

## ផ្នែកបន្ថែម C ផលិតផលម្ហូបអាហារចិន (Supplement C Chinese style products) CAMBODIAN



### ការណែនាំ

ផ្នែកបន្ថែមនេះមានចុះនូវទំព័រដែលត្រូវឱ្យលោកអ្នក ដាក់ឱ្យមាននៅក្នុងកម្មវិធីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហាររបស់លោកអ្នក ដោយព្រោះតែលោកអ្នករៀបចំ ហើយលក់ទំនិញ មាន់ខ្ចី និង/ឬជ្រូកខ្ចី/សាច់សាស៊ីវ។

នៅក្នុងផ្នែកបន្ថែមនេះ មានទាំងអស់ចំនួន២២ទំព័រ។

នៅក្នុងផ្នែកបន្ថែមនេះមានបីផ្នែក។

C1 - ទាខ្ចី

C2 - មាន់ខ្ចី

C3 - ជ្រូកខ្ចី/សាច់សាស៊ីវ

លោកអ្នកត្រូវការជ្រើសរើសយកផ្នែកមួយណាដែលលោកអ្នកធ្វើ នៅក្នុងអាជីវកម្មរបស់លោកអ្នក។

**សិក្សាទំព័រ** 'ផ្នែកប្រឈមនឹងគ្រោះថ្នាក់' ទៅក្នុងសណ្ឋានគំរូកម្មវិធីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារសម្រាប់បច្ចុប្បន្នរបស់លោកអ្នក ដែលមាននៅក្នុងផ្នែកបន្ថែមនេះ។ នេះគឺជាព័ត៌មានថ្មីជាក់លាក់ទៅនឹងកម្មវិធីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហាររបស់លោកអ្នក ហើយក៏ជាផ្នែកបន្ថែមទៅនឹងព័ត៌មានដែលមានរួចហើយ នៅក្នុងសណ្ឋានគំរូកម្មវិធីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារសម្រាប់បច្ចុប្បន្ន។ លោកអ្នកត្រូវសិក្សាទំព័រទាំងនេះ បន្ទាប់ពីទំព័រ 'ផ្នែកប្រឈមនឹងគ្រោះថ្នាក់' ទាក់ទិនបច្ចុប្បន្ន។ ឧទាហរណ៍:

- ផ្នែកទី 4 - ការរៀបចំ (ផ្នែកបន្ថែម - ទាខ្ចី) ត្រូវសិក្សាទំព័រចំនួន 'ផ្នែកទី 4 ការរៀបចំ' បច្ចុប្បន្ននៅទំព័រទី២៥។

**សិក្សាទំព័រ** ឯកសារដែលមាននៅក្នុងផ្នែកបន្ថែមនេះទៅក្នុង សណ្ឋានគំរូកម្មវិធីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារសម្រាប់បច្ចុប្បន្នរបស់លោកអ្នក។ ឯកសារទាំងនេះត្រូវសិក្សាទំព័រចំនួនឯកសារដែលមានចុះនៅក្នុងសណ្ឋានគំរូកម្មវិធីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារសម្រាប់បច្ចុប្បន្នរបស់លោកអ្នក។

- ឯកសារទី១១ - របាយការណ៍កត់ចុះការសម្អាត
- ឯកសារទី១២ - របាយការណ៍កត់ចុះពេលវេលាដាំដំណាំលក់សាច់

## ផ្នែកបន្ថែម C ផលិតផលម្ហូបអាហារចិន

វគ្គសិក្សានេះគឺសំរាប់អាជីវករណាដែលរៀបចំធ្វើ ចំអិន ហើយប្រាថ្នាចង់គាំទ្រទៅខ្លួន មានខ្លួន ជ្រូកខ្លួន ឬសាច់សាស៊ីវ នៅក្រៅការគ្រប់គ្រងសីតុណ្ហភាពធម្មតា។

វគ្គសិក្សានេះ**មិនអាច**ប្រើដោយពាណិជ្ជករណាដែលទទួលបានទិញទៅខ្លួន មានខ្លួន ជ្រូកខ្លួន ឬសាច់សាស៊ីវពីពាណិជ្ជករម្នាក់ទៀតដែលជាអ្នករៀបចំធ្វើ ចំអិន និងដឹកមកឲ្យខ្លួនឡើយ។

ពាណិជ្ជករណាដែលទទួលបានទិញទៅខ្លួន មានខ្លួន ជ្រូកខ្លួន ឬសាច់សាស៊ីវពីពាណិជ្ជករម្នាក់ទៀតដែលជាអ្នករៀបចំធ្វើ ចំអិន និងដឹកមកឲ្យខ្លួន ត្រូវតែធ្វើទៅតាមទម្រង់ការគ្រប់គ្រងសីតុណ្ហភាពធម្មតា មានន័យថា គេត្រូវរក្សាទុកសាច់នៅក្នុងកម្រិតសីតុណ្ហភាព 60°C ឬក្តៅជាងនេះ បើមិនដូច្នោះទេគេនឹងត្រូវអនុវត្តបទបញ្ជា២ម៉ោង/៤ម៉ោង។ បទបញ្ជា២ម៉ោង/៤ម៉ោងមានទម្រង់ដូចតទៅនេះ:

