ផ្នែកទី៣៖ បច្ចេកទេសក្រោយពេលប្រមូលផល ផលិតផលសាច់ និងទឹកដោះ

ផលិតកម្មសត្វ

ការស្តុកទុកសាច់បែបបង្កក

បច្ចេកទេសក្រោយប្រមូលផលទឹកដោះ

គាំទ្រដោយ៖ ថវិកាតាមកម្មវិធីឆ្នាំ២០២៤

ការិយាល័យគ្រប់គ្រងការកែច្នៃ

មាតិកា

១. ស្ថានភាពទូទៅនៃផលិតផលសត្វ និងបសុព្យាលនៅកម្ពុជា

២. បុព្វហេតុធ្វើឱ្យសាច់ និងទឹកដោះខូចគុណភាព/អសុវត្ថិភាព

៣. បច្ចេកទេសក្រោយការប្រមូលសាច់ និងវិធីសាស្ត្ររក្សាគុណភាព

៤. បច្ចេកទេសក្រោយការប្រមូលផលទឹកដោះ និងវិធីសាស្ត្ររក្សាគុណភាព

៥. កសិផលិតផលកែច្នៃពីសាច់ និងទឹកដោះ

៦. ទស្សនាវីដេអូផលិតកម្មប្រមូលផលទឹកដោះគោ

៧. សំណួរ-ចម្លើយ និងពិភាក្សា

៨. ឯកសារយោង

១. ស្ថានភាពទូទៅនៃផលិតកម្មសត្វ និងបសុព្យាបាលនៅកម្ពុជា

- ប្រព័ន្ធផលិតកម្មសត្វ និងបសុសត្វនៅកម្ពុជា មាន ០២បែប៖ ប្រព័ន្ធផលិតកម្មសម្រាប់បរិភោគផ្ទាល់ខ្លួន និង **ប្រព័ន្ធផលិតកម្មសម្រាប់ជំនួញ**។
- ប្រជាជនកម្ពុជា ជាង ៩០% មានចិញ្ចឹមគោ (២-៣ក្បាល) ក្របី ជ្រូក មាន់ (៥ក្បាលឡើង) ទា ក្ងាន។

ការចិញ្ចឹមមាន់បែបគ្រួសារ

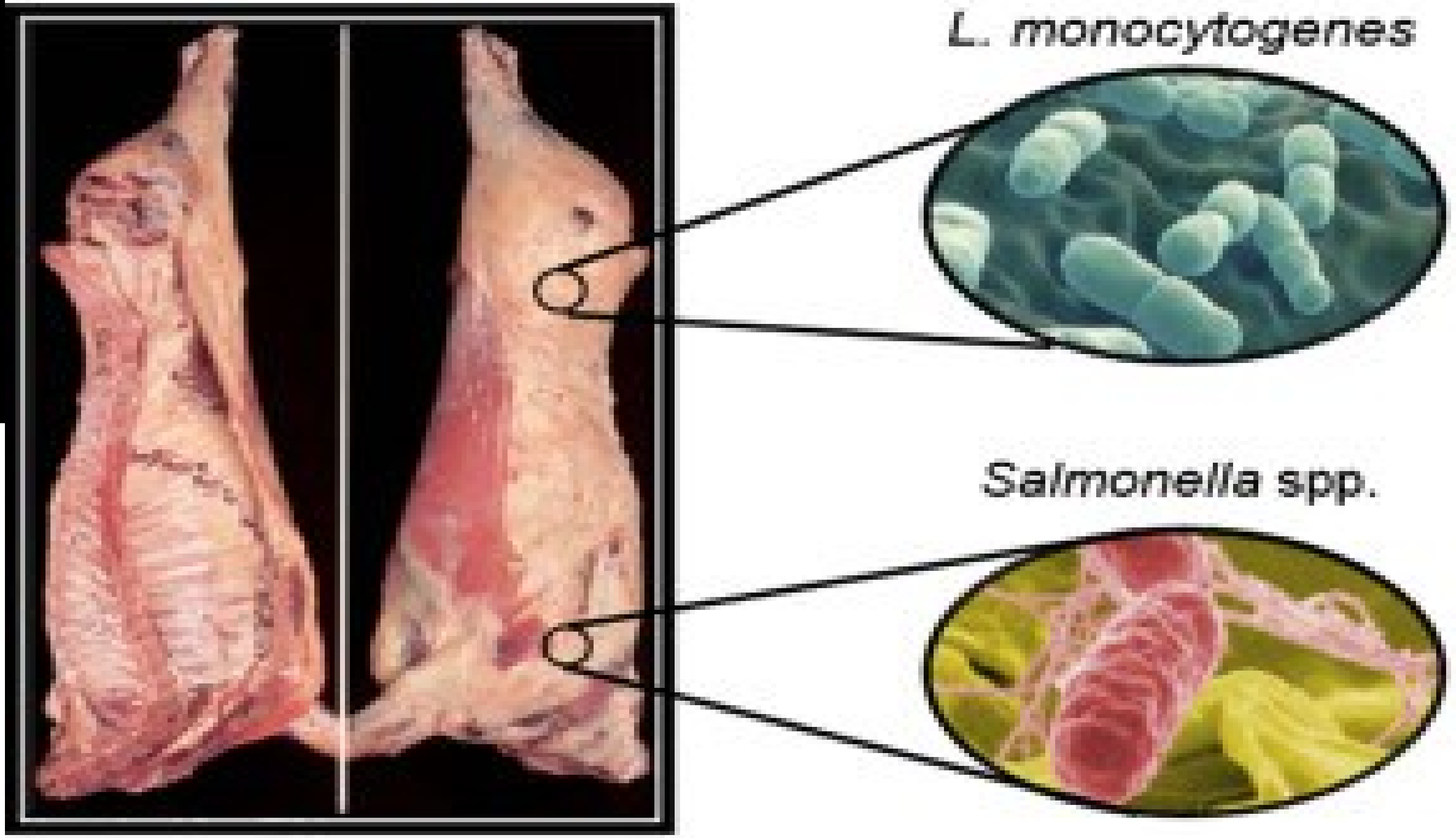
កសិដ្ឋានចិញ្ចឹមមាន់ និងជ្រូកសហការជាមួយក្រុមហ៊ុន ស៊ី ភី

- សាច់ ជាប្រភពសំបូរប្រូតេអ៊ីន ដែលពិភពលោកប្រើប្រាស់ មានកំណើនជាប្រចាំ ត្រូវការបច្ចេកទេសរក្សាគុណភាព លើសពីក្នុងផលិតកម្មទៅទៀត (Heinz និង Hautziner, 2007)។
- ចំពោះទីតាំងកែច្នៃ ឬទីសត្តឃាត តែនៅក្រៅក្រុង/ប្រជុំជន ដូច្នេះត្រូវការរក្សាគុណភាពសាច់នៅពេលដឹកជញ្ជូនចម្ងាយឆ្ងាយដោយគ្មានខូចគុណភាព នៅគ្រប់ដំណាក់កាល (Gallo et al., 2018)។
- ការប្រើបច្ចេកទេសទាប/មិនសមស្រប នោះបណ្ដាលឱ្យមានសត្វមានរបួស ហើយទីបំផុតវានឹងកាត់បន្ថយគុណភាពសាច់ និងបណ្ដាលឱ្យខូចគុណភាព/ស្អុយរលួយ (Safi, A., et al., 2022)។
- តម្រិតតម្រូវសាច់កើនឡើង ប៉ុន្តែការបាត់បង់ដោយសារការខូច/ក្លែងបន្លំគុណភាពក៏កើនឡើងដែរ។

- បច្ចុប្បន្ន ការយល់ដឹង បាន និងកំពុងមានការកើនឡើងស្ដីពីផលប៉ះពាល់សុខភាពសាធារណៈនៃមេរោគបង្កជម្ងឺក្នុងអាហារ និងជម្ងឺហ្ស៊ូណូស ដែលបានចម្លងមកពីអាហារដើមកំណើតសត្វ (Zhao, C., et al., 2001)។
- ពពួកបាក់តេរីបង្កជម្ងឺក្នុងសាច់ និងផលិតផលសាច់មានដូចជា៖ *Salmonella spp., Staphylococcus aureus, Escherichia coli, Campylobacter jejuni, Listeria monocytogenes, Clostridium perfringes, Yersinia enterocolitica and Aeromonas hydrophila* (Bhandare, S.G., et al., 2007)។

Staphylococcus aureus

Clostridium perfringes



ការនាំចូលសាច់បង្កកកំពុងក្លាយជាចម្ងល់ដែលពិបាកក្នុងការស្វែងរកចម្លើយមកអះអាងបញ្ជាក់ពីគុណភាពសាច់

សង្គមនិងសេដ្ឋកិច្ច

ថ្ងៃសុក្រ ១០ មីនា ២០២៣ កូនចៅឧកញ៉ា'

ស្ថិតក្នុងកាលៈទេសៈវិស័យចិញ្ចឹមសត្វនៅកម្ពុជារងផលប៉ះពាល់ពីការនាំចូលសាច់បង្កកពីខាងក្រៅប្រទេសគេសង្កេតឃើញថាវត្តមានសាច់បង្កកនេះកំពុងក្លាយជាប្រធានបទចង់ដឹងរបស់អ្នកចិញ្ចឹមសត្វម្ពុជា។ ពិសេសកសិករដែលប្រកបមុខរបរចិញ្ចឹមជ្រូកមានចម្ងល់ថាតើសាច់បង្កកនាំចូលនេះមានគុណភាពកម្រិតណាប្រៀបធៀបជាមួយនិងសាច់ដែលផលិតនៅក្នុងស្រុក?

សូមចុច Subscribe Channel Telegram Oknha news *គ្រប់សកម្មភាពឧកញ៉ា សេដ្ឋកិច្ច ពាណិជ្ជកម្ម និងសហគ្រិនភាព*

សមត្ថកិច្ចចុះឆែកឆេរឃ្លាំងស្តុកមួយនៅក្នុងសង្កាត់ក្រាំងធ្នង់ រកឃើញសាច់បង្កក គ្រឿងមាន់ សាច់មាន់ សាច់ជ្រូក និងក្របី ជិត ៤ សែនគីឡូក្រាម

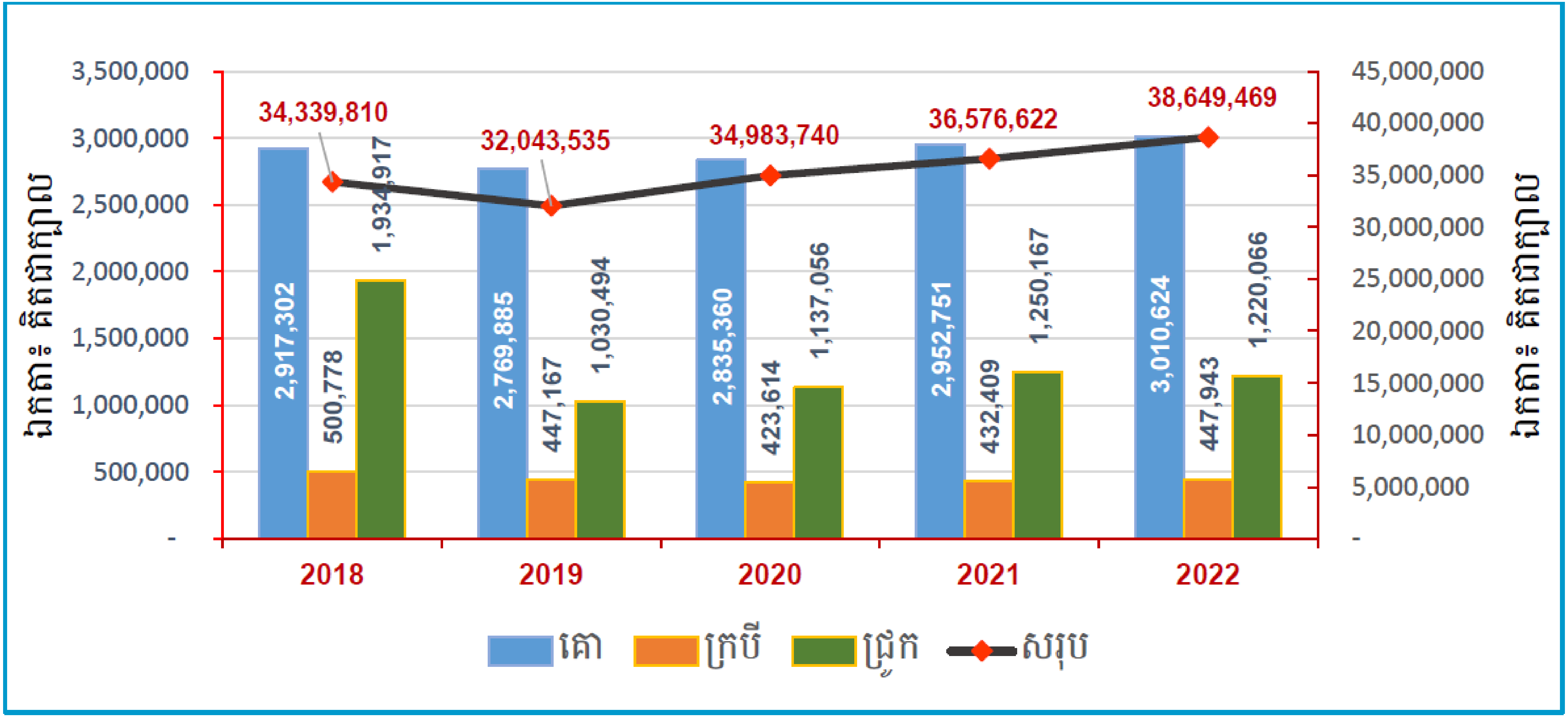
Posted By **Pen Srey Neat** December 5, 2023

