

# បញ្ជីត្រួតពិនិត្យទូទៅ Cal/OSHA COVID-19 សម្រាប់គោលដៅជំងឺ បាតស្រា

ថ្ងៃទី 2 ខែកក្កដា ឆ្នាំ 2020

បញ្ជីត្រួតពិនិត្យនេះគឺមានគោលបំណងសម្រាប់ជួយទៅដល់គោលដៅជំងឺ បាតស្រា ត្រួតពិនិត្យមើលផែនការរបស់ខ្លួន ដើម្បីការពារនូវការរីករាលដាលពីជំងឺ COVID-19 នៅកន្លែងធ្វើការ និងបំពេញបន្ថែមលើ [គោលការណ៍នាំសម្រាប់គោលដៅជំងឺ បាតស្រា](#)។ បញ្ជីត្រួតពិនិត្យនេះគឺជាសេចក្តីសង្ខេប និងមានសារៈសំខាន់សម្រាប់ផ្នែកខ្លះនៃការណែនាំ។ ធ្វើឱ្យខ្លួនអ្នកយល់កាន់តែច្បាស់ពីការណែនាំ មុនពេលប្រើបញ្ជីត្រួតពិនិត្យនេះ។



## ខ្លឹមសារនៃផែនការជាក់លាក់នៅកន្លែងធ្វើការជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ

- បុគ្គល(នានា)ដែលទទួលខុសត្រូវក្នុងការអនុវត្តផែនការ។
- ការវាយតម្លៃហានិភ័យ និងវិធានការដែលនឹងត្រូវអនុវត្តដើម្បីទប់ស្កាត់ការរីករាលដាលនៃវីរុស។
- ការប្រើម៉ាស់ ឬរបាំងមុខ អនុលោមតាមការណែនាំរបស់ [CDPH](#) ។
- ការបណ្តុះបណ្តាល និងការប្រាស្រ័យទាក់ទងជាមួយកម្មករនិយោជិត និងតំណាងកម្មករនិយោជិតដែលមានក្នុងផែនការ។
- ដំណើរការពិនិត្យមើលអនុលោមភាព និងកត់ត្រា ព្រមទាំងកែតម្រូវចំណុចខ្វះខាត។
- ដំណើរការនៃការស៊ើបអង្កេតករណីជំងឺ COVID សូមជូនដំណឹងដល់មន្ទីរសុខាភិបាលក្នុងមូលដ្ឋាន និងកំណត់អត្តសញ្ញាណ ព្រមទាំងដាក់ដាច់ដោយឡែកពីទំនាក់ទំនងនៅកន្លែងធ្វើការជិតស្និទ្ធរបស់កម្មករដែលឆ្លងជំងឺ។
- ពិធីសារសម្រាប់ពេលដែលកន្លែងធ្វើការមានការផ្ទុះឡើងនៃមេរោគនេះស្របតាម [ការណែនាំរបស់ CDPH](#)។



