

បទ ឧទេសនាមជូនជូន ស្តីពី សុវត្ថិភាពមួយបាន
និងសារធាតុដីនៃក្នុងមួយបានហេរដែលប៉ះពាណិជ្ជកម្មសុខភាព
ទិន្នន័យបិនជីអនុវត្តន៍ សាខាកិច្ច ទួលស្ថិជ
ថ្ងៃទី៣១ ខែធ្នូ ឆ្នាំ២០១៩

សិន សិរិជន អនុប្រធាននាយកដ្ឋានមន្ទីរ ពិសាខន៍
នៃអគ្គនាយកដ្ឋានកំកុងត្រូវ

និស្សករ តីមិចំណើនាម ទិន្នន័យបិនជីអនុវត្តន៍
អនុប្រធានត្រូវបានរាយការណ៍ តុន

Email: sinsidethmoc@gmail.com

ទន្លេនានា

- វិយចន៍យសុវត្ថិភាពចូបអាមោរា
៥
- កម្ពុជាបង្រៀបច្បាស់ច្បាប់ដែលអាចកើតឡាននៅក្នុងចូបអាមោរា
៥
- ការចូលរួមកម្ពុជាបង្រៀបច្បាស់ច្បាប់ទៅក្នុងចូបអាមោរា
៥
- ធំលប់៖ពាណិជន់សុខភាពផ្តុកប្រើប្រាស់ និង សេដ្ឋកិច្ច
- ទស្សន៍ទាននូវទោស្តីពីកិច្ចនានាសុវត្ថិភាពចូបអាមោរា
៥
- សេដ្ឋកិច្ចសារនៃបទបង្ហាញ

និយមន៍យសុវត្ថិភាពចូលរួមរាយ

២

សុវត្ថិភាពមួលរាយ : តីសំជៀដល់មួលរាយ វិដលម្បិនជូន ធម៌យប់ៗ ការបែងចាយសុខភាព
អ្នកប្រើប្រាស់ទោះជាតាំង ប្រើប្រាស់ក្នុង យោះរាលិ ឬ កើន ឬ ឯ

មួលរាយ មានសុវត្ថិភាពតីមួលរាយ វិដល់:

- ធ្វើតាមការប្រើប្រាស់ប្រព័ន្ធផ្លូវការ ឬ ឧទាហរណ៍ ឬ ផុចជា ឬ ម៉ាសិន នៅក្នុង
រាយ សមូគ្រសេស និងមិនស្រស់ស្រាយ ធ្វើតាមការប្រើប្រាស់ការបញ្ជាក់ ឬ
ពេដ្ឋាម ការបែងចាយ ឬ ឯ
- ឬ រាយ មានការប្រើប្រាស់ប្រព័ន្ធផ្លូវការ និងការបង្ហាញ ស្ថិតក្នុងកំណែ ឬ ឧទាហរណ៍ ឬ
ផុចជា : អនុញ្ញាតឱ្យមានរាយ មានសិទ្ធិក្នុងទីកន្លឹក និងត្រូវការបង្ហាញ ១.០ ៥ មិត្តភាព
ក្នុង ១ ម៉ែត្រ ឬ ចំនួន ការបង្ហាញ $S. aureus$ < 100 cfu ក្នុង ១ ម៉ែត្រ

កថ្នាបង់របៀបកំណត់សេវាថាមការកិច្ចការងារ

កថ្នាបង់របៀបកំណត់សេវា (Hazards may occurring in foods) :

១. ចិត្តជីវិសាល្យ (Biological Hazards)

- ឈាក់ទី វិរុស ធម្មិត Yeast ឱរាសិត (Bacteria, Viruses, Mold, Yeast, Parasites)

២. សារ ធាតុគិតិមិត្ត (Chemical Hazards)

- ផ្ទាំងការិកអាមិក ផ្ទាំងស្មូរពកយ ហោចាប់ផ្តល់ growth hormone, food additives, 3-MPCD, dioxins,

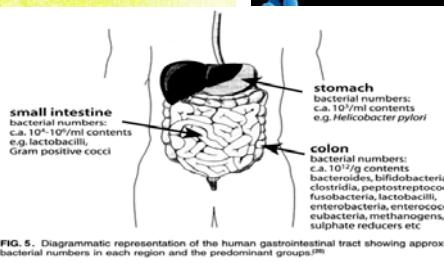
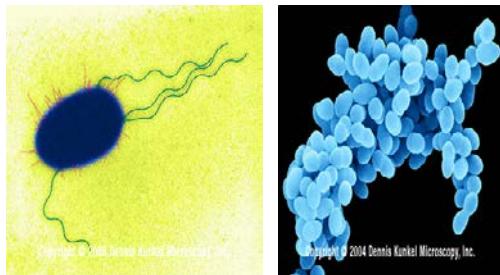
៣. សារ ធាតុ បរិន្ន (Physical Hazards)

