



ការចេញផ្សាយព័ត៌មានអំពីការប្រមូលយកផលិតផលមកវិញ

ការប្រមូលយកវិញនូវផលិតផលប្រភេទ I
គ្រោះថ្នាក់សុខភាព៖ កម្រិតខ្ពស់

Congressional and Public Affairs
Benjamin A. Bell (202) 720-9113
Press@fsis.usda.gov
FSIS-RC-116-2018

165368 C. ក្រុមហ៊ុនសាជីវកម្ម ត្រូវប្រមូលយកវិញ នូវផលិតផលសាច់ជ្រូកដោយសារមានផ្ទុកទៅដោយសារបាក់តេរី

រដ្ឋធានីវ៉ាស៊ីនតោន ថ្ងៃទី20 ខែវិច្ឆិកា ឆ្នាំ2018 – 165368 C. ក្រុមហ៊ុនសាជីវកម្មដែលប្រកបអាជីវកម្មក្រោមឈ្មោះថា Long Phung Food Products ដែលជាក្រុមហ៊ុនមួយបង្កើតនៅក្នុងរដ្ឋ Houston និង Texas កំពុងប្រមូលមកវិញនូវបរិមាណមិនកំណត់នៃផលិតផលសាច់ជ្រូកឆ្អិនស្រាប់ដែលអាចខូចគុណភាពដោយសារបាក់តេរីលីស្តេរីរៀ ម៉ូណូស៊ីតូហ្សែន (*Listeria monocytogenes*) នេះបើតាមការរលឹកឡើងពីផ្នែកសុវត្ថិភាព និងការត្រួតពិនិត្យគុណភាពចំណីអាហារនៃក្រសួងកសិកម្មសហរដ្ឋអាមេរិក (FSIS) នៅថ្ងៃនេះ។

ផលិតផលសាច់ប៉ាត់តេអាចទទួលបានបាន ត្រូវបានគេផលិតឡើងជាច្រើនថ្ងៃកន្លងមកហើយ ចាប់តាំងពីថ្ងៃទី21 ខែឧសភា ឆ្នាំ2018 រហូតដល់ថ្ងៃទី16 ខែវិច្ឆិកា ឆ្នាំ2018។ ផលិតផលខាងក្រោម គឺស្ថិតក្នុងបញ្ជីដែលត្រូវប្រមូលត្រឡប់មកវិញ៖

- កញ្ចប់វេចខ្ចប់ចំណុះ 16 អោនដែលមានដាក់ដុំសាច់ប៉ាត់តេយីហោ "Long Phung 1988 GIO LUA" ជាយីហោសាច់ប៉ាត់តេឆ្អិនស្រាប់របស់រៀតណាមដែលមានបន្ថែមរស់ជាតិទឹកត្រីផលិតពីត្រីជន្លូញមាន។
- កញ្ចប់វេចខ្ចប់ចំណុះ 32 អោនដែលមានដាក់ដុំសាច់ប៉ាត់តេយីហោ "Long Phung 1988 GIO LUA" ជាសាច់ប៉ាត់តេដែលចម្អិនតាមរបៀបរៀតណាមដែលមានបន្ថែមរស់ជាតិទឹកត្រីផលិតពីត្រីជន្លូញមាន។

- កញ្ចប់វេចខ្ចប់ចំណុះ 14 អោនដែលមានដាក់ដុំសាច់ប៉ាត់តេយឺហោ “Long Phung 1988 CHA QUE” ជាដុំសាច់ប៉ាត់តេដែលចម្អិនតាមរបៀបរៀតណាមជាមួយសាច់ជ្រូកលាប គ្រឿងឈើអែម ដែលមានបន្ថែមរស់ជាតិទឹកត្រីផលិតពីត្រីជន្លូញមាន។
- កញ្ចប់វេចខ្ចប់ចំណុះ 16 អោនដែលមានដាក់ដុំសាច់ប៉ាត់តេយឺហោ “Long Phung 1988 GIO HUE” ជាយឺហោសាច់ប៉ាត់តេដែលលាយខ្ទឹមសនិងម្ទេស ដែលមានបន្ថែមរស់ជាតិ ទឹកត្រីផលិតពីត្រីជន្លូញមាន។
- កញ្ចប់វេចខ្ចប់ចំណុះ 32 អោនដែលមានដាក់ដុំសាច់ប៉ាត់តេយឺហោ “Long Phung 1988 GIO HUE” ជាដុំសាច់ប៉ាត់តេឆ្អិនស្រាប់ជាមួយខ្ទឹមសនិងគ្រឿងទេស ដែលមានបន្ថែម រស់ជាតិទឹកត្រីផលិតពីត្រីជន្លូញមាន។
- កញ្ចប់វេចខ្ចប់ចំណុះ 16 អោនដែលមានដាក់ដុំសាច់ប៉ាត់តេយឺហោ “Long Phung 1988 CHA CHIEN” ជាដុំសាច់ប៉ាត់តេឆ្អិនតាមរបៀបរៀតណាម ដែលមានបន្ថែមរស់ជាតិ ទឹកត្រីផលិតពីត្រីជន្លូញមាន។
- កញ្ចប់វេចខ្ចប់ចំណុះ 16 អោនដែលមានដាក់ដុំសាច់ប៉ាត់តេយឺហោ “Long Phung 1988 GIO BI” ជាយឺហោសាច់ប៉ាត់តេឆ្អិនស្រាប់ និងដុំប៉ាត់តេស្បែកជ្រូក ដែលមានបន្ថែម រស់ជាតិទឹកត្រីផលិតពីត្រីជន្លូញមាន។

