

មេរោគកូរ៉ូណាប្រភេទថ្មី (COVID-19)

នាយកដ្ឋានសុខភាពសាធារណៈរបស់ខោនធី Los Angeles

ការណែនាំសម្រាប់ទីកន្លែងលក់ចំណីអាហារ

ដើម្បីឆ្លើយតបនឹងការផ្ទុះជំងឺ COVID-19 (មេរោគកូរ៉ូណាប្រភេទថ្មី) ឱ្យបានសមរម្យ មន្ត្រីសុខាភិបាលប្រចាំខោនធី Los Angeles បានចេញសេចក្តីបង្គាប់ឱ្យនៅផ្ទះមានសុវត្ថិភាពជាង (Safer At Home Order) កាលពីថ្ងៃទី 21 ខែមីនាឆ្នាំ 2020។ សេចក្តីបង្គាប់ដែលបានចេញដោយនាយកដ្ឋានសុខភាពសាធារណៈ (Public Health) នេះ បានដាក់ចុះនូវសេចក្តីតម្រូវឱ្យទៅលើទីកន្លែងចំណីអាហារលក់រាយ ដោយរាប់បញ្ចូលទាំងហាងលក់គ្រឿងទេស និងអាជីវកម្មផ្សេងៗ។ Public Health កំពុងចេញការណែនាំនេះដើម្បីជួយទីកន្លែងចំណីអាហារលក់រាយក្នុងការអនុលោមតាមសេចក្តីបង្គាប់ និងកាត់បន្ថយហានិភ័យ (risk) នៃការប៉ះពាល់ទាំងអតិថិជន និងបុគ្គលិក។

សេចក្តីបង្គាប់នេះ តម្រូវឱ្យទីកន្លែងចំណីអាហារលក់រាយធ្វើសកម្មភាពដូចខាងក្រោម៖

ការរក្សាគម្លាតសង្គម / ការកាត់បន្ថយហានិភ័យ (Risk)

- អនុវត្តការរក្សាគម្លាតសង្គមដោយតម្រូវឱ្យសាធារណជនស្ថិតនៅឃ្លាតពីគ្នាយ៉ាងតិចប្រាំមួយ (6) ហ្វីតឱ្យបានច្រើនបំផុតតាមដែលអាចធ្វើទៅបាន។ ជនដែលជាសមាជិកគ្រួសារ ឬអ្នកប៉ះពាល់ជិតស្និទ្ធក្នុងគ្រួសារ អាចលម្អើរដើរជាមួយគ្នាបាន ប៉ុន្តែត្រូវរកឃ្លាតពីអ្នកដទៃយ៉ាងតិចប្រាំមួយ (6) ហ្វីត។
- ផ្តល់ទីកន្លែងលាងដៃសាធារណៈដែលមានសាប៊ូ និងទឹក ឬទឹកអនាម័យលាងដៃដែលមានជាតិអាល់កុលយ៉ាងតិច 60 ភាគរយ។
- **ដាក់ស្លាក**នៅទីកន្លែងមើលឃើញច្បាស់នៅច្រកចូលសាធារណៈទាំងអស់ ដែលណែនាំឱ្យសាធារណជនចូល បើសិនជាពួកគេមានឆាតសញ្ញាជំងឺផ្លូវដង្ហើម ដូចជាគ្រុនក្តៅ ឬក្អក។
- អនុវត្តតាមការណែនាំស្តីពីការគ្រប់គ្រងជំងឺឆ្លងដែលផ្តល់ឱ្យដោយ Los Angeles County Department of Public Health រួមទាំងការណែនាំសម្រាប់ការសម្អាត និងសម្លាប់មេរោគនៅទីកន្លែង។ មើលការណែនាំដែលបានចុះផ្សាយនៅ www.publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/.

