



ការណែនាំអំពីជំងឺ កូវីដ-19 សម្រាប់ឧស្សាហកម្ម ម្តុំ ភោជនីយដ្ឋាន បារ ហាងស្រា

ថ្ងៃទី 29 ខែកក្កដា ឆ្នាំ 2020

សេចក្តីណែនាំទាំងអស់គួរតែត្រូវបានអនុវត្តតែ
ជាមួយនឹងការយល់ព្រមពីមន្ត្រីសុខាភិបាលខោ
នធិបន្ទាប់ពីការពិនិត្យឡើងវិញនូវទិន្នន័យជំងឺ
រាតត្បាតក្នុងតំបន់
រួមមានករណីឆ្លងក្នុងចំនួនមនុស្ស 100,000
នាក់ អត្រានៃការធ្វើតេស្តវិជ្ជមាន និងការ
គ្រៀមរៀបចំតាមមូលដ្ឋាន
ដើម្បីគាំទ្រដល់ការកើនឡើងនៃសេវាថែទាំសុខ
ភាព ប្រជាជនដែលងាយរងគ្រោះ
ការតាមដានរកអ្នកប៉ះពាល់ និងការធ្វើតេស្ត។



ទិដ្ឋភាពទូទៅ

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

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

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

ដោយសារមានការកែប្រែលើបទបញ្ជាសម្រាកនៅផ្ទះ វាជាការចាំបាច់ណាស់ដែលត្រូវចាត់វិធានការដែលអាចធ្វើទៅបាន ដើម្បីធានាសុវត្ថិភាពជូនកម្មករ និងសាធារណជន។

ការអនុវត្តលើការបង្ការសំខាន់ៗរួមមាន៖

- ✓ ការរក្សាគម្លាតរាងកាយក្នុងកម្រិតអតិបរមាតាមអាចធ្វើបាន
- ✓ កម្មករ និងភ្ញៀវខាងក្រៅត្រូវប្រើប្រាស់ម៉ាស់ និងរបាំងមុខ (នៅកន្លែងដែលមិនតម្រូវឱ្យមានការការពារផ្លូវដង្ហើម)
- ✓ លាងសម្អាតដៃឱ្យបានញឹកញាប់ និងធ្វើការដូតសម្អាត និងសម្លាប់មេរោគជាប្រចាំ
- ✓ បណ្តុះបណ្តាលកម្មករអំពីការអនុវត្តបង្ការទាំងនេះ និងផ្នែកផ្សេងទៀតនៃផែនការបង្ការជំងឺ កូវីដ-19។

លើសពីនេះ ជាការចាំបាច់ខ្លាំងដែលត្រូវត្រៀមជាស្រេចនូវដំណើរការសមស្រប ដើម្បីកំណត់រកករណីជំងឺថ្មីៗតាមបណ្តាកន្លែងធ្វើការ និងដើម្បីធ្វើអន្តរាគមន៍ទាន់ពេលវេលា នៅពេលរកឃើញករណីជំងឺទាំងនោះ និងដើម្បីសហការជាមួយអាជ្ញាធរសុខភាពសាធារណៈ ក្នុងការរារាំងការឆ្លងរាលដាលនៃមេរោគ។

គោលបំណង

ឯកសារនេះផ្តល់នូវការណែនាំសម្រាប់គោលនីយដ្ឋាន ទាមទារ រោងចក្រផលិតស្រាបៀរ រោងចក្រផលិតស្រា បារ ទាមទារ និងហាងស្រា (សំដៅជាទូទៅថា “គោលនីយដ្ឋាន បារ និងហាងស្រា”) ដើម្បីជួយឲ្យមានបរិយាកាសស្អាត និងសុវត្ថិភាពសម្រាប់បុគ្គលិក និងអតិថិជន។

កំណត់ចំណាំ: គោលនីយដ្ឋាន បារ និងហាងស្រា ត្រូវបានលើកទឹកចិត្តឲ្យបន្តសេវាទិញចេញក្រៅ និងសេវាដឹកជញ្ជូនតាមដែលអាចធ្វើទៅបាន។ កន្លែងដែលត្រូវបានអនុញ្ញាតឲ្យលក់ស្រាបៀរ ស្រា និងទឹកដ៏ល្អក្នុងការអនុវត្តតាម ការណែនាំ សម្រាប់ការលក់រាយ អ្នកផលិតស្រាបៀរ ស្រា និងប្រភេទស្រាវិស្វកម្មតែងតែតាម ការណែនាំ សម្រាប់ការផលិត គោលនីយដ្ឋាន បារ និងហាងស្រាដែលមានប្រតិបត្តិការរហ័សដូចជា កន្លែងលេងប៊ូលីង តុប៊ីយ៉ាដាដើម គួរតែធ្វើតាម ការណែនាំសម្រាប់មជ្ឈមណ្ឌលកម្សាន្តលក្ខណៈគ្រួសារ សេចក្តីណែនាំនេះមិនមែនរៀបរៀងឡើងសម្រាប់ការប្រគល់ឱ្យ ការសម្តែងឬកន្លែងកម្សាន្តឡើយ។ គោលនីយដ្ឋាន បារ និងហាងស្រាត្រូវតែបញ្ឈប់ការកម្សាន្តប្រភេទនេះរហូតដល់សកម្មភាពប្រភេទនេះត្រូវបានអនុញ្ញាតឲ្យបន្តដំណើរការដោយមានការកែប្រែ ឬដំណើរការពេញលេញឡើងវិញ។ ព្រឹត្តិការណ៍ ឬការជួបជុំទាំងឡាយណាដែលប្រមូលផ្តុំមនុស្សមកពីក្រុមគ្រួសារផ្សេងៗគ្នា ដូចជាពិធីដប់លៀងលក្ខណៈឯកជន ត្រូវលុបចោល ឬពន្យារពេលរហូតដល់មានការជូនដំណឹងបន្ថែម។

ការណែនាំនេះមិនមានចេតនានឹងលុបចោល ឬទុកជាសិក្សាករណ៍នូវសិទ្ធិណាមួយរបស់កម្មករ ទាំងបានកំណត់ដោយច្បាប់ លិខិតបទដ្ឋានគតិយុត្ត ឬមានការចរចាអនុសញ្ញាម ហើយមិនគ្របដណ្តប់ទាំងស្រុងដែរ ដោយសារមិនបញ្ចូលនូវបទបញ្ជាសុខភាពរបស់ខោនធី ក៏មិនមែនជាសេចក្តីជំនួសណាមួយឲ្យលក្ខខណ្ឌតម្រូវលិខិតបទដ្ឋានគតិយុត្តជាធរមានទាក់ទងនឹងសុខភាព សុវត្ថិភាព ដូចជា Cal/OSHA នោះផងដែរ។¹ សូមតាមដានអំពីការប្រែប្រួលនៃការណែនាំសុខភាពសាធារណៈ និងបទបញ្ជានានាតាមមូលដ្ឋាន ឬរដ្ឋ ខណៈដែលស្ថានភាពជំងឺ កូវីដ-19 កំពុងបន្តកើតមាន។ Cal/OSHA មានការណែនាំទូលំទូលាយបន្ថែមទៀតលើ គោលការណ៍ណែនាំទូទៅរបស់ Cal/OSHA ស្តីពីការការពារកម្មករពីគេហទំព័រ កូវីដ-19។ រដ្ឋបាលចំណីអាហារ និងឱសថរបស់សហរដ្ឋអាមេរិកមានជា ការណែនាំសម្រាប់គោលនីយដ្ឋាន ហើយ CDC មាន ការពិចារណាបន្ថែមសម្រាប់គោលនីយដ្ឋាន និងបារ។

ការប្រើប្រាស់ម៉ាស់ និងរបាំងមុខដែលតម្រូវ

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

ប្រជាជនរដ្ឋ California ត្រូវពាក់របាំងការពារមុខ នៅពេលពួកគេកំពុងទំនាក់ទំនងការងារ មិនថានៅកន្លែងធ្វើការ ឬកំពុងធ្វើការក្រៅការិយាល័យនោះទេ នៅពេល៖

