

ពិធីសារ - ភោជនីយដ្ឋាន - ឧបសម្ព័ន្ធ ជ(H)

កាលបរិច្ឆេទថ្មីៗ ៣/១២/២១៖

- ឡុងប៊ិចគឺស្ថិតនៅក្រោមគំនូសក្រហមក្រោមប្លង់មេរបស់រដ្ឋចំពោះសេដ្ឋកិច្ចដែលមានសុវត្ថិភាព។
- គ្រឹះស្ថានទាំងអស់ដែលប្រតិបត្តិការស្របតាមពិធីសារនេះត្រូវកំណត់សមត្ថភាពក្នុងផ្ទះដល់ ២៥ ភាគរយនៃការកាន់កាប់អតិបរមា ១០០ នាក់ដែលមានចំនួនតិចជាង។
- ភោជនីយដ្ឋានដែលរួមមានស្រាបៀរភេសជ្ជៈហាងស្រាបៀរស្រាបៀរពារ ទៀមស្រាគ្រឿងបិតស្រានិងហាងស្រាដែលមានលិខិតអនុញ្ញាតភោជនីយដ្ឋានដែលចេញដោយទីក្រុងក្នុងការផ្តល់អាហារអង្គុយអង្គុយញ៉ាំអាហារសមុទ្របូណាអាចអង្គុយអង្គុយញ៉ាំអាហារពេលល្ងាច។ អាហារនៅខាងក្រៅនិងក្នុងផ្ទះ។
- រោងចក្រផលិតស្រា បារទៀមស្រាហាងផលិតស្រាទំពាំងបាយជូរដែលមិនកាន់លិខិតអនុញ្ញាតភោជនីយដ្ឋានដែលចេញដោយទីក្រុងអាចដំណើរការនៅក្នុងផ្ទះបានប្រសិនបើគ្រឹះស្ថានផ្តល់នូវការអង្គុយទទួលទានអាហារពេលល្ងាចល្អ ៗ ប្រសិនបើគ្រឹះស្ថាននេះលក់គ្រឿងស្រវឹងក្នុងប្រតិបត្តិការដូចគ្នានឹងអាហារបំប៉នបូណាដែលផ្តល់ដោយអ្នកផ្តល់អាហារដែលយល់ព្រមដោយក្រុង។
- **ហាងស្រាវីស្តីនិងស្រាបៀរ**ដែលមានទីតាំងសម្រាប់ស្រាបៀរនិង / ឬភ្នាក់ស្រាដែលត្រូវបានលើកលែងពីនិយមន័យនៃកន្លែងផលិតអាហារដោយក្រុមសុខភាពនិងសុវត្ថិភាពរដ្ឋកាលីហ្វ័រញ៉ាផ្នែកទី ១១៣៧៨៩ (គ)(៥)113789(C)(5) អាចដំណើរការនៅខាងក្រៅបានតែតាម ពិធីសារ ហាងផលិតស្រាទំពាំងបាយជូរស្រាបៀរនិងស្រាបៀរបន្ទប់ភ្នករសជាតិ (ឧបសម្ព័ន្ធទី T) ។ ប្រតិបត្តិការក្នុងផ្ទះនៃគ្រឿងបរិក្ខារបែបនេះត្រូវបានអនុញ្ញាតតែក្នុងករណីដែលការអង្គុយទទួលទានអាហារពេលល្ងាចនិងភេសជ្ជៈមានជាតិអាស់កុលត្រូវបានលក់ប្រតិបត្តិការដូចគ្នានិងផ្តល់ដោយអ្នកផ្តល់អាហារដែលមានការយល់ព្រមពីទីក្រុងនិងអនុលោមតាមពិធីសារនេះ។
- **បារនិងហាងស្រា**ដែលមិនមានលិខិតអនុញ្ញាតភោជនីយដ្ឋានដែលចេញដោយទីក្រុងត្រូវតែបិទរហូតដល់មានការអនុញ្ញាតឱ្យបើកដំណើរការឡើងវិញស្របតាមបទបញ្ជាសុខភាពទីក្រុងឡុងប៊ិចមានសុវត្ថិភាព។
- ទីធ្លាអាហារអាចដំណើរការសម្រាប់បរិភោគអាហារក្នុងផ្ទះឬខាងក្រៅ។ អតិថិជនអាចត្រូវបានអនុញ្ញាតឱ្យបរិភោគឬផឹកនៅនឹងកន្លែងនៅឯមជ្ឈមណ្ឌលផ្សារទំនើបមួយដែលប្រតិបត្តិការតែនៅក្នុងតំបន់ដែលត្រូវបានកំណត់សម្រាប់បរិភោគអាហារខាងក្រៅដូចមានចែងក្នុងពិធីសារនេះ។
- **ការផ្លាស់ប្តូរបានបន្តិចណ្ហើរឡើង**

បន្ថែមលើលក្ខខណ្ឌដែលបានដាក់លើភោជនីយដ្ឋានដោយមន្ត្រីសុខភាពសាធារណៈរដ្ឋនិងបទបញ្ញត្តិដែលបានអនុវត្តដោយកាលីហ្វ័រញ៉ាអាស់កុលនិងភេសជ្ជៈដែលអាចត្រូវបានរកឃើញនៅ <https://www.abc.ca.gov/> និង <https://covid19.ca.gov/industry-guidance/>,

រាយការណ៍អំពីអំពើហិង្សា
សូមទូរស័ព្ទមក: (៥៦២) ៥៧០-២៦៣៣ ឬ
EMAIL:CETASKFORCE@LONGBEACH.GOV

ទំព័រទី ១ នៃ ១៣

គ្រឹះស្ថានក៏ត្រូវគោរពតាមប្រតិបត្តិការសុវត្ថិភាពនិងការឆ្លងមេរោគរបស់បុគ្គលិកទាំងនេះផងដែរ។

- ភោជនីយដ្ឋានដែលមានស្រាបៀរភេសជ្ជៈក្រុមហ៊ុនបារបារហាងស្រាសិប្បកម្មនិងហាងស្រាដែលមានលិខិតអនុញ្ញាតិភោជនីយដ្ឋានដែលចេញដោយទីក្រុងក្នុងការផ្តល់អាហារអង្គុយញ៉ាំអាហារដែលជឿទុកចិត្តបាន។ អាចផ្តល់នូវការអង្គុយអង្គុយទទួលទានអាហារក្រៅផ្ទះនៅខាងក្រៅនិងក្នុងផ្ទះ។ ប្រតិបត្តិការក្នុងផ្ទះរបស់ភោជនីយដ្ឋានត្រូវតែមានកំរិតរហូតដល់ ២៥% នៃការកាន់កាប់ជាអតិបរមា ឬ ១០០ នាក់ដែលមានចំនួនតិចជាង។ គ្មានអ្វីនៅក្នុងផ្នែកនេះរវាងដល់គ្រឹះស្ថានពីការផ្តល់សេវាកម្មតាមរយៈការបើកឡានបើកបរតាមមាត់ទ្វារទ្វារឬការដឹកជញ្ជូនខាងក្រៅនិងការដឹកជញ្ជូនខាងក្រៅ។

- រោងចក្រផលិតស្រាបៀរមិតស្រាប្រាសាហាងលក់ស្រានិងហាងស្រាដែលមិនមានលិខិតអនុញ្ញាតិភោជនីយដ្ឋានដែលចេញដោយក្រុង អាចប្រតិបត្តិការក្នុងផ្ទះនិងក្រៅផ្ទះប្រសិនបើគ្រឹះស្ថានផ្តល់នូវការអង្គុយញ៉ាំអាហារពេលវាត្រីនិងលក់គ្រឿងស្រវឹងក្នុងប្រតិបត្តិការដូចគ្នានឹងអាហារបំប៉នបូណាដែលផ្តល់ដោយអ្នកផ្តល់អាហារដែលយល់ព្រមដោយក្រុង។ ប្រតិបត្តិការក្នុងផ្ទះនៅបារដែលមានជាតិអាវកុលក្នុងប្រតិបត្តិការដូចគ្នានឹងអាហារបំប៉នបូណាត្រូវតែមានកំណត់ត្រឹម ២៥% នៃការកាន់កាប់អតិបរមា ឬ ១០០ នាក់។ ទោះតិចជាងនេះក៏ដោយ។ គ្មានអ្វីនៅក្នុងផ្នែកនេះរវាងដល់គ្រឹះស្ថានពីការផ្តល់សេវាកម្មតាមរយៈការបើកឡានបើកបរតាមមាត់ទ្វារទ្វារឬការដឹកជញ្ជូនខាងក្រៅនិងការដឹកជញ្ជូនខាងក្រៅ។

- គ្រឹះស្ថានដែលប្រតិបត្តិតាមផ្នែកនេះត្រូវតែជូនដំណឹងដល់មន្ទីរសុខាភិបាលក្រុងអំពីកិច្ចព្រមព្រៀងនិងទំនាក់ទំនងរវាងគ្រឹះស្ថាននិងអ្នកផ្តល់អាហារដែលយល់ព្រមដោយក្រុងតាមរយៈដំណើរការអនុញ្ញាតរបស់ទីក្រុងសម្រាប់សកម្មភាពនេះ។ ការយល់ព្រមនឹងទទួលបានដោយមន្ទីរសុខាភិបាលក្រុងមុនពេលប្រតិបត្តិការ។
- រាល់ការបញ្ជាទិញម្ហូបអាហារនិងភេសជ្ជៈមានជាតិអាវកុលត្រូវបានបង្កើតឡើងឬសម្របសម្រួលដោយគ្រឹះស្ថានដែលមានអាជ្ញាប័ណ្ណជាមួយ ABC។ ការបញ្ជាទិញនិងការទូទាត់ប្រាក់ពីអតិថិជនសម្រាប់ម្ហូបអាហារនិងភេសជ្ជៈមានជាតិអាវកុលត្រូវតែទទួលបានដោយគ្រឹះស្ថាន។ បន្ទាប់មកគ្រឹះស្ថានអាចបញ្ជូនបទបញ្ជាម្ហូបអាហារនិងចំណែកនៃការទូទាត់ទៅឱ្យអ្នកផ្តល់អាហារ។
- អាវកុលត្រូវតែទិញក្នុងប្រតិបត្តិការដូចគ្នានឹងអាហារបំប៉នបូណា

- ហាងលក់ស្រាទំពាំងបាយជូររោងចក្រផលិតស្រាជាមួយនិងបរិវេណដែលទុកសម្រាប់ស្រាបៀរនិង / ឬភ្នាក់ស្រាដែលត្រូវបានលើកលែងពីនិយមន័យនៃកន្លែងម្ហូបអាហារដោយក្រុមសុខភាពនិងសុវត្ថិភាពរដ្ឋកាលីហ្វ័រនីញ៉ាផ្នែកទី ១១៣៧៨៩ (ត) (៥) អាចដំណើរការនៅខាងក្រៅបានដោយអនុលោមតាមពិធីសារ ស្រាទំពាំងបាយជូររោងចក្រផលិតស្រានិង មិតស្រា ។ បន្ទប់ភ្នាក់ស្រាជាតិ (ឧបសម្ព័ន្ធទី T) ។ ប្រតិបត្តិការក្នុងផ្ទះនៃគ្រឿងបរិក្ខារបែបនេះត្រូវបានអនុញ្ញាតតែក្នុងករណីដែលការអង្គុយទទួលទានអាហារពេលល្ងាចនិងភេសជ្ជៈមានជាតិអាវកុលត្រូវបានលក់ប្រតិបត្តិការដូចគ្នានិងផ្តល់ដោយអ្នកផ្តល់អាហារដែលមានការយល់ព្រមពីទីក្រុងនិងអនុលោមតាមពិធីសារនេះ។

