



ការណែនាំអំពីជំងឺ **COVID-19** សម្រាប់ឧស្សាហកម្ម៖ បារ រោងចក្រផលិតស្រាបៀរ និងរោងចក្របិតស្រា

ថ្ងៃទី 24 ខែវិច្ឆិកា ឆ្នាំ 2020

ការណែនាំនេះត្រូវបានបង្កើតឡើងដើម្បីដោះស្រាយគ្រប់វិស័យ និង សកម្មភាពដែលបើកនៅទូទាំងរដ្ឋ។ ប៉ុន្តែ មន្ត្រីសុខាភិបាលក្នុងមូល ដ្ឋានអាចអនុវត្តច្បាប់តឹងវ៉ឹងបន្ថែមទៀតស្របតាមលក្ខខណ្ឌជំងឺ វាតត្បាតក្នុងតំបន់ ដូច្នេះនិយោជកគួរតែបញ្ជាក់ពីគោលការណ៍បើក ក្នុងមូលដ្ឋានដែលពាក់ព័ន្ធផងដែរ។



ទិដ្ឋភាពទូទៅ

កាលពីថ្ងៃទី 19 ខែមីនា ឆ្នាំ 2020 កន្លងទៅ មន្ត្រីសុខភាពសាធារណៈប្រចាំរដ្ឋ និងប្រធានក្រសួងសុខា កិបាលសាធារណៈនៃរដ្ឋ California បានចេញបទបញ្ហាមួយតម្រូវឱ្យប្រជាជនរដ្ឋ California ភាគច្រើន សម្រាកនៅផ្ទះ ដើម្បីទប់ស្កាត់ការឆ្លងរាលដាលនៃជំងឺ COVID-19 ក្នុងចំណោមប្រជាជន។

គេនៅមិនទាន់ដឹងច្បាស់អំពីផលប៉ះពាល់នៃជំងឺ COVID-19 ទៅលើសុខភាពប្រជាជនរដ្ឋ California ថាយ៉ាងណានោះទេ។ ជំងឺដែលបានរាយការណ៍មកមានតាំងពីកម្រិតស្រាល (អ្នកខ្លះពុំមានរោគសញ្ញាអ្វី សោះ) រហូតដល់កម្រិតជំងឺជូន់ជួរដែលអាចបណ្តាលឱ្យ

ស្លាប់ ក្រុមជាក់លាក់មួយចំនួន រួមទាំងមនុស្សរ័យចំណាស់អាយុ 65 ឆ្នាំឡើងទៅ និងអ្នកដែលមាន ស្ថានភាពវេដ្ឋសាស្ត្រប្រចាំកាយជូន់ជូរ ដូចជាជំងឺបេះដូង ឬសួក ឬជំងឺទឹកនោមផ្អែមជាដើម កំពុង ប្រឈមនឹងហានិក័យខ្ពស់នៃជំងឺហត់ឧង្ហក់ជូន់ជូរ និងតម្រូវឱ្យចូលសម្រាកព្យាបាលក្នុងមន្ទីរពេទ្យ។ ការចម្លងទំនងជានឹងកើតមាននៅពេលមនុស្សប៉ះពាល់ជិតស្និទ្ធ ឬស្ថិតនៅតំបន់ដែលមិនមានខ្យល់ ចេញចូលល្អ ជាមួយនឹងអ្នកដែលបានឆ្លងវីរុស បើទោះជាអ្នកនោះពុំមានរោកសញ្ញាអ្វី ឬពុំទាន់លេច ចេញរោកសញ្ញាក់ដោយ។

ខណៈនេះ នៅមិនទាន់មានព័ត៌មានច្បាស់ការស្ដីអំពីចំនួន និងអគ្រានៃជំងឺ COVID-19 តាមឧស្សាហ កម្ម ក្រុមអាជីព រួមទាំងក្នុងចំណោមកម្មករនិយោជិតហេដ្ឋារចនាសម្ព័ន្ធសំខាន់ៗនៅឡើយនោះទេ។ កន្លងមកនេះមានការផ្ដុះឡើងច្រើនលើកនៃជំងឺតាមបណ្ដាកន្លែងធ្វើការនានាដែលបង្ហាញឱ្យឃើញ ថាកម្មករនិយោជិតកំពុងប្រឈមនឹងហានិភ័យនៃការឆ្លង ឬការចម្លងជំងឺ COVID-19 ។ ឧទាហរណ៍ នៃកន្លែងធ្វើការទាំងនេះ រួមមានមន្ទីរពេទ្យ កន្លែងផ្ដល់សេវាថែទាំសុខភាពរយៈពេលវែង ពន្ធនាគារ ជលិតកម្មម្ហូបអាហារ ឃ្លាំងទំនិញ រោងចក្រកែច្នៃសាច់ ភោជនីយដ្ឋាន និងហាងលក់គ្រឿងទេសផ្សេ ងៗ។

ដោយសារមានការកែប្រែលើបទបញ្ជាសម្រាកនៅផ្ទះ វាជាការចាំបាច់ណាស់ដែលត្រូវចាត់រាល់ វិធានការដែលអាចធ្វើទៅបាន ដើម្បីធានាសុវត្ថិភាពដូនកម្មករនិយោជិត និងសាធារណជន។

ការអនុវត្តលើការបង្ការសំខាន់ៗរួមមាន៖

- √ ត្រូវធានាឲ្យមាននូវចរន្តខ្យល់ចេញចូលគ្រប់គ្រាន់នៅគ្រប់ទីន្លែង
- √ ការក្សាចម្ងាយពីគ្នាក្នុង់កម្រិតអតិបរមាតាមអាចធ្វើបាន
- √ កម្មករ និងភ្ញៀវទាំងអស់ត្រូវពាក់ម៉ាស (មិនតម្រូវឱ្យប្រើម៉ាស់ការពារផ្លូវឧង្ហើមទេ)
- ✓ លាំងសម្អាតដៃឱ្យបានញឹកញាប់ និងធ្វើការដូតសម្អាត់ និងសម្លាប់ម៉េរោគជាំប្រចាំ
- ✓ បណ្តោះប៉ណ្តាលកម្មករនិ៍យោជិតអំពីការអនុវត្តបង្កាំរទាំងនេះ និងផ្នែកផ្សេងទៀតនៃផែនការ បង្ការជំងឺ COVID-19 ។

លើសពីនេះ ជាការចាំបាច់ខ្លាំងដែលត្រូវត្រៀមជាស្រេចនូវដំណើរការសមស្រប ដើម្បីកំណត់រកករណី ជំងឺថ្មីៗតាមបណ្តាក់ន្លែងធ្វើការ និងដើម្បីធ្វើអន្តរាគមទាន់ពេលវេលា នៅពេលរកឃើញករណីជំងឺទាំង នោះ និងដើម្បីសហការជាមួយអាជ្ញាធរសុខភាពសាធារណ: ក្នុងការរារាំងការឆ្លងរាលងាលនៃមេរោគ។

គោលបំណង

ឯកសារនេះផ្តល់នូវសេចក្តីណែនាំសម្រាប់ បារ រោងចក្រផលិតស្រាបៀរ និងរោងចក្របិតស្រា **ដែល** មិនបម្រើអាហារ។ បារ រោងចក្រផលិតស្រាបៀរ និងរោងចក្របិតស្រាដែលមានបើកជាភោជនីយ ដ្ឋាន និងបម្រើអាហារពិត (ដោយស្របទៅតាមសេចក្តីណែនាំដែលចេញដោយក្រសួងគ្រប់គ្រងជាតិ ស្រវឹងនៃរដ្ឋ California រួមមាន សេចក្តីណែនាំស្គីអំពីអ្វីដែលជានិយមន័យនៃអាហារ) ត្រូវគោរពតាម សេចក្តីណែនាំសម្រាប់ភោជនីយដ្ឋាន។ ការណែនាំនេះមានគោលបំណងដើម្បីគាំទ្រដល់បរិស្ថានដែល ស្អាត និងមានសុវត្ថិភាពសម្រាប់បុគ្គលិក និងអតិថិជន។ អាជីវកម្មត្រូវកំណត់អត្តសញ្ញាណ និងត្រួត ពិនិត្យកម្រិតហានិភ័យក្នុងខោនជិសម្រាប់ខោនជីដែលមានអាជីវកម្មកំពុងធ្វើប្រតិបត្តិការ ហើយ ធ្វើការកែតម្រូវដែលចាំបាច់លើប្រតិបត្តិការរបស់ពួកគេ៖

