

អគ្គិភ័យនៅក្នុងកន្លែងអាហារ

ប្រសិនបើអ្នកមានអគ្គិភ័យ...



បិទ និងបញ្ឈប់ការចម្អិនម្ហូបទាំងអស់ភ្លាមៗ!

ទាក់ទងមន្ទីរសុខាភិបាលក្នុងតំបន់របស់អ្នកដើម្បីទទួលបានជំនួយ។



មុនពេលបើកឡើងវិញ

1

ទាក់ទងមន្ទីរសុខាភិបាលក្នុងតំបន់របស់អ្នក។ កន្លែងរបស់អ្នកត្រូវតែបន្តបិទរហូតដល់មានការអនុញ្ញាតឱ្យបើកឡើងវិញ។ ក្នុងករណីមួយចំនួន តម្រូវឱ្យមានការពិនិត្យគម្រោងឡើងវិញ។



2

ការបោះចោល។ កម្ដៅពីអគ្គិភ័យ ផ្សែងចំហាយ សារធាតុគីមី ដែលប្រើសម្រាប់ពន្លត់ភ្លើង និងទឹកដែលខូច ដែលធ្វើឱ្យអាហារមិនល្អសម្រាប់បរិភោគ។ ពិចារណាជួលសេវាកម្មសម្អាត ឬជួសជុលកន្លែងចង្អៀតដែលមានជំនាញវិជ្ជាជីវៈ។



កត់ត្រាប្រភេទ និងបរិមាណអាហារដែលត្រូវបានបោះចោល។ អ្នកប្រហែលជាអាចដាក់ពាក្យបណ្តឹងទាមទារធានារ៉ាប់រងបាន។

វត្ថុដែលអ្នកត្រូវបោះចោល

មន្ទីរសុខាភិបាលរបស់អ្នកនឹងជួយអ្នករកមើលថាតើអ្វីដែលត្រូវបោះចោល។

- អាហារបើករួច អាហារក្រៀម និងគ្រឿងទេស។
- ទឹកកក ប្រេងឆារ និងល្បាយស្រាភ្លេង និងកាបូនក្រចក។
- អាហារដែលរក្សាទុកក្នុងទូទឹកកក និងទូបង្កក។ ឧបករណ៍មិនមានលក្ខណៈបិទជិតស្អាត។
- អាហារដែលមានការរេចខ្ទប់អាចជ្រាបទឹកបានដូចជាក្រដាសកាតុង ធ្វើកេស ក្រដាសរ៉ូប៊ូស្ទិក និងគម្របដប និងកែវ។
- វត្ថុសម្រាប់ប្រើប្រាស់ម្តងដូចជា ពែង ធុងដាក់ឥដ្ឋ កន្សែងជូតមាត់ និងទុយោ។
- អាហារកំប៉ុងដែលប៉ះពាល់ដោយកម្ដៅ។ អ្នកប្រហែលជាអាចរក្សាទុកអាហារកំប៉ុងដែលប៉ះពាល់ដោយកម្ដៅ។ បកស្លាកចេញលាងសម្អាត លាងជម្រះ និងសម្លាប់មេរោគកំប៉ុង បន្ទាប់មកបិទស្លាកឡើងវិញ។



បើមានការសង្ស័យ សូមបោះវាចោល!