ទីកន្លែងលក់ចំណីអាហារដែលបរិភោគនៅក្នុងនោះ

- អាជីវកម្ម និងទីកន្លែងចំណីអាហារលក់រាយទាំងអស់ មិនត្រូវបានអនុញ្ញាតឱ្យបម្រើម្ហូបអាហារសម្រាប់បរិភោគនៅទីកន្លែងទាំងក្នុង និងក្រៅបន្ទប់ឡើយ។ សេវាបរិភោគនៅលើទីកន្លែងត្រូវបានអនុញ្ញាតឡើយ។
- អាជីវកម្ម និងទីកន្លែងចំណីអាហារលក់រាយ អាចបន្តធ្វើប្រតិបត្តិការក្នុងគោលបំណងរៀបចំ និងផ្តល់ជូនម្ហូបអាហារដល់អតិថិជនតាមរយៈសេវាកម្មដឹកជញ្ជូន ទៅយក ឬបើកចូល (drive-thru)។
- បារដែលមិនមានលិខិតអនុញ្ញាតជាទីកន្លែងចំណីអាហារ មិនអាចបន្តបើកទ្វារបានទេ។
- រោងចក្រផលិតស្រាបៀរ និងទីកន្លែងផលិតស្រាដែលមានលិខិតអនុញ្ញាតជាទីកន្លែងចំណីអាហារ ក៏អាចបន្តបើកទ្វារក្នុងគោលបំណងបន្តរៀបចំ និងផ្តល់ជូនចំណីអាហារដល់អតិថិជនតាមរយៈសេវាកម្មដឹកជញ្ជូន ឬទៅយកផងដែរ។ កន្លែងផលិតស្រា និងរោងចក្រផលិតស្រាបៀរមិនអាចផ្តល់ការអនុញ្ញាតសម្រាប់ការស្រាវជ្រាវសាធារណជនបានទេ ប៉ុន្តែអាចបន្តប្រតិបត្តិការលក់ដុំមិនមែនសាធារណៈ និងផលិតកម្មបាន។
- សម្រាប់ទីកន្លែងចំណីអាហារដែលផ្តល់ជម្រើសទៅយក ឬដឹកជញ្ជូនចំណីអាហារ ប្រតិបត្តិការកន្លែងចំណីអាហារត្រូវបង្កើតការអនុវត្តរក្សាគម្លាតសង្គមសម្រាប់អតិថិជនដែលតម្រង់ជួរ នៅពេលធ្វើការបញ្ជាទិញ ឬក្នុងអំឡុងពេលទៅយក។
- អាជីវកម្មដែលផ្តល់ផលិតផលប្រភេទគ្រឿងទេស (ឧ. គ្រឿងផ្សំដោយ ផលិតផល ។ល។) សម្រាប់ការលក់រាយ អាចរាប់បញ្ចូលវានៅលើម៉ឺនុយសម្រាប់ការដឹកជញ្ជូន ឬការយកទៅបរិភោគខាងក្រៅប៉ុណ្ណោះ។ ពួកគេមិនត្រូវបានអនុញ្ញាតឱ្យរៀបចំតូបលក់គ្រឿងទេសនៅក្នុងបន្ទប់បរិភោគអាហាររបស់ពួកគេសម្រាប់ឱ្យអតិថិជនជ្រើសរើសដោយខ្លួនឯងឡើយ ព្រោះវាផ្ទុយពីគោលបំណងនៃការបិទបន្ទប់បរិភោគអាហារដល់អតិថិជន និងខុសពីការអនុញ្ញាតដែលមានស្រាប់របស់ពួកគេ។
 - Public Health នឹងមិនអនុវត្តការដាក់ស្លាកផលិតផលដទៃទៀតដែលត្រូវបានផ្តល់ដើម្បីភាពងាយស្រួលឡើយ ក្នុងករណីដែលពួកគេអាចផ្តល់គ្រឿងផ្សំដល់អតិថិជនតាមការសំណូមពរបាន។
 - អាជីវកម្មត្រូវបានហាមឃាត់យ៉ាងតឹងរ៉ឹងពីការអនុវត្តការដទៃទៀតដែលមានហានិភ័យ (risk) ខ្ពស់៖
 - ការដទៃទៀតកាត់បន្ថយអុកស៊ីសែន ដែលមិនត្រូវបានអនុម័តដោយ CDPH។
 - ដបសូល្យស្យុងទឹកអនាម័យកំពុងដាក់លក់ដោយមិនមានស្លាក EPA ដែលបានតម្រូវណាមួយ។
 - បើសិនជាអាជីវកម្មកំពុងប្រើប្រាស់ផ្នែកនៃបន្ទប់បរិភោគអាហាររបស់ខ្លួនជាកន្លែងស្តុកប្រមូលសម្រាប់ទំនិញមិនមែនចំណីអាហារ ពួកគេត្រូវតែហាមឃាត់ការជ្រើសរើសដោយខ្លួនឯងទៅលើទំនិញទាំងនេះ ដោយអតិថិជន។ ផលិតផលទាំងនេះត្រូវផ្តល់ជាផ្នែកនៃការដឹកជញ្ជូន ឬការទិញយកទៅខាងក្រៅ។

