

For a **new** supplier check and record the temperature of **all** deliveries of High Risk Foods using a thermometer, until you are confident the supplier is delivering correctly. If the cold food is always 5°C or colder and the hot food is always 60°C or hotter, then check as though the supplier is an **existing** supplier (see below)

For all **existing** suppliers of High Risk Foods check and record at least 1 in every 5 deliveries with a thermometer. You need to check a sample of items within this 1 delivery.

- Write down the time and date of the delivery.
- Who is the supplier?
- What is the food?
- Write down the temperature.
- Write down 'best before' or 'use-by' date.
- Did you accept the delivery, or reject it?
- Write down any comments or corrective actions.

Of course, not every food needs to have the temperature checked. Some, like dry goods and fruit and vegetables can be delivered at room temperature.

High Risk Foods should be delivered at 5°C or colder, unless you can be confident that the food has been in the Temperature Danger Zone of between 5°C and 60°C for less than two (2) hours.

If a food's packaging is damaged and you think it has affected the food's safety and suitability, you should reject the delivery.

Frozen foods should always be delivered frozen hard.

PHOTOCOPY THE EXAMPLE FORM OVER THE PAGE.  
DO NOT WRITE ON THE EXAMPLE FORM.

If you wish to develop your own record format you must include each of the dot points listed above. Your record form must be in English, easy to read, in a table or grid format, and printed in black or blue ink on at least A4 sized paper. Any alternate record you create must be acceptable to your Local Council.

## ឯកសារទី២

### ពាក្យបំពេញទទួលទំនិញនាំចូល

ចំពោះអ្នកផ្គត់ផ្គង់ថ្មី ចូរតែកមើល ហើយកត់ចុះសិក្ខាភាពទំនិញនាំចូលនៃម្ហូបដែលស្ថិតនៅក្នុងភាពប្រឈម និងគ្រោះថ្នាក់ខ្ពស់ (High Risk Foods) ទាំងអស់ ដោយប្រើប្រាស់ស្ថិតិសិក្ខាភាព លុះត្រាតែលោកអ្នកទុកចិត្តច្បាស់ថាអ្នកផ្គត់ផ្គង់នោះបញ្ជូនទំនិញត្រឹមត្រូវ។ ប្រសិនបើម្ហូបអាហារត្រជាក់នោះតែងតែ 5°C (៥ដឺក្រេ) ឬត្រជាក់ជាងនេះ ហើយម្ហូបអាហារក្តៅនោះតែងតែ 60°C (៦០ដឺក្រេ) ឬក្តៅជាងនេះ ដូច្នោះត្រូវ តែកមើលដូចជាអ្នកផ្គត់ផ្គង់នោះជាអ្នកផ្គត់ផ្គង់ដែលមានរូបស្រាប់ហើយ (មើលខាងក្រោម)។

ចំពោះអ្នកផ្គត់ផ្គង់ម្ហូបអាហារដែលស្ថិតនៅក្នុងភាពប្រឈមនឹងគ្រោះថ្នាក់ខ្ពស់ទាំងអស់ដែលមានរូបស្រាប់ហើយ ត្រូវតែកមើល ហើយកត់ចុះឱ្យបានយ៉ាងហោចណាស់១ដង រៀងរាល់៥ដងនៃការនាំទំនិញចូល ដោយប្រើប្រាស់ស្ថិតិសិក្ខាភាព។ លោកអ្នកត្រូវតែកមើលកំរូរបស់ទាំងនោះ នៅក្នុងទំនិញនាំចូលមួយលើកនេះ។

- កត់ចុះពេលម៉ោង និងកាលបរិច្ឆេទនៃការនាំទំនិញចូល។
- តើនរណាជាអ្នកផ្គត់ផ្គង់?
- តើជាម្ហូបអាហារអ្វី?
- កត់ចុះសិក្ខាភាព។
- កត់ចុះថ្ងៃខែ 'best before' (ថ្ងៃខែដែលត្រូវប្រើឱ្យបានទាន់គុណភាពល្អប្រសើរ) ឬ 'use-by' (ថ្ងៃខែដែលត្រូវប្រើឱ្យបានទាន់ពេលកំណត់)។
- តើលោកអ្នកយល់ព្រមទទួលយកទំនិញនាំចូល ឬប្រកែកមិនព្រមទទួលយក?
- កត់ចុះយោបល់ ឬសកម្មភាពតែតម្រូវណាមួយ។

ជាប្រាកដណាស់មិនមែនរៀងរាល់ម្ហូបអាហារ ត្រូវការតែកមើលសិក្ខាភាពឡើយ។ មានម្ហូបអាហារខ្លះដូច ជាទំនិញក្រៀម ផ្លែឈើ និងបន្លែ អាចនាំចូលដូចសិក្ខាភាពក្នុងបន្ទប់។

ម្ហូបអាហារដែលស្ថិតនៅក្នុងភាពប្រឈមនឹងគ្រោះថ្នាក់ខ្ពស់ ត្រូវនាំចូលក្នុងសិក្ខាភាព 5°C ឬត្រជាក់ជាងនេះ លុះត្រាតែលោកអ្នកទុកចិត្តច្បាស់ថា ម្ហូបអាហារនោះបានដាក់នៅតំបន់សិក្ខាភាពប្រឈមនឹងគ្រោះថ្នាក់ (Temperature Danger Zone) រវាង 5°C និង 60°C មានរយៈពេលតិចជាងពីរ(២) ម៉ោង។

ប្រសិនបើកញ្ចប់ម្ហូបអាហារខូចខាត ហើយលោកអ្នកយល់ឃើញថាវាប៉ះពាល់ដល់សុវត្ថិភាព និងភាពសមរម្យនៃម្ហូបអាហារ លោកអ្នកគួរតែជំទាស់កុំទទួលយកម្ហូបអាហារដែលនាំចូលនោះឱ្យសោះ។

ម្ហូបអាហាររកក ត្រូវតែនាំចូលក្នុងសណ្ឋានកករឹង។

ថតចម្លងពាក្យបំពេញឧទាហរណ៍នៅទំព័រខាងក្រោយ។ សូមកុំសរសេរនៅក្នុងពាក្យបំពេញឧទាហរណ៍នេះ។

ប្រសិនបើលោកអ្នកប្រាថ្នាចង់បង្កើតសណ្ឋានឯកសារដោយខ្លួនលោកអ្នក នោះលោកអ្នកត្រូវតែដាក់បញ្ចូលនូវចំណុចចុះនិយ្យយ៉ាងដែលចុះខាងលើនេះ។ ពាក្យបំពេញឯកសាររបស់លោកអ្នកត្រូវតែធ្វើឡើងជាភាសាអង់គ្លេស ស្រួលអាន ជាសណ្ឋានតារាង ឬក្រឡា ដោយប្រើទឹកខ្មៅពណ៌ខ្មៅ ឬពណ៌ខ្មៅនៅលើក្រដាសដែលមានទំហំយ៉ាងតិចចំផុត A4។ ឯកសារឆ្លាស់ប្តូរណាមួយដែលលោកអ្នកបង្កើត ត្រូវតែបានទទួលការយល់ព្រមពីសាលាក្រុងប្រចាំតំបន់របស់លោកអ្នក។





## Record 3

### Storage units temperature log

**Place a copy of this record near where you have hot or cold food stored or displayed.**

You should check and record the temperature of your food storage units at least twice every day. Of course, if your business does not operate some days (for example, weekends) you are not expected to record those days. Just write 'N/A' (Not Applicable). If you do not keep this record, you have no way of knowing whether your storage units are keeping the correct temperature.

Things to note are:

- The inside temperature of your refrigerator or coolroom should be 5°C or colder.
- The temperature of your freezer should be -15°C or colder (or the food frozen hard).
- If food is between 5°C and 60°C for more than 4 hours you must throw away the food.
- Throw away ready to eat food where there has been the possibility of cross contamination.
- Document any corrective actions taken on the record form.

You may also use this record to write down the temperature of food display units, like refrigerated displays, bain maries and pie warmers. For food safety, food needs to be maintained at the correct temperature; for cold food this is 5°C or colder, for hot foods, this is 60°C or hotter.

Sometimes the temperature of hot food may fall below 60°C for short periods. If this happens you must throw the food out after cumulative total time of four hours.

You will need to write down any corrective actions you take on the record form.

PHOTOCOPY THE EXAMPLE FORM OVER THE PAGE.

DO NOT WRITE ON THE EXAMPLE FORM.

If you wish to develop your own record format you must include each of the dot points listed above. Your record form must be in English, easy to read, in a table or grid format, and printed in black or blue ink on at least A4 sized paper. Any alternate record you create **must** be acceptable to your Local Council.







## Record 4

### Ready to eat food on display log

This record is to be used if you display High Risk Food outside temperature control, in the Temperature Danger Zone (between 5°–60°C). The food poisoning bacteria in High Risk Food multiply best in the Temperature Danger Zone of between 5°C and 60°C.

Use this record to make sure that High Risk Food kept in the Temperature Danger Zone of between 5°C and 60°C is not on display for more than four (4) hours.

You should record:

- Date.
- Type of food or dish.
- Time that food was removed from temperature control (for example, when it was removed from the fridge).
- Time the food was returned to temperature control (for example, when food is prepared and returned to the fridge).
- Time the food is to be thrown away.

If High Risk Food is in the Temperature Danger Zone for longer than two (2) hours but less than four (4) hours it must be used immediately, but if food is in the Temperature Danger Zone for more than four (4) hours the food must be thrown out. The time that food is out of temperature control must be added together. For example, if the food on display is sandwiches, and they took 20 minutes to prepare, you must include that 20 minutes in the 2 hours you have before they can be returned to the fridge, or the 4 hours after which you must throw them away.

