

បញ្ជីត្រួតពិនិត្យទូទៅ Cal/OSHA COVID-19 សម្រាប់ការវេចខ្ចប់ និងកែច្នៃអាហារ

ថ្ងៃទី 2 ខែកក្កដា ឆ្នាំ 2020

បញ្ជីត្រួតពិនិត្យនេះមានគោលបំណងជួយដល់ការវេចខ្ចប់ចំណីអាហារ និងជួយឱ្យនិយោជកដំណើរការការអនុវត្តផែនការរបស់ពួកគេ ដើម្បីការពារការរីករាលដាលនៃ COVID-19 នៅកន្លែងធ្វើការ និងបំពេញបន្ថែមទៅតាម [ការណែនាំស្តីពី ដំណើរការ និងការវេចខ្ចប់ម្ហូបអាហារ](#)។ បញ្ជីត្រួតពិនិត្យនេះគឺជាសេចក្តីសង្ខេប និងមានសារឱ្យសម្រាប់ផ្នែកខ្លះនៃការណែនាំ។ ធ្វើឱ្យខ្លួនអ្នកយល់កាន់តែច្បាស់ពីការណែនាំ មុនពេលប្រើបញ្ជីត្រួតពិនិត្យនេះ។



ខ្លឹមសារនៃផែនការជាក់លាក់នៅកន្លែងធ្វើការជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ

- បុគ្គល(នានា)ដែលទទួលខុសត្រូវក្នុងការអនុវត្តផែនការ។
- ការវាយតម្លៃហានិភ័យ និងវិធានការដែលនឹងត្រូវអនុវត្តដើម្បីទប់ស្កាត់ការរីករាលដាលនៃវីរុស។
- ការប្រើម៉ាស់ ឬរបាំងមុខ អនុលោមតាមការណែនាំរបស់ [CDPH](#) ។
- ការបណ្តុះបណ្តាល និងការប្រាស្រ័យទាក់ទងជាមួយកម្មករនិយោជិត និងតំណាងកម្មករនិយោជិតដែលមានក្នុងផែនការ។
- ដំណើរការពិនិត្យមើលអនុលោមភាព និងកត់ត្រា ព្រមទាំងកែតម្រូវចំណុចខ្វះខាត។
- ដំណើរការនៃការស៊ើបអង្កេតករណីកូវីដ សូមផ្តល់ដំណឹងដល់មន្ទីរសុខាភិបាលក្នុងមូលដ្ឋាន និងកំណត់អត្តសញ្ញាណ ក៏ដូចជា ដាក់ឱ្យដាច់ដោយឡែកពីទំនាក់ទំនងជិតស្និទ្ធនៅកន្លែងធ្វើការ និងបុគ្គលិកដែលបានឆ្លង។
- បែបបទសម្រាប់កន្លែងធ្វើការនៅពេលមានការផ្ទុះឡើងនៃជំងឺនេះ ស្របតាម [ការណែនាំរបស់ CDPH](#) ។
- ធ្វើបច្ចុប្បន្នភាពផែនការជាប្រចាំដើម្បីទប់ស្កាត់ករណីកើតឡើងបន្ថែមទៀត។



ប្រធានបទផ្សេងៗសម្រាប់វគ្គបណ្តុះបណ្តាលកម្មករ

- ព័ត៌មានស្តីពីជំងឺ [COVID-19](#) ទប់ស្កាត់ការរីករាលដាល និងជាពិសេសអ្នកដែលងាយរងគ្រោះ។
- ការត្រួតពិនិត្យដោយខ្លួនឯងនៅផ្ទះ ដូចជាសិក្សាភាព និង/ឬ ការត្រួតពិនិត្យរោគសញ្ញាដោយប្រើ [គោលការណ៍ណែនាំរបស់ CDC](#)។
- សារៈសំខាន់នៃការមិនមកធ្វើការ ប្រសិនបើកម្មករមានការក្អក ក្អួតក្តៅ ពិបាកដកដង្ហើម ញាក់ ឈឺសាច់ដុំ ឈឺក្បាល ឈឺបំពង់ក បាត់បង់សធាតុឬក្លិនថ្មី តឹងច្រមុះ ឬហឺរសំបោរ ចង្កោរ ឬក្អក ឬរាករសញ្ញាផ្សេងៗ ឬប្រសិនបើពួកគេ ឬនរណាម្នាក់ដែលពួកគេបានទាក់ទងជាមួយត្រូវបានគេធ្វើរោគវិនិច្ឆ័យថាមានជំងឺ COVID-19។
- បន្ទាប់ពីការធ្វើរោគវិនិច្ឆ័យនៃ COVID-19 បុគ្គលិកអាចត្រលប់មកធ្វើការវិញបន្ទាប់ពីរយៈពេល 10 ថ្ងៃ ចាប់តាំងពីការចាប់ផ្តើមបង្ហាញរោគសញ្ញា និង 72 ម៉ោងដោយគ្មានក្អកក្អួត។
- នៅពេលត្រូវស្វែងរកការព្យាបាល។
- សារៈសំខាន់នៃការលាងដៃ។
- សារៈសំខាន់នៃការរក្សាចម្ងាយពីគ្នា ទាំងនៅក្នុងម៉ោងធ្វើការ និងក្រៅម៉ោងធ្វើការ។

