

LaoSafe

ມາດຕະຖານສໍາລັບ
ຮ້ານອາຫານ ແລະ ເຄື່ອງດື່ມ



YOU'RE **SAFE** HERE.



ຄໍານໍາ

ກ່ອນທີ່ຈະເກີດມີພະຍາດລະບາດອັກເສບປອດທີ່ເກີດຈາກຈຸລາໂລກສາຍພັນໃໝ່ COVID-19, ສໍາລັບຢູ່ໃນ ສປປ ລາວ ການທ່ອງທ່ຽວໄດ້ມີການເຕີບໃຫຍ່ຂະຫຍາຍຕົວ ໃນປີ 2019, ມີຈໍານວນນັກທ່ອງທ່ຽວຕ່າງຊາດເພີ່ມຂຶ້ນ ເຖິງ 14.4%, ເຊິ່ງເປັນຕົວເລກທີ່ສູງສຸດ 4.79 ລ້ານຄົນ. ລາຍຮັບຈາກການທ່ອງທ່ຽວທັງໝົດ ແມ່ນຢູ່ທີ່ \$934 ໂດລາສະຫະລັດ. ໃນລະຫວ່າງ 2010-2019, ລາຍຮັບຈາກນັກທ່ອງທ່ຽວສາກົນ ແມ່ນເພີ່ມຂຶ້ນໄວກວ່າຕົວເລກນັກທ່ອງທ່ຽວສາກົນ, ການເພີ່ມຂຶ້ນດັ່ງກ່າວ ເປັນມູນຄ່າເພີ່ມໃຫ້ແກ່ຂະແໜງການທ່ອງທ່ຽວ. ບົດລາຍງານໃນປັດຈຸບັນ ໄດ້ປະເມີນວ່າ ການທ່ອງທ່ຽວແມ່ນປະກອບສ່ວນໂດຍກົງໃຫ້ກັບລວມຍອດຜະລິດຕະພັນພາຍໃນ (GDP) ເຖິງ 4.6%.

ເຖິງປະເທດລາວ ຈະບໍ່ໄດ້ຮັບຜົນກະທົບຢ່າງຮຸນແຮງທາງດ້ານສາທາລະນະສຸກ ຈາກພະຍາດ COVID-19, ມາດຕະການຮັບມືທີ່ໄດ້ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ບໍ່ວ່າຈະເປັນທັງ ຂອງ ສາກົນ ແລະ ພາຍໃນປະເທດ ເຮັດໃຫ້ຂະແໜງການທ່ອງທ່ຽວ/ການໂຮງແຮມ (T/H) ເປັນໜຶ່ງໃນພາກສ່ວນເສດຖະກິດທີ່ໄດ້ຮັບຜົນກະທົບໜັກ. ເຖິງຢ່າງໃດກໍຕາມ, ການທ່ອງທ່ຽວສະແດງໃຫ້ເຫັນເຖິງຄວາມອາດສາມາດໃນການຟື້ນຟູຈາກຜົນກະທົບຄັ້ງນີ້, ກັບມາເປັນແຫຼ່ງລາຍຮັບໃຫ້ກັບພາກລັດ ແລະ ພາກເອກະຊົນ, ແລະ ແຫຼ່ງວຽກເຮັດງານທຳ ໂດຍສະເພາະວຽກເຮັດງານທຳໃຫ້ກັບໄວໜຸ່ມ, ແມ່ຍິງ ແລະ ຊຸມຊົນເຂດຊົນນະບົດ. ນີ້ເຮັດໃຫ້ຂະແໜງການທ່ອງທ່ຽວ ແລະ ການໂຮງແຮມ (T/H) ໄດ້ຮັບການສະໜັບສະໜູນຢ່າງ ເໝາະສົມ ໃນໄລຍະວິກິດການ ແລະ ໃນໄລຍະທີ່ກຳລັງກ້າວເຂົ້າສູ່ໄລຍະຂອງການຟື້ນຟູ.

ຄຽງຄູ່ກັນກັບທ່ອງທ່ຽວ, ເຫັນໄດ້ເຖິງຄວາມສໍາຄັນ ຂອງສຸຂະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພ ໃນຂະແໜງການທ່ອງທ່ຽວ ແລະ ການໂຮງແຮມ ສືບເນື່ອງມາຈາກ COVID-19, ແລະ ການກະກຽມ ການເປີດຕົວຄືນບັນດາກິດຈະກຳພາຍໃນປະເທດ ແລະ ການເປີດຊາຍແດນສາກົນ, ຄູ່ມືມາດຕະຖານນີ້ ໄດ້ຖືກສ້າງຂຶ້ນມາ ຫ້າຊຸດ ເພື່ອຂະແໜງ ການທ່ອງທ່ຽວ ແລະ ການໂຮງແຮມ, ເຊິ່ງທັງໝົດ ໄດ້ຖືກກະກຽມເພື່ອຍົກລະດັບມາດຕະຖານທາງດ້ານສຸຂະພາບ ພ້ອມທັງຊ່ວຍສ້າງ ການທ່ອງທ່ຽວທີ່ປອດໄພ ທີ່ຈະເຮັດໃຫ້ເກີດມີຄວາມປອດໄພຫຼາຍຂຶ້ນ, ສໍາລັບໃຫ້ນັກທ່ອງທ່ຽວ ແລະ ແຮງງານທີ່ເຮັດວຽກໃນຂະແໜງການທ່ອງທ່ຽວ ແລະ ການໂຮງແຮມ ຢູ່ໃນ ສປປ ລາວ.

ຂະແໜງການຍ່ອຍ ທີ່ນອນຢູ່ໃນການທ່ອງທ່ຽວ ແລະ ການໂຮງແຮມ ຂອງກິດຈະກຳດັ່ງກ່າວນີ້ ລວມມີ: ສະຖານທີ່ພັກແຮມ, ອາຫານ ແລະ ເຄື່ອງດື່ມ (F&B), ພະນັກງານນໍາທ່ຽວ, ພະນັກງານຂັບລົດ, ສະຖານທີ່ທ່ອງທ່ຽວ ແລະ ສາຍການບິນ. ເພື່ອເຮັດໃຫ້ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດແລະແຜນການປະຕິບັດເກີດມີໜ້າທີ່ທີ່ດີຂຶ້ນ, ການນໍາໃຊ້ມາດຕະຖານເຫຼົ່ານີ້ ແມ່ນຈະໄດ້ຮັບການສະໜັບສະໜູນ ທາງດ້ານ ການຝຶກອົບຮົມ, ການປະເມີນຜົນ ແລະ ການຢັ້ງຢືນ. ຄະນະກຳມະທິການສະເພາະກິດ ແມ່ນໄດ້ຖືກແຕ່ງຕັ້ງຂຶ້ນມາ ສໍາລັບກິດຈະກຳນີ້.

ບັນດາມາດຕະຖານເຫຼົ່ານີ້ ແມ່ນໄດ້ມີການອ້າງອີງໃສ່ ແລະ ນໍາເອົາການປະຕິບັດທີ່ໄດ້ຜົນຕົວຈິງຈາກອົງການສາທາລະນະສຸກສາກົນ, ຄູ່ມື ຂອງ EU, ບັນດາປະເທດອາຊຽນ ພ້ອມກັບວິທີການມາດຕະການຄວາມປອດໄພແຫ່ງຊາດ ຈາກໜ່ວຍສະເພາະກິດ COVID-19, ຄູ່ມືດ້ານສຸຂະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພ ແຫ່ງຊາດ ຂອງ ສປປ ລາວ, ການປະຕິບັດທີ່ໄດ້ຮັບຜົນດີ ຈາກພາກອຸດສາຫະກຳ ພ້ອມທັງຕົວຢ່າງ: ຈາກການສໍາມະນາທາງວິຊາການ ແລະ ການສື່ສານທີ່ ໄດ້ຈັດຂຶ້ນ ໂດຍສະມາຄົມ ແລະ ຜູ້ນໍາ ທາງດ້ານອຸດສາຫະກຳທ່ອງທ່ຽວ ພາຍໃນທ້ອງຖິ່ນ, ພ້ອມກັບການຊີ້ນຳຈາກ ຄະນະກຳມະທິການມາດຕະຖານ.

ພວກເຮົາຄາດຫວັງ ເຖິງຜົນສໍາເລັດຂອງການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ມາດຕະຖານສໍາລັບຂະແໜງການທ່ອງທ່ຽວ ແລະ ການໂຮງແຮມ ແລະ ກະກຽມ ປະເທດລາວ ໃຫ້ເປັນສະຖານທີ່ ທີ່ມີຄວາມປອດໄພແກ່ນັກທ່ອງທ່ຽວສາກົນ ແລະ ຊາຍແດນ ໃນເວລາທີ່ພວກເຂົາກັບມາຢ້ຽມຢາມປະເທດລາວ.



ສາລະບານ

ຄໍານໍາ	3
ພາກແນະນໍາ	7
ຂັ້ນຕອນການອອກໃບຢັ້ງຢືນ	9
ມາດຕະຖານສໍາລັບຮ້ານອາຫານ ແລະ ເຄື່ອງດື່ມ	13
1. ມາດຕະຖານການແຕ່ງກາຍ ແລະ ສຸຂານາໄມ	17
1.1 ມາດຕະຖານການແຕ່ງກາຍ	17
1.2 ມາດຕະຖານສຸຂານາໄມ ສ່ວນບຸກຄົນ	17
2. ມາດຕະຖານສຸຂານາໄມສະພາບແວດລ້ອມ	19
2.1 ການປະຕິບັດໃນການສໍາພັດອາຫານ ແລະ ການບໍລິການ	19
2.2 ການປົວລະບົດຮັກສາເຄື່ອງຈັກເຮັດນໍ້າກ້ອນ	20
2.3 ຂັ້ນຕອນໃນການອານະໄມຮ້ານອາຫານ	20
2.4 ພາກສ່ວນຫຼັງ	21
2.5 ຫ້ອງນໍ້າ	22
2.6 ການລະບາຍອາກາດ	22
2.7 ການຈັດສົ່ງອາຫານ	22
2.8 ຜູ້ຂາຍ ແລະ ຜູ້ສະໜອງ (ບຸກຄົນທີສາມ)	22
3. ຄວາມປອດໄພຂອງພະນັກງານ	23
3.1 ວັດແທກອຸນຫະພູມ ແລະ ກວດກາອາການລະບົບທາງເດີນຫາຍໃຈຂອງພະນັກງານ	23
3.2 ຈໍາກັດການສັ່ງສັນ ແລະ ປະຕິບັດການຮັກສາໄລຍະຫ່າງທີ່ປອດໄພ	23
3.3 ສະໜອງ ອຸປະກອນປ້ອງກັນສ່ວນບຸກຄົນໃຫ້ພະນັກງານ ແລະ ຈັດສັນ ບ່ອນລ້າງມື ແລະ/ຫຼື ການເຂົ້າເຖິງນໍ້າຢາລ້າງມືຂ້າເຊື້ອ	23
3.4 ມາດຕະການປ້ອງກັນຕົນເອງສໍາລັບພະນັກງານອານະໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອ ຫຼັງຈາກທີ່ເຮັດອານະໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອ	24
4. ຄວາມປອດໄພຂອງລູກຄ້າ	24
4.1 ວັດແທກອຸນຫະພູມ ແລະ ກວດກາອາການລະບົບທາງເດີນຫາຍໃຈ	24
4.2 ສະໜອງອຸປະກອນປ້ອງກັນສ່ວນບຸກຄົນ ແລະ ນໍ້າຢາລ້າງມືຂ້າເຊື້ອໃຫ້ລູກຄ້າ	24
4.3 ອໍານວຍຄວາມສະດວກທາງດ້ານການຕິດຕາມຜູ້ສໍາພັດ	24
4.4 ການຮັກສາໄລຍະຫ່າງທາງທາງສັງຄົມສໍາລັບລູກຄ້າ	25
4.5 ຈໍາກັດຂະໜາດກຸ່ມຄົນ	25
5. ແຜນບໍລິຫານຄວາມສ່ຽງ	26
5.1 ການຈັດການກັບກໍລະນີຕ້ອງສົງໄສ	26
5.2 ການຮັບມືກັບກໍລະນີສົງໄສ ຫຼື ກໍລະນີທີ່ຕິດເຊື້ອ COVID-19	26
5.3 ຕິດຕາມຂໍ້ມູນ	26
5.4 ມາດຕະການອານະໄມ	26
ເອກະສານອ້າງອີງ	29

ພາກແນະນຳ



ມາດຕະຖານ ຮ້ານອາຫານ ແລະ ເຄື່ອງດື່ມ ແມ່ນໄດ້ຖືກສ້າງຂຶ້ນມາ ເພື່ອຕອບສະໜອງການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດມາດຕະຖານ ທາງດ້ານສຸຂານາໄມ (LaoSafe) ຂອງບັນດາຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດ ຮ້ານອາຫານ ແລະ ເຄື່ອງດື່ມ. ຄູ່ມືມາດຕະຖານນີ້ ແມ່ນກວມເອົາ 5 ຂອບເຂດ ດັ່ງນີ້:

1. ການແຕ່ງກາຍ ແລະ ສຸຂານາໄມ ສ່ວນບຸກຄົນ
2. ສຸຂານາໄມສິ່ງແວດລ້ອມ
3. ຄວາມປອດໄພຂອງພະນັກງານ
4. ຄວາມປອດໄພຂອງລູກຄ້າ
5. ແຜນການບໍລິຫານຄວາມສ່ຽງ

ການປະຕິບັດຕາມມາດຕະຖານ ແລະ ຄູ່ມືດັ່ງກ່າວນີ້ ຈະເຮັດໃຫ້ພາກທຸລະກິດທີ່ໃຫ້ບໍລິການຮ້ານອາຫານ ແລະ ເຄື່ອງດື່ມສາມາດສະແດງໃຫ້ເຫັນເຖິງຄວາມຫ້າວຫັນໃນການຮັບມືກັບຄວາມສ່ຽງທີ່ກ່ຽວກັບພະຍາດອັກເສບປອດທີ່ເກີດຈາກເຊື້ອຈຸລະໂລກສາຍພັນໃໝ່ COVID-19 ແລະ ເຮັດໃຫ້ສະພາບແວດລ້ອມມີຄວາມປອດໄພເພີ່ມຂຶ້ນ.

