



បញ្ជីត្រួតពិនិត្យកូរីដ-១៩ សម្រាប់

គោលនីយដ្ឋានទាំងអស់ត្រូវផ្តល់តុខាងក្រៅសម្រាប់សេវាកម្មខ្លួនតាមការអនុវត្តដំបូងក្នុងដំណាក់កាលទី ២ នៃផែនការបើកដំណើរការកន្លែងធ្វើការរបស់សហគមន៍គោលនីយដ្ឋាននិងត្រូវបានអនុញ្ញាតនៅពេលក្រោយនិងតាមការបញ្ជាក់ដូចតាមដំណាក់កាលទី ២ ជាបន្តបន្ទាប់ដើម្បីចាប់ផ្តើមសេវាកម្មដាក់តុខាងក្នុងគោលនីយដ្ឋាន ប្រសិនបើទិន្នន័យសុខភាពសាធារណៈឆ្លុះបញ្ចាំងពីការវិវត្តជាវិជ្ជមាន។



គម្លាតសង្គម ធានាថាបុគ្គលម្នាក់ៗត្រូវស្ថិតនៅចន្លោះពីគ្នា៦ហ្វីត យ៉ាងតិច

- នៅពេលមានការអនុញ្ញាតឱ្យមានសេវាកម្មដាក់តុខាងក្នុងគោលនីយដ្ឋានទាំងអស់និងត្រូវបានលើកទឹកចិត្តក្នុងការរៀបចំវេជ្ជសាស្ត្រប្រតិបត្តិការឱ្យបានច្រើនតាមដែលអាចធ្វើទៅបានតាមរយៈសេវាកម្មដាក់តុខាងក្រៅនិងកំណត់យ៉ាងតិចវិងនូវសេវាកម្មដាក់តុខាងក្នុងដើម្បីធានាឱ្យបាននូវការអនុលោមភាពប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាពជាមួយនឹងតម្រូវការគម្លាតសង្គមនិងកំណត់សកម្មភាពក្នុងចន្លោះតាមការកំណត់។
- គោលនីយដ្ឋានទាំងអស់ត្រូវអនុវត្តវិធានការគម្លាតសង្គមដាក់លាក់ខាងក្រោយសម្រាប់ការផ្តល់សេវាកម្មអាហារក្នុងតំបន់ដែលមានភ្ញៀវអង្គុយ៖
 - កុំនិយាយឱ្យរៀបចំឱ្យដាច់ចេញពីគ្នាយ៉ាងហោចណាស់៦ហ្វីតនិងរៀបចំតំបន់សម្រាប់ផ្លូវឡើងដើរ (ឧទាហរណ៍...ផ្លូវដើរទៅកាន់បន្ទប់ទឹកច្រកចូលច្រកចេញ)
 - កុំទាំងអស់អាចត្រូវបានដាក់នៅជិតប្រសិនបើមានការបែងចែកដោយរបៀបណាមួយ/មិនមានឧបសគ្គ (ឧទាហរណ៍... ជញ្ជាំងថ្ម រឺកញ្ចក់កែវ) មិនតិចជាង៦ ហ្វីតដែលបានកំណត់ឡើងនៅចន្លោះកុំនិងតំបន់ចរាចរណ៍ដែលមានភ្ញៀវដើរច្រើន
 - ចំនួនមនុស្សដែលអង្គុយក្នុងពិធីដំបូងមិនឱ្យលើសពី៦នាក់បានឡើយ
 - គោលនីយដ្ឋានទាំងអស់មិនអាចដាក់អតិថិជនណាម្នាក់នៅបារណ៍ដ្ឋានបានទេប៉ុន្តែត្រូវគោរពតាមតម្រូវការអគារនិងលេខកូដអគ្គិសនីតំបន់ហើយបារណ៍ដ្ឋានអាចត្រូវបានកំណត់វេជ្ជសាស្ត្រឡើងវិញដើម្បីរៀបចំតុអង្គុយដែលអនុលោមតាមគម្លាតនិងតម្រូវការផ្សេងៗទៀតនៅក្នុងបទដ្ឋានសុវត្ថិភាពកូរីដ-១៩
 - អតិថិជនទាំងអស់ត្រូវតែអង្គុយហើយសេវាកម្មបរិភោគសម្រាប់អតិថិជនឈរ (ឧទាហរណ៍... តំបន់ផុំវិញបារណ៍ដ្ឋាន) ត្រូវបានហាមឃាត់
 - គោលនីយដ្ឋានទាំងអស់អាចផ្តល់ជូនសេវាកម្មដឹកជញ្ជូនប៉ុន្តែត្រូវគោរពតាមបទដ្ឋានសុវត្ថិភាពសម្រាប់ការញែកតុទំហំពិធីដំបូងនិងអនាម័យសម្រាប់កន្លែងអង្គុយនៅខាងក្នុងឬខាងក្រៅដែលមានសម្រាប់ប្រើប្រាស់។
- គ្រឿងបរិក្ខារនិងតំបន់ផ្សេងទៀតទាំងអស់ដែលមិនប្រើសម្រាប់សេវាកម្មបរិភោគអាហារនិងភេសជ្ជៈ (ឧទាហរណ៍... បន្ទប់បាត់ តុនៅតាមអាងទឹក សួនកុមារ។ល។) ត្រូវតែបិទ ឬដកចេញដើម្បីការពារការប្រមូលផ្តុំអតិថិជន។