This record helps you know when you need to use the food by or throw it out.

Write down any corrective actions taken on the record form.

PHOTOCOPY THE EXAMPLE FORM OVER THE PAGE.

DO NOT WRITE ON THE EXAMPLE FORM.

If you wish to develop your own record format you must include each of the dot points listed above. Your record form must be in English, easy to read, in a table or grid format, and printed in black or blue ink on at least A4 sized paper. Any alternate record you create must be acceptable to your Local Council.

### ឯកសារទី៤

### របាយការណ៍កត់ចុះម្ហូបអាហារតាំងបង្ហាញ ដែលបានរៀបចំរួចស្រេចសំរាប់បរិភោគ

ត្រូវប្រើឯកសារនេះ ប្រសិនបើលោកអ្នកតាំងបង្ហាញម្ហូបអាហារដែលស្ថិតនៅក្នុងភាពប្រឈមនឹងគ្រោះថ្នាក់ខ្ពស់នៅក្រៅ កន្លែងការពារសីតុណ្ហភាព នៅក្នុងតំបន់សីតុណ្ហភាពប្រឈមនឹងគ្រោះថ្នាក់ (រវាង 5°C – 60°C)។ បាក់តេរីនៅក្នុងម្ហូប អាហាររាលដាល មាននៅក្នុងម្ហូបអាហារដែលស្ថិតនៅក្នុងភាពប្រឈមនឹងគ្រោះថ្នាក់ខ្ពស់ វាកើនចំនួនច្រើនដុំនៅក្នុងម្ហូប អាហារដែលស្ថិតនៅក្នុងភាពប្រឈមនឹងគ្រោះថ្នាក់ខ្ពស់ ដែលមានសីតុណ្ហភាពរវាង 5°C – 60°C។

ត្រូវប្រើឯកសារនេះដើម្បីប្រាកដឲ្យបានច្បាស់ថា ម្ហូបអាហារដែលស្ថិតនៅក្នុងភាពប្រឈមនឹងគ្រោះថ្នាក់ខ្ពស់ ដែលរក្សាទុក នៅក្នុងតំបន់សីតុណ្ហភាពប្រឈមនឹងគ្រោះថ្នាក់រវាង 5°C – 60°C មិនត្រូវតាំងបង្ហាញលើសពីបួន(៤)ម៉ោងឡើយ។

លោកអ្នកគួរតែកត់ចុះ:

- កាលបរិច្ឆេទ។
- ប្រភេទ ឬមុខនៃម្ហូបអាហារ។
- ពេលម៉ោងដែលម្ហូបអាហារត្រូវបានយកចេញពីកន្លែងការពារសីតុណ្ហភាព (ឧទាហរណ៍ ពេលម៉ោងដែលម្ហូបអាហារត្រូវ បានយកចេញពីទូរទឹកកក)។
- ពេលម៉ោងដែលម្ហូបអាហារត្រូវបានដាក់ចូលទៅក្នុងកន្លែងការពារសីតុណ្ហភាពវិញ (ឧទាហរណ៍ ពេលម៉ោងដែលម្ហូប អាហារត្រូវបានរៀបចំ ហើយដាក់ចូលទៅក្នុងទូរទឹកកកវិញ)។
- ពេលម៉ោងដែលត្រូវបានបោះចោលម្ហូបអាហារនោះ។

ប្រសិនបើម្ហូបអាហារដែលស្ថិតនៅក្នុងភាពប្រឈមនឹងគ្រោះថ្នាក់ខ្ពស់ នៅក្នុងតំបន់សីតុណ្ហភាពប្រឈមនឹងគ្រោះថ្នាក់លើស ពីពីរ(២)ម៉ោង ក៏ប៉ុន្តែតិចជាងបួន(៤)ម៉ោង ត្រូវប្រើម្ហូបអាហារនោះឲ្យបានភ្លាមៗ។ ក៏ប៉ុន្តែប្រសិនបើម្ហូបអាហារនៅក្នុង តំបន់សីតុណ្ហភាពប្រឈមនឹងគ្រោះថ្នាក់ មានចំនួនលើសពីបួន(៤)ម៉ោង ត្រូវតែបោះចោលម្ហូបអាហារនោះ។ រយៈពេល ម៉ោងដែលម្ហូបអាហារត្រូវបានយកចេញពីកន្លែងការពារសីតុណ្ហភាព ត្រូវតែបានបូកបញ្ចូលគ្នា។ ឧទាហរណ៍ ប្រសិនបើម្ហូប អាហារតាំងបង្ហាញនោះជានិច្ចស្ថិតនៅ ហើយវាត្រូវការពេល២០នាទីដើម្បីរៀបចំ លោកអ្នកត្រូវដាក់បញ្ចូលរយៈពេល ២០នាទីទៅក្នុង២ម៉ោងដែលលោកអ្នក មានមុននឹងលោកអ្នកអាចដាក់វាចូលទៅក្នុងទូរទឹកកក ឬចំនួន៤ម៉ោងដែលបន្ទាប់ ពីនោះមកលោកអ្នកត្រូវតែបោះចោលវា។

ឯកសារនេះជួយលោកអ្នកឲ្យបានដឹង អំពីពេលណាដែលលោកអ្នកនឹងត្រូវការប្រើម្ហូបអាហារឲ្យបានទាន់ពេល ឬពេលណា ដែលលោកអ្នកត្រូវបោះចោលវា។

ថតចម្លងពាក្យបំពេញឧទាហរណ៍នៅទំព័រខាងក្រោយ។ សូមកុំសរសេរនៅក្នុងពាក្យបំពេញឧទាហរណ៍នេះ។

ប្រសិនបើលោកអ្នកប្រាថ្នាដាក់បង្កើតសណ្ឋានឯកសារដោយខ្លួនលោកអ្នក នោះលោកអ្នកត្រូវតែដាក់បញ្ចូលនូវចំណុចចុះ រឺមួយៗដែលចុះខាងលើនេះ។ ពាក្យបំពេញឯកសាររបស់លោកអ្នកត្រូវតែធ្វើឡើងជាភាសាអង់គ្លេស ស្រួលអាន ជាសណ្ឋានតារាង ឬក្រឡា ដោយប្រើទឹកខ្មៅពណ៌ខ្មៅ ឬពណ៌ខ្មៅនៅពីលើក្រដាសដែលមានទំហំយ៉ាងតិចដុំ A4។ ឯកសារឆ្លាស់ប្តូរណាមួយដែលលោកអ្នកបង្កើត ត្រូវតែបានទទួលការយល់ព្រមពីសាលាក្រុងប្រចាំតំបន់របស់លោកអ្នក។





## Record 5

### Equipment calibration log

You can use this record to make sure that the equipment and temperature measuring devices (thermometers) you use are accurate enough to ensure safe food. You should do this at least twice each year.

You may need to plan ahead to maintain and replace equipment from time to time. Often, having a maintenance plan can save you money in the long term. You must replace or repair food equipment if you find a defect.

You must make sure flat batteries are replaced, thermometers are fixed or replaced if they break and that each is maintained to an accuracy of at least  $\pm 1^{\circ}\text{C}$  ( $\pm 1^{\circ}\text{C}$  means plus or minus one [1] degree Celsius).

An external contractor, the manufacturer or distributor will be able to calibrate this equipment at least once each year. Write down the test results on the record form.

The following needs to be recorded:

- The piece of equipment.
- The name of the contractor that is calibrating the equipment. (Write 'Self' if you are doing this).
- The date.
- Whether the equipment passes or fails the calibration testing.
- Any corrective action taken.

You can calibrate some types of thermometers yourself. Page 57 describes how you can do this. You should always follow the manufacturer's instructions.

PHOTOCOPY THE EXAMPLE FORM OVER THE PAGE.

DO NOT WRITE ON THE EXAMPLE FORM.

If you wish to develop your own record format you must include each of the dot points listed above. Your record form must be in English, easy to read, in a table or grid format, and printed in black or blue ink on at least A4 sized paper. Any alternate record you create **must** be acceptable to your Local Council.

## ឯកសារទី៥

### របាយការណ៍កត់ចុះក្រិតខ្នាតគ្រឿងបរិក្ខា

លោកអ្នកអាចប្រើឯកសារនេះដើម្បីប្រាកដថាបានច្បាស់ថាប្រដាប់វាស់គ្រឿងបរិក្ខា និងស្តង់ដារសុវត្ថិភាព (ប្រដាប់ស្តង់ដារសុវត្ថិភាព) ដែលលោកអ្នកប្រើនោះត្រឹមត្រូវគ្រប់គ្រាន់ ដើម្បីប្រាកដទៅលើសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ។ លោកអ្នកត្រូវតែធ្វើកិច្ចការនេះឲ្យបានពីរដង រៀងរាល់ឆ្នាំ។

លោកអ្នកប្រហែលជាត្រូវការរៀបចំការដាក់មុខដៃ ដើម្បីមើលថែទាំ ហើយដាក់ប្លូរង្វីនគ្រឿងបរិក្ខា ពីពេលមួយ ទៅពេលមួយ។ ជាញឹកញយ ការមានគំរោងការមើលថែទាំ អាចឲ្យលោកអ្នកចំណេញប្រាក់ក្នុងរយៈពេលវែង។ លោកអ្នកត្រូវតែដាក់ប្លូរង្វីន ឬជួសជុលគ្រឿងបរិក្ខាឱ្យម្ហូបអាហារ ប្រសិនបើលោកអ្នកដឹងថាវាខូច។

