



ការណែនាំអំពីជំងឺ COVID-19 សម្រាប់ឧស្សាហកម្ម៖ រោងចក្រផលិតស្រាក្រហម និងបន្ទប់ភ្លក្សរសជាតិ

ថ្ងៃទី 24 ខែវិច្ឆិកា ឆ្នាំ 2020

ការណែនាំនេះគ្រូវបានបង្កើតឡើងដើម្បីដោះស្រាយគ្រប់វិស័យ និងសកម្មភាពដែលបើកនៅទូទាំងរដ្ឋ។ ប៉ុន្តែ មន្ត្រីសុខាភិបាល ក្នុងមូលដ្ឋានអាចអនុវត្តច្បាប់តឹងរ៉ឹងបន្ថែមទៀតស្របតាម លក្ខខណ្ឌជំងឺរាតត្បាតក្នុងតំបន់ ដូច្នេះនិយោជកក្ខុរតែបញ្ជាក់ពី គោលការណ៍បើកក្នុងមូលដ្ឋានដែលពាក់ព័ន្ធផងដែរ។



ទិដ្ឋភាពទូទៅ

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

គេនៅមិនទាន់ដឹងច្បាស់អំពីផលប៉ះពាល់នៃជំងឺ COVID-19 ទៅលើសុខភាពប្រជាជនរដ្ឋ California ថាយ៉ាងណានោះទេ។ ជំងឺដែលបានរាយការណ៍មកមានតាំងពីកម្រិតស្រាល (អ្នកខ្លះពុំមានរោគសញ្ញាអ្វី សោះ) រហូតដល់កម្រិតជំងឺធ្ងន់ធ្ងរដែលអាចបណ្តាលឱ្យស្លាប់។ ក្រុមជាក់លាក់មួយចំនួន រួមទាំងមនុស្សវ័ យចំណាស់អាយុ 65 ឆ្នាំឡើងទៅ និងអ្នកដែលមានស្ថានភាពវេជ្ជសាស្ត្រប្រចាំកាយធ្ងន់ធ្ងរ ដូចជាជំងឺ បេះដូង ឬសួក ឬជំងឺទឹកនោមផ្អែមជាដើម កំពុងប្រឈមនឹងហានិភ័យខ្ពស់នៃជំងឺហត់ដង្ហក់ធ្ងន់ធ្ងរ និងកម្រូវឱ្យចូលសម្រាកព្យាបាលក្នុងមន្ទីរពេទ្យ។ ការចម្លងទំនងជានឹងកើតមាននៅពេលមនុស្សប៉ះ ពាល់ជិតស្និទ្ធ ឬស្ថិតនៅតំបន់ដែលមិនមានខ្យល់ចេញចូលល្អ ជាមួយនឹងអ្នកដែលបានឆ្លងវីរុស បើ ទោះជាអ្នកនោះពុំមានរោគសញ្ញាអ្វី ឬពុំទាន់លេចចេញរោគសញ្ញាក់ដោយ។

ខណៈនេះ នៅមិនទាន់មានព័ត៌មានច្បាស់ការស្ដីអំពីចំនួន និងអត្រានៃជំងឺ COVID-19 តាមឧស្សាហ កម្ម ក្រុមអាជីព រួមទាំងក្នុងចំណោមកម្មករនិយោជិតហេដ្ឋារចនាសម្ព័ន្ធសំខាន់ៗនៅឡើយនោះទេ។ កន្លងមកនេះមានការផ្ទុះឡើងច្រើនលើកនៃជំងឺតាមបណ្ដាកន្លែងធ្វើការនានាដែលបង្ហាញឱ្យឃើញ ថាកម្មករនិយោជិតកំពុងប្រឈមនឹងហានិភ័យនៃការឆ្លង ឬការចម្លងជំងឺ COVID-19 ។ ឧទាហរណ៍ នៃកន្លែងធ្វើការទាំងនេះ រួមមានមន្ទីរពេទ្យ កន្លែងផ្ដល់សេវាថែទាំសុខភាពរយៈពេលវែង ពន្ធនាគារ ផលិតកម្មម្ហូបអាហារ ឃ្លាំងទំនិញ រោងចក្រកែច្នៃសាច់ ភោជនីយដ្ឋាន និងហាងលក់គ្រឿងទេសផ្សេ ងៗ។

ដោយសារមានការកែប្រែលើបទបញ្ជាសម្រាកនៅផ្ទះ វាជាការចាំបាច់ណាស់ដែលត្រូវចាត់រាល់ វិធានការដែលអាចធ្វើទៅបាន ដើម្បីធានាសុវត្ថិភាពដូនកម្មករនិយោជិត និងសាធារណជន។

ការអនុវត្តលើការបង្ការសំខាន់ៗរួមមាន៖

- ✓ ត្រូវជានាឲ្យមាននូវចរន្តខ្យល់ចេញចូលគ្រប់គ្រាន់នៅគ្រប់ទីន្លែង
- ✓ ការរក្សាចម្ងាយពីគ្នាក្នុងកម្រិតអតិបរមាត្នាមអាចធ្វើជាន
- ✓ កម្មករ និង័ភ្ញៀវទាំងអស់គ្រូវពាក់ម៉ាស (មិនតម្រូវឱ្យប្រើម៉ាស់ការពារផ្លូវឧដ្ហើមទេ)
- ✓ លាំងសម្អាតដៃឱ្យបានញឹកញាប់ និងធ្វើការដូតសម្អាត និងសម្លាប់មេរោគជាំប្រចាំ
- ✓ បណ្តោះប៉ុណ្តាលកម្មករនិយោជិតអំពីការអនុវត្តបង្ការទាំងនេះ និងផ្នែកផ្សេងទៀតនៃផែនការ បង្ការជំងឺ COVID-19 ។

លើសពីនេះ ជាការចាំបាច់ខ្លាំងដែលត្រូវត្រៀមជាស្រេចនូវដំណើរការសមស្រប ដើម្បីកំណត់រកករណី ជំងឺថ្មីៗតាមបណ្តាក់ន្លែងធ្វើការ និងដើម្បីធ្វើអន្តរាគមទាន់ពេលវេលា នៅពេលរកឃើញករណីជំងឺទាំង នោះ និងដើម្បីសហការជាមួយអាជ្ញាធរសុខភាពសាធារណ: ក្នុងការរារាំងការឆ្លងរាលងាលនៃមេរោគ។

គោលបំណង

ឯកសារនេះផ្តល់នូវការណែនាំសម្រាប់រោងចក្រផលិតស្រាក្រហម និងបន្ទប់ភ្លក្សរសជាតិ **ដែលមិនមាន បម្រើ** អាហារ។ រោងចក្រ

ដលិតស្រាក្រហមដែលមានបើកជាភោជនីយដ្ឋាន និងបម្រើអាហារពិត (ដោយស្របទៅតាមសេចក្តី ណែនាំដែលចេញដោយក្រសួងគ្រប់គ្រងជាតិស្រវឹងនៃរដ្ឋ California រូមមាន សេចក្តីណែនាំស្លីអំពីអ្វី ដែលជានិយមន័យនៃអាហារ) ត្រូវគោរពតាមសេចក្តីណែនាំសម្រាប់ភោជនីយដ្ឋាន។ សេចក្តីណែនាំនេះ មានគោលបំណងគាំទ្រដល់បរិស្ថានស្អាត និងមានសុវត្ថិភាពសម្រាប់បុគ្គលិក និងអតិថិ ជន។ អាជីវកម្មត្រូវកំណត់អត្តសញ្ញាណ និងត្រួតពិនិត្យកម្រិតហានិភ័យក្នុងខោនជីសម្រាប់ខោនជី ដែលមានអាជីវកម្មកំពុងធ្វើប្រតិបត្តិការ ហើយធ្វើការកែតម្រូវដែលចាំបាច់លើប្រតិបត្តិការរបស់ពួក គេ៖

