

**សេចក្តីណែនាំអំពីសុខភាពនិងអនាម័យ សម្រាប់ទីតាំងបរិក្ខារសណ្ឋាគារ ល្បែងស៊ីសង និង
សេវាកម្មម្តងរាល់រយ ក្នុងអំឡុងពេលនៃការរីករាតត្បាតកូវីដ-១៩**

សេចក្តីណែនាំខាងក្រោមនេះ ផ្តល់បញ្ជីទិសដៅណែនាំដែលចេញមកពីអ្នកជំនាញសុខភាពសាធារណៈ
និយោជកផ្នែកបដិសណ្ឋារកិច្ច និងសហជីពមូលដ្ឋាន។ សេចក្តីណែនាំទាំងនេះ រចនាតាក់តែងឡើង ដើម្បីធានាថា
សណ្ឋាគារ ភោជនីយដ្ឋាន ហាងកាហ្វេ និងទីតាំងល្បែងស៊ីសងនានា អាចស្វាគមន៍ភ្ញៀវប្រកបដោយសុវត្ថិភាព ក្នុង
អំឡុងសម័យកូវីដ១៩។ និយោជកក្នុងវិស័យបដិសណ្ឋារកិច្ច គួរសហការជាមួយ UNITE HERE ដើម្បីបង្កើតរបៀប
របបលម្អិត ដើម្បីធានាឲ្យមានការអនុវត្តបានសមស្រប។

ការឃ្នាំមើលនិងការអនុវត្តសេចក្តីណែនាំទាំងនេះ

- ទីតាំងបរិក្ខារនិមួយៗ គួរបង្កើតគណៈកម្មការដែលមានសមាសភាពជាអ្នកគ្រប់គ្រងនិងតំណាងកម្មករ
ដើម្បីកំណត់រកឲ្យឃើញនិងវាយតម្លៃទៅលើហានិភ័យនៃការប្រឈមមុខនឹងកូវីដ១៩ ព្រមទាំងការកាត់
បន្ថយ តាមរយៈការអនុវត្តសេចក្តីណែនាំទាំងនេះ
- ទីតាំងបរិក្ខារនិមួយៗ គួរបង្កើតនីតិវិធីលម្អិតជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ សម្រាប់អនុវត្តសេចក្តីណែនាំទាំងអស់
នេះ។ នីតិវិធីទាំងអស់នេះ គួរតែផ្តល់ទៅដល់បុគ្គលិកទាំងអស់ ជាភាសាដែលនិយោជិតងាយស្រួលយល់។
- ទីតាំងបរិក្ខារនិមួយៗ គួររក្សាឲ្យមានស្តុកសម្ភារៈការពារខ្លួនឲ្យបានគ្រប់គ្រាន់ និងគួរចែកសម្ភារៈទាំងនេះ ឲ្យ
ដល់និយោជិតទាំងអស់ដោយមិនបង់កម្រៃ។
- និយោជក គួរផ្តល់ព័ត៌មានដល់និយោជិត ដែលប៉ះពាល់ជាមួយបុគ្គលដែលបានធ្វើតេស្តវិជ្ជមានកូវីដ-១៩ ឬ
ត្រូវបានសង្ស័យថាមានជំងឺកូវីដ-១៩ និងផ្តល់ព័ត៌មានដល់តំណាងចរចារបស់ពួកគេ ថា មានការប៉ះពាល់
បែបនេះកើតឡើង និងគួរធ្វើការតាមដានទៅលើការប៉ះពាល់នេះ ដោយសមស្រប។ តាមវិសាលភាពដែល
ច្បាប់អនុញ្ញាត និយោជក គួរជូនដំណឹងដល់និយោជិត និងតំណាងចរចារបស់ពួកគេ អំពីអត្តសញ្ញាណ
បុគ្គលដែលបានធ្វើតេស្តវិជ្ជមាន ឬសង្ស័យថាមានជំងឺកូវីដ១៩។
- បុគ្គលដែលមានចំណេះដឹងលម្អិតអំពីរបៀបរបបរបស់ទីតាំងបរិក្ខារ គួរត្រូវបានចាត់តាំងឡើង សម្រាប់វេន
ការងារនិមួយៗ។ និយោជិត គួរទទួលបានការផ្តល់ព័ត៌មានអំពីអត្តសញ្ញាណរបស់បុគ្គលនោះ និងគួររាយ
ការណ៍ នូវរាល់ក្តីបារម្ភនានាដែលជាប់ទាក់ទង ដោយរួមទាំង អត្តសញ្ញាណរបស់ភ្ញៀវដែលកំពុងឈឺផង។
កំណត់ត្រាលម្អិតនៃរបាយការណ៍បែបនេះ និងវិធានការដែលបានចាត់ឡើង គួររក្សាទុក និងដាក់ឲ្យ
និយោជិតនិងតំណាងចរចារបស់ពួកគេ អាចរកបាន តាមការស្នើសុំ។
- រដ្ឋាភិបាលទីក្រុងឬប្រទេស គួរផ្តល់ហិរញ្ញប្បទាននិងដាក់ឲ្យមានដាច់ខាតនូវកម្មវិធីអភិវឌ្ឍកម្លាំងការងារ
ដើម្បីធានាឲ្យមានស្តង់ដារបណ្តុះបណ្តាលរួមមួយ ដែលសមស្របទៅនឹងឧស្សាហកម្មបដិសណ្ឋារកិច្ច នៅ
ក្នុងទីផ្សារនិមួយៗ ក៏ដូចជា ដើម្បីផ្តល់ជំនួយក្នុងការទទួលបានអត្ថប្រយោជន៍នៃការសម្រាកពីការងារដែល
មានប្រាក់កម្រៃ។