- ពណ៌ស្វាយ ការរីករាល**ឌាល ចំណាត់ថ្នាក់ទី 1:** ប្រតិបត្តិការទាំងខាងក្នុង និងក្រៅមិនត្រូវ បានអនុញ្ញាតនោះឡើយ។
- **ពណ៌ក្រហម ខ្លាំងបំផុត ចំណាត់ថ្នាក់ទី 2:** ប្រតិបត្តិការទាំងខាងក្នុង និងក្រៅមិនត្រូវ បានអនុញ្ញាតនោះឡើយ។
- ពណ៍ទឹកក្រូច មធ្យម ចំណាត់ម្នាក់ទី 3៖ ការប្រតិបត្តិការខាងក្រៅត្រូវបានអនុញ្ញាត ប៉ុន្តែ ត្រូវអនុវត្តតាមការកែសម្រូលនានានៅក្នុងគោលការណ៍ណៃនាំនេះ។ ប្រតិបត្តិការខាងក្នុងមិន ត្រូវបានអនុញ្ញាតនោះឡើយ។ អ្នកសម្ដែងត្រូវតែរក្សាគម្លាតរាងកាយពីអ្នកទស្សនា និងអ្នកស ម្ដែងផ្សេងទៀត។ អ្នកសម្ដែងដែលកំពុងច្រៀង ស្រែក លេងឧបករណ៍ផ្លុំ ឬចូលរួមក្នុង សកម្មភាពស្រដៀងគ្នានេះ ដោយមិនពាក់ម៉ាសត្រូវតែរក្សាគម្លាតយ៉ាងហោចណាស់ដប់ពីរហ្វីត ពីអ្នកទស្សនា។ ការចែងសេចក្ដីណែនាំស្ដីពីការសម្ដែងផ្ទាល់នាពេលខាងមុខអាចនឹងទាមទារ ឲ្យមានការកែសម្រូលបន្ថែមសម្រាប់ការសម្ដែង។
- ពណ៌លឿង តិចតួចបំផុត ចំណាត់ថ្នាក់ទី 4៖ ប្រតិបត្តិការខាងក្នុងអគារត្រូវបានអនុញ្ញាត ឲ្យធ្វើ 50% ហើយត្រូវតែបន្ត អនុវត្តការកែសម្រួលនានាតាមគោលការណ៍ណែនាំនេះ។ សម្រាប់ការសម្ដែងក្នុងអគារ អ្នកស ម្ដែងត្រូវពាក់ម៉ាស ឬពាក់របាំងមុខ ហើយពិនិត្យលើការកែសម្រួលដែលបានតម្រូវផ្សេងទៀត ដែលនឹងមានចែងក្នុងសេចក្ដីណែនាំស្ដីពីការសម្ដែងផ្ទាល់នាពេលខាងមុខ។ ក្នុងពេលបណ្ដោះ អាសន្ន អ្នកសម្ដែងត្រូវតែពាក់ម៉ាស ឬពាក់របាំងមុខគ្រប់ពេលវេលា ហើយរក្សា គម្លាតរាងកាយពីអ្នកទស្សនា និងអ្នកសម្ដែងផ្សេងទៀត។ ចំនួនអ្នកសម្ដែងត្រូវបានកំណត់ ងោយគិតលើចំនួនកំណត់នៃ ទីកន្លែង។

សម្រាប់ព័ត៌មានថ្មីបំផុតស្ដីពីលំងាប់នៃចំណាត់ថ្នាក់ខោនធី សូមចូលទៅ<u>បូង់មេសម្រាប់សេដ្ឋកិច្ច</u> <u>ដែលមានសុវក្ខិភាព</u>។ សូមចំណាំថាមន្ទីរសុខាភិបាលក្ដុងមូលង្ខានអាចមានលក្ខណៈវិនិច្ច័យរឹតបន្ដឹង ជាង និងការបិទខុសៗគ្នា។ ស្វែងរកព័ត៌មានក្នុងមូលង្ខានខោនធីរបស់អ្នក

សម្គាល់៖ បារ រោងចក្រដលិតស្រាបៀរ និងរោងចក្របិតស្រាគួរតែពិនិត្យមើលសេចក្តីណែនាំអំពី COVID-19 ពីក្រសួងគ្រប់គ្រងគ្រឿងស្រវឹងនៃរដ្ឋ California ។ បារ រោងចក្រដលិតស្រាបៀរ និងរោង ចក្របិតស្រាអាចនឹងមានទិដ្ឋភាពប្រតិបត្តិការផ្សេងទៀត និងការផ្តល់សេវាកម្មដែលត្រូវបាននៅក្នុង សេចក្តីណែនាំផ្សេងទៀត ដែលអាចរកបាននៅលើគេហទំព័រ សេចក្តីណែនាំផ្នែកឧស្សាហកម្មដើម្បីកាត់ បន្ថយហានិភ័យ។ អាជីវកម្មមិនអាចបើកប្រតិបត្តិការទាំងនោះទេ រហូតទាល់តែមានការអនុញ្ញាត ដោយ Blueprint ហើយនៅពេលដែលបើកដំណើរការត្រូវតែពិនិត្យមើលសេចក្តីណែនាំនេះដើម្បីអនុវត្ត នូវវិធានការសមស្របទៅលើគ្រប់ទិដ្ឋភាពនៃប្រតិបត្តិការ រួមមាន៖

- សេវាបម្រើអាហារពិតដោយស្របតាមការណែនាំដែលបានផ្ដល់ដោយក្រសួងគ្រប់គ្រងគ្រឿងស្រ រឹងនៃរដ្ឋ California (ការណែនាំសម្រាប់ភោជនីយដ្ឋាន)
- ការលក់ស្រាបៀ ស្រា និងជាតិស្រវឹងដែលនឹងត្រូវទទួលទាននៅក្រៅបរិវេណរោងចក្រ ដោយ យោងទៅតាមសិទ្ធិដែលបានអនុញ្ញាតនៅលើទីតាំងដែលមានអាជ្ញាប័ណ្ណ (ការណែនាំសម្រាប់ ហាងលក់រាយ)

- ការផលិតស្រាបៀរក្នុងរោងចក្រស្រាបៀរ ឬ ការផលិតស្រាក្នុងរោងចក្របិតស្រាដោយដៃ (ការ ណែនាំទៅលើផលិតកម្ម)
- ប្រតិបត្តិការហ្គេម ដូចជា កន្លែងលេងប៉ូលីង តាបបុកប៊ីយ៉ែរ ជាឌើម។ (ការណែនាំសម្រាប់ មជ្ឈមណ្ឌលកំសាន្តលក្ខណៈគ្រួសារ)

សេចក្តីណែនាំនេះមិនមែនបង្កើតឡើងសម្រាប់ការប្រគំតន្ត្រី ការសម្តែង ឬកន្លែងកម្សាន្តឡើយ។ ប្រភេទកន្លែងទាំងនោះគួរតែបន្តបិទរហូតដល់មានការអនុញ្ញាតឱ្យបន្តប្រតិបត្តិការខ្លះ ឬពេញលេញ តាមរយៈបទបញ្ហា ឬសេក្តីណែនាំជាក់លាក់អំពីការបើកដំណើរការឡើងវិញ។

ការណែនាំនេះមិនមានគោលបំណងដកហូត ឬលុបចោលសិទ្ធិកម្មករណាមួយទេ ទោះជាតាមលក្ខន្តិកៈ ច្បាប់ តាមបទប្បញ្ញត្តិ ឬតាមការចរចារអនុសញ្ញារួមក៍ដោយ ហើយវាក៍មិនបានគ្របដណ្តប់ទាំងស្រុងដែរ ពីព្រោះវាមិនរាប់បញ្ឈលបទបញ្ជាស្តីពីសុខភាពខោនធី ហើយក៍មិនមែនជាការជំនួសនូវរាល់លក្ខខណ្ឌ ចាស់ ឬថ្មីនៃបទប្បញ្ញត្តិទាក់ទងនឹងសុវត្ថិភាព និងសុខភាពដែលចូលជាធរមាន ដូចជាលក្ខខណ្ឌបទ ប្បញ្ញត្តិរបស់ Cal/OSHA រួមមានការពន្យា ស្នង់ដារគ្រោះអាសន្នបណ្តោះអាសន្ន ដែលត្រូវបានរំពីដថាដាក់ ឲ្យប្រើប្រាស់ក្នុងពេល

នាប់ៗនេះ^{្បើ}សូមបន្តគាមងានអំពីការផ្លាស់ប្តូរនៃសេចក្តីណែនាំអំពីសុខភាពសាធារណៈ និងបទបញ្ជា របស់រដ្ឋ/មូលដ្ឋានក្នុងពេលដែលស្ថានភាពជំងឺ COVID-19 នៅតែបន្តកើតមាន។ Cal/OSHA មានការ ណែនាំទូលំទូលាយបន្ថែមទៀតលើ <u>គោលការណ៍ណែនាំទូទៅរបស់ Cal/OSHA ស្តីពីការការពារកម្មករពីគេ ហទំព័រ COVID-19</u>។ មជ្ឈមណ្ឌលសម្រាប់គ្រប់គ្រងជំងឺ (CDC) <u>មានការពិចារណាបន្ថែមសម្រាប់</u> ភោជន័យដ្ឋាន និងបារ។

តម្រូវឱ្យពាក់ម៉ាស

ត្រូវពិគ្រោះ ការណែនាំរបស់ CDPH អំពីការប្រើប្រាស់ម៉ាស ដែលតម្រូវឱ្យមានការប្រើប្រាស់ម៉ាសទូលំ ទូលាយ សម្រាប់សមាជិករបស់សាធារណៈ និងកម្មករនិយោជិក នៅគ្រប់ទីតាំងសាធារណៈ និងកន្លែង បម្រើការងារខាងក្រៅផ្ទះ។ ព័ត៌មានលម្អិតដែលរួមមានគ្រប់លក្ខខណ្ឌតម្រូវ និងការលើកលែងចំពោះ ច្បាប់ទាំងអស់នេះអាចរកបាននៅក្នុង សេចក្តីណែនាំដែលគួរតែពិនិត្យមើលជាប្រចាំសម្រាប់កំណែ ទម្រង់ថ្មីៗ។

សម្រាប់ព័ត៌មានថ្មីបំផុតស្ដីពីស្ថានភាពក្នុងខោនធី សូមចូលមើល <u>ប្លង់មេសម្រាប់សេដ្ឋកិច្ចដែល</u> <u>មានសុវត្ថិភាព</u>។ សូមចំណាំថាមន្ទីរសុខាភិបាលក្នុងមូលដ្ឋានអាចមានលក្ខណៈវិនិច្ច័យរឹតបន្ដឹងជាង និងការបិទខុសៗគ្នា។ ស្វែងរក<u>ព័ត៌មានមូលដ្ឋានក្នុងខោនធីរបស់</u> អ្នក។



