

មេរោគកូរ៉ូណាប្រភេទថ្មី (COVID-19)

នាយកដ្ឋានសុខភាពសាធារណៈរបស់ខោនធី Los Angeles សំណួរដែលបានសួរជាញឹកញាប់ (FAQ) - ពិធីការភោជនីយដ្ឋាន

បច្ចុប្បន្នភាពថ្មីៗ:

8/22/20៖ បានបន្ថែមសំណួរដើម្បីបញ្ជាក់ថាភោជនីយដ្ឋានអាចចាក់តម្រូវដែលបានថត និងបើកទូរទស្សន៍សម្រាប់ភ្ញៀវដែលទទួលបានអាហារនៅខាងក្រៅអគារ។ កម្រិតសំឡេងនៃតម្រូវ ឬទូរទស្សន៍ត្រូវតែលៃតម្រូវដើម្បីឲ្យបុគ្គលិកដែលអាចរក្សាកំលាតពីអតិថិជន អាចស្តាប់ឮការកុម្មុង។ (ការផ្លាស់ប្តូរត្រូវបានរំលេចដោយពណ៌លឿង)

1. ហេតុអ្វីបានជាសន្ទះបាំងមុខត្រូវបានតម្រូវសម្រាប់និយោជិត និងបុគ្គលិករត់តុ នៅពេលផ្តល់សេវាដល់អតិថិជននៅតាមតុ?

និយោជិត និងបុគ្គលិករត់តុទាំងអស់មានការប៉ះពាល់ខ្ពស់ជាមួយ កំណក់ទឹកដួរដង្ហើមតូចៗដែលកើតចេញពីអតិថិជនដែលមិនពាក់ក្រណាត់បាំងមុខ និងដែលស្ថិតនៅក្នុងកំលាតប្រាំមួយហ្វីតពីនិយោជិត ឬបុគ្គលិករត់តុផងដែរ។

2. តើការពាក់សន្ទះបាំងមុខមានអត្ថប្រយោជន៍អ្វីខ្លះ?

ដូចកញ្ចក់ Plexiglass ដែរ សន្ទះបាំងមុខជួយកាត់បន្ថយហានិភ័យ (risk) នៃកំណក់ទឹកដួរដង្ហើមតូចៗដែលកើតចេញពីអតិថិជនដែលមិនពាក់បាំងមុខធ្លាក់មកលើមុខ ភ្នែក និងរបាំងមុខរបស់និយោជិត។ ក្រណាត់បាំងមុខការពារអ្នកដទៃពីកំណក់ទឹកតូចៗរបស់អ្នកពាក់។ សន្ទះបាំងមុខជួយការពារពាក់ព័ន្ធកំណក់ទឹកតូចៗរបស់អ្នកដទៃ។

3. តើសន្ទះបាំងមុខគឺជាអ្វី?

សន្ទះបាំងមុខគឺជាស្រទាប់ប្លាស្ទិកថ្លា ជាញឹកញាប់ត្រូវបានចងជាប់នឹងថ្ងាស ដែលផ្តល់ការការពារជាន់ខ្ពស់សម្រាប់តំបន់ផ្ទៃមុខរបស់អ្នកពាក់។ វាមិនមែនជាការជំនួសឲ្យរបាំងមុខឡើយ។ វាក្តៅត្របពីលើថ្ងាសលាតសន្ធឹងដល់ខាងក្រោមចង្កា និងរុំព័ទ្ធដល់ចំហៀងផ្ទៃមុខ។ សន្ទះបាំងមុខគឺមានទាំងជម្រើសប្រើហើយអាចបោះចោលបាន និងអាចប្រើបានឡើងវិញ។

4. តើគេអាចប្រើសន្ទះបាំងមុខឡើងវិញបានដែរឬទេ?