- មុនពេលណែនាំឲ្យប្រើប្រាស់បច្ចេកវិទ្យាថ្មីសម្រាប់កន្លែងការងារ ឧបករណ៍ទាំងនោះ គួរត្រូវបានវាយតម្លៃ អំពីផលប៉ះពាល់ទៅលើសុខភាពសាធារណៈ សុវត្ថិភាព និងនិយោជិត។

សុខភាពទូទៅនិងការពិនិត្យបឋម

- បុគ្គលដែលបានទទួលការបណ្តុះបណ្តាល គួរបំពេញការងារត្រួតពិនិត្យកម្ដៅដោយមិនមានការបំពារបំពាន ទៅលើភ្លៀវនិងនិយោជិត នៅពេលចូលទៅក្នុងទីតាំងបរិក្ខារទាំងនោះ។ និយោជកណាដែលមានកម្ដៅ លើសពី 100.4°F (38°C) គួរផ្តល់ការពិនិត្យម្តងទៀតជាលើកទីពីរ មិនក្រោម ១០ នាទី បន្ទាប់ពីការពិនិត្យ លើកទីមួយ។ បុគ្គលដែលមានសីតុណ្ហភាពលើសពី 100.4°F (38°C) មិនគួរអនុញ្ញាតឲ្យនៅក្នុងទីតាំងបរិ ក្ខារឡើយ ប្រសិនបើពួកគេមិនបានបង្ហាញភស្តុតាងផ្នែកវេជ្ជសាស្ត្រ (ឧទាហរណ៍ ការបញ្ជាក់របស់គ្រូ ពេទ្យ) ថា សីតុណ្ហភាពខ្ពស់នេះ កើតឡើងពីលក្ខខណ្ឌដែលមិនមែនជាជំងឺឆ្លងនោះទេ។
- និយោជិត ដែលត្រូវបានបដិសេធការងារ ដោយសារតែការមើលសីតុណ្ហភាពឃើញថាមិនធម្មតា គួរទទួល បានការធ្វើតេស្តកូវីដ-១៩ នៅនឹងកន្លែង ហើយសោហ៊ុយជាបន្តបន្ទាប់របស់និយោជក និងគួរដាក់ឲ្យសម្រាក ដោយទទួលបានប្រាក់កម្រៃពេញលេញ រហូតដល់ទទួលបានលទ្ធផលធ្វើតេស្ត។
- រាល់និយោជិតទាំងអស់ គួរទទួលបានការណែនាំបច្ចុប្បន្ន ស្ដីពីការមើលឲ្យដឹងអំពីរោគសញ្ញាកូវីដ១៩។

ការរក្សាគម្លាតរាងកាយ

- មិនគួរតម្រូវឲ្យនិយោជិត មកជុំគ្នាក្នុងពេលតែមួយ ដែលធ្វើឲ្យពួកគេមិនអាច រក្សាគម្លាត ៦ ហ្វីត ពីគ្នានោះ ទេ។ ចំណុចនេះ ត្រូវការមានការការទុកចន្លោះពេលដូរវេនការងារដែលអាចដើរបានដោយផ្ទើរ និង/ឬ រៀបចំការជួបជុំមុនដល់វេនការងារ។
- កន្លែងសម្រាក បន្ទប់ហូបអាហារ កន្លែងបណ្តុះបណ្តាល និងបន្ទប់ដាក់សម្ភារៈផ្ទាល់ខ្លួន គួររៀបចំឲ្យមាន ដើម្បីឲ្យកម្មករទាំងអស់ អាចរក្សាគម្លាត ៦ ហ្វីត។ នៅកន្លែងដែលមិនអាចធ្វើបាន ពេលវេលាសម្រាកគួរ មានច្រើនដង តាមដែលអាចអនុវត្តបាន។
- គួរប្រើតែនាឡិកាកត់ត្រាម៉ោងចេញចូលធ្វើការដែលមិនចាំបាច់ត្រូវប៉ះពាល់នាឡិកានោះ។ ទិន្នន័យផ្ទាល់ ខ្លួន គួរមានការធានាឲ្យបានតឹងរឹង និងមិនគួរប្រើសម្រាប់គោលបំណងផ្សេងទៀត ក្រៅពីដើម្បីកត់ត្រារវាង មានរបស់និយោជិតនៅក្នុងទីតាំងឡើយ។

ការវិលត្រឡប់ទៅដំណើរការរលីវកម្មវិញ

- និយោជិតទាំងអស់គួរទទួលបានការធ្វើតេស្តដែលនិយោជកជាអ្នកបង់ប្រាក់ ដើម្បីកំណត់ស្ថានភាពកូវីដ- ១៩ បច្ចុប្បន្ននិងពីមុន។ ការធ្វើតេស្តនេះ គួរផ្តល់ពេលវេលាគ្រប់គ្រាន់ដើម្បីឲ្យនិយោជិត ទទួលបានលទ្ធ ផល មុនពេលកំណត់ពេលត្រឡប់មកធ្វើការវិញ។