- ដីផ្លូវ ដីរបាយ៖ កំទិចហោចេ: ឆ្លើង កំទិចហោយិ ឆ្លាសិច អំរុយ់ការ អិសុទ្ផៃ

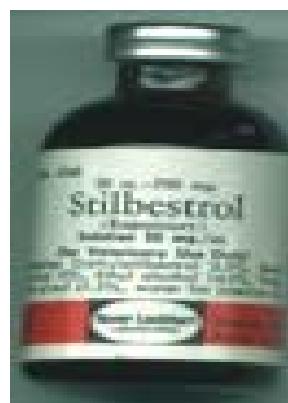
កថ្នាបន្តរត្រាជូវកែវសាចកិតមាននៅក្នុងបច្ចាសាងរាយ

ជាកុទំត្រាចានតែបានបិក្ខមេ:

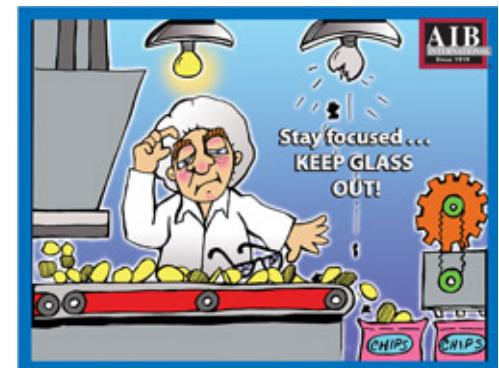
១_ មិត្តធម៌សញ្ញា



២_ សារធាតិធម៌



៣_ សារធាតុបីន្ទំ



AIB
INTERFACIL

អ្នកជា FOOD ADDITIVES ?

Food Additives: ជាសារធាតុទីនេះដោយក្នុងមួយគាយា ត្រូវត្រូវបានបំណង:

- ក្បាសុទកសាយជានយ្យរ
- ឃ្លឹន សែជាតិ ពីរាជ្យសស់ស្ថាត
- ទ្វីរាយមានភ្នៀនដែលចែងជាន
- ទ្វីរាយសិត ខាប់ អន្តិប.....



Food Additives ទៅការប្រើប្រាស់ :

១ _ ធម្មជាតិ ឬឈុំជាតិ និងការម.....

ឲ្យជាសារធាតុទីនេះ ឬឈុំជាតិ: Benzoic acid and Sorbic acid.....

ការចេញផ្សាយបង្កើរព្រោះថ្នាក់ទៅក្នុងបាយការ

Means of hazard contamination into food



មួយការបាយការ



ពីបិស្ទាន ធម្មជាតិ ឬ មនុស្ស
កែវបានបិទ្ធេ:អនាម៉ែយ
ឬច្បាកិត្យាណិកមិនធ្វើនរណីន...

ពីបិស្ទាន ឬ មនុស្ស
ការដោក់ស៊ូលមានឱយឡូកជិតា
ឬច្បាកិត្យាណិកមិនធ្វើនរណីន...

