ချင်းပြည်နယ်ဒေသဆိုင်ရာခရီးသွားလုပ်ငန်းကော်မတီ
စားသောက်ဆိုင်လုပ်ငန်းများ ဖွင့်လှစ်ရာတွင်
COVID-19 ရောဂါ ကာကွယ်ထိန်းချုပ်ရေး
အထောက်အကူဖြစ်စေရေးအတွက် လိုက်နာဆောင်ရွက်ရန်အချက်များ
(၂၀၂၁ ခုနှစ် ၊ ဇန်နဝါရီလ ၂၇ ရက်)

၁။ စားသောက်ဆိုင်ပိုင်ရှင်များ လိုက်နာဆောင်ရွက်ရန်အချက်များ

(က) ဆိုင်သို့ရောက်ရှိလာသည့် စားသုံးသူများအားလုံးကို ဆိုင်အဝင်ဝတွင် အပူချိန်တိုင်းတာပြီး ကိုယ်အပူချိန် ၃၈°C / ၁၀၀.၄°F အောက်တွင်ရှိမှသာ ဆိုင်သို့ဝင်ရောက်စေရမည်။ ဧည့်သည် ဝင်ရောက်မှုနှင့် ကိုယ်အပူချိန် တိုင်းတာမှုမှတ်တမ်းကို ပြုစုထားရှိရမည်။

(ခ) စားသောက်သူများအတွက် ပါးစပ်နှင့်နှာခေါင်းစည်းများ (**Mask**)၊ မျက်နှာကာများ (**Face Shield**) ကို ဆိုင်အတွင်းမဝင်မီ တပ်ဆင်နိုင်ရန် မှန်ကန်သောဈေးနှုန်းများဖြင့် ရောင်းချပေးရမည်။

(ဂ) ရေ၊ ဆပ်ပြာနှင့်လက်သန့်စင်ဆေးရေတို့ကို ဆိုင်အဝင်ဝတွင် ထားရှိရန်နှင့် လက်ဆေးရန်နေရာများ လုံလောက်အောင်ထားရှိပေးပြီး လက်ဆေးပြီးမှ ဝင်ရောက်စေရမည်။

(ဃ) တစ်ယောက်ချင်းစီစားနိုင်ပြီး အတူလာရောက်ခြင်းမဟုတ်သူ တစ်ဦးနှင့်တစ်ဦးကြားတွင် ကတ်ထူပြား၊ မှန်ပြား၊ သစ်သားပြားတို့ဖြင့် အကန့် ကန့်ထားပေးပြီး စားသောက်နိုင်ရေး စီစဉ်ပေးရမည်။ (၅)ဦးထက်မပိုသော မိသားစုဖြစ်ပါက တစ်ဦးနှင့်တစ်ဦး (၃)ပေ အကွာခွဲခြားထားသောစားပွဲတွင် စားသောက်နိုင်ရေး စီစဉ်ပေးရမည်။

(င) စားပွဲတိုင်းတွင် တစ်ခါသုံးစက္ကူကိုသာ သုံးစွဲစေပြီး လုံလောက်စွာစီစဉ်ပေးရမည်။

(စ) အစားအသောက်စာရင်း(Menu)အား ချိတ်ဆွဲထားခြင်း သို့မဟုတ် စားပွဲမှန်အောက်၌ ထား၍ဖြစ်စေ ထည့်သွင်းပေးထားရမည်။ Mobile Phone QR Code Menu စနစ် အသုံးပြုနိုင်ပါက ပိုမိုကောင်းမွန်ပါသည်။

(ဆ) Covid-19 ရောဂါကာကွယ်ရေးနှင့်ပတ်သက်သော ကျန်းမာရေးအသိပညာပေးပိုစတာများ၊ ဗွီနိုင်းများကို လူအများမြင်သာသည့် နေရာများတွင် ချိတ်ဆွဲထားရှိရမည်။