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

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

និយោជកត្រូវបង្កើតគោលការណ៍ស្នាក់អាស្រ័យសម្រាប់បុគ្គលិកកម្មករទាំងឡាយណាដែលមានលក្ខខណ្ឌ ត្រូវនឹងការ លើកលែងមិនពាក់ម៉ាស់ និងរបាំងមុខ។ ប្រសិនបើកម្មករម្នាក់ណាដែលតម្រូវឱ្យពាក់ម៉ាស់ និងរបាំងមុខដោយសារត្រូវប៉ះពាល់ញឹកញាប់នឹងអ្នកដទៃ បែរជាមិនអាចអនុវត្តទៅបានព្រោះស្ថានភាពវេជ្ជសាស្ត្រនោះ គេត្រូវផ្តល់ជូនជម្រើសគ្មានលក្ខខណ្ឌកំហិតមួយ ដូចជាខែលរបាំងមុខដែលមានរន្ធគ្នាប់ទៅនឹងតែម្តែកខាងក្រោម ប្រសិនបើអាច នឹងប្រសិនបើស្ថានភាពវេជ្ជសាស្ត្រអាចឱ្យធ្វើទៅបាន។

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



ផែនការដាក់លាក់សម្រាប់កន្លែងធ្វើការ

- រៀបចំផែនការបង្ការការការពារ កូវីដ-19 ឲ្យបានជាក់លាក់ នៅកន្លែងធ្វើការគ្រប់ទីតាំង អនុវត្តការវាយតម្លៃហានិភ័យគ្រប់ផ្នែក ការងារ ភារកិច្ច និងចាត់តាំងមនុស្សម្នាក់នៅតាមគ្រឹះស្ថាននីមួយៗឲ្យអនុវត្តផែនការ។
- បញ្ចូល [ការណែនាំស្តីពីម៉ាស់ និងរបាំងមុខរបស់ CDPH](#) ទៅក្នុងផែនការដាក់លាក់សម្រាប់កន្លែងធ្វើការ និងរួមបញ្ចូលគោលការណ៍សម្រាប់ដោះស្រាយចំពោះករណីលើកលែង។
- កំណត់អត្តសញ្ញាណព័ត៌មានទំនាក់ទំនង សម្រាប់នាយកដ្ឋានសុខាភិបាលក្នុងតំបន់ ដែលមានទីតាំងប្រតិបត្តិការសម្រាប់ទំនាក់ទំនង ព័ត៌មានអំពីការរីករាលដាលនៃមេរោគ កូវីដ-19 ក្នុងចំណោមកម្មករ និយោជិត ឬអភិជន។
- បណ្តុះបណ្តាល និងផ្តល់ដំណឹងដល់កម្មករ និងតំណាងកម្មករ អំពីផែនការ ហើយផ្តល់ភាពងាយស្រួលជូនកម្មករ និងតំណាងរបស់ពួកគេ ក្នុងការស្វែងរកព័ត៌មានផែនការ។
- ការវាយតម្លៃជាប្រចាំនូវអ្វីដែលបានបង្កើតសម្រាប់ការអនុលោមទៅតាមផែនការ ឯកសារ និងកែតម្រូវចំណុចខ្វះខាតដែលបានកំណត់។
- អង្កេតតាមដានគ្រប់ជំងឺ កូវីដ-19 ទាំងអស់ រួចកំណត់ថា តើកត្តាពាក់ព័ន្ធនឹងការងារណាមួយ ដែលអាចជាផ្នែកបង្កហានិភ័យនៃការឆ្លងរោគ។ ធ្វើបច្ចុប្បន្នភាពផែនការតាមការចាំបាច់ដើម្បីទប់ស្កាត់មិនឲ្យមានករណីបន្ថែម។
- អនុវត្តដំណើរការ និងពិធីការចាំបាច់នានានៅពេលដែលកន្លែងធ្វើការមានការផ្ទុះឡើងនៃការឆ្លងស្របតាម [គោលការណ៍ណែនាំរបស់ 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

- ប្រសិនបើកម្មករនិយោជិតមានរោគសញ្ញានៃ កូវីដ-19 ជា [ការពិពណ៌នាដោយ CDC](#) ដូចជាគ្រុនក្តៅឬញាត់ ក្អក ដង្ហើមខ្លី ឬពិបាកដកដង្ហើម ហត់ ឈឺសាច់ដុំឬឈឺខ្នង ឈឺក្បាល បាត់បង់រសជាតិថ្មីឬក្លិន ឈឺបំពង់ក ឬហឿនដោរ ក្អកចង្កោរ ឬរាករូសឬ
 - ប្រសិនបើកម្មករត្រូវគេធ្វើរោគវិនិច្ឆ័យឃើញមានជំងឺ កូវីដ-19 ហើយមិនទាន់បញ្ចប់ការដាក់ឱ្យនៅដាច់ដោយឡែកនៅឡើយ ឬ
 - ប្រសិនបើ នៅក្នុងរយៈពេល 14 ថ្ងៃ កម្មករបានប៉ះពាល់នឹងនរណាម្នាក់ដែលគេធ្វើរោគវិនិច្ឆ័យឃើញមានជំងឺ កូវីដ-19 ហើយត្រូវគេចាត់ទុកថាអាចនឹងចម្លងរោគ (ឧ. កំពុងស្ថិតក្រោមការដាក់ឱ្យនៅដាច់ដោយឡែក)។
- ដើម្បីអាចគ្រលប់ចូលធ្វើការវិញបាន ក្រោយកម្មករបានទទួលការធ្វើរោគវិនិច្ឆ័យរកជំងឺ កូវីដ-19 លុះត្រាតែផុតរយៈពេល 10ថ្ងៃ គិតចាប់ពីលេចចេញរោគសញ្ញាដំបូង រោគសញ្ញារបស់ពួកគេមានសភាពល្អប្រសើរ ហើយកម្មករមិនមានគ្រុនក្តៅ (ដោយមិនមានការប្រើថ្នាំបញ្ចុះកំដៅ) ក្នុងរយៈពេល 72 ម៉ោងចុងក្រោយ។ កម្មករគ្មានរោគសញ្ញាជំងឺ ដែលគេធ្វើរោគវិនិច្ឆ័យរកឃើញមានជំងឺ កូវីដ-19 អាចគ្រលប់ចូលធ្វើការវិញបាន លុះត្រាតែផុតរយៈពេល 10ថ្ងៃ គិតចាប់ពីថ្ងៃនៃការធ្វើតេស្តរកឃើញមានជំងឺ កូវីដ-19។
- ដើម្បីសុំយោបល់ពីពេទ្យ ប្រសិនបើរោគសញ្ញារបស់ពួកគេ កាន់តែធ្ងន់ធ្ងរ រួមមានការឈឺចាប់រ៉ាំរ៉ៃ ឬឈាមច្រូង រង្វង់ស្មារតី ឬ មុខ ឬបបូរមាត់ឡើងស្វាយ។ បច្ចុប្បន្នភាព និងសេចក្តីលម្អិតផ្សេងៗអាចរកបាននៅលើ[គេហទំព័ររបស់ CDC](#)។
- សារៈសំខាន់នៃសម្អាតដៃដោយទឹក និងសាប៊ូបានញឹកញាប់ រួមមានការដុសលាងនិងសាប៊ូរយៈពេល 20 វិនាទី (ឬដោយប្រើទឹកអនាម័យសម្អាតដៃដែលមានសារធាតុអេតាណុល គិតបំផុត 60% (ល្អបំផុត) ឬអាល់កុលអ៊ីសូប្រូប៉ាណុល គិតបំផុត 70% (ប្រសិនបើផលិតផលនោះមិនអាចទុកក្បែរដៃកុមារដែលមិនមានអ្នកមើល) នៅពេលកម្មករមិនអាចដើរទៅកាន់ឡាបូរ ឬកន្លែងលាងដៃ ដូចមាននៅក្នុង [សេចក្តីណែនាំរបស់ CDC](#))។
- សារៈសំខាន់នៃការរក្សាគម្លាតរាងកាយ ទាំងនៅកន្លែងធ្វើការ និងក្រៅម៉ោងធ្វើការ (សូមអានផ្នែក គម្លាតរាងកាយ ខាងក្រោម)។
- ការប្រើប្រាស់ម៉ាស់ និងរបាំងមុខបានត្រឹមត្រូវ រួមមាន៖
 - ម៉ាស់ និងរបាំងមុខមិនអាចការពារអ្នកប្រើប្រាស់បានទេ ហើយក៏មិនមែនជាឧបករណ៍ការពារខ្លួន (PPE) នោះដែរ។
 - ម៉ាស់ និងរបាំងមុខអាចជួយការពារអ្នកនៅក្បែរខ្លួនរបស់អ្នកពាក់ ប៉ុន្តែមិនជំនួសឱ្យភាពចាំបាច់នៃការរក្សាគម្លាតរាងកាយ និងការលាងសម្អាតដៃញឹកញាប់នោះទេ។
 - ត្រូវគ្របម៉ាស់ និងរបាំងមុខពេញពីលើច្រមុះ និងមាត់។
 - កម្មករត្រូវលាង ឬជូតទឹកអនាម័យសម្អាតដៃ នៅមុនពេល និងក្រោយពេលពាក់ ឬគម្រង់ម៉ាស់ និងរបាំងមុខ។
 - ជៀសវាងការប៉ះពាល់ភ្នែក ច្រមុះ ហើយនិងមាត់។
 - មិនត្រូវប្រើម៉ាស់ និងរបាំងមុខតែមួយរួមគ្នា ហើយត្រូវបោកសម្អាត

