

ពិធីការសម្រាប់ភោជនីយដ្ឋាន៖ ឧបសម្ព័ន្ធ I
មានប្រសិទ្ធិភាពចាប់ពីម៉ោង 12: 01លងអាធ្រាត្រនៅថ្ងៃព្រហស្បតិ៍ ទី6 ខែឧសភា ឆ្នាំ2021

បច្ចុប្បន្នភាពថ្មី៖ (ការផ្លាស់ប្តូរត្រូវបានរំលេចដោយពណ៌លឿង)

5/5/2021

- សម្រាប់និយោជិតដែលបានចាក់វ៉ាក់សាំងពេញលេញ និងជ្រើសរើសមិនពាក់បាំងមុខបន្ថែមលើម៉ាស់របស់ពួកគេ និយោជកត្រូវតែបញ្ជាក់ និងចងក្រងឯកសារអំពីស្ថានភាពចាក់វ៉ាក់សាំងពេញលេញរបស់និយោជិត។
- នៅខាងក្នុងអគារ អតិថិជនដែលមកពីប្រាំមួយ (6) គ្រួសារអាចរៀបចំឲ្យអង្គុយរួមគ្នាជាក្រុមចំនួនប្រាំមួយគ្រួសារនេះបាន ប្រសិនបើពួកគេបានចាក់វ៉ាក់សាំងពេញលេញ។ នៅខាងក្រៅអគារ អតិថិជនដែលមកពីប្រាំបី (8) គ្រួសារអាចអង្គុយជាមួយគ្នាជាក្រុមដែលមានប្រាំបីគ្រួសារនេះបាន ប្រសិនបើពួកគេបានចាក់វ៉ាក់សាំង ពេញលេញ។
- ទូរទស្សន៍អាចបើកទាំងនៅក្នុង និងខាងក្រៅនៃទីតាំងបរិភោគអាហារបាន។

អត្រាករណី ការសម្រាកព្យាបាលនៅមន្ទីរពេទ្យ និងការស្លាប់បាក់បង់ជីវិតដោយសាររោគ COVID-19 បានថយចុះ និងមើលទៅដូចជាមានកម្រិតនឹងន ប៉ុន្តែជំងឺ COVID-19 បន្តមានហានិភ័យ (risk) ខ្ពស់ចំពោះសហគមន៍ និងកម្រិតមនុស្សនិងអាជីវកម្មទាំងអស់មានការប្រុងប្រយ័ត្ន និងកែប្រែប្រតិបត្តិការ និងសកម្មភាពឱ្យកាត់បន្ថយហានិភ័យ (risk) នៃការរីករាលដាល។

ដោយសារខោនធី Los Angeles ស្ថិតនៅក្នុង "លំដាប់ថ្នាក់ពណ៌លឿង" "Yellow Tier" នៃផែនការដើម្បីសេដ្ឋកិច្ចមានសុវត្ថិភាពជាងមុន (Blueprint for a Safer Economy) របស់រដ្ឋ ពិធីការនេះត្រូវបានធ្វើបច្ចុប្បន្នភាពដើម្បីដកការរឹតត្បិតចាក់លាក់សម្រាប់សកម្មភាពក្នុងមូលដ្ឋានមួយចំនួន។ ភោជនីយដ្ឋាន និងទីកន្លែងផ្តល់សេវាម្ហូបអាហារផ្សេងៗទៀតត្រូវប្រតិបត្តិការប្រកបដោយការប្រុង ប្រយ័ត្ន និងគោរពតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវនៅក្នុងពិធីការនេះ ដើម្បីកាត់បន្ថយការរីករាលដាលនៃជំងឺ COVID-19 ដែលអាចកើតឡើងនៅក្នុងប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មរបស់ខ្លួន។

ភោជនីយដ្ឋាន និងទីកន្លែងបម្រើសេវាម្ហូបអាហារ អាចផ្តល់សេវាម្ហូបអាហារ និងភេសជ្ជៈតាមរយៈការបរិភោគអាហារខាងក្នុង និងខាងក្រៅអគារ ក៏ដូចជាតាមការដឹកជញ្ជូន ការបើកទ្វារ និងការវេចខ្ចប់យកទៅបរិភោគខាងក្រៅផងដែរ។ លើសពីនេះ កន្លែងធ្វើស្រា កន្លែងបិតស្រា និងរោងចម្រាញ់ស្រាដែលបម្រើម្ហូបអាហារបន្ទាប់ពីចេញពីធ្វើការជាមួយនឹងការទិញគ្រឿងស្រវឹងនានា អាចបើកដំណើរការសម្រាប់ការបរិភោគអាហារខាងក្នុង និងខាងក្រៅអគារបន្ថែមលើសេវាដឹកជញ្ជូន បើកចូល និងវេចខ្ចប់យកទៅបរិភោគខាងក្រៅ។ ភោជនីយដ្ឋានដែលធ្វើប្រតិបត្តិការនៅក្នុងសួនកម្សាន្ត (Amusement Parks) មជ្ឈមណ្ឌលកម្សាន្តលក្ខណៈគ្រួសារ និងទីកន្លែងលេងល្បែងស៊ីសង ត្រូវតែគោរពតាមផែនការកាត់បន្ថយមនុស្សខាងក្នុងអគារដែលបានអនុញ្ញាតសម្រាប់អាជីវកម្មទាំងនោះ។

ការបរិភោគខាងក្នុងអគារ អាចបើកដំណើរការក្នុងកម្រិតចំនួនមនុស្សអតិបរមា 50% ប៉ុណ្ណោះ។ ចំនួនមនុស្សក៏ផ្អែកលើច្បាប់សំណង់ ឬច្បាប់អភិវឌ្ឍន៍ផងដែរ។ នាយកដ្ឋានសុខភាពសាធារណៈរបស់ខោនធី Los Angeles លើកទឹកចិត្តឲ្យភោជនីយដ្ឋានបន្តផ្តល់សេវាទឹកដោះស្រាយការបរិភោគអាហារខាងក្រៅអគារ សេវាកម្ម និងដឹកជញ្ជូនដើម្បីសុវត្ថិភាពរបស់បុគ្គលិក និងភ្ញៀវព្រោះសកម្មភាពទាំងនេះមានហានិភ័យ (risk) នៃការឆ្លងជំងឺ COVID-19 ទាបជាងការបរិភោគអាហារខាងក្នុងអគារ។

បន្ថែមលើប្រតិបត្តិការទៅលើភោជនីយដ្ឋាន និងទីកន្លែងបម្រើសេវាម្ហូបអាហារផ្សេងៗទៀត ដែលបានដាក់ចុះដោយមន្ត្រីសុខាភិបាលសាធារណៈរបស់រដ្ឋ អាជីវកម្មទាំងនេះត្រូវតែគោរពតាមពិធីការស្តីពីសុវត្ថិភាព និងការគ្រប់គ្រងការឆ្លងជំងឺទាំងនេះផងដែរ។ **សូមកត់សម្គាល់៖** កន្លែងបិតស្រា កន្លែងធ្វើស្រា និងរោងចម្រាញ់ស្រាដែលមិនមានបម្រើម្ហូបអាហារបន្ទាប់ពីចេញពីធ្វើការ ត្រូវបានកម្រិតឲ្យអនុវត្តតាម **ពិធីការសម្រាប់កន្លែងបិតស្រា កន្លែងធ្វើស្រា និងរោងចម្រាញ់ស្រា៖ ឧបសម្ព័ន្ធ Y**។ បារ (ដែលមានលិខិតអនុញ្ញាតសុខភាពសម្រាប់ភោជនីយដ្ឋានដែលមានហានិភ័យទាប) ត្រូវបានអនុញ្ញាតឲ្យធ្វើប្រតិបត្តិការដោយអនុលោមតាម **ពិធីការសម្រាប់បារ៖ ឧបសម្ព័ន្ធ Y-1**។

ជំងឺ COVID-19 ភាគច្រើនឆ្លងនៅពេលដែលមនុស្សស្ថិតនៅជិតម្នាក់ដែលមានជំងឺ COVID-19 ឬមានការប៉ះពាល់ដោយផ្ទាល់ជាមួយបុគ្គលនោះ។ នៅពេលដែលមនុស្សដែលមានជំងឺ COVID-19 ក្អក កណ្តាស់ ច្រៀង និយាយ ឬដកដង្ហើម ពួកគេបង្កើតកំណក់ទឹកតូចៗពីផ្លូវដង្ហើម។ ហើយ ដោយយោងតាមមជ្ឈមណ្ឌលគ្រូតពិនិត្យនិងបង្ការជំងឺឆ្លង ហានិភ័យ (risk) នៃការឆ្លងជំងឺ COVID-19 កើនឡើងនៅក្នុងភោជនីយដ្ឋាន ដូចបានពិពណ៌នាខាងក្រោម ព្រោះមនុស្សម្នាដោះម៉ាស់របស់ខ្លួន ខណៈពេលបរិភោគ និងផឹក ហើយមានការប្រាស្រ័យទាក់ទងខ្ពស់ជាងមុនជាមួយមនុស្សដែលមិនរស់នៅក្នុងគ្រួសារតែមួយ។

- **ហានិភ័យ (Risk) ទាបបំផុត:** សេវាកម្មម្ហូបអាហារត្រូវបានដាក់កម្រិតត្រឹមការបើកចូល ការដឹកជញ្ជូន ការយកទៅបរិភោគខាងក្រៅ និងការមកយកនៅចិញ្ចឹមផ្ទះ។
- **ហានិភ័យ (Risk) ច្រើនជាងមុន:** ការបើកចូល ការដឹកជញ្ជូន ការយកទៅបរិភោគខាងក្រៅ និងការមកយកនៅចិញ្ចឹមផ្ទះត្រូវបានសង្កត់ធ្ងន់។ ការបរិភោគអាហារនៅនឹងកន្លែង ត្រូវបានដាក់កម្រិតត្រឹមការអង្គុយនៅខាងក្រៅអគារ។ ចំនួនកន្លែងអង្គុយត្រូវបានកាត់បន្ថយដើម្បីអនុញ្ញាតឱ្យរៀបចំតុឃ្លាតពីគ្នាជាងមុនថែមទៀត។
- **ហានិភ័យ (Risk) ខ្ពស់ជាងមុន:** ការបរិភោគអាហារនៅនឹងកន្លែងដោយកាត់បន្ថយចំនួនកន្លែងអង្គុយខាងក្នុងអគារ ដើម្បីអនុញ្ញាតឱ្យរៀបចំតុឃ្លាតពីគ្នាជាងមុនថែមទៀត។ និង/ឬការបរិភោគអាហារនៅនឹងកន្លែងដោយមានការអង្គុយនៅខាងក្រៅអគារ ប៉ុន្តែគុមិនត្រូវបានរៀបចំឱ្យឃ្លាតពីគ្នាជាងមុនថែមទៀត។
- **ហានិភ័យ (Risk) ខ្ពស់បំផុត:** ការបរិភោគអាហារនៅនឹងកន្លែងដោយមានការអង្គុយនៅខាងក្នុងអគារ។ ចំនួនកន្លែងអង្គុយមិនត្រូវបានកាត់បន្ថយ ហើយគុមិនត្រូវបានរៀបចំឱ្យឃ្លាតពីគ្នាជាងមុនថែមទៀត។

នៅក្នុងពិធីការនេះ ពាក្យ "គ្រួសារ" មានន័យមន័យថា "មនុស្សដែលរស់នៅជាមួយគ្នាក្រោមដំបូលតែមួយ និងមិនរាប់បញ្ចូលស្ថានភាពរស់នៅជាក្រុមស្ថាប័នដូចជាអន្តេរាសិកដ្ឋាន សមាគមបុរស សមាគមស្ត្រី វិភាគសាស្ត្រ អាវាសមូនធី ឬទីកន្លែងថែទាំដែលមានការស្នាក់នៅ ហើយវាក៏មិនរាប់បញ្ចូលការរៀបចំឱ្យរស់នៅបែបពាណិជ្ជកម្មដូចជាផ្ទះជួល សណ្ឋាគារ ឬផ្ទះសំណាក់ដែរ។ ពាក្យ "បុគ្គលិក" និង "និយោជិត" មានអត្ថន័យរាប់បញ្ចូលនិយោជិត អ្នកផ្គត់ផ្គង់ បុគ្គលិកកាត់ការ និងសិក្ខាកាម បញ្ជីរដ្ឋ និងបុគ្គល ផ្សេងទៀតទាំងអស់ដែលបម្រើការងារនៅទីកន្លែង។ ពាក្យ "រៀប" ឬ "អតិថិជន" គួរត្រូវបានយល់ថារាប់បញ្ចូលសាធារណជន និងជនដទៃ ទៀតដែលមិនមែនជាបុគ្គលិក ឬនិយោជិតដែលចំណាយពេលនៅអាជីវកម្ម ឬទីកន្លែង។ ពាក្យ "អាជីវកម្ម" "ទីកន្លែង" និង "មន្ទីរ" ទាំងពីរនេះសំដៅលើអគារ ទីធ្លា និងអគារឬទីធ្លាជាប់គ្នាដែលបានអនុញ្ញាតឱ្យធ្វើសកម្មភាព។ "LACDPH" គឺនាយកដ្ឋានសុខភាពសាធារណៈខោនធី Los Angeles ។

លក្ខខណ្ឌតម្រូវខាងក្រោមនេះអនុវត្តតែចំពោះកន្លែងបិតស្រា កន្លែងធ្វើស្រា និងរោងចម្រាញ់ស្រាទាំងឡាយណាដែលត្រូវបានលើកលែងពីការទទួលលិខិតអនុញ្ញាតសុខភាពសាធារណៈ ហើយនឹងផ្តល់ជូនសេវាកម្មអាហារជាមួយម្ហូបអាហារបន្ទាប់ពីចេញពីធ្វើការប៉ុណ្ណោះ៖

កន្លែងបិតស្រា កន្លែងធ្វើស្រា និង រោងចម្រាញ់ស្រាដែលមានអាជ្ញាប័ណ្ណស្រាស្រវឹងរដ្ឋលេខ #1, #2, #4, #23 និង/ឬ #74 ដែលមិនមានលិខិតអនុញ្ញាតសុខភាពសាធារណៈនៃភោជនីយដ្ឋាន (ចាប់ពីពេលនេះតទៅហៅថា "ទីកន្លែង") ក៏អាចផ្តល់សេវាម្ហូបអាហារនិងភេសជ្ជៈនៅខាងក្នុងអគារនៅនឹងកន្លែងផងដែរ ក្នុងករណីដែលទីកន្លែងទាំងនេះ គោរពតាមពិធីការទាំងអស់សម្រាប់ភោជនីយដ្ឋានដែលបានពិពណ៌នាយ៉ាងលម្អិតនៅខាងក្រោម។ ការតាមសេចក្តីតម្រូវបន្ថែមសម្រាប់ទីកន្លែង និងធ្វើការរៀបចំមួយក្នុងចំណោមការរៀបចំខាងក្រោមដើម្បីផ្តល់ជូនម្ហូបអាហារជាមួយនិងការលក់ភេសជ្ជៈនៅនឹងកន្លែង៖

- 1) ទីកន្លែង អាចទាក់ទងអ្នកចាក់ចែង ឬភាពស្មើគ្នានៃមនុស្សដែលមានលិខិតអនុញ្ញាតសុខភាពខោនធី Los Angeles ដែលមានសុពលភាពដើម្បីផ្តល់ជូនម្ហូបអាហារបន្ទាប់ពីចេញពីធ្វើការជាមួយគ្រឿងស្រវឹងតាមសេចក្តីតម្រូវនៃទីកន្លែងជាម្ចាស់ផ្ទះ ដែលបានគូសបញ្ជាក់នៅក្នុងច្បាប់ស្តីពីម្ហូបអាហារលក់រាយរបស់រដ្ឋ California ក្នុងករណីដែលទីកន្លែងនេះទទួលបានលិខិតអនុញ្ញាតសុខភាពសុខភាពបរិស្ថាននៅនាយកដ្ឋានសុខភាពសាធារណៈរបស់ខោនធី Los Angeles មុនពេលធ្វើប្រតិបត្តិការក្នុងកម្រិតសុខភាពបែបនេះ។ **គេត្រូវតែទិញគ្រឿងស្រវឹងក្នុងប្រតិបត្តិការតែមួយជាមួយម្ហូបអាហារបន្ទាប់ពីចេញពីធ្វើការ។** ប្រតិបត្តិការចាក់ចែងម្ហូបអាហារ ត្រូវតែផ្តល់នីតិវិធីប្រតិបត្តិការស្តង់ដារ (Standard Operating Procedure) នៃទីកន្លែងសុខភាពបរិស្ថានតាមរយៈអាសយដ្ឋានអ៊ីមែល EHmail@ph.lacounty.gov មុនពេលធ្វើប្រតិបត្តិការក្នុងកម្រិតសុខភាពបែបនោះ។
- 2) ទីកន្លែងអាចផ្តល់ជូនម្ហូបអាហារជូនអតិថិជន (ឧ. ទ្វារលក់អាហារ) ដែលបានអនុញ្ញាតដោយនាយកដ្ឋានសុខភាពសាធារណៈ Los Angeles ដើម្បីផ្តល់ម្ហូបអាហារបន្ទាប់ពីចេញពីធ្វើការ។ សម្រាប់ការរៀបចំទាំងអស់ **គេត្រូវតែទិញគ្រឿងស្រវឹងក្នុងប្រតិបត្តិការតែមួយជាមួយម្ហូបអាហារបន្ទាប់ពីចេញពីធ្វើការ។** ទីកន្លែងត្រូវជូនដំណឹងដល់ផ្នែកសុខភាពបរិស្ថានតាមរយៈអាសយដ្ឋានអ៊ីមែល EHmail@ph.lacounty.gov មុនពេលធ្វើប្រតិបត្តិការក្នុងកម្រិតសុខភាពបែបនោះ។
- 3) ទីកន្លែងមិនអាចបម្រើភេសជ្ជៈ ឬម្ហូបអាហារជូនអតិថិជនដែលមិនមានកន្លែងអង្គុយបានឡើយ ហើយអតិថិជនមិនត្រូវបានអនុញ្ញាតឱ្យបរិភោគអាហារឬភេសជ្ជៈឡើយ លុះត្រាតែមានតុអង្គុយ។ ទីកន្លែងមិនអាចធ្វើប្រតិបត្តិការសម្រាប់ការបរិភោគអាហារ ឬភេសជ្ជៈនៅនឹងកន្លែងចាប់ពីម៉ោង 11:00 យប់ដល់ម៉ោង 11:00 ព្រឹកឡើយ។

