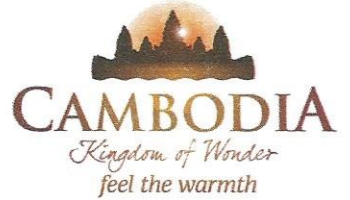




ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ



ក្រសួងទេសចរណ៍

លេខ ០៤៤ លស

ថ្ងៃ ព្រហស្បតិ៍ ០៤ ខែ កញ្ញា ឆ្នាំ ២០២១ រៀងរាល់ ៧ សប្តាហ៍
រាជធានីភ្នំពេញ, ថ្ងៃទី ៣១ ខែ សីហា ឆ្នាំ ២០២១

សេចក្តីសម្រេច
ស្តីពី

ការដាក់ឱ្យអនុវត្តនីតិវិធីប្រតិបត្តិស្តង់ដារអប្បបរមា (SOP) តាមកន្លែងប្រកួតប្រជែងការប្រកួតប្រជែង
សម្រាប់អាជីវកម្មសណ្ឋាគារ និងសេវាកម្មស្នាក់នៅទេសចរណ៍

រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងទេសចរណ៍

- បានឃើញរដ្ឋធម្មនុញ្ញនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានឃើញព្រះរាជក្រឹត្យលេខ នស/រកត/០៩១៨/៩២៥ ចុះថ្ងៃទី០៦ ខែកញ្ញា ឆ្នាំ២០១៨ ស្តីពីការតែងតាំងរាជរដ្ឋាភិបាលនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានឃើញព្រះរាជក្រឹត្យលេខ នស/រកត/០៣២០/៤២១ ចុះថ្ងៃទី៣០ ខែមីនា ឆ្នាំ២០២០ ស្តីពីការតែងតាំងនិងការកែសម្រួលសមាសភាពរាជរដ្ឋាភិបាលនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានឃើញព្រះរាជក្រមលេខ នស/រកម/០៦១៨/០១២ ចុះថ្ងៃទី២៨ ខែមិថុនា ឆ្នាំ២០១៨ ដែលប្រកាសឱ្យប្រើច្បាប់ស្តីពីការរៀបចំ និងការប្រព្រឹត្តទៅនៃគណៈរដ្ឋមន្ត្រី
- បានឃើញព្រះរាជក្រមលេខ នស/រកម/០១៩៦/១៥ ចុះថ្ងៃទី២៤ ខែមករា ឆ្នាំ១៩៩៦ ដែលប្រកាសឱ្យប្រើច្បាប់ស្តីពីការបង្កើតក្រសួងទេសចរណ៍
- បានឃើញព្រះរាជក្រមលេខ នស/រកម/០៦០៩/០០៧ ចុះថ្ងៃទី១០ ខែមិថុនា ឆ្នាំ២០០៩ ដែលប្រកាសឱ្យប្រើច្បាប់ស្តីពីទេសចរណ៍
- បានឃើញព្រះរាជក្រមលេខ នស/រកម/០៣២១/០០៤ ចុះថ្ងៃទី១១ ខែមីនា ឆ្នាំ២០២១ ដែលប្រកាសឱ្យប្រើច្បាប់ស្តីពីវិធានការទប់ស្កាត់ការឆ្លងរាលដាលនៃជំងឺកូវីដ-១៩ និងជំងឺឆ្លងកាចសាហាវ និងប្រកបដោយគ្រោះថ្នាក់ធ្ងន់ធ្ងរផ្សេងទៀត
- បានឃើញអនុក្រឹត្យលេខ ២៥៨ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី១៦ ខែធ្នូ ឆ្នាំ២០១៦ ស្តីពីការរៀបចំ និងការប្រព្រឹត្តទៅរបស់ក្រសួងទេសចរណ៍
- បានឃើញអនុក្រឹត្យលេខ ៣៧ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី១២ ខែមីនា ឆ្នាំ២០២១ ស្តីពីវិធានការសុខាភិបាលដើម្បីទប់ស្កាត់ការឆ្លងរាលដាលនៃជំងឺកូវីដ-១៩ និងជំងឺឆ្លងកាចសាហាវ និងប្រកបដោយគ្រោះថ្នាក់ធ្ងន់ធ្ងរផ្សេងទៀត
- បានឃើញអនុក្រឹត្យលេខ ៥៧ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី៣១ ខែមីនា ឆ្នាំ២០២១ ស្តីពីវិធានការរដ្ឋបាលដើម្បីទប់ស្កាត់ការឆ្លងរាលដាលនៃជំងឺកូវីដ-១៩ និងជំងឺឆ្លងកាចសាហាវ និងប្រកបដោយគ្រោះថ្នាក់ធ្ងន់ធ្ងរផ្សេងទៀត.
- យោងតាមតម្រូវការចាំបាច់របស់ក្រសួងទេសចរណ៍

សម្រេច

ប្រការ១ .-

ត្រូវបានដាក់ឱ្យអនុវត្ត “នីតិវិធីប្រតិបត្តិស្តង់ដារអប្បបរមា (SOP) តាមគន្លងប្រក្រតីភាពថ្មីសម្រាប់ អាជីវកម្មសណ្ឋាគារ និងសេវាកម្មស្នាក់នៅទេសចរណ៍” ដែលជាឧបសម្ព័ន្ធនៃសេចក្តីសម្រេចនេះ។

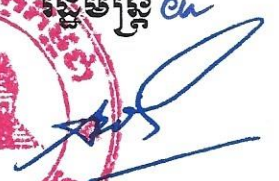
អាជីវកម្មសណ្ឋាគារ និងសេវាកម្មស្នាក់នៅទេសចរណ៍ ត្រូវអនុវត្តបន្ថែមតាមការណែនាំរបស់ រដ្ឋបាលរាជធានី ខេត្ត ក្នុងករណីតែបន្តការអនុវត្តវិធានការរដ្ឋបាល។

ប្រការ២ .-

បទប្បញ្ញត្តិទាំងឡាយដែលផ្ទុយនឹងសេចក្តីសម្រេចនេះត្រូវចាត់ទុកជានិរាករណ៍។

ប្រការ៣ .-

នាយកខុទ្ទកាល័យ អគ្គនាយកគ្រប់គ្រងឧស្សាហកម្មទេសចរណ៍ អគ្គនាយកអភិវឌ្ឍន៍ទេសចរណ៍ និងសហប្រតិបត្តិការអន្តរជាតិ អគ្គាធិការ នាយិកាវិទ្យាស្ថានជាតិទេសចរណ៍ ប្រធាននាយកដ្ឋានគ្រប់គ្រង សេវាកម្មស្នាក់នៅនិងម្ហូបអាហារ គ្រប់ប្រធានអង្គភាពក្រោមឱវាទក្រសួងទេសចរណ៍ ប្រធានមន្ទីរទេសចរណ៍ រាជធានី ខេត្តត្រូវទទួលបន្ទុកអនុវត្តប្រកាសនេះតាមភារកិច្ចរៀងៗខ្លួនចាប់ពីថ្ងៃចុះហត្ថលេខានេះតទៅ។

 រដ្ឋមន្ត្រី 
ថោង ខុន

កន្លែងទទួល៖

- ទីស្តីការគណៈរដ្ឋមន្ត្រី
- ក្រសួងសេដ្ឋកិច្ច និងហិរញ្ញវត្ថុ
- ក្រសួងសុខាភិបាល
- គណៈកម្មការជាតិប្រយុទ្ធនឹងជំងឺកូវីដ-១៩
- ខុទ្ទកាល័យសម្តេចអគ្គមហាសេនាបតីតេជោនាយករដ្ឋមន្ត្រី
- ខុទ្ទកាល័យសម្តេច ឯកឧត្តម លោកជំទាវ ឧបនាយករដ្ឋមន្ត្រី
“ដើម្បីជូនជ្រាប”
- សាលារាជធានី ខេត្ត
- មន្ទីរទេសចរណ៍រាជធានី ខេត្ត
“ដើម្បីអនុវត្ត”
- សហព័ន្ធទេសចរណ៍កម្ពុជា
- សមាគមសណ្ឋាគារកម្ពុជា
“ដើម្បីសហការ”
- ដូចប្រការ៣
- រាជកិច្ច
- ឯកសារ កាលប្បវត្តិ

ឧបសម្ព័ន្ធ

នៃសេចក្តីសម្រេចលេខ... ០៤៥៧ ចុះថ្ងៃទី ៣១ ខែ សីហា ឆ្នាំ ២០២១

ស្តីពី

“ការដាក់ឱ្យអនុវត្តនីតិវិធីប្រតិបត្តិស្តង់ដារអប្បបរមា (SOP) សម្រាប់អាជីវកម្មសណ្ឋាគារ
និងសេវាកម្មស្នាក់នៅទេសចរណ៍”

