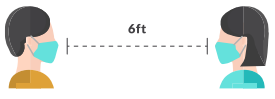


បទដ្ឋានសុវត្ថិភាពសម្រាប់ MA



“គោដនីយដ្ឋាន” មានន័យថាជាគ្រឹះស្ថានមួយដែលផ្តល់សេវាកម្មម្ហូបអាហារបែបអង្គុយដែលរៀបចំនៅនឹងកន្លែង និង ក្រោមលិខិតអនុញ្ញាតិអោយលក់រាយ ដែលចេញដោយអាជ្ញាធរក្រុង ដោយអនុលោមតាមលេខ ១០៥ CMR ៥៩០.០០០ ។

ភាពចាំបាច់ បទដ្ឋានសុវត្ថិភាព



គម្លាតសង្គម

នៅពេលមានការអនុញ្ញាតិឱ្យមានសេវាកម្មដាក់តុខាងក្នុងបាន គោដនីយដ្ឋានទាំងអស់នឹងត្រូវបានលើកទឹកចិត្តក្នុងការរៀបចំចំនួនមនុស្សប្រតិបត្តិការឱ្យបានច្រើនតាមដែលអាចធ្វើទៅបាន តាមរយៈសេវាកម្មដាក់តុខាងក្រៅនិងកំណត់យ៉ាងតឹងរឹងនូវសេវាកម្មដាក់តុក្នុងដើម្បីធានាឱ្យបាននូវអនុលោមភាពប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាព ជាមួយនិងតម្រូវការគម្លាតផ្នែកសង្គមនិងកំណត់សកម្មភាពក្នុងចន្លោះតាមការកំណត់

គោដនីយដ្ឋានទាំងអស់ត្រូវអនុវត្តវិធានការគម្លាតផ្នែកសង្គមជាក់លាក់ខាងក្រោយ សម្រាប់ការផ្តល់សេវាកម្មម្ហូបអាហារក្នុងតំបន់ដែលមានភ្ញៀវអង្គុយ៖

- តុនីមួយៗត្រូវរៀបចំឱ្យដាច់ចេញពីគ្នាយ៉ាងហោចណាស់ ៦ ហ្វីត និងរៀបចំតំបន់សម្រាប់ផ្លូវច្រើនជើង (ឧទាហរណ៍...ផ្លូវដើរទៅកាន់បន្ទប់ទឹក ច្រកចូល ច្រកចេញ) ហើយ
- តុទាំងអស់អាចត្រូវបានដាក់នៅជិត ប្រសិនបើមានការបែងចែកដោយរបាំងការពារ / មិនមានឧបសគ្គ (ឧទាហរណ៍... ជញ្ជាំងថ្ម រឺកញ្ចក់កែវ) មិនតិចជាង ៦ ហ្វីត ដែលបានតម្លើងនៅចន្លោះតុនិងតំបន់ចរាចរណ៍ដែលមានផ្លូវច្រើន
- ចំនួនមនុស្សដែលអង្គុយក្នុងពិធីជប់លៀងមិនឱ្យលើសពី ៦ នាក់ ឡើយ
- គោដនីយដ្ឋានទាំងអស់មិនអាចដាក់អតិថិជនណាម្នាក់នៅប្រព័ន្ធជ្នូលបានទេ ប៉ុន្តែត្រូវគោរពតាមតម្រូវការអគារ និងលេខកូដអតិថិជនតំបន់ ហើយប្រព័ន្ធជ្នូលអាចត្រូវបានកំណត់ចំនួនមនុស្សឡើងវិញដើម្បីរៀបចំតុអង្គុយដែលអនុលោមតាមគម្លាតនិងតម្រូវការផ្សេងៗទៀតនៅក្នុងបទដ្ឋានសុវត្ថិភាពកូរ៉ូណា-១៩
- អតិថិជនទាំងអស់ត្រូវតែអង្គុយ ហើយសេវាកម្មបរិភោគសម្រាប់អតិថិជនឈរ (ឧទាហរណ៍...តំបន់ជុំវិញបារណ៍ដ្ឋាន) ត្រូវបានហាមឃាត់
- គោដនីយដ្ឋានទាំងអស់អាចផ្តល់ជូនសេវាកម្មដឹកជញ្ជូន ប៉ុន្តែត្រូវគោរពតាមបទដ្ឋានសុវត្ថិភាពសម្រាប់ការញែកតុ ទំហំពិធីជប់លៀង និងអនាម័យសម្រាប់កន្លែងអង្គុយនៅខាងក្នុង ឬ ខាងក្រៅដែលបានចេញសម្រាប់ការប្រើប្រាស់ ។
- គ្រឿងបរិក្ខារ និង តំបន់ផ្សេងទៀតដែលមិនត្រូវបានប្រើសម្រាប់សេវាកម្មម្ហូបអាហារនិងភេសជ្ជៈ (ឧទាហរណ៍... បន្ទប់បោក តុនៅតាមអាងហែលទឹក សួនកុមារ ។ ល ។) ត្រូវតែរក្សាការបិទបន្ត