"ម្ហូបអាហារបន្ទាប់ពីចេញពីធ្វើការ" មានន័យមន័យថា បណ្តាអាហារធម្មតាដែលទូទៅត្រូវបានបញ្ជាទិញនៅម៉ោងផ្សេងៗក្នុងមួយថ្ងៃ ដែលនឹងត្រូវបានចាត់ទុកថាម្ហូបអាហារត្រឹមត្រូវតាមច្បាប់។ ការបម្រើជូននូវម្ហូបអាហារដែលបានរៀបចំជាមុនដូចជាសំនាម រ៉ូច ឬបន្លែសាឡាដ ឬការកម្តៅម្ហូបអាហារដែលបានបង្កក ឬបានរៀបចំរួចជាមុន ឬការបម្រើជូនតែអាហារបើកឆាក និងអាហារសម្រន់ មិនត្រូវបានចាត់ទុកថាអនុលោមតាមសេចក្តីតម្រូវនៃម្ហូបអាហារបន្ទាប់ពីចេញពីធ្វើការឡើយ។

¹ ច្បាប់ខោនធី Los Angeles ចំណងជើង 22, §22.14.060 - និយមន័យពាក្យគ្រួសារ (F. Family)។ (Ord. 2019-0004 § 1, 2019.) https://library.municode.com/ca/los_angeles_county/codes/code_of_ordinances?nodeId=TIT22PLZO_DIV2DE_CH22.14DE_22.14.060F

លក្ខខណ្ឌតម្រូវបន្ថែមដែលអនុវត្តចំពោះអាជីវកម្មទាំងអស់

ទឹកនៃងដែលមិនត្រូវបានអនុញ្ញាតដោយអនុលោមតាមសេចក្តីបង្គាប់សុខភាពនិងពិធីការនេះដើម្បីបើកឡើងវិញ ត្រូវបានតម្រូវឲ្យបិទជាបន្ត។

ភោជនីយដ្ឋាន និងទឹកនៃងបម្រើសេវាម្ហូបអាហារដែលបានអនុញ្ញាតឲ្យបើកដំណើរការឡើងវិញដោយអនុលោមតាមសេចក្តីបង្គាប់របស់មន្ត្រីសុខាភិបាលនិងពិធីការនេះ អាចជួលកន្លែង និងទទួលរៀបចំព្រឹត្តិការណ៍ឯកជនបាន ប៉ុន្តែលុះត្រាតែភោជនីយដ្ឋាន ឬទឹកនៃងបម្រើសេវាម្ហូបអាហារត្រូវបានបិទទ្វារសម្រាប់អាជីវកម្មធម្មតាក្នុងអំឡុងម៉ោងដែលមានព្រឹត្តិការណ៍ឯកជនប៉ុណ្ណោះ។ ព្រឹត្តិការណ៍ឯកជនទាំងឡាយណាដែលត្រូវបានរៀបចំដោយភោជនីយដ្ឋាន ឬទឹកនៃងបម្រើសេវាម្ហូបអាហារ ត្រូវតែអនុលោម **ពិធីការសម្រាប់ព្រឹត្តិការណ៍ឯកជន: ឧបសម្ព័ន្ធ BB** របស់នាយកដ្ឋានសុខភាពសាធារណៈប្រចាំខោនធី។ ភោជនីយដ្ឋាន និងទឹកនៃងបម្រើសេវាម្ហូបអាហារដែលមានកន្លែងរៀបចំព្រឹត្តិការណ៍ឯកជនដាច់ដោយឡែក ដោយមានច្រកចូលដាច់ដោយឡែកទៅស្រុង និងទឹកនៃងដាច់ដោយឡែក គឺអាចរៀបចំព្រឹត្តិការណ៍ឯកជនខណៈដែលរក្សាប្រតិបត្តិការធម្មតារបស់ភោជនីយដ្ឋាន ឬទឹកនៃងបម្រើសេវាម្ហូបអាហារផ្សេងទៀតបាន។ ក្នុងករណីដែលព្រឹត្តិការណ៍ឯកជនកើតឡើងក្នុងពេលតែមួយដែលអាជីវកម្មប្រតិបត្តិការសម្រាប់ប្រតិបត្តិការធម្មតា ភ្ញៀវក្នុងព្រឹត្តិការណ៍ឯកជនមិនអាចទ្រុឌទ្រោមជាមួយភ្ញៀវភោជនីយដ្ឋានបានទេ។ ព្រឹត្តិការណ៍ឯកជនអាចប្រព្រឹត្តទៅខាងក្នុងអគារបាន លុះត្រាតែភ្ញៀវទាំងអស់បានចាក់វ៉ាក់សាំងពេញលេញការពារជំងឺ COVID-19 ឬបានធ្វើតេស្តអវិជ្ជមានសម្រាប់ជំងឺ COVID-19 មុនពេលចូលរួមព្រឹត្តិការណ៍ ដោយអនុលោមតាមពិធីការសម្រាប់ព្រឹត្តិការណ៍ឯកជន។ រាល់ព្រឹត្តិការណ៍ឯកជនទាំងអស់ ត្រូវបានតម្រូវឲ្យបង្ហាញភស្តុតាងនៃការចាក់វ៉ាក់សាំងពេញលេញដល់ភោជនីយដ្ឋាន ឬលទ្ធផលតេស្តអវិជ្ជមាន COVID-19 របស់ពួកគេ (ត្បាញ ឬទឹកមាត់) មុនពេលចូលក្នុងព្រឹត្តិការណ៍ឯកជន។

ពិធីការនេះមិនមែនសម្រាប់អ្នកលក់ម្ហូបអាហារ (ដូចជាឡានលក់អាហារ រទេះរុញលក់អាហារ) នោះទេ សូមមើល [ការណែនាំសម្រាប់អ្នកលក់ម្ហូបអាហារតាមផ្លូវ \(Guidance for Food Street Vendors\)](#) សម្រាប់សេចក្តីតម្រូវដែលអនុវត្តចំពោះទីកន្លែងលក់ម្ហូបអាហារទាំងនេះ។

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

បញ្ជីត្រួតពិនិត្យនេះគ្របដណ្តប់៖

- (1) គោលការណ៍កន្លែងធ្វើការ និងការអនុវត្តដើម្បីការពារសុខភាពបុគ្គលិក
- (2) វិធានការណ៍ដើម្បីធានាបាននូវការរក្សាចម្ងាយរាងកាយ
- (3) វិធានការណ៍ដើម្បីធានាបាននូវការគ្របដណ្តប់ការស្លៀកសម្លាស់ជំងឺ
- (4) ការទំនាក់ទំនងជាមួយបុគ្គលិក និងសាធារណជន
- (5) វិធានការណ៍ដើម្បីធានាបាននូវការប្រើប្រាស់សេវាកម្មសំខាន់ៗដោយស្មើភាព។

គេត្រូវតែដោះស្រាយចំណុចសំខាន់ៗទាំងនេះ នៅពេលដែលទឹកនៃងរបស់អ្នកបង្កើតពិធីការបើកឡើងវិញណាមួយ។

ភោជនីយដ្ឋាន កន្លែងបម្រើសេវាម្ហូបអាហារ កន្លែងធ្វើស្រា និងរោងចម្រាញ់ស្រាទាំងអស់ដែលបម្រើម្ហូបអាហារបន្ទាប់ពីពេញពិធីការដែលត្រូវបានគ្របដណ្តប់ដោយពិធីការនេះ ត្រូវតែដាក់ចុះនូវវិធានការដែលអាចអនុវត្តបានទាំងអស់ដែលមានរាយនោះខាងក្រោម និងត្រូវត្រៀមខ្លួនដើម្បីពន្យល់ពីមូលហេតុនៃវិធានការណាមួយដែលមិនត្រូវបានអនុវត្ត គឺមិនអាចអនុវត្តបានសម្រាប់អាជីវកម្ម។

ឈ្មោះអាជីវកម្ម: _____
អាសយដ្ឋានទីកន្លែង: _____
ចំនួនមនុស្សអតិបរមានេះ: _____
កាលបរិច្ឆេទចុះផ្សាយ: _____

A. គោលការណ៍ និងការអនុវត្តនៅកន្លែងធ្វើការ ដើម្បីការពារ សុខភាពបុគ្គលិក

(គ្រួសារទាំងអស់ដែលអនុវត្តសម្រាប់ទឹកនៃឆ្នាំ)

- ❑ មនុស្សគ្រប់គ្នាដែលអាចបំពេញកិច្ចការរបស់ខ្លួនពីផ្ទះ ត្រូវបានណែនាំឱ្យធ្វើដូច្នោះ។
- ❑ បុគ្គលិកងាយរងគ្រោះ (អ្នកដែលមានអាយុលើស 65 ឆ្នាំ អ្នកដែលមានផ្ទៃពោះ និងអ្នកដែលមានបញ្ហាសុខភាពប្រចាំកាយ) ត្រូវបានកំណត់ការងារដែលអាចធ្វើការពីផ្ទះគ្រប់ពេលដែលអាចធ្វើបាន និងគួរពិភាក្សាអំពីក្តីកង្វល់នានាជាមួយអ្នកផ្តល់សេវាសុខភាព ឬសេវាកម្មសុខភាពការងាររបស់ខ្លួន ដើម្បីធ្វើការសម្រេចចិត្តបានសមស្របអំពីការត្រឡប់ទៅកន្លែងធ្វើការវិញ។
- ❑ បុគ្គលិកទាំងអស់ត្រូវបានប្រាប់មិនឱ្យមកធ្វើការបើសិនជាលើ ឬបើសិនជាពួកគេបានប៉ះពាល់ជាមួយបុគ្គលដែលមានជំងឺ COVID-19។
- ❑ បុគ្គលិកបានទទួលព័ត៌មានអំពីអត្ថប្រយោជន៍នៃការឈប់សម្រាកដែលខ្ពស់មួយដោយនិយោជក ឬរដ្ឋាភិបាលដែលបុគ្គលិកអាចនឹងមានសិទ្ធិទទួល ដែលនឹងធ្វើឱ្យកាន់តែមានភាពងាយស្រួលផ្នែកហិរញ្ញវត្ថុក្នុងការស្នាក់នៅផ្ទះ។ សូមមើលព័ត៌មានបន្ថែមអំពី [កម្មវិធីរដ្ឋាភិបាលដែលគាំទ្រការឈប់សម្រាកលើ និងសំណងបុគ្គលិកសម្រាប់ជំងឺ COVID-19](#) ដោយរាប់បញ្ចូលទាំងសិទ្ធិឈប់សម្រាកលើរបស់បុគ្គលិកតាម [ច្បាប់ស្តីពីការឈប់សម្រាកលើមានប្រាក់ឈ្នួលបន្ថែមសម្រាប់ជំងឺ COVID-19 ឆ្នាំ 2021 \(2021 COVID-19 Supplemental Paid Sick Leave Law\)](#)។
- ❑ បន្ទាប់ពីទទួលព័ត៌មានថាមានបុគ្គលិកម្នាក់ ឬច្រើននាក់តេស្តវិជ្ជមាន ឬមានរោគសញ្ញាដែលដូចគ្នាជាមួយជំងឺ COVID-19 (ករណី) និយោជកមានកម្រោង ឬពិធីការដើម្បីឱ្យករណីទាំងនោះដាក់ខ្លួននៅដាច់ដោយឡែកនៅផ្ទះ និងកម្រិតឱ្យមានការនៅដាច់ពីគេដោយខ្លួនឯងក្នុងសម្រាប់បុគ្គលិកដែលមានការប៉ះពាល់ជាមួយករណីនៅកន្លែងធ្វើការ។ កម្រោងរបស់និយោជកគួរតែពិចារណាពីពិធីការសម្រាប់បុគ្គលិកដែលបាននៅដាច់ពីគេ ទាំងអស់ ដើម្បីអាចទទួលបានឬធ្វើតេស្តរកជំងឺ COVID-19 ដើម្បីកំណត់ថាតើមានការប៉ះពាល់នៅកន្លែងធ្វើការបន្ថែមទៀតឬក៏អត់ ដែលអាចត្រូវឱ្យមានវិធានការណ៍គ្រប់គ្រងជំងឺ COVID-19 បន្ថែម។
- ❑ នៅក្នុងករណីដែលម្ចាស់អាជីវកម្ម អ្នកគ្រប់គ្រង ឬប្រតិបត្តិករដឹងថាមានករណីជំងឺ COVID-19 ចំនួនបី (3) ឬច្រើនជាងនេះនៅកន្លែងធ្វើការក្នុងរយៈពេល 14 ថ្ងៃ នោះនិយោជកត្រូវតែរាយការណ៍ការផ្ទុះជំងឺនេះទៅនាយកដ្ឋានសុខភាពសាធារណៈតាមរយៈលេខ (888) 397-3993 ឬ (213) 240-7821 ឬតាមអនឡាញទៅ www.redcap.link/covidreport។ បើសិនជាចម្លែងត្រូវបានរកឃើញនៅកន្លែងធ្វើការ នាយកដ្ឋានសុខភាពសាធារណៈនឹងចាប់ផ្តើមការឆ្លើយតបចំពោះការឆ្លងជាក្រុម ដែលរួមមានដូចជាការផ្តល់ការណែនាំ និងមន្តសាសន៍អំពីការគ្រប់គ្រងការឆ្លងជំងឺ ការគាំទ្របច្ចេកទេស និងវិធានការណ៍គ្រប់គ្រងដែលជាក់លាក់សម្រាប់ទឹកនៃឆ្នាំ។ អ្នកគ្រប់គ្រងករណីសុខភាពសាធារណៈនឹងត្រូវបានចាត់តាំងដើម្បីធ្វើការស៊ើបអង្កេតការឆ្លងជាក្រុមដើម្បីដឹកនាំការឆ្លើយតបនៅទឹកនៃឆ្នាំ LACDPH និងត្រូវការការសហការក្លាមៗពីទឹកនៃឆ្នាំ ដើម្បីកំណត់ថាតើចម្លែងជាករណីនេះបង្កើតជាការផ្ទុះជំងឺ COVID-19 ឬក៏អត់។
- ❑ ការត្រួតពិនិត្យការចូល ត្រូវបានធ្វើឡើងមុនពេលបុគ្គលិក អ្នកលក់ និង បុគ្គលិកដឹកជញ្ជូន អាចចូលមកក្នុងកន្លែងធ្វើការដោយយោងទៅតាមការណែនាំអំពីការត្រួតពិនិត្យការចូលរបស់ LACDPH។ ការពិនិត្យត្រូវតែរាប់បញ្ចូលការពិនិត្យពាក់ព័ន្ធនឹងការត្រួត ការដកដង្ហើមខ្លី ការពិបាកដកដង្ហើម និងគ្រុនក្តៅឬគ្រុនរងា និងថាតើបុគ្គលនោះកំពុង ស្ថិតក្រោមសេចក្តីបង្គាប់ឱ្យនៅដាច់ដោយឡែក និងឱ្យនៅដាច់ពីគេនាពេលបច្ចុប្បន្នឬក៏អត់។ ការពិនិត្យទាំងនេះអាចត្រូវបានធ្វើឡើងពីចម្ងាយ ឬដោយផ្ទាល់បន្ទាប់ពីបុគ្គលិកមកដល់។ ការពិនិត្យសិក្សាណាពាក់ព័ន្ធជាមួយឡើងនៅកន្លែងធ្វើការផងដែរ បើសិនជាអាចធ្វើបាន។
 - ការពិនិត្យឃើញអវិជ្ជមាន (គ្មានបញ្ហា)។ បើសិនជាបុគ្គលមិនមានរោគសញ្ញា និងមិនបានប៉ះពាល់ជាមួយករណីដែលគេដឹងថាជាករណីជំងឺ COVID-19 ក្នុងរយៈពេល 10 ថ្ងៃចុងក្រោយ ពួកគេអាចចូលសម្រាប់ថ្ងៃនោះបាន។
 - ការពិនិត្យឃើញវិជ្ជមាន (មានបញ្ហា)៖
 - បើសិនជាបុគ្គលមិនបានចាក់វ៉ាក់សាំងពេញលេញប្រឆាំងនឹងជំងឺ COVID-19 និងមានការប៉ះពាល់ជាមួយករណីដែលគេដឹងថាមានជំងឺ COVID-19 ក្នុងរយៈពេល 10 ថ្ងៃចុងក្រោយ ឬបច្ចុប្បន្នកំពុងស្ថិតក្រោមសេចក្តីបង្គាប់ឱ្យនៅដាច់ពីគេ ពួកគេមិនអាចចូល ឬធ្វើការនៅទីវាលបានទេ និងត្រូវតែបញ្ជូនទៅផ្ទះក្លាមៗដើម្បីនៅដាច់ពីគេនៅផ្ទះ។ ផ្តល់ឱ្យពួកគេនូវការណែនាំអំពីការដាក់ឱ្យនៅដាច់ពីគេ ដែលមាននៅ ph.lacounty.gov/covidquarantine។
 - បើសិនជាបុគ្គលកំពុងចេញរោគសញ្ញាណាមួយនៃរោគសញ្ញាដែលបានកត់សម្គាល់ខាងលើ ឬកំពុងស្ថិតក្រោមសេចក្តីបង្គាប់ឱ្យនៅដាច់ដោយឡែកនាពេលបច្ចុប្បន្ន ពួកគេមិនអាចចូល ឬធ្វើការនៅទីវាលបានទេ និងត្រូវតែបញ្ជូនទៅផ្ទះក្លាមៗដើម្បីនៅដាច់ដោយឡែកនៅផ្ទះ។ ផ្តល់ឱ្យពួកគេនូវការណែនាំអំពីការដាក់ឱ្យនៅដាច់ដោយឡែក ដែលមាននៅ ph.lacounty.gov/covidisolation។
- ❑ បុគ្គលិកដែលមានការប៉ះពាល់ជាមួយអ្នកដទៃបានទទួលម៉ាស់សមស្រប ដែលគ្របលើច្រមុះនិងមាត់ដោយឥតគិតថ្លៃ។ បុគ្គលិកត្រូវពាក់ម៉ាស់គ្រប់ពេលវេលា ក្នុងអំឡុងថ្ងៃធ្វើការ នៅពេលប៉ះពាល់ ឬទំនងជាប៉ះពាល់ជាមួយអ្នកដទៃ។