—•••••—



#រួមគ្នាលើកកម្ពស់ភាពប្រកួតប្រជែងវិស័យទេសចរណ៍កម្ពុជា



រៀបចំដោយ៖ អគ្គលេខាធិការដ្ឋាននៃគណៈកម្មាធិការជាតិរាយការណ៍ក្រុងស្អាត

ផែនទីបង្គោលដួរ



មាតិកា

CONTENTS

内容

- 01.** គោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់ទទួលភ្ញៀវ
GUIDELINES ON HANDLING TOURISTS
接待游客指南
- 02.** កន្លែងទទួលភ្ញៀវ
RECEPTION
接待处
- 03.** សេវាកម្មបន្ទប់ និងការសម្អាត
ROOM AND HOUSE KEEPER
客房和清洁服务
- 04.** សេវាកម្មម្ហូបអាហារ និងភេសជ្ជៈក្នុងសណ្ឋាគារ
FOOD AND BEVERAGE SERVICE
酒店餐饮服务
- 05.** ការកុញអនាម័យ និងការសម្អាតមេរោគក្នុងផ្ទះបាយ
KITCHEN SANITATION & DISINFECTION
厨房卫生和消毒
- 06.** ការជួសជុល និងថែទាំក្នុងសណ្ឋាគារ
ENGINEERING & MAINTENANCE SERVICES
工程和维护服务
- 07.** ទីកន្លែងទូទៅ និងបង្គន់សាធារណៈ
GENERAL COMMON AREAS AND TOILETS
公共区域和厕所
- 08.** សេវាដឹកជញ្ជូនភ្ញៀវក្នុងសណ្ឋាគារ
HOTEL TRANSPORT SERVICE
酒店交通服务
- 09.** ការផ្គត់ផ្គង់ទំនិញ និងសេវាកម្មពីអ្នកផ្គត់ផ្គង់
SUPPLIERS OF GOODS & SERVICES
供应商商品供应和服务
- 10.** ការអនុវត្ត និងគ្រប់គ្រងពុករលួយ
BUSINESS PRACTICES & MANAGEMENT
实施与商业管理
- 11.** គោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់លក្ខខណ្ឌតម្រូវសម្រាប់ការរាយការណ៍
REPORTORIAL REQUIREMENT
报告要求条件的指示措施





វិទ្យាសាស្ត្រ
ពាការពារពាក់

នីតិវិធីប្រតិបត្តិស្តង់ដារអប្បបរមា (SOP) តាមគន្លងប្រក្រតីភាពថ្មី សម្រាប់សណ្ឋាគារនិងសេវាកម្មស្នាក់នៅទេសចរណ៍

NEW NORMAL FOR HOTELS AND ACCOMMODATIONS

酒店和旅游住宿服务的新习惯



#រួមគ្នាលើកកម្ពស់ភាពប្រកួតប្រជែងវិស័យទេសចរណ៍កម្ពុជា



01.

គោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់ទទួលភ្ញៀវ GUIDELINES ON HANDLING TOURISTS 接待游客指南



បង្ហាញកាតព្វកិច្ចវ៉ាក់សាំង
ឬឯកសារបញ្ជាក់សុខភាព

VACCINATION CARD
OR HEALTH
DECLARATION FORM

出示疫苗接种卡或
健康证明资料



ពាក់ម៉ាស់ប្រើប្រាស់

FACE MASKS

正确戴口罩



ប្រើប្រាស់កញ្ចក់ស្អាត
ស្បែកជើងបន្ទាប់ពី

SANITIZING
MATS

使用鞋子清
洁消毒垫



ពស់កម្ដៅចល់ភ្ញៀវ

TEMPERATURE
SCREENING

为客户测
量体温



រៀបចំស្ថានភាព
ដាក់សញ្ញា

FLOOR MARKERS

在地板做标记



រក្សាចម្ងាយសុវត្ថិភាព

PHYSICAL
DISTANCING

保持安全距离



ផ្តល់ការណែនាំ
និងសៀវភៅណែនាំចល់ភ្ញៀវ

PROVISION OF
GUIDELINES
AND BOOKLET

为客户提供指
示和指示书



លុបចោលការបង្ហាញ
បន្ទប់ភ្ញៀវជុំវិញបន្ទប់

NO SHOWING OF GUESTS
AROUND THE ROOM
AFTER CHECK-IN

取消为客户介绍
整个房间的习惯



ពាងសម្អាតដៃ

HAND HYGIENE

洗手



សង្កេតពិនិត្យរាល់
សញ្ញាសរសៃឈាមភ្ញៀវ

GUEST RESPIRATORY
SYMPTOMS MUST BE
OBSERVED

经常注意客户呼吸状况



ចុះឈ្មោះភ្ញៀវ និងបញ្ចូលទិន្នន័យក្នុងប្រព័ន្ធសម្រាប់ការចុះឈ្មោះ: WWW.ACCOMMODATIONREGISTRAT.NET

REGISTER AND ENTRY DATA TO WEBSITE WWW.ACCOMMODATIONREGISTRAT.NET

通过 www.accommodationregistrat.net 系统中注册并输入重要信息



02.

កន្លែងទទួលភ្ញៀវ

RECEPTION

接待处



ត្រូវមានលេខទំនាក់ទំនងបន្ទាន់ ករណីចាំបាច់
Availability of Emergency contact numbers
要有紧急联系电话，必要的情况下

2



ត្រូវផ្តល់ព័ត៌មានទាន់ហេតុការណ៍ និងជួរការដល់ភ្ញៀវ អំពីគោលដៅទេសចរណ៍
ដែលគួរធ្វើដំណើរនិងមិនគួរធ្វើដំណើរកម្សាន្ត

Official up-to-date information on travel advisories

向客人提供最新和官方信息,有关应该和不应该旅行的旅游目的地

3

ត្រូវមានសម្ភារៈវេជ្ជសាស្ត្រ និងឧបករណ៍បំពាក់ការពារខ្លួននៅកន្លែងទទួលភ្ញៀវ

Available Medical kit and PPE at reception desk

接待处必须有医疗设备和个人防护设备

- ថ្នាំសម្លាប់មេរោគ ឬប្រដាប់ជូតសម្អាតរូបសនា

Disinfectant or wipes for surface cleaning

消毒剂或伤口清洁剂

- ម៉ាស់ ឬរំពាំងមុខ

Face mask or face shield

口罩或面罩

- ថង់សម្រាប់ដាក់សំណល់ដែលបង្កគ្រោះថ្នាក់ដល់សុខភាព

Biohazard disposable waste bag

危害健康的垃圾袋

- ទឹកលាងដៃ ដែលមានជាតិអាល់កុល ៧០% ឡើងទៅ

Alcohol/ sanitizer

含有酒精70%以上洗手液

- ក្រដាសអនាម័យ ឬកន្សែង

Tissue paper, napkin, or paper towel

卫生纸或毛巾

- ស្រោមដៃប្រើម្តងបោះចោល

Disposable gloves

一次性手套



03.

សេវាកម្មបន្ទប់ និងការសម្អាត

ROOM AND HOUSE KEEPER

客房和清洁服务



ត្រូវផ្តល់ជម្រើសភ្ញៀវឱ្យប្រើតែបន្ទប់ត្រែមួយ និងបន្ទប់ត្រែពីរ ប៉ុណ្ណោះ

Only single up to double room occupancy is allowed

只为客人提供入住单人床或双人床的选择

5



ភ្ញៀវជាគ្រុប ឬលក្ខណៈគ្រួសារអាចឱ្យស្នាក់នៅក្នុងបន្ទប់ត្រែពីរ ដោយមានកំណត់ចំនួនត្រឹមត្រូវ

Group or family tourists may be allowed in double or twin occupancy rooms

团体或家庭游客可入住双人床，要明确规定人数

6



ត្រូវផ្តល់ជូនភ្ញៀវនូវសំភារៈ (ឧទាហរណ៍៖ ទឹកលាងដៃដែលមានជាតិអាល់កុល, ស្រ្តាយសម្លាប់មេរោគ, ម៉ាស់, ស្រោមដៃប្រើម្តងបោះចោល និងកន្សែងអនាម័យ)

Provision of sanitation kit to tourists (Ex: alcohol-based sanitizers, disinfectant sprays, face masks, disposable gloves, and napkin)

为客人提供卫生用品 (例如：酒精洗手液、消毒剂、口罩、一次性手套和毛巾)

7



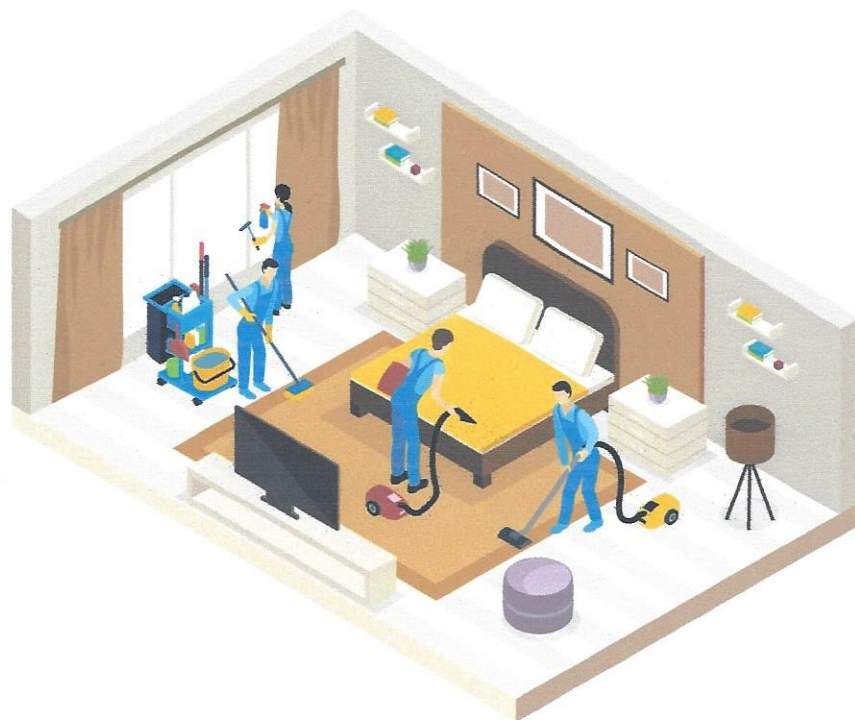
ត្រូវមានធុងសំរាមដាច់ដោយឡែកសម្រាប់ដាក់ឧបករណ៍បំពាក់ការពារខ្លួនដែលប្រើប្រាស់រួច

Provision of separate bins for used protective equipment

为使用过的防护设备提供单独的垃圾桶

8





ត្រូវសម្អាត និងសម្លាប់មេរោគក្នុងបន្ទប់រៀងរាល់ពេលភ្ញៀវចាកចេញ

Disinfection of rooms every after tourists check out

每次游客退房后对房间进行消毒

9



ត្រូវរៀបចំបន្ទប់ដែលអនុញ្ញាតឱ្យភ្ញៀវអាចទទួលបានអាហារនៅក្នុងបន្ទប់

Rooms must be set up to allow convenient in-room dining for tourists

房间必须设置为方便游客在客房内用餐



10



បុគ្គលិកផ្ទៃកសម្អាតបន្ទប់គួរទទួលបានការបណ្តុះបណ្តាលអំពីការសម្អាតដែលត្រឹមត្រូវ និងត្រូវមានឧបករណ៍បំពាក់ការពារខ្លួនដែលសមស្របពេលសម្អាត ដូចជា ម៉ាស់, ស្រោមដៃ។ល។

Housekeeping staffs should be equipped with proper training on proper use of disinfectants and provided with appropriate protective equipment when cleaning such as face masks, gloves, etc.