មេរោគកូរ៉ូណាប្រភេទថ្មី (COVID-19)

នាយកដ្ឋានសុខភាពសាធារណៈរបស់ខោនធី Los Angeles

ការណែនាំសម្រាប់ទីកន្លែងលក់ចំណីអាហារ

អាហារដ្ឋាន ហាងលក់ត្រីងទេស និងអាចនិយមដ្ឋានដែលស្ថិតនៅក្នុងមជ្ឈិមភូមិ ឬ ផ្ទះបំបែក ឬទីកន្លែងលក់ទំនិញអាហារសម្រាប់លើកលែងពីការហាមឃាត់មិនឱ្យបរិភោគនៅទីកន្លែង ទោះជាយ៉ាងណាក៏ដោយ Public Health សូមណែនាំយ៉ាងមុតមាំថា ទីកន្លែងទាំងនេះធ្វើឱ្យប្រាកដថា អ្នកអាចស្រុតតាមសេចក្តីត្រូវនៃការរក្សាគម្លាតសង្គមសម្រប (6 ហ្វីតពីអតិថិជនផ្សេងទៀត) ខណៈពេលមានវត្តមាននៅទីនោះ។

ហាងលក់ត្រីងទេស និងហាងលក់ទំនិញអាហារសម្រាប់លើកលែង (convenience stores)

- ធ្វើឱ្យប្រាកដថាមានវិធីធ្វើអនាម័យសម្រាប់ទ្រូងដៃ និងដៃក្រឡា - ដោយធ្វើឱ្យប្រាកដថា ទ្រូងដៃស្រួលរកសម្រាប់អតិថិជន ឬដោយមានបុគ្គលិកគ្រប់គ្រងដំណើរការនេះ និងធ្វើអនាម័យក្នុងចន្លោះនៃការប្រើប្រាស់ដោយអតិថិជនផ្សេងៗ។
- តាមដានចំនួនអតិថិជនដើម្បីធានាបាននូវការរក្សាគម្លាតសង្គមដល់អតិថិជន។ វាមានសារៈសំខាន់ជាពិសេសសម្រាប់ជួរអង្គុយ ឬជួររង់ចាំដូចជាជួររង់ចាំតុល្យ។ នៅទីកន្លែងដែលមានចរាចរច្រើន ចូរប្រើប្រាស់ឧបករណ៍រក្សាគម្លាតសម្រាប់ការគិតលុយ និងការតម្រង់ជួរ។ បិទស្តុកនៅលើកម្រាលឥដ្ឋដើម្បីរក្សាអតិថិជនឱ្យមានគម្លាតសមស្រប។
- ហាងលក់ត្រីងទេសដែលមានកន្លែងបរិភោគនៅទីកន្លែង មិនអាចផ្តល់ជម្រើសបរិភោគនៅខាងក្នុងបានឡើយ មិនថាខាងក្នុង ឬខាងក្រៅបន្ទប់ឡើយ។
- ហាងលក់ត្រីងទេស និងហាងលក់ទំនិញអាហារសម្រាប់លើកលែង ដែលផ្តល់ជូនសេវាជ្រើសរើសដោយខ្លួនឯងទៅលើចំណីអាហារដែលមិនបានដេញដូរ (ឧ. កន្លែងលក់សាឡាត់ កន្លែងដួសស៊ុប កន្លែងដាក់ម្ហូបអាហារច្រើន) ត្រូវតែបញ្ឈប់ការចាប់ម្ហូបខ្លួនឯងរបស់អតិថិជន។
- ហាមឃាត់ការសាកល្បងផល។