ឬបោះចោលក្រោយប្រើម្តងរួច។

- ព័ត៌មានដែលមាននៅក្នុងឯកសារណែនាំ របស់ CDPH សម្រាប់ការប្រើប្រាស់ម៉ាស់ ដែលកំណត់កាលៈទេសៈ ដែលម៉ាស់ចាំបាច់ត្រូវពាក់ និងការលើកលែងក៏ដូចជាគោលការណ៍ ច្បាប់ការងារ និងការអនុវត្តជាក់ស្តែងដែលនិយោជិកបានអនុវត្ត ដើម្បីធានាការប្រើប្រាស់ម៉ាស់ឲ្យបានត្រឹមត្រូវ។ ការបណ្តុះបណ្តាលក៏ត្រូវបញ្ចូលផងដែរនូវគោលការណ៍របស់និយោជកលើរបៀបគ្រប់គ្រង អ្នកដែលទទួលបានលើកលែងមិនពាក់ម៉ាស់ និងរបាយការណ៍។
- ធានាថាអ្នកផ្តល់សេវា អ្នកធ្វើការបណ្តុះបណ្តាលអាសន្ន ឬអ្នកជាប់កិច្ចសន្យា និងអ្នកស្ម័គ្រចិត្តនៅទីតាំងនោះក៏ត្រូវបានបណ្តុះបណ្តាល ឲ្យបានត្រឹមត្រូវនៅក្នុងគោលការណ៍ការពារជំងឺ កូវីដ-19 និងមានការផ្គត់ផ្គង់ចាំបាច់និង PPE។ ពិភាក្សាការទទួលខុសត្រូវទាំងនេះ ជាមុន ជាមួយអង្គភាពដែលមានកម្មករបណ្តុះបណ្តាល និងឬជាប់កិច្ចសន្យា។
- ព័ត៌មានលើការឈប់សម្រាកដោយមានប្រាក់បៀវត្ស របស់ កម្មករនិយោជិកអាចនឹងត្រូវបានទទួលសិទ្ធិ និងធ្វើឲ្យមាន ភាពងាយស្រួលផ្នែកហិរញ្ញវត្ថុក្នុងកំឡុងពេលស្នាក់នៅក្នុងផ្ទះ។ សូមមើលព័ត៌មានបន្ថែមអំពីកម្មវិធី រដ្ឋាភិបាល ក្នុងការផ្តល់សំណងថ្លៃឈប់សម្រាកលើក្នុងអំឡុងពេលជំងឺកូវីដ-19 រួមទាំងសិទ្ធិឈប់សម្រាកលើក្រោមច្បាប់ គ្រួសារជាអត្ថិភាព ដែលឆ្លើយតបនឹងវិវត្តន៍ និង បទបញ្ជាប្រតិបត្តិរបស់រដ្ឋាភិបាលលេខ N-51-20 រួមទាំង និងសិទ្ធិរបស់បុគ្គលិកក្នុងការទទួលបានអត្ថប្រយោជន៍សំណងបុគ្គលិក និងសច្ចាធារណ៍នៃភាពទាក់ទងទៅនឹងការងារនៃជំងឺកូវីដ-19 ដោយអនុលោមតាម បទបញ្ជាប្រតិបត្តិរបស់រដ្ឋាភិបាលលេខ N-62-20 នៅក្នុងពេលដែលច្បាប់នេះចូលជាធរមាន។



ការធ្វើតេស្ត និងវិធានការគ្រប់គ្រងសម្រាប់បុគ្គល

- ផ្តល់ការធ្វើតេស្តរករោគសញ្ញា និងឬរស់កំដៅសម្រាប់ កម្មករគ្រប់រូបនៅមុនម៉ោងចូលធ្វើការ និងអ្នកលក់ អ្នកទទួលការ ឬកម្មករផ្សេងទៀតដែលចូលមកក្នុងគ្រឹះស្ថាន។ ធានាថាអ្នកផ្តល់ការធ្វើតេស្តរករោគសញ្ញា ឬរស់កំដៅជៀសវាងការប៉ះពាល់ជិតស្និទ្ធនឹងកម្មករ ក្នុងកម្លាតដែលអាចធ្វើទៅបាន។
- ប្រសិនបើតម្រូវឱ្យធ្វើការពិនិត្យដោយខ្លួនឯងនៅផ្ទះ ដែលជាជម្រើសសមស្រប ជំនួសឲ្យការផ្តល់ការពិនិត្យនៅឯគ្រឹះស្ថាន ត្រូវធានាថាការពិនិត្យនេះត្រូវបាន ធ្វើឡើងមុនពេលកម្មករចេញពីផ្ទះមកធ្វើការតាមវេនរបស់ពួកគេ ហើយអនុវត្តតាម គោលការណ៍ណែនាំរបស់ CDC ដូចដែលបានពិពណ៌នានៅក្នុងផ្នែកប្រធាន បទសម្រាប់ការបណ្តុះបណ្តាលបុគ្គលិកខាងលើ។
- លើកទឹកចិត្តកម្មករនិយោជិកដែលឈឺ ឬចេញរោគសញ្ញា កូវីដ-19 ឲ្យស្នាក់នៅផ្ទះ។
- និយោជកត្រូវផ្តល់ជូន និងធានាថាកម្មករប្រើប្រាស់គ្រប់ឧបករណ៍ការពារដែលបានតម្រូវ រួមមានវ៉ែនតាការពារភ្នែក និងស្រោមដៃ នៅកន្លែងដែលចាំបាច់។
- និយោជកត្រូវពិចារណាថាកន្លែងណាដែលអាចប្រើស្រោមដៃប្រភេទបោះចោលបាន ដើម្បីបន្ថែមបង្កប់លើការលាងសម្អាតដៃ ឬការប្រើទឹកអនាម័យសម្អាតដៃញឹកញាប់ ឧទាហរណ៍៖ សម្រាប់កម្មករដែលធ្វើតេស្តរករោគសញ្ញាឲ្យអ្នកដទៃ ឬគ្រប់គ្រងវត្ថុផ្សេងៗដែលគេប៉ះពាល់ជាទូទៅ។