ធានាបាននូវការញែកដាច់ពីគ្នា ៦ ហ្វីត ឬច្រើនជាងនេះរវាងបុគ្គលទាំងអស់ (កម្មករ អ្នកលក់ និងអតិថិជន) លើកលែងតែបញ្ហានេះបង្កើតឱ្យមានគ្រោះថ្នាក់ដល់សុវត្ថិភាពដោយសារលក្ខណៈការងារ ឬ ការកំណត់ចំនួនមនុស្សកន្លែងធ្វើការ

- បិទ ឬ កែសម្រួលចំនួនមនុស្សកន្លែងការងារ និងកន្លែងដែលមានដងស្ទីតខ្ពស់ដែលកម្មករទំនងជាមានការប្រមូលផ្តុំ (ឧទាហរណ៍...បន្ទប់សម្រាក កន្លែងបរិភោគអាហារ) អនុញ្ញាតឱ្យមានចម្ងាយឆ្ងាយពីគ្នា ៦ ហ្វីត តាមគម្លាតផ្នែករាងកាយ និងរៀបចំកន្លែងការងារឡើងវិញដើម្បីធានាបាននូវគម្លាតផ្នែករាងកាយ (ឧទាហរណ៍...ដាក់តុដាច់ដោយឡែក កន្លែងធ្វើការ ដែលរៀបចំឱ្យនៅផ្នែកម្ខាងពីគ្នាតាមខ្សែបន្ទាត់កំណត់ដើម្បីឱ្យកម្មករមិននៅទល់មុខគ្នា និងប្រើសញ្ញាសម្គាល់គម្លាតចម្ងាយដើម្បីធានាគម្លាតរួមបញ្ចូលទាំងនៅក្នុងតំបន់ផ្ទះបាយផង) ។
- បង្កើតផ្លូវដើរនិងផ្លូវឆ្លងកាត់សម្រាប់ចរាចរណ៍ច្រើនជើងបើអាចធ្វើបាន ដើម្បីកាត់បន្ថយការទំនាក់ទំនង (ឧទាហរណ៍...ច្រកចេញចូលតែមួយក្នុងគោដនីយដ្ឋាន) ។ ដាក់ស្លាកសញ្ញាដែលអាចមើលឃើញយ៉ាងច្បាស់ដោយផ្សារភ្ជាប់ជាមួយវិធានការផ្សេងៗ
- ហាមឃាត់ការនៅខិតជិតគ្នាក្នុងតំបន់រួម (ឧទាហរណ៍...កន្លែងរង់ចាំ បន្ទប់ទឹក) និងធានាបាននូវគម្លាតផ្នែកសង្គមនៅក្នុងតំបន់រួមដោយសម្គាល់គម្លាត ៦ ហ្វីត ជាមួយការបិទសញ្ញាសម្គាល់ ឬ ថ្នាំលាបនៅលើកំរាល និងផ្លាកសញ្ញាផ្សេងៗទៀត
- រាល់កម្មករដែលធ្វើការប្រឈមនឹងអតិថិជន (ឧទាហរណ៍...បុគ្គលិកបម្រើសេវាកម្ម បុគ្គលិកតាមឡានក្រុង) ត្រូវចំណាយពេលវេលាតិចបំផុតក្នុងការនៅឱ្យឆ្ងាយ ៦ ហ្វីត ពីអតិថិជន