- ពណ៍ស្វាយ ការរីករាល់ខាល ចំណាត់ថ្នាក់ទី 1៖ មានតែការប្រតិបត្តិការខាងក្រៅប៉ុណ្ណោះ ដែលត្រូវបានអនុញ្ញាត ហើយប្រតិបត្តិការត្រូវអនុវត្តតាមការកែសម្រូលនានាតាមគោលការណ៍ ណែនាំនេះ។ អ្នកសម្ដែងត្រូវតែរក្សាគម្លាតរាងកាយពីអ្នកទស្សនា និងអ្នកសម្ដែងផ្សេងទៀត។ អ្នកសម្ដែងដែលកំពុងច្រៀង ស្រែក លេងឧបករណ៍ផ្លំ ឬចូលរួមក្នុងសកម្មភាពស្រដៀងគ្នានេះ ខោយមិនពាក់ម៉ាសត្រូវតែរក្សាគម្លាតយ៉ាងហោចណាស់ដប់ពីរហ្វិតពីអ្នកទស្សនា។ ការចែងសេ ចក្ដីណែនាំស្ដីពីការសម្ដែងផ្ទាល់នាពេលខាងមុខអាចនឹងទាមទារឲ្យមានការកែសម្រួលបន្ថែម សម្រាប់ការសម្ដែង។
- ពណ៍ក្រហម ខ្លាំងបំផុត ចំណាត់ថ្នាក់ទី 2៖ មានតែការប្រតិបត្តិការខាងក្រៅប៉ុណ្ណោះដែល ត្រូវបានអនុញ្ញាត ហើយប្រតិបត្តិការត្រូវអនុវត្តតាមការកែសម្រូលនានាតាមគោលការណ៍ ណែនាំនេះ។ អ្នកសម្ដែងត្រូវតែរក្សាគម្លាតរាងកាយពីអ្នក ទស្សនា និងអ្នកសម្ដែងផ្សេងទៀត។ អ្នកសម្ដែងដែលកំពុងច្រៀង ស្រែក លេងឧបករណ៍ផ្លុំ ឬ ចូលរួមក្នុងសកម្មភាពស្រដៀងគ្នានេះដោយមិនពាក់ម៉ាសត្រូវតែរក្សាគម្លាតយ៉ាងហោចណាស់ ដប់ពីរហ្វឹតពីអ្នកទស្សនា។ ការចែងសេចក្ដីណែនាំស្ដីពីការសម្ដែងផ្ទាល់នាពេលខាងមុខអាច នឹងទាមទារឲ្យមានការកែសម្រួលបន្ថែមសម្រាប់ការសម្ដែង។
- ពណ៍ទឹកក្រូច មធ្យម ចំណាត់ម្នាក់ទី 3: ប្រតិបត្តិការក្នុងអគារត្រូវបានអនុញ្ញាត ប៉ុន្តែត្រូវ បានកំណត់ចំនួនមនុស្សត្រឹម 25% ឬ 100 នាក់ ឬតិចជាងនេះ។ ប្រតិបត្តិករត្រូវតែអនុវត្ត តាមការកែប្រែនៅក្នុងការណែនាំនេះ។ សម្រាប់ការសម្ដែងក្នុងអគារ អ្នកសម្ដែងត្រូវពាក់ម៉ាស ឬពាក់របាំងមុខ ហើយពិនិត្យលើការកែសម្រួលដែលបានតម្រូវផ្សេងទៀតដែលនឹងមានចែង ក្នុងសេចក្ដីណែនាំស្ដីពីការសម្ដែងផ្ទាល់នាពេលខាងមុខ។ ក្នុងពេលបណ្ដោះអាសន្ន អ្នកសម្ដែង ត្រូវតែពាក់ម៉ាស ឬពាក់របាំងមុខគ្រប់ពេលវេលា ហើយរក្សាគម្លាតរាងកាយពីអ្នកទស្សនា និង អ្នកសម្ដែងផ្សេងទៀត។ ចំនួនអ្នកសម្ដែងត្រូវបានកំណត់ដោយគិតលើចំនួនកំណត់នៃទីកន្លែង។
- ពណ៌លឿង តិចតួចបំផុត ចំណាត់ថ្នាក់ទី 4: ប្រតិបត្តិការក្នុងអគារត្រូវបានអនុញ្ញាត ប៉ុន្តែ ត្រូវបានកំណត់ចំនួនមនុស្សត្រឹម 50% ឬ 200 នាក់ ឬតិចជាងនេះ។ ប្រតិបត្តិករត្រូវតែអនុវត្ត តាមការកែប្រែនៅក្នុងការណែនាំនេះ។ សម្រាប់ការសម្ដែងក្នុងអគារ អ្នកសម្ដែងត្រូវពាក់ម៉ាស ឬពាក់របាំងមុខ ហើយពិនិត្យលើការកែសម្រួលដែលបានតម្រូវផ្សេងទៀតដែលនឹងមានចែង ក្នុងសេចក្ដីណែនាំស្ដីពីការសម្ដែងផ្ទាល់នាពេលខាងមុខ។ ក្នុងពេលបណ្ដោះអាសន្ន អ្នកសម្ដែង ត្រូវតែពាក់ម៉ាស ឬពាក់របាំងមុខគ្រប់ពេលវេលា ហើយរក្សាគម្លាតរាងកាយពីអ្នកទស្សនា និង អ្នកសម្ដែងផ្សេងទៀត។ ចំនួនអ្នកសម្ដែងត្រូវបានកំណត់ដោយគិតលើចំនួនកំណត់នៃទីកន្លែង។

សម្រាប់ព័ត៌មានថ្មីបំផុតស្ដីពីលំងាប់នៃចំណាត់ថ្នាក់ខោនធី សូមចូលទៅ<u>ប្លង់មេសម្រាប់សេដ្ឋកិច្ច</u> <u>ដែលមានសុវត្ថិភាព</u>។ សូមចំណាំថាមន្ទីរសុខាភិបាលក្ដុងមូលដ្ឋានអាចមានលក្ខណៈវិនិច្ច័យរឹតបន្ដឹង ជាង និងការបិទខុសៗគ្នា។ ស្វែងរក<u>ព័ត៌មានមូលដ្ឋានក្</u>ដុងខោនធីរបស់អ្នក។

សម្គាល់៖ រោងចក្រផលិតស្រាក្រហមគួរតែពិនិត្យមើល <u>សេចក្តីណែនាំស្គីពី COVID-19</u> ពីក្រសួសង គ្រប់គ្រងជាតិស្រវឹងនៃរដ្ឋ California ។ សេចក្តីណែនាំទាំងអស់ត្រូវបានផ្តល់អាទិភាពទៅឲ្យអា<u>ថ្</u>លាប័ណ្ណ ABC សម្រាប់រោងចក្រដលិតស្រាក្រហម។ រោងចក្រ ដលិតស្រាក្រហមដែលមានដំណើរការ "បន្ទប់ភ្លក្សរសដាតិ" អាចមានសិទ្ធលក់ស្រាក្រហមរបស់ខ្លួន នៅក្នុងបរិវេណរោងចក្រ។ រោងចក្រដលិតស្រាក្រហមអាចនឹងមានទិន្នភាពប្រតិបត្តិការផ្សេងទៀត និងការផ្ដល់សេវាកម្មដែលត្រូវបាននៅក្នុងសេចក្ដីណែនាំផ្សេងទៀត ដែលអាចរកបាននៅលើគេ ហទំព័រ សេចក្ដីណែនាំផ្នែកឧស្សាហកម្មដើម្បីកាត់បន្ថយហានិភ័យ (Industry Guidance to Reduce Risk) និងនៅលើគេហទំព័ររបស់ក្រសួងគ្រប់គ្រងជាតិស្រវឹងនៃរដ្ឋ California ។ អាជីវកម្មមិនអាច បើកប្រតិបត្តិការទាំងនោះទេ រហូតទាល់តែមានការអនុញ្ញាតដោយ Blueprint ហើយនៅពេលដែល បើកដំណើរការត្រូវតែពិនិត្យមើលសេចក្ដីណែនាំនេះដើម្បីអនុវត្តនូវវិធានការសមស្របទៅលើគ្រប់ ទិន្នភាពនៃប្រតិបត្តិការ រួមមាន៖

- សេវាបម្រើអាហារពិតដោយស្របតាមការណែនាំដែលបានដ្ដល់ដោយក្រសួងគ្រប់គ្រងគ្រឿងស្រ
 រឹងនៃរដ្ឋ California (ការណែនាំសម្រាប់ភោជនីយដ្ឋាន)
- ការលក់ស្រាក្រហម និងស្រាក្រហមចម្រាញ់ដែលនឹងត្រូវទទួលទាននៅក្រៅបរិវេណរោងចក្រ
 (សេចក្តីណែនាំពីការលក់ និងសេចក្តីណែនាំពីក្រសួងគ្រប់គ្រងគ្រឿងស្រីរឹងនៃរដ្ឋ California)
- ការផលិតស្រាក្រហម (សេចក្តីណែនាំស្តីពីការផលិត)

សេចក្តីណែនាំនេះមិនមែនបង្កើតឡើងសម្រាប់ការប្រគំតន្ត្រី ការសម្តែង ឬកន្លែងកម្សាន្តឡើយ។ ប្រភេទកន្លែងទាំងនោះគួរតែបន្តបិទរហូតដល់មានការអនុញ្ញាតឱ្យបន្តប្រតិបត្តិការខ្លះ ឬពេញលេញ តាមរយៈបទបញ្ជា ឬសេក្តីណែនាំជាក់លាក់អំពីការបើកដំណើរការឡើងវិញ។

ការណែនាំនេះមិនមានគោលបំណងដកហូត ឬលុបចោលសិទ្ធិកម្មករណាមួយទេ ទោះជាតាមលក្ខន្តិ កៈច្បាប់ តាមបទប្បញ្ញត្តិ ឬតាមការចរចារអនុសញ្ញារួមក៍ដោយ ហើយវាក់មិនបានគ្របដណ្ដប់ ទាំងស្រុងដែរ ពីព្រោះវាមិនរាប់បញ្ឈូលបទបញ្ជាស្ដីពីសុខភាពខោនជី ហើយក៍មិនមែនជាការជំនួសនូវ រាល់លក្ខខណ្ឌបាស់ ឬថ្មីនៃបទប្បញ្ញត្ដិទាក់ទងនឹងសុវត្ថិភាព និងសុខភាពដែលចូលជាធរមាន ដូចជា លក្ខខណ្ឌបទប្បញ្ញត្ដិរបស់ Cal/OSHA រួមមានការពន្យា ស្នង់ដារគ្រោះអាសន្នបណ្ដោះអាសន្ន ដែលត្រូវ បានរំពឹងថាដាក់ឲ្យប្រើប្រាស់ក្នុងពេលឆាប់ៗនេះ។ សូមបន្ដតាមដានអំពីការផ្ដាស់ប្ដូរនៃសេចក្ដី ណែនាំអំពីសុខភាពសាធារណៈ និងបទបញ្ជារបស់រដ្ឋ/មូលដ្ឋានក្នុងពេលដែលស្ថានភាពជំងឺ COVID-19 នៅតែបន្ដកើតមាន។ Cal/OSHA មានការណែនាំទូលំទូលាយបន្ថែមទៀតលើ គោលការណ៍ណែនាំ ទូទៅរបស់ Cal/OSHA ស្ដីពីការការពារកម្មករពីគេហទំព័រ COVID-19។ មដ្ឃមណ្ឌលសម្រាប់គ្រប់គ្រង ជំងឺ (CDC) មានការពិចារណបន្ថែម សម្រាប់ភោជនីយដ្ឋាន និងបារ។