សន្ទះបាំងមុខមិនត្រូវបានចែករំលែករវាងនិយោជិតឡើយ និងត្រូវបានសម្អាត និងសម្លាប់មេរោគ (កែច្នៃឡើងវិញ) នៅពេលមើលឃើញថាប្រឡាក់ និងយ៉ាងក៏ចង្អៀតរាល់ថ្ងៃ (បន្ទាប់ពីគ្រប់រន្ធ) មុនពេលប្រើប្រាស់ឡើងវិញ។ វាត្រូវត្រូវបានរក្សាទុកនៅក្នុងឧបករណ៍ផ្ទុកប្លាស្ទិកថ្លា និងមានដាក់ស្លាកឈ្មោះនិយោជិតដើម្បីទប់ស្កាត់ការចែករំលែកដោយចៃដន្យរវាងនិយោជិត។

5. តើដំណើរការកែច្នៃឡើងវិញទាមទារអ្វីខ្លះ?

សន្ទះបាំងមុខដែលអាចប្រើប្រាស់ឡើងវិញ គឺត្រូវប្រើ និងសម្លាប់មេរោគទៅតាមការណែនាំរបស់ក្រុមហ៊ុនផលិត។ ព័ត៌មានបន្ថែមអាចរកបាននៅ <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/hcp/non-us-settings/emergency-considerations-ppe.html>។

6. តើវ៉ែនតាហ្គោលអាចត្រូវបានប្រើជំនួសសន្ទះបាំងមុខបានដែរឬទេ?

ទេ! សន្ទះបាំងមុខផ្តល់តំបន់ការពារបន្ថែម និងជម្រើសសម្រាប់និយោជិតពីកំណក់ទឹកដួរដង្ហើមតូចៗរបស់អ្នកដទៃ។

7. តើសន្ទះបាំងមុខត្រូវបានតម្រូវសម្រាប់បុគ្គលិកសម្អាតដែរឬទេ?

និយោជិតដែលត្រូវបានចាក់តាំងឲ្យសម្អាតប្រដាប់ប្រដាប់ដែលប្រើប្រាស់ច្រើនដង ត្រូវទទួលបានរបាំងមុខ និងវ៉ែនតាការពារ ឬសន្ទះបាំងមុខដើម្បីការពារភ្នែក ច្រមុះ និងមាត់របស់ពួកគេពីការឆ្លងមេរោគដោយសារការខ្ចាតទឹក។ ឧបករណ៍ការពារដែលអាចប្រើប្រាស់ឡើងវិញដូចជាសន្ទះបាំងមុខ និងវ៉ែនតាត្រូវសម្លាប់មេរោគឲ្យបានល្អបន្ទាប់ពីប្រើប្រាស់ម្តងៗ។

8. តើការពាក់ក្រណាត់បាំងមុខគឺជាការតម្រូវ ឬជាការណែនាំ?

ក្រណាត់បាំងមុខត្រូវបានតម្រូវសម្រាប់និយោជិតទាំងអស់ នៅពេលទាក់ទងជាមួយគ្នា និងជាមួយអតិថិជនឬភ្ញៀវ។ វាត្រូវត្រូវបានតម្រូវនៅពេលចេញទៅទីសាធារណៈផងដែរ។ បុគ្គលដែលមានបញ្ហាសុខភាពដែលរារាំងពួកគេមិនឲ្យពាក់ក្រណាត់បាំងមុខត្រូវបានលើកលែង ដូចគ្នានឹងកុមារដែលមានអាយុក្រោម 2 ឆ្នាំផងដែរ។



មេរោគកូរ៉ូណាប្រភេទថ្មី (COVID-19)

នាយកដ្ឋានសុខភាពសាធារណៈរបស់ខោនធី Los Angeles សំណួរដែលបានសួរជាញឹកញាប់ (FAQ) - ពិធីការភោជនីយដ្ឋាន

