ពិធីការសម្រាប់ភោជនីយដ្ឋាន៖ ឧបសម្ព័ន្ធ I

បច្ចុប្បន្នភាពថ្មីៗ៖ (ការផ្លាស់ប្តូរត្រូវបានរំលេចដោយពណ៌លឿង)

8/11/2020៖ បានបញ្ជាក់ថាបន្ទប់ទឹកដែលធ្លាប់អាចប្រើបានសម្រាប់អតិថិជន ត្រូវតែបន្តអាចប្រើបានដដែល។

ដោយសារការបន្តរីករាលដាលយ៉ាងឆាប់រហ័សនៃមេរោគកូរ៉ូណាប្រភេទថ្មី (COVID-19) និងភាពចាំបាច់ដើម្បីការពារសមាជិកដែលងាយរងគ្រោះនៅក្នុងសហគមន៍របស់យើង ពិធីការនេះត្រូវបានធ្វើបច្ចុប្បន្នភាពដើម្បីតម្រូវតាមសេចក្តីបង្គាប់នៃមន្ត្រីសុខាភិបាលសាធារណៈរដ្ឋ ដើម្បីដាក់កម្រិតលើភោជនីយដ្ឋាន និងទីកន្លែងលក់ម្ហូបអាហារផ្សេងទៀតដែលរៀបចំ និងបម្រើម្ហូបអាហារមកត្រឹមការបរិភោគអាហារនៅខាងក្រៅអគារ ការដឹកជញ្ជូន ការបើកចូល ឬការយកទៅបរិភោគខាងក្រៅប៉ុណ្ណោះ។ មិនអនុញ្ញាតឲ្យមានការបរិភោគអាហារក្នុងអគារនៅក្នុងភោជនីយដ្ឋាន ឬទីកន្លែងលក់ម្ហូបអាហារផ្សេងទៀតឡើយ។ បន្ថែមលើតួខឌ្ឍទៅលើភោជនីយដ្ឋានដែលបានដាក់ចុះដោយមន្ត្រីសុខាភិបាលសាធារណៈរដ្ឋ ភោជនីយដ្ឋានក៏ត្រូវតែគោរពតាមពិធីការស្តីពីសុវត្ថិភាពបុគ្គលិក និងការគ្រប់គ្រងការឆ្លងជំងឺទាំងនេះផងដែរ។

លើកលែងតែមានការបញ្ជាក់ដូចខាងក្រោម ហាងលក់ស្រា បារ កន្លែងបិតស្រា ក៏ដូចជាបន្ទប់ភ្លក្សស្រានៃកន្លែងធ្វើស្រា និងរោងចម្រាញ់ស្រា គឺត្រូវបិទទ្វារសម្រាប់ភេសជ្ជៈឬការទទួលទានចំណីអាហាររហូតដល់មានការអនុញ្ញាតពីមន្ត្រីសុខាភិបាលខោនធី ដើម្បីបន្តប្រតិបត្តិការដែលមានការកែប្រែ ឬពេញលេញ។ ហាងលក់ស្រា បារ កន្លែងបិតស្រា ក៏ដូចជាបន្ទប់ភ្លក្សស្រានៃកន្លែងធ្វើស្រា និងរោងចម្រាញ់ស្រា ត្រូវបានហាមឃាត់ពីការចុះកិច្ចសន្យាជាមួយអ្នកលក់ម្ហូបអាហារដើម្បីបន្តប្រតិបត្តិការ។ ហាងលក់ស្រា កន្លែងបិតស្រា បន្ទប់ភ្លក្សស្រា និងរោងចម្រាញ់ស្រាត្រូវបានអនុញ្ញាតសម្រាប់ការលក់រាយ និងការផលិត និងត្រូវតែគោរពតាមពិធីការដែលអនុវត្ត។

ភោជនីយដ្ឋាន បារ ឬហាងលក់ស្រាដែលមានលិខិតអនុញ្ញាតសុខភាពសាធារណៈហានិភ័យ (risk) មធ្យម ឬហានិភ័យ (risk) ខ្ពស់ អាចបន្តផ្តល់សេវាអង្គុយ បរិភោគអាហារនៅក្រៅអគារដែលត្រូវបានរៀបចំនៅនឹងកន្លែង ដូចបានអនុញ្ញាតដោយសេចក្តីបង្គាប់របស់មន្ត្រីសុខាភិបាល និងដោយអនុលោមតាមពិធីការនេះ។ ផ្នែកបារត្រូវបានតម្រូវឲ្យបិទ។ ភោជនីយដ្ឋាន និងទីកន្លែងម្ហូបអាហារផ្សេងៗទៀត គួរបន្តផ្តល់ និងលើកទឹកចិត្តដល់ការយកទៅបរិភោគខាងក្រៅ និងសេវាដឹកជញ្ជូនទៅតាមកម្រិតដែលអាចធ្វើបាន។

ពិធីការនេះមិនមែនសម្រាប់ការប្រកួតត្រី ការសម្តែង ឬទីកន្លែងកម្សាន្តដែលមានទីកន្លែងម្ហូបអាហារនៅនឹងកន្លែង នោះទេ។ ទីកន្លែងម្ហូបអាហារទាំងនេះ គឺត្រូវបន្តបិទទ្វារដរហូតទាល់តែត្រូវបានអនុញ្ញាតឲ្យបន្តប្រតិបត្តិការដែល មានការកែប្រែ ឬពេញលេញតាមរយៈសេចក្តីបង្គាប់ឲ្យបើកដំណើរការឡើងវិញជាក់លាក់។

សូមកត់សម្គាល់៖ ឯកសារនេះអាចនឹងត្រូវបានធ្វើបច្ចុប្បន្នភាព នៅពេលដែលមានព័ត៌មាន និងធនធានបន្ថែម ដូច្នេះសូមប្រាកដថាពិនិត្យមើលគេហទំព័រ LA County http://www.ph.lacounty.gov/media/Coronavirus/ ជាប្រចាំសម្រាប់បច្ចុប្បន្នភាពផ្សេងៗទៅលើឯកសារនេះ និងការណែនាំដែលទាក់ទង។

បញ្ជីត្រួតពិនិត្យនេះគ្របដណ្តប់៖
(1) គោលការណ៍កន្លែងធ្វើការ និងការអនុវត្តដើម្បីការពារសុខភាពបុគ្គលិក
(2) វិធានការណ៍ដើម្បីធានាបាននូវការរក្សាគំលាតរាងកាយ
(3) វិធានការណ៍ដើម្បីធានាបាននូវការគ្រប់គ្រងការឆ្លងជំងឺ
(4) ការទំនាក់ទំនងជាមួយបុគ្គលិក និងសាធារណជន
(5) វិធានការណ៍ដើម្បីធានាបាននូវការប្រើប្រាស់សេវាកម្មសំខាន់ៗដោយស្មើភាព។

ចំណុចសំខាន់ៗទាំងប្រាំនេះ ត្រូវតែបានដោះស្រាយ ស្របពេលដែលទីកន្លែងរបស់អ្នកបង្កើតពិធីការបើកឡើងវិញណាមួយ។

ភោជនីយដ្ឋានទាំងអស់ដែលត្រូវបានគ្របដណ្តប់ដោយពិធីការនេះ ត្រូវតែដាក់ចុះនូវវិធានការណ៍ដែលអាចអនុវត្តបានទាំងអស់ ដែលមានរាយនៅខាងក្រោម និងត្រូវត្រៀមខ្លួនដើម្បីពន្យល់ពីមូលហេតុនៃវិធានការណ៍ណាមួយដែលមិនត្រូវបានអនុវត្ត គឺមិនអាចអនុវត្តបានសម្រាប់អាជីវកម្ម។