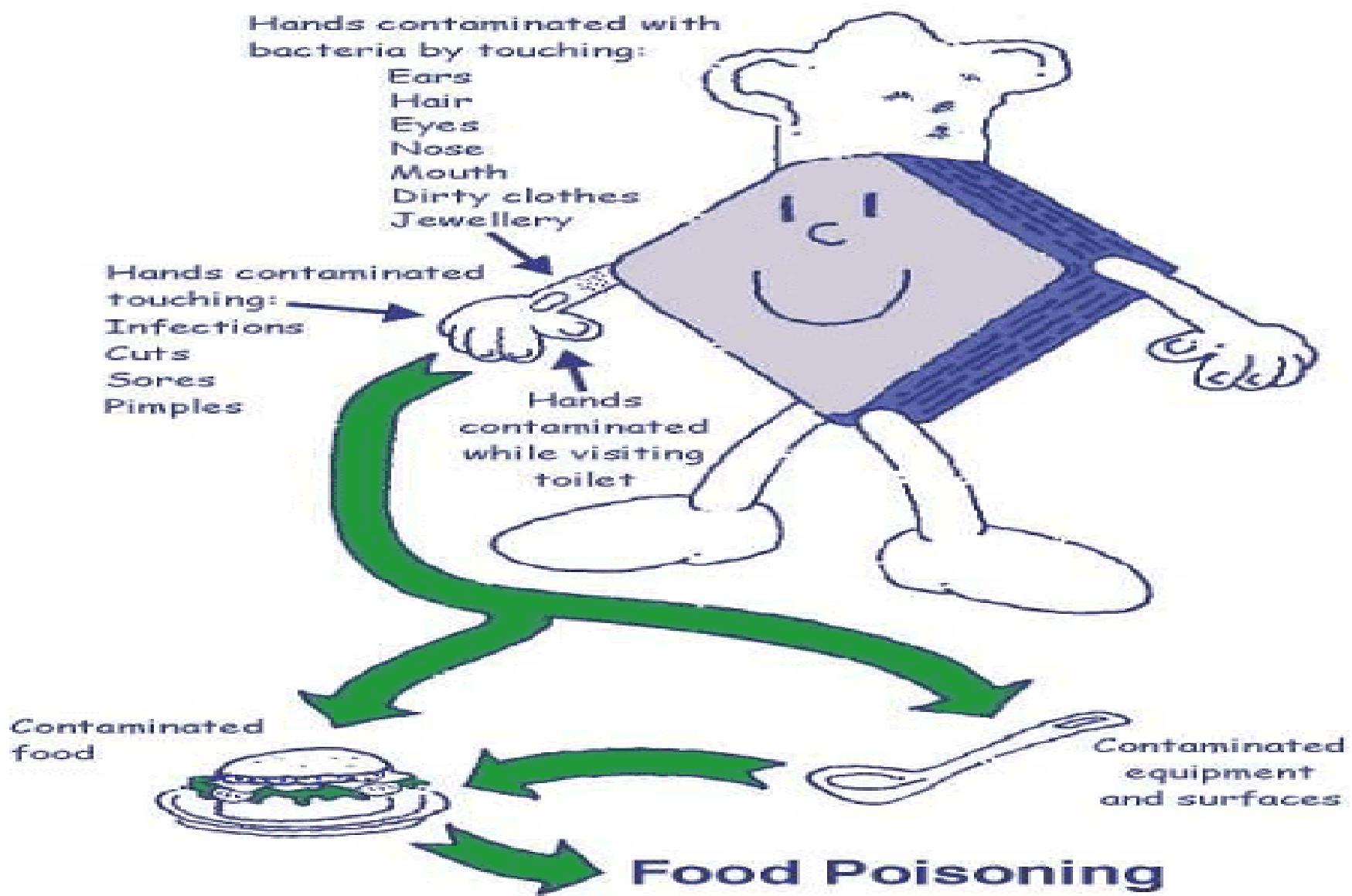
បិស្ទាន ឬ ពិមនុស្ស
ឬច្បាកិត្យាណិកមិនធ្វើនរណីន...

១. ចិត្តបាយការ
ជាក់តិំ ឲ្យនិរស ជោរិក

២. សាងគមុខិត្ត
សំណាក់ឆ្លើកិកម្ម ហិរញ្ញា
សំណាក់ឆ្លើកិកម្ម Food Additives
growth hormones....

៣. សាងគមុខិត្តបាន
ឲ្យត្រូវ កំចាបិយអំបែន់ការ
កំចាបិយបាន.....

Transfer of micro-organisms by hands



ថែប់ទាល់ដល់សុខភាពអ្នកប្រើប្រាស់ និង លេចធីកិច្ច

ចូលរាយការណ៍សុវត្ថិភាព (ចិត្តឯកសារស្រួល គិតិ សារមាតុយប៉ន្ទូ)

សុវត្ថិភាព
ជនស្សី

- ចិត្តឯកសារស្រួល : វិនិយោគ រាជរាជ ក្នុង ចុះពេលវេលា នាក់ស្រីប៉ុណ្ណោះ នាក់ស្រីប៉ុណ្ណោះ និង អាមេរិកអាមេរិក
- សារធាតុគិតិ : ដីជីវីរីមី ជីវីហ្សី គិតិកមាត់ មានស៊ិស្សក និងស៊ិស្សក ស្រីប៉ុណ្ណោះ និងស្រីប៉ុណ្ណោះ គិតិ និង ខុចត្រូវក ស្អែដីជីមិត តាំងបែបបុរាណ ដីជីមិត និង ស្អែដី.....