តម្រូវឱ្យពាក់ម៉ាស

ត្រូវពិគ្រោះ ការណែនាំរបស់ CDPH អំពីការប្រើប្រាស់ម៉ាស ដែលគម្រូវឱ្យមានការប្រើប្រាស់ម៉ាសទូលំ ទូលយ 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 អនុវត្តការវាយតម្លៃ ហានិភ័យគ្រប់ផ្នែក ការងារ ភារកិច្ច និងចាត់តាំងមនុស្សម្នាក់នៅតាមគ្រឹះស្ថាន នីមួយៗឱ្យអនុវត្តផែនការ។
- អនុវត្ត <u>CDPH ស្តីពីការណែនាំអំពីការពាក់ម៉ាស់</u> ចូលទៅក្នុងផែនការការងារជាក់លាក់ និងរួមបញ្ជូល គោលការណ៍សម្រាប់ដោះស្រាយការលើកលែង។
- កំណត់អត្តសញ្ញាណព័ត៌មានទំនាក់ទំនង សម្រាប់នាយកដ្ឋានសុខា ភិបាលក្នុងតំបន់ ដែលមានទីតាំងប្រតិបត្តិការសម្រាប់ទំនាក់ទំនង ព័ត៌មានអំពីការរីករាលដាលនៃមេ រោគ COVID-19 ក្នុងចំណោមកម្មករ និយោជិត ឬអតិថិ
 ដន។
- បណ្តុះបណ្តាល និងផ្តល់ដំណឹងដល់កម្មករ និងតំណាងកម្មករ អំពីផែនការ ហើយផ្តល់
 ភាពងាយស្រួលជូនកម្មករ និងតំណាងរបស់ពួកគេ ក្នុងការស្វែងរកព័ត៌មានផែនការ។
- ការវាយតម្លៃជាប្រចាំនូវអ្វីដែលបានបង្កើតសម្រាប់ការអនុលោមទៅតាមផែនការ ឯក សារ និងកែតម្រូវចំណុចខុះខាតដែលបានកំណត់។
- អង្កេតតាមងានគ្រប់ជំងឺ COVID-19 ទាំងអស់ រួចកំណត់ថាតើកត្តាពាក់ព័ន្ធនឹង ការងារណាមួយ ដែលអាចងាំផ្នែកបង្កហានិភ័យនៃការឆ្លងរោគ។ ធ្វើបច្ចុប្បន្នភាព ផែនការតាមការចាំបាច់ដើម្បីទប់ស្កាត់មិនឱ្យមានករណីបន្ថែម។
- អនុវត្តដំណើរការ និងពិធីការចាំបាច់នានានៅពេលដែលកន្លែងធ្វើការមានការផ្លុះ ឡើងនៃការឆ្លងស្របតាម ការណែនាំរបស់ CDPH និងបទបញ្ជា ឬការណែនាំពីមន្ទីរសុ ខាភិបាលមូលដ្ឋាន។
- កំណត់រកអ្នកដែលប៉ះពាល់ជិតស្និទ្ធិ (ក្នុងចម្ងាយប្រាំមួយហ្វីត ចន្លោះពេល 15 នាទីឡើង ទៅក្នុងរយះពេល 24 ម៉ោង) ជាមួយអ្នកផ្គកជំងឺ និងចាត់វិធានការអាក់កម្មករនិយោជិ កដែលមានរោគសញ្ញាជំងឺ COVID-19 វិជ្ជមាន និងអ្នកដែលបានប៉ះពាល់ជិតឱ្យនៅ អាច់ដោយឡែក។
- ជូនដំណឹងដល់និយោជិតទាំងអស់ជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ និងនិយោជកនៃនិយោជិត កិច្ចសន្យាបន្ត ដែលប្រហែលជាគ្រូវបានប៉ះពាល់ជំងឺ COVID-19 និង រាយការណ៍ពី ការផ្ទះនៃការឆ្លងនៅកន្លែងធ្វើការទៅមន្ទីរសុខាភិបាលក្នុងមូលដ្ឋាន។ សម្រាប់ ព័ត៌មានបន្ថែមស្តីពីទំនួលខុសត្រូវរបស់និយោជកក្រោម AB 685 (ជំពូក 84, លក្ខន្តិ ក:ឆ្នាំ 2020) យោងទៅលើ ការពង្រឹងការអនុវត្ត និងតម្រូវការរបាយការណ៍និយោជិ ក ពី Cal/OSHA និង សំនួររបស់និយោជកអំពី AB 685 ពី CDPH។
- សម្រាប់ប្រតិបត្តិការក្រៅ៖ បង្កើតផែនការជំងឺដែលបង្កដោយកម្ដៅប្រកបដោយប្រសិទ្ធ ភាពដោយមានិតិវិធីជាលាយលក្ខណ៍អក្សរទាំងក្នុងភាសាអង់គ្លេស និងភាសាដែល និយោជិកភាគច្រើនយល់។ ផែនការត្រូវតែមានសម្រាប់និយោជិកនៅកន្លែងធ្វើការ។ សូមមើល<u>គេហទំព័រការបង្ការជំងឺដែលបង្កដោយកម្ដៅ Cal/OSHA</u> សម្រាប់ធនធានរួម មានសំណូរដែលគេសួរញឹកញាប់, សិក្ខាសាលានិងគំរូ ផែនការសរសេរ។ ធាតុផ្សំនៃផែនការ បង្ការជំងឺ កម្ដៅត្រូវតែ រួមមាន៖
 - ០ លទ្ធភាពទទួលបានទឹកជឹកចល័ត

- ០ លទ្ធភាពទទួលបានម្លប់
- ០ ការសម្រាកកន្លែងត្រជាក់
- ០ នីគិវិធីសង្គ្រោះបន្ទាន់សម្រាប់ករណីជំងឺកម្ដៅ
- o នីភិវិធីកម្ដៅខ្ពស់នៅពេលសីកុណ្ហភាពលើសពី 95 ឌីក្រេ
- ការឃ្លាំមើលរបស់និយោជិកដែលកំពុងផ្សាំងនឹងអាកាសធាតុក្នុងអំឡុងពេលរលកក ម្តៅ
- ការបណ្តុះបណ្តាលស្តីពីការបង្ការ និងរោគសញ្ញាជំងឺកម្តៅ
- ប្រកាន់ខ្ជាប់នូវគោលការណ៍ណែនាំខាងក្រោម។ ការមិនបានគោរពតាមសេចក្ដីណែនាំ នេះអាចបង្កឱ្យមានកើតជំងឺនៅកន្លែងធ្វើការ ដែលអាចនឹងបណ្ដាលឱ្យមានការបិទ ឬដាក់កម្រិតលើប្រតិបត្តិការផ្សេងៗ ជាបណ្ដោះ អាសន្ទ។



ប្រធានបទផ្សេងៗសម្រាប់វគ្គបណ្តោះបណ្តាលកម្មករ

- ព័ត៌មានស្តីពី<u>ជំងឺ COVID-19</u>វិធីការពារវាពីការរីករាលដាល និងអំពី <u>ក្រុមមនុស្ស</u> ដែលរងហានិភ័យខ្ពស់ក្នុងការឈឺជូន់ជួរ 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
 - ប្រសិនបើកម្មករនិយោជិតនយោជិតត្រូវគេធ្វើរោគវិនិច្ច័យឃើញមានជំងឺ COVID 19 ហើយមិនទាន់បញ្ចប់ការដាក់ឱ្យនៅដាច់ដោយឡែកនៅឡើយ ឬ
 - ប្រសិនបើ នៅក្នុងរយៈពេល 14 ថ្ងៃ កម្មករនិយោជិតបានប៉ះពាល់នឹងនរណាម្នាក់ ដែលគេធ្វើរោកវិនិច្ច័យឃើញមានជំងឺ COVID-19 ហើយត្រូវគេបាត់ទុកថាអាចនឹង ចម្លងរោគ (ឧ. កំពុងស្ថិតក្រោមការងាក់ឱ្យនៅដាច់ដោយឡែក)។
- ដើម្បីគ្រឡប់មកធ្វើការវិញ បន្ទាប់ពីកម្មករនិយោជិតទទួលការធ្វើរោគវិនិច្ឆ័យរកជំងឺ COVID-19 បន្ទាប់ពីបំពេញតាមគោលការណ៍ណែនាំរបស់ CDPH ស្តីពីការវិលគ្រឡប់ទៅធ្វើការ ឬទៅរៀនវិញ ក្រោយពីការធ្វើរោគវិនិច្ច័យរកជំងឺ COVID-19។
- គ្រូវស្វែងរកការព្យាបាល ប្រសិនបើរោគសញ្ញារបស់ពួកគេកាន់តែធ្ងន់ធ្ងរ រួមមានការឈឺ ចាប់រ៉ាំរ៉ៃ ឬណែនទ្រុង វង្វេងស្មារតី ឬ មុខ ឬបបូរមាត់ឡើងស្វាយ។ បច្ចុប្បន្នភាព និង សេចក្ដីលម្អិតផ្សេងៗអាចរកបាននៅលើ<u>គេហទំព័ររបស់ CDC</u>។
- សារៈសំខាន់នៃការសម្អាតដៃដោយទឹក និងសាប៊ូបានញឹកញាប់ រួមមានការដុសលាង នឹងសាប៊ូរយៈពេល 20
 វិនាទី (ឬដោយប្រើទឹកអនាម័យសម្អាតដៃដែលមានសារធាតុអេតាណុលកិចបំផុត 60% (ល្អបំផុត) ឬអ៊ីសូប្រូប៉ាណុលកិចបំផុត 70% (ប្រសិនបើផលិតផលនោះមិនអាចទុកក្បែរ

ដៃកុមារដែលមិនមានអ្នកមើល) នៅពេលកម្មករនិយោជិតមិនអាចដើរទៅកាន់ឡាបូរ ឬកន្លែងលាងដៃ ដូចមាននៅក្នុង <u>សេចក្តីណែនាំរបស់ CDC</u>)។ ហាមប្រើទឹកអនាម័យ ជាមួយ<u>សារធាតុមេតាណុល</u> ពីព្រោះវាពុលខ្លាំង ទាំងសម្រាប់កុមារ និងមនុស្សពេញវ័យ។

