



**នាយកដ្ឋានសុវត្ថិភាពដំណាំ**

**លក្ខខណ្ឌអនុលោមភាព  
សម្រាប់  
កម្មវិធីគុណភាព រដ្ឋ/Massachusetts  
ការអនុវត្តកសិកម្មល្អ  
និង  
ការត្រួតពិនិត្យក្រោម  
ច្បាប់ស្តីពីទំនើបកម្មសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ  
វិន័យសុវត្ថិភាពដំណាំ**

សម្រាប់ការពារការផ្ទុះ អាហារដែលមានមេរោគនៅក្នុងរដ្ឋ Massachusetts ។

កែប្រែចុងក្រោយ៖ ថ្ងៃទី10 ខែ ឧសភា ឆ្នាំ 2022  
ទាក់ទងជាមួយបញ្ជីត្រួតពិនិត្យCQP/mGAPs v7.2

ទំនាក់ទំនង៖ Michael Botelho  
អ៊ីម៉ែល៖ [Michael.Botelho@Mass.gov](mailto:Michael.Botelho@Mass.gov)  
ទូរស័ព្ទ៖ (774) 419-1801



នាយកដ្ឋានធនធានកសិកម្មរដ្ឋ Massachusetts  
30 Riverside Drive, Suite 202  
Lakeville, MA 02347



## តារាងមាតិកា

ទិដ្ឋភាពទូទៅនៃកម្មវិធី.....	iv
សេចក្តីផ្តើម .....	iv
មូលដ្ឋានលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យ .....	iv
គោលបំណង.....	iv
វិសាលភាពនៃការអនុលោម.....	iv
ការអធិប្បាយសញ្ញា .....	iv
<b>បញ្ជីត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាពដំណាំ .....</b>	<b>1</b>
ផែនការសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ mGAPS .....	1
លទ្ធភាពតាមដាន/ការយកមកវិញ .....	1
សន្តិសុខកសិដ្ឋាន .....	2
<b>ការបណ្តុះបណ្តាល អនាម័យកម្មករ និងសុខភាព.....</b>	<b>2</b>
ការបណ្តុះបណ្តាល .....	2
អនាម័យគ្រឿងបរិក្ខារ .....	3
អនាម័យកម្មករ .....	4
សុខភាពកម្មករ .....	5
<b>ការកែប្រែដី .....</b>	<b>6</b>
ការកែប្រែដីដែលមិនបានព្យាបាល.....	7
ដីកំប៉ុស .....	7
<b>សត្វ.....</b>	<b>8</b>
សត្វព្រៃ.....	8
កសិដ្ឋានចិញ្ចឹមសត្វ (នៅក្នុងកសិដ្ឋាន ឬបរិវេណជិតខាង).....	8
សត្វក្នុងស្រុក.....	9



ទឹកកសិកម្ម ..... 10

    ទឹកមុនពេលប្រមូលផល ..... 10

    ទឹកក្រោយពេលប្រមូលផល ..... 10

    ការធ្វើតេស្តទឹក ..... 11

ការប្រមូលផល និងក្រោយពេលប្រមូលផល ..... 12

    ការអនុវត្តការប្រមូលផល ..... 12

    ធុងប្រមូលផល..... 12

    សម្ភារៈវេចខ្ចប់..... 13

    ក្រោយពេលប្រមូលផល..... 14

    គ្រឿងបរិក្ខារ/ការគ្រប់គ្រងសត្វល្អិត..... 14



## ទិដ្ឋភាពទូទៅនៃកម្មវិធី

### សេចក្តីផ្តើម

ផ្នែកសុវត្ថិភាពដំណាំ នៃនាយកដ្ឋានធនធានកសិកម្មរដ្ឋ Massachusetts (MDAR) បានបង្កើតកម្មវិធីសវនកម្ម និងការត្រួតពិនិត្យភាគីទីបីរួមបញ្ចូលគ្នា សម្រាប់ការដាំដុះ ការប្រមូលផល ការវេចខ្ចប់ និងការរក្សាទុកផ្លែឈើ និងបន្លែស្រស់នៅក្នុងរដ្ឋ Massachusetts ។ បេសកកម្មនៃកម្មវិធីនេះ គឺធានាឱ្យមានការគ្រប់គ្រង និងការចែកចាយផលិតផលស្រស់ៗប្រកបដោយសុវត្ថិភាពនៅក្នុងរដ្ឋ និងថែរក្សាសុខភាពសាធារណៈសម្រាប់អ្នកប្រើប្រាស់ផលិតផលទាំងនេះ។

### មូលដ្ឋានលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យ

កម្មវិធីសុវត្ថិភាពដំណាំ គុណភាពរដ្ឋ/Massachusetts ការអនុវត្តកសិកម្មល្អ (mGAPs) ត្រូវបានបង្កើតឡើងដោយប្រើប្រាស់ការរួមបញ្ចូល GAPs ដែលមានស្រាប់ ក៏ដូចជាច្បាប់ស្តីពីទំនើបកម្មសុវត្ថិភាពដំណាំអាហារ (FSMA) វិន័យសុវត្ថិភាពដំណាំ (PSR)។ កម្មវិធីនេះមានឯកលក្ខណៈ ដែលតម្រូវការបទប្បញ្ញត្តិក្រោម PSR ត្រូវបានដាក់បញ្ចូលទៅក្នុងកម្មវិធីសវនកម្មភាគីទីបីនៃគុណភាពរបស់រដ្ឋដែលមានស្រាប់ ដោយតម្រូវឱ្យមានការរួមបញ្ចូលតែមួយ (1) ដើម្បីទទួលបានលិខិតបញ្ជាក់ចូលប្រើប្រាស់ទីផ្សារ និងការត្រួតពិនិត្យការអនុលោមតាមបទប្បញ្ញត្តិ។ រដ្ឋ Massachusetts បានអនុម័ត PSR ជាលក្ខន្តិកៈរបស់រដ្ឋ ដោយធ្វើឱ្យអ្នកត្រួតពិនិត្យរបស់ MDAR ក្លាយជាអាជ្ញាធរបទប្បញ្ញត្តិ និងមត្តិអនុលោមតាមច្បាប់របស់ PSR នៅក្នុងរដ្ឋ។ តាមការរចនា និងលំនាំដើម កសិដ្ឋានដែលបានបំពេញតម្រូវការសវនកម្ម គុណភាពក្នុងរដ្ឋ/mGAPs គឺអនុលោមតាម វិន័យសុវត្ថិភាពដំណាំ។

### គោលបំណង

គោលបំណងនៃឯកសារនេះ គឺដើម្បីទំនាក់ទំនងជាមួយអ្នកផលិត អ្នកទិញ ក្រុមគាំពារ និងភាគីដែលពាក់ព័ន្ធផ្សេងទៀត អំពីលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យចាំបាច់សម្រាប់ការអនុលោមតាមស្តង់ដារ គុណភាពក្នុងរដ្ឋ/mGAPs ស្តង់ដារសុវត្ថិភាពដំណាំ ថាភារសម្រាប់កសិដ្ឋានដែលមានសិទ្ធិទាំងនោះ សម្រាប់ការត្រួតពិនិត្យបទប្បញ្ញត្តិ និង/ឬត្រូវទាមទារឱ្យមានសវនកម្មទីផ្សារ។ លក្ខណៈវិនិច្ឆ័យអនុលោមភាព ត្រូវបានផ្តល់ជាមួយនឹងឧបករណ៍បញ្ជីត្រួតពិនិត្យ ដែលនឹងត្រូវបានប្រើនៅក្នុងវិស័យនេះ ដោយអ្នកត្រួតពិនិត្យ/សវនករសុវត្ថិភាពដំណាំ។ ចំណុចនីមួយៗក្នុងបញ្ជីត្រួតពិនិត្យត្រូវបានបញ្ជាក់ និងលម្អិតបន្ថែមទៀត ដើម្បីផ្តល់ការយល់ដឹងស៊ីជម្រៅ អំពីរបៀបដែលកសិដ្ឋានអាចអនុលោមតាមតម្រូវការនីមួយៗ។

### វិសាលភាពនៃការអនុលោម

ការអនុលោមតាមកម្មវិធី គុណភាពក្នុងរដ្ឋ/mGAPs គឺផ្អែកលើចំណុចសំខាន់ៗ (2)៖ សុវត្ថិភាពដំណាំ និង ស្តង់ដារបរិស្ថាន ។ បញ្ជីត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាពដំណាំ គឺជាកន្លែងសម្រាប់មាតិកាជាក់លាក់ណាមួយ ដែលទាក់ទងនឹង PSR ក៏ដូចជាតម្រូវការសុវត្ថិភាពដំណាំអាហារបន្ថែម។ ផ្នែកនេះរៀបរាប់អំពីការអនុវត្តល្អបំផុតរបស់កសិដ្ឋាន ដូចដែលទាក់ទងនឹង៖ ការធ្វើផែនការ និងឯកសារសុវត្ថិភាពដំណាំអាហារ ការបណ្តុះបណ្តាលកម្មករ និងសុខភាព និងអនាម័យ កែប្រែដី សត្វព្រៃ និងសត្វ កសិកម្ម និងទឹកក្រោយការប្រមូលផល និងការអនុវត្តការប្រមូលផល/ក្រោយការប្រមូលផល។

### ការអធិប្បាយសញ្ញា

ចំណុចមួយចំនួននៅក្នុងបញ្ជីត្រួតពិនិត្យ ត្រូវបានសម្គាល់ដោយនិមិត្តសញ្ញា និង/ឬអក្សរ។ និមិត្តសញ្ញាទាំងនេះជួយកំណត់អត្តសញ្ញាណសកម្មភាពមួយចំនួនដែលចាំបាច់ ក៏ដូចជាឯកសារគាំទ្រសម្រាប់សកម្មភាពមួយចំនួន។ ខាងក្រោមនេះមានដូចជា៖

- §: នេះបង្ហាញពីចំណុចក្នុងបញ្ជីត្រួតពិនិត្យ ដែលជាតម្រូវការវិន័យសុវត្ថិភាពដំណាំ ហើយតែងតែត្រូវបានផ្តល់ជាមួយលេខយោងដែលត្រូវគ្នា។ ចំណុចទាំងនេះគឺជាតម្រូវការដែលបានចុះបញ្ជីជាផ្នែកមួយនៃ PSR ។ លេខយោងដកស្រង់កន្លែងដែលអាចរកបានតម្រូវការជាក់លាក់។ កសិដ្ឋាន



ដែលមានសិទ្ធិទាំងអស់ ត្រូវតែបំពេញតាមតម្រូវការនេះ ដែលជាផ្នែកនៃការត្រួតពិនិត្យបទប្បញ្ញត្តិ។

- W:** នេះបង្ហាញពីភាពចាំបាច់នៃនីតិវិធីប្រតិបត្តិការជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ។ SOPs ទាំងនេះទំនងជាមានសារៈសំខាន់ចំពោះសមត្ថភាពប្រតិបត្តិការ ក្នុងការអនុវត្តកម្មវិធីសុវត្ថិភាពដំណាំអាហារប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាព ហើយនីតិវិធីជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ អាចជួយធានាបាននូវភាពត្រឹមត្រូវ និងបម្រើជាឯកសារយោង សម្រាប់បុគ្គលិកទាំងអស់។ និមិត្តសញ្ញានេះក៏បង្ហាញផងដែរថា នៅពេលណាដែលឯកសារគាំទ្រជាលាយលក្ខណ៍អក្សរចាំបាច់ ដើម្បីបំពេញតម្រូវការ (ឧ. សញ្ញា)។
- R:** នេះបង្ហាញពីតម្រូវការនៃកំណត់ត្រា ឬកំណត់ហេតុដែលចាំបាច់ត្រូវប្រើ និងធ្វើបច្ចុប្បន្នភាពជាប្រចាំ រួមទាំង ប៉ុន្តែមិនកំណត់ចំពោះកំណត់ហេតុបណ្តុះបណ្តាល និងកំណត់ហេតុសម្ភាស។ កំណត់ត្រាក៏រួមបញ្ចូលឯកសារដូចជាលទ្ធផលតេស្តទឹកផងដែរ។