ផែនការជាក់លាក់សម្រាប់កន្លែងធ្វើការ

- រៀបចំផែនការបង្ការការការពារ COVID-19 ឱ្យបានដាក់លាក់ នៅកន្លែងធ្វើការគ្រប់ទី តាំង អនុវត្តការវាយតម្លៃហានិភ័យគ្រប់ផ្នែក ការងារ ភារកិច្ច និងចាត់តាំងមនុស្ស ម្នាក់នៅតាមគ្រឹះស្ថាននិមួយៗឱ្យអនុវត្តផែនការ។
- អនុវត្ត <u>CDPH ស្តីពីការណែនាំអំពីការពាក់ម៉ាស់</u> ចូលទៅក្នុងផែនការការងារជាក់លាក់ និងរួមបញ្ឈល់ គោលការណ៍សម្រាប់ដោះស្រាយការលើកលែង។
- កំណត់អត្តសញ្ញាណព័ត៌មានទំនាក់ទំនង សម្រាប់នាយកដ្ឋានសុខា ភិបាលក្នុងតំបន់ ដែលមានទីតាំងប្រតិបត្តិការសម្រាប់ទំនាក់ទំនង ព័ត៌មានអំពីការរីករាលដាលនៃមេ រោគ COVID-19 ក្នុងចំណោមកម្មករ និយោជិត ឬអតិថិ
 ជន។
- បណ្តុះបណ្តាល និងផ្តល់ដំណឹងដល់កម្មករ និងតំណាងកម្មករ អំពីផែនការ ហើយផ្តល់
 ភាពងាយស្រួលជូនកម្មករ និងតំណាងរបស់ពួកគេ ក្នុងការស្វែងរកព័ត៌មានផែនការ។
- ការវាយកម្លៃជាប្រចាំនូវអ្វីដែលបានបង្កើតសម្រាប់ការអនុលោមទៅតាមដែនការ ឯក សារ និងកែតម្រូវចំណុចខ្វះខាតដែលបានកំណត់។
- អង្កេតតាមងានគ្រប់ជំងឺ COVID-19 ទាំងអស់ រួចកំណត់ថាតើកត្តាពាក់ព័ន្ធនឹង ការងារណាមួយ ដែលអាចជាផ្នែកបង្កហានិភ័យនៃការឆ្លងរោគ។ ធ្វើបច្ចុប្បន្នភាព ផែនការតាមការចាំបាច់ដើម្បីទប់ស្កាត់មិនឱ្យមានករណីបន្ថែម។
- អនុវត្តដំណើរការ និងពិធីការចាំបាច់នានានៅពេលដែលកន្លែងធ្វើការមានការផ្ទុះ ឡើងនៃការឆ្លងស្របតាម ការណែនាំរបស់ CDPH និងបទបញ្ហា ឬការណែនាំពីមន្ទីរសុ ខាភិបាលមូលដ្ឋាន។
- កំណត់រកអ្នកដែលប៉ះពាល់ជិតស្និទ្ធិ (ក្នុងចម្ងាយប្រាំមួយហ្វីត ចន្លោះពេល 15 នាទីឡើង ទៅក្នុងរយៈពេល 24 ម៉ោង) ជាមួយអ្នកផ្គកជំងឺ និងចាត់វិធានការងាក់កម្មករនិយោជិ កដែលមានរោគសញ្ញាជំងឺ COVID-19 វិជ្ជមាន និងអ្នកដែលបានប៉ះពាល់ជិតឱ្យនៅ ដាច់ដោយឡែក។
- ដូនដំណឹងដល់និយោជិកទាំងអស់ជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ និងនិយោជកនៃនិយោជិកកិច្ច សន្យាបន្ត ដែលប្រហែលជាត្រូវបានប៉ះពាល់ជំងឺ COVID-19 និង រាយការណ៍ពីការផ្លុះនៃ ការឆ្លងនៅកន្លែងធ្វើការទៅមន្ទីរសុខាភិបាលក្នុងមូលដ្ឋាន។ សម្រាប់ព័ត៌មានបន្ថែម ស្តីពីទំនួលខុសត្រូវរបស់និយោជកក្រោម AB 685 (ជំពូក 84, លក្ខន្តិកៈឆ្នាំ 2020) យោង ទៅលើ ការពង្រឹងការអនុវត្ត និងតម្រូវការរបាយការណ៍និយោជិក ពី Cal/OSHA និង សំ នូររបស់និយោជកអំពី AB 685 ពី CDPH។
- សម្រាប់ប្រតិបត្តិការក្រៅ៖ បង្កើតផែនការជំងឺដែលបង្កដោយកម្ដៅប្រកបដោយប្រសិទ្ធ ភាពដោយមានីកិរិធីដាលាយលក្ខណ៍អក្សរទាំងក្នុងភាសាអង់គ្លេស និងភាសាដែល និយោជិកភាគច្រើនយល់។ ផែនការត្រូវតែមានសម្រាប់និយោជិកនៅកន្លែងធ្វើការ។ សូមមើល<u>គេហទំព័រការបង្ការជំងឺដែលបង្កដោយកម្ដៅ Cal/OSHA</u> សម្រាប់ធនធានរួម មានសំណួរដែលគេសួរញឹកញាប់, សិក្ខាសាលានិងគំរូផែនការសរសេរ។ ធាតុផ្សំនៃផែនការ បង្ការជំងឺកម្ដៅត្រូវតែ រួមមាន៖
 - ០ លទ្ធភាពទទួលបានទឹកជឹកចល័ត
 - ០ លទ្ធភាពទទួលបានម្ហប់

- ០ ការសម្រាកកន្លែងត្រជាក់
- នីគិវិធីសង្គ្រោះបន្ទាន់សម្រាប់ករណីជំងឺកម្ដៅ
- o នីតិវិធីកម្ដៅខ្ពស់នៅពេលសីភុណ្ហភាពលើសពី 95 ឌីក្រេ
- ការឃ្លាំមើលរបស់និយោជិកដែលកំពុងផ្សាំុងនឹងអាកាសធាតុក្នុងអំឡុងពេលរលកកម្តៅ
- o ការបណ្តុះបណ្តាលស្តីពីការបង្ការ និងរោគសញ្ញាជំងឺកម្តៅ
- ប្រកាន់ខ្ជាប់នូវគោលការណ៍ណែនាំខាងក្រោម។ ការមិនបានគោរពតាមសេចក្ដីណែនាំ នេះអាចបង្កឱ្យមានកើតជំងឺនៅកន្លែងធ្វើការ ដែលអាចនឹងបណ្ដាលឱ្យមានការបិទ ឬអាក់កម្រិតលើប្រតិបត្តិការផ្សេងៗ ជាបណ្ដោះ អាសន្ត។



ប្រធានបទផ្សេងៗសម្រាប់វគ្គបណ្តោះបណ្តាលកម្មករ

- ព័ត៌មានស្តីព<u>ីជំងឺ COVID-19</u>វិធីការពារវាពីការរីករាលងាល និងអំពី ក្រុមមនុស្សដែល រងហានិភ័យខ្ពស់ក្នុងការឈឺធ្ងន់ធ្ងរ ឬអាចឈានដល់ការស្លាប់។
- ការត្រួតពិនិត្យដោយខ្លួនឯងនៅផ្ទះ រួមទាំងការសង្កេតសីតុណ្ហភាព និង/ឬការត្រួត ពិនិត្យរោគសញ្ញាដោយប្រើ គោលការណ៍ណែនាំរបស់ CDC។
- សារៈសំខាន់នៃការមិនធ្វើការនៅការិយាល័យ
 - ប្រសិនបើកម្មករនិយោជិតមានរោគសញ្ញានៃ COVID-19 ជា ការពិពណ៍នាដោយ CDC ដូចជាគ្រុនក្ដៅឬញាក់ ក្អក ដង្ហើមខ្លី ឬពិបាកដកដង្ហើម ហត់ ឈឺសាច់ដុំឬ ឈឺខ្លួន ឈឺក្បាល បាត់បង់រសជាតិថ្មីឬក្លិន ឈឺបំពង់ក ឬហៀរសំបោរ ក្អួតចង្អោរ ឬរាករូសឬ
 - ប្រសិនបើកម្មករនិយោជិតនយោជិតត្រូវគេធ្វើរោកវិនិច្ច័យឃើញមានជំងឺ COVID ហើយមិនទាន់បញ្ចប់ការដាក់ឱ្យនៅដាច់ដោយឡែកនៅឡើយ ឬ
 - ប្រសិនបើ នៅក្នុងរយៈពេល 14 ថ្ងៃ កម្មករនិយោជិតបានប៉ះពាល់នឹងនរណាម្នាក់ ដែលគេធ្វើរោគវិនិច្ច័យឃើញមានជំងឺ COVID-19 ហើយត្រូវគេបាត់ទុកថាអាចនឹង ចម្លងរោគ (ឧ. កំពុងស្ថិតក្រោមការងាក់ឱ្យនៅដាច់ដោយឡែក)។
- ត្រូវស្វែងរកការព្យាបាល ប្រសិនបើរោគសញ្ញារបស់ពួកគេកាន់តែជូន់ជូរ រួមមានការឈឺ ចាប់រ៉ាំរ៉ៃ ឬណែនទ្រុង វង្វេងស្មារតី ឬ មុខ ឬបបូរមាត់ឡើងស្វាយ។ បច្ចុប្បន្នភាព និង សេចក្តីលម្អិតផ្សេងៗអាចរកបាននៅលើគេហទំព័ររបស់ CDC
- សារៈសំខាន់នៃការសម្អាតដៃដោយទឹក និងសាប៉ូបានញឹកញាប់ រួមមានការដុសលាង នឹងសាប៉ូរយៈពេល 20
 វិនាទី (ឬដោយប្រើទឹកអនាម័យសម្អាតដៃដែលមានសារធាតុអេតាណុលគិចបំផុត 60% (ល្អបំផុត) ឬអ៊ីសូប្រូប៉ា ណុលគិចបំផុត 70% (ប្រសិនបើផលិតផលនោះមិនអាចទុកក្បែរដៃកុមារដែលមិនមាន អ្នកមើល) នៅពេលកម្មករនិយោជិតមិនអាចដើរទៅកាន់ឡាបូរ ឬកន្លែងលាងដៃ ដូច មាននៅក្នុង សេចក្តីណែនាំរបស់ CDC)។ ហាមប្រើទឹកអនាម័យជាមួយ<u>មេតាណុល</u> ពីព្រោះវាពុលខ្លាំង ទាំងសម្រាប់កុមារ និងមនុស្សពេញវ័យ។

