

សេចក្តីជូនដំណឹង
ឱ្យដាំទឹកឆ្អិនមុននឹងពិសា

គោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់គ្រឹះស្ថានអាជីវកម្ម

សេចក្តីជូនដំណឹងឱ្យដាំទឹកឆ្អិនមុននឹងពិសា ត្រូវបានចេញផ្សាយនៅពេលដែលមានការបំពុលដោយបាក់តេរី ជាក់ស្តែង ឬអាចមានលទ្ធភាពខ្ពស់ក្នុងការកើតឡើងនៅក្នុងប្រព័ន្ធទឹកស្អាតសម្រាប់ពិសា ដែលអាចបណ្តាលឱ្យមនុស្សធ្លាក់ខ្លួនឈឺ។ ក្រសួងសុខាភិបាល (សុខាភាពសាធារណៈ) បានផ្តល់នូវគោលការណ៍ណែនាំនេះ ដើម្បីជួយដល់ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារក្នុងការការពារអតិថិជន បុគ្គលិក និងសាធារណជន ពីការរបើប្រាស់ បបរិភោគទឹកសាត ដែលអាចមានការបំពល។

ករណីមានការចេញផ្សាយអំពីសេចក្តីជូនដំណឹងឱ្យដាំទឹកឆ្អិនមុននឹងពិសា៖

គ្រឹះស្ថានអាជីវកម្មម្ហូបអាហារទាំងអស់ លើកលែងតែគ្រឹះស្ថានដែលលក់ម្ហូបអាហារវេចខ្ចប់ស្រាប់ ត្រូវតែផ្អាកការរៀបចំចម្អិន និងការលក់ដូរម្ហូបអាហារបើកចំហ (មិនទាន់វេចខ្ចប់) ជាបណ្តោះអាសន្ន រហូតទាល់តែប្រភពទឹកត្រូវបានបញ្ជាក់ថាមានសុវត្ថិភាព និងបម្រាមត្រូវបានលុបចោល។



ទឹកពិសា

- សូមប្រើប្រាស់**តែ**ទឹកពិសាដប ដែលមានប្រភពច្បាស់លាស់និងទទួលបានការអនុញ្ញាត **ឬ**ទឹកម៉ាស៊ីន/ទឹកទុយោ**ដែលបានដាំពុះ** សម្រាប់យកមកពិសា។
- **ហាម**បរិភោគរាល់មុខម្ហូប ទឹកកក ឬភេសជ្ជៈទាំងឡាយណា ដែលត្រូវបានរៀបចំ ឬធ្វើឡើងដោយប្រើប្រាស់ទឹកម៉ាស៊ីន។
- សូមដាំទឹកឱ្យ**ពុះខ្លាំង** (ពុះខ្ទោល) រយៈពេល**មួយនាទី** ដើម្បីសម្លាប់បាក់តេរី។

ប្រភពទឹកពិសាជំនួសដែលត្រូវបានអនុញ្ញាតរួមមាន៖

- ទឹកពិសាដប ដែលទទួលបានវិញ្ញាបនបត្រអនុញ្ញាតឱ្យចរាចរលក់នៅលើទីផ្សារ។
- ទឹកដែលទទួលបានពីប្រព័ន្ធផ្គត់ផ្គង់ទឹកស្អាតសាធារណៈផ្សេងទៀត ដែលមិនស្ថិតក្រោមសេចក្តីជូនដំណឹងឱ្យដាំទឹកឆ្អិនមុននឹងពិសា។



ការលាងសម្អាតដៃ

- សូមប្រើប្រាស់**តែ**ទឹកពិសាដប ដែលមានប្រភពច្បាស់លាស់និងទទួលបានការអនុញ្ញាត **ឬ**ទឹកម៉ាស៊ីន/ទឹកទុយោ**ដែលបានដាំពុះ** សម្រាប់យកមកលាងសម្អាតដៃ។
- បន្ទាប់ពីការលាងសម្អាតដៃបានត្រឹមត្រូវរួចរាល់ ត្រូវប្រើប្រាស់ទឹកលាងដៃសម្លាប់មេរោគដែលមានស្តង់ដារពាណិជ្ជកម្ម កន្សែងសើមជូតសម្អាត និង/ឬស្រោមដៃប្រើប្រាស់ម្តងរួចចោល ដើម្បីផ្តល់ការការពារបន្ថែមដល់ដៃ។

ទឹកលាង/ដែលលាងដៃសម្លាប់មេរោគ និងស្រោមដៃ មិនមែនជាជម្រើសជំនួសដែលអាចទទួលយកបាន សម្រាប់ការលាងសម្អាតដៃជាមួយនឹងសាប៊ូ និងទឹកនោះឡើយ។



ម៉ាស៊ីនផលិតទឹកកក ម៉ាស៊ីនចែកចាយភេសជ្ជៈ និងប្រព័ន្ធបាញ់ទឹកអ័ព្ទរក្សាភាពស្រស់បន្លែ-ផ្លែឈើ