កម្មករគួរពាក់ស្រោមដៃនៅពេលកាន់វត្ថុដែលប្រឡាក់ដោយសារធាតុរាវនៃរាងកាយ។

- អ្នកបម្រើ អ្នកបើករថយន្តក្រុង អ្នកក្រឡាស្រា និងអ្នកធ្វើការផ្សេងទៀតដែលជាអ្នកផ្លាស់ទីរបស់ប្រើប្រាស់ដែលអតិថិជនប្រើប្រាស់ (ឧ. ព័ងកខ្វក់ បាន កន្សែងជាដើម) ឬការយួរថង់សំរាម គួរតែប្រើស្រោមដៃដែលអាចបោះចោលបាន (ហើយត្រូវលាងដៃមុនពេលពាក់ និងក្រោយពេលដោះស្រោមដៃចេញ) និងអៀមការពារ ដែលត្រូវការផ្លាស់ប្តូរជាញឹកញាប់។
- អ្នកលាងបានគួរតែប្រើឧបករណ៍ ដើម្បីការពារកុំឲ្យខ្លាតទឹកកខ្វក់ចូលភ្នែក ច្រមុះនិងមាត់ ដោយប្រើវ៉ែនតាការពារ វ៉ែនតា ឬម៉ាស់ និងរបាំងមុខបន្ថែមលើការពាក់ម៉ាស់មុខ ។
ម៉ាស៊ីនលាងបានត្រូវតែត្រូវបានផ្តល់ឲ្យនូវអ្វីដែលមិនអាចផ្លាស់ប្តូរបានហើយផ្លាស់ប្តូរ វាឲ្យបានញឹកញាប់។ ឧបករណ៍ការពារដែលអាចប្រើឡើងវិញបានដូចជារបាំងការពារ និងវ៉ែនតាគួរតែធ្វើការសម្លាប់មេរោគឱ្យបានត្រឹមត្រូវរៀងរាល់ពេលប្រើប្រាស់ម្តងៗ។
- គ្រឹះស្ថានត្រូវចាត់វិធានការសមស្របនានា រួមមានការដាក់ស្លាកសញ្ញា នៅទីតាំង យន្តសាស្ត្រ និងអាចមើលឃើញបានល្អ និងក្នុងការបញ្ជាក់ការកក់ទុក ដើម្បី រំលឹកដល់សាធារណជនថាពួកគេត្រូវការប្រើប្រាស់ម៉ាស់ និងអនុវត្តការរក្សាគម្លាត ហើយគួរលាងដៃជាមួយសាប៊ូឲ្យបានញឹកញាប់យ៉ាងហោចណាស់រយៈពេល 20 វិនាទី។ ប្រើទឹកអនាម័យសម្អាតដៃ ហើយមិនត្រូវប៉ះពាល់ផ្ទៃមុខឡើយ។
- រំលឹក ភ្ញៀវជាមុនដើម្បីឲ្យភ្ញៀវយកម៉ាស់មុខមកតាមខ្លួន ហើយត្រៀមម៉ាស់មុខទុកជូនអ្នកដែលមកដល់ដោយមិនមានម៉ាស់ជាប់ខ្លួន ប្រសិនបើអាច។
- អតិថិជន និងភ្ញៀវគួរតែធ្វើការពិនិត្យកម្ដៅខ្លួន និង/ឬរោគសញ្ញានៅពេលមកដល់ សុំឲ្យពួកគេប្រើទឹកអាល់កុលលាងដៃ និងពាក់ម៉ាស់មុខនៅពេលមិនបរិភោគ ឬផឹក។ និយោជកមានសិទ្ធិលុបចោលការកក់សម្រាប់បុគ្គល/ក្រុមភ្ញៀវដែលមានចេញរោគសញ្ញា ។
- បង្ហាញសំណុំនៃវិធានដែលអាចមើលឃើញបានច្បាស់ ដល់អតិថិជន និងបុគ្គលិកនៅច្រកចូលដែលជាលក្ខខណ្ឌសម្រាប់ការចូល។
វិធាននេះអាចរួមមានការណែនាំក្នុងការប្រើប្រាស់ទឹកអនាម័យសម្អាតដៃ ការរក្សាគម្លាតរាងកាយពីអតិថិជនដទៃទៀត ជៀសវាងការប៉ះពាល់ផ្ទៃនានារបស់គោដនីយដ្ឋានដែលមិនចាំបាច់ ព័ត៌មានទំនាក់ទំនងសម្រាប់ផ្នែកសុខភាពក្នុងតំបន់ និងការផ្លាស់ប្តូរសេវាកម្ម។ នៅពេលណាដែលអាចធ្វើបាន វិធានទាំងនេះគួរតែផ្តល់ជូនតាមប្រព័ន្ធឌីជីថលរួមបញ្ចូលរូបភាព និងរួមបញ្ចូលនៅលើ/ជាមួយម៉ីនុយអាហារ។



ពិធីការសម្អាត និងសម្លាប់មេរោគ

- អនុវត្តការសម្អាតឱ្យបានហ្មត់ចត់នៅក្នុងតំបន់ដែលមានមនុស្សច្រើន ដូចជាតំបន់រង់ចាំអតិថិជន និងកន្លែងទទួលភ្ញៀវ បន្ទប់សម្រាក តំបន់ទទួលទានអាហារថ្ងៃត្រង់ និងតំបន់ចេញចូលរួមទាំងកន្លែងវេទិកាយសម្រាប់ម្ចាស់កម្មវិធី ផ្លូវជណ្តើរ ជណ្តើរ ជណ្តើរយន្ត បង្ហាត់ដៃ និងកុងតាក់ជណ្តើរយន្ត។
សម្លាប់មេរោគលើផ្ទៃវត្ថុផ្សេងៗដែលប្រើជាទូទៅ រួមមានដៃទ្វារ របារការពារការប៉ះទង្គិច កុងតាក់ភ្លើង កៅអីកន្លែងអង្គុយរង់ចាំ ម៉ាស៊ីនកាត់ឥណទាន បន្ទះលេខកូដ ATM

ប្រអប់រឹកយបត្រ ផ្ទះផ្ទះ ថាសម្លាប់ ទូរស័ព្ទ បង្គន់ កូនសោរយានយន្ត និងកន្លែងលាងដៃ។

- លាងសម្អាតរបស់ប្រើប្រាស់ដែលភ្ញៀវបានប៉ះពាល់ជាញឹកញាប់ ជាពិសេសវត្ថុដែលអាចទាក់ទាញកុមារឲ្យប៉ះពាល់ រួមមាន ម៉ាស៊ីនលក់ស្ករគ្រាប់ និងម៉ាស៊ីនលក់ប្រដាប់ក្មេងលេង ប្លេមទូ ទូត្រីដែលមានការតុបតែង អាងចិញ្ចឹមត្រីជាដើម។
- ផ្ទៃនានាដែលអាចប៉ះពាល់បានក្នុងចន្លោះវេនធ្វើការនីមួយៗ ឬរវាងអ្នកប្រើប្រាស់ ជាមួយមួយណាដែលញឹកញាប់ជាង រួមមានជាអាទិ៍ ផ្ទៃកន្លែងការងារ ទូរស័ព្ទ កន្លែងចុះឈ្មោះ បន្ទះប៉ះ/អេក្រង់ប៉ះ ថេប្លេត នាឡិកា ឧបករណ៍ និងសម្ភារប្រើប្រាស់ក្នុងផ្ទះបាយ និងបារ បន្ទះបិទបើកម៉ាស៊ីនដុត រទេះរុញ និងរទេះត្រឡប់ សោ ជាដើម។
- ចៀសវាងប្រើរួមគ្នាទូរឧបករណ៍អូឌីយ៉ូ ទូរស័ព្ទ ថេប្លេត កុំព្យូទ័រយួរដៃ តុ បិក និងសម្ភារការងារផ្សេងទៀតនៅកន្លែងដែលអាចធ្វើទៅបាន។ មិនត្រូវប្រើ PPE រួមគ្នាជាដាច់ខាត។
- បញ្ឈប់ការប្រើរួមគ្នាទូរកាសស្តាប់សំឡេង និងឧបករណ៍ផ្សេងទៀតក្នុងចំណោមកម្មករ លុះត្រាតែឧបករណ៍ទាំងនោះអាចត្រូវបានសម្លាប់មេរោគបានត្រឹមត្រូវបន្ទាប់ពីប្រើប្រាស់។ ពិគ្រោះជាមួយរោងចក្រផលិតសម្ភារបរិក្ខារដើម្បីកំណត់វិធានការនៃការសម្លាប់មេរោគ ឲ្យបានត្រឹមត្រូវ ជាពិសេសសម្រាប់ផ្ទៃដែលមានសភាពទន់ និងមានរន្ធ ដូចជា កាសឃ្លប។
- លែងកកទុកពេលឲ្យកម្មករបានរៀនលាងសម្អាតដៃក្នុងម៉ោងវេនធ្វើការរបស់ពួកគេ។ ការងារសម្អាតគួរតែកំណត់ក្នុងម៉ោងធ្វើការដែលជាផ្នែកមួយនៃភារកិច្ចការងាររបស់កម្មករ។
- ទិញផលិតផលជម្រើសផ្សេងៗសម្រាប់ក្រុមហ៊ុនសម្អាតរបស់ភាគីទីបីដើម្បីជួយបំពេញតម្រូវការសម្អាតដែលកើនឡើងតាមការចាំបាច់។
- បំពាក់កន្លែងដែលទំនេរ ដូចជា បន្ទប់ញ័រអាហារ និងភូមិសាស្ត្រជាតិ ទីតាំងបារ តុវេទិកា និងផ្ទះបាយ ជាមួយនឹងផលិតផលអនាម័យ ឲ្យបានត្រឹមត្រូវ មានដូចជា ទឹកអនាម័យសម្អាតដៃ និងក្រដាសជូតសម្អាតដៃ សម្រាប់បុគ្គលិកគ្រប់រូប ដែលបម្រើសេវាផ្ទាល់ដល់អតិថិជន។
- ធានាថាបឋមនិយមន្ត្រីអនាម័យបើកដំណើរការ និងនៅមាន ស្តុកគ្រប់ពេលវេលា ហើយផ្តល់បន្ថែមនូវសាប៊ូ ក្រដាសជូត និងទឹកអនាម័យសម្អាតដៃពេលចាំបាច់។
- ពេលជ្រើសរើសសារធាតុគីមីសម្លាប់មេរោគ និយោជកត្រូវប្រើផលិតផលដែលអនុញ្ញាតឲ្យប្រើប្រាស់ប្រឆាំងនឹងជំងឺ កូវីដ-19 នៅក្នុង [បញ្ជីអនុញ្ញាតឲ្យប្រើប្រាស់របស់ទីភ្នាក់ងារការពារបរិស្ថាន \(EPA\)-](#) និងធ្វើតាមការណែនាំប្រើផលិតផល។ ប្រើសារធាតុសម្លាប់មេរោគដែលមានស្លាកថាមានប្រសិទ្ធភាពប្រឆាំងនឹងមេរោគបង្កជំងឺ (emerging viral pathogens) ឈ្មោះថាថ្នាំសម្អាតផ្ទះ (diluted household bleach solutions) (ឈាម 5ស្កាបព្រាបាយក្នុងចំណុះទឹកមួយហ្សាឡុង) ឬទឹកអាល់កុលដែលមានជាតិអាល់កុលតិចបំផុត 70% ល្មមនឹងសម្អាតលើផ្ទៃ។ ផ្តល់ការបណ្តុះបណ្តាលដល់កម្មករស្តីអំពីគ្រោះថ្នាក់ក្នុងការប្រើប្រាស់សារធាតុគីមី គោលដៅអ្នកផលិត តម្រូវការខ្យល់ចេញចូល និងលក្ខខណ្ឌតម្រូវរបស់ Cal/OSHA សម្រាប់ការប្រើប្រាស់ដោយសុវត្ថិភាព។ កម្មករដែលប្រើប្រាស់ទឹកសម្អាត ឬសារធាតុសម្លាប់មេរោគត្រូវពាក់ស្រោមដៃ និងឧបករណ៍ការពារផ្សេងទៀតតាមការណែនាំប្រើផលិតផល។ អនុវត្តវិធីសាស្ត្រ [សម្អាតដើម្បីឲ្យមានសុវត្ថិភាពសម្រាប់អ្នកជំងឺ](#) ដែលណែនាំ