ការញ៉ាំអាហាររបស់បុគ្គលិក និងពេលសម្រាកត្រូវនៅដាច់ដោយឡែកពីគ្នា ហើយការសម្រាកត្រូវកំណត់ចំនួនអតិបរិមាបស់មនុស្សនៅកន្លែងតែមួយ និងធានាឱ្យបានគម្លាតផ្នែករាងកាយយ៉ាងហោចណាស់ ៦ ហ្វីត

បង្គុបដៃអប្បបរមាក្នុងការប្រើប្រាស់ចន្លោះដែលបានកំណត់ (ឧទាហរណ៍...ជណ្តើរយន្ត យានយន្ត) ដោយបុគ្គលច្រើនជាងម្នាក់ក្នុងពេលតែមួយ ការបិទបាំងមុខគឺ តម្រូវឱ្យមានសម្រាប់កម្មករនិងភ្ញៀវទាំងអស់ពេលដែលនៅខាងក្នុងសាលាធំៗនិងកន្លែងទូទៅ លើកលែងតែបុគ្គលមិនអាចពាក់ម៉ាស់មុខដោយសារស្ថានភាពសុខភាព ឬ ពិការភាព ។

អតិថិជនអាចដកម៉ាស់គ្របមុខចេញពេលអង្គុយនៅតុ

ការអនុវត្តវិធីសាស្ត្រដែលត្រូវបានណែនាំ

កំណត់តំបន់ការងារកម្មករដែលអាចធ្វើទៅបាន ដើម្បីកំណត់ចលនាបំបាត់ទីនៅទូទាំងគោដនីយដ្ឋាននិងកំណត់ការទំនាក់ទំនងរវាងកម្មករ (ឧទាហរណ៍... កំណត់តំបន់សម្រាប់អ្នកផ្តល់សេវាកម្ម)



វិធានការអនាម័យ

កម្មករនិយោជិតទាំងអស់ត្រូវលាងដៃឱ្យបានញឹកញាប់ ហើយអ្នកបម្រើសេវាកម្មតាមត្រូវតែលាងដៃរបស់ពួកគេ ឬ លាងដោយទឹកអនាម័យនៅពេលមានអន្តរកម្មតាមតុនីមួយៗ

ធានាថាការចូលទៅកន្លែងលាងដៃត្រូវមានស្តារូបិ និងមានទឹកទុប្ប និងអនុញ្ញាតឱ្យមានពេលវេលាសម្រាកគ្រប់គ្រាន់សម្រាប់កម្មករលាងដៃឱ្យបានញឹកញាប់ ។ ទឹកលាងដៃដែលមានជាតិអាលកុលយ៉ាងតិច ៦០% អាចនឹងត្រូវបានប្រើជំនួស

អនាម័យដៃដោយក្រដាសអនាម័យដែលមានជាតិអាលកុលយ៉ាងតិច ៦០ភាគរយគួរតែមាននៅតាមច្រកចេញចូល និងកន្លែងបរិភោគអាហារ។ ផ្គត់ផ្គង់ផលិតផលសម្អាតឱ្យបានគ្រប់គ្រាន់ទៅកម្មករនៅតាមទីតាំងផ្សេងៗនៃកន្លែងធ្វើការ (ឧទាហរណ៍... ទឹកលាងដៃ ក្រដាសជូតសម្លាប់មេរោគ)