- សារៈសំខាន់នៃការរក្សាចម្ងាយពីគ្នា ទាំងនៅកន្លែងធ្វើការ និងក្រៅម៉ោងធ្វើការ (សូម អានផ្នែកអំពីការរក្សាចម្ងាយពីគ្នាខាងក្រោម)។
- ការប្រើប្រាស់ម៉ាសបានត្រឹមត្រូវ រួមមាន៖
 - ម៉ាស់ផ្តល់ការការពារខ្លះសម្រាប់អ្នកពាក់ ប៉ុន្តែមិនត្រូវបានរចនាផលិតដើម្បីគោរព តាមស្តង់ដារក្នុងការចម្រោះផង់ល្អិតផ្ទុកមេរោគនោះទេ។
 - ម៉ាសមិនជំនួសភាពចាំបាច់សម្រាប់ការរក្សាចម្ងាយពីគ្នា និងការលាងដៃញឹកញាប់
 ទេ។
 - ត្រូវពាក់ម៉ាសគ្របពេញពីលើច្រមុះ និងមាត់។
 - កម្មករត្រូវលាង ឬដូតទឹកអនាម័យសម្អាតដៃ នៅមុនពេល និងក្រោយពេលពាក់ ឬកម្រង់របាំងមុខ។
 - ០ ជៀសវាងការប៉ះពាល់ភ្នែក ច្រមុះ ហើយនិងមាត់។
 - o មិនត្រូវប្រើម៉ាស់តែមួយរួមគ្នា ហើយត្រូវបោកសម្អាត ឬបោះចោលក្រោយប្រើម្ដងរួ ចា
- ព័ត៌មានដែលមាននៅក្នុង សេចក្តីណែនាំសម្រាប់ការប្រើប្រាស់ម៉ាសរបស់ CDPH ដែល កំណត់កាលៈទេស:ចាំបាច់ដែលតម្រូវឲ្យពាក់ម៉ាសនិងការលើកលែង ក៍ឌូចជាគោល ការណ៍ ច្បាប់ការងា និងការអនុវត្តជាក់ស្តែងដែលនិយោជកបានអនុវត្ត ដើម្បីធានាឲ្យ មានការប្រើប្រាស់ម៉ាស។ ការបណ្តោះបណ្តាលក៍ត្រូវបញ្ជូលផងដែរនូវគោលការណ៍របស់ន យោជក់លើរបៀបគ្រប់គ្រងអ្នកដែលទទួលបានលើកលែងមិនពាក់ម៉ាស។
- ជានាថាអ្នកផ្ដល់សេវា អ្នកធ្វើការបណ្ដោះអាសន្ន ឬអ្នកជាប់កិច្ចសន្យា និងអ្នកស្ដ័គ្រចិត្ត នៅទីតាំងនោះក៍ត្រូវបាន
 បណ្ដុះបណ្ដាល ឱ្យបានត្រឹមត្រូវនៅក្នុងគោលការការពារជំងឺ COVID-19 និងមានការ ផ្ដត់ផ្ដង់ចាំបាច់និង PPE។ ពិភាក្សាការទទួលខុសត្រូវទាំងនេះ ជាមុន ជាមួយអង្គភាព ដែលមានកម្មករបណ្ដែត និងឬជាប់កិច្ចសន្យា។
- ពត៌មានលើការឈប់សម្រាកដោយមានប្រាក់បៀវត្ស៍ របស់ កម្មករនិយោជិតអាចនឹង ត្រូវបានទទួលសិទ្ធិ នឹងធ្វើឲ្យវាមាន ភាពងាយស្រួលផ្នែកហិរញ្ញវត្ថុក្នុងកំឡុងពេលស្នាក់ នៅក្នុងផ្ទះ។ មើលព័ត៌មានបន្ថែមស្តីពីកម្មវិធី រដ្ឋាភិបាល គាំទ្រការឈប់សម្រាកឃើនិងសំណងកម្មករសម្រាប់ជំងឺ COVID-19 រួមមានសិទ្ធិឈប់សម្រាកឈឺរបស់កម្មករ ក្រោមច្បាប់ ស្តីពីការឆ្លើយតបចំពោះវីរុសកូរ៉ូណា សម្រាប់គ្រួសារជាចម្បង។



ការធ្វើតេស្ត និងវិធានការគ្រប់គ្រងសម្រាប់បុគ្គល

- ផ្ដល់ការធ្វើគេស្ដូរករោគសញ្ញា និងឬវាស់កំដៅសម្រាប់ កម្មករនិយោជិតគ្រប់រូបនៅមុន ម៉ោងចូលធ្វើការ និងអ្នកលក់ អ្នកទទួលការ ឬកម្មករនិយោជិតផ្សេងទៀតដែលចូល មកក្នុងគ្រឹះស្ថាន។ ធានាថាអ្នកផ្ដល់ការធ្វើគេស្ដូរករោគសញ្ញា ឬវាស់កំដៅជៀសវាងការ ប៉ះពាល់ជិតស្និទនឹងកម្មករ ក្នុងគម្លាតដែលអាចធ្វើទៅបាន។
- ប្រសិនបើកម្រូវឱ្យធ្វើការពិនិក្យដោយខ្លួនឯងនៅផ្ទះ ដែលជាជម្រើសសមស្រប ជំនួសឲ្យ ការផ្តល់ការពិនិត្យនៅឯគ្រឹះស្ថាន ត្រូវបានាថាការពិនិត្យនេះត្រូវបានធ្វើឡើងមុនពេល កម្មករចេញពីផ្ទះមកធ្វើការតាមវេនរបស់ពួកគេ ហើយអនុវត្តតាម <u>គោលការណ៍ណែនាំ</u> <u>របស់ CDC</u> ដូចដែលបានពិពណ៌នានៅក្នុងផ្នែកប្រធានបទសម្រាប់ការ បណ្តុះបណ្តាលកម្មករខាងលើ។
- លើកទឹកចិត្តកម្មករនិយោជិតដែលឈឺ ឬចេញរោកសញ្ញា COVID-19 ឲ្យស្នាក់នៅផ្ទះ។
- និយោជកត្រូវផ្តល់ជូន និងធានាថាកម្មករនិយោជិតប្រើប្រាស់គ្រប់ឧបករណ៍ការពារ ដែលបានតម្រូវ រួមមានវ៉ែនភាការពារភ្នែក និងស្រោមដែនៅកន្លែងដែលចាំបាច់។
- និយោជកក្រូវពិចារ៣ថាកន្លែង៣ដែលអាចប្រើស្រោមដៃប្រភេទបោះចោលបាន ដើម្បីបន្ថែមលើការលាងសម្អាតដៃ ឬការប្រើទឹកអនាម័យសម្អាតដៃ ឧទាហរណ៍៖ សម្រាប់កម្មករដែលធ្វើតេស្តរករោគសញ្ញាឱ្យអ្នកដទៃ ឬកាន់វត្តផ្សេងៗដែលគេប៉ះពាល់ ជាទូទៅ កម្មករនិយោជិកគួរតែពាក់ស្រោមដៃនៅពេលកាន់វត្តដែលប្រឡាក់ដោយសារ ជាតុរាវនៃរាងកាយ។
- កម្មករនិយោជិកដែលជញ្ជូនរបស់របរប្រើប្រាស់ដែលអតិថិជនប្រើរួច (ឧ. ពែងកខ្វក់ កន្សែងជាដើម) ឬការកាន់ថង់សំរាម ត្រូវតែប្រើស្រោមដៃដែលអាចបោះចោលបាន (ហើយត្រូវលាងដៃមុនពេលពាក់ និងក្រោយពេលដោះស្រោមដៃចេញ) និងអៀម ដែល ត្រូវប្តូរថ្មីជាញឹកញាប់។
- អ្នកលាងសម្អាតបានគួរតែប្រើឧបករណ៍ ដើម្បីការពារកុំឲ្យខ្នាតទឹកកខ្វក់ចូលភ្នែក ច្រមុះនិងមាត់ ដោយប្រើវ៉ែនភាការពារ វ៉ែនភា ឬរបាំងមុខបន្ថែមលើការពាក់ម៉ាស។ អ្នកលាងបានត្រូវតែពាក់អៀមមិនជ្រៀបទឹក ហើយផ្លាស់ប្តូរវាឲ្យបានញឹកញាប់។ ឧបករណ៍ការពារដែលអាចប្រើប្រាស់ឡើងវិញបានដូចជារបាំងការពារ និងវ៉ែនភាគួរតែ ធ្វើការសម្លាប់មេរោគឱ្យបានត្រឹមត្រូវរៀងរាល់ពេលប្រើប្រាស់ម្តងៗ។
- និយោជកទាំងអស់ត្រូវធានាឲ្យបានថាកម្មករនិយោជិកបានរក្សាកម្លាតប្រាំមួយហ៊ុតពី គ្នានៅពេល៣ដែលអាចធ្វើទៅបាន។ នៅពេលដែលមិនអាចទៅរួច ប្រវែងនិងចំនួន ដងនៃការប្រាស្រ័យទាក់ទងត្រូវតែរក្សាឲ្យបានទាប បំផុត។ ចំពោះមុខងារដែលតម្រូវឲ្យមានការប្រាស្រ័យទាក់ទងជាប្រចាំ (ឧ បុគ្គលិករង់ ចាំទទួលភ្ញៀវ) និយោជកកួរផ្ដល់របាំងការពារទីពីរ (ឧ របាំងមុខ និងវ៉ែនតាការពារ) សម្រាប់បុគ្គលិកដែលមានបំណងប្រើប្រាស់វា ហើយអនុញ្ញាតឲ្យជម្រើសបុគ្គលិកក្នុងការ ប្រើប្រាស់របស់ការពារផ្ទាល់ខ្លួនតាមដែលគេជ្រើសរើស។
- ម្ចាស់អាជីវកម្មត្រូវបាត់វិធានការសមស្រប រួមមានសេចក្តីប្រកាសជាសាធារណៈ ការ ដាក់ស្លាកសញ្ញានៅក្នុងទីតាំងយុទ្ធសាស្ត្រ និងងាយមើលឃើញ និងនៅកន្លែងមាន បញ្ជាក់ការកក់ទុក ដើម្បីរំលឹកដល់សាធារណជនថាពួកគេត្រូវការប្រើប្រាស់ម៉ាសនៅ ពេលមិនមានការទទួលទាន អនុវត្តការរក្សាគម្លាត មិនប៉ះផ្ទៃមុខរបស់ខ្លួន លាងដៃ ជាមួយសាប៉ូឲ្យបានញឹកញាប់យ៉ាងតិចក៍រយៈពេល 20 វិនាទីដែរ និងប្រើទឹកលាង សម្ងាត់ដៃ។
- សូមរំលឹកដល់ភ្ញៀវជាមុនឲ្យយកម៉ាសមកជាមួយ បើមិនដូច្នេះទេពួកគេមិនគួរត្រូវបាន អនុញ្ញាតឲ្យចូលក្នុងបរិវេណ (លុះត្រាតែ មានការលើកលែងដូចមានចែងក្នុង ការ

