



ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា

ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ



ក្រសួងទេសចរណ៍

លេខ ០៤៩ ល.ក.រ

ប្រធានក្រុមប្រឹក្សាទេសចរណ៍ ក្រុង ភ្នំ ពេញ ថ្ងៃ ទី ០១ ខែ វិច្ឆិកា ឆ្នាំ ២០២១  
រាជធានីភ្នំពេញ, ថ្ងៃទី ០១ ខែ វិច្ឆិកា ឆ្នាំ ២០២១

សេចក្តីសម្រេច  
ស្តីពី

ការដាក់ឱ្យអនុវត្តនីតិវិធីប្រតិបត្តិស្តង់ដារអប្បបរមា (SOP) នាវាគន្លងប្រក្រតីភាពថ្មី  
សម្រាប់លើកកម្ពុជារ៉ាប់រង

រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងទេសចរណ៍

- បានឃើញរដ្ឋធម្មនុញ្ញនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានឃើញព្រះរាជក្រឹត្យលេខ នស/រកត/០៩១៨/៩២៥ ចុះថ្ងៃទី០៦ ខែកញ្ញា ឆ្នាំ២០១៨ ស្តីពីការតែងតាំងរាជរដ្ឋាភិបាលនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានឃើញព្រះរាជក្រឹត្យលេខ នស/រកត/០៣២០/៤២១ ចុះថ្ងៃទី៣០ ខែមីនា ឆ្នាំ២០២០ ស្តីពីការតែងតាំង និងការកែសម្រួលសមាសភាពរាជរដ្ឋាភិបាលនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- 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 ១៩១ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី២៩ ខែឧសភា ឆ្នាំ២០១៤ ស្តីពីការគ្រប់គ្រងមណ្ឌលកម្សាន្តទេសចរណ៍មនុស្សពេញវ័យ
- បានឃើញអនុក្រឹត្យលេខ ១៨ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី០៨ ខែកុម្ភៈ ឆ្នាំ២០១៧ ស្តីពីការបង្កើតយន្តការច្រកចេញចូលតែមួយសម្រាប់ការផ្តល់សេវារដ្ឋបាលនៅរដ្ឋបាលថ្នាក់ក្រោមជាតិ
- បានឃើញអនុក្រឹត្យលេខ ៣៧ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី១២ ខែមីនា ឆ្នាំ២០២១ ស្តីពីវិធានការសុខាភិបាលដើម្បីទប់ស្កាត់ការឆ្លងរាលដាលនៃជំងឺកូវីដ-១៩ និងជំងឺឆ្លងកាចសាហាវ និងប្រកបដោយគ្រោះថ្នាក់ធ្ងន់ធ្ងរផ្សេងទៀត
- បានឃើញអនុក្រឹត្យលេខ ៥៧ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី៣១ ខែមីនា ឆ្នាំ២០២១ ស្តីពីវិធានការរដ្ឋបាលដើម្បីទប់ស្កាត់ការឆ្លងរាលដាលនៃជំងឺកូវីដ-១៩ និងជំងឺឆ្លងកាចសាហាវ និងប្រកបដោយគ្រោះថ្នាក់ធ្ងន់ធ្ងរផ្សេងទៀត

- យោងប្រកាសលេខ១៧៤ ប្រក ចុះថ្ងៃទី០៧ ខែតុលា ឆ្នាំ២០១៤ របស់ក្រសួងទេសចរណ៍ស្តីពី ការផ្តល់អាជ្ញាបណ្ណទេសចរណ៍ដល់អាជីវកម្មខាងក្រៅ
- យោងប្រកាសលេខ០៤៥ ប្រក ចុះថ្ងៃទី១២ ខែកុម្ភៈ ឆ្នាំ២០១៩ របស់ក្រសួងទេសចរណ៍ស្តីពី ការធ្វើប្រតិភូកម្មមុខងារផ្តល់សេវាទេសចរណ៍ទៅឱ្យរដ្ឋបាលរាជធានីខេត្ត
- យោងតាមតម្រូវការចាំបាច់របស់ក្រសួងទេសចរណ៍