- ទីធ្លាចំណីអាហារអាចប្រតិបត្តិការសម្រាប់ការបរិភោគអាហារក្នុងផ្ទះឬក្រៅ។ សមត្ថភាពនៅតុលាការអាហារក្នុងផ្ទះត្រូវតែត្រូវបានកំណត់ត្រឹម ២៥% នៃការកាន់កាប់ជាអតិបរមា ឬ ១០០ នាក់ដែលមានចំនួនតិចជាង។ ទីធ្លាអាហារក៏អាចធ្វើប្រតិបត្តិការសម្រាប់កន្លែងចតនៅតាមមាត់ទ្វារឬកន្លែងទទួលនិងដឹកជញ្ជូនខាងក្រៅ។ អតិថិជនអាចត្រូវបានអនុញ្ញាតឱ្យបរិភោគឬផឹកនៅកន្លែងកន្លែងនៅមជ្ឈមណ្ឌលផ្សារទំនើបមួយដែលប្រតិបត្តិការតែនៅក្នុងតំបន់ដែលត្រូវបានកំណត់សម្រាប់បរិភោគអាហារខាងក្រៅដូចមានចែងក្នុងពិធីសារនេះ។ លើកលែងតែកន្លែងបរិភោគអាហារក្រៅដែលបានកំណត់តំបន់រួមនៃប្រតិបត្តិការមជ្ឈមណ្ឌលផ្សារទំនើបត្រូវតែបិទ។

- គម្របមុខអាចត្រូវបានយកចេញតែប៉ុណ្ណោះ។ ដោយអតិថិជននៅពេលអង្គុយនៅក្នុងតំបន់បរិភោគអាហារក្រៅដែលបានកំណត់ពេលកំពុងញ៉ាំឬផឹក។

- តុដែលមានទំពាំងស្ថិតនៅក្នុងតំបន់បរិភោគអាហារក្រៅកន្លែងនៅកន្លែងត្រូវតែបំបែកគ្នាយ៉ាងតិច ៨ ហ្វីតដើម្បីធានាថាចម្ងាយរាងកាយយ៉ាងហោចណាស់ ៦ ហ្វីតរវាងអតិថិជននិងកម្មករត្រូវបានសម្រេចខណៈពេលដែលអតិថិជនកំពុងអង្គុយនិងអនុញ្ញាតឱ្យឆ្លង

រាយការណ៍អំពីអំពើហិង្សា
 សូមទូរស័ព្ទមក: (៥៦២) ៥៧០-២៦៣៣ ឬ
 EMAIL:CETASKFORCE@LONGBEACH.GOV

ទំព័រទី ២ នៃ ១៣

កាត់បន្ថយនូវការគ្រោះថ្នាក់និងរាប់បញ្ចូលកៅអីដែលកំពុងកាន់កាប់ដោយអតិថិជនហើយរុញចេញនៅពេលអង្គុយនៅតុ។ ការបរិភោគដោយផ្ទាល់ដោយសមាជិកគ្រួសារតែមួយត្រូវបានលើកទឹកចិត្ត។ តុនិងកៅអីត្រូវតែយកចេញពីកន្លែងបរិភោគអាហារដូច្នោះចម្ងាយផ្លូវកាយមាន ៦ ហ្វីតសម្រាប់អតិថិជននិងកម្មករគ្រប់ពេល។ បើកៅអីស្តង់មិនអាចរើចេញបានសូមប្រើគំហើញដើម្បីបង្ហាញថាវាមិនអាចប្រើបាន។

- សម្រាប់អាជីវកម្មទាំងអស់តម្រូវឱ្យប្រកាន់ខ្ជាប់ពីធីសារការលក់ឬភេសជ្ជៈសេវាកម្មទាំងគ្រឿងស្រវឹងត្រូវបានហាមឃាត់មិនឱ្យបរិភោគដោយអតិថិជនដែលមិនបានអង្គុយនៅតុអាហារសម្រាប់សេវាកម្មអាហារក្រៅផ្ទះ។ ការលក់ឬសេវាកម្មគ្រឿងស្រវឹងក្នុងផ្ទះសម្រាប់តែការប្រើប្រាស់នៅខាងក្រៅត្រូវបានហាមឃាត់លើកលែងតែការលក់ឬសេវាកម្មបែបនេះកើតឡើងក្នុងប្រតិបត្តិការដូចគ្នានឹងអាហារបំប៉នបូណា។
- ប្រតិបត្តិការនៅខាងក្រៅអាចកើតឡើងស្របតាមការណែនាំរបស់ក្រសួងសុខាភិបាលរដ្ឋកាលីហ្វ័រញ៉ាដែលមានចំណងជើងថា “ការប្រើប្រាស់រចនាសម្ព័ន្ធបណ្តោះអាសន្នសំរាប់ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មក្រៅ” ដែលរកឃើញនៅ <https://www.cdph.ca.gov/Programs/CID/DCDC/Pages/COVID-19/Use-of-Temporary-Structures-for-Outdoor-Business-Operations.aspx> . រាល់លិខិតអនុញ្ញាតដែលចេញដោយទីក្រុងតម្រូវឱ្យដំណើរការនៅខាងក្រៅរួមទាំងការអនុញ្ញាតដែលតម្រូវអោយតម្លើងតង់រាងហាលជំរកពន្លឺព្រះអាទិត្យផ្សេងទៀតរួមទាំងសម្ព័ន្ធដែលត្រូវប្រើសំរាប់បរិភោគនៅខាងក្រៅត្រូវតែទទួលបានមុនពេលប្រតិបត្តិការ។

លក់ភេសជ្ជៈមានជាតិអាល់កុលយកទៅ

ភោជនីយដ្ឋានរួមទាំងផលិតស្រាបៀរផលិតបិតស្រាបៀរបានរៀបចំស្រាវោងចក្រផលិតស្រាអាជីពនិងហាងលក់ស្រាទំពាំងបាយជូរ(គ្រឹះស្ថាន) អាចលក់ស្រាបៀរស្រា និងភេសជ្ជៈមុនឬស្រាត្រឡុកដែលមិនមាននៅក្នុងកុងតឺន័ររបស់ក្រុមហ៊ុនផលិតសម្រាប់ប្រើប្រាស់នៅក្រៅទីតាំងដែលមានការអនុញ្ញាត។ នៅពេលលក់ដោយភ្ជាប់ជាមួយអាហារត្រឹមត្រូវដែលត្រូវបានរៀបចំសម្រាប់តាមផ្លូវមាត់ទ្វារឬនិងទទួលបានដឹកជញ្ជូនខាងក្រៅផ្សេងទៀតដែលស្ថិតក្រោមលក្ខខណ្ឌខាងក្រោមហើយអនុលោមតាម ABC សេចក្តីជូនដំណឹងទីមួយ និងទី ប្រាំ នៃការផ្តល់ជំនួយសង្គ្រោះបន្ទាន់សម្រាប់បទប្បញ្ញត្តិ (<https://www.abc.ca.gov/notice-of-regulatory-relief/>) ៖

- ១។ អាហារត្រឹមត្រូវត្រូវបានផ្តល់ជូនដោយអ្នកផ្តល់អាហារដែលត្រូវបានយល់ព្រមដោយក្រុងដែលចូលរួមជាទៀងទាត់ក្នុងអាជីវកម្មរៀបចំនិងផ្តល់ជូនអាហារត្រឹមត្រូវសម្រាប់លក់ជាសាធារណៈដូចជាភោជនីយដ្ឋានបែបប្រពៃណីភោជនីយដ្ឋានអាហារហ៊ុនឬអ្នកផ្តល់អាហារចល័ត (ឧទាហរណ៍ឡានដឹកទំនិញ) ឬអាជីវកម្មដែលមានអាជ្ញាប័ណ្ណប្រហាក់ប្រហែលដែលរៀបចំនិងបម្រើអាហារត្រឹមត្រូវ។ ប្រសិនបើការបង្កើតមិនមានលិខិតអនុញ្ញាតភោជនីយដ្ឋានដែលចេញដោយទីក្រុងទេការបង្កើតត្រូវតែជូនដំណឹងដល់មន្ទីរសុខាភិបាលក្រុងអំពីកិច្ចព្រមព្រៀងនិងទំនាក់ទំនងរវាងការបង្កើតនិងអ្នកផ្តល់អាហារដែលអនុម័តដោយក្រុងតាមរយៈដំណើរការអនុញ្ញាតរបស់ទីក្រុងសម្រាប់សកម្មភាពនេះ។ ការយល់ព្រមនឹងទទួលបានដោយមន្ទីរសុខាភិបាលក្រុងមុនពេលប្រតិបត្តិការ។ **អាល់កុលត្រូវតែទិញក្នុងប្រតិបត្តិការដូចគ្នានឹងអាហារត្រឹមត្រូវ។**
- ២។ រាល់ការបញ្ជាទិញម្ហូបអាហារនិងភេសជ្ជៈមានជាតិអាល់កុលត្រូវបានបង្កើតឡើងឬសម្របសម្រួលដោយគ្រឹះស្ថានដែលមានអាជ្ញាប័ណ្ណជាមួយABC។ ការបញ្ជាទិញនិងការទូទាត់ពីអតិថិជនសម្រាប់អាហារនិងភេសជ្ជៈមានជាតិអាល់កុលត្រូវតែទទួលបានដោយគ្រឹះស្ថាន។ ការបង្កើតអាចបញ្ជូនទៅតាមលំដាប់ម្ហូបនិងចំណែកនៃការទូទាត់ទៅឱ្យអ្នកផ្តល់អាហារ។ **អាល់កុលត្រូវតែទិញក្នុងប្រតិបត្តិការដូចគ្នានឹងអាហារអាហារត្រឹមត្រូវ។**
- ៣។ ចំពោះការដឹកជញ្ជូនទៅឆ្ងាយពីកន្លែងមានការអនុញ្ញាតគ្រឹះស្ថានត្រូវទទួលបទបញ្ជាអាហារពីអ្នកផ្គត់ផ្គង់អាហារហើយបន្ទាប់មកប្រគល់ទាំងអាហារនិងភេសជ្ជៈមានជាតិអាល់កុលដល់អតិថិជនក្នុងប្រតិបត្តិការតែមួយដែលមានប្រភពចេញពីទីតាំងដែលមានការអនុញ្ញាតរបស់ខ្លួន។ នេះត្រូវធ្វើទោះបីជាប្រើសេវាកម្មដឹកជញ្ជូនភាគីទីបីក៏ដោយ។ នោះគឺភេសជ្ជៈមានជាតិអាល់កុលអាចមិនត្រូវបានប្រគល់ឱ្យអ្នកប្រើប្រាស់ដាច់ដោយឡែកពីអាហារដែលផ្តល់ដោយអ្នកផ្តល់អាហារហើយមិនអាចចាកចេញពីបរិវេណដែលមានការ

រាយការណ៍អំពីអំពើហិង្សា
សូមទូរស័ព្ទមក: (៥៦២) ៥៧០-២៦៣៣ ឬ
EMAIL: CETASKFORCE@LONGBEACH.GOV ទំព័រទី ៣ នៃ ១៣