- សារៈសំខាន់នៃការរក្សាចម្ងាយពីគ្នា ទាំងនៅកន្លែងធ្វើការ និងក្រៅម៉ោងធ្វើការ (សូម អានផ្នែកអំពីការរក្សាចម្ងាយពីគ្នាខាងក្រោម)។
- ការប្រើប្រាស់ម៉ាសបានត្រឹមត្រូវ រួមមាន៖
 - ម៉ាសផ្ដល់ការការពារខ្លះសម្រាប់អ្នកពាក់ ប៉ុន្ដែមិនត្រូវបានរចនាផលិតដើម្បី គោរពតាមស្ដង់ដារក្នុងការចម្រោះផង់ល្អិតផ្គកមេរោគនោះទេ។
 - o ម៉ាសមិនជំនួសភាពចាំបាច់សម្រាប់ការរក្សាចម្ងាយពីគ្នា និងការលាងដៃញឹកញាប់ ទេ។
 - ០ ត្រូវពាក់ម៉ាសគ្របពេញពីលើប្រមុះ និងមាត់។
 - កម្មករក្រូវលាង ឬដូតទឹកអនាម័យសម្អាតដៃ នៅមុនពេល និងក្រោយពេលពាក់ ឬកម្រង់របាំងមុខ។
 - ០ ដៀសវាងយកដៃប៉ះភ្នែក ច្រមុះ និងមាត់។
 - មិនត្រូវប្រើម៉ាស់តែមួយរួមគ្នា ហើយត្រូវបោកសម្អាត ឬបោះចោលក្រោយប្រើម្ដងរួ
 ច។
- ព័ត៌មានដែលមាននៅក្នុង សេចក្តីណែនាំសម្រាប់ការប្រើប្រាស់ម៉ាសរបស់ CDPH ដែល កំណត់កាល:ទេស:ចាំបាច់ដែលតម្រូវឲ្យពាក់ម៉ាសនិងការលើកលែង ក៏ដូចជាគោល ការណ៍ ច្បាប់ការងា និងការអនុវត្តជាក់ស្តែងដែលនិយោជកបានអនុវត្ត ដើម្បីធានាឲ្យ មានការប្រើប្រាស់ម៉ាសា ការបណ្តោះបណ្តាលក៏ត្រូវបញ្ជូលផងដែរនូវគោលការណ៍របស់ន យោជក់លើរបៀបគ្រប់គ្រងអ្នកដែលទទួលបានលើកលែងមិនពាក់ម៉ាសា
- ជានាថាអ្នកផ្ដល់សេវា អ្នកធ្វើការបណ្ដោះអាសន្ន ឬអ្នកជាប់កិច្ចសន្យា និងអ្នកស្ដ័គ្រចិត្ត នៅទីតាំងនោះក៏ត្រូវបានបណ្ដុះបណ្ដាល ឱ្យបានត្រឹមត្រូវនៅក្នុងគោលការការពារជំងឺ COVID-19 និងមានការផ្គត់ផ្គង់ចាំបាច់និង PPE។ ពិភាក្សាការទទួលខុសត្រូវទាំងនេះ ជាមុន ជាមួយអង្គភាពដែលមានកម្មករបណ្ដែត និងឬជាប់កិច្ចសន្យា។
- ពត៌មានលើការឈប់សម្រាកដោយមានប្រាក់បៀវត្ស៍ របស់ កម្មករនិយោជិតអាចនឹង ត្រូវបានទទួលសិទ្ធិ នឹងធ្វើឲ្យវាមាន ភាពងាយស្រួលផ្នែកហិរញ្ញវត្ថុក្នុងកំឡុងពេលស្នាក់ នៅក្នុងផ្ទះ។ មើលព័ត៌មានបន្ថែមស្តីពីកម្មវិធី រដ្ឋាភិបាល គាំទ្រការឈប់សម្រាកឃឹនិងសំណងកម្មករសម្រាប់ជំងឺ COVID-19 រួមមានសិទ្ធិឈប់សម្រាកឈឺរបស់កម្មករ ក្រោមច្បាប់ស្តីពីការឆ្លើយតបចំពោះវីរសករំណា សម្រាប់គ្រសារដាចម្យង។



ការធ្វើតេស្ត និងវិធានការគ្រប់គ្រងសម្រាប់បុគ្គល

- ផ្តល់ការធ្វើតេស្តរករោគសញ្ញា និងឬវាស់កំដៅសម្រាប់ កម្មករនិយោជិតគ្រប់រូបនៅមុន ម៉ោងចូលធ្វើការ និងអ្នកលក់ អ្នកទទួលការ ឬកម្មករនិយោជិតផ្សេងទៀតដែលចូល មកក្នុងគ្រឹះស្ថាន។ ជានាថាអ្នកផ្តល់ការធ្វើតេស្តរករោគសញ្ញា ឬវាស់កំដៅជៀសវាងការ ប៉ះពាល់ជិតស្និទនឹងកម្មករ ក្នុងកម្លាតដែលអាចធ្វើទៅបាន។
- ប្រសិនបើកម្រូវឱ្យធ្វើការពិនិត្យដោយខ្លួនឯងនៅផ្ទះ ដែលជាជម្រើសសូមស្រប ជំនួសឲ្យ ការផ្តល់ការពិ៍និត្យីនៅឯគ្រឹះស្ថាន ត្រូវបានាថាការពិ៍និត្យនេះត្រូវបានធ្វើឡើងមុនពេល កម្មករចេញពីផ្ទះមកធ្វើការតាមវ៉េនរបស់ពួកគេ ហើយអនុវត្តិតាម គោលការណ៍ណែនាំ របស់ CDC ដូចដែលបានពិពណ៌នានៅក្នុងផ្នែកប្រធានបទសម្រាប់ការបណ្តុះបណ្តាល កម្មករខាងលើ។
- លើកទឹកចិត្តកម្មករនិយោជិតដែលឈឺ ឬចេញរោគសញ្ញា COVID-19 ឲ្យស្នាក់នៅផ្ទះ។
- និយោជកត្រូវផ្តល់ជូន និងជានាថាកម្មករនិយោជិតប្រើប្រាស់គ្រប់ឧបករណ៍ការពារ ដែលបានតម្លៃវ រួមមានវ៉ែនភាការពារភ្នែក និងស្រោមដែនៅក៏ន្លែងដែលចាំបាច់។
- និយោជកត្រូវពិចារណាថាកន្លែងណាដែលអាចប្រើស្រោមដៃប្រភេទបោះចោលបាន ដើម្បីបន្ថែមលើការលាងសម្អាតដៃ ឬការប្រើទឹកអនាម័យសម្អាតដៃ ឧទាហរណ៍៖ សម្រាប់កម្មករដែលធ្វើតេស្ត្រាករោគសញ្ញាឱ្យអ្នកដទៃ ឬកាន់វត្តផ្សេងៗដែលគេប៉ះពាល់ ជាទូទៅ។ កម្មករនិយោជិកគួរតែពាក់ស្រោមដៃនៅពេលកាន់វត្ថុដែលប្រឡាក់ដោយសារ ជាករារនៃរាងកាយ។
- កម្មករនិយោជិកដែលជញ្ជូនរបស់របរប្រើប្រាស់ដែលអភិថិជនប្រើរួច (ឧ្ទ ពែងកខ្មក់ បានទាប កន្សែងជាមើម) ឬការកាន់៤ង់សំរាម ត្រូវតែប្រើស្រោមដែរដែលអាចបោះ ចោលបាន (ហើយត្រូវលាងដៃមុនពេលពាក់ និងក្រោយពេលដោះស្រោមដៃចេញ) និង អៀម ដែលត្រូវប្តូរថ្មីជាញឹកញ្ចប់។
- អ្នកលាងសម្អាតថានគួរតែប្រើឧបករណ៍ ដើម្បីការពារកុំឲ្យខ្នាតទឹកកខ្ទក់ចូលភ្នែក ច្រមុះនិងមាត់ ដោយប្រើរ៉ែនតាការពារ វ៉ែនតា ឬរបាំងមុខបន្ថែមលើការពាក់ម៉ាស។ អ្នកលាងបានត្រូវតែពាក់អៀមមិនជ្រៀបទឹក ហើយផ្លាស់ប្តូរវាឲ្យិបានព្លឹកញ្ញប់។ ឧបករណ៍ការពារដែលអាចប្រើប្រាស់ឡើងវិញបានដូចជារបាំងការពារ និងវ៉ែនតាគួរតែ ធ្វើការសម្លាប់មេរោគឱ្យបានត្រឹមត្រូវរៀងរាល់ពេលប្រើប្រាស់ម្តងៗ។
- និយោជកទាំងអស់ត្រូវធានាឲ្យបានថាកម្មករនិយោជិកបានរក្សាកម្លាតប្រាំមួយហ្វីតពី គ្នានៅពេល៣ាដែលអាចធ្វើទៅបាន។ នៅពេលដែលមិនអាចទៅរួច ប្រវែងនិងចំនួន ដងនៃការប្រាស្រ័យទាក់ទងត្រូវតែរក្សាឲ្យបានទាបបំ ផុត។ ចំពោះមុខងារដែលតម្រូវឲ្យមានការប្រាស័យទាក់ទងជាប្រចាំ (ឧ បុគ្គលិករង់ចាំ ទទួលភ្ញៀវ) និយោជកគ្គរ ផ្តល់រជាំងិការពារទីពីរ (ឧ រជាំងមុខ និងវ៉ែនភាការពារ) សម្រាប់បុគ្គលិកដែលមាន បំណងប្រើប្រាស់វា ហើយអនុញ្ញាតឲ្យជម្រើសបុគ្គលិកក្នុងការប្រើប្រាស់របស់ការពារផ្ទាល់ ខ្លួនតាមដែលគេជ្រើសរើស។
- អាជីវកម្មត្រូវបាត់វិធានការសមស្រប រួមមានសេចក្តីប្រកាសជាសាធារណៈ ការដាក់ ស្លាកសញ្ញានៅក្នុងទីតាំងយុទ្ធសាស្ត្រ និងដាយមើលឃើញ និងនៅកន្លែងមានបញ្ជាក់ ការកក់ទុក ដើម្បីរំលឹកដល់ស៊ាធារីណជនថាពួកគេត្រូវការប្រើប្រាស់ម៉ាសនៅពេលិមិន មានការទទួលទាំន (លុះត្រាតែមានការលើកលែងដូចមានចែងក្នុង សេចក្តីណែនាំអំពី ការពាក់ម៉ាសរបស់ CDPH) អនុវត្តការរក្សាគម្លាត មិនប៉ះផ្ទៃមុខរបស់ខ្លួន លាងដៃ ជាមួយសាប៊ូឲ្យបាន