ដោយមន្ត្រីសុខភាពសាធារណៈរបស់រដ្ឋ California
និងដើម្បីធានាឲ្យមានខ្យល់ចេញចូលបានត្រឹមត្រូវ។

- បន្តអនុវត្តតាមក្រមចូលជាធរមានទាក់ទងនឹងតម្រូវការនៃការធ្វើអនាម័យ (ជាងការសម្លាប់មេរោគ) ផ្ទៃប៉ះពាល់ជាមួយអាហារ។
- ដើម្បីកាត់បន្ថយហានិភ័យនៃជំងឺរលាកសួតធ្ងន់ធ្ងរនៃ ជំងឺ Legionnaires និងជំងឺផ្សេងទៀតដែលទាក់ទងនឹងទឹក បាត់វិធានការ ដើម្បីធានាថាប្រព័ន្ធទឹក និងបរិក្ខារនានាមានសុវត្ថិភាពក្នុងការប្រើប្រាស់បន្ទាប់ពីការបិទរយៈពេលយូរ។
- កោដនីយដ្ឋាន បារ និងហាងស្រាគ្របដណ្តប់ខ្យល់បរិសុទ្ធបក់ចេញចូលដោយការបើកបង្អួច ឬទ្វារប្រសិនបើអាចធ្វើទៅបាន ហើយស្របតាមពិធីសារសន្តិសុខ និងសុវត្ថិភាព។
- នៅកន្លែងដែលអាចធ្វើទៅបាន សូមកុំសម្អាតកំរាលឥដ្ឋដោយការបោសវាស ឬវិធីផ្សេងទៀតដែលអាចធ្វើឲ្យបែកខ្ញែកមេរោគបង្កជំងឺចូលពាសពេញក្នុងខ្យល់។ ប្រើម៉ាស៊ីនបូមចូលដែលមានតម្រង HEPA នៅគ្រប់ទីកន្លែងដែលអាចធ្វើទៅបាន។
- ពិចារណាដំឡើងម៉ាស៊ីនសម្អាតខ្យល់ដែលមានប្រសិទ្ធភាពខ្ពស់ ធ្វើឱ្យប្រសើរឡើងនូវតម្រងខ្យល់របស់អគារឱ្យមានប្រសិទ្ធភាពខ្ពស់បំផុត និងធ្វើការកែច្នៃផ្សេងទៀតដើម្បីបង្កើនបរិមាណខ្យល់ចូលពីខាងក្រៅ និងខ្យល់នៅក្នុងតំបន់ធ្វើការទាំងអស់។
- ផ្តល់បញ្ជីរាយមុខម្ហូបតាមវិធីផ្សេងដែលមានការប៉ះពាល់តិចតួច ប្រសិនបើអាចធ្វើបាន ដូចជា បញ្ជីរាយមុខម្ហូបក្រដាសប្រភេទបោះចោលបាន ដីស ឬក្តារខៀនដែលមិនបាច់ប៉ះ និងបញ្ជីមុខម្ហូបខ្លីដ៏ថ្លៃដែលអតិថិជនអាចមើលនៅលើឧបករណ៍អេឡិចត្រូនិកផ្ទាល់ខ្លួនបាន។
ផ្តល់ជូននូវលេខបញ្ជាទិញ/ឧបករណ៍តាមដានតុអង្គុយប្រភេទបោះចោលបានប្រសិនបើអាចធ្វើបាន។ ប្រសិនបើមិនអាចផ្តល់ជូនជម្រើសផ្សេងបានទេ សូមសម្លាប់មេរោគបញ្ជីរាយមុខម្ហូប លេខបញ្ជាទិញជាដើម ឲ្យបានត្រឹមត្រូវ មុននឹងក្រោយពេលអតិថិជនប្រើប្រាស់រួច។
ពិចារណាលើជម្រើសដែលអនុញ្ញាតឲ្យអតិថិជនបញ្ជាទិញជាមុន។
- បញ្ឈប់ការរៀបចំតុជាមុនជាមួយនឹងកន្សែង កាំបិតសមស្លាបព្រា កែវ បានឆ្លងបាយជាដើម ។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 កន្ត្រកន់ប៉ុង ជាដើម ត្រូវលាងទឹក សម្អាត និងធ្វើអនាម័យឱ្យបានត្រឹមត្រូវ។ កាំបិត សម ស្លាបព្រា កែវ និងបានឆ្នាំង ជាដើម ដែលបានលាងសម្អាត ត្រូវរក្សាទុកឱ្យឆ្ងាយពីអតិថិជន និងបុគ្គលិក រហូតដល់ពេលត្រៀមយកទៅប្រើប្រាស់។ បើរបស់របរប្រភេទប្រើម្តងបោះចោលបាន ប្រសិនបើមិនអាចធ្វើការសម្អាតឱ្យបានត្រឹមត្រូវចំពោះរបស់របរដែលអាចប្រើឡើងវិញ។
- ប្រអប់ដាក់អាហារវេចខ្ចប់យកទៅហូបខាងក្រៅ ត្រូវដាក់បំពេញដោយអតិថិជន ហើយមានផ្តល់ជូនតាមការស្នើសុំ។
- កម្រាលកខ្វក់ដែលបានប្រើនៅតុបរិភោគអាហារដូចជាកម្រាលតុ និងកន្សែងក្តុរតែយកចេញបន្ទាប់ពីអតិថិជនម្នាក់ៗប្រើរួច និងជញ្ជូនចេញពីតំបន់បរិភោគអាហារយកដាក់ក្នុងថង់បិទជិត។ កម្មករត្រូវពាក់ស្រោមដៃពេលកាន់កម្រាលកខ្វក់។
- សម្អាតទីតាំងបរិភោគអាហារ/ភេសជ្ជៈរបស់អតិថិជនម្នាក់ៗ បន្ទាប់ពីការប្រើប្រាស់រួចរាល់ម្តងៗឱ្យបានហ្មត់ចត់។ នេះនឹងរួមបញ្ចូលទាំងការសម្លាប់មេរោគលើតុ កៅអី ទ្រនាប់កៅអី កៅអីខ្ពស់ ស្តង់ជាដើម និងផ្តល់ពេលវេលាគ្រប់គ្រាន់សម្រាប់ការធ្វើការសម្លាប់មេរោគឱ្យបានត្រឹមត្រូវ តាមការណែនាំអំពីការប្រើប្រាស់ផលិតផល។ ថ្នាំសម្លាប់មេរោគដែលទទួលស្គាល់ដោយទីភ្នាក់ងារការពារបរិស្ថានត្រូវការពេលវេលានៅ សើមជាអប្បបរមា (ពីពីរបីនាទី ដល់ពីរបីនាទី) ដើម្បីមានប្រសិទ្ធភាពប្រឆាំងនឹងវីរុសកូរ៉ូណាបស់មនុស្ស។
- ពិចារណាប្រើកម្រាលកៅអីប្រភេទប្រើម្តងបោះចោល ជាពិសេសនៅលើផ្ទៃដែលមានរន្ធ។ បោះចោល ហើយប្តូរកម្រាលកៅអីថ្មី រាល់ពេលប្រើម្តងៗ។ ផ្តល់ស្រោមខ្នើយប្រភេទប្រើម្តងបោះចោល ឬប្រភេទអាចលាងទឹកបាន ដែលដាក់នៅកន្លែងអង្គុយ និងប្តូរ/លាងបន្ទាប់ពេលប្រើម្តងៗ។
- បិទបរិវេណទីតាំងដែលអតិថិជនអាចប្រមូលផ្តុំជួបជុំគ្នា ឬប៉ះម្ហូបអាហារ ឬប្រដាប់ដាក់អាហារ ដែលភ្លៀវផ្សេងទៀតអាចប្រើ។ កែប្រែវិធីដឹកជញ្ជូនរបស់របរទាំងនេះដោយផ្តល់របស់របរដល់ភ្ញៀវម្នាក់ៗដោយប្តូរទៅជា សេវាកម្មបម្រើអាហារដោយខ្លួនឯង។ល។ បោះចោល សម្អាត ឬសម្លាប់មេរោគ ឬធ្វើអនាម័យនូវរបស់របរប្រើរួមបន្ទាប់ពីពេលប្រើម្តងៗតាមកាលក្ររ។ បរិវេណតំបន់ដែលក្តុរតែបិទ រួមមាន ប៉ុន្តែមិនកំណត់ត្រឹមតែ៖
 - តំបន់សេវាកម្មបម្រើដោយខ្លួនឯង ដែលមានគ្រឿងទឹកជ្រលក់ បានសមស្លាបព្រា កន្សែង គម្រប បំពង់បិត កាទឹក និងប្រដាប់ដាក់អាហារ ជាដើម ។ល។
 - ម៉ាស៊ីនផ្តល់សេវាកម្មបម្រើដោយខ្លួនឯង រួមមាន ទឹកកក សូដា ម៉ាស៊ីនចែកទឹកដោះគោជូរ ។ល។
 - តំបន់បម្រើសេវាកម្មម្ហូបអាហារដោយខ្លួនឯងដូចជា អាហារប៊ូហ្វេ សាល់សា កន្លែងចាប់សាឡាដ កន្លែងអាហារសម្រន់ ។ល។
- បញ្ឈប់ការរៀបចំ និងដាក់តាំងអាហារ នៅក្បែរ ដូចជារទេះជ្រើសរើសរបស់សម្រាប់ដាក់ម្ហូបអាហារ កន្លែងដឹកជញ្ជូនអាហារដោយស្វ័យប្រវត្តិ ការរៀបចំទឹកជ្រលក់មុខស៊ុកកូកាម៉ូល ។ល។
- មិនត្រូវទុកចោលគ្រឿងក្រោយពេលអាហារដូចជា ស្ករកៅស៊ូ ស្ករគ្រាប់ នំ ឬឈើចាក់ធ្មេញឱ្យអតិថិជននៅក្នុងទូបម្រើសេវាដោយខ្លួនឯងនោះទេ។