**សម្រេច**

**ប្រការ១.-**

ត្រូវបានដាក់ឱ្យអនុវត្ត **នីតិវិធីប្រតិបត្តិស្តង់ដារអប្បបរមា (SOP)** តាមគន្លងប្រក្រតីភាពថ្មីសម្រាប់ **“អាជីវកម្មខាងក្រៅ”** ដែលជាឧបសម្ព័ន្ធ១ និងឧបសម្ព័ន្ធ២ នៃសេចក្តីសម្រេចនេះ។

អាជីវកម្មខាងក្រៅ ត្រូវអនុវត្តបន្ថែមតាមការណែនាំរបស់រដ្ឋបាលរាជធានីខេត្ត ក្នុងករណីវិភាគការអនុវត្តវិធានការរដ្ឋបាល។

**ប្រការ២.-**

រាល់បទប្បញ្ញត្តិទាំងឡាយដែលផ្ទុយនឹងខ្លឹមសារនៃសេចក្តីសម្រេចនេះត្រូវចាត់ទុកជានិរាករណ៍។

**ប្រការ៣.-**

នាយកខុទ្ទកាល័យ អគ្គនាយកគ្រប់គ្រងឧស្សាហកម្មទេសចរណ៍ អគ្គាធិការ ប្រធាននាយកដ្ឋានគ្រប់គ្រងសេវាកម្ម និងកីឡាទេសចរណ៍ ប្រធានគ្រប់អង្គភាពក្រោមឱវាទក្រសួងទេសចរណ៍ ប្រធានមន្ទីរទេសចរណ៍រាជធានីខេត្ត ត្រូវទទួលបន្ទុកអនុវត្តសេចក្តីសម្រេចនេះតាមភារកិច្ចរៀងៗខ្លួនចាប់ពីថ្ងៃចុះហត្ថលេខានេះតទៅ។

*Handwritten signature*

**កន្លែងទទួល៖**

- ទីស្តីការគណៈរដ្ឋមន្ត្រី
- ក្រសួងសេដ្ឋកិច្ច និងហិរញ្ញវត្ថុ
- ក្រសួងសុខាភិបាល
- គណៈកម្មការជាតិប្រយុទ្ធនឹងជំងឺកូវីដ-១៩
- ខុទ្ទកាល័យសម្តេចអគ្គមហាសេនាបតីតេជោនាយករដ្ឋមន្ត្រី
- ខុទ្ទកាល័យសម្តេច ឯកឧត្តម លោកជំទាវ ឧបនាយករដ្ឋមន្ត្រី
- សាលារាជធានី ខេត្ត
- សហព័ន្ធទេសចរណ៍កម្ពុជា
- ដូចប្រការ៣
- រាជកិច្ច
- ឯកសារ កាលប្បវត្តិ



**ថោង ខុន**

**ឧបសម្ព័ន្ធ**

នៃសេចក្តីសម្រេចលេខ...០៧៧...ស.ស.ចុះថ្ងៃទី...១១...ខែ...វិច្ឆិកា...ឆ្នាំ២០២១

**ស្តីពី**

**“ការដាក់ឱ្យអនុវត្តនីតិវិធីប្រតិបត្តិស្តង់ដារអប្បបរមា (SOP) តាមគន្លងប្រក្រតីភាពថ្មីសម្រាប់អាជីវកម្មខាវ៉ាអូខេ”**

ចាប់តាំងពីដើមឆ្នាំ២០២០ មក ជំងឺកូវីដ-១៩ ដែលបាននឹងកំពុងបង្កើនឱ្យមានការព្រួយបារម្ភ និងភាពមិនប្រកដ ប្រជាកាន់តែខ្លាំងឡើងក្នុងការអភិវឌ្ឍសង្គម-សេដ្ឋកិច្ចទាំងក្នុងតំបន់ និងសកល បានក្លាយជាបញ្ហាប្រឈមរួម (Common Challenge) សម្រាប់យើងទាំងអស់គ្នា។ បញ្ហាប្រឈមនេះ បានធ្វើឱ្យអាជីវកម្មសេវាកម្មទេសចរណ៍មួយចំនួនបានផ្អាក ដំណើរការ និងបណ្តាលឱ្យមានការធ្លាក់ចុះខ្លាំងនូវចំនួនភ្ញៀវទេសចរ ក្នុងនោះរួមមានទាំងអាជីវកម្មខាវ៉ាអូខេផងដែរគិត ចាប់ពីខែមីនា ឆ្នាំ២០២០ មក។