សង្គម

- ចំណាយជីវិការ ដែលមានការបង្ហាញកិច្ចបន្ថែម និង ក្រុមត្រនុរោងមានការបង្ហាញកិច្ចបន្ថែម
- នាក់ស្រីប៉ុណ្ណោះ និងការងារ និង ក្រុមត្រនុរោងមានការបង្ហាញកិច្ចបន្ថែម

លេចធីកិច្ច

- ចំណាយជីវិការក្នុងការប្រមូលធម៌កិច្ចកិច្ច និងការកំចាប់.....
- នាក់ស្រីប៉ុណ្ណោះ និងការងារ

ធនលប៊ែនទាល់ដល់សុខភាពមួកប្រើប្រាស់ និង សេដ្ឋកិច្ច

នៅសហរដ្ឋអាមេរិកក្នុងមួយឆ្នាំ

- 1 in 6 (or 48 million) people get sick each year from contaminated food.
- 128,000 people hospitalized
- 3,000 die from foodborne outbreak
- *Salmonella* infection accounts for \$ 365 million in direct medical costs each year

នៅសហភពអីវីប្រកុងមួយឆ្នាំ

- About 25,000 patients die from infections caused by anti-biotic resistant bacteria.

សកម្មភាពកំទេចធាននំនីត្រដោយប្រជាធិបតេយ្យអគ្គនាយកដ្ឋានកំកុងត្រប



ជំរឿកបែងចាយសម្រាប់សុខភាពមនុស្ស បង្កើរដោយ មិក្រុជា សាល្វ

- អភិសុខមត្តរាយមាន: មិក្រុប ឬ

ធម្មតា ធ្វើឱ្យវិស ចំណុច ។

- ការចំណុចនៅទីក្នុងមួលហាហារ:

ហិស្សាន និងខ្លះអនាម៉ែយក្នុងការជូន និង

អ្នកជ្រើរបែងបានមួយនៃមួលហាហារ ការដឹកជញ្ជូន

មិនអនុលោមតាមលទ្ធផ្លាងបច្ចាក់សាងសង់

- ជំរឿកបែងចាយសុខភាព:

មុខ ការក្រុស ភ្លេត រឿង ទារក្រុងប័ណ្ណី ផ្លូវ

ធម្មតាបែងចាយ អាមេរិការណ៍ការឈ្មោះប័ណ្ណីក្នុងការបើន្លែន្លោយ

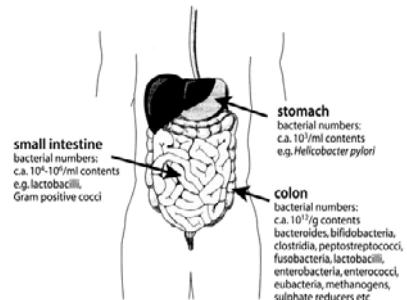
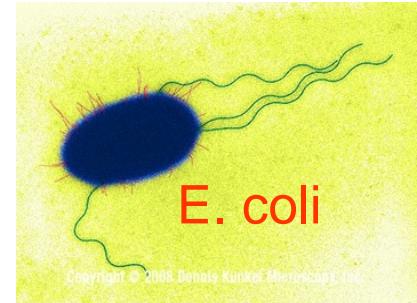


FIG. 5. Diagrammatic representation of the human gastrointestinal tract showing approximate bacterial numbers in each region and the predominant groups.¹⁹



ជំលប់ការបែងប្រឈមសុខភាពមនុស្ស បង្ក្រាយសារធាតិថី

១_ សំណាល់ចូវកសិកម្ម ចូវសំណាល់សត្វិត : មាននៅបី ហើយ នឹង ផ្លូវកិច្ចក្រោម.....

ជំលប់ការបែងប្រឈមភាព

- វិវឌ្ឍន៍ រឿង្សាល ស្ថិតិបំពេក រាក់សុ ភ្នែក នីឡូមត្រូន រឿង្សាល៖

- ជីវិត្រីរឹង ជីវិល្អ ទិកមាត់ រហក់ស្វែក រមាស់ស្វែក

នីសាប៉ុ ស្រីរឹងស្វែក ស្មោះដីថ្មី តាំងរប់បុរាណ ...



២_ រោងចាយ (Heavy Metal): មាននៅបីឡូបរាង ដែលធានចាំបាច់រីបិស្ទាន មានដូចជា បិង ទន្លេ សមុទ្រ ដីកសិកម្ម ,,,។ រោងចាយនៃមានដូចជា សំណាល់អារ៉ីសិទ ចារក ស្អែកីរី នា