ធានាបាននូវការញែកដាច់ពីគ្នា៦ ហ្វីត ឬច្រើនជាងនេះរវាងបុគ្គលទាំងអស់ (កម្មករ អ្នកលក់ និងអតិថិជន) លើកលែងតែបញ្ហានេះបង្កើតឱ្យមានគ្រោះថ្នាក់ដល់សុវត្ថិភាពដោយសារលក្ខណៈការងារ ឬការកំណត់វេជ្ជសាស្ត្រកន្លែងធ្វើការ៖

- បិទឬកែសម្រួលវេជ្ជសាស្ត្រវេជ្ជសាស្ត្រកន្លែងការងាររួមនិងកន្លែងដែលមានដងស៊ីតេខ្ពស់ដែលកម្មករទំនងជាមានការប្រមូលផ្តុំ (ឧទាហរណ៍... បន្ទប់សម្រាក កន្លែងបរិភោគអាហារ) អនុញ្ញាតឱ្យមានចម្ងាយឆ្ងាយពីគ្នា៦ ហ្វីតតាមគម្លាតផ្នែករាងកាយនិងរៀបចំកន្លែងការងារឡើងវិញដើម្បីធានាបាននូវគម្លាតផ្នែករាងកាយ (ឧទាហរណ៍... ដាក់តុដាច់ដោយឡែកកន្លែងធ្វើការដែលរៀបចំឱ្យនៅផ្នែកម្ខាងពីគ្នាតាមខ្សែបន្ទាត់កំណត់ដើម្បីឱ្យកម្មករមិននៅទល់មុខគ្នានិងប្រើសញ្ញាសំគាល់គម្លាតចម្ងាយដើម្បីធានាគម្លាតរួមបញ្ចូលទាំងនៅក្នុងតំបន់ផ្ទះបាយផង)។
- បង្កើតផ្លូវដើរនិងផ្លូវឆ្លងកាត់សម្រាប់ចរាចរណ៍ឡើងដើរ បើអាចធ្វើបានដើម្បីកាត់បន្ថយការទំនាក់ទំនង (ឧទាហរណ៍... ច្រកចេញចូលតែមួយក្នុងគោលនីយដ្ឋាន)។ ដាក់ស្លាកសញ្ញាដែលអាចមើលឃើញយ៉ាងច្បាស់ដោយផ្សារភ្ជាប់ជាមួយវិធានការផ្សេងៗ
- ហាមឃាត់ការនៅជិតគ្នាក្នុងតំបន់រួម (ឧទាហរណ៍... កន្លែងរង់ចាំបន្ទប់ទឹក) និងធានាបាននូវគម្លាតសង្គមនៅក្នុងតំបន់រួមដោយសម្គាល់គម្លាត៦ ហ្វីតជាមួយការបិទសញ្ញាសម្គាល់ ឬថ្នាំលាបនៅលើកំរាលនិងផ្លាកសញ្ញាផ្សេងៗទៀត
- រាល់កម្មករដែលធ្វើការប្រឈមមុខនឹងអតិថិជន (ឧទាហរណ៍... បុគ្គលិកបម្រើសេវាកម្ម បុគ្គលិកតាមឡានក្រុង) ត្រូវចំណាយពេលវេលាតិចបំផុតក្នុងការនៅឱ្យឆ្ងាយ៦ ហ្វីតពីអតិថិជន
- កំណត់តំបន់ការងារកម្មករដែលអាចធ្វើទៅបានដើម្បីកំណត់ចលនាបំបាត់ទីនៅទូទាំងគោលនីយដ្ឋាននិងកំណត់ការទំនាក់ទំនងរវាងកម្មករ (ឧទាហរណ៍ កំណត់តំបន់សម្រាប់អ្នកផ្តល់សេវាកម្ម)
- ការញ៉ាំអាហាររបស់បុគ្គលិកនិងពេលសម្រាកត្រូវនៅដាច់ដោយឡែកពីគ្នាហើយការសម្រាកត្រូវកំណត់ចំនួនអតិបរិមាណរបស់មនុស្សនៅកន្លែងតែមួយនិងធានាឱ្យបាន គម្លាតផ្នែករាងកាយយ៉ាងហោចណាស់៦ ហ្វីត
- បង្កើតជាអប្បបរមាក្នុងការប្រើប្រាស់ចន្លោះដែលបានកំណត់ (ឧទាហរណ៍... ជញ្ជីរយន្ត យានយន្ត) ដោយបុគ្គលច្រើនជាងម្នាក់ក្នុងពេលតែមួយ
- ការបិទបាំងមុខគឺ តម្រូវឱ្យមានសម្រាប់កម្មករនិងភ្ញៀវទាំងអស់ពេលដែលនៅខាងក្នុងសាលាធំៗនិងកន្លែងទូទៅលើកលែងតែបុគ្គលមិនអាចពាក់ម៉ាស់មុខដោយសារស្ថានភាពសុខភាពឬពិការភាព។
- រៀបចំកន្លែងធ្វើការឱ្យមានបរិយាកាសប្រសើរឡើងតាមដែលអាចធ្វើទៅបាន (ឧទាហរណ៍.. បើកទ្វារនិងបង្អួច) អតិថិជនអាចដកម៉ាស់គ្របមុខចេញពេលអង្គុយនៅតុ