清洁工应接受正确消毒的培训，并在清洁时配备适当的防护设备，如口罩、手套等

11



សម្ភារៈក្នុងបន្ទប់ដែលមិនអាចលាងសម្អាត ដូចជា ពូក និងខ្នើយត្រូវសម្អាត មេរោគដោយមធ្យោបាយសមស្រប

Non-washable items including mattresses and pillows must be wiped with proper disinfecting solution

不可洗的物品，包括床垫和枕头，必须用适当的消毒方法

12



**ការបោកអ៊ុត កម្រាលពូក/ស្រោមខ្នើយ និងសម្ភារៈក្នុងបន្ទប់ដែលអាចលាងសម្អាតបាន
ផ្សេងទៀតត្រូវសម្លាប់មេរោគឱ្យបានត្រឹមត្រូវតាមមធ្យោបាយសមស្រប**

**For in-house laundry, linen and other washable items must
be soaked using appropriate and proper disinfecting solution**

清洗床单、枕头套和其他可洗物品必须按正确方法适当的消毒

13



សម្ភារៈទាំងអស់សម្រាប់បោះចោលត្រូវបោះចោលក្នុងថង់បិទជិតភ្លាមៗ

All items for disposal must be disposed in sealed bags immediately

所有要丢掉的物品必须立即用密封袋处理



14



ប្រសិនបើបន្ទប់ត្រូវបានប្រើប្រាស់ដោយភ្ញៀវដែលសង្ស័យថាមានករណីវិជ្ជមាន
សម្ភារៈទាំងអស់ដែលបានប្រើប្រាស់រួចដូចជា កម្រាលពូក ភួយ ខ្នើយ និងកន្សែងត្រូវដាច់
ដោយឡែកពីរបស់បរិវេណផ្សេងទៀត និងលាងសម្អាត ដោយឡែកដោយប្រើទឹកក្ដៅ
(៧០-៨០អង្សាសេ)

If the room was used by a suspected infected person, all washable items such as bedsheets, blankets, pillowcases, and towels must be placed in a separate disposal bag and washed separately using hot water (70-80°C)

如果房间被疑似感染者使用，所有可清洗的物品如床单、毯子、枕套和毛巾必须要单独放，并用热水（70-80°C）单独清洗



04.

សេវាកម្មម្ហូបអាហារ និងភេសជ្ជៈក្នុងសណ្ឋាគារ FOOD AND BEVERAGE SERVICE 酒店餐饮服务



ត្រូវប្រើប្រាស់អាត់កុលសម្លាប់មេរោគនៅពេលភ្ញៀវចូលនិងចេញ
Use sanitizer/alcohol upon entry and exit
客人进出时要使用酒精消毒

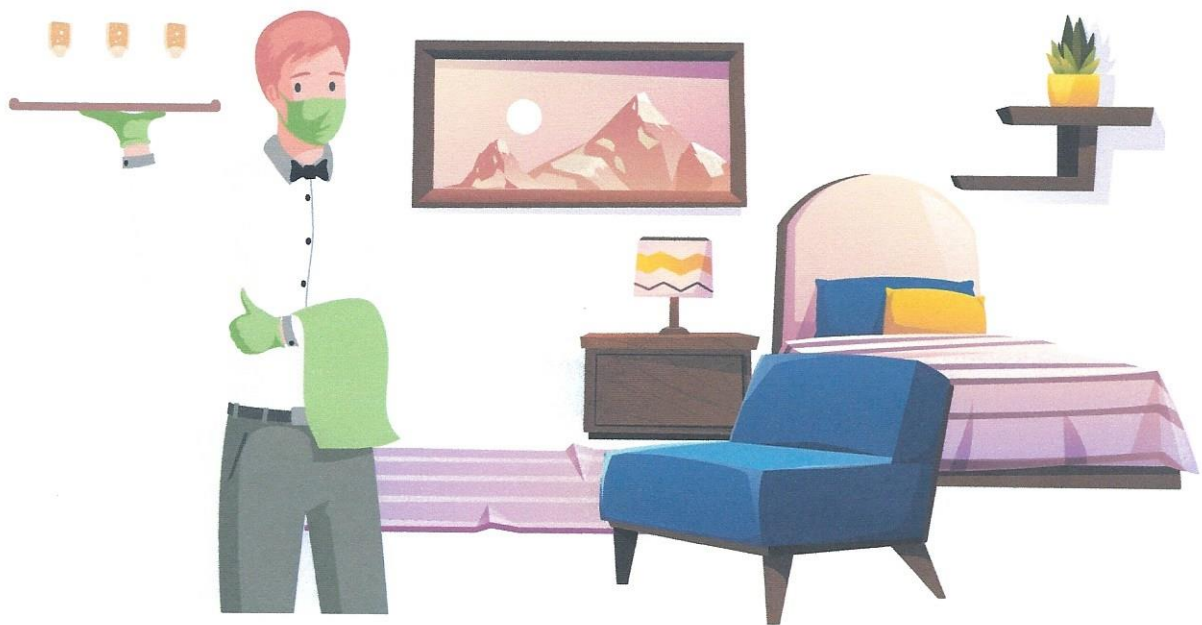
16



រាល់ម្ហូបអាហារ និងភេសជ្ជៈទាំងអស់ត្រូវបម្រើដោយបុគ្គលិកក្នុងផ្នែកភោជនីយដ្ឋាន
All food and beverages will be served by restaurant crew
所有食物和饮料将由餐厅工作人员服务

