សុខភាព និងអនាម័យរបស់កម្មករ

សន្លឹកព័ត៌មាន FS1230

ការផ្សព្វផ្សាយសហករណ៍

Meredith Melendez, អ្នកសម្របសម្រួលកម្មវិធីជាន់ខ្ពស់ RCE នៃខោនធីមឺស៊ើ
Wesley Kline, ភ្នាក់ងារខោនធី *RCE* នៃខោនធីខុមប៊ើលែន

សុវត្ថិភាពអាហារជាផ្នែកមួយសំខាន់នៃការផ្តល់ផលិតផលស្រស់ដែលមានគុណភាព ។ កសិករដាំដំណាំកំពុងតែជួបប្រទះនិយ័តកម្ម ដែលមានភាពធ្ងន់ធ្ងរពីរដ្ឋាភិបាលសហព័ន្ធ និងការទាមទារកាន់តែច្រើនឡើងៗ ពីអ្នកទិញ ដែលធ្វើឡើងដើម្បីកាត់បន្ថយគ្រោះថ្នាក់បណ្តាលពីការផ្ទុះជំងឺ ដែលឆ្លងតាមអាហារ ដែលពាក់ព័ន្ធនឹងផ្លែឈើ និងបន្លែ ។ ការផ្ទុះជម្ងឺនៃមេរោគ Escherichia coli, salmonella និង Listéria monocytogenes នៅតាមរដ្ឋមួយចំនួន បាននាំឲ្យមានការបារម្ភអំពីសក្តានុពលនៃជម្ងឺឆ្លងតាមចំណីអាហារ ដែលអាចនឹងចាប់ផ្តើមចេញពីកសិដ្ឋាន ។ សកម្មភាព មុន និងក្រោយការប្រមូលផលដំណាំ ត្រូវធ្វើឡើងដោយគិតអំពីហានិភ័យពីការឆ្លងមេរោគពីផលិតផលមួយ ទៅផលិតផលមួយទៀត ។ ផ្លែឈើ និងបន្លែជាច្រើនត្រូវបានប្រមូលផល រក្សាទុក និង/ឬវេចខ្ចប់ដោយដៃ ។ ដូច្នេះ សុខភាព និងអនាម័យរបស់កម្មករគឺជាផ្នែកសំខាន់មួយនៃកម្មវិធីសុវត្ថិភាពចំណីអាហារនៅកសិដ្ឋាន ។ កសិដ្ឋាននីមួយៗ អាចអនុវត្ត និងដើរតាមគោលការណ៍ណែនាំស្តីអំពីការអនុវត្តកសិកម្មល្អ (GAPs-Good Agricultural Practices) ដើម្បីជួយកាត់បន្ថយហានិភ័យនៃការឆ្លងមេរោគនៅក្នុងផលិតផល ។

នរណាក៏ដោយ ដែលធ្វើការនៅក្នុងកសិដ្ឋាន ដោយបុគ្គលិក រួមទាំងសមាជិកគ្រួសារ គឺជាអ្នកចាត់ចែងអាហារ ដូច្នេះពួកគេត្រូវតែទទួលបានការបណ្តុះបណ្តាលអំពីសុខភាព និងអនាម័យកម្មករ ។ កម្មករដែលបង្ហាញរោគសញ្ញា ថាមានជម្ងឺ គឺមិនមែនជាប្រភពតែមួយដែលមានសក្តានុពលក្នុងការចម្លងមេរោគក្នុងផលិតផលសម្រាប់យកទៅលក់ឡើយ ។ មានជម្ងឺជាច្រើនត្រូវបានឆ្លងតាម មុខ ដៃ និងមាត់ ។ អ្នកដែលបានឆ្លងមេរោគក្នុងខ្លួន អាចចម្លងមេរោគ នៅមុនពេលចេញជារោគសញ្ញា និងក្រោយពេលដែលរោគសញ្ញាបាត់បង់ទៅវិញ ។ កម្មករដែលបានទទួលការបណ្តុះបណ្តាលអំពីការលាងសំអាតដៃឲ្យបានត្រឹមត្រូវ គោលនយោបាយសុវត្ថិភាពចំណីអាហារកសិដ្ឋាន និងហានិភ័យពីមីក្រុប អាចជួយបានច្រើនក្នុងការលើកកម្ពស់គុណភាព និងសុវត្ថិភាពនៃ ផលិតផលចុងក្រោយ ។

