

បទដ្ឋានសុវត្ថិភាពសម្រាប់



គោដនីយដ្ឋានទាំងអស់ត្រូវផ្តល់កុខាងក្រៅសម្រាប់សេវាកម្មខ្លួនតាមការអនុវត្តដំបូងក្នុងដំណាក់កាលទី ២ នៃផែនការបើកដំណើរការកន្លែងធ្វើការរបស់សហគមន៍ គោដនីយដ្ឋាននឹងត្រូវបានអនុញ្ញាតនៅពេលក្រោយនិងតាមការបញ្ជាក់ដូចតាមដំណាក់កាលទី ២ ជាបន្តបន្ទាប់ដើម្បីចាប់ផ្តើមសេវាកម្មដាក់កុខាងក្នុងគោដនីយដ្ឋានប្រសិនបើទិន្នន័យសុខភាពសាធារណៈឆ្លុះបញ្ចាំងពីការវិវត្តជាវិជ្ជមាន។

ភាពចាំបាច់ បទដ្ឋានសុវត្ថិភាព



គម្លាតសង្គម

នៅពេលមានការអនុញ្ញាតឱ្យមានសេវាកម្មដាក់កុខាងក្នុងគោដនីយដ្ឋានទាំងអស់នឹងត្រូវបានលើកទឹកចិត្តក្នុងការរៀបចំវេជ្ជសាស្ត្រប្រតិបត្តិការឱ្យបានច្រើនតាមដែលអាចធ្វើទៅបានតាមរយៈសេវាកម្មដាក់កុខាងក្រៅ និងកំណត់យ៉ាងតឹងរឹងនូវសេវាកម្មដាក់កុខាងក្នុងដើម្បីធានាឱ្យបាននូវការអនុលោមភាពប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាពជាមួយនឹងតម្រូវការគម្លាតសង្គមនិងកំណត់សកម្មភាពក្នុងចន្លោះតាមការកំណត់។

គោដនីយដ្ឋានទាំងអស់ត្រូវអនុវត្តវិធានការគម្លាតសង្គមជាក់លាក់ខាងក្រោយសម្រាប់ការផ្តល់សេវាកម្មអាហារក្នុងតំបន់ដែលមានភ្ញៀវអង្គុយ៖

- គុំនីមួយៗត្រូវរៀបចំឱ្យដាច់ចេញពីគ្នាយ៉ាងហោចណាស់៦ហ្វីត និងរៀបចំតំបន់សម្រាប់ស្ត្រីឡើងទៅ (ឧទាហរណ៍...ស្ត្រីដើរទៅកាន់បន្ទប់ទឹក ច្រកចូល ច្រកចេញ)
- កុំទាំងអស់អាចត្រូវបានដាក់នៅជិតប្រសិនបើមានការបែងចែកដោយរូបភាព/មិនមានឧបសគ្គ (ឧទាហរណ៍... ជញ្ជាំងថ្ម រឺកញ្ចក់កែវ) មិនតិចជាង៦ ហ្វីតដែលបានកំណត់ឡើងនៅចន្លោះគុំនីមួយៗដែលមានភ្ញៀវអង្គុយឡើងច្រើន
- ចំនួនមនុស្សដែលអង្គុយក្នុងពិធីជប់លៀងមិនឱ្យលើសពី៦នាក់បានឡើយ
- គោដនីយដ្ឋានទាំងអស់មិនអាចដាក់អតិថិជនណាម្នាក់នៅបារណីដ្ឋានបានទេ ប៉ុន្តែត្រូវគោរពតាមតម្រូវការអគារនិងលេខកូដអគ្គិភ័យតំបន់ហើយបារណីដ្ឋានអាចត្រូវបានកំណត់វេជ្ជសាស្ត្រឡើងវិញដើម្បីរៀបចំតម្រូវការដែលអនុលោមតាមគម្លាតនិងតម្រូវការផ្សេងៗទៀតនៅក្នុងបទដ្ឋានសុវត្ថិភាពកូរ៉ូនា-១៩
- អតិថិជនទាំងអស់ត្រូវតែអង្គុយហើយសេវាកម្មបរិភោគសម្រាប់អតិថិជនឈរ (ឧទាហរណ៍...តំបន់ជុំវិញបារណីដ្ឋាន) ត្រូវបានហាមឃាត់
- គោដនីយដ្ឋានទាំងអស់អាចផ្តល់ជូនសេវាកម្មដឹកជញ្ជូន ប៉ុន្តែត្រូវគោរពតាមបទដ្ឋានសុវត្ថិភាពសុវត្ថិភាពសម្រាប់ការញែកគុំទំហំពិធីជប់លៀង និងអនាម័យសម្រាប់កន្លែងអង្គុយនៅខាងក្នុង ឬខាងក្រៅដែលមានសម្រាប់ប្រើប្រាស់។
- គ្រឿងបរិក្ខារនិងតំបន់ផ្សេងទៀតទាំងអស់ដែលមិនប្រើសម្រាប់សេវាកម្មអាហារនិងភេសជ្ជៈ (ឧទាហរណ៍... បន្ទប់រាំ គុំនៅតាមអាងទឹក សួន កុមារ។ល។) ត្រូវតែបិទប្រគល់ចេញដើម្បីការពារការប្រមូលផ្តុំអតិថិជន។