ផលិតផលដែលស្ថិតក្នុងបញ្ជីត្រូវហៅត្រឡប់មកវិញ ត្រូវមានលេខសម្គាល់ “EST. 13561” នៅក្នុងសញ្ញាត្រួតពិនិត្យរបស់ USDA។ ផលិតផលទាំងអស់នេះត្រូវបានគេដឹកជញ្ជូនទៅកាន់ ក្រុមហ៊ុនចែកចាយបន្ត និងទីតាំងលក់រាយជាច្រើននៅទូទាំងប្រទេស។

នៅថ្ងៃទី22 ខែតុលា ឆ្នាំ2018 FSIS ទទួលបានការជូនដំណឹងអំពីបណ្តុំនៃជំងឺដែលបង្ក ដោយបាក់តេរីលីស្តេរីយ៉ា ដែលមានការពាក់ព័ន្ធគ្នាយ៉ាងជិតស្និទ្ធនឹងផលិតផលនេះ។ តាមរយៈ ការធ្វើការរួមគ្នាជាមួយនិងមជ្ឈមណ្ឌលគ្រប់គ្រងនិងបង្ការជំងឺ និងដៃគូសុខភាពសាធារណៈរបស់ រដ្ឋ FSIS បានកំណត់ថា មានទំនាក់ទំនងគ្នារវាងជំងឺដែលបង្កឡើងដោយបាក់តេរី *លីស្តេរីយ៉ា ម៉ូណូស៊ីតូហ្សែន (Listeria monocytogenes)* និងផលិតផលសាច់ប៉ាត់តេឆ្អិនស្រាប់របស់ក្រុមហ៊ុន Long Phung Foods។ ការធ្វើការស៊ើបអង្កេតផ្នែកអេកិដេមីសាស្ត្របានកំណត់នូវជំងឺសរុបចំនួន បួនប្រភេទដែលបង្កឡើងដោយបាក់តេរីលីស្តេរីយ៉ានៅចន្លោះថ្ងៃ 1 ខែកក្កដា ឆ្នាំ2017 និងថ្ងៃ ទី24 ខែតុលា ឆ្នាំ2018។ នៅថ្ងៃទី19 ខែតុលា ឆ្នាំ2018 ការរៀបលំដាប់សែនទាំងមូលនៃសំណាក គំរូដែលប្រមូលបានពីក្រុមហ៊ុន Long Phung Foods Establishment M13561 បង្ហាញថាសំណាក គំរូទាំងនោះមានទំនាក់ទំនងគ្នាយ៉ាងជិតស្និទ្ធជាមួយមនុស្សដែលកើតជំងឺសេនេទិកដែលបង្ក ឡើងដោយពពួកបាក់តេរី *លីស្តេរីយ៉ា ម៉ូណូស៊ីតូហ្សែន (Listeria monocytogenes)*។ FSIS កំពុង បន្តធ្វើការជាមួយដៃគូសុខភាពសាធារណៈរបស់រដ្ឋនិងសហព័ន្ធ ដើម្បីធ្វើការកំណត់ថាតើមាន

ជំងឺបន្ថែមទៀតដែលពាក់ព័ន្ធនឹងផលិតផលទាំងអស់នេះដែរឬទេ ហើយនិងផ្តល់ជូនព័ត៌មានបច្ចុប្បន្នភាព ប្រសិនបើមានព័ត៌មានទាំងអស់នេះ។