9. តើប្រតិបត្តិករទឹកនៃម្ហូបអាហារត្រូវបានតម្រូវឱ្យជូនដំណឹងដល់នាយកដ្ឋានសុខភាពសាធារណៈអំពីបុគ្គលិកដែលត្រូវបានបញ្ជាក់ ឬសង្ស័យថាមានជំងឺ COVID-19 នៅពេលណា?
ប្រតិបត្តិករទឹកនៃម្ហូបអាហារ ត្រូវបានតម្រូវឱ្យជូនដំណឹងដល់នាយកដ្ឋានសុខភាពសាធារណៈ នៅពេលករណីដែលបានបញ្ជាក់ ឬសង្ស័យនៃជំងឺ COVID-19 ចាប់ពីថ្ងៃ (3) ករណីឡើងទៅ កើតឡើងក្នុងរយៈពេល 14 ថ្ងៃ។ គេអាចជូនដំណឹងដល់នាយកដ្ឋានសុខភាពសាធារណៈ ដោយទូរស័ព្ទទៅលេខ (888) 397-3993 ឬ (213) 240-7821។
10. តើទឹកនៃម្ហូបអាហារចាំបាច់ត្រូវបិទផ្សាយទំព័រទាំងអស់នៃ "ពិធីការសម្រាប់ការបើកភោជនីយដ្ឋានសម្រាប់ការបរិភោគនៅនឹងកន្លែង៖ ឧបសម្ព័ន្ធ I" ឬត្រឹមតែទំព័រដំបូង?
ប្រតិបត្តិករទឹកនៃម្ហូបអាហារត្រូវបានតម្រូវឱ្យអនុវត្ត "ពិធីការ" នេះ និងបិទផ្សាយឯកសារទាំងស្រុងនៅខាងមុខច្រកចូលអាចមើលឃើញ ដើម្បីឱ្យអភិវឌ្ឍន៍ ឬភ្ញៀវមើល នៅពេលដែលពួកគេចូល។
11. មាន "សេចក្តីបង្គាប់សុខភាព" មួយចំនួនដែលត្រូវបានចុះផ្សាយ។ តើខ្ញុំធ្វើដូចម្តេចដើម្បីដឹងថាខ្ញុំត្រូវគោរពតាមមួយណា?
នាយកដ្ឋានសុខភាពសាធារណៈ កំពុងអនុវត្តវិធីសាស្ត្រតាមដំណាក់កាល ដែលបានគាំទ្រដោយវិទ្យាសាស្ត្រ និងជំនាញការសុខភាពសាធារណៈ ដើម្បីពង្រីកប្រតិបត្តិការអាជីវកម្ម។ អាស្រ័យហេតុនេះ វាជាការសំខាន់ដែលត្រូវចូលមើលគេហទំព័រនាយកដ្ឋានសុខភាពសាធារណៈឱ្យបានញឹកញាប់សម្រាប់ សេចក្តីបង្គាប់របស់មន្ត្រីសុខាភិបាលថ្មីៗបំផុត បច្ចុប្បន្នភាពជាប្រចាំ និងការណែនាំថ្មីៗបំផុត។ ទាំងនេះអាចរកបាននៅ <http://publichealth.lacounty.gov/media/coronavirus/>
12. តើមានកំណត់ដើម្បីទទួលបានព័ត៌មានអំពី HOO?
សេចក្តីបង្គាប់របស់មន្ត្រីសុខាភិបាលអាចរកបាននៅ <http://publichealth.lacounty.gov/media/coronavirus/>
13. តើទឹកនៃម្ហូបអាហារអាចទុកដបអំបិល និងប្រេងនៅលើតុបានដែរឬទេ?
