

- ភាពជាដៃគូដើម្បីការអប់រំអំពីសុវត្ថិភាព អាហារ រដ្ឋម៉ាសាឈូសេត •

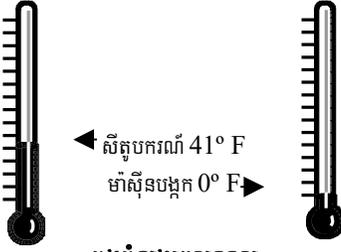
## សុវត្ថិភាពអាហារសំរាប់បុគ្គលិកបំរើការងារអាហារ

យើងអាចចៀសវាងជំងឺភាគច្រើនដែលបណ្តាលមកពីចំណីអាហារបាន តាមរយៈការគ្រប់គ្រងអាហារបានសមស្រប ។ ជាពិសេស ចំណីអាហារធ្វើពី សាច់សត្វ និងសណ្តែកដែលចម្អិនស្រាប់ អង្ករ និងម្សៅផ្សេងៗមានគ្រោះថ្នាក់ច្រើន ។ អាហារទាំងនេះគឺជា “អាហារសុវត្ថិភាពដែលគ្រប់គ្រងដោយពេលវេលា/សីតុណ្ហភាព (TCS)” ។ ដូច្នេះ សូមអនុវត្តតាមគោលការណ៍សុវត្ថិភាពចំណីអាហារជាមូលដ្ឋាន និងការអនុវត្តទាំងនេះ ដើម្បីធ្វើអោយអាហារ ដែលលោក-អ្នករៀបចំ និងបំរើមានសុវត្ថិភាព ក្នុងការបរិភោគ ។ អនុសាសន៍ទាំងនេះស៊ីសង្វាក់ជាមួយ ច្បាប់ចំណីអាហាររបស់ FDA ឆ្នាំ២០១៣ ។

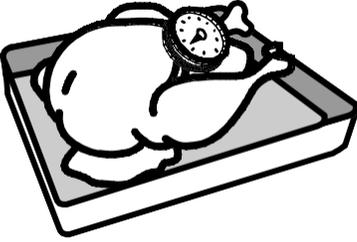
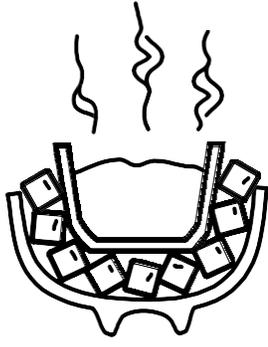
### ថែរក្សាសុខភាព

គោលការណ៍ជាគន្លឹះ	គ្រោះថ្នាក់	សារអំពីសុវត្ថិភាពអាហារ
ថែរក្សាសុខភាពអោយបានល្អ	ភាពកខ្វក់នៃជីវសាស្ត្រ អតិសុខុមប្រាណ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• កុំរៀបចំអាហារ នៅពេលលោក-អ្នកមានជំងឺ ឬការមុត ឬលឺចាប់នៅលើប្រអប់ដៃ ឬដៃទាំងមូល ។</li> <li>• ត្រូវរាយការណ៍ជំងឺផ្សេងដល់អ្នកគ្រប់គ្រង ។</li> <li>• មិនត្រូវក្អក ឬកណ្តាស់នៅក្នុងកន្លែងដែលមានអាហារឡើយ ។</li> </ul>
<b>ទម្លាប់អនុវត្តអនាម័យល្អជាលំដាប់</b> 	ភាពកខ្វក់នៃជីវសាស្ត្រ អតិសុខុមប្រាណ	<p>ត្រូវលាងដៃជាទិន្ន បន្ទាប់ពីលោក-អ្នក :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ប្រើប្រាស់បន្ទប់ទឹក ។</li> <li>• ក្អក កណ្តាស់ ឬប្រើកូនកន្សែងដៃ ឬក្រដាសអនាម័យ ។</li> <li>• រៀបចំអាហារនៅ ។</li> <li>• កាន់ឧបករណ៍ ឬសំភារៈធ្វើម្ហូបកខ្វក់ ។</li> <li>• យកសំរាមទៅចោល ។</li> </ul>
	ភាពកខ្វក់ខ្លែង	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ត្រូវប្រើប្រាស់បាត់ងលាងដៃជាក់លាក់មួយ</li> </ul>
	ភាពកខ្វក់រូបវន្ត	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ត្រូវពាក់សំលៀកបំពាក់ស្អាតត្រឹមត្រូវនៅពេលបំពេញការងារ</li> </ul>
	ភាពកខ្វក់ជីវសាស្ត្រអតិសុខុមប្រាណ និងភាពកខ្វក់រូបវន្ត	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ត្រូវពាក់ប្រដាប់ចងសក់អោយបានសមរម្យនៅពេលកំពុងបំពេញការងារ នៅក្នុងកន្លែងរៀបចំអាហារ ។</li> <li>• មិនត្រូវញ៉ាំ ផឹក ឬជក់បារី នៅពេលកំពុងរៀបចំអាហារ ។</li> <li>• ត្រូវកាត់ត្រចកដៃអោយបានស្អាត ។</li> </ul>