ឈ្មោះអាជីវកម្ម៖ _____

អាសយដ្ឋានទីកន្លែង៖ _____

ចំនួនមនុស្សអតិបរមាពីមុន៖

កាលបរិច្ឆេទចុះផ្សាយ៖

A. គោលការណ៍ និងការអនុវត្តនៅកន្លែងធ្វើការដើម្បីការពារសុខភាពបុគ្គលិក (គូសធីកចំនុចទាំងអស់ដែលអនុវត្ត សម្រាប់ទីកន្លែង)

- ❑ មនុស្សគ្រប់គ្នាដែលអាចបំពេញកិច្ចការរបស់ខ្លួនពីផ្ទះ ត្រូវបានណែនាំឲ្យធ្វើដូច្នោះ។
- ❑ បុគ្គលិកងាយរងគ្រោះ (អ្នកដែលមានអាយុលើស 65 ឆ្នាំ អ្នកដែលមានផ្ទៃពោះ និងអ្នកដែលមានបញ្ហាសុខភាពប្រចាំកាយ) ត្រូវបានកំណត់ការងារដែលអាចធ្វើការពីផ្ទះគ្រប់ពេលដែលអាចធ្វើបាន និងគួរពិភាក្សាអំពីក្តីកង្វល់នានាជាមួយអ្នកផ្តល់សេវាសុខភាព ឬសេវាកម្មសុខភាពការងាររបស់ខ្លួន ដើម្បីធ្វើការសម្រេចចិត្តបានសមស្របអំពីការត្រឡប់ទៅកន្លែងធ្វើការវិញ។
- ❑ បុគ្គលិកទាំងអស់ត្រូវបានប្រាប់ថាកុំមកធ្វើការបើសិនជាឈឺ ឬបើសិនជាពួកគេបានប៉ះពាល់ជាមួយបុគ្គលដែលមានជំងឺ COVID-19។
- ❑ បុគ្គលិកបានទទួលព័ត៌មានអំពីអត្ថប្រយោជន៍នៃការសុំច្បាប់ឈប់សម្រាកដែលឧបត្ថម្ភដោយនិយោជក ឬដោយរដ្ឋាភិបាលដែលបុគ្គលិកអាចនឹងមានសិទ្ធិទទួល ដែលវានឹងធ្វើឲ្យមានភាពងាយស្រួលផ្ទេកហិរញ្ញវត្ថុក្នុងការស្ថិតនៅផ្ទះ។ មើលព័ត៌មានបន្ថែមស្តីពីកម្មវិធីរដ្ឋាភិបាលដែលគាំទ្រការឈប់សម្រាកឈឺ និងសំណងបុគ្គលិកសម្រាប់ជំងឺ COVID-19 ដោយរួមទាំងសិទ្ធិឈប់សម្រាកឈឺរបស់បុគ្គលិក ក្រោមច្បាប់ស្តីពីការផ្តើយតបនឹងមេរោគកូរ៉ូណាដោយយកគ្រួសារជាអាទិភាព (Families First Coronavirus Response Act) និងសិទ្ធិរបស់បុគ្គលិកក្នុងការទទួលសំណង និងសន្ធ័ភាពរួចរាល់ទាក់ទងនឹងការងារនៃជំងឺ COVID-19 ដោយអនុលោមតាមបទបញ្ញត្តិប្រតិបត្តិរបស់អភិបាលរដ្ឋលេខ N-62-20។
- ❑ បន្ទាប់ពីទទួលព័ត៌មានថាមានបុគ្គលិកម្នាក់ ឬច្រើននាក់ធ្វើតេស្តវិជ្ជមាន ឬមានរោគសញ្ញាដែលដូចគ្នាជាមួយជំងឺ COVID-19 (ករណី) និយោជកមានគម្រោង ឬពិធីការដើម្បីឲ្យករណីទាំងនោះដាក់ខ្លួនឲ្យនៅដាច់ដោយឡែកនៅផ្ទះ និងតម្រូវឲ្យមានការ នៅដាច់ពីគេដោយខ្លួនឯងភ្លាមៗសម្រាប់បុគ្គលិកដែលមានការប៉ះពាល់ជាមួយករណីនៅកន្លែងធ្វើការ។ គម្រោងរបស់ និយោជកគួរតែពិចារណាពីពិធីការសម្រាប់បុគ្គលិកដែលបាននៅដាច់ពីគេទាំងអស់ ដើម្បីអាចទទួលបាន ឬធ្វើតេស្តរកជំងឺ COVID-19 ដើម្បីកំណត់ថាតើមានការប៉ះពាល់នៅកន្លែងធ្វើការបន្ថែមទៀតឬក៏អត់ ដែលអាចតម្រូវឲ្យមានវិធានការណ៍ក្រប់ ក្រងជំងឺ COVID-19 បន្ថែម។
- ❑ នៅក្នុងករណីដែលម្ចាស់អាជីវកម្ម អ្នកគ្រប់គ្រង ឬប្រតិបត្តិករដឹងថាមានករណីជំងឺ COVID-19 ចំនួនបី (3) ឬច្រើនជាងនេះនៅកន្លែងធ្វើការក្នុងរយៈពេល 14 ថ្ងៃ នោះនិយោជកត្រូវតែរាយការណ៍ពីការផ្ទុះជំងឺនេះទៅនាយកដ្ឋានសុខភាពសាធារណៈតាមរយៈលេខ (888) 397-3993 ឬ (213) 240-7821។ បើសិនជាចង្កោមត្រូវបានរកឃើញនៅកន្លែងការងារ នាយកដ្ឋានសុខភាពសាធារណៈនឹងចាប់ផ្តើមការផ្តើយតបនឹងការឆ្លងជាចង្កោមដែលរួមមានការផ្តល់ការណែនាំ និងអនុសាសន៍អំពីការគ្រប់គ្រងការឆ្លងជំងឺ ការគាំទ្របច្ចេកទេស និងវិធានការណ៍ក្រប់គ្រងដែលជាក់លាក់តាមតំបន់។ អ្នកគ្រប់គ្រងករណីសុខភាពសាធារណៈនឹងត្រូវបានចាត់តាំងសម្រាប់ធ្វើការស៊ើបអង្កេតលើចង្កោមនេះ ដើម្បីជួយដឹកនាំការផ្តើយតបនៅទីកន្លែង។
- ❑ ការត្រួតពិនិត្យបុគ្គលិកត្រូវបានធ្វើឡើងមុនពេលបុគ្គលិកអាចនឹងចូលមកកាន់កន្លែងធ្វើការ។ ការត្រួតពិនិត្យ ត្រូវតែរាប់បញ្ចូលការពិនិត្យទាក់ទងនឹងការក្អក ការដកដង្ហើមខ្លី ការពិបាកដកដង្ហើម និងអការក្រុនក្តៅឬក្រុនរងា និងថាតើបុគ្គលិកបានប៉ះពាល់ជាមួយបុគ្គលដែលត្រូវបានគេដឹងថាបានឆ្លងជំងឺ COVID-19 ក្នុងរយៈពេល 14 ថ្ងៃចុងក្រោយឬក៏អត់។ ការត្រួតពិនិត្យទាំងនេះអាចធ្វើបានពីចម្ងាយ ឬដោយផ្ទាល់នៅពេលបុគ្គលិកមកដល់។ ការពិនិត្យសីតុណ្ហភាពក៏គួរតែធ្វើឡើងនៅកន្លែងធ្វើការផងដែរ បើសិនជាអាចធ្វើបាន។
- ❑ បុគ្គលិកដែលមានការប៉ះពាល់ជាមួយអ្នកដទៃទទួលបានរបាំងមុខសមស្របដែលគ្របច្រមុះ និងមាត់ដោយឥតគិតថ្លៃ។ បុគ្គលិកត្រូវពាក់របាំងមុខនេះគ្រប់ពេលវេលាក្នុងអំឡុងថ្ងៃធ្វើការ នៅពេលប៉ះពាល់ ឬទំនងជាប៉ះពាល់ជាមួយអ្នកដទៃ។ បុគ្គលិកដែលត្រូវបានណែនាំដោយអ្នកផ្តល់សេវាវេជ្ជសាស្ត្ររបស់ខ្លួនថាពួកគេមិនគួរពាក់របាំងមុខ គួរពាក់សន្ទះបាំងមុខដែលមានក្រណាត់រុំពីគែមខាងក្រោម ដើម្បីអនុលោមតាមបទបញ្ញត្តិរបស់រដ្ឋ ដរាបណាស្ថានភាពសុខភាពរបស់ពួកគេអនុញ្ញាតឲ្យធ្វើដូច្នេះ។ ក្រណាត់រុំដែលមានទម្រង់រឹតតឹងខាងក្រោមចង្កាគឺជាការល្អ។ មិនគួរប្រើម៉ាស់ដែលមានវ៉ាល់មួយផ្លូវឡើយ។ បុគ្គលិកមិនចាំបាច់ពាក់ក្រណាត់បាំងមុខ ពេលនៅម្នាក់ឯងនៅក្នុងការិយាល័យឯកជន ឬបន្ទប់តូចដែលមានរបាំងរឹងការពារខ្ពស់ជាងកម្ពស់បុគ្គលិក នៅពេលឈរនោះទេ។
- ❑ បុគ្គលិកត្រូវបានណែនាំអំពីការប្រើប្រាស់របាំងមុខបានត្រឹមត្រូវ ដោយរាប់បញ្ចូលទាំងការចាំបាច់ក្នុងការបោកគក់ឬប្តូររបាំងមុខរបស់ពួកគេជាប្រចាំថ្ងៃ។

