

# ការណែនាំអំពីជំងឺកូវីដ -19 សម្រាប់ឧស្សាហកម្ម ភោជនីយដ្ឋានទទួលទានអាហារល្ងាច

ថ្ងៃទី 29 ខែកក្កដា ឆ្នាំ 2020

សេចក្តីណែនាំទាំងអស់គ្នាត្រូវបានអនុវត្តតែជាមួយនឹងការយល់ព្រមពីមន្ត្រីសុខាភិបាលខោនធីបន្ទាប់ពីការពិនិត្យឡើងវិញនូវទិន្នន័យជំងឺរាតត្បាតក្នុងតំបន់ រួមមានករណីឆ្លងក្នុងចំនួនមធ្យម 100,000 នាក់ អត្រានៃការធ្វើតេស្តវិជ្ជមាន និងការត្រៀមរៀបចំតាមមូលដ្ឋាន ដើម្បីគាំទ្រដល់ការកើនឡើងនៃសេវាថែទាំសុខភាព ប្រជាជនដែលងាយរងគ្រោះ ការតាមដានរកអ្នកប៉ះពាល់ និងការធ្វើតេស្ត។

# ទិដ្ឋភាពទូទៅ

កាលពីថ្ងៃទី 19 ខែមីនា ឆ្នាំ 2020 កន្លងទៅ មន្ត្រីសុខភាពសាធារណៈប្រចាំរដ្ឋ និងនាយកក្រសួងសុខភាពសាធារណៈនៃរដ្ឋ California បានចេញបទបញ្ជាមួយតម្រូវឱ្យប្រជាជនរដ្ឋ California ភាគច្រើនសម្រាកនៅផ្ទះ ដើម្បីទប់ស្កាត់ការឆ្លងរាលដាលនៃជំងឺកូវីដ-19 ក្នុងចំណោមប្រជាជន។

គេនៅមិនទាន់ដឹងច្បាស់អំពីផលប៉ះពាល់នៃជំងឺ កូវីដ-19 ទៅលើសុខភាពប្រជាជនរដ្ឋ California ថយ៉ាងណានោះទេ។ ជំងឺដែលបានរាយការណ៍មកមានតាំងពីកម្រិតស្រាល (អ្នកខ្លះពុំមានរោគសញ្ញាអ្វីសោះ) រហូតដល់កម្រិតជំងឺធ្ងន់ធ្ងរដែលអាចបណ្តាលឱ្យស្លាប់។ ក្រុមមនុស្សមួយចំនួន រួមទាំងមនុស្សវ័យចំណាស់អាយុ 65 ឆ្នាំឡើងទៅ និងអ្នកដែលមានស្ថានភាពវេជ្ជសាស្ត្រប្រចាំកាយធ្ងន់ធ្ងរ ដូចជាជំងឺបេះដូង ឬសួត ឬជំងឺទឹកនោមផ្អែមជាដើម កំពុងប្រឈមនឹងហានិភ័យខ្ពស់នៃជំងឺហត់ដង្ហក់ធ្ងន់ធ្ងរ និងតម្រូវឱ្យចូលសម្រាកព្យាបាលក្នុងមន្ទីរពេទ្យ។ ការចម្លងទំនងជានឹងកើតមាននៅពេលមនុស្សប៉ះពាល់ជិតស្និទ្ធ ឬស្ថិតនៅតំបន់ដែលមិនមានខ្យល់ចេញចូលល្អ ជាមួយនឹងអ្នកដែលបានឆ្លងវីរុស បើទោះជាអ្នកនោះពុំមានរោគសញ្ញាអ្វី ឬពុំទាន់លេចចេញរោគសញ្ញាក៏ដោយ។

ខណៈនេះ នៅមិនទាន់មានព័ត៌មានច្បាស់ការណ៍ស្តីអំពីចំនួន និងអត្រានៃជំងឺ កូវីដ-19 តាមក្រុមអាជីព ឬឧស្សាហកម្ម រួមទាំងក្នុងចំណោមកម្មករហេដ្ឋារចនាសម្ព័ន្ធសំខាន់ៗនៅឡើយនោះទេ។ កន្លងមកនេះមានការផ្ទុះឡើងច្រើនលើកនៃជំងឺតាមបណ្តាកន្លែងធ្វើការនានាដែលបង្ហាញឱ្យឃើញថាកម្មករកំពុងប្រឈមនឹងហានិភ័យនៃការឆ្លង ឬការចម្លងជំងឺ កូវីដ-19 ។ ឧទាហរណ៍នៃកន្លែងធ្វើការទាំងនេះ រួមមានមន្ទីរពេទ្យ កន្លែងផ្តល់សេវាថែទាំសុខភាពរយៈពេលវែង ពន្ធនាគារ ផលិតកម្មម្ហូបអាហារ ឃ្លាំងទំនិញ រោងចក្រកែច្នៃសាច់ និងហាងលក់គ្រឿងទេសផ្សេងៗ។

ដោយសារមានការកែប្រែលើបទបញ្ជាសម្រាកនៅផ្ទះ វាជាការចាំបាច់ណាស់ដែលត្រូវចាត់វិធានការដែលអាចធ្វើទៅបាន ដើម្បីធានាសុវត្ថិភាពជូនកម្មករ និងសាធារណជន។

ការអនុវត្តលើការបង្ការសំខាន់ៗរួមមាន៖

- ✓ ការរក្សាគម្លាតរាងកាយក្នុងកម្រិតអតិបរមា តាមអាចធ្វើបាន
- ✓ កម្មករ និងភ្ញៀវខាងក្រៅត្រូវប្រើប្រាស់ម៉ាស់ និងរបាំងមុខ (នៅកន្លែងដែលមិនតម្រូវឱ្យមានការការពារផ្លូវដង្ហើម)
- ✓ លាងសម្អាតដៃឱ្យបានញឹកញាប់ និងធ្វើការដូចសម្អាត និងសម្លាប់មេរោគជាប្រចាំ
- ✓ បណ្តុះបណ្តាលកម្មករអំពីការអនុវត្តបង្ការទាំងនេះ និងផ្នែកផ្សេងទៀតនៃផែនការបង្ការជំងឺកូវីដ-19 ។

លើសពីនេះ ជាការចាំបាច់ខ្លាំងដែលត្រូវត្រៀមជាស្រេចនូវដំណើរការសមស្រប ដើម្បីកំណត់រកករណីជំងឺថ្មីៗតាមបណ្តាកន្លែងធ្វើការ និងដើម្បីធ្វើអន្តរាគមន៍ទាន់ពេលវេលា នៅពេលរកឃើញករណីជំងឺទាំងនោះ និងដើម្បីសហការជាមួយអាជ្ញាធរសុខភាពសាធារណៈ ក្នុងការរារាំងការឆ្លងរាលដាលនៃមេរោគ។

## គោលបំណង

ឯកសារនេះផ្តល់សេចក្តីណែនាំសម្រាប់គោលនីយដ្ឋានទទួលអាហារល្ងាច ហាងលក់និងផលិតស្រា ហាងបិតស្រា រោងចក្រផលិតស្រាបៀរ បារ ភ្ញៀមស្រា និងរោងចក្រផលិតស្រាទំពាំងបាយជូរ ដើម្បីគាំទ្រដល់បរិស្ថានដែលស្អាត និងមានសុវត្ថិភាពសម្រាប់កម្មករ និងអតិថិជន។ សេចក្តីណែនាំនេះមិនមានគោលបំណងដកហូត ឬលុបចោលសិទ្ធិកម្មករណាមួយ ទេ ទោះជាតាមលក្ខន្តិកៈច្បាប់ តាមបទប្បញ្ញត្តិ ឬតាមការចរចាអនុសញ្ញារួមគ្នាដោយ ហើយមិនគ្របដណ្តប់ទាំងស្រុងដែរ ពីព្រោះវាមិនរាប់បញ្ចូលបទបញ្ជាស្តីពីសុខភាពរបស់ខោនធី ហើយក៏មិនមែនជាការជំនួសនូវរាល់លក្ខខណ្ឌបទប្បញ្ញត្តិទាក់ទងនឹងសុវត្ថិភាព និងសុខភាពដែលចូលជាធរមាន ដូចជាលក្ខខណ្ឌបទប្បញ្ញត្តិរបស់ Cal/OSHA ជាដើម។<sup>1</sup> សូមបន្តតាមដាន អំពីការផ្លាស់ប្តូរនៃសេចក្តីណែនាំអំពីសុខភាពសាធារណៈ និងបទបញ្ជារបស់រដ្ឋ/មូលដ្ឋាន ពីព្រោះ

ស្ថានភាពជំងឺកូវីដ-19 នៅតែមានបន្ត។ Cal/OSHA មានសេចក្តីណែនាំគ្រប់ជ្រុងជ្រោយនៅលើគេហទំព័រគោលការណ៍ណែនាំទូទៅបណ្តោះអាសន្នរបស់ [Cal/OSHA ស្តីពីការការពារកម្មករពីកូវីដ-19 របស់ពួកគេ](#)។ រដ្ឋបាលចំណីអាហារ និងឱសថអាមេរិកមានចេញ [សេចក្តីណែនាំសម្រាប់ភោជនីយដ្ឋាន](#) និង CDC មានចេញលក្ខខណ្ឌបន្ថែមទៀតនៅក្នុងសេចក្តីណែនាំ [របស់ពួកគេ](#) សម្រាប់អាជីវកម្ម និងនិយោជក។