វិធានអនាម័យ អនុវត្តវិធានការអនាម័យឱ្យបានហ្មត់ចត់

- កម្មករនិយោជិតទាំងអស់ត្រូវលាងដៃឱ្យបានញឹកញាប់ហើយអ្នកបម្រើសេវាកម្មតាមត្រូវតែលាងដៃរបស់ពួកគេ ឬលាងដោយទឹកអនាម័យនៅពេលមានអន្តរកម្មតាមកុំនីមួយៗ
- ធានាបាននូវការចូលទៅកន្លែងលាងដៃរួមទាំងមានសាប៊ូនិងទឹកទុយូនិងអនុញ្ញាតឱ្យមានពេលវេលាសម្រាកគ្រប់គ្រាន់សម្រាប់កម្មករលាងដៃឱ្យបានញឹកញាប់។ ទឹកលាងដៃដែលមានជាតិអាត់កុលយ៉ាងតិច ៦០% អាចនឹងត្រូវបានប្រើជំនួស
- អនាម័យដៃដោយក្រដាសអនាម័យដែលមានជាតិអាត់កុលយ៉ាងតិច ៦០ ភាគរយគួរតែមាននៅតាមច្រកចេញចូលនិងកន្លែងបរិភោគអាហារ។



បញ្ជីត្រួតពិនិត្យកូរីដ-១៩ សម្រាប់



វិធានអនាម័យ

អនុវត្តវិធានការអនាម័យឱ្យបានហ្មត់ចត់

- ផ្គត់ផ្គង់ផលិតផលសំអាតឱ្យបានគ្រប់គ្រាន់ទៅកម្មករនៅតាមទីតាំងផ្សេងៗនៃកន្លែងធ្វើការ (ឧទាហរណ៍.. ក្រដាសអនាម័យ ក្រដាសជូតសម្លាប់មេរោគ)
- ដាក់ស្លាកសញ្ញាដែលអាចមើលឃើញនៅនឹងកន្លែងធ្វើការដល់កម្មករអំពីវិធានការសុវត្ថិភាពនិងអនាម័យ
- ការបម្រើអាហារប្លូហ្វេ ការបើកដំណើរការបារណ៍ដ្ឋាននៅតាមជាន់ខ្ពស់ៗ កន្លែងលក់ភេសជ្ជៈនិងកន្លែងផ្សេងៗទៀតដោយគ្មានការយកចិត្តទុកដាក់ត្រូវតែបិទ។
- លក្ខន្តិកៈនិងផលិតផលប្រហាក់ប្រហែល (ឧទាហរណ៍...អំបិល ម្រេច និងគ្រឿងផ្សំផ្សេងៗ) មិនត្រូវបានគេរៀបចំទុកនៅលើតុទេ ហើយត្រូវតែផ្តល់ជូនតាមការស្នើសុំសម្រាប់សេវាកម្មបម្រើមនុស្សតែម្នាក់ (ឧទាហរណ៍...កញ្ចប់ ឬពែងនីមួយៗ) ឬក្នុងប្រអប់ត្រូវតែធ្វើអនាម័យរវាងការប្រើប្រាស់នីមួយៗ
- បញ្ជីមុខម្ហូបត្រូវតែជាធាតុមួយក្នុងចំណោមចំណុចខាងក្រោម៖ ១) ជាក្រដាស ប្រើបញ្ជីមុខម្ហូបដែលប្រើម្តងប្រើម្តង ២) បង្ហាញបញ្ជីមុខម្ហូប (ឧទាហរណ៍... ឌីជីថល ក្តារខៀនព័ណ៌ស ក្តារសរសេរដោយដីស) ៣) បញ្ជីមុខម្ហូបអេឡិចត្រូនិកដែលមើលលើទូរស័ព្ទ / ឧបករណ៍ចល័តរបស់អតិថិជន
- ឧបករណ៍ផ្ទះបាយនិងការកំណត់ទឹកកន្លែងត្រូវតែប្រើប្រាស់តែម្តងគត់ ឬត្រូវធ្វើអនាម័យបន្ទាប់ពីការប្រើប្រាស់នីមួយៗ។ ហើយប្រដាប់ប្រដារត្រូវតែបត់ទុក ឬវេច ខ្ទប់។ តុមិនត្រូវបានរៀបចំទុកជាមុនទេដើម្បីកាត់បន្ថយឱកាសសម្រាប់ផលប៉ះពាល់ តុនិងកៅអីត្រូវតែសម្អាតនិងមានអនាម័យឱ្យបានហ្មត់ចត់រវាងកន្លែងអង្គុយនីមួយៗ