ទីកន្លែងលក់ចំណីអាហារចល័ត (ឧ. ទូរលក់ចំណីអាហារ រទេះរុញលក់ចំណីអាហារ)

- មានតែទីកន្លែងលក់ចំណីអាហារចល័តដែលមានលិខិតអនុញ្ញាតសុខភាពដែលមានសុពលភាព ទើបត្រូវបានអនុញ្ញាតឱ្យផ្តល់ម្ហូបអាហារសម្រាប់ការបរិភោគនៅកន្លែងផ្សេង ឬយកទៅបរិភោគខាងក្រៅ។
- តាមដានចំនួនអតិថិជនដើម្បីធានាបាននូវការរក្សាគម្លាតសង្គមដល់អតិថិជន។ វាមានសារៈសំខាន់ជាពិសេសសម្រាប់ជួរអង្គុយ ឬជួររង់ចាំដូចជាជួររង់ចាំតុល្យ។

ការពិចារណាលើសេវាកម្មអតិថិជន

- សូមណែនាំឱ្យចាត់តាំងបុគ្គលិកម្នាក់ ដែលនឹងធ្វើឱ្យប្រាកដថាសេចក្តីត្រូវឱ្យរក្សាគម្លាតសង្គមសម្រាប់ជួរអង្គុយដែលមាននៅខាងក្នុង ឬខាងក្រៅហាងត្រូវបានឆ្លើយតប។ នៅទីកន្លែងដែលមានចរាចរច្រើន ចូរប្រើប្រាស់ឧបករណ៍រក្សាគម្លាតសម្រាប់ការគិតលុយ និងការតម្រង់ជួរ។ បិទស្តុកនៅលើកម្រាលឥដ្ឋដើម្បីរក្សាអតិថិជនឱ្យមានគម្លាតសមស្រប។
- សូមណែនាំឱ្យផ្តល់កន្លែង ឬប្រណាំងជួរតាមបន្តិចបន្តួចអតិថិជនប្រើ នៅពេលពួកគេក្អក ឬកណ្តាល។
- ធ្វើឱ្យប្រាកដថាបន្ទប់ទឹកមានស្តុកសាប៊ូ កន្លែងប្រើប្រាស់ម្តង/ម៉ាស៊ីនសម្អាតដៃ និងធុងសម្រាមដែលមិនមានការប៉ះគ្រប់គ្រាន់។
- សូមណែនាំឱ្យប្រើទឹកអនាម័យយោងដៃដែលមានជាតិអាល់កុលយ៉ាងតិច 60% សម្រាប់ឱ្យអតិថិជនប្រើនៅទីកន្លែងទូទៅ ដូចជាច្រកចូលអគារ។
- ពិចារណាផ្តល់សេវាកម្មដឹកជញ្ជូនតិចតួចសម្រាប់អតិថិជនដែលមានហានិភ័យ (risk) ខ្ពស់ ដូចជាពួកគេអាចចៀសវាងការមកហាងលក់ត្រីងទេស។
- សូមណែនាំឱ្យដាក់កម្រិតលើការសន្តោរនៅបញ្ជីបញ្ជាទិញ និងជួរគិតលុយរវាងបុគ្គលិកលក់ចំណីអាហារ និងអតិថិជន។