ដោយឡែក បច្ចុប្បន្ននេះ ដោយសារស្ថានភាពនៃការឆ្លងរាលដាលនៃជំងឺកូវីដ-១៩ មានសភាពធ្ងន់ស្រាលអាជីវកម្ម ខាវ៉ាអូខេ ត្រូវបានអនុញ្ញាតឱ្យបើកដំណើរការឡើងវិញ ដើម្បីបម្រើសេវាកម្មជូនភ្ញៀវទេសចរជាតិ និងអន្តរជាតិ ដោយ តម្រូវឱ្យម្ចាស់អាជីវកម្មត្រូវធានាអនុវត្តឱ្យបានម៉ឺងម៉ាត់នូវវិធានការនានារបស់រាជរដ្ឋាភិបាល និងវិធានការនានា របស់ ក្រសួងសុខាភិបាលក្នុងការទប់ស្កាត់ការឆ្លងរាលដាលជំងឺកូវីដ-១៩។

ទន្ទឹមនឹងនេះ ដើម្បីធានាសុវត្ថិភាព សុខុមាលភាព និងផ្តល់ទំនុកចិត្ត ភាពកក់ក្តៅដល់ភ្ញៀវ និងបុគ្គលិកបម្រើការ ព្រមទាំងចូលរួមចំណែកក្នុងការផ្តល់ឱកាសការងារដល់បុគ្គលិកនិយោជិត និងរួមចំណែកក្នុងការទ្រទ្រង់វិស័យទេសចរណ៍ និងសេដ្ឋកិច្ចជាតិឡើងវិញ ក្នុងដំណាក់កាលការឆ្លងរាលដាលនៃជំងឺកូវីដ-១៩ ពិសេសធានាឱ្យបាននូវអាជីវកម្មខាវ៉ាអូខេ ជាតំបន់គោលដៅអាជីវកម្មសុវត្ថិភាព ក្រសួងទេសចរណ៍បានដាក់ចេញនូវ “វិធានសុវត្ថិភាពទេសចរណ៍ និងនីតិវិធី ប្រតិបត្តិស្តង់ដារអប្បបរមា (SOP) តាមគន្លងប្រក្រតីភាពថ្មីសម្រាប់អាជីវកម្មខាវ៉ាអូខេ”។

ក្នុងន័យនេះ នីតិវិធីប្រតិបត្តិស្តង់ដារអប្បបរមា (SOP) តាមគន្លងប្រក្រតីភាពថ្មីសម្រាប់អាជីវកម្មខាវ៉ាអូខេ ត្រូវបាន រៀបចំឡើង ដើម្បីរក្សាបាននូវស្ថេរភាពអាជីវកម្ម និងធានាបាននូវសុវត្ថិភាពភ្ញៀវ និងចូលរួមទាំងអស់គ្នាក្នុងការ “ប្រែក្លាយ ការគំរាមកំហែងពីជំងឺកូវីដ-១៩ ទៅជាឱកាសសម្រាប់ការលើកកម្ពស់សេវាកម្មទេសចរណ៍កម្ពុជា” និងធានាបាននូវ អាជីវកម្មខាវ៉ាអូខេ ជាតំបន់គោលដៅអាជីវកម្មសុវត្ថិភាព។

នីតិវិធីប្រតិបត្តិស្តង់ដារអប្បបរមា (SOP) តាមគន្លងប្រក្រតីភាពថ្មីសម្រាប់អាជីវកម្មខាវ៉ាអូខេ ផ្តោតលើចំណុចសំខាន់ៗ ចំនួន ០៦ ចំណុចរួមមាន ៖

- ១. គោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់សុវត្ថិភាពភ្ញៀវ
- ២. គោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់សុវត្ថិភាពបុគ្គលិក