ដបអំបិល និងប្រេងមិនគួរមាននៅលើតុ មុនពេលដែលក្រុមបន្ទាប់អង្គុយនៅនឹងតុឡើយ លុះត្រាតែវាត្រូវបានសម្អាត និងសម្លាប់មេរោគមុនពេលពួកគេចូលអង្គុយ។ ប្រអប់គ្រឿងផ្សំដែលប្រើតែមួយដងគឺត្រូវបានណែនាំយ៉ាងខ្លាំង។
14. តើសម្ភារៈប្រភេទអ្វីខ្លះអាចត្រូវបានប្រើសម្រាប់រៀបចំ?
រៀងត្រូវតែធ្វើឡើងពីវត្ថុធាតុដែលមិនជ្រាបទឹក អាចសម្អាតបាន និងជាប់ល្អ ដែលអាចត្រូវបានសម្អាតជាញឹកញាប់។
15. តើសាលធុបំលៀងអាចត្រូវបានបើកសម្រាប់អាជីវកម្មបានដែរឬទេ?
សាលធុបំលៀងមិនត្រូវបានអនុញ្ញាតឱ្យរៀបចំព្រឹត្តិការណ៍ណាមួយ ឬការប្រមូលផ្តុំផ្សេងទៀតនៅទីកន្លែងឡើយ។ ទោះជាយ៉ាងណាក៏ដោយ បើសិនជាសាលធុបំលៀងមានលិខិតអនុញ្ញាតភោជនីយដ្ឋាននាពេលបច្ចុប្បន្ន ទីកន្លែងធុបំលៀងអាចប្រើទីកន្លែងនេះដើម្បីផ្តល់ជូនតែកន្លែងអង្គុយ ម្ហូបអាហារនៅទីកន្លែងបរិភោគខាងក្រៅអគារ បើសិនជាមាន និងត្រូវតែគោរពតាមឧបសម្ព័ន្ធ I ពិធីការសម្រាប់ការបើកភោជនីយដ្ឋានសម្រាប់ការបរិភោគអាហារនៅនឹងកន្លែង (សេចក្តីបង្គាប់ដែលបានកែសម្រួលបានចុះផ្សាយនៅថ្ងៃទី 1 ខែកក្កដាឆ្នាំ 2020)។ សាលធុបំលៀង និងភោជនីយដ្ឋានអាចបន្តផ្តល់ និងត្រូវបានលើកទឹកចិត្តឱ្យផ្តល់សេវាដឹកជញ្ជូន និងយកទៅបរិភោគខាងក្រៅទៅតាមកម្រិតដែលអាចធ្វើបាន។
16. តើធ្វើដូចម្តេចបើសិនជាបុគ្គលិកភោជនីយដ្ឋានមិនអាចពាក់របាំងមុខដោយសារលក្ខខ័ណ្ឌសុខភាព តើបុគ្គលិកត្រូវបានលើកលែងពីសេចក្តីតម្រូវនេះដែរឬទេ?
គេគួរធ្វើកិច្ចខិតខំប្រឹងប្រែងគ្រប់បែបយ៉ាងដើម្បីធ្វើការចាក់តាំងឡើងវិញ សម្រាប់បុគ្គលិកម្ហូបអាហារដែលមានលក្ខខ័ណ្ឌសុខភាព ដែលរារាំងមិនឱ្យពួកគេពាក់របាំងមុខទៅកាន់ភារកិច្ចដែលពួកគេមិនមានការប៉ះពាល់ជាមួយសាធារណជន ឬម្ហូបអាហារឬភេសជ្ជៈដែលមិនបានគ្រប។ បើសិនជាមិនអាច ពាក់របាំងមុខ ឬម៉ាស់បាន បុគ្គលិកម្ហូបអាហារដែលកំពុងបម្រើអភិវឌ្ឍន៍នៅទីកន្លែងបរិភោគខាងក្រៅអគារ ត្រូវបានតម្រូវ