ការទទួលបានអាហារដែលមានផ្ទុកទៅដោយបាក់តេរីលីស្ទើរៀ ម៉ូណូស៊ីតូហ្សែន (*Listeria monocytogenes*) អាចបង្កជាជំងឺបង្កដោយបាក់តេរីលីស្ទើរៀ ដែលជាជំងឺឆ្លងយ៉ាងកាចសាហាវដែលប៉ះពាក់ធ្ងន់ធ្ងរដល់មនុស្សពេញវ័យ អ្នកដែលមានប្រព័ន្ធភាពសុំខ្សោយ ស្ត្រីមានផ្ទៃពោះ និងទារកទើបកើត។ បុគ្គលដែលនៅក្រៅក្រុមរងគ្រោះទាំងនេះ កម្រនឹងទទួលរងផលប៉ះពាល់ណាស់។

ជំងឺបង្កដោយបាក់តេរីលីស្ទើរៀ អាចបណ្តាលឲ្យគ្រុនក្តៅ ឈឺចាប់ក្នុងសាច់ដុំ ឈឺក្បាល ចុករោយក ភ័ន្តភាំង បាត់បង់លំនឹងខ្លួន និងប្រកាច់ ហើយពេលខ្លះមានការរាគរុះ ឬរោគសញ្ញានៃជំងឺក្រពះពោះវៀនមួយចំនួនទៀត។ ការឆ្លងរាលដាលនៃជំងឺ រីកសាយលើសពីផ្លូវក្រពះពោះវៀនទៅទៀត។ ចំពោះស្ត្រីមានផ្ទៃពោះ ការឆ្លងជំងឺនេះ អាចបណ្តាលឲ្យមានការរលូតកូន កូនស្លាប់នៅក្នុងផ្ទៃ ការសម្រាលកូនមុនកាលកំណត់ ឬការឆ្លងជំងឺដែលគំរាមកំហែងដល់អាយុជីវិតនៃទារកទើបកើត។ បន្ថែមលើនេះទៅទៀត អាចមានការឆ្លងជំងឺធ្ងន់ធ្ងរ និងពេលខ្លះអាចបណ្តាលឲ្យបាត់បង់ជីវិតចំពោះមនុស្សចាស់និងបុគ្គលមួយចំនួនដែលមានប្រព័ន្ធភាពសុំខ្សោយទៀតផង។ ជំងឺបង្កដោយបាក់តេរីលីស្ទើរៀ ទទួលបានការព្យាបាលដោយប្រើថ្នាំអង់ទីប្យូទិក។ បុគ្គលស្ថិតក្នុងប្រភេទហានិភ័យខ្ពស់ ដែលមានរោគសញ្ញានៃជំងឺស្រដៀងគ្នានឹងជំងឺផ្តាសាយក្នុងរយៈពេលពីរខែបន្ទាប់ពីទទួលបានអាហារដែលមានផ្ទុកបាក់តេរី ត្រូវធ្វើការស្វែងរកការថែទាំសុខភាព និងប្រាប់អ្នកផ្តល់សេវាថែទាំសុខភាពអំពីការទទួលបានអាហារដែលមានផ្ទុកបាក់តេរី។

FSIS មានក្តីព្រួយបារម្ភចំពោះផលិតផលមួយចំនួនដែលរក្សាទុកដោយការបង្អក និងរក្សាទុកទូរទឹកកករបស់ពួកគេ។ អតិថិជនដែលបានទិញផលិតផលទាំងអស់នេះ ត្រូវបានទទួលស្នើសុំមិនឲ្យទទួលបានផលិតផលទាំងនោះទេ។ ផលិតផលទាំងអស់នេះ ត្រូវបោះចោល ឬប្រគល់ត្រឡប់ទៅកន្លែងទិញវិញ។

FSIS ធ្វើការត្រួតពិនិត្យប្រសិទ្ធភាពនៃការប្រមូលផលិតមកវិញជាប្រចាំដើម្បីបញ្ជាក់ថាក្រុមហ៊ុនដែលប្រមូលផលិតផលត្រឡប់មកវិញ បានធ្វើការជូនដំណឹងដល់អតិថិជនរបស់ពួកគេចំពោះការប្រមូលផលិតផលមកវិញនេះ និងអំពីជំហាននានាដែលត្រូវអនុវត្តដើម្បីធ្វើឲ្យប្រាកដថា ផលិតផលទាំងនោះគ្មានលក់ជូនដល់អតិថិជនទៀត។ ប្រសិនបើអាចធ្វើបាន បញ្ជីនៃការចែកចាយលក់រាយ នឹងត្រូវបានចុះផ្សាយនៅលើគេហទំព័រ FSIS នៅ www.fsis.usda.gov/recalls ។