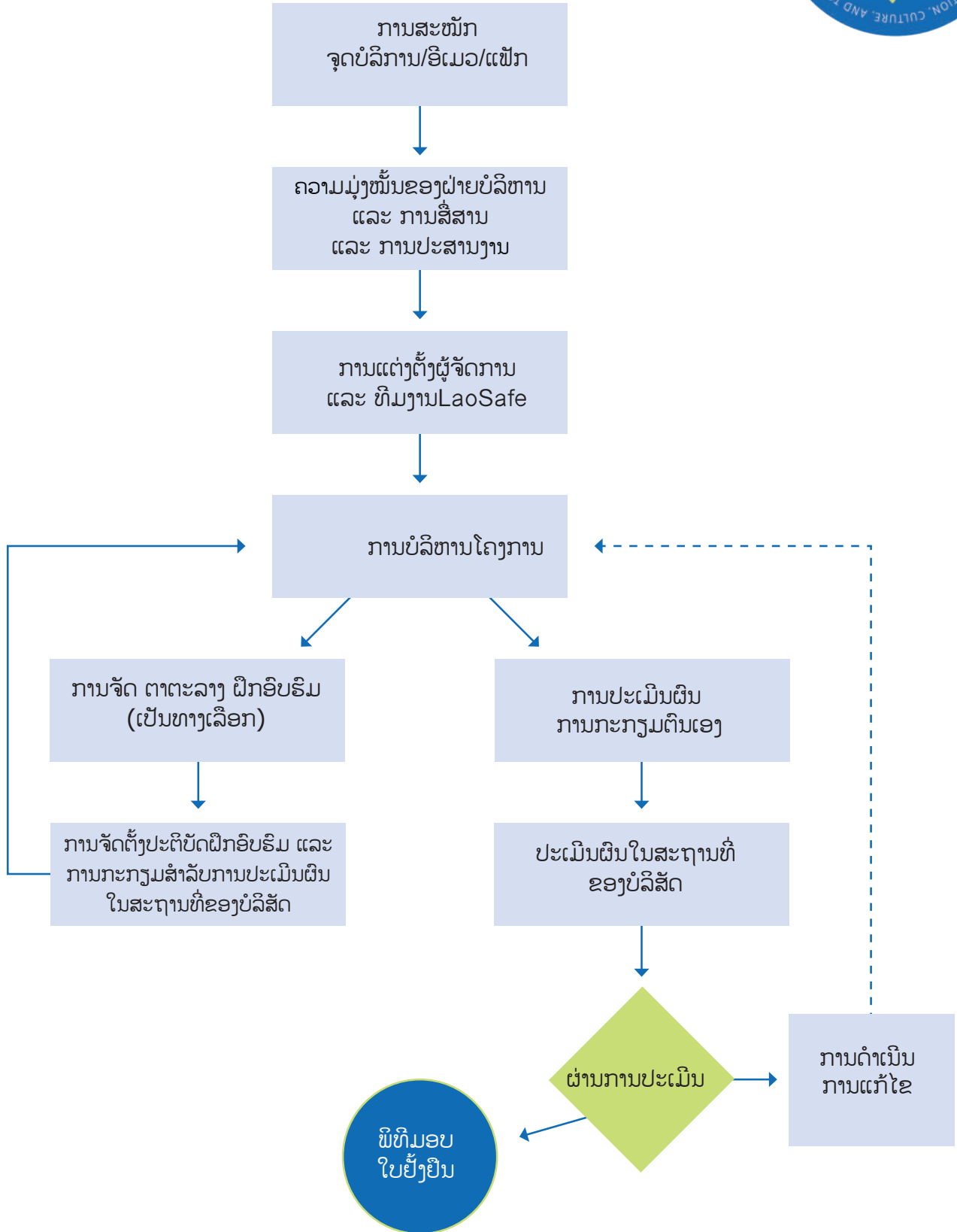
ບັນດາຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດ ຮ້ານອາຫານ ແລະ ເຄື່ອງດື່ມ ຕ້ອງນຳໃຊ້ຄູ່ມືດັ່ງກ່າວນີ້ ເພື່ອກຽມພ້ອມຮັບການປະເມີນ ແລະ ຖືກຢັ້ງຢືນຜ່ານພາຍໃຕ້ແຜນງານ ທາງດ້ານສຸຂານາໄມ.

ໝາຍເຫດ:

ຂໍ້ມູນຕ່າງໆໃນເອກະສານດັ່ງກ່າວນີ້ ແມ່ນຖືກພັດທະນາຂຶ້ນ, ເພື່ອຈຸດປະສົງຍົກສູງມາດຕະຖານທາງດ້ານສຸຂານາໄມ ແລະ ເພື່ອສະໜັບສະໜູນ ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ມາດຕະການປ້ອງກັນ ພະຍາດລະບາດອັກເສບປອດທີ່ເກີດຈາກຈຸລາໂລກສາຍພັນໃໝ່ Covid-19 ໃນຂະແໜງການທ່ອງທ່ຽວ ແລະ ການໂຮງແຮມ ຂອງ ສປປ ລາວ. ຂໍ້ມູນຂ່າວສານໃນເອກະສານດັ່ງກ່າວນີ້ອາດຈະມີການປ່ຽນແປງໂດຍອີງຕາມນະໂຍບາຍຕ່າງໆຂອງແຕ່ລະທ້ອງຖິ່ນ, ຄຳສັ່ງຊີ້ນຳໃນລະດັບສາກົນ ແລະ ສະພາບການຂອງໂລກລະບາດ. ເອກະສານນີ້ຖືກສ້າງຂຶ້ນເພື່ອໃຫ້ນຳໃຊ້ໄດ້ຢ່າງສາທາລະນະ, ໂດຍບໍ່ມີການເປັນຕົວແທນ ຫລື ການຮັບປະກັນໃດໆ, ບໍ່ວ່າຈະເປັນທາງດ້ານການສະແດງອອກ ຫຼື ຄຳເວົ້າ.

ອາດຈະມີການແກ້ໄຂ ແລະ ການປັບປຸງຄູ່ມືມາດຕະຖານນີ້ຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງ ເພື່ອໃຫ້ສອດຄ່ອງກັບສະພາບການ ຂອງໂລກລະບາດທີ່ມີການປ່ຽນແປງ. ການດັດແກ້ຄູ່ມືນີ້ ແມ່ນຈະໄດ້ຮັບການດັດແກ້ພາຍໃຕ້ການຊີ້ນຳຂອງກະຊວງຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວ, ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ແລະ ຄະນະສະເພາະກິດແຫ່ງຊາດຄວບຄຸມ COVID-19.

ຂັ້ນຕອນການອອກໃບຢັ້ງຢືນ





ບັນດາບໍລິສັດທີ່ສະໜັກເຂົ້າຮ່ວມ ການຍັງຢືນມາດຕະຖານຂອງແຜນງານ LaoSafe ຈະຕ້ອງຜ່ານຂັ້ນຕອນຕໍ່ໄປນີ້:

ຂັ້ນຕອນທີ 1: ຮັບແບບຟອມສະໜັກ

ບໍລິສັດອາດສາມາດຮັບແບບຟອມສະໜັກໄດ້ທີ່:

- ຢູ່ພາຍໃນງານຕ່າງໆທີ່ LaoSafe ຈັດຂຶ້ນ.
- ໂດຍການຂໍແບບຟອມຜ່ານທາງອີເມວຫາ laosafe@luxdev.la
- ດາວໂຫລດຈາກ www.tourismlaos.org

ຂັ້ນຕອນທີ 2: ຄວາມມຸ່ງໝັ້ນຂອງຝ່າຍບໍລິຫານ ແລະ ການສື່ສານ

- ປະກອບແບບຟອມສະໜັກ, ຫຼັງຈາກນັ້ນລົງລາຍເຊັນ ແລະ ສົ່ງໄປທີ່ laosafe@luxdev.la ເພື່ອສະແດງເຖິງຄວາມສົນໃຈ ແລະ ຄວາມຕັ້ງໃຈຂອງທ່ານທີ່ຈະເປັນສ່ວນໜຶ່ງ ຂອງແຜນງານ LaoSafe. ເລີ່ມຕົ້ນສື່ສານກັບພະນັກງານຂອງທ່ານກ່ຽວກັບແຜນການຂອງບໍລິສັດ ທີ່ຈະສະໜັກ ເອົາໃບຍັງຢືນ LaoSafe.

ຂັ້ນຕອນທີ 3: ການແຕ່ງຕັ້ງຜູ້ຈັດການແລະທີມງານ LaoSafe.

ຜູ້ບໍລິຫານຕ້ອງແຕ່ງຕັ້ງຜູ້ຈັດການ LaoSafe ເພື່ອຊ່ວຍຮັບປະກັນຄວາມສອດຄ່ອງກັບຄວາມຕ້ອງການຂອງແຜນງານ.

ພາລະບົດບາດ ແລະ ຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຜູ້ຈັດການ LaoSafe ຄວນປະກອບມີ, ແຕ່ບໍ່ຈຳກັດ, ຕໍ່ໄປນີ້:

- ພັດທະນາ ແລະ ປະຕິບັດມາດຕະການຕ່າງໆ ຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນມາດຕະຖານທີ່ ເໝາະ ສົມ.
- ດຳເນີນກາຕາມຄວາມເໝາະ ສົມ, ແກ້ໄຂ, ປ້ອງກັນ ແລະ ສືບຕໍ່ປັບປຸງການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດມາດຕະຖານໃຫ້ມີປະສິດຕິຜົນ.
- ຮັບປະກັນວ່າພະນັກງານທຸກຄົນມີຄວາມຄຸ້ນເຄີຍ ແລະ ປະຕິບັດຕາມຂໍ້ກຳນົດຂອງມາດຕະຖານ.
- ຖ້າເປັນໄປໄດ້, ສ້າງຕັ້ງ ແລະ ນຳພາທີມງານຮັບຜິດຊອບກ່ຽວກັບກິດຈະກຳຂອງ LaoSafe ຢູ່ພາຍໃນບໍລິສັດຂອງທ່ານ.
- ຮັບປະກັນວ່າໄດ້ ມີການຈົດບັນທຶກ ພ້ອມທັງທົບທວນ ແລະ ເກັບຮັກສາ ຂໍ້ມູນຕ່າງໆທີ່ກ່ຽວຂ້ອງຢ່າງເໝາະສົມ.

ທີມງານຮັບຜິດຊອບ ກ່ຽວກັບກິດຈະກຳຂອງ LaoSafe

ຄວນໄດ້ແຕ່ງຕັ້ງທີມງານຮັບຜິດຊອບ ກ່ຽວກັບກິດຈະກຳຂອງ LaoSafe ພາຍໃນບໍລິສັດຂອງທ່ານ ເພື່ອສະໜັບສະໜູນ ຂັ້ນຕອນການຍັງຢືນ. ບໍ່ມີການກຳນົດຈຳນວນສະມາຊິກຂອງທີມ LaoSafe ທີ່ຕາຍໂຕ.

ທ່ານສາມາດແຕ່ງຕັ້ງຕາມຄວາມເໝາະສົມ ດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້:

- ສະມາຊິກຂອງທີມງານ ອາດຈະປະກອບມີ ຫົວໜ້າພະແນກ / ຫົວໜ້າພາກສ່ວນ ຫຼື ຫົວໜ້າຄຸມງານກໍ່ໄດ້.
- ສະມາຊິກທີມງານຜູ້ທີ່ສາມາດ ນຳພາພະນັກງານໃນພະແນກ / ພາກສ່ວນທີ່ສາມາດ ດຳເນີນການແກ້ໄຂ ແລະ ປ້ອງກັນຕາມຂໍ້ກຳນົດຂອງມາດຕະຖານໃຫ້ມີປະສິດທິຜົນ.
- ຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງ ທີມງານ / ຜູ້ຈັດການ LaoSafe ມີຄື:



- ຮັບປະກັນໃຫ້ພະນັກງານທຸກຄົນໃນພະແນກທີ່ກ່ຽວຂ້ອງມີຄວາມຄຸ້ນເຄີຍ ແລະ ປະຕິບັດຕາມຂໍ້ກຳນົດຂອງມາດຕະຖານ.
- ການຕິດຕາມ ແລະ ສື່ສານຄວາມຄືບໜ້າ ກັບພະນັກງານຄົນອື່ນໆ.
- ຮັບປະກັນວ່າມີການຈົດບັນທຶກ ພ້ອມທັງທົບທວນ ແລະ ເກັບຮັກສາ ຂໍ້ມູນຕ່າງໆທີ່ກ່ຽວຂ້ອງຢ່າງເໝາະສົມ.
- ປະສານງານກັບທີມງານບໍລິຫານ LaoSafe ເພື່ອຮັບການຝຶກອົບຮົມ ແລະ ປະເມີນຜົນ
- ການລວບລວມເອກະສານ ສໍາລັບການປະເມີນ ແລະ ການຢັ້ງຢືນ.

ຂັ້ນຕອນທີ 4: ການຝຶກອົບຮົມ (ເປັນທາງເລືອກ)

ສໍາລັບບໍລິສັດທີ່ຕ້ອງການໃຫ້ສະໜັບສະໜູນ ດ້ານການຝຶກອົບຮົມ ເພື່ອຊ່ວຍໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດມາດຕະຖານ LaoSafe:

- ຈັດແຈງໃຫ້ຜູ້ບໍລິຫານ ແລະ ສະມາຊິກທີມ LaoSafe ທຸກຄົນເຂົ້າຮ່ວມການຝຶກອົບຮົມເພື່ອໃຫ້ເຂົາເຈົ້າຄຸ້ນເຄີຍກັບແຜນງານ ແລະ ມາດຕະຖານຂອງມັນ.
- ຈັດແຈງໃຫ້ສະມາຊິກທີມ ແລະ ພະນັກງານ (ສູງສຸດ 15 ທ່ານ ຕໍ່ບໍລິສັດ) ເຂົ້າຮ່ວມການຝຶກອົບຮົມ ເຊິ່ງຈະຖືກຈັດຂຶ້ນຢູ່ສະຖານທີ່ຂອງທ່ານເອງ.

ຂັ້ນຕອນທີ 5: ການປະເມີນຜົນ

- ຖ້າບໍລິສັດຂອງທ່ານເລືອກທີ່ຈະຮັບການປະເມີນຜົນເລີຍ, ທ່ານຈະຕ້ອງກະກຽມສະຖານທີ່ ແລະ ພະນັກງານຂອງທ່ານໃຫ້ພ້ອມສໍາລັບການປະເມີນຜົນ. ທ່ານສາມາດດາວໂລດລາຍການ ແລະ ເອກະສານສະໜັບສະໜູນໄດ້ຈາກເວບໄຊທ໌ www.tourismlaos.org ເພື່ອຊ່ວຍທ່ານໃນການກຽມຕົວ. ການຝຶກອົບຮົມແມ່ນຈະຈັດໃຫ້ຕາມຄໍາຮ້ອງຂໍເທົ່ານັ້ນ.

ເມື່ອທ່ານກຽມພ້ອມແລ້ວ, ຈະໄດ້ມີການຈັດແຈງຜູ້ປະເມີນ ລົງໄປປະເມີນຕົວຈິງຢູ່ໃນສະຖານທີ່ ຫຼື ບໍລິສັດຂອງທ່ານ.