ជំលប់ការបែងប្រឈមភាព

ត្រួរអាយុរោក់ស្វែក ត្រួរអាយុរោក់ស្វែក

អាចត្រួរអាយុរោក់ស្វែកប់



ជំរឿងសម្រាប់សុខភាពមនុស្ស បង្កើរដោយសារធាតិថី

- **បូរីក់** (Borax $B_4Na_2O7.10H_2O$): ជាម្យៃក្រាមហេស ប្រើប្រាស់ទៅលើសាច់គេ
សាច់ក្រែត សាច់បូរីក់ សាច់តាមឃីត ស៊ីកុម្ភារ ដើម្បី
ជំរឿងសម្រាប់សុខភាព: រួចការពារ់រួចការបូរីក់ ក្នុងបាយម ប្រហែលភាពអាយុវប្បធម៌
- **ហីរិះមីនីន** (Formalin CH_2O): ជាសារធាតុរារ ត្រានការណី ប្រើប្រាស់លើ
ប៊ូនស្រស់ ប៊ូន ប្រី មិកស្រស់ ។
ជំរឿងសម្រាប់សុខភាព: ចុាបារ៉ា ក្នុង រក សង្គចំ ប្រើប្រាស់ការប៊ូនស្រស់ ប៊ូន ប្រី មិកស្រស់ ។
- **សុដុរីមអីដ្ឋីសុវិទ្ធិក** (Sodium Hydrosulfite $Na_2S_2O_2$):
ជាម្យៃក្រាមហេសប្រើប្រាស់ស្រីក់ត្រា ស៊ីកុម្ភារបណ្តុះ
ប៊ូនសម្លកក្នុង ស្អាត្រាត ឬអំពុំត្រា ។
ជំរឿងសម្រាប់សុខភាព: សំរាប់សុខភាព ស្រីក់ត្រា ស៊ីកុម្ភារបណ្តុះ ឬអំពុំត្រា
ប្រើប្រាស់ជំរឿង Allergic ជាមួយ អាចធ្វើអាយ តាក់ស្ថាគិ រិករៀន ប្រហែលភាពអាយុវប្បធម៌



ជំរឿកសាខាថ្មី បង្កើរដោយសារពាណិជ្ជកម្ម

- សំណង់ចូលបង្កើរដោយសារពាណិជ្ជកម្ម:

ហិរញ្ញវត្ថុ បន្ទាយ ត្រី ឬមា នៅក្រោមគ្នាដំឡើនៗមានជីវិត ឬ

ប្រភេទចូលបង្កើរដោយសារពាណិជ្ជកម្មដូចជា:

Chloramphenicol, Erythromycin....

- បង្កើរបង្កើរដោយសារពាណិជ្ជកម្ម:

ត្រីបន្ទាយបង្កើរដោយសារពាណិជ្ជកម្មនឹងបង្កើរបង្កើរ

ទំនើនៗមការការ់នៅក្នុងស្អាត

- ជំរឿកសាខាបង្កើរដោយសារពាណិជ្ជកម្ម:

ត្រីបន្ទាយមនុស្សស្តីទៅនឹងចូលបង្កើរទំនើនៗ ឬ



ជំរឿកសាស្ត្រភាពមនុស្ស បង្ករដោយសារធាតិថី

- សារធាតិថីដែលកែតាមផែនការដោយទម្រង់ជាតិ:

- Mycotoxins (e.g Alfatoxin) **កែតាមនេះ**
កំណើនឈាន់ជាតិ ជាបីសាច់សំខាន់ការនាំចាញ់ការិយាល័យ
ជាបញ្ហាប្រាប់សំរាប់ការនាំចាញ់ការិយាល័យ
- Mushroom toxins
- Shellfish toxins.....



ជំរឿកសាស្ត្រភាព: ត្រូវអាយ គួន រក្សាស ឬក្នុងវិរិទិយធម៌
ត្រូវអាយមហាផិកបីម និង អាយក្នុងអាយស្ទាប់។

- សំគាល់រីករាយ: ប្រើប្រាស់ប្រិយាជាតិស៊ិក សាច់ក្រក និងមួន.....

ជំរឿកសាស្ត្រភាព: ត្រូវអាយសកម្មភាពហើយនឹងអំពីរិយាល័យដូច
ត្រូវអាយមិនប្រាក់បាន ឬ ត្រូវមិនកុំពោះសំរាប់។



ជំនប់ពាល់ដល់សុខភាពមនុស្ស បង្ករដោយសារធាតុគិតិថី

- 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD)

- មាននៅក្នុងកិច្ចិកវា ដែលបានការពារធម្មតាប្រើប្រាស់
- អាចធ្វើឡាយកិច្ចិកនៃមួលហានិកក្នុងរយៈរោងយុវ



- Bis (2-ethylhexyl) phthalate, commonly abbreviated **DEHP**, [C₆H₄(C₈H₁₇COO)₂]

- អាចធ្វើប្រើប្រាស់នៅក្នុងដំបូកមួលផ្លូវស្តីច និង
មានរូបរាងកំស់ទេនឹងមួលផ្លូវមួលម៉ូលធម៌រោងយុវ
- អាចធ្វើប៉ះពាល់ដល់ការស្វែងរកក្នុងក្នុង និងប្រាក់



និងពុណីកំត្រាលួន

ជំរឿកបែងចាយសម្រាប់បង្កើតកុពិនិត្យ

DIOXIN:

- Environmental pollutants, by products of industrial process but naturally occurred by volcano eruption and forest fired.
- Remain in fatty tissue of animals
- Contaminated food: meat beef, pork, egg, milk...due to animal eat crop and feed.