- ហាងលក់ និងផលិតស្រា រោងចក្រផលិតស្រាបៀរ បារ ភ្ញៀមស្រា ហាងបិតស្រា និងរោងចក្រផលិតស្រាទំពាំងបាយជូរគួរតែបិទទ្វាររហូតដល់គ្រឹះស្ថានទាំងនោះត្រូវបានអនុញ្ញាតឱ្យបន្តប្រតិបត្តិការខ្លះ៖  
ប្រតិបត្តិការពេញលេញក្នុងករណីពួកគេកំពុងផ្តល់ជូនសេវាបម្រើអាហារនៅនឹងកន្លែង។  
**ស្រាអាចលក់តែក្នុងប្រតិបត្តិការដូចគ្នានឹងអាហារប៉ុណ្ណោះ។**
- ហាងលក់ និងផលិតស្រា រោងចក្រផលិតស្រាបៀរ ភ្ញៀមស្រា ហាងបិតស្រា និងរោងចក្រផលិតស្រាទំពាំងបាយជូរក្នុងបណ្តាខោនធីដែលមន្ត្រីសុខាភិបាលបានយល់ព្រមឱ្យបន្តបើកឡើងវិញថែមទៀតអាចអនុវត្តតាមសេចក្តីណែនាំសម្រាប់ភោជនីយដ្ឋាន រោងចក្រផលិតស្រាទំពាំងបាយ និងបារនៅលើគេហទំព័រផែនទីបង្ហាញផ្លូវខោនធី [កូវីដ-19](#)។
- ភោជនីយដ្ឋានទទួលទានអាហារល្ងាច ហាងលក់ និងផលិតស្រា ហាងបិតស្រា រោងចក្រផលិតស្រាបៀរ បារ ភ្ញៀមស្រា និងរោងចក្រផលិតស្រាទំពាំងបាយជូរដែលផ្តល់សេវាបម្រើអាហារនៅនឹងកន្លែងគួរធ្វើតាមសេចក្តីណែនាំរបស់ភោជនីយដ្ឋានខាងក្រោម និងបន្ត **លើកទឹកចិត្តឱ្យមានសេវាដទៃទៀតផ្ទះ និងសេវាកម្មដឹកជញ្ជូនដល់ផ្ទះនៅពេលណាដែលអាចធ្វើទៅបាន។**
- ហាងលក់ និងផលិតស្រា រោងចក្រផលិតស្រាបៀរ បារ ភ្ញៀមស្រា ហាងបិតស្រា និងរោងចក្រផលិតស្រាទំពាំងបាយជូរដែលមិនផ្តល់សេវាបម្រើអាហារនៅនឹងកន្លែងប៉ុន្តែអាចចុះកិច្ចសន្យាជាមួយអាជីវករលក់ម្នាក់ទៀតដើម្បីផ្ញើដូច្នេះ អាចផ្តល់សេវាបម្រើអាហារល្ងាចនៅនឹងកន្លែងក្នុងករណីអាជីវកម្មទាំងពីរធ្វើតាមសេចក្តីណែនាំខាងក្រោម ហើយស្រាវលក់តែក្នុងប្រតិបត្តិការដូចគ្នានឹងអាហារដែរ។
- ទីតាំងដែលបច្ចុប្បន្នត្រូវបានអនុញ្ញាតឱ្យលក់ស្រាបៀរ ស្រាទំពាំងបាយជូរ និងស្រាសម្រាប់យកទៅទទួលទាននៅកន្លែងផ្សេង ហើយមិនផ្តល់សេវាបម្រើអាហារនៅនឹងកន្លែងគួរតែធ្វើតាម [សេចក្តីណែនាំសម្រាប់ប្រតិបត្តិការអាជីវករលក់រាយ](#) និងផ្តល់ជូនតែការលក់នៅតាមចិញ្ចើមផ្លូវប៉ុណ្ណោះរហូតដល់វិធានក្នុងតំបន់ និង/ឬទូទាំងរដ្ឋអនុញ្ញាតឱ្យមានសកម្មភាពលក់រាយបន្ថែមទៀត។
- អ្នកផលិតស្រាបៀរ ស្រាទំពាំងបាយជូរនិងស្រាគួរធ្វើតាម [សេចក្តីណែនាំសម្រាប់ប្រតិបត្តិការសម្រាប់វិស័យឧស្សាហកម្មផលិត](#)។
- សេចក្តីណែនាំនេះមិនមែនរៀបរៀងឡើងសម្រាប់ការប្រគល់តម្រូវការសម្តែងឬកន្លែងកម្សាន្តឡើយ។ គ្រឹះស្ថានប្រភេទទាំងនោះគួរតែបន្តបិទទ្វាររហូតដល់មានការអនុញ្ញាតឱ្យបន្តប្រតិបត្តិការខ្លះ៖ ឬពេញលេញតាមរយៈបទបញ្ជា ឬសេចក្តីណែនាំជាក់លាក់អំពីការបើកដំណើរការឡើងវិញ។ គ្រឹះស្ថានដែលផ្តល់សេវាបម្រើអាហារពេញលេញត្រូវតែបញ្ឈប់ផ្តល់ការកម្សាន្តប្រភេទនេះរហូតដល់សកម្មភាពប្រភេទទាំងនេះត្រូវបានអនុញ្ញាតឱ្យបន្តដំណើរការខ្លះ ឬដំណើរការពេញលេញ។

# ការប្រើប្រាស់ម៉ាស់ និងរបាំងមុខដែលតម្រូវ

នៅថ្ងៃទី 18 ខែមិថុនា កន្លងទៅនេះ CDPH បានចេញ [ការណែនាំអំពីការប្រើប្រាស់ម៉ាស់ និងរបាំងមុខ](#) ដែលតម្រូវឱ្យមានការប្រើប្រាស់ទូលាយនូវម៉ាស់ និងរបាំងមុខសម្រាប់សមាជិកនៃសាធារណជន និងកម្មករ នៅគ្រប់ទីតាំងបម្រើការងារ និងសាធារណៈដែលមានការប្រឈមនឹងហានិភ័យខ្ពស់។

ប្រជាជនរដ្ឋ California ត្រូវពាក់របាំងការពារមុខ នៅពេលពួកគេកំពុងទំនាក់ទំនងការងារ មិនថានៅកន្លែងធ្វើការ ឬកំពុងធ្វើការក្រៅការិយាល័យនោះទេ នៅពេល៖

- ធ្វើអន្តរកម្មដោយផ្ទាល់ជាមួយសមាជិកណាម្នាក់នៃសាធារណជន
- កំពុងធ្វើការនៅទីតាំងណាមួយដែលមានសមាជិកសាធារណជនចេញចូល មិនថាសាធារណជនម្នាក់ណាកំពុងមានវត្តមាននៅពេលនោះ នោះទេ
- កំពុងធ្វើការនៅទីតាំងណាមួយដែលមានរៀបចំ ឬរៀបចំបង្គោលអាហារសម្រាប់លក់ ឬចែកចាយទៅអ្នកដទៃ
- កំពុងធ្វើការនៅក្នុង ឬកំពុងដើរឆ្លងកាត់កន្លែងសាធារណៈ ដូចជាច្រកសាលា ជណ្តើរ ជណ្តើរ យោង និងលានចំណត
- នៅក្នុងបន្ទប់ ឬតំបន់បិទជិតណាមួយដែលមានអ្នកដទៃ (លើកលែងសមាជិកគ្រួសារផ្ទាល់ ឬលំនៅដ្ឋានរបស់បុគ្គលនោះ) ចេញចូលនៅពេលដែលមិនអាចរក្សាគម្លាតរាងកាយបាន
- កំពុងបើកបរ ឬបញ្ជាបរយានយន្តដឹកអ្នកដំណើរសាធារណៈ ឬសេវាដឹកអ្នកដំណើរពិសេស (paratransit vehicle) ភាគស៊ី ឬ រថយន្តឯកជន ឬយានយន្តធ្វើដំណើររួម ដែលមានវត្តមានអ្នកដំណើរច្រើននាក់។ ត្រូវប្រើម៉ាស់ និងរបាំងមុខ ពេលគ្មានវត្តមានអ្នកដំណើរផ្សេងទៀត។

ព័ត៌មានលម្អិតដែលរួមមានគ្រប់លក្ខខណ្ឌតម្រូវ និងការលើកលែង ចំពោះច្បាប់ទាំងនេះអាចរកបាននៅក្នុង [ការណែនាំ](#)។ មានការលើកទឹកចិត្តឱ្យប្រើម៉ាស់ ឬរបាំងមុខក្នុងកាលៈទេសៈផ្សេងទៀត ហើយនិយោជកអាចអនុវត្តលក្ខខណ្ឌតម្រូវប្រើប្រាស់ម៉ាស់ ឬរបាំងមុខបន្ថែមក្នុងការបំពេញកាតព្វកិច្ចរបស់ខ្លួនដើម្បីផ្តល់ជូនកម្មករនូវកន្លែងធ្វើការដែលមានសុវត្ថិភាព និងសុខភាព។ និយោជកត្រូវតែផ្តល់ម៉ាស់ ឬរបាំងមុខជូនកម្មករ ឬបើកសំណងជូនកម្មករលើចំណាយរកទិញម៉ាស់ ឬរបាំងមុខក្នុងតម្លៃសមរម្យ។

និយោជកត្រូវបង្កើតគោលការណ៍ស្នាក់អាស្រ័យសម្រាប់បុគ្គលិកកម្មករទាំងឡាយណាដែលមានលក្ខខណ្ឌត្រូវ និងការ លើកលែងមិនពាក់ម៉ាស់ និងរបាំងមុខ។ ប្រសិនបើកម្មករម្នាក់ណាដែលតម្រូវឱ្យពាក់ម៉ាស់ និងរបាំងមុខដោយសារត្រូវប៉ះពាល់ញឹកញាប់នឹងអ្នកដទៃ បែរជាមិនអាចអនុវត្តទៅបានព្រោះស្ថានភាពវេជ្ជសាស្ត្រនោះ គេត្រូវផ្តល់ជូនជម្រើសគ្មានលក្ខខណ្ឌកំហិតមួយ ដូចជាខែលរបាំងមុខដែលមានរន្ធគ្នាប់ទៅនឹងតែម្តែកខាងក្រោម ប្រសិនបើអាច និងប្រសិនបើស្ថានភាពវេជ្ជសាស្ត្រអាចឱ្យធ្វើទៅបាន។