អនុញ្ញាតដោយមិនត្រូវបានអមដោយបទបញ្ជាអាហារសមស្រប។

៤។ រាល់ភេសជ្ជៈដែលមានជាតិអាស់កុលស្រាបៀរស្រានិងភេសជ្ជៈមុនឬស្រាបៀរដែលមិនមាននៅក្នុងកុងតឺន័ររបស់ក្រុមហ៊ុនផលិតសម្រាប់ប្រើប្រាស់ក្នុងបរិវេណដែលមានការអនុញ្ញាតត្រូវតែវេចខ្ចប់ក្នុងកុងតឺន័រដែលមានគំរូបឬគម្របដែលមានសុវត្ថិភាពនិងត្រូវបានរចនាឡើងដើម្បីការពារការប្រើប្រាស់ដោយមិនចាំបាច់ដកហូត។ គំរូបឬគម្រប (ឧទាហរណ៍មិនមានគំរូបដែលមាននូវរឹបបិទសំរាប់ចំបើងទេ) ។លើសពីនេះទៀតគ្រឹះស្ថានដែលលក់ភេសជ្ជៈបែបនេះសម្រាប់ការប្រើប្រាស់ក្រៅការលក់ត្រូវប្រកាសជាសាធារណៈនូវការព្រមានដូចតទៅនេះក្នុងលក្ខណៈមួយដែលធ្វើឱ្យអ្នកប្រើប្រាស់កត់សំគាល់ពីដែនកំណត់ទាក់ទងនឹងច្បាប់កុងតឺន័ររឹបបិទចំហៀង៖

ភេសជ្ជៈមានជាតិអាស់កុលដែលត្រូវបានវេចខ្ចប់ដោយគ្រឹះស្ថាននេះគឺជាផ្ទុកបើកចំហហើយមិនអាចដឹកជញ្ជូនតាមយានយន្តបានទេលើកលែងតែក្នុងរថយន្ត។ ឬប្រសិនបើមិនមានប្រមោលទេកុងតឺន័រអាចត្រូវបានរក្សាទុកនៅក្នុងតំបន់មួយចំនួនផ្សេងទៀតនៃយានយន្តដែលមិនត្រូវបានកាន់កាប់ជាធម្មតាដោយអ្នកបើកបរឬអ្នកដំណើរ (ដែលមិនរាប់បញ្ចូលបន្ទប់ឧបករណ៍ប្រើប្រាស់ឬផ្នែកដាក់ស្រោមដៃ (លេខកូដយានយន្តលេខ ២៣២២៥)) ។ លើសពីនេះទៀតភេសជ្ជៈបែបនេះមិនអាចត្រូវបានប្រើប្រាស់នៅទីសាធារណៈឬនៅតំបន់ផ្សេងទៀតដែលជាកន្លែងបើកផ្ទុកត្រូវបានហាមឃាត់ដោយច្បាប់ឡើយ។

“ប្រកាស” មានន័យថាបង្ហាញយ៉ាងលេចធ្លោនៅតាមទីតាំងផ្សាយតាមអ៊ិនធឺណេតឬបង្ហាញតាមវីដេអូដោយដែលចាំបាច់ដើម្បីធានាថាអតិថិជនទិញឬអ្នកដឹកជញ្ជូនដឹកជញ្ជូនភេសជ្ជៈបែបនេះត្រូវបានជូនដំណឹងអំពីការព្រមាននេះ។

៥។ រាល់ការអនុញ្ញាតិដែលចេញដោយទីក្រុងឬរដ្ឋដែលតម្រូវសម្រាប់សកម្មភាពត្រូវបានទទួលមុនពេលប្រតិបត្តិការ។ និង

៦។ ការបង្កើតប្រតិបត្តិការប្រតិបត្តិការនៅតាមចិញ្ចើមផ្លូវតាមមាត់ទ្វារឬកន្លែងទទួលទំនិញខាងក្រៅនិងការដឹកជញ្ជូនខាងក្រៅដោយអនុលោមទៅតាមច្បាប់និងបទប្បញ្ញត្តិនានារបស់រដ្ឋនិងក្នុងតំបន់រួមទាំងប៉ុន្តែមិនកំណត់ចំពោះពិធីសារនេះនិងបទប្បញ្ញត្តិផ្សេងទៀតដែលត្រូវបានអនុវត្តដោយកាលីហ្វ័រញ៉ាអាស់កុលនិងភេសជ្ជៈ។

“អាហារត្រឹមត្រូវ” ត្រូវបានគេកំណត់ថាជាការចាត់ថ្នាក់ធម្មតានៃអាហារដែលត្រូវបានគេបញ្ជាទិញជាទូទៅនៅម៉ោងផ្សេងៗគ្នាក្នុងមួយថ្ងៃដែលនឹងត្រូវចាត់ទុកជាអាហារត្រឹមត្រូវ។ សេវាកម្មអាហារខ្ទប់ដូចជានំសាំងវិចឬសាឡាត់ឬគ្រាន់តែកំដៅអាហារភ្លាសឬអាហារដែលបានរៀបចំរួចនឹងមិនត្រូវបានចាត់ទុកជាការអនុលោមតាមតម្រូវការនៃការបរិភោគអាហារបូណ៌ឡើយ។

លើកលែងតែមានការអនុញ្ញាតិអោយធ្វើនៅទីនេះសហគ្រាសដែលដំណើរការស្របតាមពិធីសារនេះត្រូវបានហាមឃាត់មិនឱ្យអនុញ្ញាតឱ្យកន្លែងឬចំណែកណាមួយត្រូវបានបម្រុងទុកឬប្រើប្រាស់សម្រាប់ព្រឹត្តិការណ៍ឬការជួបជុំណាមួយឡើយ។ លើកលែងតែមានការអនុញ្ញាតនៅទីនេះការជួបជុំសមាជិកកម្មពិគ្រួសារផ្សេងៗគ្នា (មិនថាក្នុងផ្ទះឬនៅខាងក្រៅ) រួមបញ្ចូលប៉ុន្តែមិនមានកំណត់ព្រឹត្តិការណ៍ពិធីជប់លៀងការជួបជុំប្រជុំនិងសន្និបាតនានាត្រូវបានហាមឃាត់។ កន្លែងអង្គុយក្រៅនៅនឹងកន្លែងនៅតុនឹងមិនត្រូវមានចំនួនមិនលើសពី ៦ នាក់នៅក្នុងពិធីជប់លៀងតែមួយ។

ពិធីរៀបអាពាហ៍ពិពាហ៍ឬពិធីបុណ្យសពអាចនឹងកើតឡើងនៅខាងក្រៅ**ឬខាងក្នុង**ស្របតាម“ **កូរ៉ូដ-១៩ ការណែនាំឧស្សាហកម្ម៖ កន្លែងគោរពបូជានិងអ្នកផ្តល់សេវាសាសនានិងពិធីប្រពៃណី**” ផ្តល់ជូនថា៖ (១) ចំងាយរាងកាយ ៦ ហ្វីតរវាងមនុស្សឬក្រុមមនុស្សពិគ្រួសារផ្សេងៗគ្នាត្រូវបានរក្សានៅគ្រប់ពេល។ អ្នកចូលរួមត្រូវប្រកាន់ខ្ជាប់នូវវាលវិធានការណ៍នៃការឃ្លាតឆ្ងាយផ្នែករាងកាយ**បទបញ្ជាដោយមន្ត្រីសុខភាពឡុងប៊ិច**រាប់បញ្ចូលទាំងពាក់មុខគ្របមាត់និងច្រមុះគ្រប់ពេល។ និង (៣) គ្មានអាហារឬភេសជ្ជៈ (រួមទាំងភេសជ្ជៈមានជាតិអាស់កុល) និង (៤) សមត្ថភាពក្នុងផ្ទះត្រូវតែត្រូវបានកំណត់ ២៥% នៃការកាន់កាប់អតិបរមានៃកន្លែងក្នុងផ្ទះឬ ១០០ នាក់ដែលតិចជាង។

ពិធីសារនេះមិនត្រូវបានបម្រុងទុកសម្រាប់ការប្រគុំត្រីការសម្តែងឬកន្លែងកំសាន្តដែលមានកន្លែងអាហារនៅនឹងកន្លែងទេ។ គ្រឿងបរិក្ខារទាំងនេះនឹងត្រូវបិទរហូតដល់ពួកគេត្រូវបានអនុញ្ញាតឱ្យបន្តប្រតិបត្តិការដែលបានកែប្រែពេញលេញតាមរយៈការបញ្ជាទិញឡើងវិញ។

រាយការណ៍អំពីអំពើហិង្សា
សូមទូរស័ព្ទមក៖ (៥៦២) ៥៧០-២៦៣៣ ឬ
EMAIL:CETASKFORCE@LONGBEACH.GOV

ទំព័រទី ៤ នៃ ១៣

ការកំសាន្តផ្ទាល់ត្រូវបានអនុញ្ញាតិអោយធ្វើនៅតាមភោជនីយដ្ឋានយោងតាមផ្នែកយនៃពិធីសារនេះ។

សូមកត់សម្គាល់៖ ឯកសារនេះអាចត្រូវបានធ្វើបច្ចុប្បន្នភាពនៅពេលដែលព័ត៌មាននិងធនធានបន្ថែមអាចរកបានដូច្នោះត្រូវប្រាកដថាពិនិត្យមើលគេហទំព័ររបស់ឡងប៊ិច កូរីដ-១៩នៅ www.longbeach.gov/covid19 ជាទៀងទាត់សម្រាប់ការធ្វើបច្ចុប្បន្នភាពលើឯកសារនេះ។

បញ្ជីផ្ទៀងផ្ទាត់នេះរួមមាន៖

- (១) គោលនយោបាយនិងការអនុវត្តនៅកន្លែងធ្វើការដើម្បីការពារសុខភាពបុគ្គលិក
- (២) ផ្ទៀងផ្ទាត់ការដើម្បីធានាបាននូវភាពឃ្លាតឆ្ងាយនៃរាងកាយ
- (៣) ផ្ទៀងផ្ទាត់ការដើម្បីធានាការគ្រប់គ្រងការឆ្លង
- (៤) ទំនាក់ទំនងជាមួយនិយោជិកនិងសាធារណជន
- (៥) ផ្ទៀងផ្ទាត់ការដើម្បីធានាបាននូវការទទួលបាននូវសេវាកម្មចាំបាច់ប្រកបដោយសមធម៌

ភោជនីយដ្ឋានទាំងអស់ដែលគ្របដណ្តប់លើពិធីសារនេះត្រូវតែអនុវត្តវិធានការណ៍ដែលអាចអនុវត្តបានទាំងអស់ដែលមានចែងនៅខាងក្រោម ហើយត្រៀមពន្យល់ពីមូលហេតុដែលវិធានការណ៍ណាដែលមិនត្រូវបានអនុវត្តមិនអនុវត្តចំពោះអាជីវកម្ម។

ឈ្មោះអាជីវកម្ម:	
កន្លែងអាស័យដ្ឋាន:	

កាលបរិច្ឆេទចុះផ្សាយ៖

ក្រាម ១) ប័ណ្ណសន្យារ៉ាប់រងការងារនិងវិធានការណ៍ដើម្បីការពារសុខភាពនិយោជិក (ពិនិត្យមើលអ្វីទាំងអស់ដែលអនុវត្តទៅនឹងភាពអាចរកបាន)៖