## បញ្ជីត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាពដំណាំ

សំណួរ #	តម្រូវការ	លក្ខខណ្ឌអនុលោមភាព	
<b>1</b>	<b>ផែនការសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ mGAPS</b>		
1.0.1	តើមានផែនការសុវត្ថិភាពអាហារដែលផ្អែកលើ mGAPS និងតម្រូវការច្បាប់សុវត្ថិភាពដំណាំដែរឬទេ?	ផែនការសុវត្ថិភាពចំណីអាហារជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ និងបម្រើជាមគ្គុទ្ទេសក៍សម្រាប់ប្រតិបត្តិការ ដើម្បីកំណត់សកម្មភាពរបស់កសិដ្ឋាន និងបង្កើត SOPs សុវត្ថិភាពចំណីអាហារផ្លូវការ ដែលពាក់ព័ន្ធក្នុងការធានាការអនុលោមតាមកម្មវិធីសុវត្ថិភាពក្នុងរដ្ឋ និងវិន័យសុវត្ថិភាពដំណាំ។	<b>W</b>
1.0.2	តើអ្នកគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារកសិកម្ម ត្រូវបានកំណត់អត្តសញ្ញាណទេ?	<b>§112.23:</b> ការចាត់តាំងអ្នកគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពចំណីអាហាររបស់កសិដ្ឋាន ត្រូវតែបញ្ជូនទៅក្នុងផែនការសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ ហើយត្រូវអោយបុគ្គលិកកសិដ្ឋានដែលពាក់ព័ន្ធទាំងអស់ ដឹងអោយបានច្បាស់លាស់។	<b>§</b>
1.0.3	តើអ្នកគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពចំណីអាហាររបស់កសិដ្ឋាន បានទទួលការបណ្តុះបណ្តាលជាផ្លូវការពីសម្ព័ន្ធសុវត្ថិភាពដំណាំដែរឬទេ?	<b>§112.22(c):</b> អ្នកគ្រប់គ្រងផ្នែកសុវត្ថិភាពចំណីអាហាររបស់កសិដ្ឋាន ត្រូវតែបានចូលរួម និងបញ្ចប់ វគ្គបណ្តុះបណ្តាលសម្ព័ន្ធអ្នកដាំដំណាំសុវត្ថិភាព។ ច្បាប់ចម្លងវិញ្ញាបនបត្រត្រូវតែបង្ហាញដើម្បីផ្ទៀងផ្ទាត់ការទទួលបានការបណ្តុះបណ្តាលជាផ្លូវការ។	<b>§ R</b>
1.0.4	តើផែនការសុវត្ថិភាពចំណីអាហារត្រូវបានពិនិត្យឡើងវិញជារៀងរាល់ឆ្នាំនៅកម្រិតអប្បបរមាដែរឬទេ?	សន្លឹកតម្របចុះកាលបរិច្ឆេទដែលបង្ហាញពីការពិនិត្យចុងក្រោយបំផុតនៃផែនការសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ ក៏ដូចជាការចុះបញ្ជីរបស់អ្នកត្រួតពិនិត្យ ដើម្បីផ្ទៀងផ្ទាត់ការត្រួតពិនិត្យប្រចាំឆ្នាំ។	<b>R</b>
1.0.5	តើមានផែនទីកសិដ្ឋានដែលកំណត់អប្បបរមា រាលដាំដុះ គំនរដី កំប៉ុស សត្វចិញ្ចឹមដែលមានទីតាំងនៅក្នុងកសិដ្ឋាន ឬជាប់នឹងកសិដ្ឋាន អគារ កន្លែងផ្គុំកង្កែបសម្លាប់សត្វល្អិត ប្រព័ន្ធទឹកស្អុយ ប្រភពទឹក ស្នប់ បំពង់ធំ តំបន់ចូលប្រើធនធាន ការចែកចាយប្រព័ន្ធធារាសាស្ត្រ (ដំណាក់ទឹក ពីលើ) និងបន្ទប់ទឹក?	ផែនទីកសិដ្ឋានត្រូវតែរួមបញ្ចូលកុណលក្ខណៈពាក់ព័ន្ធដែលបានរាយក្នុងបញ្ជីត្រួតពិនិត្យដែលទាក់ទងគ្នា។ ផែនទីអាចជាទម្រង់ Google Map ដែលបានព្រីន ផែនទីដែលគូរដោយដៃ ផែនទី NRCS ផែនទី GIS ជាដើម។	<b>R</b>
<b>1.1</b>	<b>លទ្ធភាពតាមដាន/ការយកមកវិញ</b>		
1.1.1	តើមានកម្មវិធីយកមកវិញដែរឬទេ?	កម្មវិធីជាលាយលក្ខណ៍អក្សរត្រូវតែនៅនឹងកន្លែង ដែលរៀបរាប់អំពី SOPs ប្រតិបត្តិការផ្លូវការសម្រាប់ធ្វើហ្វឹកហាត់តាមដាន និងបន្តបន្ទាប់ក្នុងករណីមានការផ្ទុះ ឬដឹងអំពីផលិតផលខូច។ កម្មវិធីត្រូវតែរួមបញ្ចូលព័ត៌មានទំនាក់ទំនងពេលមានអាសន្ន និងការណែនាំជាមូលដ្ឋាន និងការណែនាំអំពីអ្វីដែលត្រូវធ្វើ ក្នុងករណីមានសក្តានុពលដែលត្រូវយកមកវិញ។	<b>W</b>
1.1.2	តើមានសាកអនុវត្តយកមកវិញ និងចងក្រងជាឯកសារក្នុងរយៈពេល 12 ខែចុងក្រោយនេះដែរឬទេ?	ប្រតិបត្តិការត្រូវតែបង្ហាញច្បាប់ចម្លងនូវកាលបរិច្ឆេទសេចក្តីសង្ខេបការសាកយកមកវិញ។ សេចក្តីសង្ខេបត្រូវតែរួមបញ្ចូលអ្នកចូលរួមជាដៃគូ និងព័ត៌មានលម្អិតអំពីប្រសិទ្ធភាពហ្វឹកហាត់ រយៈពេលធ្វើហ្វឹកហាត់ ជាដើម។	<b>R</b>



## បញ្ជីត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាពដំណាំ

សំណួរ #	តម្រូវការ	លក្ខខណ្ឌអនុលោមភាព	
1.1.3	តើឈ្មោះ និងអាស័យដ្ឋានរបស់កសិដ្ឋានបង្ហាញច្បាស់នៅលើស្លាកសញ្ញាកញ្ចប់អាហារ ឬនៅកន្លែងលក់ដៃឬទេ?	<b>§112.6(b)</b> ៖ នៅពេលដែលតម្រូវឱ្យដាក់ស្លាកលើផលិតផលម្ហូបអាហារ ឈ្មោះ និងអាសយដ្ឋានអាជីវកម្មពេញលេញរបស់កសិដ្ឋាន និងកន្លែងដែលដំណាំ ត្រូវតែបញ្ចូលអោយបានច្បាស់លាស់ និងលេខឆ្នោត នៅលើស្លាកលើផលិតផលម្ហូបអាហារ។ នៅពេលដែលស្លាកសញ្ញាផលិតផលម្ហូបអាហារមិនត្រូវបានទាមទារ ឬមានវត្តមាន ព័ត៌មាននេះត្រូវតែបង្ហាញអោយច្បាស់នៅកន្លែងទិញនៅលើស្លាក ផ្ទាំងរូបភាព សញ្ញា បង្ហាញ ឬក្រដាស ឬការជូនដំណឹងអេឡិចត្រូនិក។ អាសយដ្ឋានអាជីវកម្មពេញលេញរួមមាន៖ អាសយដ្ឋានផ្លូវ ឬប្រអប់ប្រៃសណីយ៍ ទីក្រុង រដ្ឋ និងលេខកូដតំបន់។	§ W
1.2	<b>សន្តិសុខកសិដ្ឋាន</b>		
1.2.1	តើមានវិធានការសន្តិសុខ ដើម្បីកាត់បន្ថយអំពើអាក្រក់ទៅលើផលិតផល ទ្រព្យសម្បត្តិ និងបុគ្គលិកដែរឬទេ?	វិធានការសុវត្ថិភាពគឺជាកំណត់ចំពោះប្រតិបត្តិការ ប៉ុន្តែអាចរួមបញ្ចូលការដាក់របង ផ្លាកសញ្ញា ការត្រួតពិនិត្យវិដេអូ និងសន្លឹកស៊ីញ៉េចេញចូល ក្នុងចំណោមសកម្មភាពដែលចាំបាច់ផ្សេងទៀត។	
2	<b>ការបណ្តុះបណ្តាល អនាម័យកម្មករ និងសុខភាព</b>		
2.0	<b>ការបណ្តុះបណ្តាល</b>		
2.0.1	តើមានឯកសារគោលការណ៍បណ្តុះបណ្តាល ដែលរួមបញ្ចូលទាំងកាលវិភាគ ជំនួយពហុភាសា និងកម្មវិធីបណ្តុះបណ្តាលដែរឬទេ?	<b>§112.22</b> ៖ បុគ្គលិកត្រូវទទួលបានការបណ្តុះបណ្តាលលើគោលការណ៍អនាម័យចំណីអាហារ និងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ សារៈសំខាន់សុខភាព និងអនាម័យផ្ទាល់ខ្លួនសម្រាប់បុគ្គលិក និងភ្ញៀវទាំងអស់ ការកំណត់អត្តសញ្ញាណ និងញែកផលិតផលដែលអាចកខ្វក់ សម្អាត និងអនាម័យឧបករណ៍ និងអគារ/ផ្ទៃដែលពាក់ព័ន្ធ ត្រួតពិនិត្យ ជូនប្រមូលផល និងឧបករណ៍ដើម្បីធានាថាវាមិនមែនជាប្រភពចម្លងមេរោគ និងឧប្បត្តិហេតុដែលមានឈាម ឬសារធាតុរាវក្នុងរាងកាយ ជំនួយដំបូង និងការសម្អាត។ ប្រធានបទបណ្តុះបណ្តាលបន្ថែម អាចចាំបាច់អាស្រ័យលើវិសាលភាពនៃប្រតិបត្តិការ។ ការបណ្តុះបណ្តាលគួរតែមានលក្ខណៈគ្រប់គ្រាន់ និងសមស្របទៅនឹងមុខងារការងាររបស់បុគ្គលិក។	§ W
2.0.2	តើការបណ្តុះបណ្តាលត្រូវបានបញ្ចប់ និងចងក្រងជាឯកសារដែរឬទេ?	<b>§112.21, §112.30</b> ៖ ឯកសារសម្រាប់ការបណ្តុះបណ្តាលត្រូវរួមបញ្ចូលកាលបរិច្ឆេទ ប្រធានបទដែលគ្របដណ្តប់ក្នុងការបណ្តុះបណ្តាល មន្ត្រីបណ្តុះបណ្តាល និងឈ្មោះ និងហត្ថលេខារបស់អ្នកត្រូវបានបណ្តុះបណ្តាល។	§ R
2.0.3	តើការបណ្តុះបណ្តាលត្រូវបានធ្វើឡើងនៅពេលដូល និងជារៀងរាល់ឆ្នាំបន្ទាប់ពីនោះ ឬតាមតម្រូវការ?	<b>§112.21</b> ៖ ការបណ្តុះបណ្តាលគួរតែត្រូវបានធ្វើមុន ឬដើមរដូវកាលសម្រាប់និយោជិតទាំងអស់ និងយ៉ាងហោចណាស់ប្រចាំឆ្នាំ សម្រាប់បុគ្គលិកពេញវ័យ ឬក្រលំបំមកវិញ។ ប្រសិនបើនាំបុគ្គលិកថ្មីមក បន្ទាប់ពីការបណ្តុះបណ្តាលដំបូង ឬពាក់កណ្តាលរដូវកាល ពួកគេត្រូវតែទទួលបានការបណ្តុះបណ្តាល ហើយការបណ្តុះបណ្តាលនោះត្រូវចងក្រងជាឯកសារ។ និយោជិតក៏អាចទទួលបានការបណ្តុះបណ្តាលតាមដានតាមការចាំបាច់។	§



## បញ្ជីត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាពដំណាំ

សំណួរ #	តម្រូវការ	លក្ខខណ្ឌអនុលោមភាព	
<b>2.0.4</b>	តើកសិដ្ឋានមានតម្រូវការ/ការណែនាំអំពីអនាម័យដែលបង្ហាញឱ្យឃើញសម្រាប់កម្មករ និងអ្នកមកកសិដ្ឋានទាំងអស់ ហើយប្រសិនបើអាចអនុវត្តបាន បង្ហាញជាភាសាផ្សេងទៀតដែលនិយាយនៅកសិដ្ឋានដែរឬទេ?	ការណែនាំ ឬផ្លាកសញ្ញាក្នុងតែបម្រើជាការរំលឹកបច្ចុប្បន្នដល់និយោជិត និងជាធនធានសម្រាប់ភ្ញៀវ ឬបុគ្គលផ្សេងទៀត ដែលប្រហែលជាមិនយល់ច្បាស់អំពី SOPs ផ្លូវការរបស់ប្រតិបត្តិការ ទាក់ទងនឹងសុវត្ថិភាពដំណាំអាហារ។	W
<b>2.0.5</b>	តើអ្នកជាប់កិច្ចសន្យា ឬដៃគូអាជីវកម្ម និងភ្ញៀវ ត្រូវប្រកាន់ខ្ជាប់នូវស្តង់ដារសុវត្ថិភាពដំណាំអាហារ ដូចគ្នានឹងបុគ្គលិកកសិដ្ឋានដែលបានទទួលការបណ្តុះបណ្តាលដែរឬទេ?	<b>§112.33(a)</b> ដៃគូខាងក្រៅ និងភ្ញៀវត្រូវតែដឹងអំពីគោលនយោបាយ និងនីតិវិធីដើម្បីការពារដំណាំដែលគ្របដណ្តប់ និងផ្ទៃប៉ះអាហារពីការចម្លងមេរោគ ហើយចាត់វិធានការចាំបាច់ទាំងអស់ដោយសមហេតុផល ដើម្បីធានាថាភ្ញៀវគោរពតាមគោលការណ៍ និងនីតិវិធីនោះ។	§
<b>2.1</b>	<b>អនាម័យគ្រឿងបរិក្ខារ</b>		
<b>2.1.1</b>	តើមានបង្កន់អនាម័យសម្រាប់និយោជិតទាំងអស់ ត្រូវបានថែទាំជាទៀងទាត់ និងមានអនាម័យដែរឬទេ?	<b>§112.129(b)(1)(2)(3)</b> បង្កន់អនាម័យត្រូវតែបានថែទាំ ដើម្បីការពារការចម្លងមេរោគដំណាំដែលបានគ្របដណ្តប់ ផ្ទៃប៉ះអាហារ និងតំបន់លំហូរផលិតផល។ វាត្រូវតែទទួលបានសេវា និងសម្អាតញឹកញាប់គ្រប់គ្រាន់ ដើម្បីធានាការប្រើប្រាស់សមស្រប និងត្រូវបានផ្គត់ផ្គង់ជាប្រចាំជាមួយនឹងក្រដាសបង្កន់។ គ្រឿងបរិក្ខារបង្កន់ក៏ត្រូវប្រើឱ្យបានត្រឹមត្រូវ និងតាមរបៀបដែលមិនបណ្តាលឱ្យចម្លងមេរោគដំណាំដែលបានគ្របដណ្តប់ ផ្ទៃប៉ះអាហារ ផ្ទៃប្រកាតទឹក ជាដើម។	§
<b>2.1.2</b>	តើមានកំណត់ត្រានៅនឹងកន្លែងដែលបង្ហាញថា នៅពេលណាដែលគ្រឿងបរិក្ខារ និងបន្ទប់ទឹកត្រូវបានសម្អាត និងស្តុកទុកដែរឬទេ?	យ៉ាងហោចណាស់ កំណត់ហេតុសម្អាតត្រូវតែរួមបញ្ចូលកាលបរិច្ឆេទ ពេលវេលា ឈ្មោះបុគ្គលដែលផ្តល់សេវាបន្ទប់ទឹក និងអ្វីដែលបានធ្វើ។ ប្រសិនបើ មានកិច្ចសន្យាផ្តល់សេវាកម្មបន្ទប់ទឹក នៅតែត្រូវមាន កំណត់ត្រាទាំងនេះ។	R
<b>2.1.3</b>	តើគ្រឿងបរិក្ខារបង្កន់ត្រូវបានរចនាសមស្រប ហើយតើវាមានទីតាំងសម្រាប់ហានិភ័យចម្លងមេរោគកិច្ចកម្រិតដែរឬទេ?	<b>§112.129(b)(1)(2)(c)</b> បង្កន់អនាម័យត្រូវតែរចនា និងកំណត់ទីតាំងដើម្បីការពារការចម្លងមេរោគនៃដំណាំដែលបានគ្របដណ្តប់ ផ្ទៃប៉ះអាហារ និងតំបន់លំហូរផលិតផល។ វាក៏ត្រូវតែអាចចូលប្រើបានដោយផ្ទាល់ផងដែរ។	§
<b>2.1.4</b>	តើបង្កន់អនាម័យអាចចូលប្រើដោយបុគ្គលិក និងភ្ញៀវបានដោយងាយស្រួល និងមានចំនួនគ្រប់គ្រាន់ដែរឬទេ?	<b>§112.129(a), §112.33(b)</b> បុគ្គលិកត្រូវតែបានផ្តល់បង្កន់អនាម័យគ្រប់គ្រាន់ ដែលអាចចូលប្រើបាន រួមទាំងបង្កន់អនាម័យដែលអាចចូលទៅដល់តំបន់ដុះដុះបាន ក្នុងអំឡុងពេលសកម្មភាពប្រមូលផល។ ត្រូវតែអនុលោមតាមតម្រូវការរបស់ OSHA សម្រាប់ការចូលប្រើបាន។	§
<b>2.1.5</b>	តើមានផ្លាកសញ្ញាតម្រូវឱ្យលាងដៃដែរឬទេ?	ផ្លាកសញ្ញាដែលតម្រូវឱ្យលាងដៃ និងការណែនាំអំពីការលាងដៃ ត្រូវតែមានជាក់ស្តែងនៅគ្រប់ស្ថានីយលាងដៃ (និងជាភាសាបន្ថែម ប្រសិនបើចាំបាច់)។	W