លោកអ្នកត្រូវប្រាកដថាបានច្បាស់ថាបានដាក់ប្លូរង្វីន ឬជួសជុលភ្លើងថ្នាំអាក្រក់ ឬប្រដាប់ស្តង់ដារសុវត្ថិភាព ប្រសិនបើវាខូច ហើយថា គ្រឿងនីមួយៗត្រូវបានមើលថែទាំ ដើម្បីឲ្យវាត្រឹមត្រូវល្អយ៉ាងហោចណាស់  $\pm 1^{\circ}\text{C}$  ( $\pm 1^{\circ}\text{C}$  មានន័យថាបូក ឬដកចេញ១ដឺក្រេ)។ អ្នកម៉ៅការងារនៅក្រោមកិច្ចសន្យា អ្នកផលិត ឬអ្នកបែងចែកម្ហូបអាហារ នឹងអាចដាក់ខ្នាតគ្រឿងបរិក្ខានេះ ឲ្យបានយ៉ាងតិចណាស់ ១ដង រៀងរាល់ឆ្នាំ។ សរសេរចុះលទ្ធផលនៃការធ្វើតេស្ត នៅលើតារាងបំពេញឯកសារ។

ត្រូវកត់ចុះលទ្ធផលខាងក្រោមនេះ៖

- បំណែកនៃគ្រឿងបរិក្ខា។
- ឈ្មោះអ្នកម៉ៅការងារនៅក្រោមកិច្ចសន្យា ដែលដាក់ក្រិតខ្នាតគ្រឿងបរិក្ខា។ (សរសេរចុះ 'Self') ប្រសិនបើលោកអ្នកធ្វើការនេះ ដោយខ្លួនលោកអ្នក។
- កាលបរិច្ឆេទ។
- ថាគ្រឿងបរិក្ខាជាប់ ឬធ្លាក់គេស្តដាក់ក្រិតខ្នាតគ្រឿងបរិក្ខា។
- សកម្មភាពកែតម្រូវណាមួយដែលលោកអ្នកបានអនុវត្ត។

លោកអ្នកអាចដាក់ក្រិតខ្នាតប្រភេទនៃប្រដាប់ស្តង់ដារសុវត្ថិភាពខ្លះដោយខ្លួនលោកអ្នក។ ទំព័រទី 57 រៀបរាប់ប្រាប់អំពីរបៀបដែល លោកអ្នកអាចធ្វើការនេះបាន។ លោកអ្នកត្រូវតែធ្វើទៅតាមការណែនាំរបស់អ្នកផលិតជានិច្ច។

ថតចម្លងតារាងបំពេញឯកសារនេះនៅទំព័រខាងក្រោយ។ សូមកុំសរសេរនៅក្នុងតារាងបំពេញឯកសារនេះ។

ប្រសិនបើលោកអ្នកប្រាថ្នាចង់បង្កើតសណ្ឋានឯកសារដោយខ្លួនលោកអ្នក នោះលោកអ្នកត្រូវតែដាក់បញ្ចូលនូវចំណុចចូតនីមួយៗដែល ចុះខាងលើនេះ។ តារាងបំពេញឯកសាររបស់លោកអ្នកត្រូវតែធ្វើឡើងជាភាសាអង់គ្លេស ស្រួលអាន ជាសណ្ឋានតារាង ឬក្រឡាដោយ ប្រើទឹកខ្មៅពណ៌ខ្មៅ ឬពណ៌ខៀវនៅលើក្រដាស ដែលមានទំហំយ៉ាងតិចបំផុត A4។ ឯកសារឆ្លាស់ប្តូរណាមួយដែលលោកអ្នកបង្កើត ត្រូវតែបានទទួលការយល់ព្រមពីសាលាក្រុងប្រចាំតំបន់របស់លោកអ្នក។





## Record 6

### Process temperature log

You can use this record as a tool to make sure that processes you use to make food in your business meet the times and temperatures in your Food Safety Program.

There is no need to fill this record in every day. Instead, choose one day each month where you can follow at least two items you are preparing that day, to make sure you are doing what your Food Safety Program says you are going to do.

You should choose items which reflect typical menu/food items in your business, then check the time and temperature of each process involved in the production from start to finish. Choose different High Risk items over a full year. The Food Safety Supervisor will then check the progress of those items selected through each process in your business as shown in your Food Safety Program. If one of the menu/food items chosen fails to meet the time and/or temperature requirements, then the processes should be checked and re-recorded the next time the item chosen is made.

This record will help you identify where problems may be occurring and where staff may need to be trained about temperatures and handling procedures.

In the example Process Temperature Log provided, two menu/food items are used – roast beef and meat sauce. With each of these menu items the log records the process as the food changes from raw ingredients to ready to serve. At each step along the way write down the name of the process, the start time and start temperature. At the end of the process, write down the end time and end temperature.

Your Process Temperature Log should focus on High Risk Food components of the dish such as meat, dairy products, seafood, eggs, smallgoods or any foods that contain these components. It is these foods that need to be monitored carefully.

In the example sheet, the name of all the processes being checked are written down. In the meat sauce example, the first process is 'Preparation'. The moment you start preparing the ingredients for the sauce, you should write the time and the temperature in the Log. In this instance, the start of the preparation process is when you remove the vegetables and the meat from their storage areas. The temperature of the meat is recorded, because it is the High Risk component.

Preparation is a process that occurs at any stage, which includes handling the food. In this example, preparation prior to cooking is monitored. When you have finished preparation, and are about to move onto the next stage – in the example sheet, this next stage is 'Cooking' – you should again write down the time and temperature.

When you have finished the cooking process, write down the end time and end temperature of the meat sauce.

When the meat sauce is removed from heat for cooling, write down the temperature and time when the cooling process starts. Follow the rule in the 'Section 6 Cooling' in your Food Safety Program and ensure that the cooling process is adequate by checking the temperature. Write down that temperature and time in the Process Temperature Log.

## ឯកសារទី៦

### ដំណើរការចាត់ចែងរបាយការណ៍កត់ចុះសិក្សាស្រាវជ្រាវ

លោកអ្នកអាចច្រើនឯកសារនេះជាឧបករណ៍មួយ ដើម្បីប្រាកដថាបានច្បាស់ថា ដំណើរការចាត់ចែងដែលលោកអ្នកធ្វើម្ហូបអាហារនៅក្នុង អាជីវកម្មរបស់លោកអ្នក បំពេញទៅលើពេលវេលា និងសិក្សាស្រាវជ្រាវនៅក្នុងកម្មវិធីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហាររបស់លោកអ្នក។

លោកអ្នកកុំចាំបាច់ត្រូវការបំពេញឯកសារនេះ ជាម្យ៉ាងទៀតទេ។ ជាការជំនួសវិញនោះ ចូរជ្រើសរើសយកថ្ងៃណាមួយ នៅក្នុងខែ នីមួយៗដែលលោកអ្នកអាចធ្វើតាម យ៉ាងហោចណាស់របស់កិច្ចប្រជុំប្រតិបត្តិការដែលលោកអ្នករៀបចំនៅថ្ងៃនោះ ដើម្បីឲ្យបានច្បាស់ប្រាកដថា លោកអ្នកធ្វើទៅតាមកម្មវិធីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ប្រាប់ឲ្យលោកអ្នកធ្វើ។

លោកអ្នកត្រូវជ្រើសរើសយកផលិតផលដែលគ្មានបញ្ហាបញ្ជីម្ហូប/ម្ហូបមួយទៅ មាននៅក្នុងអាជីវកម្មរបស់លោកអ្នក បន្ទាប់មកលើក មើលពេលវេលា និងសិក្សាស្រាវជ្រាវដែលមាននៅក្នុងដំណើរការចាត់ចែងនីមួយៗ ទាក់ទងនឹងការផលិតចាប់ពីដំបូង រហូតដល់ចប់។ ជ្រើសរើសយករបស់ដែលមានភាពប្រឈមនឹងគ្រោះថ្នាក់ខ្ពស់ក្នុងរយៈពេលមួយឆ្នាំពេញ។ បន្ទាប់មក អ្នកទទួលខុសត្រូវផ្នែកសុវត្ថិភាព ម្ហូបអាហារនឹងលើកមើលដំណើរការចាត់ចែងនៃរបស់ដែលបានជ្រើសរើសទាំងនោះ តាមរយៈដំណើរការចាត់ចែងនីមួយៗនៅក្នុងអាជីវ កម្មរបស់លោកអ្នក ដូចបង្ហាញនៅក្នុងកម្មវិធីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហាររបស់លោកអ្នក។ ប្រសិនបើមានបញ្ហាម្ហូប/ម្ហូបដែលបានជ្រើស រើសណាមួយ ធ្វេរឱ្យបំពេញទៅលើសេចក្តីតម្រូវលើពេលវេលា និង/ឬសិក្សាស្រាវជ្រាវ លោកអ្នកត្រូវតែលើកមើលដំណើរការចាត់ ចែង ហើយកត់ចុះសារជាថ្មីម្តងទៀតនៅពេលបន្ទាប់ដែលរបស់បានជ្រើសរើសនោះត្រូវបានរៀបចំធ្វើ។

ឯកសារនេះនឹងជួយលោកអ្នកឲ្យសម្គាល់ដឹងអំពីកន្លែងដែលបញ្ហានោះអាចកើតមានឡើង ហើយដែលបុគ្គលិកអាចត្រូវហ្វឹកហ្វឺនអំពី ទម្រង់ការកត់ចុះសិក្សាស្រាវជ្រាវ និងរបៀបចាប់កាន់ម្ហូបអាហារ។