ស្ថាប័នអាជីវកម្មដែលបើកបម្រើសាធារណជន ត្រូវជ្រាបអំពីការលើកលែងមិនពាក់ម៉ាស់ និងរបាំងមុខដែលមានក្នុង [ការណែនាំអំពីម៉ាស់ និងរបាំងមុខរបស់ CDPH](#) ហើយអាចនឹងរាប់បញ្ចូលទាំងសមាជិកណាម្នាក់នៃសាធារណជនសម្រាប់ការមិនពាក់ម៉ាស់ និងរបាំងមុខ ប្រសិនបើអ្នកនោះមានលក្ខខណ្ឌត្រូវតាម [ការណែនាំ](#)។ អាជីវកម្មនឹងត្រូវការបង្កើតគោលការណ៍សម្រាប់ដោះស្រាយការលើកលែងទាំងនេះក្នុងចំណោមអភិជន ភ្ញៀវ អ្នកទស្សនា និងបុគ្គលិក។



## ផែនការដាក់លាក់សម្រាប់កន្លែងធ្វើការ

- រៀបចំផែនការបង្ការការការពារ កូវីដ-19 ឲ្យបានដាក់លាក់ នៅកន្លែងធ្វើការគ្រប់ទីកន្លែង អនុវត្តការវាយតម្លៃហានិភ័យគ្រប់ផ្នែក ការងារ ភារកិច្ច និងចាត់តាំងមនុស្សម្នាក់នៅតាមគ្រឹះស្ថាននីមួយៗឲ្យអនុវត្តផែនការ។
- អនុវត្ត [CDPH ស្តីពីការណែនាំអំពីការពាក់ម៉ាស់](#) ចូលទៅក្នុងផែនការការងារដាក់លាក់ និងរួមបញ្ចូល គោលនយោបាយសម្រាប់ដោះស្រាយការលើកលែង។
- កំណត់អត្តសញ្ញាណព័ត៌មានទំនាក់ទំនងសម្រាប់នាយកដ្ឋានសុខាភិបាលក្នុងតំបន់នៅទីកន្លែងរបស់ភោជនីយដ្ឋានសម្រាប់ផ្សព្វផ្សាយព័ត៌មានអំពីការផ្ទុះឡើងនៃជំងឺកូវីដ-19 ក្នុងចំណោមកម្មករ ឬអតិថិជន។
- បណ្តុះបណ្តាល និងផ្តល់ដំណឹងដល់កម្មករ និងតំណាងកម្មករ អំពីផែនការ ហើយផ្តល់ភាពងាយស្រួលជូនកម្មករ និងតំណាងរបស់ពួកគេ ក្នុងការស្វែងរកព័ត៌មានផែនការ។
- ការវាយតម្លៃជាប្រចាំនូវអ្វីដែលបានបង្កើតសម្រាប់ការអនុលោមទៅតាមផែនការ ឯកសារ និងកែតម្រូវចំណុចខ្វះខាតដែលបានកំណត់។
- អង្កេតតាមដានគ្រប់ជំងឺ កូវីដ-19 ទាំងអស់ រួចកំណត់ថា តើកត្តាពាក់ព័ន្ធនឹងការងារណាមួយ ដែលអាចជាផ្នែកបង្កហានិភ័យនៃការឆ្លងរោគ។ ធ្វើបច្ចុប្បន្នភាពផែនការតាមការចាំបាច់ដើម្បីទប់ស្កាត់មិនឲ្យមានករណីបន្ថែម។
- អនុវត្តដំណើរការ និងពិធីការចាំបាច់នានា នៅពេលមានការផ្ទុះឡើងនៃជំងឺនៅកន្លែងធ្វើការ យោងតាម [សេចក្តីណែនាំរបស់ CDPH](#)។
- កំណត់រកអ្វីដែលកម្មករមានឆ្លងមេរោគប៉ះពាល់ជិតស្និទ្ធ (ក្នុងរយៈពេលមួយប្រាំមួយជំហាន ចន្លោះពេល 15 នាទី ឡើងទៅ) រួចចាត់វិធានការដាក់កម្មករដែលមានរោគសញ្ញាជំងឺ កូវីដ-19 វិជ្ជមានម្នាក់នោះ (ឬច្រើន) ឲ្យនៅដាក់ដោយឡែក ពីអ្វីដែលបានប៉ះពាល់ជិតស្និទ្ធនោះ។
- ត្រូវប្រកាន់ខ្ជាប់តាមសេចក្តីណែនាំខាងក្រោម។ ការខកខានមិនបានគោរពតាមសេចក្តីនេះអាចបង្កឲ្យមានកើតជំងឺនៅកន្លែងធ្វើការ ដែលអាចនឹងបណ្តាលឲ្យមានការបិទ ឬដាក់កម្រិតលើប្រតិបត្តិការផ្សេងៗ ជាបណ្តោះអាសន្ន។



## ប្រធានបទផ្សេងៗសម្រាប់វគ្គបណ្តុះបណ្តាលកម្មករ

- ព័ត៌មានអំពី [ជំងឺ កូវីដ-19](#) វិធីទប់ស្កាត់ការឆ្លងរាលដាល និងដែលស្ថានភាពវេជ្ជសាស្ត្រប្រចាំកាយអាចធ្វើឲ្យបុគ្គលម្នាក់ៗងាយនឹងឆ្លងរោគ។
- ការត្រួតពិនិត្យដោយខ្លួនឯងនៅផ្ទះ រួមទាំងការសង្កេតសីតុណ្ហភាព និង/ឬការត្រួតពិនិត្យរោគសញ្ញាដោយប្រើ [គោលការណ៍ណែនាំរបស់ CDC](#)។
- សារៈសំខាន់នៃការមិនធ្វើការនៅការិយាល័យ



- ប្រសិនបើកម្មករមានរោគសញ្ញានៃជំងឺកូវីដ-19 ដូចដែលពិពណ៌នាដោយ CDC រួមមានគ្រុនក្តៅ ឬគ្រុនញាក់ ក្អក ដកដង្ហើមមិនដល់គ្នា ឬពិបាកដកដង្ហើម ហត់នឿយ ឈឺសាច់ដុំឬឈឺខ្នង ឈឺក្បាល បាត់បង់រសជាតិ ឬក្លិនក្នុងពេលថ្ងៃ ឈឺបំពង់ក គឺជាការប្រហែលនឹងមាន ឬហៀរសម្បូរ ចងក្អក ក្អកចង្អោរ ឬរាករូស ឬ
- ប្រសិនបើកម្មករត្រូវបានធ្វើរោគវិនិច្ឆ័យឃើញមានជំងឺ កូវីដ-19 ហើយមិនទាន់បញ្ចប់ការដាក់ឱ្យនៅដាច់ដោយឡែកនៅឡើយ ឬ
- ប្រសិនបើ នៅក្នុងរយៈពេល 14 ថ្ងៃ កម្មករបានប៉ះពាល់នឹងនរណាម្នាក់ដែលធ្វើរោគវិនិច្ឆ័យឃើញមានជំងឺ កូវីដ-19 ហើយត្រូវបានចាត់ទុកថាអាចនឹងចម្លងរោគ (ឧ. កំពុងស្ថិតក្រោមការដាក់ឱ្យនៅដាច់ដោយឡែក)។
- ដើម្បីអាចគ្រប់ចូលធ្វើការវិញបាន ក្រោយកម្មករបានទទួលការធ្វើរោគវិនិច្ឆ័យរកជំងឺ កូវីដ-19 លុះត្រាតែផុតរយៈពេល 10 ថ្ងៃ គិតចាប់ពីលេចចេញរោគសញ្ញាដំបូង រោគសញ្ញារបស់ពួកគេមានសភាពល្អប្រសើរ ហើយកម្មករមិនមានគ្រុនក្តៅ (ដោយមិនមានការប្រើថ្នាំបញ្ចុះកំដៅ) ក្នុងរយៈពេល 72 ម៉ោងចុងក្រោយ។ កម្មករគ្មានរោគសញ្ញាជំងឺ ដែលធ្វើរោគវិនិច្ឆ័យរកឃើញមានជំងឺ កូវីដ-19 អាចគ្រប់ចូលធ្វើការវិញបាន លុះត្រាតែផុតរយៈពេល 10 ថ្ងៃ គិតចាប់ពីថ្ងៃនៃការធ្វើតេស្តរកឃើញមានផ្ទុកជំងឺ កូវីដ-19 ។
- ដើម្បីសុំយោបល់ពីពេទ្យ ប្រសិនបើរោគសញ្ញារបស់ពួកគេ កាន់តែធ្ងន់ធ្ងរ រួមមានការឈឺចាប់រ៉ាំរ៉ៃ ឬណែនន្ទ រង្វេងស្មារតី ឬ មុខ ឬបបូរមាត់ឡើងស្វាយ។ បច្ចុប្បន្នភាព និងសេចក្តីលម្អិតផ្សេងៗអាចរកបាននៅលើ គេហទំព័ររបស់ CDC។
- សារសំខាន់នៃការលាងដៃញឹកញាប់ជាមួយសាប៊ូ និងទឹករួមទាំងការផុសលាងសម្អាតជាមួយសាប៊ូរយៈពេល 20 វិនាទី (ឬប្រើទឹកអាស់កូលលាងដៃដែលមានសារធាតុអេតាណុលយ៉ាងហោចណាស់ 60% ឬអ៊ីសូប្រូប៉ាណុល 70% នៅពេលកម្មករមិនអាចទៅឡាបូលាងដៃ ឬកន្លែងលាងដៃយោងតាម គោលការណ៍ណែនាំរបស់ CDC)។
- សារសំខាន់នៃការរក្សាគម្លាតរាងកាយ ទាំងនៅកន្លែងធ្វើការ និងក្រៅម៉ោងធ្វើការ (សូមអានផ្នែក Physical Distancing ខាងក្រោម)។
- ការប្រើប្រាស់ម៉ាស់ និងរបាំងមុខបានត្រឹមត្រូវ រួមមាន៖
  - ម៉ាស់ និងរបាំងមុខមិនអាចការពារអ្នកប្រើប្រាស់បានទេ ហើយក៏មិនមែនជាឧបករណ៍ការពារខ្លួន (PPE) នោះដែរ។
  - ម៉ាស់ និងរបាំងមុខអាចជួយការពារអ្នកនៅក្បែរខ្លួនរបស់អ្នកពាក់ ប៉ុន្តែមិនជំនួសឱ្យភាពចាំបាច់នៃការរក្សាគម្លាតរាងកាយ និងការលាងសម្អាតដៃញឹកញាប់នោះទេ។
  - ត្រូវគ្របម៉ាស់ និងរបាំងមុខពេញពីលើច្រមុះ និងមាត់។
  - កម្មករត្រូវលាង ឬជូតទឹកអនាម័យសម្អាតដៃ នៅមុនពេល និងក្រោយពេលពាក់ ឬគ្របម៉ាស់ និងរបាំងមុខ។
  - ជៀសវាងការប៉ះពាល់ភ្នែក ច្រមុះ ហើយនិងមាត់។
  - មិនត្រូវប្រើម៉ាស់ និងរបាំងមុខតែមួយរួមគ្នា ហើយត្រូវបោកសម្អាត ឬបោះចោលក្រោយប្រើម្តងរួច។
- ព័ត៌មានដែលមាននៅក្នុងឯកសារណែនាំ របស់ CDPH សម្រាប់ការប្រើប្រាស់ម៉ាស់

