VARIANCE FAQs	សំណួរដែលស្អរញឹកញាប់អំពីភាពនៅទីទៃពីគ្នា
	•
<u>Dine-in Restaurants</u>	ការបរិមោគអាហារក្នុងអោជនីយដ្ឋាន
Is dining in a restaurant safe?	តើការបរិភោគអាហារនៅភោជនីយដ្ឋានមានសុវត្ថិភាពឬទេ?
Yes, dining in a restaurant is safe if both patrons and restaurant operators follow the Public Health infection control protocols. Los Angeles County would not have sought to reopen this critical element of our community if the metrics that show our progress indicated uncontrolled COVID-19 infection rates. But because person-to-person contact is how COVID-19 spreads, the County is limiting capacity in restaurants, mandating physical distancing and face coverings and requiring new infection control protocols in restaurants.	បាទ/ចាំស ការបរិភោគអាហារនៅភោជនីយដ្ឋានមានសុវត្ថិភាព <u>ប្រសិនបើ</u> ទាំងភ្ញៀវ និងប្រតិបត្តិករភោជនីយដ្ឋានអនុវត្តតាមពិធីសារត្រួតពិនិត្យការផ្លងមេរោគសុខភាពសា ធារណៈ។ ខោនធី Los Angeles នឹងមិនស្វែងរកការបើកឡើងវិញនូវធាតុដ៏សំខាន់នៃសហគមន៍របស់យើងទេ ប្រសិនបើមេទ្រិកដែលបង្ហាញពីការរីកចម្រើនរបស់យើងបានបង្ហាញពីអត្រាផ្លងមេរោគ COVID-19 ដែលមិនមានការត្រួតពិនិត្យ។ ប៉ុន្តែដោយសារតែទំនាក់ទំនងរវាងមនុស្សម្នាក់ទៅមនុស្សម្នាក់គឺជារបៀបនៃការរីករាល ដាល COVID-19 ខោនធីកំពុងកំណត់ចំនួនមនុស្សនៅតាមភោជនីយដ្ឋាន ដោយតម្រូវឱ្យមានការរក្សាចម្ងាយពីគ្នា និងការពាក់ម៉ាស់ និងពិធីសារត្រួតពិនិត្យការផ្លងថ្មីនៅក្នុងភោជនីយដ្ឋាន។
Is dining outdoors safer than dining indoors?	តើការបរិភោគអាហារនៅខាងក្រៅមានសុវត្ថិភាពជាងការបរិភោគនៅផ្ទះឬទេ?
Both indoor and outdoor dining can be safe when Public Health infection control protocols are followed.	ទាំងការបរិភោគអាហារក្នុងផ្ទះ និងខាងក្រៅអាចមានសុវត្ថិភាពនៅពេលពិធីសារត្រួតពិនិត្យការឆ្លងមេជាគសុខភាពសា ធារណៈត្រូវបានអនុវត្តតាម។
Do servers need to wear masks and/or gloves?	តើអ្នករត់ត្បូត្រូវការពាក់ម៉ាស់ និង/ឬស្រោមដៃឬទេ?
All restaurant workers should minimize the amount of time spent within six feet of guests. Depending on the work they do, employees will be required to wear cloth face coverings, face shields, and/or	រាល់បុគ្គលិកភោជនីយដ្ឋានទាំងអស់គួរតែកាត់បន្ថយចំនួនពេលវេលាដែលបានចំណា យតិចបំផុតក្នុងចម្ងាយប្រាំមួយជំហាន។ ដោយអាស្រ័យលើការងារដែលពួកគេធ្វើ និយោជិតនឹងត្រូវពាក់ម៉ាស់ របាំងការពារមុខ និង/ឬស្រោមដៃ ប្រសិនបើពួកគេមានទំនាក់ទំនងជាមួយអ្នកដទៃ។
gloves if they are in contact with others.	

No. Bar area and countertop service is not allowed.	ទេ។ កន្លែងបារ និងកន្លែងអង្គុយជិតអ្នកលក់មិនត្រូវបានអនុញ្ញាតឡើយ។
Can I sit at the bar?	តើខ្ញុំអាចអង្គុយនៅបារបានប្រទេ?
Cashless transactions are strongly encouraged.	ប្រតិបត្តិការដោយមិនប្រើសាច់ប្រាក់ត្រូវបានលើកទឹកចិត្តយ៉ាងខ្លាំង។ ្វុំ
What is the best way to pay?	តើវិធីណាដែលល្អបំផុតដើម្បីបង់ប្រាក់?
Are menus safe to use? Reusable menus are cleaned and disinfected between each customer use. Alternatives such as stationary menu boards, electronic menus, or mobile device downloadable menus should be considered by establishments.	តើម៉ឺនុយមានសុវត្ថិភាពក្នុងការប្រើប្រាស់ប្រទេ? ម៉ឺនុយដែលអាចប្រើឡើងវិញបានត្រូវបានសម្អាត និងសម្លាប់មេរោគបន្ទាប់ពីអតិថិជនប្រើរួច។ ជម្រើសជំនួសមានដូចជា ក្ដារម៉ឺនុយ ម៉ឺនុយអេឡិចត្រនិច ឬម៉ឺនុយដែលអាចទាញយកក្នុងឧបករណ៍ចល័តគួរតែត្រូវបានពិចារណាដោយភោជនី យដ្ឋាន។
Are new requirements in place for food handling? Existing food handling and food preparations protocols already safeguard against foodborne illness	តើមានតម្រូវការថ្មីនៅនឹងកន្លែងសម្រាប់ការគ្រប់គ្រងម្ហូបអាហារដែរឬទេ? ពិធីសារស្ដីពីការគ្រប់គ្រង និងរៀបចំអាហារត្រូវបានការពារទល់នឹងជំងឺដែលបណ្ដាលមកពីចំណីអាហារ
Bathrooms are required to be checked regularly and must be cleaned on an hourly basis with approved Environmental Protection Agency (EPA) disinfectants.	បន្ទប់ទឹកតម្រូវឱ្យមានការត្រួតពិនិត្យជាប្រចាំ ហើយត្រូវសម្អាតជាប្រចាំរាល់មួយម៉ោងម្ដង ដោយប្រើប្រដាប់សម្លាប់មេរោគរបស់ទីភ្នាក់ងារការពារបរិស្ថាន (EPA) ដែលបានអនុញ្ញាត។
Are bathrooms cleaned after each use?	តើបន្ទប់ទីកក្រូវបានសម្អាតបន្ទាប់ពីប្រើម្តង១ដែរឬទេ?
hand sanitizer, and wear a face covering when not eating or drinking. If you feel sick, please stay home and do not go to a restaurant.	ហើយត្រូវពាក់ម៉ាស់នៅពេលមិនបរិភោគ ឬផឹក។ ប្រសិនបើអ្នកមានអារម្មណ៍ថាឈឹ សូមនៅផ្ទះ ហើយកុំទៅភោជនីយដ្ឋាន។