បុគ្គលិកនៅទីកន្លែងលក់ចំណីអាហារ

- ពិនិត្យមើលបុគ្គលិកកង់ដីជាប្រចាំថ្ងៃ (ជាការពិនិត្យដោយខ្លួនឯង ឬការពិនិត្យមើលបុគ្គលិក) និងធ្វើឱ្យប្រាកដថាបុគ្គលិកស្ថិតនៅផ្ទះ នៅពេលពួកគេឈឺ។
- បុគ្គលិកដែលមានអាការៈគ្រុនក្តៅ ឬជំងឺផ្លូវដង្ហើមត្រូវបានណែនាំឱ្យសម្រាកនៅផ្ទះ និងមិនត្រូវត្រឡប់មកធ្វើការវិញឡើយរហូតដល់រយៈពេលយ៉ាងតិច 3 ថ្ងៃ (72 ម៉ោង) បន្ទាប់ពីជាសះស្បើយ ដែលមានដំបូងជាអាការៈគ្រុនក្តៅបានបាត់ទៅវិញដោយមិនប្រើថ្នាំបញ្ចុះកម្ដៅ និងមានការធូរស្បើយសម្រាប់អាគសញ្ញាផ្លូវដង្ហើម (ឧ. ក្អក ដកដង្ហើមធ្មី) និង យ៉ាងតិចបំផុត 7 ថ្ងៃបន្ទាប់ពីចេញអាគសញ្ញាផ្លូវដង្ហើម។
- បុគ្គលិកដែលមើលទៅដូចជាឈឺនៅពេលមកដល់កន្លែងធ្វើការ ឬធ្លាក់ខ្លួនឈឺក្នុងអំឡុងពេលធ្វើការត្រូវត្រូវបានទៅផ្ទះវិញភ្លាមៗ។
- សូមណែនាំឱ្យកំណត់ការលាភបុគ្គលិកទៅផ្ទះដូចគ្នា និងមិនផ្លាស់ប្តូរបុគ្គលិកផ្សេងទៀតដើម្បីកាត់បន្ថយការរីករាលដាលក្នុងករណីដែលបុគ្គលិកត្រូវបានរកឃើញថាមានជំងឺ COVID-19។



មេរោគកូរ៉ូណាប្រភេទថ្មី (COVID-19)

នាយកដ្ឋានសុខភាពសាធារណៈរបស់ខោនធី Los Angeles

ការណែនាំសម្រាប់ទីកន្លែងលក់ចំណីអាហារ

- ពិចារណាចាត់តាំងបុគ្គលិកដែលមានហានិភ័យ (risk) ខ្ពស់សម្រាប់ជំងឺធ្ងន់ធ្ងរដោយជំងឺ COVID-19 ជាបណ្តោះអាសន្នទៅការកិច្ចដែលដាក់កម្រិតការប៉ះពាល់របស់ពួកគេជាមួយសាធារណជន។ ហានិភ័យ (risk) ខ្ពស់គឺសំដៅទៅលើជនចាស់ជរា ស្ត្រីមានផ្ទៃពោះ និងជនទាំងឡាយដែលមានប្រព័ន្ធភាពស៊ាំចុះខ្សោយ ឬបញ្ហាសុខភាពប្រចាំកាយ។
- ណែនាំឱ្យបុគ្គលិករង់ចាំ និងបុគ្គលិកនៅតាមបញ្ជារក្សាគម្លាត 6 ហ្វីតពីបុគ្គលិកដទៃទៀត និងពីអតិថិជនឱ្យបានច្រើនបំផុតតាមដែលអាចធ្វើបាន។

សេចក្តីតម្រូវសម្រាប់ជំងឺ COVID-19 ដែលបានបញ្ជាក់

បន្ទាប់ពីមានការជូនដំណឹងថាបុគ្គលិកលក់ចំណីអាហារបានតេស្តវិជ្ជមានសម្រាប់ជំងឺ COVID-19 ឬចាត់ទុកថាវិជ្ជមានដោយផ្អែកលើរោគសញ្ញាដែលទាក់ទងនឹងជំងឺ COVID-19 ប្រតិបត្តិការចំណីអាហារត្រូវបានតម្រូវឱ្យធ្វើសកម្មភាពដូចខាងក្រោម៖