ដាក់ស្លាកសញ្ញាដែលអាចមើលឃើញនៅនឹងកន្លែងធ្វើការ ដើម្បីលើកដល់កម្មករនិងអតិថិជនអំពីវិធានការសុវត្ថិភាពនិងអនាម័យ ការបម្រើអាហារប្លង់ ការបើកដំណើរការបារណ៍ដ្ឋាននៅតាមជាន់ខ្ពស់ៗ កន្លែងលក់ភេសជ្ជៈនិងកន្លែងផ្សេងៗទៀតដោយគ្មានការយកចិត្តទុកដាក់ត្រូវតែបិទ ។

បទដ្ឋានសុវត្ថិភាពសម្រាប់ MA



ភាពចាំបាច់បទដ្ឋានសុវត្ថិភាព



វិធានការអនាម័យ

លក្ខន្តិកៈ និងផលិតផលប្រហាក់ប្រហែល (ឧទាហរណ៍...អុប៊ិល ម្រេច និងគ្រឿងផ្សំផ្សេងៗ) មិនត្រូវបានគេរៀបចំទុកនៅលើតុទេ ហើយគួរតែផ្តល់ជូនតាមការស្នើសុំសម្រាប់សេវាកម្មបម្រើមនុស្សតែម្នាក់ (ឧទាហរណ៍...កញ្ចប់ឬពែងនីមួយៗ) ឬក្នុងប្រអប់ត្រូវតែធ្វើអនាម័យរវាងការប្រើប្រាស់នីមួយៗ

បញ្ជីមុខម្ហូបត្រូវតែជាធាតុមួយក្នុងចំណោមចំណុចខាងក្រោម៖ ១) ជាក្រដាស ប្រើបញ្ជីមុខម្ហូបដែលប្រើម្តងចេញ ២) បង្ហាញបញ្ជីមុខម្ហូប (ឧទាហរណ៍... ឌីជីថល ក្តារខៀនពណ៌ស ក្តារសរសេរដោយជ័ស) ៣) បញ្ជីមុខម្ហូបអេឡិចត្រូនិកដែលមើលលើទូរស័ព្ទ / ឧបករណ៍ចល័តរបស់អតិថិជន

ឧបករណ៍ផ្ទះបាយនិងការកំណត់ទឹកកកកន្លែងត្រូវតែប្រើប្រាស់តែម្តងគត់ ឬ ត្រូវធ្វើអនាម័យបន្ទាប់ពីការប្រើប្រាស់នីមួយៗ។ ហើយប្រដាប់ប្រដារគួរតែបត់ទុក ឬ វេចខ្ចប់។ តុមិនត្រូវបានរៀបចំទុកជាមុនទេ ដើម្បីកាត់បន្ថយឱកាសសម្រាប់ផលប៉ះពាល់ តុ និង កៅអីត្រូវតែសម្អាត និងមានអនាម័យឱ្យបានហ្មត់ចត់រវាងកន្លែងអង្គុយនីមួយៗ



ការរៀបចំបុគ្គលិកនិងប្រតិបត្តិការ

ប្រសិនបើអាចធ្វើទៅបាន ការកក់ទុក ឬ ហៅទូរស័ព្ទកក់កន្លែងទុកមុន គួរតែត្រូវបានលើកទឹកចិត្ត។ អ្នកចាត់ការទូទៅត្រូវធានាថាអ្នកអង្គុយរង់ចាំតុមិនប្រមូលផ្តុំគ្នានៅតាមតុបន្ទុយ ឬ បង្កើតជួរច្រើន

នៅពេលធ្វើការកក់និងពេលអតិថិជនដើរចូល គោដនីយដ្ឋានគួរតែរក្សាទុកលេខទូរស័ព្ទរបស់នរណាម្នាក់សម្រាប់ងាយស្រួលក្នុងការទំនាក់ទំនងដើម្បីធ្វើពិធីជបលៀង