- ៣. គោលការណ៍ណែនាំការរៀបចំបរិវេណទីតាំងអាជីវកម្មទាំងអស់
- ៤. គោលការណ៍ណែនាំការរៀបចំបន្ទប់ទឹកទាំងអស់
- ៥. គោលការណ៍ណែនាំការរៀបចំផ្ទះបាយ និងបុគ្គលិកផ្នែកចម្អិន
- ៦. គោលការណ៍ណែនាំការរៀបចំយន្តការអនុវត្តតាមការណែនាំរបស់រាជរដ្ឋាភិបាល។

**១. គោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់សុវត្ថិភាពភ្ញៀវ**

- ភ្ញៀវត្រូវបង្ហាញប័ណ្ណចាក់វ៉ាក់សាំងបង្ការជំងឺកូវីដ-១៩ និងចុះឈ្មោះក្នុងប្រព័ន្ធ QR CODE និងត្រូវពាក់ម៉ាស់ វាស់កម្ដៅ បាញ់អាស់កុល ឬដើរឆ្លងកាត់ទូលម្អាប់មេរោគដោយស្វ័យប្រវត្តិ
- លើកទឹកចិត្តភ្ញៀវឱ្យតេស្តរហ័សអង់ទីហ្សែនកូវីដ-១៩ មុនចូលច្រៀងលេងកម្សាន្ត
- លើកទឹកចិត្តភ្ញៀវឱ្យកក់ទុកមុន (Booking Service)
- លើកទឹកចិត្តភ្ញៀវឱ្យទូទាត់ថវិកាតាមឧបករណ៍ ឬប្រព័ន្ធអេឡិចត្រូនិច (E-Payment)
- ភ្ញៀវមិនត្រូវប្រើប្រាស់មីក្រូហ្វូនមត្តា ឬផ្លាស់ប្តូរគ្នាពេលកំពុងច្រៀង និងត្រូវសម្អាតមីក្រូហ្វូន និងឧបករណ៍ ចាក់បទចម្រៀងជាប្រចាំ មុន និងក្រោយពេលភ្ញៀវច្រៀង ឬបិទពាល់
- រៀបចំឱ្យមានច្រកសុវត្ថិភាព (Exit) ធំទូលាយ និងមានភ្លើងបំភ្លឺស្លាកសញ្ញាច្រកសុវត្ថិភាព
- ត្រូវបញ្ជាក់ស្បៀងស្បៀនដើម្បីធានាការការពារជំងឺកូវីដ-១៩ និងបង្ហាញទីតាំងច្រកសុវត្ថិភាពមុនពេលភ្ញៀវ ចាប់ផ្តើមច្រៀងលេងកម្សាន្ត។

**២. គោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់សុវត្ថិភាពបុគ្គលិក**

- បុគ្គលិកទាំងអស់ត្រូវចាក់វ៉ាក់សាំងបង្ការជំងឺកូវីដ-១៩ ឱ្យបានគ្រប់គ្នា និងគ្រប់ដួសតាមការណែនាំរបស់ រាជរដ្ឋាភិបាល និងក្រសួងសុខាភិបាល និងត្រូវពាក់ប័ណ្ណចាក់វ៉ាក់សាំងបង្ការជំងឺកូវីដ-១៩ ឬសារបញ្ជាក់
- បុគ្គលិកទាំងអស់ ត្រូវមានឯកសណ្ឋានត្រឹមត្រូវ សមរម្យ ពាក់ម៉ាស់ ស្រោមដៃ (និង/ឬរ៉ាំរ៉ៃមុខ) និង ត្រួតពិនិត្យកម្ដៅមុនពេលចូលបម្រើការងារ
- បុគ្គលិកទាំងអស់ត្រូវមានអាស់កុល ដែលលាងដៃ ឬទឹកសម្អាប់មេរោគនៅតាមខ្លួន និងត្រូវលាងសម្អាតដៃ ឱ្យបានញឹកញាប់ក្រោយពេលបម្រើសេវាកម្មភ្ញៀវ និងចាប់កាន់ ឬបិទពាល់វត្ថុផ្សេងៗ
- ពិនិត្យ តាមដានសុខភាពរបស់បុគ្គលិកជាប្រចាំ ដោយត្រូវធ្វើតេស្តរហ័សបុគ្គលិករៀងរាល់ពេលមានការ សង្ស័យ ឬពាក់ព័ន្ធដោយផ្ទាល់ និងប្រយោលជាមួយអ្នកដែលមានផ្ទុកមេរោគកូវីដ-១៩។ ចំពោះបុគ្គលិក ដែលមានបញ្ហាសុខភាព មិនត្រូវអនុញ្ញាតឱ្យចូលបំពេញការងារ និងត្រូវលើកទឹកចិត្តឱ្យមានការឈប់ សម្រាកជាបណ្តោះអាសន្ន
- បុគ្គលិកបម្រើសេវាកម្មម្ហូបអាហារ និងភេសជ្ជៈ ត្រូវពាក់រ៉ាំរ៉ៃមុខជាប្រចាំ នៅរាល់ពេលលើកម្ហូបអាហារ និងភេសជ្ជៈជូនភ្ញៀវ ចៀសវាងការក្អក ឬកណ្តាលដោយសារក្លិនម្ហូបអាហារ