(ဈ) ဆိုင်အတွင်း အနည်းဆုံးအယ်ကိုဟောလ်(၆၀%)ပါသော လက်သန့်ဆေးရည်များ (Hand Gel) အလွယ်တကူထားရှိပေးရမည်။ သန့်စင်ခန်းအတွင်း ရေနှင့်ဆပ်ပြာကို အလွယ်တကူ ထားရှိရမည်။

(ည) ငွေသားလက်ခံခြင်းထက် Online Payment စနစ်ဖြင့် လက်ခံနိုင်အောင် ဆောင်ရွက်ထားရှိရမည်။

(ဋ) သံသယဖြစ်ဖွယ် လူနာတွေ့ရှိပါက သက်ဆိုင်ရာဌာနများသို့ သတင်းပို့ဆောင်ရွက်နိုင်ရန်အတွက် ဆက်သွယ်ရန်ဖုန်းနံပါတ်များအား မြင်သာသောနေရာတွင် ချိတ်ထားရှိရမည်။

၂။ စားသောက်ဆိုင်မှ တာဝန်ရှိသူများ ၊ ဝန်ထမ်းများ လိုက်နာဆောင်ရွက်ရမည့်အချက်များ

(က) စားသောက်ဆိုင်ရှိ ဝန်ထမ်းများအား ကိုယ်အပူချိန်တိုင်းတာရန်နှင့် သံသယလက္ခဏာများ ရှိ/မရှိ စစ်ဆေးနိုင်ရေးအတွက် ကိုယ်အပူချိန်တိုင်းတာခြင်း လုပ်ငန်း လမ်းညွှန်ချက်အတိုင်း

စနစ်တကျ လေ့ကျင့်သင်ကြားပေးပြီး ဝန်ထမ်းများနှင့် စားသုံးသူများအား စစ်ဆေးပေးရန် အလှည့်ကျ တာဝန်ချထားရမည်။ ဝန်ထမ်းများ၏ နေ့စဉ် ကိုယ်အပူချိန်တိုင်းတာမှု မှတ်တမ်း ထားရှိရမည်။

(ခ) စားသောက်ဆိုင်မှ တာဝန်ရှိသူများ၊ ဝန်ထမ်းများအားလုံးအား နေ့စဉ် ကိုယ်အပူချိန် တိုင်းတာပြီး သံသယလက္ခဏာများ ရှိ/မရှိ စစ်ဆေး၍ ကိုယ်အပူချိန် မြင့်တက်ခြင်း သို့မဟုတ် သံသယလက္ခဏာ တစ်ခုခု ခံစားရပါက အလုပ်နား၍ လိုအပ်သော ဆေးကုသမှု ခံယူရမည်။

(ဂ) စားသောက်ဆိုင်မှ တာဝန်ရှိသူများ၊ ဝန်ထမ်းများအားလုံးသည် ကျန်းမာရေးကောင်းမွန် မှသာ အလုပ်ဆင်းရမည်။ မိမိကိုယ်တိုင်ဖျားခြင်း၊ ချောင်းဆိုးခြင်း၊ နှာချေခြင်း၊ အသက်ရှူရ ခက်ခဲခြင်း၊ အားအင်ကုန်ခမ်းမောပမ်းခြင်းစသည့် လက္ခဏာတစ်ခုခု ခံစားရပါက အလုပ်နား၍ လိုအပ်သော ဆေးကုသမှုခံယူရမည်။

(ဃ) စားသောက်ဆိုင်မှ တာဝန်ရှိသူများ၊ ဝန်ထမ်းများသည် စားသုံးသူနှင့်သော်လည်းကောင်း၊ အချင်းချင်းသော်လည်းကောင်း၊ ရောနှောနေထိုင်ခြင်းမပြုစေပဲ ၆ ပေအကွာအဝေးမှ နေထိုင်သွားလာစေရမည်။