- និយោជក គួរចុះកិច្ចសន្យាជាមួយស្ថាប័នទីបី ដើម្បីបង្កើតស្ថិតិដើមគ្រាមួយអំពី ស្ថានភាពកូរីដ-១៩ បច្ចុប្បន្ននិងពីមុន នៅទូទាំងកន្លែងការងារ និងគួរផ្តល់ស្ថិតិបែបនេះដល់និយោជិតនិងតំណាងចរចារបស់ ពួកគេ ឲ្យដល់កម្រិតអតិបរមាដែលអនុញ្ញាតិដោយច្បាប់ ។
- រាល់បន្ទប់ទាំងអស់ដែលប្រើចាប់តាំងពីមានការប្រកាសអាសន្នទាក់ទងនឹងសុខភាពសាធារណៈមក គួរ សម្អាតទាំងអស់ យោងតាមនីតិវិធីខាងក្រោម ។
- រាល់និយោជិតទាំងអស់ គឺទទួលបានការបណ្តុះបណ្តាលអំពីសុខភាពនិងអនាម័យ នៅក្នុងការតម្រង់ទិស សម្រាប់ការបើកឡើងវិញ ។
- រាល់បន្ទប់ទាំងអស់ដែលប្រើដោយបុគ្គលិកក្រោមបញ្ជាដាក់នៅដាច់ដោយឡែក ឬទុកឲ្យនៅដាច់ពីគេ ឬ ដែលមានបង្ហាញរោគសញ្ញាពាក់ព័ន្ធជាមួយកូរីដ-១៩ ក្នុងពេល៧ថ្ងៃមុន គួរត្រូវសម្អាតនិងកម្ទាត់មេរោគ ដោយក្រុមនិយោជកដែលទទួលបានការបណ្តុះបណ្តាលជាពិសេស ដោយយោងតាមនីតិវិធីដូចខាងក្រោម ។
- ប្រព័ន្ធទុរយោទិកនិងប្រព័ន្ធខ្យល់, កម្ដៅ និងម៉ាស៊ីនត្រជាក់ គួរមានការត្រួតពិនិត្យឲ្យបានសមស្រប ដោយ បុគ្គលិកទំហែទាំដែលមានគុណសម្បត្តិគ្រប់គ្រាន់ ដើម្បីធានាការប្រតិបត្តិការដោយសុខភាពល្អ ។
- ប្រសិនបើសម្គាល់ឃើញថាកូរីដ-១៩ ក្នុងអំឡុងពេល១៤ថ្ងៃមុន នៅក្នុងរដ្ឋឬខេត្តដែលជាទីតាំងបរិក្ខារនោះ មិនត្រូវបង្ខំឲ្យនិយោជិតណាម្នាក់ទទួលយកការងារនោះទេ ។ និយោជិត ដែលជ្រើសរើសយកការមិនទទួល យកការងារ គួរត្រូវចាត់ទុកថាបញ្ឈប់ពីការងារដោយមិនស្ម័គ្រចិត្ត ។ និយោជក មិនគួរជំរុញឲ្យនិយោជិត ដាក់ពាក្យសុំអត្ថប្រយោជន៍គ្មានការងារ ដោយសារតែការបញ្ឈប់ដោយមិនស្ម័គ្រចិត្តនោះទេ ។ និយោជិត គួរ ត្រូវបានអនុញ្ញាតឲ្យត្រឡប់មកធ្វើការវិញ នៅគ្រប់ពេលវេលា យោងតាមការអនុវត្តកាលវិភាគការងារជា ប្រចាំ ។
- គ្មាននិយោជិតណាម្នាក់ គួរទទួលបានការដាក់វិន័យឬការសងសឹក ដោយសារតែបដិសេធមិនធ្វើការងារដែល ពួកគេជឿថាបង្កហានិភ័យដល់ពួកគេ ឬដល់អ្នកដទៃ ឬដោយសារតែការរាយការណ៍អំពីលក្ខខណ្ឌការងារ ដែលពួកគេជឿថាមិនមានសុវត្ថិភាពនោះទេ ។
- គ្មាននិយោជិតណាម្នាក់គួរដាក់ចេញនូវ “ពិន្ទុ” វត្តមាន ឬការដកប្រយោជន៍ឬដាក់ពិន័យដល់និយោជិតណា ដែលចាត់ទុកថាឈឺ ដោយសារតែមានរោគសញ្ញាដូចផ្តាសាយ (គ្រុនក្តៅ ក្អក ដង្ហើមដង្ហក់ខ្លីៗ) ឬដែលត្រូវ អនុវត្តតាមការដាក់បញ្ជាឲ្យនៅដាក់ឲ្យនៅដាច់ដោយឡែក ដោយនិយោជក ឬដោយអ្នកវិជ្ជាជីវៈថែទាំសុខ ភាព ដែលត្រូវបានធ្វើរោគវិនិច្ឆ័យរកឃើញថាមានកូរីដ-១៩វិជ្ជមាន ឬអ្នកដែលអវត្តមានដោយសារតែការ បិទសាលារៀនរបស់កូនពួកគេពាក់ព័ន្ធនឹងកូរីដ-១៩ នោះទេ ។

សម្ភារៈការពារខ្លួន

- ផ្តល់សម្ភារៈការពារខ្លួន ដោយមិនបង់ថ្លៃ ដល់និយោជិត មុនវេនការងារនីមួយៗ និងនៅពេលដែលសម្ភារៈ ទាំងនោះ ប្រឡាក់ ។