មេរោគកូរ៉ូណាប្រភេទថ្មី (COVID-19)

នាយកដ្ឋានសុខភាពសាធារណៈរបស់ខោនធី Los Angeles សំណួរដែលបានសួរជាញឹកញាប់ (FAQ) - ពិធីការភោជនីយដ្ឋាន

ឲ្យពាក់សន្ទះបាំងមុខដែលមានខ្សែរឹកនៅតែមិនខាងក្រោម ដែលមានទម្រង់រឹបតឹងខាងក្រោមចង្កា និង គួរធ្វើការត្រួតពិនិត្យរោគសញ្ញាកាន់តែម៉ឺងម៉ាត់ ដូចជាការពិនិត្យសីតុណ្ហភាពដែលចាំបាច់។

17. តើហាងកាហ្វេមានប្រភេទក្តារ អាចធ្វើប្រតិបត្តិការ និងអនុញ្ញាតឲ្យអតិថិជនអង្គុយ និងលេងប្រភេទក្តារ (ដូចជា Monopoly, អុក, គូសក្រឡាចក្រត្រង ។ល។) បានដែរឬទេ?

ទេ។ សេចក្តីបង្គាប់របស់មន្ត្រីសុខាភិបាលបច្ចុប្បន្ន ហាមឃាត់ប្រតិបត្តិការកម្សាន្ត។ ភោជនីយដ្ឋានអាចផ្តល់ សេវាកម្មម្ហូបអាហារ ដូចជាការបរិភោគអាហារខាងក្រៅអគារនៅនឹងកន្លែង តែមិនត្រូវឲ្យមានប្រភេទឡើយ។

18. តើគេនឹងត្រូវការប្រុងប្រយ័ត្នសម្រាប់ការបរិភោគអាហារខាងក្រៅអគារដែរឬទេ ហើយតើវាត្រូវបានអនុម័តយ៉ាងដូចម្តេច?

បើសិនជាកន្លែងអង្គុយស្ថិតនៅលើចិញ្ចើមផ្លូវ - រោងដែលមិនជ្រាបទឹកនិងអាចសម្អាតបានដែលមានកម្ពស់ យ៉ាងតិច 6 ហ្វីតគួរត្រូវបានផ្តល់ឲ្យដើម្បីការពារអ្នកបរិភោគពីអ្នកឡើងដើរដែលដើរជិត បើសិនជាមិនអាច រក្សាគម្លាតរាងកាយ 6 ហ្វីតបាន។ គួរប្រើក្បាលយោបល់ជាមួយមន្ត្រីកំណត់ទីតាំងក្នុងតំបន់ បើសិនជាកន្លែងត្រូវ បានដាក់នៅលើចិញ្ចើមផ្លូវ ឬនៅក្នុងទីកន្លែងចំណតយានយន្ត។ ពុំនោះទេ ការអង្គុយនៅខាងក្រៅអគារ គួរមានគម្លាតយ៉ាងតិច 6 ហ្វីតរវាងគុបរិភោគនីមួយៗ (គម្លាត 6 ហ្វីតគួរត្រូវបានវាស់ពីទីតាំងអតិថិជន)។ រោងត្រូវតែធ្វើឡើងពីវត្តធាតុដែលមិនជ្រាបទឹក អាចសម្អាតបាន និងជាបន្ត ដែលអាចត្រូវបានសម្អាត និងធ្វើអនាម័យជាញឹកញាប់។

19. តើមានសេចក្តីតម្រូវអំពីការរក្សាគម្លាតរវាងគុបសម្រាប់ទីកន្លែងបរិភោគនៅខាងក្រៅអគារ?

កន្លែងអង្គុយនៅខាងក្រៅអគារ ត្រូវគោរពតាមសេចក្តីតម្រូវនៃការរក្សាគម្លាតរាងកាយ 6 ហ្វីត រវាងគុបអតិថិជន។

20. តើអតិថិជនអាចចាប់យកយ៉ាអូ និងគ្រឿងបន្លែមពីលើយ៉ាអូដោយខ្លួនឯងនៅកន្លែងលក់យ៉ាអូបានដែរទេ?

ទេ។ ម៉ាស៊ីនបម្រើសេវាកម្មដោយខ្លួនឯង ដូចជាម៉ាស៊ីនយ៉ាអូកក និងគ្រឿងបន្លែមពីលើ ត្រូវបានបញ្ចេញដោយ បុគ្គលិកម្ហូបអាហារម្នាក់ ហើយនឹងត្រូវបានសម្អាត និងធ្វើអនាម័យជាញឹកញាប់។

21. តើអាចមានការប្រគុំតន្ត្រីផ្ទាល់ និង DJ នៅភោជនីយដ្ឋានបរិភោគខាងក្រៅអគារដែរឬទេ?

បច្ចុប្បន្ន មន្ត្រីសុខាភិបាលបង្គាប់ឲ្យបិទសាលសម្តែង ទីកន្លែងប្រគុំតន្ត្រី ក៏ដូចជាព្រឹត្តិការណ៍ និងការប្រមូល ផ្តុំទាំងអស់ជាបន្ត។ "ពិធីការសម្រាប់ការបើកភោជនីយដ្ឋានសម្រាប់ការបរិភោគអាហារនៅនឹងកន្លែង៖ ឧបសម្ព័ន្ធ I" នេះមិនមែនសម្រាប់ការប្រគុំតន្ត្រី ការសម្តែង ឬទីកន្លែងកម្សាន្តដែលមានប្រតិបត្តិការ ម្ហូបអាហារនៅនឹងកន្លែងនោះទេ។

22. ខ្ញុំគឺជាបុគ្គលិកម្ហូបអាហារនៅភោជនីយដ្ឋានមួយ តើខ្ញុំគួរធ្វើដូចម្តេច បើសិនជាខ្ញុំធ្វើតេស្តវិជ្ជមានសម្រាប់ជំងឺ COVID-19?