- មនុស្សគ្រប់រូបដែលអាចបំពេញភារកិច្ចរបស់ពួកគេពីផ្ទះត្រូវបានគេណែនាំឱ្យធ្វើ។
- បុគ្គលិកដែលងាយរងគ្រោះ (អ្នកដែលមានអាយុលើសពី ៦៥ ឆ្នាំអ្នកមានផ្ទៃពោះនិងអ្នកដែលមានបញ្ហាសុខភាពរ៉ាំរ៉ៃ) ត្រូវបានចាត់តាំងឱ្យធ្វើការដែលអាចធ្វើបានពីផ្ទះនៅពេលណាដែលអាចធ្វើទៅបានហើយគួរពិភាក្សាអំពីកង្វល់ណាមួយជាមួយអ្នកផ្តល់សេវាថែទាំសុខភាពឬសេវាកម្មសុខភាពវិជ្ជាជីវៈដើម្បីធ្វើការសម្រេចចិត្តសមស្រប។ ត្រលប់ទៅកន្លែងធ្វើការវិញ។
- និយោជិកទាំងអស់ត្រូវបានគេប្រាប់មិនឱ្យមកធ្វើការប្រសិនបើឈឺឬប្រសិនបើពួកគេត្រូវបានប៉ះពាល់នឹងអ្នកដែលមាន កូរីដ-១៩។
- កម្មករនិយោជិតត្រូវបានផ្តល់ព័ត៌មានអំពីអត្ថប្រយោជន៍នៃការឈប់សម្រាករបស់និយោជិកឬរដ្ឋាភិបាលដែលនិយោជិកអាចមានសិទ្ធិទទួលបានដែលនឹងធ្វើឱ្យវាកាន់តែងាយស្រួលក្នុងការរស់នៅនៅផ្ទះ។ សូមមើលព័ត៌មានបន្ថែមអំពី [រដ្ឋាភិបាលកម្មវិធីគាំទ្រការឈប់សម្រាកឈឺនិងការផ្តល់សំណងដល់កម្មករសម្រាប់ កូរីដ-១៩](#) រួមទាំងសិទ្ធិឈប់សម្រាកឈឺរបស់និយោជិកនៅក្រោមច្បាប់នេះ: [ក្រុមគ្រួសារកម្រើញមេរោគនេះដំបូងគេ សកម្មភាពឆ្លើយតប](#) និងសិទ្ធិរបស់និយោជិកចំពោះអត្ថប្រយោជន៍សំណងរបស់កម្មករនិងការសន្មតនៃភាពទាក់ទងនឹងការងាររបស់កូរីដ-១៩ [បទបញ្ជាប្រតិបត្តិ N-62-20](#) ។
- នៅពេលទទួលបានដំណឹងថានិយោជិកម្នាក់ឬច្រើនធ្វើតេស្តវិជ្ជមានឬមានរោគសញ្ញាស្របគ្នាកូរីដ-១៩ (ករណី) និយោជិកមានផែនការប្រតិបត្តិសារដែលមាននៅក្នុងកន្លែងដើម្បីឱ្យមានករណីដាច់ដោយឡែកពីគេនៅផ្ទះហើយទាមទារឱ្យមានការដាក់ខ្លួនដោយខ្លួនឯងដល់និយោជិកទាំងអស់ដែលមានការប៉ះពាល់កន្លែងធ្វើការចំពោះករណីនេះ។ ផែនការរបស់និយោជិកគួរតែពិចារណាលើពិធីសារសម្រាប់និយោជិកដែលជាប់ទាំងអស់អាចចូលប្រើប្រាស់សាកល្បងសម្រាប់កូរីដ-១៩ ដើម្បីកំណត់ថាតើមានការបង្ហាញនៅកន្លែងធ្វើការបន្ថែមដែលអាចតម្រូវឱ្យមានវិធានការត្រួតពិនិត្យបន្ថែម កូរីដ-១៩ ដែរឬទេ។
- ក្នុងករណីដែលមានករណីចំនួន ៣ រឺច្រើនជាងនេះត្រូវបានរកឃើញនៅក្នុងកន្លែងធ្វើការក្នុងរយៈពេល ១៤ ថ្ងៃនិយោជិកគួរតែរាយការណ៍

រាយការណ៍អំពីអំពើហិង្សា
សូមទូរស័ព្ទមក៖ (៥៦២) ៥៧០-២៦៣៣ ឬ
EMAIL:CETASKFORCE@LONGBEACH.GOV

ទំព័រទី ៥ នៃ ១៣

ពីក្រុមនេះទៅមន្ទីរសុខាភិបាលនិងសេវាមនុស្សនៃទីក្រុងឡុងប៊ិចតាមលេខ ៥៦២-៥៧០-INFO ។

- ការត្រួតពិនិត្យភោគសញ្ញាត្រូវបានធ្វើឡើងមុនពេលនិយោជិកអាចចូលធ្វើការ។ ការត្រួតពិនិត្យត្រូវតែរាប់បញ្ចូលការវែកឆេរទាក់ទងនឹងការក្អកដង្ហើមខ្លីឬក្តៅខ្លួននិងភោគសញ្ញាផ្សេងទៀតដែលបុគ្គលិកអាចនឹងជួបប្រទះ។ ការត្រួតពិនិត្យទាំងនេះអាចត្រូវបានធ្វើឡើងពីចម្ងាយឬដោយផ្ទាល់នៅពេលមកដល់បុគ្គលិក។
- ការត្រួតពិនិត្យសីតុណ្ហភាពគួរតែត្រូវបានធ្វើនៅកន្លែងធ្វើការប្រសិនបើអាចធ្វើទៅបាន។
- និយោជិកទាំងអស់ដែលមានទំនាក់ទំនងជាមួយសាធារណជនឬនិយោជិកផ្សេងទៀតក្នុងកំឡុងពេលផ្លាស់ប្តូរវេនរបស់ពួកគេត្រូវបានផ្តល់ជូនដោយមិនចាំបាច់បង់ថ្លៃលើគ្របមុខ។ ការបិទបាំងគឺត្រូវពាក់ដោយនិយោជិកគ្រប់ពេលវេលានៅពេលធ្វើការនៅពេលមានទំនាក់ទំនងឬទំនងជាទាក់ទងជាមួយអ្នកដទៃ។ និយោជិកមិនត្រូវពាក់អាវមុខទេនៅពេលនិយោជិកនៅម្នាក់ឯង។
- និយោជិកត្រូវបានណែនាំឱ្យប្រើការគ្របមុខឱ្យបានត្រឹមត្រូវរួមទាំងតម្រូវការលាងមុខគ្របមុខរាល់ថ្ងៃ។
- ខែលការពារមុខត្រូវបានផ្តល់ជូននិងពាក់ដោយបុគ្គលិករង់ចាំនិងបុគ្គលិកផ្សេងទៀតនៅពេលបម្រើអតិថិជនមិនពាក់គ្របមុខដើម្បីបរិភោគនិងផឹក។ ខែលការពារមុខត្រូវពាក់បន្ថែមលើគម្របមុខក្រណាត់។ គម្របមុខបិទមុខការពារអ្នកដទៃពីដំណក់ទឹករបស់មនុស្ស។ ខែលការពារមុខជួយការពារអ្នកពាក់ពីដំណក់ទឹកផ្សេងៗ។
- ខែលការពារមុខត្រូវបានប្រើសម្រាប់និងរមាប់មេរោគក្នុងទិសដៅរបស់អ្នកផលិត។
- និយោជិកត្រូវបានណែនាំឱ្យធានារូការអនុវត្តអនាម័យដៃរួមទាំងភាពញឹកញាប់នៃការប្រើដៃអនាម័យការប្រើប្រាស់ដៃនិងការប្រើប្រាស់ស្រោមដៃឱ្យបានត្រឹមត្រូវ។
- និយោជិកត្រូវបានអនុញ្ញាតឱ្យមានពេលវេលាលាងដៃញឹកញាប់។
- និយោជិកត្រូវបានរំលឹកឱ្យគ្របដណ្តប់ការក្អកនិងកណ្តស់ដោយជាលិកា។ ជាលិកាដែលត្រូវបានប្រើគួរតែត្រូវបានបោះចោលក្នុងធុងសំរាមនិងលាងដៃភ្លាមៗជាមួយសាប៊ូនិងទឹកក្តៅយ៉ាងហោចណាស់ ២០ វិនាទី។
- និយោជិកត្រូវបានហាមឃាត់មិនឱ្យបរិភោគឬផឹកនៅកន្លែងណាផ្សេងទៀតនៅក្នុងកន្លែងលក់អាហារក្រៅពីបន្ទប់សម្រាកដែលបានកំណត់។
- និយោជិកអ្នកលក់និងបុគ្គលិកចែកចាយទាំងអស់ត្រូវបានផ្តល់ការណែនាំទាក់ទងនឹងការថែរក្សាភាពខុសគ្នានៃរាងកាយនិងការប្រើប្រាស់គម្របមុខនៅពេលដែលនៅជុំវិញអ្នកដទៃ។
- ការឈប់សម្រាកគឺមានភាពច្របូកច្របល់ដោយអនុលោមតាមបទប្បញ្ញត្តិប្រាក់ឈ្នួលនិងម៉ោងដើម្បីធានាថាប្រាំមួយ (៦) ហ្វីតរវាងនិយោជិកអាចត្រូវបានរក្សានៅក្នុងបន្ទប់សម្រាកគ្រប់ពេល។
- បន្ទប់សំរាកបន្ទប់ទឹកនិងកន្លែងធម្មតាផ្សេងទៀតត្រូវបានគេសម្លាប់មេរោគជាញឹកញាប់តាមកាលវិភាគដូចខាងក្រោម៖
 - បន្ទប់សម្រាក
 - បន្ទប់បង្កនសាធារណៈ
 - ផ្សេងទៀត
- គ្រឿងបរិក្ខារដែលរងរបំបែកនិងគ្រឿងផ្គត់ផ្គង់ដែលអាចរកបានសម្រាប់បុគ្គលិកនៅទីតាំងដូចខាងក្រោម៖
- ទឹកអនាម័យលាងដៃមានប្រសិទ្ធភាពប្រឆាំងនឹងកូវីដ-១៩ អាចរកបានសម្រាប់បុគ្គលិកទាំងអស់ដែលមានទីតាំងដូចខាងក្រោម៖
- ច្បាប់ថតចម្លងពិធីសារនេះត្រូវបានចែកចាយនិងបណ្តុះបណ្តាលដល់បុគ្គលិកម្នាក់ៗ។
- ស្រេចចិត្ត - ពិពណ៌នាអំពីវិធានការណ៍ផ្សេងទៀត៖

ខ។ ការផ្ទៀងផ្ទាត់ធានាការឃ្លាតឆ្ងាយពីរាងកាយ

រាយការណ៍អំពីអំពើហិង្សា
សូមទូរស័ព្ទមក៖ (៥៦២) ៥៧០-២៦៣៣ ឬ
EMAIL:CETASKFORCE@LONGBEACH.GOV

□ ចំនួនមនុស្សនៅក្នុងភោជនីយដ្ឋានក្នុងផ្ទះឬកន្លែងប្រជុំមានកំរិតទាបគ្រប់គ្រាន់ដើម្បីធានាបាននូវការឃ្លាតឆ្ងាយពីរាងកាយប៉ុន្តែក្នុងករណីណាក៏ដោយមិនលើសពី ២៥% នៃការកាន់កាប់ជាអតិបរមានៃភោជនីយដ្ឋានរីកនៃកន្លែងប្រជុំ។