*Handwritten signature*





- បុគ្គលិកទាំងអស់ ត្រូវទទួលបានការណែនាំ ឬឆ្លងកាត់វគ្គបណ្តុះបណ្តាលស្តីពីវិធានការការពារជំងឺកូវីដ-១៩ បដិសណ្ឋារកិច្ច និងគុណភាពសេវាកម្មមណ្ឌលកម្សាន្តទេសចរណ៍មនុស្សពេញវ័យ
- បុគ្គលិកសម្ភាគ ត្រូវមានស្រោមដៃជាប្រចាំ ប្រើដង្ហៀបរាល់ពេលប្រមូលសំណល់នៅតាមបន្ទប់ខាវ៉ាអូខេ និងត្រូវផ្លាស់ប្តូរស្រោមដៃឱ្យបានញឹកញាប់ និងធ្វើការបែងចែកសំណល់តាមប្រភេទនីមួយៗឱ្យបានត្រឹមត្រូវ។

**៣. គោលការណ៍ណែនាំការរៀបចំបរិវេណទីតាំងអាជីវកម្មខាវ៉ាអូខេ**

- ត្រូវរៀបចំឱ្យមានកន្លែង ឬតុសន្តិសុខប្រចាំការ និងបិទផ្សាយខ្លឹមសារស្តីពីវិធានការការពារជំងឺកូវីដ-១៩ នៅគ្រប់កន្លែងក្នុងបរិវេណអាជីវកម្មខាវ៉ាអូខេ ដូចជា៖ ច្រកចេញ-ចូល បន្ទប់ទឹក កន្លែងទទួលភ្ញៀវ ក្នុងបន្ទប់ខាវ៉ាអូខេ និងផ្ទះបាយ។ល។
- រៀបចំឱ្យមានគំនូសសញ្ញាគម្ភាសុវត្ថិភាពនៅច្រកចូល និងមានបុគ្គលិកប្រចាំការត្រួតពិនិត្យប័ណ្ណចាក់វ៉ាក់សាំងរបស់ភ្ញៀវ វាស់កម្ដៅ បាញ់អាល់កុល និងណែនាំភ្ញៀវឱ្យចុះឈ្មោះក្នុងប្រព័ន្ធ QR CODE ដើម្បីទប់ស្កាត់កូវីដ-១៩ មុនអនុញ្ញាតឱ្យចូលក្នុងបរិវេណទីតាំងអាជីវកម្ម
- រៀបចំឱ្យមានកន្លែងធ្វើតេស្តរហ័សអង់ទីហ្វេនកូវីដ-១៩ សម្រាប់ភ្ញៀវ ឱ្យបានត្រឹមត្រូវ
- លើកទឹកចិត្តឱ្យមានការរៀបចំទូសម្លាប់មេរោគដោយស្វ័យប្រវត្តិនៅច្រកចូលអាជីវកម្ម
- ត្រូវផ្តល់សាប៊ូ អាល់កុល ដែលលាងដៃ ឬទឹកសម្អាតមេរោគ ក្រដាសអនាម័យ ឬម៉ាស៊ីនសម្អាតដៃក្នុងបន្ទប់ទឹក និងមានបិទផ្សាយខ្លឹមសារអំពីរបៀបលាងសម្អាតដៃឱ្យបានត្រឹមត្រូវ
- ត្រូវមានឧបករណ៍បញ្ចេញសាប៊ូដោយស្វ័យប្រវត្តិ និងមានបុគ្គលិកប្រចាំការបើកទ្វារបន្ទប់ទឹកជូនភ្ញៀវ ដើម្បីកុំឱ្យភ្ញៀវចាប់កាន់ដៃទ្វារបន្ទប់ទឹកបន្តគ្នា
- មានខណ្ឌរាំបាំងក្នុងបន្ទប់ទឹកសម្រាប់បុរស និងស្ត្រីប្រឈាំងដៃ
- បុគ្គលិកប្រចាំការនៅបន្ទប់ទឹកត្រូវមានឯកសណ្ឋានត្រឹមត្រូវ សមរម្យ ពាក់ម៉ាស់ រាំបាំងមុខ ស្រោមដៃ និងអនុវត្តវិធានការការពារជំងឺកូវីដ-១៩ ដោយត្រូវធ្វើការសម្អាតបន្ទប់ទឹក និងបាញ់ថ្នាំសម្អាតមេរោគជាប្រចាំ
- មានឧបករណ៍សម្អាតមេរោគក្នុងបរិយាកាស មានផ្តល់អាល់កុល ដែលលាងដៃ ឬទឹកសម្អាតមេរោគនៅគ្រប់កន្លែង និងត្រូវធ្វើការសម្អាត អនាម័យ និងបាញ់ថ្នាំសម្អាតមេរោគគ្រប់ទីកន្លែងជាប្រចាំ ក្នុងបរិវេណអាជីវកម្មខាវ៉ាអូខេ។