## ប្រធានបទផ្សេងៗសម្រាប់វគ្គបណ្តុះបណ្តាលកម្មករ

- ព័ត៌មានស្តីពីជំងឺ [COVID-19](#) ទប់ស្កាត់ការរីករាលដាល និងជាពិសេសអ្នកដែលងាយរងគ្រោះ។
- ការត្រួតពិនិត្យដោយខ្លួនឯងនៅផ្ទះ ដូចជាសិក្សាស្រាវជ្រាវ និង/ឬ ការត្រួតពិនិត្យរោគសញ្ញាដោយប្រើ [ការណែនាំរបស់ CDC](#)។
- ចំណុចសំខាន់គឺមិនត្រូវទៅធ្វើការទេ ប្រសិនបើបុគ្គលិកមានរោគសញ្ញាជំងឺ COVID-19 ដូចដែលមជ្ឈមណ្ឌលនៃការគ្រប់គ្រង និងការពារជំងឺ (CDC) បានពិពណ៌នា ដូចជា មានក្អក ក្តៅខ្លួន ពិបាកដកដង្ហើម ក្រិនញាក់ ឈឺសាច់ដុំ ឈឺក្បាល ឈឺបំពង់ក ថ្ងៃរំលងដឹងរសជាតិ ឬរំលងដឹងក្លិន តឹងច្រមុះ ឬហឺរសំបោរ ក្អកចង្កោរ ឬរាករស ឬប្រសិនបើពួកគេ ឬនរណាម្នាក់ ដែលពួកគេជួបមានទាក់ទងជាមួយ ហើយត្រូវបានធ្វើរោគវិនិច្ឆ័យឃើញថា មានជំងឺ COVID-19។
- បន្ទាប់ពីការធ្វើរោគវិនិច្ឆ័យនៃ COVID-19 បុគ្គលិកអាចត្រលប់មកធ្វើការវិញបន្ទាប់ពីរយៈពេល 10 ថ្ងៃ ចាប់តាំងពីការចាប់ផ្តើមបង្ហាញរោគសញ្ញា និង 72 ម៉ោងដោយគ្មានក្រិនក្តៅ។
- នៅពេលត្រូវស្វែងរកការព្យាបាល។
- សារៈសំខាន់នៃការលាងដៃ។
- សារៈសំខាន់នៃការរក្សាចម្ងាយពីគ្នា ទាំងនៅក្នុងម៉ោងធ្វើការ និងក្រៅម៉ោងធ្វើការ។
- ការប្រើប្រាស់បានត្រឹមត្រូវនៃម៉ាស់ ឬរបាំងមុខ រួមទាំងព័ត៌មាននៅក្នុង [ការណែនាំរបស់ CDPH](#)។

- ❑ ព័ត៌មានស្តីពីអត្ថប្រយោជន៍នៃការឈប់សម្រាកមានប្រាក់ឈ្នួល រួមមាន [ច្បាប់នៃការឆ្លើយតបទៅនឹងមេរោគកូរ៉ូណាដោយយកគ្រួសារជាចម្បង](#) និងអត្ថប្រយោជន៍សំណងរបស់កម្មករស្ថិតនៅក្រោម [បទបញ្ជាប្រតិបត្តិ N-62-20 របស់អភិបាលរដ្ឋ](#) ខណៈពេលដែលបទបញ្ជានោះចូលជាធរមាន។
- ❑ បណ្តុះបណ្តាលអ្នកម៉ៅការឯករាជ្យ កម្មករធ្វើការបណ្តោះអាសន្ន ឬជាប់កិច្ចសន្យា និងអ្នកស្ម័គ្រចិត្តនៅក្នុងគោលការណ៍ទាំងនេះ និងធានាថាពួកគេមានឧបករណ៍ការពារខ្លួន (PPE) ដែលចាំបាច់។