² មនុស្សដែលបានចាក់វ៉ាក់សាំងពេញលេញប្រឆាំងជំងឺ COVID-19 រយៈពេលពីរ (2) សប្តាហ៍ឬច្រើនជាងនេះបន្ទាប់ពីពួកគេបានទទួលម្ចាស់ទីពីរសម្រាប់វ៉ាក់សាំងដែលមាន 2 ដូស (ឧ. Pfizer-BioNTech ឬ Moderna) ឬពីរ (2) សប្តាហ៍ឬច្រើនជាងនេះបន្ទាប់ពីពួកគេបានទទួលវ៉ាក់សាំងដែលមានមួយដូស (ឧ. Johnson and Johnson [J&J]/Janssen)។

សូមណែនាំយ៉ាងមុតមាំឲ្យប្រតិបត្តិការគោលនយោបាយនៃការសម្រាប់ការបរិភោគអាហារខាងក្នុងអគារធ្វើការផ្តល់ឲ្យ បុគ្គលិកដែលបំពេញ ឬអាចនឹងបំពេញជាមួយអតិថិជននៅខាងក្នុងអគារនូវម៉ាស់ដែលមានប្រសិទ្ធភាពខ្ពស់ក្នុងការការពារ ប្រឆាំងការឆ្លងតាមកំណក់ទឹកតូចៗ (aerosol transmission) ដោយរួមមានជាអាទិ៍ម៉ាស់ N95 ដែលបានសាកល្បងឃើញថាពាក់ត្រូវល្អ ម៉ាស់ KN95 និងម៉ាស់ពីរជាន់ ដោយសារការមានហានិភ័យ (risk) នៃការរីករាលដាលជំងឺ COVID-19 ខាងក្នុងអគារខ្ពស់ជាងក្នុងបរិបទគោលនយោបាយ។ សម្រាប់ព័ត៌មានបន្ថែម សូមមើលគេហទំព័រម៉ាស់ជំងឺ COVID-19 របស់ LAC DPH នៅ <http://publichealth.lacounty.gov/acd/ncorona2019/masks>។ បុគ្គលិកដែលត្រូវបានណែនាំដោយ អ្នកផ្តល់សេវាវេជ្ជសាស្ត្ររបស់ ខ្លួនថាពួកគេមិនគួរពាក់របាំងមុខ ត្រូវតែពាក់សន្ទះបាំងមុខដែលមានក្រណាត់គ្របនៅតែមុខខាង ក្រោម ដើម្បីអនុលោមតាមបទបញ្ជារបស់រដ្ឋ ដរាបណាលក្ខខណ្ឌសុខភាពរបស់ពួកគេអនុញ្ញាត។ យកលក្ខណៈប្រើក្រណាត់គ្របដែលមានទម្រង់រឹតតឹងនៅខាងក្រោមចង្កា។ មិនត្រូវប្រើម៉ាស់ដែលមានវាល់តែមួយឡើយ។

- ❑ បុគ្គលិកទាំងអស់ត្រូវតែពាក់ម៉ាស់នៅគ្រប់ពេលវេលា លើកលែងតែពេលដែលពួកគេនៅម្នាក់ឯងក្នុងការិយាល័យឯកជនដោយ បិទទ្វារ ឬពេលដែលពួកគេកំពុងបរិភោគអាហារ ឬផឹកម្នាក់ឯង។ ករណីលើកលែងដែលមានសម្រាប់បុគ្គលិក ដែលធ្វើការនៅក្នុងបន្ទប់តូចដោយមានរបាំងខ្លីរឹងមាំហួសពីកម្ពស់របស់បុគ្គលិកនៅពេលឈរ ត្រូវបានប្រើប្រាស់ប្រសិនបើ មានការជូនដំណឹង ជាថ្មី។
- ❑ បុគ្គលិកត្រូវបានណែនាំអំពីការប្រើប្រាស់ម៉ាស់បានត្រឹមត្រូវ ដោយរាប់បញ្ចូលទាំងការចាំបាច់ការបោកគក់ ឬផ្លាស់ប្តូរម៉ាស់ របស់ពួកគេជាប្រចាំថ្ងៃ។
- ❑ សន្ទះបាំងមុខត្រូវបានផ្តល់ជូន និងពាក់ដោយបុគ្គលិកដែលមិនបានចាក់វ៉ាក់សាំងពេញលេញ ដែលបំពេញ ឬអាចនឹងបំពេញ ជិតស្និទ្ធជាមួយអតិថិជន (នេះរាប់បញ្ចូលតែមិនដាក់កម្រិតត្រឹមអ្នកទទួលភ្ញៀវ និងបុគ្គលិកបម្រើភ្ញៀវដែលប្រាស្រ័យទាក់ទង ជាមួយអតិថិជនក៏ដូចជាបុគ្គលិកផ្សេងៗទៀត ដូចជាអ្នកសម្អាត រត់គុ និងស្នាក់នៅផ្សេងៗទៀតដែលអាចចូលក្នុងទីកន្លែង ទទួលភ្ញៀវខាងមុខ)។ សន្ទះបាំងមុខ ត្រូវបានពាក់បន្ថែមទៅលើម៉ាស់។ ម៉ាស់ការពារអ្នកដទៃពីកំណក់ទឹកតូចៗរបស់អ្នកពាក់។ សន្ទះបាំងមុខជួយការពារអ្នកពាក់ពីកំណក់ទឹកតូចៗរបស់អ្នកដទៃ។ សន្ទះបាំងមុខគឺជាជម្រើសស្រេចចិត្តសម្រាប់បុគ្គលិក ដែលបង្ហាញ ភស្តុតាងនៃការចាក់វ៉ាក់សាំងពេញលេញដល់និយោជករបស់ពួកគេ វិធានការពាក់ម៉ាស់ គឺនៅតែត្រូវបានគម្របដដែល។ **សម្រាប់ បុគ្គលិកដែលបានទទួលថ្នាំបង្ការពេញលេញដែលបានបង្ហាញភស្តុតាងនៃការចាក់វ៉ាក់សាំងពេញលេញរបស់ពួកគេប្រឆាំងនឹងជំងឺ COVID-19 ហើយជ្រើសរើសដោយមិនពាក់របាំងមុខ និយោជកគួរគេប្រតិបត្តិការរក្សាកំណត់ត្រាជាលាយលក្ខណ៍អក្សរដែលឯកសារដែលបុគ្គលិកម្នាក់ៗបានបង្ហាញភស្តុតាងដែលអាចទទួលយកបានជាភស្តុតាងនៃការចាក់វ៉ាក់សាំងពេញលេញ។ និយោជកមិនចាំបាច់រក្សាទុកច្បាប់ចម្លងនៃភស្តុតាងការចាក់វ៉ាក់សាំងពេញលេញដែលបានបង្ហាញនោះទេ។**
 - មនុស្សត្រូវបានចាត់ទុកថាបានចាក់វ៉ាក់សាំងពេញលេញបង្ការជំងឺ COVID-19 រយៈពេល ≥ 2 សប្តាហ៍បន្ទាប់ពីពួកគេ បានទទួលដូសទីពីរសម្រាប់វ៉ាក់សាំងដូស 2 ដូស (Pfizer-BioNTech ឬ Moderna) ឬ \geq សប្តាហ៍បន្ទាប់ពីពួកគេបាន ទទួលវ៉ាក់សាំងដែលមានមួយដូស (ឧ. Johnson and Johnson [J&J]/Janssen)
 - ឯកសារខាងក្រោមនេះ គឺអាចទទួលយកបានសម្រាប់ឲ្យបុគ្គលិកបង្ហាញជាភស្តុតាងនៃការចាក់វ៉ាក់សាំងពេញលេញ បង្ការជំងឺ COVID-19 ដល់និយោជករបស់ខ្លួន។ ភាគចាក់វ៉ាក់សាំង (ដែលរួមមានឈ្មោះជនដែលបានចាក់វ៉ាក់សាំង ប្រភេទវ៉ាក់សាំងដែលបានទទួល និងកាលបរិច្ឆេទចាក់ដូសចុងក្រោយ) ឬប្រថកកាតចាក់វ៉ាក់សាំងជាឯកសារដាច់ ដោយឡែក ឬប្រថកកាតវ៉ាក់សាំងរបស់អ្នកទទួលដែលរក្សាទុកក្នុងទម្រង់រូបថត ឬឯកសារអេឡិចត្រូនិក ឬឯកសារនៃការ ចាក់វ៉ាក់សាំងពេញលេញពីមុនផ្តល់សេវាថែទាំសុខភាព (ដែលរួមមានឈ្មោះជនដែលបានចាក់វ៉ាក់សាំង និងបញ្ជាក់ថា ជននោះបានចាក់វ៉ាក់សាំងពេញលេញបង្ការជំងឺ COVID-19)។
- ❑ សន្ទះបាំងមុខគឺត្រូវប្រើ សម្អាត និងសម្លាប់មេរោគទៅតាមការណែនាំរបស់ក្រុមហ៊ុនផលិត។
- ❑ ដើម្បីធ្វើឲ្យប្រាកដថាម៉ាស់ត្រូវបានពាក់យ៉ាងខ្ជាប់ខ្ជួននិងត្រឹមត្រូវ បុគ្គលិកត្រូវបានហាមឃាត់មិនឲ្យបរិភោគ ឬផឹកលើកលែង តែក្នុងអំឡុងពេលការសម្រាករបស់ពួកគេ នៅពេលដែលពួកគេអាចដោះម៉ាស់របស់ខ្លួន និងរក្សាកំលាតរាងកាយពីអ្នកដទៃ បានដោយសុវត្ថិភាព។ នៅគ្រប់ពេលវេលាទាំងអស់នៅពេលបរិភោគ ឬផឹក បុគ្គលិកត្រូវតែរក្សាកំលាតយ៉ាងតិច 6 ហ្វីតពីអ្នក ដទៃ។ នៅពេលបរិភោគ ឬផឹក វាជាការប្រសើរដែលត្រូវធ្វើដូច្នោះនៅខាងក្រៅអគារ និងឆ្ងាយពីអ្នកដទៃ។
- ❑ ចំនួនមនុស្សត្រូវបានកាត់បន្ថយ ហើយកំលាតរាងបុគ្គលិក ត្រូវបានបង្កើតជាអតិបរមានៅក្នុងបន្ទប់ ឬកន្លែងនានាដែល បុគ្គលិកប្រើប្រាស់បរិភោគអាហារនិង/ឬសម្រាក។ ចំណុចនេះត្រូវបានសម្រេចដោយ៖
 - កំណត់ចំនួនមនុស្សអតិបរមានៅក្នុងបន្ទប់មានការរក្សាកំលាតយ៉ាងតិចប្រាំមួយហ្វីតរវាងបុគ្គលនៅក្នុងបន្ទប់ ឬកន្លែងដែលប្រើសម្រាប់ការសម្រាក
 - ឆ្លាស់ម៉ោងសម្រាក ឬម៉ោងបរិភោគអាហារ ដើម្បីកាត់បន្ថយចំនួនមនុស្សនៅក្នុងបន្ទប់ ឬទីកន្លែងដែលប្រើសម្រាប់ ការបរិភោគអាហារ និងសម្រាក និង
 - ដាក់កុំព្យូទ័រពីគ្នាយ៉ាងតិចប្រាំហ្វីត ដោយដកកៅអី ឬបិទបង់ស្តិកលើកៅអីដើម្បីកាត់បន្ថយចំនួនមនុស្ស ដាក់ត្រៀម សម្គាល់លើកម្រាលគង្គដើម្បីធានាបាននូវការរក្សាកំលាត និងរៀបចំកន្លែងអង្គុយតាមរបៀបមួយដែលកាត់បន្ថយការ

ប៉ះពាល់ទល់មុខគ្នា។ ការប្រើប្រាស់របាំងខណ្ឌចែក ត្រូវបានលើកទឹកចិត្តដើម្បីទប់ស្កាត់ការរីករាលដាលបន្ថែមទៀត
ប៉ុន្តែមិនគួរចាត់ទុកថាជាវិធីជំនួសឱ្យការកាត់បន្ថយចំនួនមនុស្ស និងការរក្សាគម្លាតរាងកាយឡើយ។

- បុគ្គលិកត្រូវបានណែនាំឱ្យប្រាកដថាការអនុវត្តអនាម័យដៃ ដែលរួមមានការពង្រីកព្រំប្រទល់នៃការលាងដៃ ការប្រើប្រាស់
ទឹកអនាម័យលាងដៃ និងការប្រើប្រាស់ស្រោមដៃបានសមស្រប ត្រូវបានគោរពតាម។
- បុគ្គលិកត្រូវបានអនុញ្ញាតពេលវេលាដើម្បីលាងដៃរបស់ខ្លួនឱ្យបានញឹកញាប់។
- បុគ្គលិកត្រូវបានរំលឹកឱ្យខ្ទប់មាត់ពេលក្អក និងកណ្តាលដោយប្រើក្រដាសជូតមាត់។ ក្រដាសជូតមាត់ដែលបានប្រើរួចគួរដោះ
ចោលក្នុងធុងសម្រាម និងលាងដៃភ្លាមៗជាមួយសាប៊ូនិងទឹកក្តៅអ៊ុនរយៈពេលយ៉ាងតិច 20 វិនាទី។
- បុគ្គលិក អ្នកលក់ និងបុគ្គលិកដឹកជញ្ជូនទាំងអស់បានទទួលការណែនាំទាក់ទងនឹងការរក្សាគម្លាតរាងកាយ និងការប្រើប្រាស់
ម៉ាស់ពេលនៅជិតអ្នកដទៃ។
- បុគ្គលិកត្រូវបានចុះឈ្មោះនិងគាំទ្រជាអ្នកអប់រំមិត្ត ដែលអនុវត្តការបង្រៀនអំពីការរក្សាគម្លាតរាងកាយ និងការគ្រប់គ្រងការ
ឆ្លងជំងឺ។
- ការសម្រាកត្រូវបានកំណត់ដាច់ៗគ្នាដោយគោរពតាមបទប្បញ្ញត្តិស្តីពីប្រាក់ឈ្នួល និងម៉ោងធ្វើការ ដើម្បីប្រាកដថាបុគ្គលិក
អាចរក្សាគម្លាតប្រាំមួយ (6) ហ្វីតពីគ្នានៅក្នុងបន្ទប់សម្រាកនៅគ្រប់ពេលវេលា។
- បន្ទប់សម្រាក បន្ទប់ទឹក និងកន្លែងទូទៅផ្សេងទៀតត្រូវបានសម្លាប់មេរោគតាមកម្រិតទឹកញាប់ខាងក្រោម ប៉ុន្តែមិនតិចជាង
ម្តងក្នុងមួយថ្ងៃក្នុងអំឡុងម៉ោងប្រតិបត្តិការ តាមកាលវិភាគដូចខាងក្រោម៖
 - បន្ទប់សម្រាក _____
 - បន្ទប់ទឹក _____
 - ផ្សេងទៀត _____
- សារធាតុសម្លាប់មេរោគ និងការផ្គត់ផ្គង់ដែលពាក់ព័ន្ធគឺមានសម្រាប់បុគ្គលិកនៃ ទីតាំងដូចខាងក្រោម៖

