

**សេចក្តីណែនាំអំពីសុខភាពនិងអនាម័យរបស់ UNITE HERE សម្រាប់ទីតាំងបរិក្ខារ
ល្បែងស៊ីសង ក្នុងអំឡុងពេលនៃការរីករាតត្បាតកូវីដ-១៩**

សេចក្តីណែនាំទាំងនេះ ឆ្លុះបញ្ចាំងការណែនាំដែលចេញមកពីភ្នាក់ងារសាធារណៈនិងនិយោជកផ្នែកបដិសណ្ឋារកិច្ចផ្សេងៗ ។ ក្រុមហ៊ុនល្បែងស៊ីសងនានា គួរសហការជាមួយ UNITE HERE xxx ក្នុងការបង្កើតរបៀបរបបលម្អិត ដើម្បីធានាឲ្យមានការអនុវត្ត ។

ការអនុវត្ត

- ទីតាំងបរិក្ខារនីមួយៗ គួរបង្កើតនីតិវិធីលម្អិតជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ សម្រាប់ការអនុវត្តសេចក្តីណែនាំទាំងអស់នេះ ។ នីតិវិធីទាំងអស់នេះ គួរតែផ្តល់ទៅដល់បុគ្គលិកទាំងអស់ ជាភាសាដែលពួកគេមានភាពងាយស្រួលបំផុត និងទៅលើអ្នកតំណាងផ្នែកចរចារបស់ពួកគេ ។
- ទីតាំងបរិក្ខារនីមួយៗ គួររក្សាឲ្យមានស្តុកសម្ភារៈការពារខ្លួនឲ្យបានគ្រប់គ្រាន់ និងគួរចែកសម្ភារៈទាំងនេះ ឲ្យដល់និយោជិតទាំងអស់ដោយមិនបង់កម្រៃ។
- ទីតាំងបរិក្ខារនីមួយៗ គួររក្សាកំណត់ត្រាលម្អិតអំពីរាល់សកម្មភាពទាំងអស់ ដែលត្រូវបានចាត់ឡើង ជាការឆ្លើយតបទៅនឹងឧទាហរណ៍ដែលអាចធ្វើបានសម្រាប់កូវីដ-១៩ ដោយរួមមាន ទីតាំង វិធានការអនាម័យដែលបានចាត់ឡើង និងបុគ្គលដែលត្រូវបានរកឃើញថា មានការប៉ះពាល់ជាមួយការដឹកជញ្ជូនដែលមានការសង្ស័យ ។
- និយោជក គួរផ្តល់ព័ត៌មានដល់និយោជិត ដែលប៉ះពាល់ជាមួយបុគ្គលដែលបានធ្វើតេស្តវិជ្ជមានកូវីដ-១៩ ឬត្រូវបានសង្ស័យថាមានជំងឺកូវីដ-១៩ និងផ្តល់ព័ត៌មានដល់តំណាងចរចារបស់ពួកគេ ថា មានការប៉ះពាល់បែបនេះកើតឡើង និងបានធ្វើការតាមដានទៅលើការប៉ះពាល់នេះ ដោយសមស្រប ។
- បុគ្គលដែលមានចំណេះដឹងលម្អិតអំពីរបៀបរបបអនាម័យ គួរត្រូវបានចាត់តាំងឡើង សម្រាប់វេនការងារនីមួយៗ ។ និយោជិត គួរទទួលបានការផ្តល់ព័ត៌មានអំពីអត្តសញ្ញាណរបស់បុគ្គលនោះ និងគួររាយការណ៍ទៅបុគ្គលនោះ នូវរាល់ក្តីបារម្ភនានាដែលជាប់ទាក់ទងទៅនឹងរបៀបរបបអនាម័យ ដោយរួមទាំង អត្តសញ្ញាណរបស់ភ្ញៀវដែលកំពុងឈឺ ។ កំណត់ត្រាលម្អិតនៃរបាយការណ៍បែបនេះ និងវិធានការដែលបានចាត់ឡើង គួររក្សាទុក និងដាក់ឲ្យនិយោជិតនិងតំណាងចរចារបស់ពួកគេ អាចរកបាន តាមការស្នើសុំ ។
- រដ្ឋាភិបាលទីក្រុងឬប្រទេស គួរផ្តល់ហិរញ្ញប្បទាននិងដាក់ឲ្យមានដាច់ខាតនូវកម្មវិធីអភិវឌ្ឍកម្លាំងការងារដើម្បីធានាឲ្យមានស្តង់ដារបណ្តុះបណ្តាលរួមមួយ ដែលសមស្របទៅនឹងឧស្សាហកម្មល្បែងស៊ីសង នៅក្នុងទីផ្សារនីមួយៗ ។
- មុនពេលណែនាំឲ្យប្រើប្រាស់បច្ចេកវិទ្យាថ្មីសម្រាប់កន្លែងការងារ ឧបករណ៍ទាំងនោះ គួរត្រូវបានវាយតម្លៃអំពីផលប៉ះពាល់ទៅលើសុខភាពសាធារណៈ សុវត្ថិភាព និងនិយោជិត ។

- និយោជកនិងនិយោជិត រួមជាមួយតំណាងចរចារបស់ពួកគេ គួរបង្កើតគណៈកម្មការសុខភាពនិងសុវត្ថិភាព រួមគ្នា ដោយមានខ្លឹមសារអំពីការដោះស្រាយវិវាទទាន់ពេលវេលាផង ។