ដែលកំណត់កាលៈទេសៈ ដែលម៉ាស់ចាំបាច់ត្រូវពាក់ និងការលើកលែងក៏ដូចជាគោលការណ៍ ច្បាប់ការងារ និងការអនុវត្តជាក់ស្តែងដែលនិយោជិកបានអនុវត្ត ដើម្បីធានាការប្រើប្រាស់ម៉ាស់ឲ្យបានត្រឹមត្រូវ។ ការបណ្តុះបណ្តាលក៏ត្រូវបញ្ចូលផងដែរនូវគោលការណ៍របស់និយោជកលើរបៀបគ្រប់គ្រងអ្នកដែលទទួលបានលើកលែងមិនពាក់ម៉ាស់ និងរបៀបដទៃ។

- ធានាថាអ្នកផ្តល់សេវា អ្នកធ្វើការបណ្តោះអាសន្ន ឬអ្នកជាប់កិច្ចសន្យា និងអ្នកស្ម័គ្រចិត្តនៅទីតាំងនោះក៏ត្រូវបានបណ្តុះបណ្តាល ឲ្យបានត្រឹមត្រូវនៅក្នុងគោលការណ៍ការពារជំងឺ កូវីដ-19 និងមានការផ្គត់ផ្គង់ចាំបាច់និង PPE។ ពិភាក្សាការទទួលខុសត្រូវទាំងនេះ ជាមុន ជាមួយអង្គភាពដែលមានកម្មករបណ្តេត និងឬជាប់កិច្ចសន្យា។
- ព័ត៌មានអំពីអត្ថប្រយោជន៍នៃការឈប់សម្រាកមានប្រាក់ឈ្នួល ដែលកម្មករអាចមានសិទ្ធិទទួលបាន ដែលធ្វើឲ្យមានភាពងាយស្រួលខាងហិរញ្ញវត្ថុក្នុងការសម្រាកនៅផ្ទះ។ សូមមើលព័ត៌មានបន្ថែមស្តីពី [កម្មវិធីរបស់រដ្ឋាភិបាលដែលគាំទ្រការឈប់សម្រាកល្អ និងសំណងកម្មករសម្រាប់ករណីជំងឺ កូវីដ](#) រួមទាំងសិទ្ធិឈប់សម្រាកល្អរបស់កម្មករក្រោម [ច្បាប់ស្តីពីការឆ្លើយតបបឋម ទៅនឹងជំងឺកូវីដ-19](#) និងដោយយកគ្រួសារជាចម្បង និងបទបញ្ជាប្រតិបត្តិរបស់ [អភិបាលរដ្ឋលេខ N-51-20](#) និងសិទ្ធិរបស់កម្មករចំពោះអត្ថប្រយោជន៍សំណងរបស់កម្មករនិងការសន្មតនៃការពាក់ព័ន្ធនឹងការងារចំពោះករណីជំងឺកូវីដ-19 អនុលោមតាមបទបញ្ជាប្រតិបត្តិរបស់អភិបាលរដ្ឋ [លេខ N-62-20](#) [ខណៈដែលបទបញ្ជានោះក៏នៅតែមានប្រសិទ្ធភាពផងដែរ។](#)



## ការធ្វើតេស្ត និងវិធានការគ្រប់គ្រងសម្រាប់បុគ្គល

- ផ្តល់ការធ្វើតេស្តរករោគសញ្ញា និងឬវាស់កំដៅសម្រាប់ កម្មករគ្រប់រូបនៅមុនម៉ោងចូលធ្វើការ និងអ្នកលក់ អ្នកទទួលការ ឬកម្មករផ្សេងទៀតដែលចូលមកក្នុងគ្រឹះស្ថាន។ ធានាថាអ្នកផ្តល់ការធ្វើតេស្តរករោគសញ្ញា ឬវាស់កំដៅជៀសវាងការប៉ះពាល់ជិតស្និទ្ធនឹងកម្មករ ក្នុងកម្លាំងដែលអាចធ្វើទៅបាន។
- ប្រសិនបើមានការត្រួតពិនិត្យដោយខ្លួនឯងនៅផ្ទះ ដែលជា ជម្រើសសមស្របក្នុងការផ្តល់វានៅតាមទីតាំង ដោយធានាថាការពិនិត្យ ត្រូវបានអនុវត្តមុនពេលកម្មករចាកចេញពីផ្ទះសម្រាប់វេនធ្វើការរបស់ ពួកគេ ហើយគោរពតាម [CDC គោលការណ៍ណែនាំ](#) ដូចដែលបានពិពណ៌នានៅក្នុង ប្រធានបទ វគ្គបណ្តុះបណ្តាលកម្មករនិយោជិកខាងលើ។
- លើកទឹកចិត្តកម្មករនិយោជិកដែលឈឺ ឬចេញរោគសញ្ញា កូវីដ-19 ឲ្យស្នាក់នៅផ្ទះ។
- និយោជកត្រូវតែផ្តល់ និងធានាថា កម្មករប្រើឧបករណ៍ការពារចាំបាច់ទាំងអស់រួមទាំងម៉ាស់មុខ និងស្រោមដៃនៅពេលចាំបាច់។
- និយោជកត្រូវពិចារណាថាកន្លែងណាដែលអាចប្រើស្រោមដៃប្រភេទបោះចោលបាន ដើម្បីបន្ថែមបង្កប់លើការលាងសម្អាតដៃ ឬការប្រើទឹកអនាម័យសម្អាតដៃញឹកញាប់។

ឧទាហរណ៍៖ សម្រាប់កម្មករដែលធ្វើតេស្តរករោគសញ្ញាឱ្យអ្នកដទៃ  
ឬគ្រប់គ្រងវត្ថុផ្សេងៗដែលគេប៉ះពាល់ជាទូទៅ។  
កម្មករគួរពាក់ស្រោមដៃនៅពេលកាន់វត្ថុដែលប្រឡាក់ដោយសារធាតុរាវនៃរាងកាយ។