នៅក្នុងឧទាហរណ៍អំពីដំណើរការចាត់ចែងរបាយការណ៍កត់ចុះសិក្សាស្រាវជ្រាវដែលផ្តល់ឲ្យ មានបញ្ហាម្ហូប/ម្ហូបមួយទៅត្រូវបានប្រើ - គឺ សាច់គោអាំង និងទឹកជ្រលក់សាច់។ ជាមួយនឹងបញ្ហាម្ហូបនីមួយៗ របាយការណ៍កត់ចុះអំពីដំណើរការចាត់ចែង ក្នុងកាលដែលម្ហូបអា ហារផ្លាស់ប្តូរពីគ្រឿងផ្សំមិនទាន់បានលាយសព្វគ្រប់ រហូតទៅដល់ម្ហូបអាហារដែលអាចយកទៅដាក់ឲ្យគេបរិភោគ។ ក្នុងដំណើរនីមួយៗ ទៅតាមដំណើរការចាត់ចែងនោះ ត្រូវកត់ចុះឈ្មោះនៃដំណើរការចាត់ចែង ពេលវេលាចាប់ផ្តើម និងសិក្សាស្រាវជ្រាវចាប់ផ្តើម។ នៅចុងនៃ ដំណើរការចាត់ចែង ត្រូវកត់ចុះពេលវេលាបញ្ចប់ និងសិក្សាស្រាវជ្រាវក្រោយ។

របាយការណ៍ដំណើរការចាត់ចែងការកត់ចុះសិក្សាស្រាវជ្រាវរបស់លោកអ្នក ត្រូវតែផ្តល់ទៅលើបំណែកនៃម្ហូបអាហារដែលស្ថិតនៅក្នុងភាព ប្រឈមនឹងគ្រោះថ្នាក់ខ្ពស់នៃម្ហូបម្ហូបជាសាច់ ផលិតផលធ្វើពីទឹកដោះគោ ម្ហូបសម្បុរ ស្លឹក ទំនិញគូតគាច ឬម្ហូបអាហារណាមួយ ដែលមានបំណែកទាំងនេះ។ គឺម្ហូបទាំងនេះហើយដែលលោកអ្នកត្រូវការពិនិត្យឃើញមើលយ៉ាងយកចិត្តទុកដាក់។

នៅក្នុងសន្លឹកឧទាហរណ៍នេះ ឈ្មោះនៃដំណើរការចាត់ចែងទាំងអស់ដែលបានលើកមើល ត្រូវបានកត់ចុះ។ នៅក្នុងឧទាហរណ៍អំពីទឹក ជ្រលក់សាច់ ដំណើរការចាត់ចែងដំបូងគឺ 'ការរៀបចំ'។ ក្នុងខណៈដែលលោកអ្នកចាប់ផ្តើមរៀបចំគ្រឿង ផ្សំទឹកជ្រលក់លោកអ្នកត្រូវ កត់ចុះពេលវេលា និងសិក្សាស្រាវជ្រាវនៅក្នុងរបាយការណ៍។ នៅក្នុងសន្លឹកឧទាហរណ៍នេះ ឈ្មោះនៃដំណើរការចាត់ចែងទាំងអស់ដែលបាន លើកមើល ត្រូវបានកត់ចុះ។ នៅក្នុងឧទាហរណ៍អំពីទឹកជ្រលក់សាច់ ដំណើរការចាត់ចែងដំបូងគឺ 'ការរៀបចំ'។ ក្នុងខណៈដែលលោកអ្នក ចាប់ផ្តើមរៀបចំគ្រឿងផ្សំទឹកជ្រលក់ លោកអ្នកត្រូវកត់ចុះពេលវេលា និងសិក្សាស្រាវជ្រាវនៅក្នុងរបាយការណ៍។ នៅក្នុងឧទាហរណ៍នេះ ដំណើរ ការចាប់ផ្តើមរៀបចំ គឺនៅពេលណាដែលលោកអ្នកយកបន្លែ និងសាច់ចេញពីឃ្នាំងស្តុករបស់ទាំងនោះ។ សិក្សាស្រាវជ្រាវនៃសាច់ត្រូវបានកត់ទុក ដោយគ្រោះថ្នាក់ជាបំណែកមួយដែលស្ថិតនៅក្នុងភាពប្រឈមនឹងគ្រោះថ្នាក់ខ្ពស់។

ការរៀបចំគឺជាដំណើរការចាត់ចែងដែលកើតមានក្នុងដំណាក់កាលណាមួយ ដែលមានរួមទាំងការចាប់កាន់ម្ហូប។ នៅក្នុងឧទាហរណ៍នេះ ការរៀបចំមុនការធ្វើម្ហូបអាហារត្រូវបានពិនិត្យឃើញមើល។ ពេលណាលោកអ្នកបានបញ្ចប់ការរៀបចំ ហើយបំប្លែងនឹងចាប់ផ្តើមចូលទៅក្នុង ដំណាក់កាលមួយទៀត - នៅក្នុងសន្លឹកឧទាហរណ៍នេះ ដំណាក់កាលបន្ទាប់គឺ 'ការធ្វើម្ហូបអាហារ'។ ជាម្តងទៀត លោកអ្នកត្រូវកត់ចុះ ពេលវេលា និងសិក្សាស្រាវជ្រាវ។

ពេលណាលោកអ្នកបានបញ្ចប់ដំណើរការធ្វើម្ហូបអាហារហើយ លោកអ្នកត្រូវកត់ចុះពេលវេលាបញ្ចប់ និងសិក្សាស្រាវជ្រាវក្រោយនៃទឹក ជ្រលក់សាច់។

ពេលណាយកទឹកជ្រលក់សាច់ចេញពីកំដៅដើម្បីទុកឲ្យវាត្រជាក់ ត្រូវកត់ចុះសិក្សាស្រាវជ្រាវ និងពេលវេលានៅពេលដំណើរការត្រជាក់ចាប់ ផ្តើម។ ធ្វើទៅតាមក្បួននៅក្នុង 'ផ្នែកទី៦ ការដាក់ឲ្យត្រជាក់' នៅក្នុងកម្មវិធីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហាររបស់លោកអ្នក ហើយប្រាកដថាបាន ច្បាស់ថា ដំណើរការធ្វើឲ្យត្រជាក់មានចំនួនគ្រប់គ្រាន់ ដោយលើកមើលសិក្សាស្រាវជ្រាវ។ កត់ចុះសិក្សាស្រាវជ្រាវនោះ និងពេលវេលានៅក្នុងដំណើរ ការចាត់ចែងរបាយការណ៍កត់ចុះសិក្សាស្រាវជ្រាវ។

In this example the Food Safety Supervisor recorded the temperature twice and noted that cooling could be less dangerous if the sauce is cooled in a shallow tray.

The Process Temperature Log example shows the meat sauce was then reheated on a different day. Again, the time and temperature is written down at the start and end of this process.

The Process Temperature Log is an important record. Without it you would need to use individual records for each process stage.

PHOTOCOPY THE EXAMPLE FORM OVER THE PAGE.  
DO NOT WRITE ON THE EXAMPLE FORM.

If you wish to develop your own record format you must include all information from the form on page 96. Your record form must be in English, easy to read, in a table or grid format, and printed in black or blue ink on at least A4 sized paper. Any alternate record you create **must** be acceptable to your Local Council.

នៅក្នុងឧទាហរណ៍នេះ អ្នកទទួលខុសត្រូវផ្នែកសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារកត់ចុះសិក្ខណៈភាពពីរដង ហើយកត់សម្គាល់ថាការដាក់ឱ្យត្រូវដាក់អាចមាន ភាពប្រឈមនឹងគ្រោះថ្នាក់តិច ប្រសិនបើទឹកជ្រលក់ត្រូវបានដាក់ចូលនៅក្នុងថាសរាក់។

ឧទាហរណ៍នៃដំណើរការចាត់ចែងរបាយការណ៍កត់ចុះសិក្ខណៈភាពបង្ហាញប្រាប់ថា បន្ទាប់មកទឹកជ្រលក់សាច់ត្រូវបានយកទៅកំដៅម្តងទៀត នៅថ្ងៃផ្សេងគ្នា។ ជាម្តងទៀត ពេលម៉ោង និងសិក្ខណៈភាពត្រូវបានកត់ចុះនៅពេលចាប់ផ្តើម និងពេលបញ្ចប់នៃដំណើរការចាត់ចែងនេះ។

ដំណើរការចាត់ចែងរបាយការណ៍កត់ចុះសិក្ខណៈភាព គឺជាឯកសារមួយដ៏សំខាន់។ ដោយគ្មានឯកសារនេះទេ លោកអ្នកមុខជាត្រូវការប្រើឯក សារដោយឡែក សំរាប់ដំណាក់កាលចាត់ចែងនីមួយៗជាមិនខាន។

ថតចម្លងពាក្យបំពេញឧទាហរណ៍នៅទំព័រខាងក្រោយ។ សូមកុំសរសេរនៅក្នុងពាក្យបំពេញឧទាហរណ៍នេះ។

ប្រសិនបើលោកអ្នកប្រាថ្នាចង់បង្កើតសណ្ឋានឯកសារដោយខ្លួនលោកអ្នក នោះលោកអ្នកត្រូវតែដាក់បញ្ចូលគ្រប់ទាំងព័ត៌មានពិសណ្ឋាន ដែលចុះនៅទំព័រទី 97។ ពាក្យបំពេញឯកសាររបស់លោកអ្នកត្រូវតែធ្វើឡើងជាភាសាអង់គ្លេស ស្រួលអាន ជាសណ្ឋានតារាង ឬក្រឡា ដោយប្រើទឹកខ្មៅពណ៌ខ្មៅ ឬពណ៌ខៀវនៅលើក្រដាស ដែលមានទំហំយ៉ាងតិចបំផុត A4។ ឯកសារភ្ជាប់ប្តូរណាមួយដែលលោក អ្នកបង្កើត ត្រូវតែបានទទួលការយល់ព្រមពីសាលាក្រុងប្រចាំតំបន់របស់លោកអ្នក។

**Record 6 Internal review – process temperature log**

This record is to be used by the Food Safety Supervisor at least once a month.