- ទឹកអនាម័យលាងដៃដែលមានប្រសិទ្ធភាពប្រឆាំងជំងឺ COVID-19 គឺមានសម្រាប់បុគ្គលិកទាំងអស់នៅទីតាំងដូចខាងក្រោម៖

- ច្បាប់ចម្លងនៃពិធីការនេះត្រូវបានចែកចាយទៅបុគ្គលិកទាំងអស់។
- ស្រេចចិត្ត—ពិពណ៌នាពីវិធានការណ៍ផ្សេងទៀត _____

B. វិធានការណ៍ដើម្បីធានាបាននូវការរក្សាគម្លាតរាងកាយ

- កន្លែងបរិភោគអាហារខាងក្នុងអគារ៖**
- ចំនួនអតិថិជននៅទីតាំងបង្គាប់ខាងក្នុងអគាររបស់ភោជនីយដ្ឋានត្រូវកំណត់ត្រឹម **អតិបរមា** 50% នៃសមត្ថភាពផ្ទះខាង
ក្នុងអគារ របស់ភោជនីយដ្ឋាន ។ នៅពេលដែលអាចធ្វើបាន ចំណាយនយោបាយត្រូវបានរៀបចំឡើងវិញដើម្បីដាក់កម្រិតលើចំណុច
កកស្ទះ និងធានាបាននូវការបែងចែកបានសមស្រប។
 - ចំនួនអតិថិជនអតិបរមានៅក្នុងទីកន្លែងបរិភោគអាហារខាងក្នុងអគាររបស់ភោជនីយដ្ឋានត្រូវបានដាក់កម្រិតត្រឹម៖

 - ដើម្បីធានាបាននូវការរក្សាគម្លាតរាងកាយយ៉ាងតិចប្រាំមួយ (6) ហ្វីតរវាងអតិថិជនដែលអង្គុយនៅក្នុងតុខុសៗគ្នា គេត្រូវតែ
រៀបតុឱ្យឃ្លាតពីគ្នាយ៉ាងតិចប្រាំមួយ (6) ហ្វីត នៅពេលវាស់ពីខ្នងកៅអីនៅតុមួយដល់ខ្នងកៅអីនៅតុដែលជាប់គ្នា
នៅពេលដែលមានអ្នកបរិភោគអាហារអង្គុយ។ នេះក៏អនុញ្ញាតឱ្យមានកន្លែងដើរកាត់ចន្លោះតុ និងគិតគូរនៅពេលកៅអី
ត្រូវបានរុញចេញក្រៅ និងប្រើដោយអតិថិជនដែលអង្គុយនៅនឹងតុផងដែរ។ បង្កើនគម្លាតរាងកាយសេវាកម្មខាងក្នុងអគារ
ឱ្យលើសពីគម្លាតប្រាំមួយហ្វីតដែលបានតម្រូវខាងលើ នៅគ្រប់ពេលដែលអាចធ្វើបាន ដើម្បីកាត់បន្ថយហានិភ័យ (risk) ពី
អតិថិជនដែលបរិភោគអាហារខាងក្នុងអគារដោយមិនពាក់ម៉ាស់។ កញ្ចក់ Plexiglass ឬរបាំងផ្សេងទៀតមិនជំនួសឱ្យគម្លាត
ចាំបាច់រវាងអ្នកបរិភោគអាហារឡើយ។ មើល "ឧទាហរណ៍នៃការរៀបចំកន្លែងអង្គុយដែលបានអនុម័តនៅក្នុង
ចំនួនមនុស្សដែលអាចអនុញ្ញាតបាន" នៅខាងក្រោម។
 - កន្លែងអង្គុយខាងក្នុងអគារនៅតុមួយនៅនឹងកន្លែង ត្រូវកំណត់មិនឱ្យលើសមនុស្ស 6 នាក់នៅក្នុងក្រុមតែមួយឡើយ។ មនុស្ស
ទាំងអស់ដែលអង្គុយនៅនឹងតុខាងក្នុងអគារ ត្រូវតែជាសមាជិកក្នុងក្រុមតែមួយ ដូច្នោះ មិនចាំបាច់អង្គុយឃ្លាតពីគ្នាប្រាំមួយ

ប្តីភ្នំឡើយ។ មុនពេលអង្គុយ អ្នកទទួលភ្ញៀវត្រូវតែជម្រាបជូនព័ត៌មានដោយផ្ទាល់មាត់ដល់ក្រុមនោះថា មនុស្សគ្រប់គ្នាដែលកំពុងអង្គុយនៅតុតែមួយនៅខាងក្នុងអគារ ត្រូវតែមកពីគ្រួសារតែមួយ។

- ប្រសិនបើសមាជិកទាំងអស់នៃពិធីជប់លៀងបញ្ជាក់ និងបង្ហាញភស្តុតាងនៃការចាក់វ៉ាក់សាំងពេញលេញប្រឆាំងនឹងជំងឺ COVID-19³ ពួកគេអាចនឹងអង្គុយជាមួយគ្នាបានរហូតដល់ទៅប្រាំមួយ (6) នាក់ក្នុងមួយតុ និងដែលមកពីប្រាំមួយ (6) គ្រួសារផ្សេងគ្នា។ អតិថិជនដែលបានបញ្ជាក់ការចាក់វ៉ាក់សាំងពេញលេញត្រូវតែបង្ហាញទៅប្រតិបត្តិករនូវការផ្ទៀងផ្ទាត់ចាំបាច់ដែលមានដូចជាអត្តសញ្ញាណប័ណ្ណ និងភស្តុតាងនៃការចាក់វ៉ាក់សាំងពេញលេញរួមមានភាគចាក់វ៉ាក់សាំង (ដែលរួមបញ្ចូលទាំងឈ្មោះអ្នកដែលបានចាក់វ៉ាក់សាំង ប្រភេទវ៉ាក់សាំង COVID-19 ដែលបានផ្តល់ជូននិងកាលបរិច្ឆេទនៃដូសចុងក្រោយដែលនឹងត្រូវផ្តល់ជូន) ឬ រូបថតនៃប័ណ្ណចាក់វ៉ាក់សាំងជាឯកសារដាច់ដោយឡែក ឬ រូបថតនៃភាគវ៉ាក់សាំងរបស់អ្នកដែលត្រូវបានរក្សាទុកនៅក្នុងទូរស័ព្ទ ឬឧបករណ៍អេឡិចត្រូនិក ឬឯកសារនៃការចាក់វ៉ាក់សាំងពីមណ្ឌលថែទាំសុខភាព (ដែលរួមបញ្ចូលទាំងឈ្មោះអ្នកដែលបានចាក់ វ៉ាក់សាំង និងបញ្ជាក់ថាបុគ្គលរូបនេះពិតជាបានចាក់វ៉ាក់សាំងពេញលេញប្រឆាំងនឹងជំងឺ COVID-19) មុនពេលពួកគេអាចអង្គុយរួមគ្នាបាន។
- ការកម្សាន្តបន្តផ្ទាល់នៅខាងក្នុងអគារមិនត្រូវបានអនុញ្ញាតទេ។
- ទូរទស្សន៍ឬអេក្រង់ផ្សេងទៀតដែលមានទីតាំងនៅខាងក្នុងអគារអាចត្រូវបានដាក់ប្រើសម្រាប់អតិថិជនបាន។
- ទីកន្លែងដែលផ្តល់សេវាកម្មបរិភោគអាហារខាងក្នុងអគារនៅនឹងកន្លែង ក៏ត្រូវគោរពតាមចំណុចដូចខាងក្រោមផងដែរ៖
 - o បញ្ជីបាយដែលត្រូវបានប្រើក្នុងគោលបំណងរៀបចំ ឬបម្រើជូនភេសជ្ជៈត្រូវតែត្រូវបានបិទសម្រាប់ការបម្រើសេវា ម្ហូប និងភេសជ្ជៈនៅបញ្ជីនោះ។

កន្លែងបរិភោគអាហារខាងក្រៅអគារ៖

- ចំនួនអតិថិជននៅកន្លែងអង្គុយខាងក្រៅអគារ គឺគិតលុបដើម្បីធានាបាននូវការរក្សាគម្លាតរាងកាយ។ ដើម្បីធានាបាននូវការរក្សាគម្លាតរាងកាយយ៉ាងតិច 6 ហ្វីតរវាងអតិថិជនដែលអង្គុយនៅតុខុសៗគ្នា គេត្រូវតែរៀបចំតុឲ្យឃ្លាតពីគ្នាយ៉ាងតិចប្រាំមួយ (6) ហ្វីតនៅពេលវាស់ពីខ្នងកៅអីនៅតុមួយដល់ខ្នងកៅអីនៅតុដែលជាប់គ្នា។ ចំនែកអនុញ្ញាតឲ្យមានកន្លែងដើរកាត់ចន្លោះតុ និងគិតគូរនៅពេលកៅអីត្រូវបានរុញចេញក្រៅ និងប្រើដោយអតិថិជន ដែលអង្គុយនៅនឹងតុផងដែរ ខណៈរក្សាគម្លាតរាងកាយរវាងអតិថិជនដែលអង្គុយនៅតុខុសៗគ្នា។ កញ្ចក់ Plexiglass ឬប្រឡាក់ផ្សេងទៀតមិនជំនួសឲ្យគម្លាតចាំបាច់រវាងតុ និងអ្នកបរិភោគអាហារឡើយ។ មើល "ឧទាហរណ៍នៃការរៀបចំកន្លែងអង្គុយដែលបានអនុម័តនៅក្នុងចំនួនមនុស្សដែលអាចអនុញ្ញាតបាន" នៅខាងក្រោម។
- កន្លែងអង្គុយខាងក្រៅអគារនៅតុមួយនៅកន្លែងកន្លែងកំណត់មិនឲ្យលើសមនុស្ស 8 នាក់នៅក្នុងក្រុមតែមួយឡើយ។ មនុស្សទាំងអស់ដែលអង្គុយនៅនឹងតុខាងក្រៅអគារ មិនអាចមកពីគ្រួសារខុសៗគ្នាលើសពីបីគ្រួសារបានឡើយ។ មុនពេលអង្គុយ អ្នកទទួលភ្ញៀវត្រូវតែជម្រាបជូនព័ត៌មានដោយផ្ទាល់មាត់ដល់ក្រុមនោះថា មនុស្សគ្រប់គ្នាដែលនៅតុតែមួយមិនអាចមកពីគ្រួសារខុសៗគ្នាលើសពីបីគ្រួសារបានឡើយ។
- ចំនួនអតិថិជនអតិបរមានៅក្នុងកន្លែងអង្គុយខាងក្រៅអគារត្រូវបានដាក់កម្រិតត្រឹម៖ _____ ដូចបានកំណត់ដោយចំនួនសរុបនៃកៅអីដែលមានបន្ទប់កៅអីត្រូវបានរៀបចំដូចបានពិពណ៌នាខាងលើ និងមានកៅអីអង្គុយច្រើនបំផុតប្រាំបី (8) ក្នុងមួយតុ។
- ប្រសិនបើសមាជិកទាំងអស់នៃពិធីជប់លៀងបញ្ជាក់ និងបង្ហាញភស្តុតាងនៃការចាក់វ៉ាក់សាំងពេញលេញប្រឆាំងនឹងជំងឺ COVID-19⁴ ពួកគេអាចនឹងអង្គុយជាមួយគ្នាបានរហូតដល់ប្រាំបី(8) នាក់ក្នុងមួយតុ និងរហូតដល់ទៅប្រាំបី(8)គ្រួសារផ្សេងគ្នា។ អតិថិជនដែលបានបញ្ជាក់ការចាក់វ៉ាក់សាំងពេញលេញត្រូវតែបង្ហាញទៅប្រតិបត្តិករនូវការផ្ទៀងផ្ទាត់ចាំបាច់ ដែលមានជាអត្តសញ្ញាណប័ណ្ណនិងភស្តុតាងនៃការចាក់វ៉ាក់សាំងពេញលេញប្រឆាំងនឹងជំងឺ COVID-19 រួមមានភាគចាក់វ៉ាក់សាំងរបស់ពួកគេ (ដែលរួមបញ្ចូលទាំងឈ្មោះអ្នកដែលបានចាក់វ៉ាក់សាំង ប្រភេទវ៉ាក់សាំង COVID-19 ដែលបានផ្តល់ជូននិងកាលបរិច្ឆេទនៃដូសចុងក្រោយដែលនឹងត្រូវផ្តល់ជូន) ឬ រូបថតនៃប័ណ្ណចាក់វ៉ាក់សាំងជាឯកសារដាច់ដោយឡែក ឬ រូបថតនៃភាគវ៉ាក់សាំងរបស់អ្នកដែលត្រូវបានរក្សាទុកនៅក្នុងទូរស័ព្ទ ឬឧបករណ៍អេឡិចត្រូនិក ឬឯកសារនៃការចាក់វ៉ាក់សាំងពីមណ្ឌលថែទាំសុខភាព (ដែលរួមបញ្ចូលទាំងឈ្មោះអ្នកដែលបានចាក់វ៉ាក់សាំង និងបញ្ជាក់ថាបុគ្គលរូបនេះពិតជាបានចាក់វ៉ាក់សាំងពេញលេញប្រឆាំងនឹងជំងឺ COVID-19) មុនពេលពួកគេអាចអង្គុយរួមគ្នាបាន។
- ទូរទស្សន៍ ឬអេក្រង់ផ្សេងទៀតដែលស្ថិតនៅក្នុងកន្លែងបរិភោគអាហារខាងក្រៅអគារដែលបានកំណត់ អាចនឹងត្រូវបានប្រើសម្រាប់ការទស្សនាដោយអតិថិជនដែលស្ថិតនៅខាងក្រៅអគារ។

³បុគ្គលដែលត្រូវបានគេចាត់ទុកថាជាការចាក់វ៉ាក់សាំងពេញលេញប្រឆាំងនឹងជំងឺ COVID-19គឺគិតចាប់ពី 2សប្តាហ៍ឬច្រើនជាងនេះបន្ទាប់ពីពេលពួកគេទទួលបានការចាក់ដូសទីពីរនៃប្រភេទវ៉ាក់សាំងCOVID-19ដែលមាន 2ដូស (រួមមានPfizer-BioNTech ឬ Moderna) ឬ 2សប្តាហ៍ ឬច្រើនជាងនេះបន្ទាប់ពីពេលពួកគេទទួលបានវ៉ាក់សាំងនៃប្រភេទដូសតែមួយដងរួចរាល់ហើយ (រួមមាន Johnson and Johnson [J&J]/Janssen)។
⁴បុគ្គលដែលត្រូវបានគេចាត់ទុកថាជាការចាក់វ៉ាក់សាំងពេញលេញប្រឆាំងនឹងជំងឺ COVID-19គឺគិតចាប់ពី 2សប្តាហ៍ឬច្រើនជាងនេះបន្ទាប់ពីពេលពួកគេទទួលបានការចាក់ដូសទីពីរនៃប្រភេទវ៉ាក់សាំងCOVID-19ដែលមាន 2ដូស (រួមមានPfizer-BioNTech ឬ Moderna) ឬ 2សប្តាហ៍ ឬច្រើនជាងនេះបន្ទាប់ពីពេលពួកគេទទួលបានវ៉ាក់សាំងនៃប្រភេទដូសតែមួយដងរួចរាល់ហើយ (រួមមាន Johnson and Johnson [J&J]/Janssen)។

