មេរោគកូរ៉ូណាប្រភេទថ្មី (COVID-19)

Los Angeles County Department of Public Health
ការណែនាំសម្រាប់កន្លែងចំណីអាហារ

ជាការឆ្លើយតបនឹងការផ្ទុះជំងឺ COVID-19 (មេរោគកូរ៉ូណាប្រភេទថ្មី) និងសេចក្តីប្រកាសដោយអភិបាលរដ្ឋ California លោក Gavin Newsom ទាក់ទងនឹងការប្រមូលផ្តុំនៅទីសាធារណៈ បន្ថែមលើសេចក្តីបង្គាប់សុខភាពដែលចេញដោយ Department of Public Health ដែលចូលជាធរមានភ្លាមៗ បារ កន្លែងផលិតស្រា និងទីកន្លែងចំណីអាហារលក់រាយនានាត្រូវតែគោរពតាមចំណុចដូចខាងក្រោម៖

ទីកន្លែងចំណីអាហារដែលបរិភោគនៅក្នុងនោះ

- ភោជនីយដ្ឋាន និងទីកន្លែងចំណីអាហារលក់រាយទាំងអស់ ត្រូវបានហាមឃាត់មិនឲ្យបម្រើម្ហូបអាហារសម្រាប់បរិភោគនៅទីកន្លែងទាំងក្នុង និងក្រៅបន្ទប់។
- ភោជនីយដ្ឋាន និងទីកន្លែងចំណីអាហារលក់រាយ អាចបន្តធ្វើប្រតិបត្តិការក្នុងគោលបំណងរៀបចំ និងផ្តល់ជូនម្ហូបអាហារដល់អតិថិជន តាមរយៈសេវាកម្មដឹកជញ្ជូន ទៅយក ឬបើកចូល (drive-thru)។
- បារ និងកន្លែងផលិតស្រាដែលមានលិខិតអនុញ្ញាតជាទីកន្លែងចំណីអាហារ អាចបន្តបើកទ្វារក្នុងគោលបំណងបន្តរៀបចំ និងផ្តល់ជូនចំណីអាហារដល់អតិថិជនតាមរយៈសេវាកម្មដឹកជញ្ជូន ឬទៅយក។ បារ ឬកន្លែងផលិតស្រា ដែលមិនមានលិខិតអនុញ្ញាតជាទីកន្លែងចំណីអាហារ មិនត្រូវបានអនុញ្ញាតឲ្យបើកទេ។
- សម្រាប់ទីកន្លែងចំណីអាហារដែលផ្តល់ជម្រើសទៅយក ឬដឹកជញ្ជូនចំណីអាហារ ប្រតិបត្តិករកន្លែងចំណីអាហារត្រូវបានណែនាំឲ្យបង្កើត ការអនុវត្តរក្សាគំលាតសង្គម (social distancing) សម្រាប់អតិថិជនដែលតម្រង់ជួរ នៅពេលធ្វើការបញ្ជាទិញ ឬក្នុងអំឡុងពេលទៅយក។

អាហារដ្ឋាន ហាងលក់ឥវ៉ាន់ និងភោជនីយដ្ឋានដែលស្ថិតនៅក្នុងមន្ទីរពេទ្យ ផ្ទះថែទាំ ឬទីកន្លែងស្រដៀងគ្នា ត្រូវបានលើកលែង ទោះជាយ៉ាងណាក៏ដោយ សូមណែនាំឲ្យធ្វើឲ្យប្រាកដថាតម្រូវការរក្សាគំលាតសង្គមបានសមស្របអាចត្រូវបានបំពេញតាម (6 ហ្វីតពីអតិថិជនផ្សេងទៀត) សម្រាប់ការបរិភោគនៅនឹងកន្លែង។

ហាងលក់គ្រឿងទេស, Convenience stores, [**ទីផ្សារកសិករដែលមានការបញ្ជាក់ត្រឹមត្រូវ**]() **និងទីកន្លែងចំណីអាហារចល័ត** (ឧ. **ឡានលក់អាហារ រទេះរុញលក់អាហារ) ត្រូវបានលើកលែងពីសេចក្តីបង្គាប់ទាំងនេះ**

- ណែនាំឲ្យតាមដានសមត្ថភាពអតិថិជនដើម្បីផ្តល់ជូនការរក្សាគំលាតសង្គមដល់អតិថិជន។ វាមានសារៈសំខាន់ជាពិសេសសម្រាប់ជួររង់ចាំ ដូចជាបញ្ជរគិតលុយ ឬជួរបញ្ជរបញ្ជាទិញ។
- ហាងលក់គ្រឿងទេសដែលមានកន្លែងបរិភោគនៅនឹងកន្លែង មិនអាចផ្តល់ជម្រើសបរិភោគនៅខាងក្នុងបានឡើយ មិនថាខាងក្នុង ឬខាងក្រៅបន្ទប់ឡើយ និងត្រូវគោរពតាមការណែនាំដែលមានរៀបរាប់ខាងលើ។
- ហាងលក់គ្រឿងទេស និងហាងលក់ទំនិញងាយស្រួល (Convenience stores) ដែលផ្តល់ជូនសេវាចាប់ចំណីអាហារដែលមិនបានវេចខ្ចប់ (ឧ. ណាចូ (nachos) បន្លែសាឡាត់ (salad bar)) ដោយខ្លួនឯង ត្រូវបញ្ឈប់ការអនុញ្ញាតឲ្យអតិថិជនចាប់ដោយខ្លួនឯង។