- អ្នករត់គុ អ្នកសម្អាតគុ និងកម្មករផ្សេងទៀតដែលរើយកចេញនូវរបស់ដែលប្រើប្រាស់ដោយអតិថិជន (ពែង បាន កន្លែងកខ្វក់ជាដើម) ឬកាន់ចង់សំរាមគួរតែប្រើស្រោមប្រើម្តងបោះចោល (និងលាងដៃមុនពេលពាក់ស្រោមដៃ និងក្រោយពេលដោះស្រោមដៃចេញ) និងផ្តល់អារអៀម និងផ្លាស់ប្តូរជាញឹកញាប់។
- អ្នកលាងបានគួរតែប្រើឧបករណ៍ ដើម្បីការពារកុំឱ្យខ្លួនទឹកកខ្វក់ចូលភ្នែក ច្រមុះនិងមាត់ ដោយប្រើវ៉ែនតាការពារ វ៉ែនតា ឬម៉ាស់ និងរបាំងមុខបន្ថែមលើការពាក់ម៉ាស់មុខ ។  
អ្នកលាងបានត្រូវតែទទួលបានអារអៀមដែលមិនជ្រាបទឹក ហើយផ្លាស់ប្តូរជាញឹកញាប់។  
ឧបករណ៍ការពារដែលអាចប្រើឡើងវិញបានដូចជារបាំងការពារ និងវ៉ែនតាគួរតែធ្វើការសម្លាប់មេរោគឱ្យបានត្រឹមត្រូវរៀងរាល់ពេលប្រើប្រាស់ម្តងៗ។
- គ្រឹះស្ថានត្រូវចាត់វិធានការសមស្របរួមទាំងការដាក់ស្លាកសញ្ញានៅគ្រប់ច្រកចូល និងនៅទីតាំងយុទ្ធសាស្ត្រទាំងអស់ និងអាចមើលឃើញច្បាស់ និងក្នុងការបញ្ជាក់ការកក់ទុកដើម្បីរំលឹកកងល់សាធារណជនថាពួកគេត្រូវប្រើម៉ាស់មុខ នៅពេលមិនបរិភោគ និងផឹក និងអនុវត្តការរក្សាគម្លាតពីគ្នា ហើយពួកគេគួរតែលាងដៃឱ្យបានញឹកញាប់ជាមួយសាប៊ូយ៉ាងហោចណាស់ 20 វិនាទី ប្រើទឹកអាល់កុលលាងដៃ ហើយមិនត្រូវប៉ះមុខពួកគេឡើយ។
- រំលឹក ភ្ញៀវជាមុនដើម្បីឱ្យភ្ញៀវយកម៉ាស់មុខមកតាមខ្លួន ហើយត្រៀមម៉ាស់មុខទុកជូនអ្នកដែលមកដល់ដោយមិនមានម៉ាស់ជាប់ខ្លួន ប្រសិនបើអាច។
- អតិថិជន និងភ្ញៀវគួរតែធ្វើការពិនិត្យកម្ដៅខ្លួន និង/ឬរោគសញ្ញានៅពេលមកដល់ សុំឱ្យពួកគេប្រើទឹកអាល់កុលលាងដៃ និងពាក់ម៉ាស់មុខនៅពេលមិនបរិភោគ ឬផឹក។ និយោជកមានសិទ្ធិលុបចោលការកក់សម្រាប់បុគ្គល/ក្រុមភ្ញៀវដែលមានចេញរោគសញ្ញា។
- តាំងបង្ហាញវិធានច្បាប់ដែលអាចមើលឃើញយ៉ាងច្បាស់សម្រាប់អតិថិជន និងបុគ្គលិកភោជនីយដ្ឋាននៅច្រកចូលភោជនីយដ្ឋាន ដែលជាលក្ខខណ្ឌនៃការចូល។ វិធានច្បាប់ទាំងនេះនេះអាចរាប់បញ្ចូលការណែនាំអំពីការប្រើប្រាស់ទឹកអាល់កុលលាងដៃ រក្សាគម្លាតពីអតិថិជនដទៃទៀត ចៀសវាងការប៉ះពាល់លើផ្ទៃមិនចាំបាច់ផ្សេងៗនៅក្នុងភោជនីយដ្ឋាន ព័ត៌មានទាក់ទងនាយកដ្ឋានសុខាភិបាលក្នុងតំបន់ និងការផ្លាស់ប្តូរសេវាកម្មភោជនីយដ្ឋាន។ នៅពេលណាដែលអាចធ្វើបាន វិធានទាំងនេះគួរតែផ្តល់ជូនតាមប្រព័ន្ធខ្លីជីវចលរួមបញ្ចូលរូបភាព និងរួមបញ្ចូលនៅលើ/ជាមួយម៉ីនុយអាហារ។



## ពិធីការសម្អាត និងសម្លាប់មេរោគ

- អនុវត្តការសម្អាតឱ្យបានហ្មត់ចត់នៅក្នុងតំបន់ដែលមានមនុស្សច្រើន ដូចជាតំបន់រង់ចាំអតិថិជន និងកន្លែងទទួលភ្ញៀវ បន្ទប់សម្រាក តំបន់ទទួលទានអាហារថ្ងៃត្រង់



និងកំបន់ចេញចូលរួមទាំងកន្លែងវេទិកាឈរសម្រាប់ម្ចាស់កម្មវិធី ផ្លូវជណ្តើរ ជណ្តើរ ជណ្តើរយន្ត បង្គាន់ដៃ និងកុងតឺន័រជណ្តើរយន្ត។  
សម្លាប់មេរោគជាញឹកញាប់លើផ្ទៃដែលប្រើជាទូទៅដូចជាទ្វារ ដៃទ្វារ ទ្វារប្រភេទចុចបើក កុងតឺន័រកើង កៅអីក្នុងតំបន់រង់ចាំ ម៉ាស៊ីនដូតភាគឥណទាន ទ្រនាប់ បន្ទះបាំងកន្លែងចុចលេខកូដម៉ាស៊ីនអេស៊ីអិម ថាសដាក់វិក្កយបត្រ រាវបាន ថាសដាក់អាហារ ទូរស័ព្ទ បង្គន់ និងកន្លែងលាងដៃ។

- សម្អាតជាញឹកញាប់នូវរបស់របរដែលអតិថិជនប៉ះពាល់ ជាពិសេសរបស់ដែលអាចទាក់ទាញការប៉ះពាល់ពីកុមាររួមមានម៉ាស៊ីនលក់ស្ករគ្រាប់ និងម៉ាស៊ីនលក់ប្រដាប់ប្រដាភេងលេង អាងចិញ្ចឹមត្រីលម្អ ទូតាំង និងកន្លែងបាញ់ទឹកលម្អ ជាដើម ។ល។
- សម្អាតផ្ទៃដែលអាចប៉ះបានរវាងអ្នកប្រើ ឬអ្នកប្រើ ដែលមួយណាជាញឹកញាប់ជាង រាប់បញ្ចូលទាំងប៉ុន្មែមិនកំណត់ត្រឹមតែផ្ទៃកន្លែងធ្វើការ ទូរស័ព្ទ ម៉ាស៊ីនគិតលុយ ទ្រនាប់ចុច/ថាច់ស្រ្តីន ថ្លើម ឆាឡិកា ឧបករណ៍ប្រើប្រាស់ សម្ភារផ្ទះបាយ និងបារ ទ្វារឡដុត ដៃមូលកុងតឺន័រម៉ាស៊ីនអាំងតឺនេត រទេះ និងរទេះរុញ កូនសោជាដើម ។ល។
- ចៀសវាងប្រើរួមគ្នានូវឧបករណ៍អ្វីមួយ ទូរស័ព្ទ ថ្លើម កុំព្យូទ័រយួរដៃ តុ បិក និងសម្ភារការងារផ្សេងទៀតនៅកន្លែងដែលអាចធ្វើទៅបាន។ មិនត្រូវប្រើ PPE រួមគ្នាជាដាច់ខាត។
- បញ្ឈប់ការប្រើរួមគ្នានូវកាសស្តាប់សំឡេង និងឧបករណ៍ផ្សេងទៀតក្នុងចំណោមកម្មករ លុះត្រាតែឧបករណ៍ទាំងនោះអាចត្រូវបានសម្អាតមេរោគបានត្រឹមត្រូវបន្ទាប់ពីប្រើរួច។ ពិគ្រោះជាមួយរោងចក្រផលិតសម្ភារបរិក្ខារដើម្បីកំណត់វិធានការនៃការសម្អាតមេរោគឲ្យបានត្រឹមត្រូវ ជាពិសេសសម្រាប់ផ្ទៃដែលមានសភាពទន់ និងមានរន្ធ ដូចជាកាសឃ្លុប។
- លែងកទុកពេលឲ្យកម្មករបានរៀនលាងសម្អាតដៃក្នុងម៉ោងវេនធ្វើការរបស់ពួកគេ។ ការងារសម្អាតគួរតែកំណត់ក្នុងម៉ោងធ្វើការដែលជាផ្នែកមួយនៃភារកិច្ចការងាររបស់កម្មករ។
- ទិញផលិតផលជម្រើសផ្សេងៗសម្រាប់ក្រុមហ៊ុនសម្អាតរបស់ភាគីទីបីដើម្បីជួយបំពេញតម្រូវការសម្អាតដែលកើនឡើងតាមការចាំបាច់។
- ទីតាំងផ្សេងៗដូចជាបន្ទប់បរិភោគអាហារ កន្លែងបារ កន្លែងវេទិកាឈរសម្រាប់ម្ចាស់កម្មវិធី និងផ្ទះបាយត្រូវមានផលិតផលសម្រាប់ធ្វើអនាម័យឲ្យបានត្រឹមត្រូវរួមមានដូចជាទឹកអាល់កុលលាងដៃ និងក្រណាត់ជូតអនាម័យសម្រាប់បុគ្គលិកទាំងអស់ដែលជួយបម្រើអតិថិជនដោយផ្ទាល់។
- ធានាថាបន្លើយដ្ឋានអនាម័យបើកដំណើរការ និងនៅមាន ស្តុកគ្រប់ពេលវេលា ហើយផ្តល់បន្ថែមនូវសាប៊ូ ក្រដាសជូត និងទឹកអនាម័យសម្អាតដៃពេលចាំបាច់។
- ពេលជ្រើសរើសសារធាតុគីមីសម្លាប់មេរោគ និយោជកត្រូវប្រើផលិតផលដែលអនុញ្ញាតឲ្យប្រើប្រាស់ប្រឆាំងនឹងជំងឺ កូវីដ-19 នៅក្នុង [បញ្ជីអនុញ្ញាតឲ្យប្រើប្រាស់របស់ទីភ្នាក់ងារការពារបរិស្ថាន \(EPA\)-](#) និងធ្វើតាមការណែនាំប្រើផលិតផល។  
ប្រើសារធាតុសម្លាប់មេរោគដែលមានស្លាកថាមានប្រសិទ្ធភាពប្រឆាំងនឹងមេរោគបង្កជំងឺ (emerging viral pathogens) ឈ្មោះថាខាត់រាវសម្អាតផ្ទះ (diluted household bleach solutions) (ឈាម 5ស្លាបព្រាបាយក្នុងចំណុះទឹកមួយហ្គាឡុង)  
ឬទឹកអាល់កុលដែលមានជាតិអាល់កុលតិចបំផុត 70% ល្មមនឹងសម្អាតលើផ្ទៃ។  
ផ្តល់ការបណ្តុះបណ្តាលដល់កម្មករស្តីអំពីគ្រោះថ្នាក់ក្នុងការប្រើប្រាស់សារធាតុគីមី