ការបណ្តុះបណ្តាលកម្មករ

យើងត្រូវបណ្តុះបណ្តាលកម្មករជារៀងរាល់ឆ្នាំ គឺនៅពេលចាប់ផ្តើមរដូវដាំដុះ ស្តីអំពីការថែទាំសុខភាព និងអនាម័យ ។ ការបណ្តុះបណ្តាលនេះត្រូវតែធ្វើឡើងដោយប្រើភាសាដែលកម្មករនិយាយ ហើយត្រូវរួមបញ្ចូលរបៀបលាងសំអាតដៃឲ្យបានត្រឹមត្រូវ (រយៈពេលលាងដៃ និងបច្ចេកទេស) ការធ្វើអនាម័យខ្លួនប្រាណ ផ្លូវដែលមានសក្តានុពលចម្លងមេរោគពីកម្មករមកលើផលិតផល ផែនការទប់ស្កាត់បន្ទាន់ចំពោះមេរោគបណ្តាលពីការហៀរលាមកចេញពីបង្គន់ចល័ត (នៅពេលយើងប្រើបង្គន់បែបនេះ) ព្រមទាំងគោលនយោបាយអំពីសុខភាពកម្មករ និងអនាម័យផ្សេងទៀតរបស់កសិដ្ឋាន ។ ម្ចាស់កសិដ្ឋានត្រូវចាត់ចែងមនុស្សម្នាក់ឲ្យទទួលខុសត្រូវបញ្ហាសុវត្ថិភាពអាហារ និងការបណ្តុះបណ្តាលកម្មកររបស់ខ្លួន ។ សកម្មភាពការបណ្តុះបណ្តាលកម្មករត្រូវចងក្រងទុកជាឯកសារ ដោយមានបញ្ជាក់អំពីប្រភេទនៃការបណ្តុះបណ្តាល អ្នកចូលរួម និងកាលបរិច្ឆេទការបណ្តុះបណ្តាល ដោយបុគ្គលិករួមទាំងហត្ថលេខាដោយសរសេរអក្សរដើមនៃឈ្មោះរបស់អ្នក

RUTGERS
New Jersey Agricultural
Experiment Station

Rutgers, The State University of New Jersey
88 Lipman Drive, New Brunswick, NJ 08901-8525
ទូរស័ព្ទ ៖ 848.932.5000

ក៏ចូលរួមម្នាក់ៗផងដែរ ។ ព័ត៌មាននេះ មានសារៈសំខាន់សម្រាប់ភាគីទីបីចូលមកពិនិត្យ ។ ឯកសារ DVD អំពីការបណ្តុះបណ្តាលដ៏ល្អដល់កម្មករ មានរយៈពេល 15 នាទី ដែលផលិតឡើងដោយសកលវិទ្យាល័យខនណែល (Cornell University) មានផ្តល់ជូនតាមរយៈខោនធីខមបឺលែន (Cumberland County) និងការិយាល័យផ្សព្វផ្សាយសហការរុតជឺនៃខោនធីមឺសឺ (Mercer County Rutgers Cooperative Extension) ដោយលក់ក្នុងតម្លៃទាប ។

នៅចុងបញ្ចប់នៃការបណ្តុះបណ្តាល កម្មករនឹងបានដឹង ៖

- ទីកន្លែងបង្គន់អនាម័យ
- ពេលវេលាសមរម្យដែលត្រូវលាងសំអាតដៃ
- របៀបលាងសំអាតដៃឲ្យបានត្រឹមត្រូវ
- របៀបប្រើស្រោមដៃ និងខោអាវការពារឲ្យបានត្រឹមត្រូវ