- សម្រាប់និយោជិតដែលកំពុងធ្វើការនៅក្នុងតំបន់ដែលគេដឹងថា មានបុគ្គលិកច្រើននាក់ស្ថិតនៅក្រោមបញ្ហាដាក់ឲ្យនៅដាច់ដោយឡែក ឬនៅតែម្នាក់ឯង ឬបង្ហាញរោគសញ្ញាដែលពាក់ព័ន្ធនឹងកូវីដ-១៩នោះ សម្ភារៈការពារខ្លួន គួរផ្តល់ឲ្យបានស្របតាមអនុសាសន៍ស្តីពីការទប់ស្កាត់និងការត្រួតត្រាទៅលើជំងឺឆ្លងសម្រាប់អ្នកជំងឺដែលសង្ស័យថាបានឆ្លងជំងឺ ឬដែលបានឆ្លងជំងឺកូវីដ-១៩ហើយ នៅក្នុងទីតាំងថែទាំសុខភាពឆ្នាំ ២០១៩។
- សម្រាប់និយោជកទាំងអស់ផ្សេងទៀត សម្ភារៈការពារខ្លួនខាងក្រោមនេះ គួរផ្តល់ឲ្យ៖ ម៉ាសមុខវេជ្ជសាស្ត្រ, ស្រោមដៃប្រើរួចបោះចោល, វ៉ែនតា, ខោអាវនិង/អៀមពាក់រួចបោះចោល, មួកពាក់សក់, ស្បោងសំរាមសំណល់ជីវសាស្ត្រ។
- ផ្តល់សម្ភារៈការពារខ្លួនបន្ថែមដែលចាំបាច់ ដើម្បីធានាឲ្យមានការប្រើប្រាស់ប្រកបដោយសុវត្ថិភាពទៅលើសារធាតុគីមីនិងសម្ភារៈទាំងអស់។
- ទីតាំងបរិក្ខារនិមួយៗ គួរផ្តល់ការបណ្តុះបណ្តាលអំពីការប្រើប្រាស់សម្ភារៈការពារខ្លួនឲ្យបានសមស្របដោយរួមបញ្ចូលទាំងនីតិវិធីសម្រាប់ស្លៀកពាក់ និងដោះមួកជាដើម។

ពេលភ្ញៀវមកដល់និងចាកចេញ

- គួរឲ្យភ្ញៀវរក្សាគម្លាតចំនួន៦ហ្វីតពីមនុស្សដែលមិនកំពុងធ្វើដំណើរជាមួយគាត់។
- គួរផ្តល់ម៉ាសមុខដល់ភ្ញៀវ និងគួរសុំឲ្យគាត់ពាក់ម៉ាសមុខ នៅគ្រប់ពេលដែលត្រូវអនុវត្តនៅកន្លែងសាធារណៈ។
- គួរដាក់តាំងសញ្ញាដែលមើលឃើញច្បាស់នៅជិតច្រកចូលនិងនៅតុទទួលភ្ញៀវ ដែលធ្វើការណែនាំ ដល់ភ្ញៀវទាំងឡាយ អំពីការទទួលខុសត្រូវរបស់ពួកគេ ក្រោមរបៀបរបបរបស់ទីតាំងនេះ។ អ្នកគ្រប់គ្រងដែលចាត់តាំងនៅកន្លែងសាធារណៈនិមួយៗ គួរតែទទួលខុសត្រូវ សម្រាប់ការពង្រឹងការអនុវត្តលក្ខខណ្ឌតម្រូវទាំងនេះ។
- ភ្ញៀវមិនគួរប៉ះពាល់ទ្វារដែលចូលទៅក្នុងទីតាំងបរិក្ខារទាំងឡាយទេ។ ទ្វារទាំងឡាយ គួរតែបើកចំហចោលឬគួរតែបើកដោយស្វ័យប្រវត្តិ ឬគួរតែមានអ្នកបើកទ្វារឲ្យ។
- ឡានដឹកភ្ញៀវ គួរតែសម្អាតឲ្យសព្វ បន្ទាប់ពីការធ្វើដំណើរនិមួយៗ។ មិនគួរអនុញ្ញាតឲ្យភ្ញៀវអង្គុយនៅកៅអីខាងមុខទេ និងគួរមានបំពាក់របាំងកញ្ចក់ផ្លាស្ទិចដើម្បីការពារអ្នកបើកបរ នៅទីដែលត្រូវការអនុវត្ត។ ប្រសិនបើដឹងថាភ្ញៀវណាម្នាក់ស្ថិតនៅក្រោមបញ្ហាដាក់ឲ្យនៅដាច់ដោយឡែកឬត្រូវនៅតែម្នាក់ឯង ឬមានចេញរោគសញ្ញាពាក់ព័ន្ធនឹងកូវីដ-១៩ យានជំនិះនោះ ត្រូវតែសម្អាតក្លាម យោងតាមសេចក្តីណែនាំ “សម្អាតនិងកម្ចាត់មេរោគសម្រាប់យានជំនិះមិនមែនសម្រាប់ការសង្គ្រោះបន្ទាន់” របស់គណៈកម្មការជំងឺឆ្លង។
- កន្លែងភ្ញៀវរង់ចាំ គួររៀបចំឡើងវិញ ដើម្បីជួយជំរុញ ឲ្យមានការរក្សាគម្លាតពីគ្នាចំនួន៦ហ្វីត សម្រាប់ភ្ញៀវដោយរួមទាំងអ្នកសម្រាកកម្រាលតដួដៃ។
- កន្លែងទទួលភ្ញៀវខាងមុខ គួរមានដាក់របាំងការពារការក្អក/កណ្តាស។

- គួរផ្តល់ឲ្យមាន ប្រព័ន្ធផ្តល់លុយជីបដោយមិនមានការប៉ះពាល់ សម្រាប់អ្នកផ្តល់សេវាកម្មដល់ភ្ញៀវ (ឧទាហរណ៍ ដូចជា អ្នកទទួលការហៅសេវា អ្នកបោកគក់ ជាដើម) ។