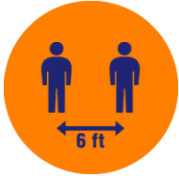
គោលដៅអ្នកផលិត តម្រូវការខ្យល់ចេញចូល និងលក្ខខណ្ឌតម្រូវរបស់ Cal/OSHA សម្រាប់ការប្រើប្រាស់ដោយសុវត្ថិភាព។ កម្មករដែលប្រើទឹកសម្អាត ឬទឹកសម្អាតមេរោគគួរតែពាក់ស្រោមដៃតាមសេចក្តីណែនាំអំពីការប្រើប្រាស់ផលិតផល និងធានាថាមានខ្យល់ចេញចូលបានត្រឹមត្រូវ។

- បន្តអនុវត្តតាមក្រមចូលជាធរមានទាក់ទងនឹងតម្រូវការនៃការធ្វើអនាម័យ (ជាជាងការសម្លាប់មេរោគ) ផ្ទៃប៉ះពាល់ជាមួយអាហារ។
- ដើម្បីកាត់បន្ថយហានិភ័យនៃ ជំងឺបណ្តាលមកពីបាក់តេរីស្បែង និងជំងឺហើមសួត និងជំងឺផ្សេងទៀតដែលពាក់ព័ន្ធនឹងទឹកត្រូវ ចាត់វិធានការ ដើម្បីធានាថា ប្រព័ន្ធទឹក និងមុខងារទាំងអស់មានសុវត្ថិភាពក្នុងការប្រើប្រាស់បានបិទបិទហើយ។
- គោជនីយដ្ឋានគួរតែបង្កើនចរន្តខ្យល់បរិសុទ្ធដោយបើកបង្អួច ឬទ្វារ បើអាចធ្វើទៅបាន និងស្របតាមពិធីសារស្តីពីសន្តិសុខ និងសុវត្ថិភាព។
- នៅកន្លែងដែលអាចធ្វើទៅបាន សូមកុំសម្អាតកំរាលឥដ្ឋដោយការបោសវាស ឬវិធីផ្សេងទៀតដែលអាចធ្វើឱ្យបែកខ្ញែកមេរោគបង្កជំងឺចូលពាសពេញក្នុងខ្យល់។ ប្រើម៉ាស៊ីនបូមចូលដែលមានតម្រង HEPA នៅគ្រប់ទីកន្លែងដែលអាចធ្វើទៅបាន។
- ពិចារណាដំឡើងម៉ាស៊ីនសម្អាតខ្យល់ដែលមានប្រសិទ្ធភាពខ្ពស់ ធ្វើឱ្យប្រសើរឡើងនូវតម្រងខ្យល់របស់អគារឱ្យមានប្រសិទ្ធភាពខ្ពស់បំផុត និងធ្វើការកែច្នៃផ្សេងទៀតដើម្បីបង្កើនបរិមាណខ្យល់ចូលពីខាងក្រៅ និងខ្យល់នៅក្នុងតំបន់ធ្វើការទាំងអស់។
- ផ្តល់ជូនភ្ញៀវនូវម៉ីនុយប្រភេទប្រើម្តងបោះចោល និងផ្តល់ជូនម៉ីនុយតាមប្រព័ន្ធខ័ន្ទផលដើម្បីឱ្យអតិថិជនអាចមើលលើឧបករណ៍អេឡិចត្រូនិកផ្ទាល់ខ្លួន ប្រសិនបើអាច។ ប្រសិនបើមិនអាចផ្តល់ជូនភ្ញៀវនូវម៉ីនុយប្រភេទប្រើម្តងបោះចោលបានទេ ត្រូវសម្លាប់មេរោគលើម៉ីនុយនោះមុន និងក្រោយពេលអតិថិជនប្រើប្រាស់។ ពិចារណាជម្រើសសម្រាប់ឱ្យអតិថិជនបញ្ជាទិញជាមុន។
- បញ្ឈប់ការរៀបចំតុជាមុនជាមួយនឹងកន្សែង កាំបិតសមស្លាបព្រា កែវ បានឆ្លាងបាយ ជាដើម ។ល។ សម្ភារទាំងនេះគួរតែត្រូវបានផ្តល់ជូនជាលក្ខណៈបុគ្គលដល់អតិថិជនតាមតម្រូវការ។ មិនត្រូវដាក់ប្រអប់កាត ខិតប័ណ្ណ ប្រអប់កន្សែង ឬវត្ថុផ្សេងទៀតទុកចោលនៅលើតុឡើយ។
- ផ្អាកការប្រើប្រាស់ប្រដាប់ទុកអាហាររួម ដូចជាដបទឹកជ្រលក់ កំប៉ុងអំបិល និងកំប៉ុងម្រេចជាដើម ហើយនិងផ្តល់អាហារទាំងនេះក្នុងប្រដាប់ទុកអាហារសម្រាប់ប្រើតែម្តងគត់បើអាចធ្វើទៅបាន។ បើក្នុងករណីនេះមិនអាចធ្វើទៅបាន របស់របរប្រើរួមដូចជាដបទឹកជ្រលក់ កំប៉ុងអំបិល និងកំប៉ុងម្រេចជាដើមគួរតែផ្តល់ជូនតាមតម្រូវការរបស់អតិថិជន និងសម្លាប់មេរោគបន្ទាប់ពីប្រើម្តងៗ។
- ត្រូវយកកន្សែងរុំបានសមស្លាបព្រាមុនពេលអតិថិជនប្រើប្រាស់។ កម្មករត្រូវលាងដៃមុនពេលយកកន្សែងរុំបាន សមស្លាបព្រា ទុកជាមុន។ របស់ដែលបានរុំទុកជាមុននោះ គួរតែយកទៅរក្សាទុកនៅក្នុងរាវបានស្អាត។ បន្ទាប់ពីអតិថិជនអង្គុយចុះ របស់ដែលបានរុំទុកជាមុននោះ គួរតែដាក់នៅលើតុដោយបុគ្គលិក ដែលទើបតែលាងដៃរួចហើយ។
- របស់របរប្រើប្រាស់របស់អតិថិជន ដែលអាចប្រើឡើងវិញ រួមមាន បាន សម ស្លាបព្រា

ប្រដាប់ប្រដារដាក់អាហារ កន្ត្រកនំប៉័ង ជាដើម ត្រូវលាងទឹក សម្អាត និងធ្វើអនាម័យឱ្យបានត្រឹមត្រូវ។ កាំបិត សម ស្លាបព្រា កែវ និងបានឆ្នាំង ជាដើម ដែលបានលាងសម្អាត ត្រូវរក្សាទុកឱ្យឆ្ងាយពីអតិថិជន និងបុគ្គលិក រហូតដល់ពេលត្រៀមយកទៅប្រើប្រាស់។ ប្រើរបស់របរប្រភេទប្រើម្តងបោះចោលបាន ប្រសិនបើមិនអាចធ្វើការសម្អាតឱ្យបានត្រឹមត្រូវចំពោះរបស់របរដែលអាចប្រើឡើងវិញ។

- ប្រអប់ដាក់អាហារវេចខ្ចប់យកទៅហូបខាងក្រៅ ត្រូវដាក់បំពេញដោយអតិថិជន ហើយមានផ្តល់ជូនតាមការស្នើសុំ។
- កម្រាលកខ្វក់ដែលបានប្រើនៅតុបរិភោគអាហារដូចជាកម្រាលតុ និងកន្សែងគួរតែយកចេញបន្ទាប់ពីអតិថិជនម្នាក់ៗប្រើរួច និងជញ្ជូនចេញពីតំបន់បរិភោគអាហារយកដាក់ក្នុងថង់បិទជិត។ កម្មករគួរពាក់ស្រោមដៃពេលកាន់កម្រាលកខ្វក់។
- សម្អាតយ៉ាងហ្មត់ចត់នូវទីតាំងបរិភោគអាហាររបស់អតិថិជនម្នាក់ៗបន្ទាប់ពីប្រើប្រាស់រួច ។ នេះនឹងរួមបញ្ចូលទាំងការសម្អាតមេរោគលើតុ កៅអី ទ្រនាប់កៅអី កៅអីខ្ពស់ ស្តង់ជាដើម និងផ្តល់ពេលវេលាគ្រប់គ្រាន់សម្រាប់ការធ្វើការសម្អាតមេរោគឱ្យបានត្រឹមត្រូវ តាមការណែនាំអំពីការប្រើប្រាស់ផលិតផល។  
ទឹកសម្អាតមេរោគជាច្រើនប្រភេទដែលអនុម័តដោយស្ថាប័ន EPA តម្រូវឱ្យមានរយៈពេលប៉ះពាល់តិចបំផុត (ប៉ុន្មានវិនាទីរហូតដល់មួយនាទី) ក្នុងការទប់ស្កាត់កូរ៉ូណាវីរុសចូលក្នុងខ្លួនមនុស្ស។
- ពិចារណាប្រើកម្រាលកៅអីប្រភេទប្រើម្តងបោះចោល ជាពិសេសនៅលើផ្ទៃដែលមានរន្ធ។ បោះចោល ហើយប្តូរកម្រាលកៅអីថ្មី រាល់ពេលប្រើម្តងៗ។  
ផ្តល់ស្រោមឆ្នើយប្រភេទប្រើម្តងបោះចោល ឬប្រភេទអាចលាងទឹកបាន ដែលដាក់នៅកន្លែងអង្គុយ និងប្តូរ/លាងបន្ទាប់ពេលប្រើម្តងៗ។
- បិទបរិវេណទីតាំងដែលអតិថិជនអាចប្រមូលផ្តុំជួបជុំគ្នា ឬប៉ះម្នួបអាហារ ឬប្រដាប់ដាក់អាហារ ដែលភ្ញៀវផ្សេងទៀតអាចប្រើ។  
កែប្រែវិធីដឹកជញ្ជូនរបស់របរទាំងនេះដោយផ្តល់របស់របរដល់ភ្ញៀវម្នាក់ៗដោយប្តូរទៅជាសេវាកម្មបម្រើអាហារដោយខ្លួនឯង។ បោះចោល សម្អាត ឬសម្អាតមេរោគ ឬធ្វើអនាម័យនូវរបស់របរប្រើរួមបន្ទាប់ពីពេលប្រើម្តងៗតាមកាលក្តារ។  
បរិវេណតំបន់ដែលគួរតែបិទ រួមមាន ប៉ុន្តែមិនកំណត់ត្រឹមតែ៖
  - តំបន់សេវាកម្មបម្រើដោយខ្លួនឯង ដែលមានគ្រឿងទឹកជ្រលក់ បានសមស្លាបព្រា កន្សែង គម្រប បំពង់បិត កាទឹក និងប្រដាប់ដាក់អាហារ ជាដើម ។ល។
  - ម៉ាស៊ីនផ្តល់សេវាកម្មបម្រើដោយខ្លួនឯង រួមមាន ទឹកកក សូដា ម៉ាស៊ីនចែកទឹកដោះគោជូរ ។ល។
  - កន្លែងលក់ម្ហូបអាហារបម្រើដោយខ្លួនឯង ដូចជាអាហារប៊ូហ្វេ បារសាល់សា បារសាឡាក់។ល។
- បញ្ឈប់ការរៀបចំ និងដាក់តាំងអាហារ នៅក្បែរ ដូចជារទេះជ្រើសរើសរបស់សម្រាប់ដាក់ម្ហូបអាហារ កន្លែងដឹកជញ្ជូនអាហារដោយស្វ័យប្រវត្តិ ការរៀបចំទឹកជ្រលក់មុកស៊ុកក្នុងកាម៉ូល ។ល។
- មិនត្រូវទុកចោលស្តុកកៅស៊ូ ស្តុកគ្រាប់ អាហារសម្រន់ ឬឈ្មោកផ្សេងៗសម្រាប់អតិថិជនឡើយ។ ផ្តល់ជូនអតិថិជននូវការត្រួតពិនិត្យ ឬផ្តល់ជូនតាមការស្នើសុំ។