## បញ្ជីត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាពដំណាំ

សំណួរ #	តម្រូវការ	លក្ខខណ្ឌអនុលោមភាព	ទិន្នន័យ
2.1.6	តើកន្លែងលាងដៃទាំងអស់ (រួមទាំងកន្លែងនៅក្នុងវាល) បំពាក់ដោយទឹកដែលមានគុណភាពគ្រប់គ្រាន់ សាប៊ូ និងកន្លែងប្រើតែម្តងដែរឬទេ? តើមានឧបករណ៍ផ្ទុកសម្រាមត្រឹមត្រូវ សម្រាប់ ចោលក្រដាសប្រើតែម្តង និងកាកសំណល់សមស្របផ្សេងទៀតដែរឬទេ?	<b>§112.130, §112.44(a)(4):</b> បុគ្គលិកត្រូវតែបានផ្តល់កន្លែងលាងដៃឱ្យបានគ្រប់គ្រាន់ ដែលត្រូវម្សៅចរាចរនឹងអាចចូលប្រើបាន មានសាប៊ូសម្រាប់ប្រើ ទឹកសម្រាប់ប្រើប្រាស់ និងកន្លែងប្រើតែម្តង (ឬម៉ាស៊ីនសម្អាតដៃអគ្គិសនី)។ ទឹកដូចដែលម្លាប់មេរោគ មិនអាចប្រើជំនួសសាប៊ូ និងទឹកបានទេ។ ត្រូវតែមានធុងសំរាមត្រឹមត្រូវ ដើម្បីការពារកន្លែងដែលប្រើតែម្តង និងកាកសំណល់ផ្សេងទៀត ប្រែក្លាយជាប្រភពចម្លងមេរោគ។	5
2.1.7	តើមានកន្លែងលាងដៃដែលមានទឹកដាច់ជាប់នឹងបង្គន់អនាម័យ វាលច្រកកាត់ ឬប្រភពដែលមានសក្តានុពលចម្លងរោគផ្សេងទៀត ដែរឬទេ?	កន្លែងលាងដៃទាំងអស់គួរតែនៅជាប់នឹងបង្គន់ទឹកទាំងអស់ មិននៅខាងក្នុងបង្គន់ទឹក ឬខាងក្រៅបង្គន់ទឹកដែលអាចប្រើប្រាស់បាន ដើម្បីកាត់បន្ថយពេលវេលា និងហានិភ័យចម្លងមេរោគរវាងការប្រើប្រាស់ឧបករណ៍បែបនេះ និងលាងដៃ។ ស្ថិតក្នុងស្ថានភាពផ្សេងទៀត ដែលអាចក្លាយជាប្រភពចម្លងមេរោគ សម្រាប់ជាឧទាហរណ៍ ស្ពានសត្វចិញ្ចឹម ក៏គួរតែមានស្ថានីយលាងដៃនៅជាប់គ្នា ឬនៅជិតគ្នាគ្រប់គ្រាន់ ដើម្បីការពារការចម្លងមេរោគឆ្លង។	
2.1.8	តើបុគ្គលិកកសិដ្ឋានលាងដៃ នៅពេលណាដែលដៃរបស់ពួកគេអាចជាប្រភពចម្លងរោគឬទេ?	<b>§112.32(b)(3):</b> ឧទាហរណ៍ដូចជា: មុនពេលចាប់ផ្តើមការងារ មុនពេលពាក់ស្រោមដៃ បន្ទាប់ពីប្រើប្រាស់បង្គន់ ពេលត្រឡប់ទៅស្ថានីយការងារវិញ បន្ទាប់ពីសម្រាក ឬអវត្តមានផ្សេងទៀត ពីស្ថានីយការងារ ភ្លាមៗបន្ទាប់ពីបានប៉ះសត្វ ឬកាកសំណល់សត្វ ឬនៅពេលណាមួយផ្សេងទៀត នៅពេលដែលដៃអាចស្ថិតក្នុងលក្ខណៈដែលទំនងជាអាចចម្លងមេរោគដំណាំ ឬផ្ទៃប៉ះអាហារ។	5
<b>2.2</b>	<b>អនាម័យកម្មការ</b>		
2.2.1	តើសម្លៀកបំពាក់ ស្បែកជើង និងឧបករណ៍ការពារ ត្រូវបានរក្សាយ៉ាងមានប្រសិទ្ធភាព គ្រប់គ្រាន់ សម្រាប់ការប្រើប្រាស់ និងពាក់តាមរបៀបដែលកាត់បន្ថយហានិភ័យ ចម្លងរោគផលិតផលដែរឬទេ?	<b>§112.32(a)(b)(1):</b> សម្លៀកបំពាក់គួរតែស្អាត នៅពេលចាប់ផ្តើមធ្វើការនៅពេលដែលអាចអនុវត្តបាន ផ្លាស់ប្តូរពេញមួយថ្ងៃនៅពេលដែលវាក្លាយជាប្រភពចម្លងមេរោគ ហើយជាទូទៅពាក់តាមរបៀបដែលរក្សាអនាម័យផ្ទាល់ខ្លួន។	5
2.2.2	ប្រសិនបើពាក់ស្រោមដៃ ដើម្បីគ្រប់គ្រងដំណាំដែលគ្របដណ្តប់ឬប៉ះផ្ទៃអាហារ តើមានគោលការណ៍ជាលាយលក្ខណ៍អក្សរទេ ហើយតើស្រោមដៃរក្សានៅដៃដែល និងស្ថិតក្នុងស្ថានភាពអនាម័យ ឬជំនួសនៅពេលដែលវាក្លាយជាប្រភពចម្លងរោគ?	<b>§112.32(b)(4):</b> ប្រសិនបើប្រើស្រោមដៃ នៅក្នុងកសិដ្ឋានក្នុងទម្រង់បែបណាទាំងអស់ ត្រូវតែមាន SOP នៅនឹងកន្លែង។ ស្រោមដៃត្រូវតែបានថែទាំ និងស្ថិតក្នុងស្ថានភាពដដែល និងមានអនាម័យនៅពេលថែទាំដំណាំដែលបានគ្របដណ្តប់ ឬផ្ទៃប៉ះអាហារ។ ត្រូវតែជំនួសនៅពេលដែលវាមិនអាចរក្សាស្តង់ដារទាំងនេះបានទៀតទេ។	5 W
2.2.3	តើស្រោមដៃ អៀមការពារខោអាវ ឬឧបករណ៍ផ្សេងទៀត ត្រូវបានដកចេញមុនពេលចូលបង្គន់ទឹក ឬពេលសម្រាកដែរឬទេ?	<b>§112.32(a)(b)(1):</b> គ្រឿងបរិក្ខារ ឬសម្លៀកបំពាក់ការពារ ត្រូវតែដកចេញមុនពេលប្រើប្រាស់គ្រឿងបរិក្ខារបង្គន់ទឹក ដើម្បីកាត់បន្ថយហានិភ័យចម្លងមេរោគ ជាពិសេសប្រសិនបើឧបករណ៍/សំលៀកបំពាក់ត្រូវបានប្រើប្រាស់ដោយផ្ទាល់ ឬជាប់នឹងផ្ទៃដំណាំ ឬអាហារ។	5



## បញ្ជីត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាពដំណាំ

សំណួរ #	តម្រូវការ	លក្ខខណ្ឌអនុលោមភាព
2.2.4	ប្រសិនបើពាក់គ្រឿងអលង្ការ កំឡុងពេលគ្រប់គ្រងដំណាំដែលគ្របដណ្តប់ ឬប៉ះផ្ទៃ អាហារ តើមានគោលការណ៍នៅនឹងកន្លែងទេ ហើយតើគ្រឿងអលង្ការត្រូវបានរក្សាទុកក្នុងស្ថានភាពអនាម័យដែលការពារ អោយក្លាយជាប្រភពចម្លងរោគដែរឬទេ?	<b>§112.32(b)(5)*</b> បុគ្គលិកត្រូវប្រើការអនុវត្តន៍អនាម័យ នៅពេលបំពេញភារកិច្ចក្នុងកម្រិតចាំបាច់ ដើម្បីការពារប្រឆាំងនឹងការចម្លងមេរោគបែបនេះ។ ប្រសិនបើពាក់គ្រឿងអលង្ការ ត្រូវដោះចេញ ឬគ្របគ្រឿងអលង្ការដែលមិនអាចសម្អាត និងអនាម័យបានគ្រប់គ្រាន់ ក្នុងអំឡុងពេលដែលដំណាំគ្របដណ្តប់ត្រូវចាំបាច់រៀបចំដោយដៃ។
2.2.5	តើមានគោលនយោបាយបាត់បង់ពាក់សក់ ឬទប់ស្កាត់សក់នៅកន្លែងទេ ហើយប្រសិនបើដូច្នោះ តើត្រូវបានប្រកាន់ខ្ជាប់ដែរឬទេ?	<b>§112.32(a)*</b> បុគ្គលិកត្រូវប្រើការអនុវត្តន៍អនាម័យ នៅពេលបំពេញភារកិច្ចក្នុងកម្រិតចាំបាច់ដើម្បីការពារប្រឆាំងនឹងការចម្លងមេរោគបែបនេះ។ របាំងសក់ និងសក់ត្រូវតែពាក់តាមរបៀបដែលអនុលោមតាមវិធីល្អបំផុតរបស់វា។ ប្រសិនបើមានគោលការណ៍ផ្លូវការទាក់ទងនឹងសក់ ឬការបិទបាំងសក់ សូមប្រាកដថាវាត្រូវបានអនុវត្ត។
2.2.6	តើការដក់បារី ការទំពារ ការបរិភោគ ការផឹក (ក្រៅពីទឹក) ការបត់ដើងតូច ការបន្ទោរបង់ ឬការស្តោះទឹកមាត់ ត្រូវបានហាមឃាត់យ៉ាងជាក់ច្បាស់ នៅ តំបន់ដាំដុះ/វេចខ្ចប់/ប្រមូល	<b>§112.32(b)(6)*</b> ត្រូវប្រាកដថាការដក់បារី ការទំពារ និងការបរិភោគត្រូវបានធ្វើនៅក្នុងតំបន់សម្រាកបុគ្គលិកដែលបានកំណត់ និងឆ្ងាយពីលំហូរផលិតផល។ ការបត់ដើងតូច និងការបន្ទោរបង់គឺអាចអនុញ្ញាតបានតែនៅក្នុងបន្ទប់ទឹកត្រឹមត្រូវប៉ុណ្ណោះ។
2.2.7	តើតំបន់សម្រាក និងតំបន់ចូលទស្សនាមានទីតាំងនៅឆ្ងាយពីតំបន់លំហូរផលិតផល និងកន្លែងផ្គុំដៃដែរឬទេ?	តំបន់សម្រាកគួរតែត្រូវបានកំណត់ជាក់លាក់ និងដាក់ឱ្យឆ្ងាយពីតំបន់ដាំដុះ ឬតំបន់លំហូរផលិតផល ដើម្បីកាត់បន្ថយសក្តានុពលចម្លងមេរោគ។
2.2.8	តើមានទឹកស្អាតដែលអាចប្រើប្រាស់បានសម្រាប់បុគ្គលិកនៅរាល់ទាំងអស់ដែរឬទេ?	ទឹកផឹកដែលមានសម្រាប់និយោជិតក្នុងទីវាល កាត់បន្ថយបុគ្គលិកចាំបាច់ចេញម្តងហើយម្តងទៀត និងចូលកន្លែងផលិតកម្មវិញ ដែលនឹងបង្កើនសក្តានុពលចម្លងមេរោគឆ្លង។
2.2.9	នៅពេលសមស្រប តើធ្វើរ/កុងតឺន័រ ឬកន្លែងផ្គុំដៃដែលបានកំណត់ ត្រូវបានផ្តល់ជូនសម្រាប់របស់របរ/បុគ្គលិក ឧបករណ៍ការពារ និងឧបករណ៍ ហើយតើពួកវាស្ថិតនៅឆ្ងាយពីតំបន់លំហូរផលិតផលដែរឬទេ?	<b>§112.123(b)(2)*</b> ទ្រព្យសម្បត្តិរបស់និយោជិត ឧបករណ៍ការពារ និងឧបករណ៍គួរតែស្ថិតនៅតាមរបៀបដែលកាត់បន្ថយការប៉ះពាល់ទៅនឹងការចម្លងរោគដែលអាចកើតមាន។ លើសពីនេះទៀត តំបន់ដែលបានកំណត់ទាំងនេះ គួរតែស្ថិតនៅឆ្ងាយពីតំបន់ដាំដុះ ឬតំបន់លំហូរផលិតផល ដើម្បីការពារការចម្លងមេរោគដែលអាចកើតមាន។
<b>2.3</b>	<b>សុខភាពកម្មករ</b>	
2.3.1	តើបុគ្គលិកដែលមានស្នាមរបួស របួស ឬដំបៅត្រូវបានកម្រិតពីការគ្រប់គ្រងផលិតផលដែរឬទេ?	<b>§112.31*</b> និយោជិតត្រូវដកចេញពីសកម្មភាពដែលអាចបណ្តាលឱ្យមានការចម្លងមេរោគនៃដំណាំគ្របដណ្តប់ ឬផ្ទៃប៉ះអាហារ នៅពេលដែលបុគ្គលនោះត្រូវបានបង្ហាញថាមាន ឬហាក់ដូចជាមានស្ថានភាពសុខភាព ដែលអាចពាក់ព័ន្ធ។ បុគ្គលិកត្រូវតែជូនដំណឹងដល់អ្នកគ្រប់គ្រងរបស់ពួកគេ ប្រសិនបើពួកគេមានស្ថានភាពសុខភាពដែលអាចពាក់ព័ន្ធ។