- ត្រូវបោះចោលរាល់ទឹកកកដែលមានស្រាប់ទាំងអស់ និងផ្អាកការផលិតទឹកកកបន្ត។ **ហាមប្រើប្រាស់ម៉ាស៊ីនផលិតទឹកកក** រហូតទាល់តែប្រព័ន្ធផ្គត់ផ្គង់ទឹកត្រូវបានបញ្ជាក់ថាមានសុវត្ថិភាព។
- ទឹកកកច្រកថង់ ឬទឹកកកវេចខ្ចប់ ដែលផលិតចេញពីប្រភពទឹកស្អាតមានសុវត្ថិភាព និងមិនស្ថិតក្រោមសេចក្តីជូនដំណឹងឱ្យដាំទឹកឆ្អិនមុននឹងពិសា អាចត្រូវបានយកមកប្រើប្រាស់ជំនួសបាន។
- ត្រូវផ្តាច់ចរន្តអគ្គិសនី ឬបិទរាល់ឧបករណ៍ទាំងឡាយណាដែលភ្ជាប់ផ្ទាល់ទៅនឹងប្រព័ន្ធទឹកស្អាតរបស់រដ្ឋ រួមមាន៖ **ម៉ាស៊ីនលក់ទឹកស្វ័យប្រវត្តិ ម៉ាស៊ីនចែកចាយភេសជ្ជៈ ម៉ាស៊ីនចុចទឹកត្រួចកំប៉ុង ក្បាលរ៉ូប៊ីណេទឹកដឹកសាធារណៈ ប្រព័ន្ធបាញ់ទឹកអ័ព្ទរក្សាភាពស្រស់បន្លែ-ផ្លែឈើ និងឧបករណ៍ផលិតទឹកកក**។

គ្រឹះស្ថានអាជីវកម្មម្ហូបអាហាររបស់លោកអ្នក អាចបើកដំណើរការឡើងវិញបាន បន្ទាប់ពីសេចក្តីជូនដំណឹងឱ្យដាំទឹកឆ្អិនមុននឹងពិសាត្រូវបានដកចេញវិញ (**សូមពិនិត្យមើល គោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់ការបើកដំណើរការឡើងវិញ**)

ប្រសិនបើមន្ត្រីសុខាភិបាលពិនិត្យឃើញថា គ្រឹះស្ថានអាជីវកម្មម្ហូបអាហាររបស់លោកអ្នកនៅតែបន្តបើកទ្វារដំណើរការ លោកអ្នកនឹងត្រូវបង្គាប់ឱ្យបិទគ្រឹះស្ថានជាបន្ទាន់។ លោកអ្នកនឹងមិនត្រូវបានអនុញ្ញាតឱ្យបើកដំណើរការឡើងវិញឡើយ រហូតទាល់តែទទួលបានការអនុញ្ញាតជាផ្លូវការ។

សម្រាប់សំណួរទាក់ទងនឹងគោលការណ៍ណែនាំនេះ សូមទាក់ទងមកផ្នែកសុខភាពបរិស្ថាន តាមរយៈ
ehmail@ph.lacounty.gov ឬ **(888) 700-9995**។

[8/7/2025] (Cambodian)

County of Los Angeles Public Health

គោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់ការបើកដំណើរការឡើងវិញ

នៅពេលសេចក្តីជូនដំណឹងឱ្យដាំទឹកឆ្អិនមុននឹងពិសាត្រូវបានដកចេញវិញ

មុននឹងបើកដំណើរការគ្រឹះស្ថានអាជីវកម្មមួយអាហាររបស់លោកអ្នកឡើងវិញ ត្រូវអនុវត្តតាមការណែនាំដូចខាងក្រោម៖