<u>ណែនាំអំពីការពាក់ម៉ាសរបស់ CDPH</u>) ។ សូមពិចារណាទៅលើការផ្តល់ម៉ាសឱ្យភ្ញៀវដែល អញ្ជើញមកមិនមានម៉ាសតាមខ្លួន។

- គួរតែធ្វើការពិនិត្យកំដៅខ្លួន និង/ឬរោគសញ្ញារបស់អតិថិជននៅពេលមកដល់ ស្នើរឲ្យ ពួកគេប្រើទឹកអាល់កុលលាងដៃ និងពាក់ម៉ាសនៅពេលមិនបរិភោគអាហារ ឬ ទទួលទានភេសជ្ជៈ។ និយោជកមានសិទ្ធិរារាំងបុគ្គល/ក្រុមភ្ញៀវដែលមានចេញរោគសញ្ញា និងមិនអនុញ្ញាតឲ្យចូល។
- បង្ហាញពីវិធានដែលអាចមើលឃើញបានច្បាស់ដល់អតិថិជន និងបុគ្គលិកនៅច្រកចូល ដែលជាលក្ខខណ្ឌសម្រាប់ការចូល វិធាននេះអាចរាប់បញ្ឈលនូវការណែនាំក្នុងការប្រើ ប្រាស់ទឹកអនាម័យសម្អាតដៃ ការរក្សាគម្លាតរាងកាយពីអតិថិជនដទៃទៀត ជៀសវាង ការប៉ះពាល់លើផ្ទៃនានាដែលមិនចាំបាច់ ព័ត៌មានទំនាក់ទំនងមន្ទីសុខាភិបាលក្នុង តំបន់ និងការផ្លាស់ប្តូរនានាលើសេវាកម្ម។ នៅពេល៣ដែលអាចធ្វើបាន វិធានទាំង នេះគួរតែផ្តល់ជូនតាមប្រព័ន្ធឌីជីថលរួមបញ្ឈូលរូបភាព និងរួមបញ្ឈូលនៅលើ/ជាមួយម៉ឺ នុយអាហារ។



ពិធីការធ្វើឲ្យមានខ្យល់ចេញចូល ការសម្អាត និង ការសមាប់មេរោគ

- ម្ចាស់អាជីវកម្មគួរតែបង្កើនចរន្តខ្យល់បរិសុទ្ធដោយការបើកបង្ហួច ឬទ្វារ បើអាចធ្វើទៅ
 បាន ហើយស្របទៅតាមវិធានការស្តីពីសន្តិសុខ និងសុវត្ថិភាព។
- ការាងទីតាំងនៅក្នុងអការនៅជិតបង្ហូច និងទ្វារដើម្បីបង្កើនការផ្លាស់ប្តូរខ្យល់ និង ខ្យល់ចេញចូលឱ្យបានច្រើនបំផុតប៉ុន្តែជៀសវាងមានលំហូរខ្យល់ពីកន្លែងដែលភាគី ម្ខាងអង្គុយផ្ទាល់ទៅនឹងភាគីមួយផ្សេងទៀត។
- សម្រាប់ទីកន្លែងក្នុងអគារ បង្កើនបរិមាណខ្យល់ពីខាងក្រៅឲ្យបានច្រើនបំផុតតាម រយះប្រព័ន្ធចរន្ធខ្យល់ចេញចូល។ ដំឡើងឧបករណ៍ចម្រោះដែលមានប្រសិទ្ធភាពខ្ពស់ និង សមស្របជាមួយនឹងប្រព័ន្ធចរន្ធខ្យល់ចេញចូល។
- បើអាចធ្វើទៅបាន, ពិចារណាដំឡើងម៉ាស៊ីនសម្អាតបន្សទ្ធខ្យល់ដែលមានប្រសិទ្ធិភាព ខ្ពស់, ធ្វើឱ្យប្រសើរឡើងនូវតម្រងខ្យល់របស់អគារឱ្យមានប្រសិទ្ធិភាពខ្ពស់បំផុតតាម ដែលអាចធ្វើទៅបាន, និងធ្វើការកែតម្រូវផ្សេងទៀតដើម្បីបង្កើនបរិមាណខ្យល់ខាង ក្រៅ និងខ្យល់នៅក្នុងការិយាល័យ និងបរិវេណខាងក្នុងកន្លែងផ្សេងទៀត។
- ពិនិត្យមើល គេហទំព័រ CDPH ទៀងទាត់ សម្រាប់ព័ត៌មានថ្មីៗស្ដីពីគុណភាពខ្យល់ក្នុងផ្ទះ និងការណែនាំអំពីខ្យល់ចេញចូលសម្រាប់ជំងឺដែលចម្លងតាមខ្យល់នៅក្នុងកន្លែងអគា
- កុំប៉ះកធុងដាក់ភេសដ្ឋ: ពែង កែវដាដើម លោ នៅពេលចាក់ស្រា ស្រាបៀរ ឬស្រា ប្រភេទវិស្តី។
- អនុវត្តការសម្អាតឱ្យបានហ្មត់ចត់នៅក្នុងតំបន់ដែលមានមនុស្សច្រើន ដូចជាតំបន់ ដែលអតិថិជនរង់ចាំ និងកន្លែងទទួលភ្ញៀវ បន្ទប់សម្រាក តំបន់ទទួលទានអាហារថៃ គ្រង់ និងតំបន់ចេញចូល រួមមានវេទិកាឈរសម្រាប់ម្ចាស់កម្មវិធី ផ្លូវចូល ជណ្តើរ ជណ្តើ រយន្ត បង្កាន់ដៃ និងប្រព័ន្ធបញ្ហារដណ្តើរប្រអប់។ សម្លាប់មេរោកលើផ្ទៃវត្ថាផ្សេងៗដែល ប្រើជាទូទៅ រួមមានដៃទ្វារ របារការពារការប៉ះទង្គិច កុងតាក់ភ្លើង កៅអ៊ីកន្លែងអង្គុយ រង់ចាំ ម៉ាស៊ីនកាតឥណទាន បន្ទះលេខកូដ ATM ប្រអប់វិក្កយបត្រ ធុងធំៗ ថាស់ម្ហូប ទូរស័ព្ទ បង្គន់ កូនសោរយានយន្ត និងកន្លែងលាងដែ។
- សម្អាតរបស់របរដែលអតិថិជនប្រើប្រាស់ជាប្រចាំ ដូចជាម៉ាស៊ីនលក់ស្វ័យប្រវត្តិ ទូរលេង ហ្គេម ប្រអប់ដាក់បង្ហាញ អាងទឹកលំអ លេ។