- ការប្រើប្រាស់បានត្រឹមត្រូវនៃម៉ាសក្រណាត់ រួមទាំងព័ត៌មាននៅក្នុង [ការណែនាំរបស់ CDPH](#)។
- ព័ត៌មានអំពីអត្ថប្រយោជន៍នៃថ្ងៃឈប់សម្រាកដែលមានប្រាក់ឈ្នួល រួមទាំង [ច្បាប់នៃការឆ្លើយតបទៅនឹងមេរោគកូវីដដោយយកគ្រួសារជាចម្បង](#) និងបទបញ្ជាប្រតិបត្តិ [របស់អភិបាលរដ្ឋលេខ N-51-20](#) និងអត្ថប្រយោជន៍សំណងរបស់កម្មករស្ថិតនៅក្រោមបទបញ្ជាប្រតិបត្តិ [របស់អភិបាលរដ្ឋលេខ N-62-20](#) នៅខណៈពេល ដែលបទបញ្ជានោះ ចូលជាធរមាន។
- បណ្តុះបណ្តាលអ្នកម៉ៅការឯករាជ្យ កម្មករធ្វើការបណ្តោះអាសន្ន ឬជាប់កិច្ចសន្យា និងអ្នកស្ម័គ្រចិត្តនៅក្នុងគោលការណ៍ទាំងនេះ និងធានាថាពួកគេមានឧបករណ៍ការពារខ្លួន (PPE) ដែលចាំបាច់។



វិធានការគ្រប់គ្រង និងត្រួតពិនិត្យបុគ្គល

- ការពិនិត្យរោគសញ្ញា និង/ឬការពិនិត្យសីតុណ្ហភាព។
- លើកទឹកចិត្តកម្មករនិយោជិតដែលឈឺ ឬចេញរោគសញ្ញា COVID-19 ឱ្យស្នាក់នៅផ្ទះ។
- ផ្តល់ និងធានាថា កម្មករនិយោជិតពាក់ម៉ាស និងឧបករណ៍ការពារផ្ទាល់ខ្លួន (PPE) ដែលចាំបាច់ទាំងអស់។
- លើកទឹកចិត្តឱ្យមានការលាងដៃញឹកញាប់ និងការប្រើប្រាស់ទឹកអនាម័យលាងដៃ។
- ផ្តល់ស្រោមដៃដែលអាចបោះចោលបាន ដល់កម្មករជាការបន្ថែមលើការលាងដៃញឹកញាប់សម្រាប់កិច្ចការ ដូចជាការកាន់របស់របរដែលប៉ះជាញឹកញាប់ ឬធ្វើការពិនិត្យរោគសញ្ញា។
- ទប់ស្កាត់បុគ្គលដែលមិនមែនជាបុគ្គលិកមិនឱ្យចូលក្នុងអគារចំពោះតែអ្នកដែលបានចាត់ទុកថាសំខាន់ដោយការគ្រប់គ្រង។