ញ៊ីកញាប់យ៉ាង់គិចក៍រយ:ពេល 20 វិនាទីដែរ និងប្រើទឹកអាល់កុលលាងដែរ

- សូមរំលឹកដល់ភ្ញៀវជាមុនឲ្យយកម៉ាសមកជាមួយ បើមិនដូច្នេះទេពួកគេមិនគួរត្រូវបាន អនុញ្ញាតឲ្យចូលក្នុងបរិវេណ (លុះត្រាតែ មានការលើកលែងដូចមានចែងក្នុង សេចក្តី ណែនាំអំពីការពាក់ម៉ាសរបស់ CDPH) ។ សូមពិចារណាទៅលើការផ្តល់ម៉ាសឱ្យភ្ញៀវដែល អញ្ជើញមកមិនមានម៉ាសតាមខ្លួន។
- កួរតែធ្វើការពិនិត្យកំដៅខ្លួន និង/ឬរោគសញ្ញារបស់អតិថិជននៅពេលមកដល់ ស្នើរឲ្យ ពួកគេប្រើទឹកអាល់កុលលាងដៃ និងពាក់ម៉ាសនៅពេលមិនបរិភោគអាហារ ឬ ទទួលទានភេសជ្ជៈ។ និយោជកមានសិទ្ធិលុបចោលការកក់សម្រាប់បុគ្គល/ក្រុមភ្ញៀវដែល មានចេញរោគសញ្ញា និងមិនអនុញ្ញាតឲ្យចូល។
- បង្ហាញពីវិធានដែលអាចមើលឃើញបានច្បាស់ដល់អតិថិជន និងបុគ្គលិកនៅច្រកចូល ដែលជាលក្ខខណ្ឌសម្រាប់ការចូល។ ច្បាប់ទាំងអស់អាចរាប់បញ្ជូលនូវការណែនាំឲ្យពាក់ ម៉ាសគ្រប់ពេលវេលាលើកលែងតែពេលទទួលទានអាហារ ឬភេសផ្ទ: ប្រើប្រាស់ទឹកអាល់ កុលលាងសម្អាតដៃ រក្សាគម្លាតរាងកាយពីអតិថិជនដទៃទៀត ជៀសវាងការប៉ះពាល់ លើផ្ទៃនានាដែលមិនចាំបាច់ ទាក់ទងព័ត៌មានទៅមន្ទីរសុខាភិបាលក្នុងតំបន់ និងការ ប្រែប្រួលលើសេវាកម្មនានា។ នៅពេល៣ដែលអាចធ្វើបាន វិធានទាំងនេះគួរតែផ្ដល់ ដូនតាមប្រព័ន្ធឌីជីថលរួមបញ្ជូលរូបភាព និងរួមបញ្ជូលនៅលើ/ជាមួយម៉ឺនុយអាហារ។



ពិធីការធ្វើឲ្យមានខ្យល់ចេញចូល ការសម្អាត និង ការសម្លាប់មេរោគ

- អាជីវកម្មកួរតែបង្កើនចរន្តខ្យល់បរិសុទ្ធដោយការបើកបង្ហួច ឬទ្វារបើអាចធ្វើទៅបាន ហើយស្របទៅតាមរីធានការស្ដីពីសន្តិសុខ និងសុវត្ថិភាព។
- តារាងទីតាំងនៅក្នុងអការនៅជិតបង្ហូច និងទ្វារដើម្បីបង្កើនការផ្លាស់ប្តូរខ្យល់ និង ខ្យល់ចេញចូលឱ្យបានច្រើនបំផុតប៉ុន្តែជៀសវាងមានលំហូរខ្យល់ពីកន្លែងដែលភាគី ម្ខាងអង្គុយផ្ទាល់ទៅនឹងភាគីមួយផ្សេងទៀត។
- សម្រាប់ទីកន្លែងក្នុងអគារ បង្កើនបរិមាណខ្យល់ពីខាងក្រៅឲ្យបានច្រើនបំផុតតាម រយះប្រព័ន្ធចរន្ធខ្យល់ចេញ ចូល។ ដំឡើងឧបករណ៍ចម្រោះដែលមានប្រសិទ្ធភាពខ្ពស់ និងសមស្រប់មួយនឹង ប្រព័ន្ធចរន្ធខ្យល់ចេញចូល។
- បើអាចធ្វើទៅបាន, ពិចារណាដំឡើងម៉ាស៊ីនសម្អាតបន្សទ្ធខ្យល់ដែលមានប្រសិទ្ធិភាព ខ្ពស់, ធ្វើឱ្យប្រសើរឡើងនូវតម្រងខ្យល់របស់អគារឱ្យមានប្រសិទ្ធិភាពខ្ពស់បំផុតតាម ដែលអាចធ្វើទៅបាន, និងធ្វើការកែតម្រូវផ្សេងទៀតដើម្បីបង្កើនបរិមាណខ្យល់ខាង ក្រៅ និងខ្យល់នៅក្នុងការិយាល័យ និងបរិវេណខាងក្នុងកន្លែងផ្សេងទៀត។
- ពិនិត្យមើល <u>គេហទំព័រ CDPH</u> ជាទៀងទាត់ សម្រាប់ព័ត៌មានថ្មីៗស្ដីពីគុណភាពខ្យល់ក្នុង ផ្ទះ និងការណែនាំអំពីខ្យល់ចេញចូលសម្រាប់ជំងឺដែលចម្លងតាមខ្យល់នៅក្នុងកន្លែងអ គារ។
- ផ្ដល់កែវស្អាតសម្រាប់ការភ្លក្សរសជាតិនីមួយៗហើយប្រសិនបើអាចធ្វើបាន សូមកុំចាក់ ភេសជ្ជៈចូលក្នុងកែវដែលអតិថិជនបានប្រើរួចហើយ (ហិតត្លិន ភ្លក់រសជាតិ ៘)
- បញ្ឈប់ការប្រើប្រាស់ធុងសំរាម ធុងស្ពោះទឹកមាត់ ថូស្ពោះទឹកមាត់រួមគ្នាាល។ ផ្តល់ជូន ពែងបោះចោលបានឲ្យភ្ញៀវម្នាក់មួយវិញ ដើម្បីដៀសវាងការចម្លងរោគរវាងភ្ញៀវទាំងអ ស់។
- កុំប៉ះកធុងដាក់ភេសដ្ឋ: ពែង កែវជាដើម លេ នៅពេលចាក់ស្រា ស្របៀរ ឬស្រា ប្រភេទវិស្តី។