សម្តេច ហ៊ុន ម៉ាណែត បញ្ជាឱ្យពង្រឹងច្បាប់ហាមឃាត់សាច់បង្កក ខូចគុណភាព

13, Nov 2023 , 5:39 pm

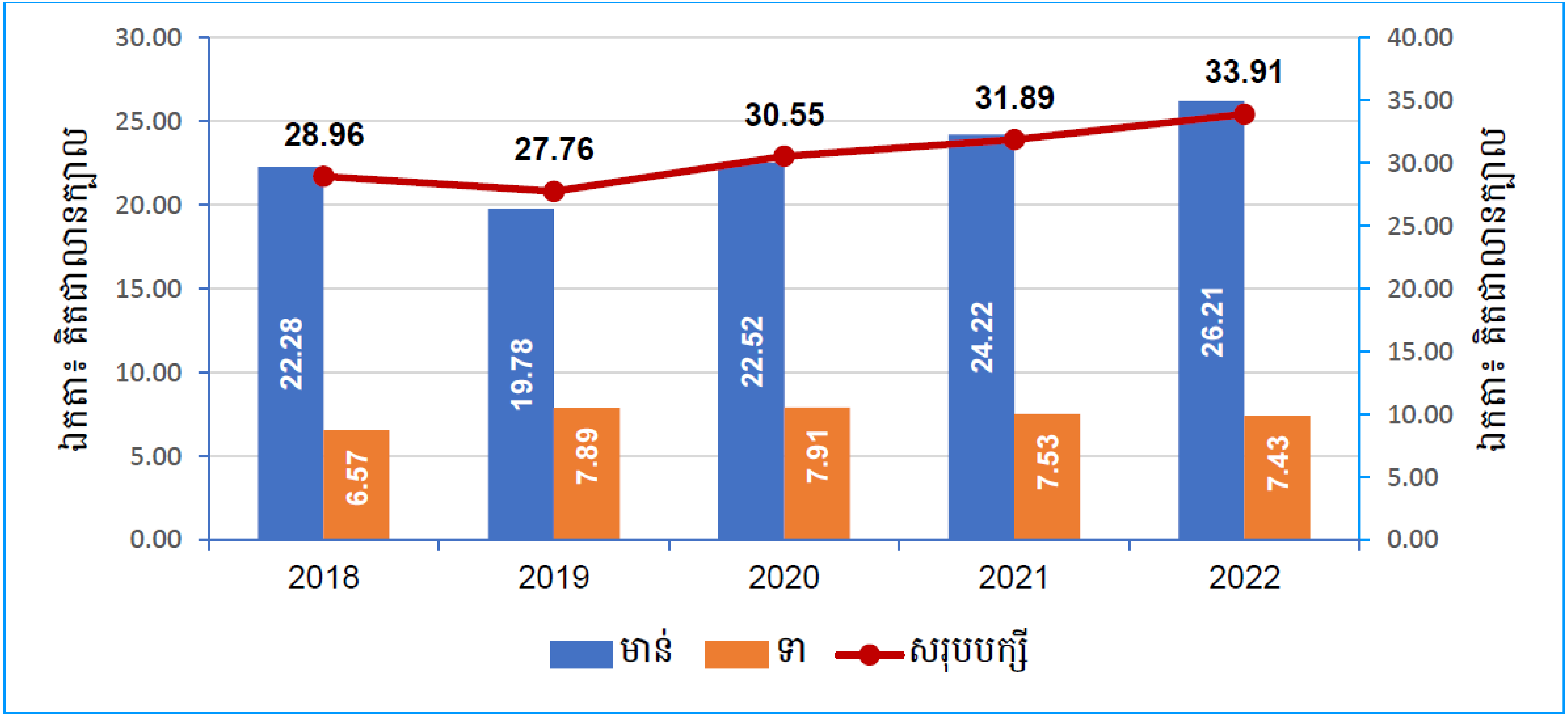
រូបភាព

ក្រាហ្វិចទី១ ស្តីពីស្ថានភាពផលិតកម្មសត្វលក្ខណៈគ្រួសារ ឆ្នាំ២០១៨-២០២២



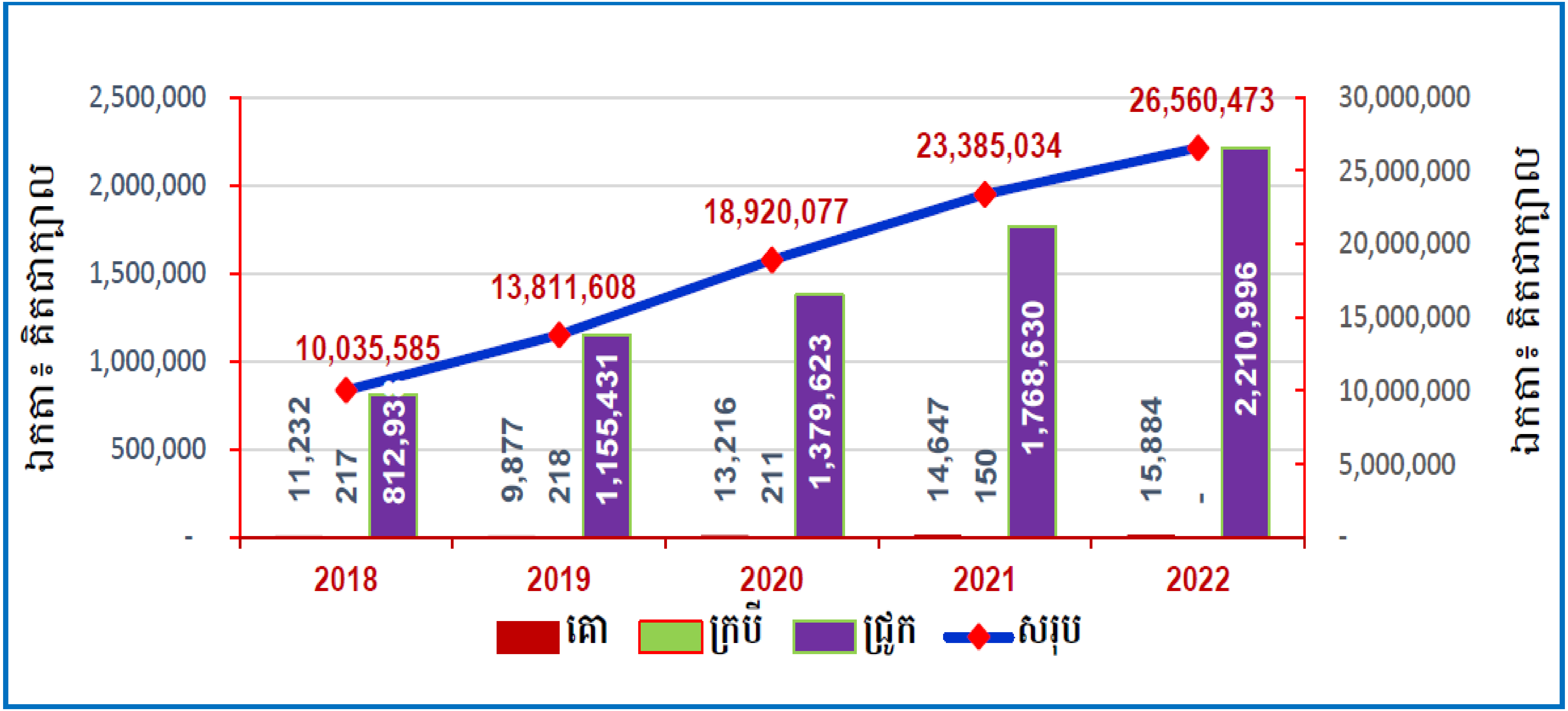
ប្រភព៖ កសក, ២០២៣

ក្រាហ្វិចទី២ ស្ដីពីស្ថានភាពផលិតកម្មបក្សីលក្ខណៈគ្រួសារ ឆ្នាំ២០១៨-២០២២



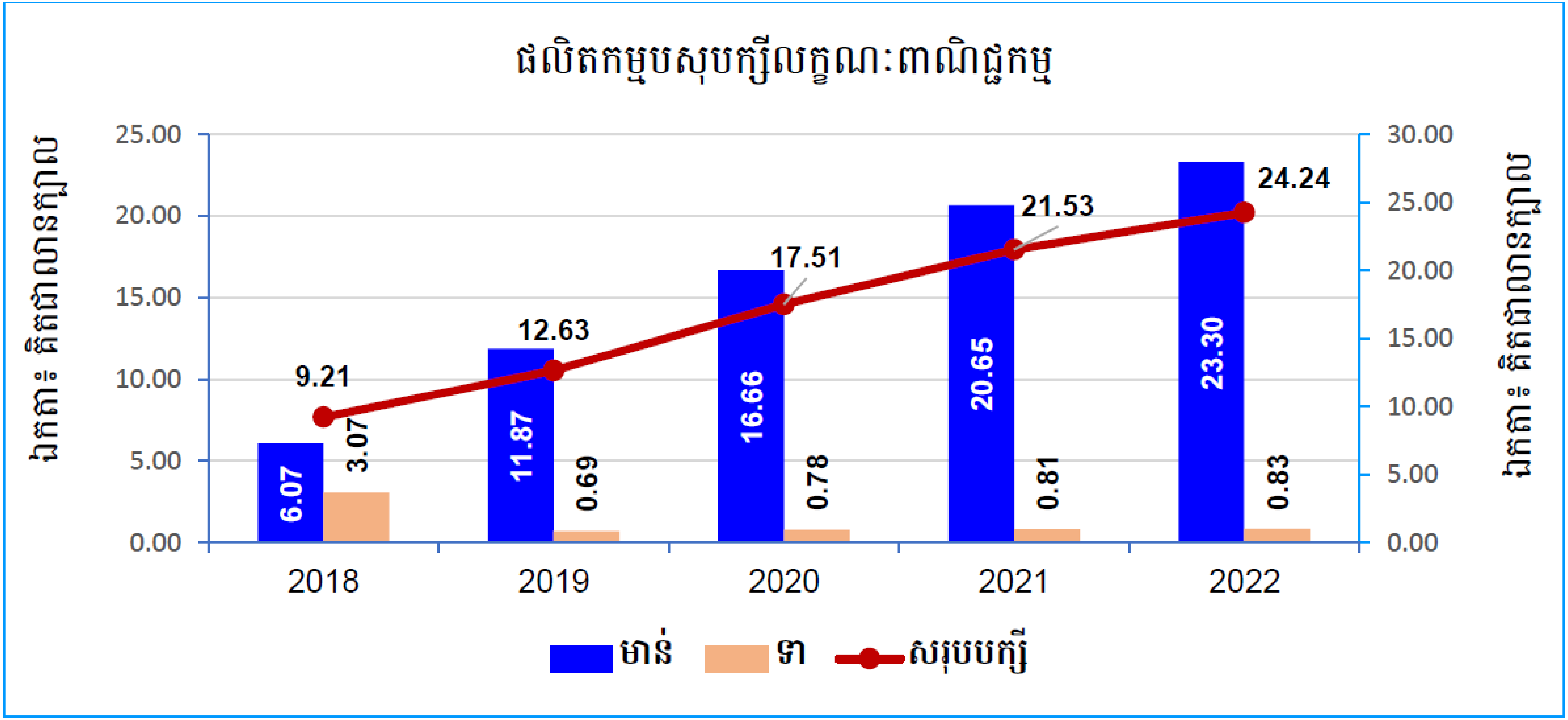
ប្រភព៖ កសក, ២០២៣

ក្រាហ្វិចទី៣ ស្ដីពីស្ថានភាពផលិតកម្មសត្វលក្ខណៈពាណិជ្ជកម្ម ឆ្នាំ២០១៨-២០២២



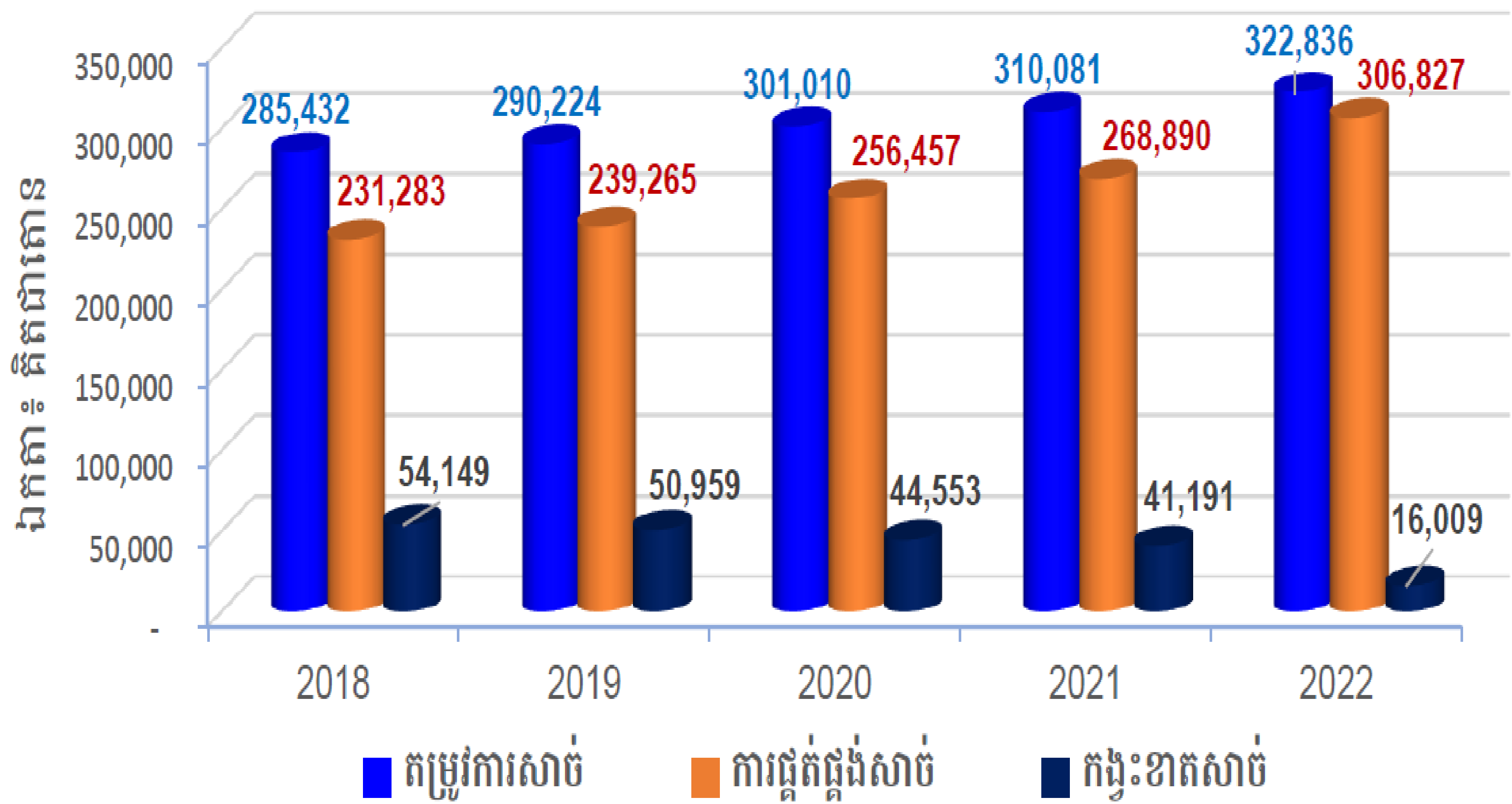
ប្រភព៖ កសក, ២០២៣

ក្រាហ្វិចទី៤ ស្តីពីស្ថានភាពផលិតកម្មបក្សីលក្ខណៈពាណិជ្ជកម្ម ឆ្នាំ២០១៨-២០២២



ប្រភព៖ កសក, ២០២៣

ក្រាហ្វិចទី៥ ស្តីពីតម្រូវការសាច់ ការផ្គត់ផ្គង់ និងកង្វះខាត ឆ្នាំ២០១៨-២០២២



ប្រភព៖ កសក, ២០២៣

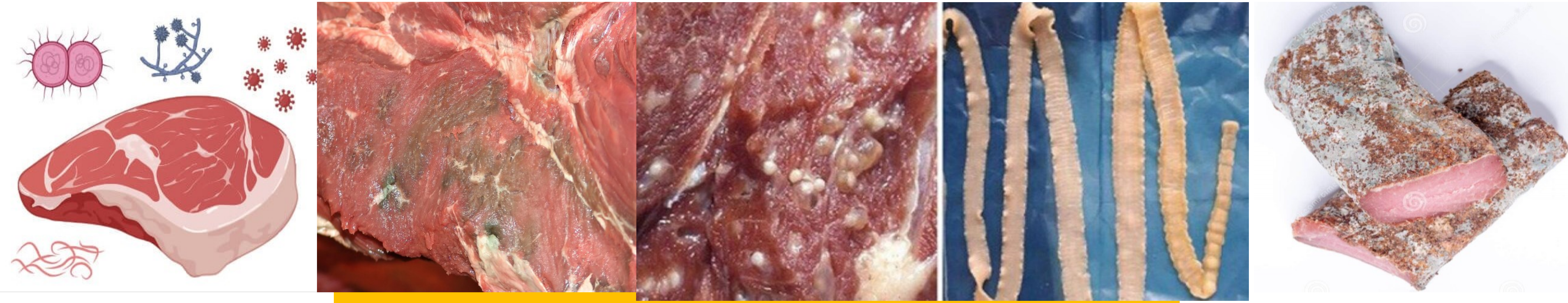
❑ ផ្អែកតាមការវាយតម្លៃ មនុស្សម្នាក់ ទទួលទាន សាច់ប្រមាណ ១៨,៥គ.ក្រ ក្នុង១ឆ្នាំ

- សាច់គោ-ក្របី: ៥,១២គ.ក្រ
- សាច់ជ្រូក: ៩,៥០គ.ក្រ
- សាច់បក្សី: ៣,៨៥គ.ក្រ
- សាច់ពពែ-ជៀម: ០,០៣គ.ក្រ

តម្រូវការ, ២០២២៖ សាច់គោ/ក្របី (៨៩) សាច់ជ្រូក (១៦៦) សាច់បក្សី (៦៧) សាច់ជៀម/ពពែ និងផ្សេងៗ (០,៥) ពាន់តោន

២. បុព្វហេតុធ្វើឱ្យសាច់ និងទឹកដោះខូចគុណភាព/អសុវត្ថិភាព

១. វត្តមានអតិសុខុមប្រាណ (បាក់តេរី ផ្សិតពុល វីរុស/ប៉ារ៉ាស៊ីត) (Safi, A., et al., 2022)



ហេតុអ្វីផលិតផលសាច់ និងសាច់ខូចគុណភាព?

២. ការអនុវត្តមុនធ្វើសត្តឃាត៖ ជះឥទ្ធិពលដល់គុណភាពសាច់ (Chambers and Grandin, 2001)

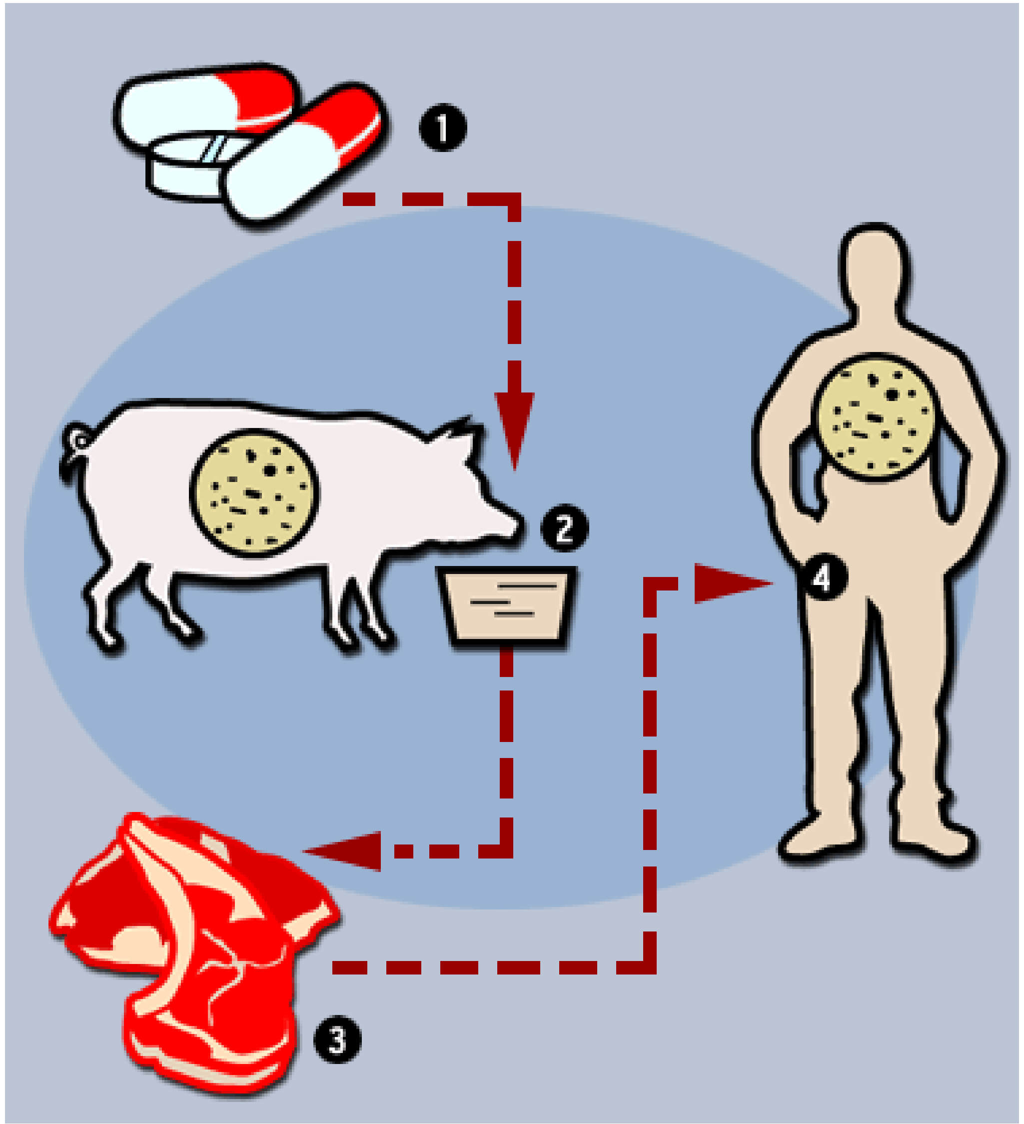
(ក) សាច់ធម្មតា

(ខ) សាច់ស្លេក ទន់ ជ្រាយ

(គ) សាច់ក្រម៉ៅ រឹង ស្ងួត

២. បុព្វហេតុធ្វើឱ្យសាច់ និងទឹកដោះខូចគុណភាព/អសុវត្ថិភាព (ត)

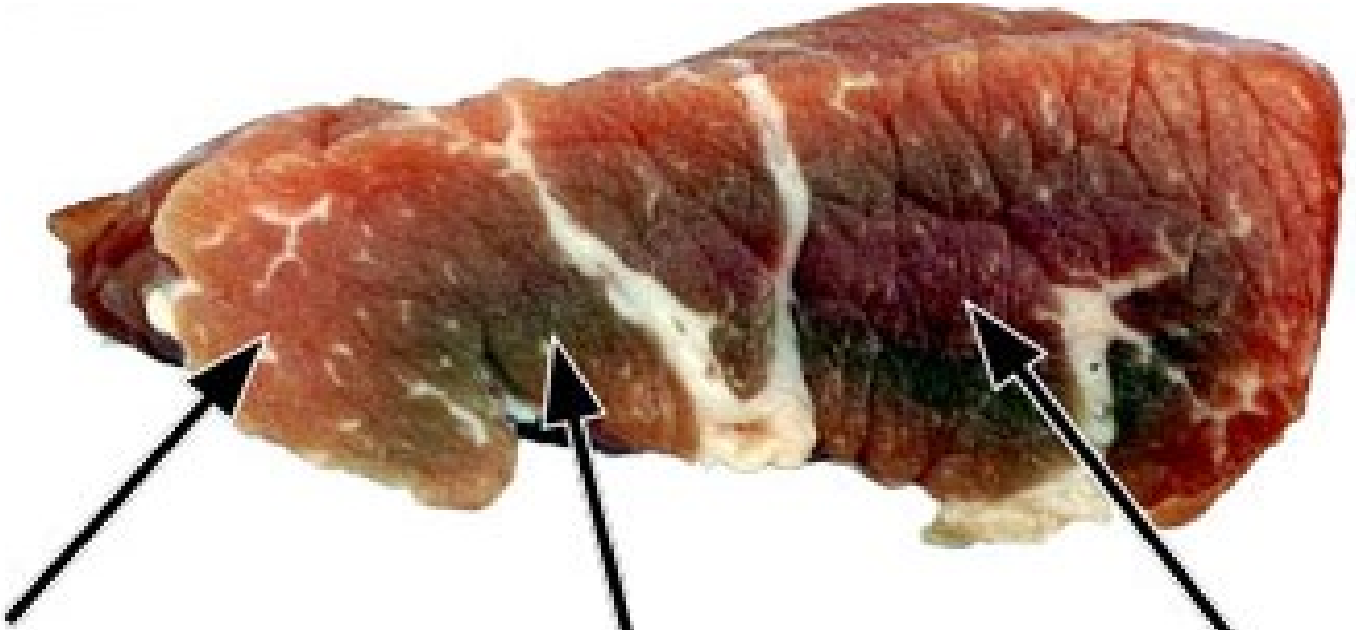
៣. ជីវជាតិផ្តល់៖ អាចខ្វះសារធាតុក្នុងចំណី លើសថ្នាំសុាំ អរម៉ូន ។ល។ (Addis, M., 2015)



២. មូលហេតុធ្វើឱ្យសាច់ និងទឹកដោះខូចគុណភាព/អសុវត្ថិភាព (ត)