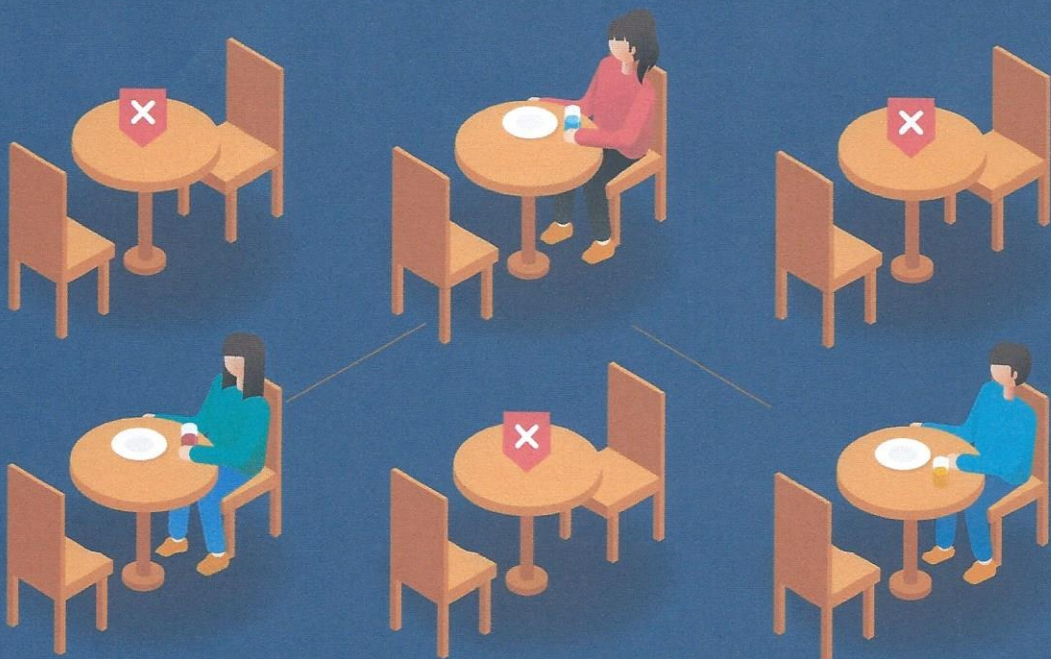


17



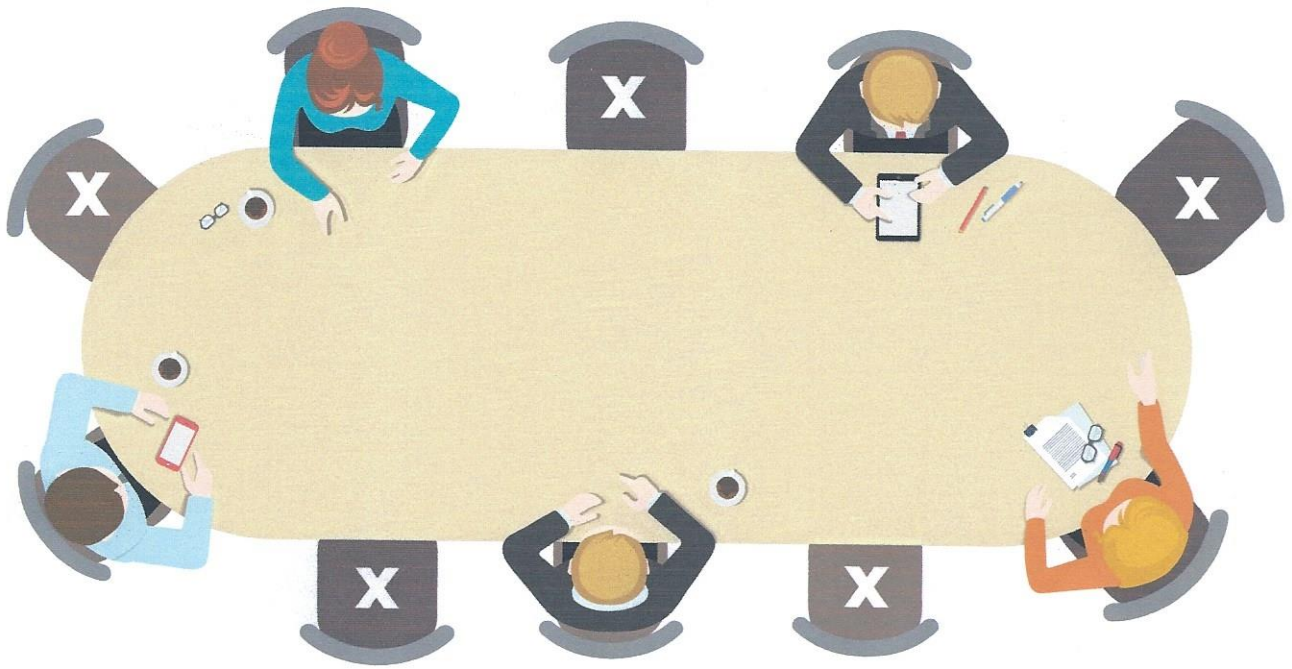
ត្រូវមានជម្រើសដល់ភ្ញៀវក្នុងការរេចខ្ចប់អាហារដើម្បីទទួលទានក្នុងបន្ទប់
Grab-and-Go food station must be made available
 必须提供外带食品以在客房用餐的选择

18



ត្រូវកាត់បន្ថយចំនួនមនុស្សអង្គុយក្នុងមួយដើម្បីរក្សាគម្លាត ១,៥ម៉ែត្រ
Reduce seating capacity per table to maintain 1.5 meter physical distancing
 减少坐桌人数，以保持1.5米安全距离

19



ត្រូវកំណត់ចំនួនអ្នកសម្រាប់កិច្ចប្រជុំ/ព្រឹត្តិការណ៍

Limited capacity in function venues for meeting/event

要规定会议/活动场所的容客量

20



ត្រូវសម្លាប់មេរោគរាល់ពេលកិច្ចប្រជុំ/ព្រឹត្តិការណ៍ត្រូវបានបញ្ចប់

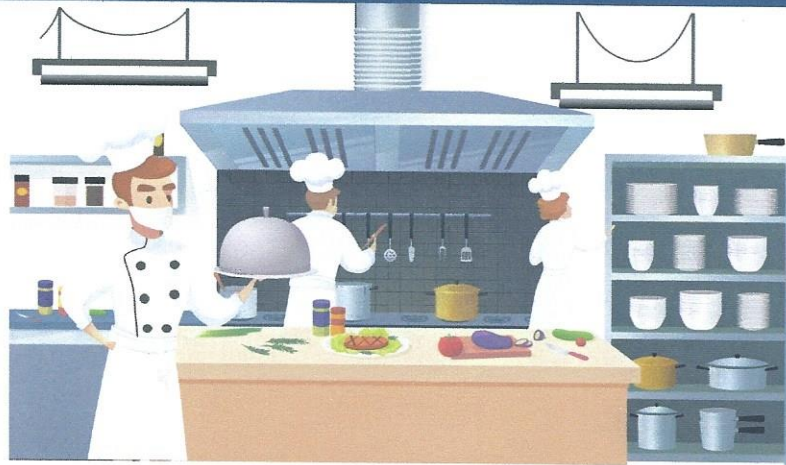
Disinfection of venues every during or after meetings/events

每次会议/活动结束后都要消毒

21

05.

ការក្សារអនាម័យ និងការសម្លាប់មេរោគក្នុងផ្ទះបាយ KITCHEN SANITATION & DISINFECTION 厨房卫生和消毒



បុគ្គលិកផ្នែកម្ហូបអាហារ និងភេសជ្ជៈត្រូវក្សារអនាម័យឱ្យបានត្រឹមត្រូវគ្រប់ពេលវេលា
F&B personnel must strictly observe proper hygiene at all times
餐饮人员必须始终适当保持卫生

22



បុគ្គលិកផ្ទះបាយត្រូវពាក់ឧបករណ៍ការពារឱ្យបានត្រឹមត្រូវនៅពេលរៀបចំម្ហូបអាហារ
Kitchen staffs must wear proper protective equipment
when handling food
厨房工作人员在处理食物时必须穿戴适当的防护设备



23



រាល់ផ្ទៃដែលប៉ះពាល់ទាំងឡាយ ឧបករណ៍ និងសម្ភារចម្អិនទាំងអស់នៅផ្ទះបាយ ត្រូវលាងសម្អាត និងសម្លាប់មេរោគឱ្យបានត្រឹមត្រូវមុនពេលប្រើប្រាស់ម្តងៗ

All food contact surfaces, equipment and utensils must be washed, sanitized and rinsed before each use

每次再使用之前必须适当的清洗和消毒所有接触的表面、厨房的设备和烹饪用具

24



កោដនីយដ្ឋាន និងកន្លែងទទួលទានអាហារផ្សេងទៀតត្រូវគិតគូរលើការរៀបចំតុ និងទិសដៅខ្យល់បក់ ដើម្បីជៀសវាងការចម្លងមេរោគដែលបណ្តាលមកពីចំហាយខ្យល់ចេញពីម៉ាស៊ីនត្រជាក់

Restaurants and other dining facilities must be mindful of table arrangement and the direction of the airflow to avoid droplet transmission prompted by airconditioned ventilation

餐厅和其他用餐场所必须注意餐桌布置和气流方向，
避免空调通风导致飞沫传播病毒



25

06.

ការជួសជុល និងថែទាំក្នុងសណ្ឋាគារ ENGINEERING & MAINTENANCE SERVICES 工程和维护服务



រាល់សម្ភារៈសម្រាប់បោកអ៊ុត និងលាងចាន ត្រូវដំណើរការជាប្រចាំ
All dishwashing and laundry equipment must be maintained
in good working condition at all times
所有洗碗和洗衣设备必须始终保持良好的工作状态

26



ត្រូវរក្សាជាប្រចាំនូវកំហាប់ថ្នាំសម្លាប់មេរោគនៅក្នុងទឹកសម្រាប់ការប្រើប្រាស់ទូទៅ,
អាងហែលទឹក និងនៅទីកន្លែងស្បៀង ដោយផ្អែកលើស្តង់ដារអន្តរជាតិដែលត្រូវបានណែនាំ
Concentration of disinfectant in water for general consumptions
swimming pools, and spas, recommended based on international
standards, must be regularly maintained
必须定期保持根据国际标准推荐的一般用水、
游泳池和水疗中心的消毒剂浓度

27



**ធានាថារាល់សម្ភារធុះបាយ (ម៉ាស៊ីនបង្អួក, ម៉ាស៊ីនត្រជាក់, ម៉ាស៊ីនលាងចាន។ល។)
និងម៉ាស៊ីនត្រជាក់សម្រាប់បន្ទប់នៅដំណើរការបានល្អជាប្រចាំ**

Ensure that all kitchen equipment (freezers, chillers, dishwashing machines, etc.), and air-conditioning units are in good working condition

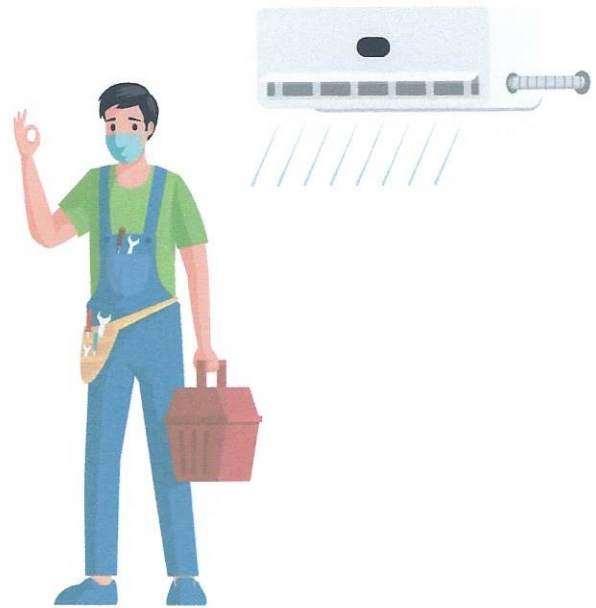
确保所有厨房设备（冰柜、冷气机、洗碗机等）和房间的空调设备都处于良好的工作状态



**ត្រូវថែរក្សាឱ្យបានត្រឹមត្រូវនូវម៉ាស៊ីនបញ្ចេញសាប៊ូទឹក និងទឹកសម្លាប់មេរោគ ម៉ាស៊ីនសម្ងាត់ដៃ
ម៉ាស៊ីនបញ្ចេញក្រដាសជូតដៃ និងឧបករណ៍ស្រដៀងនេះផ្សេងទៀត**

Liquid soap and disinfectant solution dispensers, hand dryers, disposable tissue dispensers, and other similar devices must be properly maintained

肥皂液和消毒液分配器、干手器、一次性纸巾分配器和其他类似设备必须得到妥善维护



**ត្រូវត្រួតពិនិត្យជាប្រចាំនូវប្រព័ន្ធបញ្ចូល និងបញ្ចេញខ្យល់ក្នុងបន្ទប់,
ឧបករណ៍ផ្លាស់ប្តូរខ្យល់។ល។**

Regularly inspect the ventilation system in the room, air exchange, etc.