1. ធ្វើឱ្យប្រាកដថាបុគ្គលិកដែលបានប៉ះពាល់មិនត្រូវបានរាប់បញ្ចូលនៅក្នុងទីកន្លែងលក់ចំណីអាហារ និងគោរពតាមសេចក្តីបង្គាប់របស់មន្ត្រីសុខាភិបាល (HOO) ដើម្បីគ្រប់គ្រងជំងឺ COVID-19៖ http://publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/HOO_Coronavirus_BlanketIsolation_03.25.20.pdf
 ⇒ ការណែនាំបន្ថែមសម្រាប់ជនដែលរកឃើញថាមានជំងឺ COVID-19 អាចរកបាននៅ <http://publichealth.lacounty.gov/acd/docs/HomeisolationenCoV.pdf>
2. កំណត់អត្តសញ្ញាណ "អ្នកប៉ះពាល់ជិតស្និទ្ធ" ដែលអាចមានទាំងអស់ និងតម្រូវឱ្យអ្នកទាំងនោះគោរពតាមសេចក្តីបង្គាប់ឱ្យស្ថិតនៅដាច់ដោយឡែកនៃ HOO៖ អ្នកប៉ះពាល់ជិតស្និទ្ធមានសមាជិកគ្រួសារទាំងអស់ អ្នកប៉ះពាល់ជិតស្និទ្ធនានា និងបុគ្គលទាំងអស់ដែលស្ថិតក្នុងចម្ងាយ 6 ហ្វីតពីបុគ្គលិកដែលឈឺក្នុងរយៈពេលយូរជាង 10 ថ្ងៃ ដោយចាប់ផ្តើមពី 48 ម៉ោងមុននឹងបុគ្គលិកចាប់ផ្តើមចេញមកសម្រាប់លក់ដល់រយៈពេលដាក់ឱ្យនៅដាច់ដោយឡែករបស់ពួកគេបញ្ចប់។ លើសពីនេះ ជនណាម្នាក់ដែលបានប៉ះពាល់សារធាតុរាវនៃរាងកាយរបស់បុគ្គលិករូបនោះ និង/ឬសារធាតុបញ្ចេញ (ដូចជាត្រូវបានក្អក/កណ្តស់ដាក់ ឬប្រើគ្រឿងបរិក្ខារអាហារដូចគ្នា ឬទឹកមាត់ គួរត្រូវបានដាក់ឱ្យនៅដាច់ដោយឡែក។ http://publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/HOO_Coronavirus_Blanket_Quarantine_03.25.20.pdf
 ⇒ ការណែនាំបន្ថែមសម្រាប់អ្នកប៉ះពាល់ជិតស្និទ្ធអាចរកបាននៅ <http://publichealth.lacounty.gov/acd/docs/COVHomeQuarantine.pdf>
3. សម្អាត និងធ្វើអនាម័យទីកន្លែងដោយយោងតាមការណែនាំរបស់ CDC ដែលមាននៅ <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/cleaning-disinfection.html>
 ⇒ សេចក្តីតម្រូវនៃការសម្អាត និងការធ្វើអនាម័យដែលមានស្រាប់សម្រាប់ផ្ទះពាល់ម្ហូបអាហារគឺមានប្រសិទ្ធភាព
4. ទីកន្លែងចំណីអាហារលក់ដោយមិនគ្រាន់តែទារកកំណត់សម្គាល់ពីគ្រូពេទ្យសម្រាប់បុគ្គលិកដែលត្រូវបានកំណត់ថាជាអ្នកប៉ះពាល់ជិតស្និទ្ធរបស់បុគ្គលិកដែលបានកំណត់ថាជាករណីជំងឺ COVID-19 ព្រោះបុគ្គលិកដែលបានប៉ះពាល់នោះត្រូវបានតម្រូវឱ្យស្ថិតនៅដាច់ដោយឡែកដោយខ្លួនឯងរយៈពេល 14 ថ្ងៃគិតពីកាលបរិច្ឆេទប៉ះពាល់ចុងក្រោយដោយអនុលោមតាមសេចក្តីបង្គាប់។

ផ្អែកសុខភាពលើស្ថានភាពនៃនាយកដ្ឋានសុខភាពសាធារណៈ និងធ្វើការជាមួយប្រតិបត្តិការចំណីអាហារ ដើម្បីផ្តល់ការណែនាំ និងធ្វើឱ្យប្រាកដថាសកម្មភាពដែលបានតម្រូវត្រូវបានបំពេញ។