- នុវត្តការសម្អាតឱ្យបានហ្គត់ចត់នៅក្នុងតំបន់ដែលមានមនុស្សច្រើន ដូចជាតំបន់ដែល អតិថិជនរង់ចាំ និងកន្លែងទទួលភ្ញៀវ បន្ទប់សម្រាក តំបន់ទទួលទានអាហារថ្ងៃត្រង់ និងតំបន់ចេញចូល រួមមានវេទិកាឈរសម្រាប់ម្ចាស់កម្មវិធី ផ្លូវចូល ជណ្តើរ ជណ្តើរយន្ត បង្កាន់ដៃ និងប្រព័ន្ធបញ្ហារជណ្តើរប្រអប់។ សម្លាប់មេរោគលើផ្ទៃវត្តផ្សេងៗដែលប្រើជា ទូទៅ រួមមានដៃទ្វារ របារការពារការប៉ះទង្គិច កុងតាក់ភ្លើង កៅអ៊ីកន្លែងអង្គុយរង់ចាំ ម៉ាស៊ីនកាតឥណទាន បន្ទះលេខកូដ ATM ប្រអប់វិក្កយបត្រ ធុងធំៗ ថាស់ម្ហូប ទូរស័ព្ទ បង្គន់ កូនសោរយានយន្ត និងកន្លែងលាងដែ។
- សម្អាករបស់របរដែលអភិថិជនប៉ះពាល់ជាប្រចាំ ដូចជាឧបករណ៍សម្រាប់ផលិត ធុងទឹក អាងទឹកលំអ លេ សម្អាតផ្ទៃប៉ះនានាក្នុងចន្លោះវេនធ្វើការនីមួយៗ ឬរវាងអ្នកប្រើ ប្រាស់ម្នាក់ៗ មួយណាដែលញឹកញាប់ជាងគេ ប៉ុន្តែមិនត្រឹមតែផ្ទៃប៉ះធ្វើការប៉ុណ្ណោះទេ ទូរស័ព្ទ កន្លែងចុះឈ្មោះ បន្ទះប៉ះ/អេក្រង់ប៉ះ ៤ប៉ែ្លក នាឡិកា សម្ភារៈប្រើប្រាស់ក្នុងផ្ទះ បាយ និងប្រដាប់ប្រដាប្រើប្រាស់ក្នុងបារ ដៃសោរទ្វារ វទេះរុញ និងរទេះត្រូឡេ សា ជា ដើម លេ។
- ចៀសវាងប្រើរួមគ្នានូវឧបករណ៍អូឌីយ៉ូ ទូរស័ព្ទ ថេប្លែត កុំព្យូទ័រយូរដៃ តុ ប៊ិក និងសម្ភារ ការងារផ្សេងទៀតនៅកន្លែងដែលអាចធ្វើទៅបាន។ មិនត្រូវប្រើ PPE រួមគ្នាជាដាច់ខា ត។
- បញ្ឈប់ការប្រើកាសស្ដាប់សំឡេង និងឧបករណ៍ផ្សេងទៀតរួមគ្នារវាងបុគ្គលិក លុះគ្រាតែ ឧបករណ៍ទាំងនោះ អាចត្រូវបានសម្លាប់មេរោគបានត្រឹមត្រូវ បន្ទាប់ពីប្រើរួច។ ពិគ្រោះ ជាមួយរោងចក្រផលិតសម្ភារបរិក្ខារដើម្បីកំណត់វិធានការនៃការសម្លាប់មេរោគឱ្យបាន គ្រឹមត្រូវ ជាពិសេសសម្រាប់ផ្ទៃដែលមានសភាពទន់ និងមានរន្ធ ដូចជាកាសឃ្លប។
- រៀបចំពេលឱ្យកម្មករបានរៀនលាងសម្អាតដៃក្នុងម៉ោងវេនធ្វើការរបស់ពួកគេ។ កំណត់ ការងារសម្អាតក្នុងម៉ោងធ្វើការជាផ្នែកមួយនៃកាតព្វកិច្ចការងាររបស់និយោជិត។ ទិញ ផលិតផលជម្រើសផ្សេងៗសម្រាប់ក្រុមហ៊ុនសម្អាតរបស់ភាគីទីបីដើម្បីជួយបំពេញតម្រូវ ការសម្ងាតដែលកើនឡើង តាមការចាំបាច់។
- បំពាក់ផលិតផលអនាម័យសមស្របដូចជា ទឹកអាកុលលាងដៃ និងក្រងាសជូតសម្អាត សម្លាប់មេរោគនៅ កន្លែងផ្សេងៗដូចជា បន្ទប់ភ្លក្សរសជាតិអាហារ កន្លែងបារ និងផ្ទះ បាយសម្រាប់បុគ្គលិកគ្រប់រូប ដែលបម្រើសេវាផ្ទាល់ជូនអតិថិជន។
- គ្រូវធានាកន្លែងស្លុកសម្ភារអនាម័យបើកដំណើរការជានិច្ច និងមានក្នុងស្លុកគ្រប់ពេល វេលា ហើយផ្តល់បន្ថែមនូវសាប៊ូ ក្រដាស់ដូត និងទឹកលាងដែសម្លាប់មេរោគនៅពេលចាំ បាច់។
- ពេលជ្រើសរើសសារធាតុគីមីសម្លាប់មេរោគ គ្រូវប្រើផលិតផលដែលអនុញ្ញាតឱ្យប្រើប្រាស់ ប្រឆាំងនឹងជំងឺ COVID-19 នៅក្នុង<u>បញ្ជីអនុញ្ញាតឱ្យប្រើប្រាស់របស់ទីភ្នាក់ងារការពារបរិស្ថាន (EPA)</u>- និងធ្វើតាមការណែនាំការប្រើប្រាស់ផលិតផល ប្រើសារធាតុសម្លាប់មេ រោគដែលមានស្លាកថាមានប្រសិទ្ធភាពប្រឆាំងនឹងមេរោគបង្កជំងឺ (emerging viral pathogens) ល្បាយម្យៅខាត់វាវសម្អាតផ្ទះ (diluted household bleach solutions) (លាយ 5ស្លាបព្រាបាយក្នុងចំណុះទឹកមួយហ្គាឡុង) ឬទឹកអាល់កុលដែលមានជាតិអាល់ កុលតិចបំផុត 70% ល្មមនឹងសម្អាតលើផ្ទៃ។ ផ្តល់ការបណ្តុះបណ្តាលដល់កម្មករនិយោជិត ស្តីអំពីគ្រោះថ្នាក់ក្នុងការប្រើប្រាស់សារធាតុគីមី គោលដៅអ្នកផលិត តម្រូវការខ្យល់ ចេញចូល និងលក្ខខណ្ឌតម្រូវរបស់ Cal/OSHA សម្រាប់ការប្រើប្រាស់ដោយសុវត្ថិភាព។ កម្មករនិយោជិតដែលប្រើប្រាស់ទឹកសម្អាត ឬសារធាតុសម្លាប់មេរោគត្រូវពាក់ស្រោមដៃ និងឧបករណ៍ការពារផ្សេងទៀតតាមការតម្រូវដោយការណែនាំប្រើដលិតដល់ អនុវត្ត តាមវិធីសាស្ត្រសម្អាតដើម្បីឱ្យមានសុវត្ថិភាពសម្រាប់អ្នកជំងឺហិតដែលណែនាំដោយ ក្រសួងសុខាភិបាលធារណៈរបស់រដ្ឋ California និងដើម្បីធានាឱ្យមានខ្យល់ចេញចូល បានត្រឹមត្រូវ។

- បន្តអនុវត្តតាមក្រមចូលជាធរមានទាក់ទងនឹងតម្រូវការនៃការធ្វើអនាម័យ (ជាជាង ការសម្លាប់មេរោគ) ផ្ទៃប៉ះពាល់ជាមួយអាហារ។
- ដើម្បីកាត់បន្ថយហានិភ័យនៃ <u>ជំងឺ Legionnaires</u> និងជំងឺផ្សេងទៀតដែលទាក់ទងនឹង ទឹក <u>បាត់វិធានការ</u> ដើម្បីធានាថាប្រព័ន្ធទឹក និងបរិក្ខានានាមានសុវត្ថិភាពក្នុងការ ប្រើប្រាស់បន្ទាប់ពីការបិទរយៈពេលយូរ។
- នៅកន្លែងដែលអាចធ្វើទៅបាន សូមកុំសម្អាតកំរាលឥដ្ឋដោយការបោសវាស ឬវិធី ផ្សេងទៀតដែលអាចធ្វើឲ្យបែកខ្លែកមេរោកបង្កជំងឺចូលពាសពេញក្នុងខ្យល់ លុះត្រាតែ មនុស្សទាំងអស់នៅតំបន់នោះមាន PPE សមស្រប។ ប្រើម៉ាស៊ីនបូមធូលីដែលមាន តម្រង HEPA នៅគ្រប់ទីកន្លែងដែលអាចធ្វើទៅបាន។
- ផ្ដល់ដូនភ្ញៀវនូវម៉ឺនុយប្រភេទប្រើបោះចោលបាន និងបង្កើតម៉ឺនុយដែលអាចមើល បានតាមប្រព័ន្ធអ៊ិនធឺណែតដើម្បីឱ្យអតិថិជនអាចមើលលើឧបករណ៍អេឡិចត្រូនិក ផ្ទាល់ខ្លួន ប្រសិនបើអាច។ ប្រសិនបើមិនអាចផ្ដល់ដូនភ្ញៀវនូវម៉ឺនុយប្រភេទប្រើម្ដង បោះចោលបានទេ ត្រូវសម្លាប់មេរោគលើម៉ឺនុយនោះមុន និងក្រោយពេលអតិថិជនប្រើ ប្រាស់។ ពិចារណាជម្រើសសម្រាប់ឲ្យអតិថិជនបញ្ជាទិញជាមុន។
- បញ្ឈប់ការរៀបចំតុងមុនងាមួយនឹងកន្សែង កាំបិតសមស្លាបព្រា កែវងាដើម លោ សម្ភារទាំងនេះគួរតែត្រូវបានផ្ដល់ដូនងាលក្ខណៈបុគ្គលដល់អតិថិជនតាមការចាំបាច់។ មិនត្រូវទុកប្រអប់ដាក់កាត ខិតប័ណ្ណ ប្រអប់កន្សែង ឬវត្ថុផ្សេងទៀតទុកចោលនៅលើ តុ ផ្ទៃណាមួយឡើយ លោ
- សម្ភារ: ដែលអតិថិជនប្រើប្រាស់ឡើងវិញដូចជា កែវ ត្រូវតែលាង ដូត និងធ្វើអនាម័យឲ្យ បានត្រឹមត្រូវ។ បាន កែវ កាំបិត សម និងស្លាបព្រាដែលបានសម្អាតរួច ត្រូវរក្សាទុកឱ្យ ឆ្ងាយពីអតិថិជន និងបុគ្គលិក រហូតដល់ពេលយកទៅប្រើប្រាស់ជាថ្មី។ ប្រើរបស់របរ ប្រភេទប្រើម្ដងបោះចោលបាន ប្រសិនបើមិនអាចធ្វើការសម្អាតឲ្យបានត្រឹមត្រូវចំពោះ របស់របរដែលអាចប្រើឡើងវិញ។
- កំណត់កខ្វក់ដូចជាកម្រាលតុ និងកន្សែងគួរតែយកចេញបន្ទាប់ពីអតិថិជនម្នាក់ៗ ប្រើប្រាស់រួច ហើយជញ្ញូនចេញពីតំបន់បរិភោគអាហារងាក់ក្នុងថង់បិទជិត។ កម្មករគួរ ពាក់ស្រោមដៃពេលកាន់កម្រាលកខ្វក់។
- សម្អាតទីតាំងទទួលទានភេសជ្ជៈរបស់អតិថិជនម្នាក់ៗ បន្ទាប់ពីការប្រើប្រាស់ម្ដងៗឲ្យ បានហ្មត់ចត់។ នេះនឹងរួមបញ្ហូលទាំងការសម្លាប់មេរោគលើតុ កៅអីជាដើម នឹងផ្ដល់ ពេលវេលាគ្រប់គ្រាន់សម្រាប់ការធ្វើការសម្លាប់មេរោគឲ្យបានត្រឹមត្រូវ តាមការណែនាំ អំពីការប្រើប្រាស់ផលិតផល។ ថ្នាំសម្លាប់មេរោគដែលទទួលស្គាល់ដោយទីភ្នាក់ងារការពារ បរិស្ថានត្រូវការពេលវេលានៅសើមជាអប្បបរមា (ពីពីរបីវិនាទី ដល់ពីរបីនាទី) ដើម្បី មានប្រសិទ្ធភាពប្រឆាំងនឹងវីរុសកូរ៉ូណារបស់មនុស្ស។
- បិទកន្លែងបម្រើសេវាខ្លួនឯងដែលអតិថិជនអាចប្រមូលផ្ដុំ និងប៉ះសម្ភារះដែលអតិថិ ជនផ្សេងទៀតអាចប្រើប្រាស់ដូចជា កន្សែង ថូទឹក លោ កែសម្រួលការផ្ដល់របស់ប្រើ ប្រាស់ទាំងនេះដោយការផ្ដល់ជូនរបស់ទាំងនេះឲ្យអតិថិជនប្រើប្រាស់រៀងៗខ្លួន។ បោះ ចោល សម្អាត ឬសម្លាប់មេរោគ ឬធ្វើអនាម័យនូវរបស់របរប្រើរួមបន្ទាប់ពីពេលប្រើម្ដ ងៗតាមកាលគួរ។
- មិនត្រូវងាក់គ្រឿងក្រោយញុំអាហារដូចជា ស្ករកៅស៊ូ ស្ករគ្រាប់ អាហារសម្រន់ផ្សេងៗ សម្រាប់អតិថិជននៅកន្លែងបម្រើសេវាដោយខ្លួនឯងនោះទេ។ ផ្តល់ជូនអតិថិជននូវ ការត្រួតពិនិត្យ ឬផ្តល់ជូនតាមការស្នើសុំ។
- ដំឡើងប្រងាប់ចុចទឹកអាកុលលាងដៃស្វ័យប្រវត្តិបើអាចធ្វើទៅបាននៅច្រកដែលភ្ញៀវ
 និងបុគ្គលិកចូល និងទីតាំងដែលមានការប៉ះពាល់ដូចជា ផ្លូវបើកបរ កន្លែងទទួលភ្ញៀវ