**៤. គោលការណ៍ណែនាំការរៀបចំបន្ទប់ខាវ៉ាអូខេ**

- កំណត់ចំនួនភ្ញៀវឱ្យសមាមាត្រទៅនឹងទំហំបន្ទប់ខាវ៉ាអូខេ មិនឱ្យលើសចំនួនផ្ទុកជាអតិបរមានៅក្នុងបន្ទប់ខាវ៉ាអូខេនីមួយៗ ដោយរក្សាគម្ភាសុវត្ថិភាពតាមការណែនាំរបស់ក្រសួងសុខាភិបាល
- ត្រូវរៀបចំឱ្យមានឧបករណ៍សម្អាតមេរោគក្នុងបរិយាកាសក្នុងបន្ទប់ខាវ៉ាអូខេ និងត្រូវរៀបចំតុ សាឡុងដោយរក្សាគម្ភាសុវត្ថិភាព



- មានបំពាក់តម្រងខ្យល់ប្រព័ន្ធម៉ាស៊ីនត្រជាក់ដែលមានប្រសិទ្ធភាពខ្ពស់ក្នុងការចាប់យកអតិសុខុមប្រាណ និង បាក់តេរី ដោយរៀបចំឱ្យមានលំហូរខ្យល់ និងប្រព័ន្ធខ្យល់ចេញ-ចូល និងត្រូវកំណត់ពេលវេលាផ្លាស់ប្តូរ ប្រព័ន្ធលំហូរខ្យល់ចេញ-ចូលឱ្យបានទៀងទាត់
- ត្រូវបិទស្លាកសញ្ញា“ហាមជួញដូរ និងប្រើប្រាស់គ្រឿងញៀន” “ហាមជក់បារី” និងស្លាកសញ្ញាបំរាមផ្សេងៗទៀត នៅក្នុងបន្ទប់ខាវាអូខេ
- លើកទឹកចិត្តឱ្យមានបំពាក់ចង្កៀងកាំរស្មី UVC ក្នុងបន្ទប់ខាវាអូខេ ដើម្បីសម្លាប់បាក់តេរី
- មានបិទសញ្ញាសម្គាល់នៅខាងមុខបន្ទប់ខាវាអូខេដែលមិនទាន់សម្អាតរួចរាល់ ដែលមិនអនុញ្ញាតឱ្យភ្ញៀវចូល និងត្រូវផ្តល់អាវកុល ដែលលាងដៃ ឬទឹកសម្អាតមេរោគ និងធុងសំរាមនៅគ្រប់បន្ទប់ខាវាអូខេ និងត្រូវធ្វើ ការសម្អាតអនាម័យ បាញ់អាវកុល ឬទឹកសម្អាតមេរោគជាប្រចាំ ក្រោយពេលភ្ញៀវចាកចេញ
- លើកទឹកចិត្តឱ្យមានជាបញ្ជីមុខម្ហូបតាមប្រព័ន្ធអេឡិចត្រូនិច ឬមធ្យោបាយណាមួយដែលចៀសវាងមិនឱ្យ ភ្ញៀវចាប់កាន់ ឬប៉ះពាល់បញ្ជីមុខម្ហូប ដោយផ្ទាល់បន្តបន្ទាប់គ្នា
- ត្រូវបាញ់អាវកុល ឬទឹកសម្អាតមេរោគលើបញ្ជីមុខម្ហូបមុន និងក្រោយពេលភ្ញៀវកាន់ ឬប៉ះពាល់។