ចំនួនមនុស្សអតិបរមានៅក្នុងភោជនីយដ្ឋានក្នុងផ្ទះឬប្រជុំត្រូវបានកំណត់ត្រឹម៖ _____

□ ក្នុងក្នុងផ្ទះត្រូវឃ្លាតឆ្ងាយពីរាងកាយ ៨ ហ្វីតនៅក្នុងបរិវេនក្នុងផ្ទះដើម្បីកាត់បន្ថយហានិភ័យពីអតិថិជនដែលបរិភោគក្នុងផ្ទះដោយមិនមានគ្របមុខ។ តម្រូវការនេះគឺ៖ (១) ដើម្បីធានាថាចម្ងាយរាងកាយយ៉ាងតិច ៦ ហ្វីតរវាងអតិថិជននិងកម្មករត្រូវបានសម្រេចខណៈដែលអតិថិជនកំពុងអង្គុយនិង (២) អនុញ្ញាតឱ្យឆ្លងកាត់បន្ទប់នៅចន្លោះតុនិងរាប់បញ្ចូលកៅអីដែលកំពុងកាន់កាប់ដោយអតិថិជននិងរុញចេញខណៈពេលនៅតុ។ កន្លែងទទួលទានអាហារខាងក្រៅនៅនឹងកន្លែងត្រូវបានកំណត់ដោយចំនួនតុដែលអាចឃ្លាតឆ្ងាយពីរាងកាយបាន ៨ ហ្វីតនៅតំបន់ក្រៅ។ មើលដ្យាក្រាមភ្ជាប់។ តម្រូវការនេះគឺ៖ (១) ដើម្បីធានាថាចម្ងាយរាងកាយយ៉ាងតិច ៦ ហ្វីតរវាងអតិថិជននិងកម្មករត្រូវបានសម្រេចខណៈដែលអតិថិជនកំពុងអង្គុយនិង (២) អនុញ្ញាតឱ្យឆ្លងកាត់បន្ទប់នៅចន្លោះតុនិងរាប់បញ្ចូលកៅអីដែលកំពុងកាន់កាប់ដោយអតិថិជននិងរុញចេញខណៈពេលនៅតុ។ កន្លែងអង្គុយក្រៅនៅនឹងកន្លែងត្រូវបានគេចាត់ទុកថាអាចបំពេញបាននៅខាងក្រៅប្រសិនបើតុទាំងអស់ (រួមទាំងបញ្ជីក្រៅ) ត្រូវបានបំបែកដោយអប្បបរមា ៨ ហ្វីត។

□ តុនិងកៅអីត្រូវតែយកចេញពីកន្លែងបរិភោគអាហារក្នុងផ្ទះនិងក្រៅដូច្នោះចម្ងាយផ្លូវកាយមានចម្ងាយ ៦ ហ្វីតសម្រាប់អតិថិជននិងកម្មករ។ បើកៅអីស្តង់មិនអាចដោះចេញបានសូមប្រើគំហើញដើម្បីបង្ហាញថាវាមិនអាចប្រើបាន។

□ បញ្ឈប់កន្លែងអង្គុយរបស់អតិថិជនដែលអតិថិជនមិនអាចរក្សាចម្ងាយ ៦ ហ្វីតពីកម្មករកន្លែងធ្វើការនិងកន្លែងរៀបចំអាហារនិងភេសជ្ជៈ។

- អតិថិជនបរិភោគអាហារអាចកម្រិតនិងចូលរួមក្នុងប្រតិបត្តិការលក់ចេញក្នុងផ្ទះដែលផ្តល់ជូននូវ៖
 - អតិថិជនទាំងអស់ពាក់ស្រោមមុខពេលអង្គុយមិនបរិភោគនៅតុបរិភោគឬជីក
 - មនុស្សគ្រប់រូបរក្សាចម្ងាយរាងកាយយ៉ាងហោចណាស់ ៦ ហ្វីតឬធំជាងនេះខណៈពេលនៅក្នុងផ្ទះ
 - ផ្ទៃប៉ះខ្ពស់និងផ្សេងទៀតត្រូវបានលាងអោយមានអនាម័យជាញឹកញាប់
 - អតិថិជនត្រូវបានហាមឃាត់មិនឱ្យយកអាហារនិង / ឬភេសជ្ជៈនៅក្នុងផ្ទះ និង
 - រាល់តម្រូវការផ្សេងទៀតនៅក្នុងពិធីសារនេះត្រូវបានអនុវត្តតាម។
- វិធីសាស្ត្រនៃបទបញ្ជាដែលកំណត់អន្តរកម្មរវាងកម្មករនិងអតិថិជនដូចជាការបញ្ជាទិញតាមអ៊ិនធឺណេតឬបច្ចេកវិទ្យាត្រូវបានលើកទឹកចិត្តយ៉ាងខ្លាំង។
- លើកលែងតែមានការអនុញ្ញាតនៅទីនេះភោជនីយដ្ឋានមិនអាចទទួលភ្ញៀវពិធីជប់លៀងឬការជួបជុំធំ ៗ ផ្សេងទៀតបានទេ។
- កន្លែងប្រជុំប្រើប្រាស់សម្រាប់គោលបំណងរៀបចំឬបម្រើភេសជ្ជៈមានជាតិអាស់កុលត្រូវបានបិទសេវាកម្មម្ហូបអាហារនិងភេសជ្ជៈនៅបញ្ជី។ បញ្ជីអាចត្រូវបានប្រើសម្រាប់គោលបំណងនៃការបរិភោគអាហារដោយផ្ទាល់ដរាបណាការរៀបចំម្ហូបអាហារឬភេសជ្ជៈមិនត្រូវបានកើតឡើងនៅបញ្ជីតែមួយ។ ចេតនានៃតម្រូវការនេះគឺដើម្បីកំណត់អន្តរកម្មរវាងអតិថិជនពីតុផ្សេងៗគ្នាអន្តរកម្មរវាងអតិថិជននិងបុគ្គលិកនិងសមត្ថភាពរបស់អតិថិជនក្នុងការទំនាក់ទំនងជាមួយផ្ទៃជាច្រើន។ នៅពេលអតិថិជនកំពុងបរិភោគអាហារភេសជ្ជៈនិងគ្រឿងស្រវឹងនឹងត្រូវប្រគល់ទៅឱ្យអតិថិជនដែលអង្គុយនៅតុ។
- ប្រសិនបើអាចធ្វើទៅបាននិយោជិកម្នាក់ដែលពាក់អាវមុខត្រូវបិទនៅជិតមាត់ទ្វារប៉ុន្តែត្រូវមានចម្ងាយយ៉ាងតិច ៦ ហ្វីតពីអតិថិជនដែលនៅជិតបំផុតដើម្បីតាមដានថានីតិវិធីនៃការឃ្លាតឆ្ងាយពីរាងកាយត្រូវបានប្រកាន់ខ្ជាប់។
- វិធានការណ៍ដើម្បីធានាបាននូវការឃ្លាតឆ្ងាយពីរាងកាយត្រូវបានប្រកាន់ខ្ជាប់ទៅនឹងកន្លែងដែលអតិថិជនឬនិយោជិកស្ថិតនៅក្នុងផ្ទះ។ នេះរាប់បញ្ចូលទាំងទីតាំងនៃកន្លែងស្ថានីយចំណតឌីឌីនិងបណ្តាញបន្ទប់ទឹកជណ្តើរយន្តកន្លែងជណ្តើរយន្តកន្លែងរង់ចាំនិងកន្លែងរង់ចាំកន្លែងឈប់សំរាកនិងបើកនិងកន្លែងផ្សេងទៀតដែលអតិថិជនជួបជុំគ្នា។

