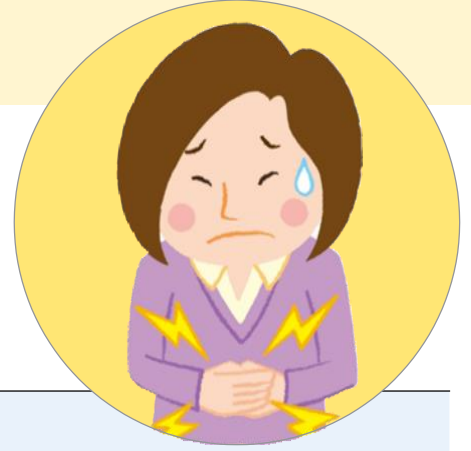




ចំណុចទទួលខុសត្រូវរបស់និយោជក លើសុខភាពរបស់និយោជិត



យោងតាមមជ្ឈមណ្ឌលគ្រប់គ្រងជំងឺសហរដ្ឋអាមេរិក (CDC) នៅពេលដែលពុលអាហារ ហើយកាន់អាហារនោះ ពួកគេអាចចម្លងជំងឺពុលអាហារបាន។ ខាងក្រោមនេះជាវិធីបង្កាករណីបែបនេះ!

ចំណុចទទួលខុសត្រូវរបស់និយោជក	អ្វីដែលអាចធ្វើបាន
ត្រូវប្រាកដថា គ្មានបុគ្គលិកពុលអាហារនៅទីតាំងអាជីវកម្មរបស់អ្នកទេ	សួរបុគ្គលិកទាំងអស់នៅគ្រប់វេលា ប្រសិនបើពួកគេឈឺ
ត្រូវប្រាកដថា បុគ្គលិកទាំងអស់ដឹងថាតើ រោគសញ្ញាណាខ្លះ និងជំងឺណាខ្លះដែលអាចរាយការណ៍បាន	បង្កើតនិងប្រើប្រាស់គោលការណ៍សុខភាពបុគ្គលិក ហើយបណ្តុះបណ្តាលបុគ្គលិកទាំងអស់ឲ្យអនុវត្តតាម
ហាមបុគ្គលិក នៅពេលចាំបាច់	ហាមបុគ្គលិកដែលមានកន្ទួលលើស្បែកមានខ្ទះ ឬបានប៉ះជាតុបង្កជំងឺ ដូចជាមានអ្នកណាម្នាក់ក្នុងផ្ទះរបស់ពួកគេមានរោគសញ្ញាត្រូវរាយការណ៍ ឬជំងឺត្រូវរាយការណ៍
ដាក់បុគ្គលិកឲ្យនៅដោយឡែករយៈពេល 48 ម៉ោង បន្ទាប់ពីចាត់រោគសញ្ញា ប្រសិនបើពួកគេកំពុងប្រឈមនឹងរោគសញ្ញាដែលត្រូវរាយការណ៍	ដាក់បុគ្គលិកដែលកំពុងក្អួត រាគ រោគរលាកថ្លើម ឈឺក ឬគ្រុនឲ្យនៅដោយឡែក
ដាក់ឲ្យនៅដោយឡែកបុគ្គលិកដែលត្រូវបានធ្វើរោគវិនិច្ឆ័យហើយ រកឃើញថាមានជំងឺដែលត្រូវរាយការណ៍ ហើយរាយការណ៍ករណីពួកគេទៅក្រសួងសុខាភិបាលរដ្ឋ Rhode Island Department Health	ដាក់ឲ្យនៅដោយឡែក ហើយរាយការណ៍ករណីបុគ្គលិកដែលត្រូវបានរកឃើញថាមាន៖ <ul style="list-style-type: none"> ▪ Norovirus ▪ រោគថ្លើមប្រភេទ <i>Shigella</i> spp. ▪ Shiga Toxin-Producing <i>E. coli</i> 0157:H7 (STEC) ▪ <i>Salmonella typhi</i> ▪ Nontyphoidal <i>Salmonella</i>
ត្រូវប្រាកដថា បុគ្គលិកដឹងពីរបៀបសម្អាតក្អួត និងរាគត្រឹមត្រូវ	ដើម្បីឈ្ងួងយល់បន្ថែម សូមមើលក្រមចំណីអាហារនៃរដ្ឋ Rhode Island Food Code បណ្តុះបណ្តាលបុគ្គលិកទាំងអស់ អំពីរបៀបសម្អាតក្អួត និងរាគឲ្យបានត្រឹមត្រូវ ដើម្បីការពារបុគ្គលិក អតិថិជន ម្ហូបអាហារ និងផ្ទៃរាប ពីឱកាសចម្លងរោគ