(င) စားသောက်ဆိုင်ဝန်ထမ်းများအတွက် အိပ်ဆောင်များရှိပါက တစ်ယောက်နှင့် တစ်ယောက် အနည်းဆုံး ၆ ပေ အကွာအဝေးတွင် နေရာချထားပေးရမည်။

(စ) ပါးစပ်နှင့် နှာခေါင်းစည်း(Mask)၊ မျက်နှာကာ(Face Shield)၊ ခါးစည်းရှေ့ကာ(Apron) ၊ ခေါင်းဆောင်း နှင့် လက်အိတ် စသည်တို့ကို ဝတ်ဆင်ရမည်။ ခါးစည်းရှေ့ကာ (Apron)ကို မကြာခဏ လဲလှယ်ရမည်။

(ဆ) အစားအသောက် ပြင်ဆင်ချက်ပြုတ်သူများအနေဖြင့် ရေနှင့်ဆပ်ပြာကို အသုံးပြု၍ လက်ကို အနည်းဆုံး စက္ကန့်(၂၀)ကြာအောင် မကြာခဏ စနစ်တကျ ဆေးကြောရပါမည်။

(ဇ) နှာချေ၊ ချောင်းဆိုးသည့်အခါတိုင်း မိမိတို့၏ ပါးစပ်နှင့် နှာခေါင်းကို တံတောင်ဆစ်အသုံးပြု ၍လည်းကောင်း၊ တစ်ရှူးအသုံးပြု၍လည်းကောင်း လုံခြုံစွာဖုံးအုပ်ရန်နှင့် အသုံးပြုပြီးသော တစ်ရှူးကို စနစ်တကျ စွန့်ပစ်ပြီး လက်ကိုဆေးကြောရမည်။

(ဈ) လုပ်ငန်းဆောင်ရွက်နေစဉ် ဖျားခြင်း၊ ချောင်းဆိုးခြင်း၊ နှာချေခြင်း၊ အသက်ရှူရခက်ခဲခြင်း၊ အားအင်ကုန်ခမ်းမောပန်းခြင်း စသည့် သံသယလက္ခဏာတစ်ခုခု ခံစားရပါက အလုပ်မှ ချက်ခြင်းအနားပေး၍ နီးစပ်ရာ ကျန်းမာရေးဌာနသို့ သတင်းပို့ပြီးလိုအပ်သော ဆေးကုသ မှုခံယူရမည်။

၃။ စားဖိုဆောင်တွင် ဝန်ထမ်းများ လိုက်နာဆောင်ရွက်ရမည့်အချက်များ

(က) စားဖိုမှူးများနှင့် ချက်ပြုတ်အကူများသည် မီးဖိုချောင်သို့မဝင်ရောက်မီ မိမိတို့ဝတ်ဆင်ထား သောဝတ်စုံများကို ဝိုးသတ်ထားသော ဝတ်စုံများ၊ ခေါင်းဆောင်းများ၊ လက်အိတ်၊ မျက်နှာဖုံး များနှင့် လဲလှယ် ဝတ်ဆင်ပြီးမှ မီးဖိုဆောင်သို့ ဝင်ရောက်ရမည်။

(ခ) ချက်ပြုတ်ပြင်ဆင်ခြင်းများမပြုလုပ်မီ ပြင်ဆင်မည့် စားပွဲနှင့် အသုံးအဆောင်များအား သန့်ရှင်းအောင်ဆောင်ရွက်ပြီးမှသာ အသုံးပြုရမည်။

(ဂ) စားသောက်ဆိုင်အတွင်းရှိ ဖန်ခွက်၊ အိုး ၊ ဒယ်အိုး၊ ချက်ပြုတ်ရာတွင် အသုံးပြုသည့် ပစ္စည်းများနှင့် အသီးအနှံ၊ ဟင်းသီးဟင်းရွက်များအား ရေနွေးဖြင့်ဆေးကြောရမည်။