要定期检查房间内的输入和排气系统、换气设备等

30



**ត្រូវត្រួតពិនិត្យជាប្រចាំនូវស្ថានភាពនៃតម្រងម៉ាស៊ីនត្រជាក់ ដើម្បីធានាការផ្លាស់ប្តូរ
ខ្យល់ខាងក្នុងឱ្យបានសមស្រប**

**Condition of the filters must be regularly monitored
for maintaining proper indoor air replacement**

要定期检查空调过滤器的状况，确保院内通风良好



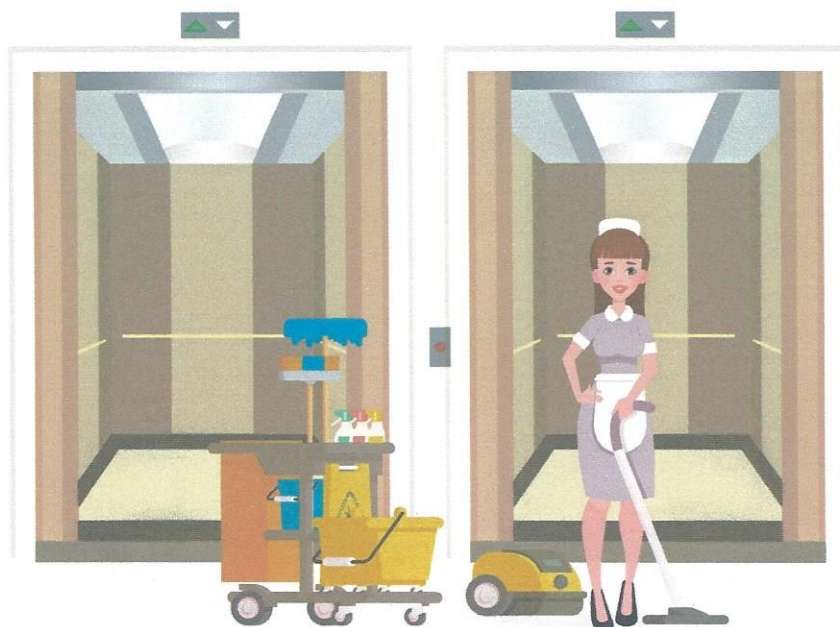
31

07.

ទីកន្លែងទូទៅ និងបង្គន់សាធារណៈ

GENERAL COMMON AREAS AND TOILETS

公共区域和厕所



ត្រូវសម្អាត និងសម្លាប់មេរោគនៅកន្លែងទូទៅ

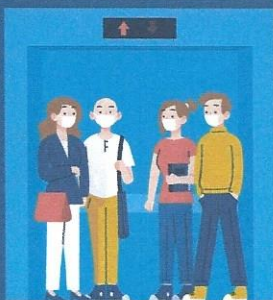
(ដូចជា កន្លែងទទួលភ្ញៀវ បន្ទប់ទឹក ទីធ្លាសាធារណៈ ច្រករបៀង ជណ្តើរយន្ត។ល។)

Cleaning and Disinfection measures in common areas

(Ex: lobby, restrooms, halls, corridors, elevators, etc.)

要清洁和消毒公共区域 (如: 接待区、洗手间、公共广场、走廊、电梯等)

32



✗ DON'T



✓ DO

ត្រូវកំណត់ចំនួនមនុស្សនៅក្នុងជណ្តើរយន្តឱ្យនៅត្រឹមចំនួនដែលអាចរក្សាគម្លាតសុវត្ថិភាព ១,៥ម៉ែត្រ

Limiting elevator capacity to maintain 1.5 meter physical distancing

要限制电梯内的人数在可以保持1.5米安全距离内



33

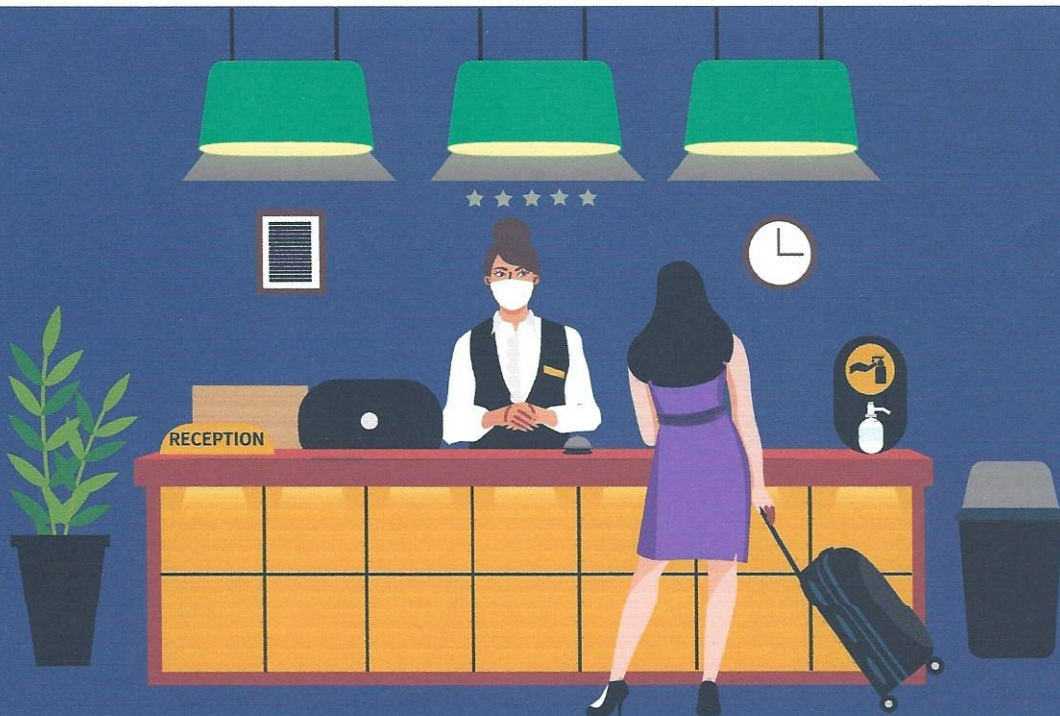


ត្រូវជូតសម្អាត និងសម្លាប់មេរោគសម្ភារបរិក្ខារទូទៅ និងសង្ហារឹមទាំងអស់យ៉ាងហោចមួយថ្ងៃម្តង

All general facilities and all furnishings must be cleaned, disinfected, and wiped at least once daily

所有一般设施和所有家具必须每天至少清洁和消毒一次

34



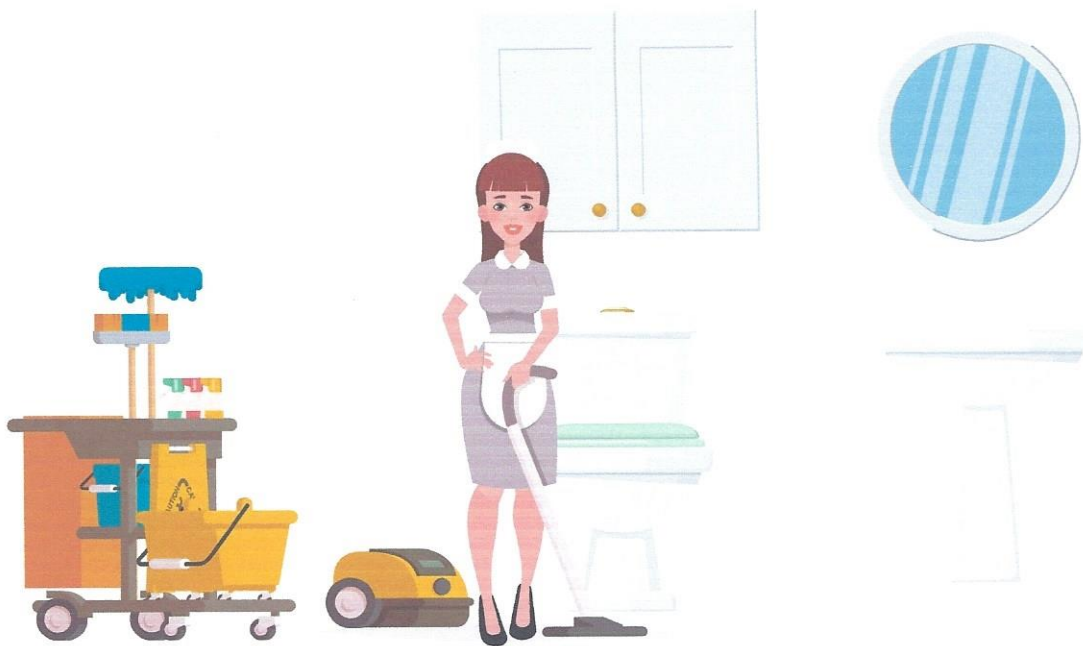
ត្រូវមានធុងសំរាមនៅគ្រប់កន្លែងទាំងអស់ក្នុងសណ្ឋាគារ