HEALTH IMPACT:

- Alter liver function, damage immune and endocrine system
 - Cause productive and development problem
 - Interfere with hormone
 - Cause cancers
-
- **Sensitive group:** Newborns



ជំលោះពាណិជ្ជកម្មនូស្ស បង្កើរដោយសារធាតុរប់ន្ទ

៩_ អង្គភាពីស្សីទេវាន៍ : មានផ្លូវការ នៅក្នុង

**កំណើនីជ្ជី អិស្សទ្វារ់ ហិរញ្ញវត្ថុ សក់ ត្រីនឹងអង្គភាពីស្សីទេវាន៍
ក្នុងបី.....**

១០_ ការចំណែងចូលទៅក្នុងមួយអាណាពេល

ការរក្សាទុកដឹងត្រីមត្រា ការរៀកចំផ្លូវ ឬ

១១_ ជំលោះពាណិជ្ជកម្ម: ត្រីការបុស ចោរយេ

ស្ថាក់ ធនការបុរាណ ឬនការអាជាយនទៅដោយត្រូវរៀបចំ ឬ



មួយប្រភេទសាច់ស្ថាបន្ទូរ (GMO-Food)

ការរោគកំណើនធនាគារលើ មួយប្រភេទស្ថាបន្ទូរ នៅចិនទាន់ជាតុលន្អៃ ដោយសារ

ប្រទេសមួយចំនួនថា មានសុវត្ថិភាព ហើយប្រទេសមួយចំនួនថា ត្រានសុវត្ថិភាព ដោយមានការ

ព្យាយាយមុនក្នុងការរោគកំណើនធនាគារនូវអាជីវកម្មដែលមិនអាចបង្កើតឡើងឡើងទេ

- ប្រទេស អាមេរិក ជីថុន ធនធានសិក្សាការរោគកំណើនលើ ជិតិការជាប់ជានិការ

ស្ថាបន្ទូរមួយចំនួន ចាយនសុវត្ថិភាព (ជីថុន រោគ ស៊ីណុកាស្សាគ ប៉ែនចោះមុខ)