ស្លាកសញ្ញា

ស្លាកសញ្ញាស្តីអំពីការលាងសំអាតដៃ និងអនាម័យខ្លួនប្រាណ ត្រូវយកមកបិទបង្ហាញដោយប្រើភាសាអង់គ្លេស និងភាសាដែលកម្មករនិយាយ ។ ត្រូវគិតអំពីការធ្វើសញ្ញានេះ ដោយប្រើរូបភាពជាជំនួយសម្រាប់កម្មករដែលមានកម្រិតការអានទាប ។ ស្លាកសញ្ញាត្រូវបិទនៅឯ/ក្នុងបង្គន់ កន្លែងលាងសំអាតដៃ និងកន្លែងផ្សេងៗទៀតសម្រាប់កម្មករសម្រាក ។ សញ្ញានេះ ត្រូវបិទឲ្យកម្មករ និងភ្ញៀវមកលេងកសិដ្ឋានគ្រប់គ្នា អាចមើលឃើញ ។ បើកសិដ្ឋានរបស់អ្នកមានមនុស្សមកមើលញឹកញាប់ គឺអ្នកត្រូវបិទសញ្ញាបញ្ជាក់អំពីការលាងសំអាតដៃជាបន្ថែមទៀត ។

អ្នកមកទស្សនានៅកសិដ្ឋាន

អ្នកចូលមកទស្សនាកសិដ្ឋានរបស់អ្នក មានសក្តានុពលធ្វើឲ្យផលិតផលរបស់អ្នកឆ្លងមេរោគដែរ ។ គោលនយោបាយចំពោះអ្នកមកទស្សនាកសិដ្ឋានស្តីអំពីការប៉ះពាល់ផលិតផល ការលាងសំអាតដៃ និងគោលនយោបាយស្តីអំពីសុខភាព និងអនាម័យ ត្រូវបិទបង្ហាញជាអចិន្ត្រៃយ៍ ។ បន្ទប់អនាម័យ និងកន្លែងលាងសំអាតដៃ ត្រូវមានសញ្ញាបង្ហាញឲ្យបានច្បាស់ និងមានបិទសញ្ញាប្រាប់អំពីវិធីលាងសំអាតដៃឲ្យបានត្រឹមត្រូវ ដែលត្រូវប្រើភាសាដែលអ្នកមកទស្សនាអាចមើលយល់ ។

គោលនយោបាយកសិដ្ឋាន

ចំពោះកសិដ្ឋានដែលអនុវត្តតាមការពិនិត្យ (សវនកម្ម) របស់ភាគីទីបី គឺចាំបាច់ត្រូវតែមានគោលនយោបាយស្តីអំពីការប្រើស្រោមដៃ ការប្រើសំណាញ់គ្របសក់ និងគ្រឿងអលង្ការ ដែលកម្មករអាចពាក់បានក្នុងពេលធ្វើការ ។ កសិដ្ឋានខ្លះត្រូវធ្វើតាមការធ្វើសវនកម្មរបស់ភាគីទីបី ដោយសារតែនេះគឺជាភាពតម្រូវរបស់អ្នកទិញ ។ ទោះបីកសិដ្ឋានដែលមិនធ្វើតាមការធ្វើសវនកម្មរបស់ភាគីទីបី ក៏គួរពិចារណាបង្កើតឲ្យមានគោលនយោបាយទាំងអស់នេះនៅក្នុងកសិដ្ឋានខ្លួនដែរ ។

គោលនយោបាយការប្រើប្រាស់ស្រោមដៃ

ស្រោមដៃដែលប្រើដោយគ្មានអនាម័យ គឺមានហានិភ័យចំពោះភាពគ្មានអនាម័យដូចដៃដែលកខ្វក់ដែរ ។ នៅពេលដែលប្រើស្រោមដៃ ឬសម្លៀកបំពាក់ការពារផ្សេងទៀត ត្រូវបង្ហាញពីរបៀបប្រើរបស់ទាំងអស់នេះ ឲ្យបានត្រឹមត្រូវនៅក្នុងពេលបណ្តុះបណ្តាលកម្មករ ។

ឧទាហរណ៍អំពីគោលនយោបាយប្រើប្រាស់ស្រោមដៃ អាចមានដូចខាងក្រោម ៖

"ស្រោមដៃដែលប្រើហើយបោះចោលមានផ្តល់ជូនដល់កម្មករ តែកម្មករត្រូវលាងសំអាតដៃរបស់ខ្លួនឲ្យបានស្អាតគ្រប់ជ្រុងជ្រោយនៅមុន និងក្រោយពេលពាក់ស្រោមដៃ ឬនៅពេលដែលខ្លួនប្តូរស្រោមដៃថ្មី ។ ស្រោមដៃដែលរហែក មានភាពកខ្វក់ ឬត្រូវដោះចេញដោយហេតុផលណាមួយ ត្រូវតែបោះចោល ។ មិនអនុញ្ញាតឲ្យប្រើស្រោមដៃក្នុងបន្ទប់ទឹកឡើយ ហើយមិនត្រូវយកស្រោមដៃមកប្រើសារជាថ្មីឡើយ" ។