ការសម្អាតទូទៅ

- កន្លែងនិងផ្ទៃដែលប្រើរួមគ្នាទាំងអស់ គួរសម្អាត ឲ្យបានយ៉ាងហោចណាស់រៀងរាល់ថ្ងៃ ។
- រាល់កន្លែងដែលធ្វើចរាចរណ៍ច្រើន ដូចជា បន្ទប់ទឹកកន្លែងទទួលភ្ញៀវ និងបន្ទប់សម្រាក គួរសម្អាតយ៉ាងហោចណាស់ឲ្យបានមួយម៉ោងម្តង ។
- គួរបង្កើតបញ្ជីសារពើភណ្ឌអំពីផ្នែកកន្លែងដែលមានការប៉ះពាល់ច្រើនបំផុតមួយ (ឧទាហរណ៍ ដូចជា គន្លឹះមូលទ្វារ, កុងតាក់បិទបើកភ្លើង, កៅអី និងផ្ទៃសម្រាប់ធ្វើការ, បន្ទប់ទឹក, ឧបករណ៍នៅកន្លែងលក់) ។
- ផ្ទៃជណ្តើរយន្ត និងប៊ូតុង គួរតែសម្អាត ឲ្យបានច្រើនដងក្នុងមួយម៉ោង ។
- សម្អាតផ្ទៃដែលមើលឃើញថាកខ្វក់ មុនពេលកម្ចាត់មេរោគ លើកលែងតែមានការបញ្ជាក់ផ្សេងពីនេះ នៅលើសេចក្តីណែនាំប្រើប្រាស់នៅលើស្លាកផលិតផលនោះ។ ការសម្អាត សំដៅទៅដល់ការកម្ចាត់ភាពកខ្វក់ភាពស្រអាប់ និងស្នាមប្រឡាក់ដែលអាចមើលឃើញ
- ប្រើប្រាស់សារធាតុកម្ចាត់មេរោគ ចេញពី “បញ្ជី N” របស់ភ្នាក់ងារការពារបរិស្ថានរបស់សហរដ្ឋអាមេរិច ឬនៅក្នុងប្រទេសកាណាដាតាមរយៈលេខសម្គាល់ប្តាំនិងការអះអាងថាជាសារធាតុកម្ចាត់វីរុស។ ត្រូវអានការណែនាំប្រើប្រាស់នៅលើស្លាកផលិតផលដោយប្រុងប្រយ័ត្ន ។
- កម្រាលបាតនិងជញ្ជាំង គួរតែធ្វើឲ្យមើលឃើញថាស្អាត និងមិនមានស្នាមកំពប់ប្រលាក់ ធ្នូលី និងកំទេចកំទីអ្វីឡើយ ។
- ប្រមូលសំរាមឲ្យអស់និងសម្អាតកុងតឺន័រសំរាម នៅទីសាធារណៈឲ្យបានទៀងទាត់ ។
- របស់របរដែលមិនស្រួលក្នុងការកម្ចាត់មេរោគ គួរតែយកចេញ (ឧទាហរណ៍ កាសែត ក្រដាសសម្រាប់សរសេរ គ្រឿងតុបតែងដាក់លើតុ ជាដើម) ។
- គួរផ្តល់ពេលវេលាឲ្យបានគ្រប់គ្រាន់ដល់បុគ្គលិកផ្នែកសម្អាតទាំងអស់ ក្នុងការបំពេញការងាររបស់ខ្លួនឲ្យបានពេញលេញនិងមានសុវត្ថិភាព ។
- គួរបោកគក់ឯកសណ្ឋានរៀងរាល់ថ្ងៃ ដោយនិយោជិតមិនមែនជាអ្នកចំណាយនោះទេ ជារៀងរាល់ថ្ងៃ ។

សេវាកម្មអេហារនៅមុខផ្លូវ

- តុនិងកៅអី គួររៀបចំឡើងវិញដើម្បីធ្វើឲ្យមានគម្លាតជាអតិបរមា ស្របតាមសេចក្តីណែនាំអំពីសុខភាពសាធារណៈ ។
- កន្លែងជប់លៀងនិងសន្និសីទ គួររៀបចំ មានគម្លាតជាអតិបរមា ស្របតាមសេចក្តីណែនាំអំពីសុខភាពសាធារណៈ ។

- ទីតាំងសាធារណៈនៅហាងកាហ្វេ គួររៀបចំដើម្បីធានាឲ្យមានការតម្រង់ជួរដោយមានសណ្តាប់ធ្នាប់ ដើម្បីរក្សាគម្លាតរាងកាយ។
- អ្នកបម្រើសេវាតាមផ្នែកនិងអ្នកគិតលុយ គួរមានរបាំងកញ្ចក់ផ្លាស្ទិក នៅចន្លោះរវាងពួកគេនិងភ្ញៀវ។
- ថាស ចាន និងសម្ភារៈ គួរដាក់ឲ្យមានសម្រាប់យកប្រើដោយខ្លួនឯង។
- របស់របរដែលមានការប៉ះពាល់ច្រើន (ដូចជា បញ្ជីមុខម្ហូប កំប៉ុងអំបិល/ម្រេច ជាដើម) គួរតែជំនួសដោយរបស់របរដែលប្រើរួចបោះចោល។
- អាហារដែលអាចមានជាប់ដោយការក្អកក្អាយ គួរតែបោះចោលជានិច្ច។
- អាហារប៊ូហ្វេ និងជម្រើសដែលបម្រើខ្លួនឯងផ្សេងទៀត (រួមទាំង ទឹក ទឹកក្រូច និងឧបករណ៍ដាក់កាហ្វេ) គួរតែឈប់រៀបចំបណ្តោះអាសន្នសិន លើកលែងតែកន្លែងដែលមានការរៀបចំអាហារដាក់ក្នុងប្រអប់បិទជិត។
- ដាក់ឲ្យមានសាប៊ូធម្មតា និងទឹក ឬទឹកកម្ទាត់មេរោគធ្វើពីអាល់កុល ដោយរួមទាំងនៅកន្លែងគិតលុយផង។
- សម្អាតនិងកម្ទាត់មេរោគជាទៀងទាត់ ទៅលើឧបករណ៍ដែលប្រើសម្រាប់គិតលុយនិងបង់លុយ។
- សម្អាតនិងកម្ទាត់មេរោគជាទៀងទាត់ ទៅលើទេស្ត ដែលប្រើសម្រាប់ដឹកជញ្ជូនម្ហូបនិងប្រមូលបានប្រឡាក់យ៉ាងហោចណាស់ នៅចន្លោះពេលដូរវេនការងារនីមួយៗ។
- អនុវត្តប្រព័ន្ធផ្តល់លុយធីបដែលមិនមានការប៉ះពាល់ សម្រាប់អ្នកក្រឡុកស្រាវ អ្នកបម្រើស្រា និងអ្នកបម្រើផ្សេងទៀត ជាដើម។