ធានាបាននូវការញែកដាច់ពីគ្នា ៦ ហ្វីត ឬច្រើនជាងនេះរវាងបុគ្គលទាំងអស់ (កម្មករ អ្នកលក់ និងអតិថិជន) លើកលែងតែបញ្ហានេះបង្កើតឱ្យមានគ្រោះថ្នាក់ដល់សុវត្ថិភាពដោយសារលក្ខណៈការងារ ឬការកំណត់វេជ្ជសាស្ត្រកន្លែងធ្វើការ៖

- បិទប្រគល់សម្រាប់វេជ្ជសាស្ត្រកន្លែងការងាររួមនិងកន្លែងដែលមានដងស៊ីតេខ្ពស់ដែលកម្មករទំនងជាមានការប្រមូលផ្តុំ (ឧទាហរណ៍...បន្ទប់សម្រាក កន្លែងបរិភោគអាហារ) អនុញ្ញាតឱ្យមានចម្ងាយឆ្ងាយពីគ្នា ៦ ហ្វីតតាមគម្លាតផ្នែករាងកាយនិងរៀបចំកន្លែងការងារឡើងវិញដើម្បីធានាបាននូវគម្លាតផ្នែករាងកាយ (ឧទាហរណ៍...ដាក់កុំដាច់ដោយឡែក កន្លែងធ្វើការដែលរៀបចំឱ្យនៅផ្នែកម្ខាងពីគ្នាតាមខ្សែបន្ទាត់កំណត់ដើម្បីឱ្យកម្មករមិននៅទល់មុខគ្នានិងប្រើសញ្ញាសំគាល់គម្លាតចម្ងាយដើម្បីធានាគម្លាតរួមបញ្ចូលទាំងនៅក្នុងតំបន់ផ្ទះបាយផង) ។
- បង្កើតផ្លូវដើរនិងផ្លូវឆ្លងកាត់សម្រាប់ចរាចរណ៍ឡើងទៅដើម្បីកាត់បន្ថយការទំនាក់ទំនង (ឧទាហរណ៍...ច្រកចេញចូលតែមួយក្នុងគោដនីយដ្ឋាន) ។ ដាក់ស្លាកសញ្ញាដែលអាចមើលឃើញយ៉ាងច្បាស់ដោយផ្សារភ្ជាប់ជាមួយវិធានការផ្សេងៗ
- ហាមឃាត់ការនៅខិតជិតគ្នាក្នុងតំបន់រួម (ឧទាហរណ៍...កន្លែងរង់ចាំ បន្ទប់ទឹក) និងធានាបាននូវគម្លាតផ្នែកនៅក្នុងតំបន់រួមដោយសម្គាល់គម្លាត ៦ ហ្វីតជាមួយការបិទសញ្ញាសម្គាល់ ឬថ្នាំលាបនៅលើកំរាលនិងផ្លាកសញ្ញាផ្សេងៗទៀត
- រាល់កម្មករដែលធ្វើការប្រឈមមុខនឹងអតិថិជន (ឧទាហរណ៍...បុគ្គលិកបម្រើសេវាកម្ម បុគ្គលិកតាមឡានក្រុង) ត្រូវចំណាយពេលវេលាតិចបំផុតក្នុងការនៅឱ្យឆ្ងាយ ៦ ហ្វីតពីអតិថិជន