សុខភាពទូទៅ

- បុគ្គលដែលបានទទួលការបណ្តុះបណ្តាល គួរបំពេញការងារត្រួតពិនិត្យកម្ដៅដោយមិនមានការបំពារបំពាន ទៅលើភ្លៀវនិងនិយោជិត នៅពេលចូលទៅក្នុងទីតាំងបរិក្ខារទាំងនោះ។ និយោជកណាដែលមានកម្ដៅ លើសពី 100.4°F (38°C) គួរផ្តល់ការពិនិត្យម្តងទៀតជាលើកទីពីរ មិនក្រោម ១០ នាទី បន្ទាប់ពីការពិនិត្យ លើកទីមួយ។ បុគ្គលដែលមានសីតុណ្ហភាពលើសពី 100.4°F (38°C) មិនគួរអនុញ្ញាតឱ្យនៅក្នុងទីតាំងបរិ ក្ខារឡើយ ប្រសិនបើពួកគេមិនបានបង្ហាញភស្តុតាងផ្នែកវេជ្ជសាស្ត្រ (ឧទាហរណ៍ ការបញ្ជាក់របស់គ្រូ ពេទ្យ) ថា សីតុណ្ហភាពខ្ពស់នេះ កើតឡើងពីលក្ខខណ្ឌដែលមិនមែនជាជំងឺឆ្លងនោះទេ ។
- និយោជិត ដែលត្រូវបានបដិសេធការងារ ដោយសារតែការមើលសីតុណ្ហភាពឃើញថាមិនធម្មតា គួរទទួល បានការធ្វើតេស្តកូវីដ-១៩ នៅនឹងកន្លែង ហើយសោហ៊ុយជាបន្ទុករបស់និយោជក និងគួរដាក់ឱ្យសម្រាក ដោយទទួលបានប្រាក់កម្រៃពេញលេញ រហូតដល់ទទួលបានលទ្ធផលធ្វើតេស្ត។
- មិនគួរតម្រូវឱ្យនិយោជិត មកជុំគ្នាក្នុងពេលតែមួយ ដែលធ្វើឱ្យពួកគេមិនអាច រក្សាគម្លាត ៦ ហ្វីត ពីគ្នានោះ ទេ។ ចំណុចនេះ ត្រូវការមានការការទុកចន្លោះពេលដូរវេនការងារដែលអាចដើរបានដោយផ្ទើរ និង/ឬ រៀបចំការជួបជុំមុនដល់វេនការងារ។
- កន្លែងសម្រាក បន្ទប់ហូបអាហារ កន្លែងបណ្តុះបណ្តាល និងបន្ទប់ដាក់សម្ភារៈផ្ទាល់ខ្លួន គួរមានការរៀបចំ ឡើងវិញ ដើម្បីឱ្យកម្មករទាំងអស់ អាចរក្សាគម្លាត ៦ ហ្វីត និងគួរមានការសម្អាតឱ្យបានញឹកញាប់។ នៅ កន្លែងដែលមិនអាចធ្វើបាន ពេលវេលាសម្រាកគួរមានច្រើនដង តាមដែលអាចអនុវត្តបាន ។
- គួរប្រើតែនាឡិកាកត់ត្រាម៉ោងចេញចូលធ្វើការដែលមិនចាំបាច់ត្រូវប៉ះពាល់នាឡិកានោះ។ ទិន្នន័យផ្ទាល់ ខ្លួន គួរមានការធានាឱ្យបានតឹងរឹង និងមិនគួរប្រើសម្រាប់គោលបំណងផ្សេងទៀត ក្រៅពីដើម្បីកត់ត្រារវាង មានរបស់និយោជិតនៅក្នុងទីតាំងឡើយ ។

ការវិលត្រឡប់ទៅដំណើរការលើកម្មវិធី

- និយោជិតទាំងអស់គួរទទួលបានការធ្វើតេស្តដែលនិយោជកជាអ្នកបង់ប្រាក់ ដើម្បីកំណត់ស្ថានភាពកូវីដ- ១៩ បច្ចុប្បន្ននិងពីមុន។ ការធ្វើតេស្តនេះ គួរផ្តល់ពេលវេលាគ្រប់គ្រាន់ដើម្បីឱ្យនិយោជិត ទទួលបាន លទ្ធផល មុនពេលកំណត់ពេលត្រឡប់មកធ្វើការវិញ។ និយោជក គួរចុះកិច្ចសន្យាជាមួយស្ថាប័នទីបី ដើម្បី បង្កើតស្ថិតិដើមគ្រាមួយអំពី ស្ថានភាពកូវីដ-១៩ បច្ចុប្បន្ននិងពីមុន នៅទូទាំងកន្លែងការងារ និងគួរផ្តល់ស្ថិតិ បែបនេះដល់និយោជិតនិងតំណាងចរចារបស់ពួកគេ ឱ្យដល់កម្រិតអតិបរមាដែលអនុញ្ញាតដោយច្បាប់ ។ នៅពេលបញ្ជាក់ច្បាស់ប្រាកដដោយអ្នកវិជ្ជាជីវៈសុខាភិបាលថា និយោជិតអាចត្រឡប់មកធ្វើការវិញបាន

ហើយនោះ និយោជកត្រូវតែអនុញ្ញាតឱ្យនិយោជិតនោះ ត្រឡប់មកធ្វើការក្នុងតួនាទីពីមុនរបស់គាត់វិញជាបន្ទាន់ ។