នៅកន្លែងភ្លក្សរសជាតិ នៅក្បែរកន្លែងចុះពីជណ្ដើរ យន្ត។លា

បញ្ឈប់ការប្រើប្រាស់របស់របរកំសាន្តរួមដែលមានការលំបាកក្នុងការសម្អាត និងសម្លាប់
 មេរោគឲ្យបានត្រឹមត្រូវ។



គោលការណ៍ណែនាំស្តីពីការរក្សាគម្លាតពីគ្នា

- **ប្រុងប្រយ័គ្ន**៖ ការរក្សាគម្លាតពីគ្នាតែឯងគឹមិនគ្រប់គ្រាន់ដើម្បីការពារការឆ្លងនៃជំងឺ COVID-19 នោះទេ។
- ផ្ដល់អាទិភាពទៅលើកន្លែងអង្គុយខាងក្រៅ ដើម្បីកាត់បន្ថយការប្រាស្រ័យទាក់ទងរបស់ អតិថិជននៅក្នុងបរិវេណបិទជិត។ រោងចក្រជលិតស្រាក្រហមអាចពង្រីកកន្លែងអង្គុយ នៅខាងក្រៅរបស់ពួកគេបានប្រសិនបើពួកគេគោរពតាមច្បាប់ និងបទប្បញ្ញត្តិក្នុង តំបន់។
- លុបបំបាត់ការប៉ះពាល់ពីមនុស្សម្នាក់ទៅមនុស្សម្នាក់ទៀតសម្រាប់ការនឹកជញ្ជូនទំនិញ នៅពេល៣ដែលអាចធ្វើទៅបាន។ កំណត់ទីតាំងទម្លាក់សម្រាប់មកយកទំនិញឲ្យឆ្ងាយ ពីតំបន់ដែលមានចរាចរណ៍មមាញឹក។ រក្សាគម្លាតយ៉ាងហោចណាស់ប្រាំមួយហ្វឹតពីអ្នក បើកបរនឹកជញ្ញូនទំនិញ។
- បញ្ឈប់ដំណើរកម្សាន្តដែលចូលរួមគ្នារវាងបុគ្គលមកពីក្រុមគ្រួសារផ្សេងៗគ្នាទៅជាក្រុម ទេសចរណ៍តែមួយ។ មគ្គាទ្ទេសក៍ទេសចរណ៍ត្រូវតែរក្សាគម្លាតរាងកាយឲ្យបានយ៉ាងតិច ប្រាំមួយហ្វីតពីអតិថិជន/ភ្ញៀវ។
- រោងចក្រផលិតស្រាក្រហមលើកទឹកចិត្តឲ្យមានការកក់កន្លែងទុក និងការណាត់ជួប នៅពេលដែលអាចធ្វើទៅបាន ដើម្បីឲ្យមានពេលវេលាដើម្បីសម្លាប់មេរោគក្នុងបរិវេណ ភ្លូក្សូរសងាតិ។
- ចាត់វិធានការដើម្បីធានាថាពេលវេលាណាត់ជួបរបស់ក្រុមអ្នកភ្លក់រសជាតិមិនត្រួតស៊ី គ្នាដើម្បីកាត់បន្ថយអន្តរកម្មរវាងមនុស្សដែលមកពីក្រុម និងកន្លែងផ្សេងៗគ្នា។
- ពិចារណាអនុញ្ញាតឲ្យអតិថិជនបញ្ជាទិញ ឬធ្វើការណាត់ជួបសម្រាប់ភ្លុក្សទុកជាមុន
 ដើម្បីកំណត់ពេលវេលាដែលត្រូវចំណាយនៅក្នុងរោងចក្រ។ ស្នើរឲ្យអតិថិជននៅរង់ចាំឲ្យ
 ឆ្លាយពីរោងចក្រ នៅពេលដែលកំពុងរង់ចាំការណាត់ជួប។
- តុអាហារទាំងក្នុង និងក្រៅអគារក្រូវតែមានកម្លាតយ៉ាងតិចប្រាំមួយហ្វីត ដែលវ៉ាស់ ចេញពីក្រោយកៅអីនៅតុមួយទៅក្រោយកៅអីនៅតុងាប់នោះក្នុងពេលដែលអ្នក ទទួលទានអាហារអង្គុយនៅនឹងកន្លែង។ បង្កើនកម្លាតរវាងតុបរិភោគអាហារក្នុងអគារ ឲ្យលើសពីប្រាំមួយហ្វីតដែលបានកំណត់តាមដែលអាចធ្វើទៅបាន ដើម្បីកាត់បន្ថយហា និភ័យពីអតិថិដនដែលបរិភោកក្នុងអគារដោយមិនមានពាក់ម៉ាស។
- កំណត់ចំនួនអតិថិជន ដោយសមាជិកគ្រួសារទាំងអស់របស់អតិថិជនគ្រូវអង្គុយនៅកុ តែមួយ ឬអតិថិជនដែលបានស្នើសុំអង្គុយជាមួយគ្នា។ មនុស្សនៅក្នុងក្រុមតែមួយដែល អង្គុយនៅតុតែមួយមិនចាំបាច់រក្សាគម្លាតប្រាំមួយហ្វីតពីគ្នាទេ។ សមាជិកទាំងអស់នៃ ក្រុមតែមួយត្រូវតែមានវត្តមានមុនពេលអង្គុយ ហើយម្ចាស់កម្មវិធីត្រូវនាំសមាជិកទាំង អស់ទៅអង្គុយនៅតុក្នុងពេលតែមួយ។
- អនុវត្តវិធានការក្នុងការធានាឲ្យបាននូវការរក្សាកម្លាតរាងកាយយ៉ាងតិចប្រាំមួយហ្វីត រវាងបុគ្គលិក និងអតិថិជន/ក្រុមតែមួយ។ នេះអាចរួមបញ្ចូលទាំងការប្រើប្រាស់ទីតាំង កម្លាត ឬសញ្ញាបង្ហាញ (ឧទាហរណ៍ សញ្ញាសំគាល់លើកម្រាល ឬសញ្ញាដើម្បីចង្អុលបង្ហាញ កន្លែងដែលកម្មករនិយោជិក និង /ឬអតិថិជនកួរឈរ) ។