ផ្តល់ជូនអតិថិជននូវការត្រួតពិនិត្យ ឬផ្តល់ជូនតាមការស្នើសុំ។

- ដំឡើងប្រដាប់ចុចទឹកអនាម័យសម្អាតដៃ
ដោយមិនចាំបាច់ប្រើដៃប្រសិនបើអាចធ្វើទៅបាន នៅច្រកចូលភ្ញៀវ និងបុគ្គលិក
និងទីតាំងដែលមានការប៉ះពាល់ដូចជា ផ្លូវបើកបរ កន្លែងទទួលភ្ញៀវ
នៅក្នុងបន្ទប់បរិភោគអាហារ នៅក្បែរកន្លែងចុះពីយានយន្ត
នៅទូទាំងកន្លែងភ្នាក់ងារសេវា និងភេសជ្ជៈទាំងអស់។
- ពិចារណាបញ្ឈប់ការប្រើប្រាស់របស់របរកម្សាន្តរួមគ្នាដែលពិបាកក្នុងការសម្អាត
និងសម្លាប់មេរោគឲ្យបានត្រឹមត្រូវដូចជា ឃ្លោមក្តារបន្ទះ សៀវភៅជាដើម។



សេចក្តីណែនាំអំពីការរក្សាគម្លាតរាងកាយ

- ផ្តល់អាទិភាពដល់កន្លែងអង្គុយខាងក្រៅ
និងសេវាវេចខ្ចប់នៅតាមចិញ្ចើមផ្លូវដើម្បីកាត់បន្ថយការឆ្លងកាត់របស់អតិថិជននៅក្នុង
ទីតាំងបិទជិតព័ទ្ធជុំវិញ។ ភោជនីយដ្ឋាន បារ
និងហាងស្រាអាចពង្រីកកន្លែងអង្គុយនៅខាងក្រៅរបស់ពួកគេបានប្រសិនបើពួកគេ
គោរពតាមច្បាប់និងបទប្បញ្ញត្តិក្នុងតំបន់។
- ពិចារណាផ្តល់ជម្រើសវេចខ្ចប់ចេញក្រៅ ដឹកជញ្ជូន
ជម្រើសបើកចូលទិញសម្រាប់អតិថិជនតាមដែលអាចធ្វើទៅបាន។
របស់របរដែលវេចខ្ចប់យកទៅក្រៅត្រូវបានផ្តល់ជូនដោយអនុវត្តតាមពិធីសារស្តីពី
សេវាវេចខ្ចប់ និងដឹកជញ្ជូនដោយគ្មានការប៉ះពាល់។
- លុបបំបាត់ការប៉ះពាល់ពីមនុស្សម្នាក់ទៅមនុស្សម្នាក់ទៀតសម្រាប់ការដឹកជញ្ជូនទំនិញ
នៅពេលណាដែលអាចធ្វើទៅបាន។
កំណត់ទីតាំងទម្លាក់សម្រាប់មកយកទំនិញឲ្យឆ្ងាយពីតំបន់ដែលមានចរាចរណ៍មាញឹក
។ រក្សាគម្លាតយ៉ាងហោចណាស់ប្រាំមួយហ្វីតពីអ្នកបើកបរដឹកជញ្ជូនទំនិញ។
- លើកទឹកចិត្តឲ្យមានការកក់កន្លែង និងការណាត់ជួបនៅពេលដែលអាចធ្វើទៅបាន
ដើម្បីឲ្យមានពេលវេលាដើម្បីសម្លាប់មេរោគក្នុងតំបន់បរិភោគអាហារ និងភេសជ្ជៈ។
- ពិចារណាអនុញ្ញាតឲ្យអតិថិជនបញ្ជាទិញជាមុនដើម្បីកាត់បន្ថយពេលវេលាដែលត្រូវចំ
ណាយនៅក្នុងគ្រឹះស្ថាន។ ស្នើឱ្យអតិថិជនរង់ចាំនៅក្នុងរថយន្តរបស់ពួកគេ
ឬនៅឆ្ងាយពីហាងខ្នាតពេលរង់ចាំកន្លែងអង្គុយទំនេរ។ ប្រសិនបើអាចធ្វើបាន
សូមជូនដំណឹងដល់អតិថិជនតាមរយៈទូរស័ព្ទចម្ងាយពីពេលកុបរបស់ពួកគេរៀបចំរួចហើយ
ដើម្បីជៀសវាងការប៉ះនិងប្រើ “កណ្តឹងរោទ៍”។
- កែសម្រួលវិធានស្តីពីការកាន់កាប់អតិបរមានៅខាងក្នុងគ្រឹះស្ថាន
ដោយផ្អែកលើទំហំដើម្បីកំណត់ចំនួនមនុស្សនៅខាងក្នុង និង
/ឬប្រើរបាំងមិនជ្រាបទឹកខ្ចីរាងតុសេវាកម្មដើម្បីការពារអតិថិជនពីប៉ះគ្នា
និងកម្មករ។ ចំពោះកន្លែងអង្គុយខាងក្រៅ
ត្រូវរក្សាស្តង់ដារនៃការរក្សាគម្លាតពីគ្នាយ៉ាងហោចណាស់ប្រាំមួយហ្វីត
និងដូចបានចែងក្នុងសេចក្តីណែនាំនេះ។
- កំណត់ចំនួនអតិថិជន
ដោយសមាជិកគ្រួសារទាំងអស់របស់អតិថិជនត្រូវអង្គុយនៅតុតែមួយ
ឬអតិថិជនដែលបានស្នើសុំអង្គុយជាមួយគ្នា។
មនុស្សនៅក្នុងក្រុមតែមួយដែលអង្គុយនៅតុតែមួយមិនចាំបាច់ត្រូវនៅដាច់ពីគ្នា 6
ហ្វីតទេ។