ຂັ້ນຕອນທີ 6: ໃບຢັ້ງຢືນ

ຫຼັງຈາກທີ່ບໍລິສັດຂອງທ່ານ ໄດ້ຜ່ານການປະເມີນຜົນແລ້ວ, ທ່ານຈະຖືກເຊີນເຂົ້າຮ່ວມພິທີມອບຮັບໃບຢັ້ງຢືນ LaoSafe.

ມາດຕະຖານສໍາລັບ ຮ້ານອາຫານ ແລະ ເຄື່ອງດື່ມ



ບໍລິສັດ ຕ້ອງມີຄວາມຄຸ້ນເຄີຍກັບມາດຕະຖານເຫຼົ່ານີ້ ແລະ ສາມາດຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ມາດຕະຖານໄດ້ດີໃນລະຫວ່າງ ການປະຕິບັດວຽກຂອງພວກເຂົາ ເພື່ອຜ່ານການປະເມີນຜົນ ແລະ ໄດ້ຮັບການຢັ້ງຢືນ.

ລດ.	ຜົນທີ່ຄາດຫວັງ	ມາດຕະຖານ
1. ມາດຕະຖານການແຕ່ງກາຍສ່ວນບຸກຄົນ		
ຫຼຸດຜ່ອນຄວາມສ່ຽງຂອງການແຜ່ເຊື້ອ		1.1 ມາດຕະຖານການແຕ່ງກາຍສ່ວນບຸກຄົນ <ul style="list-style-type: none"> ຮັກສາຄວາມສະອາດຂອງເຄື່ອງນຸ່ງ ແລະ ເຄື່ອງແບບ. ຮັກສາເລັບມືໃຫ້ສິ້ນ ແລະ ສະອາດ. ຫ້າມໃສ່ເຄື່ອງປະດັບໃນລະຫວ່າງການຄະນະປະຕິບັດງານ. ຮັກສາຜົມໃຫ້ເປັນລະບຽບຮຽບຮ້ອຍ ແລະ ສະອາດ. ຫາກຜົມຍາວຄວນມັດໄວ້.
ຫຼຸດຜ່ອນຄວາມສ່ຽງຂອງການແຜ່ເຊື້ອ		1.2 ມາດຕະຖານສຸຂາພາບສ່ວນບຸກຄົນ <ul style="list-style-type: none"> ໃສ່ອຸປະກອນປ້ອງກັນສ່ວນບຸກຄົນ (ອຸປະກອນສໍາລັບປົກປິດໜ້າ). ລ້າງມືໃຫ້ຖືກຕ້ອງ. ໃຊ້ນ້ຳຢາລ້າງມື ຫຼື ນ້ຳຢາຂ້າເຊື້ອທີ່ມີສ່ວນປະສົມຂອງທາດເຫຼົ້າ. ສິ່ງທີ່ບໍ່ຄວນເຮັດເພື່ອປ້ອງກັນການແຜ່ເຊື້ອ ແລະ ການປົນເປື້ອນ ເຊັ່ນ: ຈິກດັງ, ຖົ່ມນ້ຳລາຍ, ເຊັດເຫື່ອດ້ວຍມືເປົ່າ.
2. ມາດຕະຖານສຸຂາພາບແວດລ້ອມ		
ຫຼຸດຜ່ອນຄວາມສ່ຽງຂອງການແຜ່ເຊື້ອ ແລະ ການຫຼຸດຜ່ອນການແຜ່ກະຈາຍຕາມພື້ນຜິວ		2.1 ການປະຕິບັດໃນການສໍາພັດອາຫານ ແລະ ການບໍລິການ <ul style="list-style-type: none"> ກ່ອນບໍລິການ <ul style="list-style-type: none"> ໃຊ້ຜະລິດຕະພັນອານະໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອໃຫ້ແທດເໝາະກັບສະພາບແວດລ້ອມຂອງການບໍລິການອາຫານ. ຕ້ອງປະຕິບັດຄໍາແນະນໍາຂອງຜູ້ຜະລິດ. ນໍາໃຊ້ຜະລິດຕະພັນຂ້າເຊື້ອທີ່ເໝາະສົມ ປະຕິບັດຕາມຄູ່ມືຄໍາແນະນໍາ "ຫຼັກການອານະໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອເພື່ອປ້ອງກັນພະຍາດໂຄວິດ-19 (COVID-19)" ຂອງກົມອານະໄມ ແລະ ສິ່ງເສີມສຸຂະພາບ, ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ. ປະຕິບັດຕາມຂັ້ນຕອນການອານະໄມໜ້າໂຕະ ໃນຂະນະທີ່ໃຫ້ບໍລິການ. <ul style="list-style-type: none"> ໃນເວລາເສີບ, ບໍ່ໃຫ້ໃຊ້ມືເປົ່າຈັບອາຫານທີ່ປຸງສຸກແລ້ວ. ບໍ່ໃຫ້ຈັບດ້ານໃນ ແລະ ຂອບຂອງຈອກ. ຫ້າມບໍ່ໃຫ້ເສີບອາຫານທີ່ຕົກລົງພື້ນ ຫຼື ໄດ້ຮັບການປົນເປື້ອນແລ້ວ ໃນເວລາທີ່ຈາມ ຫຼື ໄອ, ໃຫ້ປິ່ນໜ້າໜີ້ອອກຈາກອາຫານ ແລະ ປິດດັງ ແລະ ປາກ ດ້ວຍເຈ້ຍອານະໄມ. ລ້າງມືໃຫ້ສະອາດຫຼັງຈາກທີ່ຈາມ ຫຼື ໄອ. ຫຼັງຈາກໃຫ້ບໍລິການ <ul style="list-style-type: none"> ຫຼີກລ່ຽງການຈັບເຈ້ຍອານະໄມທີ່ໃຊ້ແລ້ວຂອງແຂກດ້ວຍມືຕົນເອງ. ຖ້າຫາກໃຊ້ມືຈັບແລ້ວໃຫ້ໄປລ້າງມືທັນທີ. ຖ້າຫາກໃຊ້ຜ້າປູໂຕະ, ໃຫ້ປ່ຽນຜ້າຜິນໃໝ່ຫຼັງໃຊ້ແລ້ວ ຕ້ອງເຊັດ ແລະ ຂ້າເຊື້ອໜ້າໂຕະ ແລະ ບ່ອນນັ່ງທຸກຄັ້ງຫຼັງຈາກບໍລິການ. ອານະໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອ ບົ່ມລາຍການອາຫານ ແລະ ບົ່ມເກັບໃບບິນທຸກຄັ້ງຫຼັງຈາກບໍລິການ. ແຊ່ຜ້າເຊັດໃສ່ໃນນ້ຳຢາຟອກຂາວໃນປະລິມານທີ່ເໝາະສົມອີງຕາມຄໍາແນະນໍາຂອງຜູ້ຜະລິດ. ລ້າງມືທຸກຄັ້ງຫຼັງອານະໄມໂຕະຂອງແຂກແລ້ວ.



	<p>2.2 ການປົວລະບັດຮັກສາເຄື່ອງຈັກເຮັດນ້ຳກ້ອນ</p> <ul style="list-style-type: none"> • ລ້າງມືກ່ອນຕັກນ້ຳກ້ອນ. • ບໍ່ໃຫ້ໃຊ້ມືເປົ່າຈັບ ຫຼື ວາງນ້ຳກ້ອນໃສ່ຈອກ. ຕ້ອງໃຊ້ເຫຼັກຄີບ/ຈອງຕັກນ້ຳກ້ອນ ຫຼື ອຸປະກອນທີ່ໃຊ້ຄືບນ້ຳກ້ອນທຸກຄັ້ງ. • ຖ້າຫາກໃຊ້ຈອງຕັກນ້ຳກ້ອນ, ຈອງນັ້ນ ຕ້ອງຖືກເກັບຮັກສາໄວ້ໃນບ່ອນທີ່ສະອາດ. • ຕ້ອງອານະໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອຈອງຕັກນ້ຳກ້ອນທຸກມື້.
<p>ການອານະໄມ ແລະ ການຂ້າເຊື້ອ</p>	<p>2.3 ຂັ້ນຕອນໃນການອານະໄມຮ້ານອາຫານ</p> <ul style="list-style-type: none"> • ສ້າງ ແລະ ນຳໃຊ້ມາດຕະການໃນການອານະໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອສະຖານທີ່ລວມໃຫ້ຫຼາຍຂຶ້ນ, ໂດຍສະເພາະສະຖານທີ່ ທີ່ມີຄົນຜ່ານເຂົ້າ-ອອກຫຼາຍ. • ອານະໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອ ບ່ອນເຮັດວຽກເປັນປະຈຳ <ul style="list-style-type: none"> - ພະນັກງານຕ້ອງໃສ່ອຸປະກອນປ້ອງກັນໃນຂະນະທີ່ເຮັດອານະໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອ. - ປະຕິບັດຕາມຄູ່ມືຄຳແນະນຳ "ຫຼັກການອານະໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອເພື່ອປ້ອງກັນພະຍາດໂຄວິດ-19 (COVID-19)" ຂອງກົມອານະໄມ ແລະ ສິ່ງເສີມສູຂະພາບ, ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ. ປະຕິບັດຕາມຂັ້ນຕອນການອານະໄມໂຕະ.
<p>ການອານະໄມ ແລະ ການຂ້າເຊື້ອ</p> <p>ມາດຕະການໃນການອານະໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອ</p>	<p>2.4 ພາກສ່ວນຫຼັງຮ້ານ</p> <ul style="list-style-type: none"> • ອານະໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອ ພື້ນທີ່ຂອງພາກສ່ວນຫຼັງຮ້ານເປັນປະຈຳ. • ຮັກສາພື້ນທີ່ທາງຍ່າງ ແລະ ອຸປະກອນຮັບປະທານອາຫານຕ່າງໆ ໃຫ້ແຫ້ງສະເໝີ • ຖືງຂີ້ເຫຍື້ອຕ້ອງໃຊ້ສະເພາະເກັບມື້ຮຽນຂີ້ເຫຍື້ອ ແລະ ຕ້ອງປິດຖັງຂີ້ເຫຍື້ອໄວ້ໃຫ້ດີ. <p>2.5 ຫ້ອງນ້ຳ</p> <ul style="list-style-type: none"> • ອານະໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອຫ້ອງນ້ຳເປັນປະຈຳ, ໂດຍສະເພາະບ່ອນທີ່ມີການສຳພັດເລື້ອຍໆ. <p>2.6 ການລະບາຍອາກາດ</p> <ul style="list-style-type: none"> • ສະຖານປະກອບການຕ້ອງມີການລະບາຍອາກາດທີ່ດີ.
<p>ຫຼຸດຜ່ອນຄວາມສ່ຽງຂອງການແຜ່ເຊື້ອ</p>	<p>2.7 ການຈັດສົ່ງອາຫານ</p> <ul style="list-style-type: none"> • ມີມາດຕະການດ້ານຄວາມປອດໄພໃນການຈັດສົ່ງອາຫານ. • ຈຳກັດຈຳນວນການພົວພັນລະຫວ່າງບຸກຄົນໃນຂະນະທີ່ຈັດສົ່ງອາຫານ • ຮັກສາໄລຍະຫ່າງທີ່ປອດໄພລະຫວ່າງພະນັກງານ ແລະ ຄົນພາຍນອກ. <p>2.8 ຜູ້ຂາຍ ແລະ ຜູ້ສະໜອງ (ບຸກຄົນທີສາມ)</p> <ul style="list-style-type: none"> • ຜູ້ສະໜອງສິນຄ້າ (ບຸກຄົນທີສາມ) ຈະຕ້ອງໃສ່ອຸປະກອນປ້ອງກັນ (ຜ້າອັດປາກ) • ວັດແທກອຸນຫະພູມ ແລະ ກວດກາເບິ່ງອາການທາງລະບົບຫາຍໃຈ. ອຸນຫະພູມຈະຕ້ອງບໍ່ເກີນ 37.5C. ຖ້າກວດບໍ່ຜ່ານແມ່ນບໍ່ອະນຸຍາດໃຫ້ເຂົ້າໄປໃນພື້ນທີ່ເດັດຂາດ. • ສະໜອງສິນຄ້າ (ບຸກຄົນທີສາມ) ຈະຕ້ອງຮູ້ລະບຽບ ແລະ ປະຕິບັດຕາມຂັ້ນຕອນສຸຂານາໄມຂອງຮ້ານອາຫານເປັນຢ່າງດີ.