ផ្ទះបាយនិងការលាងចាន

- ផ្ទះបាយ គួរមានការរៀបចំឡើងវិញនៅកន្លែងដែលអនុវត្តជាក់ស្តែងបាន ដើម្បីបង្កើតគម្លាត៦ហ្វីតពីគ្នា។
- នៅកន្លែងដែលមិនអាចបង្កើតគម្លាត៦ហ្វីតបាន គួរពិចារណាការប្តូរវេនដែលមានលក្ខណៈរង្វើល ដើម្បីធ្វើឲ្យមានគម្លាតរាងកាយនៅពេលធ្វើការងារ (ឧទា ការងាររៀបចំ)។
- ឧបករណ៍និងផ្នែកនៃការងារនៅផ្ទះបាយ គួរតែសម្អាតឲ្យបានទៀងទាត់ ដោយប្រើប្រាស់ដំណោះស្រាយអនាម័យដែលមានស្តង់ដារ (ដូចជា សារធាតុកម្ទាត់មេរោគ QUATs ឬ ក្លរ)។ គួរធ្វើតាមការណែនាំប្រើប្រាស់ដែលមាននៅលើស្លាកផលិតផលឲ្យបានជិតដល់។
- ចាននិងប្រដាប់ចម្អិន គួរតែលាងដោយប្រើប្រាស់តាមនីតិវិធីឲ្យបានទៀងទាត់ (ឧទាហរណ៍ អនាម័យម៉ាស៊ីន)។
- គ្រឿងចានដែលប្រើដោយភ្ញៀវ ដែលស្ថិតនៅក្រោមបញ្ជាដាក់នៅដាច់ដោយឡែកឬការនៅម្នាក់ឯង ឬមានបង្ហាញពោលសញ្ញា ពាក់ព័ន្ធជាមួយកូរ៉ូដ-១៩ ត្រូវតែលាងឬធ្វើអនាម័យភ្លាម។
- អាហារសល់ ត្រូវតែកោសឬបោសចេញឲ្យអស់ពីចានដោយដៃ មុនពេលចាប់ផ្តើមលាងចាន។ ការប្រើប្រាស់ម៉ាស៊ីនបាញ់សម្អាត គួរប្រើក្នុងកម្រិតតិចតួចបំផុត។

- ❑ ដាក់ស្លាកឲ្យដាច់ដោយឡែកពីគ្នារវាងរទេះ “ស្អាត” និង “កខ្វក់” និងគួរប្រើថាសសម្រាប់ដឹកជញ្ជូនអាហារ និងសម្រាប់ប្រមូលបាន។ រទេះនិងថាស គួរធ្វើអនាម័យឲ្យបានទៀងទាត់ យ៉ាងហោចណាស់ គួរធ្វើឡើង នៅចន្លោះវេនការងារនីមួយៗ។
- ❑ ធុងដាក់បាន (ស្អាតនិងកខ្វក់) គួរត្រូវសម្អាតនិងធ្វើអនាម័យបន្ទាប់ពីវេនការងារនីមួយៗ។
- ❑ បានស្អាតនិងបានកខ្វក់ គួរតែទុកដាច់ដោយឡែកពីគ្នាគ្រប់ពេល នៅកន្លែងលាងបាន។

សេវាកម្មបន្ថែម

- ❑ រទេះដាក់ម្ហូបអាហារ មិនគួរយកទៅដល់ក្នុងបន្ទប់ភ្ញៀវទេ។
- ❑ របស់របរសម្រាប់សេវាកម្មបន្ថែម “ស្អាត” និង “កខ្វក់” មិនគួរដាក់នៅក្នុងរទេះតែមួយទេ។
- ❑ របស់របរសេវាកម្មបន្ថែម មិនគួរប្រមូលចេញពីបន្ទប់ដែលភ្ញៀវដាក់ខ្លួននៅដាច់ដោយឡែកនោះទេ លើកលែងតែប្រមូលដោយក្រុមសម្អាតនិងអនាម័យដែលបានទទួលការបណ្តុះបណ្តាលពិសេស។ របស់របរទាំងនេះ គួរប្រមូលនៅខាងក្រៅទ្វារបន្ទប់របស់ភ្ញៀវ។