បន្ទប់ទឹក/ កន្លែងលាងសំអាតដៃ

បន្ទប់ទឹក ត្រូវមានទីតាំងចម្ងាយប្រាំនាទី ដោយការដើរ (ឬការបើកបរ បើប្រើយានយន្ត) ពីកន្លែងធ្វើការ ។ បង្គន់អនាម័យត្រូវលាងសំអាតជាប្រចាំ ហើយត្រូវត្រួតពិនិត្យមើលប្រចាំថ្ងៃ ។ ការបណ្តុះបណ្តាលកម្មករ ត្រូវរួមបញ្ចូលនូវការបង្ហាញទីតាំងបន្ទប់ទឹក និងរបៀបប្រើ ។ កម្មករដែលជាអ្នកមកពីក្រៅស្រុក អាចយកក្រដាសអនាម័យសម្រាប់កេតអាចម៍ដាក់ចូលក្នុងធុងសម្រាម ឬចោលលើកម្រាល/ឥដ្ឋ ដោយអចេតនា ដោយសារនៅស្រុកគេអាចមិនមានប្រព័ន្ធលូទឹកស្អុយល្អដូចស្រុកយើង ។ ការបណ្តុះបណ្តាលកម្មករ ត្រូវមាននិយាយបញ្ជាក់ឲ្យបានច្បាស់ថា ក្រដាសដែលកេតអាចម៍ហើយត្រូវដាក់ចូលក្នុងចានបង្គន់ ។ ត្រូវប្រើសញ្ញាដែលបកប្រែភាសាសមរម្យដែលកម្មករអាចយល់បានសម្រាប់បង្ហាញពីរបៀបប្រើបង្គន់អនាម័យឲ្យបានត្រឹមត្រូវ ។

កន្លែងលាងសំអាតដៃ ត្រូវមានទីតាំងនៅខាងក្រៅបន្ទប់ទឹក នេះក៏ដោយសារតែការសិក្សាស្រាវជ្រាវបានបង្ហាញថា មនុស្សយើងចូលចិត្តលាងដៃ នៅកន្លែងកណ្តាលវាល ។ កម្មករទាំងអស់នៅក្នុងកសិដ្ឋាន ត្រូវលាងសំអាតដៃរបស់ពួកគេ ក្រោយពេលចេញពីបង្គន់ ក្រោយពីសម្រាក ក្រោយការហូបចុក ក្រោយការជក់បារី ឬនៅពេលផ្សេងៗទៀត នៅពេលដែលដៃរបស់ពួកគេអាចមានប្រឡាក់ជាប់មេរោគ ។ ការលាងសំអាតដៃដែលត្រឹមត្រូវ មានរួមបញ្ចូលនូវការផ្សើមដៃដោយបរិមាណទឹកសមរម្យ លាងដោយប្រើសាប៊ូដុះសាប៊ូឲ្យពេញដៃចំនួនយ៉ាងហោចណាស់ម្ភៃវិនាទី លាងជំរះសំអាតដៃដោយទឹកហូរ ហើយសម្ងួតដៃដោយក្រដាសអនាម័យដែលជូតហើយបោះចោល ។

សញ្ញាបង្ហាញរបៀបធ្វើអនាម័យខ្លួនប្រាណ និងការលាងសំអាតដៃឲ្យបានត្រឹមត្រូវ ត្រូវបិទបង្ហាញជាអចិន្ត្រៃយ៍ ។ កន្លែងលាងសំអាតដៃ ត្រូវត្រួតពិនិត្យមើលជាប្រចាំ

ដើម្បីធានាថា មានទឹក សាប៊ូ និងក្រដាសអនាម័យគ្រប់គ្រាន់សម្រាប់ប្រើ ។ ទឹកពណ៌ប្រផេះ ចេញពីបរិវេណលាងសំអាតដៃ មិនត្រូវបង្ហូរចូលបរិវេណដាំដំណាំឡើយ ដោយសារថាទឹកនេះ អាចជាប្រភពធ្វើឲ្យដំណាំឆ្លងមេរោគ ។