- ❑ សន្ទះបាំងមុខត្រូវបានផ្តល់ឲ្យ និងពាក់ដោយបុគ្គលិកបម្រើភ្ជៀវ និងបុគ្គលិកផ្សេងទៀតនៅពេលបម្រើសេវាដល់អតិថិជនដែលមិនពាក់ក្រណាត់ជាំងមុខនៅពេលបរិភោគ និងផឹក។ សន្ទះបាំងមុខ ត្រូវបានពាក់បន្ថែមទៅលើក្រណាត់ជាំងមុខ។ ក្រណាត់ជាំងមុខគឺសម្រាប់ការពារអ្នកផ្សេងទៀតពីតំណក់ទឹកតូចៗពីអ្នកពាក់។ សន្ទះបាំងមុខការពារអ្នកពាក់ពីតំណក់ទឹកតូចៗចេញពីអ្នកផ្សេងទៀត។
- ❑ សន្ទះបាំងមុខ គឺត្រូវបានប្រើប្រាស់ សម្អាត និងសម្លាប់មេរោគទៅតាមការណែនាំរបស់ក្រុមហ៊ុនផលិត។
- ❑ បុគ្គលិកត្រូវបានណែនាំឲ្យប្រាកដថាការអនុវត្តអនាម័យដៃ ដែលរួមមានការលាងដៃឲ្យបានញឹកញាប់ ការប្រើប្រាស់ទឹកអនាម័យលាងដៃ និងការប្រើប្រាស់ស្រោមដៃឲ្យបានសមស្រប ត្រូវបានគោរពតាម។
- ❑ បុគ្គលិកត្រូវបានអនុញ្ញាតពេលវេលាដើម្បីលាងដៃរបស់ខ្លួនឲ្យបានញឹកញាប់។
- ❑ បុគ្គលិកត្រូវបានរំលឹកឲ្យខ្ជាប់មាត់ពេលក្អក និងកណ្តាស់ដោយប្រើក្រដាសជូតមាត់។ ក្រដាសជូតមាត់ដែលបានប្រើរួចគួរបោះចោលក្នុងធុងសម្រាម និងលាងដៃភ្លាមៗជាមួយសាប៊ូនិងទឹកក្តៅអ៊ុនៗរយៈពេលយ៉ាងតិច 20 វិនាទី។
- ❑ បុគ្គលិកត្រូវបានហាមឃាត់មិនឲ្យបរិភោគ ឬផឹកនៅកន្លែងណាមួយខាងក្នុងទីកន្លែងម្ហូបអាហារក្រៅពីបន្ទប់សម្រាកដែលបានកំណត់ឡើយ។
- ❑ បុគ្គលិក អ្នកលក់ និងបុគ្គលិកដឹកជញ្ជូនទាំងអស់បានទទួលការណែនាំទាក់ទងនឹងការរក្សាគំលាតរាងកាយ និងការប្រើប្រាស់រាំងមុខ ពេលនៅជិតអ្នកដទៃ។
- ❑ ការសម្រាកត្រូវបានកំណត់ដាច់ៗពីគ្នាដោយគោរពតាមបទប្បញ្ញត្តិស្តីពីប្រាក់ឈ្នួល និងម៉ោងធ្វើការ ដើម្បីប្រាកដថាបុគ្គលិកអាចរក្សាគំលាតប្រាំមួយ (6) ហ្វីតពីគ្នានៅក្នុងបន្ទប់សម្រាកនៅគ្រប់ពេលវេលា។
- ❑ បន្ទប់សម្រាក បន្ទប់ទឹក និងទីកន្លែងទូទៅផ្សេងទៀត ត្រូវបានសម្លាប់មេរោគជាញឹកញាប់ ទៅតាមកាលវិភាគដូចខាងក្រោម៖
  - បន្ទប់សម្រាក _____
  - បន្ទប់ទឹក _____
  - ផ្សេងទៀត _____
- ❑ សារធាតុសម្លាប់មេរោគ និងការផ្គត់ផ្គង់ដែលពាក់ព័ន្ធគឺមានសម្រាប់បុគ្គលិកនៅទីតាំងដូចខាងក្រោម៖
  _____
- ❑ ទឹកអនាម័យលាងដៃដែលមានប្រសិទ្ធភាពប្រឆាំងជំងឺ COVID-19 គឺមានសម្រាប់បុគ្គលិកទាំងអស់នៅទីតាំងដូចខាងក្រោម៖
  _____
- ❑ ច្បាប់ចម្លងនៃពិធីការនេះត្រូវបានចែកចាយទៅបុគ្គលិកទាំងអស់។
- ❑ ស្រេចចិត្ត—ពិពណ៌នាពីវិធានការណ៍ផ្សេងទៀត៖
  _____