៤. អុកស៊ីតកម្មខ្លាញ់៖ រ៉ាឌីកាល់សេរីក្នុងសាច់ជះឥទ្ធិពលដល់អាស៊ីតខ្លាញ់ នាំឱ្យមានក្លិនក្នុងសាច់ បាត់បង់រសជាតិ និងថយចុះគុណភាពសាច់ (Samitzis និង Deligeorgis, 2010)។

កម្រិតអុកស៊ីសែន និងពណ៌សាច់



ខ្ពស់
(អុកស៊ីម្យ៉ូក្លូប៊ីន)

ទាប (១%)
(មេតម្យ៉ូក្លូប៊ីន)

គ្មាន
(ដេអុកស៊ីម្យ៉ូក្លូប៊ីន)

២. មូលហេតុធ្វើឱ្យសាច់ និងទឹកដោះខូចគុណភាព/អសុវត្ថិភាព (ត)

- ការប្រែពណ៌ (បាត់បង់ពណ៌) សាច់គោ = ស្មើនឹងការបាត់បង់ការលក់
- ការបាត់បង់ការលក់ប្រចាំឆ្នាំនៅសហរដ្ឋអាមេរិក ១ពាន់លានដុល្លារ (*Smith et al., 2000*)

២. មូលហេតុធ្វើឱ្យសាច់ និងទឹកដោះខូចគុណភាព/អសុវត្ថិភាព (ត)

៥. សកម្មភាពអង់ស៊ីមដោយស្វ័យប្រវត្តិ

❑ មូលហេតុចម្បងនៃការខ្សោះជីវជាតិសាច់/ខូចគុណភាព គឺអង់ស៊ីមដែលមាននៅក្នុងខ្លួនសត្វ/សាច់។

❑ ពេលសត្វនៅរស់ អង់ស៊ីមដំណើរការធម្មតា តែពេលសត្វត្រូវបានពិឃាត/ងាប់ នោះវានឹងធ្វើឱ្យសាច់ខូចគុណភាព និងកាត់បន្ថយអាយុកាល (Safi, A., et al., 2022)។

❑ សាច់ចាប់ផ្តើមខូចគុណភាព ចាប់ផ្តើមនៅពេលដែលអង់ស៊ីមមានប្រតិកម្មគីមីជាមួយសមាសធាតុផ្សេងទៀត ហើយដើរតួជាកាតាលីករសម្រាប់ប្រតិកម្មគីមី (Adam, Y.A.Y., 2016)។

❑ អង់ស៊ីម ប្រូតេអាស់ក្នុងជាលិកា (Tissue Protease) ធ្វើឱ្យប្រែពណ៌ និងខូចវាយនភាពសាច់ ហើយវាបញ្ចេញដោយការបំបែកសារធាតុប៉ូលីប៉ិបទីត (Toldrá and Flores, 2000)។

❑ សីតុណ្ហភាពទាប ការលូតលាស់នៃការផលិតអាមីនជីវៈ និងមីក្រុប បានបង្កើនអង់ស៊ីមប្រូតេអាស់ដែលអាចធ្វើឱ្យសាច់ខូចគុណភាពបាន (Rahman and Velez-Ruiz, 2007)។

២. បុព្វហេតុធ្វើឱ្យសាច់ និងទឹកដោះខូចគុណភាព/អសុវត្ថិភាព (តចប់)

៦. ការដឹកជញ្ជូន ការលើកដាក់/បម្លាស់ទី និងទីផ្សារ

ពិបាកដកដង្ហើម វិលមុខ ឈឺពោះ ក្អួតចង្អោរ រាគរូស

៧. ការប្រើប្រាស់សារធាតុបន្ថែមការពារ

ល.រ	ឈ្មោះសារធាតុគីមី
១	ប៊ូរ៉ាក់
២	អាស៊ីតបរិច
៣	ហ្វរ៉ម៉ាល់ដេអ៊ីត
៤	ប៉ារ៉ាហ្វរ៉ម៉ាល់ដេអ៊ីត
៥	ប៉ារ៉ាក្រហម
៦	រ៉ូដាមីន បេ
៧	អាស៊ីតសាលីស៊ីលិច
៨	ស៊ុយដង់ ១
៩	ស៊ុយដង់ ២
១០	ស៊ុយដង់ ៣
១១	ស៊ុយដង់ ៤