(ဃ) အသား၊ ငါး၊ ဥအမျိုးမျိုး၊ ပင်လယ်စာအမျိုးမျိုးနှင့် ဟင်းသီးဟင်းရွက်များကို သေချာစွာ ကျက်အောင် ချက်ပြုတ်ပြီးမှ စားသုံးသူများထံ ရောင်းချရပါမည်။

(င) ချက်ပြုတ်ပြီးစီးသော အစားအစာများအား ပိုးသတ်သန့်စင်ထားသော ပန်းကန်ခွက်ယောက်များဖြင့် ထည့်သွင်းပြင်ဆင်ရမည်။

၄။ အထူးဂရုပြုဆောင်ရွက်ရမည့် သန့်ရှင်းရေးလုပ်ငန်းများ

(က) စားပွဲမျက်နှာပြင်များ၊ ကုလားထိုင်များ၊ ကောင်တာများ၊ တံခါးလက်ကိုင်များကို (၇၀%) Alcohol ဖြင့် မကြာခဏ သန့်ရှင်းရေး ပြုလုပ်ရမည်။

(ခ) စွန့်ပစ်တစ်ရှူးနှင့် အခြားအမှိုက်များ သိမ်းဆည်းရာတွင် အထူးဂရုပြု၍ လက်အိတ်ဝတ်ဆင်ပြီး အရိုးရှည်တပ်တံမြက်စည်း၊ ဂေါ်ပြားနှင့် အမှိုက်ညှပ်အသုံးပြု၍ စနစ်တကျ သိမ်းဆည်းရမည်။

(ဂ) အမှိုက်များအား အမှိုက်အိတ်ထဲသို့ထည့်၍ လုံအောင်ပိတ်ပြီးမှ စနစ်တကျ စွန့်ပစ်ရမည်။

(ဃ) ဆိုင်အတွင်းသန့်ရှင်းရေးတာဝန်များအတွက် သီးခြားဝန်ထမ်းများ တာဝန်ချထားရမည်။ စားပွဲထိုးမှ မဆောင်ရွက်ရပါ။

(င) သန့်စင်ခန်းများ၏ သန့်ရှင်းရေးကို မကြာခဏ ဆောင်ရွက်ရမည်။

(စ) စားသောက်ဆိုင်အတွင်းနံရံများ၊ ကြမ်းပြင်နှင့် ပရိဘောဂပစ္စည်းများကို ဆိုင်ပိတ်ပြီးတိုင်း ပိုးသတ်ဆေးပက်ဖျန်းထားရမည်။

(ဆ) အသုံးပြုပြီးသော စွန့်ပစ်ပစ္စည်း (ဥပမာ- တစ်ခါသုံးတစ်ရှူး/မျက်နှာသုတ်ပုဝါ)များကို သင့်လျော်သောအမှိုက်ပုံးကြီးအတွင်းသို့ စွန့်ပစ်ပြီး မြို့နယ်စည်ပင်သာယာက သတ်မှတ်ထားသောနေရာတွင် မီးရှို့ရှင်းလင်းပစ်ရမည်။ (အထူးပြုလုပ်ရမည့် သန့်ရှင်းရေးဖြစ်သည်)

(ဇ) သန့်ရှင်းရေးဆောင်ရွက်မှု မှတ်တမ်းထားရှိကာ ပိုင်ရှင်(သို့မဟုတ်)ကြီးကြပ်သူမှ အတည်ပြုလက်မှတ်ရေးထိုး စစ်ဆေးသော စနစ်ကို ကျင့်သုံးရမည်။

၅။ ကျေးရွာလည်ပတ်မှုခရီးစဉ်များတွင် အစားအသောက်ချက်ပြုတ်ကျွေးမွေးသူများ လိုက်နာရမည့် အချက်များ

(က) အစားအသောက်ချက်ပြုတ်သူများအနေဖြင့် ချက်ပြုတ်ပြင်ဆင်ချိန်တွင် နှာခေါင်းစည်းကို အမြဲ ဝတ်ဆင်ထားပါ။ ဆံပင်ကိုသေသပ်စွာစည်းထားပြီး ခေါင်းဆောင်းများအသုံးပြုပါ။