នៅពេលបុគ្គលិកម្ហូបអាហារបានធ្វើតេស្តវិជ្ជមានសម្រាប់ជំងឺ COVID-19 បុគ្គលិកនោះត្រូវតែស្ថិតនៅផ្ទះ និង អនុវត្តតាមការណែនាំ Public Health សម្រាប់ [ការដាក់ខ្លួនឲ្យនៅដាច់ដោយឡែក](#)។ និយោជកត្រូវតែមានពិធីការ មួយដើម្បីឲ្យបុគ្គលិកដាក់ខ្លួនដាច់ដោយឡែកនៅផ្ទះ និងតម្រូវឲ្យមានការដាក់ខ្លួនឲ្យនៅដាច់ពីគេភ្លាមៗសម្រាប់ បុគ្គលិកទាំងអស់ដែលមានការប៉ះពាល់ជិតស្និទ្ធ ឬមានការប៉ះពាល់នៅកន្លែងធ្វើការជាមួយករណី។

23. តើមានការផ្លាស់ប្តូរអ្វីខ្លះទៅលើ សេចក្តីបង្គាប់របស់មន្ត្រីសុខាភិបាលថ្មី សម្រាប់ភោជនីយដ្ឋាន បារ ហាងលក់ស្រា កន្លែងបិតស្រា រោងចម្រាញ់ស្រា និងកន្លែងធ្វើស្រា?

មន្ត្រីសុខាភិបាលបង្គាប់ឲ្យបិទបារ កន្លែងបិតស្រា បន្ទប់ភក្សស្រា រោងចម្រាញ់ស្រា និងកន្លែងធ្វើស្រាដែលមាន លិខិតអនុញ្ញាតសុខភាពសាធារណៈនៃភោជនីយដ្ឋានមានហានិភ័យ (risk) ទាបដែលមានសុពលភាព និង បានចេញដោយខោនធី Los Angeles ជាបន្ត។ ចាប់ផ្តើមពីថ្ងៃទី 1 ខែកក្កដាឆ្នាំ 2020 ភោជនីយដ្ឋានទាំងអស់ ដោយរាប់បញ្ចូលទាំងកន្លែងអង្គុយនៃអាហារដ្ឋានក្នុងផ្សារលក់ទំនិញ និងមជ្ឈមណ្ឌលទិញទំនិញក្នុងអគារ ត្រូវតែ បញ្ឈប់ការបរិភោគអាហារនៅនឹងកន្លែងដោយផ្ទាល់ ក្នុងអគាររហូតដល់មានការជូនដំណឹងជាថ្មី។



មេរោគកូរ៉ូណាប្រភេទថ្មី (COVID-19)

នាយកដ្ឋានសុខភាពសាធារណៈរបស់ខោនធី Los Angeles សំណួរដែលបានសួរជាញឹកញាប់ (FAQ) - ពិធីការភោជនីយដ្ឋាន

ភោជនីយដ្ឋានអាចបន្តផ្តល់កន្លែងអង្គុយ ម្ហូបអាហារនៅទីកន្លែងបរិភោគអាហារខាងក្រៅអគារ ដែលត្រូវបានរៀបចំនៅនឹងកន្លែង ដូចបានអនុញ្ញាតដោយសេចក្តីបង្គាប់របស់មន្ត្រីសុខាភិបាល។