ការណែនាំអំពីការលាងសម្អាតដៃសម្រាប់បុគ្គលិកទាំងអស់

- ធ្វើឱ្យប្រាកដថាបុគ្គលិកលាងដៃ និងដៃជាមួយសាប៊ូ និងទឹកក្តៅអ៊ុនធើយ៉ាងតិច 20 វិនាទីបន្ទាប់ពីមកដល់កន្លែងធ្វើការជាលើកដំបូង បន្ទាប់ពីប្រើបន្ទប់ទឹក មុននិងក្រោយពីបរិភោគអាហារឱ្យបានញឹកញាប់ពេញមួយថ្ងៃ និងដូចបានបញ្ជាក់នៅក្នុង [ច្បាប់អំពីម្ហូបអាហាររបស់រដ្ឋ California \(California Retail Food Code; CRFC\)](#), ផ្នែក 113953.3. ចៀសវាងការប៉ះអ្នក ច្រមុះ ឬមាត់របស់អ្នក។
- សូមណែនាំឱ្យចាត់តាំងបុគ្គលិកអ្នករៀនរាល់វេលាដើម្បីធ្វើឱ្យប្រាកដថាកន្លែងលាងដៃមានស្តុកសាប៊ូ និងក្រដាសជូតគ្រប់ពេលវេលា។
- សូមណែនាំឱ្យប្រើស្រោមដៃបានសមស្របជាមួយបុគ្គលិកបន្ថែម ប៉ុន្តែវាជារឿងសំខាន់ដែលត្រូវចងចាំថា ស្រោមដៃមិនជំនួសតម្រូវការលាងដៃ និងការអនុវត្តអនាម័យដែលល្អឡើយ។

គោរពតាមការអនុវត្តស្តីពីសុខភាពចំណីអាហារមូលដ្ឋាន

- រក្សាម្ហូបអាហារក្តៅឱ្យនៅក្តៅ (135 °F ឬខ្ពស់ជាងនេះ) ឬម្ហូបអាហារត្រជាក់ឱ្យនៅត្រជាក់ (41 °F ឬទាបជាងនេះ)
- ចម្អិនម្ហូបឱ្យឆ្អិនល្អដូចបានតម្រូវនៅក្នុង CRFC។
- សម្អាត និងរក្សាឱ្យប្រដាប់ប្រដាយក្តៅអាហារ និងបរិក្ខារមានអនាម័យទៅតាមភាពញឹកញាប់ដែលចាំបាច់ដូចបានក្នុងបញ្ជាក់នៅក្នុង CRFC។
- គោរពតាមការអនុវត្តស្តីពីសុខភាព និងអនាម័យបុគ្គលិក—កុំធ្វើការនៅពេលឈឺ និងលាងសម្អាតដៃឱ្យបានញឹកញាប់ និងនៅតាមចាំបាច់ដូចបានកត់សម្គាល់ខាងលើ។



មេរោគកូរ៉ូណាប្រភេទថ្មី (COVID-19)

នាយកដ្ឋានសុខភាពសាធារណៈរបស់ខោនធី Los Angeles

ការណែនាំសម្រាប់ទីកន្លែងលក់ចំណីអាហារ

- ធានាថាម្ហូបអាហារ និងគ្រឿងផ្សំម្ហូបអាហារទាំងអស់បានមកពីប្រភពម្ហូបអាហារដែលបានអនុម័ត។

ការពិចារណាជាពិសេស

- វិភាគការប្រើប្រាស់ឧបករណ៍ផ្ទុកដែលអាចបំពេញឡើងវិញ ដែលអតិថិជននាំមកសម្រាប់កេសដ្ឋៈប្រមាណ។
- ម៉ាស៊ីនចាក់កេសដ្ឋៈដែលត្រូវបានប្រើដើម្បីបំពេញកេសដ្ឋៈប្រើដោយខ្លួនឯងត្រូវលាងសម្អាតនិងធ្វើឱ្យមានអនាម័យឱ្យបានញឹកញាប់។
- ថែរក្សារបស់ប្រើប្រាស់ដែលប្រើតែមួយដង ដូចជា កាំបិត ចាន និងគ្រឿងផ្សំសំណើមដែលបានដេញចោលនៅខាងក្រោយបញ្ជូននិងផ្តល់តាមការស្នើសុំ។