ពិធីការសម្អាត និងសម្លាប់មេរោគ

- អនុវត្តការសម្អាតឱ្យបានហ្មត់ចត់នៅតំបន់ដែលមានចរាចរណ៍កុះករ។
- លាងសម្អាតដោយទឹកសម្លាប់មេរោគលើផ្ទៃដែលត្រូវបានប្រើជាទូទៅឱ្យបានញឹកញាប់។
- សម្អាត និងធ្វើអនាម័យឧបករណ៍ទាំងអស់ និងឧបករណ៍ដែលបានប្រើប្រាស់រួមគ្នារៀងរាល់ពេលប្រើប្រាស់ម្តងៗ។
- សម្របសម្រួលការប្រើផលិតផលសម្អាតជាមួយក្រសួងកសិកម្មអាមេរិក (USDA) និង/ឬរដ្ឋបាលចំណីអាហារ និងឱសថអាមេរិក (FDA) ប្រសិនបើវាត្រូវបានប្រើក្នុងកន្លែងផលិតកម្មចំណីអាហារ។
- សម្អាតផ្ទៃដែលអាចប៉ះបាន ចន្លោះពេលនៃការប្តូរវេន ឬអ្នកប្រើប្រាស់ អាស្រ័យលើមួយណាត្រូវបានប៉ះញឹកញាប់ជាង។
- ធានាឱ្យបានថាមានយន្ត និងគ្រឿងបរិក្ខារត្រូវបានសម្អាតមុន និងក្រោយពេលដឹកជញ្ជូន និងដឹកសម្ភារអនាម័យគ្រប់គ្រាន់បន្ថែម។
- ជៀសវាងការប្រើឧបករណ៍ និងទំនិញផ្សេងទៀតរួមគ្នា។ ប្រសិនបើប្រើរួមគ្នា ត្រូវសម្អាត និងសម្លាប់មេរោគ។
- ត្រូវសម្អាតម្នាក់ៗ និងរបាំងមុខឱ្យមានអនាម័យពេលចប់វេននីមួយៗ។
- ធានាថា កន្លែងអនាម័យបន្តមានប្រតិបត្តិការ និងមានស្តុកគ្រប់ពេល។
- ត្រូវធានាថានិយោជិតមានសិទ្ធិទទួលបានអនាម័យ និងរបស់របរប្រើប្រាស់ដែលមានអនាម័យផ្សេងទៀតដែលពួកគេត្រូវការ។
- ត្រូវឱ្យប្រាកដថា ប្រព័ន្ធទឹកទាំងអស់មានសុវត្ថិភាពក្នុងការប្រើប្រាស់ បន្ទាប់ពីការបិទទីតាំងរយៈពេលយូរ ដើម្បីកាត់បន្ថយហានិភ័យពីជំងឺស្លឹក (ជំងឺលីជីន/Leionnaires)។
- សម្អាតគ្រប់ជាន់ដោយប្រើម៉ាស៊ីនបូមចូលី ដែលប្រើតម្រង HEPA ឬវិធីផ្សេងទៀតដែលមិនបំបែកភ្នាក់ងារបង្ករោគចូលក្នុងខ្យល់។
- ផ្តល់ពេលវេលាដល់កម្មករនិយោជិតដើម្បីអនុវត្តអនាម័យក្នុងអំឡុងពេលប្តូរវេនធ្វើការរបស់ពួកគេ។

- ត្រូវមានម៉ោងសម្រាក និងផ្តល់កន្លែងអនាម័យបន្ថែមប្រសិនបើចាំបាច់ ដើម្បីរក្សាចម្ងាយពីគ្នា ក្នុងអំឡុងពេលសម្រាក ដែលបានកំណត់តាមកាលវិភាគ។
- ប្រើផលិតផលដែលបានអនុម័តសម្រាប់ការប្រើប្រាស់ប្រឆាំងនឹង COVID-19 ស្តីពី [វិធានការការពារបរិស្ថាន \(EPA\)-បញ្ជី](#) ដែលបានអនុញ្ញាត និងបណ្តុះបណ្តាលកម្មករពីគ្រោះថ្នាក់គីមី ការណែនាំផលិតផល តម្រូវការខ្យល់ និងតម្រូវការ Cal/OSHA។ អនុវត្ត [វិធីសាស្ត្រសម្អាតដំបូងបំផុតដោយសុវត្ថិភាពរបស់](#) CDPH។
- ពិចារណាការលើការធ្វើឱ្យប្រសើរឡើងនូវការច្រោះខ្យល់ និងខ្យល់ចេញចូល។
- ប្រសិនបើបើកង្ហារនៅក្នុងកន្លែងធ្វើការ នោះត្រូវប្រាកដថា កង្ហារនោះរាងខ្លួនខ្យល់បរិសុទ្ធទៅដល់កន្លែងដកដង្ហើមរបស់បុគ្គលិក។
- កែប្រែការផ្តល់ជូននៅកន្លែងបរិភោគអាហារ នៅនឹងកន្លែងធ្វើការ រួមទាំងអាហារដែលបានរៀបចំទុកជាមុន ជាមួយនឹងស្លាបព្រា-សម និងគ្រឿងបន្ថែមរសជាតិជាដើម។