ម្ហូបអាហារដែលស្ថិតនៅក្នុងភាពប្រឈមនឹងគ្រោះថ្នាក់ខ្ពស់ ដែលបានរៀបចំរួចស្រេចសំរាប់បរិភោគត្រូវបានរក្សាទុករវាង 5°C និង 60°C (តំបន់សីតុណ្ហភាពដែលមានគ្រោះថ្នាក់):

- ចំពោះរយៈពេល៤ម៉ោងសារុប ឬលើសពីនេះ ត្រូវតែបោះវាចោល។
- ចំពោះរយៈពេលតិចជាង២ម៉ោង ត្រូវតែដាក់ចូលទៅក្នុងបន្ទប់គ្រជក់ឲ្យបានភ្លាមៗ។
- ចំពោះរយៈពេលច្រើនជាង២ម៉ោង ក៏ប៉ុន្តែតិចជាង៤ម៉ោង ត្រូវតែប្រើវាឲ្យបានភ្លាមៗ។

សូមចងចាំថាម៉ោងទាំងនេះគឺជាម៉ោងបូកត្រួតបន្ថែមលើគ្នា - អម្បងពេលនីមួយៗនៅក្នុងតំបន់សីតុណ្ហភាពដែលមានគ្រោះថ្នាក់ ត្រូវតែបូកបន្ថែមដើម្បីឲ្យបានដល់ចំនួនម៉ោងសារុប។

វគ្គសិក្សានេះចែកចេញជាចំណុចផ្នែក - ទាខ្លួន មានខ្លួន និងជ្រូកខ្លួន/សាច់សាស៊ីវ។ ប្រសិនបើអាជីវកម្មរបស់លោកអ្នករៀបចំធ្វើ ហើយចំអិនសាច់ណាមួយនៃសាច់ទាំងនេះ ហើយប្រាថ្នាចង់ដាក់ព្យួរវាគាំទ្រនៅក្នុងកំដៅបរិយាកាសដែលត្រូវបានដាក់ព្យួរ ត្រូវយកសេចក្តីតម្រូវដែលទាក់ទិនចេញ ហើយដាក់វាចូលទៅក្នុងផ្នែកដែលសមស្របនៃកម្មវិធីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារសំរាប់អាជីវកម្មក្នុងបរិបទម្ហូបអាហារ និងលក់រាយ របស់ក្រសួងកិច្ចបម្រើប្រជាជន។

ផ្នែកនីមួយៗត្រូវបញ្ជាក់ប្រាប់សេចក្តីតម្រូវទាំងឡាយដែលត្រូវបំពេញ ដើម្បីជួយក្នុងការដាក់ព្យួរគាំទ្រសាច់ណាមួយនៅក្រៅការគ្រប់គ្រងកំដៅ។ ប្រសិនបើមិនបានបំពេញទៅលើលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យទាំងនេះទេ នោះត្រូវអនុវត្តតាមវិធានការគ្រប់គ្រងកំដៅធម្មតា មានន័យថាត្រូវរក្សាទុកសាច់នៅកន្លែងគាំទ្រក្នុងកម្រិតសីតុណ្ហភាព 60°C ឬក្តៅជាងនេះ បើមិនដូច្នោះទេនឹងត្រូវអនុវត្តបទបញ្ជា២ម៉ោង/៤ម៉ោង។

សេចក្តីតម្រូវដាក់លាក់ទៅនឹងប្រភេទសាច់នីមួយៗត្រូវតែបានអនុវត្តតាម នៅក្នុងសហការជាមួយគ្រប់ទាំងសេចក្តីតម្រូវនៃកម្មវិធីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារសំរាប់អាជីវកម្មក្នុងបរិបទម្ហូបអាហារ និងលក់រាយ របស់ក្រសួងកិច្ចបម្រើប្រជាជន។ គ្រប់ទាំងផ្នែកទាក់ទិនទៀតត្រូវតែបានអនុវត្តតាមជាធម្មតា - ឧទាហរណ៍ ផ្នែកចំអិន និងផ្នែករៀបចំធ្វើ។

### សាច់ប្រភេទផ្សេងៗគ្នា

'សាច់ប្រភេទផ្សេងៗគ្នា' សំដៅទៅគ្រប់ទាំងសាច់ដទៃទៀត - ក្រៅពីទាខ្លៃចិន មានខ្លៃចិន សាច់សាស៊ីវ ឬជ្រូកខ្លៃចិន - ដែលតាំងលក់នៅតាមកញ្ចក់អាជីវកម្មម្ហូបចំណី។ 'សាច់ប្រភេទផ្សេងៗគ្នា' រាប់បញ្ចូលទាំងសាច់ឯទៀត ដូចជាត្រីមីក កោះបក្សី និងអណ្តាត។

គ្រប់ទាំងវិធានការគ្រប់គ្រងកំដៅធម្មតានិងត្រូវអនុវត្តចំពោះ 'សាច់ប្រភេទផ្សេងៗគ្នា' ។ ហេតុដូច្នោះគ្រប់ទាំង 'សាច់ប្រភេទផ្សេងៗគ្នា' ត្រូវតែបានរក្សាទុកនៅក្នុងកម្រិតសីតុណ្ហភាព 60°C ឬក្តៅជាងនេះ បើមិនដូច្នោះទេនឹងត្រូវអនុវត្តបទបញ្ជា២ម៉ោង/៤ម៉ោង។