- ❑ ទឹកនៃផ្លូវដែលផ្តល់សេវាកម្មបរិភោគអាហារខាងក្រៅអគារនៅនឹងកន្លែង ក៏ត្រូវគោរពតាមចំណុចដូចខាងក្រោមផងដែរ៖
 - ដើម្បីមានលក្ខណៈសម្បត្តិគ្រប់គ្រាន់ជា "ប្រតិបត្តិការខាងក្រៅអគារ" កន្លែងបរិភោគអាហាររបស់អាជីវកម្ម និងរចនាសម្ព័ន្ធបណ្តោះអាសន្ននានាដែលបានប្រើសម្រាប់ ត្រូវតែអនុលោមតាមលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យរបស់រដ្ឋសម្រាប់ទឹកនៃខាងក្រៅអគារ ដូចបានបញ្ជាក់នៅក្នុងការណែនាំចាំបាច់របស់នាយកដ្ឋានសុខាភិបាលរដ្ឋ California ស្តីពី [ការប្រើប្រាស់រចនាសម្ព័ន្ធបណ្តោះអាសន្ធសម្រាប់ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មខាងក្រៅអគារ](#)។
 - រចនាសម្ព័ន្ធខាងក្រៅអគារដែលមិនឆ្លើយតបតាមលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យរបស់រដ្ឋសម្រាប់ទឹកនៃខាងក្រៅអគារ ត្រូវបានចាត់ទុកថាជាទឹកនៃខាងក្នុងអគារ ហើយអតិថិជនទាំងឡាយនៅក្នុងនោះនឹងត្រូវបានរាប់ចំនួននិងរាប់បញ្ចូលជាផ្នែកនៃដែនកំណត់ចំនួនមនុស្សខាងក្នុងអគារសរុប 50% របស់អាជីវកម្ម។
- ❑ បញ្ជីបញ្ជីដែលត្រូវបានប្រើក្នុងគោលបំណងរៀបចំ ឬបម្រើដូនភេសជ្ជៈគ្រឿងស្រវឹង ត្រូវបានបិទសម្រាប់ការបម្រើសម្រាប់ និងភេសជ្ជៈនៅបញ្ជីនោះ។

លក្ខខណ្ឌតម្រូវទូទៅសម្រាប់ទឹកនៃទាំងអស់៖

- ❑ អាជីវកម្មត្រូវតែត្រួតពិនិត្យការចេញចូលរបស់អតិថិជនឲ្យបានតឹងរឹង និងជាបន្តនៅតាមច្រកចូលទាំងអស់ដើម្បីតាមដានចំនួនមនុស្ស ដើម្បីធានាបាននូវការអនុលោមតាមដែនកំណត់ចំនួនមនុស្ស។ អាជីវកម្មដែលត្រូវពិនិត្យមិនបានគ្រប់គ្រាន់ ឬមិនត្រួតពិនិត្យ ឬមើលទៅដូចជាផ្នែកមនុស្សលើសដែនកំណត់ ទៅតាមការសម្រេចរបស់មន្ត្រីអធិការកិច្ចសុខភាពសាធារណៈ ក៏អាចត្រូវបានបិទទ្វារជាបណ្តោះអាសន្នរហូតដល់បញ្ហាទាំងនេះត្រូវបានដោះស្រាយ តាមការសម្រេចដោយមន្ត្រីអធិការកិច្ចសុខភាពសាធារណៈនៅនឹងកន្លែង។
 - ❑ នៅពេលដែលអាចធ្វើបាន ផ្តល់ច្រកចូលតែមួយដែលបានកំណត់ច្បាស់លាស់ និងត្រូវចេញដោយឡែក ដើម្បីជួយអនុវត្តការរក្សាកំលាតរាងកាយ។
 - ❑ វិធានការដើម្បីធានាបាននូវការរក្សាកំលាតរាងកាយ ត្រូវបានអនុវត្តក្នុងទីកន្លែងដែលអតិថិជន ឬបុគ្គលិកតម្រង់ជួរ។ នេះរួមមានដូចជាកន្លែងកំលាយ ជួររង បន្ទប់ទឹក រន្ធគោលជណ្តើរអន្ត កន្លែងទទួលភ្ញៀវ និងកន្លែងរង់ចាំកន្លែងចុះនិងទៅ យករថយន្ត និងទឹកនៃផ្សេងៗទៀតដែលអតិថិជនប្រមូលផ្តុំ។
 - បិទបង់ស្ថិត ឬគ្រឿងសម្គាល់ផ្សេងទៀតនៅចន្លោះ 6 ហ្វីតនៅរាប់ទឹកនៃផ្លូវដែលសាធារណជនអាចបង្កើតជាជួរ ឬឈរ។
 - បើសិនជាអាចធ្វើបាន បង្កើតជួរក្នុងអគារ និងផ្លូវដើរកាត់មានទិសដៅសម្រាប់ចរាចរណ៍ផ្ទៃក្នុង ដើម្បីលុបបំបាត់ការដែលបុគ្គលិកនិងអតិថិជនដើរកាត់គ្នា។
- បើសិនជាអាចធ្វើបាន បុគ្គលិកម្នាក់ដែលពាក់សន្ទះជ័រមុខ និងម៉ាស់ត្រូវបានដាក់ឲ្យប្រចាំការនៅជិតកន្លែងផ្នែកខាងលើ ប៉ុន្តែមានកំលាតយ៉ាងតិច 6 ហ្វីតពីអតិថិជនដែលជិតបំផុត ដើម្បីត្រួតពិនិត្យថាការរក្សាកំលាតរាងកាយត្រូវបានអនុវត្តតាម។

- ❑ ព្រឹត្តិការណ៍ឯកជន៖
 - ភោជនីយដ្ឋាន និងទឹកនៃផ្លូវបម្រើសេវាម្ហូបអាហារអាចរៀបចំព្រឹត្តិការណ៍ឯកជន (ឧ. កម្មវិធីទទួលភ្ញៀវ ការប្រជុំ ឬកម្មវិធីដំបូល) នៅកន្លែងខាងក្នុងអគារ ឬខាងក្រៅអគាររបស់អាជីវកម្ម ក្នុងករណីដែលព្រឹត្តិការណ៍ឯកជនទាំងនោះត្រូវតែអនុលោមទាំងស្រុងតាម [ពិធីការសម្រាប់ព្រឹត្តិការណ៍ឯកជន៖ ឧបសម្ព័ន្ធ BB របស់នាយកដ្ឋានសុខភាពសាធារណៈប្រចាំខោនធី](#)។
 - បើសិនជាភោជនីយដ្ឋានមិនមានទិដ្ឋភាពព្រឹត្តិការណ៍ឯកជនដាច់ដោយឡែកដែលមានច្រកចូលដាច់ដោយឡែក ព្រឹត្តិការណ៍ឯកជនអាចប្រព្រឹត្តទៅបានតែនៅពេលដែលភោជនីយដ្ឋានបិទទ្វារសម្រាប់ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មធម្មតា ប៉ុណ្ណោះ។ ទោះជាយ៉ាងណាក៏ដោយ ភោជនីយដ្ឋាន និងទឹកនៃផ្លូវបម្រើសេវាម្ហូបអាហារដែលមានកន្លែងរៀបចំព្រឹត្តិការណ៍ឯកជនដាច់ដោយឡែក ដោយមានច្រកចូលដាច់ដោយឡែកទាំងស្រុង និងទឹកនៃផ្លូវដាច់ដោយឡែក ក៏អាចរៀបចំព្រឹត្តិការណ៍ឯកជនខណៈដែលរក្សាប្រតិបត្តិការធម្មតារបស់ភោជនីយដ្ឋាន ឬទឹកនៃផ្លូវបម្រើម្ហូបអាហារផ្សេងទៀតបាន បើសិនជាពួកគេអាចរក្សាការបែងចែកទាំងស្រុងរវាងព្រឹត្តិការណ៍ឯកជន និងប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មធម្មតា។ អ្នកចូលរួមព្រឹត្តិការណ៍ឯកជនមិនអាចចូលឡកឡំជាមួយភ្ញៀវភោជនីយដ្ឋានបានឡើយ។
 - បុគ្គលិកអតិបរមាសម្រាប់ព្រឹត្តិការណ៍ឯកជនទាំងឡាយដែលធ្វើឡើងនៅខាងក្រៅអគារគឺ 100 នាក់ ហើយនឹងអាចបង្កើនដល់ 300 នាក់បើសិនជាភ្ញៀវទាំងអស់បានធ្វើតេស្តអវិជ្ជមាន ឬបានចាក់វ៉ាក់សាំងពេញលេញបង្ការជំងឺ COVID-19 ដូចមានចែងនៅក្នុងពិធីការសម្រាប់ព្រឹត្តិការណ៍ឯកជនរបស់នាយកដ្ឋានសុខភាពសាធារណៈប្រចាំខោនធី។ ព្រឹត្តិការណ៍ឯកជនអាចត្រូវបានធ្វើឡើងនៅខាងក្នុងអគារនៅភោជនីយដ្ឋាន ឬទឹកនៃផ្លូវបម្រើសេវាម្ហូបអាហារផ្សេងទៀតបាន លុះត្រាតែភ្ញៀវទាំងអស់បានធ្វើតេស្តអវិជ្ជមានសម្រាប់ជំងឺ COVID-19 ឬបានចាក់វ៉ាក់សាំងពេញលេញបង្ការជំងឺ COVID-19 ដូចមានចែងនៅក្នុងពិធីការសម្រាប់ព្រឹត្តិការណ៍ឯកជនរបស់នាយកដ្ឋានសុខភាពសាធារណៈប្រចាំខោនធី។ ចំនួនមនុស្សអតិបរមាសម្រាប់ព្រឹត្តិការណ៍ឯកជនទាំងឡាយដែលធ្វើឡើងខាងក្នុងអគារគឺ 150 នាក់។
 - បើសិនជាភោជនីយដ្ឋានកំពុងធ្វើប្រតិបត្តិការក្នុងពេលតែមួយដែលព្រឹត្តិការណ៍ឯកជនកំពុងប្រព្រឹត្តទៅនៅទឹកនៃផ្លូវ ចំនួនមនុស្សសម្រាប់ភោជនីយដ្ឋាន និងចំនួនមនុស្សសម្រាប់ព្រឹត្តិការណ៍ឯកជនត្រូវបានគណនាដាច់ដោយឡែកពីគ្នា។
- ❑ ការកម្សាន្តផ្ទាល់ក្នុងអំឡុងពេលប្រតិបត្តិការរបស់ភោជនីយដ្ឋាន ត្រូវបានអនុញ្ញាតសម្រាប់ខាងក្រៅអគារប៉ុណ្ណោះ។ ត្រូវតែមាន

ការកំណត់ព្រំដែនច្បាស់លាស់ដើម្បីបង្កើតកំណត់យ៉ាងតិច 12 ប្លុករាងក្រុមអតិថិជនដែលអង្គុយនៅនឹងគុ និងឆាក ឬអ្នកសម្តែង។ អ្នកសម្តែងត្រូវប្រើប្រាស់សម្រាប់ការសម្តែងឲ្យបានច្រើនបំផុតជាអតិបរមា ដូច្នោះអ្នកសម្តែងអាចដាក់កម្រិតការប្រឹងបញ្ជូលសំឡេង ដែលបណ្តាលឲ្យមានភាគល្អិត តំណក់ទឹក និងតំណក់ទឹកតូចៗខ្លាចចេញកាន់តែច្រើន និងធ្វើដំណើរបានកាន់តែឆ្ងាយ។

□ សម្រាប់អ្នកសម្តែងតន្ត្រី៖

- អ្នកសម្តែងត្រូវសម្អាតក្បាលមូលបង្ហូរទឹកដាក់ក្នុងកន្សែង ឬក្រដាសដែលប្រើហើយអាចបោះចោលបាននៅគ្រប់ពេលដែលអាចធ្វើបាន និងដាក់ចេញពីអ្នកដទៃនៅពេលសម្អាត ដើម្បីជៀសវាងការកខ្វក់សារធាតុរាវ។ តន្ត្រីករត្រូវបោះចោលកន្សែងដែលប្រើរួចរបស់ពួកគេ និងលាងដៃរបស់ពួកគេ និង/ឬប្រើទឹកអនាម័យលាងដៃបន្ទាប់ពីបោះចោលរួច។ បើសិនជាតន្ត្រីករសម្អាតក្បាលមូលបង្ហូរទឹកដាក់ក្នុងកន្សែងដែលមិនមែនប្រើហើយបោះចោល កន្សែងនោះត្រូវតែស្អាតល្អនៅពេលយកមកកាន់ការសម្តែង ឬការរហាត់ត្រូវបានយកចេញដោយតន្ត្រីករ និងបានដាក់ចូលក្នុងឧបករណ៍ផ្ទុកបិទជិតឆ្ងាយពីអ្នកដទៃ ដើម្បីទុកសម្រាប់បោកកក់ហើយតន្ត្រីករត្រូវតែលាងដៃរបស់ខ្លួន និង/ឬប្រើទឹកអនាម័យលាងដៃ។
- ធ្វើការសម្អាតឧបករណ៍ ដូចជាការជូត និងការផ្លាស់ទីផ្ទះ និងឆ្ងាយពីអ្នកដទៃមុននឹងកោយហោត្រូវ។
- កុំប្រើឧបករណ៍រួមគ្នា បើសិនជាអាចធ្វើបាន។ ពិចារណាបញ្ចប់ជំនួយពីជំនួយការតន្ត្រីករ ដូចជាអ្នកបើកទំព័រ និងផ្សេងទៀតដែលមិនអាចរក្សាកំណត់យ៉ាងតិចប្រាំមួយប្លុកបាន។
- បង្កើនកំណត់រាងមនុស្សដែលច្រៀង ឬសូត្រ និងអ្នកដទៃ ឬរាងអ្នកសម្តែងឧបករណ៍/ផ្លូវ និងអ្នកដទៃឲ្យច្រើនជាង 6 ប្លុក ពេលនៅខាងក្រៅអគារ និងមិនពាក់ម៉ាស់។ ពិចារណាប្រើប្រាស់ដើម្បីបង្កើនការចែកចាយបន្ថែមទៀតនៅក្នុងករណីទាំងនេះ។
- អ្នកសម្តែងឧបករណ៍ត្រូវធ្វើការកែប្រែបន្ថែមតាមការត្រូវ ដូចជាឧបករណ៍ដើម្បីចាប់យកតំណក់ទឹក ឬដើម្បីបង្វែរទិសខ្យល់ដែលបានបញ្ចេញមកពីឧបករណ៍។