- រាល់បន្ទប់ទាំងអស់ដែលប្រើបាច់តាំងពីមានការប្រកាសអាសន្នទាក់ទងនឹងសុខភាពសាធារណៈមក គួរសម្អាតទាំងអស់ យោងតាមនីតិវិធីខាងក្រោម ។
- រាល់បន្ទប់ទាំងអស់ដែលប្រើដោយបុគ្គលិកក្រោមបញ្ជាដាក់នៅដាច់ដោយឡែក ឬទុកឱ្យនៅដាច់ពីគេ ឬដែលមានបង្ហាញរោគសញ្ញាពាក់ព័ន្ធជាមួយកូវីដ-១៩ ក្នុងពេល៧ថ្ងៃមុន គួរត្រូវសម្អាតនិងកម្ទាត់មេរោគដោយក្រុមនិយោជកដែលទទួលបានការបណ្តុះបណ្តាលជាពិសេស ដោយយោងតាមនីតិវិធីដូចខាងក្រោម ។
- ប្រព័ន្ធទុយេទឹកនិងប្រព័ន្ធខ្យល់, កម្ដៅ និងម៉ាស៊ីនត្រជាក់ គួរមានការត្រួតពិនិត្យឱ្យបានសមស្រប ដោយបុគ្គលិកទំហែទាំងដែលមានគុណសម្បត្តិគ្រប់គ្រាន់ ដើម្បីធានាការប្រតិបត្តិការដោយសុខភាពល្អ ។
- និយោជិតទាំងអស់ គួរទទួលបានការបណ្តុះបណ្តាលអំពីសុខភាពនិងអនាម័យ នៅក្នុងការតម្រង់ទិសការងារមានកម្រៃពេលបើកដំណើរការឡើងវិញ ។
- ប្រសិនបើសម្គាល់ឃើញថាកូវីដ១៩ ក្នុងអំឡុងពេល១៤ថ្ងៃមុន នៅក្នុងរដ្ឋឬខេត្តដែលជាទីតាំងបរិក្ខារនោះ មិនត្រូវបង្ខំឱ្យនិយោជិតណាម្នាក់ទទួលយកការងារនោះទេ ។ និយោជិត ដែលជ្រើសរើសយកការមិនទទួលយកការងារ គួរត្រូវចាត់ទុកថាបញ្ឈប់ពីការងារដោយមិនស្ម័គ្រចិត្ត ។ និយោជក មិនគួរជំរុញឱ្យនិយោជិតដាក់ពាក្យសុំអត្ថប្រយោជន៍គ្មានការងារ ដោយសារតែការបញ្ឈប់ដោយមិនស្ម័គ្រចិត្តនោះទេ ។ និយោជិតទាំងនេះ គួរត្រូវបានអនុញ្ញាតឱ្យត្រឡប់មកធ្វើការវិញ នៅគ្រប់ពេលវេលា យោងតាមការអនុវត្តកាលវិភាគការងារជាប្រចាំ ។
- គ្មាននិយោជិតណាម្នាក់ គួរទទួលបានការដាក់វិន័យឬការសងសឹក ដោយសារតែបដិសេធមិនធ្វើការងារដែលពួកគេជឿថាបង្កហានិភ័យដល់ពួកគេ ឬដល់អ្នកដទៃ ឬដោយសារតែការរាយការណ៍អំពីលក្ខខណ្ឌការងារដែលពួកគេជឿថាមិនមានសុវត្ថិភាពនោះទេ ។
- គ្មាននិយោជកណាម្នាក់គួរដាក់ចេញនូវ “ពិន្ទុ” វត្តមាន ឬទម្រង់ណាមួយផ្សេងទៀតនៃការដកប្រយោជន៍ឬដាក់ពិន័យដល់និយោជិតណា ដែលចាត់ទុកថាលឿ ដោយសារតែមានរោគសញ្ញាដូចផ្តាសាយ (គ្រុនក្តៅក្អក ដង្ហើមដង្ហក់ខ្លីៗ) ឬដែលត្រូវទីភ្នាក់ងារសុខាភិបាលស្រុកនៅមូលដ្ឋានឬទីភ្នាក់ងារផ្សេងទៀតរបស់រដ្ឋាភិបាល ដាក់ឱ្យនៅដាច់ដោយឡែក ឬត្រូវបាននិយោជក ឬអ្នកវិជ្ជាជីវៈថែទាំសុខភាព ណែនាំបញ្ជាឱ្យនៅដាច់ដោយឡែកខ្លួនឯង ឬត្រូវបានធ្វើរោគវិនិច្ឆ័យរកឃើញថាមានកូវីដ-១៩វិជ្ជមាន ឬអវត្តមានដោយសារតែការបិទសាលារៀនរបស់កូនពួកគេពាក់ព័ន្ធនឹងកូវីដ-១៩ នោះទេ ។

សម្ភារៈការពារខ្លួន

- ផ្តល់សម្ភារៈការពារខ្លួន ដោយមិនបង់ថ្លៃ ដល់និយោជិត មុនវេនការងារនីមួយៗ និងនៅពេលដែលសម្ភារៈទាំងនោះ ប្រឡាក់ ។