## បញ្ជីត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាពដំណាំ

សំណួរ #	តម្រូវការ	លក្ខខណ្ឌអនុលោមភាព	
2.3.2	តើមានគោលការណ៍សរសេរអំពីឈាម និងសារធាតុរាវរាងកាយ និង SOP ទាក់ទងនឹងការដោះស្រាយ និងការសម្អាតតំបន់ដែលមានមេរោគដែរឬទេ?	គោលការណ៍ជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ និងបម្រើជាមគ្គុទ្ទេសក៍សម្រាប់អ្វីដែលត្រូវធ្វើ ក្នុងករណីមានឈាម ឬវត្ថុរាវរាងកាយ ដែលអាចបណ្តាលឱ្យមានការចម្លងមេរោគនៃដំណាំដែលគ្របដណ្តប់ ផ្ទៃប៉ះអាហារ ឬប្រភពសក្តានុពលផ្សេងទៀត ដែលចម្លងមេរោគ។ សូមមើលជំពូកទី 3 មាត្រាទី 1 ផ្នែក e នៃស្តង់ដារសម្រាប់ការដាំដុះ ការប្រមូលផល ការរចនា និងការរក្សាទុកដំណាំសម្រាប់ការប្រើប្រាស់របស់មនុស្ស ការណែនាំសម្រាប់ឧស្សាហកម្ម។	W
2.3.3	តើឧបករណ៍សង្គ្រោះបឋមបានធ្វើបច្ចុប្បន្នភាព និងអាចប្រើបានសម្រាប់បុគ្គលិកទាំងអស់ (រួមទាំងបុគ្គលិកក្នុងវាល) ដែរឬទេ?	ឧបករណ៍សង្គ្រោះបឋមត្រូវតែមាននៅគ្រប់កន្លែងអចិន្ត្រៃយ៍ និងសម្រាប់ពេលដឹកជញ្ជូននៅពេលចាំបាច់។ កញ្ចប់គ្រឿងបានធ្វើបច្ចុប្បន្នភាព និងបំពេញឡើងវិញតាមការចាំបាច់ និងសមស្របសម្រាប់សកម្មភាពពាក់ព័ន្ធក្នុងកសិដ្ឋាន។	
2.3.4	តើនិយោជិត (រួមទាំងបុគ្គលិកក្នុងវាល) ដែលបង្ហាញរោគសញ្ញាជំងឺ ត្រូវបានដាក់កម្រិតពីការប៉ះពាល់ផ្ទាល់ជាមួយដំណាំ តំបន់លំហូរផលិតផល និងប៉ះផ្ទៃអាហារដែរឬទេ?	<b>§112.31:</b> និយោជិតត្រូវដកចេញពីសកម្មភាពដែលអាចបណ្តាលឱ្យមានការចម្លងមេរោគនៃដំណាំគ្របដណ្តប់ ឬផ្ទៃប៉ះអាហារ នៅពេលដែលបុគ្គលនោះត្រូវបានបង្ហាញថាមាន ឬហាក់ដូចជាមានស្ថានភាពសុខភាពដែលអាចពាក់ព័ន្ធ។ បុគ្គលិកត្រូវតែជូនដំណឹងដល់អ្នកគ្រប់គ្រងរបស់ពួកគេ ប្រសិនបើពួកគេមានស្ថានភាពសុខភាពដែលអាចពាក់ព័ន្ធ។	S
2.3.5	តើកំណត់ត្រាត្រូវបានរក្សាទុកសម្រាប់បុគ្គលិក ដែលត្រូវបានដាក់កម្រិត (ដោយសារជំងឺ ឬរូបស) ពីការប៉ះពាល់ផ្ទាល់ជាមួយដំណាំ តំបន់លំហូរផលិតផល និងប៉ះផ្ទៃអាហារដែរឬទេ?	គួរតែបង្ហាញកំណត់ត្រា នៅពេលដែលមានការរងរបួសធ្ងន់ធ្ងរ ឬជំងឺ (ដែលបណ្តាលឱ្យនិយោជិតអសមត្ថភាព ក្នុងការចាត់ចែងដំណាំ ឬប៉ះផ្ទៃអាហារដោយផ្ទាល់) បានកើតឡើងជាទម្រង់តាមដាន នៅក្នុងព្រឹត្តិការណ៍ផ្ទះឡើង។ កំណត់ហេតុជាក់លាក់សម្រាប់ការរងរបួស និងជំងឺគឺមិនចាំបាច់ទេ ហើយករណីបែបនេះអាចត្រូវបានរួមបញ្ចូលនៅក្នុងកំណត់ហេតុទូទៅនៃការកើតឡើងសំខាន់ៗ និងសកម្មភាពកែតម្រូវ។	R
<b>3</b>	<b>វិសោធនកម្មដី</b>		
3.0.1	តើបុគ្គលិកកសិដ្ឋានដែលពាក់ព័ន្ធត្រូវបានបណ្តុះបណ្តាលក្នុងការដោះស្រាយ BSAAO ដែរឬទេ?	<b>§112.21(a)(b), §112.52:</b> ការបណ្តុះបណ្តាលត្រូវតែផ្តល់ជូនដល់បុគ្គលិកដែលគ្រប់គ្រងការវិសោធនកម្មដីសាស្ត្រនៃប្រភពដើមសត្វ (BSAAO)។ វគ្គបណ្តុះបណ្តាលនេះរួមមាន ផ្លូវសក្តានុពលចម្លងមេរោគ ការគ្រប់គ្រងឧបករណ៍ប្រើប្រាស់ និងអនាម័យ ព្រំដែនកំណត់ និងតម្រូវការឧបករណ៍ការពារ (ដូចជាស្បែកជើងកងដែក ដែលបានកំណត់សម្រាប់សកម្មភាពដឹកប៉ុស) ការលាងដៃ និងវិធីសាស្ត្រផ្សេងទៀត ដែលបានដាក់ក្នុងកន្លែងដើម្បីកាត់បន្ថយសក្តានុពលចម្លងមេរោគ។	S
3.0.2	តើកំណត់ត្រានៅនឹងកន្លែងដែលបង្ហាញពីប្រភេទ និងពេលវេលា អនុវត្តវិសោធនកម្មដី ដែលមិនត្រូវបានព្យាបាលដែរឬទេ?	កំណត់ត្រាបែបបទសម្រាប់វិសោធនកម្មដីដែលមិនបានព្យាបាល ជួយផ្ទៀងផ្ទាត់ការអនុលោមតាមចន្លោះពេលកម្មវិធី 90/120 (បានរៀបរាប់លម្អិតបន្ថែមទៀតនៅក្នុងចំណុច 3.1.1)។ កំណត់ត្រាពាក្យស្នើសុំសម្រាប់វិសោធនកម្មដីដែលបានកែច្នៃ និងព្យាបាលត្រឹមត្រូវ ផ្តល់នូវវិធីសាស្ត្រតាមដានឡើងវិញ ក្នុងករណីដែលកែប្រែដីមានភាពកខ្វក់ បន្ទាប់ពីការព្យាបាល ឬលិខិតអនុលោមភាពពីអ្នកផ្គត់ផ្គង់ភាគីទីបីមានភាពយឺតយ៉ាវ ដែលបណ្តាលឱ្យមានការផ្ទុះឡើង។	R



## បញ្ជីត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាពដំណាំ

សំណួរ #	តម្រូវការ	លក្ខខណ្ឌអនុលោមភាព	
3.0.3	តើមាន SOP សម្រាប់ការសម្អាត និងឧបករណ៍អនាម័យ ដែលទាក់ទងនឹងដីដែលមានប៉ះសត្វដែរឬទេ?	<b>§112.52, §112.123(d)(2)(e)</b> ប្រសិនបើបុគ្គលិក និង/ឬឧបករណ៍បង្ហាញពីលទ្ធភាពចម្លងមេរោគ ការសម្អាតលម្អិត និងជម្រកអនាម័យ និងត្រូវធ្វើទាក់ទងនឹងឧបករណ៍ ឬឧបករណ៍ដែលប្រើសម្រាប់ព្យាបាល ការដឹកជញ្ជូន អនុវត្ត ជាដើម។ BSAAO ហើយបុគ្គលិកដែលពាក់ព័ន្ធក្នុងត្រូវបានបណ្តុះបណ្តាលឱ្យបានត្រឹមត្រូវលើសកម្មភាពទាំងនេះ។	§
3.0.4	ប្រសិនបើកែប្រែដី ដែលបានទិញពីភាគីទីបីត្រូវបានប្រើប្រាស់ តើមានលិខិតធានាដែលប្រាកដថាចំណុះ និង/ឬដំណើរការមិនមែនជាប្រភពចម្លងមេរោគអតិសុខុមប្រាណ ដែលអាចកើតមានដែរឬទេ?	<b>§112.60(b)</b> សម្រាប់ការកែប្រែដីជីវសាស្ត្រនៃសត្វប្រភពដើម (BSAAO) ដែលត្រូវបានផ្គត់ផ្គង់ពីភាគីទីបី តម្រូវការទាមទារឯកសារយ៉ាងហោចណាស់ម្តងក្នុងមួយឆ្នាំ ដែលបញ្ជាក់ថា BSAAO ត្រូវបានព្យាបាល ចាត់ចែង ដឹកជញ្ជូន និងរក្សាទុកឱ្យបានត្រឹមត្រូវ។	§ R
3.0.5	តើកែប្រែដីត្រូវបានរក្សាទុកយ៉ាងត្រឹមត្រូវ ឆ្ងាយពីការប្រមូលផល ការរេចខ្ចប់ និងទីតាំងរក្សាទុកដែរឬទេ?	<b>§112.52</b> ការធ្វើវិសោធនកម្មដី (ត្រូវបានព្យាបាល និងមិនព្យាបាល) ត្រូវតែដោះស្រាយ និងរក្សាទុកក្នុងលក្ខណៈ និងទីតាំងមួយ ដើម្បីកុំឱ្យវាក្លាយជាប្រភពមានសក្តានុពលចម្លងមេរោគដល់ដំណាំដែលគ្របដណ្តប់ ផ្ទះបំបែក តំបន់ប្រើប្រាស់សម្រាប់សកម្មភាពគ្របដណ្តប់ ប្រភពទឹក ទឹក ប្រព័ន្ធចែកចាយ និងកែប្រែដីផ្សេងទៀត។ ទឹកហូរដែលអាចកើតមានពីទឹកភ្លៀង ឬប្រភពផ្សេងទៀត ធ្វើឱ្យប្រព័ន្ធជាមិនស្រប/ផ្ទេរជើង ក្នុងត្រូវបានយកមកពិចារណា។	§
3.0.6	ប្រសិនបើកាកសំណល់ពីមនុស្ស ត្រូវបានប្រើប្រាស់ តើវាបំពេញតាមបទប្បញ្ញត្តិរបស់ EPA សម្រាប់ សំណល់ជីវៈ (biosolids) នៃ 40 CFR ផ្នែក 503 ដែរឬទេ?	<b>§112.53</b> សម្រាប់កែប្រែដីសំណល់របស់មនុស្ស អ្នកត្រូវទទួលបានឯកសារម្តងក្នុងមួយឆ្នាំ ដែលបញ្ជាក់ថាកាកសំណល់ត្រូវបានព្យាបាលយ៉ាងត្រឹមត្រូវ តាមបទប្បញ្ញត្តិរបស់ EPA សម្រាប់ សំណល់ជីវសាស្ត្រ (biosolids) នៃ 40 CFR ផ្នែក 503។	§ R
<b>3.1</b>	<b>វិសោធនកម្មដីដែលមិនបានព្យាបាល</b>		
3.1.1	តើការអនុវត្តកែប្រែដីដែលមិនបានព្យាបាល ត្រូវបានប្រើប្រាស់នៅក្នុងតំបន់ផលិតកម្ម ជៀសវាងក្នុងរយៈពេលពីរ (2) សប្តាហ៍ដើម្បីដាំ ឬក្នុងរយៈពេល 120 ថ្ងៃនៃការប្រមូលផលសម្រាប់ផលិតផលដែលប៉ះដីផ្ទាល់ (90 ថ្ងៃមិនប៉ះដីផ្ទាល់)?	<b>§112.51, §112.56(a)</b> ការធ្វើវិសោធនកម្មដីដែលមិនបានព្យាបាល គឺជាវិសោធនកម្មណាមួយដែលមិនបានបញ្ចប់ដំណើរការ ដើម្បីកាត់បន្ថយអតិសុខុមប្រាណឱ្យបានគ្រប់គ្រាន់ ដែលមានសារសំខាន់សុខភាពសាធារណៈ រួមទាំងលាមកសត្វ កាកសំណល់រុក្ខជាតិជាដើម។ ចន្លោះពេលអនុវត្តសម្រាប់វិសោធនកម្មបែបនេះ គឺត្រូវអនុលោមតាមចន្លោះអនុវត្ត 90/120។ កំណត់ត្រាបែបបទ ក្នុងតែបង្ហាញការប្រកាន់ខ្ជាប់នូវចន្លោះពេលចាំបាច់ និងរួមបញ្ចូលកាលបរិច្ឆេទអនុវត្ត ប្រភេទកែប្រែដី និងទីតាំងអនុវត្ត។ ចន្លោះពេលមុនពេលប្រមូលផល ក្នុងត្រូវត្រួតពិនិត្យនិងកាលបរិច្ឆេទអនុវត្ត និងកំណត់ត្រាប្រមូលផលសម្រាប់វាលទាំងនោះ។	§ R
<b>3.2</b>	<b>ដឹកប៉ុស</b>		