ពុំមានការលើកលែងចំពោះវិធានការគ្រប់គ្រងកំដៅធម្មតាសំរាប់ 'សាច់ប្រភេទផ្សេងៗគ្នា' ឡើយ (សាច់ក្រៅពីទាខ្លៃចិន មានខ្លៃចិន សាច់សាស៊ីវ និងជ្រូកខ្លៃចិន)



**ផ្នែកបន្ថែម C1**  
**វគ្គសិក្សាផលិតផលម្ហូបអាហារចិន**

(ទាខ្លួន)



## ផ្នែកទី៤

### ការរៀបចំធ្វើ (ទាខ្វែរចិន)

ទំព័រទី១ នៃទំព័រទាំង២

#### តើខ្ញុំត្រូវរែកមើលអ្វីខ្លះ?

- ជ្រលក់ទាចូលទៅក្នុងទឹកពុះដែលមានទឹកខ្មៅ (ត្រៀមផ្សំឡើង និងចំនួនទឹកខ្មៅដែលប្រើនោះនឹងអាស្រ័យទៅលើរូបមន្តធ្វើម្ហូបបុរាណ។ ចំនួនជាក់លាក់នៃទឹកខ្មៅដែលត្រូវប្រើនោះមិនជាសំខាន់អ្វីទេ)។
- ត្រូវរៀបចំសម្លនៅក្នុងកន្លែងត្រជាក់។
- នៅពេញទំហំដំណើរការសម្ល មិនត្រូវឱ្យសីតុណ្ហភាពនៅចំផ្នែកកណ្តាលទាលើសពី 25°C ឡើយ។
- កុំរៀបចំសម្លទាលើសពី៦ម៉ោង។

#### ហេតុអ្វីបានជាខ្ញុំត្រូវការរែកមើលចំណុចទាំងនេះ?

- ទឹកពុះសម្លាប់បាក់តេរីដែលមានវត្តមាននៅលើស្បែកទា។
- ទឹកខ្មៅផ្លាស់ប្តូរកម្រិត pH របស់ស្បែកទា និងសមត្ថភាពនៃបាក់តេរីពុលដល់ម្ហូបអាហារឱ្យរីកដុះដាល។
- សីតុណ្ហភាពលើសពី 25°C ផ្តល់នូវបរិយាកាសសមរម្យសំរាប់បាក់តេរីឱ្យរីកដុះដាល។
- បន្ទាប់ពីបានរៀបចំហើយ ការរីកដុះដាលបាក់តេរីក៏ចាប់ផ្តើមកើនឡើង - ការចំអិនទាំងមិនបំផ្លាញជាតិពុលដែលបាក់តេរីបង្កើតទេ ដូចជា Staphylococcus Aureus។

#### តើខ្ញុំត្រូវចៀសវាងបញ្ហាទាំងនេះដោយរបៀបណា?

- ត្រូវប្រាកដឱ្យបានច្បាស់ថាដាំទឹកពុះល្អ មុននឹងជ្រលក់ទាចូលទៅក្នុងទឹកដែលមានត្រៀមផ្សំ។
- ត្រូវរៀបចំសម្លនៅក្នុងកន្លែងត្រជាក់។
- ប្រើប្រដាប់ស្តង់សីតុណ្ហភាព ដើម្បីរែកមើលសីតុណ្ហភាពនៅចំផ្នែកកណ្តាលទា នាដើមដំបូងនៃដំណើរការសម្ល និងនៅត្រង់ចំណុចមួយប្រហែលជាពាក់កណ្តាលនៃដំណើរការសម្ល (ត្រូវប្រុងប្រយ័ត្នក្នុងការស៊ើបសួរដំបូងសីតុណ្ហភាពទៅកន្លែងដែលនឹងបណ្តាលឱ្យដាច់ស្បែកទាយ៉ាងតិចបំផុត)។ ត្រូវកត់ចុះសីតុណ្ហភាពទាំងនេះទុកនៅក្នុងសន្លឹកកំណត់ហេតុត្រឹមត្រូវ។

#### តើខ្ញុំត្រូវធ្វើអ្វីខ្លះ ប្រសិនបើមានអ្វីមួយកើតឡើងមិនត្រឹមត្រូវ?

- មុនជ្រលក់ទា ត្រូវដាំទឹកសំរាប់ជ្រលក់ទាឱ្យពុះឡើងវិញ ប្រសិនបើទឹកដែលមានត្រៀមផ្សំនោះត្រជាក់។
- យកទាណាមួយដែលបានដឹងថាមានសីតុណ្ហភាពនៅចំផ្នែកកណ្តាលលើសពី 25°C ពេញទំហំដំណើរការសម្ល ទៅក្នុងបន្ទប់ត្រជាក់រហូតទាល់តែសីតុណ្ហភាពធ្លាក់ចុះ។
- បោះចោលទាណាដែលបានរៀបចំលើសពី៦ម៉ោង (ម៉ោងបូកត្រួតបន្ថែមលើគ្នា - ប្រសិនបើត្រូវដាក់ទាចូលទៅក្នុងបន្ទប់ត្រជាក់ ដើម្បីឱ្យសីតុណ្ហភាពនៅចំផ្នែកកណ្តាលធ្លាក់ចុះ ពេលម៉ោងដែលបានរៀបចំសម្លរវាងមុនដាក់ចូលទៅក្នុងបន្ទប់ត្រជាក់ ត្រូវបូកបន្ថែមទៅលើពេលម៉ោងរៀបចំសម្ល បន្ទាប់ពីបានយកវាចេញពីបន្ទប់ត្រជាក់ម្តងទៀត)។