Trash bins must be available and accessible in all areas

酒店所有区域必须放有垃圾桶

35





ត្រូវសម្អាត និងសម្លាប់មេរោគក្នុងបន្ទប់ទឹក និងបង្គន់រាល់ ២ម៉ោងម្តង ជាទៀងទាត់

Toilets and restrooms must be cleaned and sanitized regularly every 2 hours

厕所和洗手间必须每2小时定期清洁和消毒一次

36

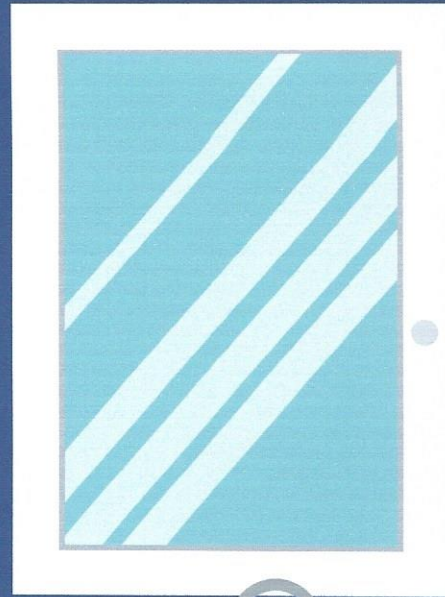


កន្លែងលាងដៃ និងត្រូវដំណើរការគ្រប់ពេល

Hand-washing and toilet flushing facilities must be functional at all times

洗手槽和厕所冲水设施必须始终可用





ត្រូវបិទសារអប់រំ និងបញ្ញាបការយល់ដឹងដល់ភ្ញៀវ អំពីការលាងដៃឲ្យបានត្រឹមត្រូវ
និងការពាក់ម៉ាស់ឱ្យបានត្រឹមត្រូវ នៅកន្លែងដែលងាយមើលឃើញ
ជាពិសេសនៅក្នុងបន្ទប់ទឹក និងកន្លែងលាងសម្អាតដៃ

**Education and awareness-raising materials on proper handwashing
and proper use of face mask must be posted in
conspicuous areas, particularly at the restrooms and other wash areas**

有关正确洗手、注意呼吸状况和正确使用口罩的教育和宣传材料必须张贴在显眼的地方
尤其是洗手间和其他洗手区



08.

សេវាដឹកជញ្ជូនភ្ញៀវក្នុងសណ្ឋាគារ HOTEL TRANSPORT SERVICE 酒店交通服务



កៅអីមួយដាច់ពីគ្នាត្រូវដំឡើងរបាំងថ្លា ឬប្លាស្ទិករវាងបុគ្គលិកបើកបរ និងភ្ញៀវធ្វើដំណើរ

One seat apart must be fitted with a transparent or plastic barrier between the driver and the passengers

一个单独的座椅，应在驾驶员和乘客之间安装透明或塑料屏障

39



អ្នកបើកបរតម្រូវឱ្យប្រើប្រាស់ឧបករណ៍បំពាក់ការពារខ្លួនឱ្យបានត្រឹមត្រូវ

The driver is required to use proper protective equipment

司机必须使用适当的防护设备



40



ត្រូវសម្អាត និងសម្លាប់មេរោគក្នុងយានយន្តបន្ទាប់ពីបានប្រើប្រាស់រួច

Vehicles must be sanitized and disinfected after every use

每次使用后必须对车辆进行打扫和消毒

41



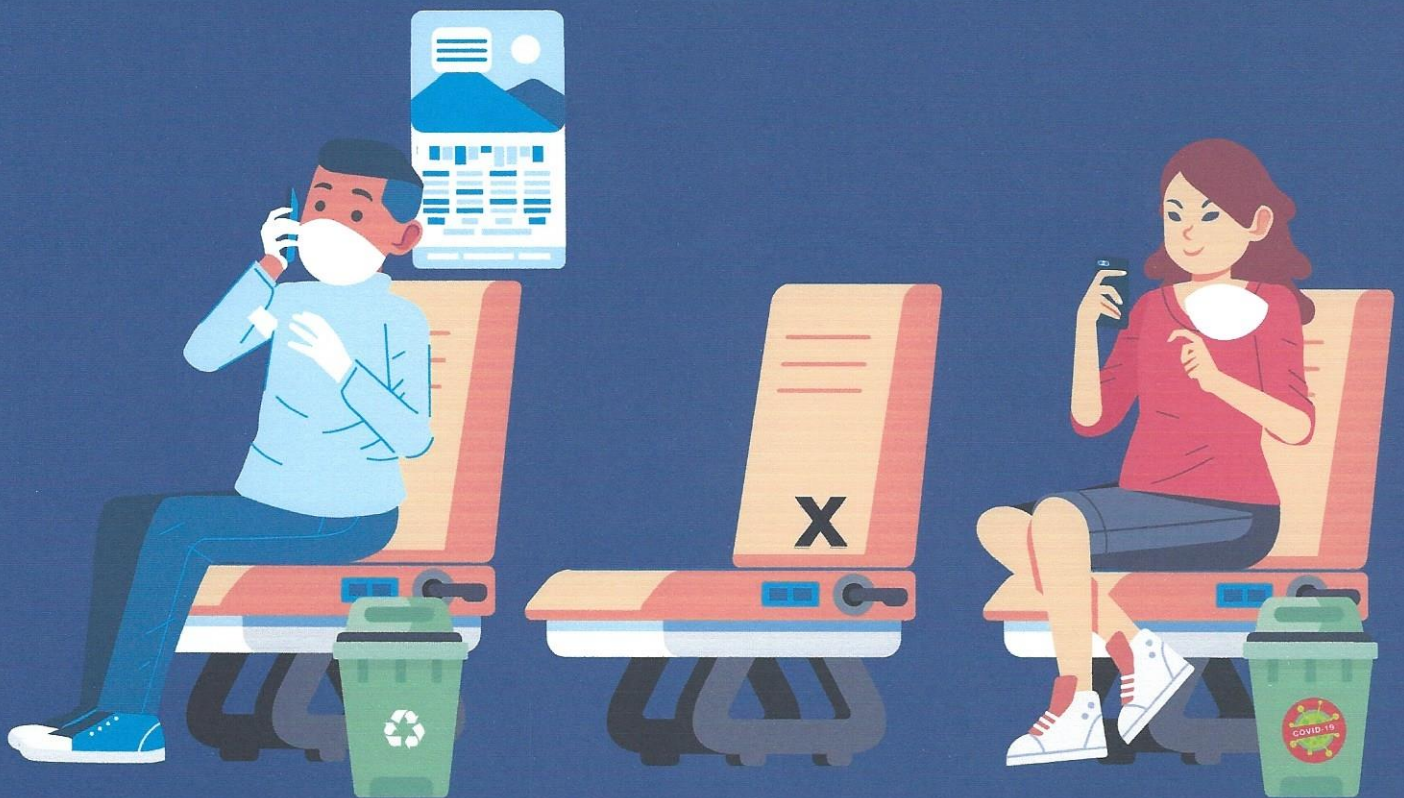
ត្រូវមានសម្ភារសង្គ្រោះបឋម និងសម្ភារអនាម័យ

Basic first-aid and sanitation kits must be available

必须提供基本的急救和卫生工具包

42





យានយន្តត្រូវមានថង់សំរាមដាច់ដោយឡែកសម្រាប់ស្រោមដៃ, ម៉ាស់, ក្រដាសសើម និងសម្ភារអនាម័យដែលប្រើរួចផ្សេងទៀត

Vehicles must have separate trash bags for all used gloves, face masks, wet wipes and other sanitation items

车辆必须有单独的垃圾袋，用于存放所有用过的手套、口罩、湿巾和其他卫生用品



09.

ការផ្គត់ផ្គង់ទំនិញ និងសេវាកម្មពីអ្នកផ្គត់ផ្គង់
SUPPLIERS OF GOODS & SERVICES
供应商商品供应和服务



ត្រូវសម្អាត និងរក្សាអនាម័យរាល់សម្ភារ និងរបស់របរដែលយកចូលក្នុងទាំងអស់
All items coming in the establishment must be sanitized
所有进入企业的物品都必须进行消毒和保持卫生

44



រថយន្តដឹកជញ្ជូនទាំងអស់ រួមទាំងរថយន្តសម្រាប់ប្រើប្រាស់ផ្គត់ផ្គង់ក្នុងកម្មវិធីព្រឹត្តិការណ៍/កិច្ចប្រជុំ ត្រូវឆ្លងកាត់នីតិវិធីសម្អាតមេរោគ និងរក្សាអនាម័យយ៉ាងហ្មត់ចត់

All delivery vehicles, including those used by event suppliers, must undergo thorough disinfection procedure

所有送货车辆，包括活动/会议供应商使用的车辆，都必须经过彻底的消毒程序和严谨保持卫生

45



អ្នកបើកបរ ឬបុគ្គលិកដឹកជញ្ជូនត្រូវប្រកាន់ខ្ជាប់នូវនីតិវិធីអនាម័យឱ្យបានត្រឹមត្រូវ

Drivers or delivery personnel must adhere to proper sanitation procedure

司机或送货人员必须遵守适当的卫生程序

46



ត្រូវពិនិត្យរាល់ការប្រគល់ទំនិញទាំងអស់មុនពេលយកចូលក្នុង

All deliveries must be checked before entering

在进入之前必须检查所有货品交付



47



ត្រូវកែសម្រួល និងអនុវត្តនីតិវិធីថ្មីៗ ស្តីពីការសម្អាត និងការរក្សាអនាម័យសម្រាប់គ្រឿងទេស

New and enhanced procedure on cleaning and sanitizing grocery items must be applied

必须改善和采用新执行的杂货清洁和消毒程序



10.