ក្រឡាកំងអនុញ្ញាតឯការយក្តីបានរឿនិត្រ កំណើរការ ចិនស្ថាបន្ទូរ ទំនិញក្រឡាកំងនៅ៖

ជិតិការជាយប្រាកសស្ថាបន្ទូរ



VS



ទស្សន៍ទានចូលរួមកិច្ចជាតាសុំពិភាកម្មបន្ទាន់

កិច្ចជាតាសុំពិភាកម្មបន្ទាន់ : ជាបាលការ ហើយ ជាគិត ដើម្បីជាតាសុំពិភាកម្មបន្ទាន់

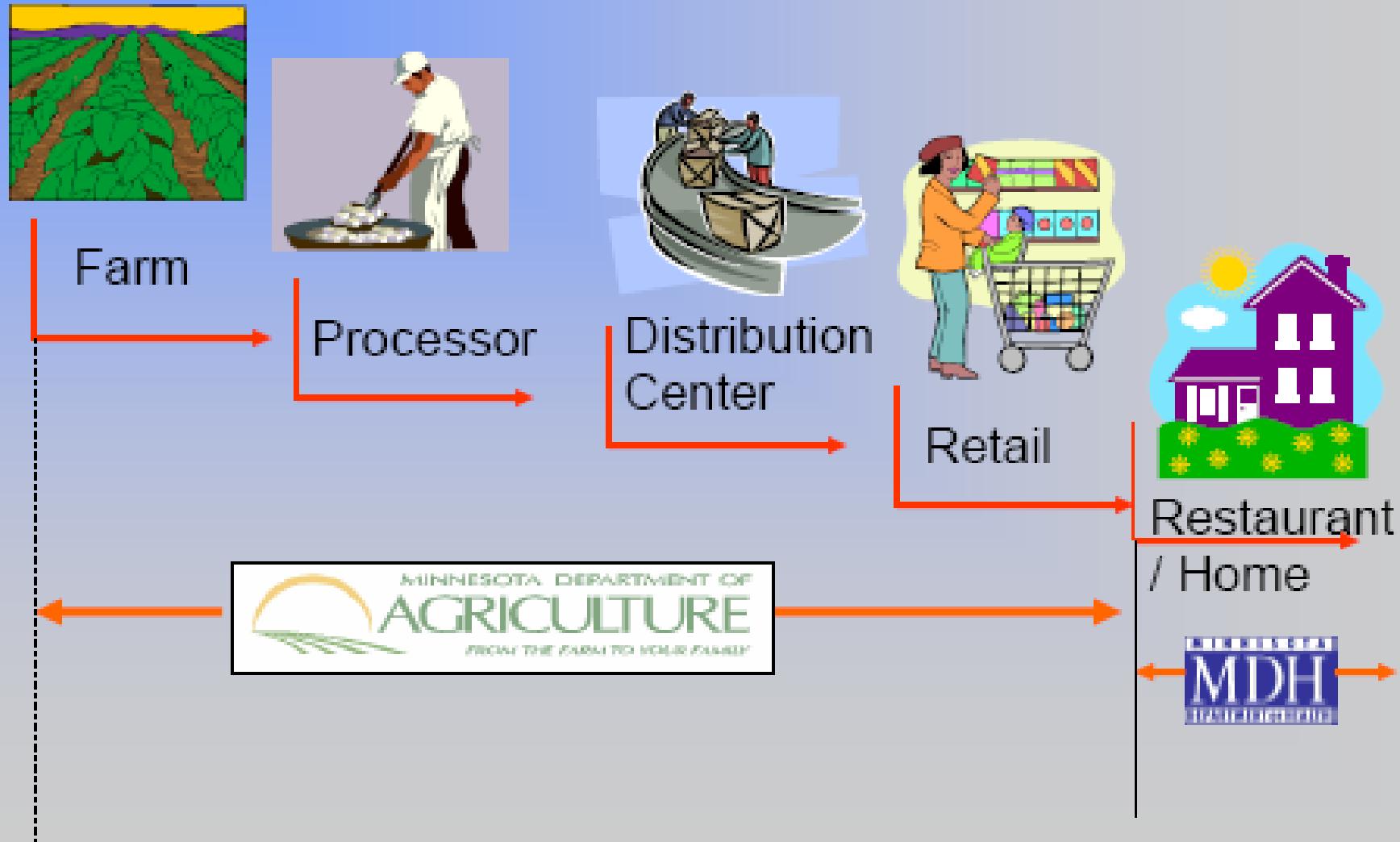
ការងាររបៀប:

១. ការត្រួតពិនិត្យ មូលដ្ឋាន ចាប់តាំងពី កសិក្សាន ហើយ ដោយបាន

២. ការទទួលខុសត្រូវ និង ការចូលរួមការ ហើយ ពិភាកម្មបន្ទាន់

- អ្នករំដឹង: អ្នកចិត្តឯមសញ្ញា
- អ្នករំដឹង មូលដ្ឋាន នៃក្នុងសិប្បុរី បុរាណ ឬណាយ
- អ្នករំដឹង ចកចាយមូលដ្ឋាន និង អ្នកបរក់ដី ហើយ
- អ្នកប្រើប្រាស់ និង
- អាជ្ញាធរ មានសមត្ថភាព

What the Food Safety system looks like from Farm to Table



ការអនុវត្តប្រព័ន្ធឌីជាន់គោលការណ៍មួយចំនួន

ដើម្បីធានាសុវត្ថិភាពមួយអាមេរិក



នៅកសិង្វាន់:

- GAP : Good Agriculture Practice /Good Aquaculture Practice.

នៅកន្លែងកែវ ឬ រោងចក្រ:

- GHP : Good Hygiene Practice
- GMP : Good Manufacturing Practice
- HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point
- ISO 22000



ការផែកចាយទំនិញ:

- GDP : Good Distribution Practice

នៅអាមេរិក:

- GHP : Good Hygiene Practice

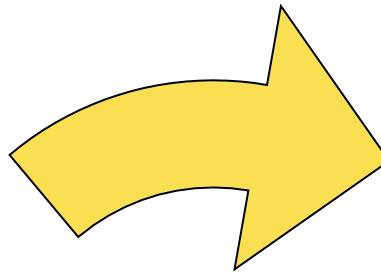


សុវត្ថិភាពមួយបន្ទាន់

ការទទួលខុសត្រូវ និង ពិច្ចិតនសុវត្ថិភាពមួយបន្ទាន់



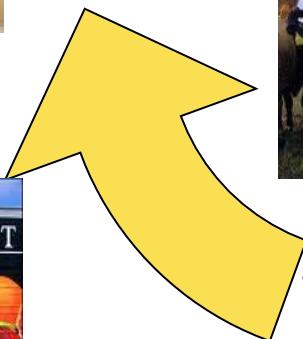
អ្នកប្រើប្រាស់



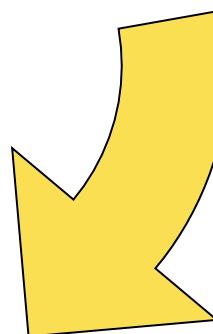
រដ្ឋបិទាប់



វិស័យភាកជន កសិក្សា



ការរំភ័ត្តិការណ៍



សេដ្ឋកិច្ចសារនៃបច្ចេកទេស

១_កម្ពាន ក្រុងក្រាម នៃបច្ចេកទេស (បីក្រុងសារព្យ័ត៌មូល គិត និង សារមាត្រាឯ៉ាវ)