B. វិធានការណ៍ដើម្បីធានាបាននូវការរក្សាគំលាតរាងកាយ

- ❑ បើសិនជាអាចធ្វើបាន បុគ្គលិកម្នាក់ដែលពាក់ក្រណាត់ជាំងមុខត្រូវបានដាក់ឲ្យប្រចាំការនៅជិតមាត់ទ្វារ ប៉ុន្តែមានគំលាត យ៉ាងតិច 6 ហ្វីតពីអតិថិជនដែលជិតបំផុត ដើម្បីត្រួតពិនិត្យថាការរក្សាគំលាតរាងកាយត្រូវបានអនុវត្តតាម។
- ❑ វិធានការណ៍ដើម្បីធានាបាននូវការរក្សាគំលាតរាងកាយ ត្រូវបានអនុវត្តតាមនៅទីកន្លែងដែលអតិថិជន ឬបុគ្គលិកតម្រង់ជួរ។ នេះរាប់បញ្ចូលទាំងកន្លែងគិតលុយ កន្លែងលក់ម្ហូបចម្អិនស្រាប់ និងជួរ បន្ទប់ទឹក រៀងជណ្តើរយន្ត កន្លែងទទួលភ្ជៀវ និង កន្លែងរង់ចាំ កន្លែងចុះនិងទៅយកឡានយន្ត និងទីកន្លែងផ្សេងៗទៀតដែលអតិថិជនប្រមូលផ្តុំ។
  - o បិតបង់ស្អិត ឬគ្រឿងសម្គាល់ផ្សេងទៀតនៅចន្លោះ 6 ហ្វីតនៅគ្រប់ទីកន្លែងដែលសាធារណជនអាចបង្កើតជាជួរ ឬឈរ។
  - o បើសិនជាអាចធ្វើបាន បង្កើតជួរក្នុងអគារ និងជួរដើរកាត់មានទិសដៅសម្រាប់ចរាចរណ៍ផ្ទើរជើង ដើម្បីលុបបំបាត់ការដែលបុគ្គលិក និងអតិថិជនដើរកាត់គ្នា។
- ❑ ទីកន្លែងលក់ម្ហូបអាហារដែលផ្តល់ជម្រើសទៅយកអាហារ ឬការដឹកជញ្ជូនត្រូវធ្វើឲ្យប្រាកដថាការអនុវត្តនៃការរក្សាគំលាតរាងកាយត្រូវបានអនុវត្តសម្រាប់អតិថិជនទាំងនោះដែលតម្រង់ជួរនៅពេលធ្វើការបញ្ជាទិញ ឬក្នុងអំឡុងពេលមកយក។
- ❑ កន្លែងអង្គុយខាងក្រៅអគារនៅនឹងកន្លែងត្រូវគោរពតាមសេចក្តីតម្រូវឲ្យរក្សាគំលាតរាងកាយ 6 ហ្វីតរវាងអតិថិជននៅតុខុសៗគ្នា។
  - o កន្លែងបារដែលបានប្រើក្នុងគោលបំណងរៀបចំ ឬបម្រើគ្រឿងស្រវឹងគឺត្រូវបិទសេវាកម្មម្ហូបអាហារ

និងភេសជ្ជៈនៅទីកន្លែងនោះ។
- o កន្លែងអង្គុយ នៅ ក្នុងអាហារដ្ឋានខាងក្នុងអគារត្រូវបានហាមឃាត់។
- o ប្រតិបត្តិការកម្សាន្តត្រូវបានហាមឃាត់។ នេះរាប់បញ្ចូលតែមិនចំពោះដូចជា Disk Jockey ក៏ដូចជាការសម្តែងតន្ត្រីផ្ទាល់ និងការកម្សាន្ត។
- o ភោជនីយដ្ឋានមិនអាចធ្វើការទទួលភ្ញៀវ ការជប់លៀង ឬការប្រមូលផ្តុំធំៗឡើយ។

- ❑ នៅពេលដែលអាចធ្វើបាន ពង្រីកទីកន្លែងអង្គុយខាងក្រៅអគារ ដោយយោងតាមច្បាប់ស្តីពីការធ្វើផែនការ និងកំណត់តំបន់ក្នុងមូលដ្ឋាន។
- ❑ នៅពេលអាចធ្វើបាន ដំណោះស្រាយបច្ចេកវិទ្យាត្រូវបានអនុវត្តដើម្បីកាត់បន្ថយការប្រាស្រ័យទាក់ទងរវាងមនុស្សនឹងមនុស្ស ការបញ្ជាទិញតាមឧបករណ៍ចល័ត ថេប្លីតម៉ឺនុយ អត្ថបទនៅពេលមកដល់សម្រាប់កន្លែងអង្គុយ ជម្រើសទូទាត់ប្រាក់ដោយមិនបាច់ប៉ះ។
- ❑ រៀបចំការប្រាស្រ័យទាក់ទងរវាងអតិថិជន អ្នកបើកបររថយន្តដឹកជញ្ជូន និងបុគ្គលិកដើម្បីអនុញ្ញាតឲ្យមានការរក្សាគំលាតរាងកាយ។
  - o កម្រាលតង្គនៅខាងក្នុង និងខាងក្រៅភោជនីយដ្ឋាននៅក្នុងទីកន្លែងដែលអតិថិជន អ្នកបើកបរការដឹកជញ្ជូន ឬអ្នកដទៃទៀតអាចរង់ចាំ ត្រូវបានកូសសម្គាល់ដើម្បីអនុញ្ញាតឲ្យមាន និងអនុវត្តការរក្សាគំលាតរាងកាយ។
  - o ការប្រើប្រាស់ដំណើរការដែលមិនមានការប៉ះសម្រាប់ការទៅយកទំនិញ និងការដឹកជញ្ជូន ក៏ដូចជាប្រព័ន្ធអេឡិចត្រូនិក ផ្សេងទៀតសម្រាប់ការប្រាស្រ័យទាក់ទងគ្នារបស់ភ្ញៀវត្រូវបានអនុវត្ត នៅពេលដែលអាចធ្វើបាន។
  - o ការប្រាស្រ័យទាក់ទងគ្នារវាងអ្នកបម្រើ និងការប្រាស្រ័យទាក់ទងរបស់បុគ្គលិកផ្សេងទៀត និងអតិថិជនត្រូវបានដាក់កម្រិតត្រឹមប្រាំនាទីជាអតិបរមា នៅពេលដែលអាចធ្វើបាន។
- ❑ ការបរិភោគអាហារខាងក្រៅអគារនៅនឹងកន្លែង ត្រូវបានធ្វើឡើងតាមរយៈការកក់ទុកមុន ឬអតិថិជនត្រូវបានជូនដំណឹងជាមុនដើម្បីបញ្ជាក់ពីចំនួនមនុស្សដែលអង្គុយ/បម្រើនៅខាងក្រៅអគារ នៅពេលដែលអាចធ្វើបាន។ បើសិនជាអាចអនុវត្តបាននៅក្នុងពេលធ្វើប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មធម្មតា ព័ត៌មានទំនាក់ទំនងសម្រាប់ភាគីនីមួយៗត្រូវបានប្រមូលនៅពេលកក់ទុកមុន ឬនៅនឹងកន្លែងដើម្បីអនុញ្ញាតឲ្យមានការតាមដានការប៉ះពាល់ បើសិនជាវាត្រូវបានតម្រូវ។
  - o ពិចារណាប្រព័ន្ធកក់តាមទូរសព្ទ ដែលអនុញ្ញាតឲ្យមនុស្សតម្រង់ជួរ ឬរង់ចាំក្នុងរថយន្ត និងចូលបានលុះត្រាតែមានការ ទូរសព្ទហៅ សារជាអក្សរ ឬវិធីផ្សេងទៀតជូនដំណឹងដល់អតិថិជនថាតុរួចរាល់ហើយ។
- ❑ បើសិនជាអាជីវកម្មមានសមត្ថភាព និងជ្រើសរើសផ្តល់ការបញ្ជាទិញនៅនឹងកន្លែង អតិថិជនគួរតែទទួលបានម៉ឺនុយ (បានបិទផ្សាយ ឬក្រដាសចែកសម្រាប់ប្រើតែម្តង) ដើម្បីបង្កលក្ខណៈងាយស្រួលសម្រាប់ការបញ្ជាទិញ ហើយការបញ្ជាទិញទំនិញ គួរត្រូវបានប្រមូល រៀបចំ និងយកដោយអតិថិជនយ៉ាងលឿនបំផុតដែលអាចធ្វើបាន។ អតិថិជនគួរតែត្រូវបានប្រាប់ឲ្យដឹងពីម៉ោងដែលត្រូវមកយកកញ្ចប់។ អតិថិជនដែលរង់ចាំទំនិញ មិនអាចប្រមូលផ្តុំនៅក្នុងអាជីវកម្មបានទេ។ ពួកគេគួរតែស្ថិតនៅ ក្នុងរថយន្តរបស់ខ្លួន ឬត្រឡប់មកវិញក្នុងរយៈពេលកំណត់ដើម្បីទទួលយកការបញ្ជាទិញរបស់ខ្លួន។
- ❑ ដាក់កម្រិតលើចំនួនភ្ញៀវនៅតាមតុនិមួយៗខាងក្រៅអគារ។ មនុស្សក្នុងក្រុមតែមួយដែលអង្គុយនៅតុតែមួយ មិនចាំបាច់ស្ថិតនៅឃ្លាតពីគ្នាប្រាំមួយ ហ្វីតនោះទេ។ សមាជិកទាំងអស់នៅក្នុងក្រុម ត្រូវតែមានវត្តមានមុនពេលអង្គុយ ហើយអ្នករៀបចំត្រូវតែនាំក្រុមទាំងមូលទៅកាន់តុក្នុងពេលតែមួយ។
  - o កន្លែងអង្គុយខាងក្រៅអគារនៅតុនិមួយៗនៅនឹងកន្លែង ត្រូវកំណត់មិនឲ្យលើសមនុស្ស 6 នាក់ឡើយ ដែលចំនួននេះគួរតែជាសមាជិកនៃក្រុមតែមួយ។
- ❑ ដាក់កម្រិតការប៉ះពាល់រវាងបុគ្គលិករង់ចាំ និងអតិថិជន។
  - o ដំឡើងរបាំងដូចជាការបំបែក ឬកញ្ចក់ Plexiglass នៅកន្លែងចុះឈ្មោះ កន្លែងអ្នកទទួលភ្ញៀវឈរ បញ្ជរកម្ម៉ង់ ។ល។ នៅទីកន្លែងដែលពិបាកក្នុងការរក្សាគំលាតរាងកាយប្រាំមួយហ្វីត។
  - o ដាក់កម្រិតចំនួនបុគ្គលិកដែលបម្រើក្រុមនីមួយៗ។
- ❑ មិនលើកទឹកចិត្តឲ្យបុគ្គលិក និងអតិថិជន ប្រមូលផ្តុំនៅទីកន្លែងដែលមានចរាចរណ៍ច្រើន ដូចជាបន្ទប់ទឹក ផ្លូវដើរក្នុងអគារ តំបន់បារ កន្លែងកក់ទុកមុន និងឧបករណ៍អានកាតឥណទាន ។ល។
  - o តម្រូវឲ្យបុគ្គលិកចៀសវាងការចាប់ដៃ និងទម្រង់នៃការស្វាគមន៍ស្រដៀងគ្នាដែលល្មើសការរក្សាគំលាតរាងកាយ។
- ❑ ប្រើប្រាស់របាំង ឬបង្កើនគំលាតរវាងតុ/កៅអីដើម្បីបំបែកបុគ្គលិកនៅក្នុងបន្ទប់សម្រាករបស់បុគ្គលិក។ នៅពេលដែលអាច ធ្វើបាន បង្កើតទីកន្លែងសម្រាកនៅខាងក្រៅអគារដែលមានម្លប់ជ្រក និងកន្លែងអង្គុយ ដើម្បីជួយធានាបាននូវការរក្សា គំលាតរាងកាយ។
- ❑ ប្រតិបត្តិការត្រូវបានកែប្រែឡើងវិញ នៅពេលដែលអាចធ្វើបាន ដើម្បីសម្រេចបាននូវការរក្សាគំលាតរាងកាយរវាងបុគ្គលិក។