៣.១ បច្ចេកទេសក្រោយការប្រមូលផលសាច់

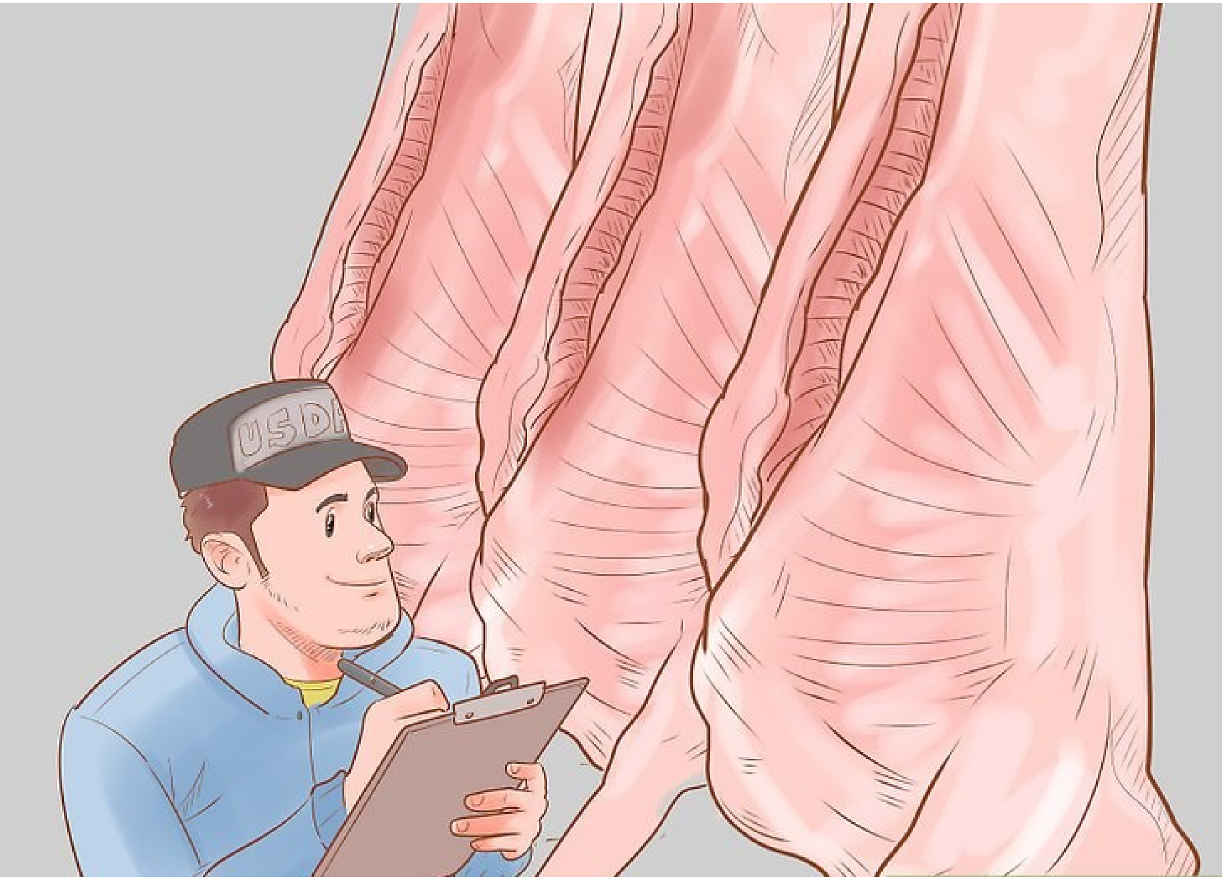
១. ការត្រួតពិនិត្យមុនពេលពិឃាត (Pre-slaughtering)៖

- ត្រូវពិនិត្យការរក្សាទុកសត្វនៅកន្លែងបង្ខាំងសត្វក្នុងសត្តឃាតដ្ឋានរយៈពេល ១២-២៤ម៉ោងមុនធ្វើការពិឃាត។
- ត្រូវពិនិត្យសុខភាពសត្វ ពិនិត្យអាការៈខាងក្រៅសត្វ៖ ស្បែក រោម វាស់កំដៅ ដំហរ អាកប្បកិរិយា សង្វាក់ដង្ហើម ប្រមុះ ភ្នែក ភ្នាស់សើម ប្រដាប់រំលាយអាហារ ប្រដាប់បន្តពូជ ។ល។ ករណីសង្ស័យ៖ ត្រូវជ្រើសរើសសំណាក និងបញ្ជូនវត្ថុវិភាគទៅមន្ទីរពិសោធន៍ដើម្បីធ្វើរោគវិនិច្ឆ័យ។
- ត្រូវពិនិត្យការរក្សាទុកឱ្យនៅដាច់ឡែកពីសត្វដទៃ ចំពោះសត្វដែលសង្ស័យមានជម្ងឺ និងរង់ចាំលទ្ធផលវិភាគ
- ត្រូវហាមឃាត់ការពិឃាតសត្វដែលសង្ស័យមានជម្ងឺ និងសត្វឈឺ។

៣.១ បច្ចេកទេសក្រោយការប្រមូលផលសាច់ (តចប់)

២. ការត្រួតពិនិត្យអនាម័យសាច់ និងផលិតផលសាច់ក្រោយពេលពិឃាត (Post-slaughtering/Post-harvesting)

- ត្រូវធ្វើការពិនិត្យអនាម័យសាច់ និងផលិតផលសាច់ក្រោយពេលពិឃាត តាមលក្ខណៈប្រព័ន្ធដើម្បីធានាថាសាច់ និងផលិតផលសត្វទាំងនោះមានអនាម័យ និងមានសុវត្ថិភាពសម្រាប់យកទៅបរិភោគ។



❑ ត្រូវធ្វើការពិនិត្យអនាម័យសាច់ និងផលិតផលសាច់ ភ្លាមក្រោយពេលពិឃាត

❑ ត្រូវបិទស្លាកលើកញ្ចប់សាច់ ឬផលិតផលបក្សី និងត្រូវបង់លេខសម្គាល់ក្បាល សរីរាង្គ គ្រឿងក្នុង ផ្ទាំងសាច់ និងផ្នែកផ្សេងៗទៀតនៃផ្ទាំងសាច់ ដែលត្រូវធ្វើការត្រួតពិនិត្យអនាម័យ ជៀសវាងការច្រឡំ។

❑ ត្រូវធ្វើការពិនិត្យក្រពេញទឹករងៃ និងគីស្តនៅលើសាច់ថ្លាល់ អណ្តាតគោ/ក្របី ជ្រូក និងសត្វចិញ្ចឹមផ្សេងដទៃទៀត

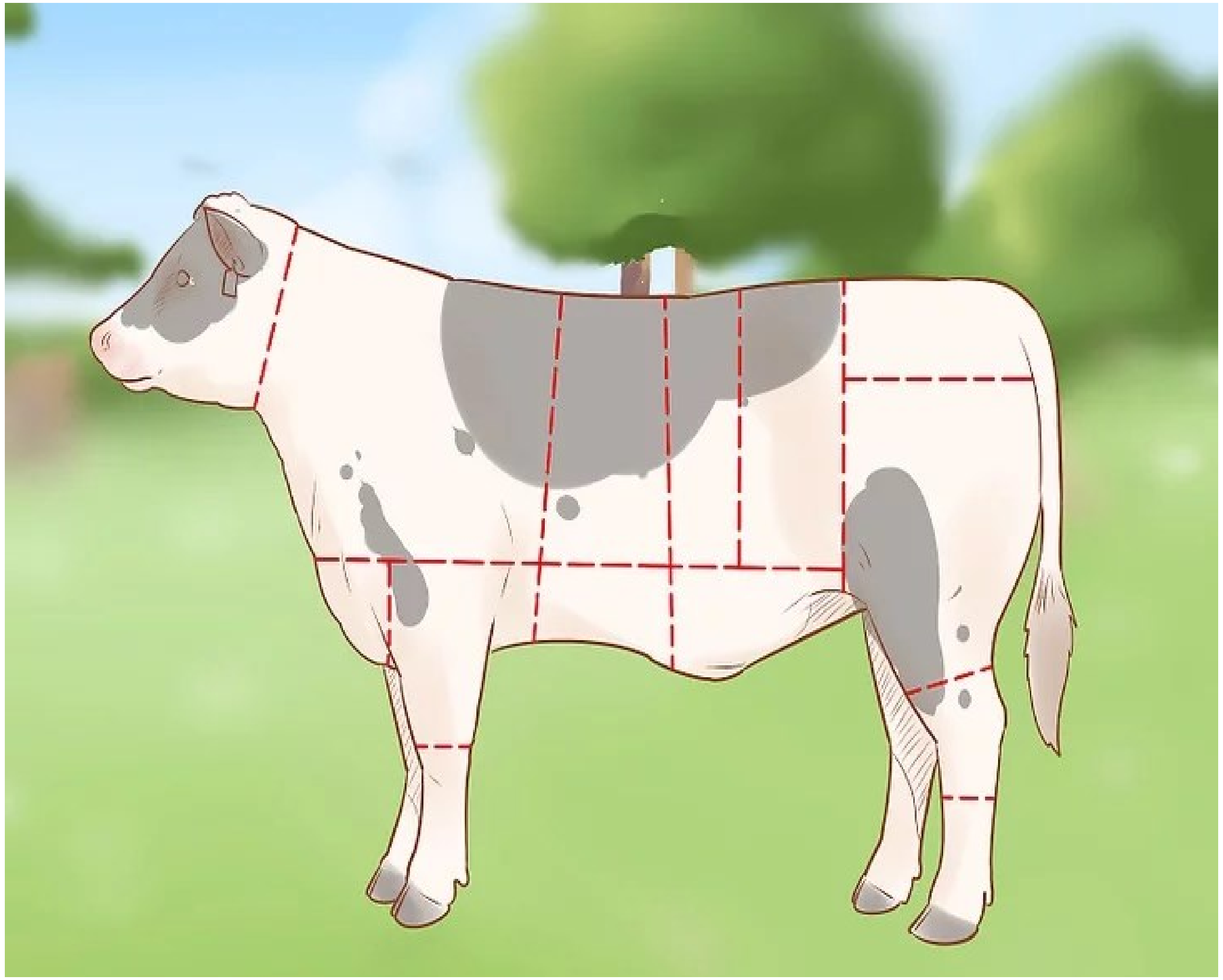
❑ ត្រូវដាក់នៅដោយឡែក ដើម្បីធ្វើការពិនិត្យលម្អិតបន្ថែមទៀតនូវកញ្ចប់សាច់ និងផលិតផលសត្វ ផ្ទាំងសាច់ ឬផ្នែកណាមួយនៃសរីរាង្គ គ្រឿងក្នុងដែលសង្ស័យថាមិនអាចបរិភោគបាន

❑ ហាមចៀរ កាត់ចេញ ឬកែច្នៃបំបាត់ស្លាកស្នាម ភស្តុតាងនៃជម្ងឺដែលមាននៅលើផ្ទាំងសាច់ សរីរាង្គ គ្រឿងក្នុង ឬភ្នាសសេរ៉ូមនៅមុនពេលត្រួតពិនិត្យអនាម័យ

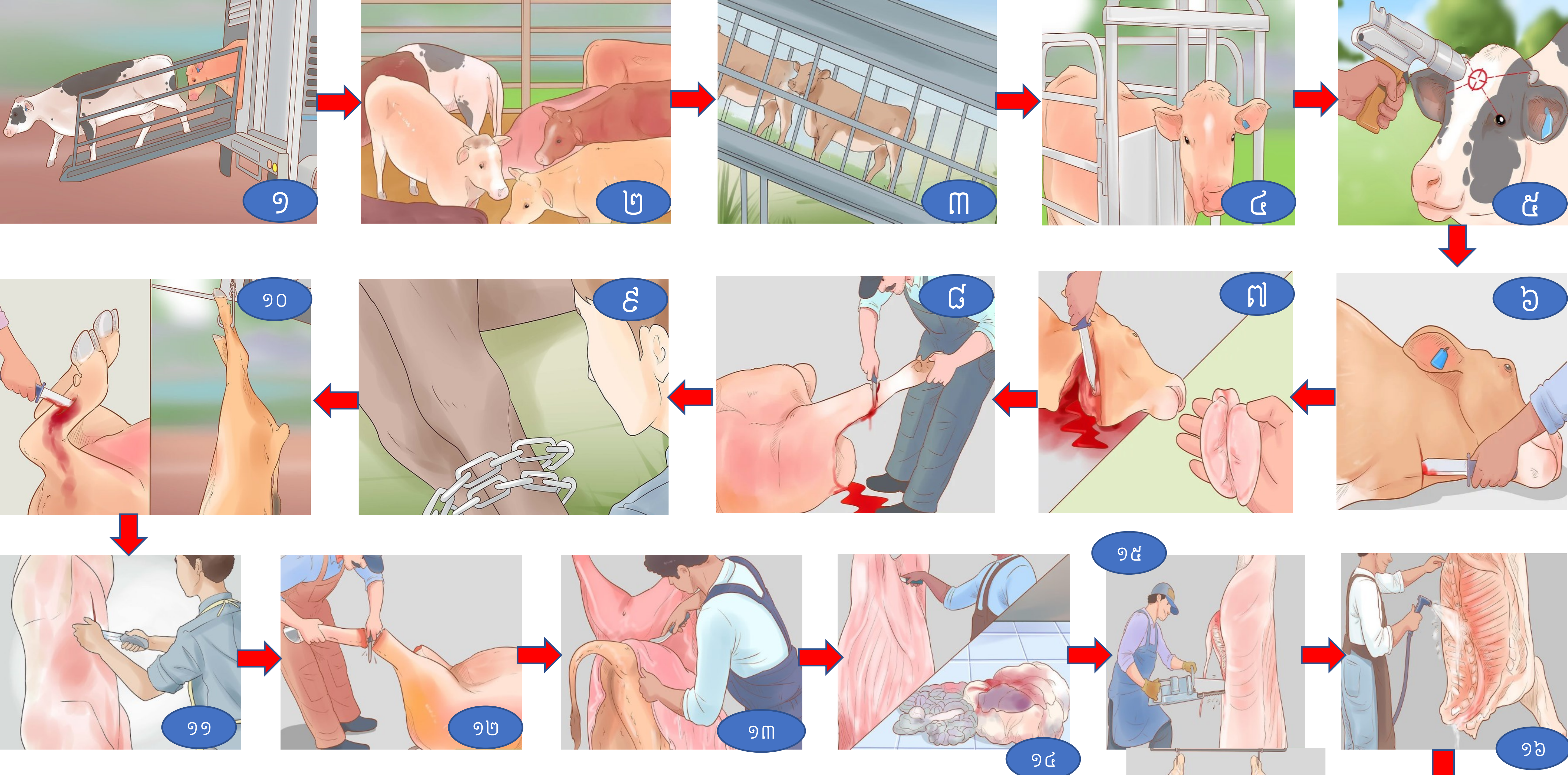
❑ ត្រូវហាមយកឈាម ផ្នែកណាមួយនៃផ្ទាំងសាច់ សរីរាង្គ ឬគ្រឿងក្នុងចេញពីកន្លែងពិឃាតដោយពុំបានឆ្លងកាត់ការត្រួតពិនិត្យ។

