ការបង្កើតផែនការគ្រប់គ្រងសត្វចង្រៃ

ប្រសិនបើអ្នកចង់ទទួលទានអាហារនៅទីចំហ វិធាននេះតម្រូវឱ្យមានការអនុម័តលើផែនការគ្រប់គ្រងសត្វចង្រៃដោយនាយកដ្ឋានសុខាភិបាលមូលដ្ឋានសិន មុននឹងធ្វើបែបហ្នឹង (OAR 333-150-0000 ជំពូកទី 6-202.15)។ គោលការណ៍ណែនាំ/សំណួរខាងក្រោមនេះនឹងជួយអ្នកក្នុងការបង្កើតផែនការគ្រប់គ្រងសត្វចង្រៃសម្រាប់អគាររបស់អ្នក ក៏ដូចជាចាប់ផ្តើមដំណើរការពិភាក្សាជាមួយនាយកដ្ឋានសុខាភិបាលមូលដ្ឋានរបស់អ្នក។

1. បង្កើតដ្យាក្រាមមួយដើម្បីបង្ហាញពីរបៀបដែលអ្នកនឹងបើកចំហអគាររបស់អ្នកដើម្បីផ្តល់នូវបទពិសោធន៍ក្នុងការទទួលទានអាហារនៅទីចំហ។

2. តើអ្នកនឹងការពារកន្លែងរៀបចំ និងស្តុកអាហាររបស់អ្នកដោយរបៀបណា នៅពេលអគារមានកន្លែងដែលបើកចំហដល់បរិយាកាសខាងក្រៅ? ឧទាហរណ៍ ការប្រើប្រាស់វាំងននខ្យល់ កង្ហារ វនាំងជាដើម...

3. តើអ្នកបានចាត់តាំងនរណាម្នាក់ឱ្យទទួលខុសត្រូវក្នុងការត្រួតពិនិត្យជាប្រចាំនូវកន្លែងដែលបើកចំហដល់បរិយាកាសខាងក្រៅនៅពេលដែលអគាររបស់អ្នកកំពុងដំណើរការតាមបែបនេះហើយឬនៅ?

4. តើអ្នកមានបញ្ជីត្រួតពិនិត្យដែលត្រូវប្រើដោយបុគ្គលិកដែលអ្នកបានចាត់តាំងក្នុងពេលត្រួតពិនិត្យកន្លែងដែលបើកចំហដល់បរិយាកាសខាងក្រៅ ដោយរួមមានទាំងភាពញឹកញាប់ដែលពួកគេនឹងត្រូវវាយតម្លៃកន្លែងនោះដែរឬទេ?

5. តើកាលវិភាគសម្អាតរបស់អ្នកដូចម្តេចខ្លះ ហើយវានឹងលុបបំបាត់ប្រភពអាហារ និងជម្រកសម្រាប់សត្វចង្រៃដោយរបៀបណា? តើអ្នកមានបញ្ជីផ្ទៀងផ្ទាត់ ឬកាលវិភាគសម្អាតដែលបុគ្គលិកនឹងប្រើសម្រាប់កន្លែងដែលបើកចំហទៅខាងក្រៅឬទេ?

6. តើនឹងចាត់វិធានការបែបណា ប្រសិនបើអ្នករកឃើញសត្វចង្រៃនៅក្នុងអគាររបស់អ្នក? អ្នកត្រូវតែអាចបិទកន្លែងចំហទាំងអស់រហូតដល់ពេលកម្ចាត់សត្វចង្រៃអស់។

7. តើអ្នកមានអ្នកជំនាញគ្រប់គ្រងសត្វចង្រៃជាប់កិច្ចសន្យាឬទេ? បើមាន សូមផ្តល់ឈ្មោះ និងលេខទូរសព្ទរបស់ពួកគេទៅឱ្យនាយកដ្ឋានសុខាភិបាលមូលដ្ឋានរបស់អ្នក។