គោដនីយដ្ឋានទាំងអស់មិនអាចផ្តល់ជូនអតិថិជននូវឧបករណ៍កណ្តឹងឡើយ ឬ ឧបករណ៍ផ្សេងទៀត ដើម្បីផ្តល់ការដាស់តឿនថាកន្លែងអង្គុយអាចរកបាន ឬ ការបញ្ជាទិញបានរួចរាល់។ ផ្ទុយទៅវិញគោដនីយដ្ឋានគួរតែប្រើវិធីដែលមិនប៉ះពាល់ ដូចជា ការប្រកាសជាសំឡេង ការផ្ញើសារ និងការជូនដំណឹង នៅលើអេក្រង់វីដេអូ ឬ ក្តារខៀន

ផ្តល់ការបណ្តុះបណ្តាលដល់កម្មករអំពីព័ត៌មានសុវត្ថិភាពនាពេលបច្ចុប្បន្ន និងការប្រុងប្រយ័ត្នមានអនាម័យ និងវិធានការសុវត្ថិភាពផ្សេងៗទៀតក្នុងការកាត់បន្ថយនូវការចម្លងមេរោគដោយរាបបញ្ចូលទាំង៖

- គម្លាតផ្នែកសង្គម ការលាងដៃ ការប្រើម៉ាស់គ្របមុខឱ្យបានត្រឹមត្រូវ
- ការកែប្រែការអនុវត្តសម្រាប់ការបម្រើសេវាកម្ម ក្នុងគោលបំណងកាត់បន្ថយការចំណាយពេលវេលាក្នុងការដាក់អតិថិជនឱ្យនៅគម្លាត ៦ ហ្វីត ពិត ពិតៗ
- ត្រូវត្រួតពិនិត្យដោយខ្លួនឯងនៅផ្ទះរួមទាំងការត្រួតពិនិត្យសីតុណ្ហភាព ឬ ធាតុសញ្ញាផ្សេងៗ
- ត្រូវបញ្ជាក់បន្ថែមថាចំពោះកម្មករដែលឈឺមិនត្រូវមកធ្វើការងារឡើយ
- ប្រសិនបើធាតុសញ្ញាកាន់តែធ្ងន់ធ្ងរ ត្រូវស្វែងរកការព្យាបាល
- លក្ខខណ្ឌសុខភាពមូលដ្ឋានដែលអាចធ្វើឱ្យបុគ្គលងាយនឹងឆ្លង និងទទួលរងពីករណីធ្ងន់ធ្ងរនៃវីរុស

គោដនីយដ្ឋានទាំងអស់គួរតែតម្រូវម៉ោងការងារ និងការផ្លាស់ប្តូរវេនដើម្បីកាត់បន្ថយការទាក់ទងគ្នារវាងកម្មករនិងកាត់បន្ថយការកកស្ទះនៅចំណុចចូល

កំណត់ចំនួនភ្ញៀវនិងអ្នកលក់នៅកន្លែងហើយការដឹកជញ្ជូន ហើយការចែកចាយគួរតែត្រូវបានបញ្ចប់នៅក្នុងតំបន់ដែលបានកំណត់កម្មករដែលឈឺមិនត្រូវមកធ្វើការងារឡើយ

