



គោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់

ការឆ្លើយតបទៅនឹងករណីជំងឺក្អក និងរាកនៅទីតាំងអាជីវកម្មចំណីអាហារ

ជំងឺ Norovirus ងាយឆ្លងណាស់។ វាត្រូវការតែពីរបីភាគល្អិតប៉ុណ្ណោះ ដើម្បីឆ្លងទៅមនុស្សម្នាក់។ នៅពេលអ្នកណាម្នាក់មានជំងឺក្អកលាយជំងឺ norovirus ភាគល្អិតនៃមេរោគអាចរាលដាលរហូតដល់ទៅ 25 ហ្វីត។ ដើម្បីអ្នកផ្សេងទៀតឆ្លងមេរោគនេះ ប្រតិបត្តិការសេវាចំណីអាហារត្រូវតែបំបាត់ជំងឺក្អកនោះ ហើយលាងសម្អាត និងសម្លាប់មេរោគនៅកន្លែងនោះចេញឲ្យស្អាត។

ផ្នែក 2-501.11 ក្នុងក្រមចំណីអាហារនៃរដ្ឋបាលចំណីអាហារ និងឱសថសហរដ្ឋអាមេរិក (FDA) អាជីវកម្មម្ហូបអាហារត្រូវបានតម្រូវឲ្យ៖

- បានសរសេរបៀបរបបផ្សេងៗ សម្រាប់បុគ្គលិករបស់ខ្លួន ក្នុងការអនុវត្ត នៅពេលស្អាតរាក និងក្អកចេញ
- បញ្ចូលរបៀបដែលអាជីវកម្មម្ហូបអាហារការពារអតិថិជន ម្ហូបអាហារ និងផ្ទៃរាបពីករណីឆ្លង ទៅក្នុងគោលការណ៍ណែនាំផ្សេងៗ

ប្រតិបត្តិការសេវាកម្មម្ហូបអាហារទាំងអស់ត្រូវ៖

- មានផែនការជាលាយលក្ខណ៍អក្សរសម្រាប់ឆ្លើយតបទៅនឹងករណីជំងឺក្អក និងរាក
- ហាម ឬទុកដោយឡែកនូវបុគ្គលិកដែលមានរោគសញ្ញារយៈពេល 48 ម៉ោង បន្ទាប់ពីរោគសញ្ញាចុងក្រោយ (ក្រមចំណីអាហារ ផ្នែក 2-201.12)
- ហាម ឬទុកដោយឡែកនូវបុគ្គលិកដែលត្រូវបានធ្វើរោគវិនិច្ឆ័យឃើញថាមានជំងឺ **norovirus** ទោះបីជាពួកគេមានរោគសញ្ញា (មិនមែនរោគសញ្ញា) ក៏ដោយ ពីព្រោះពួកគេអាចផ្ទុះវិរុស
- ត្រូវធ្វើឲ្យប្រាកដថា៖
 - » បុគ្គលិកលាងដៃស្អាត
 - » បុគ្គលិកមិនកាន់អាហារសម្រាប់ទទួលទានភ្លាមដោយដៃផ្ទាល់ទេ
 - » បុគ្គលិកឈឺត្រូវបានទុកដោយឡែក ឬហាមឃាត់
 - » អាហារណាដែលត្រូវបានកាន់ដោយបុគ្គលិកឈឺត្រូវយកចេញ

អនុវត្តតាមគោលការណ៍ណែនាំខាងក្រោមនេះ ដើម្បីបង្កើតរបៀបការពារជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ៖

ការពារអតិថិជន

- នាំភ្ញៀវចេញឆ្ងាយពីកន្លែងរងផលប៉ះពាល់យ៉ាងតិច 25 ហ្វីត
- ដាក់ប្រមាមមិនឲ្យចូលទៅបរិវេណមានករណីជំងឺកើតឡើង
- បោះចោលម្ហូបអាហារ និងមុខទំនិញផ្សេងៗទៀតដែលអាចមានជំងឺឆ្លង