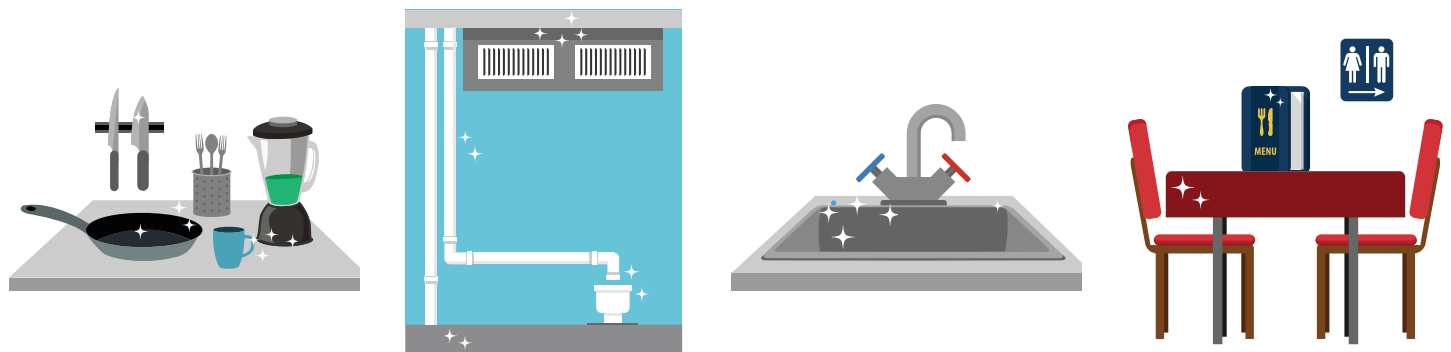
បន្តទៅផ្នែកផ្សេង →



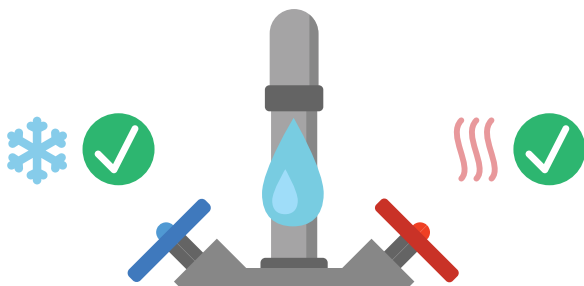
**Do it Right!
Serve it Safe!**

3 លាងសម្អាត លាងជម្រះ និងសម្លាប់មេរោគលើផ្ទៃ និងឧបករណ៍ទាំងអស់។

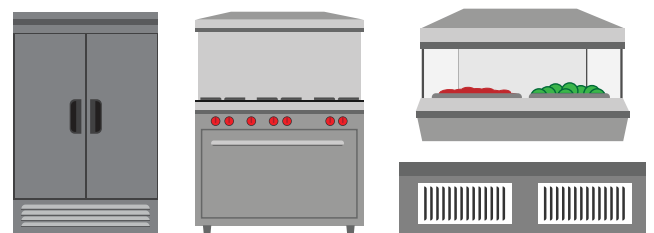
- ផ្ទៃដែលប៉ះនឹងអាហារ រួមទាំងសម្ភារៈប្រើប្រាស់ សម្ភារៈប្រាក់ ចានឆ្នាំង ឆ្នាំង និងខ្ទះ ឧបករណ៍រៀបចំអាហារ និងស៊ីង លាងបាន។
- កម្រាលឥដ្ឋ ជញ្ជាំង ពិដាន បំពង់ខ្យល់ បំពង់ដែលលាតត្រដាង និងលូបង្ហូរទឹកកម្រាលឥដ្ឋ។
- តុសម្រាប់កន្លែងទទួលទានអាហារ កៅអី ម៉ឺនុយ និងបន្ទប់ទឹក។



4 ត្រូវប្រាកដថាមានទឹកក្ដៅ និងទឹកត្រជាក់ សម្រាប់លាងដៃ និងលាងបាន។



5 ត្រូវប្រាកដថាឧបករណ៍ទាំងអស់ប្រើប្រាស់បាន ត្រឹមត្រូវ។ វារួមមានទូទឹកកក ឧបករណ៍ចម្អិនអាហារ ឧបករណ៍រក្សាកម្ដៅ និងឧបករណ៍ខ្យល់ចេញចូល។



នៅពេលដែលអ្នកត្រៀមខ្លួនបើកឡើងវិញ

ទទួលបានការយល់ព្រមពីនាយកដ្ឋានពន្លត់អគ្គិភ័យ មន្ទីរកសាងក្រុង និងទីភ្នាក់ងារជំនួយផ្សេងទៀត។