- សម្អាតផ្ទៃប៉ះនានាក្នុងចន្លោះវេនធ្វើការនីមួយៗ ឬរវាងអ្នកប្រើប្រាស់ម្នាក់ៗ មួយ៣ ដែលញឹកញប់ជាងគេ ប៉ុន្តែមិនត្រឹមតែផ្ទៃប៉ះធ្វើការប៉ុណ្ណោះទេ ទូរស័ព្ទ កន្លែងចុះឈ្មោះ បន្ទះប៉ះ/អេក្រង់ប៉ះ ថេប្លែត នាឡិកា សម្ភារៈប្រើប្រាស់ និងប្រដាប់ប្រដាប្រើប្រាស់ក្នុង បារ រទេះរុញនិងរទេះត្រូឡេ សោ ជាដើម។
- ចៀសវាងប្រើរួមគ្នានូវឧបករណ៍អូឌីយ៉ូ ទូរស័ព្ទ ថេប្លែត កុំព្យូទ័រយូរឌៃ តុ ប៊ិក និងសម្ភារ ការងារផ្សេងទៀតនៅកន្លែងដែលអាចធ្វើទៅបាន។ មិនត្រូវប្រើ PPE រួមគ្នាជាដាច់ខា តា
- បញ្ឈប់ការប្រើកាសស្ដាប់សំឡេង និងឧបករណ៍ផ្សេងទៀតរួមគ្នារវាងបុគ្គលិក លុះគ្រាតែ ឧបករណ៍ទាំងនោះ អាចគ្រូវបានសម្លាប់មេរោគបានគ្រឹមគ្រូវ បន្ទាប់ពីប្រើរួច។ ពិគ្រោះ ជាមួយរោងចក្រផលិតសម្ភារបរិក្ខារដើម្បីកំណត់វិធានការនៃការសម្លាប់មេរោគឱ្យបាន គ្រឹមគ្រូវ ជាពិសេសសម្រាប់ផ្ទៃដែលមានសភាពទន់ និងមានរន្ធ ដូចជាកាសឃ្លុប។
- រៀបចំពេលឱ្យកម្មករបានរៀនលាងសម្អាតដៃក្នុងម៉ោងវេនធ្វើការរបស់ពួកគេ ត្រូវ ដាក់កិច្ចការជូតសម្អាតជាផ្នែកមួយនៃតួនាទីរបស់កម្មករនិយោជិតអំឡុងម៉ោងធ្វើកា រ។ ទិញផលិតផលជម្រើសផ្សេងៗសម្រាប់ក្រុមហ៊ុនសម្អាតរបស់ភាគីទីបីដើម្បីជួយបំពេញ តម្រូវការសម្អាតដែលកើនឡើង តាមការចាំបាច់។
- បំពាក់ផលិតផលអនាម័យសមស្របក្នុងបន្ទប់ភ្លក្សរសជាតិអាហារ កន្លែងបារ និងតុ វេទិកាដូចជា ទឹកអាកុលលាងដៃ និងក្រងាសជូតសម្អាតសម្លាប់មេរោគសម្រាប់ បុគ្គលិកទាំងអស់ដែលបម្រើសេវាផ្ទាល់ជូនអតិថិជន។
- គ្រូវធានាកន្លែងស្លុកសម្ភារអនាម័យបើកដំណើរការជានិច្ច និងមានក្នុងស្លុកគ្រប់ពេល វេលា ហើយផ្តល់បន្ថែមនូវសាប៊ូ ក្រដាស់ដូត និងទឹកលាងដែសម្លាប់មេរោគនៅពេលចាំ បាច់។
- ពេលជ្រើសរើសសារធាតុគីមីសម្លាប់មេរោគ គ្រូវប្រើផលិតផលដែលអនុញ្ញាតឱ្យប្រើប្រាស់ ប្រឆាំងនឹងដំងី COVID-19 នៅក្នុងបញ្ជីអនុញ្ញាតឱ្យប្រើប្រាស់របស់ទីភ្នាក់ងារការពារបរស្មាន (EPA)- និងធ្វើតាមការណែនាំការប្រើប្រាស់ផលិតផល។ ប្រើសារធាតុសម្លាប់មេ រោគដែលមានស្លាកថាមានប្រសិទ្ធភាពប្រឆាំងនឹងមេរោគបង្កជំងឺ (emerging viral pathogens) ល្ឃាយម្យៅខាត់រាវសម្អាតផ្ទះ (diluted household bleach solutions) (លាយ 5ស្លាបព្រាបាយក្នុងចំណុះទឹកមួយហ្គាឡុង) ឬទឹកអាល់កុលដែលមានជាតិអាល់ កុលតិចបំផុត 70% ល្មមនឹងសម្អាតលើផ្ទៃ។ ផ្តល់ការបណ្តុះបណ្តាលដល់កម្មករនិយោជិត ស្តីអំពីគ្រោះថ្នាក់ក្នុងការប្រើប្រាស់សារធាតុគីមី គោលដៅអ្នកផលិត តម្រូវការខ្យល់ ចេញចូល និងលក្ខខណ្ឌតម្រូវរបស់ Cal/OSHA សម្រាប់ការប្រើប្រាស់ដោយសុវត្ថិភាព។ កម្មករនិយោជិតដែលប្រើប្រាស់ទឹកសម្អាត ឬសារធាតុសម្លាប់មេរោគត្រូវពាក់ស្រោមដៃ និងឧបករណ៍ការពារផ្សេងទៀតតាមការតម្រូវដោយការណែនាំប្រើផលិតផល។ អនុវត្ត តាម<u>វិធីសាស្ត្រសម្អាតដើម្បីឱ្យមានសុវត្ថិភាព សម្រាប់អ្នកជំងឺហិត</u> ដែលណែនាំដោយ ក្រសួងសុខាភិបាលធារណៈរបស់រដ្ឋ California និងដើម្បីធានាឱ្យមានខ្យល់ចេញចូល បានត្រឹមត្រូវ។
- បន្តអនុវត្តតាមក្រមដែលទាក់ទងនឹងលក្ខណ្ឌតម្រូវការនៃការធ្វើអនាម័យ (ជាជាងការ សម្លាប់មេរោគ) ផ្ទៃប៉ះពាល់ជាមួយអាហារ។
- ដើម្បីកាត់បន្ថយហានិភ័យនៃ<u>ជំងឺ Legionnaires</u> និងជំងឺផ្សេងទៀតដែលទាក់ទងនឹង ទឹក <u>បាត់វិធានការ</u> ដើម្បីធានាថាប្រព័ន្ធទឹក និងបរិក្ខានានាមានសុវត្ថិភាពក្នុងការ ប្រើប្រាស់បន្ទាប់ពីការបិទរយៈពេលយូរ។
- នៅកន្លែងដែលអាចធ្វើទៅបាន សូមកុំសម្អាតកំរាលឥដ្ឋដោយការបោសវាស ឬវិធី ផ្សេងទៀតដែលអាចធ្វើឲ្យបែកខ្លែកមេរោកបង្កជំងឺចូលពាសពេញក្នុងខ្យល់។ ប្រើ ម៉ាស៊ីនបូមជូលីដែលមានតម្រង HEPA នៅគ្រប់ទីកន្លែងដែលអាចធ្វើទៅបាន។

- ផ្ដល់ជូនភ្ញៀវនូវម៉ីនុយប្រភេទប្រើម្ដងបោះចោល និងផ្ដល់ជូនម៉ឺនុយកាមប្រព័ន្ធឌីជីថល ដើម្បីឱ្យអតិថិជនអាចមើលលើឧបករណ៍អេឡិចត្រូនិកផ្ទាល់ខ្លួន ប្រសិនបើអាច។ ប្រសិនបើមិនអាចផ្ដល់ជូនភ្ញៀវនូវម៉ឺនុយប្រភេទប្រើម្ដងបោះចោលបានទេ ត្រូវសម្លាប់ មេរោគលើម៉ឺនុយនោះមុន និងក្រោយពេលអតិថិជនប្រើប្រាស់។ ពិចារណាជម្រើស សម្រាប់ឲ្យអតិថិជនបញ្ជាទិញជាមុន។
- បញ្ឈប់ការរៀបចំកុងាមុនងាមួយនឹងកន្សែង កែវ លោ សម្ភារទាំងនេះគួរតែត្រូវបានផ្ដ ល់ដូនងាលក្ខណៈបុគ្គលដល់អតិថិជនតាមការចាំបាច់។ មិនត្រូវដាក់ប្រអប់កាត ខិតបំ ណ្ណ ប្រអប់កន្សែង ឬវត្ថុផ្សេងទៀតទុកចោលនៅលើតុឡើយ។
- សម្ភារៈដែលអគិថិជនប្រើប្រាស់ឡើងវិញដូចជា កែវ ត្រូវតែលាង ដូក និងធ្វើអនាម័យឲ្យ បានត្រឹមត្រូវ។ បាន កែវ កាំបិត សម និងស្លាបព្រាដែលបានសម្អាតរួច ត្រូវរក្សាទុកឱ្យ ឆ្ងាយពីអគិថិជន និងបុគ្គលិក រហូតដល់ពេលយកទៅប្រើប្រាស់ជាថ្មី។ ប្រើរបស់របរ ប្រភេទប្រើម្ដងបោះចោលបាន ប្រសិនបើមិនអាចធ្វើការសម្អាតឲ្យបានត្រឹមត្រូវចំពោះ របស់របរដែលអាចប្រើឡើងវិញ។
- ក្រណាត់កខ្វក់ដូចជាកម្រាលតុ និងកន្សែងគួរតែយកចេញបន្ទាប់ពីអតិថិជនម្នាក់ៗ ប្រើប្រាស់រួច ហើយជញ្ញូនចេញពីតំបន់បរិភោគអាហារដាក់ក្នុងថង់បិទជិត។ កម្មករគួរ ពាក់ស្រោមដៃពេលកាន់កម្រាលកខ្វក់។
- សម្អាតទីតាំងទទួលទានភេសដ្ត:របស់អតិថិជនម្នាក់ៗ បន្ទាប់ពីការប្រើប្រាស់រួចឲ្យបាន
 ហ្គត់ចត់។ នេះនឹងរួមបញ្ហូលទាំងការសម្លាប់មេរោគលើតុ កៅអី ស្តង់លក់ជាដើម និងផ្ត លំពេលវេលាគ្រប់គ្រាន់សម្រាប់ការធ្វើការសម្លាប់មេរោគឲ្យបានត្រឹមត្រូវ តាមការណ៍នាំ
 អំពីការប្រើប្រាស់ផលិតផល។ ថ្នាំសម្លាប់មេរោគដែលទទួលស្គាល់ដោយទីភ្នាក់ងារការពារ
 បរិស្ថានត្រូវការពេលវេលានៅសើមជាអប្បបរមា (ពីពីរបីវិនាទី ដល់ពីរបីនាទី) ដើម្បី
 មានប្រសិទ្ធភាពប្រឆាំងនឹងវីរុសកូរ៉ូណារបស់មនុស្ស។
- បិទកន្លែងបម្រើសេវាខ្លួនឯងដែលអតិថិជនអាចប្រមូលផ្ដុំ និងប៉ះសម្ភារ:ដែលអតិថិ ជនផ្សេងទៀតអាចប្រើប្រាស់ដូចជា កន្សែង បំពង់បឺត ថូទឹក លោ កែសម្រួលការផ្ដល់ របស់ប្រើប្រាស់ទាំងនេះដោយការផ្ដល់ដូនរបស់ទាំងនេះឲ្យអតិថិជនប្រើប្រាស់រៀងៗខ្លួ នា បោះចោល សម្អាត ឬសម្លាប់មេរោគ ឬធ្វើអនាម័យនូវរបស់របរប្រើរួមបន្ទាប់ពី ពេលប្រើម្ដងៗតាមកាលកួរ។
- មិនត្រូវងាក់គ្រឿងក្រោយញុំអាហារដូចជា ស្ករកៅស៊ូ ស្ករគ្រាប់ អាហារសម្រន់ផ្សេងៗ សម្រាប់អតិថិជននៅកន្លែងបម្រើសេវាដោយខ្លួនឯងនោះឡើយ។ ផ្តល់ជូនអតិថិជននូវ ការត្រួតពិនិត្យ ឬផ្តល់ជូនតាមការស្នើសុំ។
- ដំឡើងប្រងាប់ចុចទឹកអាកុលលាងដៃស្វ័យប្រវត្តិបើអាចធ្វើទៅបាន នៅច្រកដែលភ្ញៀវ និងបុគ្គលិកចូល និងទីតាំងដែលមានការប៉ះពាល់ដូចជា ផ្លូវបើកបរ កន្លែងទទួលភ្ញៀវ នៅក្នុងបន្ទប់បរិភោគអាហារ នៅក្បែរកន្លែងចុះពីជណ្តើរយន្ត នៅគ្រប់កន្លេង ទទួលទានភេសដ្ឋ:ទាំងអស់រលា
- បញ្ឈប់ការប្រើប្រាស់របស់របរកំសាន្តរួមដែលមានការលំបាកក្នុងការសម្អាត និងសម្លាប់ មេរោគឲ្យបានត្រឹមត្រូវ ដូចជាហ្គេមលើក្ដារ សៀវភៅ ជាដើម ឬត្រូវប្រាកដថាអ្នកប្រើ ប្រាស់បានលាងសម្អាតដៃ ឬសម្លាប់មេរោគលើដៃមុន និងក្រោយការប្រើប្រាស់។