កំណត់តំបន់ការងារកម្មករដែលអាចធ្វើទៅបានដើម្បីកំណត់ចលនាបំបាត់ទីនៅទូទាំងគោដនីយដ្ឋាននិងកំណត់ការទំនាក់ទំនងរវាងកម្មករ (ឧទាហរណ៍ កំណត់តំបន់សម្រាប់អ្នកផ្តល់សេវាកម្ម)

ការញ៉ាំងអាហាររបស់បុគ្គលិកនិងពេលសម្រាកត្រូវនៅដាច់ដោយឡែកពីគ្នា ហើយការសម្រាកត្រូវកំណត់ចំនួនអតិបរិមាបស់មនុស្សនៅកន្លែងតែមួយ និងធានាឱ្យបានគម្លាតផ្នែករាងកាយយ៉ាងហោចណាស់ ៦ ហ្វីត

បង្កើតជាអប្បបរមាក្នុងការប្រើប្រាស់ចន្លោះដែលបានកំណត់ (ឧទាហរណ៍...ជណ្តើរយន្ត យានយន្ត) ដោយបុគ្គលច្រើនជាងម្នាក់ក្នុងពេលតែមួយ

ការបិទប្រគល់មុខគឺ តម្រូវឱ្យមានសម្រាប់កម្មករនិងភ្ញៀវទាំងអស់ពេលដែលនៅខាងក្នុងសាលាជំងឺនិងកន្លែងទូទៅលើកលែងតែបុគ្គលមិនអាចពាក់ម៉ាស់មុខដោយសារស្ថានភាពសុខភាពឬពិការភាព។

ការអនុវត្តដំបូងដែលត្រូវបានណែនាំ

រៀបចំកន្លែងធ្វើការឱ្យមានបរិយាកាសប្រសើរឡើងតាមដែលអាចធ្វើទៅបាន (ឧទាហរណ៍...បើកទ្វារនិងបង្អួច)

អតិថិជនអាចដកម៉ាស់គ្របមុខចេញពេលអង្គុយនៅគុំ



វិធានការអនាម័យ

កម្មករនិយោជិកទាំងអស់ត្រូវលាងដៃឱ្យបានញឹកញាប់ហើយអ្នកបម្រើសេវាកម្មតាមគុំត្រូវតែលាងដៃរបស់ពួកគេឬលាងដោយទឹកអនាម័យនៅពេលមានអន្តរកម្មតាមគុំនីមួយៗ

ធានាបាននូវការចូលទៅកន្លែងលាងដៃរួមទាំងមានសាប៊ូនិងទឹកទុយូនិងអនុញ្ញាតឱ្យមានពេលវេលាសម្រាកគ្រប់គ្រាន់សម្រាប់កម្មករលាងដៃឱ្យបានញឹកញាប់។ ទឹកលាងដៃដែលមានជាតិអាល់កុលយ៉ាងតិច ៦០% អាចនឹងត្រូវបានប្រើជំនួស

អនាម័យដៃដោយក្រដាសអនាម័យដែលមានជាតិអាល់កុលយ៉ាងតិច ៦០ ភាគរយគួរតែមាននៅតាមច្រកចេញចូលនិងកន្លែងបរិភោគអាហារ។ ផ្គត់ផ្គង់ផលិតផលសំអាតឱ្យបានគ្រប់គ្រាន់ទៅកម្មករនៅតាមទីតាំងផ្សេងៗនៃកន្លែងធ្វើការ(ឧទាហរណ៍... ក្រដាសអនាម័យក្រដាសដូតសម្លាប់មេរោគ)

ដាក់ស្លាកសញ្ញាដែលអាចមើលឃើញនៅនឹងកន្លែងធ្វើការដល់កម្មករអំពីវិធានការសុវត្ថិភាពនិងអនាម័យ