គោដនីយដ្ឋានទាំងអស់ត្រូវតែត្រួតពិនិត្យកម្មករតាមវេននីមួយៗដោយធានាដូចខាងក្រោម៖

- កម្មករមិនមានរោគសញ្ញាណាមួយដូចជាក្តៅខ្លួន (១០០.០ ឡើងទៅ) ឬ ញាក់ ក្អក ដង្ហើមខ្លី ឈឺបំពង់ក ហត់នឿយ ឈឺក្បាល ឈឺសាច់ដុំ / ឈឺខ្លួន ហៀរសំបោរ / ហូរឈាមតាមច្រមុះ បាត់បង់រសជាតិ ឬ ក្លិនថ្មីៗ ឬ ចង្ការ ក្អក ឬ រាត
- កម្មករមិនមាន "ទំនាក់ទំនងជិតស្និទ្ធ" ជាមួយបុគ្គលដែលត្រូវបានគេធ្វើរោគវិនិច្ឆ័យថាមានកូវីដ-១៩ " ទំនាក់ទំនងជិតស្និទ្ធ" មានន័យថាការស្នាក់នៅក្នុងគ្រួសារតែមួយជាមួយមនុស្សដែលបានធ្វើតេស្តវិជ្ជមានកូវីដ-១៩ ព្រមទាំងការយកចិត្តទុកដាក់ចំពោះអ្នកដែលបានធ្វើតេស្តវិជ្ជមានកូវីដ-១៩ ហើយត្រូវស្ថិតនៅក្នុងចម្ងាយ ៦ ហ្វីតនៃមនុស្សម្នាក់ដែលបានធ្វើតេស្តវិជ្ជមានកូវីដ-១៩ រយៈពេល ១៥ នាទីឬលើសពីនេះឬទាក់ទងដោយផ្ទាល់ (ឧទាហរណ៍...ការប្រើឧបករណ៍ផ្ទះបាយរួមដែលត្រូវបានគេក្អកដាក់) ពីមនុស្សម្នាក់ដែលបានធ្វើតេស្តវិជ្ជមានកូវីដ-១៩ ខណៈពេលដែលមនុស្សនោះមានចេញរោគសញ្ញា ។
- កម្មករទាំងអស់ដែលមិនត្រូវបានស្នើសុំឱ្យផ្តាច់ខ្លួន ឬ ផ្តាច់ខ្លួនដោយវេជ្ជបណ្ឌិត ឬ មន្ត្រីសុខភាពសាធារណៈក្នុងមូលដ្ឋានឡើយ
- កម្មករដែលខកខានមិនបានបំពេញតាមលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យខាងលើត្រូវតែបញ្ជូនទៅផ្ទះវិញ

នរណាម្នាក់ដែលបង្ហាញសញ្ញានៃជម្ងឺ អាចត្រូវបានបដិសេធមិនឱ្យចូល

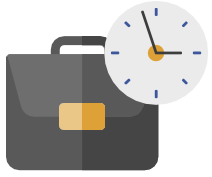
កម្មករទាំងអស់ត្រូវស្នាក់នៅផ្ទះ ប្រសិនបើចាប់ផ្តើមឈឺ

ប្រសិនបើនិយោជកត្រូវបានគេជូនដំណឹងអំពីករណីវិជ្ជមាននៅកន្លែងធ្វើការ និយោជកត្រូវជូនដំណឹងទៅក្រុមប្រឹក្សាសុខភាពមូលដ្ឋាន (LBOH) ក្នុងទីក្រុង ឬ ប្រជុំជនដែលស្ថិតនៅកន្លែងធ្វើការផ្ទាល់ និងធ្វើការជាមួយ LBOH តាមការស្នើ ដើម្បីណែនាំកម្មករឱ្យនៅឆ្ងាយពីគេ និងយុទ្ធនិង ។ ការធ្វើតេស្តលើកម្មករផ្សេងទៀតអាចត្រូវបាន ផ្តល់ជាមតិយោបល់ដែលស្របទៅនឹងការណែនាំនិង / ឬតាមសណ្តាប់រូបស LBOH

បទដ្ឋានសុវត្ថិភាពសម្រាប់ MA



ភាពចាំបាច់បទដ្ឋានសុវត្ថិភាព



ការរៀបចំបុគ្គលិកនិងប្រតិបត្តិការ

ជូនដំណឹងដល់កម្មករនិយោជិតថាពួកគេអាចនឹងមិនធ្វើការទេ ប្រសិនបើពួកគេធ្វើតេស្តវិជ្ជមានកូវីដ-១៩ (ពួកគេគួរតែនៅដាច់ដោយឡែកពីគេនៅផ្ទះ) ឬត្រូវបានគេរកឃើញថាមានទំនាក់ទំនងជិតស្និទ្ធជាមួយនរណាម្នាក់ដែលមានកូវីដ-៧៩ (ពួកគេគួរតែត្រូវបានដាក់ឱ្យនៅដាច់ដោយឡែកក្នុងផ្ទះ)