## បញ្ជីត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាពដំណាំ

សំណួរ #	តម្រូវការ	លក្ខខណ្ឌអនុលោមភាព	§
3.2.1	តើដំណើរការជីកំប៉ុស នៅលើកសិដ្ឋានត្រូវបានបញ្ជាក់ដោយវិទ្យាសាស្ត្រ (ជីកំប៉ុដែលមានបញ្ចូលខ្យល់ (aerated static), បង្វិលជីកំប៉ុស (turned composting) ផ្សេងទៀត)ដែរឬទេ?	<b>§112.54(b)(1)(2):</b> វិធីសាស្ត្រជីកំប៉ុសដែលមានសុពលភាពតាមបែបវិទ្យាសាស្ត្រ ដែលអាចអនុញ្ញាតបានសម្រាប់ចន្លោះពេលអនុវត្ត 0 ថ្ងៃ រួមមាន 1) ជីកំប៉ុសបីគីវ៉ូនដែលរក្សាលក្ខខណ្ឌអាកាសធាតុ (aerobic) (ឧ. អុកស៊ីហ្វេរ៉ូស) នៅអប្សូហ្វេរ 131 °F (55 °C) សម្រាប់រយៈពេល 3 ថ្ងៃ ជាប់គ្នាហើយត្រូវបានអនុវត្តដោយការព្យាបាលឱ្យបានគ្រប់គ្រាន់ 2) បង្វិលជីកំប៉ុសដែលរក្សាបាននូវលក្ខខណ្ឌអាកាសធាតុ នៅអប្សូហ្វេរ 131 °F (55 °C) រយៈពេល 15 ថ្ងៃ (ដែលមិនចាំបាច់បន្តបន្ទាប់គ្នា) ដោយមានការបង្វិលយ៉ាងតិចប្រាំដង ហើយបន្តដោយការព្យាបាលឱ្យបានគ្រប់គ្រាន់។ វិធីសាស្ត្របន្ថែមក្នុងការព្យាបាល និងដំណើរការការកែប្រែដីឱ្យបានត្រឹមត្រូវ និងស្តង់ដារអភិសុខុមប្រាណសម្រាប់ដំណើរការនេះ អាចត្រូវបានយោងនៅក្នុងផ្នែក PSR <b>§112.54(a)(b)</b> និង <b>§112.55</b> រៀងគ្នា។	§
3.2.2	តើមានកំណត់ត្រាសម្រាប់ត្រួតពិនិត្យជីកំប៉ុស និងពេលវេលាបង្វិល សីតុណ្ហភាពចម្បង និងសូចនាករផ្សេងទៀត ត្រូវបានកត់ត្រាតាមទម្លាប់ដែរឬទេ?	<b>§112.60(b)(2):</b> សម្រាប់ការកែប្រែដីវិទ្យាសាស្ត្រដែលបានព្យាបាល នៃប្រភពដើមសត្វដែលផលិតក្នុងកសិដ្ឋាន ឯកសារដែលគ្រប់គ្រងដំណើរការ (ឧទាហរណ៍ ពេលវេលា សីតុណ្ហភាព និងការបង្វិល) គឺជាការចាំបាច់ដើម្បីធ្វើឱ្យមានសុពលភាពដំណើរការ និងស្តង់ដារអភិសុខុមប្រាណដែលត្រូវបានអនុម័តសម្រាប់ <b>3.2.1</b> ។	§ R
<b>4</b>	<b>សត្វ</b>		
4.0.1	ត្រូវបានត្រួតពិនិត្យសកម្មភាពសត្វជាប្រចាំ?	<b>§112.83:</b> SOP គួរតែត្រូវបានបង្កើតឡើងសម្រាប់ការវាយតម្លៃផ្នែកពាក់ព័ន្ធ សម្រាប់ភស្តុតាងចម្លងរោគដែលអាចកើតមាន។ គួរតែចាត់តាំងបុគ្គលិកជាក់លាក់ ឱ្យធ្វើការត្រួតពិនិត្យ ហើយពួកគេគួរតែត្រូវបានបណ្តុះបណ្តាលឱ្យបានត្រឹមត្រូវ សម្រាប់កិច្ចការនេះ។	§
<b>4.1</b>	<b>សត្វព្រៃ</b>		
4.1.1	តើមាន SOP ត្រឹមត្រូវសម្រាប់ចងក្រងឯកសារ និងការដាក់ដោយឡែកតំបន់ដំណាំ និងប្រតិបត្តិការ ក្នុងករណីមានការលុកលុយពីសត្វព្រៃខ្លាំងដែរឬទេ?	<b>§112.83(b), §112.112:</b> ក្នុងករណីដែលមានការលុកលុយដោយសត្វ អាចបង្កហានិភ័យយ៉ាងខ្លាំងក្នុងការចម្លងរោគ SOP ផ្លូវការត្រូវតែមាននៅនឹងកន្លែង ដើម្បីកំណត់តំបន់ កន្លែងដាច់ស្រយាលពីការប្រមូលផល និងកត់ត្រាការលុកលុយ។ ស្រដៀងគ្នាទៅនឹង <b>2.3.5</b> កំណត់ហេតុជាក់លាក់សម្រាប់ការលុកលុយពីសត្វគឺមិនចាំបាច់ទេ ហើយករណីបែបនេះអាចត្រូវបានរួមបញ្ចូលនៅក្នុងកំណត់ហេតុទូទៅសម្រាប់ព្រឹត្តិការណ៍សំខាន់ៗ និងសកម្មភាពកែតម្រូវ។	§ R
4.1.2	តើវិធានការត្រូវបានអនុវត្ត (របងហ៊ុមព័ទ្ធ ការដាក់អន្ទាក់ជាដើម) ដើម្បីកំណត់ និង/ឬបំបែកសត្វព្រៃ ចេញពីតំបន់ដែលមានការខូចខាតដំណាំដែរឬទេ?	នៅក្នុងព្រឹត្តិការណ៍លុកលុយសត្វព្រៃខ្លាំង ត្រូវមានវិធានការសមស្របណាមួយ ដើម្បីកាត់បន្ថយសក្តានុពលចម្លងមេរោគ និងអនុលោមតាមបទប្បញ្ញត្តិក្នុងមូលដ្ឋាន រដ្ឋ ឬសហព័ន្ធ ដោយសារវាទាក់ទងនឹងសត្វ និងការគ្រប់គ្រងសត្វ។ ក្នុង <b>§112.84</b> នៃ PSR "យក" ប្រភេទសត្វដែលរងការគំរាមកំហែង ឬជិតផុតពូជ មិនត្រូវបានអនុញ្ញាតទេ។	
<b>4.2</b>	<b>កសិដ្ឋានចិញ្ចឹមសត្វ (នៅក្នុងកសិដ្ឋាន ឬបរិវេណជិតខាង)</b>		



## បញ្ជីត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាពដំណាំ

សំណួរ #	តម្រូវការ	លក្ខខណ្ឌអនុលោមភាព	
4.2.1	តើកសិដ្ឋានចិញ្ចឹមសត្វ/សត្វពាហនៈទាំងអស់ត្រូវបានវិភាគបន្តិច និងដាក់ក្នុងវិធីមួយ ដែលកាត់បន្ថយហានិភ័យចម្លងរោគអតិសុខុមប្រាណនៃតំបន់ផលិតកម្ម/ប្រមូលផលឧបករណ៍ កន្លែងស្តុកទុក និងតំបន់លំហូរផលិតផលដែរឬទេ?	<b>§112.83(b), §112.134:</b> ប្រសិនបើកសិដ្ឋានចិញ្ចឹមសត្វ ឬសត្វពាហនៈមានវត្តមាននៅលើកសិដ្ឋាន សូមប្រាកដថាទីតាំងរបស់វាត្រូវយកមកពិចារណាលើផ្ទៃដីដំណាំ និងតំបន់លំហូរផលិតផលដែលនៅជាប់គ្នា។ ឧទាហរណ៍នៃវិធានការការពាររួមមាន ការអនុវត្តមុខងារដើម្បីគ្រប់គ្រងការហូរចេញកាកសំណល់សត្វ (ឧ. ប្រឡាយ ពំនូក ផ្លូវប្រឡាយ បន្ទះទ្រនាប់រុក្ខជាតិ (vegetative buffer strips) ឬចនាសម្ព័ន្ធផ្កកកាកសំណល់សត្វ)។	§
4.2.2	តើ SOPs ត្រូវបានបង្កើតទាក់ទងនឹងសត្វធ្វើការក្នុងកសិដ្ឋាន ប្រសិនបើប្រើប្រាស់ក្នុងកសិដ្ឋាន (ការលាងដៃ ឧបករណ៍ដាច់ដោយឡែក ជាដើម)?	<b>§112.83(b):</b> ប្រសិនបើប្រើប្រាស់សត្វធ្វើការក្នុងកសិដ្ឋាន នោះត្រូវតែមាន SOPs ផ្លូវការនៅនឹងកន្លែង ដែលធានាភាពស្អាតអនាម័យផ្ទាល់ខ្លួនគ្រប់គ្រាន់ សម្លៀកបំពាក់/ស្បែកជើងរបស់កម្មករ ឧបករណ៍ និងគ្រឿងបរិក្ខារ រួមទាំងការផ្លាស់ប្តូរឧបករណ៍ សម្លៀកបំពាក់ ឬស្បែកជើងរវាងដំណាំ/សកម្មភាពសត្វ និងការសម្អាតឧបករណ៍។ លើសពីនេះ ប្រសិនបើប្រើប្រាស់សត្វ ធ្វើការក្នុងវិស័យផលិតកម្ម ចូរប្រាកដថាការប្រើប្រាស់ និងវត្តមានរបស់វានៅក្នុងវាល អនុលោមតាមប្រការ 3.1.1។	§
4.2.3	តើសួនសត្វចិញ្ចឹម ត្រូវបានរៀបចំយ៉ាងត្រឹមត្រូវ ហើយត្រូវបានបង្ហាញផ្លាកសញ្ញាណែនាំកម្មករ និងភ្ញៀវឱ្យលាងដៃ បន្ទាប់ពីប៉ះសត្វហើយឬទេ?	<b>§112.33(b), §112.83(b):</b> ប្រសិនបើកសិដ្ឋានមានសួនសត្វ ត្រូវប្រាកដថាទីតាំងនោះត្រូវពិចារណាលើផ្ទៃដីដំណាំ និងតំបន់លំហូរផលិតផលដែលនៅជាប់គ្នា។ គួរតែពិចារណាជាក់លាក់ក្នុងការអប់រំ និងជូនដំណឹងដល់ភ្ញៀវអំពីបច្ចេកទេសសុខភាព និងអនាម័យដែលពាក់ព័ន្ធនឹងត្រឹមត្រូវ ទាក់ទងនឹងប្រតិបត្តិការទាំងអស់ និងផ្លាកសញ្ញាដើម្បីគាំទ្រតម្រូវការទាំងនេះ។ ស្ថានីយលាងដៃគួរតែស្ថិតនៅជិតសួនសត្វ ឬសត្វពាហនៈ។	§ W
4.2.4	តើលាមកសត្វពិស្តសត្វ ត្រូវបានរក្សាទុក និងគ្រប់គ្រងតាមរបៀបដែលកាត់បន្ថយហានិភ័យចម្លងរោគអតិសុខុមប្រាណដែរឬទេ?	<b>§112.52(a)(c), §112.134:</b> មើលចំណុច 3.0.1, 3.0.2, និង 3.0.5.	§
4.3	<b>សត្វក្នុងស្រុក</b>		
4.3.1	តើសត្វចិញ្ចឹមត្រូវបានដាក់កម្រិតពិកន្លែងដាំដុះ កន្លែងប្រមូលផល កន្លែងវេចខ្ចប់ និងកន្លែងស្តុកទុក និងកាកសំណល់ពួកវាដើម្បីកាត់បន្ថយហានិភ័យចម្លងរោគដែរឬទេ?	<b>§112.127, §112.134:</b> សត្វចិញ្ចឹមត្រូវតែត្រូវបានដាក់កំហិតពីអគារដែលព័ទ្ធជុំវិញយ៉ាងពេញលេញ ដែលជាកន្លែងដែលមានលំហូរផលិតផល (ឧ. ការលាងសម្អាត ការវេចខ្ចប់ និងការរក្សាទុកដំណាំ សម្ភារៈវេចខ្ចប់ ឬផលប្រមូលផល)។ សត្វចិញ្ចឹមត្រូវដាក់កំហិតពីកន្លែងផលិតផលផងដែរ។ ប្រព័ន្ធត្រូវតែមានដើម្បីធានាឱ្យបានត្រឹមត្រូវថា លាមកសត្វទាំងអស់ត្រូវបានគ្រប់គ្រង និងមិនមែនជាប្រភពចម្លងមេរោគនោះទេ។ ឆ្មាយាម ឬសត្វឆ្កែដែលទទួលបានការបណ្តុះបណ្តាលត្រឹមត្រូវ អាចជាករណីលើកលែងក្នុងករណីខ្លះ។	§
4.3.2	មានផ្លាកសញ្ញានៅនឹងកន្លែងទំនាក់ទំនងការវិភាគបន្តិចសត្វចិញ្ចឹម ដែលចូលទៅក្នុងតំបន់ដាំដុះ ប្រមូលផល និង វេចខ្ចប់សម្រាប់ភ្ញៀវ និងអ្នកជិតខាងនៃប្រតិបត្តិការនេះឬទេ?	ផ្លាកសញ្ញាគឺចាំបាច់ដើម្បីជូនដំណឹងដល់អ្នកដទៃ អំពីគោលការណ៍ប្រតិបត្តិការលើសត្វចិញ្ចឹមនៅក្នុងតំបន់លំហូរផលិតផល។ ក្នុងករណីដែលពាក់ព័ន្ធ ផ្លាកសញ្ញាគួរតែដាក់តំបន់ដែលសត្វក្នុងស្រុកមិនត្រូវបានអនុញ្ញាត។ នៅកន្លែងដែលសត្វត្រូវបានអនុញ្ញាត ផ្លាកសញ្ញាគួរតែចែងពីច្បាប់ និងការណែនាំសម្រាប់ធានាថាសត្វទាំងនោះមិនបង្កហានិភ័យចម្លងមេរោគ។	W