**ផ្នែកទី៤**

**ការរៀបចំធ្វើ (ទាខ្លួន) បន្ត**

ទំព័រទី២ នៃទំព័រទាំង២

ទាំងនេះគឺជាកិច្ចការបន្ថែមទៀតដែលខ្ញុំត្រូវធ្វើ ដើម្បីចៀសវាងកុំឲ្យកើតមានបញ្ហា:

---

---

---

ទាំងនេះគឺជាកិច្ចការបន្ថែមទៀតដែលខ្ញុំត្រូវធ្វើ ប្រសិនបើមានអ្វីមួយកើតឡើងមិនត្រឹមត្រូវ:

---

---

---

ទាំងនេះគឺជាឯកសារដែលលោកអ្នកត្រូវរក្សាទុកសំរាប់ផ្នែកនេះ:

- ឯកសារទី១១ - របាយការណ៍កត់ចុះការសម្អាត។
- ឯកសារទី១២ - របាយការណ៍កត់ចុះពេលវេលាដាក់សាច់។

### ផ្នែកទី 10A

### ការបំរើ និងការតាំងលក់ម្ហូបអាហារ (ទៅខ្វែង)

ទំព័រទី១ នៃទំព័រទាំង២

#### តើខ្ញុំត្រូវរែកមើលអ្វីខ្លះ?

- កន្លែងតាំងលក់ត្រូវមានខ្យល់ចេញចូលល្អ មិនត្រូវមានលទ្ធភាពនៃធាតុសើមកើតមានឡើយ។
- មិនត្រូវឱ្យទាប៊ីគ្នា ឬប៊ីចំសាច់ឯទៀតនៅកន្លែងតាំងលក់ឡើយ។
- កុំឱ្យស្បែកទាប៊ីចំចេញពីគ្នា ហើយត្រូវរក្សាឱ្យវានៅជាប់គ្នាជានិច្ច។
- មិនត្រូវឱ្យមនុស្សប៉ះពាល់ចំស្បែកទាប៊ីឡើយ។
- មិនត្រូវដាក់ទាប៊ីនៅកន្លែងតាំងលក់ នៅក្រៅការគ្រប់គ្រងកំដៅលើសពី២២ម៉ោងឡើយ។

#### ហេតុអ្វីបានជាខ្ញុំត្រូវការរែកមើលចំណុចទាំងនេះ?

- ធាតុសើមដែលកើនឡើងនៅកន្លែងតាំងលក់ នឹងបង្កើនសកម្មភាពទឹកនៃស្បែកទាប៊ី ការកើនសកម្មភាពទឹកនៃស្បែក នឹងផ្តល់នូវបរិយាកាសសមរម្យល្អសំរាប់បាក់តេរីពូលដល់ម្ហូបអាហារឱ្យរីកដុះដាល។
- ទាប៊ីចំគ្នាទៅវិញទៅមក ឬប៊ីចំជាមួយសាច់ដទៃទៀតនៅកន្លែងតាំងលក់ ក៏នឹងបង្កើននូវសកម្មភាពទឹក ឬលទ្ធភាពនៃការរីកដុះដាលបាក់តេរីនៅលើស្បែកទាប៊ីផងដែរ។
- បាក់តេរីពូលដល់ម្ហូបអាហារ រីកដុះដាលនៅលើសាច់ទាប៊ី នៅក្នុងកម្រិតយ៉ាងឆាប់រហ័ស - ស្បែកការពារសាច់ពីការរីកដុះដាលបាក់តេរី។
- បន្ទាប់ពីបានដាក់ចំនួន២២ម៉ោងនៅកន្លែងតាំងលក់ នៅក្រៅការគ្រប់គ្រងកំដៅ បាក់តេរីពូលដល់ម្ហូបអាហាររីកដុះដាលនៅក្នុងកំរិតយ៉ាងច្រើន នៅលើផ្ទៃស្បែកទាប៊ី។

#### តើខ្ញុំត្រូវចៀសវាងបញ្ហាទាំងនេះដោយរបៀបណា?

- ត្រូវប្រាកដឱ្យបានច្បាស់ថា មិនត្រូវមានការបាំងព័ន្ធជុំវិញកន្លែងតាំងលក់ឡើយ មានន័យថា ទូកញ្ចក់ដែលបាំងព័ន្ធជុំវិញនឹងមិនសមស្របទេ។
- ត្រូវប្រាកដឱ្យបានច្បាស់ថា មានកន្លែងគ្រប់គ្រាន់នៅកន្លែងតាំងលក់ ដើម្បីអនុញ្ញាតឱ្យមានកន្លែងគ្រប់គ្រាន់សំរាប់ដាក់ពួរទាប៊ីនៅឃ្នាតពីគ្នា ការពារកុំឱ្យវាប៊ីចំគ្នាទៅវិញទៅមក ឬប៊ីចំសាច់ដទៃទៀតនៅកន្លែងតាំងលក់។
- ត្រូវប្រាកដឱ្យបានច្បាស់ថា នៅពេលយកទាប៊ីចុះឡើង ត្រូវប្រើដៃកញ្ជូរ ជាជាងចាប់កាន់ផ្ទៃស្បែកទាប៊ីផ្ទាល់។
- រក្សាទុកនូវកំណត់ហេតុនៃពេលម៉ោង ដែលយកទាប៊ីដាក់នៅកន្លែងតាំងលក់។