ការរំលឹកបន្ថែមដល់ទីកន្លែងចំណីអាហារ

បុគ្គលិកឈឺ

- បុគ្គលិកដែលឈឺត្រូវបានណែនាំឲ្យនៅផ្ទះ និងមិនត្រឡប់មកធ្វើការរហូតដល់ពួកគេលែងមានអាការៈគ្រុនក្តៅយ៉ាងតិច 72 ម៉ោងដោយមិនប្រើថ្នាំបញ្ចុះកម្តៅ។
- បុគ្គលិកដែលមើលទៅដូចជាឈឺនៅពេលមកដល់កន្លែងធ្វើការ ឬធ្លាក់ខ្លួនឈឺក្នុងអំឡុងពេលធ្វើការគួរត្រូវបានបញ្ជូនទៅផ្ទះវិញភ្លាមៗ។

មេរោគកូរ៉ូណាប្រភេទថ្មី (COVID-19)

Los Angeles County Department of Public Health
ការណែនាំសម្រាប់កន្លែងចំណីអាហារ

អតិថិជនដែលបង្ហាញអាការៈឈឺ

- ដាក់ស្លាកនៅកន្លែងដែលអាចមើលឃើញ ដោយស្នើឲ្យអតិថិជនស្ថិតនៅផ្ទះ បើសិនជាពួកគេឈឺ ទោះបីជាមានជំងឺស្រាលក៏ដោយ។ http://publichealth.lacounty.gov/media/coronavirus/StayHome.pdf
- ផ្តល់កន្សែង ឬក្រណាត់ជូតមាត់បន្ថែមឲ្យអតិថិជនប្រើ នៅពេលពួកគេក្អក ឬកណ្តាស់។
- ធ្វើឲ្យប្រាកដថាបន្ទប់ទឹកមានផ្តល់គ្រប់គ្រាន់នូវសាប៊ូ កន្សែងប្រើប្រាស់ម្តង/ម៉ាស៊ីនសម្ងួតដៃ និងធុងសម្រាមដែលមិនបាច់ប៉ះ។

- សូមណែនាំឲ្យប្រើទឹកអនាម័យលាងដៃដែលមានជាតិអាល់កុលយ៉ាងតិច 60% សម្រាប់ឲ្យអតិថិជនប្រើនៅទីកន្លែងទូទៅ ដូចជាច្រកចូលអគារ
- ណែនាំឲ្យបុគ្គលិកទទួលភ្ញៀវ និងបុគ្គលិកគិតលុយ រក្សាគំលាត 6 ហ្វីតរវាងពួកគេ និងអតិថិជនដែលមើលទៅដូចជាឈឺឲ្យបានច្រើនបំផុតតាមដែលអាចធ្វើបាន។

ការណែនាំអំពីការលាងសម្អាតដៃសម្រាប់បុគ្គលិកទាំងអស់

- លាងបាតដៃ និងដៃជាមួយសាប៊ូ និងទឹកក្តៅអ៊ុនៗឲ្យបានយ៉ាងតិច 20 វិនាទីដូចមានបញ្ជាក់នៅក្នុង ច្បាប់ស្តីពីចំណីអាហារលក់រាយរបស់រដ្ឋ California (California Retail Food Code), ផ្នែក 113953.3។
- សូមណែនាំឲ្យចាត់តាំងបុគ្គលិកម្នាក់រៀងរាល់វេនដើម្បីធ្វើឲ្យប្រាកដថាកន្លែងលាងដៃមានស្តុកសាប៊ូ និងក្រដាសជូតគ្រប់ពេលវេលា។
- សូមណែនាំឲ្យប្រើស្រោមដៃបានសមស្របជាឧបករណ៍បន្ថែម ប៉ុន្តែវាជារឿងសំខាន់ដែលត្រូវចងចាំថា ស្រោមដៃមិនជំនួសតម្រូវការលាងដៃ និងការអនុវត្តអនាម័យដៃល្អឡើយ។

ធ្វើតាមការអនុវត្តសុវត្ថិភាពចំណីអាហារមូលដ្ឋាន

- រក្សាម្ហូបអាហារក្តៅឲ្យនៅក្តៅ (135 °F ឬខ្ពស់ជាងនេះ) ឬម្ហូបអាហារត្រជាក់ឲ្យនៅត្រជាក់ (41 °F ឬទាបជាងនេះ)
- ចម្អិនម្ហូបឲ្យឆ្អិនល្អតាមការចាំបាច់។
- សម្អាត និងរក្សាឲ្យប្រដាប់ប្រដាញ៉ាំអាហារ និងបរិក្ខារមានអនាម័យទៅតាមភាពញឹកញាប់ដែលចាំបាច់។
- គោរពតាមការអនុវត្តស្តីពីសុខភាព និងអនាម័យបុគ្គលិក—កុំធ្វើការនៅពេលឈឺ និងលាងសម្អាតដៃឲ្យបានញឹកញាប់ និងនៅតាមចាំបាច់ដូចបានកត់សម្គាល់ខាងលើ។
- ធានាថាម្ហូបអាហារ និងគ្រឿងផ្សំម្ហូបអាហារទាំងអស់បានមកពីប្រភពម្ហូបអាហារដែលបានអនុម័ត។