**៥. គោលការណ៍ណែនាំការរៀបចំផ្ទះឆាយ និងបុគ្គលិកផ្នែកចម្អិន**

- រៀបចំកន្លែងចម្អិនអាហារឱ្យមានអនាម័យ ដោយត្រូវលាងសម្អាត និងសម្អាតមេរោគលើសម្ភារៈផ្ទះបាយ ទាំងអស់ និងរៀបចំឱ្យមានកន្លែងលាងចានដាច់ដោយឡែកពីកន្លែងលាងសាច់ បន្លែ និងកន្លែងលាងសម្អាតដៃ ស្របតាមគោលការណ៍ណែនាំស្តីពីស្តង់ដារសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហាររបស់ក្រសួងសុខាភិបាល
- បុគ្គលិកផ្នែកចម្អិន និងបុគ្គលិករៀបចំម្ហូបអាហារ ត្រូវពាក់ឧបករណ៍ការពារខ្លួនឱ្យបានត្រឹមត្រូវ ដូចជាពាក់មួក ការពារសក់ ម៉ាស់ របាំងមុខ និងស្រោមដៃ ដោយត្រូវលាងសម្អាតដៃឱ្យបានញឹកញាប់ ជាពិសេសរៀងរាល់ មុន និងក្រោយចាប់កាន់អាហារ (ក្នុងករណីដែលតម្រូវឱ្យចាប់កាន់ដោយផ្ទាល់) និងត្រូវបោកគក់ក្រណាត់ ឬ កន្សែងដែលប្រើប្រាស់ក្នុងផ្ទះបាយជាមួយទឹកសាប៊ូឱ្យបានស្អាត និងហាលក្រោមកម្ដៅថ្ងៃក្ដៅខ្លាំង
- លើកទឹកចិត្តឱ្យមានម៉ាស៊ីនសម្អាតមេរោគលើ ចាន សម ស្លាបព្រា កាំបិត និងឧបករណ៍ សម្ភារៈទទួលទាន អាហារទាំងអស់ ក្រោយពេលលាងសម្អាតរួច។

**៦. គោលការណ៍ណែនាំការរៀបចំយន្តការអនុវត្តតាមការណែនាំរបស់រាជរដ្ឋាភិបាល**

- អនុវត្តតាមវិធានការ និងសេចក្តីសម្រេចទាំងឡាយរបស់រាជរដ្ឋាភិបាល ដើម្បីចូលរួមទប់ស្កាត់ការឆ្លងរាលដាល នៃជំងឺកូវីដ-១៩
- ត្រូវបង្កលក្ខណៈងាយស្រួល និងតម្រូវឱ្យបុគ្គលិកទាំងអស់ចាក់វ៉ាក់សាំងបង្ការជំងឺកូវីដ-១៩ ឱ្យបានគ្រប់គ្នា និងបញ្ជូលទិន្នន័យបុគ្គលិកបានចាក់វ៉ាក់សាំងទៅក្នុងប្រព័ន្ធចុះឈ្មោះ “ចាក់វ៉ាក់សាំងកូវីដ-១៩ ក្នុងវិស័យ ទេសចរណ៍”
- រៀបចំត្រៀមទុកឧបករណ៍តេស្តរហ័សអង់ទីហ្សែនកូវីដ-១៩ និងត្រូវតាមដានស្ថានភាពសុខភាពរបស់បុគ្គលិក ទាំងអស់ឱ្យបានជាប្រចាំ