ការអនុវត្ត និងគ្រប់គ្រងធុរកិច្ច

BUSINESS PRACTICES & MANAGEMENT

实施与商业管理



បុគ្គលិកទាំងអស់ត្រូវបានទទួលការចាក់វ៉ាក់សាំងកូវីដ-១៩ គ្រប់ជួសតាមការកំណត់

All employees shall be vaccinated

所有的员工要接种冠状病毒（COVID-19）疫苗

49



បង្កើតផែនការសកម្មភាពត្រៀមសម្រាប់គ្រោះអាសន្ន ដោយធ្វើបច្ចុប្បន្នភាព និងប្រជុំឱ្យបានទៀងទាត់ ជាមួយក្រុមការងារ និងគិតគូរលើធនធានមនុស្ស និងដើមទុនគ្រប់គ្រាន់ដើម្បីអនុវត្តផែនការសកម្មភាពនេះ

Development of an Emergency Preparedness Action Plan by conducting regular updates and meetings to discuss with the team and evaluating sufficient human resource and economic capital to implement this action plan

通过定期更新和召开会议来与团队讨论并评估足够的人力资源和经济资本来实施该行动计划，从而制定应急准备行动计划

50



**សហការជាមួយបុគ្គលិកផ្នែកសុខភាពដែលទទួលបានការបណ្តុះបណ្តាល
និងបំពាក់ឧបករណ៍បរិក្ខារផ្នែកសង្គ្រោះបន្ទាន់ក្នុងករណីចាំបាច់**

**Collaborate with trained medical personnel and complete with
emergency equipment/kit**

与接受过培训的卫生工作者合作并配备应急设备

51



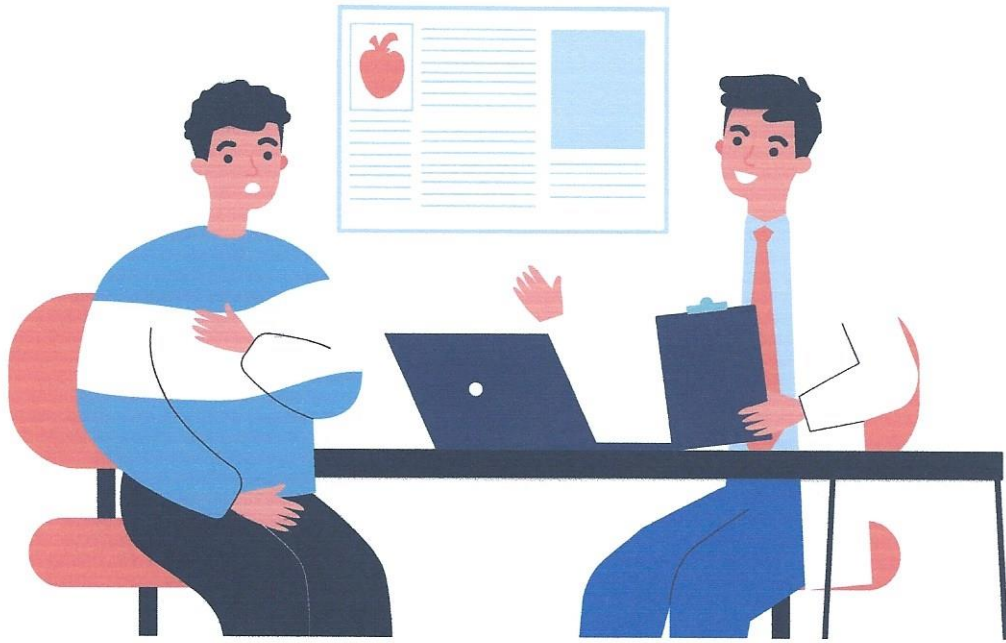
រៀបចំផែនការសុខភាពសម្រាប់បុគ្គលិកគ្រប់គ្រង, និយោជក និងបុគ្គលិកទូទៅ

Provide health plan for all managers, employers, and staffs

为管理人员、雇主和普通员工制定健康计划



52



ផ្តល់អត្ថប្រយោជន៍ផ្នែកប្រឹក្សាយោបល់សុខភាព, ការគាំទ្រផ្លូវអារម្មណ៍ និងចិត្តសាស្ត្រ
Provide medical consultation benefits, mental
and psychological support
 提供医疗咨询福利、精神和心理支持

53



ពិនិត្យឡើងវិញនូវកំណត់ត្រា និងការរាយការណ៍អំពីស្ថានភាពសុខភាពរបស់បុគ្គលិកនីមួយៗ
រៀងរាល់ពេលចាប់ផ្តើមការងារប្រចាំថ្ងៃ
Review attendance records and reports of
staff's illness/es at the start of each day
 在每天开始时查看考勤记录和员工健康情况报告



54



ការរៀបចំកាលរិកាគសកម្មភាព និងការផ្លាស់វេនការងាររបស់បុគ្គលិក

Set up schedule and rotation of workforce

安排员工的活动和轮班时间表

55



អាជីវកម្មទេសចរណ៍ត្រូវមានគ្រឿងទុកនូវឧបករណ៍តេស្តរហ័សអង់ទីហ្សែនកូវីដ-១៩ សម្រាប់បុគ្គលិក

Provision of COVID-19 Rapid Antigen Test for employees

旅游业务需为员工提供 COVID - 19 快速检测设备



11.

គោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់លក្ខខណ្ឌតម្រូវសម្រាប់ការរាយការណ៍ REPORTORIAL REQUIREMENT 报告要求条件的指示措施

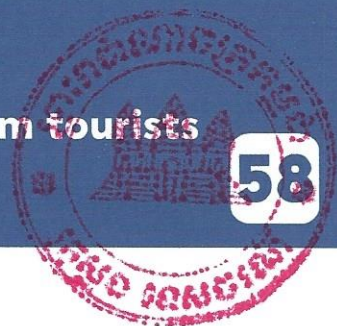


កត់ត្រា និងរៀបចំដោយការទទួលខុសត្រូវលើបញ្ជីឈ្មោះភ្ញៀវដែលមកស្នាក់នៅ
Record and arrange tourist checked-in lists with responsibilities
负责任的记录和准备来住宿的客人名单

57

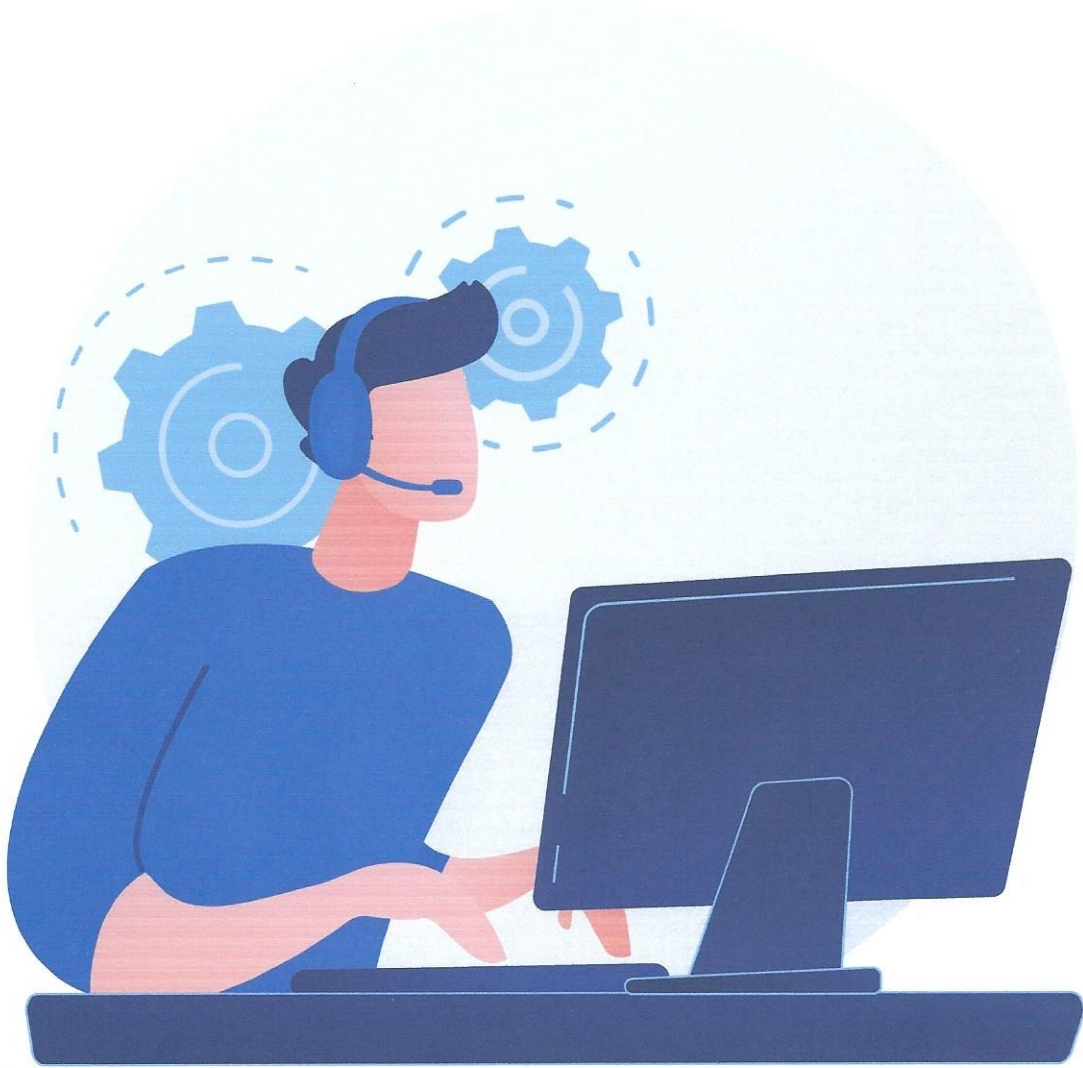


ធានាការសម្ងាត់រាល់ព័ត៌មានដែលទទួលបានពីភ្ញៀវទេសចរ
Ensure confidentiality in all information received from tourists
确保从游客那里收到的所有信息的机密性