ការរៀបចំបុគ្គលិកនិងប្រតិបត្តិការ

រួមបញ្ចូលនីតិវិធីសុវត្ថិភាពក្នុងប្រតិបត្តិការ

- នៅពេលដែលអាចធ្វើទៅបានការកក់ទុកឬហោរូរស័ព្ទកក់ទុកកន្លែងមុនគួរតែត្រូវបានលើកទឹកចិត្ត។ អ្នកចាត់ការទូទៅត្រូវធានាថាអ្នកអង្គុយរង់ចាំមិនប្រមូលផ្តុំគ្នានៅតាមតំបន់រួម ឬបង្កើតជួរច្រើន
 - គោដនីយដ្ឋានទាំងអស់មិនអាចផ្តល់ជូនអតិថិជននូវឧបករណ៍កណ្តឹងរោទិ៍ឬឧបករណ៍ផ្សេងទៀតដើម្បីផ្តល់ការដាស់តឿនថាកន្លែងអង្គុយអាចរកបាន ឬការបញ្ជាទិញបានរួចរាល់។ ផ្ទុយទៅវិញគោដនីយដ្ឋានត្រូវតែប្រើវិធីដែលមិនប៉ះពាល់ដូចជាការប្រកាសជាសំឡេង ការផ្ញើសារ និងការជូនដំណឹង នៅលើអេក្រង់វីដេអូ ឬ ក្តារខៀន
 - ផ្តល់ការបណ្តុះបណ្តាលដល់កម្មករអំពីព័ត៌មាននិងការប្រុងប្រយ័ត្នសុវត្ថិភាពថ្មីរួមមានអនាម័យនិងវិធានការសុវត្ថិភាពផ្សេងៗទៀតក្នុងការកាត់បន្ថយនូវការចម្លងមេរោគ
 - គម្លាតសង្គម ការលាងដៃ ការប្រើម៉ាស់គ្របមុខឱ្យបានត្រឹមត្រូវ
 - ការកែប្រែការអនុវត្តន៍សម្រាប់ការបម្រើសេវាកម្មក្នុងគោលបំណងកាត់បន្ថយការចំណាយពេលវេលាក្នុងការដាក់អតិថិជនឱ្យនៅគម្លាត ៦ ហ្វីតពីគ្នា
 - ត្រូវត្រួតពិនិត្យដោយខ្លួនឯងនៅផ្ទះ រួមទាំងការត្រួតពិនិត្យសីតុណ្ហភាពនិងរោគសញ្ញាផ្សេងៗ
 - ត្រូវបញ្ជាក់បន្ថែមថាចំពោះកម្មករដែលឈឺមិនត្រូវមកធ្វើការងារឡើយ
 - ប្រសិនបើរោគសញ្ញាកាន់តែធ្ងន់ធ្ងរត្រូវស្វែងរកការព្យាបាល
 - លក្ខខណ្ឌសុខភាពមូលដ្ឋានដែលអាចធ្វើឱ្យបុគ្គលងាយនឹងឆ្លង និងទទួលរងពីករណីធ្ងន់ធ្ងរនៃវីរុស
 - គោដនីយដ្ឋានទាំងអស់ត្រូវតែតម្រូវម៉ោងការងារនិងការផ្លាស់ប្តូរវេនដើម្បីកាត់បន្ថយការទាក់ទងគ្នារវាងកម្មករនិងកាត់បន្ថយការកកស្ទះនៅចំណុចចូល
 - កំណត់ចំនួនភ្ញៀវនិងអ្នកលក់នៅនឹងកន្លែង ហើយការដឹកជញ្ជូននិងការចែកចាយគួរតែត្រូវបានបញ្ចប់នៅក្នុងតំបន់ដែលបានកំណត់កម្មករដែលឈឺមិនត្រូវមកធ្វើការងារឡើយ
- គោដនីយដ្ឋានទាំងអស់ត្រូវតែត្រួតពិនិត្យកម្មករតាមវេននីមួយៗដោយធានាដូចខាងក្រោម៖