## ផ្នែកទី 10A

### ការបំរើ និងការតាំងលក់មួយប្រភេទ (ទាខ្លួន) បន្ត

ទំព័រទី២ នៃទំព័រទាំង២

#### តើខ្ញុំត្រូវធ្វើអ្វីខ្លះ ប្រសិនបើមានអ្វីមួយកើតឡើងមិនត្រឹមត្រូវ?

- ប្រសិនបើទារ៉ាប៉ះចំគ្នា ឬប៉ះចំសាច់ដទៃទៀតនៅកន្លែងតាំងលក់ ត្រូវដាក់វាឱ្យនៅឃ្នាតឆ្ងាយពីគ្នាភ្លាម។ ប្រសិនបើប៉ះចំគ្នាអស់រយៈពេលយ៉ាងយូរ ត្រូវយកវាចេញពីកន្លែងតាំងលក់ ហើយកាត់វាជាដុំៗ - ដាក់វា នៅក្រោមការគ្រប់គ្រងកំដៅ មានន័យថាដាក់វានៅក្នុងទូចំហុយក្នុងកម្រិតសីតុណ្ហភាព 60°C ឬក្តៅជាង។
- កាលណាស្បែកទាដាច់/ខូចខាត ឬមានមនុស្សប៉ះពាល់ចំផ្ទៃស្បែកទា នោះត្រូវកាត់វាជាដុំៗ ហើយដាក់វា នៅក្រោមការគ្រប់គ្រងកំដៅ មានន័យថាដាក់វានៅក្នុងទូចំហុយក្នុងកម្រិតសីតុណ្ហភាព 60°C ឬក្តៅជាង។
- យកចេញទាណាមួយដែលបានតាំងលក់លើសពី២២ម៉ោង ហើយត្រូវបោះវាចោល។

ទាំងនេះគឺជាកិច្ចការបន្ថែមទៀតដែលខ្ញុំត្រូវធ្វើ ដើម្បីចៀសវាងកុំឱ្យកើតមានបញ្ហា:

---



---



---

ទាំងនេះគឺជាកិច្ចការបន្ថែមទៀតដែលខ្ញុំត្រូវធ្វើ ប្រសិនបើមានអ្វីមួយកើតឡើងមិនត្រឹមត្រូវ:

---



---



---

ទាំងនេះគឺជាឯកសារដែលលោកអ្នកត្រូវរក្សាទុកសំរាប់ផ្នែកនេះ

- ឯកសារទី១២ - របាយការណ៍កត់ចុះពេលម៉ោងតាំងលក់សាច់។

## ផ្នែកបន្ថែម C2 វគ្គសិក្សាផលិតផលម្ហូបអាហារចិន

(មានខ្សែចិន)



## ផ្នែកទី៥

### ការចំអិនម្ហូបអាហារ (មានខ្លែចិន)

ទំព័រទី១ នៃទំព័រ១

#### តើខ្ញុំត្រូវរែកមើលអ្វីខ្លះ?

- ចំអិនមាននៅក្នុងទឹកពុះដែលមានអំបិល ឬទឹកស៊ីអ៊ីវ។ រួមមន្តធ្វើម្ហូបពិតប្រាកដដែលប្រើនោះ និងអាស្រ័យទៅលើរូបមន្តធ្វើម្ហូបបុរាណ ហើយចំនួនអំបិល/ទឹកស៊ីអ៊ីវដែលប្រើនោះមិនជាសំខាន់អ្វីទេ។

#### ហេតុអ្វីបានជាខ្ញុំត្រូវការរែកមើលចំណុចទាំងនេះ?

- ទឹកពុះសម្រាប់បាក់តេរីដែលមានវត្តមាននៅពិលើផ្ទៃស្បែកមាន។
- អំបិល ឬអំបិលដែលមាននៅក្នុងទឹកស៊ីអ៊ីវ ផ្លាស់ប្តូរសកម្មភាពទឹក ឬលទ្ធភាពនៃបាក់តេរីពុលដល់ម្ហូបអាហាររីកដុះដាលនៅពិលើស្បែកមាន។ សកម្មភាពទឹកដែលផ្លាស់ប្តូរនៅក្នុងស្បែក ជួយកាត់បន្ថយនូវការរីកដុះដាលបាក់តេរី។

#### តើខ្ញុំត្រូវចៀសវាងបញ្ហាទាំងនេះដោយរបៀបណា?

- ប្រាកដឲ្យបានច្បាស់ថា ត្រូវឲ្យទឹកប្រើសំរាប់ចំអិនមានបានពុះល្អមុននឹងប្រើវា។
- បុគ្គលិកគ្រប់គ្នាបានដឹងអំពីគ្រឿងផ្សំដែលតម្រូវឲ្យមាន នៅក្នុងការលាយផ្សំទឹកដែលពុះនោះ។