២_ការចួនកម្ពាន ក្រុងក្រាម នៃបច្ចេកទេស

២-១ ធម្មជាតិ ហិរញ្ញវត្ថុ និង សំណារៈប្រើប្រាស់....

២-២ ចន្ទិយ៍ ស្រួល

២-៣ ការងារបែន្រែមដើរក្នុងក្រុងក្រាម គ្រប់គ្រងសារព្យ័ត៌មូល និង សារមាត្រាឯ៉ាវ និង ការងារ និង ស្និស្ស....

៣-ធម៌រំលែកបណ្តុះបណ្តាលការងារបច្ចេកទេស

៣-១ សុខភាពអ្នកប្រើប្រាស់

៣-២ សេដ្ឋកិច្ច និងសង្គម

៤-យករាយត្រួតពិនិត្យដើរក្នុងក្រុងក្រាមបច្ចេកទេស

៤-១ អនុវត្តប្រព័ន្ធផ្លូវពិនិត្យ ចាប់ពាន់ពី កសិក្សាន រហូតដល់ គុណភាព

៤-២ មានការចូលរួមចិត្តការងារបច្ចេកទេស

៤-៣ អនុវត្តតាមការណា GAP, GHP, GDP, GMP,HACCP, ISO 22,000

អង្គភាពទេសក្រុយកិច្ចកម្មករស្បាប់ និងសូចរាល់ពិតជននាងក្រោមនេះ

Five keys to safer food

Keep clean

- ✓ Wash your hands before handling food and often during food preparation.
- ✓ Wash your hands after going to the toilet.
- ✓ Wash and sanitize all surfaces and equipment used for food preparation.
- ✓ Protect kitchen areas and food from insects, pests and other animals.

Why?

If food is not washed properly, it can cause disease, dangerous microorganisms are widely found in soil, water, animals and people. These microorganisms are carried by hands, wiping cloths and utensils, especially cutting boards and the like. Uncooked raw foods can contain bacteria and viruses that cause disease.

Separate raw and cooked

- ✓ Separate raw meat, poultry and seafood from other foods.
- ✓ Use separate equipment and utensils such as knives and cutting boards for handling raw foods.
- ✓ Store food in containers to avoid contact between raw and prepared foods.

Why?

New food might carry meat, poisons and wastes, and these poisons can convert dangerous microorganisms which may be transformed into other foods during food preparation and storage.

Cook thoroughly

- ✓ Cook food thoroughly, especially meat, poultry, eggs and seafood.
- ✓ Bring foods like soups and stews to boiling to make sure that they have reached 70°C. For meat and poultry, make sure that juices are clear, not pink. Ideally, use a thermometer.
- ✓ Reheat cooked food thoroughly.

Why?

Proper cooking kills or at least slows down microorganisms. A code sheet shows that cooking food to a temperature of 70°C helps ensure it is safe for consumption. Foods that require special attention include sausages, meat, rolled casseroles, joints of meat and whole poultry.

Keep food at safe temperatures

- ✓ Do not leave cooked food at room temperature for more than 2 hours.
- ✓ Refrigerate promptly all cooked and perishable food (preferably below 5°C).
- ✓ Do not store food too long even in the refrigerator.
- ✓ Do not thaw frozen food at room temperature.

Why?

Microorganisms can multiply very quickly if food is stored at room temperatures. If food is at temperatures below 5°C or above 60°C, the growth of microorganisms is slowed down or stopped. Some dangerous microorganisms will grow below 5°C.

Use safe water and raw materials

- ✓ Use safe water or treat it to make it safe.
- ✓ Select fresh and wholesome foods.
- ✓ Choose foods processed for safety, such as pasteurized milk.
- ✓ Wash fruits and vegetables, especially if eaten raw.
- ✓ Do not use food beyond its expiry date.

Why?

Rotten materials, including water and ice, may be contaminated with dangerous bacteria and chemicals. Toxic chemicals can be found in leaves, seeds and root vegetables. Care must be taken with raw materials and to inspect materials such as washing and processing equipment.

Knowledge = Prevention