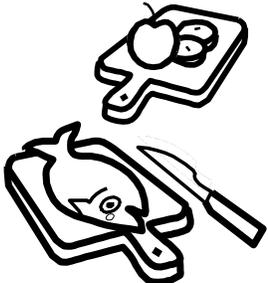
### ត្រួតពិនិត្យពេលវេលា និងសីតុណ្ហភាព

គោលការណ៍ជាគន្លឹះ	គ្រោះថ្នាក់	សារអំពីសុវត្ថិភាពអាហារ
<b>ត្រួតពិនិត្យពេលវេលា និងសីតុណ្ហភាព</b>  <p>សីតុបករណ៍ 41° F ម៉ាស៊ីនបង្កក 0° F</p> <p>ក្នុងកំឡុងពេលទទួល</p>	ការលូតលាស់នៃបាក់តេរី ការផលិត ជាតិពុល	<p><b>ថែរក្សាអាហារអោយផុតពី “តំបន់គ្រោះថ្នាក់” : 41°F - 135°F</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ត្រូវប្រើម៉ូម៉ូម៉ែត្រអាហារដែលត្រឹមត្រូវតាមខ្នាត ដើម្បីពិនិត្យសីតុណ្ហភាពអាហារ</li> </ul> <p><b>ទទួល ហើយរក្សាអាហារនៅកំរិតសីតុណ្ហភាពសមស្រប</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ធ្វើសីតកម្មអាហារនៅកំរិត 41°F ឬ ក្រោមនេះ ។</li> <li>• បង្កកអាហារនៅកំរិត 0°F ឬ ក្រោមនេះ ។</li> </ul>
ក្នុងកំឡុងពេលរៀបចំ	ការលូតលាស់នៃបាក់តេរី ការផលិត ជាតិពុល	<p><b>ធ្វើអោយអាហារដែលករណលយបន្តិចម្តងៗ :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• សីតុបករណ៍ ។</li> <li>• ទឹកម៉ាស៊ីនត្រជាក់ដែលអាចញ៉ាំបានត្រឹមត្រូវ ៧០° ដល់រយៈពេលពីរម៉ោងឬតិចជាងនេះ ។</li> <li>• ឲ្យមីត្រូវវី បន្ទាប់មកយកទៅចម្អិន ឬជាផ្នែកមួយនៃការចម្អិន ។</li> </ul>