ការបម្រើអាហារប្តីឬ ការបើកដំណើរការបារណីដ្ឋាននៅតាមជាន់ខ្ពស់ៗ កន្លែងលក់ភេសជ្ជៈនិងកន្លែងផ្សេងៗទៀតដោយគ្មានការយកចិត្តទុកដាក់ត្រូវតែបិទ។

លក្ខន្តិកៈនិងផលិតផលប្រហាក់ប្រហែល (ឧទាហរណ៍...អំបិល ម្រេច និងគ្រឿងផ្សំផ្សេងៗ) មិនត្រូវត្រូវបានគេរៀបចំទុកនៅលើគុំទេហើយគួរតែផ្តល់ជូនតាមការស្នើសុំសម្រាប់សេវាកម្មបម្រើមនុស្សតែម្នាក់ (ឧទាហរណ៍...កញ្ចប់ឬពែងនីមួយៗ) ឬក្នុងប្រអប់ត្រូវតែធ្វើអនាម័យរវាងការប្រើប្រាស់ ពិសេសនៃលក្ខន្តិកៈវិធានការជាក់លាក់អាចរកបាននៅ <https://www.mass.gov/info-details/reopening-massachusetts>

បទដ្ឋានសុវត្ថិភាពសម្រាប់



ភាពចាំបាច់ បទដ្ឋានសុវត្ថិភាព



វិធានការ អនាម័យ

បញ្ជីមុខម្ហូបត្រូវតែជាធាតុមួយក្នុងចំណោមចំណុចខាងក្រោម៖ ១) ជាក្រដាស ប្រើបញ្ជីមុខម្ហូបដែលប្រើម្តងប្រើម្តង ២) បង្ហាញបញ្ជីមុខម្ហូប (ឧទាហរណ៍... ឌីជីថល ក្តារខៀនពិណ័ស ក្តារសរសេរដោយដៃ) ៣) បញ្ជីមុខម្ហូបអេឡិចត្រូនិកដែលមើលលើទូរស័ព្ទ/ ឧបករណ៍ចល័តរបស់អតិថិជន

ឧបករណ៍ផ្ទះបាយនិងការកំណត់ទឹកក្តៅត្រូវតែប្រើប្រាស់តែម្តងគត់ ឬត្រូវធ្វើអនាម័យបន្ទាប់ពីការប្រើប្រាស់នីមួយៗ។ ហើយប្រដាប់ប្រដារគួរតែបត់ទុក ឬរេច ខ្ទប់។ តុមិនគួរត្រូវបានរៀបទុកជាមុនទេដើម្បីកាត់បន្ថយឱកាសសម្រាប់ផលប៉ះពាល់

តុនិងកៅអីត្រូវតែសម្អាតនិងមានអនាម័យឱ្យបានហ្មត់ចត់រវាងកន្លែងអង្គុយនីមួយៗ



ការរៀបចំបុគ្គលិក ផង ប្រតិបត្តិការ

នៅពេលដែលអាចធ្វើទៅបានការកក់ទុកឬហៅទូរស័ព្ទកក់ទុកកន្លែងមុនគួរតែត្រូវបានលើកទឹកចិត្ត។ អ្នកចាត់ការទូទៅត្រូវធានាថាអ្នកអង្គុយរង់ចាំតុមិនប្រមូលផ្តុំគ្នានៅតាមតំបន់រួមឬបង្កើតជួរច្រើន

គោដនីយដ្ឋានទាំងអស់មិនអាចផ្តល់ជូនអតិថិជននូវឧបករណ៍កណ្តឹងរោទិ៍ ឬឧបករណ៍ផ្សេងទៀតដើម្បីផ្តល់ការដាស់តឿនថាកន្លែងអង្គុយអាចរកបាន ឬការបញ្ជាទិញបានរួចរាល់។ ផ្ទុយទៅវិញគោដនីយដ្ឋានគួរតែប្រើវិធីដែលមិនប៉ះពាល់ដូចជាការប្រកាសដាស់ឡើង ការផ្ញើសារ និងការជូនដំណឹង នៅលើអេក្រង់វីដេអូ ឬក្តារខៀន