## វិធានការគ្រប់គ្រង និងត្រួតពិនិត្យបុគ្គល

- ❑ ការពិនិត្យរោគសញ្ញា និង/ឬការពិនិត្យសីតុណ្ហភាព។
- ❑ លើកទឹកចិត្តកម្មករនិយោជិតដែលឈឺ ឬចេញរោគសញ្ញា COVID-19 ឲ្យស្នាក់នៅផ្ទះ។
- ❑ លើកទឹកចិត្តឲ្យមានការលាងដៃញឹកញាប់ និងការប្រើប្រាស់ទឹកអនាម័យលាងដៃ។
- ❑ ផ្តល់ និងធានាថាកម្មករប្រើឧបករណ៍ការពារខ្លួន (PPE) ដែលចាំបាច់ទាំងអស់។
- ❑ សូមគិតទៅលើការប្រើប្រាស់ស្រោមដៃជាការបន្ថែមទៅលើការលាងដៃញឹកញាប់ពេលធ្វើកិច្ចការដូចជាការចាប់កាន់របស់របរ ឬការធ្វើតេស្តរោគសញ្ញា។ បុគ្គលិកកម្មករគួរពាក់ស្រោមដៃ នៅពេលកាន់ត្រូវដែលប្រឡាក់ដោយសារធាតុរាវក្នុងរាងកាយ។
- ❑ ផ្តល់ស្រោមដៃដែលអាចបោះចោលបាន និងអៀមពាក់ការពារប្រឡាក់ ទៅឲ្យបុគ្គលិកដែលលាងបានប្រឡាក់ ឬប្រមូលថង់សំរាម និងត្រូវប្តូរឲ្យបានញឹកញាប់។
- ❑ ត្រូវផ្តល់ជូនផងដែរនូវអៀមពាក់ការពារប្រឡាក់ដែលមិនជ្រាបទឹក និងប្រដាប់ការពារភ្នែក និងមុខដល់អ្នកលាងបាន។ ប្តូរ និង/ឬសម្លាប់មេរោគឲ្យបានញឹកញាប់ កន្លែងណាដែលអាចធ្វើទៅបាន។
- ❑ ក្រើនរម្យដល់សាធារណជនថា ពួកគេគួរពាក់ម៉ាស់/របាំងមុខ នៅពេលមិនកំពុងញ័រអាហារ ឬផឹកភេសជ្ជៈ រក្សាគម្លាតរាងកាយ លាងដៃឲ្យបានញឹកញាប់ និងប្រើទឹកអនាម័យលាងដៃ និងមិនត្រូវប៉ះលើផ្ទៃមុខរបស់ពួកគេទេ។
- ❑ ផ្តល់ម៉ាស់ ឬរបាំងមុខដល់អតិថិជន ដែលមកដោយពុំបានពាក់ម៉ាស់ ឬរបាំងមុខ។
- ❑ បិទបង្ហាញវិធានទាំងនេះទៅអតិថិជន និងបុគ្គលិកនៅផ្លូវចូល។



## ពិធីការសម្អាត និងសម្លាប់មេរោគ

- ❑ អនុវត្តការសម្អាតឱ្យបានហ្មត់ចត់នៅតំបន់ដែលមានចរាចរណ៍ខ្ពស់។
- ❑ សម្លាប់មេរោគលើផ្ទៃដែលប្រើញឹកញាប់ និងផ្ទៃដែលប៉ះពាល់ផ្ទាល់ដោយអៀមពាក់ការពារប្រឡាក់។
- ❑ សម្អាតផ្ទៃដែលអាចប៉ះបាន ចន្លោះពេលនៃពិការប្តូររន្ធ ឬអ្នកប្រើប្រាស់ អាស្រ័យលើមួយណាត្រូវបានប៉ះញឹកញាប់ជាង។
- ❑ បំពាក់កន្លែងដែលទំនេរ ដូចជា បន្ទប់ញ័រអាហារ និងភ្នាក់ងារសង្ហារឹម ទីតាំងបារ តុទឹក និងផ្ទះបាយ ជាមួយនឹងផលិតផលអនាម័យ ឲ្យបានត្រឹមត្រូវ មានដូចជា ទឹកអនាម័យសម្អាតដៃ និងក្រដាសជូតសម្អាតដៃ និងត្រូវធានាថា សម្ភារទាំងនោះមានជានិច្ច។
- ❑ ធានាថា កន្លែងអនាម័យបន្តមានប្រតិបត្តិការ និងមានស្តុកគ្រប់ពេល។
- ❑ ប្រើប្រាស់ផលិតផល ដែលត្រូវបានអនុម័តឲ្យប្រើប្រាស់នឹងជំងឺ COVID-19 នៅក្នុងបញ្ជី [ដែលបានអនុម័តដោយទីភ្នាក់ងារការពារបរិស្ថាន \(EPA\)](#) និងផ្តល់ការបណ្តុះបណ្តាលដល់កម្មករនិយោជិតស្តីពីគ្រោះថ្នាក់ក្នុងការប្រើប្រាស់សារធាតុគីមី ការណែនាំពីផលិតផល តម្រូវការខ្យល់ចេញចូល និងលក្ខខណ្ឌការងាររបស់ Cal/OSHA [វិធីសាស្ត្រសម្អាតជំងឺហ៊ីតដោយសុវត្ថិភាពរបស់ CDPH](#)។
- ❑ បន្ត អនុវត្តតាមក្រមដែលមានស្រាប់ ទាក់ទងនឹងតម្រូវការនៃការធ្វើអនាម័យ (ជាជាងការសម្លាប់មេរោគ) ផ្ទៃប៉ះពាល់ជាមួយអាហារ។
- ❑ ធានាថា ប្រព័ន្ធទឹកទាំងអស់មានសុវត្ថិភាពក្នុងការប្រើប្រាស់ដើម្បីកាត់បន្ថយហានិភ័យនៃជំងឺ Legionnaires។