The Record verifies that your food making processes are meeting the requirements of your Food Safety Program time and temperature controls.

You should complete this record by logging the processes of at least two menu items or products on a set date, once a month. Photocopy the record sheet before using it.

Full instructions are contained on page 90.

**Month:** September

Menu item	Process	Thawing		Preparation		Cooking		Cooling		Reheating		Display		Serving	
		Start	End	Start	End	Start	End	Start	End	Start	End	Start	End	Start	End
Roast beef	Date	25/09/01		26/09/01		26/09/01		26/09/01		27/09/01		27/09/01		27/09/01	
	Time	6pm	9am	11am	12pm	12pm	2pm	2pm	4pm	12.30	13.30	13.30	13.40	13.40	13.40
	Temp °C	-15	0	3	5	5	75	75	21	5	75	75	72	72	72
	Time							4pm	8pm						
	Temp °C							21	5						
<b>Comments/observations:</b> All OK															
<b>Corrective action:</b>															
<b>EXAMPLE ONLY</b>															
Meat sauce for lasagne	Date	26/09/01		26/09/01		26/09/01		26/09/01		26/09/01		26/09/01		27/09/01	
	Time	10am	12pm	12pm	1pm	1pm	3pm	12.30	13.30	12.30	13.30	13.30	13.40	13.40	13.40
	Temp °C	5	8	8	95	95	23	5	75	5	75	75	72	72	72
	Time						3pm	5pm							
	Temp °C					23°C	5°C								
<b>Comments/observations:</b> Only just cooled in time															
<b>Corrective action:</b> Use shallow trays for better cooling															
<b>Signed:</b> Danny Ritterman															

**ឯកសារទី៦ ការពិនិត្យសីតិភូមិសាស្ត្រ - ដំណើរការចាត់ចែងរបាយការណ៍កំចាត់សីតុណ្ហភាព**

ឯកសារនេះសំរាប់ប្រើដោយអ្នកទទួលខុសត្រូវផ្នែកសុវត្ថិភាពមូលដ្ឋាន ឲ្យបានយ៉ាងហោចណាស់មួយដង ក្នុង១ខែ។  
 ឯកសារបញ្ជាក់អះអាងថា ដំណើរការរៀបចំមូលដ្ឋានរបស់លោកអ្នក បំពេញទៅលើសេចក្តីតម្រូវនៃពេលកម្មវិធីសុវត្ថិភាព  
 មូលដ្ឋាន និងការមើលត្រួតត្រាសីតុណ្ហភាពរបស់លោកអ្នក។  
 លោកអ្នកត្រូវតែបំពេញឯកសារនេះដោយធ្វើរបាយការណ៍កំចាត់ចុះអំពីដំណើរការនៃមុខងារ ឬផលិតផលយ៉ាងតិចពីរមុខ នៅចំព្រៃ  
 កំណត់ណាមួយ ១ដង ក្នុង១ខែ។ ត្រូវតែចម្លងស្ថិតិឯកសារនេះ មុននឹងប្រើវា។  
 ការណែនាំពេញលេញត្រូវបានផ្តល់នៅទំព័រទី 91។

ខ្លះ កញ្ចប់

មុខងារ	ដំណើរចាត់ចែង	ការធ្វើត្រួតពិនិត្យ		ការរៀបចំ		ការធ្វើត្រួតពិនិត្យ		ការធ្វើត្រួតពិនិត្យ		ការកំណត់ចម្លង		ការបញ្ជូនសម្ភារ	
		ថ្ងៃ	ម៉ោង	ថ្ងៃ	ម៉ោង	ថ្ងៃ	ម៉ោង	ថ្ងៃ	ម៉ោង	ថ្ងៃ	ម៉ោង	ថ្ងៃ	ម៉ោង
សាច់គោរម្លាំង	កាលបរិច្ឆេទ	25/09/01		26/09/01		26/09/01		26/09/01		27/09/01		27/09/01	
	ម៉ោង	6pm	9am	11am	12pm	12pm	2pm	2pm	4pm	12.30	13.30	13.40	13.40
	Temp °C		-15	3	5	5	75	75	21	5	75	75	72
	ម៉ោង								4pm				
	Temp °C								21				

របាយការណ៍ផ្សេងៗ/ការពិនិត្យផ្ទៀងផ្ទាត់: All OK

ហត្ថលេខា: Danny Ritterman

**សកម្មភាពតែមួយ:**

មុខងារ	ដំណើរចាត់ចែង	ការរៀបចំ		ការធ្វើត្រួតពិនិត្យ		ការធ្វើត្រួតពិនិត្យ		ការកំណត់ចម្លង	
		ថ្ងៃ	ម៉ោង	ថ្ងៃ	ម៉ោង	ថ្ងៃ	ម៉ោង	ថ្ងៃ	ម៉ោង
ទឹកក្រូចកំប៉ុន	កាលបរិច្ឆេទ	26/09/01		26/09/01		26/09/01		27/09/01	
	ម៉ោង	10am	12pm	12pm	1pm	1pm	3pm	12.30	13.30
	Temp °C	5	8	8	95	23	5	75	
lasagne	ម៉ោង					3pm	5pm		
	Temp °C					23°C	5°C		

របាយការណ៍ផ្សេងៗ/ការពិនិត្យផ្ទៀងផ្ទាត់: ត្រូវតែចាត់ចែង

ហត្ថលេខា: Danny Ritterman

**សកម្មភាពតែមួយ:**

ប្រើថាសរាងដើម្បីត្រួតពិនិត្យចាប់ត្រង់

**Record 6 Internal Review – Process Temperature Log**

Photocopy before use

This record is to be used by the Food Safety Supervisor once a month.

The Record verifies that your food making processes are meeting time and temperature controls. You should complete this record by logging the processes of at least two menu items or products on a set date, once a month. Photocopy the record sheet before using it. Full instructions are contained on page 90.

**Month:**

Menu item	Process	Date		Time		Temp °C		Time		Temp °C	
		Start	End	Start	End	Start	End	Start	End	Start	End
<b>Comments/observations:</b>											
<b>Signed:</b>											
<b>Corrective action:</b>											
<hr/>											
Menu item	Process	Date		Time		Temp °C		Time		Temp °C	
		Start	End	Start	End	Start	End	Start	End	Start	End
<b>Comments/observations:</b>											
<b>Signed:</b>											
<b>Corrective action:</b>											



## Appendix 1

### Glossary of common food terms

Bacteria	Commonly known as germs. Microorganisms are found in and on food, people, surfaces, untreated water, dirt, soil, plants, animals and pests.
Food borne illness	Illness caused though eating contaminated food. Such as chemical contamination or virus, food poisoning bacteria etc.
Calibration	To ensure the accuracy of the readings of a measuring instrument are consistent with a known standard (for example, a thermometer). See 'Support Program Maintenance and Equipment'.
Clean	The action of making equipment, utensils, crockery, etcetera in a condition free from visible matter. To be clean – free from visible matter, such as food waste, dirt and grease, and free from objectionable odour.
Cleaning schedule	A 'to-do-list' of the cleaning activities that are required throughout the premises and equipment: how often cleaning is to be done, how this cleaning is carried out (for example: chemicals and equipment required) and recording the completion of these cleaning activities. If your business transports food your cleaning schedule must also include a cleaning schedule for the transport containers or vehicles.
Contaminant	The introduction or occurrence of either a biological, chemical or physical matter that may lead to a food safety risk. (e.g. physical matter, such as glass in food )
Contamination	The introduction or occurrence of a contaminant in food.
Cool	To lower the temperature.
Corrective action	The steps to be taken by your staff where a breach of a control measure occurs. (i.e. if the hazard is not controlled)
Cross contamination	Contamination from one food, surface or utensil to another e.g. juices of raw chicken onto a knife which is then used to chop lettuce for salad.
Customer complaint record	A record of customer complaints about food safety and action taken subsequent to that complaint.
Delivery	The receipt of goods from a supplier at which time the proprietor then takes responsibility for the food.
Detergent	Chemical used to assist the removal of grease and dirt from utensils or equipment. Detergents do not kill bacteria. Detergents work best in clean hot water.
Dry goods	Food ingredients that can be stored at room temperature (not chilled or frozen) without being a risk to food safety e.g. flour, sugar, rice, jars and bottles of sauce, canned fruit and raw vegetables.
Dry storage	Storing dry goods at room temperature.
Equipment	A machine, instrument, apparatus, utensil or appliance (other than a single-use item) used in connection with food handling. Includes any equipment used to clean a food premises or equipment.
Equipment and maintenance program	A record of work completed in the upkeep of equipment including repairs, disposal and replacement of equipment.
Food grade	Container, covering or wrap that will not contaminate food products especially by leaching chemicals into the food.
Food Handling	The making, manufacturing, producing, collecting, extracting, processing, storing, transporting, delivering, preparing, treating, preserving, packing, cooking, thawing, serving or displaying of food.
Food handling skills	A program that covers food handling, hygiene of personnel, cleaning of the equipment and monitoring of these practices to ensure the safe production of food.