3. ຄວາມປອດໄພຂອງພະນັກງານ	
<p>ຫຼຸດຜ່ອນຄວາມສ່ຽງຂອງການແຜ່ເຊື້ອ, ຫຼຸດຜ່ອນການສໍາພັດທາງກາຍຍະພາບ, ມາດຕະການໃນການອານະໄມ ແລະ ການຂ້າເຊື້ອ</p>	<p>3.1 ການກວດອຸນຫະພູມ ແລະ ການກວດສອບ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ຕ້ອງກວດອຸນຫະພູມ ແລະ ກວດກາອາການລະບົບທາງເດີນຫາຍໃຈຂອງພະນັກງານທຸກຄົນ. ອຸນຫະພູມຈະຕ້ອງບໍ່ເກີນ 37.5C. ຖ້າກວດບໍ່ຜ່ານ ແມ່ນບໍ່ອະນຸຍາດໃຫ້ເຂົ້າໄປໃນພື້ນທີ່ເດັດຂາດ. - ເກັບຮັກສາບັ້ມບັນທຶກການກວດການີ້ໄວ້ຢ່າງໜ້ອຍ 21 ວັນ. <p>3.2 ຈຳກັດການສັ່ງສັນ ແລະ ປະຕິບັດການຮັກສາໄລຍະຫ່າງທີ່ປອດໄພ.</p> <ul style="list-style-type: none"> • ພະນັກງານບໍ່ຄວນຮວມຕົວກັນເປັນກຸ່ມໃຫຍ່ <p>3.3 ສະໜອງອຸປະກອນປ້ອງກັນ ແລະ ຈັດສັນບ່ອນລ້າງມື ແລະ ນໍ້າຢາລ້າງມືໃຫ້ພະນັກງານ</p> <p>3.4 ມາດຕະການປ້ອງກັນຕົນເອງ ສໍາລັບ ພະນັກງານອານະໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອ</p> <p>3.5 ປະຕິບັດຕາມຄູ່ມືຄໍາແນະນໍາ "ຫຼັກການອານະໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອເພື່ອປ້ອງກັນພະຍາດໂຄວິດ-19 (COVID-19)" ຂອງກົມອານະໄມ ແລະ ສິ່ງເສີມສຸຂະພາບ, ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ.</p>
4. ຄວາມປອດໄພຂອງລູກຄ້າ	
<p>ຫຼຸດຜ່ອນການແຜ່ເຊື້ອ ແລະ ການຈຳກັດຈຳນວນຄົນ</p>	<p>4.1 ກວດອຸນຫະພູມ ແລະ ກວດກາອາການລະບົບທາງເດີນຫາຍໃຈຂອງລູກຄ້າທຸກຄົນ ທີ່ຈະເຂົ້າມາໃນຮ້ານ.</p> <p>4.2 ສະໜອງອຸປະກອນປ້ອງກັນສ່ວນບຸກຄົນ ແລະ ນໍ້າຢາລ້າງມືຂ້າເຊື້ອໃຫ້ລູກຄ້າ</p> <p>4.3 ອໍານວຍຄວາມສະດວກທາງດ້ານການຕິດຕໍ່ໃນການຕິດຕາມ</p> <p>4.4 ການຮັກສາໄລຍະຫ່າງທາງສັງຄົມ (1ແມັດ) ເຊັ່ນເຮັດກາໝາຍ ແລະ ໝາຍໄລຍະຫ່າງທາງກາຍ</p> <p>4.5 ການຈຳກັດຂະໜາດກຸ່ມ ແລະ ການຈັດສັນການຈັດໂຕະ ແລະ ບ່ອນນັ່ງ</p>
5. ການບໍລິຫານຄວາມສ່ຽງ	
<p>ການບໍລິຫານຄວາມສ່ຽງ</p>	<p>5.1 ເບີໂທສາຍດ່ວນ: 166, 165 ຫາກມີກໍລະນີສົງໄສ. ແຍກຜູ້ຖືກສົງໄສອອກ ແລະ ຊ່ວຍຈັດສັນໃຫ້ຜູ້ກ່ຽວອອກຈາກສະຖານທີ່</p> <p>5.2 ແຍກປ່ຽວ ຜູ້ຖືກສົງໄສ</p> <p>5.3 ຊ່ວຍໃຫ້ຂໍ້ມູນໃນການຕິດຕາມ ປະຫວັດການສໍາພັດຕິດຕໍ່</p> <p>5.4 ປະຕິບັດຕາມຄູ່ມືຄໍາແນະນໍາ "ຫຼັກການອານະໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອເພື່ອປ້ອງກັນ ພະຍາດໂຄວິດ-19 (COVID-19)" ຂອງກົມອານະໄມ ແລະ ສິ່ງເສີມສຸຂະພາບ, ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ.</p>

ມາດຕະຖານສໍາລັບ ຮ້ານອາຫານ ແລະ ເຄື່ອງດື່ມ



1. ມາດຕະຖານການແຕ່ງກາຍ ແລະ ສຸຂານາໄມ

1.1 ມາດຕະຖານການແຕ່ງກາຍ

ພະນັກງານໃນສະຖານປະກອບການສະຖານທີ່ພັກແຮມ ແລະ ສະຖານທີ່ພັກເຊົາຕ້ອງປະຕິບັດຕາມມາດຕະຖານສຸຂະອະນາ ໄມສ່ວນບຸກຄົນທີ່ດີ. ສຸຂານາໄມທີ່ດີຂອງລາຍບຸກຄົນແມ່ນຕ້ອງໄດ້ປະຕິບັດຕາມດັ່ງລຸ່ມນີ້:

- ເຄື່ອງນຸ່ງ ແລະ ເຄື່ອງແບບ
 - ພະນັກງານຕ້ອງໃສ່ເຄື່ອງນຸ່ງທີ່ສະອາດ, ເໝາະສົມ ແລະ ຮຽບຮ້ອຍໃນເວລາເຮັດວຽກ. ຕ້ອງປ່ຽນເຄື່ອງນຸ່ງທຸກມື້ ຫຼື ເວລາທີ່ເຄື່ອງເປື້ອນ.
- ເລັບມື
 - ເລັບມືຕ້ອງສັ້ນ ແລະ ສະອາດ. ເຊື້ອແບກທີ່ເຮຍທີ່ສະສົມຢູ່ໃນເລັບມືສາມາດເຂົ້າໄປຢູ່ໃນອາຫານໄດ້ເວລາທີ່ເລັບມືສໍາພັດກັບອາຫານ. ເຊື້ອແບກທີ່ເຮຍດັ່ງກ່າວຈະຂະຫຍາຍຕົວ ແລະ ປົນເປື້ອນໃນອາຫານ. ຫ້າມຫາສີເລັບ ຫຼື ໃສ່ເລັບປອມ.
- ເຄື່ອງປະດັບ ແລະ ເຄື່ອງອັນຍະມະນີ
 - ຫ້າມໃສ່ເຄື່ອງປະດັບ ແລະ ເຄື່ອງອັນຍະມະນີເພາະມັນອາດຈະຕົກໃສ່ໃນອາຫານ. ຖ້າຫາກຕົກລົງໃສ່ອາຫານມັນສາ ມາດເຮັດໃຫ້ອາຫານເກີດມີການປົນເປື້ອນໄດ້.
- ຜົມ
 - ຜົມຕ້ອງສະອາດ ແລະ ເປັນລະບຽບຮຽບຮ້ອຍ. ຜົມຍາວຕ້ອງໄດ້ມັດ ແລະ ໃສ່ຕາໜ່າງເກັບຜົມໄວ້.

1.2 ມາດຕະຖານສຸຂານາໄມ ສ່ວນບຸກຄົນ

ຜູ້ໃຫ້ບໍລິການຕ້ອງຮັບປະກັນວ່າມີການປະຕິບັດຕາມບັນດາຂະບວນການໃນການຊ່ວຍໃຫ້ສະຖານທີ່ເຮັດວຽກສະອາດ ແລະ ຖືກຫຼັກສຸຂານາໄມ. ຕ້ອງມີການຮ່ວມແຮງຮ່ວມໃຈໃນການປະຕິບັດ ເພື່ອຮັບປະກັນວ່າພະນັກງານຮັບຮູ້, ມີຄວາມປອດໄພ ແລະ ມີການປະຕິບັດຕາມຫຼັກສຸຂານາໄມ.

- ການປົກປິດໜ້າ
 - ຮັບປະກັນວ່າພະນັກງານມີອຸປະກອນປ້ອງກັນຕົວຢ່າງ ເຊັ່ນ: ຜ້າປິດປາກ, ໜ້າກາກຄຸມໜ້າ ຫຼື ແຜ່ນແພທີ່ໃຊ້ປົກປິດໜ້າ. ພະນັກງານທຸກຄົນ ແລະ ຄົນອື່ນໆ ຕ້ອງໄດ້ໃສ່ອຸປະກອນປ້ອງກັນໃຫ້ຖືກຕ້ອງຢູ່ຕະຫຼອດເວລາ, ຍົກເວັ້ນເວລາກິນ ແລະ ດື່ມ.
 - ຜ້າປິດປາກ ຫຼື ແຜ່ນປົກໜ້າຊ່ວຍປ້ອງກັນການກະຈາຍຂອງພະຍາດ COVID-19 ໂດຍການດັກຝ່ອຍລະອອງທີ່ຖືກປ່ອຍອອກມາໃນອາກາດໃນຂະນະທີ່ຫາຍໃຈ, ໄອ, ຈາມ ແລະ ເວົ້າ. ການປົກປິດໜ້າແມ່ນໃຊ້ໃນເວລາທີ່ມີການຮັກສາໄລຍະຫ່າງທີ່ປອດໄພ ແລະ ຮັກສາມາດຕະການສຸຂານາໄມອື່ນໆ ເພື່ອຊ່ວຍຫຼຸດຜ່ອນຄວາມສ່ຽງຂອງພະຍາດ COVID-19.
- ການລ້າງມື
 - ການລ້າງມືທີ່ມີປະສິດທິພາບຊ່ວຍປ້ອງກັນແບກທີ່ເຮຍທີ່ເປັນອັນຕະລາຍບໍ່ໃຫ້ແຜ່ກະຈາຍຈາກມື ຫຼື ອາຫານໄປຫາ ອາຫານ, ພື້ນຜິວບໍລິເວນເຮັດວຽກ, ເຄື່ອງໃຊ້ ແລະ ອຸປະກອນຕ່າງໆ. ມື ແລະ ບາງ ພາກສ່ວນຂອງແຂນຕ້ອງໄດ້ລ້າງໃຫ້ສະອາດເປັນປະຈໍາດ້ວຍສະບູ ແລະ ນໍ້າ ເປັນເວລາປະມານ 20 ຫາ 40 ວິນາທີ (ເປັນໄປໄດ້ແມ່ນລ້າງດ້ວຍນໍ້າອຸ່ນ).
 - ເວລາມາຮອດບ່ອນເຮັດວຽກ
 - ຫຼັງຈາກໄປຫ້ອນໍ້າ
 - ຫຼັງຈາກພັກຜ່ອນ
 - ຫຼັງຈາກຈັບເງິນ
 - ກ່ອນ ແລະ ຫຼັງ ເສີບອາຫານ
 - ຫຼັງຈາກ ໄອ, ຈາມ, ກິນ ຫຼື ດື່ມ
 - ຫຼັງຈາກຈັບຂີ້ເຫຍື້ອ
 - ຫຼັງຈາກເຮັດອານະໄມ ເຊັ່ນ: ເກັບຈານອາຫານ, ເຊັດໂຕະ ແລະ ເກັບເສດອາຫານຢູ່ເທິງໂຕະ
 - ກ່ອນອອກຈາກບ່ອນເຮັດວຽກ



ຂັ້ນຕອນໃນການລ້າງມືທີ່ຖືກຕ້ອງ

ຂັ້ນຕອນໃນການລ້າງມື. ຜູ້ບໍລິຫານ ຫລື ຜູ້ຈັດການຂອງຮ້ານອາຫານ ແລະ ເຄື່ອງດື່ມ ຕ້ອງໄດ້ແນະນຳ ຫລື ຝຶກຂັ້ນຕອນໃນການລ້າງມືໃຫ້ກັບພະນັກງານທຸກຄົນ ດັ່ງລຸ່ມນີ້:

- ເປີດນໍ້າ ລ້າງມືໃຫ້ປຽກ
- ໃສ່ສະບູ ແລະ ຖູຝາມືໃຫ້ທົ່ວ.
- ຖູຫຼັງມື
- ໃຫ້ແນ່ໃຈວ່າສະບູເຂົ້າໄປໃນຫວ່າງນິ້ວມື
- ກຳນິ້ວມື ແລະ ຖູໃສ່ມື
- ເອົາໃຈໃສ່ບ່ອນຫົວໄປ້ມື
- ກົດນິ້ວມືຢູ່ຝາມືແຕ່ລະຂ້າງ
- ໃຊ້ຜ້າເຊັດມືໃຫ້ແຫ້ງ

ການເຮັດໃຫ້ມືແຫ້ງ

ມີຂອງທ່ານອາດຈະສະອາດຫຼັງຈາກທີ່ລ້າງມືໃສ່ສະບູ ແລະ ນໍ້າ, ແຕ່ ຕ້ອງໄດ້ລະວັງເວລາທີ່ເຊັດມືໃຫ້ແຫ້ງ:

- ຫຼີກລ່ຽງການໃຊ້ຜ້າຂົນໜູ ຫຼື ຜ້າທຳຄວາມສະອາດທີ່ບໍ່ແມ່ນແບບໃຊ້ແລ້ວຖິ້ມ ເພື່ອເຊັດມື, ຍົກເວັ້ນທ່ານອາດຈະໄມ້ຜ້ານັ້ນທຸກໆມື້ ແລະ ຕາກແດດໃຫ້ແຫ້ງເປັນປະຈຳ. ເພາະເຊື້ອພະຍາດມັກຝັງຕົວຢູ່ໃນພື້ນທີ່ຊຸ່ມ.
- ບໍ່ໃຫ້ໃຊ້ຜ້າເຊັດມືລວມ. ຕ້ອງໃຊ້ ຜ້າເຊັດມືທີ່ໃຊ້ແລ້ວຖິ້ມ ຫຼື ເຄື່ອງເປົ່າມືໃນຫ້ອງນໍ້າ.
- ນໍ້າຢາຂ້າເຊື້ອສຳລັບມື ຫຼື ເຈວລ້າງມືທີ່ມີສ່ວນປະສົມຂອງທາດເຫຼົ້າ
 - ນໍ້າຢາຂ້າເຊື້ອສຳລັບມື ຫຼື ເຈວລ້າງມືທີ່ມີສ່ວນປະສົມຂອງທາດເຫຼົ້າ ແມ່ນມີຄວາມໝາະສົມໃນການນຳໃຊ້ຕ້ານເຊື້ອ COVID-19 ຢ່າງປອດໄພ ແລະ ມີປະສິດທິພາບ. ຕ້ອງໄດ້ຈັດສັນໃຫ້ພະນັກງານ ເພື່ອໃຊ້ໃນການອະເຊື້ອທີ່ມີຂອງພວກເຂົາເປັນປະຈຳ. ຕ້ອງມີສ່ວນປະສົມຂອງທາດເຫຼົ້າ 70% (ສ່ວນຫຼາຍຈະເປັນ ethanol, ethyl alcohol, isopropanol, ຫຼື 2-propanol).
 - ມີທີ່ເປື້ອນຫຼາຍຕ້ອງໄດ້ລ້າງໃສ່ສະບູ ຫຼື ນໍ້າ ກ່ອນໃຊ້ນໍ້າຢາລ້າງມືຂ້າເຊື້ອ.
 - ອີງຕາມຄູ່ມືຄຳແນະນຳ"ຫຼັກການອາໄສແລະ ຂ້າເຊື້ອເພື່ອປ້ອງກັນພະຍາດໂຄວິດ-19 (COVID-19)" ຂອງກົມອາໄສ ແລະ ສິ່ງເສີມສຸຂະພາບ, ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ.
- ການປ້ອງກັນການກະຈາຍ ແລະ ການປົນເປື້ອນ
 - ເພື່ອປ້ອງກັນການປົນເປື້ອນ ແລະ ການກະຈາຍຂອງເຊື້ອພະຍາດ, ລຸ່ມນີ້ແມ່ນສິ່ງທີ່ພະນັກງານບໍ່ຄວນປະຕິບັດໃນຂະນະທີ່ຢູ່ໃນສະຖານທີ່ເຮັດວຽກ ແລະ ໃຫ້ບໍລິການ:
 - ສູບຢາ
 - ຖົ່ມນໍ້າລາຍ
 - ຈີກດັງ ຫຼື ຫູ
 - ເປົ່າ ຫຼື ພື້ນລົມ ໃສ່ຈອກແກ້ວ ຫຼື ມົດປ່ວງສ້ອມ ໃນຂະນະທີ່ຂັດພວກມັນ
 - ເຊັດມືໃສ່ຜ້າເປື້ອນ
 - ຫວີຜົມ ຫຼື ຈັບຜົມ
 - ເຊັດເຫື່ອດ້ວຍມື.
 - ແຈ້ງຫົວໜ້າ, ໄປພົບທ່ານໝໍ ແລະ ຢູ່ຫ່າງຈາກເພື່ອນຮ່ວມງານຖ້າຫາກພະນັກງານຮູ້ສຶກບໍ່ສະບາຍ



2. ມາດຕະຖານສຸຂານາໄມສະພາບແວດລ້ອມ

ສະຖານທີ່ໃຫ້ບໍລິການອາຫານ ແລະ ເຄື່ອງດື່ມ, ຕ້ອງຮັບປະກັນວ່າເປັນສະຖານທີ່ທີ່ປອດໄພ ແລະ ສະອາດ ໃນການດໍາເນີນງານ.