#### តើខ្ញុំត្រូវធ្វើអ្វីខ្លះ ប្រសិនបើមានអ្វីមួយកើតឡើងមិនត្រឹមត្រូវ?

- ដាំទឹកដែលបំរុងនឹងចំអិនមានឲ្យពុះឡើងវិញ ប្រសិនបើវាត្រជាក់។
- ហ្វឹកហ្វិនបុគ្គលិកឡើងវិញដែលគេមិនបានដឹងពីអំពីគ្រឿងផ្សំដែលតម្រូវនោះ។

ទាំងនេះគឺជាកិច្ចការបន្ថែមទៀតដែលខ្ញុំត្រូវធ្វើ ដើម្បីចៀសវាងកុំឲ្យកើតមានបញ្ហា:

---



---



---

ទាំងនេះគឺជាកិច្ចការបន្ថែមទៀតដែលខ្ញុំត្រូវធ្វើ ប្រសិនបើមានអ្វីមួយកើតឡើងមិនត្រឹមត្រូវ:

---



---



---



## ផ្នែកទី 10A

### ការបំរើ និងការតាំងលក់ម្ហូបអាហារ (មានខ្សែចិន)

ទំព័រទី១ នៃទំព័រទាំង២

#### តើខ្ញុំត្រូវរែកមើលអ្វីខ្លះ?

- កន្លែងតាំងលក់ត្រូវមានខ្យល់ចេញចូលល្អ មិនត្រូវមានលទ្ធភាពនៃធាតុសើមកើតមានឡើយ។
- មិនត្រូវមានប៉ះចំគ្នា ឬប៉ះចំសាច់ដទៃទៀតនៅកន្លែងតាំងលក់ឡើយ។
- កុំឱ្យស្បែកមានជាប់ចេញពីគ្នា ហើយត្រូវរក្សាឱ្យនៅជាប់គ្នាជានិច្ច។
- មិនត្រូវឱ្យមនុស្សប៉ះពាល់ចំផ្ទៃស្បែកមានឡើយ។
- មិនត្រូវដាក់ម៉ាស៊ីននៅកន្លែងតាំងលក់ នៅក្រៅការគ្រប់គ្រងកំដៅលើសពី២២ម៉ែងឡើយ។

#### ហេតុអ្វីបានជាខ្ញុំត្រូវការរែកមើលចំណុចទាំងនេះ?

- ធាតុសើមដែលកើនឡើងនៅកន្លែងតាំងលក់ នឹងបង្កើនសកម្មភាពទឹកនៃស្បែកមាន។ ការកើនសកម្មភាពទឹកនៃស្បែក នឹងផ្តល់នូវបរិយាកាសមរម្យល្អសំរាប់បាក់តេរីពុលដល់ម្ហូបអាហារឱ្យរីកដុះដាល។
- មានប៉ះចំគ្នាទៅវិញទៅមក ឬប៉ះចំជាមួយសាច់ដទៃទៀតនៅកន្លែងតាំងលក់ ក៏នឹងបង្កើននូវសកម្មភាពទឹក ឬលទ្ធភាពនៃការរីកដុះដាលបាក់តេរីនៅលើស្បែកមានផងដែរ។
- បាក់តេរីពុលដល់ម្ហូបអាហារ រីកដុះដាលនៅលើសាច់មាន នៅក្នុងកម្រិតយ៉ាងឆាប់រហ័ស - ស្បែកការពារសាច់ពីការរីកដុះដាលបាក់តេរី។
- បន្ទាប់ពីបានដាក់ចំនួន២២ម៉ែងនៅកន្លែងតាំងលក់ នៅក្រៅការគ្រប់គ្រងកំដៅ បាក់តេរីពុលដល់ម្ហូបអាហារ រីកដុះដាលនៅក្នុងកំរិតយ៉ាងច្រើន នៅលើផ្ទៃស្បែកមាន។

#### តើខ្ញុំត្រូវចៀសវាងបញ្ហាទាំងនេះដោយរបៀបណា?

- ត្រូវប្រាកដឱ្យបានច្បាស់ថា មិនត្រូវមានការបាំងព័ទ្ធជុំវិញកន្លែងតាំងលក់ឡើយ មានន័យថា ទូកពាក់ដែលបាំងព័ទ្ធជុំវិញនឹងមិនសមស្របទេ។
- ត្រូវប្រាកដឱ្យបានច្បាស់ថា មានកន្លែងគ្រប់គ្រាន់នៅកន្លែងតាំងលក់ ដើម្បីអនុញ្ញាតឱ្យមានកន្លែងគ្រប់គ្រាន់សំរាប់ដាក់ព្យួរមាន់ឱ្យនៅឃ្នាតពីគ្នា ការពារកុំឱ្យប៉ះចំគ្នាទៅវិញទៅមក ឬប៉ះចំសាច់ដទៃទៀតនៅកន្លែងតាំងលក់។
- ត្រូវប្រាកដឱ្យបានច្បាស់ថា នៅពេលយកមាន់ចុះឡើង ត្រូវប្រើដៃកញ្ជូរ ជាជាងចាប់កាន់ផ្ទៃស្បែកមាន់ផ្ទាល់។
- រក្សាទុកនូវកំណត់ហេតុនៃពេលម៉ោង ដែលយកមាន់ទៅដាក់នៅកន្លែងតាំងលក់។