## បញ្ជីត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាពដំណាំ

សំណួរ #	តម្រូវការ	លក្ខខណ្ឌអនុលោមភាព	
<b>5</b>	<b>ទឹកកសិកម្ម</b>		
5.0.1	តើការវាយតម្លៃហានិភ័យដំបូង (មុនរដូវ) ត្រូវបានអនុវត្ត និងចងក្រងជាឯកសារ ដោយគិតគូរពីប្រវត្តិប្រភពទឹក លក្ខណៈ/ដំណាក់កាលដំណាំ វិធីសាស្ត្រអនុវត្ត ប្រព័ន្ធចែកចាយទឹក និងហេដ្ឋារចនាសម្ព័ន្ធទឹកដែរឬទេ?	<b>\$112.42, \$112.50(b)(1)</b> ៖ នៅដើមរដូវដាំដុះនីមួយៗ និងយ៉ាងហោចណាស់ម្តងក្នុងមួយឆ្នាំ ត្រូវតែត្រួតពិនិត្យប្រព័ន្ធទឹកកសិកម្ម ដើម្បីកំណត់លក្ខខណ្ឌ ដែលទំនងជាអាចមានបង្កគ្រោះថ្នាក់ ឬសារធាតុកខ្វក់ចូលទៅក្នុង ឬលើដំណាំដែលគ្របដណ្តប់ ឬផ្ទៃប៉ះអាហារ។ កត្តាដែលត្រូវយកមកពិចារណា៖ ប្រភេទប្រភពទឹក សមត្ថភាពគ្រប់គ្រងប្រភពទឹក កម្រិតការពារប្រភពទឹកកសិកម្មនីមួយៗ ការប្រើប្រាស់ដីនៅជាប់និងក្បែរនោះ និងលទ្ធភាពនៃសារធាតុកខ្វក់ ដែលត្រូវបានប្រើមុនពេលទឹកចូលប្រតិបត្តិការក្នុងប្រព័ន្ធចែកចាយ។ ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងទឹកត្រូវតែស្ថិតនៅក្នុងកន្លែងឆ្លុះបញ្ចាំងពីលទ្ធផលវាយតម្លៃហានិភ័យ។	S R
5.1	<b>ទឹកមុនពេលប្រមូលផល</b>		
5.1.1	តើទឹកដែលប្រើមុនពេលប្រមូលផល ស្មើឬតិចជាង 126 CFU ក្នុង 100មីលីលីត្រ នៃ អ៊ីកូលី (E. coli) ទូទៅដែរឬទេ?	<b>\$112.41, \$112.44(b)</b> ៖ ការធ្វើតេស្តទឹកមិនគួរលើសពី 126 CFU ឬតិចជាងក្នុង 100មីលីលីត្រ (អ៊ីកូលី (E. coli) ទូទៅ) សម្រាប់ទឹកមុនពេលប្រមូលផល/កសិកម្ម។ ការប្រមូលផលមុនរួមមាន ប៉ុន្តែមិនកំណត់ចំពោះសកម្មភាពដូចជា៖ ការស្រោចស្រព ការបាញ់ថ្នាំ និងការការពារកំណក។ ប្រសិនបើទឹកកសិកម្មបំពេញតាមលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យនេះ ជម្រើសណាមួយ និង/ឬការព្យាបាលគួរតែគោរពតាមផ្នែក PSR <b>\$112.43 និង \$112.45</b> ។	S R
5.2	<b>ទឹកក្រោយពេលប្រមូលផល</b>		
5.2.1	តើទឹក និងទឹកកកដែលប្រើក្នុងសកម្មភាពក្រោយប្រមូលផល និងការលាងដៃដោយគ្មានមេរោគ អ៊ីកូលី (E. coli) និងគុណភាពអនាម័យគ្រប់គ្រាន់ទេ?	<b>\$112.44(a)</b> ៖ ទឹកទាំងឡាយណាដែលប្រើសម្រាប់សកម្មភាពក្រោយការប្រមូលផល ដែលប៉ះផ្ទាល់ជាមួយផលិតផល ផ្ទៃប៉ះអាហារ ឬប្រើសម្រាប់លាងដៃ ត្រូវតែគ្មានជាតិ អ៊ីកូលី (E. coli) ទូទៅ (0 CFU ក្នុង 100 មីលីលីត្រ)។ ការធ្វើតេស្តទឹក និង/ឬឯកសារត្រូវតែមានវត្តមានសម្រាប់សុពលភាព។ ប្រសិនបើទឹកក្រោយការប្រមូលផល បានបំពេញតាមលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យនេះ ជម្រើសណាមួយ និង/ឬការព្យាបាល គួរតែគោរពតាមផ្នែក PSR <b>\$112.43 និង \$112.45</b> ។	S R
5.2.2	ប្រសិនបើវិធីសាស្ត្របូមទឹក ឬទឹកដែលចរាចរឡើងវិញត្រូវបានប្រើប្រាស់ តើមានកាលវិភាគផ្លាស់ប្តូរទឹក SOP ដែរឬទេ?	<b>\$112.48(a)</b> ៖ សម្រាប់ធុងទឹកជ្រលក់ ឬទឹកដែលចរាចរឡើងវិញផ្សេងទៀត ត្រូវតែបង្កើតកាលវិភាគផ្លាស់ប្តូរទឹក ដើម្បីរក្សាសុវត្ថិភាព និងគុណភាពអនាម័យគ្រប់គ្រាន់ និងកាត់បន្ថយសក្តានុពលចម្លងមេរោគ (ឧទាហរណ៍ គ្រោះថ្នាក់ដែលបានបង្កទៅក្នុងទឹក ពីដីជាប់នឹងដំណាំគ្របដណ្តប់) ។	S



## បញ្ជីត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាពដំណាំ

សំណួរ #	តម្រូវការ	លក្ខខណ្ឌអនុលោមភាព	
5.2.3	អាស្រ័យលើប្រភេទប្រព័ន្ធលាងដែលប្រើប្រាស់ តើត្រូវបានត្រួតពិនិត្យសិក្សាស្រាវជ្រាវ ឬទឹកល្អក់កកដែរឬទេ?	<b>§112.48(b)(c):</b> ទឹកត្រូវតែត្រូវបានត្រួតពិនិត្យដោយមើលឃើញ សម្រាប់បង្កើតសារធាតុសរីរាង្គ និងចង្កូលបង្ហាញអំពីការផ្លាស់ប្តូរចាំបាច់។ អាស្រ័យលើទំនិញ សិក្សាស្រាវជ្រាវត្រូវបានត្រួតពិនិត្យ ដើម្បីការពារការជ្រៀកចូលអភិសុខុមប្រាណ។	§
5.2.4	ប្រសិនបើទឹកអនាម័យត្រូវបានប្រើដើម្បីលាងសម្អាត តើវាត្រូវបានអនុញ្ញាតអោយប្រើដោយប៉ះពាល់អាហារឬទេ ហើយតើការប្រើប្រាស់ត្រូវបានត្រួតពិនិត្យត្រឹមត្រូវនិងមានឯកសារឬទេ?	<b>§112.43:</b> ការប្រើប្រាស់ភ្នាក់ងារអនាម័យគឺមិនត្រូវបានទាមទារទេ ប៉ុន្តែប្រសិនបើបានប្រើប្រាស់ភ្នាក់ងារ ក្នុងសកម្មភាពក្រោយការប្រមូលផល/លាង សូមប្រាកដថាទឹកអនាម័យត្រូវបានអនុញ្ញាត សម្រាប់គោលបំណងជាក់លាក់នេះ ហើយការប្រើប្រាស់នោះត្រូវតាមការណែនាំនៅលើស្លាកផលិតផល។	§ R
5.2.5	តើកាកសំណល់/លាងសម្អាត/ទឹកត្រជាក់ត្រូវបានបោះចោលតាមរបៀបដែលនឹងកាត់បន្ថយហានិភ័យចម្លងរោគដែរឬទេ?	<b>§112.130(c), §112.133(b)(c)(d):</b> កាកសំណល់/ទឹក/ទឹកត្រជាក់ គួរតែត្រូវបានបញ្ចេញចោលតាមរបៀបដែលកាត់បន្ថយហានិភ័យចម្លងមេរោគ។ ទឹកដែលបញ្ចេញចោល មិនគួរស្តុកក្នុងអាងនៅខាងក្រៅទេ ហើយគួរដាក់ក្នុងរបៀបមួយដែលនឹងមិនហូរចូលទៅក្នុងដីផលិតកម្មសកម្ម។	§
5.2.6	ប្រសិនបើប្រើប្រាស់ធុងទឹក តើមាន SOPs និងកំណត់ត្រាជាប្រើប្រាស់បញ្ជី និងវិធីសាស្ត្រលាងសំអាតដែរឬទេ?	<b>§112.123(a)(d)(1):</b> ធុងទឹកត្រូវតែគ្រប់គ្រាន់សម្រាប់ការប្រើប្រាស់ ថែទាំ និងសម្អាត/អនាម័យឱ្យបានញឹកញាប់តាមដែលចាំបាច់ ដើម្បីការពារទឹកដែលបានរក្សាទុកពីការចម្លងមេរោគ។ ត្រូវតែមានកំណត់ត្រាដែលបង្ហាញពីពេលវេលា នរណា និងរបៀបដែលធុងត្រូវបានសម្អាត និងអនាម័យ។	§ W R
<b>5.3</b>	<b>ការធ្វើតេស្តទឹក</b>		
5.3.1	តើមន្ទីរពិសោធន៍ធ្វើតេស្តទឹកដែលប្រើប្រាស់ សម្រាប់ការធ្វើតេស្តខាងលើ អនុវត្តវិធីសាស្ត្រដែលត្រូវបានអនុម័តដោយ FDA សម្រាប់ការធ្វើតេស្ត អ៊ីកូលី (E. coli ) ទូទៅ ស្របតាមតម្រូវការ PSR ដែរឬទេ?	<b>§112.151:</b> មន្ទីរពិសោធន៍គួរតែត្រូវបានរាយក្នុងបញ្ជីកម្មវិធីសុវត្ថិភាពផលិតកម្ម MDAR នៃកន្លែងធ្វើតេស្តទឹកដែលត្រូវបានអនុម័ត។	§
5.3.2	តើលើប្រភពផ្ទៃទឹក ទាំងអស់ រួមទាំងប្រភពទឹកដែលមិនប្រើប្រាស់ជាប្រចាំ បានធ្វើតេស្ត (3) បីដងក្នុងមួយឆ្នាំ ស្របតាមតម្រូវការកម្មវិធី mGAPS ដែរឬទេ?	ទឹកលើផ្ទៃរួមមានស្រះ បឹង ទន្លេ ព្រែក ជាដើម។ ការធ្វើតេស្តទាំងនេះគួរតែមានកម្លាត មុនមុន/ដើមរដូវ ពាក់កណ្តាលរដូវ និងចុងរដូវកាល ដើម្បីទទួលបានគំរូគុណភាពទឹកយ៉ាងទូលំទូលាយ។ ថាតើទឹកចូលដោយផ្ទាល់ជាមួយនឹងផ្នែកដែលអាចបរិភោគបាននៃដំណាំ នឹងកត្តាចូលទៅក្នុងភាពញឹកញាប់នៃការធ្វើតេស្ត។	R
5.3.3	តើលទ្ធផលតេស្តលើប្រភពផ្ទៃទឹក ត្រូវបានកំណត់យ៉ាងត្រឹមត្រូវ (តាមផែនទីកសិដ្ឋាន) និងកត់ត្រាដែរឬទេ?	<b>§112.50(b)(2):</b> ទីតាំងដែលសំណាកទឹកត្រូវបានយក គួរតែត្រូវបានកំណត់អត្តសញ្ញាណនៅលើផែនទីកសិដ្ឋាន។ លទ្ធផលតេស្តប្រភពទឹកគួរតែស្ថិតនៅចំកណ្តាល ហើយអាចចូលទៅពិនិត្យបានយ៉ាងងាយស្រួល។	§ R
5.3.4	តើប្រភពទឹកក្រោមដីទាំងអស់ រួមទាំងប្រភពទឹកដែលមិនត្រូវបានប្រើប្រាស់ជាប្រចាំ ធ្វើតេស្ត (2) ពីរដងក្នុងមួយឆ្នាំ ស្របតាមតម្រូវការកម្មវិធី mGAPS ដែរឬទេ?	ការធ្វើតេស្តអណ្តូងគួរតែត្រូវបានដាក់កម្លាតគ្នា ដើម្បីទទួលបានគំរូគុណភាពទឹកយ៉ាងទូលំទូលាយ។ ថាតើទឹកចូលដោយផ្ទាល់ជាមួយនឹងផ្នែកដែលអាចបរិភោគបាននៃដំណាំ នឹងកត្តាចូលទៅក្នុងភាពញឹកញាប់នៃការធ្វើតេស្ត។ ប្រសិនបើទឹកអណ្តូងត្រូវបានប្រើប្រាស់សម្រាប់សកម្មភាពក្រោយការប្រមូលផល ត្រូវតែពិនិត្យយ៉ាងតិចបំផុតពីរដងក្នុងមួយឆ្នាំ។	R