2.1 ການປະຕິບັດໃນການສໍາພັດອາຫານ ແລະ ການບໍລິການ

ຜູ້ບໍລິຫານ ຫລື ຜູ້ຈັດການຂອງຮ້ານອາຫານ ແລະ ເຄື່ອງດື່ມ ຕ້ອງຮັບປະກັນວ່າພະນັກງານທຸກຄົນຮັບຮູ້ ແລະ ປະຕິບັດ ກ່ຽວກັບການປະຕິບັດໃນການສໍາພັດອາຫານ ແລະ ການບໍລິການຢ່າງເໝາະສົມ ເພື່ອປ້ອງກັນການກະຈາຍຂອງພະຍາດ ແລະ ການປົນເປື້ອນ. ພະນັກງານບໍລິການພາກສ່ວນໜ້າຕ້ອງ:

- ກ່ອນໃຫ້ບໍລິການ
 - ອານະໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອເທິງໂຕະອາຫານ
 - ໃຊ້ຜະລິດຕະພັນອານະໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອ ໃຫ້ເທດເໝາະກັບສະພາບແວດລ້ອມການບໍລິການອາຫານ. ປະຕິບັດຕາມຄໍາແນະນໍາຂອງຜູ້ຜະລິດເວລານໍາໃຊ້ຜະລິດຕະພັນອານະໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອ. ບໍ່ຄວນປະສົມສານເຄມີ ແລະ ຜະລິດຕະພັນອານະໄມ ໂດຍບໍ່ປະຕິບັດຕາມຄໍາແນະນໍາ. ບໍ່ຄວນໃສ່ນອກເໜືອຈາກຜູ້ຜະລິດແນະນໍາ ເຊັ່ນ: ໜ້ອຍເກີນໄປ ຫຼື ຫຼາຍເກີນໄປ.
 - ສໍາລັບຄູ່ມືໃນການນໍາໃຊ້ນໍ້າຢາຂ້າເຊື້ອອີງຕາມຄູ່ມືຄໍາແນະນໍາ ຫຼື ການອານະໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອເພື່ອປ້ອງກັນພະຍາດໂຄວິດ-19 (COVID-19) ຂອງກົມອານະໄມ ແລະ ສິ່ງເສີມສຸຂະພາບ, ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ.
 - ພື້ນຜິວຕ້ອງອານະໄມດ້ວຍນໍ້າ ແລະ ສະບູ ຫຼື ແຟ້ບ ກ່ອນ ເພື່ອກໍາຈັດຂີ້ຜຸ່ນ, ຫຼັງຈາກນັ້ນແມ່ນການຂ້າເຊື້ອ.
 - ການອານະໄມທຸກຄັ້ງຕ້ອງເລີ່ມຈາກບ່ອນທີ່ເປື້ອນໜ້ອຍສຸດ (ສະອາດສຸດ) ໄປຫາບ່ອນທີ່ເປື້ອນຫຼາຍທີ່ສຸດ (ສຶກກະປົກສຸດ) ເພື່ອຮັບປະກັນວ່າຈະບໍ່ເຮັດໃຫ້ບ່ອນທີ່ເປື້ອນໜ້ອຍກາຍເປັນບ່ອນເປື້ອນຫຼາຍ.
 - ອານະໄມ ແລະ ເຊັດ ເຄື່ອງປຸງທຸກຄັ້ງກ່ອນເອົາລົງໂຕະ ເຊັ່ນ: ກ່ອງໃສ່ເກືອ ແລະ ພິກໄທ.
 - ອານະໄມໜ້າໂຕະທຸກໜ່ວຍ ແລະ ເຄື່ອງອື່ນໆ ທີ່ໃຊ້ຕົບແຕ່ງໂຕະ.
 - ແຕ່ລະມືອານະໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອ ລາຍການອາຫານ ແລະ ແນວເກັບໃບບິນໃນຂະນະທີ່ກະກຽມກ່ອນເປີດຮ້ານ
 - ລ້າງມືກ່ອນທີ່ຈະຈັດສະຖານທີ່, ຈັດອາຫານ ຫຼື ເຄື່ອງດື່ມ.
- ໃນຂະນະທີ່ໃຫ້ບໍລິການ.

ຂໍ້ແນະນໍາ:
ແນະນໍາວ່າບັນດານໍ້າຢາຂ້າເຊື້ອແມ່ນໃຫ້ເກັບໃສ່ພາຊະນະ, ວາງໄວ້ບ່ອນທີ່ມີອາກາດຖ່າຍເທດ, ບ່ອນທີ່ມີການປົກປິດທີ່ບໍ່ຖືກແສງແດດໂດຍກົງ ແລະ ເປັນການດີແມ່ນໃຫ້ມີການປະສົມໃໝ່ໃນທຸກໆມື້ເວລາຈະໃຊ້. ຖ້າເປັນໄປໄດ້ ທຸດຈໍານວນເຄື່ອງທີ່ໃຊ້ວາງຢູ່ເທິງໂຕະ.

- ບໍ່ໃຫ້ຈັບອາຫານທີ່ປຸງສຸກແລ້ວ / ອາຫານທີ່ພ້ອມເສີບດ້ວຍມືເປົ່າເວລາທີ່ຈະເສີບອາຫານ. ຕ້ອງໄດ້ລະວັງບໍ່ໃຫ້ນິ້ວໄປ ຫຼື ນິ້ວມືສໍາພັດກັບອາຫານ.
- ໃຊ້ເຫຼັກຄີບ, ຈອງ ຫຼື ບ່ວງ ທຸກຄັ້ງ ເພື່ອຕັກອາຫານທີ່ປຸງສຸກແລ້ວ/ອາຫານທີ່ພ້ອມເສີບ ຫຼື ໜາກໄມ້ທີ່ປາດແລ້ວ. ຖ້າຫາກຈໍາເປັນແມ່ນໃຫ້ໃສ່ຖົງມືທີ່ໃຊ້ແລ້ວຖິ້ມ. ຖິ້ມຖົງມືທຸກຄັ້ງຫຼັງຈາກໃຊ້ແລ້ວ.
- ເວລາຈັບເຄື່ອງປະເພດ ຈານ/ຖ້ວຍ ແລະ ມິດ, ບ່ວງ, ສ້ອມ, ໃຫ້ຈັບຢູ່ ກິ້ນຈານ/ຖ້ວຍ, ດ້າມຈັບ ຫຼື ບ່ອນທີ່ບໍ່ໄດ້ສໍາພັດກັບອາຫານ. ຮັບປະກັນວ່າ ຈານ/ຖ້ວຍ ແລະ ມິດ, ບ່ວງ, ສ້ອມ, ບໍ່ ເປື້ອນ, ບິ້ນ, ຫັກ ຫຼື ແຕກ.
- ບໍ່ໃຫ້ຈັບທາງໃນ ແລະ ຂອບຂອງຈອກ ຫຼື ແກ້ວ.
- ຕ້ອງມີບ່ວງກາງໃຫ້ກັບແຂກທຸກຄັ້ງທີ່ແຂກແບ່ງອາຫານກິນນໍາກັນ.
- ຫ້າມບໍ່ໃຫ້ເສີບອາຫານທີ່ປຸງສຸກແລ້ວ/ອາຫານທີ່ພ້ອມເສີບ ທີ່ຕົກພື້ນ ຫຼື ໄດ້ຮັບການປົນເປື້ອນ ເຊັ່ນ: ຖືກສານເຄມີສໍາລັບອານະໄມ, ແມງໄມ້.
- ເວລາທີ່ ຈາມ ຫຼື ໄອ ໃຫ້ປິ່ນໜ້າໜີຈາກອາຫານ ແລະ ປິດດັງ ແລະ ປາກ ດ້ວຍເຈ້ຍທິດຊູ. ລ້າງມືໃຫ້ສະອາດຫຼັງຈາກທີ່ຈາມ ຫຼື ໄອ.



- ຫຼັງຈາກໃຫ້ບໍລິການ

ຂໍ້ແນະນຳ:

- ແນະນຳໃຫ້ວາງ ມິດ, ບ່ວງ, ສ້ອມ ຢູ່ເທິງໂຕະເວລາທີ່ແຂກມານັ່ງແລ້ວເທົ່ານັ້ນ.
- ໃຫ້ໃຊ້ພາຖາດເພື່ອເສີບ ອາຫານ ແລະ ເຄື່ອງດື່ມ.

- ຫຼີກລ້ຽງການຈັບທິດຂູທີ່ໃຊ້ແລ້ວຂອງແຂກດ້ວຍມືຕົນເອງ.
- ຖ້າເປັນໄປໄດ້ແມ່ນໃຫ້ໃຊ້ຖົງມື ຫຼື ເຫຼັກຄີບ. ຖ້າຫາກໃຊ້ມືຈັບຫ້າມໃຊ້ມືໃຫ້ຈັບພາກສ່ວນໃດໆຂອງຮ່າງກາຍຈົນກວ່າຈະໄປລ້າງມື.
- ເກັບ ມິດ, ບ່ວງ, ສ້ອມ ທີ່ບໍ່ໄດ້ໃຊ້ ຫຼັງຈາກຕັ້ງໂຕະອາຫານ, ໃຫ້ ເອົາມາລ້າງ ແລະ ຂ້າເຊື້ອ.
- ຖ້າຫາກໂຕະມີຜ້າປູ, ແມ່ນໃຫ້ເອົາຜ້າອອກຫຼັງຈາກອາຫານ ແລະ ປ່ຽນຜ້າປູໂຕະອັນໃໝ່ທີ່ສະອາດ. ຕ້ອງເອົາ ຜ້າເຊັດ, ຜ້າປູໂຕະ ແລະ ຜ້າເຊັດປາກໄປຊັກ.
- ຖ້າຫາກບໍ່ໄດ້ໃຊ້ຜ້າປູໂຕະ, ເກັບເຄື່ອງຕ່າງໆອອກ (ເກືອ, ພິກໄທ, ນ້ຳຕານ ແລະ ອື່ນໆ) ອານະໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອ ໂຕະ. ປ່ຽນເຄື່ອງຕ່າງໆ ແລະ ຈັດໂຕະໃໝ່.
- ຕ້ອງເຊັດ ແລະ ຂ້າເຊື້ອ ໜ້າໂຕະທຸກຄັ້ງ. ຫຼັງຈາກທີ່ອານະໄມໜ້າໂຕະແລ້ວແມ່ນໃຫ້ເຊັດບ່ອນນັ່ງ.
- ເຊັດ ແລະ ອານະໄມ ເຄື່ອງປຸງທັງໝົດທີ່ໄດ້ເອົາມາວາງເທິງໂຕະໃຫ້ລູກຄ້າໃຊ້. ຖ້າເປັນໄປໄດ້ໃຊ້ເຄື່ອງປຸງທີ່ໃຊ້ແລ້ວຖິ້ມ ເຊັ່ນ: ເກືອ ແລະ ພິກໄທ. (ໃນຮູບແບບເປັນຊອງ ຫຼື ເອົາໃສ່ຈານນ້ອຍ).
- ຮັກສາສະພາບແວດລ້ອມພາຍໃນຮ້ານອາຫານໃຫ້ສະອາດ ແລະ ບໍ່ໃຫ້ເຊັດ ເສດອາຫານ ຫຼື ສິ່ງເສດເຫຼືອລົງໃສ່ພື້ນ.
- ພະນັກງານຕ້ອງອານະໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອ ລາຍການອາຫານ ແລະ ແນວເກັບໃບບິນຫຼັງຈາກທີ່ໃຫ້ບໍລິການແລ້ວແຕ່ລະຄັ້ງ.
- ແຊ່ຜ້າທີ່ໃຊ້ເຮັດອານະໄມໃສ່ໃນນ້ຳຢາຊັກຜ້າຂາວໃນປະລິມານທີ່ເໝາະສົມ ອີງຕາມຄຳແນະນຳຂອງຜູ້ຜະລິດ.
- ທຸກຄັ້ງ ຕ້ອງລ້າງມືໃສ່ສະບູ ແລະ ນ້ຳ ຫຼັງຈາກທີ່ເຮັດອານະໄມ, ປະຕິບັດຕາມເຕັກນິກການລ້າງມືທີ່ຖືກຕ້ອງ.

2.2 ການບົວລະບັດຮັກສາເຄື່ອງຈັກເຮັດນ້ຳກ້ອນ

ຂໍ້ແນະນຳ:
ໃຊ້ເຄື່ອງປຸງເຊັ່ນ: ເກືອ ແລະ ພິກໄທ ທີ່ຢູ່ໃນຊອງແບບໃຊ້ໄດ້ເທື່ອດຽວແລ້ວຖິ້ມ

- ຖ້າຫາກວ່າມີເຄື່ອງຈັກເຮັດນ້ຳກ້ອນ, ພະນັກງານຕ້ອງໄດ້ຮັບການຝຶກຢ່າງເໝາະສົມໃນການຕັກນ້ຳກ້ອນ.
- ລ້າງມືກ່ອນຕັກນ້ຳກ້ອນ.
 - ບໍ່ໃຫ້ໃຊ້ມືຈັບ ຫຼື ວາງນ້ຳກ້ອນໃສ່ຈອກ. ທຸກຄັ້ງຕ້ອງໃຊ້ເຫຼັກຄີບ, ຈອງຕັກນ້ຳກ້ອນ ຫຼື ອຸປະກອນ ຫຼື ເຄື່ອງມືທີ່ໃຊ້ຄືບນ້ຳກ້ອນ.
 - ຖ້າຫາກໃຊ້ຈອງຕັກນ້ຳກ້ອນ, ຈອງນັ້ນຕ້ອງຖືກເກັບຮັກສາໄວ້ໃຫ້ປາດສະຈາກເຊື້ອພະຍາດ. ວາງໄວ້ໃກ້ເຄື່ອງຈັກເຮັດນ້ຳກ້ອນ. ຕ້ອງອານະໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອ ຈອງຕັກນ້ຳກ້ອນທຸກມື້.