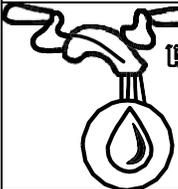
## ត្រួតពិនិត្យពេលវេលា និងសីតុណ្ហភាព

គោលការណ៍ជាគន្លឹះ	គ្រោះថ្នាក់	សារអំពីសុវត្ថិភាពអាហារ
<p style="text-align: center;"><b>ត្រួតពិនិត្យពេលវេលា និងសីតុណ្ហភាព</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ក្នុងកំឡុងពេលចំអិន</b></p> 	<p style="text-align: center;"><b>ការលូតលាស់នៃបាក់តេរី</b> <b>ការផលិតជាតិពុល</b></p>	<p><b>ត្រូវចំអិនអាហារនីមួយៗទៅតាមសីតុណ្ហភាពខាងក្នុងអោយបានសមរម្យ :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>165°F សំរាប់ 15 វិនាទី :</b> បសុបក្សី សាច់ញាត់ ត្រី ម្សៅ និង ការញាត់សាច់ បសុបក្សី ឬត្រី ។</li> <li>• <b>165°F សំរាប់ 15 វិនាទី :</b> បសុបក្សី មាន់ទោកិន ។</li> <li>• <b>155°F សំរាប់ 15 វិនាទី ឬ 158°F ភ្លាមៗ :</b> ចំពោះសាច់ហ្មត់ (សាច់ដែលកិនអោយហ្មត់ និងដែលបញ្ជូចក្នុងកូដូល) និងកិនអោយហ្មត់ ដូចខាងក្រោម : ត្រី សាច់ និងស៊ុតនៅដែលត្រូវបានរៀបចំមិនមែនសំរាប់ការបរិភោគភ្លាមៗ ។</li> <li>• <b>145°F សំរាប់ 15 វិនាទី :</b> ត្រី សាច់ សាច់ជ្រូក និងស៊ុតមានសំបកដែលគ្រោងសំរាប់សេវាកម្មភ្លាមៗ ។</li> <li>• <b>145°F សំរាប់ 3 វិនាទី :</b> សាច់គោអាំងទាំងមូល សាច់ជ្រូកអាំងទាំងមូល និងសាច់គោប្រណាក់អាំង ។</li> <li>• <b>145°F នៅពិសេស និងពីក្រោមផ្ទៃទាំងមូលនៃសាច់គោបន្តដែលមានផ្ទាំងដើម្បីបញ្ជាក់ថា</b> វាត្រឹមត្រូវតាមនិយមន័យរបស់ពាក្យ “សាច់គោមួយក្បាលទាំងមូល” ។</li> <li>• <b>165°F ចំណីនៅសំរាប់សត្វ</b> ដែលត្រូវបានចំអិននៅក្នុងមីក្រូវ៉េវ ។</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>ក្នុងកំឡុងពេលរក្សាទុក</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>ការលូតលាស់នៃបាក់តេរី</b> <b>ការផលិតជាតិពុល</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ការរក្សាកម្ដៅអាហារសុវត្ថិភាពដែលគ្រប់គ្រងដោយពេលវេលា/សីតុណ្ហភាព (TCS) នៅសីតុណ្ហភាព 135°F និងលើសពីនេះ។</li> <li>• ទុកឱ្យត្រជាក់អាហារ TCS នៅសីតុណ្ហភាព 41°F ឬក្រោមនេះ។</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>ក្នុងកំឡុងពេលធ្វើសីតកម្ម</b></p> 	<p style="text-align: center;"><b>ការនៅមានជីវិត និងការលូតលាស់នៃបាក់តេរី</b> <b>ការផលិតជាតិពុល</b></p>	<p><b>ការធ្វើឱ្យអាហារសុវត្ថិភាពដែលគ្រប់គ្រងដោយពេលវេលា/សីតុណ្ហភាព (TCS) ដែលបានចម្អិនចុះត្រជាក់ :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 135°F ទៅ 70°F ក្នុងរយៈពេលពីរម៉ោង ឬតិចជាងនេះ ។</li> <li>• 70°F ទៅ 41°F ក្នុងរយៈពេលបួនម៉ោង ឬតិចជាងនេះ ។</li> <li>• ត្រូវធ្វើសីតកម្មអាហារដែលត្រូវបានរៀបចំត្រជាក់អោយដល់ 41°F ឬតិចជាងនេះក្នុងរយៈពេលបួនម៉ោង ។</li> <li>• ត្រូវដាក់កាលបរិច្ឆេទ និងក្រិតអាហារត្រជាក់ដែលត្រូវបានរៀបចំនៅនឹងកន្លែង និងរក្សាទុកក្នុងរយៈពេល២៤ម៉ោង ដោយមានកាលបរិច្ឆេទបោះបង់ចោល :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• នៅ 41°F - ៧ថ្ងៃ គិតទាំងកាលបរិច្ឆេទរៀបចំផង</li> <li>• នៅ 45°F - ៤ថ្ងៃ គិតទាំងកាលបរិច្ឆេទរៀបចំផង</li> </ul> </li> <li>• ត្រូវធ្វើសីតកម្មអាហារនៅក្នុងធុងរាក់ៗ (ឬអ៊ុលត្រា តិចជាងនេះ) ។</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>ក្នុងកំឡុងពេលកំដៅឡើងវិញ</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>ការលូតលាស់នៃបាក់តេរី</b> <b>ការផលិតជាតិពុល</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• កម្ដៅអាហារ TCS វិញឱ្យលឿននៅសីតុណ្ហភាព 165 °F (រយៈពេល 2 ម៉ោង ឬតិចជាងនេះ) ហើយទុកវានៅសីតុណ្ហភាព 135°F ។</li> </ul>