- ការរីករាលដាលរបស់អតិថិជន គឺត្រូវបន្តរហូតដល់ ក្រុមអតិថិជនត្រូវតែបន្តអង្គុយឲ្យបានច្រើនបំផុតតាមដែលអាចធ្វើបានក្នុងអំឡុងពេលមានការសម្តែងនានា។ ការចាក់កន្ត្រីដែលបានចែងទុកត្រូវបានអនុញ្ញាត ប៉ុន្តែកម្រិតសំឡេងត្រូវតែទាបល្មមដើម្បីឲ្យបុគ្គលិកអាចស្តាប់ឮអតិថិជនខណៈដែលរក្សាកំណត់យ៉ាងតិចប្រាំមួយប្លុក។
- ទឹកត្រជាក់បង្ហាញដែលផ្តល់ជម្រើសមកយក ឬការដឹកជញ្ជូនឧបករណ៍ ត្រូវធ្វើឲ្យប្រាកដថាការអនុវត្តរក្សាកំណត់យ៉ាងតិចប្រាំមួយប្លុកត្រូវបានអនុវត្តសម្រាប់អតិថិជនដែលត្រូវដង្ហែរ នៅពេលធ្វើការបញ្ជាទិញ ឬក្នុងអំឡុងពេលទៅយក និងដោយបុគ្គលិកក្នុងអំឡុងពេលដឹកជញ្ជូន។
- ភោជនីយដ្ឋានអាចបន្ត និងត្រូវបានលើកទឹកចិត្តបើកដំណើរការសម្រាប់ប្រតិបត្តិការដឹកជញ្ជូន ការយកទៅបរិភោគខាងក្រៅ និងប្រតិបត្តិការបើកចូល។
- ដំណោះស្រាយបច្ចេកវិទ្យា ដូចជាការបញ្ជាទិញតាមទូរសព្ទ និងថេប៊ីកម្មីនយ ជម្រើសបង់ប្រាក់ដោយមិនចាប់ប៉ះក្នុងចំណោមដំណោះស្រាយផ្សេងៗទៀត ត្រូវបានប្រើប្រាស់ដើម្បីកាត់បន្ថយការប្រាស្រ័យទាក់ទងគ្នារវាងមនុស្សនិងមនុស្ស នៅគ្រប់ពេលដែលអាចធ្វើបាន។
- រៀបចំការប្រាស្រ័យទាក់ទងគ្នារវាងអតិថិជន អ្នកបើកបររថយន្តដឹកជញ្ជូន និងបុគ្គលិកដើម្បីអនុញ្ញាតឲ្យមានការរក្សាកំណត់យ៉ាងតិចប្រាំមួយប្លុក។
 - កម្រាលកន្សែងនៅខាងក្នុង និងខាងក្រៅភោជនីយដ្ឋាននៅក្នុងទឹកត្រជាក់ដែលអតិថិជន អ្នកលក់ បុគ្គលិកដឹកជញ្ជូន ឬអ្នកដទៃទៀតអាចចងចាំ ត្រូវបានគូសសម្គាល់ដើម្បីអនុញ្ញាតឲ្យមាន និងអនុវត្តការរក្សាកំណត់យ៉ាងតិចប្រាំមួយប្លុក។
 - ការប្រើប្រាស់ដំណើរការដែលមិនមានការប៉ះសម្រាប់ការទៅយកទំនិញ និងការដឹកជញ្ជូន ក៏ដូចជាប្រព័ន្ធអេឡិចត្រូនិកផ្សេងៗទៀតសម្រាប់ការប្រាស្រ័យទាក់ទងគ្នារបស់ភ្ញៀវត្រូវបានអនុវត្ត នៅពេលដែលអាចធ្វើបាន។
 - ការប្រាស្រ័យទាក់ទងគ្នារវាងបុគ្គលិក និងអតិថិជនត្រូវបានដាក់កម្រិតត្រឹមប្រាំនាទីជាអតិបរមា នៅពេលដែលអាចធ្វើបាន។
- ការបរិភោគអាហារនៅនឹងកន្លែង ត្រូវបានលើកទឹកចិត្តឲ្យធ្វើឡើងតាមរយៈការកក់ទុកមុន ឬអតិថិជនត្រូវបានជូនដំណឹងឲ្យហៅចូលជាមុនដើម្បីបញ្ជាក់ពីចំនួនមនុស្សដែលអង្គុយ/បម្រើខាងក្រៅអគារ នៅពេលដែលអាចធ្វើបាន។ បើសិនជាអាចអនុវត្តបាននៅក្នុងការប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មធម្មតា ព័ត៌មានទំនាក់ទំនងសម្រាប់ក្រុមត្រូវបានប្រមូលនៅពេលកក់ទុកមុន ឬនៅនឹងកន្លែងដើម្បីអនុញ្ញាតឲ្យមានការតាមដានការប៉ះពាល់ បើសិនជាត្រូវបានតម្រូវ។
 - ពិចារណាប្រព័ន្ធកក់តាមទូរសព្ទ ដែលអនុញ្ញាតឲ្យមនុស្សត្រូវដង្ហែរ ឬរង់ចាំក្នុងរថយន្ត និងចូលបានលុះត្រាតែមានការហៅទូរសព្ទ សារជាអក្សរ ឬវីធីផ្សេងទៀតជូនដំណឹងដល់អតិថិជនថាគួរចរាចរហើយ។
 - ចូរពិចារណាពីជម្រើសសម្រាប់អតិថិជនដែលបរិភោគអាហារខាងក្រៅអគារដើម្បីធ្វើការបញ្ជាទិញជាមុន ដើម្បីដាក់កម្រិតរយៈពេលដែលចំណាយនៅក្នុងអាជីវកម្ម។

- ❑ បើសិនជាអាជីវកម្មមានសមត្ថភាព និងជ្រើសរើសផ្តល់ការបញ្ជាទិញនៅនឹងកន្លែង អតិថិជនត្រូវតែទទួលបានម៉ឺនុយ (បានបិទផ្សាយ ឬក្រដាសចែកសម្រាប់ប្រើតែម្តង) ដើម្បីបង្កលក្ខណៈងាយស្រួលសម្រាប់ការបញ្ជាទិញ ហើយការបញ្ជាទិញទំនិញត្រូវបានប្រមូល រេចខ្ចប់ និងយកដោយអតិថិជនឲ្យបានឆាប់បំផុត។ អតិថិជនត្រូវទទួលបានការជូនដំណឹងស្តីពីពេលវេលាមកយកប្រហាក់ប្រហែល។ អតិថិជនដែលរង់ចាំទំនិញមិនអាចប្រមូលផ្តុំនៅក្នុងអាជីវកម្មបានទេ។ ពួកគេត្រូវតែស្ថិតនៅក្នុងរថយន្តរបស់ខ្លួន ឬត្រឡប់មកវិញនៅម៉ោងដែលសមស្របដើម្បីទទួលយកការបញ្ជាទិញរបស់ខ្លួន។
- ❑ ដាក់កម្រិតការប៉ះពាល់រវាងបុគ្គលិក និងអតិថិជន។
 - ដំឡើងរបាំងពិកម្មជាការបំបែក ឬកញ្ចក់ plexiglass នៅកន្លែងចុះឈ្មោះ កន្លែងអ្នកទទួលភ្ញៀវ បញ្ជាក់ម៉ុង ។ល។ នៅទីកន្លែងដែលពិបាកក្នុងការរក្សាគម្លាតរាងកាយប្រាំមួយហ្វីត។
 - ដាក់កម្រិតចំនួនបុគ្គលិកដែលបម្រើក្រុមបុគ្គល។
- ❑ រារាំងបុគ្គលិក និងអតិថិជនកុំឲ្យប្រមូលផ្តុំនៅទីកន្លែងដែលមានចរាចរណ៍ច្រើន ដូចជាបន្ទប់ទឹក ផ្លូវចេញពីអគារ តំបន់បារ កន្លែងកក់ទុកមុន និងឧបករណ៍អានកាតភណ្ណាន ។ល។
- ❑ តម្រូវឲ្យបុគ្គលិកចៀសវាងការចាប់ដៃ និងទម្រង់នៃការស្វាគមន៍ស្រដៀងគ្នាដែលលើសការរក្សាគម្លាតរាងកាយ។
- ❑ បង្កើនគម្លាតរវាងគុំឲ្យដល់យ៉ាងតិច 8 ហ្វីត និងរារាំងកៅអីឲ្យដល់យ៉ាងតិចប្រាំមួយហ្វីតដើម្បីរក្សាគម្លាតរាងកាយរវាងបុគ្គលិកនៅក្នុងបន្ទប់សម្រាករបស់បុគ្គលិក។ នៅពេលដែលអាចធ្វើបាន បង្កើតទីកន្លែងសម្រាកនៅខាងក្រៅអគារដែលមានម្លប់ជ្រក និងកន្លែងអង្គុយ ដែលដើម្បីជួយធានាបាននូវការរក្សាគម្លាតរាងកាយ។
- ❑ ប្រតិបត្តិការត្រូវបានកែប្រែឡើងវិញ នៅពេលដែលអាចធ្វើបាន ដើម្បីសម្រេចបាននូវការរក្សាគម្លាតរាងកាយរវាងបុគ្គលិក។
 - ផ្ទះបាយ និងផ្នែកខាងក្រោយផ្សេងទៀតនៃកម្រាលគង្គនៅក្នុងអគារ ត្រូវបានត្រួតពិនិត្យដើម្បីអនុវត្តសេចក្តីតម្រូវឲ្យរក្សាគម្លាតរាងកាយ។
- ❑ ពិធីការនៃការរក្សាគម្លាតរាងកាយត្រូវបានប្រើនៅគ្រប់ទីកន្លែងក្នុងអគារយ៉ាងយ៉ាង ផ្ទះបាយ កន្លែងចែកម្ហូបអាហារ ម៉ាស៊ីនបង្កកដើរចូល ឬទីកន្លែងបុគ្គលិកដែលមានចរាចរណ៍ខ្ពស់ផ្សេងទៀត។
 - ការប៉ះពាល់បន្តិចបន្តួចត្រូវបានរំពឹង ទោះជាយ៉ាងណាក៏ដោយ ដាក់ដើម្បីដាក់កម្រិតភាពគ្រោះថ្នាក់ជាង 15 នាទី យកល្អគឺ 10 នាទី ហើយបុគ្គលិកពាក់ម៉ាស់របស់ខ្លួនជានិច្ច។

C. វិធានការណ៍ដើម្បីគ្រប់គ្រងការឆ្លងជំងឺ

មុនពេលបើកដំណើរការ

- ❑ ប្រព័ន្ធ HVAC ត្រូវបានត្រួតពិនិត្យដោយអ្នកឯកទេស HVAC ក្នុងរយៈពេល 30 ថ្ងៃបន្ទាប់ពីបើកឡើងវិញសម្រាប់ការបរិភោគអាហារខាងក្នុងអគារ និងស្ថិតក្នុងសភាពដំណើរការល្អ។ ការបញ្ជាក់បញ្ជូលខ្យល់ត្រូវបានបង្កើតឡើងដល់កម្រិតអតិបរមាតាមដែលអាចធ្វើបាន។ ការបញ្ជាក់បញ្ជូលខ្យល់ដែលមានប្រសិទ្ធភាព គឺជាវិធីដ៏សំខាន់បំផុតមួយដើម្បីគ្រប់គ្រងការចម្លងតំណក់ទឹកតូចៗនៅក្នុងខ្យល់។
 - ពិចារណាដំឡើងប្រព័ន្ធសម្អាតខ្យល់មានប្រសិទ្ធភាពខ្ពស់ចល័ត អាចក្រែកតម្រងខ្យល់របស់អគារឲ្យមានប្រសិទ្ធភាពខ្ពស់បំផុតតាមដែលអាចធ្វើបាន និងធ្វើការកែប្រែផ្សេងទៀតដើម្បីបង្កើនបរិមាណខ្យល់ខាងក្រៅ និងខ្យល់ចេញចូលនៅក្នុងទីកន្លែងធ្វើការដ៏អស់។
 - មើល [ការណែនាំបណ្តោះអាសន្នសម្រាប់ការបញ្ជាក់បញ្ជូលខ្យល់ ការចម្រោះ និងគុណភាពខ្យល់](#) ក្នុងវិស័យខាងក្នុងអគារ របស់នាយកដ្ឋានសុខភាពសាធារណៈរដ្ឋ California សម្រាប់ព័ត៌មានលម្អិត។
 - ស្រាវត្រាសម្គាល់៖ ការបញ្ជាក់បញ្ជូលខ្យល់ និងការកែលម្អគុណភាពខ្យល់ខាងក្នុងអគារផ្សេងទៀត គឺជាការបន្ថែមទៅលើ និងមិនមែនជាការជំនួសឲ្យការការពារចាំបាច់ដូចជាការពាក់ម៉ាស់ (លើកលែងក្នុងបរិស្ថានដែលមានហានិភ័យខ្ពស់ជាក់លាក់ ដែលតម្រូវឲ្យមានការការពារផ្លូវដង្ហើមសមស្រប) ការរក្សាគម្លាតយ៉ាងតិចប្រាំមួយហ្វីតរវាងមនុស្ស ការលាងដៃឲ្យបានញឹកញាប់ និងការដាក់កម្រិតសកម្មភាពដែលនាំមនុស្សមកពីគ្រួសារខុសៗគ្នាឲ្យមកនៅជុំគ្នានោះឡើយ។
- ❑ សម្រាប់ទីកន្លែងដែលមិនបានធ្វើប្រតិបត្តិការ ចូរបង្ហូរទឹកក្តៅនិងទឹកត្រជាក់លាយគ្នារយៈពេលប្រាំនាទីមុននឹងបើកឡើងវិញដើម្បីប្តូរទឹកនៅក្នុងបំពង់ទឹកជាមួយនឹងការផ្គត់ផ្គង់ទឹកដែលសាប និងមានសុវត្ថិភាព។
- ❑ ទីកន្លែងត្រូវបានសម្អាត និងធ្វើអនាម័យ/សម្អាតមេរោគយ៉ាងហ្មត់ចត់ (ដោយប្រើផលិតផលដែលបានអនុម័តឲ្យប្រើប្រាស់ និងជំងឺ COVID-19) ជាពិសេសបើសិនជាវាត្រូវបានបិទទ្វារ។
 - ផ្តល់ជម្រើសសម្រាប់ក្រុមហ៊ុនសម្អាតរបស់ភាគីទីបីដើម្បីជួយជាមួយតម្រូវការសម្អាតកើនឡើង តាមការចាំបាច់។
- ❑ ទីធ្លាដូចជាបន្ទប់បរិភោគអាហារ កន្លែងអ្នកទទួលភ្ញៀវ និងផ្ទះបាយត្រូវបានបំពាក់ទៅដោយផលិតផលអនាម័យសមស្រប

ដូចជាទឹកអនាម័យលាងដៃ និងក្រដាសជូតអនាម័យសម្រាប់បុគ្គលិកទាំងអស់ដែលកំពុងជួយអភិវឌ្ឍន៍ដោយផ្ទាល់។

- ធ្វើឲ្យប្រាកដថាទឹកត្រជាក់អនាម័យនៅបន្តប្រតិបត្តិការ និងមានស្តុកគ្រប់ពេលវេលា ហើយផ្តល់សាប៊ូ ក្រដាសជូត និងទឹកអនាម័យលាងដៃបន្ថែមនៅពេលចាំបាច់។
- ណែនាំឲ្យផ្ទេរឧបករណ៍បាញ់ដោយមិនបាច់ប៉ះសម្រាប់ទឹកអនាម័យលាងដៃ ឧបករណ៍បញ្ចេញសាប៊ូ ក្រដាសជូត និងធុងសម្រាម។

កន្លែងទម្លាក់ត្រូវបានកំណត់ដើម្បីទទួលបានការដឹកជញ្ជូនឆ្ងាយពីកន្លែងដែលមានចរាចរណ៍ច្រើន។ ការប៉ះពាល់រវាងមនុស្សនិងមនុស្សសម្រាប់ការដឹកជញ្ជូនទំនិញ ត្រូវបានលុបបំបាត់នៅគ្រប់ពេលដែលអាចធ្វើបាន។

ការពិចារណាពីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ

ការអនុវត្តសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារទាំងអស់ដែលបានកូសបញ្ជាក់នៅក្នុងច្បាប់ស្តីពីអាហារលក់រាយរបស់រដ្ឋ California (Retail Food Code; CRFC) កំពុងត្រូវបានអនុវត្តនិងរក្សា។

- រក្សាម្ហូបអាហារក្តៅនៅក្តៅ (135 °F ឬខ្ពស់ជាងនេះ) ឬម្ហូបអាហារត្រជាក់នៅត្រជាក់ (41 °F ឬទាបជាងនេះ)
- ចម្អិនម្ហូបឱ្យឆ្អិនល្អដូចបានតម្រូវនៅក្នុង CRFC។
- សម្អាតនិងរក្សាឲ្យប្រដាប់ប្រដាញ់អាហារនិងបរិក្ខារមានអនាម័យទៅតាមការណែនាំរបស់រដ្ឋដែលចាំបាច់ដូចបានកូសបញ្ជាក់នៅក្នុង CRFC។
- គោរពតាមការអនុវត្តដើម្បីសុខភាពនិងអនាម័យរបស់បុគ្គលិក៖ កុំធ្វើការនៅពេលលើ លាងដៃឲ្យបានញឹកញាប់ស្រោមដៃត្រូវបានពាក់តាមការចាំបាច់នៅក្នុង CRFC។
- ធានាថាម្ហូបអាហារនិងគ្រឿងផ្សំម្ហូបអាហារទាំងអស់បានមកពីប្រភពម្ហូបអាហារដែលបានអនុម័ត។
- បុគ្គលិករៀបចំអាហារត្រូវបានរារាំងមិនឲ្យផ្លាស់ប្តូរ ឬចូលរួមក្នុងកន្លែងការងាររបស់អ្នកដទៃក្នុងអំឡុងពេលធ្វើការ។

ម៉ាស៊ីនបម្រើសេវាកម្មដោយខ្លួនឯង ដូចជាម៉ាស៊ីនទឹកស្អុយ និងទឹកដោះគោត្រូវបានបញ្ចេញដោយបុគ្គលិកម្ហូបអាហារម្នាក់ ហើយនឹងផ្ទុះពាល់ត្រូវបានសម្អាត និងធ្វើអនាម័យជារៀងរាល់ម៉ោង។

ទឹកត្រជាក់ដែលអភិវឌ្ឍន៍អាចប្រមូលផ្តុំ ឬប៉ះពាល់ម្ហូបអាហារ ឬទំនិញម្ហូបអាហារ ដែលអភិវឌ្ឍន៍ផ្សេងទៀតអាចនឹងប្រើប្រាស់ត្រូវបានបិទ។ រត្តទាំងនេះត្រូវបានផ្តល់ឲ្យអភិវឌ្ឍន៍ ឬត្រូវបានបោះចោល ឬសម្អាតនិងសម្លាប់មេរោគបន្ទាប់ពីប្រើប្រាស់ម្តងៗ តាមការក្តៅ។ នេះរួមបញ្ចូលទាំងទឹកត្រជាក់កំណត់ទេ៖