ការពិចារណាជាពិសេស

- រឹតត្បិតការប្រើប្រាស់ឧបករណ៍ផ្ទុកដែលអាចបំពេញឡើងវិញ ដែលអតិថិជននាំមកសម្រាប់ភេសជ្ជៈឬអាហារ។
- ម៉ាស៊ីនចាក់ភេសជ្ជៈដែលត្រូវបានប្រើដើម្បីបំពេញភេសជ្ជៈបម្រើដោយខ្លួនឯងត្រូវលាងសម្អាតនិងធ្វើឲ្យមានអនាម័យឲ្យបានញឹកញាប់។
- ថែរក្សារបស់របរប្រើប្រាស់ដែលប្រើតែមួយដង ដូចជាពែង កាំបិត ចាន និងគ្រឿងផ្សំរសជាតិដែលបានវេចខ្ចប់នៅខាងក្រោយបញ្ជរនិងផ្តល់តាមការស្នើសុំ។
- ជូតសម្អាតឧបករណ៍ផ្ទុកគ្រឿងផ្សំរសជាតិ ដូចជា ketchup អំបិលនិងម្រេច។ ល។ រវាងអតិថិជន។

ការសម្អាតជាទូទៅ

- សម្អាត និងសម្លាប់មេរោគលើផ្ទៃដែល "ប៉ះពាល់ច្រើន" ទាំងអស់ដូចជាផ្ទៃបម្រើអាហារ ផ្ទៃកខាងលើតុ ទ្វារទូទឹកកក បញ្ជរគិតលុយ ប្រដាប់ប្រដាក្នុងបន្ទប់ទឹក បង្គន់ ដៃទ្វារ ធុងសម្រាម និងទូរសព្ទឲ្យបានញឹកញាប់។
- សម្អាត និងសម្លាប់មេរោគលើម៉ឺនុយ តុ និងកៅអីបន្ទាប់ពីប្រើប្រាស់ម្តងៗ។
- ប្រើប្រាស់ផលិតផលដែលបានចុះបញ្ជិការជាមួយភ្នាក់ងារការពារបរិស្ថាន (Environmental Protection Agency; EPA) ដើម្បីសម្អាត (កម្ចាត់មេរោគ) និងសម្លាប់មេរោគ (សម្លាប់មេរោគ)។ ត្រូវអនុវត្តតាមការណែនាំនៅលើស្លាករបស់ផលិតផលសម្អាត និងផលិតផលសម្លាប់មេរោគជានិច្ច។

សារធាតុសម្លាប់មេរោគដែលមានប្រសិទ្ធភាព

- ដើម្បីធ្វើសូលុយស្យុងធ្វើឲ្យស (Bleach) ចូរលាយ Bleach មួយស្លាបព្រាកាហ្វេក្នុងទឹក 1 ក្វាត (4 ពែង)។ សម្រាប់ការផ្គត់ផ្គង់ច្រើន ចូរដាក់ Bleach ¼ ពែងក្នុងទឹក 1 ហ្គាឡុង (16 ពែង)។ ប្រើសូលុយស្យុងក្នុងរយៈពេល 20 នាទី។ ប្រើប្រាស់បន្ទះក្រដាសតេស្ត ដើម្បីធ្វើតេស្តសូលុយស្យុងក្លរីន (100 ppm)។
- សារធាតុសម្លាប់មេរោគដែលបានអនុញ្ញាតដោយ EPA ផ្សេងៗទៀតអាចត្រូវប្រើ បើសិនជាវាមានប្រសិទ្ធភាពលើមេរោគកូរ៉ូណា។ អ្នកប្រើប្រាស់អាចទាក់ទងលេខ “1-800” នៅលើស្លាកផលិតផលដើម្បីដឹងពីប្រសិទ្ធភាពរបស់វាលើជំងឺ “COVID-19”។

ការចាត់ចែងសារធាតុសម្លាប់មេរោគ របស់របរ និងកាកសំណល់បានសមស្រប

- ប្រើសារធាតុគីមីនៅក្នុងកន្លែងដែលមានខ្យល់ចេញចូលល្អ។
- ចៀសវាងការលាយសារធាតុគីមីដែលមិនត្រូវគ្នាចូលគ្នា (អានស្លាក)។
- ការពារកុំឲ្យសារធាតុគីមីប៉ះពាល់ម្ហូបអាហារក្នុងអំឡុងពេលសម្អាត។
- គ្រប់គ្រងកាកសំណល់ដោយសុវត្ថិភាព និងបោះចោលក្នុងធុងសម្រាមដែលមានសុវត្ថិភាព។

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