- អនុវត្តវិធានការក្នុងការធានាឲ្យបាននូវការរក្សាកម្លាំងកាយយ៉ាងតិចប្រាំមួយហ្វីត រាងបុគ្គលិក និងអតិថិជន/ក្រុមតែមួយ។ វិធានការនេះអាចរួមបញ្ចូលការ ប្រើនាងខណ្ឌរាងកាយ ឬសញ្ញាដែលអាចមើលឃើញ (ឧ. ធ្វើសញ្ញាសម្គាល់លើកម្រាលឥដ្ឋ ឬដាក់សញ្ញាដើម្បីបង្ហាញកន្លែងដែលបុគ្គលិក និង/ឬភ្ញៀវគួរតែឈរ)។
- ដំឡើងរបាំង ឬនាងខណ្ឌរាងកាយនៅកន្លែងគិតប្រាក់ បារ វេទិកាទទួលភ្ញៀវ និង តំបន់ផ្សេងទៀត ដែលពិបាកក្នុងការរក្សាកម្លាំងកាយប្រាំមួយហ្វីត។
- តំបន់ណាដែលមានភ្ញៀវ ឬបុគ្គលិករង់ចាំជាជួរ គួរតែដាក់សញ្ញាសម្គាល់ឲ្យបានច្បាស់ដើម្បីធានាការរក្សាកម្លាំងកាយឲ្យបានសមស្រប ។ តំបន់នេះរួមមានកន្លែង ឬចក្រភូមិពិនិត្យ បញ្ជូលកំន់ និងខ្សែបន្ទាត់ បន្ទប់ទឹក បន្ទប់ជណ្តើរជយន្ត វេទិកាទទួលភ្ញៀវ និងកន្លែងរង់ចាំ កន្លែងឡើងចុះរថយន្ត និងកន្លែងផ្សេងទៀត ដែលអតិថិជនប្រមូលផ្តុំ។
- បង្កើតផ្លូវដើរក្នុងសាល និងផ្លូវដើរមួយទិសសម្រាប់ការដើរដោយថ្មើរជើង ប្រសិនបើអាច ដើម្បីកុំឲ្យបុគ្គលិក និងភ្ញៀវដើរឆ្លងកាត់គ្នា។
- ប្រសិនបើអាចធ្វើទៅបាន ភ្ញៀវគួរតែចូលតាមទ្វារដែលបើកចំហ ឬទ្វារស្វ័យប្រវត្តិ។ ទឹកអនាម័យលាងដៃគួរតែដាក់ឲ្យមានប្រើសម្រាប់ភ្ញៀវដែលត្រូវប៉ះដៃទ្វារ។
- យកតុ និងកៅអីចេញពីកន្លែងបរិភោគអាហារ ដើម្បីអាចរក្សាកម្លាំងកាយប្រាំមួយហ្វីត សម្រាប់អតិថិជន និងបុគ្គលិក។ ប្រសិនបើ តុ កៅអី ស្តង់។ល។ មិនអាចយកចេញបានទេ ត្រូវប្រើសញ្ញាដែលអាចមើលឃើញ/សញ្ញាកាយវិការ ដើម្បីបង្ហាញថា តុ កៅអី ស្តង់ទាំងនោះមិនអាចប្រើបានទេ ឬដំឡើងកញ្ចក់ជ័រ (Plexiglas) ឬប្រភេទរបាំងប្រឆាំងមិនជ្រាបទឹកផ្សេងទៀត ដើម្បីកាត់បន្ថយការប៉ះពាល់គ្នារវាងអតិថិជន។
- កុំបន្តឲ្យអតិថិជន និង/ឬក្រុមមនុស្សនៅតាមបញ្ជូលបារ កន្លែងរៀបចំស៊ូស៊ី ជាដើមដែលពួកគេមិនអាចរក្សាកម្លាំងកាយយ៉ាងតិចប្រាំមួយហ្វីតពីកន្លែងធ្វើការ/ ស្ថានីយ៍បាន។
- បញ្ឈប់កន្លែងអង្គុយបើកចំហ។ សមាជិកទាំងអស់នៃក្រុមអតិថិជនត្រូវតែមានវត្តមានមុនពេលអង្គុយ ហើយម្ចាស់ហាងត្រូវនាំក្រុមទាំងមូលទៅកាន់តុអង្គុយក្នុងពេលតែមួយ។ បើអាចធ្វើទៅបាន ស្នើឲ្យភ្ញៀវអង្គុយជាជាងឈរ ដើម្បីកុំឲ្យមានការបន្លាស់ទីផ្សេងៗដែលមិនចាំបាច់។
- កុំលើកទឹកចិត្តអតិថិជនឲ្យបញ្ជាទិញនៅនឹងបារផ្ទាល់ ដោយផ្ទុយទៅវិញគឺត្រូវនាំភ្ញៀវដោយផ្ទាល់ទៅកាន់តុអង្គុយរបស់ពួកគេ។ បុគ្គលិកគួរតែទទួលការបញ្ជាទិញ និងដឹកជញ្ជូនការបញ្ជាទិញទៅដល់អតិថិជនដើម្បីកាត់បន្ថយចំនួនមនុស្សដើរជុំវិញកន្លែងរួមគ្នា។ ប្រសិនបើអតិថិជនត្រូវបញ្ជាទិញពីបារ ត្រូវរៀបចំទីតាំងឡើងវិញ ដើម្បីឲ្យអ្នកក្រឡកស្រា បុគ្គលិកផ្សេងទៀត និងអតិថិជនអាចរក្សាកម្លាំងកាយយ៉ាងតិចប្រាំមួយហ្វីតពីគ្នា។
- លៃតម្រូវកម្រិតសំឡេងតន្ត្រី ដើម្បីឲ្យបុគ្គលិកអាចរក្សាកម្លាំងកាយពីអតិថិជន ក្នុងការស្តាប់ឮការបញ្ជាទិញ។
- អនុវត្តនីតិវិធីក្នុងការតម្រង់ជួរក្នុងពេលមានមនុស្សច្រើន រួមមានដូចជា ម្ចាស់ហាងត្រូវលើកភ្ញៀវឲ្យតម្រង់ជួរដោយគម្លាតយ៉ាងតិច 6 ហ្វីតពីក្រុមមនុស្ស ពីខាងក្រៅ ឬនៅកន្លែងរង់ចាំ។