វ័យបសុសត្វសម្រាប់ពិឃាត

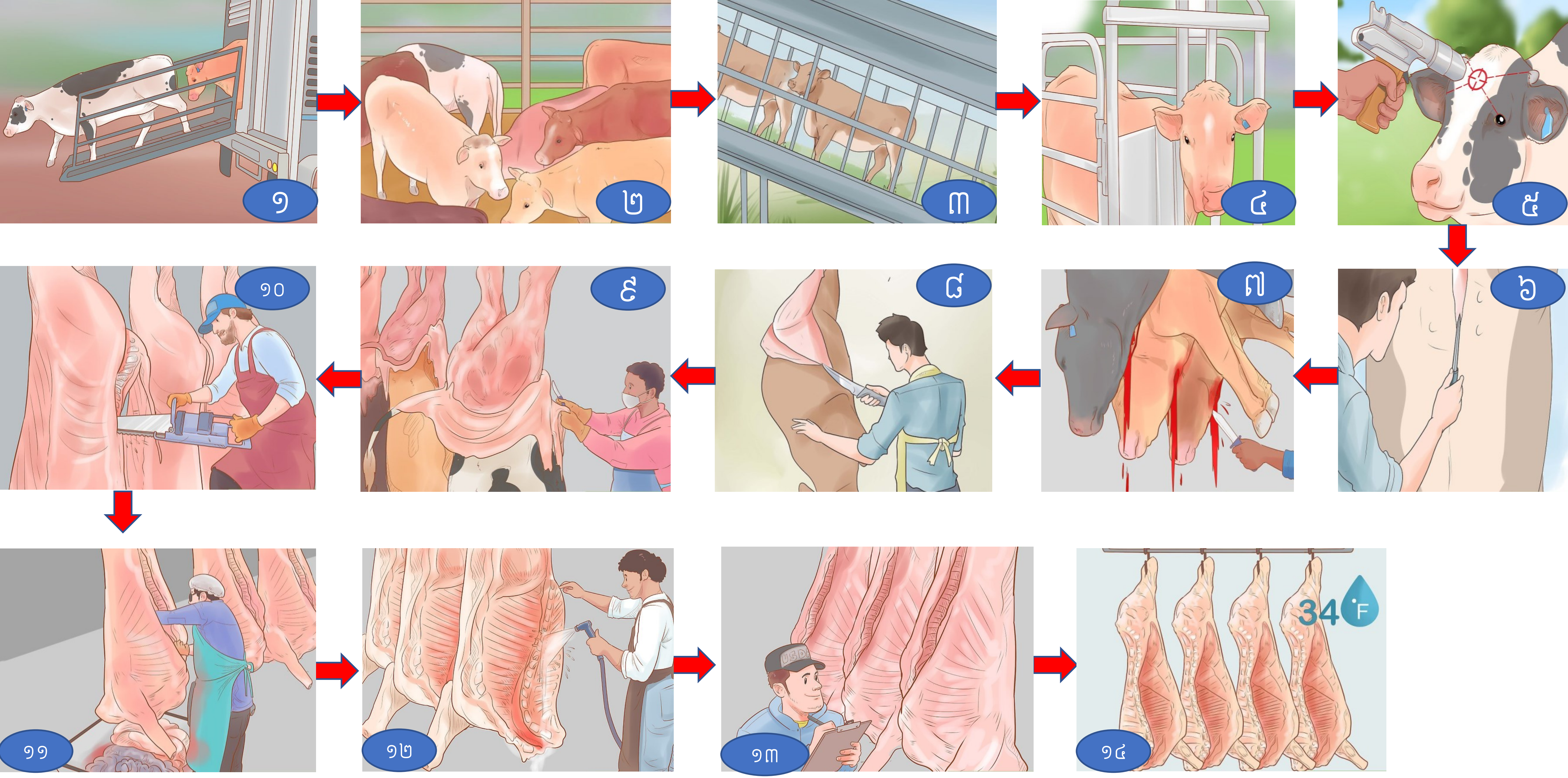
ចំណុចពិឃាត



- ១០-១៥ខែ សម្រាប់គោខ្ចី (ជុត), ១៥-១៨ខែ សម្រាប់សាច់ខ្ចី, ២៤-៣០ខែ ល្អបំផុត។



ដំណើរការបច្ចេកទេសក្រោយប្រមូលផលសត្វបែបប្រពៃណី (សត្តឃាត)



ដំណើរការបច្ចេកទេសក្រោយប្រមូលផលសត្វបែបពាណិជ្ជកម្ម (សត្តឃាត)

៣.២ វិធីសាស្ត្ររក្សាគុណភាព

វិធីសាស្ត្រហាលសម្ងួត

វិធីសាស្ត្រច្រកកែវ/កំប៉ុង

វត្ថុធាតដើម

↓

ជៀរខ្លាញ់

↓

កាត់សាច់ជាជ្រុងៗ (១០២,៤ម^{២})

↓

ស្រុះសាច់បន្តិចក្នុងទឹកអំបិល ២%

↓

ច្រកកែវ/កំប៉ុងដែលសម្លាប់មេរោគរួច

↓

បិទគម្របភ្លាមៗ

↓

សម្លាប់មេរោគ (ប៉ាស្ទ័រកម្ម)

វិធីសាស្រ្តឆ្អើរ

- ឆ្អើរត្រជាក់ (Cold smoking): សីតុណ្ហភាពពី ២០-៣០°C រយៈពេល ៣-៤ថ្ងៃ
- ឆ្អើរឧណ្ហៗ (Warm smoking): សីតុណ្ហភាពពី ២៥-៤០°C រយៈពេល ៤ ទៅ ៤៨ម៉ោង
- ឆ្អើរក្តៅ (Hot smoking): សីតុណ្ហភាពពី ៥២-៨០°C រយៈពេល ១ ទៅ ២៤ម៉ោង

- រាល់វិធីសាស្រ្តឆ្អើរទាំងអស់ គឺអាស្រ័យលើទំហំសាច់ និងកម្រិតសំណើម។

វិធីសាស្ត្របង្កក

- សាច់ក្លាសេដែលហួសកាលបរិច្ឆេទផុតកំណត់។ **តើវាមានសុវត្ថិភាពក្នុងការញ៉ាំទេ?**

ចម្លើយ៖ **អាចទទួលទានបាន**! ប្រសិនបើសាច់នោះមានសុវត្ថិភាពមុនពេលធ្វើការបង្កក ហើយបាន រក្សាទុកដោយសុវត្ថិភាពនៅសីតុណ្ហភាពក្រោម 0°C។

- **ការបង្កក**នៅ 0°F រក្សាសុវត្ថិភាពចំណីអាហារដោយគ្មានកំណត់។
- ដូច្នេះ ការណែនាំសម្រាប់ការទុកដាក់ គឺសម្រាប់តែគុណភាពអាហារប៉ុណ្ណោះ មិនមែនសុវត្ថិភាពទេ។
- អាយុកាល៖ សាច់ដុំឆ្អិន (២) សាច់កិនម៉ត់ (៣-៤) សាច់ក្រកឆៅ (៤) ត្រី/សិប្បីសត្វ (៦) សាច់មាន់ (៩) និងសាច់អាំង (១២) ខែ។

ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ

សេចក្តីប្រកាសជូនដំណឹង
របស់ក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម និងក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ
អំពីវិធានការហាមឃាត់ការនាំចូលជាបណ្តោះអាសន្ន
នូវគ្រឿងក្នុង និងបំណែកសាច់បង្កក

យោងតាមការសម្រេចដ៏ខ្ពង់ខ្ពស់របស់ **សម្តេចមហាបវរធិបតី ហ៊ុន ម៉ាណែត** នាយករដ្ឋមន្ត្រី នៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា ចុះថ្ងៃទី០៩ ខែមករា ឆ្នាំ២០២៤ ក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម និងក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ មានកិត្តិយសសូមជម្រាបជូនសាធារណជន និងក្រុមហ៊ុននាំចេញ-នាំចូល មេត្តាជ្រាបថា រាជរដ្ឋាភិបាលកម្ពុជាបានសម្រេចផ្អាកជាបណ្តោះអាសន្នសម្រាប់រយៈពេល០៦(ប្រាំមួយ)ខែ នូវការនាំចូលគ្រឿងក្នុង និងបំណែកសាច់បង្កក ដែលមានលេខប្រព័ន្ធសុខដុមនីយកម្ម និងនាមវលីគយ ដូចខាងក្រោម៖

លេខប្រព័ន្ធសុខដុមនីយកម្ម កម្ពុជា ២០២២	បរិយាយមុខទំនិញ
០២០៦.២១.០០	អណ្តាត នៃសត្វគោក្របី បង្កក
០២០៦.២២.០០	ថ្លើម នៃសត្វគោក្របី បង្កក
០២០៦.២៩.០០	គ្រឿងក្នុង (Offal) បង្កកផ្សេងទៀត នៃសត្វគោក្របី ដែលអាចបរិភោគបាន ក្រៅពីអណ្តាត និងថ្លើម
០២០៦.៤១.០០	ថ្លើមនៃសត្វជ្រូក បង្កក
០២០៦.៤៩.០០	ភាគបំណែកសាច់និងគ្រឿងក្នុង (Offal) ផ្សេងទៀត ក្រៅពីថ្លើម នៃសត្វជ្រូក ដែលអាចបរិភោគបាន បង្កក
០២០៧.១៤.៣០	ថ្លើមនៃសត្វមាន់ បង្កក
០២០៧.១៤.៩៩	សាច់និងគ្រឿងក្នុង (Offal) បង្កកផ្សេងទៀត នៃសត្វមាន់ ដែលអាចបរិភោគបាន ក្រៅពីស្លាប ទាំងមូល ភ្លៅ ថ្លើម និងសាច់ដែលត្រូវបានយកឆ្អឹងចេញ (Mechanically Deboned or Separated Meat)
០៥០៤.០០.០០	ពោះវៀន ប្លោក និងក្រពះ ទាំងមូល ឬជាផ្នែក នៃសត្វ (លើកលែងត្រី) ស្រស់ ក្លាស្សេ បង្កក ប្រឡាក់អំបិល ត្រាំទឹកអំបិល សម្ងួត ឬឆ្អើររួច

វិធានការផ្អាកការនាំចូលជាបណ្តោះអាសន្ននេះនឹងចាប់ផ្តើមអនុវត្ត ពីថ្ងៃទី១២ ខែមីនា រហូតដល់ថ្ងៃទី១២ ខែកញ្ញា ឆ្នាំ២០២៤ តែវិធានការនេះមិនអនុវត្តចំពោះគម្រោងវិនិយោគមានលក្ខណៈសម្បត្តិគ្រប់គ្រាន់ (គ.ល.គ) ដែលនាំចូលទំនិញខាងលើ សម្រាប់ប្រើប្រាស់ជាធាតុចូលផលិតកម្មសម្រាប់ការនាំចេញ ឡើយ។

អាស្រ័យហេតុដូចបានជម្រាបជូនខាងលើ សូមសាធារណជន និងក្រុមហ៊ុននាំចេញ-នាំចូល ដែលកំពុងប្រកបអាជីវកម្មលើមុខទំនិញខាងលើ ព្រមទាំងភាគីពាក់ព័ន្ធ មេត្តាជ្រាបជាព័ត៌មាន។

ចំពោះព័ត៌មានបន្ថែម សូមទាក់ទងមក ៖

១. ក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម តាមរយៈ

-ទូរសព្ទលេខ៖ ០១២ ៣៨៧ ៨៧៨ ឬ

-អ៊ីម៉ែល៖ kim.meassokseiha@moc.gov.kh

២. ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ តាមរយៈ

-ទូរសព្ទលេខ៖ ០១៧ ៤០៨ ៨៨៨ ឬ

-អ៊ីម៉ែល៖ Info@maff.gov.kh

ក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម និងក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ សង្ឃឹមថា សាធារណជន ក្រុមហ៊ុននាំចេញ-នាំចូល និងភាគីពាក់ព័ន្ធ នឹងចូលរួមសហការអនុវត្តវិធានការនេះ ដោយស្មារតីទទួលខុសត្រូវខ្ពស់។

ថ្ងៃសុក្រ ២កើត ខែបុស្ស ឆ្នាំថោះ បញ្ចស័ក ព.ស ២៥៦៧
រាជធានីភ្នំពេញ ថ្ងៃទី១២ ខែមករា ឆ្នាំ២០២៤

ក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម **ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ**

ចាប់អនុវត្តន៍ពី ថ្ងៃទី១២ ខែមីនា ដល់ ទី១២ ខែកញ្ញា ឆ្នាំ២០២៤

វិធីសាស្ត្រក្លាសេទឹកកក

- ការក្លាសេ (Chilling) គឺជាការរក្សាសាច់នៅសីតុណ្ហភាពចន្លោះពី 0 ទៅ ៥អង្សារសេ។
- ការក្លាសេ គឺអាចថែរក្សាគុណភាពសាច់បានយ៉ាងហោចណាស់ ៣ ទៅ ៥ថ្ងៃ។
- វារក្សាសាច់ស្រស់ និងពន្យារការលូតលាស់របស់មីក្រូសរីរាង្គបាន។