- សម្រាប់និយោជិតដែលកំពុងធ្វើការនៅក្នុងតំបន់ដែលគេដឹងថា មានបុគ្គលិកច្រើននាក់ស្ថិតនៅក្រោមបញ្ហាដាក់ឲ្យនៅដាច់ដោយឡែក ឬនៅតែម្នាក់ឯង ឬបង្ហាញរោគសញ្ញាដែលពាក់ព័ន្ធនឹងកូវីដ-១៩នោះ សម្ភារៈការពារខ្លួន គួរផ្តល់ឲ្យបានស្របតាមអនុសាសន៍ស្តីពីការទប់ស្កាត់និងការត្រួតត្រាទៅលើជំងឺឆ្លងសម្រាប់អ្នកជំងឺដែលសង្ស័យថាបានឆ្លងជំងឺ ឬដែលបានឆ្លងជំងឺកូវីដ-១៩ហើយ នៅក្នុងទីតាំងថែទាំសុខភាពឆ្នាំ ២០១៩ ។
- សម្រាប់និយោជកទាំងអស់ផ្សេងទៀត សម្ភារៈការពារខ្លួនខាងក្រោមនេះ គួរផ្តល់ឲ្យ៖ ម៉ាសមុខវេជ្ជសាស្ត្រ, ស្រោមដៃប្រើរួចបោះចោល, វ៉ែនតា ឬរបាំងផ្លាស្ទិចកញ្ចក់, ខោអាវនិង/រៀមពាក់រួចបោះចោល, មួកពាក់សក់, ស្បោងសំរាមសំណល់ជីវសាស្ត្រ ។
- ផ្តល់សម្ភារៈការពារខ្លួនបន្ថែមដែលចាំបាច់ ដើម្បីធានាឲ្យមានការប្រើប្រាស់ប្រកបដោយសុវត្ថិភាពទៅលើសារធាតុគីមីនិងសម្ភារៈទាំងអស់ ។
- ទីតាំងបរិក្ខារនីមួយៗ គួរផ្តល់ការបណ្តុះបណ្តាលអំពីការប្រើប្រាស់សម្ភារៈការពារខ្លួនឲ្យបានសមស្របដោយរួមបញ្ចូលទាំងនីតិវិធីសម្រាប់ស្លៀកពាក់ និងដោះមួកជាដើម ។

ពេលភ្ញៀវមកដល់និងចាកចេញ

- គួរឲ្យភ្ញៀវរក្សាកម្លាតចំនួន៦ហ្វីតពីមនុស្សដែលមិនកំពុងធ្វើដំណើរជាមួយគាត់ ។
- គួរផ្តល់ម៉ាសមុខវេជ្ជសាស្ត្រដល់ភ្ញៀវ និងសុំឲ្យគាត់ពាក់ម៉ាសមុខ នៅពេលនៅកន្លែងសាធារណៈ ។
- ភ្ញៀវមិនគួរប៉ះពាល់ទ្វារដែលចូលទៅក្នុងទីតាំងបរិក្ខារទាំងឡាយទេ ។ ទ្វារទាំងឡាយ គួរតែបើកចំហចោលឬគួរតែបើកដោយស្វ័យប្រវត្តិ ឬគួរតែមានអ្នកបើកទ្វារឲ្យ ។
- ឡានជីកភ្ញៀវ គួរតែសម្អាតឲ្យសព្វ បន្ទាប់ពីការធ្វើដំណើរនីមួយៗ ។ មិនគួរអនុញ្ញាតឲ្យភ្ញៀវអង្គុយនៅកៅអីខាងមុខទេ និងគួរមានបំពាក់របាំងកញ្ចក់ផ្លាស្ទិចដើម្បីការពារអ្នកបើកបរ នៅទីដែលត្រូវការអនុវត្តជាក់ស្តែង ។ ប្រសិនបើដឹងថាភ្ញៀវណាម្នាក់ស្ថិតនៅក្រោមបញ្ហាដាក់ឲ្យនៅដាច់ដោយឡែកឬត្រូវនៅតែម្នាក់ឯងឬមានចេញរោគសញ្ញាពាក់ព័ន្ធនឹងកូវីដ-១៩ យានជំនិះនោះ ត្រូវតែសម្អាតភ្លាម យោងតាមសេចក្តីណែនាំ “សម្អាតនិងកម្ចាត់មេរោគសម្រាប់យានជំនិះមិនមែនសម្រាប់ការសង្គ្រោះបន្ទាន់” របស់គណៈកម្មការជំងឺឆ្លង ។
- កន្លែងភ្ញៀវរង់ចាំ គួររៀបចំឡើងវិញ ដើម្បីឲ្យមានការតម្រង់ជួរមានសណ្តាប់ធ្នាប់ ដើម្បីឲ្យភ្ញៀវ អាចរក្សាកម្លាតពីគ្នាចំនួន៦ហ្វីត ។ ភ្នាក់ងារសេវាកម្មដែលបានទទួលការបណ្តុះបណ្តាលអំពីរបៀបរបបសន្តិសុខ គួរតែតាំងឲ្យមានគ្រប់ពេលវេលា ដើម្បីធានាឲ្យមានការអនុវត្តតាមត្រឹមត្រូវ ។
- កន្លែងទទួលភ្ញៀវខាងមុខ គួរមានដាក់របាំងការពារការក្អក/កណ្តាស ។
- គួរផ្តល់ឲ្យមាន ប្រព័ន្ធផ្តល់លុយជើងដោយមិនមានការប៉ះពាល់ឬដោយមិនប្រើលុយ សម្រាប់អ្នកផ្តល់សេវាកម្មដល់ភ្ញៀវ (ឧទាហរណ៍ ដូចជា អ្នកទទួលការហៅសេវា អ្នកបោកគក់ អ្នកបើកទ្វារ អ្នកផ្តល់សេវាតាមបន្ទប់ និងអ្នកសម្អាតបន្ទប់ ជាដើម) ។