សារព័ត៌មាន និងអតិថិជនដែលមានសំណួរពាក់ព័ន្ធនឹងការប្រមូលផលិតផលមកវិញនេះ អាចទំនាក់ទំនង Monica Nguyen, ផ្នែកកិច្ចការសារព័ត៌មាន, ក្រុមហ៊ុន Long Phung Food Products, តាមរយៈលេខទូរស័ព្ទ (713) 263-1994 ។

អតិថិជនដែលមានសំណួរពាក់ព័ន្ធសុវត្ថិភាពចំណីអាហារអាច "សាកសួរ Karen" អ្នក
តំណាងរបស់ FSIS ដែលអាចទាក់ទងបាន 24 ម៉ោងក្នុងមួយថ្ងៃតាមរយៈ AskKaren.gov ឬតាម
ទូរសព្ទស្នាតហ្វូននៅគេហទំព័រ m.askkaren.gov ។ ខ្សែទូរសព្ទបន្ទាន់ឥតគិតថ្លៃផ្នែកសាច់សត្វ
និងសាច់បក្សីរបស់ USDA Meat and Poultry Hotline 1-888-MPHotline (1-888-674-6854)
គឺអាចមានភាសាអង់គ្លេស និងភាសាអេស្ប៉ាញ ដែលអាចទំនាក់ទំនងបានចាប់ពីម៉ោង 10
ព្រឹកដល់ម៉ោង 6 ល្ងាច (ម៉ោងនៅភាគខាងកើត) ពីថ្ងៃចន្ទដល់ថ្ងៃសុក្រ។ សារដែលបានថតទុក
អំពីសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ អាចទទួលបានរយៈពេល 24 ម៉ោងក្នុងមួយថ្ងៃ។ ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រង
ពាក្យបណ្តឹងអតិថិជនជាទម្រង់អេឡិចត្រូនិកនៅលើប្រព័ន្ធអនឡាញ អាចចូលទៅកាន់បាន
24 ម៉ោងក្នុងមួយថ្ងៃតាមរយៈ <http://www.fsis.usda.gov/reportproblem> ។

###

ចំណាំ៖ ការទទួលបានការចេញផ្សាយព័ត៌មាន និងព័ត៌មានផ្សេងទៀតនៅក្នុងគេហទំព័រ
របស់ FSIS អាចស្វែងរកបាននៅ <http://www.fsis.usda.gov/recalls> ។
តាមដាន FSIS នៅលើបណ្តាញ Twitter នៅ twitter.com/usdafoodsafety ឬជាភាសា
អេស្ប៉ាញនៅ twitter.com/usdafoodsafety_es ។

ប្រភេទនៃការប្រមូលផលិតផលមកវិញរបស់ USDA
ប្រភេទ I នេះគឺស្ថានភាពធ្ងន់ធ្ងរផ្នែកសុខភាពដែលមានលទ្ធភាពគ្រប់គ្រាន់
អាចកើតឡើង ដែលថាការទទួលទានផលិតផលនេះនឹងបង្កផលលំបាក
ធ្ងន់ធ្ងរខ្លាំងផ្នែកសុខភាព ឬអាចបាត់បង់អាយុជីវិតបាន។
ប្រភេទ II នេះគឺស្ថានភាពធ្ងន់ធ្ងរផ្នែកសុខភាពដែលមានលទ្ធភាពអាច
កើតឡើងតិចតួចនៃផលលំបាកធ្ងន់ធ្ងរខ្លាំងផ្នែកសុខភាពដោយសារការ
ទទួលទានផលិតផលនោះ។
ប្រភេទ III នេះគឺជាស្ថានភាពមួយដែលការប្រើប្រាស់ផលិតផលនេះ នឹង
មិនបង្កផលលំបាកធ្ងន់ធ្ងរខ្លាំងផ្នែកសុខភាព។

USDA គឺអ្នកផ្តល់សេវា និយោជក និងអ្នកផ្តល់កម្ចីដែលផ្តល់ឱកាសស្មើគ្នា។ ដើម្បីដាក់បណ្តឹង
ស្តីពីការរើសអើង សូមសរសេរជាលាយលក្ខណ៍ទៅកាន់៖ USDA, Director, Office of Civil
Rights, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, DC 20250-9410 ឬទូរសព្ទទៅ
លេខ (800) 795-3272 (voice), ឬ (202) 720-6382 (TDD)។