ផ្តល់ការបណ្តុះបណ្តាលដល់កម្មករអំពីព័ត៌មាននិងការប្រុងប្រយ័ត្នសុវត្ថិភាពថ្មីៗរួមមានអនាម័យ និងវិធានការសុវត្ថិភាពផ្សេងៗទៀតក្នុងការកាត់បន្ថយនូវការចម្លងមេរោគ

- គម្លាតសង្គម ការលាងដៃ ការប្រើម៉ាស់គ្របមុខឱ្យបានត្រឹមត្រូវ
- ការកែប្រែការអនុវត្តន៍សម្រាប់ការបម្រើសេវាកម្មក្នុងគោលបំណងកាត់បន្ថយការចំណាយពេលវេលាក្នុងការដាក់អតិថិជនឱ្យនៅគម្លាត ៦ ហ្វីតពីគ្នា
- ត្រូវត្រួតពិនិត្យដោយខ្លួនឯងនៅផ្ទះរួមទាំងការត្រួតពិនិត្យស៊ីតុណ្ហភាពនិងរោគសញ្ញាផ្សេងៗ
- ត្រូវបញ្ជាក់បន្ថែមថាចំពោះកម្មករដែលឈឺមិនត្រូវមកធ្វើការងារឡើយ
- ប្រសិនបើរោគសញ្ញាកាន់តែធ្ងន់ធ្ងរត្រូវស្វែងរកការព្យាបាល
- លក្ខខណ្ឌសុខភាពមូលដ្ឋានដែលអាចធ្វើឱ្យបុគ្គលងាយនឹងឆ្លង និងទទួលរងពីករណីធ្ងន់ធ្ងរនៃវីរុស

គោដនីយដ្ឋានទាំងអស់គួរតែត្រូវបានរៀបចំការងារ និងការផ្លាស់ប្តូរវេនដើម្បីកាត់បន្ថយការទាក់ទងគ្នារវាងកម្មករ និងកាត់បន្ថយការកកស្ទះនៅចំណុចចូល

កំណត់ចំនួនភ្ញៀវនិងអ្នកលក់នៅកន្លែងហើយការដឹកជញ្ជូននិងការចែកចាយគួរតែត្រូវបានបញ្ចប់នៅក្នុងតំបន់ដែលបានកំណត់ កម្មករដែលឈឺមិនត្រូវមកធ្វើការងារឡើយ

គោដនីយដ្ឋានទាំងអស់ត្រូវតែត្រួតពិនិត្យកម្មករតាមវេននីមួយៗដោយធានាដូចខាងក្រោម៖

- កម្មករមិនមានរោគសញ្ញាណាមួយចំនួនដូចជាគ្រុនក្តៅ (១០០.៣ ឡើងទៅ) ក្អក ដង្ហើមខ្លី ឬ ឈឺបំពង់កហើយ
- កម្មករមិនមាន "ទំនាក់ទំនងជិតស្និទ្ធ" ជាមួយបុគ្គលដែលត្រូវបានគេធ្វើរោគវិនិច្ឆ័យថាមានកូវីដ-១៩ " ទំនាក់ទំនងជិតស្និទ្ធ" មានន័យថាការរស់នៅក្នុងគ្រួសារតែមួយជាមួយមនុស្សដែលបានធ្វើតេស្តវិជ្ជមានកូវីដ-១៩ ព្រមទាំងការយកចិត្តទុកដាក់ចំពោះអ្នកដែលបានធ្វើតេស្តវិជ្ជមានកូវីដ-១៩ ហើយត្រូវស្ថិតនៅក្នុងចម្ងាយ ៦ ហ្វីតនៃមនុស្សម្នាក់ដែលបានធ្វើតេស្តវិជ្ជមានកូវីដ-១៩ រយៈពេល ១៥ នាទី ឬលើសពីនេះឬទាក់ទងដោយផ្ទាល់ (ឧទាហរណ៍... ការប្រើឧបករណ៍ផ្ទះបាយរួមដែលត្រូវបានគេក្អកដាក់) ពីមនុស្សម្នាក់ដែលបានធ្វើតេស្តវិជ្ជមានកូវីដ-១៩ ខណៈពេលដែលមនុស្សនោះមានចេញរោគសញ្ញា។
- កម្មករទាំងអស់ដែលមិនត្រូវបានស្នើសុំឱ្យផ្តាច់ខ្លួន ឬផ្តាច់ខ្លួនដោយវេជ្ជបណ្ឌិត ឬមន្ត្រីសុខភាពសាធារណៈក្នុងមូលដ្ឋានឡើយ
- កម្មករដែលឈឺ ឬចាប់ផ្តើមឈឺត្រូវតែបញ្ជូនទៅផ្ទះវិញ។