ការសម្អាតបន្ថែម

យ៉ាងហោចណាស់រៀងរាល់ថ្ងៃ

- ❑ អ្នកសម្អាតគួរលាងដៃ និងគួរពាក់ស្រោមដៃមុនពេលចូលបន្ទប់ភ្ញៀវនីមួយៗ។
- ❑ គួរប្រើ កន្សែងក្រដាសនិងក្រដាសជូតប្រើហើយបោះចោល សម្រាប់ការសម្អាត។
- ❑ មិនគួរប្រើម៉ាស៊ីនបូមធូលីទេ។
- ❑ កម្រាលខ្នើយនិងកម្រាលពូក គួរដូររាល់ថ្ងៃ និងគួរសម្អាតក្នុងសីតុណ្ហភាពខ្ពស់។
- ❑ កម្រាលនិងកន្សែងកខ្វក់ គួរប្រកកក្នុងស្បោង។ គួរពាក់ស្រោមដៃនៅចាប់ប្រមូលសម្លៀកបំពាក់កខ្វក់និងបោះចោលក្រោយពេលប្រើរួចម្តងៗ។ លាងដៃក្រោយពេលដោះស្រោមដៃចេញ។ មិនត្រូវធ្វើឲ្យកម្រាលកខ្វក់ ប៉ះជាមួយនឹងកម្រាលស្អាតទេ។
- ❑ គួរប្រើរទេះផ្សេងគ្នា ដើម្បីដាក់សម្ភារៈផ្គត់ផ្គង់ស្អាត និងដើម្បីយករបស់ប្រើហើយចេញ។ រទេះ គួរតែដាក់ស្លាកឲ្យច្បាស់ថា “ស្អាត” ឬ “កខ្វក់”។ រទេះ គួរត្រូវធ្វើអនាម័យនៅចន្លោះរវាងវេនការងារនីមួយៗ។ មិនគួរលើកទឹកចិត្ត ដល់ភ្ញៀវដែលមិនប្រើសេវាសម្អាតបន្ទប់ប្រចាំថ្ងៃនោះទេ។

ពេលឈប់ស្នាក់នៅ

- ❑ បន្ទប់ភ្ញៀវ គួរត្រូវសម្អាតឲ្យសព្វ និងកម្ចាត់មេរោគ ក្រោយពេលឈប់ស្នាក់នៅ។
- ❑ កម្រាលព្រំ គួរចំហុយសម្អាតយ៉ាងហោចណាស់ត្រឹមកម្ដៅ 160°F (71°C)។
- ❑ គួរមានការផ្គត់ផ្គង់សាប៊ូលាងដៃនិងទឹកអនាម័យដៃឲ្យគ្រប់គ្រាន់នៅក្នុងបន្ទប់ភ្ញៀវ។ សម្ភារៈនៅក្នុងបន្ទប់ ទឹកថ្លាខ្ពស់ខ្លះទាំងអស់ត្រូវបោះចោល។

- គ្រឿងកែវនិងបានទាំងអស់ ត្រូវយកចេញពីក្នុងបន្ទប់។ អាចផ្តល់ជំនួសដោយគ្រឿងកែវ បាន និងសម្ភារៈដែលប្រើរួចបោះចោល ដាក់នៅក្នុងបន្ទប់។

ភ្ញៀវដែលរាយការណ៍ឬបង្ហាញភាគសញ្ញានៃការឈឺ៖

- ភ្ញៀវណាដែលរាយការណ៍ឬមានបង្ហាញភាគសញ្ញាជំងឺកូវីដ-១៩ គួរសន្មតថាបានឆ្លងជំងឺ។
- បុគ្គលិកមិនគួរចូលទៅក្នុងបន្ទប់ដែលដាក់ខ្លួនដាច់ដោយឡែកនោះទេ លុះត្រាតែមានការអនុញ្ញាត។
- របស់របរសម្រាប់សម្អាតបន្ទប់ឬសេវាបន្ទប់ គួរផ្តល់ឲ្យនៅក្រៅទ្វារបន្ទប់របស់ភ្ញៀវ។
- សេវាប្រចាំថ្ងៃ គួរតែផ្តល់ដោយក្រុមដែលទទួលបានការបណ្តុះបណ្តាលជាពិសេស។
- សំរាម គួរតែប្រមូលពីក្រៅទ្វារបន្ទប់របស់ភ្ញៀវ ដាក់ក្នុងស្បោងស្វិតមិនលេច។ ស្បោងនេះ គួរដាក់ភ្លាមទៅក្នុងធុងសំរាមសំខាន់របស់សណ្ឋាគារ។
- នៅពេលដែលបុគ្គលដាក់ខ្លួនដាច់ដោយឡែកចេញពីក្នុងបន្ទប់ភ្លាម បន្ទប់នោះ គួរធ្វើអនាម័យ ដោយក្រុមដែលទទួលបានការបណ្តុះបណ្តាលជាពិសេស។ នៅកន្លែងដែលត្រូវអនុវត្ត ទីតាំងបរិក្ខារគ្រួសារពិចារណាបិទបន្ទប់ចោលចំនួន៧ថ្ងៃ មុនការធ្វើអនាម័យ រួច គួរសម្អាតឲ្យបានគ្រប់សព្វ ទៅលើផ្ទៃទាំងអស់ ដោយប្រើប្រាស់សារធាតុកម្ទាត់មេរោគដែលមានការអនុម័តត្រឹមត្រូវ ត្រូវបោកគក់កន្លែងនិងកម្រាលដែលអាចដកចេញបាន និងចំហុយសម្អាតរបស់របរដែលមិនអាចបោកគក់បាន (កៅអីសំឡឹកក្រាស់ ឬ រ៉ាំរ៉ៃននក្រាស់ៗ) ។

មណ្ឌលឃាត់ប្រាណ ស្ប៉ា និងលេខមែលធីក និងបន្ទប់កំសាន្តផ្សេងទៀត

- សេវាកម្មទាំងនេះ គួរបន្តបិទប្រតិបត្តិការ រហូតដល់អាជ្ញាធរសុខភាពសាធារណៈ ផ្តល់ការណែនាំ ដែលពួកគេអាចប្រតិបត្តិការដោយសុវត្ថិភាពបាន។
- នៅពេលបើកដំណើរការ ប្រតិបត្តិការទាំងនេះ គួរសម្អាតនិងអនាម័យឲ្យបានទាំងស្រុង ជាច្រើនដងក្នុងមួយថ្ងៃ ដែលសមស្របទៅនឹងទំហំអតិថិជន។

