



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

၁။ စားသောက်ဆိုင်ပိုင်ရှင်များ လိုက်နာဆောင်ရွက်ရန်အချက်များ

- (က) ဆိုင်သို့ရောက်ရှိလာသည့် စားသုံးသူများအားလုံးကို ဆိုင်အဝင်တွင် 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 ရောင်းချ ပေးရမည်။
- (ဂ) ရေ၊ ဆပ်ပြာနှင့်လက်သန့်စင်ဆေးရေတို့ကို ဆိုင်အဝင်တွင် ထားရှိရန်နှင့် လက်ဆေးရန် နေရာများ လုံလောက်အောင်ထားရှိပေးပြီး လက်ဆေးပြီးမှ ဝင်ရောက်စေရမည်။
- (ဃ) တစ်ယောက်ချင်းစီစားနိုင်ပြီး အတူလာရောက်ခြင်းမဟုတ်သူ တစ်ဦးနှင့်တစ်ဦးကြားတွင် ကတ်ထူပြား၊ မှန်ပြား၊ သစ်သားပြားတို့ဖြင့် အကန့် ကန့်ထားပေးပြီး စားသောက်နိုင်ရေး စီစဉ်ပေးရမည်။ (၅)ဦးထက်မပိုသော မိသားစုဖြစ်ပါက တစ်ဦးနှင့်တစ်ဦး (၃)ပေ အကွာခွဲခြား ထားသောစားပွဲတွင် စားသောက်နိုင်ရေး စီစဉ်ပေးရမည်။
- (င) စားပွဲတိုင်းတွင် တစ်ခါသုံးစက္ကူကိုသာ သုံးစွဲစေပြီး လုံလောက်စွာစီစဉ်ပေးရမည်။
- (စ) အစားအသောက်စာရင်း(Menu)အား ချိတ်ဆွဲထားခြင်း သို့မဟုတ် စားပွဲမှန်အောက်၌ ထား၍ဖြစ်စေ ထည့်သွင်းပေးထားရမည်။ Mobile Phone QR Code Menu စနစ် အသုံးပြုနိုင် ပါက ပိုမိုကောင်းမွန်ပါသည်။
- (ဆ) Covid-19 ရောဂါကာကွယ်ရေးနှင့်ပတ်သက်သော ကျန်းမာရေးအသိပညာပေးပို့စတာများ၊ ဗွီဒီယိုများကို လူအများမြင်သာသည့် နေရာများတွင် ချိတ်ဆွဲထားရှိရမည်။
- (ဇ) ဆိုင်အတွင်း အနည်းဆုံးအယ်ကိုဟောလ်(၆၀%)ပါသော လက်သန့်ဆေးရည်များ (Hand Gel) အလွယ်တကူထားရှိပေးရမည်။ သန့်စင်ခန်းအတွင်း ရေနှင့်ဆပ်ပြာကို အလွယ်တကူ ထားရှိရမည်။
- (ဈ) ငွေသားလက်ခံခြင်းထက် Online Payment စနစ်ဖြင့် လက်ခံနိုင်အောင် ဆောင်ရွက်ထား ရှိရမည်။
- (ဋ) သံသယဖြစ်ဖွယ် လူနာတွေ့ရှိပါက သက်ဆိုင်ရာဌာနများသို့ သတင်းပို့ဆောင်ရွက်နိုင်ရန် အတွက် 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၊ အားအင်ကုန်ခမ်းမောပမ်းခြင်း စသည့် သံသယလက္ခဏာတစ်ခုခု ခံစားရပါက အလုပ်မှ ချက်ခြင်းအနားပေး၍ နီးစက်ရာ ကျန်းမာရေးဌာနသို့ သတင်းပို့ပြီးလိုအပ်သော ဆေးကုသ မှုခံယူရမည်။

၃။ စားဖိုဆောင်တွင် ဝန်ထမ်းများ လိုက်နာဆောင်ရွက်ရမည့်အချက်များ

- (က) စားဖိုမှူးများနှင့် ချက်ပြုတ်အကူများသည် မီးဖိုချောင်သို့မဝင်ရောက်မီ မိမိတို့ဝတ်ဆင်ထား သောဝတ်စုံများကို ပိုးသတ်ထားသော 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၍ လက်အိတ် ဝတ်ဆင်ပြီး 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 အတည်ပြု လက်မှတ်ရေးထိုး 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 ဓါတ် 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 သတ်မှတ် ထားသည့် အကွာအဝေးအတိုင်း ပြင်ဆင်ပါ။ ချက်ပြုတ်သူအနေဖြင့်လည်း ဧည့်သည်များအား နွေးထွေးပျူငှာစွာ ကြိုဆို၍ ဒေသအစားအစာများအကြောင်းကို ရှင်းပြပါ။
- (စ) သားစိမ်း ၊ ငါးစိမ်းများကို မချက်ပြုတ်မီ စနစ်တကျဆေးကြောပါ။ ထမင်း၊ ဟင်းပန်ကန်၊ ခွက် နှင့် မီးဖိုချောင်သုံးပစ္စည်းများကို အသုံးမပြုမီနှင့် အသုံးပြုပြီးတိုင်း သန့်စင်စွာဆေးကြောပါ။
- (ဆ) အစားအသောက်ကို တစ်ဦးချင်းစီအတွက်သာ ထုပ်ပိုးပြင်ဆင်ပါ။ ဘူဖေး(Buffet) စနစ်ဖြင့် ဧည့်မခံရ။ သန့်ရှင်းစွာထုပ်ပိုးပါ။ ရောဂါပိုးများ အစားအသောက်ထဲသို့ မဝင်အောင် ကြိုတင် ကာကွယ်ပါ။
- (ဇ) ဧည့်သည်များအတွက် အစားအသောက်မသုံးဆောင်မီ လက်ဆေးရန်နေရာ သတ်မှတ်ပြင်ဆင် ထားပါ။
- (ဈ) အစားအသောက်သုံးဆောင်ပြီးသောအခါ ခရီးသွားဧည့်သည်များကိုင်တွယ်ခဲ့သော အရာဝတ္ထု အားလုံးကို ဆပ်ပြာ(သို့)ပိုးသတ်ဆေးတို့ဖြင့် သန့်စင်ဆေးကြောပါ။

ချင်းပြည်နယ်ဒေသဆိုင်ရာခရီးသွားလုပ်ငန်းကော်မတီ
၂၀၂၁ ခုနှစ် ၊ ဇန်နဝါရီလ ၂၇ ရက်