- កម្មករមិនមានរោគសញ្ញាណាមួយចំនួនដូចជាគ្រុនក្តៅ (១០០.៣ ឡើងទៅ) ក្អក ដង្ហើមខ្លី ឬ ឈឺបំពង់កហើយ
 - កម្មករមិនមាន "ទំនាក់ទំនងជិតស្និទ្ធ" ជាមួយបុគ្គលដែលត្រូវបានគេធ្វើរោគវិនិច្ឆ័យថាមានកូរីដ-១៩ " ទំនាក់ទំនងជិតស្និទ្ធ" មានន័យថាការរស់នៅក្នុងគ្រួសារតែមួយជាមួយមនុស្សដែលបានធ្វើតេស្តវិជ្ជមានកូរីដ-១៩ ព្រមទាំងការយកចិត្តទុកដាក់ចំពោះអ្នកដែលបានធ្វើតេស្តវិជ្ជមានកូរីដ-១៩ ហើយត្រូវស្ថិតនៅក្នុងចម្ងាយ ៦ ហ្វីតនៃមនុស្សម្នាក់ដែលបានធ្វើតេស្តវិជ្ជមានកូរីដ-១៩ រយៈពេល ១៥ នាទី ឬលើសពីនេះ ឬទាក់ទងដោយផ្ទាល់ (ឧទាហរណ៍...ការប្រើឧបករណ៍ផ្ទះបាយរួមដែលត្រូវបានគេក្អកដាក់) ពីមនុស្សម្នាក់ដែលបានធ្វើតេស្តវិជ្ជមានកូរីដ-១៩ ខណៈពេលដែលមនុស្សនោះមានចេញរោគសញ្ញា។
 - កម្មករទាំងអស់ដែលមិនត្រូវបានស្នើសុំឱ្យផ្តាច់ខ្លួន ឬផ្តាច់ខ្លួនដោយវេជ្ជបណ្ឌិត ឬមន្ត្រីសុខភាពសាធារណៈក្នុងមូលដ្ឋានឡើយ
 - កម្មករដែលឈឺ ឬចាប់ផ្តើមឈឺត្រូវតែបញ្ជូនទៅផ្ទះវិញ។
- នរណាម្នាក់ដែលបង្ហាញសញ្ញានៃជម្ងឺអាចត្រូវបានបដិសេធមិនឱ្យចូល
- លើកទឹកចិត្តកម្មករដែលធ្វើតេស្តវិជ្ជមានសំរាប់កូរីដ-១៩ ដើម្បីរាយការណ៍ទៅការិយាល័យនិយោជកក្នុងគោលបំណងសំអាត/កម្ចាត់មេរោគនិងតាមដានរាល់ទំនាក់ទំនង។ ប្រសិនបើនិយោជកត្រូវបានគេជូនដំណឹងអំពីករណីវិជ្ជមាននៅកន្លែងធ្វើការ និយោជកត្រូវជូនដំណឹងទៅក្រុមប្រឹក្សាសុខភាពមូលដ្ឋាន (LBOH) ក្នុងទីក្រុង ឬប្រជុំជនដែលនឹងធ្វើការជាមួយពួកគេដើម្បីតាមដានទំនាក់ទំនងដែលមាននៅក្នុងកន្លែងធ្វើការ ហើយណែនាំឱ្យកម្មករនៅដាច់ឆ្ងាយពីគេ
- ជូនដំណឹងដល់កម្មករនិយោជកថាពួកគេអាចនឹងមិនធ្វើការទេ ប្រសិនបើពួកគេធ្វើតេស្តវិជ្ជមានកូរីដ-១៩(ពួកគេគួរតែនៅដាច់ដោយឡែកពីគេនៅផ្ទះ) ឬត្រូវបានគេរកឃើញថាមានទំនាក់ទំនងជិតស្និទ្ធជាមួយនរណាម្នាក់ដែលមានកូរីដ-១៩ (ពួកគេគួរតែត្រូវបានដាក់ឱ្យនៅដាច់ដោយឡែកក្នុងផ្ទះ)