- ❑ ផ្តល់ពេលដល់កម្មករនិយោជិតដើម្បីអនុវត្តការអនុវត្តអនាម័យ អំឡុងពេលនៃវេនធ្វើការ និងពិចារណាលើការជួលក្រុមហ៊ុនសំអាតភាគីទីបី។
- ❑ ដំឡើងឧបករណ៍មិនប្រើដៃ ប្រសិនបើអាច។
- ❑ បើកបង្អួច និងពិចារណាការធ្វើឱ្យប្រសើរឡើងនូវការចម្រោះខ្យល់ និងប្រព័ន្ធខ្យល់ចេញចូល។
- ❑ សម្អាតគ្រប់ជាន់ដោយប្រើម៉ាស៊ីនបូមចូល ដែលប្រើតម្រង HEPA ឬវិធីផ្សេងទៀតដែលមិនបំបែកភ្នាក់ងារបង្ករោគចូលក្នុងខ្យល់។
- ❑ ផ្តល់បញ្ជីរាយមុខម្ហូបតាមវិធីផ្សេង ដូចជា បញ្ជីរាយមុខម្ហូបដោយប្រើប្រភេទក្រដាសដែលអាចបោះចោលបាន ក្តារឈ្នួន ឬក្តារខៀន ឬបញ្ជីមុខម្ហូបតាមប្រព័ន្ធឌីជីថល ដែលអតិថិជនអាចមើលនៅលើឧបករណ៍អេឡិចត្រូនិចផ្ទាល់ខ្លួនបាន។
- ❑ ផ្តល់លេខបញ្ជាទិញ/លេខតុដែលអាចបោះចោលបាន ឬសម្លាប់មេរោគលេខទាំងនោះ មុន និងក្រោយពេលប្រើប្រាស់របស់អតិថិជន។
- ❑ ផ្តល់ជូននូវរឿបចំតុ (មានដូចជា កន្សែង ស្លាបព្រាសម កែវ ជាដើម) ដល់អតិថិជន នៅពេលមានតម្រូវការប៉ុណ្ណោះ។
- ❑ ផ្តល់គ្រឿងទឹកជ្រលក់រួមគ្នា នៅពេលណាដែលចាំបាច់ប៉ុណ្ណោះ ឬផ្តល់ប្រអប់ ឬបានដែលប្រើតែម្តងបោះចោល។
- ❑ ត្រូវយកកន្សែងរំបានសមស្លាបព្រាមុនពេលអតិថិជនប្រើប្រាស់ និងរក្សារបស់ទាំងនោះទុកក្នុងប្រអប់ដែលស្អាត។
- ❑ លាងសម្អាត លាងជម្រះ និងសម្អាតអនាម័យរបស់របរអតិថិជនដែលអាចប្រើឡើងវិញបាន យ៉ាងត្រឹមត្រូវ និងទុករបស់របរដែលបានលាងសម្អាតទាំងនោះឱ្យនៅឆ្ងាយពីអតិថិជន និងបុគ្គលិករហូតដល់ពេលត្រូវប្រើប្រាស់។
- ❑ ផ្តល់ប្រអប់ដែលអាចយកទៅជាមួយ នៅពេលមានការស្នើសុំប៉ុណ្ណោះ ហើយភ្ញៀវគឺជាអ្នកត្រូវបំពេញប្រអប់នោះ។
- ❑ យកក្រណាត់មិនស្អាតចេញពីតុ ០១ អាហារពីកន្លែងញំអាហារក្នុងចងដែលបិទជិត។
- ❑ សម្អាតទីតាំងបរិភោគអាហារ/ភេសជ្ជៈរបស់អតិថិជនម្នាក់ៗ បន្ទាប់ពីការប្រើប្រាស់រួចរាល់ម្តងៗឱ្យបានហ្មត់ចត់។
- ❑ ពិចារណាប្រើកម្រាលកៅស៊ូប្រភេទប្រើម្តងបោះចោល ជាពិសេសនៅលើផ្ទៃដែលមានរន្ធ ហើយបោះចោល និងដាក់ថ្មីជំនួសវិញ បន្ទាប់ពីប្រើរួច។
- ❑ ផ្តល់ស្ករកៅស៊ូ ស្ករគ្រាប់ អាហារសម្រន់ និងឈើចាក់ធ្មេញ នៅពេលចាំបាច់ប៉ុណ្ណោះ។ សូមកុំទុកចោលនូវរបស់ផ្សេងៗ ដូចជា ហ្គេម ជាដើម។
- ❑ ផ្តល់ជូនទឹកអនាម័យលាងដៃ នៅតាមច្រកចូលរបស់ភ្ញៀវ និងបុគ្គលិក និងតំបន់ដែលមានការទំនាក់ទំនងគ្នា។