ជូនដំណឹងដល់កម្មករ និងអតិថិជននូវព័ត៌មានសុខភាពសំខាន់ៗ និងវិធានការពាក់ព័ន្ធនឹងសុវត្ថិភាពដែលមានចែងក្នុង [បទដ្ឋានសុវត្ថិភាពចាំបាច់សម្រាប់កន្លែងការងារ](#) របស់សហគមន៍

ចាត់តាំងអ្នកទទួលបន្ទុក (១០៥ CMR ៥៩០) សម្រាប់វេននីមួយៗ ដើម្បីត្រួតពិនិត្យការអនុវត្តគោលការណ៍ណែនាំក្នុងឯកសារនេះ

គោដនីយដ្ឋានទាំងអស់នឹងត្រូវបានអនុញ្ញាតឱ្យពង្រីកកន្លែងបរិភោគអាហារនៅខាងក្រៅឱ្យបានច្រើនបំផុត រួមទាំងកន្លែងស្នាក់អាស្រ័យនិងចំណតរថយន្តដែលអាចរកបានដោយមានការយល់ព្រមព្រៀង

កន្លែងផ្តល់សេវាកម្ម និងសេវាកម្មបន្ថែមនៅកន្លែង អាចបើកដំណើរការនៅពេលដែលកន្លែងផ្តល់សេវាកម្មនិងសេវាកម្មបន្ថែមទាំងនោះត្រូវបានអនុញ្ញាតឱ្យប្រតិបត្តិការ ក្រោមផែនការបើកដំណើរការជាផ្លូវការរបស់រដ្ឋ ហើយបន្ទាប់មកត្រូវតែប្រកាន់ខ្ជាប់នូវវិធានការសុវត្ថិភាពជាក់លាក់ដែលមាននៅលើ [វិបសាយចម្លែងការបើកឡើងវិញ](#) ដែលអាចអនុវត្តបាន ចំពោះកន្លែងផ្តល់សេវាកម្មឬសេវាកម្ម។ ឧទាហរណ៍ដោយរាប់បញ្ចូលទាំង៖

- តុសម្រាប់អាងហែលទឹក ល្បែងគប់ព្រួញ និងល្បែងក្នុងតំបន់កម្សាន្តផ្សេងទៀត៖ ត្រូវបន្តបិទ
- ការសម្លែងតន្ត្រី និង ការសម្លែងដទៃទៀត៖ ត្រូវតែអនុវត្តតាមការណែនាំសម្រាប់រោងមហាស្រព និង កន្លែងសម្លែង រួមទាំងចម្ងាយរវាងអ្នកសម្លែង និង នឹងអ្នកចូលរួម ។ ការសម្លែងដទៃទៀតក្នុងតំបន់កម្សាន្តទាំងអស់មិនរាប់បញ្ចូលការច្រៀង ឬ ការលេងនិងផ្តុំឧបករណ៍តន្ត្រីផ្សេងទៀត
- បន្ទប់តាមដាននីមួយៗ៖ ត្រូវរក្សាការបិទបន្តទៀតរហូតដល់ដំណាក់កាលទី៤
- ហាងលក់វត្ថុអនុស្សាវរីយ៍៖ ត្រូវអនុវត្តតាមការណែនាំចុងក្រោយស្តីពីការលក់រាយ

ការអនុវត្តវិធានការដែលត្រូវបានណែនាំ

លើកទឹកចិត្តឱ្យប្រើដំណោះស្រាយតាមបច្ចេកវិទ្យាដែលអាចធ្វើទៅបាន ដើម្បីកាត់បន្ថយអន្តរកម្មរវាងមនុស្សម្នាក់ និងម្នាក់ទៀត (ឧទាហរណ៍... ការទូទាត់ដោយគ្មានទំនាក់ទំនងផ្ទាល់ ការបញ្ជាទិញតាមទូរស័ព្ទចល័ត ផ្ញើសារមុនពេលមកដល់កន្លែងអង្គុយ)