2.3 ຂັ້ນຕອນໃນການອານະໄມຮ້ານອາຫານ

ຜູ້ໃຫ້ບໍລິການອາຫານ ແລະ ເຄື່ອງດື່ມ ຕ້ອງພັດທະນາ ແລະ ນຳໃຊ້ຂະບວນການໃນການອານະໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອສະຖານທີ່ລວມໃຫ້ຫຼາຍຂຶ້ນໂດຍສະເພາະສະຖານທີ່/ພື້ນທີ່ ທີ່ມີຄົນຫຼາຍຕ້ອງຊຸກຍູ້ພະນັກງານໃຫ້ອານະໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອບ່ອນເຮັດວຽກຂອງພວກເຂົາເປັນປະຈຳ ເຊັ່ນ: ບ່ອນວາງເຄື່ອງ, ເຄົາເຕີບາ, ບ່ອນເກັບເງິນ, ເຄື່ອງຈັກ POS ແລະ ອຸປະກອນອື່ນໆ.



ຂໍ້ແນະນຳ:

ແນະນຳໃຫ້ທຳຄວາມສະອາດທຸກໆຊົ່ວໂມງໃນຊ່ວງທີ່ຄົນຫຼາຍ ແລະ ທຸກໆ 2 ຫາ 4 ຊົ່ວໂມງ ໃນຊ່ວງທີ່ຄົນບໍ່ຫຼາຍ.

- ບັນດາສະຖານທີ່ລວມແມ່ນລວມເອົາສະຖານທີ່ດັ່ງລຸ່ມນີ້ ແຕ່ບໍ່ໄດ້ກຳນົດຕາຍຕົວ:
 - ບ່ອນຮັບປະທານອາຫານ, ໂຕະອາຫານ, ຕັ້ງ, ລາຍການອາຫານຂອງແຂກ, ອຸປະກອນຮັບອໍເດີ ເຊັ່ນ: i-Pad.
 - ສິ່ງເຫຼົ່ານີ້ຕ້ອງໄດ້ຮັບການອານະໄມທຸກໆຄັ້ງຫຼັງຈາກທີ່ແຂກໃຊ້ບໍລິການແລ້ວ.
 - ລິບ, ຂັນໄດ໌, ລວມທັງປຸ່ມກົດ, ຮາວຂັນໄດ໌, ພະໜັກ ແລະ ດ້າມຈັບປະຕູ
 - ປະຕູ, ລວມມັງລຸກບິດປະຕູ ແລະ ດ້າມຈັບປະຕູ
 - ຫ້ອງນໍ້າ
 - ທາງຍ່າງລວມ
 - ບ່ອນຈ່າຍເງິນ, ບ່ອນຄິດໄລ່ເງິນ
 - ບ່ອນສົ່ງພາຖາດຄືນ
 - ແລະ ບ່ອນອື່ນໆ ທີ່ມີການສຳພັດຫຼາຍ
- ຜູ້ບໍລິຫານຕ້ອງຮັບປະກັນວ່າພະນັກງານໄດ້ຮັບການປ້ອງກັນໃນຂະນະທີ່ເຮັດອານະໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອ. ຕົວຢ່າງ: ໃສ່ຖົງມືຢາງ, ໃສ່ຜ້າອັດປາກ ແລະ ໃສ່ຜ້າກັນເປື້ອນ.
- ຜູ້ບໍລິຫານຕ້ອງຮັບປະກັນວ່າມີການນຳໃຊ້ນ້ຳຢາຂ້າເຊື້ອ, ແລະ ພື້ນທີ່ ທີ່ເຮັດອານະໄມຕ້ອງມີການລະບາຍອາກາດທີ່ດີ. ພະນັກງານຕ້ອງໄດ້ຮັບການຝຶກອົບຮົມກ່ຽວກັບການໃຊ້ນ້ຳຢາຂ້າເຊື້ອໃຫ້ຖືກຕ້ອງ.
- ໃຫ້ອ້າງອີງຕາມຄູ່ມືຄຳແນະນຳ "ຫຼັກການອານະໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອເພື່ອປ້ອງກັນ ພະຍາດໂຄວິດ-19 (COVID-19)" ຂອງກົມອານະໄມ ແລະ ສິ່ງເສີມສຸຂະພາບ, ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ.

2.4 ພາກສ່ວນຫຼັງ

- ຜູ້ບໍລິຫານຕ້ອງຮັບປະກັນວ່າພື້ນທີ່ຂອງພາກສ່ວນຫຼັງໄດ້ຮັບການອານະໄມ ແລະ ການຂ້າເຊື້ອ ເປັນປະຈຳ.
- ພື້ນທີ່ ເຊັ່ນ: ທາງຍ່າງ ແລະ ເຄື່ອງໃຊ້ຕ່າງໆ ຕ້ອງເກັບໃນບ່ອນທີ່ແຫ້ງ ແລະ ເໝາະສົມ. ພື້ນທີ່ ແລະ ອຸປະກອນແມ່ນລວມເອົາດັ່ງລຸ່ມນີ້ ແຕ່ບໍ່ໄດ້ກຳນົດຕາຍຕົວ:
 - ພື້ນເຮືອນຄົວ ແລະ ທາງຍ່າງ
 - ອຸປະກອນທັງໝົດທີ່ໃຊ້ໃນການປຸງແຕ່ງອາຫານ
 - ບ່ອນເກັບເຄື່ອງ, ຕູ້ແຊ່ເຢັນ ແລະ ຕູ້ເຢັນ
- ຖົງຂີ້ເຫຍື້ອຕ້ອງໃຊ້ສະເພາະເກັບຂີ້ເຫຍື້ອ. ຕ້ອງປິດຖົງຂີ້ເຫຍື້ອ ແລະ ເອົາຂີ້ເຫຍື້ອອອກໄປຖິ້ມເປັນປະຈຳ. ຕ້ອງລ້າງ ແລະ ຂ້າເຊື້ອບໍລິເວນທີ່ວາງຖົງຂີ້ເຫຍື້ອເປັນປະຈຳທຸກມື້ ແລະ ເຮັດໃຫ້ບໍລິເວນດັ່ງກ່າວແຫ້ງຕາມຄວາມເໝາະສົມ.



2.5 ຫ້ອງນໍ້າ

ຂໍ້ແນະນໍາ:

- ອານະໄມທຸກໆຊົ່ວໂມງໃນຊ່ວງທີ່ຄົນຫຼາຍ ແລະ ທຸກໆ 2 ຫາ 4 ຊົ່ວໂມງໃນຊ່ວງທີ່ຄົນບໍ່ຫຼາຍ
- ຖ້າມີປ່ອງຢ້ຽມໃຫ້ເປີດ ເພື່ອລະບາຍອາກາດ
- ເພີ່ມການຕິດຕາມ ແລະ ປ່ຽນແທນເຄື່ອງໃຊ້ ເຊັ່ນ: ສະບູ, ນໍ້າຢາຂ້າເຊື້ອ, ເຈ້ຍເຊັດມື ແລະ ເຈ້ຍໃຊ້ໃນຫ້ອງນໍ້າ.

ຕ້ອງຮັບປະກັນວ່າຫ້ອງນໍ້າແມ່ນໄດ້ຮັບການອານະໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອເປັນປະຈໍາລວມທັງບ່ອນທີ່ມີການສໍາພັດຫຼາຍ ເຊັ່ນ: ບ່ອນກິດໂຖລ້ວມ, ກໍ່ອກນໍ້າ, ໂລກອນ, ຝາຮອງນັ່ງໂຖສ້ວມ ແລະ ບຸ່ມກິດເຄື່ອງເປົາມືໃຫ້ແທ້ໆ. ໃຫ້ລະບາຍອາກາດໃຫ້ຫຼາຍຂຶ້ນຖ້າຫາກມີໜ້າຕ່າງ.

2.6 ການລະບາຍອາກາດ

ສະຖານທີ່ໃຫ້ບໍລິການຮ້ານອາຫານ ແລະ ເຄື່ອງດື່ມ ຕ້ອງມີການລະບາຍອາກາດທີ່ດີ. 2.7 ການຈັດສິ່ງອາຫານ

ຂໍ້ແນະນໍາ:

ເປີດປ່ອງຢ້ຽມເພື່ອລະບາຍອາກາດ ໃນບ່ອນທີ່ສາມາດເປີດໄດ້. ຮັບປະກັນວ່າມີການລະບາຍອາກາດທີ່ດີ.

2.7 ການຈັດສິ່ງອາຫານ

- ສະຖານປະກອບການຕ້ອງມີມາດຕະການທີ່ປອດໄພໃຫ້ແກ່ພະນັກງານສໍາລັບການຈັດສິ່ງອາຫານ.
- ຈໍາກັດຈໍານວນການພົວພັນລະຫວ່າງບຸກຄົນໃນຂະນະທີ່ສິ່ງອາຫານ ເຊັ່ນ: ການຈ່າຍເງິນສິດ ຫຼື ການສົ່ງມອບອາຫານ. ສ້າງຫຼັກການຂຶ້ນມາ ເພື່ອວາງໄວ້ເທິງພື້ນແທນການຍິນໃຫ້ກັບມືເຊິ່ງເປັນການສໍາພັດໂດຍກົງ.
- ຮັກສາໄລຍະຫ່າງທີ່ປອດໄພລະຫວ່າງພະນັກງານ ແລະ

ຂໍ້ແນະນໍາ:

ຖ້າເປັນໄປໄດ້ແມ່ນໃຫ້ເຮັດວຽກຮ່ວມກັບບໍລິສັດຈັດສິ່ງ, ໃຫ້ຮັບປະກັນວ່າພະນັກງານຂອງບໍລິສັດໃສ່ອຸປະກອນປ້ອງກັນ (ຜ້າອັດດັງ-ປາກ ຫຼື ແຜ່ນແຜປົກໜ້າ) ແລະ ຊຸກຍູ້ໃຫ້ພວກເຂົາລ້າງມືຫຼັງຈາກທີ່ສິ່ງອາຫານແຕ່ລະຄັ້ງ.

2.8 ຜູ້ຂາຍ ແລະ ຜູ້ສະໜອງ (ບຸກຄົນທີສາມ)

- ຜູ້ສະໜອງສິນຄ້າ ຫຼື ບຸກຄົນທີ 3 ຕ້ອງໃສ່ອຸປະກອນປ້ອງກັນ (ຜ້າອັດປາກ)
- ຖືກກວດກາອາການລະບົບທາງເດີນຫາຍໃຈ
- ວັດແທກອຸນຫະພູມເຊິ່ງອຸນຫະພູມຕ້ອງບໍ່ເກີນ 37.5C, ຖ້າເກີນ ຫຼື ມີອາການລະບົບທາງເດີນຫາຍໃຈ ແນະນໍາໃຫ້ພວກເຂົາຮັບການຮັກສາທັນທີ. ບໍ່ອະນຸຍາດໃຫ້ເຂົ້າເດັດຂາດ.
- ຮັບປະກັນວ່າຜູ້ສະໜອງສິນຄ້າ ຫຼື ບຸກຄົນທີ 3 ຮູ້ລະບຽບ ແລະ ປະຕິບັດຂັ້ນຕອນສຸຂານາໄມຂອງຮ້ານທ່ານເປັນຢ່າງດີ ເພື່ອການຮັກສາໄລຍະຫ່າງທີ່ປອດໄພ.



3. ຄວາມປອດໄພຂອງພະນັກງານ

3.1 ວັດແທກອຸນຫະພູມ ແລະ ກວດກາອາການລະບົບທາງເດີນຫາຍໃຈຂອງພະນັກງານ

ຜູ້ປະກອບການຕ້ອງມີຂະບວນການ ເພື່ອຮັບປະກັນວ່າພະນັກງານທີ່ມີຄວາມເປັນໄປໄດ້ວ່າຈະຕິດເຊື້ອຈະບໍ່ມາເຮັດວຽກ ຫຼື ຢູ່ໃນບ່ອນເຮັດວຽກເພາະຈະເຮັດໃຫ້ເກີດມີການແຜ່ກະຈາຍຂອງໄວຣັດ.

- ຜູ້ຈັດການຮ້ານອາຫານຕ້ອງໄດ້ວັດແທກອຸນຫະພູມ ແລະ ກວດສອບອາການທາງລະບົບການຫາຍໃຈຂອງພະນັກງານ ເຊັ່ນ: ໄອ ຫຼື ຫາຍໃຈຍາກຢ່າງໜ້ອຍ 2 ເທື່ອຕໍ່ມື້ ແລະ ຫ່າງກັນ 5 ຊົ່ວໂມງ.
- ຝຶກພະນັກງານໃຫ້ຮູ້ຈັກວິທີການກວດກາອາການລະບົບທາງເດີນຫາຍໃຈ
- ຕ້ອງໄດ້ມີການຈັດບັນທຶກການຕິດຕາມການວັດແທກອຸນຫະພູມ ແລະ ການກວດສອບອາການກ່ຽວກັບລະບົບການຫາຍໃຈຂອງພະນັກງານໃນປຶ້ມບັນທຶກ:
 - ເກັບຮັກສາປຶ້ມບັນທຶກການກວດກາອຸນຫະພູມຢ່າງໜ້ອຍ 21 ວັນ.
 - ມີການຢັ້ງຢືນການເກັບກຳຂໍ້ມູນຜູ້ຈັດການໃນທຸກໆມື້.
 - ຜູ້ບໍລິຫານຕ້ອງຕິດຕາມການປະຕິບັດດ້ານການວັດແທກອຸນຫະພູມ ແລະ ການກວດກາອາການລະບົບທາງເດີນຫາຍໃຈ.
 - ພະນັກງານຜູ້ທີ່ບໍ່ສະບາຍ, ມີອຸນຫະພູມຮ່າງກາຍ ຢູ່ທີ່ 37.5oC ຫຼື ສູງກວ່ານັ້ນ ແລະ/ຫຼື ມີອາການລະບົບທາງເດີນຫາຍໃຈບໍ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດໃຫ້ມາເຮັດວຽກ. ໃຫ້ສິ່ງພະນັກງານໄປພົບແພດໝໍເພື່ອຮັບການປິ່ນປົວທັນທີ
 - ຜູ້ບໍລິຫານຕ້ອງຮັບປະກັນວ່າບໍ່ມີພະນັກງານທີ່ຢູ່ໃນສະຖານະພາບກຳລັງແຍກປ່ຽວ/ພັກຜ່ອນຢູ່ບ້ານມາເຮັດວຽກ.