បញ្ជីត្រួតពិនិត្យកូរីដ-១៩ សម្រាប់



ការរៀបចំបុគ្គលិកនិងប្រតិបត្តិការ រួមបញ្ចូលនីតិវិធីសុវត្ថិភាពក្នុងប្រតិបត្តិការ

- ការធ្វើតេស្តលើកម្មករផ្សេងទៀតអាចត្រូវបានផ្តល់ជាមតិយោបល់ដែលស្របទៅនឹងការណែនាំនិង / ឬតាមសំណើរបស់ ជួនដំណឹងដល់ កម្មករនិងអតិថិជននូវព័ត៌មានសុខភាពសំខាន់ៗនិងវិធានការសុវត្ថិភាពដែលមានចែងក្នុងគោលការណ៍ណែនាំរបស់រដ្ឋាភិបាល
- ជួនដំណឹងដល់កម្មករនិងអតិថិជននូវព័ត៌មានសុខភាពសំខាន់ៗ និងវិធានការសុវត្ថិភាពដែលមានចែងក្នុងគោលការណ៍ណែនាំរបស់រដ្ឋាភិបាល
- ចាត់តាំងអ្នកទទួលបន្ទុក (១០៥ ៥៩០) សម្រាប់វេននីមួយៗ ដើម្បីត្រួតពិនិត្យការអនុវត្តគោលការណ៍ណែនាំក្នុងឯកសារនេះ
- គោដនីយដ្ឋានទាំងអស់នឹងត្រូវបានអនុញ្ញាតឱ្យពង្រីកកន្លែងបរិភោគអាហារនៅខាងក្រៅឱ្យបានច្រើនបំផុតរួមទាំងកន្លែងស្នាក់អាស្រ័យនិង ចំណតរថយន្តដែលអាចរកបានដោយមានការយល់ព្រមពីក្រុង
- នៅពេលធ្វើការកក់និងពេលអតិថិជនដើរចូល គោដនីយដ្ឋានគួរតែរក្សាទុកលេខទូរស័ព្ទរបស់នរណាម្នាក់សម្រាប់ងាយស្រួលក្នុងការទំនាក់ ទំនងដើម្បីធ្វើពិធីជប់លៀង
- លើកទឹកចិត្តឱ្យប្រើដំណោះស្រាយតាមបច្ចេកវិទ្យាដែលអាចធ្វើទៅបានដើម្បីកាត់បន្ថយអន្តរកម្មរវាងមនុស្សម្នាក់និងម្នាក់ទៀត (ឧទាហរណ៍... ការទូទាត់ដោយគ្មានទំនាក់ទំនងផ្ទាល់ការបញ្ជាទិញតាមទូរស័ព្ទចល័ត ធ្វើសារមុនពេលមកដល់កន្លែងអង្គុយ)
- លើកទឹកចិត្តដល់កម្មករដែលងាយរងគ្រោះដោយកូរីដ-១៩ យោងតាមមជ្ឈមណ្ឌលត្រួតពិនិត្យជម្ងឺ (ឧទាហរណ៍.. ដោយសារអាយុ ឬ លក្ខខណ្ឌមូល ដ្ឋាន) ត្រូវស្នាក់នៅផ្ទះ
- លើកទឹកចិត្តកម្មករដែលមានរោគសញ្ញា ឬសង្ស័យមានទំនាក់ទំនងជិតស្និទ្ធនឹងអ្នកមានរោគសញ្ញាកូរីដ-១៩ ត្រូវរាយការណ៍ទៅនិយោជក