គោលការណ៍ណែនាំស្តីពីការរក្សាគម្លាតពីគ្នា

- **ប្រុងប្រយ័គ្ន៖** ការរក្សាគម្លាតពីគ្នាតែឯងគឺមិនគ្រប់គ្រាន់ដើម្បីការពារការឆ្លងនៃជំងឺ COVID-19 នោះទេ។
- ផ្ដល់អាទិភាពទៅលើកន្លែងអង្គុយខាងក្រៅ ដើម្បីកាត់បន្ថយការប្រាស្រ័យទាក់ទងរបស់ អតិថិជននៅក្នុងបរិវេណបិទជិត។ ម្ចាស់អាជីវកម្មផ្សេងៗអាចពង្រីកកន្លែងអង្គុយនៅ ខាងក្រៅរបស់ពួកគេបានប្រសិនបើពួកគេគោរពតាមច្បាប់ និងបទប្បញ្ញត្តិក្នុងតំប ន់។
- លុបបំបាត់ការប៉ះពាល់ពីមនុស្សម្នាក់ទៅមនុស្សម្នាក់ទៀតសម្រាប់ការនឹកជញ្ជូនទំនិញ នៅពេល៣ដែលអាចធ្វើទៅបាន។ កំណត់ទីតាំងទម្លាក់សម្រាប់មកយកទំនិញឲ្យឆ្ងាយ ពីតំបន់ដែលមានចរាចរណ៍មមាញឹក។ រក្សាគម្លាតយ៉ាងហោចណាស់ប្រាំមួយហ្វិតពីអ្នក បើកបរនឹកជញ្ជូនទំនិញ។
- លើកទឹកចិត្តឲ្យមានការកក់កន្ដែងទុក និងការណាត់ជួបនៅពេលដែលអាចធ្វើទៅ
 ជាន ដើម្បីឲ្យមានពេលវេលាដើម្បីសម្លាប់មេរោគនៅបរិវេណរបស់អតិថិជន។
- ពិចារណាអនុញ្ញាតឲ្យអតិថិជនបញ្ជាទិញជាមុនដើម្បីកាត់បន្ថយពេលវេលដែលគ្រូវ ចំណាយនៅកន្លែងទិញ។ ស្នើឱ្យអតិថិជនរង់ចាំនៅក្នុងរថយន្តរបស់ពួកគេ ឬនៅនាយ ពីហាងខណៈពេលរង់ចាំកន្លែងអង្គុយទំនេរ។ ប្រសិនបើអាចធ្វើបាន សូមជូនដំណឹង ដល់អតិថិជនតាមរយៈទូរស័ព្ទចល័តនៅពេលតុរបស់ពួកគេរៀបចំរួចហើយ ដើម្បីចៀស វាងការប៉ះ និងប្រើ "កណ្ដឹងរោទ៍"។
- គុបម្រើសេវាកម្មទាំងក្នុង និងក្រៅអការត្រូវតែមានគម្លាតយ៉ាងតិចប្រាំមួយហ្វីត ដែល វ៉ាស់ចេញពីក្រោយកៅអីពីតុមួយទៅក្រោយកៅអីនៅតុងាប់នោះក្នុងពេលដែលអ្នក ទទួលទានអាហារអង្គុយនៅនឹងកន្លែង។ បង្កើនគម្លាតរវាងតុបរិភោគអាហារក្នុងអគារ ឲ្យលើសពីប្រាំមួយហ្វីតដែលបានកំណត់តាមដែលអាចធ្វើទៅបាន ដើម្បីកាត់បន្ថយហា និភ័យពីអតិថិជនដែលបរិភោគក្នុងអគារដោយមិនមានពាក់ម៉ាស។
- កំណត់ចំនួនអតិថិជន ដោយសមាជិកគ្រួសារទាំងអស់របស់អតិថិជនត្រូវអង្គុយនៅកុ តែមួយ ឬអតិថិជនដែលបានស្នើសុំអង្គុយជាមួយគ្នា។ មនុស្សនៅក្នុងក្រុមតែមួយដែល អង្គុយនៅកុតែមួយមិនចាំបាច់រក្សាគម្លាតប្រាំមួយហ្វីតពីគ្នាទេ។ សមាជិកទាំងអស់នៃ ក្រុមតែមួយត្រូវតែមានវត្តមានមុនពេលអង្គុយ ហើយម្ចាស់កម្មវិធីត្រូវនាំសមាជិកទាំង អស់ទៅអង្គុយនៅតុក្នុងពេលតែមួយ។
- អនុវត្តវិធានការក្នុងការធានាឲ្យបាននូវការរក្សាគម្លាតរាងកាយយ៉ាងតិចប្រាំមួយហ្វីត រវាងបុគ្គលិក និងអតិថិជន/ក្រុមតែមួយ។ នេះអាចរួមបញ្ហូលទាំងការប្រើប្រាស់ទីតាំង គម្លាត ឬសញ្ញាបង្ហាញ (ឧទាហរណ៍ សញ្ញាសំគាល់លើកម្រាល ឬសញ្ញាដើម្បីចង្ហូលបង្ហាញ កន្លែងដែលកម្មករនិយោជិក និង /ឬអតិថិជនគួរឈរ) ។
- ដំឡើងរបាំង ឬរនាំងខណ្ឌរាងកាយនៅកន្លែងគិតប្រាក់ បារ វេទិកាទទួលភ្ញៀវ និង តំបន់ផ្សេងទៀត ដែលពីបាកក្នុងការរក្សាគម្លាតរាងកាយប្រាំមួយហ៊ីត។
- នៅកន្លែងដែលអតិថិជន ឬកម្មករនិយោជិកតម្រង់ជួរ ត្រូវគូសសញ្ញាសម្គាល់ឲ្យបាន ច្បាស់សម្រាប់ការរក្សាកម្លាតរាងកាយឲ្យបានសមរម្យ។ ទាំងនេះរួមមានកន្លែងត្រួតពិនិ ត្យ ឬកន្លែងចំណត បន្ទប់ទីក បន្ទប់ជណ្តើរយន្ត តុវេទិកានិយាយ និងកន្លែងរង់ចាំ និង កន្លែងផ្សេងទៀត ដែលអថិតិជនប្រមូលផ្តុំ។
- គួរតែប្រើពិធីសារនៃការរក្សាគម្លាតរាងកាយនៅក្នុងរាល់តំបន់ការិយាល័យ ផ្ទះបាយ បន្ទប់ដាក់ម្ហូប ទូទឹកកកនៅផ្លូវដើរចូល ឬកន្លែងមានដង់ស៊ីតេខ្ពស់ កន្លែងធ្វើការ ដែលមានមនុស្សមើរចេញចូលច្រើន តាមដែលអាចធ្វើទៅបាន។