## បង្ហាញភាពកខ្វក់

គោលការណ៍ជាគន្លឹះ	គ្រោះថ្នាក់	សារអំពីសុវត្ថិភាពអាហារ
<p style="text-align: center;"><b>ការពារអាហារមិនអោយមានភាពកខ្វក់</b></p> 	<p style="text-align: center;"><b>ភាពកខ្វក់ជីវសាស្ត្រអតិសុខុមប្រណ និងភាពកខ្វក់រូបវន្ត</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ត្រូវការការការពារប្រើដៃទៅកាន់អាហារដែលត្រូវសំរាប់ការបរិភោគ ដោយការប្រើឧបករណ៍ស្រោមដៃ ដែលប្រើហើយបោះចោល ក្រដាសអនាម័យ ប្រដាប់កូរ ដង្ហៀប ឬឧបករណ៍អាចបោះចោលបានផ្សេងៗ ។</li> <li>• ត្រូវកាត់បន្ថយការប្រើដៃទៅជាមួយអាហារ ដែលមិនទាន់រួចរាល់សំរាប់ការបរិភោគ ។</li> <li>• ត្រូវរក្សាអាហារទុកក្នុងធុងដែលមានគំរូប ឬនៅក្នុងកញ្ចប់ដើម ។</li> <li>• មិនត្រូវទុកអាហារកញ្ចប់នៅក្នុងការវេចខ្ចប់ដែលមានជាតិស្រូប នៅកន្លែងដែលប៉ះពាល់ ដោយផ្ទាល់ជាមួយទឹកកក ឬទឹកឡើយ ។</li> <li>• មិនត្រូវទុកអាហារដែលមិនបានវេចខ្ចប់នៅកន្លែងដែលប៉ះពាល់ដោយផ្ទាល់ជាមួយទឹកកក ដែលមិនបានចំរោះឡើយ ។</li> <li>• ត្រូវលាងផ្លែឈើ និងបន្លែអោយបានស្អាត មុនពេលចម្អិន ឬដាក់បំរើភ្លេរីវ ។</li> <li>• ត្រូវទុកអាហារនៅក្នុងទីកន្លែងស្អាត ស្ងួត ដែលមិនទទួលរងនូវការទឹក ចូលី ឬសារធាតុកខ្វក់ ដទៃទៀត និងកំពស់១៦ អ៊ីញពិកម្រាស់គង្គី ។</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>បង្ហាញភាពកខ្វក់ខ្លាំង</b></p> 	<p style="text-align: center;"><b>ភាពកខ្វក់ខ្លាំង</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ត្រូវដាក់ចំណីនៅសំរាប់សត្វ ដោយឡែកពីចំណីដែលត្រូវសំរាប់សត្វស៊ី និងអាហារដែលត្រូវសំរាប់ការបរិភោគដទៃទៀត ( បាយពំនូតជាមួយត្រីនៅ ខ្យង-ត្រី ផ្លែឈើ និងបន្លែ) នៅអំឡុងពេលទុកដាក់ រៀបចំ រក្សាទុក និងបំរើ ។</li> </ul>
	<p style="text-align: center;"><b>ភាពកខ្វក់ជីវសាស្ត្រអតិសុខុមប្រណ</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ត្រូវសំអាត និងរក្សាអនាម័យចំរោះម៉ូម៉ែត្រអាហារមុន និងក្រោយពេលពិនិត្យសីតុណ្ហភាពអាហារនៅ និងអាហារត្រូវសំរាប់ការបរិភោគមួយលើកៗ ។</li> </ul>
	<p style="text-align: center;"><b>ភាពកខ្វក់ខ្លាំង</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• មិនត្រូវដាក់ចំណីសត្វនៅលាយជាមួយអាហារឆ្អិនឡើយ ។</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>សូមជួយសំអាតផ្ទៃទំនាក់ទំនងអាហារ</b></p> 	<p style="text-align: center;"><b>ភាពកខ្វក់ជីវសាស្ត្រអតិសុខុមប្រណ</b></p>	<p><b>ត្រូវសំអាត និងរក្សាអនាម័យចំរោះសំរាប់ការបរិភោគ និងប្រដាប់ប្រើប្រាស់ពាក់ព័ន្ធនឹងអាហារ :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• មុនពេលលោក-អ្នកប្រើប្រាស់ទំនាក់ទំនងនៅប្រភេទផ្សេងណាមួយ ( សាច់គោ ត្រី សាច់ចៀម សាច់ជ្រូក និងបសុបក្សី) ។</li> <li>• នៅពេលដែលលោក-អ្នកផ្លាស់ពីការធ្វើចំណីសត្វនៅ មកធ្វើជាមួយអាហារដែលត្រូវសំរាប់ ការបរិភោគ ។</li> <li>• រវាងការរៀបចំបន្លែ ផ្លែឈើស្រស់ និង ការគ្រប់គ្រងពេលវេលា/សីតុណ្ហភាព សម្រាប់ អាហារសុវត្ថិភាព។</li> <li>• នៅពេលណាមួយក្នុងកំឡុងពេលប្រតិបត្តិការ ដែលភាពកខ្វក់អាចកើតឡើងបាន ។</li> <li>• រៀងរាល់ 4 ម៉ោងប្រសិនបើប្រើជាមួយការគ្រប់គ្រងពេលវេលា/សីតុណ្ហភាព សម្រាប់អាហារសុវត្ថិភាពនៅក្នុងបន្ទប់ដែលមានសីតុណ្ហភាពលើសពី 55°F ។</li> <li>• សំអាត និងរក្សាអនាម័យចំរោះម៉ូម៉ែត្រអាហារមុនពេលប្រើប្រាស់ និងរក្សាទុក ។</li> </ul>