ប្រតិបត្តិការដែលប្រើបង្គន់ចល័ត ត្រូវរៀបចំឲ្យមានផែនការទប់ស្កាត់បន្ទាន់ដើម្បីការពារការឆ្លងមេរោគពីការហៀរលាមក ហើយកម្មករទាំងអស់ ត្រូវដឹងច្បាស់អំពីផែនការនេះ ។ ក្នុងករណីដែលមានការហៀរលាមកចេញពីបង្គន់ចល័ត ផែនការមួយដែលអាចទទួលយកបានគឺត្រូវទាក់ទងជាមួយនឹងក្រុមហ៊ុនផ្តល់សេវាកម្មបង្គន់ចល័តជាបន្ទាន់ ហើយត្រូវលើកទំនប់ដីជុំវិញបរិវេណហៀរចេញ ដើម្បីការពារកុំឲ្យរបស់ដែលហូរចេញជ្រាបចូលទៅកន្លែងដទៃទៀត ។

សម្ភារៈសង្គ្រោះបឋម

សម្ភារៈសង្គ្រោះបឋម ត្រូវមានរួចរាល់សម្រាប់ប្រើប្រាស់ ដែលទុកក្នុងបរិវេណងាយយកមកប្រើ ហើយកម្មករគ្រប់គ្នាសុទ្ធតែដឹងកន្លែងទុករបស់នេះ ។ ត្រូវពិនិត្យមើលប្រអប់ដាក់ប្រដាប់ប្រដាសង្គ្រោះបឋម ជាប្រចាំ ដើម្បីធានាបានថាមិនមានភាពខ្វះខាត ។ បើអាចទៅរួច ប្រអប់ដាក់ប្រដាប់ប្រដាសង្គ្រោះបឋម ត្រូវទុកក្នុងបរិវេណវេចខ្ចប់ ក្បែរកន្លែងសម្រាក និងនៅក្នុងរថយន្តកសិដ្ឋាន ។ ត្រូវបង្ហាត់កម្មករពីរបៀបប្រើស្រោមដៃដែលប្រើហើយចោល នៅពេលដៃរបស់ពួកគេមានរបួស ។ ការរលាត់ស្បែកដៃ រួមទាំងដំបៅមានមុខ ស្នាមមុតពងលើស្បែក និងស្នាមពងបែក ត្រូវតែរុំដោយបង់ ហើយពាក់ស្រោមដៃដែលប្រើហើយបោះចោល ។ ការប្រើស្រោមដៃ ពាក់ពីលើបង់រុំរបួស ត្រូវធ្វើតាមគោលនយោបាយ ការប្រើស្រោមដៃដូចបានរៀបរាប់ខាងលើ ។

ភាពស្អាតនៃរាងកាយ

សម្លៀកបំពាក់ អាចក្លាយជាប្រភពចម្លងមេរោគនៅក្នុងកសិដ្ឋាន ជាពិសេសនៅពេលប្រើថ្នាំសម្លាប់សត្វល្អិត ជីកំប៉ុស ឬធ្វើការដោយប្រើសត្វ ។ កម្មករដែលប្រឈមនឹងប្រភពចម្លងមេរោគ មិនត្រូវប៉ះពាល់ជាមួយនឹងផលិតផលដែលត្រូវប្រមូលផល ផលិតផលដែលវេចខ្ចប់ហើយ ឬបរិវេណវេចខ្ចប់ឡើយ ។

ការជក់បារី និងការបរិភោគអាហារ

ត្រូវមានកន្លែងសម្រាប់ជក់បារី និងបរិភោគអាហារនៅកសិដ្ឋាន ។ ទីកន្លែងទាំងអស់នេះ ត្រូវតែញែកចេញពីបរិវេណផលិតផល ហើយវាមិនត្រូវមានទីតាំងនៅកណ្តាលវាលឡើយ ។ ចំពោះកម្មករដែលមិនអាចត្រឡប់មកកាន់កន្លែងសម្រាកដើម្បីបរិភោគអាហារថ្ងៃត្រង់ ត្រូវបរិភោគអាហារនៅខាងក្រៅបរិវេណប្រមូលផល គឺអាចបរិភោគនៅតាមជួរផ្លូវឡានចូល ឬនៅបរិវេណជាប់នឹងកន្លែងប្រមូលផល ។ ត្រូវចោលសម្រាមក្នុងធុងសម្រាម ហើយសម្រាមដែលបោះចោលក្នុងធុង ត្រូវប្រមូលចោលជារៀងរាល់ថ្ងៃ ។