ទំព័របន្ទាប់ »»



ការឆ្លើយតបទៅនឹងករណីជំងឺក្លិន និងរាកនៅទីតាំងអាជីវកម្មចំណីអាហារ (ត)

ការពារបុគ្គលិក

- តម្រូវឲ្យបុគ្គលិកដែលកំពុងសម្អាតពាក់ស្រោមដៃ ម៉ាស់ និងអៀម
- បោះចោលឬលាងសម្អាតរបស់របរ បន្ទាប់ពីប្រើប្រាស់រួច
- លាងដៃឲ្យសព្វ
 - » ត្រូវចងចាំ៖ ដែលលាងដៃមិនអាចមានប្រសិទ្ធភាពក្នុងការការពារជំងឺ norovirus បានទេ

ទប់កុំឲ្យហៀរ

ប្រើទឹកស្អុយដាក់ក្តៅ ឬសំភារៈស្រូបទឹកដទៃទៀតដែលគេផលិតសម្រាប់ការពារករណីហៀរ

សម្អាត

ប្រើកន្លែងពោះក្រដាសសម្រាប់សម្អាត ហើយបោះវាចោលទៅក្នុងធុងសម្រាមជ័រ ឬចង់សម្រាមជ័រសាស្ត្រ

- » កុំបូមចូលី (ការបូមចូលីអាចពង្រាយមេរោគបន្ថែមទៀត)

- ប្រើទឹកមានសាប៊ូសម្រាប់៖
 - » កន្លែងហៀរ
 - » ផ្ទៃរាបនៅក្បែរបរិវេណហៀរ
 - » កន្លែងប៉ះព្រឹកញាប់ជាងគេ ដូចជា ក្បាលរមីណេទឹក ដៃសោទ្វា បញ្ជូរ និងទូរស័ព្ទ
- ចាក់ទឹកឲ្យសព្វ
- ជូតឲ្យស្ងួតនឹងកន្លែងក្រដាស

សម្លាប់មេរោគលើផ្ទៃរាប បន្ទាប់ពីសម្អាតរួច (ដើម្បីបំបាត់កូនមេរោគចេញឲ្យអស់)

- ប្រើសាប៊ូទឹកក្លរីនសម្រាប់អ្វីៗគ្រប់យ៉ាងលើកលែងក្រណាត់ និងព្រំ
 - » សម្រាប់ផ្ទៃរាបរឹង ប្រើ 1/3 ពែង ((1/4 ពែង ប្រសិនបើខាប់) + ទឹកមួយធុង
 - » សម្រាប់ផ្ទៃរាបមានប្រហោងតូចៗ ប្រើ 1-2/3 ពែង (មួយពែង ប្រសិនបើខាប់) + ទឹកមួយធុង
- ស្ទើរសម្អាត ឬប្រើធាតុសម្លាប់មេរោគដទៃទៀត ដែលត្រូវបានអនុម័តសម្រាប់អាជីវកម្មចំណីអាហារ ចំពោះបរិវេណណាដែលមិនអាចលាងដោយទឹកសាប៊ូបាន៖
 - » សារធាតុសម្លាប់មេរោគក្នុងបរិស្ថានឈើបន្ទះពី 2-4 ដង នៃកំហាប់
 - » សារធាតុសម្លាប់មេរោគចុះបញ្ជីនៅ EPA
- ជូតសម្អាតផ្ទៃរាបទាំងអស់ដែលប៉ះអាហារ បន្ទាប់ពីសម្លាប់មេរោគរួច

ព័ត៌មានបន្ថែម សូមចូលទៅកាន់៖

www.health.ri.gov/diseases/food/?parm=73
www.cdc.gov/norovirus/preventing-infection.html
www.foodsafety.gov/poisoning/causes/bacteriaviruses/norovirus/index.html