ការបោកគក់

- គួរពាក់ស្រោមដៃប្រើរួចបោះចោល នៅពេលធ្វើការជាមួយរបស់ត្រូវបោកគក់ដែលកខ្វក់ និងបោះចោលនៅពេលប្រើរួច។ លាងដៃភ្លាម បន្ទាប់ពីដោះស្រោមដៃចេញ។
- ប្រសិនបើពាក់ស្រោមដៃប្រើឡើងវិញបាន ស្រោមដៃនោះ គួរប្រើសម្រាប់តែការធ្វើការជាមួយរបស់ត្រូវបោកគក់បានហើយ និងមិនគួរប្រើសម្រាប់គោលបំណងផ្សេងទៀតនោះទេ។ លាងដៃភ្លាម បន្ទាប់ពីដោះស្រោមដៃចេញ។
- កុំរលាស់របស់ត្រូវបោកគក់ដែលកខ្វក់។

- របស់ត្រូវបោកគក់ដែលកខ្វក់ គួរដាក់ចូលទៅក្នុងស្រោមកម្រាលដោយផ្ទាល់ដោយមិនបាច់បែងចែកទេ ។ កុំដាក់រហូតដល់ហូរហៀរស្បែក ។
- ដាក់សញ្ញាលើធុងរបស់ត្រូវបោកគក់ឲ្យច្បាស់ថា “ស្អាត” ឬ “កខ្វក់”។ ត្រូវប្រាកដថា របស់ត្រូវបោកគក់ដែលកខ្វក់ មានការប៉ះពាល់តែជាមួយធុងដាក់របស់ត្រូវបោកគក់ដែលកខ្វក់តែប៉ុណ្ណោះ ហើយរបស់ត្រូវបោកគក់ដែលស្អាត ប៉ះពាល់តែជាមួយរបស់ត្រូវបោកគក់ដែលស្អាតប៉ុណ្ណោះ ។
- សម្អាតនិងកម្ទាត់មេរោគទៅលើធុងដាក់សម្លៀកបំពាក់ យោងតាមសេចក្តីណែនាំរបស់ក្រុមហ៊ុនផលិត ។ សូមពិចារណាប្រើប្រាស់កំណាត់ធ្វើពីសារធាតុដែលអាចធ្វើការបោកគក់បាន ។
- សម្អាតនិងធ្វើអនាម័យ ផ្នែកខាងមុខនៃម៉ាស៊ីនបោកគក់ដែលត្រូវដាក់ខោអាវចូលឲ្យបានញឹកញាប់ ។
- លាងនិងសម្អាតរបស់របរ ស្របតាមការណែនាំប្រើប្រាស់របស់ក្រុមហ៊ុនផលិត ។ សូមប្រើការកំណត់ទឹកដែលអាចក្តៅបំផុតតាមអាចធ្វើបាន ។ សម្អាតរបស់របរទាំងអស់ឲ្យបានទាំងស្រុង ។

កម្រាលបាតកន្លែងលេងល្បែងស៊ីសង

- អ្នកមើលការខុសត្រូវនិងអ្នកគ្រប់គ្រងនៅកាស៊ីណូ គួរធានាថា ភ្ញៀវមិនមានការជួបជុំគ្នាជាក្រុម ឬតម្រង់ជួរឲ្យបានសមស្រប ដើម្បីឲ្យភ្ញៀវអាចរក្សាគម្លាត៦ហ្វីតពីគ្នា និងពីនិយោជិត ជាពិសេស នៅកន្លែងបេឡាតាមប្រអប់ និងកន្លែងភ្នាល់ល្បែងកីឡា និងបន្ទាប់ផ្សាយបន្តផ្ទាល់ ។
- របាំងការពារ គួរត្រូវបានតម្លើងនៅគ្រប់ប្រអប់ និងកន្លែងរបស់បេឡាករ ។
- ល្បែងម៉ាស៊ីននិងល្បែងតាមតុ គួរត្រូវបិទចោល និង/ឬ រៀបចំឡើងវិញ ដោយដកកៅអីចេញខ្លះដើម្បីឲ្យភ្ញៀវរក្សាគម្លាត៦ហ្វីតបាន ។
- ម៉ាស៊ីនល្បែង តុល្បែង និងសម្ភារៈល្បែងតាមតុ (គ្រាប់ឡុកឡាក់ និងបន្ទះឈើបង្វែងៗ ជាដើម) គួរធ្វើអនាម័យឲ្យបានញឹកញាប់ ។

សេវាម៉ៅការបន្តនិងសេវាកម្មពីខាងក្រៅ

- ការម៉ៅការបន្តសម្រាប់ការដឹកជញ្ជូនភ្ញៀវ ការផលិតអាហារ និងការដឹកជញ្ជូនអាហារ ការបោកគក់ និងសេវាកម្មផ្សេងទៀតសម្រាប់ភ្ញៀវ គួរតម្រូវឲ្យអ្នកផ្តល់សេវាកម្ម អនុវត្តតាមស្តង់ដារដែលមាននៅក្នុងឯកសារនេះ ។ អ្នកម៉ៅការបន្ត គួរមានទំនាក់ទំនងការងារដោយផ្ទាល់ជាមួយបុគ្គលិករបស់ពួកគេ ដើម្បីធានាឲ្យមានការអនុលោមតាមស្តង់ដារទាំងនេះ និងដើម្បីសម្រួលដល់ការតាមដានកិច្ចសន្យា ។