(ခ) အစားအသောက်ချက်ပြုတ်သူများအနေဖြင့် မိမိ၏လက်ကို ရေနှင့်ဆပ်ပြာဖြင့် မကြာခဏ ဆေးကြောရမည်။ ရေနှင့်ဆပ်ပြာ မရနိုင်ပါက Alcohol ခါတ် ၇၀ ရာခိုင်နှုန်းပါဝင်သော လက်သန့်ဆေးရည်ဖြင့် ဆေးကြောနိုင်ပါသည်။

(ဂ) အစားအသောက်ချက်ပြုတ်သူအနေဖြင့် လက်အိတ်ကို ဝတ်ဆင်ရန် အကြံပြုပါသည်။ အထူးသဖြင့် ပြင်ဆင်ပြီးသွားသော အစားအသောက်အား ထုပ်ပိုးချိန်၊ ပြန်ဖြေချိန်တွင် ဝတ်ဆင်သင့်သည်။ လက်အိတ် မရနိုင်ပါက လက်ကို မကြာခဏဆေးပါ။ အစားအသောက် မပြင်ဆင်မီနှင့် ပြင်ဆင်သည့်အဆင့်တိုင်း လက်ကိုစနစ်တကျဆေးပါ။

(ဃ) အစားအသောက်ချက်ပြုတ်သူအနေဖြင့် တစ်အိမ်တည်းနေသူများမှအပ တစ်ဦးနှင့်တစ်ဦး (၆)ပေအကွာတွင် ချက်ပြုတ်ပြင်ဆင်ပါ။

(င) ဧည့်သည်များသုံးဆောင်မည့် အစားအသောက်များကို နေအိမ်အပြင်ဘက်တွင် သတ်မှတ်ထားသည့် အကွာအဝေးအတိုင်း ပြင်ဆင်ပါ။ ချက်ပြုတ်သူအနေဖြင့်လည်း ဧည့်သည်များအား နွေးထွေးပျူငှာစွာ ကြိုဆို၍ ဒေသအစားအစာများအကြောင်းကို ရှင်းပြပါ။

(စ) သားစိမ်း ၊ ငါးစိမ်းများကို မချက်ပြုတ်မီ စနစ်တကျဆေးကြောပါ။ ထမင်း၊ ဟင်းပန်းကန်၊ ခွက်နှင့် မီးဖိုချောင်သုံးပစ္စည်းများကို အသုံးမပြုမီနှင့် အသုံးပြုပြီးတိုင်း သန့်စင်စွာဆေးကြောပါ။

(ဆ) အစားအသောက်ကို တစ်ဦးချင်းစီအတွက်သာ ထုပ်ပိုးပြင်ဆင်ပါ။ ဘူဖေး(Buffet) စနစ်ဖြင့် ဧည့်မခံရ။ သန့်ရှင်းစွာထုပ်ပိုးပါ။ ရောဂါပိုးများ အစားအသောက်ထဲသို့ မဝင်အောင် ကြိုတင်ကာကွယ်ပါ။

(ဇ) ဧည့်သည်များအတွက် အစားအသောက်မသုံးဆောင်မီ လက်ဆေးရန်နေရာ သတ်မှတ်ပြင်ဆင်ထားပါ။

(ဈ) အစားအသောက်သုံးဆောင်ပြီးသောအခါ ခရီးသွားဧည့်သည်များကိုင်တွယ်ခဲ့သော အရာဝတ္ထုအားလုံးကို ဆပ်ပြာ(သို့)ပိုးသတ်ဆေးတို့ဖြင့် သန့်စင်ဆေးကြောပါ။

ချင်းပြည်နယ်ဒေသဆိုင်ရာခရီးသွားလုပ်ငန်းကော်မတီ
၂၀၂၁ ခုနှစ် ၊ ဇန်နဝါရီလ ၂၇ ရက်