## សេចក្តីណែនាំអំពីការរក្សាគម្លាតរាងកាយ

- ❑ ផ្តល់អាទិភាពកន្លែងអង្គុយខាងក្រៅ និងសេវាវេចខ្ចប់នៅតាមចិញ្ចឹមផ្លូវ។
- ❑ ផ្តល់ជម្រើសនៃសេវាវេចខ្ចប់ សេវាដឹកជញ្ជូន និងសេវាទិញអាហារដោយបើកចូលមិនចុះពីរថយន្តសម្រាប់អតិថិជន។ ប្រើរបៀបរបបនៃការដឹកជញ្ជូន និងទទួលអាហារដោយមិនប៉ះពាល់គ្នា។
- ❑ លើកទឹកចិត្តដល់ការកក់ និងការណាត់ជួបជាមួយអតិថិជន។
- ❑ សុំឱ្យអតិថិជនរង់ចាំក្នុងរថយន្តរបស់ពួកគេ ឆ្ងាយពីហាង និងជួនដំណឹងដល់ពួកគេថា គួររង់ចាំពួកគេត្រឹមត្រូវប៉ុណ្ណា តាមរយៈទូរស័ព្ទចល័តរបស់ពួកគេ។ ចៀសវាងប្រើ "កណ្តឹងរោទ៍"។
- ❑ លែងប្រើវិធានកំណត់ចំនួនអតិថិជនចូលទិញអតិបរមា និងអនុវត្តវិធានការដាក់ដាច់ដោយឡែកចំពោះកម្មករ និងអតិថិជន យ៉ាងតិចប្រាំមួយហ្វីត ដោយប្រើវិធានការដូចជាការបែងចែករូបវន្ត ឬសញ្ញាដែលមើលឃើញ (ឧទាហរណ៍ការកំណត់ជាន់ ស្តុកពណ៌ ឬសញ្ញាដើម្បីចង្អុលបង្ហាញពីកន្លែងដែលកម្មករក្លាយ)។
- ❑ ដំឡើងរបាំងរាងកាយ នៅកន្លែងណាដែលពិបាករក្សាគម្លាតរាងកាយ។