ការសម្អាតទូទៅ

- កន្លែងនិងផ្ទៃដែលប្រើរួមគ្នាទាំងអស់ គួរសម្អាតនិងកម្អាតមេរោគ ឲ្យបានយ៉ាងហោចណាស់រៀងរាល់ថ្ងៃ ។
- គួរបង្កើតបញ្ជីសារពើភណ្ឌអំពីផ្នែកកន្លែងដែលមានការប៉ះពាល់ច្រើនបំផុតមួយ (ឧទាហរណ៍ ដូចជា គន្លឹះ មូលទ្វារនិងដៃបើកបិទទ្វារ, ទូរសព្ទ, កុងតាក់បិទបើកភ្លើង, តុ, កៅអី និងផ្ទៃសម្រាប់ធ្វើការ, កុំព្យូទ័រលើតុ, បន្ទប់ទឹក, ឧបករណ៍នៅកន្លែងលក់ និងបញ្ជីមុខម្ហូប) ។
- ផ្ទៃជណ្តើរយន្ត និងប៊ូតុង គួរតែសម្អាតនិងកម្អាតមេរោគ ឲ្យបានច្រើនដងក្នុងមួយម៉ោង ។ អ្នកផ្តល់សេវាជណ្តើរយន្ត គួរត្រូវតែងតាំងសម្រាប់ជណ្តើរយន្តសម្រាប់ភ្ញៀវនិងនិយោជិតនីមួយៗ ។
- សម្អាតផ្ទៃដែលមើលឃើញថាកខ្វក់ មុនពេលកម្អាតមេរោគ លើកលែងតែមានការបញ្ជាក់ផ្សេងពីនេះ នៅលើសេចក្តីណែនាំប្រើប្រាស់នៅលើស្លាកផលិតផលនោះ ។
- កម្រាលបាតនិងជញ្ជាំង គួរតែធ្វើឲ្យមើលឃើញថាស្អាត និងមិនមានស្នាមកំពប់ប្រលាក់ ធូលី និងកំទេចកំទីអ្វីឡើយ ។
- ប្រមូលសំរាមឲ្យអស់និងសម្អាតផ្ទះដាក់សំរាម នៅទីសាធារណៈឲ្យបានទៀងទាត់ ។
- របស់របរដែលមិនស្រួលសម្អាតឬកម្អាតមេរោគ គួរតែយកចេញ (ឧទាហរណ៍ កាសែត ក្រដាសសម្រាប់សរសេរ គ្រឿងតុបតែងដាក់លើតុ ជាដើម) ។
- គួរផ្តល់ពេលវេលាឲ្យបានគ្រប់គ្រាន់ដល់បុគ្គលិកផ្នែកសម្អាតទាំងអស់ ក្នុងការបំពេញការងាររបស់ខ្លួនឲ្យបានពេញលេញនិងមានសុវត្ថិភាព ។
- គួរបោកគក់ឯកសណ្ឋានរៀងរាល់ថ្ងៃ ដោយនិយោជិតមិនមែនជាអ្នកចំណាយនោះទេ ។

សេវាកម្មអារម្មណ៍នៅមុខផ្ទះ

- តុនិងកៅអី គួររៀបចំឡើងវិញដើម្បីធ្វើឲ្យមានគម្លាតជាអតិបរមា ស្របតាមសេចក្តីណែនាំអំពីសុខភាពសាធារណៈ ។
- កន្លែងជប់លៀងនិងសន្និសីទ គួររៀបចំ មានគម្លាតជាអតិបរមា ស្របតាមសេចក្តីណែនាំអំពីសុខភាពសាធារណៈ ។
- ទីតាំងសាធារណៈនៅហាងកាហ្វេ គួររៀបចំដើម្បីធានាឲ្យមានការតម្រង់ជួរដោយមានសណ្តាប់ធ្នាប់ ដើម្បីរក្សាគម្លាតរាងកាយ ។
- អ្នកបម្រើសេវាតាមផ្នែកនិងអ្នកគិតលុយ គួរមានរបាំងកញ្ចក់ផ្លាស្ទិក នៅចន្លោះរវាងពួកគេនិងភ្ញៀវ ។
- ថាស ចាន និងសម្ភារៈ គួរដាក់ឲ្យមានសម្រាប់យកប្រើដោយខ្លួនឯង ។
- របស់របរដែលមានការប៉ះពាល់ច្រើន (ដូចជា បញ្ជីមុខម្ហូប កំប៉ុងអំបិល/ម្រេច ជាដើម) គួរតែជំនួសដោយរបស់របរដែលប្រើរួចបោះចោល ។
- អាហារដែលអាចមានជាប់ដោយការក្អកឬកណ្តាស គួរតែបោះចោលជានិច្ច ។

- អាហារបូហ្វេ និងជម្រើសដែលបម្រើខ្លួនឯងផ្សេងទៀត (រួមទាំង ទឹក ទឹកក្រូច និងឧបករណ៍ដាក់កាហ្វេ) គួរតែឈប់រៀបចំបណ្តោះអាសន្នសិន លើកលែងតែកន្លែងដែលមានការរៀបចំអាហារដាក់ក្នុងប្រអប់បិទជិត ។
- ដាក់ឲ្យមានសាប៊ូធម្មតា និងទឹក ឬទឹកកម្អាតមេរោគធ្វើពីអាល់កុល ដោយរួមទាំងនៅកន្លែងគិតលុយផង ។
- សម្អាតនិងកម្អាតមេរោគជាទៀងទាត់ ទៅលើឧបករណ៍ដែលប្រើសម្រាប់គិតលុយនិងបង់លុយ ។
- សម្អាតនិងកម្អាតមេរោគជាទៀងទាត់ ទៅលើរទេះ ដែលប្រើសម្រាប់ដឹកជញ្ជូនម្ហូបនិងប្រមូលបានប្រឡាក់យ៉ាងហោចណាស់ នៅចន្លោះពេលដូរវេនការងារនីមួយៗ ។
- អនុវត្តប្រព័ន្ធផ្តល់លុយធីបដែលមិនមានការប៉ះពាល់ សម្រាប់អ្នកក្រឡុកស្រាវ អ្នកបម្រើស្រា និងអ្នកបម្រើផ្សេងទៀត ជាដើម ។