Curing method of meat preservation

Salting method of meat preservation

វិធីសាស្ត្រប្រឡាក់/ប្រឡាក់អំបិល

- អំបិលរារាំង/បង្អាក់ការលូតលាស់របស់បាក់តេរីតាមមធ្យោបាយផ្សេងៗ។

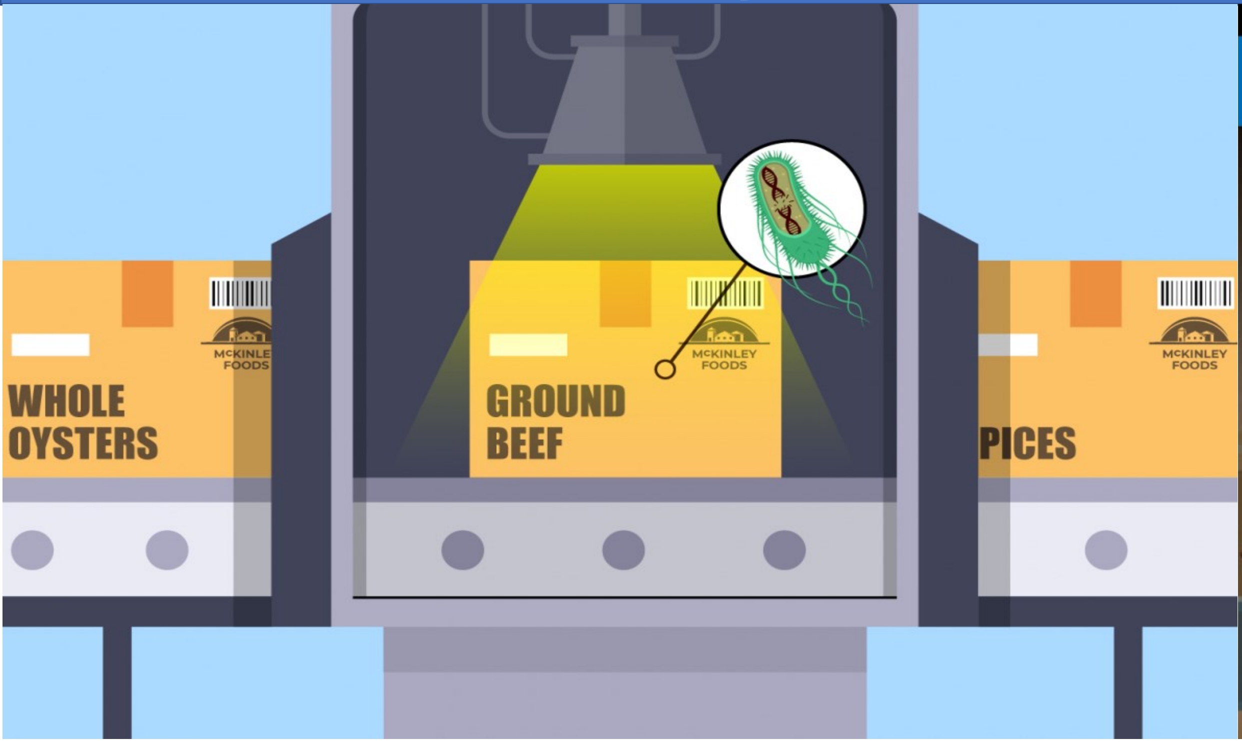
វិធីសាស្ត្រតាមបែបបន្ទុំ/ឡើងមេ

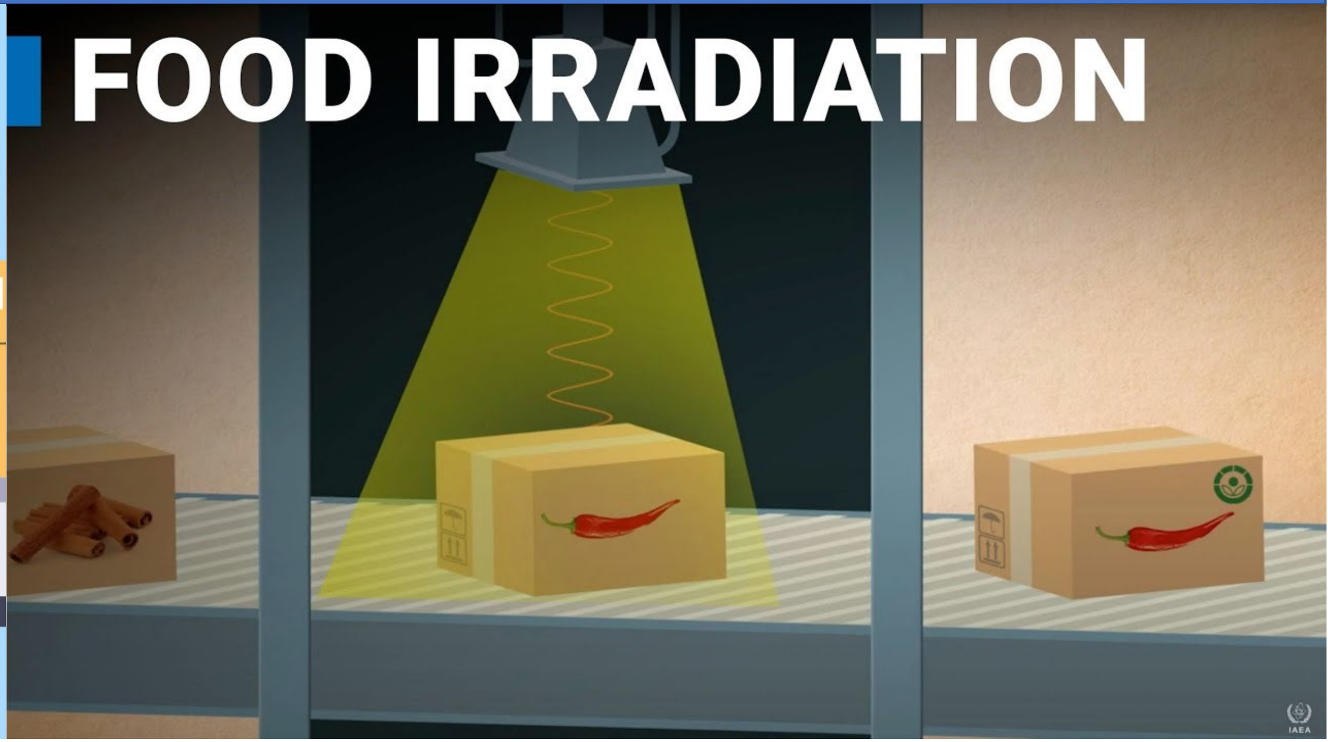
- វិធីសាស្ត្របន្ទុំ គឺជាដំណើរការនៃការនាំយកមីក្រូសារពាង្គកាយ ដែលមានប្រយោជន៍ ដើម្បីរំលាយផ្នែកខ្លះនៃអាហារស្រស់របស់អ្នកជាមុន។

មីក្រូសរីរាង្គក្នុងការធ្វើឲ្យឡើងមេ

បាក់តេរី	បាក់តេរីអាស៊ីតឡាក់ទិច (LAB)	*Lactobacillus plantarum, L. sake, L. curvatus, Pediococcus acidilactici, P. pentosaceus, Lactococcus lactis*
	មីក្រូកុកស៊ី (*Micrococci*)	*Micrococcus varians*
	ស្តាហ្វីឡូកុកស៊ី (*Staphylococci*)	*Staphylococcus carnosus, S. xylosus*
	អាក់ទីណូមីសែតិស៍ (*Actinomycetes*)	*Streptomyces griseus*
	អង់តេរ៉ូបាក់តេរី (*Enterobacteria*)	*Aeromonas spp.*
យីស	ដេបារីយ៉ូមេសេ ហាន់សេនី (*Debaryomyce hansenii*)	*Candida famata*
ផ្សិត (ហ្វាំងចាយ)	ប៉េនស៊ីល្យ៉ូម គ្រីសូហ្សែនណុម (*Pencilium chrysogenum*)	*P. nalgiovense*

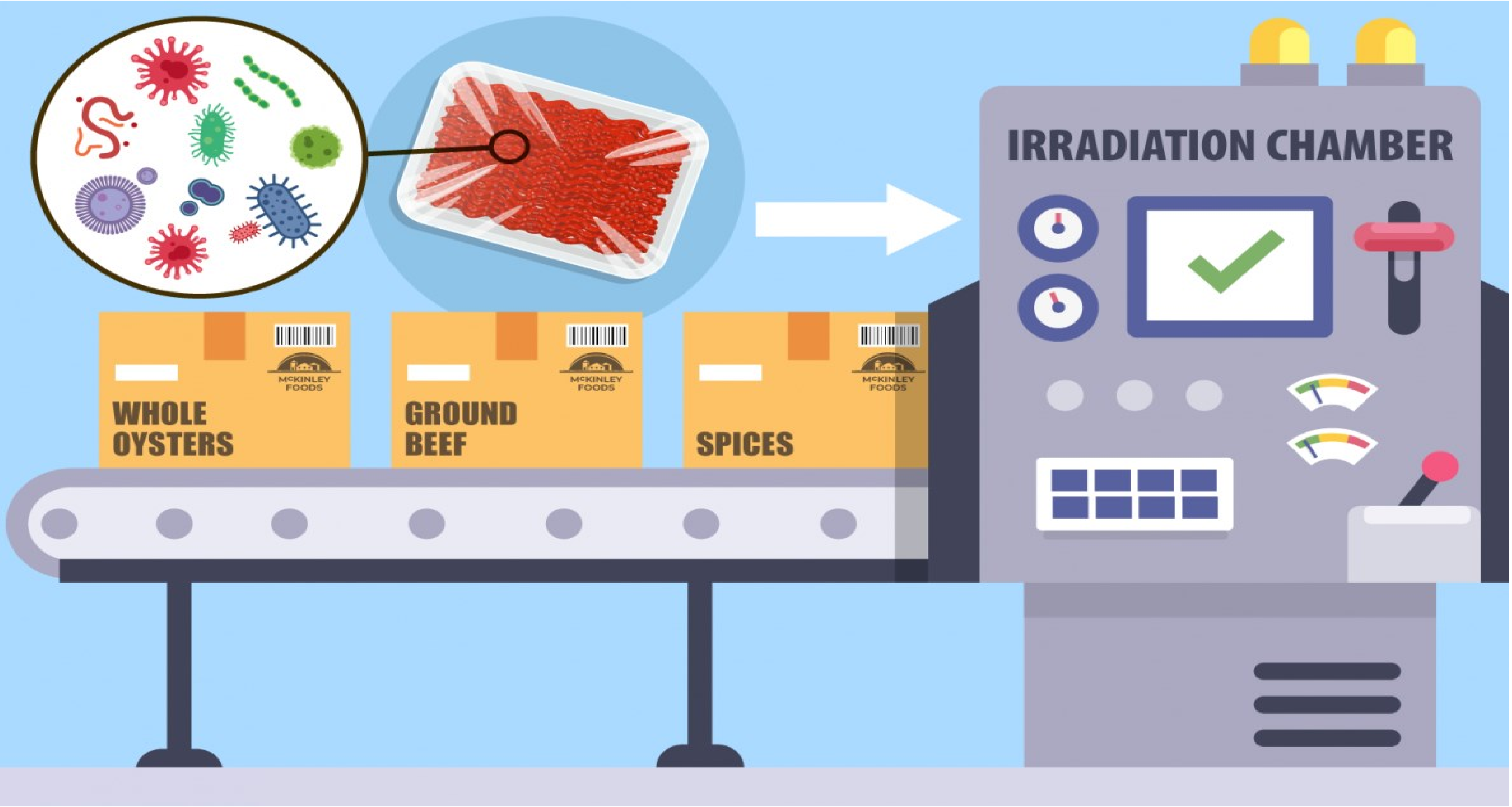
វិធីសាស្ត្ររក្សាគុណភាពដោយកម្តៅកាំរស្មី





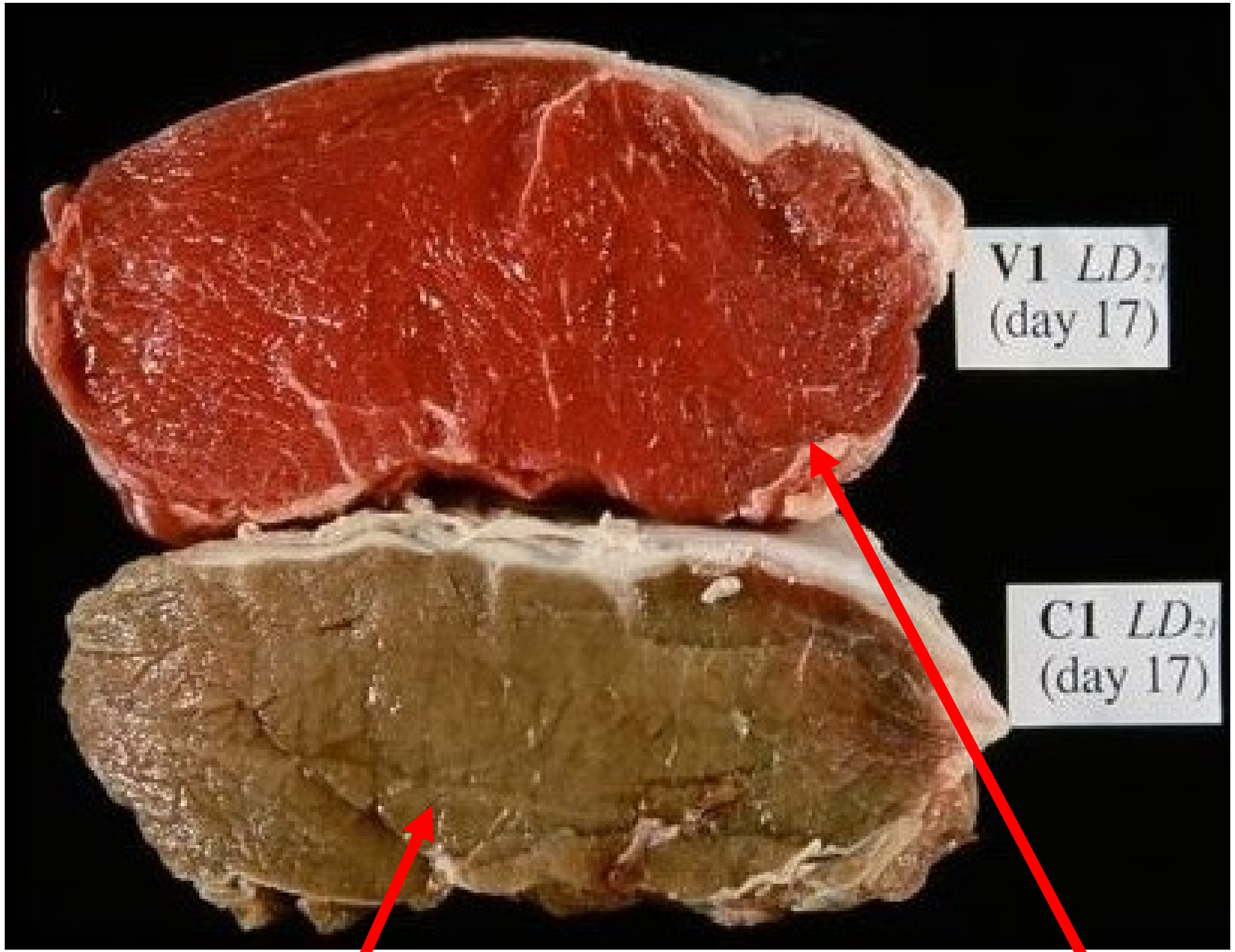
តើយើងប្រាកដទេថា អាហារមានសុវត្ថិភាពនៅពេលឆ្លងកាត់/ប៉ះពាល់នឹងវិទ្យាសកម្ម ?