- សូមបើកក្បាលរ៉ូប៊ីណេទាំងអស់ឱ្យហូរ**យ៉ាងហោចណាស់ ៥ នាទី** ដើម្បីលាងជម្រះទុយោទឹកជាមួយនឹងទឹកស្អាតដែលមានសុវត្ថិភាព មុននឹងយកទៅប្រើប្រាស់។ **ការអនុវត្តនេះត្រូវរាប់បញ្ចូលទាំងក្បាលរ៉ូប៊ីណេដែលស្ថិតនៅក្នុងបន្ទប់ទឹក នៅទូទាំងផ្ទះបាយ នៅបញ្ជរអ្នកបម្រើភោជនីយដ្ឋាន និងនៅក្បាលរ៉ូប៊ីណេទឹកផឹកសាធារណៈផងដែរ។**
- សូមលាងជម្រះទុយោទឹក និងធ្វើការសម្លាប់មេរោគលើរាល់គ្រឿងបរិក្ខារ ឡាប៊ូលាងចាន/ដៃ និងឧបករណ៍ទាំងអស់ដែលភ្ជាប់ទៅនឹងបណ្តាញទុយោផ្គត់ផ្គង់ទឹក ដូចជា ម៉ាស៊ីនផលិតទឹកកក ម៉ាស៊ីនធុងការ៉ូ ម៉ាស៊ីនលាយភេសជ្ជៈស្វ័យប្រវត្តិ ម៉ាស៊ីនចុចទឹកក្រូចកំប៉ុង និងប្រព័ន្ធបាញ់ទឹកអ័ព្ទរក្សាភាពស្រស់បន្លែ-ផ្លែឈើ។
  - ត្រូវអនុវត្តតាមនីតិវិធីសម្អាត និងសម្លាប់មេរោគដែលណែនាំដោយក្រុមហ៊ុនផលិតឧបករណ៍ផ្ទាល់។
- សូមលាងជម្រះទឹកចេញពីគ្រឿងបរិក្ខារប្រើប្រាស់ក្នុងផ្ទះ ដូចជា ធុងទឹកក្តៅ និងធុងស្តុកទឹក។ លាងច្រាសទិស ឬផ្លាស់ប្តូរតម្រងទឹកណាមួយ ច្របាច់បញ្ចូលគ្នាតាមការណែនាំរបស់ក្រុមហ៊ុនផលិត។
- ត្រូវអនុវត្តតាមនីតិវិធីណែនាំរបស់ក្រុមហ៊ុនផលិត សម្រាប់ការសម្លាប់មេរោគលើឧបករណ៍ធ្វើឱ្យទឹកទន់ (Water softeners) មុននឹងដាក់ឱ្យដំណើរការឡើងវិញ ព្រមទាំងការសម្លាប់មេរោគលើតម្រងទឹក ឬការផ្លាស់ប្តូរស្នូលចម្រោះ (Media) នៅក្នុងតម្រងខ្នាតតូចនៃម៉ាស៊ីនផលិតទឹកកក ប្រព័ន្ធប្រព្រឹត្តិកម្មទឹក ម៉ាស៊ីនលក់ភេសជ្ជៈស្វ័យប្រវត្តិ និងការផ្លាស់ប្តូរតម្រងកាបូន ឬស្នូលចម្រោះជាតិកាបូន។
- **ត្រូវលាងសម្អាត និងធ្វើការសម្លាប់មេរោគឡើងវិញលើរាល់ចានឆ្នាំង ឧបករណ៍ប្រើប្រាស់ច្រើនដង ផ្ទៃប៉ះពាល់ចំណីអាហារ និងកន្លែងបំពេញការងារទាំងអស់។**

មុននឹងបន្តសកម្មភាពប្រតិបត្តិការឡើងវិញ រាល់មុខម្ហូបទាំងឡាយណាដែលបានរៀបចំទុកមុនពេលមានសេចក្តីជូនដំណឹងឱ្យដាំទឹកឆ្អិនមុននឹងពិសា ហើយដែលអាចមានការចម្លងរោគ ត្រូវតែយកទៅចោះចោលជាដាច់ខាត រួមមានដូចជា៖

- បន្លែ និងផ្លែឈើស្រស់ដែលបានរៀបចំរួចរាល់សម្រាប់បរិភោគ ឬមុខម្ហូបទាំងឡាយណាដែលមានការលាយផ្សំជាមួយបន្លែ និងផ្លែឈើឆៅ ដែលអាចត្រូវបានលាងសម្អាត ឬបាញ់ទឹកខ្វក់ដែលមានការចម្លងរោគពីមុនមក។



- មុខម្ហូប ឬចំណីអាហារទាំងឡាយណា**ដែលមានការបន្ថែមទឹកកក ឬទឹក** ធ្វើជាគ្រឿងផ្សំ ឬជាផ្នែកមួយនៃដំណើរការ**បញ្ចុះកម្តៅអាហារ**។
- អាហារដែលបានរៀបចំឡើងដោយប្រើប្រាស់សម្ភារ និងឧបករណ៍ ឬនៅលើផ្ទៃប៉ះពាល់អាហារ ដែលបានប៉ះពាល់ជាមួយទឹកដែលមានការចម្លងមេរោគ និង/ឬ អាហារដែលមានផ្ទុកកាកសំណល់ទឹកខ្វក់។
- មុខម្ហូបទាំងឡាយណាដែលមានការចាប់កាន់ ឬរៀបចំឡើងដោយ**ដៃទទេ** ដែលដៃនោះត្រូវបានលាងសម្អាតជាមួយទឹកខ្វក់មានការចម្លងរោគ។
- ភេសជ្ជៈទាំងឡាយណាដែលផលិតឡើងដោយប្រើប្រាស់ទឹកចេញពីប្រព័ន្ធផ្គត់ផ្គង់ទឹក (ទឹកម៉ាស៊ីន) ដូចជា ទឹកផ្លែឈើ កាហ្វេ និងតែទឹកកកជាដើម។