នរណាម្នាក់ដែលបង្ហាញសញ្ញានៃជម្ងឺអាចត្រូវបានបដិសេធមិនឱ្យចូល

ប្រសិនបើនិយោជកត្រូវបានគេជូនដំណឹងអំពីករណីវិជ្ជមាននៅកន្លែងធ្វើការ និយោជកត្រូវជូនដំណឹងទៅក្រុមប្រឹក្សាសុខភាពមូលដ្ឋាន (LBOH) ក្នុងទីក្រុងឬប្រជុំជនដែលនឹងធ្វើការជាមួយពួកគេដើម្បីតាមដានទំនាក់ទំនងដែលមាននៅក្នុងកន្លែងធ្វើការហើយណែនាំឱ្យកម្មករនៅដាច់ឆ្ងាយពីគេ។

ជូនដំណឹងដល់កម្មករនិយោជកថាពួកគេអាចនឹងមិនធ្វើការទេ ប្រសិនបើពួកគេធ្វើតេស្តវិជ្ជមានកូវីដ-១៩ (ពួកគេគួរតែនៅដាច់ដោយឡែកពីគេនៅផ្ទះ) ឬត្រូវបានគេរកឃើញថាមានទំនាក់ទំនងជិតស្និទ្ធជាមួយនរណាម្នាក់ដែលមានកូវីដ-១៩ (ពួកគេគួរតែត្រូវបានដាក់ឱ្យនៅដាច់ដោយឡែកក្នុងផ្ទះ)

ការធ្វើតេស្តលើកម្មករផ្សេងទៀតអាចត្រូវបានផ្តល់ជាមតិយោបល់ដែលស្របទៅនឹងការណែនាំនិង/ ឬតាមសំណើរបស់ ជូនដំណឹងដល់កម្មករ និងអតិថិជននូវព័ត៌មានសុខភាពសំខាន់ៗ និងវិធានការសុវត្ថិភាពដែលមានចែងក្នុងគោលការណ៍ណែនាំរបស់រដ្ឋាភិបាល

ជូនដំណឹងដល់កម្មករ និងអតិថិជននូវព័ត៌មានសុខភាពសំខាន់ៗ និងវិធានការសុវត្ថិភាពដែលមានចែងក្នុងគោលការណ៍ណែនាំរបស់រដ្ឋាភិបាល

ចាត់តាំងអ្នកទទួលបន្ទុក (១០៥ ៥៩០) សម្រាប់វេននីមួយៗដើម្បីត្រួតពិនិត្យការអនុវត្តគោលការណ៍ណែនាំក្នុងឯកសារនេះ

គោដនីយដ្ឋានទាំងអស់នឹងត្រូវបានអនុញ្ញាតឱ្យពង្រីកកន្លែងបរិភោគអាហារនៅខាងក្រៅឱ្យបានច្រើនបំផុតរួមទាំងកន្លែងស្នាក់អាស្រ័យនិងចំណតរថយន្តដែលអាចរកបានដោយមានការយល់ព្រមពីក្រុង

ការអនុវត្តន៍ប្រសើរដែលត្រូវបានណែនាំ

នៅពេលធ្វើការកក់និងពេលអតិថិជនដើរចូល គោដនីយដ្ឋានគួរតែរក្សាទុកលេខទូរស័ព្ទរបស់នរណាម្នាក់សម្រាប់ងាយស្រួលក្នុងការទំនាក់ទំនងដើម្បីធ្វើពិធីបំប្លែង