## សូមរក្សាអនាម័យក្នុងការផ្គត់ផ្គង់អាហាររបស់លោក-អ្នក

គោលការណ៍ជាគន្លឹះ	គ្រោះថ្នាក់	សារអំពីសុវត្ថិភាពអាហារ
<b>ត្រូវពិចារណាអំពីប្រភព និងស្ថានភាពអាហារ</b>	<b>ភាពកខ្វក់នៃជីវសាស្ត្រអតិសុខុមប្រណា រូបវន្ត និងគីមី</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ត្រូវប្រើប្រាស់អាហារពីអ្នកផ្គត់ផ្គង់ដែលបានការអនុម័តត្រឹមត្រូវ ។</li> <li>• មិនត្រូវប្រើប្រាស់អាហារដែលផ្ទះឯកជនណាមួយបានរៀបចំឡើងឡើយ ។</li> <li>• មិនត្រូវប្រើប្រាស់អាហារពីកំប៉ុងដែលគេគាស់ហើយ ឬដែលកំពិត ឬពិការវេចខ្ចប់ដែលចុះធ្លាយ ឡើយ ។</li> </ul>
 <b>ត្រូវប្រើប្រាស់ទឹកសុវត្ថិភាព</b>	<b>ភាពកខ្វក់នៃជីវសាស្ត្រអតិសុខុមប្រណា និងគីមី</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ត្រូវប្រើប្រាស់ទឹកសុវត្ថិភាព ដែលអាចផឹកបានតែប៉ុណ្ណោះ ។</li> <li>• ទឹកកកសំរាប់ការប្រើប្រាស់ជាអាហារត្រូវតែផលិតពីទឹកដែលអាចផឹកបាន ។</li> </ul>
<b>ត្រូវប្រើប្រាស់មធ្យោបាយដឹកជញ្ជូន និងការធ្វើដំណើរសុវត្ថិភាព</b>	<b>ភាពកខ្វក់នៃជីវសាស្ត្រអតិសុខុមប្រណា និងគីមី</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ត្រូវការពារអាហារពីភាពកខ្វក់ ក្នុងកំឡុងពេលដឹកជញ្ជូន ។</li> <li>• ត្រូវដឹកជញ្ជូនតាមយានយន្ត និងឧបករណ៍ដែលមានអនាម័យល្អ ។</li> <li>• ត្រូវរក្សាអាហារដែលធ្វើស៊ីតកម្មអោយត្រជាក់ (41°F ឬទាបជាងនេះ) ។</li> <li>• ត្រូវរក្សាអាហារក្តៅអោយមានកំដៅ (135°F ឬខ្ពស់ជាងនេះ) ។</li> </ul>
<b>ត្រូវប្រើ និងថែទាំសារធាតុគីមី និងថ្នាំសម្លាប់សត្វល្អិតប្រកបដោយសុវត្ថិភាព</b>	<b>ភាពកខ្វក់នៃគីមី</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ត្រូវរក្សាទុក និងប្រើប្រាស់សារធាតុគីមីដែលចាំបាច់ខ្លាំងតែប៉ុណ្ណោះ ។</li> <li>• ត្រូវប្រើប្រាស់សារធាតុគីមីយោងតាមការណែនាំរបស់រោងចក្រផលិត ។</li> <li>• មិនត្រូវរក្សាសារធាតុគីមីនៅទីកន្លែងដែលអាចសាយភាយភាពកខ្វក់ទៅលើឧបករណ៍ប្រដាប់ប្រដារ កំលោះ និងស្រោមខ្នើយ និងសេវាកម្មតែមួយ/សំភារៈប្រើប្រាស់តែមួយឡើយ ។</li> <li>• មានតែបុគ្គលិកដែលមានប័ណ្ណអនុញ្ញាតប៉ុណ្ណោះដែលអាចប្រើប្រាស់ថ្នាំសម្លាប់សត្វល្អិតបាន ។</li> </ul>