ផ្ទះបាយ

- ផ្ទះបាយ គួរមានការរៀបចំឡើងវិញនៅកន្លែងដែលអនុវត្តជាក់ស្តែងបាន ដើម្បីបង្កើតគម្លាត៦ហ្វីតពីគ្នា ។
- នៅកន្លែងដែលមិនអាចបង្កើតគម្លាត៦ហ្វីតបាន គួរពិចារណាការប្តូរវេនដែលមានលក្ខណៈរង្វើល ដើម្បីធ្វើឲ្យមានគម្លាតរាងកាយនៅពេលធ្វើការងារ (ឧទា ការងាររៀបចំ) ។
- ឧបករណ៍និងផ្នែកនៃការងារនៅផ្ទះបាយ គួរតែសម្អាតឲ្យបានទៀងទាត់ ដោយប្រើប្រាស់ជំណោះស្រាយអនាម័យដែលមានស្តង់ដារ (ដូចជា សារធាតុកម្អាតមេរោគ QUATs ឬ ក្លរ) ។ គួរធ្វើតាមការណែនាំប្រើប្រាស់ដែលមាននៅលើស្លាកផលិតផលឲ្យបានដិតដល់ ។

ការលាងចាន

- ចាននិងប្រដាប់ចម្អិន គួរតែលាងដោយប្រើប្រាស់តាមនីតិវិធីឲ្យបានទៀងទាត់ (ឧទាហរណ៍ អនាម័យម៉ាស៊ីន) ។
- គ្រឿងចានដែលប្រើដោយភ្ញៀវ ដែលស្ថិតនៅក្រោមបញ្ជាដាក់នៅដាច់ដោយឡែកឬការនៅម្នាក់ឯង ឬមានបង្ហាញរោគសញ្ញា ពាក់ព័ន្ធជាមួយកូវីដ-១៩ ត្រូវតែលាងឬធ្វើអនាម័យភ្លាម ។
- អាហារសល់ ត្រូវតែកោសឬបោសចេញឲ្យអស់ពីចានដោយដៃ មុនពេលចាប់ផ្តើមលាងចាន ។ ការប្រើប្រាស់ម៉ាស៊ីនបាញ់សម្អាត គួរប្រើក្នុងកម្រិតតិចតួចបំផុត ។
- ដាក់ស្លាកឲ្យដាច់ដោយឡែកពីគ្នារវាងរទេះ “ស្អាត” និង “កខ្វក់” និងគួរប្រើថាសសម្រាប់ដឹកជញ្ជូនអាហារនិងសម្រាប់ប្រមូលបាន ។ រទេះនិងថាស គួរធ្វើអនាម័យឲ្យបានទៀងទាត់ យ៉ាងហោចណាស់ គួរធ្វើឡើងនៅចន្លោះវេនការងារនីមួយៗ ។
- ធុងដាក់ចាន (ស្អាតនិងកខ្វក់) គួរត្រូវសម្អាតនិងធ្វើអនាម័យបន្ទាប់ពីវេនការងារនីមួយៗ ។
- ចានស្អាតនិងចានកខ្វក់ គួរតែទុកដាច់ដោយឡែកពីគ្នាគ្រប់ពេល នៅកន្លែងលាងចាន ។

ការសម្អាតបន្ទប់

យ៉ាងហោចណាស់រៀងរាល់ថ្ងៃ

- អ្នកសម្អាតគួរលាងដៃ មុនពេលចូលទៅក្នុងបន្ទប់ភ្លៀវនិងបន្ទប់ពីចេញពីបន្ទប់ភ្លៀវនីមួយៗ ។
- គួរប្រើ កន្សែងក្រដាសនិងក្រដាសជូតប្រើហើយបោះចោល សម្រាប់ការសម្អាត ។
- មិនគួរប្រើម៉ាស៊ីនបូមធូលីទេ ។
- កម្រាលខ្នើយនិងកម្រាលពូក គួររៀងរាល់ថ្ងៃ និងគួរសម្អាតក្នុងសីតុណ្ហភាពខ្ពស់ ។
- កម្រាលនិងកន្សែងកខ្វក់ គួរប្រកកក្នុងស្បោង ។ គួរពាក់ស្រោមដៃនៅចាប់ប្រមូលសម្លៀកបំពាក់កខ្វក់និងបោះចោលក្រោយពេលប្រើរួចម្តងៗ ។ លាងដៃក្លាមក្រោយ ពេលដោះស្រោមដៃចេញ ។ មិនត្រូវធ្វើឲ្យកម្រាលកខ្វក់ ប៉ះជាមួយនឹងកម្រាលស្អាតទេ ។
- គួរប្រើទេះផ្សេងគ្នា ដើម្បីដាក់សម្ភារៈផ្គត់ផ្គង់ស្អាត និងដើម្បីយករបស់ប្រើហើយចេញ ។ ទេះ គួរតែដាក់ស្លាកឲ្យច្បាស់ថា “ស្អាត” ឬ “កខ្វក់” ។ ទេះ គួរត្រូវធ្វើអនាម័យនៅចន្លោះរវាងវេនការងារនីមួយៗ ។ មិនគួរលើកទឹកចិត្ត ដល់ភ្លៀវដែលមិនប្រើសេវាសម្អាតបន្ទប់ប្រចាំថ្ងៃនោះទេ ។