- ❑ កំណត់តំបន់ ដែលមានមនុស្សឈររង់ចាំជាជួរឲ្យបានច្បាស់លាស់ ដើម្បីឲ្យមានកម្លាតរាងកាយបានសមស្រប។
- ❑ ទប់ និងរក្សាទ្វារឲ្យនៅបើកចំហរ ឬបើកដោយស្វ័យប្រវត្តិ ប្រសិនអាចធ្វើទៅបាន។ បង្កើតផ្លូវដើរ និងផ្លូវឆ្លងកាត់ថ្មីរងដែរ។
- ❑ យកគុ និងកៅអីពិកន្លែងព្យាបាលអាហារចេញ ប្រើសញ្ញាសម្គាល់ដើម្បីបង្ហាញថាមានអាចប្រើបានទេ ឬដាក់ដំឡើងរបាំងផ្លាស់ស្លឹក ឬប្រភេទរបាំងអ្វីមួយផ្សេងទៀត ដែលអាចបាំងមិនឱ្យមនុស្សអាចនៅជិតគ្នាបាន។
- ❑ បិទកន្លែងអង្គុយក្នុងបារ ដើម្បីឱ្យបុគ្គលិកអាចរក្សាកម្លាតរាងកាយបានចម្ងាយប្រាំមួយហ្វីតពីអតិថិជន នៅក្របខ័ណ្ឌកន្លែងដែលនៅខាងក្រោយបារ។
- ❑ ឱ្យអតិថិជនបញ្ជាទិញពីតុ ជំនួសឱ្យការទិញនៅបារ ហើយត្រូវយកអ្វីដែលបានបញ្ជាទិញទៅដល់តុរបស់ពួកគេ។ ប្រសិនបើអតិថិជនត្រូវបញ្ជាទិញពីបារ ត្រូវរៀបចំទីតាំងឡើងវិញ ដើម្បីឱ្យអតិថិជនអាចរក្សាកម្លាតយ៉ាងតិចប្រាំមួយហ្វីតពីអ្នកក្រឡកស្រា និងបុគ្គលិកផ្សេងទៀត។
- ❑ កំណត់ចំនួនភ្ញៀវឱ្យអង្គុយតែមួយតុ។
- ❑ កុំប្រើកន្លែងអង្គុយដែលនៅទីចំហ។
- ❑ សមាជិកទាំងអស់របស់អតិថិជនជាក្រុមត្រូវតែមានវត្តមាន មុនពេលអង្គុយ ហើយម្ចាស់ហាងត្រូវនាំក្រុមទាំងមូលទៅកាន់តុអង្គុយក្នុងពេលតែមួយ។
- ❑ លៃតម្រូវកម្រិតសំឡេងតន្ត្រី ដើម្បីឱ្យបុគ្គលិកអាចស្តាប់ឮការបញ្ជាទិញ ដើម្បីរក្សាកម្លាតពីអតិថិជន។
- ❑ អនុវត្តនីតិវិធីឈរតម្រងជួរតាមលេខរៀង រួមទាំងអ្នកទទួលភ្ញៀវនៅឈរក្រើនរថ្ងៃអតិថិជនឲ្យរក្សាកម្លាតរាងកាយ។
- ❑ កំណត់ចំនួនកម្មករនិយោជិតដែលផ្តល់សេវាបម្រើអតិថិជនម្នាក់ៗ ឬជាក្រុម។
- ❑ លើកទឹកចិត្តដល់ការប្រើប្រាស់កាតឥណទាន និងប្រព័ន្ធទូទាត់ដោយមិនចាំបាច់ប៉ះម៉ាស៊ីនគិតប្រាក់។ ការទូទាត់ជាសាច់ប្រាក់ត្រូវតែពិតប្រាកដ និងត្រឹមត្រូវ។
- ❑ សូមកុំឱ្យអតិថិជនអង្គុយកន្លែងដែលមិនមានកម្លាតប្រាំហ្វីតពីកន្លែងរៀបចំអាហារ និងភេសជ្ជៈព្រមទាំងការងាររបស់កម្មករនិយោជិត។
- ❑ លៃសម្រួលការប្រជុំដោយផ្ទាល់ ប្រសិនបើចាំបាច់ ដើម្បីធានាបាននូវការរក្សាកម្លាត។
- ❑ រៀបចំម៉ោងសម្រាករបស់កម្មករនិយោជិត ដោយអនុលោមតាមបទប្បញ្ញត្តិស្តីពីប្រាក់ឈ្នួល និងម៉ោងធ្វើការ ប្រសិនបើចាំបាច់។
- ❑ កំណត់រចនាសម្ព័ន្ធឡើងវិញ ដាក់កំហិត ឬបិទតំបន់រួម ដូចជាបន្ទប់សម្រាករបស់បុគ្គលិក ផ្តល់ជម្រើសទីកន្លែងដែលអាចអនុវត្តកម្លាតរាងកាយ និងបញ្ចៀសកម្មករពីការជួបជុំគ្នា។
- ❑ កំណត់រចនាសម្ព័ន្ធទីចំហឡើងវិញដើម្បីអាចឲ្យមានកម្លាតយ៉ាងតិចប្រាំមួយហ្វីតចន្លោះពីគ្នាសម្រាប់អ្នកទទួលបានអាហារ ធ្វើការ ឬដើរកាត់ទីកន្លែងនោះ។
- ❑ កំណត់រចនាសម្ព័ន្ធផ្ទះបាយ ឬកន្លែងធ្វើការឡើងវិញដើម្បីរក្សាកម្លាតរាងកាយនៅក្នុងកន្លែងទាំងនោះតាមដែលអាចធ្វើទៅបាន។
- ❑ កុំធ្វើសកម្មភាពណាមួយដែលជម្រុញឲ្យមានការផ្លាស់ទី និងប្រើរបស់របររួមគ្នា ដូចជា ច្រៀងខាវ អូខេ បើកមីក្រូហ្វូន លេងហ្គេម លេងល្បែងជីកបណ្តាក់ ។ល។
- ❑ កុំធ្វើសេវាកម្ម និងសកម្មភាពដែលនាំឱ្យមានការកើនឡើងនូវហានិភ័យនៃការចម្លងរោគពីការចែករំលែក និងជះទឹកដាក់គ្នា។
- ❑ បិទឆាករាំ និងបញ្ឈប់ការសម្តែងដូចជា ការរាំរែកដែលជម្រុញឲ្យមានការជួបជុំធំៗ។