- ដំឡើងម៉ាស៊ីនចែកទឹកអាល់កុលលាងដៃដោយស្វ័យប្រវត្តិ ប្រសិនបើអាចធ្វើទៅបាននៅច្រកចូលសម្រាប់ភ្ញៀវ និងកម្មករ និងតំបន់ប៉ះពាល់ដូចជាផ្លូវចូល កន្លែងទទួលភ្ញៀវ នៅក្នុងបន្ទប់បរិភោគអាហារ ក្បែរកន្លែងចុះពីជណ្តើរយន្ត។
- បញ្ឈប់ការប្រើប្រាស់របស់របរលេងកម្សាន្តរួមគ្នាដូចជា ក្បាលម្តាយ តុបុកប៊ីយ័រ ទូរទស្សន៍ ម៉ាស៊ីនលក់ទំនិញដោយស្វ័យប្រវត្តិជាដើម។ ល។ បិទកន្លែងលេងប្លេម និងកន្លែងកម្សាន្តដែលអតិថិជនអាចប្រើប្រាស់ផ្សេងៗ ដូចជា កន្លែងលេងកីឡាបោះប៊ូល ជាដើម។



## សេចក្តីណែនាំអំពីការរក្សាគម្លាតរាងកាយ

- ផ្តល់អាទិភាពដល់កន្លែងអង្គុយខាងក្រៅ និងសេវាវេចខ្ចប់នៅតាមចិញ្ចើមផ្លូវដើម្បីកាត់បន្ថយការឆ្លងកាត់របស់អតិថិជននៅក្នុង ទីតាំងបិទជិតព័ន្ធជុំវិញ។ ភោជនីយដ្ឋានអាចពង្រីកកន្លែងអង្គុយខាងក្រៅ និងការផ្តល់ស្រានៅតាមតំបន់ទាំងនោះក្នុងករណីគោរពតាមច្បាប់ និងបទប្បញ្ញត្តិក្នុងតំបន់។
- ផ្តល់ជម្រើសនៃសេវាវេចខ្ចប់ សេវាដឹកជញ្ជូន និងសេវាទិញអាហារដោយបើកចូលមិនចុះពីរថយន្តសម្រាប់អតិថិជន នៅពេលដែលអាចធ្វើទៅបាន។ របស់របរដែលវេចខ្ចប់យកទៅក្រៅគួរតែត្រូវបានផ្តល់ជូនដោយអនុវត្តតាមពិធីសារស្តីពី សេវាវេចខ្ចប់ និងដឹកជញ្ជូនដោយគ្មានការប៉ះពាល់។
- លុបបំបាត់ការប៉ះពាល់ពីមនុស្សម្នាក់ទៅមនុស្សម្នាក់ទៀតសម្រាប់ការដឹកជញ្ជូនទំនិញនៅ ពេលណាដែលអាចធ្វើទៅបាន។ កំណត់ទីតាំងទម្លាក់សម្រាប់មកយកទំនិញឲ្យឆ្ងាយពីតំបន់ដែលមានចរាចរណ៍មហាជន។ រក្សាគម្លាតយ៉ាងហោចណាស់ប្រាំមួយហ្វីតពីអ្នកបើកបរដឹកជញ្ជូនទំនិញ។
- លើកទឹកចិត្តឱ្យមានការកកទុកជាមុនដែលអនុញ្ញាតឱ្យមានពេលវេលាដើម្បីសម្លាប់មេរោគ នៅក្នុងបរិវេណក្នុងភោជនីយដ្ឋាន និងផ្តល់សេចក្តីណែនាំតាមរយៈកម្មវិធីឌីជីថល ប្រសិនបើអាចធ្វើទៅបានសម្រាប់អតិថិជនរក្សាគម្លាតពីគ្នាពេលនៅភោជនីយដ្ឋាន។
- ពិចារណាអនុញ្ញាតឱ្យអតិថិជនដែលចូលទទួលទានក្នុងហាង អាចបញ្ជាទិញអាហារជាមុនដើម្បីកំណត់រយៈពេលដែលចំណាយនៅក្នុងហាង។ ស្នើឱ្យអតិថិជនរង់ចាំនៅក្នុងរថយន្តរបស់ពួកគេ ឬនៅឆ្ងាយពីហាងខណៈពេលរង់ចាំកន្លែងអង្គុយទំនេរ។ ប្រសិនបើអាចធ្វើបាន សូមជូនដំណឹងដល់អតិថិជនតាមរយៈទូរស័ព្ទចល័តនៅពេលតុរបស់ពួកគេរៀបចំរួចហើយ ដើម្បីចៀសវាងការប៉ះនិងប្រើ “កញ្ជឹងរោទ៍”។
- កែសម្រួលវិធានស្តីពីការកាន់កាប់អតិបរមានៅខាងក្នុងគ្រឹះស្ថាន ដោយផ្អែកលើទំហំដើម្បីកំណត់ចំនួនមនុស្សនៅខាងក្នុង និង /ឬប្រើប្រាស់មិនជ្រាបទឹកខ័ណ្ឌរាងតុសេវាកម្មដើម្បីការពារអតិថិជនពីប៉ះគ្នា និងកម្មករ។ ចំពោះកន្លែងអង្គុយខាងក្រៅ ត្រូវរក្សាស្តង់ដារនៃការរក្សាគម្លាតយ៉ាងហោចណាស់ប្រាំមួយហ្វីត និងដូចបានចែងក្នុងសេចក្តីណែនាំនេះ។
- កំណត់ចំនួនអតិថិជន ដោយសមាជិកគ្រួសារទាំងអស់របស់អតិថិជនត្រូវអង្គុយនៅតុតែមួយ

ឬអតិថិជនដែលបានស្នើសុំអង្គុយជាមួយគ្នា។

មនុស្សនៅក្នុងក្រុមតែមួយដែលអង្គុយនៅតែមួយមិនចាំបាច់រក្សាគម្លាតប្រាំមួយហ្វីតពីគ្នាទេ។ សមាជិកទាំងអស់នៃក្រុមតែមួយត្រូវតែមានវត្តមានមុនពេលអង្គុយ ហើយម្ចាស់កម្មវិធីត្រូវនាំសមាជិកទាំងអស់ទៅអង្គុយនៅក្នុងពេលតែមួយ។