ពេលឈប់ស្នាក់នៅ

- បន្ទប់ភ្លៀវ គួរត្រូវសម្អាតឲ្យសព្វ និងកម្ចាត់មេរោគ ក្រោយពេលឈប់ស្នាក់នៅ ។
- កម្រាលព្រំ គួរចំហុយសម្អាតយ៉ាងហោចណាស់ត្រឹមកម្ដៅ 160°F (71°C) ។
- គួរមានការផ្គត់ផ្គង់សាប៊ូលាងដៃនិងទឹកអនាម័យដៃឲ្យគ្រប់គ្រាន់នៅក្នុងបន្ទប់ភ្លៀវ ។ ប្រសិនបើមានការផ្តល់ឲ្យដុំសាប៊ូ សាប៊ូដែលនៅសល់ត្រូវបោះចោលពេលឈប់ស្នាក់នៅ ។
- គ្រឿងកែវនិងបានទាំងអស់ ត្រូវយកចេញពីក្នុងបន្ទប់ ។ អាចផ្តល់ជំនួសដោយគ្រឿងកែវ បាន និងសម្ភារៈដែលប្រើរួចបោះចោល ដាក់នៅក្នុងបន្ទប់ ។

ភ្លៀវដែលរាយការណ៍ឬបង្ហាញរោគសញ្ញានៃការឈឺ

- ភ្លៀវណាដែលរាយការណ៍ឬមានបង្ហាញរោគសញ្ញាជំងឺកូវីដ-១៩ គួរសន្មតថាបានឆ្លងជំងឺ ។
- បុគ្គលិកមិនគួរចូលទៅក្នុងបន្ទប់ដែលដាក់ខ្លួនដាច់ដោយឡែកនោះទេ លុះត្រាតែមានការអនុញ្ញាត ។
- របស់របរសម្រាប់សម្អាតបន្ទប់ឬសេវាបន្ទប់ គួរផ្តល់ឲ្យនៅក្រៅទ្វារបន្ទប់របស់ភ្លៀវ ។
- សេវាប្រចាំថ្ងៃ គួរតែផ្តល់ដោយក្រុមដែលទទួលបានការបណ្តុះបណ្តាលជាពិសេស ។
- សំរាមរបស់ភ្លៀវ គួរតែប្រមូលពីក្រៅទ្វារបន្ទប់របស់ភ្លៀវ ដាក់ក្នុងស្បោងស្វិតមិនលេច ។ ស្បោងនេះ គួរដាក់ក្លាមទៅក្នុងធុងសំរាមសំខាន់របស់សណ្ឋាគារ ។
- នៅពេលដែលបុគ្គលដាក់ខ្លួនដាច់ដោយឡែកចេញពីក្នុងបន្ទប់ក្លាម បន្ទប់នោះ គួរធ្វើអនាម័យ ដោយក្រុមដែលទទួលបានការបណ្តុះបណ្តាលជាពិសេស ។ ក្រុមនេះ គួរសម្អាតឲ្យបានគ្រប់សព្វ ទៅលើផ្ទៃរឹងទាំង

អស់ ដោយប្រើប្រាស់សារធាតុកម្ចាត់មេរោគដែលមានការអនុម័តត្រឹមត្រូវ ត្រូវបោកគក់កន្សែងនិងកម្រាល ដែលអាចដកចេញបាន និងចំហុយសម្អាតរបស់របរដែលមិនអាចបោកគក់បាន (កៅអីសំឡីគក្រាស់ ឬ រ៉ាំង ននក្រាស់ៗ) ។

សេវាកម្មបន្ថែម

- រទេះដាក់ម្ហូបអាហារ មិនគួរយកទៅដល់ក្នុងបន្ទប់ភ្ញៀវទេ ។
- របស់របរសម្រាប់សេវាកម្មបន្ថែម “ស្អាត” និង “កខ្វក់” មិនគួរដាក់នៅក្នុងរទេះតែមួយទេ ។
- របស់របរសេវាកម្មបន្ថែម មិនគួរប្រមូលចេញពីបន្ទប់ដែលភ្ញៀវដាក់ខ្លួននៅដាច់ដោយឡែកនោះទេ លើកលែងតែប្រមូលដោយក្រុមសម្អាតនិងអនាម័យដែលបានទទួលការបណ្តុះបណ្តាលពិសេស ។