- ដំឡើងរបាំង ឬរនាំងខណ្ឌរាងកាយនៅកន្លែងគិតប្រាក់ បារ វេទិកាទទួលភ្ញៀវ និង តំបន់ផ្សេងទៀត ដែលពីបាកក្នុងការរក្សាគម្លាតរាងកាយប្រាំមួយហ្វីត។
- នៅកន្លែងដែលអតិថិជន ឬកម្មករនិយោជិកតម្រង់ជួរ ត្រូវគូសសញ្ញាសម្គាល់ឲ្យបាន ច្បាស់សម្រាប់ការរក្សាកម្លាតរាងកាយឲ្យបានសមរម្យ។ ទាំងនេះរួមមានកន្លែងត្រួតពិនិ ត្យ ឬកន្លែងចំណត បន្ទប់ទីក បន្ទប់ជណ្តើរយន្ត វេទិកាទទួលភ្ញៀវ និងកន្លែងរង់ចាំ កន្លែងចតនិងយកឡាន និងកន្លែងផ្សេងទៀត ដែលអថិតិជនប្រមូលផ្តុំ។
- កួរតែប្រើពិធីសារនៃការរក្សាគម្លាករាងកាយនៅក្នុងរាល់តំបន់ការិយាល័យ ផ្ទះបាយ បន្ទប់ដាក់ម្ហូប ទូទឹកកកនៅផ្លូវដើរចូល ឬកន្លែងមានដង់ស៊ីតេខ្ពស់ កន្លែងធ្វើការ ដែលមានមនុស្សដើរចេញចូលច្រើន តាមដែលអាចធ្វើទៅបាន។
- ប្រសិនបើអាចធ្វើទៅបាន អតិថិជនគួរតែចូលតាមទ្វារដែលបើកចំហស្រាប់ ឬទ្វារ ស្វ័យប្រវត្តិ។ ទឹកអាកុលលាងដៃគួរតែដាក់ឲ្យមានប្រើសម្រាប់ភ្ញៀវដែលត្រូវប៉ះដៃទ្វារ។
- យកតុ និងកៅអីចេញពីបន្ទប់ភ្លក្សរសជាតិដើម្បីអាចរក្សាគម្លាតប្រាំមួយហ្វីតសម្រាប់ អតិថិជន និងបុគ្គលិក។ បើសិនជាមានតុ កៅអឺ ស្គង់លក់ជាដើមដែលមិនអាចលើក ផ្លាស់ទីបាន ត្រូវប្រើប្រាស់សញ្ញាគម្លាត ឬវត្ថបាំងមិនឲ្យមានការប្រើប្រាស់។
- បញ្ឈប់ការបម្រើអតិថិជន និង/ឬក្រុមមនុស្សនៅអង្គុយនៅកុវែងក្នុងបារដែលពួកគេ មិនអាចរក្សាគម្លាតយ៉ាងតិចប្រាំមួយហ្វីតពីកន្លែង/តំបន់ធ្វើការបាន។
- បញ្ឈប់ការអង្គុយ និងឈរនៅទីជ្លាសាធារណៈ។ សមាជិកទាំងអស់នៃក្រុមអតិថិជនត្រូវ តែមានវត្តមានមុនពេលអង្គុយ ហើយបុគ្គលិកបម្រើត្រូវនាំក្រុមទាំងមូលទៅកាន់ កន្លែងភ្លក្សរសជាតិក្នុងពេលតែមួយ។ បើអាចធ្វើទៅបាន ស្នើឲ្យភ្ញៀវអង្គុយជាជាងឈរ ដើម្បីកាត់បន្ថយការផ្លាស់ទីផ្សេងៗដែលមិនចាំបាច់។
- បុគ្គលិកគួរតែទទួលការបញ្ហាទិញ និងដឹកជញ្ជូនទៅកាន់អតិថិជនដើម្បីកាត់បន្ថយ ចំនួនមនុស្សដើរផ្លាស់ទីជុំវិញកន្លែងរួមគ្នា។ ប្រសិនបើអតិថិជនត្រូវបញ្ហាទិញពីបារ ត្រូវ រៀបចំគម្លាតឡើងវិញ ដើម្បីឲ្យបុគ្គលិក និងអតិថិជនអាចរក្សាគន្លាតយ៉ាងតិច ប្រាំមួយហ្វឹតពីគ្នា។
- បន្ថយកម្រិតសំឡេងឥន្ត្រី ដើម្បីឲ្យបុគ្គលិកអាចរក្សាគម្លាតពីអតិថិជនដើម្បីស្ដាប់ឮការ បញ្ជាទិញ ហើយគ្រប់គ្នាមិនចាំបាច់និយាយខ្លាំងៗ ឬស្រែកនោះទេ។
- អនុវត្តនីតិវិធីក្នុងការតម្រង់ជួរក្នុងពេលមានមនុស្សច្រើន ដូចជាឲ្យបុគ្គលិកណាម្នាក់ នៅចាំរំលឹកអតិថិជនឲ្យតម្រង់ជួរក្នុងគម្លាតយ៉ាងតិចច្រាំមួយហ្វីតពីក្រុមមនុស្ស ពី ខាងក្រៅ ឬនៅកន្លែងរង់ចាំ។
- កំណត់ចំនួនបុគ្គលិកបម្រើអតិថិជនម្នាក់ ឬអតិថិជនជាក្រុមដោយអនុលោមតាម បទប្បញ្ញត្តិប្រាក់ឈ្នួល និងប្រាក់ម៉ោង។
- លើកទឹកចិត្តដល់ការប្រើប្រាស់កាតឥណទាន និងប្រព័ន្ធទូទាត់ដោយមិនចាំបាច់ប៉ះ ម៉ាស៊ីនគិតប្រាក់។
- កម្មករទាំងអស់កួរតែកាត់បន្ថយ ពេលវេលានៅជិតភ្ញៀវក្នុងចម្ងាយប្រាំមួយហ្វីត។
- កួរតែអនុវត្តវិធានការការរក្សាគម្លាតរាងកាយនៅក្នុងកន្លែងការិយាល័យ ទូរកកចេញ ចូលបាន ឬកន្លែងមានដង់ស៊ីតេមនុស្សខ្ពស់ជាពិសេសកន្លែងធ្វើការដែលមានមនុស្ស មើរចេញចូលច្រើនតាមដែលអាចធ្វើទៅបាន។
- កិច្ចប្រជុំមុនវេនចូលធ្វើការរបស់បុគ្គលិក និងការបណ្តុះបណ្តាលកួរតែធ្វើឡើងតាម
 បែបនិម្មិត ឬក្នុងកន្លែងនានា ដែលអនុញ្ញាតឲ្យមានវិធានការរក្សាគម្លាតរាងកាយ

- សមស្របនៅចំណោមបុគ្គលិកទាំងអស់។ មិនត្រូវប្រើអាហារ ភេសជ្ជៈ សម្ភារដាក់ចំណី អាហារ ជាដើម រួមគ្នាទេ។
- ពិចារណាផ្ដល់ជូនបុគ្គលិកដែលស្នើសុំជម្រើសភាតព្វកិច្ច ដែលមានការកែប្រែដែលអាច ភាត់បន្ថយការប៉ះពាល់របស់ពួកគេជាមួយអតិថិជន និងបុគ្គលិកផ្សេងទៀត
 (ឧទាហរណ៍ ការគ្រប់គ្រងបញ្ជីសារពើភ័ណ្ឌជាជាងធ្វើការជាអ្នកគិតលុយ ឬគ្រប់គ្រង តម្រូវការរដ្ឋបាលតាមរយៈការងារទូរគមនាគមន៍) ។
- រៀបចំទីផ្លាការិយាល័យ បន្ទប់រង់ចាំ បារលក់ភេសជ្ជ: កន្លែងការងារ កន្លែងវេទិកា ទទួលភ្ញៀវ និងបរិវេណផ្សេងទៀតសារឡើងវិញភាមដែលអាចធ្វើទៅបាន ដើម្បីទុក ឲ្យមានគម្លាកយ៉ាងហោចណាស់ប្រាំមួយហ្វីត នៅចន្លោះមនុស្សដែលទទួលទានភេសជ្ជ: ឬភ្លូក្បូរសងាតិ ធ្វើការ និងដើរឆ្លងកាត់សម្រាប់ច្រកចេញចូល។
- ធានាថាកម្មករនិយោជិតអាចរក្សាចម្ងាយពីគ្នានៅក្នុងបន្ទប់សម្រាក ដោយប្រើរនាំង បង្កើនចម្ងាយរវាងតុ/កៅអី ដើម្បីបែងចែកកម្មករនិយោជិត។ ល។ បើអាចធ្វើទៅបាន បង្កើតកន្លែងសម្រាកខាងក្រៅអគារ ដោយមានដំបូល និងការរៀបចំកន្លែងអង្គុយ ដែលធានាឱ្យបាននូវការរក្សាចម្ងាយពីគ្នា។ លើកទឹកចិត្តមិនឲ្យកម្មករនិយោជិតធ្វើការ ជួបជុំគ្នាក្នុងពេលសម្រាក ហើយត្រូវធានាថានៅពេល៣ពួកគេមិនបរិភោគ ឬជីកត្រូវ ពាក់ម៉ាស់ជាប់ និងនៅចម្ងាយប្រាំមួយហ្វីតពីគ្នានោះ។
- មិនត្រូវអនុញ្ញាតឲ្យមនុស្សប្រមូលផ្គុំគ្នានៅតាមកន្លែងដែលមានចរាចរមមាញឹកខ្លាំង ដូចជាបន្ទប់ទឹក ផ្លូវនើរក្នុងអាគារ កន្លែងបារ កន្លែងរង់ចាំ និងកន្លែងដកលុយ លោ
- តម្រូវឱ្យកម្មករនិយោជិតចៀសវាងការចាប់ដៃ ឬការស្វាគមន៍ស្រដៀងគ្នាដែលធ្វើឱ្យ ខូចដល់ការរក្សាចម្ងាយពីគ្នា។
- បើអាចធ្វើបាន សូមដំឡើងសម្ភារជំនួយសម្រាប់ការបញ្ជូនអាហារ ដូចជាធ្នើរ និងក្ដារ ព្រឹត្តិប័ត្រដើម្បីកាត់បន្ថយការចាប់ដៃគ្នាពីម្នាក់ទៅម្នាក់។
- បញ្ឈប់សកម្មភាពដែលជម្រញឲ្យមានចលនា និងការប្រើរបស់របររួមគ្នារវាងអតិថិជន រួមមានសកម្មភាពលេងល្បែងកំសន្ត ឧបករណ៍ភ្លេងរួម ៘
- ពិចារណាទៅលើការកំណត់ការទទួលទានគ្រឿងស្រវឹងច្រើនពេកដែលអាចរារាំងមិនឲ្យ អតិថិជនគោរពតាមគោលការណ៍ណែនាំទាំងនេះ។
- បិទឆាករាំ និងបញ្ឈប់ការសម្ដែងដូចជា ការរាំរែកដែលជម្រញឲ្យមានការដូបដុំធំៗ។

1លក្ខខណ្ឌកម្រូវបន្ថែមត្រូវតែធ្វើការពិចារណាសម្រាប់ប្រជាជនដែលដាយរងគ្រោះ។ និយោជកទាំងអស់ត្រូវតែ គោរពតាមស្តង់ងាររបស់ <u>Cal/OSHA</u> ទាំងអស់ហើយត្រូវត្រៀមខ្លួនដើម្បីគោរពតាមការណែនាំនេះក៏ដូចជាការ ណែនាំពី <u>មជ្ឈមណ្ឌលសម្រាប់គ្រប់គ្រង និងបង្ការជំងឺ (CDC)</u> ព្រមទាំង <u>ក្រសួងសុខាភិបាលសាធារណៈរបស់រដ្ឋ California (CDPH) ។</u>លើសពីនេះ និយោជកគ្រូវគ្រៀមផ្លាស់ប្តូរូប្រតិបត្តិការរបស់ខ្លួន ខណៈដែលការប្រែប្រួលលើការណែនាំទាំងនោះ។