24. ដោយសារពេលនេះ បន្ទប់បរិភោគអាហារដោយផ្ទាល់ខាងក្នុងអគារត្រូវបានបិទ យើងចង់ធ្វើឱ្យប្រាកដថា ភ្ញៀវរបស់យើងមានសុខភាពនៅក្រោមកម្ដៅភ្លើង។ តើយើងអាចមានម៉ាស៊ីនបាញ់សំណើម (patio misters) បានដែរឬទេ ហើយតើវាអាចទទួលបាននៅក្នុងពិភពលោកដែលមានជំងឺ COVID-19 ដែរឬទេ?
បាន ម៉ាស៊ីនបាញ់សំណើម (patio misters) ត្រូវបានអនុញ្ញាត និងអាចប្រើប្រាស់បាន។

25. តើភោជនីយដ្ឋានអាចប្រើរបាំងសម្រាប់ទីកន្លែងបរិភោគអាហារនៅនឹងកន្លែងខាងក្រៅអគារបានដែរឬទេ បើសិនជាមិនអាចធ្វើការរក្សាកំលាំងកាយ 6 ហ្វីតបាន ដើម្បីបង្កើនចំនួនកន្លែងអង្គុយ?
បាន។ ការប្រើប្រាស់របាំង អាចត្រូវបានអនុញ្ញាត បើសិនជាមិនអាចធ្វើការរក្សាកំលាំងកាយ 6 ហ្វីត ឬនៅពេលត្រូវបានប្រើដើម្បីបង្កើនចំនួនតុ/កៅអីរវាងអតិថិជននៅក្នុងកន្លែងបរិភោគអាហារខាងក្រៅអគារ។ កន្លែងបរិភោគអាហារខាងក្រៅអគារ មិនអនុវត្តតាមដែនកំណត់នៃសមត្ថភាពផ្ទះឡើយ។ គួរប្រឹក្សាយោបល់ជាមួយមន្ត្រីកំណត់ទីតាំងក្នុងតំបន់ បើសិនជាគុណតម្លៃត្រូវបានដាក់នៅលើចិញ្ចើមផ្ទាល់ និងចំណតយានយន្ត។ របាំងដែលមិនជ្រាបទឹកត្រូវតែមានកម្ពស់យ៉ាងតិចប្រាំមួយហ្វីត (ឬខ្ពស់ជាងនេះបើសិនជាកៅអីអង្គុយខ្ពស់ជាងនេះត្រូវបានប្រើ) ពីបាតនៃតុ/តុដែលអាចត្រូវបានប្រើដើម្បីកាត់បន្ថយការប៉ះពាល់រវាងអតិថិជន។

26. ជាមួយសេចក្តីតម្រូវពីមន្ត្រីសុខាភិបាលបច្ចុប្បន្នដែលអនុញ្ញាតឱ្យការបរិភោគអាហារដោយផ្ទាល់ធ្វើឡើង តែនៅខាងក្រៅ តើកន្លែងបរិភោគអាហារនៅខាងក្រៅត្រូវបានកំណត់យ៉ាងដូចម្តេច?
ការបរិភោគអាហារខាងក្រៅអគារ ត្រូវបានកំណត់ថាជាការប្រើប្រាស់កន្លែងខាងក្រៅ នៅជាប់គ្នាដោយមិនមានជញ្ជាំងរឹងមាំច្រើនជាងមួយសម្រាប់សកម្មភាពបរិភោគអាហារដោយផ្ទាល់ ដែលធ្វើឡើងនៅខាងក្នុងអាជីវកម្ម។ កន្លែងបរិភោគអាហារខាងក្រៅអគារ អាចពង្រីករហូតដល់ចិញ្ចើមផ្ទាល់ និងចំណតយានយន្ត។ បើសិនជាកន្លែងបរិភោគអាហារខាងក្រៅអគារស្ថិតនៅលើចិញ្ចើមផ្ទាល់ - របាំងដែលមិនជ្រាបទឹកនិងអាចសម្អាតបានដែលមានកម្ពស់យ៉ាងតិច 6 ហ្វីតត្រូវត្រូវបានផ្តល់ឱ្យដើម្បីការពារអ្នកបរិភោគពីអ្នកផ្សេងទៀត បើសិនជាមិនអាចរក្សាកំលាំងកាយ 6 ហ្វីតបាន។ គួរប្រឹក្សាយោបល់ជាមួយមន្ត្រីកំណត់ទីតាំងក្នុងតំបន់ បើសិនជាគុណតម្លៃត្រូវបានដាក់នៅលើចិញ្ចើមផ្ទាល់ ឬនៅក្នុងទីកន្លែងចំណតយានយន្ត។ ដោយសារបរិយាកាសខ្យល់បើកចំហ ការបរិភោគអាហារខាងក្រៅអគារ អាចកាត់បន្ថយការរីករាលដាលនៃជំងឺ COVID-19 តាមរយៈការប៉ះពាល់ពីមនុស្សម្នាក់ទៅមនុស្សម្នាក់ទៀត។