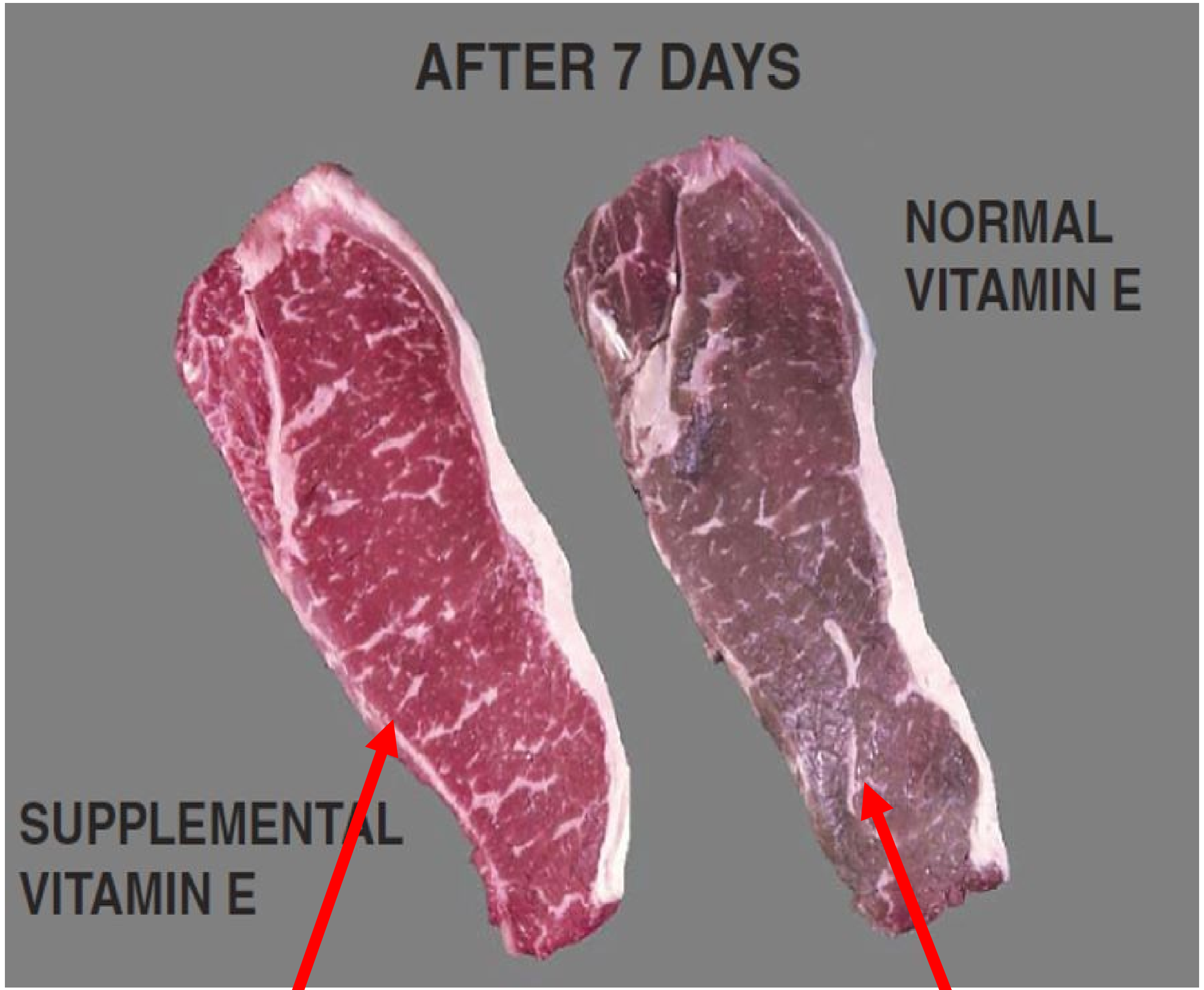
- រដ្ឋាភិបាលអាមេរិក បានលើកឡើងថាការរក្សាការពារអាហារដោយកាំរស្មី គឺមានអត្ថប្រយោជន៍ និងមិនមានផ្លាស់ប្តូររសជាតិ វាយនភាព និងលក្ខណៈទេ។
- វាគឺជាដំណើរការសុវត្ថិភាពអាហារដែលប្រើវិទ្យុសកម្ម ដើម្បីសម្លាប់មេរោគដែលអាចបណ្តាលឱ្យមានការពុលអាហារ (ជម្ងឺដែលបណ្តាលមកពីអាហារ)។



ការត្រួតពិនិត្យនៅតាមព្រលានយន្តហោះ និង/ឬ ច្រកនាំចេញ-នាំចូលផលិតផលសាច់

ការប្រើប្រាស់វីតាមីន អ៊ី៖ តួនាទីរបស់វីតាមីន អ៊ី ក្នុងការបង្កើនគុណភាពសាច់



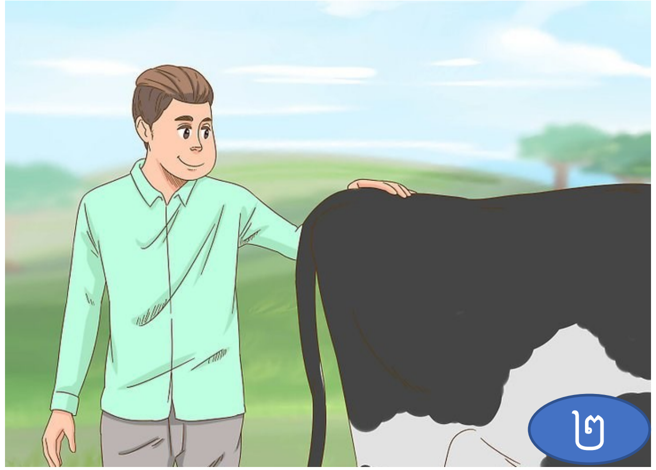


រក្សាទុកធម្មតា   រយៈពេល ១៧ថ្ងៃ   រយៈពេល ៧ថ្ងៃ   រក្សាទុកធម្មតា

៤.១ បច្ចេកទេសក្រោយការប្រមូលផលទឹកដោះ

វិធីសាស្ត្រទី១៖ ការធានាដល់សត្វ និងការសម្អាតក្បាលដោះ/ដោះ

ជំហ៊ានទី១៖ ចងគោឱ្យជាប់



ជំហ៊ានទី២៖ ចូលក្បែរគោយឺតៗ

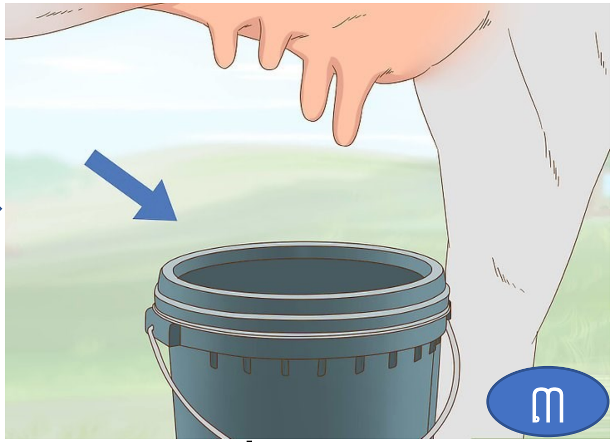
ជំហ៊ានទី៣៖ លាងសម្អាតក្បាលដោះ
ដោយសាប៊ូ ឬទឹកអ៊ីយ៉ូត

ជំហ៊ានទី៤៖ ជូតសម្ងួតក្បាលដោះឱ្យស្ងួតជាមុនសិន
ចូរកុំប្រញាប់យកទឹកដោះគោទាំងដោះមិនទាន់ស្ងួត
ព្រោះវាអាចនឹងចម្លងមេរោគចូលបាន។
នៅពេលអ្នកសម្ងួតពួកវា មិនត្រូវកោស ឬធ្វើឱ្យរមាស់ឡើយ។
ពួកវាមានភាពរសើប ហើយគោអាចកន្ត្រាក់ ឬព្យាយាមទាត់អ្នក
ប្រសិនបើអ្នកបង្កការឈឺចាប់ណាមួយ។

វិធីសាស្ត្រទី២៖ ការប្រមូលទឹកដោះដោយដៃ

ពាក់ស្រោមដៃការពារ/ លាងសម្លាប់មេរោគ/ លាបប្រេងដៃ

ច្បួតក្បាលដោះនីមួយៗ ៣ ទៅ ៤ដង ដើម្បីភាពកខ្វក់ បាក់តេរី ឬកំទេចកំទី ផ្សេងៗពីបំពង់ទឹកដោះគោ

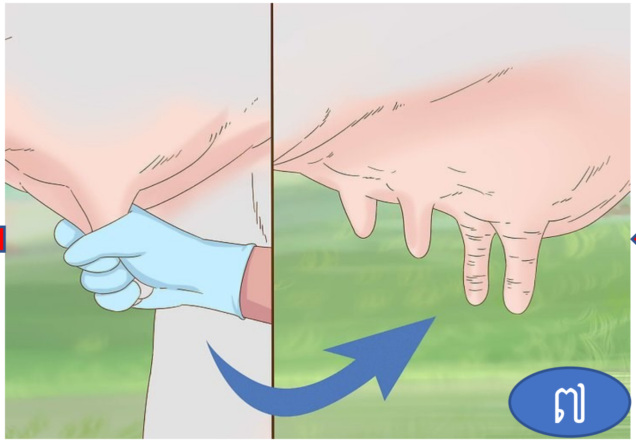


យកធុងដាក់ក្រោមក្បាលដោះ ទាំងបួនរបស់គោ ហើយយកល្អ យកជើងយើងគាបធុងឱ្យជាប់

អង្គុយបញ្ឈរជង្គង់នៅ ខាងស្ដាំគោ

ចាប់ក្បាលដោះ ២ ក្នុងចំណោម ដោះទាំង៤ ឱ្យណែនល្អ

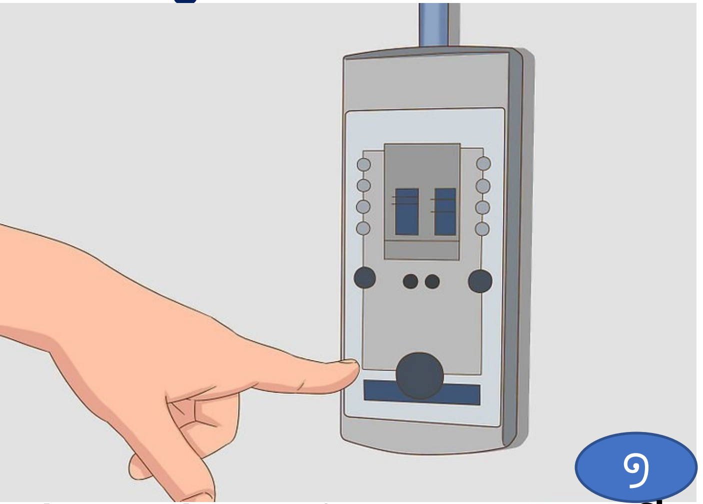
ច្របាច់ចុះក្រោមដើម្បីរុញ ទឹកដោះគោចេញ



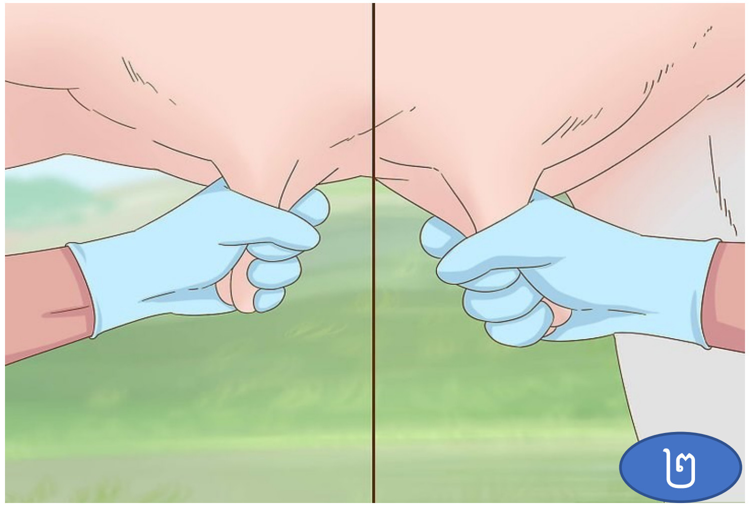
ច្របាច់ប្រមូលទឹកដោះគោ រហូតដល់ដោះរាងស្វិតទើបឈប់

ប្ដូរមកច្របាច់ដោះ ដែលសល់ ២ផ្សេងទៀត

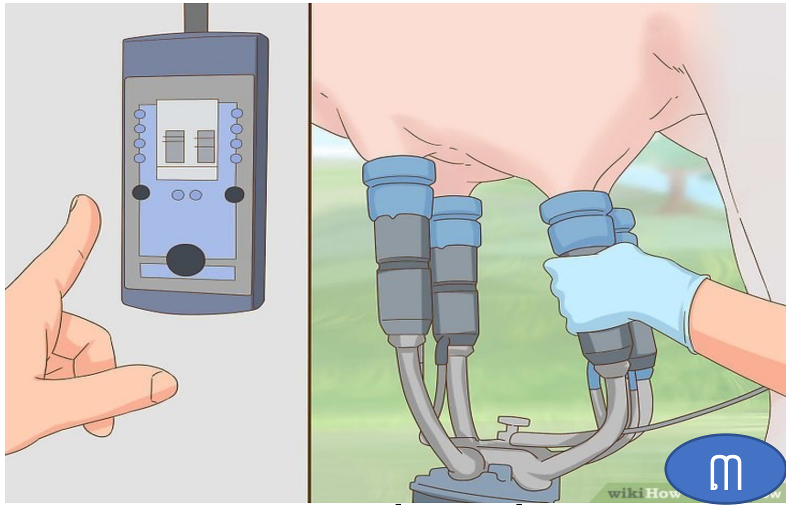
វិធីសាស្ត្រទី៣៖ បច្ចេកទេសក្រោយការប្រមូលផលទឹកដោះដោយម៉ាស៊ីន