## បញ្ជីត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាពដំណាំ

សំណួរ #	តម្រូវការ	លក្ខខណ្ឌអនុលោមភាព	
5.3.5	តើលទ្ធផលតេស្តប្រភពទឹកក្រោមដីត្រូវបានកំណត់យ៉ាងត្រឹមត្រូវ (តាមផែនទីកសិដ្ឋាន) និងកត់ត្រាដែរឬទេ?	<b>§112.50(b)(2)</b> * ទីតាំងដែលសំណាកទឹកត្រូវបានយក គួរតែត្រូវបានកំណត់អត្តសញ្ញាណនៅលើផែនទីកសិដ្ឋាន។ លទ្ធផលតេស្តប្រភពទឹកគួរតែស្ថិតនៅចំកណ្តាល ហើយអាចចូលទៅពិនិត្យបានយ៉ាងងាយស្រួល។	§ R
5.3.6	តើលទ្ធផលតេស្តប្រភពទឹកក្រុងត្រូវបានកំណត់ និងកត់ត្រាបានត្រឹមត្រូវដែរឬទេ (របាយការណ៍របស់សាលាក្រុងអំពីគុណភាពទឹក)?	<b>§112.46(a), §112.50(b)(7)</b> * សម្រាប់ទឹកក្រុង របាយការណ៍/ការបញ្ជាក់ត្រឹមត្រូវពីសាលាក្រុងដែលទាក់ទងគឺត្រូវបានទាមទារ សម្រាប់ការផ្ទៀងផ្ទាត់គុណភាពទឹក។ ច្បាប់ចម្លងរបាយការណ៍/វិញ្ញាបនបត្រនេះ គួរតែត្រូវបានរក្សាទុកជាមួយនឹងការធ្វើតេស្តបន្ថែមលើប្រភពផ្ទៃទឹកឬ ទឹកក្រោមដី។ ខណៈពេលដែលមិនត្រូវបានទាមទារ វាត្រូវបានចាត់ទុកថាជាការអនុវត្តល្អបំផុត ដើម្បីធ្វើតេស្តទឹកក្រុងដោយឯករាជ្យ សម្រាប់សុពលភាពដែលរបាយការណ៍រកឃើញ។ ប្រសិនបើទឹកកសិកម្មបំពេញតាមលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យនេះ ជម្រើសណាមួយ និង/ឬការព្យាបាលគួរតែគោរពតាមផ្នែក <b>PSR §112.43 និង §112.45</b> ។	§ R
<b>6</b>	<b>ការប្រមូលផល និងក្រោយពេលប្រមូលផល</b>		
<b>6.0</b>	<b>អនុវត្តការប្រមូលផល</b>		
6.0.1	តើមានគោលការណ៍ដែលបង្ហាញថាដំណាំដែលមើលឃើញដុះផ្សិត ស្អុយ ខូច ឬរលួយមិនត្រូវបានប្រមូលផល ឬត្រូវបានកេកម្អាតចោលដែរឬទេ?	<b>§ 112.112; §112.114</b> * ភ្លាមៗមុនពេល និងអំឡុងពេលសកម្មភាពប្រមូលផល វិធានការសមហេតុផលទាំងអស់ដែលចាំបាច់ត្រូវតែធ្វើឡើងដើម្បីកំណត់អត្តសញ្ញាណ និងមិនប្រមូលផលដំណាំដែលទំនងជាមានមេរោគដោយគ្រោះថ្នាក់ដែលអាចដឹង ឬអាចដឹងជាមុនបានដោយសមហេតុផល។ "ដំណាំដែលបានជ្រុះធ្លាក់" ក៏មិនត្រូវចែកចាយផងដែរ។	§
6.0.2	តើដំណាំដែលមិនបានគ្រប ត្រូវបានរក្សាទុកដាច់ដោយឡែក ពីដំណាំដែលបានគ្របដែរឬទេ?	<b>§112.111(a)</b> * រក្សាដំណាំ "គ្របដណ្តប់" ដាច់ដោយឡែកពីដំណាំ "មិនគ្របដណ្តប់" លើកលែងតែនៅពេលដែលដំណាំដែលមានការគ្របដណ្តប់ និងមិនរាប់បញ្ចូលត្រូវបានដាក់ក្នុងធុងតែមួយសម្រាប់ការចែកចាយ (ដូចជាកញ្ចប់ CSA)។ ករណីលើកលែងរួមមាន កាលៈទេសៈដែលដំណាំ "មិនគ្របដណ្តប់" ត្រូវបានចាត់ទុក និងចាត់ចែងដាច់ដំណាំ "គ្របដណ្តប់" ។	§
6.0.3	តើមាន SOP ដើម្បីសម្អាត និងធ្វើអនាម័យលើផ្ទៃដែលប៉ះអាហាររួមគ្នា (ដំណាំដែលមានគ្រប និងមិនគ្រប) រវាងការប្រើប្រាស់ដែរឬទេ?	<b>§112.111(b)</b> * សម្អាត និងអនាម័យឱ្យបានគ្រប់គ្រាន់ តាមការចាំបាច់ ផ្ទៃប៉ះអាហារណាដែលប៉ះដំណាំដែលមិនគ្របដណ្តប់ មុនពេលប្រើផ្ទៃបែបនេះសម្រាប់សកម្មភាពគ្របដណ្តប់លើដំណាំដែលគ្របដណ្តប់។	§
<b>6.1</b>	<b>ធុងប្រមូលផល</b>		
6.1.1	តើធុងប្រមូលផល (រួមទាំងធុងឈើ) ត្រូវបានប្រើប្រាស់ រក្សាទុក និងត្រួតពិនិត្យយ៉ាងត្រឹមត្រូវ ដើម្បីកាត់បន្ថយហានិភ័យចម្លងមេរោគដែរឬទេ?	<b>§ 112.123(a)(b)(c)(d)(1)</b> * ធុងប្រមូលផលត្រូវតែរក្សាទុក និងថែទាំដើម្បីការពារដំណាំដែលគ្របដណ្តប់ពីមេរោគដោយគ្រោះថ្នាក់ដែលអាចដឹង និងដឹងជាមុន និងដើម្បីការពារការទាក់ទាញ និងជម្រករបស់សត្វល្អិត។	§



## បញ្ជីត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាពដំណាំ

សំណួរ #	តម្រូវការ	លក្ខខណ្ឌអនុលោមភាព	5
6.1.2	តើផ្ទះប្រមូលផល និងកុងតឺន័រត្រូវបានកំណត់អត្តសញ្ញាណជាក់លាក់ និងប្រើប្រាស់សម្រាប់គោលបំណងនេះដែរឬទេ?	<b>§112.123(a)</b> * ផ្ទះប្រមូលផលត្រូវតែត្រូវបានប្រើប្រាស់សម្រាប់គោលបំណងជាក់លាក់នេះ ដើម្បីជៀសវាងសក្តានុពលចម្លងមេរោគ (ឧទាហរណ៍ការប្រើប្រាស់ដូចគ្នាសម្រាប់ការប្រមូលផលរបស់ទាក់ចោល និងកាន់ឧបករណ៍ប្រមូលផល ដោយមិនចាំបាច់សម្អាត និងអនាម័យរវាងការប្រើប្រាស់)។	5
6.1.3	តើមាន SOPs ដែលបង្ហាញពីពេលវេលា និងរបៀប ផ្ទះ/កុងតឺន័រប្រមូលផល ត្រូវបានសម្អាត និងធ្វើអនាម័យដែរឬទេ?	<b>§112.123(d)(1), §112.140</b> * ផ្ទះប្រមូលផល និងកុងតឺន័រ ត្រូវតែសម្អាត និងធ្វើអនាម័យឱ្យបានញឹកញាប់តាមដែលចាំបាច់ ដើម្បីការពារប្រឆាំងនឹងការចម្លងមេរោគ។ កត្តាដែលនឹងប៉ះពាល់ដល់សកម្មភាពញឹកញាប់បែបនេះរួមមាន ប្រភេទទំនិញ ទីតាំងផ្ទះផ្ទះ ការលុកលុយរបស់សត្វ ជាដើម។ ត្រូវតែមានកំណត់ត្រាដែលទាក់ទងបង្ហាញថានៅពេលណា នរណា និងរបៀបសម្អាតផ្ទះសំរាម។ ជំនួសឱ្យកំណត់ត្រាជាក់លាក់មួយ SOP ដែលមានព័ត៌មានខាងលើ និងកាលវិភាគអនាម័យដ៏តឹងរឹង អាចត្រូវបានប្រើប្រាស់រួមគ្នា ជាមួយនឹងបញ្ជីត្រួតពិនិត្យឧបករណ៍ប្រចាំថ្ងៃ។	5
6.1.4	ប្រសិនបើប្រមូលផលដោយផ្ទាល់ដាក់ក្នុងប្រអប់ តើប្រអប់ថ្មីឬទេ ហើយត្រូវទុកមិនអោយប៉ះដីផ្ទាល់ ក្នុងអំឡុងពេលប្រមូលផលដែរឬទេ?	<b>§112.113, §112.116(a)(1)(2)</b> * ប្រសិនបើធ្វើការវេចខ្ចប់នៅលើវាល សម្ភារៈវេចខ្ចប់មិនត្រូវប៉ះផ្ទាល់ជាមួយដីឡើយ។ ការប៉ះពាល់នឹងដីបង្កហានិភ័យចម្លងមេរោគ ដែលអាចរីករាលដាលប្រសិនបើប្រអប់ត្រូវបានដាក់ផងលើគ្នា ឬរក្សាទុកក្នុងទីតាំងដូចគ្នា ជាមួយដំណាំលាង/វេចខ្ចប់ហើយ។	5
6.1.5	តើកម្មករត្រូវបានបណ្តុះបណ្តាល ដើម្បីកំណត់បញ្ហាជាមួយផ្ទះប្រមូលផល ឬឧបករណ៍ និងរាយការណ៍បញ្ហាបែបនេះទៅកាន់អ្នកគ្រប់គ្រងដែរឬទេ?	<b>§112.22(b)(3)</b> * កម្មករត្រូវតែអាចកែបញ្ហាជាមួយផ្ទះប្រមូលផល ឬឧបករណ៍ ឬរាយការណ៍បញ្ហាទាំងនោះទៅកាន់អ្នកគ្រប់គ្រង ឬភារកិច្ចដែលទទួលខុសត្រូវផ្សេងទៀត។	5
<b>6.2</b>	<b>សម្ភារៈវេចខ្ចប់</b>		
6.2.1	តើការវេចខ្ចប់អាហារ/សម្ភារៈវេចខ្ចប់ ត្រូវបានអនុញ្ញាតសម្រាប់ការប្រើប្រាស់ដោយប៉ះអាហារដែរឬទេ?	<b>§112.116(a)(b)</b> * ប្រសិនបើការវេចខ្ចប់អាហារ/សម្ភារៈវេចខ្ចប់ ត្រូវបានធ្វើពីវត្ថុធាតុដែលចាក់ទុកថាប្រើបានតែម្តង និងមិនអាចសម្អាតបាន ឬមិនងាយធ្វើអនាម័យ (ឧទាហរណ៍ ក្រដាសកាកុង ប្រអប់ក្រមុន ថង់ប្លាស្ទិក) វាត្រូវតែថ្មី និងមិនត្រូវបានប្រើប្រាស់ឡើងវិញទេ។ ការវេចខ្ចប់ និងសម្ភារៈវេចខ្ចប់ ក៏ត្រូវតែគ្រប់គ្រាន់ និងត្រូវបានអនុម័តសម្រាប់ប៉ះផ្ទះអាហារផងដែរ។ ប្រសិនបើសម្ភារៈវេចខ្ចប់អាហារត្រូវបានប្រើប្រាស់ឡើងវិញ ត្រូវតែធ្វើតាមជំហានគ្រប់គ្រាន់ ដើម្បីធានាថាផ្ទះអាហារគឺស្អាត ដូចជាការប្រើស្រទាប់ស្អាត។	5
6.2.2	តើផលិតផលដែលងាយនឹងកើតមានចំពោះ <i>ក្លូស្ត្រីតឌីម បូទូលីនុ (Clostridium botulinum)</i> ត្រូវបានវេចខ្ចប់តាមរបៀបដែលការពារគ្រោះថ្នាក់នេះដែរឬទេ?	<b>§112.115</b> * ដំណាំដែលគ្របដណ្តប់ត្រូវតែបានវេចខ្ចប់ ក្នុងលក្ខណៈដែលការពារការបង្កើតជាតិពុល <i>ក្លូស្ត្រីតឌីម បូទូលីនុ (Clostridium botulinum)</i> ប្រសិនបើជាតិពុលនោះជាគ្រោះថ្នាក់ដែលគេស្គាល់ ឬអាចដឹងទុកជាមុនបាន (ដូចជាឡើងវិញ)។	5