- ដាក់ខ្សែបួសញ្ញាសម្គាល់ផ្សេងទៀតនៅចន្លោះចម្ងាយ ៦ ហ្វីតនៅតំបន់ណាមួយដែលសមាជិកសាធារណៈអាចបង្កើតជាខ្សែបួសបាន។
- បង្កើតផ្លូវដើរនិងផ្លូវឆ្លងកាត់សម្រាប់ចរាចរណ៍ជើងបើអាចធ្វើទៅបានដើម្បីលុបបំបាត់និយោជិកនិងអតិថិជនពីការឆ្លងកាត់គ្នា។
- គ្រឿងបរិក្ខារម្ហូបអាហារដែលផ្តល់ជូននូវជម្រើសក្នុងការទទួលអាហារឬការដឹកជញ្ជូនគឺដើម្បីធានាបាននូវការអនុវត្តជាក់ស្តែងដែលទាក់ទងនឹងឃ្លាតឃ្លាតរាងកាយដែលត្រូវបានអនុវត្តសម្រាប់អតិថិជនទាំងនោះក្នុងរដ្ឋនៅពេលបញ្ជាទិញឬពេលបញ្ជាទទួល។
- ដំណោះស្រាយបច្ចេកវិទ្យានៅពេលដែលអាចធ្វើទៅបានត្រូវបានអនុវត្តដើម្បីកាត់បន្ថយអន្តរកម្មរវាងមនុស្សនិងម្នាក់ៗ។ ការបញ្ជាទិញតាមទូរស័ព្ទចល័តនិងថេប្លេតតាមមុខទំនិញអត្ថបទនៅលើការមកដល់សម្រាប់កន្លែងអង្គុយជម្រើសទូទាត់ប្រាក់ដែលមិនទាក់ទង។
- រចនាអន្តរកម្មរវាងអតិថិជនអ្នកបើកបរដឹកជញ្ជូននិងនិយោជិកដើម្បីអនុញ្ញាតឱ្យមានភាពខុសគ្នាខាងរាងកាយ។
 - ជាន់នៅខាងក្នុងនិងខាងក្រៅភោជនីយដ្ឋាននៅតាមតំបន់នានានៅពេលដែលអតិថិជនអ្នកបើកឡានដឹកទំនិញឬអ្នកផ្សេងទៀតអាចរង់ចាំបានត្រូវបានសម្គាល់ដើម្បីបើកដំណើរការនិងធ្វើឱ្យឃ្លាតឆ្ងាយពីរាងកាយ។
 - ការប្រើប្រាស់ដំណើរការគ្មានទំនាក់ទំនងសម្រាប់ការជ្រើសរើសនិងការចែកចាយនិងប្រព័ន្ធអេឡិចត្រូនិចផ្សេងទៀតសម្រាប់អន្តរកម្មរបស់ភ្ញៀវត្រូវបានអនុវត្តដែលអាចធ្វើទៅបាន។
 - អន្តរកម្មរវាងម៉ាស៊ីនមេឃុយអន្តរកម្មរបស់និយោជិកនិងអតិថិជនផ្សេងទៀតនិងអតិថិជនត្រូវបានកំណត់ឱ្យមានរយៈពេលអតិបរមាប្រាំនាទីក្នុងមួយករណីដែលអាចធ្វើទៅបាន។
- ការភ្ជួរអាហារនៅខាងក្រៅនិងការភ្ជួរស្រាដែលធ្វើឡើងដោយការកក់ទុកអតិថិជនជូនដំណឹងអោយទូរស័ព្ទជាមុនបញ្ជាក់ពីកន្លែងអង្គុយ / កន្លែងអង្គុយបម្រើខាងក្រៅដែលអាចធ្វើទៅបាន។ ព័ត៌មានទំនាក់ទំនងសម្រាប់ពិធីជប់លៀងត្រូវបានប្រមូលប្រសិនបើអាចធ្វើទៅបានក្នុងដំណើរការធម្មតានៃប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មទាំងពេលកក់កន្លែងឬនៅទីតាំងដើម្បីអនុញ្ញាតឱ្យមានទំនាក់ទំនង។
 - ពិចារណាអំពីប្រព័ន្ធកុំព្យូទ័រដែលអនុញ្ញាតឱ្យមនុស្សគ្រប់គ្រងជួររង់ចាំក្នុងឡានហើយបញ្ចូលតែនៅពេលហៅទូរស័ព្ទអត្ថបទឬវិធីសាស្ត្រផ្សេងទៀតជូនដំណឹងដល់អតិថិជនថាគួរចរាចរ។
- ប្រសិនបើគ្រឹះស្ថានមានសមត្ថភាពនិងជ្រើសរើសដើម្បីផ្តល់ជូននូវការបញ្ជាទិញនៅនឹងកន្លែងអតិថិជនគួរតែត្រូវបានផ្តល់ជូនបញ្ជីមុខម្ហូប (ត្រូវបានផ្សព្វផ្សាយឬប្រើតែមួយសន្លឹក) ដើម្បីផ្តល់ភាពងាយស្រួលក្នុងការបញ្ជាទិញហើយទំនិញដែលបានបញ្ជាទិញគួរតែត្រូវបានប្រមូលខ្ទប់និងរឹសដោយអតិថិជនឱ្យបានឆាប់តាមដែលអាចធ្វើទៅបាន។ អតិថិជនគួរតែត្រូវបានជូនដំណឹងអំពីពេលវេលាជ្រើសរើសដែលប៉ាន់ស្មាន។ អតិថិជនដែលកំពុងរង់ចាំរបស់របរអាចមិនប្រមូលផ្តុំនៅក្នុងអាជីវកម្មបានទេ។
- កំណត់ចំនួនភ្ញៀវនៅតុក្រៅតែមួយមិនឱ្យលើសពី ៦ នាក់នៅក្នុងពិធីជប់លៀងតែមួយ។ មនុស្សនៅក្នុងពិធីជប់លៀងតែមួយដែលអង្គុយនៅតុតែមួយមិនត្រូវញែកដាច់ពីគ្នាទេ។ សមាជិកទាំងអស់នៃពិធីជប់លៀងត្រូវតែមានវត្តមានមុនពេលអង្គុយហើយម្ចាស់ផ្ទះត្រូវនាំយកពិធីជប់លៀងទាំងមូលទៅតុក្នុងពេលតែមួយ។ លើកទឹកចិត្តឱ្យបរិភោគអាហារដោយផ្ទាល់ដោយសមាជិកគ្រួសារតែមួយ។
 - កន្លែងអង្គុយក្រៅនៅនឹងកន្លែងនៅតុនឹងមិនត្រូវមានចំនួនមិនលើសពី ៦ នាក់នៅក្នុងពិធីជប់លៀងតែមួយ។
- អតិថិជនគួរតែត្រូវបានផ្តល់ជូននូវមុខម្ហូប (ផ្សាយឬប្រើប្រាស់នូវឯកសារតែមួយ) ដើម្បីផ្តល់ភាពងាយស្រួលក្នុងការបញ្ជាទិញហើយទំនិញដែលបានបញ្ជាទិញគួរតែត្រូវបានប្រមូលខ្ទប់និងរឹសដោយអតិថិជនឱ្យបានឆាប់តាមដែលអាចធ្វើទៅបាន។ អតិថិជនគួរតែត្រូវបានជូនដំណឹងអំពីពេលវេលាជ្រើសរើសដែលប៉ាន់ស្មាន។ អតិថិជនដែលកំពុងរង់ចាំរបស់របរអាចមិនប្រមូលផ្តុំនៅក្នុងអាជីវកម្មបានទេ។ ពួកគេគួរតែស្ថិតនៅក្នុងឡានរបស់ពួកគេឬត្រឡប់មកតាមពេលវេលាសមស្របដើម្បីទទួលបានការបញ្ជាទិញ។
- ទំនាក់ទំនងមានកំណត់រវាងបុគ្គលិករង់ចាំនិងអតិថិជន។
 - តម្លើងរបាំងរូបវន្តដូចជាភាគថាសឬ របាំងកញ្ចក់ដី នៅកន្លែងចុះឈ្មោះកន្លែងឈរកន្លែងបញ្ជាទិញបញ្ជូនដើមដែលការរក្សាចម្ងាយរាងកាយមានចម្ងាយ ប្រាំមួយ ហ្វីតគឺជាចាំបាច់។

រាយការណ៍អំពីអំពើហិង្សា
សូមទូរស័ព្ទមក: (៥៦២) ៥៧០-២៦៣៣ ឬ
EMAIL:CETASKFORCE@LONGBEACH.GOV

- កំណត់ចំនួននិយោជិកដែលបម្រើក្រុមនីមួយៗ។
- លើកទឹកចិត្តដល់និយោជិកនិងអតិថិជនកុំអោយមកជួបជុំគ្នានៅតំបន់ដែលមានចរាចរណ៍ខ្ពស់ដូចជាបន្ទប់ទឹកសាលាច្រកចេញចូលកន្លែងបារនិងកន្លែងដាក់ប័ណ្ណឥណទាន។ ល។
 - តម្រូវឱ្យនិយោជិកចៀសវាងការចាប់ដៃនិងការស្វាគមន៍ស្រដៀងគ្នាដែលធ្វើឱ្យប្រាកចាកចម្ងាយរាងកាយ។
- ប្រើរបាំងប្រឆាំងមួយរាងកាយ កៅអីដើម្បីបំបែកនិយោជិកនៅក្នុងបន្ទប់សម្រាកបុគ្គលិក។ នៅកន្លែងដែលអាចធ្វើបានចូរបង្កើតកន្លែងសំរាកក្រៅដោយមានម្លប់និងកន្លែងអង្គុយដែលធានានូវការឃ្លាតឆ្ងាយពីរាងកាយ។
- ប្រតិបត្តិការត្រូវបានរៀបចំឡើងវិញដែលអាចធ្វើទៅបានដើម្បីសម្រេចបាននូវភាពខុសគ្នារវាងរាងកាយនិងនិយោជិក។
 - ផ្ទះបាយនិងផ្នែកខាងក្រោយនៃកន្លែងផ្ទះត្រូវបានសម្អាតដើម្បីបំពេញតម្រូវការផ្នែកខាងឃ្លាតឆ្ងាយរាងកាយ។
- ពិធីសារដែលឃ្លាតឆ្ងាយពីរាងកាយត្រូវបានប្រើនៅគ្រប់ការិយាល័យការិយាល័យផ្ទះបាយអាហារដ្ឋានកន្លែងដើរត្រជាក់ឬតំបន់បុគ្គលិកដែលមានចរាចរណ៍ខ្ពស់។
 - ការទាក់ទងដោយចៃដន្យត្រូវបានគេរំពឹងទុកទោះយ៉ាងណាក៏ដោយដោយគ្រប់ដាក់កម្រិតនេះឱ្យតិចជាង ១៥ នាទីនិយម ១០ នាទីហើយបុគ្គលិកតែងតែពាក់គម្របមុខរបស់ពួកគេជានិច្ច។

ការពិចារណាបន្ថែមសម្រាប់បន្ទប់ភ្នាក់ងារសជាតិ

- ផ្តល់នូវកែវស្អាតសម្រាប់ភ្នាក់ងារសជាតិនីមួយៗហើយបើអាចធ្វើបានកុំចាក់ភេសជ្ជៈចូលក្នុងកែវដែលអតិថិជនបានប្រើរួចហើយ (មានក្លិនឈ្ងុយឆ្ងាញ់។ ល។)
- ការប្រើប្រាស់ធុងសំរាមសហគមន៍ការដាក់ធុងស្តោះទឹកមាត់ជាដើមត្រូវតែបញ្ឈប់
 - ផ្តល់ជូននូវពែងនីមួយៗដែលអាចចែកជូនដល់ភ្ញៀវម្នាក់ៗជំនួសវិញដើម្បីចៀសវាងការឆ្លងរាលដាលរវាងភ្ញៀវ។
- កុំប៉ះកធុងកុងតឺន័រភេសជ្ជៈទៅពែងកែវជាដើមនៅពេលចាក់ស្រាស្រាបៀរឬស្រា។
- ចាត់វិធានការដើម្បីធានាថាពេលវេលាណាត់ជួបក្រុមភ្នាក់ងារសជាតិមិនត្រួតស៊ីគ្នាដើម្បីកាត់បន្ថយអន្តរកម្មរវាងមនុស្សពីក្រុមនិងកន្លែងផ្សេងៗគ្នា
- បញ្ឈប់ដំណើរកម្សាន្តដែលច្របាច់បញ្ចូលបុគ្គលពីគ្រួសារផ្សេងៗគ្នាទៅជាក្រុមទេសចរណ៍តែមួយ។ មគ្គុទ្ទេសក៍ទេសចរណ៍ត្រូវតែរក្សាចម្ងាយរាងកាយយ៉ាងតិច ៦ ហ្វីតពីអតិថិជន ភ្ញៀវ។ ដំណើរកំសាន្តប្រហែលជាមិនកើតឡើងនៅក្នុងផ្ទះទេ។

គ។ ផ្ទៀងផ្ទាត់នៃការធានាគ្រប់គ្រងការការឆ្លងមេរោគ

មុនពេលបើក

- ប្រព័ន្ធ HVAC គឺល្អដំណើរការល្អ។ ដល់កម្រិតអតិបរិមាដែលអាចធ្វើបានខ្យល់ត្រូវបានកើនឡើង។
 - ត្រិះរិះដំឡើងម៉ាស៊ីនសម្អាតខ្យល់ដែលមានប្រសិទ្ធភាពខ្ពស់ធ្វើឱ្យប្រសើរឡើងនូវតម្រងខ្យល់របស់អាគារឱ្យមានប្រសិទ្ធភាពខ្ពស់បំផុតនិងធ្វើការកែប្រែផ្សេងទៀតដើម្បីបង្កើនបរិមាណខ្យល់ខាងក្រៅនិងខ្យល់នៅក្នុងតំបន់ធ្វើការទាំងអស់។
- សម្រាប់គ្រឿងបរិក្ខារដែលមិនទាន់ដំណើរការសូមប្រញាក់ទឹកភ្លៀងនិងត្រជាក់រយៈពេល ៥ នាទីមុនពេលបើកម្តងទៀតដើម្បីជំនួសទឹកដែលមិនស្អាតនៅក្នុងបណ្តាញទឹកដោយការផ្គត់ផ្គង់ទឹកស្រស់និងមានសុវត្ថិភាព។

រាយការណ៍អំពីអំពើហិង្សា
 សូមទូរស័ព្ទមក: (៥៦២) ៥៧០-២៦៣៣ ឬ
 EMAIL:CETASKFORCE@LONGBEACH.GOV

