



សេចក្តីណែនាំអំពីការសម្រេចចិត្តលើជំងឺរបស់បុគ្គលិក

អ្នកគ្រប់គ្រងអាជីវកម្មម្ហូបអាហារគួរតែប្រើសេចក្តីណែនាំនេះ ក្នុងការសម្រេចចិត្តថា ត្រូវធ្វើអ្វីខ្លះ នៅពេលបុគ្គលិកឈឺ

ដើម្បីសម្រេចចិត្តថា តើ អ្នកគួរផ្លាស់ប្តូរការកិច្ចរបស់បុគ្គលិកណាម្នាក់ឬយ៉ាងណានោះ សូមសួរសំណួរខាងក្រោម៖

តើអ្នកមានក្អក រាគ ឬឈឺ
បំពង់កលាយគ្រុនដែរទេ?

មាន →

ទុកបុគ្គលិកនៅដោយឡែក

- បញ្ជូនទៅផ្ទះ ប្រសិនបើផ្ទះ
- អនុញ្ញាតឲ្យត្រឡប់មកវិញ តែបន្ទាប់ពីរោគសញ្ញាបានបាត់រយៈពេល 48 ម៉ោង
- កត់ត្រារោគសញ្ញានៅលើតារាងជំងឺបុគ្គលិក
- ប្រសិនបើជំងឺទាំងនោះត្រូវបានវេជ្ជបណ្ឌិតធ្វើរោគវិនិច្ឆ័យ អ្នកត្រូវតែរាយការណ៍ជំងឺទាំងនោះទៅក្រសួងសុខាភិបាលរដ្ឋ Rhode Island ៖ salmonella, shigellosis E. coli, norovirus, ឬរោគរលាកច្រើមប្រភេទ A

មិនមានទេ



តើមានអ្នកណាម្នាក់ក្នុង
គ្រួសាររបស់អ្នកមានជំងឺក្អក
ឬរាគដែរឬទេ?

មាន →

ហាមបុគ្គលិកនៅកន្លែងធ្វើការ

- ពង្រឹងវិធានការលាងដៃឲ្យបានត្រឹមត្រូវ
- ត្រូវប្រាកដថា របួសត្រូវបានជុំជិត
- ហាមប៉ះដោយដៃផ្ទាល់លើអាហារទទួលទានភ្លាមៗ ឬសម្អាតបាន
- ពិភាក្សាលក្ខខណ្ឌតម្រូវក្នុងការរាយការណ៍អំពីជំងឺបុគ្គលិក របៀបដែលបុគ្គលិកពុលអាហារអាចចម្លងជំងឺតាមអាហារ និងវិធានការបង្ការផ្សេងៗ

មិនមានទេ



តើអ្នកមានរោគសញ្ញាអ្វីផ្សេងគួរឲ្យបារម្ភ
ដែរឬទេ? មិនមានទេ →

កុំដាក់ដោយឡែក ឬហាមបុគ្គលិកមិនឲ្យធ្វើការជាធម្មតា

- ហាមបុគ្គលិក នៅពេលដែលអ្នកបារម្ភអំពីករណីរាលដាលជំងឺឆ្លងផ្សេងៗទៀត
- ទូរស័ព្ទទៅក្រសួងសុខាភិបាលរដ្ឋ Rhode Island អំពីក្តីកង្វល់ដាក់លាក់

មាន



ទូរស័ព្ទទៅវេជ្ជបណ្ឌិត

ចំណាំ៖ ប្រសិនបើករណីក្អកកើតឡើងដោយចៃដន្យនៅទីតាំងអាជីវកម្មម្ហូបអាហាររបស់អ្នក អ្នកត្រូវតែអនុវត្តតាមគោលការណ៍ណែនាំសម្អាតឲ្យបានត្រឹមត្រូវ។ ដើម្បីឈ្វេងយល់បន្ថែម សូមចូលទៅកាន់

www.disinfect-for-health.org/wp-content/themes/disinfect/pdfs/NorovirusPrevent_8.5x11_English_Color.pdf