- o ផ្ទះបាយ និងផ្នែកខាងក្រោយផ្សេងទៀតនៃកម្រាលឥដ្ឋនៅក្នុងអគារ ត្រូវបានកូសសម្អាតដើម្បីអនុវត្តសេចក្តីតម្រូវឲ្យរក្សាកំលាតរាងកាយ។

- ❑ ពិធីការនៃការរក្សាកំលាតរាងកាយគួរត្រូវបានប្រើនៅគ្រប់ទីកន្លែង ការិយាល័យ ផ្ទះបាយ កន្លែងចែកម្ហូបអាហារ ម៉ាស៊ីនបង្ករដើរចូល ឬទីកន្លែងបុគ្គលិកដែលមានចរាចរណ៍ខ្ពស់ផ្សេងទៀត។
  - o ការប៉ះពាល់បន្តិចបន្តួចត្រូវបានរំពឹង ទោះជាយ៉ាងណាគោលដៅគឺដើម្បីដាក់កម្រិតវាឲ្យតិចជាង 15 នាទី យកល្អគឺ 10 នាទី ហើយបុគ្គលិកពាក់របាំងមុខរបស់ខ្លួនជានិច្ច។

C. វិធានការណ៍ដើម្បីគ្រប់គ្រងការឆ្លងជំងឺ

មុនពេលបើកដំណើរការ

- ❑ ប្រព័ន្ធ HVAC គឺស្ថិតក្នុងសភាពដំណើរការល្អ ដល់កម្រិតអតិបរមា ដែលអាចធ្វើឲ្យខ្យល់ចេញចូលត្រូវបានបង្កើនឡើង។
  - o ពិចារណាដំឡើងម៉ាស៊ីនសម្អាតខ្យល់មានប្រសិទ្ធភាពខ្ពស់ចល័ត ធ្វើឱ្យប្រសើរឡើងនូវតម្រងខ្យល់របស់អគារ ឲ្យមាន ប្រសិទ្ធភាពខ្ពស់បំផុតតាមដែលអាចធ្វើបាន និងធ្វើការកែប្រែផ្សេងទៀតដើម្បីបង្កើនបរិមាណខ្យល់ខាងក្រៅ និងខ្យល់ចេញចូលនៅក្នុងទីកន្លែងធ្វើការទាំងអស់។
- ❑ សម្រាប់ទីកន្លែងដែលមិនបានធ្វើប្រតិបត្តិការ ចូរបង្ហូរទឹកក្តៅនិងទឹកត្រជាក់លាយគ្នារយៈពេលប្រាំនាទីមុននឹងបើកឡើងវិញ ដើម្បីប្តូរទឹកនៅក្នុងបំពង់ទឹកជាមួយនឹងការផ្គត់ផ្គង់ទឹកដែលស្អាត និងមានសុវត្ថិភាព។
- ❑ ទីកន្លែងត្រូវបានសម្អាត និងធ្វើអនាម័យ/សម្លាប់មេរោគយ៉ាងហ្មត់ចត់ (ដោយប្រើផលិតផលដែលបានអនុម័តឲ្យប្រើប្រឆាំងនឹងជំងឺ COVID-19) ជាពិសេសបើសិនជាវាត្រូវបានបិទទ្វារ។
  - o ផ្តល់ជម្រើសសម្រាប់ក្រុមហ៊ុនសម្អាតរបស់ភាគីទីបីដើម្បីជួយជាតម្រូវការសម្អាតឲ្យកើនឡើង តាមការចាំបាច់។
- ❑ កន្លែងដូចជាបន្ទប់បរិភោគអាហារ កន្លែងអ្នកទទួលភ្ញៀវឈរ និងផ្ទះបាយត្រូវបានផ្គត់ផ្គង់ទៅដោយផលិតផលអនាម័យ សមស្រប ដូចជាទឹកអនាម័យលាងដៃ និងក្រដាសជូតអនាម័យសម្រាប់បុគ្គលិកទាំងអស់ដែលកំពុងជួយអតិថិជនដោយផ្ទាល់។
  - o ធ្វើឲ្យប្រាកដថាទីកន្លែងអនាម័យនៅបន្តប្រតិបត្តិការ និងមានស្តុកគ្រប់ពេលវេលា ហើយផ្តល់សាប៊ូ ក្រដាសជូត និងទឹកអនាម័យលាងដៃបន្ថែមនៅពេលចាំបាច់។
  - o ណែនាំឲ្យដំឡើងឧបករណ៍បាញ់ដោយមិនបាច់ប៉ះសម្រាប់ទឹកអនាម័យលាងដៃ ឧបករណ៍បញ្ចេញសាប៊ូ ក្រដាសជូត និងធុងសម្រាម។
- ❑ កន្លែងទម្លាក់ ត្រូវបានកំណត់ដើម្បីទទួលការដឹកជញ្ជូនឆ្ងាយពីកន្លែងដែលមានចរាចរណ៍ច្រើន។ ការប៉ះពាល់រវាងមនុស្សម្នាក់ទៅម្នាក់សម្រាប់ការដឹកជញ្ជូនទំនិញ ត្រូវបានលុបបំបាត់នៅគ្រប់ពេលដែលអាចធ្វើបាន។

ការពិចារណាពីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ

- ❑ ការអនុវត្តសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារទាំងអស់ដែលបានកូសបញ្ជាក់នៅក្នុងច្បាប់ស្តីពីអាហារលក់រាយរបស់រដ្ឋ California (Retail Food Code; CRFC) កំពុងត្រូវបានអនុវត្ត និងរក្សា។
  - o រក្សាម្ហូបអាហារក្តៅឲ្យនៅក្តៅ (135 °F ឬខ្ពស់ជាងនេះ) និងម្ហូបអាហារត្រជាក់ឲ្យនៅត្រជាក់ (41 °F ឬទាបជាងនេះ)
  - o ចម្អិនម្ហូបឲ្យឆ្អិនល្អដូចបានតម្រូវនៅក្នុង CRFC។
  - o សម្អាត និងរក្សាឲ្យប្រដាប់ប្រដាញ់អាហារ និងបរិក្ខារមានអនាម័យទៅតាមភាពញឹកញាប់ដែលចាំបាច់ ដូចបានកូសបញ្ជាក់នៅក្នុង CRFC។
  - o គោរពតាមការអនុវត្តដើម្បីសុខភាព និងអនាម័យរបស់បុគ្គលិក៖ កុំធ្វើការនៅពេលឈឺ លាងដៃឲ្យបានញឹកញាប់ ស្រោមដៃត្រូវបានពាក់តាមការចាំបាច់នៅក្នុង CRFC។
  - o ធាតុផ្សំម្ហូបអាហារ និងគ្រឿងផ្សំម្ហូបអាហារទាំងអស់បានមកពីប្រភពម្ហូបអាហារដែលបានអនុម័ត។
  - o បុគ្គលិករៀបចំអាហារត្រូវបានរារាំងមិនឲ្យផ្លាស់ប្តូរ ឬចូលក្នុងកន្លែងការងាររបស់អ្នកដទៃក្នុងអំឡុងពេលធ្វើការ។
- ❑ ម៉ាស៊ីនបម្រើសេវាកម្មដោយខ្លួនឯង ដូចជាម៉ាស៊ីនសូដា និងម៉ាស៊ីនទឹកដោះគោជូរកក ត្រូវបានចែកចាយដោយបុគ្គលិកម្ហូបអាហារម្នាក់ ហើយនឹងត្រូវបានសម្អាត និងធ្វើអនាម័យជាញឹកញាប់។
- ❑ ទីកន្លែងដែលអតិថិជនអាចប្រមូលផ្តុំ ឬប៉ះពាល់ម្ហូបអាហារ ឬទំនិញម្ហូបអាហារ ដែលអតិថិជនផ្សេងទៀតអាចនឹងប្រើប្រាស់ ត្រូវបានបិទ។ វត្ថុទាំងនេះត្រូវបានផ្តល់ឲ្យអតិថិជនម្នាក់ៗ និងត្រូវបានបោះចោល ឬសម្អាត និងសម្លាប់មេរោគបន្ទាប់ពីប្រើ ប្រាស់ម្តងៗ តាមការគួរ។ នេះរួមបញ្ចូលប៉ុន្តែមិនត្រូវបានកំណត់នេះ
  - o ទីកន្លែងបម្រើសេវាកម្មដោយខ្លួនឯងដូចជាប្រអប់គ្រឿងផ្សំ ប្រអប់គ្រឿងបរិក្ខារ កន្សែង គម្រប ទុយោ ឧបករណ៍ផ្ទុក ម្ហូបដែលត្រូវប្រើជាដើម ។ល។
  - o ទីកន្លែងបម្រើសេវាកម្មដោយខ្លួនឯង ដូចជាបារសាល់សា បារសាឡាត់ ឬស្ពាយប៊ូហ្វេ ដែលរាប់បញ្ចូលទាំងការភ្ជាក

ម្ហូបអាហារ។
- o ការរៀបចំ និងការបង្ហាញម្ហូបអាហារនៅនឹងតុ ដូចជារនេះជ្រើសរើសទំនិញម្ហូបអាហារ និងខ្សែក្រវ៉ាត់តម្រង់ទិសការរៀបចំទឹកជ្រលក់ធ្វើពីផ្លែប័រ (guacamole) ។ល។
- o ស្អាតគ្រាប់ជីអង្គាមក្រោយបរិភោគអាហារ អាហារសម្រន់ និងឈើចាក់ធ្មេញសម្រាប់អតិថិជន។ ទាំងនេះត្រូវបានផ្តល់ជូនដោយមានការពិនិត្យ ឬផ្តល់ឲ្យតាមសំណើប៉ុណ្ណោះ។

- ❑ បុគ្គលិកម្ហូបអាហារដែលបានកំណត់ម្នាក់ ត្រូវបានចាត់តាំងឲ្យធ្វើការវេចខ្ចប់ស្លាបព្រានិងសមមុននឹងផ្តល់ឲ្យអតិថិជនជាជាងបុគ្គលិកច្រើននាក់ដែលប៉ះពាល់ដល់ស្លាបព្រានិងសមមុនពេលអតិថិជនប្រើប្រាស់។
- ❑ ការចាក់បំពេញភេសជ្ជៈនៅនឹងតុពីឧបករណ៍ផ្ទុកទូទៅ (ឧ. ថូ កែវធំ ដប) មិនត្រូវបានអនុញ្ញាតឡើយ។ ក្រឿងកែវដែលស្អាតត្រូវបានផ្តល់ឲ្យអតិថិជនដើម្បីចាក់បំពេញឡើងវិញ។