### ផ្នែកទី 10A

#### ការបំរើ និងការតាំងលក់ម្ហូបអាហារ (មានខ្ទែចិន) បន្ត

ទំព័រទី២ នៃទំព័រទាំង២

#### តើខ្ញុំត្រូវធ្វើអ្វីខ្លះ ប្រសិនបើមានអ្វីមួយកើតឡើងមិនត្រឹមត្រូវ?

- ប្រសិនបើមានវាប៉ះចំគ្នា ឬប៉ះចំសាច់ដទៃទៀតនៅកន្លែងតាំងលក់ ត្រូវដាក់វាឱ្យនៅឃ្នាតឆ្ងាយពីគ្នាភ្លាម។ ប្រសិនបើប៉ះចំគ្នាអស់រយៈពេលយ៉ាងយូរ ត្រូវយកវាចេញពីកន្លែងតាំងលក់ ហើយកាត់វាជាដុំៗ - ដាក់វា នៅក្រោមការគ្រប់គ្រងកំដៅ មានន័យថាដាក់វានៅក្នុងទូចំហុយក្នុងកម្រិតសីតុណ្ហភាព 60°C ឬក្តៅជាង។
- កាលណាស្បែកមានដាច់/ខូចខាត ឬមានមនុស្សប៉ះពាល់ចំផ្ទៃស្បែកមាន នោះត្រូវកាត់វាជាដុំៗ ហើយដាក់ វានៅក្រោមការគ្រប់គ្រងកំដៅ មានន័យថាដាក់វានៅក្នុងទូចំហុយក្នុងកម្រិតសីតុណ្ហភាព 60°C ឬក្តៅជាង។
- យកចេញមាន់ណាមួយដែលបានតាំងលក់លើសពី២២ម៉ោង ហើយត្រូវបោះវាចោល។

ទាំងនេះគឺជាកិច្ចការបន្ថែមទៀតដែលខ្ញុំត្រូវធ្វើ ដើម្បីចៀសវាងកុំឱ្យកើតមានបញ្ហា:

---



---



---

ទាំងនេះគឺជាកិច្ចការបន្ថែមទៀតដែលខ្ញុំត្រូវធ្វើ ប្រសិនបើមានអ្វីមួយកើតឡើងមិនត្រឹមត្រូវ:

---



---



---

ទាំងនេះគឺជាឯកសារដែលលោកអ្នកត្រូវរក្សាទុកសំរាប់ផ្នែកនេះ

- ឯកសារទី១២ - របាយការណ៍កត់ចុះពេលម៉ោងតាំងលក់សាច់។

**ផ្នែកបន្ថែម C3**  
**វគ្គសិក្សាផលិតផលម្ហូបអាហារចិន**

(ជ្រកខ្មែរ/សាច់សាស៊ីវ)



## ផ្នែកទី 10A

### ការបំរើ និងការតាំងលក់ម្ហូបអាហារ (ជ្រូកខ្ចី/សាច់សាស៊ីវ)

ទំព័រទី១ នៃទំព័រទាំង២

\* សូមធ្វើឲ្យបានច្បាស់ប្រាកដថាលោកអ្នកអនុវត្តតាមផ្នែកទី៥ 'ការចម្អិនម្ហូបអាហារ' នៃកម្មវិធីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហាររបស់លោកអ្នក សំរាប់ការចម្អិនគ្រប់ទាំងសាច់ជ្រូកខ្ចី/សាច់សាស៊ីវ មុនពេលការបំរើ និងតាំងលក់។

#### តើខ្ញុំត្រូវរំលែកមើលអ្វីខ្លះ?

- កន្លែងតាំងលក់ត្រូវមានខ្យល់ចេញចូលល្អ មិនត្រូវមានលទ្ធភាពនៃធាតុសើមកើតមានឡើយ។
- មិនត្រូវឲ្យដុំសាច់ជ្រូកប៉ះចំគ្នា ឬប៉ះចំសាច់ឯទៀតនៅកន្លែងតាំងលក់ឡើយ។
- កុំឲ្យផ្ទៃខាងក្រៅនៃដុំសាច់ជ្រូកដាច់ចេញពីគ្នា ហើយត្រូវរក្សាឲ្យវានៅជាប់គ្នាជានិច្ច។
- មិនត្រូវឲ្យមនុស្សប៉ះពាល់ចំផ្ទៃនៃដុំសាច់ជ្រូកឡើយ។
- មិនត្រូវដាក់ដុំសាច់ជ្រូកនៅកន្លែងតាំងលក់ នៅក្រៅការគ្រប់គ្រងកំដៅលើសពី៧ម៉ោងឡើយ។