ការបោកគក់

- គួរពាក់ស្រោមដៃប្រើរួចបោះចោល នៅពេលធ្វើការជាមួយរបស់ត្រូវបោកគក់ដែលកខ្វក់ និងបោះចោលនៅពេលប្រើរួច ។ លាងដៃក្លាម បន្ទាប់ពីដោះស្រោមដៃចេញ ។
- ប្រសិនបើពាក់ស្រោមដៃប្រើឡើងវិញបាន ស្រោមដៃនោះ គួរប្រើសម្រាប់តែការធ្វើការជាមួយរបស់ត្រូវបោកគក់បានហើយ និងមិនគួរប្រើសម្រាប់គោលបំណងផ្សេងទៀតនោះទេ ។ លាងដៃក្លាម បន្ទាប់ពីដោះស្រោមដៃចេញ ។
- កុំលាស់របស់ត្រូវបោកគក់ដែលកខ្វក់ ។
- របស់ត្រូវបោកគក់ដែលកខ្វក់ គួរដាក់ចូលទៅក្នុងស្រោមកម្រាលដោយផ្ទាល់ដោយមិនបាច់បែងចែកទេ ។ កុំដាក់រហូតដល់ហូរហៀរស្បែក ។
- ដាក់សញ្ញាលើធុងរបស់ត្រូវបោកគក់ឲ្យច្បាស់ថា “ស្អាត” ឬ “កខ្វក់” ។ ត្រូវប្រាកដថា របស់ត្រូវបោកគក់ដែលកខ្វក់ មានការប៉ះពាល់តែជាមួយធុងដាក់របស់ត្រូវបោកគក់ដែលកខ្វក់តែប៉ុណ្ណោះ ហើយរបស់ត្រូវបោកគក់ដែលស្អាត ប៉ះពាល់តែជាមួយរបស់ត្រូវបោកគក់ដែលស្អាតប៉ុណ្ណោះ ។
- សម្អាតនិងកម្ចាត់មេរោគទៅលើធុងដាក់សម្លៀកបំពាក់ យោងតាមសេចក្តីណែនាំរបស់ក្រុមហ៊ុនផលិត ។ សូមពិចារណាប្រើប្រាស់កំណត់ធ្វើពីសារធាតុដែលអាចធ្វើការបោកគក់បាន ។
- សម្អាតនិងធ្វើអនាម័យ ផ្នែកខាងមុខនៃម៉ាស៊ីនបោកគក់ដែលត្រូវដាក់ខោអាវចូលឲ្យបានញឹកញាប់ ។
- លាងនិងសម្អាតរបស់របរ ស្របតាមការណែនាំប្រើប្រាស់របស់ក្រុមហ៊ុនផលិត ។ សូមប្រើការកំណត់ទឹកដែលអាចក្តៅបំផុតតាមអាចធ្វើបាន ។ សម្អាតរបស់របរទាំងអស់ឲ្យបានទាំងស្រុង ។

មណ្ឌលហាត់ប្រាណ ស្ប៉ា និងអេនវែលលធីត

- សេវាកម្មទាំងនេះ គួរបន្តបិទប្រតិបត្តិការ រហូតដល់អាជ្ញាធរសុខភាពសាធារណៈ ផ្តល់ការណែនាំ ដែលពួកគេអាចប្រតិបត្តិការដោយសុវត្ថិភាពបាន ។

- នៅពេលបើកដំណើរការ ប្រតិបត្តិការទាំងនេះ គួរសម្អាតនិងអនាម័យឲ្យបានទាំងស្រុង ជាច្រើនដងក្នុងមួយថ្ងៃ ដែលសមស្របទៅនឹងទំហំអតិថិជន ។

ល្បែងស៊ីសេ

- អ្នកមើលការខុសត្រូវនិងអ្នកគ្រប់គ្រងនៅកាស៊ីណូ គួរធានាថា ភ្ញៀវមិនមានការជួបជុំគ្នាជាក្រុម ឬតម្រង់ជួរឲ្យបានសមស្រប ដើម្បីឲ្យភ្ញៀវអាចរក្សាគម្លាត៦ហ្វីតពីគ្នា និងពីនិយោជិត ជាពិសេស នៅកន្លែងបេឡាតាមប្រអប់ និងកន្លែងភ្នាល់ល្បែងកីឡា និងបន្ទាប់ផ្សាយបន្តផ្ទាល់ ។
- របាំងការពារ គួរត្រូវបានតម្លើងនៅគ្រប់ប្រអប់ និងកន្លែងរបស់បេឡាករ ។
- ល្បែងម៉ាស៊ីននិងល្បែងតាមតុ គួរត្រូវបិទចោល និង/ឬ រៀបចំឡើងវិញ ដោយដកកៅអីចេញខ្លះដើម្បីឲ្យភ្ញៀវរក្សាគម្លាត៦ហ្វីតបាន ។
- ម៉ាស៊ីនល្បែង តុល្បែង និងសម្ភារៈល្បែងតាមតុ (គ្រាប់ឡកឡាក់ និងបន្ទះឈើបផ្សេងៗ ជាដើម) គួរធ្វើអនាម័យឲ្យបានញឹកញាប់ ។

សេវាម៉ៅការបន្តនិងសេវាកម្មពីខាងក្រៅ

- ការម៉ៅការបន្តសម្រាប់ការដឹកជញ្ជូនភ្ញៀវ ការផលិតអាហារ និងការដឹកជញ្ជូនអាហារ ការបោកគក់ និងសេវាកម្មផ្សេងទៀតសម្រាប់ភ្ញៀវ គួរតម្រូវឲ្យអ្នកផ្តល់សេវាកម្ម អនុវត្តតាមស្តង់ដារដែលមាននៅក្នុងឯកសារនេះ ។ អ្នកម៉ៅការបន្ត គួរមានទំនាក់ទំនងការងារដោយផ្ទាល់ជាមួយបុគ្គលិករបស់ពួកគេ ដើម្បីធានាឲ្យមានការអនុលោមតាមស្តង់ដារទាំងនេះ និងដើម្បីសម្រួលដល់ការតាមដានកិច្ចសន្យា ។