## សេចក្តីបន្ថែមទី១ សន្ទានុក្រមនៃពាក្យម្ហូបអាហារទូទៅ

បាក់តេរី	ជាទូទៅត្រូវបានស្គាល់ថាមេរោគ។ មេរោគតូចៗត្រូវបានគេរកឃើញនៅក្នុង និងពីលើម្ហូប មនុស្ស ផ្ទៃខាងលើ ទឹកមិនស្អាត ធូលី ដី រុក្ខជាតិ សត្វ និងសត្វចម្រុះ។
ជម្ងឺឆ្លងតាមម្ហូប ការដាក់ក្រិតខ្នាត	ជម្ងឺឆ្លងតាមរយៈការបរិភោគម្ហូបមិនស្អាត ដូចជាភាពក្រខ្វក់ដោយសារជាតិគីមី ឬវ៉ាយរុស ម្ហូបពុលដោយសារបាក់តេរី។ល។ ដើម្បីប្រាកដទៅលើភាពត្រឹមត្រូវនៃការអានឧបករណ៍វាស់ ដែលត្រូវដូចគ្នានឹងខ្នាតក្នុងដែលគេស្គាល់ (ឧទាហរណ៍ ប្រដាប់ស្តង់ ស៊ីតុណ្ណភាព)។ មើល ' កម្មវិធីផ្គត់ផ្គង់មើលថែទាំគ្រឿងបរិក្ខារ និងគ្រឿងបរិក្ខារ ' ។
ស្អាត	សកម្មភាពនៃការធ្វើឲ្យគ្រឿងបរិក្ខារ គ្រឿងឧបករណ៍ប្រើប្រាស់ ពែង ចាន ឆ្នាំង។ល។ នៅក្នុងស្ថានភាពរួចចាកផុតពីសារធាតុដែល មើលឃើញ។ សំអាត - រួចចាកផុតពីសារធាតុដែលមើលឃើញ ដូចជាម្ហូបសល់ ធូលី និងខ្នាញ់ ហើយរួចចាកផុតពីក្លិនដែលមិន អាចទ្រាំបាន។
គំរោងការលាងសំអាត	បញ្ជីបំពេញកិច្ចការ ' នៃសកម្មភាពលាងសំអាតដែលត្រូវបានតម្រូវឲ្យមានពេញទាំងអស់ និងគ្រឿងបរិក្ខារ របៀបបញ្ជីកញ្ចប់ យ៉ាងណាដែលត្រូវលាងសំអាត របៀបដែលការលាងសំអាតនេះត្រូវអនុវត្ត (ឧទាហរណ៍ ជាតិគីមី និងគ្រឿងបរិក្ខារដែលតម្រូវឲ្យ មាន) និងការកត់ចុះនូវការបំពេញសកម្មភាពលាងសំអាតទាំងនេះ។ ប្រសិនបើអាជីវកម្មរបស់លោកអ្នកដឹកជញ្ជូនម្ហូបអាហារ គំរោងការលាងសំអាតរបស់លោកអ្នក ក៏ត្រូវរួមបញ្ចូលទាំងគំរោងការលាងសំអាតផងដែរ ឬប្រយុទ្ធនឹងផងដែរ។
សារធាតុក្រខ្វក់	ការរំលោភឲ្យមាន ឬការកើតមាននៃសារធាតុដីវិសាស្ត្រ គីមី ឬសារធាតុមានរូបរាងណាមួយដែលអាចបណ្តាលឲ្យកើតភាព ប្រឈមនឹងគ្រោះថ្នាក់ដល់សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ (ឧទាហរណ៍ សារធាតុដែលមានរូបរាង ដូចជាអ៊ីបេរីកែវនៅក្នុងម្ហូប)។
ភាពក្រខ្វក់	ការរំលោភឲ្យមាន ឬការកើតមានសារធាតុក្រខ្វក់នៅក្នុងម្ហូប។
គ្រឿងដាក់	ដាក់ឲ្យស៊ីតុណ្ណភាពធ្លាក់ចុះ។
សកម្មភាពកែតម្រូវ	ជំហានទាំងឡាយដែលត្រូវអនុវត្តដោយបុគ្គលិករបស់លោកអ្នក ពេលណាមានការបំពានវិធានការណ៍ទប់ទល់កើតឡើង (ពោលគឺ ប្រសិនបើមិនបានទប់ទល់ការពារភាពប្រឈមនឹងគ្រោះថ្នាក់)។
ឆ្លងម្ហូប	ភាពក្រខ្វក់កើតមានពីម្ហូប ផ្ទៃលើ ឬគ្រឿងឧបករណ៍ប្រើប្រាស់មួយ ទៅមួយទៀត ឧទាហរណ៍ វត្ថុរាវចេញ ពីមាត់ដោយទៅនឹង កាំបិត រួចយកកាំបិតប្រើសំរាប់កាត់សាឡាត់។
ឯកសារប្តឹងក្តីត្រូវរួមសំអតិថិជន	ឯកសារនៃការប្តឹងក្តីត្រូវរួមសំអតិថិជន អំពីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ និងសកម្មភាពដែលបានធ្វើក្រោយមកទៅនឹងបណ្តឹងនោះ។
ទំនិញទាំចូល	ការទទួលទំនិញទាំចូលពីអ្នកផ្គត់ផ្គង់ ដែលបន្ទាប់ពីពេលនោះមកម្ចាស់ហាងត្រូវទទួលខុសត្រូវចំពោះម្ហូបអាហារ។
ទឹកម្សៅសាប៊ូ	ជាតិគីមីដែលបានប្រើដើម្បីជួយកំចាត់ជាតិខ្លាញ់ និងដីចេញពីគ្រឿងឧបករណ៍ប្រើប្រាស់ ឬគ្រឿងបរិក្ខារ។ ទឹកម្សៅសាប៊ូមិនសម្រាប់ បាក់តេរីឡើយ។ ទឹកម្សៅសាប៊ូមានប្រសិទ្ធភាពល្អ ពេលណាប្រើជាមួយទឹកក្តៅស្អាត។
ទំនិញស្អុត ឬក្រៀម	គ្រឿងផ្សំម្ហូបអាហារដែលអាចរក្សាទុកនៅតាមស៊ីតុណ្ណភាពក្នុងបន្ទប់ (មិនត្រជាក់ មិនកក) ដោយឥតមានភាពប្រឈមនឹងគ្រោះ ថ្នាក់ដល់សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ឧទាហរណ៍ ម្សៅ អង្ករ ទឹកជ្រលក់ក្នុងក្រឡ ឬដប ផ្ទៃលើកំប៉ុង និងបន្លែឆៅ។
ឃ្នាំងស្តុករបស់ស្អុត	ឃ្នាំងស្តុកទំនិញស្អុតនៅតាមស៊ីតុណ្ណភាពក្នុងបន្ទប់ ។
គ្រឿងបរិក្ខារ	គ្រឿងម៉ាស៊ីន គ្រឿងប្រដាប់ គ្រឿងឧបករណ៍ ឬគ្រឿងប្រើប្រាស់ដោយអគ្គិសនី (ផ្សេងពីរបស់ប្រើសំរាប់មួយដង) សំរាប់ប្រើជាមួយ ការចាប់កាន់ម្ហូបអាហារ រួមបញ្ចូលទាំងគ្រឿងបរិក្ខារណាមួយប្រើសំរាប់លាងសំអាតអាគារ ឬគ្រឿងបរិក្ខារធ្វើម្ហូបអាហារផងដែរ។
គ្រឿងបរិក្ខារ និងកម្មវិធីមើលថែទាំ គ្រឿងបរិក្ខារ	ឯកសារនៃកិច្ចការដែលបានបំពេញក្នុងការមើលថែទាំគ្រឿងបរិក្ខារ រួមបញ្ចូលទាំងការផ្លាស់ប្តូរ ការបោះចោល និងការដាក់ទំនិញ ស្អុតគ្រឿងបរិក្ខារ។
ការដាក់ម្ហូបអាហារជាក្រុមថ្នាក់	ប្រអប់ គំរូប ឬកញ្ចប់ដែលនឹងមិនធ្វើឲ្យក្រខ្វក់ដល់ផលិតផលម្ហូបអាហារ ជាពិសេសកុំឲ្យប្រោះជាតិគីមីចូលទៅក្នុងម្ហូបអាហារ
ការចាប់កាន់ម្ហូបអាហារ	ការធ្វើ ផលិត រៀបចំ ប្រមូលយក ចំរាញ់ ចាត់ចែងដំណើរការ រក្សាទុក ដឹកជញ្ជូន ទាំទំនិញចូល ធ្វើម្ហូប ផ្គត់ផ្គង់ រៀបចំទុកឲ្យបាន យូរ ចំអិន ធ្វើឲ្យរលាយពិត បំរើ ឬគាំងបង្ហាញម្ហូបអាហារ។
ជំនាញការចាប់កាន់ម្ហូបអាហារ	កម្មវិធីដែលគ្របដណ្តប់លើការចាប់កាន់ម្ហូបអាហារ អនាម័យរបស់បុគ្គលិក ការលាងសំអាតគ្រឿងបរិក្ខារ និងការឃ្នាំងកុំឲ្យមើល ការអនុវត្តទាំងនេះ ដើម្បីប្រាកដឲ្យបានប្រាកដទៅលើសុវត្ថិភាពនៃការផលិតម្ហូបអាហារ។