3.2 ຈຳກັດການສັ່ງສັນ ແລະ ປະຕິບັດການຮັກສາໄລຍະຫ່າງທີ່ປອດໄພ

- ຮ້ານອາຫານຕ້ອງຮັບປະກັນວ່າພະນັກງານຂອງຕົນບໍ່ຮວມຕົວກັນເປັນກຸ່ມໃຫຍ່ ແລະ ມີການນຳໃຊ້ການຮັກສາໄລຍະຫ່າງທາງສັງຄົມ.
- ຜູ້ບໍລິຫານຕ້ອງບໍ່ຈັດງານ ຫຼື ສິ່ງເສີມໃຫ້ມີການເຕົ້າໂຮມກັນເປັນກຸ່ມພາຍໃນ ຫຼື ນອກ ບ່ອນເຮັດວຽກ (ເຊັ່ນ ງານສັ່ງສັນງານສະເຫຼີມສະຫຼອງ, ຮັບປະທານອາຫານຄ່ຳ & ເຕັ້ນລຳ).
- ຜູ້ບໍລິຫານຕ້ອງຮັບປະກັນວ່າພະນັກງານປະຕິບັດຕາມການກຳນົດຂະໜາດກຸ່ມຄົນ ທີ່ອີງໃສ່ຄູ່ມືກ່ຽວກັບການຮວມຕົວກັນຂອງຄົນໃນສະຖານທີ່ເຮັດວຽກ, ລວມທັງໃນຊ່ວງໄລຍະຮັບປະທານອາຫານ ແລະ ພັກຜ່ອນພື້ນທີ່ລວມ ເຊັ່ນ: ຫ້ອງອາຫານພະນັກງານ, ຫ້ອງອາຫານ, ຫ້ອງເກັບເຄື່ອງແຫ້ງ, ບ່ອນສູບຢາ.

3.3 ສະໜອງ ອຸປະກອນປ້ອງກັນສ່ວນບຸກຄົນໃຫ້ພະນັກງານ ແລະ ຈັດສັນ ບ່ອນລ້າງມື ແລະ/ຫຼື ການເຂົ້າເຖິງນ້ຳຢາລ້າງມືຂ້າເຊື້ອ

- ຮ້ານອາຫານແຕ່ລະບ່ອນຕ້ອງສະໜອງ ແລະ ຮັບປະກັນວ່າພະນັກງານທຸກຄົນມີອຸປະກອນປ້ອງກັນສ່ວນບຸກຄົນ ເຊັ່ນ: ຜ້າອັດປາກ / ໜ້າກາກ. ພະນັກງານ ຫຼື ບຸກຄົນທີ່ຢູ່ພາຍໃນຮ້ານຕ້ອງສວມໃສ່ອຸປະກອນປ້ອງກັນສ່ວນບຸກຄົນຂອງພວກເຂົາໃຫ້ຖືກຕ້ອງຕະຫຼອດເວລາ, ຍົກເວັ້ນເວລາ ກິນ ແລະ ດື່ມ.
- ສຳຫຼັບພະນັກງານທີ່ເຮັດອານະໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອ, ຕ້ອງໄດ້ສະໜອງອຸປະກອນອື່ນໆທີ່ນອນຢູ່ໃນອຸປະກອນປ້ອງກັນສ່ວນບຸກຄົນໃຫ້ພວກເຂົາ. ເຊັ່ນ: ເກີບໂບກຢາງ, ຖົງມື, ໝວກຄຸມຜິມ, ແລະ ຊຸດກັນເປື້ອນແບບແຂນຍາວເຮັດດ້ວຍຢາງ.
- ຮ້ານອາຫານຕ້ອງຮັບປະກັນວ່າມີການຈັດສັນ ບ່ອນ/ອ່າງລ້າງມື, ສະບູ ແລະ ນ້ຳຢາລ້າງມືຂ້າເຊື້ອໃຫ້ພະນັກງານເຂົ້າເຖິງໄດ້ງ່າຍ. ຕ້ອງຕື່ມສະບູລ້າງມືເປັນປະຈຳ.

ຂໍ້ແນະນຳ:

ຮັບປະກັນວ່າບໍ່ມີການເຮັດວຽກປົນກັນພາຍໃນພະນັກງານທີ່ມາຈາກກຸ່ມທີ່ແຕກຕ່າງກັນ. ຖ້າເປັນໄປໄດ້, ຈັດສັນພະນັກງານເປັນກຸ່ມທີ່ແຕກຕ່າງກັນມາວຽກ/ເລີກວຽກ ເພື່ອໃຊ້ທາງເຂົ້າ/ທາງອອກ ໃນເວລາທີ່ຕ່າງກັນ.



3.4 ມາດຕະການປ້ອງກັນຕົນເອງ ສໍາລັບ ພະນັກງານອານະໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອ ຫຼັງຈາກທີ່ເຮັດອານະໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອ

- ສໍາລັບຄູ່ມື ໃນການປ້ອງກັນຕົນເອງ ຫຼັງຈາກເຮັດອານະໄມ ແມ່ນໃຫ້ອ້າງອີງຕາມຄູ່ມືຄໍາແນະນໍາ ຫຼັກການອານະໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອເພື່ອປ້ອງກັນ ພະຍາດໂຄວິດ-19 (COVID-19) ຂອງກົມອານະໄມ ແລະ ສົ່ງເສີມສຸຂະພາບ, ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ.
- ຖ້າກໍລະນີທີ່ພະນັກງານມີການສໍາພັດກັບສິ່ງເສດເຫຼືອ ຫຼື ສໍາພັດກັບຄົນທີ່ຕິດເຊື້ອ COVID-19 ແມ່ນໃຫ້ຖິ້ມອຸປະກອນປ້ອງກັນສ່ວນບຸກຄົນອຸປະກອນປ້ອງກັນສ່ວນບຸກຄົນທີ່ໃຊ້ແລ້ວທັງໝົດໃສ່ໃນຖັງຂີ້ເຫຍື້ອອັນຕະລາຍທາງຊີວະພາບ 2 ຊັ້ນ ມັດປາກຖົງໃຫ້ແໜ້ນ ແລະ ຕິດສະຫຼາກຢ່າງຈະແຈ້ງ.

4. ຄວາມປອດໄພຂອງລູກຄ້າ

ຜູ້ໃຫ້ບໍລິການຮ້ານອາຫານ ແລະ ເຄື່ອງດື່ມ ຕ້ອງມີການຈັດສັນ ເພື່ອປ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ຄົນທີ່ມີແນວໂນ້ມວ່າຈະຕິດເຊື້ອເຂົ້າມາໃນພື້ນທີ່ຮ້ານອາຫານ. ເພື່ອຄວາມປອດໄພຂອງລູກຄ້າທຸກຄົນ ແລະ ລູກຄ້າທີ່ ພົບປະກັບພະນັກງານໃນຮ້ານອາຫານ, ຜູ້ບໍລິຫານ ຕ້ອງສ້າງມາດຕະການເພື່ອປະເມີນຜູ້ທີ່ຈະເຂົ້າມາ ແລະ ປ້ອງກັນການເຂົ້າມາຂອງຄົນທີ່ສະແດງອາການ. ຕ້ອງມີການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຕາມມາດຕະການດັ່ງນີ້:

4.1 ວັດແທກອຸນຫະພູມ ແລະ ກວດກາອາການລະບົບທາງເດີນຫາຍໃຈ

- ວັດແທກອຸນຫະພູມ ແລະ ກວດສອບອາການກ່ຽວກັບລະບົບທາງເດີນຫາຍໃຈຂອງລູກຄ້າທັງໝົດກ່ອນທີ່ຈະອະນຸຍາດໃຫ້ເຂົ້າມາໃນຮ້ານ ເຊັ່ນ: ໄອ ຫຼື ຫາຍໃຈຍາກ.
- ປະຕິເສດລູກຄ້າຜູ້ທີ່ບໍ່ສະບາຍ ແລະ ມີອຸນຫະພູມຢູ່ທີ່ 37.5°C ຫຼື ສູງກວ່ານັ້ນ ແລະ / ຫຼື ຜູ້ທີ່ມີອາການລະບົບທາງເດີນຫາຍໃຈ. ແນະນໍາໃຫ້ລູກຄ້າໄປພົບແພດໝໍເພື່ອປິ່ນປົວທັນທີ.
- ໃນຂະນະທີ່ວັດແທກອຸນຫະພູມແຈ້ງໃຫ້ລູກຄ້າຮັບຊາບວ່າຜູ້ໃດທີ່ຍັງຢູ່ໃນໄລຍະການແຍກປ່ຽວ ຫຼື ພັກຜ່ອນຢູ່ບ້ານຈະຖືກປະຕິເສດບໍ່ໃຫ້ເຂົ້າມາໃນຮ້ານອາຫານ (ເພື່ອຄວາມປອດໄພຂອງແຂກ ແລະ ພະນັກງານ).

4.2 ສະໜອງອຸປະກອນປ້ອງກັນສ່ວນບຸກຄົນ ແລະ ນໍ້າຢາລ້າງມືຂ້າເຊື້ອໃຫ້ລູກຄ້າ

- ຜ້າອັດປາກ
 - ສະໜອງອຸປະກອນປ້ອງກັນສ່ວນບຸກຄົນ (ຜ້າອັດປາກ) ໃຫ້ກັບແຂກ.
- ການລ້າງມື ແລະ ນໍ້າຢາລ້າງມືຂ້າເຊື້ອ
 - ຕ້ອງຈັດສັນນໍ້າຢາລ້າງມືຂ້າເຊື້ອໃຫ້ກັບແຂກ ເພື່ອໃຫ້ພວກເຂົາຂ້າເຊື້ອທີ່ມີຂອງພວກເຂົາຢູ່ທີ່ທາງເຂົ້າ ແລະ ບ່ອນອື່ນໆ ທີ່ສາມາດວາງໄວ້ໄດ້.
 - ຮັບປະກັນວ່າກ່ອງໃສ່ສະບູລ້າງມືຢູ່ທີ່ອ່າງລ້າງມື ຫຼື ຫ້ອງນໍ້າແມ່ນໄດ້ຮັບການຕື່ມໃຫ້ເຕັມຕະຫຼອດເວລາ.

4.3 ອໍານວຍຄວາມສະດວກທາງດ້ານການຕິດຕາມຜູ້ສໍາພັດ

ຮ້ານອາຫານຕ້ອງມີມາດຕະການ ແລະ ການເກັບກໍາ ເພື່ອບັນເທົາ ແລະ ຫຼຸດຜ່ອນ ການກະຈາຍຂອງ COVID-19. ໃນກໍລິນີທີ່ພົບຜູ້ຕິດເຊື້ອ, ການທີ່ບັນທຶກຂໍ້ມູນທີ່ຈໍາເປັນສາມາດສະໜອງຂໍ້ມູນຊ່ວຍໃຫ້ເຈົ້າໜ້າທີ່ຕິດຕາມການກະຈາຍ ແລະ ຈໍາກັດການແຜ່ຂະຫຍາຍ. ຕ້ອງມີການປະຕິບັດຕາມດັ່ງລຸ່ມນີ້:



- ແຈ້ງໃຫ້ລູກຄ້າຮັບຊາບວ່າ ການຊື້ແຈ້ງກ່ຽວກັບສຸຂະພາບ ແລະ ຂໍ້ມູນຕິດຕໍ່ ແມ່ນເປັນສິ່ງທີ່ຈຳເປັນສຳລັບແຂກທຸກຄົນ ເພື່ອໃຊ້ຕິດຕໍ່ ໃນການຕິດຕາມຜູ້ສຳພັດ ໂດຍ ເຈົ້າໜ້າທີ່ສາທາລະນະສຸກ ໃນກໍລະນີຈຳເປັນ.
- ຂໍ້ມູນຕິດຕໍ່ຂອງລູກຄ້າຢ່າງໜ້ອຍໜຶ່ງຄົນ ຈາກແຕ່ລະກຸ່ມ. ເພື່ອຄວາມສະດວກຂອງລູກຄ້າ, ຜູ້ບໍລິຫານສາມາດຈັດສັນ ລະຫັດ QR ໃຫ້ກັບລູກຄ້າ ແລະ ໃຫ້ລູກຄ້າຕື່ມຂໍ້ມູນຂອງພວກເຂົາ ໃນແບບຟອມ ອີເລັກໂຕນິກ. ຖ້າຫາກບໍ່ມີ, ການບັນທຶກຂໍ້ມູນທີ່ເປັນລາຍລັກອັກສອນ ສາມາດບັນທຶກໄດ້ ຫຼື ທາງຮ້ານອາຫານ ສາມາດດຶງເອົາຂໍ້ມູນຈາກການລົງທະບຽນຂອງແຂກ, ແລະ ສາມາດດຶງເອົາຂໍ້ມູນໄດ້ງ່າຍ ເພື່ອໃຊ້ຕິດຕໍ່ ໃນການຕິດຕາມຜູ້ສຳພັດ, ຖ້າຫາກ ເຈົ້າໜ້າທີ່ຮຽກຮ້ອງມາ.
- ຮັບປະກັນວ່າ ຂໍ້ມູນແມ່ນເກັບເປັນຄວາມລັບ, ເກັບກຳສະເພາະຂໍ້ມູນທີ່ຈຳເປັນເຊັ່ນ ຊື່, ເວລາ, ແລະ ຊ່ອງທາງໃນການຕິດຕໍ່.
- ສະໜອງຂໍ້ມູນຂອງແຂກໃຫ້ກັບເຈົ້າໜ້າທີ່ສາທາລະນະສຸກ ເພື່ອໃຊ້ໃນການຕິດຕາມ, ຖ້າຫາກຈຳເປັນ.
- ອົງການອານາໄມໂລກ (WHO) ໄດ້ນິຍາມວ່າ ຜູ້ສຳພັດ ແມ່ນຜູ້ທີ່ໄດ້ປະເຊີນກັບບັນດາສະຖານະການຕ່າງໆ ໃນໄລຍະກ່ອນ 2 ມື້ ແລະ 14 ມື້ ຫຼັງຈາກສະແດງອາການວ່າອາດຈະຕິດເຊື້ອ ຫຼື ຕິດເຊື້ອ:
 - ມີການປະເຊີນໜ້າຕໍ່ໜ້າ ກັບຜູ້ທີ່ອາດຈະຕິດເຊື້ອ ຫຼື ຕິດເຊື້ອ ພາຍໃນໄລຍະ 1 ແມັດ ແລະ ຫຼາຍກວ່າ 15 ນາທີ.
 - ມີການສຳພັດໂດຍກົງ ກັບ ກັບຜູ້ທີ່ອາດຈະຕິດເຊື້ອ ຫຼື ຕິດເຊື້ອ ໂດຍປາສະຈາກການໃສ່ອຸປະກອນປ້ອງກັນ ຢ່າງແທດເໝາະ.