លើកទឹកចិត្តឱ្យប្រើដំណោះស្រាយតាមបច្ចេកវិទ្យាដែលអាចធ្វើទៅបានដើម្បីកាត់បន្ថយអន្តរកម្មរវាងមនុស្សម្នាក់និងម្នាក់ទៀត (ឧទាហរណ៍... ការទូទាត់ដោយគ្មានទំនាក់ទំនងផ្ទាល់ការបញ្ជាទិញតាមទូរស័ព្ទចល័ត ផ្ញើសារមុនពេលមកដល់កន្លែងអង្គុយ)

លើកទឹកចិត្តដល់កម្មករដែលងាយរងគ្រោះដោយកូវីដ-១៩ យោងតាមមជ្ឈមណ្ឌលត្រួតពិនិត្យជម្ងឺ (ឧទាហរណ៍.. ដោយសារអាយុ ឬ លក្ខខណ្ឌមូលដ្ឋាន) ត្រូវស្នាក់នៅផ្ទះ

លើកទឹកចិត្តកម្មករដែលមានរោគសញ្ញាឬសង្ស័យមានទំនាក់ទំនងជិតស្និទ្ធនឹងអ្នកមានរោគសញ្ញាកូវីដ-១៩ ត្រូវរាយការណ៍ទៅនិយោជក លើកទឹកចិត្តអ្នកដែលឈឺពីរាល់ថ្ងៃដែលមានសញ្ញាដូចខាងលើ ឬអ្នកដែលមានសញ្ញាដូចខាងលើ <https://www.mass.gov/info-details/reopening-massachusetts> និងតាមដានរាល់ទំនាក់ទំនង។

បទដ្ឋានសុវត្ថិភាព សម្រាប់



ភាពចាំបាច់ បទដ្ឋានសុវត្ថិភាព



ការសម្អាតនិង ការកម្ទាត់មេរោគ

សម្អាតផ្ទៃដែលប៉ះពាល់ជាធម្មតានៅក្នុងបន្ទប់ដូតទឹក (ឧទាហរណ៍... បានបង្កន់ កៅអីដៃទ្វារ គន្លឹះទ្វារ កន្លែងលាងដៃ កន្លែងក្រដាស) ឱ្យបាន
ញឹកញាប់និងអនុលោមតាមគោលការណ៍ណែនាំរបស់

រក្សាកំណត់ហេតុសម្អាតដែលរួមមានកាលបរិច្ឆេទ ពេលវេលានិងទំហំនៃការសម្អាត

ធ្វើការបោសសម្អាតជាញឹកញាប់នូវតំបន់ឆ្លងរោគដែលធ្ងន់ធ្ងរ និងផ្ទៃដែលប៉ះពាល់ញឹក (ឧទាហរណ៍ ទ្វារចូលរទេះរុញ បន្ទប់ទឹក)។

អនុវត្តនីតិវិធីដើម្បីបង្កើនការសម្អាត/ការកម្ទាត់មេរោគនៅទីធ្លាខាងក្រោយ។ ចៀសវាងអាហារមានផ្ទៃទំនាក់ទំនងគ្នាទាំងអស់នៅពេលប្រើទឹក
កម្ទាត់មេរោគ។ អាហារមានផ្ទៃទំនាក់ទំនងគ្នាទាំងអស់ត្រូវតែបានសម្អាតនិងធ្វើអនាម័យមុនពេលប្រើជាមួយទឹកអនាម័យដែលត្រូវបានរៀបចំជា
ស្រេចសម្រាប់អាហារមានផ្ទៃទំនាក់ទំនងគ្នាទាំងអស់។ អាហារដែលមិនមានផ្ទៃទំនាក់ទំនងគ្នាទាំងអស់ត្រូវតែសម្អាតឱ្យបានញឹកញាប់

ក្នុងករណីការសន្មត ឬមានភាពវិជ្ជមាននៃកូវីដ-១៩ របស់កម្មករម្ចាស់ហាង រឺអ្នកលក់ នោះគោដនីយដ្ឋានទាំងអស់ត្រូវតែបិទជាបន្ទាន់ក្នុងរយៈ
ពេល ២៤ ម៉ោងហើយបន្ទាប់មកត្រូវសម្អាតនិងកម្ទាត់មេរោគដោយអនុលោមទៅតាមការណែនាំ មុននឹងបើកឡើងវិញ