ភាពជាដៃគូដើម្បីការអប់រំអំពីសុវត្ថិភាពអាហារនៃរដ្ឋម៉ាសាឈូសេតគឺជាស្ថាប័នសហប្រតិបត្តិការមួយ ដែលត្រូវបានបង្កើតឡើងនៅក្នុងចំណោមកម្មវិធីផ្សព្វផ្សាយការអប់រំអាហារូបត្ថម្ភនៃសកលវិទ្យាល័យម៉ាសាឈូសេត ទីភ្នាក់ងារ និងសមាគមរដ្ឋ និងសហព័ន្ធទាំងឡាយដែលធ្វើការជាមួយអ្នកប្រើប្រាស់ អ្នកតាក់តែងច្បាប់ ព្រមទាំងបុគ្គលិកអាហារជាច្រើន នៅក្នុងគ្រឹះស្ថានរៀបចំ កែច្នៃ សេវាកម្មអាហារ និងលក់រាយ ។ គោលបំណងរបស់ស្ថាប័ននេះគឺ ត្រូវកាត់បន្ថយជំងឺដែលបណ្តាលមកពីអាហារនៅក្នុងរដ្ឋម៉ាសាឈូសេត តាមរយៈ :

- ការលើកកម្ពស់ចំណេះដឹងអំពីសុវត្ថិភាពអាហារ និងជំនាញផ្សេងៗ ក្នុងចំណោមក្រុមគោលដៅ
- ការអប់រំក្រុមគោលដៅទាំងឡាយអំពីបច្ចេកទេសនៃសុវត្ថិភាពអាហារជាប្រព័ន្ធ
- ការបង្កើនកិច្ចសហប្រតិបត្តិការ និងការប្រាស្រ័យទាក់ទងគ្នាក្នុងចំណោមដៃគូនានា

**ទីភ្នាក់ងារដែលកំពុងចូលរួមមាន :**

- ក្រសួងធនធានកសិកម្ម Massachusetts
- សមាគមអាហារ Massachusetts
- ផ្នែក UMass Extension
- ក្រសួងអប់រំបឋមសិក្សា និងអនុវិទ្យាល័យ Massachusetts
- ធនាគារអាហារ Massachusetts
- UMass Amherst - នាយកដ្ឋានអាហារូបត្ថម្ភ
- ក្រសួងកសិកម្មអាមេរិក សេវាសុវត្ថិភាព និងត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ
- ក្រសួងសុខាភិបាលសាធារណៈកម្មវិធីគាំពារចំណីអាហារ Massachusetts
- សមាគមភោជនីយដ្ឋាន Massachusetts
- រដ្ឋបាលចំណីអាហារ និងឱសថអាមេរិក
- សមាគមសុខភាពបរិស្ថាន Massachusetts
- សមាគមមន្ត្រីសុខាភិបាល Massachusetts

បង្កើតឡើងដោយកម្មវិធីផ្សព្វផ្សាយការអប់រំអាហារូបត្ថម្ភនៃសកលវិទ្យាល័យម៉ាសាឈូសេត ដោយមានការគាំទ្រពីក្រសួងអប់រំរដ្ឋម៉ាសាឈូសេត សហការជាមួយភាពជាដៃគូដើម្បីការអប់រំអំពីសុវត្ថិភាពអាហារនៃរដ្ឋម៉ាសាឈូសេត ។ កម្មវិធីផ្សព្វផ្សាយនៃសកលវិទ្យាល័យម៉ាសាឈូសេតផ្តល់នូវឱកាសស្នើគ្នានៅក្នុងកម្មវិធី និងការងារ ។ ០៨/២០២១