សេចក្តីណែនាំអំពីការរក្សាគម្លាតរាងកាយ

- អនុវត្តវិធានការដើម្បីដាក់ដាច់ដោយឡែកចំពោះកម្មករយ៉ាងតិចប្រាំមួយហ្វីត ដោយប្រើវិធានការដូចជាការបែងចែកបន្ទប់ ឬសញ្ញាដែលមើលឃើញ (ឧទាហរណ៍ការកំណត់ជាន់ ស្តុកពាណិ ឬសញ្ញាដើម្បីចង្អុលបង្ហាញពីកន្លែងដែលកម្មករគួរឈរ)។
- កែតម្រូវភាពស៊ីសង្វាក់គ្នានៃស្ថានីយការងារ រួមទាំងនៅតាមបណ្តាញដំណើរការកែច្នៃ ដើម្បីឱ្យបុគ្គលិកស្ថិតនៅចម្ងាយពីគ្នាយ៉ាងតិចប្រាំមួយហ្វីតនៅគ្រប់ទិសទាំងអស់។
- រៀបចំរបាំងបន្ត ដូចជារាំងនន្ទ្រក Plexiglas ឬសម្ភារស្រដៀងគ្នាផ្សេងៗសម្រាប់កម្មករនីមួយៗ។
- ចាត់តាំងបុគ្គលិកឱ្យឃ្លាំមើល និងសម្រួលដល់ការរក្សាចម្ងាយពីគ្នា។
- ប្រសិនបើចាំបាច់ ដើម្បីធានាបាននូវការរក្សាចម្ងាយពីគ្នា បង្កើនចំនួនការផ្លាស់ប្តូរវេនក្នុងមួយថ្ងៃ កាត់បន្ថយល្បឿនខ្សែសង្វាក់ផលិតកម្មនីមួយៗ និងរក្សាចម្ងាយរវាងបុគ្គលិកស្របតាមគោលការណ៍ណែនាំរបស់ CDC។
- ពិចារណាដាក់បុគ្គលិកធ្វើការរួមគ្នាជាក្រុម (ដាក់ជាក្រុមជាមួយគ្នា) ដើម្បីធ្វើការជាមួយគ្នាជានិច្ច។
- កំណត់ចំនួនកម្មករនៅក្នុងតំបន់ដែលបានបិទ។
- កំណត់ឱ្យបានច្បាស់លើ ផ្លូវមួយខ្សែសម្រាប់តែដើរទៅមុខ ដើម្បីការពារនិយោជិតពីការចូលទៅជិតនៅក្នុងផ្លូវតូចចង្អៀត។
- ត្រូវកែសម្រួលពេលចាប់ផ្តើម និងកន្លែងថតទូរស័ព្ទដាក់សម្ភារ ដើម្បីបង្កើនចម្ងាយពីគ្នានៅខាងក្នុងបន្ទប់ថតទូរស័ព្ទដាក់សម្ភារ និងនៅកន្លែងនាឡិកាពេលវេលា។
- កំណត់រចនាសម្ព័ន្ធឡើងវិញ រឹតបន្តឹង ឬបិទកន្លែងដែលប្រើញឹកញាប់ និងបង្កើតកន្លែងទំនេរបន្ថែមសម្រាប់ការសម្រាកលំហែកាយនៅកន្លែងដែលអាចរក្សាចម្ងាយពីគ្នាបាន។
- ការកំណត់ម៉ោងសម្រាកសម្រាប់និយោជិត ស្របតាមបទប្បញ្ញត្តិប្រាក់ឈ្នួល និងម៉ោងពេល ដើម្បីរក្សាពិធីការលើការរក្សាចម្ងាយពីគ្នា។
- លែងសម្រួលការប្រជុំដោយផ្ទាល់ ប្រសិនបើចាំបាច់ ដើម្បីធានាបាននូវការរក្សាគម្លាត។ ផ្តល់នូវឱកាសការបណ្តុះបណ្តាល និងការប្រជុំតាមអ៊ីនធឺណិត តាមដែលអាចធ្វើទៅបាន។
- ឱ្យអ្នកបើកបរឡានដឹកទំនិញកុំចេញពីឡាន ពេលពួកគេមកកន្លែងនេះ ដោយផ្តល់ឱ្យពួកគេនូវពិធីការដឹកជញ្ជូនដោយមិនចាំបាច់ទំនាក់ទំនង (ប៉ះពាល់ ឬនៅជិត) នៅច្រកទ្វារសន្តិសុខឡើយ។
- កែតម្រូវដំណើរការចែកចាយ និងទទួលដើម្បីកាត់បន្ថយការទំនាក់ទំនង។
- លើកទឹកចិត្តដល់បុគ្គលិកឱ្យចៀសវាងការធ្វើដំណើរតាមរថយន្តរួមគ្នាទៅនឹងមកពីកន្លែងធ្វើការតាមដែលអាចធ្វើបាន។