- គ្រឿងបរិក្ខារត្រូវបានសម្អាតនិងលាងអនាម័យ / លាងសម្លាប់មេរោគយ៉ាងហ្មត់ចត់ (ប្រើផលិតផលដែលត្រូវបានអនុញ្ញាតឱ្យប្រើប្រាស់ប្រឆាំងនឹងកូវីដ -១៩) ជាពិសេសស្រទាប់បើវាត្រូវបានបិទ។
 - ទិញជំរើសសំរាប់ក្រុមហ៊ុនសំអាតភាគីទីបីដើម្បី បង្កើនតម្រូវការសំអាតតាមតម្រូវការ។
- កន្លែងដូចជាបន្ទប់បរិភោគអាហារកន្លែងអង្គុយនិងផ្ទះបាយត្រូវបានបំពាក់ដោយផលិតផលទឹកអនាម័យត្រឹមត្រូវរួមទាំងអនាម័យទឹកលាងដៃនិង អនាម័យទឹកជូតសម្រាប់បុគ្គលិកទាំងអស់ដែលជួយអតិថិជនដោយផ្ទាល់។
 - ធានាបាននូវបរិក្ខារអនាម័យរក្សាដំណើរការនិងស្តុកទុកគ្រប់ពេលនិងផ្តល់សាប៊ូកំនែងក្រដាសនិងអនាម័យដៃនៅពេលចាំបាច់។
 - សូមណែនាំអោយតំឡើងម៉ាស៊ីនចែកចាយទឹកដោយមិនប្រើសំរាប់អនាម័យដៃសាប៊ូបោកខោអាវកំនែងក្រដាសនិងឧបករណ៍ចែកចាយសំរាម។
- ទីតាំងទម្លាក់ត្រូវបានកំណត់ដើម្បីទទួលបានការចែកចាយនៅឆ្ងាយពីតំបន់ដែលមានចរាចរណ៍ខ្ពស់។ ការទាក់ទងរបស់មនុស្សម្នាក់ទៅម្នាក់សម្រាប់ការដឹកជញ្ជូនទំនិញត្រូវបានគេលុបបំបាត់នៅពេលណាដែលអាចធ្វើទៅបាន។

ការពិចារណាអំពីសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ

- រាល់ការប្រតិបត្តិសុវត្ថិភាពចំណីអាហារដែលមានចែងក្នុងក្រមស្បៀងអាហារលក់រាយកាលីហ្វ័រញ៉ាត្រូវបានអនុវត្តនិងថែរក្សា។
 - ទុកអាហារក្តៅក្តៅ (១៣៥ អង្សាសេឬលើសពីនេះ) និងអាហារត្រជាក់ (៤១ អង្សាឬទាបជាងនេះ) ។
 - ចម្អិនអាហារយ៉ាងហ្មត់ចត់តាមតម្រូវការរបស់ CRFC ។
 - សម្អាតនិងអនាម័យឧបករណ៍ប្រើប្រាស់និងឧបករណ៍តាមប្រេកង់ដែលបានចែងនៅក្នុងស៊ី។ CRFC
 - ប្រកាន់ខ្ជាប់នូវការអនុវត្តសុខភាពនិងអនាម័យបុគ្គលិក៖ កុំធ្វើការនៅពេលមានជម្ងឺ លាងដៃឱ្យបានញឹកញាប់; ស្រោមដៃប្រើតាមតម្រូវការរបស់ CRFC ។
 - ធានាថារាល់មុខម្ហូបនិងគ្រឿងផ្សំអាហារគឺមកពីប្រភពអាហារដែលបានយល់ព្រម។
 - បុគ្គលិករៀបចំអាហារត្រូវបានលើកទឹកចិត្តមិនឱ្យផ្លាស់ប្តូរឬចូលកន្លែងធ្វើការរបស់អ្នកដទៃក្នុងអំឡុងពេលផ្លាស់ប្តូរ។
- ម៉ាស៊ីនផ្តល់សេវាកម្មដោយខ្លួនឯងដូចជាសូដានិងម៉ាស៊ីនទឹកដោះគោជូរត្រូវបានចែកចាយដោយបុគ្គលិកម្ហូបអាហារនិងសម្អាតនិងធ្វើអនាម័យជាញឹកញាប់។
- តំបន់ដែលអតិថិជនអាចប្រមូលផ្តុំឬប៉ះអាហារឬរបស់របរប្រើប្រាស់ដែលអតិថិជនផ្សេងទៀតអាចនឹងត្រូវបានបិទ។ របស់របរទាំងនេះត្រូវបានផ្តល់ជូនអតិថិជនម្នាក់ៗហើយត្រូវបានគេបោះបង់ចោលឬសម្អាតនិងលាងបានបន្ទាប់ពីប្រើប្រាស់ម្តង ៗ តាមដែលសមស្រប។ នេះរួមបញ្ចូលប៉ុន្តែមិនត្រូវបានកំណត់ទេ។
 - តំបន់បំរើសេវាកម្មដោយខ្លួនឯងជាមួយគ្រឿងទេសប្រដាប់ប្រដាប់ប្រើប្រាស់កំនែងជូតដៃ, គំរូបកែវ, បំពង់បិតប្រធាបើដាក់ម្ហូបយកទៅ។ ល។
 - តំបន់អាហារដែលផ្តល់សេវាកម្មដោយខ្លួនឯងដូចជាបារសាឡា សាឡាដបារឬបែបអាហារប៊ូហ្គេរម្យទាំងការអាហារភ្លុកធ្វើគំរូ។
 - ការរៀបចំនិងការធ្វើបទបង្ហាញម្ហូបនៅលើតុតាមផ្លូវដូចជារទេះជ្រើសរើសរបស់របរម្ហូបអាហារនិងខ្សែឧបករណ៍បញ្ជូនការត្រៀមហ្ន៎ផ្លែអាវុកដូជាដើម។

រាយការណ៍អំពីអំពើហិង្សា
សូមទូរស័ព្ទមក: (៥៦២) ៥៧០-២៦៣៣ ឬ
EMAIL:CETASKFORCE@LONGBEACH.GOV

- បន្ទាប់ពីទទួលបានអាហារស្តុកគ្រាប់ហិរអាហារសម្រន់ឬលើចាក់ធ្មេញសម្រាប់អតិថិជន។ ទាំងនេះត្រូវបានផ្តល់ជូនជាមួយមូលប្បទានបំពេញផ្តល់ជូនតាមការស្នើសុំ។

- បុគ្គលិកម្ចាស់អាហារដែលត្រូវបានចាត់តាំងត្រូវបានគេប្រគល់ភារកិច្ចឱ្យខ្ទប់គ្រឿងប្រាក់មុនពេលផ្តល់ជូនអតិថិជនជាងនិយោជិកជាច្រើនដែលកាន់គ្រឿងប្រាក់ដែលបានរកឃើញមុនពេលប្រើប្រាស់របស់អតិថិជន។
- ការបំពេញភេសជ្ជៈនៅតុប្រតិបត្តិ (ឧទាហរណ៍អ្នករទេះគោរទេះរុញដប) មិនត្រូវបានអនុញ្ញាតទេ។ វ៉ែនតាស្តាតត្រូវបានផ្តល់ជូនសម្រាប់ការបំពេញបន្ថែមរបស់អតិថិជន។
- ភោជនីយដ្ឋានអាចលក់ផលិតផលទីផ្សារ (ដូចជាផលិតផលទំនិញអាហារសាច់និងស៊ុត) ប្រសិនបើពួកគេផ្តល់ជូននូវផលិតផលបែបនេះសម្រាប់ការមកយកឬចែកចាយតែប៉ុណ្ណោះ។ ភោជនីយដ្ឋាននឹងទទួលបានផលិតផលទីផ្សារសម្រាប់អតិថិជន។ ភោជនីយដ្ឋានត្រូវបានហាមឃាត់មិនឱ្យផ្លាស់ប្តូរកន្លែងអង្គុយក្នុងផ្ទះឬក្រៅទៅក្នុងទីផ្សារ។

កន្លែងការពិចារណា

- បន្ទប់ទឹកដែលធ្លាប់បានបើកជាសាធារណៈគួរតែបើកឱ្យសាធារណជនចូលប្រើប្រាស់។
- និយោជិកក្នុងមួយវេនតាត្រូវបានចាត់តាំងដើម្បីត្រួតពិនិត្យនិងអនុវត្តនីតិវិធីអនាម័យនិងការលាងសម្លាប់រោគបន្ថែមទៀតតាមតម្រូវការ។
- ផែនការសំអាតនិងសម្លាប់រោគសម្រាប់ផ្ទៃដែលប៉ះខ្ពស់និងកន្លែងចូលត្រូវបានបង្កើតហើយត្រូវបានអនុវត្តតាម។
 - តំបន់រួមនិងវត្ថុដែលប៉ះជាញឹកញាប់ទាក់ទងនឹងការមកទទួលនិងការទូទាត់របស់អតិថិជន(ឧទាហរណ៍ តុដៃសោ ទ្វាររឹចំណុចដៃទាញទ្វារម៉ាស៊ីនអានកាតឥណទាន) ត្រូវបានរមាប់មតចោលក្នុងរយៈពេលមួយម៉ោងក្នុងម៉ោងធ្វើការដោយប្រើថ្នាំសម្លាប់មេរោគដែលអនុម័ត EPA ។
 - ការទូទាត់ទាំងអស់ច្រកផ្លូវបិទនិងបិទស្ទើរត្រូវបានសម្លាប់មេរោគបន្ទាប់ពីការប្រើ។
- គ្រឿងបរិក្ខារត្រូវបានសម្អាតនិងទឹកអនាម័យលាងដៃយ៉ាងហ្មត់ចត់ (ប្រើផលិតផលដែលត្រូវបានអនុញ្ញាតឱ្យប្រើប្រាស់នឹងកូដិ-9៩) នៅពេលយប់។ កំណត់ហេតុមួយត្រូវបានរក្សាទុកដើម្បីតាមដានការបញ្ចប់តាមដែលអាចធ្វើទៅបាន។
- កាសស្តាប់ត្រចៀកនិងឧបករណ៍ផ្សេងទៀតមិនត្រូវបានចែករំលែករវាងនិយោជិកទេដរាបណាគ្រឿងបរិក្ខារទាំងនោះត្រូវបានរមាប់មតបានត្រឹមត្រូវបន្ទាប់ពីប្រើប្រាស់ម្តង ៗ ។ ពិគ្រោះជាមួយអ្នកផលិតឧបករណ៍ដើម្បីកំណត់ជំហានលាងបានសមស្រប។
- ម៉ាស៊ីនលាងបានដែលលាងសម្អាតប្រដាប់ប្រដាអតិថិជនប្រើច្រើនត្រូវបានបំពាក់ដោយឧបករណ៍ដើម្បីការពារភ្នែកច្រមុះនិងមាត់ពីការចម្លងរោគដោយសារការបំបែកខ្លួនដោយប្រើគម្របមុខវ៉ែនតាការពារនិង / ឬខែលការពារមុខ។ ឧបករណ៍លាងបានត្រូវបានគេផ្តល់ឱ្យនូវអសមកាលដែលមិនអាចផ្លាស់ប្តូរបានហើយតម្រូវឱ្យផ្លាស់ប្តូរជាញឹកញាប់។
- បន្ទប់ងូតទឹកត្រូវបានត្រួតពិនិត្យជាប្រចាំនិងសម្អាតនិងលាងបានក្នុងរយៈពេលមួយម៉ោងដោយប្រើថ្នាំសម្លាប់មេរោគ EPA ដែលបានយល់ព្រម។
- អនាម័យទឹកលាងដៃនិងកំប៉ុងសំរាមមានសម្រាប់សាធារណជននៅឬជិតច្រកចូលកន្លែង។