- ទឹកត្រជាក់បម្រើសេវាកម្មដោយខ្លួនឯង ដូចជាប្រអប់គ្រឿងផ្សំ ប្រអប់គ្រឿងបរិក្ខារ កន្សែង គម្រប ទុយោ ឧបករណ៍ផ្ទុកដែលត្រូវប្រើជាដើម។
- ទឹកត្រជាក់បម្រើសេវាកម្មដោយខ្លួនឯង ដូចជាបារសាល់សា បារសាឡាក់ឬស្តាយប៊ូហ្វេ ដែលរាប់បញ្ចូលទាំងការក្តៅម្ហូបអាហារ។
- ការរៀបចំម្ហូបអាហារនៅលើតុ (ឧ. ការរៀបចំ guacamole) និងការបង្ហាញទំនិញម្ហូបអាហារដែលមិនបានគ្របនៅលើរទេះជ្រើសរើស និងខ្សែរទេះដឹកជញ្ជូន រទេះនិងខ្សែរទេះដឹកជញ្ជូន អាចត្រូវបានប្រើលុះត្រាតែម្ហូបអាហារត្រូវបានគ្របពេញរាល់រយៈពេលដែលត្រូវបានសម្អាតនិងសម្លាប់មេរោគបន្ទាប់ពីការប្រើប្រាស់ម្តងៗ ឬអាចចេះចោលបាននិងត្រូវបានបោះចោលក្តាមៗបន្ទាប់ពីប្រើ។
- ស្តុកគ្រឿងផ្សំអាហារក្រោយបរិភោគអាហារ អាហារសម្រន់ និងលើចាក់ធ្មេញសម្រាប់អភិវឌ្ឍន៍។ ទាំងនេះត្រូវបានផ្តល់ជូនដោយមានការពិនិត្យ ឬផ្តល់ឲ្យតាមសំណើប៉ុណ្ណោះ។

បុគ្គលិកម្ហូបអាហារដែលបានកំណត់ម្នាក់ ត្រូវបានចាត់តាំងឲ្យធ្វើការងារវេចខ្ចប់សមស្លាបព្រាមុននឹងផ្តល់ឲ្យអភិវឌ្ឍន៍ជាជាងបុគ្គលិកច្រើននាក់ដែលប៉ះពាល់ដល់សមស្លាបព្រាមុនពេលអភិវឌ្ឍន៍ប្រើប្រាស់។

ការបំពេញភារកិច្ចនៅនឹងតុ ឬពីឧបករណ៍ផ្ទុកទូទៅ (ឧ. ថូ កែវធំ ដប) មិនត្រូវបានអនុញ្ញាតឡើយ។ គ្រឿងកែវដែលស្អាតត្រូវបានផ្តល់ឲ្យអភិវឌ្ឍន៍បំពេញឡើងវិញ។

ការពិចារណាលើទឹកត្រជាក់

ទឹកអនាម័យលាងដៃ និងធុងសម្រាមមានសម្រាប់សាធារណជននៅ ឬជិតច្រកចូលទឹកត្រជាក់។ បន្ទប់ទឹកដែលពីមុនធ្លាប់បើកទ្វារដល់សាធារណជន ត្រូវបន្តបើកទ្វារដល់សាធារណជនដដែល។ បន្ទប់ទឹកត្រូវបានត្រួតពិនិត្យជាប្រចាំ សម្អាតនិងសម្លាប់មេរោគយ៉ាងហោចណាស់ម្តងក្នុងមួយថ្ងៃ ឬញឹកញាប់បើសិនជាចាំបាច់ ដោយប្រើប្រាស់សារធាតុសម្លាប់មេរោគដែលអនុម័តដោយ EPA។

- ❑ គម្រោងសម្អាតនិងការសម្លាប់មេរោគសម្រាប់ផ្ទៃដែលមានការប៉ះពាល់ច្រើន និងតំបន់ចូលប្រើត្រូវបានអភិវឌ្ឍនិងអនុវត្ត។
 - ទឹកនៃឆ្នេរទូទៅ និងវត្តដែលបានប៉ះពាក់ព័ន្ធដែលទាក់ទងនឹងការទៅយកទំនិញរបស់អតិថិជន និងកន្លែងបង់ប្រាក់ (ឧ. តុ ដៃទ្វារ ម៉ាស៊ីនអានកាតធានា) ត្រូវបានសម្លាប់មេរោគយ៉ាងហោចណាស់ម្តងក្នុងមួយថ្ងៃក្នុងអំឡុងម៉ោងធ្វើការ ដោយប្រើសារធាតុសម្លាប់មេរោគដែលបានអនុញ្ញាតដោយ EPA។
 - បង្កើនការសម្អាតនិងការសម្លាប់មេរោគផ្ទៃដែលស្ថិតនៅកន្លែងដែលមានចរាចរណ៍ខ្ពស់ ឬសម្រាប់ផ្ទៃដែលប៉ះពាល់ដោយបុគ្គលដែលមិនពាក់ម៉ាស់។
- ❑ ទឹកនៃឆ្នេរត្រូវបានសម្អាតយ៉ាងសមរម្យនិងធ្វើអនាម័យ/សម្លាប់មេរោគយ៉ាងហ្មត់ចត់ (ដោយប្រើផលិតផលដែលបានអនុម័តឱ្យប្រើប្រាស់ដំបូង COVID-19) នៅពេលយប់ៗ កំណត់ត្រាមួយត្រូវបានរក្សាទុកដើម្បីត្រួតពិនិត្យលើការបំពេញ នៅតំបន់ពេលដែលអាចធ្វើបាន។
- ❑ កាលសំឡេង និងឧបករណ៍ផ្សេងទៀតមិនត្រូវបានចែករំលែកជាមួយបុគ្គលិកឡើយ លុះត្រាឧបករណ៍នោះត្រូវបានសម្លាប់មេរោគបានសមស្របបន្ទាប់ពីប្រើប្រាស់ម្តងៗ។ ប្រឹក្សាជាមួយក្រុមហ៊ុនផលិតឧបករណ៍ដើម្បីសម្រេចពីជំហានសម្លាប់មេរោគដែលសមស្រប។
- ❑ អ្នកលាងបានដែលលាងសម្អាតប្រើប្រាស់ច្រើនដងដោយអតិថិជន បានទទួលឧបករណ៍ដើម្បីការពារភ្នែក ច្រមុះ និងមាត់ពីការកខ្វក់ដោយសារការខ្ចាត់ ដោយប្រើប្រាស់ម៉ាស់ វ៉ែនតាការពារ និង/ឬសន្ទះបាំងមុខ។ អ្នកលាងបានបានទទួលអារក្សការពារក្រៅ និងចាំបាច់ត្រូវផ្លាស់ប្តូរឱ្យបានញឹកញាប់។ ឧបករណ៍ការពារដែលអាចប្រើប្រាស់ឡើងវិញដូចជា សន្ទះបាំងមុខ និងវ៉ែនតាក្រៅសម្លាប់មេរោគឱ្យបានល្អបន្ទាប់ពីប្រើប្រាស់ម្តងៗ។

ទឹកនៃឆ្នេរសេវាកម្មអតិថិជន

- ❑ ដើម្បីផ្តល់ជូនសេវាបរិភោគអាហារខាងក្នុងអគារ កន្លែងបរិភោគអាហារខាងក្នុងអគាររបស់អាជីវកម្ម ដល់កម្រិតច្រើនបំផុតតាមដែលអាចធ្វើបាន ត្រូវតែអនុញ្ញាតឱ្យមានខ្យល់ពីខាងក្រៅអគារ ហើយចូលដោយសេរីឆ្លងកាត់កន្លែងទាំងមូល ដើម្បីកាត់បន្ថយហានិភ័យ (risk) នៃការឆ្លងជំងឺ COVID-19 សម្រាប់អតិថិជននិងបុគ្គលិក។ វាអាចរាប់បញ្ចូលការទុកឱ្យទ្វារនិងបង្អួចចំហក្នុងអំឡុងម៉ោងប្រតិបត្តិការ។
- ❑ អតិថិជនត្រូវចូលតាមទ្វារដែលត្រូវបានបើកចំហ (នេះនឹងត្រូវបានវាយតម្លៃសម្រាប់ការអនុម័តដោយផ្អែកលើការប៉ះពាល់សត្វចង្រៃតូចៗ) ឬដោយស្វ័យប្រវត្តិបើសិនជាអាចធ្វើបាន។ គួរមានទឹកអនាម័យលាងដៃសម្រាប់ភ្ញៀវដែលត្រូវតែប៉ះដៃទ្វារ។
- ❑ ដើម្បីធ្វើប្រតិបត្តិការសេវាកម្មបរិភោគអាហារខាងក្រៅអគារដោយមិនមានដែនកំណត់ចំនួនមនុស្ស កន្លែងបរិភោគអាហារខាងក្រៅអគាររបស់ទឹកនៃឆ្នេរត្រូវតែអនុញ្ញាតឱ្យមានខ្យល់ចេញចូលពីខាងក្រៅដោយសេរីឆ្លងកាត់កន្លែងទាំងមូល និងត្រូវតែអនុវត្តតាមចាំបាច់ម៉ែត្ររបស់រដ្ឋ ដូចបានបញ្ជាក់នៅក្នុងការណែនាំចាំបាច់របស់នាយកដ្ឋានសុខាភិបាលរដ្ឋ California ស្តីពីការប្រើប្រាស់រចនាសម្ព័ន្ធបណ្តោះអាសន្នសម្រាប់ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មខាងក្រៅអគារ។ រចនាសម្ព័ន្ធខាងក្រៅអគារដែលមិនឆ្លើយតបតាមលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យរបស់រដ្ឋសម្រាប់ទឹកនៃឆ្នេរខាងក្រៅអគារ ត្រូវបានចាត់ទុកថាជាទឹកនៃឆ្នេរខាងក្នុងអគារ ហើយអតិថិជនទាំងឡាយនៅក្នុងនោះនឹងត្រូវបានរាប់ចំនួន និងរាប់បញ្ចូលជាផ្នែកនៃដែនកំណត់ចំនួនមនុស្សខាងក្នុងអគារសរុប 50% របស់អាជីវកម្ម។
 - ការខ័ណ្ឌចែក ឬប្រជាជនអាចត្រូវបានប្រើនៅក្នុងប្រតិបត្តិការបរិភោគអាហារខាងក្រៅអគារ និងមិនបង្កើតជាចំហៀងបិទជិតឡើយ ដរាបណា មិនមានកម្មស័កខ្ពស់ជាង 3 ហ្វីតពីកម្រាលដី និងមិនរាវដល់លំហូរខ្យល់ដោយសេរីឆ្លងកាត់ទឹកនៃឆ្នេរទាំងមូល។ ការខ័ណ្ឌចែក ឬប្រជាជនដែលមានកម្មស័កខ្ពស់ជាង 3 ហ្វីតត្រូវបានចាត់ទុកថាជាចំហៀងបិទជិតនៃរចនាសម្ព័ន្ធខាងក្រៅអគារ។
 - របង និងជញ្ជាំងដែលមិនរាវដល់លំហូរខ្យល់ មិនត្រូវបានចាត់ទុកថាជាចំហៀងបិទជិតឡើយ សម្រាប់គោលបំណងនៃការកំណត់ថាទឹកនៃឆ្នេរមួយគឺជាផ្នែកនៅខាងក្រៅអគារឬក៏អត់។
- ❑ អតិថិជនត្រូវបានណែនាំថា ពួកគេត្រូវតែពាក់ម៉ាស់ពេលចូលក្នុងទឹកនៃឆ្នេរ នៅពេលដើរទៅកន្លែងណាមួយក្នុងទឹកនៃឆ្នេរនៅពេលប្រើប្រាស់បន្ទប់ទឹក និងតាមការណែនាំដូចបានរៀបរាប់នៅក្នុងផ្នែក D។ នេះអនុវត្តចំពោះមនុស្សទាំងអស់ និងរាងកាយដែលមានអាយុចាប់ពី 2 ឆ្នាំឡើងទៅ។ បុគ្គលដែលត្រូវបានណែនាំដោយអ្នកផ្តល់សេវាវេជ្ជសាស្ត្ររបស់ខ្លួនថាពួកគេមិនគួរពាក់ម៉ាស់ ត្រូវតែពាក់សន្ទះបាំងមុខដែលមានក្រណាត់គ្របនៅតែមុខខាងក្រោម ដើម្បីអនុលោមតាមបទបញ្ជារបស់រដ្ឋដរាបណាវត្តមានសុខភាពរបស់ពួកគេអនុញ្ញាត។ យកលក្ខណៈប្រើក្រណាត់គ្របដែលមានទម្រង់រិតតឹងនៅខាងក្រោមចង្កា។ មិនត្រូវប្រើម៉ាស់ដែលមានរាល់តែមួយផ្លូវឡើយ។ ដើម្បីកាត់ទ្រសុវត្ថិភាពរបស់បុគ្គលិកអ្នកនិងភ្ញៀវផ្សេងទៀត គេត្រូវផ្តល់ម៉ាស់ដល់ភ្ញៀវដែលមកដល់ដោយមិនមានវា។
 - អតិថិជនអាចដោះម៉ាស់បានតែនៅពេលអង្គុយនៅតាមតុ ហើយនិងពេលទទួលទានអាហារ ឬភេសជ្ជៈតែប៉ុណ្ណោះ។
 - អតិថិជនអាចអង្គុយដើម្បីបរិភោគអាហារ ឬភេសជ្ជៈផ្សេងៗ។ អតិថិជនមិនអាចដើរចុះឡើង ឬឈរខណៈពេលបរិភោគឬផឹកបានឡើយ។
 - អតិថិជនដែលបដិសេធមិនពាក់ម៉ាស់ក្រណាត់ អាចត្រូវបានបដិសេធមិនផ្តល់សេវាកម្ម និងស្នើសុំឱ្យចាកចេញ។

❑ ការណែនាំអំពីជំងឺ អាជីវកម្មត្រូវតែដាក់ស្លាកសញ្ញា ឬកាត (មិនតូចជាង 3 x 5 អ៊ុញ) នៅនឹងគុណមួយនឹងការណែនាំដូចខាងក្រោម ឬមានអត្ថន័យស្រដៀងគ្នា បន្ទាប់ពីធ្វើអនាម័យកុនីមួយៗបន្ទាប់ពីក្រុមអតិថិជនប្រើប្រាស់រួច៖

"សូមជួយឱ្យយើងបន្តបើកអាជីវកម្មរបស់យើង ការពារបុគ្គលិករបស់យើង និងការពារអ្នកទទួលអាហារដូចគ្នាដោយអនុវត្តតាមគោលការណ៍ណែនាំសាមញ្ញៗរបស់យើង៖

- បន្តពាក់ម៉ាស់វហូតដល់ម្ហូបអាហារ ឬភេសជ្ជៈរបស់អ្នកត្រូវបានបម្រើជូន និងបន្ទាប់ពីបរិភោគរួច។
- ចូរពាក់ម៉ាស់គ្រប់ពេលដែលអ្នកបម្រើមកជិតគុរបស់អ្នក។
- ចូរពាក់ម៉ាស់គ្រប់ពេលដែលអ្នកចាកចេញពីគុរបស់អ្នក។
- ចូរលាងដៃ ឬធ្វើអនាម័យដៃរបស់អ្នក។

សូមអរគុណសម្រាប់ការជួយការពារសុខភាពបុគ្គលិករបស់យើង និងអតិថិជនដូចគ្នារបស់អ្នក!"