## បញ្ជីត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាពដំណាំ

សំណួរ #	តម្រូវការ	លក្ខខណ្ឌអនុលោមភាព	
6.2.3	តើការវេចខ្ចប់ត្រូវបានរក្សា និងរក្សាទុកតាមរបៀបដែលកាត់បន្ថយហានិភ័យចម្លងរោគដែរឬទេ?	<b>§ 112.123(b)(2)</b> ៖ ការវេចខ្ចប់អាហារ និងការរក្សាទុកសម្ភារៈវេចខ្ចប់ ត្រូវតែដាក់ក្នុងវិធីមួយដែលកាត់បន្ថយលទ្ធភាពប៉ះពាល់ (ឧ. ឆ្ងាយពីការកែប្រែដី សត្វរស់នៅក្នុងស្រុក ឬការលូកលុយពីសត្វល្អិត)។ ប្រសិនបើការវេចខ្ចប់ ឬសម្ភារៈវេចខ្ចប់ហាក់បីដូចជាខូច ឬស្ថិតក្នុងស្ថានភាពមិនល្អ វាគួរតែត្រូវបានបោះចោល។	§
<b>6.3</b>	<b>ក្រោយប្រមូលផល</b>		
6.3.1	តើមាន SOPs និងកំណត់ត្រាដែលបង្ហាញពីពេលដែលគ្រឿងបរិក្ខារ និងធានាជំនិះក្នុងបន្ទប់វេចខ្ចប់ ត្រូវបានត្រួតពិនិត្យសម្អាត និងធ្វើអនាម័យដែរឬទេ?	<b>§112.123(d)(1)(2)(e), §112.140</b> ៖ គ្រឿងបរិក្ខារក្នុងបន្ទប់វេចខ្ចប់ត្រូវបានត្រួតពិនិត្យ ថែទាំ និងសម្អាត/អនាម័យឱ្យបានញឹកញាប់តាមដែលចាំបាច់ ដើម្បីការពារប្រឆាំងនឹងការចម្លងមេរោគ។ ត្រូវតែមានកំណត់ត្រាដែលបង្ហាញពីពេលវេលា នរណា និងរបៀបសម្អាត/អនាម័យឧបករណ៍។ ឧទាហរណ៍នៃបរិក្ខារក្នុងបន្ទប់វេចខ្ចប់ដែលប៉ះដំណាំដោយផ្ទាល់ ឬដោយប្រយោល រួមមាន៖ ជក់សម្រាប់លាង ធុងទឹកជ្រលក់ ធុងទឹកត្រជាក់ហាយដ្រូ (hydro-coolers) ឧបករណ៍លើកឥវ៉ាន់ (pallet jacks) ម៉ាស៊ីនលើកឥវ៉ាន់ (forklifts) ជាដើម។ ជំនួសឱ្យការកត់ត្រាដាច់ដោយឡែកសម្រាប់គ្រឿងបរិក្ខារនីមួយៗ SOPs ដែលមានព័ត៌មានខាងលើ និងអនាម័យយ៉ាងតឹងរឹង កាលវិភាគអាចត្រូវបានប្រើប្រាស់រួមគ្នា ជាមួយនឹងបញ្ជីត្រួតពិនិត្យឧបករណ៍ប្រចាំថ្ងៃ។	§ R
6.3.2	តើគ្រឿងបរិក្ខារ ធានាជំនិះ និងឧបករណ៍ផ្សេងទៀតត្រូវបានប្រើប្រាស់ក្នុងប្រតិបត្តិការវេចខ្ចប់ ដែលប៉ះពាល់ជាមួយដំណាំជួសជុលបានល្អ និងមិនមែនជាប្រភពចម្លងរោគដែរឬទេ?	<b>§112.123(a)(b)(1)(2)(c), §112.125</b> ៖ បរិក្ខារ ឬឧបករណ៍ដែលប៉ះពាល់ជាមួយដំណាំ ត្រូវតែបានកំណត់សម្រាប់គោលបំណងនេះ ក្នុងស្ថានភាពដំណើរការល្អ និងអនាម័យ ហើយរក្សាទុកតាមរបៀបដែល កាត់បន្ថយហានិភ័យចម្លងមេរោគ។ ធានាជំនិះដែលប្រើសម្រាប់ដឹកជញ្ជូនដំណាំគឺត្រូវតែស្អាត និងថែទាំគ្រប់គ្រាន់សម្រាប់គោលបំណងនេះ។	§
6.3.3	មធ្យោបាយ ឬការត្រួតពិនិត្យដែលប្រើសម្រាប់វាស់ គ្រប់គ្រង ឬកាត់ត្រាសីតុណ្ហភាព pH ប្រសិទ្ធភាពសារធាតុអនាម័យ ឬលក្ខខណ្ឌផ្សេងទៀត ដើម្បីគ្រប់គ្រង ឬទប់ស្កាត់ការរីកលូតលាស់អតិសុខុមប្រាណគី៖ ត្រឹមត្រូវ/ច្បាស់លាស់ រក្សាបានគ្រប់គ្រាន់ និងចំនួនគ្រប់គ្រាន់?	<b>§112.124</b> ៖ ប្រសិនបើឧបករណ៍បែបនេះត្រូវបានប្រើប្រាស់ ការថែទាំត្រឹមត្រូវគឺចាំបាច់ដើម្បីធានាបានប្រសិទ្ធភាព និងភាពត្រឹមត្រូវនៃឧបករណ៍ទាំងនោះ។ អាស្រ័យលើមាត្រដ្ឋានប្រតិបត្តិការ ការធានានូវបរិមាណសមស្របគឺមានសារៈសំខាន់ ក្នុងការកំណត់វិធានការប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាព ក្នុងលក្ខណៈទាន់ពេលវេលា។	§
<b>6.4</b>	<b>គ្រឿងបរិក្ខារ/ការគ្រប់គ្រងសត្វល្អិត</b>		



## បញ្ជីត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាពដំណាំ

សំណួរ #	តម្រូវការ	លក្ខខណ្ឌអនុលោមភាព	ទំព័រ
6.4.1	តើទំហំអគារ ការសាងសង់ និងរចនាបទ (សម្រាប់ការដាំដុះខាងក្នុង ការវេចខ្ចប់ កន្លែងផ្គុំក្រដាត់ កន្លែងផ្គុំកសិកម្មជាដើម) គ្រប់គ្រាន់សម្រាប់ការទប់ស្កាត់ការចម្លងមេរោគដំណាំ (រួមទាំងប្រព័ន្ធលូ បំពង់ទឹក កម្រាលគង្គ ជញ្ជាំង គ្រឿងបរិក្ខារ និងពិដាន)?	<b>§112.126:</b> អគារគួរតែមានកន្លែងគ្រប់គ្រាន់សម្រាប់សកម្មភាពគ្របដណ្តប់ ដែលធ្វើឡើងដោយមិនអនុញ្ញាតឱ្យមានការចម្លងមេរោគរវាងដំណាំ ឬផ្ទះអាហារ និងសម្ភារៈសំណង់ ផ្ទះបំពង់ដែលមិនមែនជាអាហារ ឬសម្លៀកបំពាក់។ ការដាក់ឧបករណ៍ និងសម្ភារៈផ្សេងទៀតនៅក្នុងអគារ គួរតែអនុញ្ញាតឱ្យមានការថែទាំ និងអនាម័យ។ ការចនាគួរពិចារណាពីការបែងចែកប្រតិបត្តិការ ដើម្បីកាត់បន្ថយសក្តានុពលចម្លងមេរោគឆ្លង។ អគារត្រូវសាងសង់តាមរបៀបដែលសម្រួលដល់ការថែរក្សាអនាម័យ។ បង្អួច ទ្វារ និងដំបូលនៃអគារដែលព័ទ្ធជុំវិញយ៉ាងពេញលេញ គួរតែត្រូវបានសាងសង់តាមរបៀបដែលការពារការលេចធ្លាយ ការនាំរបស់កខ្វក់ចូល ចូលី កំទេចកំទី និងសត្វល្អិត។ ការពិចារណាលើសក្តានុពលចម្លងមេរោគដំណាំ និងផ្ទះអាហារពិសេស ជញ្ជាំង ពិដាន គ្រឿងបរិក្ខារ បំពង់ទឹក ដំណក់ទឹក ឬជលកំណរ វិធានការគួរតែត្រូវបានអនុវត្ត ដើម្បីជួយសម្រួលដល់ការបង្កើនទឹកឱ្យបានត្រឹមត្រូវ ដើម្បីធានាថាទឹកអាងមិនត្រូវបានទុកចោលក្នុងរយៈពេលយូរ។	9
6.4.2	តើគ្រឿងបរិក្ខារនិងតំបន់លំហូរផលិតផលត្រូវបានរក្សាទុកក្នុងស្ថានភាពស្អាតបាត និងមានរបៀបរៀបរយដែរឬទេ?	<b>§112.132:</b> ការដឹកជញ្ជូន ការស្តុកទុក និងការចោលសំរាម ការទុកដាក់សំរាម និងកាកសំណល់ ត្រូវតែអនុវត្តតាមរបៀបដែលកាត់បន្ថយសក្តានុពលដែលក្លាយជាកន្លែងទាក់ទាញ ឬជាជម្រកសត្វល្អិត។ វាត្រូវធ្វើតាមរបៀបដែលការពារប្រឆាំងនឹងការចម្លងមេរោគដំណាំ ផ្ទះអាហារ តំបន់ដែលប្រើសម្រាប់សកម្មភាពគ្របដណ្តប់ ឬប្រភពទឹក។	9
6.4.3	តើកន្លែងធ្វើកិច្ចការ/ថែទាំដែលស្ថិតនៅក្នុងអគារប្រើប្រាស់ច្រើន ត្រូវបានកំណត់អត្តសញ្ញាណច្បាស់លាស់ និងមានសុវត្ថិភាព នៅពេលដែលអាចធ្វើបាន ហើយមិនមែនជាប្រភពចម្លងមេរោគដែរឬទេ?	<b>§112.126(a)(1):</b> សក្តានុពលសម្រាប់ការចម្លងមេរោគត្រូវតែបានកាត់បន្ថយ ដោយការចនាអគារប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាព រួមទាំងការបំបែកប្រតិបត្តិការដែលការចម្លងមេរោគទំនងជាតើឡើង។ តំបន់ថែទាំគួរតែស្ថិតនៅក្នុងលក្ខណៈដែលការពារដំណាំពីការចម្លងមេរោគ។	9
6.4.4	តើភ្នែងដែលមានទីតាំងស្ថិតនៅក្នុងតំបន់លំហូរផលិតផល ត្រូវបានការពារឬមិនដោយបែក (រួមទាំងភ្នែងសត្វល្អិត)?	អំពូលភ្នែងដែលមិនដោយបែក ឬបិទបាំងគួរតែដាក់ក្នុងកន្លែងវេចខ្ចប់ កន្លែងផ្គុំកសិកម្ម ម៉ាស៊ីនក្រដាត់ និងកន្លែងចកដើម្បីផ្គុំ។ គ្រឿងបរិក្ខារដែលមានប្រភពសក្តានុពល ចម្លងមេរោគកញ្ចក់ នៅក្នុងករណីដែលបែកបាក់ គួរតែត្រូវបានយកមកពិចារណា។	
6.4.5	តើប្រព័ន្ធលូ និងទឹកស្អុយមានទីតាំង និងថែទាំតាមរបៀបដែលការពារការចម្លងមេរោគដំណាំ ឬផ្ទះអាហារដែរឬទេ?	<b>§112.131:</b> ការចោលទឹកស្អុយត្រូវតែចូលទៅក្នុងប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រាន់ និងថែទាំក្នុងលក្ខណៈដែលការពារសក្តានុពលចម្លងមេរោគឆ្លង។ ការលេចធ្លាយ និងការបាចសាចត្រូវតែបានដោះស្រាយតាមរបៀបស្រដៀងគ្នា។ បន្ទាប់ពីព្រឹត្តិការណ៍សំខាន់ៗដែលអាចជះឥទ្ធិពលអវិជ្ជមានដល់ប្រព័ន្ធលូ/ទឹកស្អុយ ជំហានសមស្របត្រូវតែធ្វើឡើង ដើម្បីធានាថាប្រព័ន្ធបន្តដំណើរការតាមរបៀបដែលមិនរួមចំណែកដល់ការចម្លងមេរោគ។	9



## បញ្ជីត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាពដំណាំ

សំណួរ #	តម្រូវការ	លក្ខខណ្ឌអនុលោមភាព	
6.4.6	តើកាកសំណល់សរីរាង្គ (កំនរសំរាម សំណល់ពីការវេចខ្ចប់ ជាដើម) គ្របគ្រង និងចាក់ ចែង ក្នុងលក្ខណៈដែលកាត់បន្ថយការរំខានដោយសត្វល្អិត និងការចម្លងមេរោគឆ្លងដែរឬទេ?	<b>§112.132</b> ការស្តុកទុក ការដឹកជញ្ជូន និងការចោលកាកសំណល់មិនត្រូវការ/សំណល់សេសសល់ ត្រូវតែអនុវត្តតាមរបៀបដែលកាត់បន្ថយសក្តានុពល សម្រាប់ការក្លាយជាកន្លែងទាក់ទាញ ឬជាជម្រករបស់សត្វល្អិត។ វាក៏ត្រូវតែធ្វើតាមរបៀបដែលការពារប្រឆាំងនឹងការចម្លងមេរោគដំណាំ ផ្ទៃប៉ះអាហារ តំបន់ដែលប្រើសម្រាប់សកម្មភាពគ្របដណ្តប់ ឬប្រភពទឹក។	§
6.4.7	តើទីធ្លាខាងក្រៅ ចំណតរថយន្ត និងបរិវេណអគារត្រូវបានថែរក្សា និងគ្មានកំទេចកំទី របស់មិនត្រូវការ កន្លែងផ្ទុកសត្វល្អិត និងមានការបង្ហូរចេញគ្រប់គ្រាន់ទេ?	បរិវេណខាងក្រៅមិនមានលក្ខខណ្ឌ រួមទាំងប៉ុន្តែមិនកំណត់ចំពោះឧបករណ៍ ឬឃ្នាជនិះដែលទុកចោលក្នុងរយៈពេលយូរ ការទុកដាក់សំរាម កាកសំណល់ និងស្មៅវែង ឬស្មៅដែលអាចផ្តល់ជម្រក ឬទាក់ទាញសត្វល្អិត។	
6.4.8	តើមានកម្មវិធីកំចាត់សត្វល្អិត ហើយតើវិធានការត្រួតពិនិត្យ និងការអនុវត្តត្រូវបានអនុវត្តគ្រប់គ្រាន់ ដើម្បីគ្រប់គ្រងចំនួនសត្វល្អិតដែលបានកំណត់ដែរឬទេ?	<b>§112.128</b> កម្មវិធីកំចាត់សត្វល្អិតអាចជាផ្លូវការ ឬក្រៅផ្លូវការ អាស្រ័យលើប្រតិបត្តិការ និងភស្តុតាងនៃការលុកលុយរបស់សត្វល្អិត។ ការបញ្ជាក់ ឬភាពចាំបាច់គឺផ្អែកលើករណីនីមួយៗ។ នៅពេលចាំបាច់ ប្រតិបត្តិការត្រូវចាត់វិធានការសមស្រប ដើម្បីគ្រប់គ្រង និងកាត់បន្ថយចំនួនសត្វល្អិត រួមទាំងការដាក់អន្ទាក់ឱ្យបានត្រឹមត្រូវ ការបិទអគារ ការរុះរើទីតាំងសក្តានុពលសម្រាប់ជម្រកសត្វល្អិត ជាដើម។	§
6.4.9	ប្រសិនបើកម្មវិធីកំចាត់សត្វល្អិតត្រូវបានគ្រប់គ្រងនៅក្នុងផ្ទះ តើមាន SOPs និងកំណត់ត្រាសម្រាប់វាយតម្លៃ និងរក្សាវិធានការត្រួតពិនិត្យចាំបាច់ដែរឬទេ?	ប្រសិនបើការគ្រប់គ្រងសត្វល្អិតត្រូវបានគ្រប់គ្រងដោយអ្នកខាងក្នុង កម្មវិធីត្រូវតែត្រូវបានដំណើរការដោយអ្នកគ្រប់គ្រង ឬបុគ្គលិកដែលត្រូវបានបណ្តុះបណ្តាលជាពិសេស។ នៅពេលមានវត្តមាន អន្ទាក់ ឬស្ថានីយណាមួយត្រូវតែត្រូវបានដាក់លេខ និងសម្គាល់ដោយសញ្ញាគ្រប់គ្រាន់ ដើម្បីរំលេចទីតាំងរបស់វា។ ស្ថានីយអន្ទាក់/នុយទាំងនេះក៏ត្រូវតែត្រូវបានកំណត់អត្តសញ្ញាណនៅលើផែនទីផងដែរ។	