ការពិចារណាលើទីកន្លែង

- ❑ បន្ទប់ទឹកដែលធ្លាប់បើកសម្រាប់សាធារណជនកាលពីមុន គួរបន្តបើកសម្រាប់សាធារណជនដដែល។
- ❑ បុគ្គលិកម្ហូបអាហារម្នាក់ក្នុងមួយវេនត្រូវបានចាត់តាំងឲ្យត្រួតពិនិត្យ និងអនុវត្តដំណើរការធ្វើអនាម័យ និងសម្លាប់មេរោគបន្ថែមតាមការចាំបាច់។
- ❑ គម្រោងការសម្អាត និងសម្លាប់មេរោគសម្រាប់ផ្ទៃដែលមានការប៉ះពាល់ច្រើន និងតំបន់ចូលប្រើ ត្រូវបានអភិវឌ្ឍ និងអនុវត្ត។
  - o ទីកន្លែងទូទៅ និងវត្ថុដែលបានប៉ះជាញឹកញាប់ដែលទាក់ទងនឹងការទៅយកទំនិញរបស់អតិថិជន និងកន្លែងបង់ប្រាក់ (ឧ. តុ ដៃទ្វារ ម៉ាស៊ីនអានកាតឥណទាន) ត្រូវបានសម្លាប់មេរោគរៀងរាល់ម៉ោងក្នុងអំឡុងម៉ោងធ្វើការដោយប្រើ សារធាតុសម្លាប់មេរោគដែលបានអនុញ្ញាតដោយ EPA។
  - o ឧបករណ៍សម្រាប់បង់ប្រាក់ ប៊ិច ប៊ិចសម្រាប់ប្រើលើថាច់ត្រូវបានសម្លាប់មេរោគ បន្ទាប់ពីប្រើប្រាស់ម្តងៗ។
- ❑ ទីកន្លែងត្រូវបានសម្អាត និងធ្វើអនាម័យ/សម្លាប់មេរោគយ៉ាងហ្មត់ចត់ (ដោយប្រើផលិតផលដែលបានអនុម័តឲ្យប្រើប្រឆាំងនឹងជំងឺ COVID-19) នៅពេលយប់។ កំណត់ត្រាមួយត្រូវបានរក្សាទុកដើម្បីត្រួតពិនិត្យការបំពេញនៅគ្រប់ពេលដែលអាចធ្វើបាន។
- ❑ កាសសំឡេង និងឧបករណ៍ផ្សេងទៀតមិនត្រូវបានចែករំលែកជាមួយបុគ្គលិកឡើយ លុះត្រាតែឧបករណ៍នោះត្រូវបានសម្លាប់ មេរោគបានសមស្របបន្ទាប់ពីប្រើប្រាស់ម្តងៗ។ ប្រឹក្សាជាមួយក្រុមហ៊ុនផលិតឧបករណ៍ដើម្បីសម្រេចពីជំហានសម្លាប់មេរោគដែលសមស្រប។
- ❑ អ្នកលាងចាន ដែលលាងសម្ភារប្រើប្រាស់ច្រើនយ៉ាងរបស់អតិថិជន ត្រូវបានផ្តល់ឲ្យជាមួយនឹងឧបករណ៍ដើម្បីការពារក្អែកច្រមុះ និងមាត់ពីការចម្លងរោគដោយសារការខ្ទាត ដោយប្រើប្រាស់រាំងមុខ រ៉ែនតាការពារ និង/ឬសន្ទះបាំងមុខ។ អ្នកលាងចានបានទទួលអាវការពារក្រៅ និងថ្នាំបាច់ត្រូវផ្លាស់ប្តូរឲ្យបានញឹកញាប់។ ឧបករណ៍ការពារដែលអាចប្រើប្រាស់ឡើងវិញដូចជាសន្ទះបាំង និងរ៉ែនតាត្រូវសម្លាប់មេរោគឲ្យបានល្អបន្ទាប់ពីប្រើប្រាស់ម្តងៗ។
- ❑ បន្ទប់ទឹកត្រូវបានពិនិត្យជាប្រចាំ ក៏ដូចជាសម្អាត និងសម្លាប់មេរោគជារៀងរាល់ម៉ោងដោយប្រើសារធាតុសម្លាប់មេរោគដែលអនុម័តដោយ EPA។
- ❑ ទីកអនាម័យលាងដៃ និងធុងសម្រាមគឺមានសម្រាប់សាធារណជននៅ ឬជិតច្រកចូលទីកន្លែង។

សេវាកម្មអតិថិជន/ទីកន្លែងបរិភោគអាហារខាងក្រៅអគារ

- ❑ អតិថិជនគួរចូលតាមទ្វារ ដែលត្រូវបានបើកចំហ (នេះនឹងត្រូវបានវាយតម្លៃសម្រាប់ការអនុម័តដោយផ្អែកលើការប៉ះពាល់ សត្វចង្រៃតូចៗ) ឬដោយស្វ័យប្រវត្តិបើសិនជាអាចធ្វើបាន។ គួរមានទឹកអនាម័យលាងដៃសម្រាប់ភ្ញៀវដែលត្រូវតែប៉ះដៃទ្វារ។
- ❑ អតិថិជនត្រូវបានណែនាំថា ពួកគេត្រូវតែពាក់ក្រណាត់ជាំងមុខនៅពេលណាដែលពួកគេមិនបរិភោគនិង / ឬផឹក នេះរាប់បញ្ចូលទាំងការចូលទៅកាន់ទីតាំង នៅពេលដើរនៅគ្រប់ទីកន្លែងក្នុងហាង និងនៅពេលប្រើប្រាស់បន្ទប់ទឹក។ នេះអនុវត្ត ទៅលើមនុស្សធំទាំងអស់ និងកុមារដែលមានអាយុលើស 2 ឆ្នាំ។ មានតែបុគ្គលដែលមានបញ្ហាផ្លូវដង្ហើមរ៉ាំរ៉ៃ ឬបញ្ហាសុខភាពផ្សេងទៀតដែលធ្វើឲ្យការពាក់រាំងមុខមានគ្រោះថ្នាក់ប៉ុណ្ណោះ ទើបត្រូវបានលើកលែងពីសេចក្តីតម្រូវនេះ។ ដើម្បីគាំទ្រសុវត្ថិភាពនៃបុគ្គលិករបស់អ្នក និងភ្ញៀវផ្សេងទៀត រាំងមុខគួរត្រូវបានផ្តល់ឲ្យភ្ញៀវដែលមកដល់ដោយគ្មានវា។
  - o អតិថិជនអាចដោះក្រណាត់ជាំងមុខ ខណៈពេលអង្គុយនៅតុអាហារ និងបរិភោគ និង/ឬផឹកបាន។
  - o អតិថិជនដែលបដិសេធមិនពាក់ក្រណាត់ជាំងមុខ អាចត្រូវបានបដិសេធមិនផ្តល់សេវាកម្ម និងស្នើសុំឲ្យចាកចេញ។
- ❑ អតិថិជនដែលមកដល់ទីកន្លែងជាមួយកូនៗ ត្រូវតែប្រាកដថាកូនរបស់ពួកគេស្ថិតនៅជិតឪពុកម្តាយ ចៀសវាងការប៉ះអ្នកដទៃ ឬវត្ថុណាមួយដែលមិនមែនជារបស់ពួកគេ និងត្រូវពាក់រាំងមុខបើសិនជាដល់អាយុ។