- កំណត់ចំនួនបុគ្គលិកបម្រើអតិថិជនម្នាក់
ឬអតិថិជនជាក្រុមដោយអនុលោមតាមបទប្បញ្ញត្តិប្រាក់ឈ្នួល និងប្រាក់ម៉ោង។
- លើកទឹកចិត្តដល់ការប្រើប្រាស់កាតឥណទាន និងប្រព័ន្ធទូទាត់
ដោយមិនចាំបាច់ប៉ះម៉ាស៊ីនគិតប្រាក់។
- បុគ្គលិកទាំងអស់គួរតែកាត់បន្ថយ ពេលវេលានៅជិតភ្ញៀវក្នុងចម្ងាយប្រាំមួយហ្វីត។
- គួរតែប្រើពិធីសារនៃការរក្សាគម្លាតរាងកាយនៅក្នុងរាល់តំបន់ការិយាល័យ ផ្ទះបាយ
បន្ទប់ដាក់ម្ហូប ទូទឹកកកនៅផ្លូវដើរចូល ឬកន្លែងមានដងស៊ីតេខ្ពស់
កន្លែងធ្វើការដែលមានមនុស្សដើរចេញចូលច្រើន តាមដែលអាចធ្វើទៅបាន។
- កិច្ចប្រជុំមុនវេនចូលធ្វើការរបស់បុគ្គលិក និងការបណ្តុះបណ្តាលគួរតែធ្វើឡើងតាម
បែបនីម្មិត ឬក្នុងកន្លែងនានា ដែលអនុញ្ញាតឲ្យមានវិធានការរក្សាគម្លាតរាងកាយ
សមស្របនៅចំណោមបុគ្គលិកទាំងអស់។ មិនត្រូវប្រើអាហារ ភេសជ្ជៈ
សម្ភារដាក់ចំណីអាហារ ជាដើម រួមគ្នាទេ។
- ការកំណត់ម៉ោងសម្រាកបណ្តាក់គ្នា ស្របតាមបទប្បញ្ញត្តិប្រាក់ឈ្នួល
និងម៉ោងពេលដើម្បីរក្សាពិធីការរក្សាគម្លាតរាងកាយ។
- ពិចារណាផ្តល់ជូនបុគ្គលិកដែលស្នើសុំដើម្បីសកាតព្វកិច្ច
ដែលមានការកែប្រែដែលអាចកាត់បន្ថយការប៉ះពាល់របស់ពួកគេជាមួយអតិថិជន
និងបុគ្គលិកផ្សេងទៀត (ឧទាហរណ៍
ការគ្រប់គ្រងបញ្ជីសារពើភ័ណ្ឌជាជាងធ្វើការជាអ្នកគិតលុយ
ឬគ្រប់គ្រងតម្រូវការរដ្ឋបាលតាមរយៈការងារទូរគមនាគមន៍) ។
- រៀបចំទីធ្លាការិយាល័យ បន្ទប់រង់ចាំ បារភេសជ្ជៈ ផ្ទះបាយ និងកន្លែងការងារ
តំបន់វេទិកាទទួលភ្ញៀវ និងបរិវេណផ្សេងទៀតឡើងវិញតាមដែលអាចធ្វើទៅបាន
ដើម្បីទុកឲ្យមានគម្លាតយ៉ាងហោចណាស់ប្រាំមួយហ្វីត
នៅចន្លោះមនុស្សដែលបរិភោគអាហារ ធ្វើការ និងឆ្លងកាត់កន្លែងចេញចូល។
- បិទបន្ទប់សម្រាក ប្រើរនាំង ឬបង្កើនគម្លាតរាងកាយ ឬកៅអី ដើម្បីបំបែកកម្មករ
និងមិនលើកទឹកចិត្តឲ្យមានការជួបជុំគ្នា ពេលសម្រាក។ នៅកន្លែងដែលអាចធ្វើបាន
សូមបង្កើតកន្លែងអង្គុយសម្រាកខាងក្រៅក្រោមម្លប់
និងកន្លែងអង្គុយដែលធានាបានការរក្សាគម្លាតរាងកាយ។
- កំណត់រចនាសម្ព័ន្ធផ្ទះបាយឡើងវិញដើម្បីរក្សាគម្លាតរាងកាយនៅក្នុងកន្លែងទាំងនោះតាម
ដែលអាចធ្វើទៅបាន។
ពិចារណាធ្វើការរៀបចំការងារជាមុនដើម្បីអនុញ្ញាតឲ្យមានការរៀបចំផ្លាស់ប្តូរវេន
ដើម្បីកាត់បន្ថយបុគ្គលិកនៅក្នុងផ្ទះបាយក្នុងពេលតែមួយ។
- បញ្ឈប់បុគ្គលិករៀបចំអាហារកុំឲ្យផ្លាស់ប្តូរ ឬចូលទៅក្នុង ទីតាំងដទៃអំឡុងវេនធ្វើការ។
- ភ្ញៀវមិនត្រូវបានលើកទឹកចិត្តឲ្យប្រមូលផ្តុំគ្នានៅតាម
កន្លែងដែលមានចរាចរណ៍ម៉ាញ៉ិកខ្លាំង ដូចជាបន្ទប់ទឹក ផ្លូវដើរក្នុងអាការ តំបន់បារ
ស្ថានីយកក់កន្លែង និងកាតឥណទាន ។ល។
- តម្រូវឲ្យកម្មករចៀសវាងការចាប់ដៃ
និងការស្វាគមន៍ស្រដៀងគ្នាដែលធ្វើឲ្យខូចដល់ការរក្សាគម្លាតរាងកាយ។
- កម្មករមិនត្រូវបើកទ្វារឡាន ឬភាក់ស៊ីនោះទេ។
- បើអាចធ្វើបាន សូមដំឡើងសម្ភារជំនួយសម្រាប់ការបញ្ជូនអាហារ ដូចជាធុរ

និងការព្រឹត្តិប័ត្រដើម្បីកាត់បន្ថយការចាប់ផ្តើមពីម្នាក់ទៅម្នាក់។

- បញ្ឈប់សកម្មភាពដែលជម្រុញឲ្យមានចលនា និងការប្រើប្រាស់របររួមគ្នារវាងភ្ញៀវ រួមមានការច្រៀងខាងមុខ ការសម្តែងផ្ទាល់បើកចំហ សកម្មភាពកំប៉ុកកំប៉ុកផ្សេងៗ ឧបករណ៍មិចក្លែង ការចូលទាមស្រាច្រើនក្នុងមួយប៉ ។ល។
- បញ្ឈប់សេវាកម្ម និងសកម្មភាពនានាដែលនាំឲ្យមានការកើនឡើងហានិភ័យនៃការចម្លងរោគពីការជីក រួមគ្នា និងការខ្ចាតស្រាដាក់គ្នា ដូចជាប្តូរមនិង/ឬការប្រកួតជីកស្រា ឬស្រាលាយជាដើម។ល។
- ពិចារណាកាត់បន្ថយការទទួលទានគ្រឿងស្រវឹងច្រើនពេកដែលអាចរារាំង ភ្ញៀវមិនឲ្យអនុវត្តតាមគោលការណ៍ណែនាំនេះ។
- បិទនាករ៉ា និងបញ្ឈប់ការសម្តែងដូចជា សកម្មភាពតន្ត្រី ឬការរាំរែកដែលជម្រុញឲ្យមានការជួបជុំធំៗ។



ការពិចារណាបន្ថែមសម្រាប់បន្ទប់ភ្នាក់ងារសជាតិ

- ផ្តល់កែវស្តារសម្រាប់ការភ្នាក់ងារសជាតិនីមួយៗហើយប្រសិនបើអាចធ្វើបាន សូមកុំចាក់ភេសជ្ជៈចូលក្នុងកែវដែលអតិថិជនបានប្រើរួចហើយ (ហិតក្លិន ភ្នក់រសជាតិ ។ល។)
- បញ្ឈប់ការប្រើប្រាស់ធុងសំរាម ធុងស្ពោះទឹកមាត់ ឬស្ពោះទឹកមាត់រួមគ្នា។ល។ ផ្តល់ជូនពែងដាច់ដោយឡែកពីគ្នាប្រភេទបោះចោលបានទៅដល់ភ្ញៀវម្នាក់ជំនួយវិញ ដើម្បីជៀសវាងការចម្លងរោគរវាងភ្ញៀវ។
- កុំប៉ះកធុងដាក់ភេសជ្ជៈ ពែង កែវជាដើម។ល។ នៅពេលចាក់ស្រា ស្រាបៀរ ឬស្រាប្រភេទវីស៊ី។
- ចាត់វិធានការដើម្បីធានាថាពេលវេលាណាត់ជួបរបស់ក្រុមអ្នកភ្នាក់ងារសជាតិមិនត្រូវស៊ី គ្នាដើម្បីកាត់បន្ថយអន្តរកម្មរវាងមនុស្សដែលមកពីក្រុម និងកន្លែងផ្សេងៗគ្នា។
- បញ្ឈប់ដំណើរកម្សាន្តដែលចូលរួមគ្នារវាងបុគ្គលមកពីក្រុមគ្រួសារផ្សេងៗគ្នាទៅជាក្រុម ទេសចរណ៍តែមួយ។ មក្តាទ្វេសក់ទេសចរណ៍ត្រូវតែរក្សាកម្លាំងកាយឲ្យបានយ៉ាងតិច 6 ហ្វីតពីអតិថិជន/ភ្ញៀវ។

លក្ខខណ្ឌតម្រូវបន្ថែមត្រូវពិចារណាសម្រាប់ប្រជាជនដែលងាយរងគ្រោះ។ ភោជនីយដ្ឋាន បារ និងហាងស្រាត្រូវតែគោរពតាមស្តង់ដារ [Cal/OSHA](#) ទាំងអស់ ហើយត្រៀមខ្លួនដើម្បីគោរពតាមការណែនាំរបស់ Cal/OSHA ក៏ដូចជាការណែនាំរបស់ [មជ្ឈមណ្ឌលគ្រប់គ្រង និងបង្ការជំងឺ \(CDC\)](#) រួមទាំង [មន្ទីរសុខភាពសាធារណៈនៃរដ្ឋ California \(CDPH\)](#) ផងដែរ។ លើសពីនេះ និយោជកត្រូវត្រៀមផ្លាស់ប្តូរប្រតិបត្តិការរបស់ខ្លួន ខណៈដែលការប្រែប្រួលលើការណែនាំទាំងនោះ។