- ប្រសិនបើអាចធ្វើទៅបាន អតិថិជនគួរតែចូលតាមទ្វារដែលបើកចំហស្រាប់ ឬទ្វារ ស្វ័យប្រវត្តិ។ ទឹកអាកុលលាងដៃគួរតែដាក់ឲ្យមានប្រើសម្រាប់ភ្ញៀវដែលត្រូវប៉ះដៃទ្វារ។
- យកកុ និងកៅអីចេញពីកន្លែងបរិភោគអាហារ ដើម្បីអាចរក្សាគម្លាតប្រាំមួយហ្វីត សម្រាប់អតិថិជន និងបុគ្គលិក។ បើសិនជាមានតុ កៅអី ស្តង់លក់ជាដើមដែលមិន អាចលើកផ្លាស់ទីបាន ត្រូវប្រើប្រាស់សញ្ញាគម្លាត ឬវត្ថបាំងមិនឲ្យមានការប្រើប្រាស់។
- ហាមឲ្យអតិថិជន និង/ឬក្រុមមនុស្សនៅអង្គុយនៅតុវែងក្នុងបារដែលពួកគេមិនអាច រក្សាគម្លាតយ៉ាងតិចប្រាំមួយហ្វីតពីកន្លែង/តំបន់ធ្វើការបាន។
- បញ្ឈប់ការអង្គុយ និងឈរនៅទីផ្លាសាធារណៈ។ សមាជិកទាំងអស់នៃក្រុមអតិថិជនត្រូវ តែមានវត្តមានមុនពេលអង្គុយ ហើយម្ចាស់ហាងត្រូវនាំក្រុមទាំងមូលទៅកាន់កុអង្គុយ ក្នុងពេលតេមួយ។ បើអាចធ្វើទៅបាន ស្នើឲ្យភ្ញៀវអង្គុយជាជាងឈរ ដើម្បីកាត់បន្ថយ ការផ្លាស់ទីផ្សេងៗដែលមិនចាំបាច់។
- បុគ្គលិកគួរតែទទួលការបញ្ហាទិញ និងដឹកជញ្ញូនទៅកាន់អតិថិជនដើម្បីកាត់បន្ថយ ចំនួនមនុស្សដើរផ្លាស់ទីជុំវិញកន្លែងរួមគ្នា។ ប្រសិនបើអតិថិជនត្រូវបញ្ហាទិញពីបារ ត្រូវ រៀបចំទីតាំងឡើងវិញ ដើម្បីឲ្យអ្នកក្រឡកស្រា បុគ្គលិកផ្សេងទៀត និងអតិថិជនអាច រក្សាគន្លាតយ៉ាងតិចប្រាំមួយហ្វិតពីគ្នា។
- បន្ថយកម្រិតសំឡេងតន្ត្រី ដើម្បីឲ្យបុគ្គលិកអាចរក្សាគម្លាតពីអតិថិជនដើម្បីស្ដាប់ឮការ បញ្ជាទិញ ហើយគ្រប់គ្នាមិនចាំបាច់និយាយខ្លាំងៗ ឬស្រែកនោះទេ។
- អនុវត្តនីគិវិធីក្នុងការតម្រង់ជួរនៅពេលមានមនុស្សច្រើន ដូចជាឲ្យបុគ្គលិកណាម្នាក់ នៅចាំរំលឹកអតិថិជនឲ្យតម្រង់ជួរក្នុងគម្លាតយ៉ាងតិចប្រាំមួយហ្វីតពីក្រុមមនុស្ស ពី ខាងក្រៅ ឬនៅកន្លែងរង់ចាំ។
- កំណត់ចំនួនបុគ្គលិកបម្រើអតិថិជនម្នាក់ ឬអតិថិជនជាក្រុមដោយអនុលោមតាម បទប្បញ្ញត្តិប្រាក់ឈ្នួល និងប្រាក់ម៉ោង។
- លើកទឹកចិត្តដល់ការប្រើប្រាស់កាតឥណទាន និងប្រព័ន្ធទូទាត់ដោយមិនចាំបាច់ប៉ះ ម៉ាស៊ីនគិតប្រាក់។
- កម្មករទាំងអស់គួរតែកាត់បន្ថយ ពេលវេលានៅជិតភ្ញៀវក្នុងចម្ងាយប្រាំមួយហ្វីត។
- គួរតែអនុវត្តវិធានការការរក្សាកម្លាតរាងកាយនៅកន្លែងការិយាល័យ បន្ទប់ដាក់ម្ហូប ទូរទឹកកកចេញចូលបាន ឬកន្លែងមានដង់ស៊ីតេមនុស្សខ្ពស់ជាពិសេសកន្លែងធ្វើការ ដែលមានមនុស្សនើរចេញចូលច្រើនតាមដែលអាចធ្វើទៅបាន។
- កិច្ចប្រជុំមុនវេនចូលធ្វើការរបស់បុគ្គលិក និងការបណ្តុះបណ្តាលគួរតែធ្វើឡើងតាម បែបនិម្មិត ឬក្នុងកន្លែងនានា ដែលអនុញ្ញាតឲ្យមានវិធានការរក្សាគម្លាតរាងកាយ សមស្របនៅចំណោមបុគ្គលិកទាំងអស់។ មិនត្រូវប្រើអាហារ ភេសជ្ជ: សម្ភារដាក់ចំណី អាហារ ដាដើម រួមគ្នាទេ។
- ការកំណត់ម៉ោងសម្រាកបណ្តាក់គ្នា ស្របតាមបទប្បញ្ញត្តិប្រាក់ឈ្នួល និងម៉ោងពេល ឌើម្បីរក្សាពិធីការរក្សាគម្លាតរាងកាយ។
- ធានាថាកម្មករនិយោជិតអាចរក្សាចម្ងាយពីគ្នានៅក្នុងបន្ទប់សម្រាក ដោយប្រើរនាំង
 បង្កើនចម្ងាយរវាងតុ/កៅអីដើម្បីបែងចែកកម្មករនិយោជិត។ ល។ បើអាចធ្វើទៅបាន
 បង្កើតកន្លែងសម្រាកខាងក្រៅអគារ ដោយមានដំបូល និងការរៀបចំកន្លែងអង្គុយ
 ដែលធានាឱ្យបាននូវការរក្សាគម្លាតពីគ្នា។ លើកទឹកចិត្តមិនឲ្យកម្មករនិយោជិតធ្វើការ
 ដូបជុំគ្នាក្នុងពេលសម្រាក ហើយត្រូវធានាថានៅពេល៣ពួកគេមិនបរិភោគ ជីកត្រូវ
 ពាក់ម៉ាស់ជាប់ និងនៅចម្ងាយប្រាំមួយហ្វីតពីគ្នានោះ។

- ពិចារណាផ្ដល់ជូនបុគ្គលិកដែលស្នើសុំជម្រើសកាតព្វកិច្ច ដែលមានការកែប្រែដែលអាច កាត់បន្ថយការប៉ះពាល់របស់ពួកគេជាមួយអតិថិជន និងបុគ្គលិកផ្សេងទៀត (ឧទាហរណ៍ ការគ្រប់គ្រងបញ្ជីសារពើភ័ណ្ឌជាជាងធ្វើការជាអ្នកគិតលុយ ឬគ្រប់គ្រង តម្រូវការរដ្ឋបាលតាមរយៈការងារទូរគមនាគមន៍។
- រៀបចំទីផ្លាការិយាល័យ បន្ទប់រង់ចាំ បារលក់ភេសជ្ជៈ កន្លែងការងារ កន្លែងតុវេទិកា និយាយ និងបរិវេណផ្សេងទៀតសារឡើងវិញភាមដែលអាចធ្វើទៅបាន ដើម្បីទុកឲ្យមាន កម្លាកយ៉ាងហោចណាស់ប្រាំមួយហ្វីត នៅចន្លោះមនុស្សដែលទទួលទានភេសជ្ជៈ ធ្វើការ និងដើរឆ្លងកាត់សម្រាប់ច្រកចេញចូល។
- កំណត់រចនាសម្ព័ន្ធផ្ទះបាយ ឬកន្លែងធ្វើការឡើងវិញដើម្បីរក្សាគម្លាតរាងកាយនៅ កន្លែងទាំងនោះតាមដែលអាចធ្វើទៅបាន។ ពិចារណាធ្វើការរៀបចំការងារទុកជាមុន ដើម្បីអនុញ្ញាតឲ្យមានការផ្លាស់ប្តូរវែនធ្វើការដើម្បីកាត់បន្ថយបុគ្គលិកនៅកន្លែងធ្វើការ ក្នុងពេលតែមួយ។ លើកទឹកចិត្តកុំឲ្យបុគ្គលិករៀបចំផ្លាស់ប្តូរ ឬចូលទៅក្នុង ទីតាំង ការងាររបស់អ្នកដទៃអំឡុងធ្វើការ។
- មិនត្រូវអនុញ្ញាតឲ្យមនុស្សប្រមូលផ្គុំគ្នានៅតាមកន្លែងដែលមានចរាចរមមាញឹកខ្លាំង ដូចជាបន្ទប់ទឹក ផ្លូវដើរក្នុងអាគារ កន្លែងបារ កន្លែងរង់ចាំ និងកន្លែងឧកលុយ លោ
- តម្រូវឱ្យកម្មករនិយោជិតចៀសវាងការចាប់ដៃ ឬការស្វាគមន៍ស្រដៀងគ្នាដែលធ្វើឱ្យប៉ះ
 ពាល់ដល់ការរក្សាគម្លាតពីគ្នា។
- បើអាចធ្វើបាន សូមដំឡើងសម្ភារជំនួយសម្រាប់ការបញ្ជូនអាហារ ដូចជាផ្នើរ និងក្ដារ ព្រឹត្តិប័ត្រដើម្បីកាត់បន្ថយការចាប់ដៃគ្នាពីម្នាក់ទៅម្នាក់។
- បញ្ឈប់សកម្មភាពដែលជម្រញឲ្យមានចលនា និងការប្រើរបស់របររួមគ្នារវាងអតិថិជន រួមមានសកម្មភាពលេងល្បែងកំសាន្ត ឧបករណ៍ភ្លេងរួម ការទទួលទានស្រានៅច្រើន កន្លែងក្នុងមួយយប់ លេ។
- បញ្ឈប់សេវាកម្ម និងសកម្មភាពនានាដែលនាំឲ្យមានការកើនឡើងហានិភ័យនៃការ
 ចម្លងរោគពីការជីករួមគ្នា និងការខ្នាតស្រាដាក់គ្នា ដូចជាហ្គេមនិង/ឬការប្រកួតជីក ស្រា ឬស្រាលាយជាដើមរលា
- ពិចារណាទៅលើការកំណត់ការទទួលទានគ្រឿងស្រវឹងច្រើនពេកដែលអាចរារាំងមិនឲ្យ អតិថិជនគោរពតាមគោលការណ៍ណែនាំទាំងនេះ។
- បិទនាករាំ និងបញ្ឈប់ការសម្ដែងដូចជា ការរាំរែកដែលជម្រញឲ្យមានការជួបជុំជំៗ។

1លក្ខខណ្ឌកម្រូវបន្ថែមត្រូវតែធ្វើការពិចារណាសម្រាប់ប្រជាជនដែលងាយរងគ្រោះ។ ម្ចាស់អាជីវកម្មទាំងអស់គ្រូវ តែគោរពកាមស្ដង់ងាររបស់ Cal/OSHA ទាំងអស់ ហើយត្រូវត្រៀមខ្លួនដើម្បីគោរពភាមការណែនាំនេះក៏ដូចជា ការណែនាំពី <u>មជ្ឈមណ្ឌលសម្រាប់គ្រប់គ្រង និងបង្ការជំងឺ (CDC)</u> ព្រមទាំង <u>ក្រសួងសុខាភិបាលសាធារណៈរបស់ រដ្ឋ California (CDPH)។</u> លើសពីនេះ និយោជកគ្រូវគ្រៀមផ្លាស់ប្ដូរប្រតិបត្តិការរបស់ខ្លួន ខណៈដែលការប្រែប្រួល លើការណែនាំទាំងនោះ។