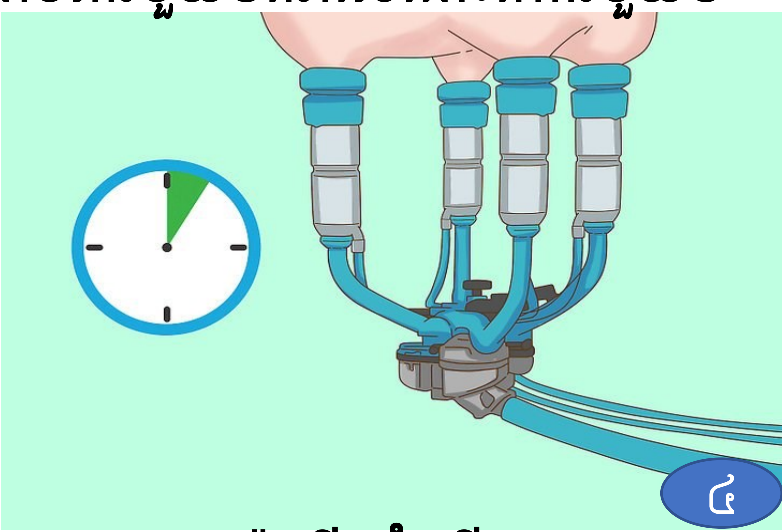
បើកម៉ាស៊ីនបូមទឹកដោះគោ (បង្កើនសម្ពាធ)
ទុកឱ្យដំណើរការចោល ៣-៤នាទីសិន



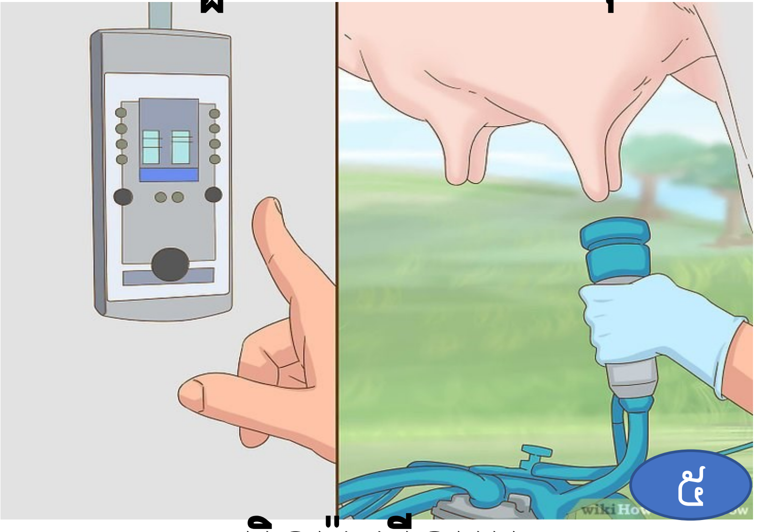
ច្បឹតដោះមួយៗពីរបីដង
ដើម្បីអោយទឹកដោះគោចុះ



បញ្ចេញសម្ពាធរបស់ម៉ាស៊ីន ហើយដាក់
ឧបករណ៍បឺតនីមួយៗនៅលើដោះគោនីមួយៗ



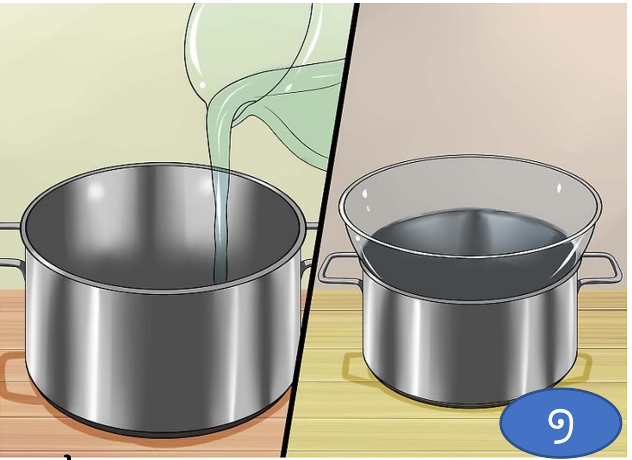
ទុកឱ្យម៉ាស៊ីនដំណើរការបូម
រយៈពេល ៥-៧នាទី



បិទម៉ាស៊ីនបូម
ក្រោយពេលបូមទឹកដោះគោចប់

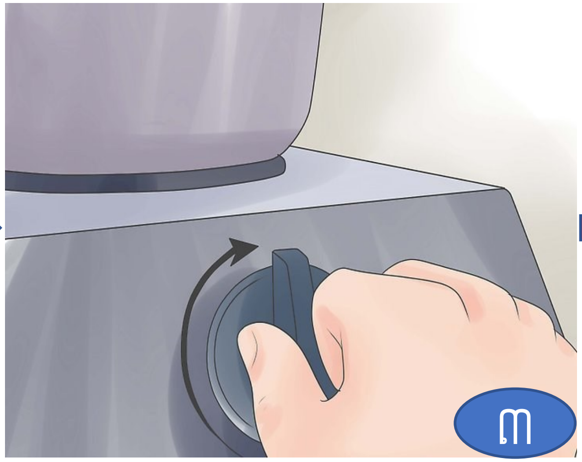
សម្អាតក្បាលដោះគោ
និងឧបករណ៍បូមទឹកដោះ

៤.២ វិធីសាស្រ្តរក្សាគុណភាពទឹកដោះគោដោយសម្លាប់មេរោគ (ប៉ាស្ទ័រកម្ម)

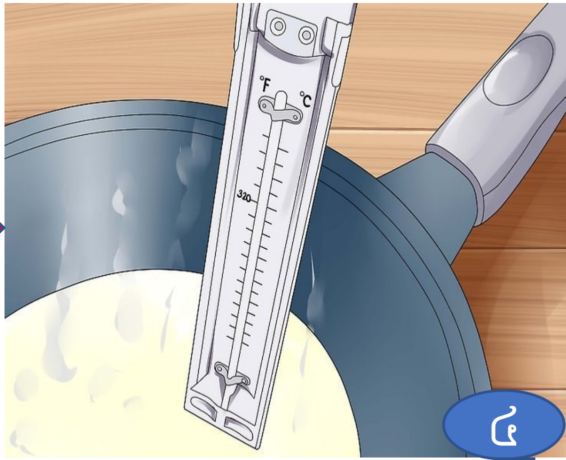


រៀបចំឆ្នាំង រួចចាក់ទឹកចូល ៣០០ម.ល រួចយកចានថ្មដាក់ពីលើឆ្នាំង ហើយដុតកម្តៅ

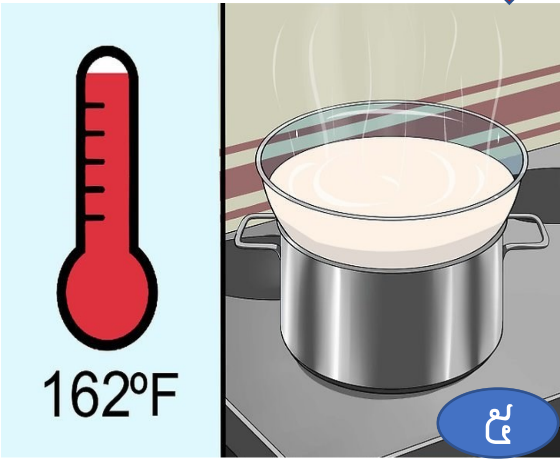
ចាក់ទឹកដោះគោចូលចាន



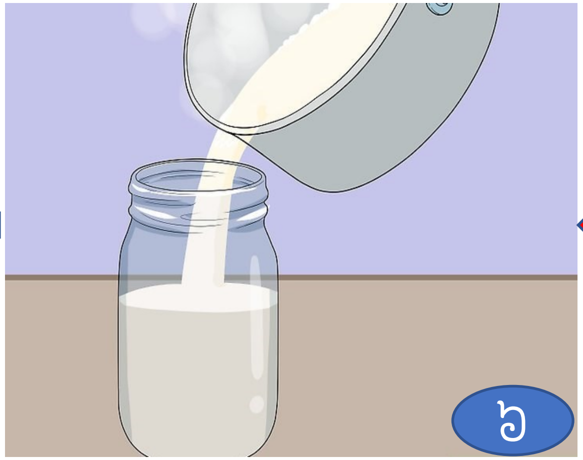
ដុតកម្តៅ រួចកូរវាតិចៗ



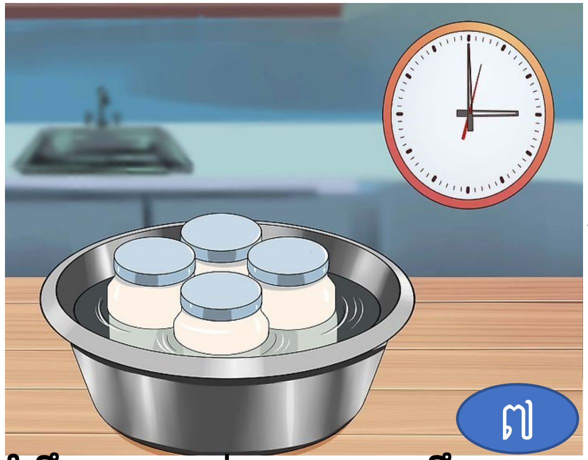
ប្រើទែម៉ូម៉ែត្រវាស់សីតុណ្ហភាព



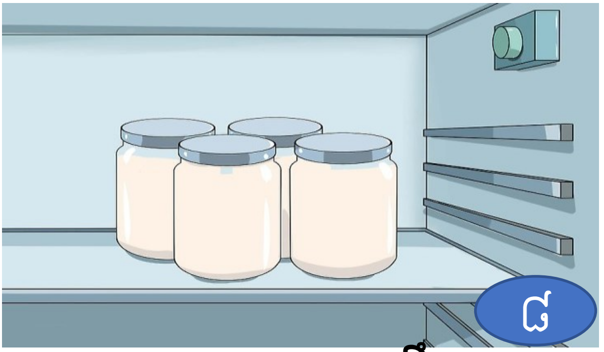
ដុតកម្តៅ ៧២ºC រយៈពេល ១៥វិនាទី



ប្រកកែវដែលសម្លាប់មេរោគរួច



ត្រាំទឹកត្រជាក់ ៤ºC ប្តូរទឹកចេញខ្លះ និងបន្ថែមទឹកត្រជាក់វិញ

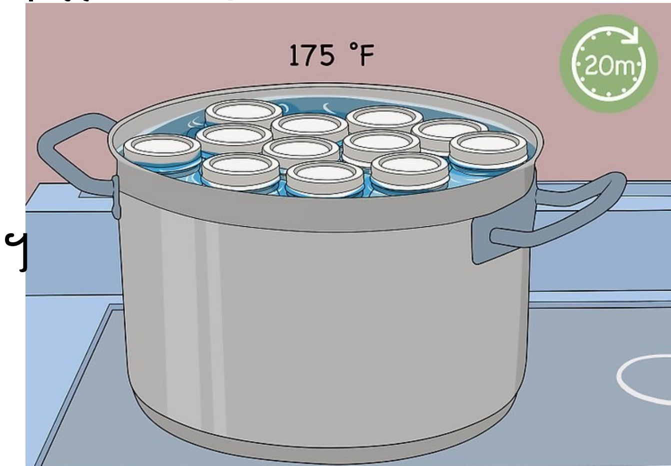


រក្សាទុកក្នុងទូរទឹកកក ក្រោម ៧ºC (៧-១០ថ្ងៃ)

វិធីសាស្ត្រប្រើកម្ដៅខ្លាំងរយៈពេលខ្លី (HTST) (រហ័ស ហើយគ្មានប៉ះពាល់ដល់រសជាតិ និងពណ៌)	វិធីសាស្ត្រប្រើកម្ដៅទាបរយៈពេលយូរ (LTLT)
១, ដុតកម្ដៅរហូតដល់ ៧២អង្សាសេ ២, រក្សាការដុតកម្ដៅនៅសីតុណ្ហភាពនេះរយៈពេល ១៥វិនាទី ៣, ដកឆ្នាំងចេញពីភ្លើងភ្លាមៗ។	១, ដុតកម្ដៅរហូតដល់ ៦៣អង្សាសេ ២, រក្សាការដុតកម្ដៅនៅសីតុណ្ហភាពនេះរយៈពេល ៣០នាទី (ត្រូវដុតកម្ដៅនៅសីតុណ្ហភាព និងរយៈពេលដូចដដែល ករណីកម្ដៅធ្លាប់ទាបដោយចៃដន្យ) ៣, ដកឆ្នាំងចេញពីភ្លើង។

- ការធ្វើប៉ាស្ទ័រកម្ម អាចសម្លាប់មេរោគ (បាក់តេរី) បានត្រឹមតែ ៩០-៩៩% តែប៉ុណ្ណោះក្នុងទឹកដោះគោ។ ដូច្នេះ ត្រូវរក្សាទុកទឹកដោះគោក្នុងទូរទឹកកកដើម្បីការពារកូនចៅបាក់តេរីពីការលូតលាស់ ដែលឈានដល់កម្រិតអសុវត្ថិភាពវិញ។
- ចំពោះកែវ ឬសំបកកែវប្រើវិញ ត្រូវសម្លាប់មេរោគផងដែរ មុននឹងប្រើប្រាស់។
- ពេលចាក់ចូលកែវរួច ត្រូវបិទគម្របឲ្យជាប់ល្អ និងរក្សាទុកឆ្ងាយពីពន្លឺ។
- ហាមប្រើក្រណាត់ ឬវត្ថុផ្សេងៗជូតកែវ/ដបកែវ ព្រោះអាចឆ្លងមេរោគចូលក្នុងទឹកដោះគោវិញ។

សីតុណ្ហភាព ៧៩°C ២០នាទី



កសិផលិតផលកែច្នៃពីសាច់ និងទឹកដោះ

ទស្សនាវីដេអូ

វីដេអូអំពីការប្រមូលផលទឹកដោះគោ

វីដេអូអំពីបច្ចេកទេសក្រោយពេលប្រមូលផលសាច់

សំណួរ-ចម្លើយ និងពិភាក្សា
Tropicam