Food poisoning	<p>When an individual is sick from eating food which has been contaminated by either:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Biological Contamination: of a food with food poisoning bacteria or where the food has been badly handled which has caused the numbers of the bacteria to grow to large numbers.</li> <li>• Physical Contamination: things found in food that should not be present such as stones, wound strips, hair, glass, insects, wood etc.</li> <li>• Chemical Contamination: where cleaning agents, detergents or fly sprays come in contact with the food.</li> </ul>
Food recall	An action taken to remove from sale, distribution and consumption of foods that pose a safety hazard to consumers including its retrieval and disposal.
Food safety supervisor	Person(s) within your business who is responsible for looking after food safety. The food safety supervisor knows how to recognise, prevent and alleviate the potential hazards associated with handling of food. They must have met the appropriate food safety competency standards for their type of premises and have the ability and authority (of the proprietor) to supervise other people handling food, ensuring it is done safely.
Freeze	Preserve food by making solid by refrigerating below freezing point or using blast freeze equipment.
Frozen products	Foods made solid by refrigeration below freezing. Food must not be partially thawed and are to be frozen solid.
Frozen storage	Controlled storage conditions that will maintain frozen products until it is required for use.
Garnish	To decorate or embellish food. For example: addition of parsley to the top of lasagne.
Hazard	A biological, chemical or physical agent in, or a condition of, food that has the potential to cause an adverse health effect in humans.
High Risk Food	Foods which include meat, seafood, poultry, eggs, dairy, products, smallgoods, cooked rice or any food product that contains these foods (for example, sandwiches, quiche and prepared salads).
Hold	Keep or reserve; keep in a specified condition.
Hot-hold	Keep food at, or above, 60°Celsius. Using appropriate equipment such as hot lamps, bain-marie.
Microbial organisms	Any living organism that can survive as a single cell. This includes bacteria, viruses, yeasts and moulds.
Microwave	To microwave: to cook or heat in a microwave oven. A microwave: an oven which uses high frequency electromagnetic waves to cook or heat food.
Mix	To combine two or more substances.
Monitoring procedures	A method to be followed by staff to check and record a food handling activity.
Ordering	A direction or instruction to buy, sell or supply food.
Peel	To remove the outer covering of a foodstuff (e.g. fruit, vegetable, prawn)
Pest Control	The elimination of pests from a food premises and the prevention of pests entering the premises.
Pests	Birds, rodents, insects.
Pest controller	A service provided by specialists to businesses for pests elimination methods such as bait boxes and other pesticides suitable for use in a food premises.
Potential hazard	Something that could make food unsafe, but has not yet done so.

ពុលម្ហូបអាហារ	<p>ពេលណាមានបុគ្គលណាម្នាក់ឈឺ ដែលបណ្តាលមកពីការបរិភោគម្ហូបអាហារមិនស្អាតដោយសារៈ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ភាពក្រខ្វក់ខាងជីវសាស្ត្រ: ម្ហូបអាហារដែលមានបាក់តេរីពុលម្ហូបអាហារ ឬពេលណាម្ហូបអាហារត្រូវបានចាប់កាន់យ៉ាងឆ្លើសប្រហែស ដែលបណ្តាលឲ្យចំនួនបាក់តេរីកើនចំនួនយ៉ាងច្រើន។</li> <li>• ភាពក្រខ្វក់ដែលអាចមើលឃើញ: អ្វីៗដែលរកឃើញនៅក្នុងម្ហូបអាហារមិនគួរកើតមាន ដូចជាដុំក្រួស កំណាត់រ៉ូបូស សក់ អំបែងដប សត្វល្អិត កំណាត់ឈើ។ល។</li> <li>• ភាពក្រខ្វក់ដែលមានជាតិគីមី: ដែលមានសារធាតុសំរាប់លាងសំអាត ទឹកម្សៅសាប៊ូ ឬវត្ថុរាវសំរាប់បាញ់សម្លាប់សត្វរុយ ប៉ះពាល់នឹងម្ហូបអាហារ។</li> </ul>
បញ្ហាឲ្យប្រមូលម្ហូបអាហារ	សកម្មភាពដែលត្រូវបានធ្វើឡើងដើម្បីយកចេញពីការលក់ ការបែងចែក និងការបរិភោគម្ហូបអាហារដែលត្រូវប្រមូលមកវិញនាំឲ្យមានភាពប្រឈមនឹងគ្រោះថ្នាក់ដល់អតិថិជន រួមទាំងការប្រមូលមកវិញ និងការបោះចោលម្ហូបទាំងនោះផងដែរ។
អ្នកទទួលខុសត្រូវផ្នែកសុវត្ថិភាព	ជននៅក្នុងអាជីវកម្មរបស់លោកអ្នកដែលទទួលខុសត្រូវលើសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ។ អ្នកទទួលខុសត្រូវផ្នែកម្ហូបអាហារ សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ស្គាល់អំពីរបៀបសម្គាល់ដឹង ការពារ និងសម្រាលភាពប្រឈមនឹងគ្រោះថ្នាក់ដែលនឹងអាចកើតមាន ទាក់ទងនឹងការចាប់កាន់ម្ហូបអាហារ។ គេទាំងនោះត្រូវតែបានបំពេញទៅលើសមត្ថភាពខ្នាតកំរិតសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារសមរម្យ សំរាប់ប្រភេទនៃអាការរបស់គេ ហើយមានសមត្ថភាព និងអំណាច(របស់ម្ចាស់ហាង) ដើម្បីមើលគ្រប់គ្រងអ្នកដទៃត្រូវបានចាប់កាន់ម្ហូបអាហារ ដើម្បីប្រាកដថាត្រូវបានធ្វើដោយសុវត្ថិភាព។
ធ្វើឲ្យកក	ការរក្សាទុកម្ហូបអាហារឲ្យបានយូរ ដោយធ្វើឲ្យវាទៅជាការកក ដោយដាក់ចូលទៅក្នុងទឹកកកនៅក្រោមចំណុចកក ឬប្រើគ្រឿងបរិក្ខារបញ្ចេញចំនុះឲ្យកក។
ផលិតផលកក	ម្ហូបអាហារដែលត្រូវបានធ្វើឲ្យកក ដោយដាក់ចូលទៅក្នុងទឹកកកនៅក្រោមចំណុចកក។ មិនត្រូវឲ្យផ្នែកខ្លះនៃម្ហូបអាហារនោះរលាយឡើយ ហើយត្រូវតែដាក់វាឲ្យកកវិញជាទីផ្ទៃ។
ឃ្នាំងស្តុកម្ហូបអាហារឲ្យកក	ឃ្នាំងស្តុកម្ហូបអាហារឲ្យកកដែលមានឧបករណ៍គ្រប់គ្រង ដែលរក្សាផលិតផលឲ្យនៅកក រហូតដល់ពេលត្រូវការយកប្រើ។
តុបតែងម្ហូបអាហារ	ការតុបតែង ឬកែច្នៃម្ហូបអាហារ។ ឧទាហរណ៍ ដាក់បន្ថែមវ៉ាន់ស៊ុយបារាំង ពីលើម្ហូបឡាស្សាញ៉ា។
ភាពប្រឈមនឹងគ្រោះថ្នាក់	សារធាតុជីវសាស្ត្រ គីមី ឬដែលមានរូបរាង ឬស្ថានភាពនៃម្ហូបអាហារដែលនឹងបណ្តាលឲ្យប៉ះពាល់ដល់សុខភាពមនុស្ស។
ម្ហូបអាហារដែលស្ថិតនៅក្នុងភាពប្រឈមនឹងគ្រោះថ្នាក់ខ្ពស់	ម្ហូបអាហារដែលមានរូបរាងសាច់ ម្ហូបសម្បុរ សាច់មាន សាច់ទា ស៊ុត ផលិតផលធ្វើពីទឹកដោះគោ ទំនិញតូចតាច បាយភ្លិន ឬផលិតផលម្ហូបអាហារដទៃត្រូវបានម្ហូបអាហារទាំងនេះ (ឧទាហរណ៍ ទំប៉ុងស៊ែរវិច ភ្នំចហេ និងសាឡាត់ដែលបានរៀបចំរួច)។
រក្សាទុក	រក្សាទុក ឬត្រៀមទុក រក្សាទុកនៅក្នុងលក្ខណៈដាក់លាក់ណាមួយ។
រក្សាកំដៅ	រក្សាម្ហូបអាហារឲ្យចម្រើន ឬពិសេសគឺក្នុងភាព ៦០៨ ដោយប្រើគ្រឿងបរិក្ខារសមរម្យដូចជាអំពូលចង្កៀងក្តៅ ចង្កៀនកំដៅម្ហូបអាហារ ដោយទឹកក្តៅ។
មេរោគតូចៗ	មេរោគនៅរស់ណាមួយដែលអាចរស់នៅក្នុងកោសិកាតែមួយ។ នេះមានរូបរាងបាក់តេរី វីរុស ដំបែ និងផ្សិតផ្លូវ។
ចង្កៀនម៉ាយក្រដៅ	ចំអិមដោយចង្កៀនម៉ាយក្រដៅ: ចំអិម ឬកំដៅនៅក្នុងចង្កៀនម៉ាយក្រដៅ។ ចង្កៀនម៉ាយក្រដៅ: ចង្កៀនដែលប្រើលកសម្លេងអគ្គិសនីចម្លងខ្ពស់ដើម្បីចំអិម ឬកំដៅម្ហូបអាហារ។
លាយ	ការដាក់លាយសារធាតុពីរមុខ ឬច្រើនជាង។
ទម្រង់ការឃ្នាំងត្រីមើល	របៀបដែលបុគ្គលិកត្រូវធ្វើតាមដើម្បីតែកមើល និងកត់ចុះសកម្មភាពចាប់កាន់ម្ហូបអាហារ។
បញ្ហា	ការបញ្ហា ឬណែនាំដើម្បីទិញ លក់ ឬផ្គត់ផ្គង់ម្ហូបអាហារ។
បក	យកសំបកចេញពីមុខម្ហូប (ឧទាហរណ៍ ផ្លែឈើ បន្លែ បង្កា)។
ការបង្ក្រាបសត្វចង្រៃ	ការកំចាត់នូវសត្វចង្រៃពីអាគារម្ហូបអាហារ និងដើម្បីបង្ការកុំឲ្យសត្វចង្រៃចូលមកក្នុងអាគារ។
សត្វចង្រៃ	សត្វស្លាប សត្វករកេរ សត្វល្អិត។
អ្នកបង្ក្រាបសត្វចង្រៃ	កិច្ចប្រតិបត្តិដោយអ្នកឯកទេស ទៅដល់អាជីវកម្មអំពីរបៀបកំចាត់សត្វចង្រៃ ដូចជាប្រអប់នុយ និងថ្នាំសម្លាប់សត្វចង្រៃដទៃត្រូវបានសមរម្យសំរាប់ប្រើនៅក្នុងអាគារម្ហូបអាហារ។
ភាពប្រឈមនឹងគ្រោះថ្នាក់ដែលទំនងជាអាចកើតមានឡើង	អ្វីមួយដែលអាចបណ្តាលឲ្យម្ហូបអាហារពុំមានសុវត្ថិភាព ក៏ប៉ុន្តែមិនទាន់បានធ្វើឲ្យកើតមានឡើងឡើយ។