ការអនុវត្តការសម្អាតដែលបានធ្វើឱ្យប្រសើរឡើង

- ចាត់តាំងបុគ្គលិកឱ្យសម្អាត និងសម្អាតមេរោគលើផ្ទៃដែល "ប៉ះពាល់ច្រើន" ទាំងអស់ដូចជាផ្ទៃប្រើអាហារ ផ្ទៃក្នុងលើតុ ដៃទ្វារទូទឹកកក បញ្ជូនគិតលុយ ម៉ាស៊ីនកាត់ឥណទាន ប្រដាប់ប្រដាក់ក្នុងបន្ទប់ទឹក បង្គន់ ដៃទ្វារ ធុងសម្រាម និងទូរសព្ទឱ្យបានញឹកញាប់។
- ប្រើប្រាស់ផលិតផលដែលបានចុះបញ្ជីការជាមួយភ្នាក់ងារការពារបរិស្ថាន (Environmental Protection Agency; EPA) ដើម្បីសម្អាត (កម្ទាត់មេរោគ) និងសម្អាតមេរោគ (សម្អាតមេរោគ)។ ត្រូវអនុវត្តតាមការណែនាំនៅលើស្លាករបស់ផលិតផលសម្អាត និងផលិតផលសម្អាតមេរោគជាដើម។

សារធាតុសម្អាតមេរោគដែលមានប្រសិទ្ធភាព

- ដើម្បីធ្វើស្វ័យស្យូងធ្វើឱ្យស (Bleach) ចូរលាយ Bleach មួយស្លាបក្រោយក្នុងទឹក 4 ក្លាត (4 តែង)។ សម្រាប់ការផ្គត់ផ្គង់ច្រើន ចូរដាក់ Bleach 1/3 តែងក្នុងទឹក 1 ហ្គាឡុង (16 តែង)។ ប្រើស្វ័យស្យូងក្នុងរយៈពេល 20 នាទី។ ប្រើប្រាស់បន្តិចត្រួតត្រាសរុប ដើម្បីធ្វើតេស្តស្វ័យស្យូងក្នុងទឹក (100 ppm)។
- សារធាតុសម្អាតមេរោគដែលបានអនុញ្ញាតដោយ EPA ផ្សេងទៀតអាចត្រូវបានប្រើ បើសិនជាមានប្រសិទ្ធភាពលើមេរោគកូរ៉ូណា។ អ្នកប្រើប្រាស់អាចទាក់ទងលេខ "1-800" នៅលើស្លាកផលិតផល ដើម្បីដឹងពីប្រសិទ្ធភាពរបស់វាលើជំងឺ "COVID-19"។

ការចាត់ចែងសារធាតុសម្អាតមេរោគ របស់បេ និងការសំណល់បានសមស្រប

- ប្រើសារធាតុគីមីនៅក្នុងកន្លែងដែលមានខ្យល់ចេញចូលល្អ។
- ចៀសវាងការលាយសារធាតុគីមីដែលមិនត្រូវគ្នាចូលគ្នា (អាស៊ីត)។
- ការពារកុំឱ្យសារធាតុគីមីប៉ះពាល់ម្ហូបអាហារក្នុងអំឡុងពេលសម្អាត។
- គ្រប់គ្រងការសំណល់ដោយសុវត្ថិភាព និងបោះចោលក្នុងធុងសម្រាមដែលមានសុវត្ថិភាព។
- ផ្ទុកជាតិគីមីនៅក្នុងបែបបទដែលបានអនុម័ត។

សម្រាប់ព័ត៌មានបន្ថែមអំពីការបង្ការជំងឺឆ្លងនៅក្នុងបរិបទកន្លែងចំណីអាហារ ចូរទាក់ទងសេវាកម្មប្រឹក្សាយោបល់តាមរយៈលេខ (888) 700-9995។ សម្រាប់ព័ត៌មានបន្ថែមអំពីជំងឺ COVID-19 សូមចូលទៅកាន់ <http://publichealth.lacounty.gov>។