- អនុវត្តវិធានការណ៍នានាដើម្បីធានាបាននូវការរក្សាគម្លាតយ៉ាងតិចប្រាំមួយជំហានរវាងកម្មករនិងអតិថិជន។ វិធានការនេះអាចរួមបញ្ចូលការប្រើប្រាស់ខណ្ឌរាងកាយ ឬសញ្ញាដែលអាចមើលឃើញ (ឧ. ធ្វើសញ្ញាសម្គាល់លើកម្រាលឥដ្ឋ ឬដាក់សញ្ញាដើម្បីបង្ហាញកន្លែងដែលបុគ្គលិក និង/ឬភ្ញៀវគួរតែឈរ)។
- ដំឡើងរបាំង ឬរបាំងខណ្ឌរាងកាយនៅកន្លែងគិតប្រាក់ បារ វេទិកាទទួលភ្ញៀវ និងតំបន់ផ្សេងទៀត ដែលពិបាកក្នុងការរក្សាគម្លាតរាងកាយប្រាំមួយហ្វីត។
- តំបន់ណាដែលមានភ្ញៀវ ឬបុគ្គលិករង់ចាំជាជួរគួរតែដាក់សញ្ញាសម្គាល់ឲ្យបានច្បាស់ដើម្បីធានាការរក្សាគម្លាតរាងកាយឲ្យបានសមស្រប។ តំបន់នេះរួមមានកន្លែង ឬច្រកត្រួតពិនិត្យ បញ្ជូលកន្លែង និងខ្សែបន្ទាត់ បន្ទប់ទឹក បន្ទប់ជណ្តើរជយន្ត វេទិកាទទួលភ្ញៀវ និងកន្លែងរង់ចាំ កន្លែងឡើងចុះរថយន្ត និងកន្លែងផ្សេងទៀត ដែលអតិថិជនប្រមូលផ្តុំ។
- គួរតែប្រើពិធីសារនៃការរក្សាគម្លាតរាងកាយនៅក្នុងរាល់តំបន់ការិយាល័យ ផ្ទះបាយ បន្ទប់ដាក់ម្ហូប ទូទឹកកកនៅផ្លូវដើរចូល ឬកន្លែងមានដងស៊ីតេខ្ពស់ កន្លែងធ្វើការដែលមានមនុស្សដើរចេញចូលច្រើន តាមដែលអាចធ្វើទៅបាន។
- កិច្ចប្រជុំមុនវេនចូលធ្វើការរបស់បុគ្គលិក និងការបណ្តុះបណ្តាលគួរតែធ្វើឡើងតាមបែបនិម្មិត ឬក្នុងកន្លែងនានា ដែលអនុញ្ញាតឲ្យមានវិធានការរក្សាគម្លាតរាងកាយសមស្របនៅចំណោមបុគ្គលិកទាំងអស់។ មិនត្រូវប្រើអាហារ ភេសជ្ជៈ សម្ភារដាក់ចំណីអាហារ ជាដើម រួមគ្នាទេ។
- ការកំណត់ម៉ោងសម្រាកបណ្តាក់គ្នា ស្របតាមបទប្បញ្ញត្តិប្រាក់ឈ្នួល និងម៉ោងពេលដើម្បីរក្សាពិធីការរក្សាគម្លាតរាងកាយ។
- ពិចារណាផ្តល់ជូនកម្មករដែលស្នើសុំជម្រើសកាតព្វកិច្ចដែលបានកែប្រែដែលកាត់បន្ថយការប៉ះពាល់របស់ពួកគេជាមួយអតិថិជន និងបុគ្គលិកផ្សេងទៀត (ឧ. ការគ្រប់គ្រងសារពើភ័ណ្ឌជាជាងធ្វើការជាអ្នកគិតលុយ ឬគ្រប់គ្រងតម្រូវការរដ្ឋបាលតាមរយៈការធ្វើការពិចម្ងាយ)។
- រៀបចំទីធ្លាការិយាល័យ បន្ទប់រង់ចាំ បារភេសជ្ជៈ ផ្ទះបាយ និងកន្លែងការងារ តំបន់វេទិកាទទួលភ្ញៀវ និងបរិវេណផ្សេងទៀតឡើងវិញតាមដែលអាចធ្វើទៅបាន ដើម្បីទុកឲ្យមានគម្លាតយ៉ាងហោចណាស់ប្រាំមួយហ្វីត នៅចន្លោះមនុស្សដែលបរិភោគអាហារធ្វើការ និងឆ្លងកាត់កន្លែងចេញចូល។
- យកតុ និងកៅអីចេញពីកន្លែងបរិភោគអាហារ ដើម្បីអាចរក្សាគម្លាតប្រាំមួយហ្វីតសម្រាប់អតិថិជន និងបុគ្គលិក។ ប្រសិនបើ តុ កៅអី ស្តង់ ។ល។ មិនអាចយកចេញបានទេ ត្រូវប្រើសញ្ញានិម្មិត ដើម្បីបង្ហាញថា តុ កៅអី ស្តង់ទាំងនោះមិនអាចប្រើបានទេ ឬដំឡើងកញ្ចក់ជ័រ (Plexiglas) ឬប្រភេទរបាំងប្រព័ន្ធ ដែលមិនជ្រាបទឹកផ្សេងទៀត ដើម្បីកាត់បន្ថយការប៉ះពាល់អតិថិជន។
- តំបន់បារគួរតែបន្តបិទមិនទទួលអតិថិជន។
- មិនត្រូវបន្តអនុញ្ញាតឲ្យអតិថិជនអង្គុយកន្លែង ដែលពួកគេមិនអាចរក្សាគម្លាតប្រាំមួយហ្វីតពីបុគ្គលិក តំបន់ការងារ និងតំបន់រៀបចំម្ហូបអាហារ និងភេសជ្ជៈ។



- កំណត់ចំនួនបុគ្គលិកដែលបម្រើភូមិភាគីម្នាក់ៗ ដោយអនុលោមតាមបទប្បញ្ញត្តិស្តីពីប្រាក់ឈ្នួល និងម៉ោង។
- បុគ្គលិកភោជនីយដ្ឋានទាំងអស់គួរតែកាត់បន្ថយចំនួនពេលវេលា ដែលបានចំណាយក្នុងការបម្រើសេវា ក្នុងរង្វង់ប្រាំមួយហ្វីតរបស់ភ្ញៀវ។
- បិទបន្ទប់សម្រាក ប្រើរនាំង ឬបង្កើនគម្លាតរាងកាយ ឬកៅអី ដើម្បីបំបែកកម្មករ និងមិនលើកទឹកចិត្តឲ្យមានការជួបជុំគ្នា ពេលសម្រាក។ នៅកន្លែងដែលអាចធ្វើបាន សូមបង្កើតកន្លែងអង្គុយសម្រាកខាងក្រៅក្រោមម្លប់ និងកន្លែងអង្គុយដែលធានាបានការរក្សាគម្លាតរាងកាយ។
- ការរៀបចំសណ្ឋានផ្ទះបាយឡើងវិញ ដើម្បីរក្សាគម្លាតរាងកាយនៅក្នុងតំបន់ទាំងនោះ តាមដែលអាចធ្វើទៅបាន ហើយប្រសិនបើមិនអាចធ្វើបាន រៀបចំវេន ដើម្បីធ្វើការងារឲ្យបានមុនពេលវេលា បើធ្វើទៅបាន។
- បុគ្គលិករៀបចំម្ហូបអាហារមិនត្រូវបានលើកទឹកចិត្តឲ្យប្តូរវេន ឬចូលទៅស្ថានីយធ្វើការរបស់អ្នកដទៃ ក្នុងអំឡុងពេលវេនធ្វើការរបស់ខ្លួនឡើយ។
- ភ្ញៀវមិនត្រូវបានលើកទឹកចិត្តឲ្យប្រមូលផ្តុំគ្នានៅតាមកន្លែងដែលមានចរាចរណ៍មាញិកខ្លាំង ដូចជាបន្ទប់ទឹក ផ្លូវដើរក្នុងអាកាស តំបន់បារស្ថានីយកក់កន្លែង និងកាតកណ្តាទាន ។ល។
- បង្កើតផ្លូវដើរនិងផ្លូវឆ្លងកាត់ថ្មីរឹងបើអាចធ្វើទៅបាន ដើម្បីលុបបំបាត់កម្មករពីការដើរឆ្លងកាត់គ្នា។
- តម្រូវឲ្យកម្មករចៀសវាងការចាប់ដៃ និងការស្វាគមន៍ស្រដៀងគ្នាដែលធ្វើឲ្យខូចដល់ការរក្សាគម្លាតរាងកាយ។
- ប្រសិនបើអាចធ្វើទៅបាន ភ្ញៀវគួរតែចូលតាមទ្វារដែលបើកចំហ ឬទ្វារស្វ័យប្រវត្តិ។ ទឹកអនាម័យលាងដៃគួរតែដាក់ឲ្យមានប្រើសម្រាប់ភ្ញៀវដែលត្រូវប៉ះដៃទ្វារ។
- លៃតម្រូវកម្រិតសំឡេងតន្ត្រី ដើម្បីឲ្យបុគ្គលិកអាចរក្សាគម្លាតពីអតិថិជនក្នុងការស្តាប់ពាក្យបញ្ជាទិញ។
- អនុវត្តនីតិវិធីនៃការឈរតម្រង់ជួរក្នុងម៉ោងមានភ្ញៀវច្រើន រួមមានអ្នកទទួលភ្ញៀវ ដើម្បីរំលឹកភ្ញៀវឲ្យឈរតម្រង់ជួរមានគម្លាតយ៉ាងហោចណាស់ ប្រាំមួយហ្វីត រវាងភូមិភាគីម្នាក់ៗ ដែលរង់ចាំនៅខាងក្រៅ ឬនៅក្នុងតំបន់រង់ចាំ។
- កម្មករមិនត្រូវបើកទ្វារឡាន ឬតាក់ស៊ីនោះទេ។
- ជៀសវាងការប៉ះពាល់បិច និង clipboards។ បើអាច សូមដំឡើងសម្ភារជួយផ្ទេរ ដូចជាបន្ទះផ្ទេរ និងក្តារបិទប្រកាស ដើម្បីកាត់បន្ថយការប៉ះដៃផ្ទាល់ពីមនុស្សម្នាក់ទៅមនុស្សម្នាក់។

លក្ខខណ្ឌតម្រូវបន្ថែមត្រូវពិចារណាសម្រាប់ប្រជាជនដែលងាយរងគ្រោះ។ ការបរិភោគនៅក្នុងភោជនីយដ្ឋានកន្លែងបិតស្រា ហាងលក់ស្រា កន្លែងចម្រាញ់ស្រា និងកន្លែងធ្វើស្រាដែលផ្តល់អាហារ ត្រូវតែអនុលោមតាមស្តង់ដារ [Cal/OSHA](#) ទាំងអស់ និងត្រៀមខ្លួនអនុវត្តតាមគោលការណ៍ណែនាំរបស់ខ្លួន ព្រមទាំងការណែនាំពី [មជ្ឈមណ្ឌលគ្រប់គ្រង និងបង្ការជំងឺឆ្លង \(CDC\)](#) និង [មន្ទីរសុខភាពសាធារណៈរដ្ឋកាលីហ្វ័រញ៉ា \(CDPH\)](#)។ លើសពីនេះ និយោជកត្រូវត្រៀមផ្លាស់ប្តូរប្រតិបត្តិការរបស់ខ្លួន ខណៈដែលការប្រែប្រួលលើការណែនាំទាំងនោះ។