- ❑ ការត្រួតពិនិត្យរោគសញ្ញាត្រូវបានធ្វើឡើងមុនពេលភ្ញៀវអាចនឹងចូលក្នុងទីកន្លែង។ ការត្រួតពិនិត្យត្រូវតែរាប់បញ្ចូលការពិនិត្យទាក់ទងនឹងការក្អក ការដកដង្ហើមខ្លី ការពិបាកដកដង្ហើម និងអការក្រុនក្តៅឬក្រុនរងា។ ការត្រួតពិនិត្យទាំងនេះអាចធ្វើបានដោយផ្ទាល់ ឬតាមរយៈវិធីផ្សេងទៀតដូចជាប្រព័ន្ធចុះឈ្មោះចូលតាមអនឡាញ ឬតាមរយៈ[ស្លាកសញ្ញា]ដែលបានបិទនៅច្រកចូលទីកន្លែងដោយផ្តែងថាភ្ញៀវដែលមានរោគសញ្ញាទាំងនេះ មិនគួរចូលក្នុងទីកន្លែងឡើយ។
- ❑ អ្នកបម្រើ អ្នកសម្អាតតុ និងបុគ្គលិកផ្សេងទៀតដែលកំពុងផ្លាស់ប្តូររបស់របរដែលបានប្រើដោយអតិថិជន (ពែង ចាន កន្សែងកន្ទក ។ល។) ឬចាត់ចែងថង់សម្រាម ប្រើប្រាស់ស្រោមដៃដែលប្រើហើយអាចបោះចោលបាន (លាងដៃមុននឹងពាក់ស្រោមដៃ និងក្រោយពីដោះស្រោមដៃ) និងទទួលបានអៀមការពារក្រៅ ដែលពួកគេត្រូវតែផ្លាស់ប្តូរជាញឹកញាប់។
- ❑ ម៉ីនុយដែលអាចប្រើប្រាស់ឡើងវិញ ត្រូវបានសម្អាត និងសម្លាប់មេរោគបន្ទាប់ពីអតិថិជនប្រើប្រាស់ម្តងៗ។ បើសិនជាប្រើម៉ីនុយក្រដាស ចូរបោះវាចោលបន្ទាប់ពីអតិថិជនប្រើប្រាស់ម្តងៗ។ ជម្រើសផ្សេងទៀតដូចជាផ្ទៃម៉ីនុយនឹងថ្ពល់ ម៉ីនុយអេឡិចត្រូនិក ឬម៉ីនុយដែលអាចទាញយកតាមរយៈឧបករណ៍ចល័តគួរត្រូវបានពិចារណា។
- ❑ កន្លែងអង្គុយនៅក្រៅអគាររបស់អតិថិជន ត្រូវបានសម្អាត និងធ្វើអនាម័យបន្ទាប់ពីប្រើប្រាស់ម្តងៗ។ កន្លែងអង្គុយ តុ និងវត្ថុផ្សេងៗទៀតនៅលើតុត្រូវតែសម្រាប់ប្រើតែម្តង ឬត្រូវបានសម្អាត/ធ្វើអនាម័យបន្ទាប់ពីអតិថិជនប្រើប្រាស់ម្តងៗ។ តុនីមួយៗមានក្រណាត់ក្រាបមួយដែលត្រូវបានប្តូរក្នុងចន្លោះភ្ញៀវ ឬផ្ទៃក្នានរន្ធរឹងមាំដែលត្រូវបានធ្វើអនាម័យក្នុងចន្លោះភ្ញៀវ។
- ❑ មិនមានស្លាបព្រាសម ក្រឿងកែវ ក្រឿងចាន ម៉ីនុយ ប្រអប់ ឬវត្ថុនៅលើតុផ្សេងទៀតមុនពេលអតិថិជនចូលអង្គុយនោះទេ។ វត្ថុទាំងអស់នេះ ត្រូវបានធ្វើអនាម័យយ៉ាងពេញលេញបន្ទាប់ពីផ្លាស់ប្តូរអ្នកអង្គុយ និងរក្សាទុកក្នុងអំឡុងពេលមិនប្រើប្រាស់នៅទីតាំងដែលទប់ស្កាត់ការចម្លងមេរោគដែលអាចកើតឡើង។
- ❑ ប្រអប់សម្រាប់យកទៅបរិភោគខាងក្រៅ ត្រូវបានបំពេញដោយអតិថិជន និងអាចរកបានតាមការស្នើសុំ។
- ❑ ការធ្វើប្រតិបត្តិការដោយមិនប្រើសាច់ប្រាក់ ត្រូវបានលើកទឹកចិត្ត។ បើសិនជាសមស្របសម្រាប់ទីកន្លែងម្ហូបអាហារ អតិថិជនត្រូវបានអនុញ្ញាតឲ្យឆូតកាតឥណទាន/ឥណពន្ធរបស់ខ្លួន ហើយឧបករណ៍អានកាតត្រូវបានធ្វើអនាម័យយ៉ាងពេញលេញ បន្ទាប់ពីភ្ញៀវប្រើម្តងៗ។
- ❑ ស្រេចចិត្ត - ពិចារណានាវិធានការណ៍ផ្សេងទៀត (ឧ. ការផ្តល់ម៉ោងធ្វើការសម្រាប់តែជនចាស់ជរា ការផ្តល់ការលើកទឹកចិត្ត សម្រាប់ការលក់នៅក្រៅម៉ោងរវល់ខ្លាំង)៖

D. វិធានការណ៍ដែលទំនាក់ទំនងជាមួយសាធារណជន

- ❑ ច្បាប់ចម្លងនៃពិធីការនេះត្រូវបានបិទផ្សាយនៅគ្រប់ច្រកចូលសាធារណៈទាំងអស់មកក្នុងអគារ។
- ❑ ស្លាកសញ្ញាដែលជូនដំណឹងដល់អតិថិជនថាស្នើឲ្យប្រើទឹកអនាម័យលាងដៃ និងត្រូវពាក់ក្រណាត់ជាំងមុខនៅពេលមិនបរិភោគ ឬមិនផឹក ក៏ត្រូវបានបិទផ្សាយនៅគ្រប់ច្រកចូលទាំងអស់ផងដែរ។
- ❑ ស្លាកសញ្ញាត្រូវបានបិទផ្សាយដើម្បីរំលឹកដល់សាធារណជនដែលចូលមកបរិភោគឲ្យក្សាគំលាតរាងកាយប្រាំមួយហ្វីត លាងដៃ ឬប្រើទឹកអនាម័យលាងដៃនៅពេលចូលភោជនីយដ្ឋាន និងនៅផ្ទះបើសិនជាពួកគេឈឺ ឬមានរោគសញ្ញាដូចគ្នានឹងជំងឺ COVID-19។
- ❑ ស្លាកសញ្ញាត្រូវបានបិទផ្សាយ ដែលជូនដំណឹងដល់អតិថិជនថា ខណៈដែលវាជាការអនុវត្តទូទៅសម្រាប់អ្នកបរិភោគអាហារ ធ្វើការជ្រាស្រ្ទៃយទាក់ទងបន្ទាប់ពីបរិភោគអាហារ ការអនុវត្តនេះមិនត្រូវបានលើកទឹកចិត្តក្នុងអំឡុងជំងឺរាតត្បាតសកលនេះ។
- ❑ ច្រកអនឡាញរបស់អាជីវកម្ម (គេហទំព័រ បណ្តាញសង្គម ។ល។) ផ្តល់ព័ត៌មានច្បាស់លាស់អំពីម៉ោងបើកទីកន្លែង ការតម្រូវឲ្យប្រើជាំងមុខ គោលការណ៍ទាក់ទងនឹងការបញ្ជាទិញជាមុន ការកក់ទុក ការបង់ប្រាក់ជាមុន ការមកយកទំនិញ និង/ឬការ ដឹកជញ្ជូន និងបញ្ហាដែលពាក់ព័ន្ធផ្សេងៗទៀត។

E. វិធានការណ៍ដែលធានាបាននូវការប្រើប្រាស់សេវាកម្មសំខាន់ៗដោយស្មើភាព

- ❑ សេវាកម្មដែលចាំបាច់ខ្លាំងសម្រាប់អតិថិជន ត្រូវបានផ្តល់អាទិភាព។
- ❑ ប្រតិបត្តិការ ឬសេវាកម្មដែលអាចត្រូវបានផ្តល់ពីចម្ងាយ ត្រូវបានប្តូរទៅអនឡាញ។
- ❑ វិធានការណ៍ត្រូវបានអនុវត្តដើម្បីធានាបាននូវការទទួលបានទំនិញ និងសេវាកម្មសម្រាប់អតិថិជនដែលមានការលំបាកក្នុងការផ្លាស់ទី និង/ឬដែលមានហានិភ័យ(risk) ខ្ពស់នៅទីសាធារណៈ។

វិធានការណ៍បន្ថែមទាំងឡាយដែលខុសពីខាងលើ គួរត្រូវបានរាយនៅលើទំព័រដាច់ដោយឡែក ដែលអាជីវកម្ម គួរភ្ជាប់ជាមួយឯកសារនេះ។

អ្នកអាចទាក់ទងបុគ្គលខាងក្រោមជាមួយសំណួរ ឬមតិអំពីពិធីការនេះ៖

ឈ្មោះទំនាក់ទំនងអាជីវកម្ម៖ _____

លេខទូរសព្ទ៖ _____

កាលបរិច្ឆេទកែសម្រួលចុងក្រោយ៖ _____