58

www.accommodationregistrar.net



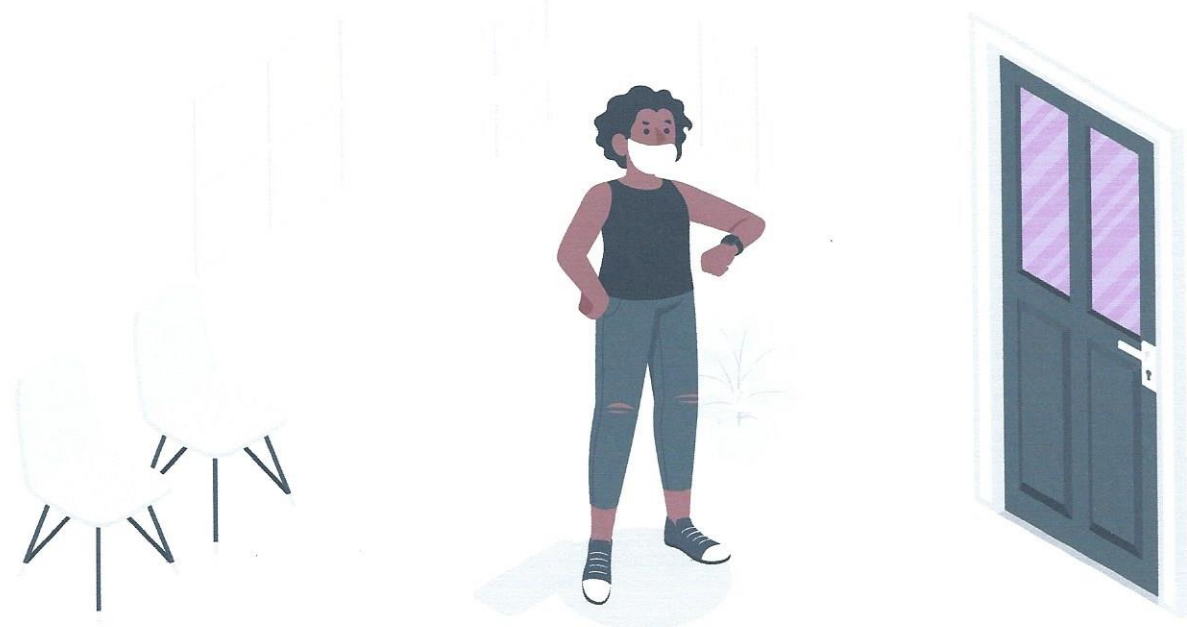
**ធ្វើការរាយការណ៍ និងបញ្ចូលទិន្នន័យក្នុងប្រព័ន្ធតាមរយៈគេហទំព័រ
ឬរាយការណ៍ជាប្រចាំ និងអស់សេចក្តីតាមការស្នើសុំរបស់ក្រសួងទេសចរណ៍
ឬរដ្ឋបាលថ្នាក់ក្រោមជាតិ**

**Report and provide information to the system through website,
or report regularly and completely on the requests by
the Ministry of Tourism or sub-national authorities**

应旅游部或地方行政管理部门的要求，通过网站上报并录入数据或定期完整上报。

www.accommodationregistrar.net

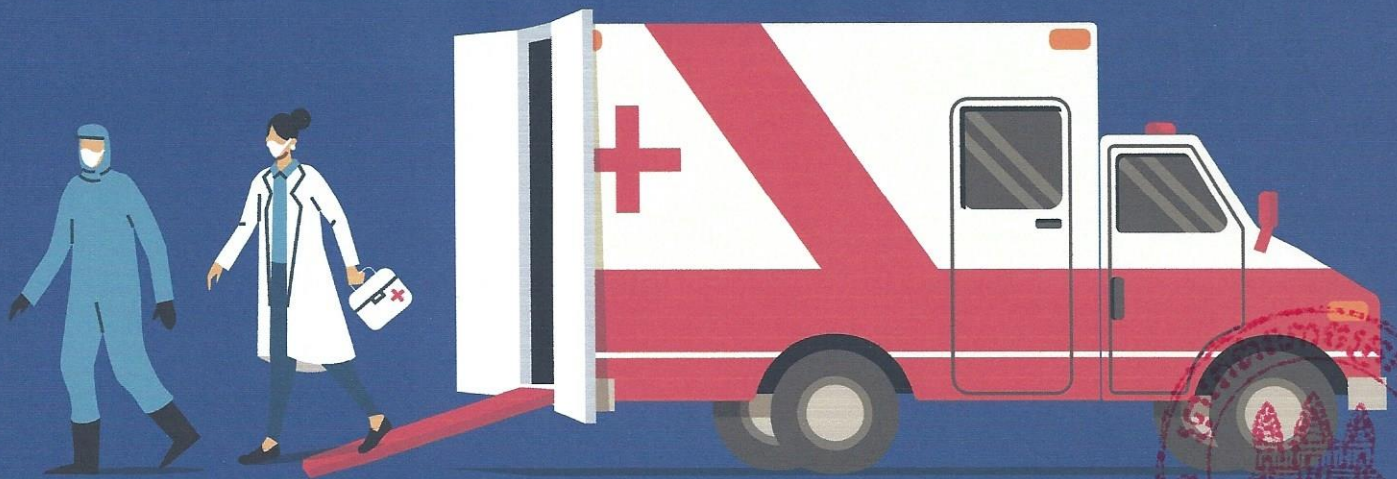




បង្កើតកន្លែងរង់ចាំសម្រាប់ភ្ញៀវដែលសង្ស័យមានរោគសញ្ញា
Create a holding area for symptomatic tourists.

为有疑似感染症状的游客创建一个等候区

60

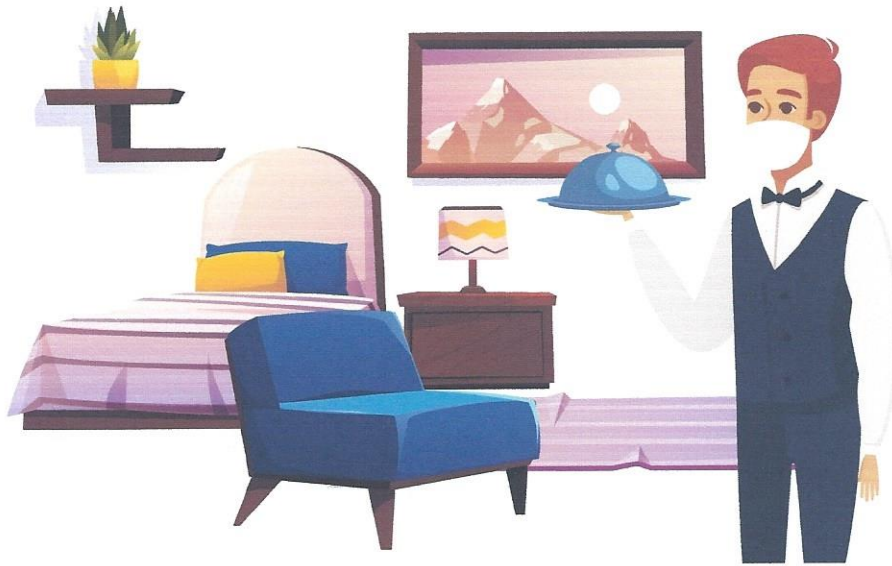


បញ្ជូនភ្ញៀវដែលសង្ស័យមានរោគសញ្ញាស្រដៀងនឹងផ្តាសាយទៅកាន់មន្ទីរពេទ្យ
ដែលនៅជិតបំផុតជាបន្ទាន់

Immediately refer tourists with flu-like symptoms to the nearest hospital

立即将出现流感样症状的游客转到最近的医院

61

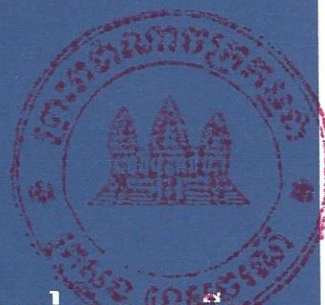


**ធានាថាភ្ញៀវទទួលបានការមើលថែ និងសេវាកម្មនានាក្នុងករណីដែលពួកគេមាន
រោគសញ្ញាផ្សេងៗដូចជា គ្រុនក្តៅ និង/ឬ ក្អក**

**Assure tourists of assistance in case they begin to manifest
symptoms such as fever and/or cough**

确保游客在他们开始出现发烧和/或咳嗽等症状时给予照顾和其他服务

62



បុគ្គលិកបម្រើសេវាកម្មទាំងអស់មិនត្រូវរើសអើងចំពោះភ្ញៀវដែលមានជំងឺដូចជាគ្រុនក្តៅ ឬ ក្អក ឡើយ

**Staff and personnel shall avoid employing any discriminatory
action against any sick person with high fever and cough for
fear of contracting or spreading the disease**

员工和工作人员应避免对任何高烧和咳嗽的病人采取任何歧视行为，

63



ពិនិត្យសុខភាពរបស់ភ្ញៀវដែលកំពុងស្នាក់នៅដែលមានស្រាប់ ដោយពិនិត្យ
ស្វែងរកអាការៈដំងើត្រូវក្តៅឬក្អក; សាកសួរអំពីប្រវត្តិនៃការធ្វើដំណើររបស់ភ្ញៀវ
រួចបញ្ជូនព័ត៌មានទៅកាន់អង្គភាពមានសមត្ថកិច្ច

**Screen existing tourists for fever and/or cough; ask for
tourist's travel history and then send to the authority**

筛查现有游客是否发烧和/或咳嗽；询问游客的旅行历史，
然后发送信息给当局