#### ហេតុអ្វីបានជាខ្ញុំត្រូវការរំលែកមើលចំណុចទាំងនេះ?

- ធាតុសើមដែលកើនចំនួនឡើងនៅកន្លែងតាំងលក់ នឹងបង្កើនសកម្មភាពទឹកនៅផ្ទៃខាងក្រៅនៃដុំសាច់ជ្រូក។ ការកើនសកម្មភាពទឹកនៅផ្ទៃខាងក្រៅ នឹងផ្តល់នូវបរិយាកាសសមរម្យល្អសំរាប់បាក់តេរីពុលដល់ម្ហូបអាហារឲ្យរីកដុះដាល។
- ដុំសាច់ជ្រូកប៉ះចំគ្នាទៅវិញទៅមក ឬប៉ះចំជាមួយសាច់ដទៃទៀតនៅកន្លែងតាំងលក់ ក៏នឹងបង្កើននូវសកម្មភាពទឹក ឬលទ្ធភាពនៃការរីកដុះដាលបាក់តេរីនៅលើផ្ទៃខាងក្រៅនៃដុំសាច់ជ្រូកផងដែរ។
- បាក់តេរីពុលដល់ម្ហូបអាហារ រីកដុះដាលនៅផ្ទៃខាងក្នុងនៃដុំសាច់ជ្រូក នៅក្នុងកម្រិតយ៉ាងធំរាប់រហ័ស - ផ្ទៃខាងក្រៅការពារសាច់ពីការរីកដុះដាលបាក់តេរី។
- បន្ទាប់ពីបានដាក់ចំនួន៧ម៉ោងនៅកន្លែងតាំងលក់ នៅក្រៅការគ្រប់គ្រងកំដៅ បាក់តេរីពុលដល់ម្ហូបអាហាររីកដុះដាលនៅក្នុងកម្រិតយ៉ាងច្រើន នៅលើផ្ទៃខាងក្រៅនៃដុំសាច់ជ្រូក។

#### តើខ្ញុំត្រូវចៀសវាងបញ្ហាទាំងនេះដោយរបៀបណា?

- ត្រូវប្រាកដឲ្យបានច្បាស់ថា មិនត្រូវមានការបាំងព័ទ្ធជុំវិញកន្លែងតាំងលក់ឡើយ មានន័យថា ទូកពាក់ដែលបាំងព័ទ្ធជុំវិញនឹងមិនសមស្របទេ។
- ត្រូវប្រាកដឲ្យបានច្បាស់ថា មានកន្លែងគ្រប់គ្រាន់នៅកន្លែងតាំងលក់ ដើម្បីអនុញ្ញាតឲ្យមានកន្លែងគ្រប់គ្រាន់សំរាប់ដាក់ព្យួរដុំសាច់ជ្រូកឲ្យនៅឃ្លាតពីគ្នា ការពារកុំឲ្យវាប៉ះចំគ្នាទៅវិញទៅមក ឬប៉ះចំសាច់ដទៃទៀតនៅកន្លែងតាំងលក់។
- ត្រូវប្រាកដឲ្យបានច្បាស់ថា នៅពេលយកដុំសាច់ជ្រូកចុះឡើង ត្រូវប្រើដៃស្អាត ជាជាងចាប់កាន់ដៃនៃដុំសាច់ជ្រូកផ្ទាល់។
- រក្សាទុកនូវកំណត់ហេតុនៃពេលម៉ោង ដែលយកដុំសាច់ជ្រូកទៅដាក់នៅកន្លែងតាំងលក់។

### ផ្នែកទី 10A

#### ការបំរើ និងការតាំងលក់បូកអាហារ (ផ្នែកខ្វែង/សាច់សាស៊ីវ) បន្ត

ទំព័រទី២ នៃទំព័រទាំង២

#### តើខ្ញុំត្រូវធ្វើអ្វីខ្លះ ប្រសិនបើមានអ្វីមួយកើតឡើងមិនត្រឹមត្រូវ?

- ប្រសិនបើដុំសាច់ជ្រូកវាប៉ះចំគ្នា ឬប៉ះចំសាច់ដទៃទៀតនៅកន្លែងតាំងលក់ ត្រូវដាក់វាឱ្យនៅឃ្នាតឆ្ងាយពីគ្នាភ្លាម។ ប្រសិនបើប៉ះចំគ្នាអស់រយៈពេលយ៉ាងយូរ ត្រូវយកវាចេញពីកន្លែងតាំងលក់ ហើយកាត់វាជាដុំៗ - ដាក់វានៅក្រោមការគ្រប់គ្រងកំដៅ មានន័យថាដាក់នៅក្នុងទូចំហុយក្នុងកម្រិតសីតុណ្ហភាព 60°C ឬក្តៅជាង។
- កាលណាផ្ទៃខាងក្រៅនៃដុំសាច់ជ្រូកណាមួយដាច់/ខូចខាត ឬមានមនុស្សប៉ះពាល់ចំផ្ទៃនៃដុំសាច់ជ្រូកនោះ ត្រូវកាត់វាជាដុំៗ ហើយដាក់វានៅក្រោមការគ្រប់គ្រងកំដៅ មានន័យថាដាក់នៅក្នុងទូចំហុយក្នុងកម្រិតសីតុណ្ហភាព 60°C ឬក្តៅជាង។
- យកចេញដុំសាច់ជ្រូកណាមួយដែលបានតាំងលក់លើសពី៧ម៉ោង ហើយត្រូវបោះវាចោល។

ទាំងនេះគឺជាកិច្ចការបន្ថែមទៀតដែលខ្ញុំត្រូវធ្វើ ដើម្បីចៀសវាងកុំឱ្យកើតមានបញ្ហា:

---



---



---

ទាំងនេះគឺជាកិច្ចការបន្ថែមទៀតដែលខ្ញុំត្រូវធ្វើ ប្រសិនបើមានអ្វីមួយកើតឡើងមិនត្រឹមត្រូវ:

---



---



---

ទាំងនេះគឺជាឯកសារដែលលោកអ្នកត្រូវរក្សាទុកសំរាប់ផ្នែកនេះ

- ឯកសារទី១២ - របាយការណ៍កត់ចុះពេលម៉ោងតាំងលក់សាច់។