សេវាកម្មអតិថិជនកន្លែងបរិភោគអាហារទឹកកន្លែងក្រៅ

- បន្ទប់ទឹកដែលធ្លាប់បានបើកជាសាធារណៈគួរតែបើកឱ្យសាធារណជនចូលទស្សនា។
- អតិថិជនគួរតែចូលតាមទ្វារដែលត្រូវបានបើក (នេះនឹងត្រូវបានវាយតម្លៃសម្រាប់ការអនុម័តដោយផ្អែកលើការប៉ះពាល់ជារួម) ឬស្វ័យប្រវត្តិប្រសិនបើអាច។ ទឹកអនាម័យលាងដៃគួរតែមានសម្រាប់ភ្ញៀវដែលត្រូវប៉ះដៃទាញទ្វារ។
- អតិថិជនត្រូវបានណែនាំថាពួកគេត្រូវពាក់ស្រោមមុខគ្របក្រណាត់រាល់ពេលដែលពួកគេមិនបរិភោគនិង / ឬផឹក។ នេះរាប់បញ្ចូលទាំងការចូលទៅកាន់កន្លែងពេលដើរនៅគ្រប់ទីកន្លែងក្នុងមជ្ឈមណ្ឌលនិងនៅពេលប្រើបន្ទប់សំរាក។ នេះអនុវត្តចំពោះមនុស្សពេញវ័យទាំងអស់និង

រាយការណ៍អំពីអំពើហិង្សា
សូមទូរស័ព្ទមក: (៥៦២) ៥៧០-២៦៣៣ ឬ

ចំពោះកុមារដែលមានអាយុលើសពី ២ ឆ្នាំតែប៉ុណ្ណោះ។ របាំងមុខដែលមានគ្រោះថ្នាក់ត្រូវបានលើកលែងពីតម្រូវការនេះ។

- អតិថិជនអាចដកគម្របមុខក្រណាត់ពេលកំពុងអង្គុយនៅតុនិងបរិភោគនិងឬផឹក។
- អតិថិជនដែលបដិសេធមិនពាក់ស្រោមមុខអាចនឹងត្រូវបានបដិសេធសេវាកម្មហើយស្នើសុំចាកចេញ។

- គ្រឿងបរិក្ខារត្រូវបានសម្អាតនិងលាងអនាម័យ / រំងាប់រោគយ៉ាងហ្មត់ចត់ (ប្រើប្រាស់ផលិតផលដែលត្រូវបានអនុញ្ញាតអោយប្រើប្រាស់ដើម្បីការពារប្រឆាំងនឹងកូវីដ -១៩) នៅពេលយប់។ កំណត់ហេតុមួយត្រូវបានរក្សាទុកដើម្បីតាមដានការបញ្ចប់នៅកន្លែងដែលអាចធ្វើទៅបាន។
- កាសសម្លេងនិងឧបករណ៍ផ្សេងទៀតមិនត្រូវបានចែករំលែករវាងនិយោជិកទេលុះត្រាតែឧបករណ៍នេះត្រូវបានរមាបមេរោគបានត្រឹមត្រូវបន្ទាប់ពីការប្រើប្រាស់នីមួយៗ។ ពិគ្រោះជាមួយអ្នកផលិតឧបករណ៍ដើម្បីកំណត់ជំហានលាងអនាម័យសមស្រប។
- ម៉ាស៊ីនលាងចានដែលលាងសំភារៈប្រើប្រាស់របស់អតិថិជនប្រើប្រាស់ច្រើនមុខត្រូវបានបំពាក់ដោយឧបករណ៍ដើម្បីការពារភ្នែកច្រមុះនិងមាត់ពីការចម្លងរោគដោយសារការពុះកញ្ជ្រោលដោយប្រើបន្ទុំនៃគម្របមុខរឺនតាការពារនិង / ឬខែលការពារមុខ។ ម៉ាស៊ីនលាងចានត្រូវបានផ្តល់ឱ្យនូវអ្វីដែលមិនអាចផ្លាស់ប្តូរបានហើយតម្រូវឱ្យផ្លាស់ប្តូរជាញឹកញាប់។ ឧបករណ៍ការពារដែលអាចប្រើឡើងវិញបានដូចជាខែលការពារមុខនិងរឺនតាក៏ត្រូវលាងសម្អាតឱ្យបានត្រឹមត្រូវរវាងការប្រើប្រាស់។
- បន្ទប់ទឹកត្រូវបានត្រួតពិនិត្យជាប្រចាំនិងសម្អាតនិងលាងអនាម័យក្នុងរយៈពេលមួយម៉ោងដោយប្រើថ្នាំសម្លាប់មេរោគEPAដែលបានយល់ព្រម។
- ទឹកអនាម័យលាងដៃនិងផុងសំរាមត្រូវមានសម្រាប់សាធារណជននៅឬជិតច្រកចូលកន្លែង។

យ។ តម្រូវការសម្រាប់ការកំសាន្តផ្ទាល់

□ ការកំសាន្តផ្ទាល់ត្រូវបានអនុញ្ញាតឱ្យចូលក្នុងផ្ទះនិងខាងក្រៅ។

□ ការកែប្រែបន្ថែមសម្រាប់ការសម្តែងអាចត្រូវបានទាមទារដោយការណែនាំពីការសម្តែងរបស់ CDPH ។

□ ការកំសាន្តផ្ទាល់នៅខាងក្រៅ

○ អ្នកសម្តែងដែលកំពុងច្រៀងច្រៀងលេងឧបករណ៍ផ្ត្គំខ្យល់ឬចូលរួមសកម្មភាពប្រហាក់ប្រហែលគ្នាត្រូវរក្សាចម្ងាយរាងកាយពីអ្នកទស្សនានិងអ្នកសំដែងដទៃទៀតចំនួន ៦ ហ្វីតបើពួកគេពាក់ស្រោមមុខឬចម្ងាយរាងកាយ ១២ ហ្វីតប្រសិនបើពួកគេមិនបានពាក់គម្របមុខ។

○ សមាជិកនៃទស្សនិកជនអាចច្រៀងឬសូតដរាបណាពួកគេពាក់ស្រោមមុខហើយរក្សាភាពឃ្លាតឆ្ងាយពីរាងកាយ។

□ ការកំសាន្តផ្ទាល់ក្នុងផ្ទះ

○ អ្នកសំដែងច្រៀងច្រៀងលេងឧបករណ៍ផ្ត្គំខ្យល់ឬចូលរួមសកម្មភាពស្រដៀងគ្នាក្នុងផ្ទះត្រូវពាក់គម្របមុខគ្រប់ពេលវេលា

○ អ្នកសំដែងត្រូវរក្សាចម្ងាយរាងកាយចម្ងាយ ២៤ ហ្វីតពីចម្ងាយពីអ្នកទស្សនានិងយ៉ាងហោចណាស់ចម្ងាយ ១២ ហ្វីតពីអ្នកសំដែងផ្សេងទៀត។

○ អ្នកសំដែងត្រូវបានរាប់បញ្ចូលទៅនឹងដែនកំណត់សមត្ថភាពកាន់កាប់។

○ អ្នកសំដែងត្រូវបានផ្តល់អនុសាសន៍ឱ្យទទួលការធ្វើតេស្ត PCR អវិជ្ជមានក្នុងរយៈពេល ៧២(72) ម៉ោងមុនពេលសេវាកម្ម

រាយការណ៍អំពីអំពើហិង្សា
សូមទូរស័ព្ទមក: (៥៦២) ៥៧០-២៦៣៣ ឬ

EMAIL:CETASKFORCE@LONGBEACH.GOV

ទំព័រទី ១២ នៃ ១៣

◦ ភោជនីយដ្ឋានដែលអនុញ្ញាតឱ្យការកំសាន្តផ្ទាល់គួរតែធ្វើឱ្យប្រសើរឡើងនូវខ្យល់ឱ្យបានច្រើនតាមដែលអាចធ្វើទៅបាន។

ង។ វិធានការណ៍ដែលប្រាស្រ័យទាក់ទងជាសាធារណៈ

- ច្បាប់ថតចម្លងនៃពិធីសារនេះត្រូវបានបិទផ្សាយនៅតាមច្រកចូលសាធារណៈទាំងអស់ទៅកាន់កន្លែងនោះ។
- សញ្ញាសំគាល់ដែលជូនដំណឹងដល់អតិថិជនឱ្យប្រើប្រាស់អនាម័យដៃនិងពាក់គម្របមុខពេលមិនបរិភោគឬផឹកត្រូវដាក់នៅតាមច្រកចូលទាំងអស់ផងដែរ។
- ស្លាកសញ្ញាត្រូវបានបង្ហាញដល់លើកដល់សាធារណជនបរិភោគអាហារឱ្យរក្សាចម្ងាយពីរាងកាយចំនួន ៦ ហ្វីតលាងដៃឬប្រើអនាម័យនៅពេលចូលភោជនីយដ្ឋាននិងស្នាក់នៅផ្ទះប្រសិនបើពួកគេឈឺឬមានរោគសញ្ញាស្របគ្នានឹងកូវីដ ១៩ ។
- ផ្លាកសញ្ញាត្រូវបានចុះផ្សាយដែលជូនដំណឹងដល់អតិថិជនថាខណៈពេលដែលវាអាចជាទម្លាប់ធម្មតាសម្រាប់អ្នកទទួលបានអាហារពេលល្ងាចក្នុងសង្គមបន្ទាប់ពីទទួលបានអាហាររួចការអនុវត្តនេះនឹងត្រូវបានលើកទឹកចិត្តក្នុងពេលមានជំងឺរាតត្បាត។
- ការចែកចាយតាមអ៊ិនធើណែតនៃការបង្កើត (គេហទំព័រប្រព័ន្ធផ្សព្វផ្សាយសង្គម។ ល។) ផ្តល់នូវព័ត៌មានច្បាស់លាស់អំពីម៉ោងនៃកន្លែងប្រើប្រាស់ការប្រើប្រាស់គម្របមុខគោលនយោបាយទាក់ទងនឹងការបញ្ជាទិញការកក់ការបង់ប្រាក់ជាមុន ការជ្រើសរើសនិង ឬការចែកចាយនិងបញ្ជាពាក់ព័ន្ធផ្សេងទៀត។

ច។ វិធានការដែលធានាបាននូវការទទួលបាននូវសេវាកម្មចាំបាច់ប្រកបដោយសមធម៌

- សេវាកម្មដែលមានសារៈសំខាន់សម្រាប់អតិថិជន អតិថិជនត្រូវបានផ្តល់អាទិភាព។
- ប្រតិបត្តិការឬសេវាកម្មដែលអាចត្រូវបានផ្តល់ជូនពីចម្ងាយត្រូវបានផ្លាស់ប្តូរនៅលើអ៊ីនធើណិត។
- វិធានការណ៍នានាត្រូវបានបង្កើតឡើងដើម្បីធានាដល់ការទទួលបានទំនិញនិងសេវាកម្មសម្រាប់អតិថិជនដែលមានកម្រិតនៃការចល័តនិងឬមានហានិភ័យខ្ពស់នៅក្នុងទីសាធារណៈ។

**វិធានការបន្ថែមណាមួយដែលមិនរាប់បញ្ចូលខាងលើគួរតែត្រូវបានចុះបញ្ជីនៅលើទំព័រដាច់ដោយឡែក
ដែលអាជីវកម្មគួរតែភ្ជាប់នៅនឹងឯកសារនេះ។**

អ្នកអាចទាក់ទងមនុស្សដូចខាងក្រោមដោយមានសំណួរឬយោបល់អំពីពិធីសារនេះ៖

ឈ្មោះទំនាក់ទំនងអាជីវកម្ម៖ _____

លេខទូរស័ព្ទ៖ _____

កាលបរិច្ឆេទតែប្រែចុងក្រោយ៖ _____

**រាយការណ៍អំពីអំពើហិង្សា
សូមទូរស័ព្ទមក៖ (៥៦២) ៥៧០-២៦៣៣ ឬ**