# ការពិចារណាបន្ថែមសម្រាប់បន្ទប់ភ្នាក់ងារសជាតិ

- ❑ ផ្តល់នូវកែវស្តារសម្រាប់ការភ្នាក់ងារសជាតិនីមួយៗ។
- ❑ ផ្តល់នូវព័ត៌មានដែលអាចប្រើ ហើយបោះចោលបាន ទៅភ្ញៀវម្នាក់ៗ ជំនួសឱ្យការប្រើប្រាស់ធុង ឬកន្លែង។
- ❑ កុំប៉ះកធុងដាក់ភេសជ្ជៈ ពែង កែវជាដើម ។ល។ នៅពេលចាក់ស្រា ស្រាបៀរ ឬស្រាប្រភេទវិស្វី។
- ❑ ធានាថា ពេលវេលាណាត់ជួបក្រុមភ្នាក់ងារមិនជាន់គ្នា។
- ❑ បញ្ឈប់ដំណើរកម្សាន្តដែលចូលរួមគ្នារវាងបុគ្គលមកពីក្រុមគ្រួសារផ្សេងៗគ្នាទៅជាក្រុមទេសចរណ៍តែមួយ។
- ❑ មគ្គុទេសក៍ទេសចរណ៍ត្រូវតែរក្សាកម្លាតរាងកាយឱ្យបានយ៉ាងតិចប្រាំមួយហ្វីតពីអតិថិជន/ភ្ញៀវ។