ជម្រើសផ្សេងទៀត ដូចជាស្លាកសញ្ញា ផ្លូវដីជីវិតជាដើម អាចត្រូវបានប្រើនៅក្នុងកន្លែងបរិភោគអាហារ ដើម្បីជម្រាបជូនព័ត៌មាននិងលើកដល់អតិថិជនអំពីការណែនាំទាំងនេះ នៅពេលដែលពួកគេអង្គុយ និងនៅក្នុងពេលវេលា ទាំងមូលដែលពួកគេស្ថិតនៅអាជីវកម្ម។

❑ អតិថិជនដែលមកដល់ទីកន្លែងជាមួយកូនៗ ត្រូវតែប្រាកដថាកូនរបស់ពួកគេស្ថិតនៅក្នុងតុម្តាយ/អាណាព្យាបាល ចៀសវាងការប៉ះពាល់ដទៃ ឬវត្តមានមួយដែលមិនមែនជារបស់ពួកគេ និងកំពុងពាក់ម៉ាស់ប្រើប្រាស់របស់ពួកគេអនុញ្ញាត។

❑ ការពិនិត្យរោគសញ្ញាត្រូវបានធ្វើឡើងមុនពេលភ្ញៀវអាចចូលក្នុងទីកន្លែង។ ការពិនិត្យត្រូវតែរាយការណ៍ការពិនិត្យពាក់ព័ន្ធនឹងការក្អក ការដកដង្ហើមខ្លី ការពិបាកដកដង្ហើម និងគ្រុនក្តៅឬគ្រុនរងា និងជាតិប្រូតេអ៊ីននោះកំពុងស្ថិតក្រោមសេចក្តីបង្គាប់ឱ្យនៅដាច់ដោយឡែក ឬឱ្យនៅដាច់ពីគេនាពេលបច្ចុប្បន្នប្រសិនបើមាន។ ការត្រួតពិនិត្យទាំងនេះអាចធ្វើបានដោយផ្ទាល់ ឬតាមរយៈវិធីផ្សេងដូចជាប្រព័ន្ធចុះឈ្មោះតាមអនឡាញ ឬតាមរយៈស្លាកសញ្ញាដែលបានបិទនៅច្រកចូលទីកន្លែងដោយផ្អែកលើការពិនិត្យរោគសញ្ញាទាំងនេះមិនគួរចូលក្នុងទីកន្លែងឡើយ។

- ការពិនិត្យឃើញអវិជ្ជមាន (គ្មានបញ្ហា)៖ បើសិនជាបុគ្គលមិនមានរោគសញ្ញា និងមិនបានប៉ះពាល់ជាមួយករណីដែលគេដឹងថាជាករណីជំងឺ COVID-19 ក្នុងរយៈពេល 10 ថ្ងៃចុងក្រោយ ពួកគេអាចចូលសម្រាប់ថ្ងៃនោះបាន។
- ការពិនិត្យឃើញវិជ្ជមាន (មានបញ្ហា)៖
 - បើសិនជាបុគ្គលមានការប៉ះពាល់រយៈពេលដែលគេដឹងថាមានជំងឺ COVID-19 ក្នុងរយៈពេល 10 ថ្ងៃចុងក្រោយ ឬបច្ចុប្បន្នកំពុងស្ថិតក្រោមការបង្គាប់ឱ្យនៅដាច់ពីគេ ពួកគេមិនអាចចូលបានឡើយ និងត្រូវតែត្រឡប់ទៅផ្ទះវិញភ្លាមៗដើម្បីនៅដាច់ពីគេ។ ផ្តល់ឱ្យពួកគេនូវការណែនាំអំពីការដាក់ឱ្យនៅដាច់ពីគេ ដែលមាននៅ ph.lacounty.gov/covid-quarantine។
 - បើសិនជាបុគ្គលកំពុងចេញរោគសញ្ញាណាមួយនៃរោគសញ្ញាដែលបានកត់សម្គាល់ខាងលើ ឬកំពុងស្ថិតក្រោមសេចក្តីបង្គាប់ឱ្យនៅដាច់ដោយឡែកនាពេលបច្ចុប្បន្ន ពួកគេមិនអាចចូលបានទេ និងត្រូវតែបញ្ជូនទៅផ្ទះភ្លាមៗដើម្បីនៅដាច់ដោយឡែកនៅផ្ទះ។ ផ្តល់ឱ្យពួកគេនូវការណែនាំអំពីការដាក់ឱ្យនៅដាច់ដោយឡែក ដែលមាននៅ ph.lacounty.gov/covidisolation។

❑ អ្នកបម្រើ អ្នកសម្អាត និង បុគ្គលិកផ្សេងទៀតដែលកំពុងផ្លាស់ទីក្នុងទីកន្លែងដែលបានប្រើដោយអតិថិជន (ពែង បាន កន្សែងកខ្វក់ ។ល។) ឬបាក់ចែកដល់សម្រាប់ក្រុមផ្សេងដែលបន្តបន្ទាប់ពីបញ្ចប់កិច្ចការ។

❑ ម៉ីនុយដែលអាចប្រើប្រាស់ឡើងវិញ ត្រូវបានសម្អាតនិងសម្លាប់មេរោគបន្ទាប់ពីអតិថិជនប្រើប្រាស់ម្តងៗ។ ជម្រើសផ្សេងដូចជា ក្តារផ្លែម៉ីនុយនិងដុំឈាម ម៉ីនុយអេឡិចត្រូនិក ឬម៉ីនុយដែលអាចទាញយកតាមរយៈឧបករណ៍ចល័តត្រូវបានពិចារណា។

❑ កន្លែងអង្គុយរបស់អតិថិជន ត្រូវបានសម្អាតនិងធ្វើអនាម័យបន្ទាប់ពីប្រើប្រាស់ម្តងៗ។ កន្លែងអង្គុយ តុ និងតុផ្សេងៗទៀតនៅលើតុត្រូវតែសម្រាប់ប្រើតែម្តង ឬត្រូវបានសម្អាត/ធ្វើអនាម័យបន្ទាប់ពីអតិថិជនប្រើប្រាស់ម្តងៗ។ កុនីមួយៗមានក្រណាត់គ្របមួយដែលត្រូវបានប្តូរក្នុងចន្លោះភ្ញៀវ ឬផ្ទៃគ្មាននូវដៃម៉ៅដែលត្រូវបានសម្អាតនិងធ្វើអនាម័យក្នុងចន្លោះភ្ញៀវ។

❑ ប្រអប់ឈ្មោះយកទៅបរិភោគខាងក្រៅ ត្រូវបានបំពេញដោយអតិថិជននិងមានតាមសំណើ។

❑ ការប្រតិបត្តិការដោយមិនប្រើសាច់ប្រាក់ត្រូវបានលើកទឹកចិត្ត។ បើសិនជាសមស្របសម្រាប់ទីកន្លែងម្ហូបអាហារ អតិថិជនត្រូវបានអនុញ្ញាតឱ្យឆ្លុះកាតឥណទាន/ឥណពន្ធរបស់ខ្លួន ហើយឧបករណ៍អានកាតត្រូវបានធ្វើអនាម័យយ៉ាងពេញលេញជារៀងរាល់ម៉ោង។

❑ ស្រេចចិត្ត - ពណ៌នាពីវិធានការផ្សេងទៀត (ឧ. ការផ្តល់ម៉ោងធ្វើការសម្រាប់តែជនចាស់ជរា ការផ្តល់ការលើកទឹកចិត្តសម្រាប់ការលក់នៅក្រៅម៉ោងរវល់ខ្លាំង)៖

D. វិធានការណ៍ដែលទំនាក់ទំនងជាមួយសាធារណជន

- ច្បាប់ចម្លងនៃពិធីការនេះ ឬវិញ្ញាបនបត្រអនុលោមតាមសុវត្ថិភាព COVID-19 ខោនធី Los Angeles ដែលបានបោះពុម្ព របស់ទឹកកន្លែង ត្រូវបានបិទផ្សាយនៅគ្រប់ច្រកចូលសាធារណៈទាំងអស់ក្នុងអគារ។ សម្រាប់ព័ត៌មានបន្ថែម ឬដើម្បីបំពេញ កម្មវិធីបញ្ជាក់ដោយខ្លួនឯងដោយអនុលោមតាមសុវត្ថិភាពជំងឺ COVID-19 សូមចូលទៅកាន់ <http://publichealth.lacounty.gov/eh/covid19cert.htm>. ទឹកកន្លែងត្រូវតែរក្សាទុកច្បាប់ចម្លងរបស់ពិធីការ នេះនៅនឹងទីកន្លែងអាជីវកម្មសម្រាប់ការពិនិត្យឡើងវិញទៅតាមការស្នើសុំ។
- ស្លាកសញ្ញាត្រូវបានបិទផ្សាយនៅគ្រប់ច្រកចូលទាំងអស់ដើម្បីរំលឹកដល់សាធារណជនដែលចូលមកបរិភោគឲ្យរក្សាគម្លាតរាង កាយប្រាំមួយហ្វីត លាងដៃ ឬប្រើទឹកអនាម័យលាងដៃនៅពេលចូលក្នុងភោជនីយដ្ឋាន ឲ្យពាក់ម៉ាស់ពេលមិនប្រកាស ឬផឹក និងនៅផ្ទះបើសិនជាពួកគេឈឺ ឬមានរោគសញ្ញាដូចគ្នានឹងជំងឺ COVID-19។ មើល [គេហទំព័រការណែនាំអំពីជំងឺ COVID-19 របស់ DPH ប្រចាំខោនធី](#) សម្រាប់ធនធានបន្ថែម និងគំរូស្លាកសញ្ញាដែលអាចត្រូវបានប្រើដោយអាជីវកម្ម។
- អាជីវកម្មទាំងអស់ ក៏ត្រូវតែបិទស្លាកសញ្ញានៅគ្រប់ច្រកចូលទាំងអស់ និងជម្រាបជូនព័ត៌មានដោយផ្ទាល់មាត់ដល់អតិថិជន ដែលមកដល់សម្រាប់ការបរិភោគអាហារខាងក្នុងអគារថា មនុស្សគ្រប់គ្នាដែលអង្គុយតុជាមួយគ្នាត្រូវតែមកពីគ្រួសារតែមួយ។
- សម្រាប់ភោជនីយដ្ឋានដែលស្ថិតនៅក្នុងអាជីវកម្មមួយទៀត ឬមជ្ឈមណ្ឌលទិញទំនិញ ឬផ្សារខាងក្នុងអគារ ឬខាងក្រៅអគារ ស្លាកសញ្ញាត្រូវបានបិទផ្សាយដែលចង្អុលបង្ហាញថាអតិថិជនមិនអាចបរិភោគ ឬផឹកនេ ក៏ដូចជាមួយលើបរិវេណរបស់ អាជីវកម្ម ឬផ្សារបានទេ លើកលែងតែនៅកន្លែងបរិភោគអាហារខាងក្នុង ឬខាងក្រៅអគារដែលបានកំណត់។
- ស្លាកសញ្ញាត្រូវបានបិទផ្សាយដើម្បីរំលឹកដល់សាធារណជនដែលចូលមកបរិភោគឲ្យរក្សាគម្លាតរាងកាយប្រាំមួយហ្វីត លាងដៃ ឬ ប្រើទឹកអនាម័យលាងដៃនៅពេលចូលក្នុងភោជនីយដ្ឋាន និងនៅផ្ទះបើសិនជាពួកគេឈឺ ឬមានរោគសញ្ញាដូចគ្នានឹងជំងឺ COVID-19។
- ច្រកអនុញ្ញាតរបស់អាជីវកម្ម (គេហទំព័រ បណ្តាញសង្គម ។ល។) ផ្តល់ព័ត៌មានច្បាស់លាស់អំពីម៉ោងបើកទឹកកន្លែង ការតម្រូវឲ្យ ប្រើម៉ាស់ ភាពចាំបាច់ដែលមនុស្សគ្រប់គ្នាដែលអង្គុយនៅតុតែមួយត្រូវមកពីគ្រួសារតែមួយ និង គោលការណ៍ទាក់ទងនឹងការ បញ្ជាទិញជាមុន ការកក់ទុក ការបង់ប្រាក់ជាមុន ការមកយកទំនិញនិង/ឬការដឹកជញ្ជូន និងបញ្ហាដែលពាក់ព័ន្ធផ្សេងៗទៀត។

E. វិធានការណ៍ដែលធានាបាននូវការប្រើប្រាស់សេវាកម្មវិជ្ជមានៗដោយស្មើភាព

- សេវាកម្មដែលចាំបាច់ខ្លាំងសម្រាប់អតិថិជន ត្រូវបានផ្តល់អាទិភាព។
- ប្រតិបត្តិការ ឬសេវាកម្មដែលអាចត្រូវបានផ្តល់ឱ្យបាន ត្រូវបានប្តូរទៅអនុញ្ញាត។
- វិធានការត្រូវបានអនុវត្តដើម្បីធានាបាននូវការទទួលបានទំនិញ និងសេវាកម្មសម្រាប់អតិថិជនដែលមានការលំបាកក្នុងការ ផ្លាស់ទី និង/ឬដែលមានហានិភ័យខ្ពស់នៃសាធារណៈ។

វិធានការណ៍បន្ថែមទាំងឡាយដែលខ្ញុំសព្វខ្ញែងលើ គួរត្រូវបានរាយនៅលើទំព័រដាច់ដោយឡែក ដែលអាជីវកម្ម គួរភ្ជាប់ជាមួយឯកសារនេះ។

អ្នកអាចទាក់ទងបុគ្គលខាងក្រោមជាមួយសំណួរ ឬ មតិអំពីពិធីការនេះ៖

ឈ្មោះទំនាក់ទំនងអាជីវកម្ម៖ _____

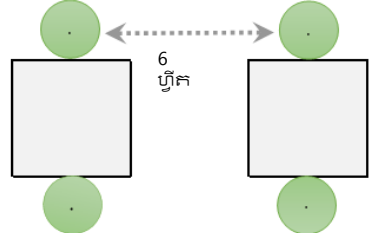
លេខទូរស័ព្ទ៖ _____

កាលបរិច្ឆេទកែសម្រួលចុងក្រោយ៖ _____

ដ្យាក្រាមការអង្គុយ

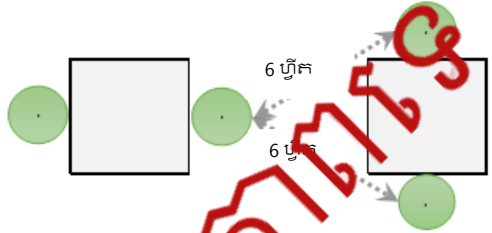
ដ្យាក្រាមទាំងប្រាំមួយ (6) នេះគឺសម្រាប់ប្រើជាកំរិតសម្រាប់ការអង្គុយខាងក្នុង និងខាងក្រៅអគារ។ រយៈពេលមិនអាចត្រូវបានប្រើដើម្បីកាត់បន្ថយគំលាតរវាងកុំដើម្បីបង្កើនចំនួនកន្លែងអង្គុយបានឡើយ។ ការបែងចែកកុំដោយមានគំលាត 8 ហ្វីតដោយគិតពីគែមកុំដោយដល់គែមកុំដោយទៀត នឹងធានាបាននូវការរក្សាគំលាតរយៈពេលយ៉ាងតិច 6 ហ្វីតរវាងអតិថិជនមកពីក្រុមសម្រុះ។

ដ្យាក្រាម 1



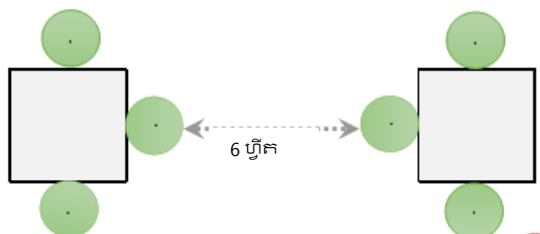
ទន្ទឹមគ្នា
6 ហ្វីតរវាងគោរឹក
គែមគោរឹកដល់គែមគោរឹកដោយទៀត

ដ្យាក្រាម 2



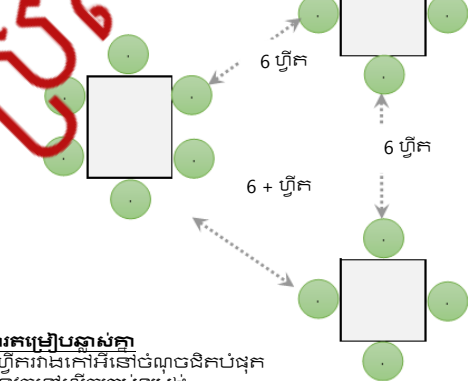
ការអង្គុយបញ្ឈររួមគ្នា
6 ហ្វីតរវាងគោរឹកអតិថិជននិងគោរឹកដាច់គ្នា
គែមគោរឹកដល់គែម ការដោយទៀត

ដ្យាក្រាម 3



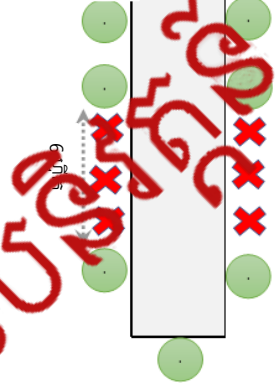
ទន្ទឹមគ្នា
6 ហ្វីតរវាងខ្នងគោរឹកដាក់ខ្នងទល់ខ្នង

ដ្យាក្រាម 4



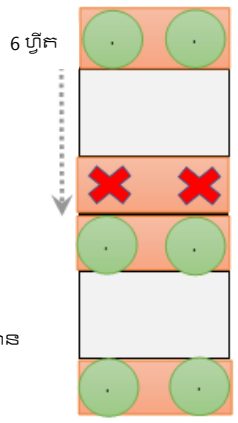
ការគម្របឆ្នាំងស្រក
6 ហ្វីតរវាងគោរឹកនៅចំណុចជិតបំផុត
អនុវត្តទៅលើគ្រប់ទម្រង់

ដ្យាក្រាម 5



កម្រិតទាបទស្សនាមត៌ កាន់រាង
6 ហ្វីតទៅកាន់សមាជិកជិតបំផុត
នៃក្រុមមួយទៀត
គែមគោរឹកដល់គែមគោរឹកដោយទៀត

ដ្យាក្រាម 6



តុប
តុបអចល័កអាច
មានកន្លែងអង្គុយ
ដើម្បីអនុញ្ញាតឱ្យមាន
គំលាតយ៉ាងតិច 6
ហ្វីតរវាងអតិថិជន