Potentially hazardous food	Food that as to be kept at certain temperatures to minimise the growth of any pathogenic micro-organisms that may be present in the food, or to prevent the formation of toxins in the food. This food must be handled hygienically and correctly to limit the risk of food poisoning.
Process	In relation to food: any activity that involves preparation of food for sale.
Processed fruit and vegetables	Fruit and vegetables that have been altered from their original state.
Raw materials	Food before it is changed or processed.
Ready-to-eat food	Food that is ordinarily consumed in the same state as which it is sold and that does not include nuts in the shell and whole, raw fruits or vegetables that are intended for hulling, peeling or washing by the consumer.
Refrigerated storage	The storage of potentially hazardous food at a temperature between 0°C and 5°C.
Reheat	The heating of food that has already been cooked and cooled, heated to a temperature that will kill microbial organisms that may be growing in that food. Food to be reheated only once.
Sanitise	To apply heat or chemicals, or a combination of heat and chemicals so that the number of microorganisms on a surface is reduced.
Self-service	A process where customers serve themselves.
Standard operating procedure	Established method for staff to follow which ensures food and food processes remain safe.
Stock rotation	Storage of food so that the most recent stock is placed behind existing stock. This good practice ensures oldest stock will be used first and food is used before it passes its best before date.
Food supplier	A person or company who provides food ingredients, prepared foods or ready to eat foods to your business, which can clearly demonstrate good food management practices and procedures.
Temperature control	The methods used by a business to maintain the temperature of food at less than 5°C for chilled foods and hot foods higher than 60°C.
Thawing	Using the appropriate thawing procedure. Removing food(s) from frozen storage (-15°C) and brought to a chilled state (0 to 5 °C ) prior to preparation, cooking, etc.
Transport	Take or carry goods from one place to another.
Thermometer	An instrument used to measure the temperature, such as a probe thermometer. (See Program 5, p59)
Wash	Cleanse with liquid, especially detergent and water.

ម្ហូបអាហារដែលទំនងជាអាចកើតមានភាពប្រឈមនឹងគ្រោះថ្នាក់	ម្ហូបអាហារដែលត្រូវបានរក្សាទុកនៅក្នុងសីតុណ្ហភាពជាក់លាក់ ដើម្បីការពារមេរោគកូរ៉ាមូមេនយ៉ាងតិចបំផុត ដែលអាចបណ្តាលឱ្យរក្សាបានមេរោគនៅក្នុងម្ហូបអាហារ ឬដើម្បីបង្ការនូវការកើតនូវជាតិពុលនៅក្នុងម្ហូបអាហារ។ ម្ហូបអាហារនេះត្រូវតែបានចាប់កាន់ដោយមានអនាម័យ ហើយត្រូវត្រូវបំផុតដើម្បីកំណត់ទៅលើភាពប្រឈមនឹងគ្រោះថ្នាក់នៃការពុលម្ហូប។
ដំណើរការចាត់ចែង	ដែលទាក់ទិនទៅនឹងម្ហូបអាហារ: សកម្មភាពណាមួយដែលទាក់ទិននឹងការរៀបចំម្ហូបអាហារសំរាប់លក់។
បន្ថែម ផ្ទៃឈើដែលបានយកទៅចាត់ចែង	ផ្ទៃឈើ និងបន្ថែមដែលត្រូវបានយកទៅកែច្នៃសុវត្ថិភាពដើមរបស់វា។
សារធាតុលោហ៍	ម្ហូបអាហារមិនត្រូវបានគេយកទៅផ្លាស់ប្តូរ ឬចាត់ចែង។
ម្ហូបអាហារដែលបានរៀបចំរួចស្រេចសំរាប់បរិភោគ	ម្ហូបអាហារដែលត្រូវបានគេបរិភោគក្នុងលក្ខណៈធម្មតា ក្នុងសភាពដូចដែលគេលក់ ហើយមិនរាប់បញ្ចូលទាំងសណ្តែកដីក្នុងសំបកផ្ទៃឈើ ឬបន្ថែមទាំងដុំមូល ដែលអ្នកទិញបំរុងនឹងបកសំបកចេញ ឬលាងសំអាត។
ឃ្នាំងស្តុកម្ហូបអាហាររកក	ឃ្នាំងស្តុកម្ហូបអាហារដែលអាចមានភាពប្រឈមនឹងគ្រោះថ្នាក់ខ្លាំង នៅក្នុងសីតុណ្ហភាព 0°C និង 5°C។
កំដៅក្នុងឡឡើង	ការកំដៅម្ហូបអាហារដែលបានចម្អិន និងដាក់ឱ្យត្រជាក់ ហើយកំដៅនៅក្នុងសីតុណ្ហភាពដែលនឹងសម្លាប់មេរោគកូរ៉ាមូមេន ដែលអាចធំជាតំឡើងនៅក្នុងម្ហូបអាហារនោះ។ ម្ហូបអាហារដែលសំរាប់កំដៅឡើងវិញត្រូវតែម្តងប៉ុណ្ណោះ។
ការលាងសំអាតបាក់ឆើ	ដាក់កំដៅ ឬប្រើជាតិគីមី ឬដាក់រូបមន្តរំកិល និងជាតិគីមីដើម្បីកាត់បន្ថយនូវការកើនឡើងនៃមេរោគកូរ៉ាមូមេននៅលើផ្ទៃ។
បំរើដោយខ្លួនឯង	ដំណើរដែលអ្នកទិញបំរើដោយខ្លួនឯង។
ទម្រង់ការអនុវត្តខ្នាតគំរូ	របៀបដែលបានរៀបចំឱ្យមានរួចស្រេចសំរាប់ឱ្យបុគ្គលិកធ្វើតាម ដែលប្រាកដឱ្យបានច្បាស់ថាម្ហូបអាហារ និងដំណើរការចាត់ចែងម្ហូបអាហារនេះតែមានសុវត្ថិភាព។
ការផ្លាស់ប្តូរស្តុកទំនិញ	ការរៀបចំទុកដាក់ម្ហូបអាហារ ដើម្បីឱ្យស្តុកទំនិញថ្មីត្រូវបានដាក់នៅពីក្រោយស្តុកទំនិញដែលនៅមាន។ ការអនុវត្តល្អបំផុតនេះដើម្បីប្រាកដថា ស្តុកទំនិញចាស់នឹងត្រូវបានយកទៅប្រើមុន ហើយម្ហូបអាហារនឹងត្រូវបានប្រើមុនវាហួសសុវត្ថិភាពល្អប្រសើររបស់វា។
អ្នកផ្គត់ផ្គង់ម្ហូបអាហារ	ជន ឬក្រុមហ៊ុនដែលផ្គត់ផ្គង់គ្រឿងផ្សំម្ហូបអាហារ ម្ហូបអាហារដែលបានរៀបចំរួចស្រេច ឬម្ហូបអាហារដែលបានរៀបចំរួចស្រេចសំរាប់បរិភោគ សំរាប់អាជីវកម្មរបស់លោកអ្នក ដែលអាចបង្ហាញឃើញយ៉ាងច្បាស់នូវការអនុវត្ត និងទម្រង់ការគ្រប់គ្រងម្ហូបអាហារបានល្អ។
ការមើលគ្រប់គ្រងសីតុណ្ហភាព	របៀបអាជីវកម្មប្រើដើម្បីរក្សាសីតុណ្ហភាពម្ហូបអាហារឱ្យនៅតិចជាង 5°C សំរាប់ម្ហូបអាហាររកក និងច្រើនជាង 60°C សំរាប់ម្ហូបអាហាររក្តៅ។
ការធ្វើឱ្យរលាយទឹកកក	ការប្រើទម្រង់ការឱ្យរលាយសមរម្យ។ ការយកម្ហូបអាហាររចេញពីកន្លែងកក (-15°C) ហើយដាក់ឱ្យនៅក្នុងកំរិតត្រជាក់ (ពី 0°C ទៅ 5°C) មុនរៀបចំចម្អិន។ល។
ការដឹកជញ្ជូន	ការយកចេញ ឬដឹកជញ្ជូនទំនិញពីកន្លែងមួយ ទៅកាន់កន្លែងមួយទៀត។
ប្រដាប់ស្តង់សីតុណ្ហភាព	ឧបករណ៍ប្រើសំរាប់ស្តង់សីតុណ្ហភាព ដូចជាបន្ទះស្តង់សីតុណ្ហភាព។ (មើលកម្មវិធីទី៥ ទំព័រទី៥៩)
លាងសំអាត	លាងសំអាតជាមួយវត្ថុរាវ ជាពិសេសជាមួយទឹកម្សៅសាប៊ូ និងទឹក។