4.4 ການຮັກສາໄລຍະຫ່າງທາງສັງຄົມສຳລັບລູກຄ້າ

- ຮ້ານອາຫານຕ້ອງມີແນວກັນ ຫຼື ມີເຄື່ອງໝາຍ ເຊັ່ນ: ພື້ນ ສາມາດຍືນໄດ້ຮອດໃສໃນກໍລະນີທີ່ລູກຄ້າຕ້ອງຕໍ່ແຖວ, ຕ້ອງໝາຍໄລຍະຫ່າງໜຶ່ງແມັດຢູ່ທີ່ພື້ນ.
- ຖ້າຫາກຮ້ານອາຫານມີ ລິບ, ຕ້ອງຈຳກັດຈຳນວນຄົນທີ່ເຂົ້າໄປໃນລິບຕໍ່ຄັ້ງ. ຕິດປ້າຍ ແລະ ເຮັດກາໝາຍ ເພື່ອແຈ້ງເຖິງຂໍ້ກຳນົດດັ່ງກ່າວ.
- ຈັດສັນບ່ອນນັ່ງຢູ່ທີ່ຫ້ອງໂຖງ ແລະ ບ່ອນອື່ນໆ ເພື່ອໃຫ້ສອດຄ່ອງກັບການຮັກສາໄລຍະຫ່າງທາງກາຍຍະພາບ (ຫ່າງກັນ 1 ແມັດ/ກຸ່ມ)

4.5 ຈຳກັດຂະໜາດກຸ່ມຄົນ

- ຮ້ານອາຫານຕ້ອງມີການຈຳກັດຂະໜາດກຸ່ມຄົນຂອງລູກຄ້າ ແລະ ມີການຈັດສັນການຈັດໂຕະ ແລະ ບ່ອນນັ່ງ.
- ໂຕະ ຫຼື ກຸ່ມ ຕ້ອງ ມີໄລຍະຫ່າງກັນຢ່າງໜ້ອຍໜຶ່ງແມັດ.
 - ໃນກໍລະນີທີ່ ໂຕະ/ຕັ້ງ ບໍ່ສາມາດເຄື່ອນຍ້າຍໄດ້, ໂຕະ/ຕັ້ງ ຕ້ອງໄດ້ຖືກໝາຍໄວ້ ເພື່ອໃຫ້ເປັນບ່ອນຫວ່າງລະ
 - ຫວ່າງກຸ່ມຢ່າງໜ້ອຍໜຶ່ງແມັດ.
 - ບໍ່ແນະນຳໃຫ້ມີການຮວມກັນ ລະຫວ່າງ ລູກຄ້າແຕ່ລະກຸ່ມ.



5. ແຜນບໍລິຫານຄວາມສ່ຽງ

ຜູ້ບໍລິຫານຮ້ານອາຫານ ແລະ ເຄື່ອງດື່ມ ຕ້ອງມີແຜນກຽມພ້ອມ ເພື່ອບໍລິຫານ ແລະ ຈັດການ ກັບກໍລະນີຕ້ອງສົງໄສ. ພະນັກງານຕ້ອງໄດ້ຮັບການອະທິບາຍ ແລະ ຝຶກອົບຮົມ ເພື່ອຮັບປະກັນວ່າ ພວກເຂົາຮູ້ຈັກ ມາດຕະການ ແລະ ເຈົ້າໜ້າທີ່ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງທີ່ພວກເຂົາຕ້ອງໄດ້ຕິດຕໍ່ຫາ ແລະ ຂຶ້ນຕອນ ທີ່ຕ້ອງປະຕິບັດຖ້າຫາກພົບກໍລະນີຕ້ອງສົງໄສ ຫຼື ຜູ້ຕິດເຊື້ອ COVID-19.

5.1 ການຈັດການກັບກໍລະນີຕ້ອງສົງໄສ

ໂທສາຍດ່ວນ: 166, 165 ເພື່ອຂໍຊ່ວຍເຫຼືອເມື່ອມີກໍລະນີສົງໄສ. ແຍກຜູ້ຖືກສົງໄສອອກ ແລະ ຊ່ວຍຈັດສັນໃຫ້ຜູ້ກ່ຽວອອກຈາກຮ້ານອາຫານ

5.2 ການຮັບມືກັບກໍລະນີສົງໄສ ຫຼື ກໍລະນີທີ່ຕິດເຊື້ອ COVID-19

ຖ້າມີກໍລະນີສົງໄສ:

- ແຍກປ່ຽວກໍລະນີສົງໄສ
- ເອົາ ຜ້າອັດດັງ-ປາກ ໃຫ້ແກ່ຜູ້ທີ່ຕິກໃນກໍລະນີຕ້ອງສົງໄສ ເພື່ອບໍ່ເປັນການລົບກວນຄົນອື່ນໆ ທີ່ຢູ່ອ້ອມຂ້າງ. ຮ້ອງຂໍ ແລະ ຊ່ວຍຈັດສັນ ໃຫ້ຜູ້ກ່ຽວ ອອກຈາກຮ້ານອາຫານນໍາໃຊ້ການເດີນທາງທີ່ປອດໄພ ເພື່ອສົ່ງໄປໂຮງໝໍ ຫຼື ເຮືອນ.
- ກໍລະນີມີຜູ້ທີ່ຖືກຢັ້ງຢືນວ່າຕິດເຊື້ອ COVID-19, ໃຫ້ກວດສອບວ່າບຸກຄົນດັ່ງກ່າວໄດ້ມີການສໍາພັດໃກ້ຊິດກັບພະນັກງານ ແລະ ແຂກ ຄົນອື່ນໆ ຫຼືບໍ່. ແຈ້ງໃຫ້ພະນັກງານທີ່ອາດຈະໄດ້ສໍາພັດກັບຜູ້ຕິດເຊື້ອ, ຮັກສາເປັນຄວາມລັບໃນແຫຼ່ງທີ່ມາຂອງການຕິດເຊື້ອ, ໃຫ້ການຊ່ວຍເຫຼືອພະນັກງານໃນການແຍກຕົວເອງ ແລະ ກັກຕົວທັນທີ.

5.3 ຕິດຕາມຂໍ້ມູນ

- ແຈ້ງຂໍ້ມູນໃຫ້ເຈົ້າໜ້າທີ່ຊາບຖ້າຈໍາເປັນ
- ເປີດເຜີຍຂໍ້ມູນແກ່ເຈົ້າໜ້າທີ່ກ່ຽວຂ້ອງເທົ່ານັ້ນ. ຫ້າມເປີດເຜີຍຂໍ້ມູນກ່ຽວກັບກໍລະນີໂດຍບໍ່ຈໍາເປັນ

5.4 ມາດຕະການອານະໄມ

ສໍາລັບຄໍາແນະນໍາສາມາດອີງຕາມ ຄູ່ມືຄໍາແນະນໍາ "ຫຼັກການອານະໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອເພື່ອປ້ອງກັນ ພະຍາດໂຄວິດ-19 (COVID-19)" ຂອງກົມອານະໄມ ແລະ ສິ່ງເສີມສຸຂະພາບ, ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ.



ຂໍ້ແນະນຳ:

ຖືພື້ນດ້ວຍນ້ຳຢາຂ້າເຊື້ອທີ່ກຽມໄວ້ ຫຼື ນ້ຳຢາຟອກຂາວ, ເລີ່ມຈາກດ້ານໃນສຸດຂອງຫ້ອງອອກມາດ້ານນອກ.

- ໃຊ້ອຸປະກອນທີ່ແຍກອີກອອກໜຶ່ງສະເພາະອານະໄມຫ້ອງນ້ຳ (ຜ້າເຊັດຫ້ອງນ້ຳທີ່ໃຊ້ແລ້ວຖິ້ມ, ໄມ້ຖືພື້ນ ແລະ ອື່ນໆ). ຕ້ອງນຳໃຊ້ນ້ຳຢາຂ້າເຊື້ອ ຫຼື ນ້ຳຢາຊັກຜ້າຂາວ. ອານະໄມທຸກພື້ນທຸກບ່ອນທີ່ເຂົ້າເຖິງໄດ້
- ຫ້ອງນ້ຳ: ຂ້າເຊື້ອໂຖສ້ວມ ໂດຍການເທນ້ຳຢາຂ້າເຊື້ອລົງໃນໂຖສ້ວມ ແລະ ໃຊ້ແປງຖູ ແລະ ແຍກຜ້າທີ່ໃຊ້ເຊັດ ບ່ອນນັ່ງໂຖສ້ວມ. ຫຼັງຈາກຂ້າເຊື້ອແລ້ວ, ອານະໄມພື້ນ ໂດຍການຂ້າເຊື້ອຈາກໃນອອກນອກ.
- ປົດຜ້າກັ້ງ/ ຜ້າແພ / ຜ້າປົກຕຽງ ມາຊັກ. ແນະນຳໃຫ້ຊັກດ້ວຍນ້ຳຮ້ອນ, ຊັກໃສ່ ແພັບ ຫຼື ນ້ຳຢາຂ້າເຊື້ອ
- ໃນນ້ຳທີ່ ຮ້ອນ 70C ຢ່າງໜ້ອຍ 25 ນາທີ. ຖ້າຫາກຊັກຜ້າດ້ວຍອຸປະກອນຫະພູມຕໍ່າ (ຕໍ່າກວ່າ 70C), ເລືອກໃຊ້ສານເຄມີທີ່ເໝາະສົມກັບການຊັກຜ້າໃນອຸປະກອນຫະພູມຕໍ່າ.
- ຊອກຫາຜູ້ທີ່ສາມາດຂ້າເຊື້ອ ເສື້ອນອນ, ໜອນ ຫຼື ຜ້າພິມ ທີ່ຜູ້ຕິດເຊື້ອ COVID-19ໃຊ້.
- ແຊ່ຜ້າໃສ່ນ້ຳຢາຂ້າເຊື້ອທີ່ກະກຽມໄວ້ ຫຼື ນ້ຳຢາຊັກຜ້າຂາວ ແລະ ໃຊ້ຜ້ານັ້ນເຊັດບ່ອນທີ່ມີການສຳພັດຖີ ແລະ ປ່ອຍໃຫ້ແຫ້ງ.
- ການອານະໄມຊ້າ: ອານະໄມພື້ນອີກຄັ້ງດ້ວຍການນຳໃຊ້ນ້ຳຢາຂ້າເຊື້ອ ຫຼື ນ້ຳຢາຟອກຂາວເລີ່ມຈາກທາງໃນສຸດອອກມາທາງນອກ.
- ຖິ້ມອຸປະກອນອານະໄມທີ່ໃຊ້ແລ້ວຖິ້ມທີ່ເຮັດມາຈາກຜ້າ / ວັດສະດຸທີ່ຊຶມຊັບໄດ້ (ເຊັ່ນຫົວໄມ້ຖືພື້ນ ແລະ ຜ້າເຊັດ) ຫຼັງຈາກທີ່ອານະໄມແຕ່ລະບ່ອນ ເພື່ອປ້ອງການການປົນເປື້ອນ.
- ຖິ້ມອຸປະກອນອານະໄມໃສ່ໃນຖົງຂີ້ເຫຍື້ອອັນຕະລາຍທາງຊີວະພາບສອງຊັ້ນເພື່ອການກຳຈັດຂີ້ເຫຍື້ອທີ່ອັນຕະລາຍທາງຊີວະພາບຢ່າງຖືກຕ້ອງ 1.
- ຂ້າເຊື້ອຄູໂດຍການແຊ່ນ້ຳຢາຂ້າເຊື້ອ ຫຼື ນ້ຳຢາຊັກຜ້າຂາວ.
- ຫຼັງຈາກທີ່ ອານະໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອ ເປັນທີ່ຮຽບຮ້ອຍແລ້ວໃຫ້ຖອດ ອຸປະກອນປ້ອງກັນສ່ວນບຸກຄົນທີ່ໃຊ້ແລ້ວຖິ້ມອອກ ເຊັ່ນ: ເສື້ອກັນເປື້ອນ ແລະ ຖົງມື ແລະ ລ້າງມືດ້ວຍສະບູ ແລະ ນ້ຳ.
- ສິ່ງທີ່ບໍ່ສາມາດໃຊ້ແລ້ວຖິ້ມຕ້ອງໄດ້ຮັບການຂ້າເຊື້ອ ອີງຕາມຄຸນນະພາບຂອງຜູ້ຜະລິດ
- ຖິ້ມອຸປະກອນປ້ອງກັນສ່ວນບຸກຄົນທີ່ໃຊ້ແລ້ວໃສ່ໃນຖົງຂີ້ເຫຍື້ອອັນຕະລາຍທາງຊີວະພາບສອງຊັ້ນ.
- ອາບນ້ຳ ແລະ ປ່ຽນເຄື່ອງທັນທີ ຫຼັງຈາກເຮັດອານະໄມແລ້ວແທນການໃສ່ຊຸດກັນເປື້ອນແບບໃສ່ແລ້ວຖິ້ມ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

Advisory for Phase 3 Re-opening of Food and Beverage Establishments, Multi-Ministry Taskforce Singapore, 30 Jan. 2021, <https://www.stb.gov.sg/Content/Stb/En/Home-Pages/Advisory-for-Food-and-Beverage-Establishments.html>

Clean and Safe Restaurant Service Standard in Lao PDR. Department of Tourism Management, Ministry of Information, Culture and Tourism.

[Environmental Cleaning Guidelines, National Environment Agency Singapore,](#)

EU Guidance for the Progressive Resumption of Tourism Services and for Health Protocols in Hospitality Establishments-COVID-19. Official Journal of the European Union, 15 May 2020.

[EU Guidance.](#)

[Getting Your Workplace Ready for Covid-19, World Health Organization,](#)

Guidelines for Hygiene and Disinfection to Prevent and Control the New Coronavirus Disease (Covid-19) at Public Area (Hotel, Guesthouses, Offices-Organizations, Schools and Others: Department of Hygiene and Health, Lao PDR, 13 Mar. 2020.

[“Interim Guidelines for Environmental Cleaning and Disinfection of Areas Exposed to Confirmed Case\(s\) of COVID-19 in Non-Healthcare Premises.” National Environment Agency, Feb. 2021,](#)

Occupational Health and Safety Management — General Guidelines for Safe Working during the COVID-19 Pandemic. ISO/PAS 45005.

Operational Considerations for Covid-19 Management in the Accommodation Sector. World Health Organisation, 31 March 2020 <https://apps.who.int/iris/handle/10665/331638>



Skills for Tourism Project | LAO/029

is co-financed by the Governments of Lao PDR, the Grand Duchy of Luxembourg and Switzerland, and is implemented by the Ministry of Education and Sports of Lao PDR and LuxDev, the Luxembourg Development Cooperation Agency.



 Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Swiss Agency for Development
and Cooperation SDC

LUXEMBOURG
AID & DEVELOPMENT



**LUX
DEV**
Luxembourg Development
Cooperation Agency