លើកទឹកចិត្តដល់កម្មករដែលងាយរងគ្រោះដោយកូវីដ-១៩ យោងតាមមជ្ឈមណ្ឌលត្រួតពិនិត្យជម្ងឺ (ឧទាហរណ៍... ដោយសារអាយុ ឬ លក្ខខណ្ឌមូលដ្ឋាន) ត្រូវស្នាក់នៅផ្ទះ

លើកទឹកចិត្តកម្មករដែលមានធាតុសញ្ញា ឬ សង្ស័យមានទំនាក់ទំនងជិតស្និទ្ធនឹងអ្នកមានធាតុសញ្ញាកូវីដ-១៩ ត្រូវរាយការណ៍ទៅនិយោជក

លើកទឹកចិត្តកម្មករដែលធ្វើតេស្តវិជ្ជមានសរាប់កូវីដ-១៩ ដើម្បីរាយការណ៍ទៅការិយាល័យនិយោជកនិយោជកក្នុងគោលបំណងសំអាត /កម្ចាត់មេរោគនិងតាមដានរាល់ទំនាក់ទំនង។



ការសម្អាត និងការកម្ចាត់មេរោគ

សម្អាតផ្ទៃដែលប៉ះពាក់ព័រជាធម្មតានៅក្នុងបន្ទប់ទឹក (ឧទាហរណ៍... បានបង្ហូរ ក្រៅអី ដៃទ្វារ គន្លឹះទ្វារ កន្លែងលាងដៃ ប្រអប់ដាក់ក្រដាសជូតប្រអប់ដាក់សាប៊ូ) ឱ្យបានញឹកញាប់ដោយអនុលោមតាមគោលការណ៍ណែនាំរបស់ CDC

រក្សាកំណត់ហេតុសម្អាតដែលរួមមានកាលបរិច្ឆេទ ពេលវេលា និងទំហំនៃការសម្អាត

ធ្វើការបោសសម្អាតជាញឹកញាប់នូវតំបន់ឆ្លងធាតុដែលធ្ងន់ធ្ងរ និងផ្ទៃដែលប៉ះពាល់ញឹក (ឧទាហរណ៍ ទ្វារចូល ទះរុញ បន្ទប់ទឹក)។

អនុវត្តនីតិវិធីដើម្បីបង្កើនការសម្អាត / ការកម្ចាត់មេរោគនៅទីធ្លាខាងក្រោយ។ ចៀសវាងអាហារមានផ្ទៃទំនាក់ទំនងគ្នាទាំងអស់ នៅពេលប្រើទឹកកម្ចាត់មេរោគ។ អាហារមានផ្ទៃទំនាក់ទំនងគ្នាទាំងអស់ត្រូវតែបានសម្អាត និង ធ្វើអនាម័យមុនពេលប្រើជាមួយទឹកអនាម័យដែលត្រូវបានរៀបចំជាស្រេចសម្រាប់អាហារមានផ្ទៃទំនាក់ទំនងគ្នាទាំងអស់។ អាហារដែលមិនមានផ្ទៃទំនាក់ទំនងគ្នាទាំងអស់ត្រូវតែសម្អាតឱ្យបានញឹកញាប់

ក្នុងករណីការសន្មត ឬ មានភាពវិជ្ជមាននៃកូវីដ-១៩ លើកម្មករ ម្ចាស់ហាង ឬ អ្នកលក់ នោះគោដនីយដ្ឋានទាំងអស់ត្រូវតែបិទជាបន្ទាន់ក្នុងរយៈពេល ២៤ ម៉ោងហើយបន្ទាប់មកត្រូវសម្អាតនិងកម្ចាត់មេរោគដោយអនុលោមទៅតាមការណែនាំ CDC មុននឹងបើកឡើងវិញ

ការអនុវត្តវិធានការដែលត្រូវបានណែនាំ

បើកបង្អួច និងទ្វារ ដើម្បីបង្កើនលំហូរខ្យល់តាមដែលអាចធ្វើទៅបាន