ការសម្អាតនិងការកម្ទាត់មេរោគ អនុវត្តវិធានការអនាម័យឱ្យបានហ្មត់ចត់

- សម្អាតផ្ទៃដែលប៉ះពាក់គ្នានៅក្នុងបន្ទប់ដូកទឹក (ឧទាហរណ៍... បានបង្កន់ កៅអី ដៃទ្វារ គន្លឹះទ្វារ កន្លែងលាងដៃ កន្លែងក្រដាស) ឱ្យ បានញឹកញាប់និងអនុលោមតាមគោលការណ៍ណែនាំរបស់
- រក្សាកំណត់ហេតុសម្អាតដែលរួមមានកាលបរិច្ឆេទ ពេលវេលា និងទំហំនៃការសម្អាត
- ធ្វើការបោសសម្អាតជាញឹកញាប់នូវតំបន់ឆ្លងរោគដែលធ្ងន់ធ្ងរ និងផ្ទៃដែលប៉ះពាល់ញឹក (ឧទាហរណ៍ ទ្វារចូល រទេះរុញ បន្ទប់ទឹក)។
- អនុវត្តនីតិវិធីដើម្បីបង្កើនការសម្អាត / ការកម្ទាត់មេរោគនៅទីធ្លាខាងក្រៅ។ ចៀសវាងអាហារមានផ្ទៃទំនាក់ទំនងគ្នាទាំងអស់នៅពេលប្រើទឹក កម្ទាត់មេរោគ។ អាហារមានផ្ទៃទំនាក់ទំនងគ្នាទាំងអស់ត្រូវតែបានសម្អាត និងធ្វើអនាម័យមុនពេលប្រើជាមួយទឹកអនាម័យដែលត្រូវបានរៀបចំ ជាស្រេចសម្រាប់អាហារមានផ្ទៃទំនាក់ទំនងគ្នាទាំងអស់។ អាហារដែលមិនមានផ្ទៃទំនាក់ទំនងគ្នាទាំងអស់ត្រូវតែសម្អាតឱ្យបានញឹកញាប់
- ក្នុងករណីការសន្មត ឬមានភាពវិជ្ជមាននៃកូរីដ-១៩ របស់កម្មករ ម្ចាស់ហាង វិអ្នកលក់ នោះគោដនីយដ្ឋានទាំងអស់ត្រូវតែបិទជាបន្ទាន់ក្នុងរយៈ ពេល ២៤ ម៉ោងហើយបន្ទាប់មកត្រូវសម្អាតនិងកម្ទាត់មេរោគដោយអនុលោមទៅតាមការណែនាំ មុននឹងបើកឡើងវិញ