- កន្លែងបរិភោគអាហារខាងក្រៅអគារ មិនរាប់បញ្ចូលខាងក្រោមឡើយ៖
- កន្លែងបិទជិតដោយមានម្លប់ឈើពេញលេញ ដែលមិនអនុញ្ញាតឱ្យមានខ្យល់ចេញចូលសមស្រប
 - កន្លែងបរិភោគអាហារខាងក្នុងអគារដែលបានបើកបង្អួចចំហ

27. តើយើងនៅតែត្រូវបានតម្រូវឱ្យមានបន្ទប់ទឹកសម្រាប់អតិថិជនដែលបើកចូល ទោះបីជាមិនមានសេវាកម្មបរិភោគខាងក្នុងអគារ ឬសេវាកម្មយកទៅបរិភោគខាងក្រៅតាមរយៈបន្ទប់បរិភោគក៏ដោយឬ?

ត្រឹមត្រូវ។ ទោះបីជាភោជនីយដ្ឋានរបស់អ្នកអាចចាក់សោច្រកចូលចម្បងក៏ដោយ បើសិនជាទីកន្លែងរបស់អ្នកបានផ្តល់ជូនបន្ទប់ទឹកដល់អតិថិជនមុនពេលមានការផ្ទុះជំងឺ COVID-19 បន្ទប់ទឹកត្រូវតែ មានជាបន្តសម្រាប់អតិថិជន។ បើសិនជាភោជនីយដ្ឋានរបស់អ្នកផ្តល់ជូនម្ហូបអាហារតាមរយៈសេវាកម្មដឹក ជញ្ជូនភាគីទី 3 (ឧ. Door Dash, Grubhub ។ល។) អ្នកបើកបរដែលមកយកម្ហូបអាហារ គួរអាចចូលប្រើបន្ទប់ទឹកបាន (បើជាធម្មតាគឺបើកសម្រាប់អតិថិជន) ដើម្បីលាងដៃរបស់ពួកគេ មុនពេលយកម្ហូបអាហារសម្រាប់ ដឹកជញ្ជូន។

មេរោគកូរ៉ូណាប្រភេទថ្មី (COVID-19)

នាយកដ្ឋានសុខភាពសាធារណៈរបស់ខោនធី Los Angeles សំណួរដែលបានសួរជាញឹកញាប់ (FAQ) - ពិធីការភោជនីយដ្ឋាន

28. ពិធីការបច្ចុប្បន្នចែងថាការកម្សាន្តដោយផ្ទាល់ត្រូវបានហាមឃាត់នៅតាមភោជនីយដ្ឋាន។

**តើវាការបញ្ឈប់ការចាក់គ្រឿង ឬការបើកទូរទស្សន៍សម្រាប់ភ្ញៀវជាផ្នែកមួយនៃបទពិសោធន៍
នៃការទទួលទានអាហារនៅខាងក្រៅអគារផងដែរឬ?**

ទេ ភោជនីយដ្ឋានអាចចាក់គ្រឿងដែលបានថត និងបើកទូរទស្សន៍សម្រាប់ភ្ញៀវដែលទទួលទានអាហារ
នៅខាងក្រៅអគារ។ កម្រិតសំឡេងនៃគ្រឿង ឬទូរទស្សន៍ត្រូវតែលើកម្រិតដើម្បីឱ្យបុគ្គលិកដែលអាច
រក្សាកំលាតពីអតិថិជន អាចស្តាប់ឮការកុម្ម័ង។