រាយការណ៍អំពីជម្ងឺ

ការសិក្សាស្រាវជ្រាវបានបង្ហាញថាកម្មករនឹងមិនរាយការណ៍អំពីជម្ងឺរបស់ខ្លួនដោយខ្លួនឯងឡើយ ប្រសិនបើគេជឿថា ខ្លួននឹងត្រូវគេបញ្ជូនឲ្យត្រឡប់មកផ្ទះដោយមិនទទួលបានប្រាក់ថ្លៃពលកម្មទេនោះ ។ គោលនយោបាយអំពីកម្មករមានជម្ងឺ ដែលមានលក្ខណៈសមរម្យ គួរសរសេរថា កម្មករដែលមានជម្ងឺ នឹងត្រូវអនុញ្ញាតឲ្យធ្វើការផ្សេង គឺការងារដែលមិនអាចប៉ះពាល់ជាមួយនឹងចំណីអាហារ ។ ការប្រើប្រាស់គោលនយោបាយកម្មករមានជម្ងឺ គឺជាវិធីដ៏សំខាន់មួយ ដើម្បីកាត់បន្ថយហានិភ័យចំពោះការឆ្លងរោគពីកម្មករមកលើ ផលិតផល ។

គឺមានធនធានជាច្រើនសម្រាប់ការបង្កើតផែនការសុវត្ថិភាពអាហារ និងការត្រៀមសម្រាប់ការធ្វើសវនាកម្មពីភាគីទីបី របស់កសិដ្ឋានអ្នក ។ ធនធានទាំងអស់នេះ មានបង្ហោះអនឡាញនៅលើ njveg.rutgers.edu និងនៅឯការិយាល័យផ្សព្វផ្សាយសហករណ៍រុតជឺ (Rutgers Cooperative Extension) គឺនៅក្នុងខោនធីខុមប៊ើលែន និងខោនធីមឺស៊ើ ។ ធនធានទាំងអស់នេះ មានជាអាទិ៍ ឯកសារ DVD អំពីការបណ្តុះបណ្តាលកម្មករ មានរយៈពេល 15 នាទី សំណុំបែបបទសម្រាប់ការចងក្រងឯកសារ និងឯកសារណែនាំអំពីផែនការសុវត្ថិភាពចំណីអាហារនៅកសិដ្ឋាន ។

© 2017 Rutgers, សាកលវិទ្យាល័យរដ្ឋនៃរដ្ឋ New Jersey ។ រក្សាសិទ្ធគ្រប់យ៉ាង។

បើអ្នកចង់មើលបញ្ជីឈ្មោះឯកសារបោះពុម្ពផ្សាយរបស់យើងដលែមានភាពទូលំទូលាយ សូមចូលមកកាន់ *www.njaes.rutgers.edu* ខែមីនា ឆ្នាំ *2014*

ភ្នាក់ងារសហប្រតិបត្តិការ ៖ រុតជឺ សកលវិទ្យាល័យនរដ្ឋបន្ធជឺស៊ី ក្រសួងកសិកម្មសហរដ្ឋអាមេរិក និងគណៈគ្រប់គ្រងខានធីផ្នកៃជ្រើសរើសអ្នកគាត់តងៃច្បាប់ ផ្នកៃផ្សព្វផ្សាយសហករណ៍រុតជឺ ក្រុមស្ថានីពិសាធន៍កសិកម្មរុតជឺនរដ្ឋបន្ធជឺស៊ី គឺជានិយោជកដលៃផ្តល់ឱកាសកម្មវិធី និងឱ

RUTGERS
THE STATE UNIVERSITY OF NEW JERSEY

Rutgers, The State University of New Jersey
88 Lipman Drive, New Brunswick, NJ 08901-8525
ទូរស័ព្ទ ៖ 848.932.5000