- រៀបចំផែនការសុវត្ថិភាពការពារជំងឺកូវីដ-១៩ (Covid-19 Safety Plan) ឬគោលការណ៍ណែនាំរបស់អាជីវកម្មផ្ទាល់ ដើម្បីចូលរួមទប់ស្កាត់ការឆ្លងរាលដាលជំងឺកូវីដ-១៩
- ទីតាំងអាជីវកម្មខាងក្រៅ ត្រូវមានចម្ងាយយ៉ាងតិច ២០០ (ពីររយ)ម៉ែត្រពីបរិវេណក្រសួង ស្ថាប័ន គ្រឹះស្ថានរដ្ឋបាលសាធារណៈ ស្ថានទូត មន្ទីរពេទ្យ សាលារៀន ទីតាំងសាសនា ប្រាង្គប្រាសាទ ទីតាំងបេតិកភ័ណ្ឌវប្បធម៌
- មិនបង្កការរំខានដល់ក្រសួង ស្ថាប័ន គ្រឹះស្ថានរដ្ឋបាលសាធារណៈ ស្ថានទូត មន្ទីរពេទ្យ សាលារៀន ទីតាំងសាសនា និងការរស់នៅរបស់ប្រជាពលរដ្ឋ ដោយត្រូវរក្សាសន្តិសុខ សុវត្ថិភាព សណ្តាប់ធ្នាប់សាធារណៈ អនាម័យ និងបរិស្ថានឱ្យបានល្អ
- លើកទឹកចិត្តឱ្យមានការរៀបចំទីតាំងអាជីវកម្មខាងក្រៅ ស្ថិតក្នុងតំបន់ទីតាំងដែលរដ្ឋបាលរាជធានី ខេត្ត បានកំណត់ យោងតាមបទប្បញ្ញត្តិជាធរមាន (ប្រសិនបើរដ្ឋបាលរាជធានីខេត្តបានរៀបចំកំណត់តំបន់ទីតាំងមណ្ឌលកម្សាន្តទេសចរណ៍មនុស្សពេញវ័យ Entertainment Zoning) ដែលសមស្របតាមស្ថានភាពទីតាំងភូមិសាស្ត្ររបស់រដ្ឋបាលរាជធានីខេត្តនីមួយៗ
- មានការលើកទឹកចិត្តភ្ញៀវដែលបានចាក់វ៉ាក់សាំងគ្រប់ដួសតាមការណែនាំរបស់ក្រសួងសុខាភិបាល ដូចជាផ្តល់ប័ណ្ណបញ្ជុះតម្លៃ ឬវត្ថុអនុស្សាវរីយ៍
- មានរៀបចំបន្ទប់ ឬកន្លែងដាច់ដោយឡែកសម្រាប់បុគ្គលិក ឬភ្ញៀវដែលសង្ស័យផ្ទុកមេរោគកូវីដ-១៩ រង់ចាំមុនពេលទទួលបានការព្យាបាល និងមានគោលនយោបាយគាំទ្រ ឬអនុគ្រោះចំពោះបុគ្គលិកជាប់ចត្តាឡីស័ក ឬត្រូវសម្រាកព្យាបាលជំងឺកូវីដ-១៩ និងមានប្រអប់ឧបករណ៍សង្គ្រោះបឋម (First Aids)
- សម្រួលការរៀបចំបដិសណ្ឋារកិច្ចភ្ញៀវនៅច្រកចូលអាជីវកម្មខាងក្រៅ និងណែនាំបុគ្គលិកមិនឱ្យមានការជួបជុំប្រមូលផ្តុំគ្នាពេលទទួលស្វាគមន៍ភ្ញៀវ
- រៀបចំឱ្យមានកន្លែង ឬបន្ទប់ផ្តាស់ប្តូរសម្លៀកបំពាក់ និងកន្លែងទទួលទានអាហារសម្រាប់បុគ្គលិកដោយប្តូរវេនគ្នាទទួលទានអាហារចៀសវាងការប្រមូលផ្តុំគ្នាច្រើន និងធ្វើការសម្អាត បាញ់ថ្នាំសម្អាតមេរោគជាប្រចាំ
- លើកទឹកចិត្តឱ្យមានការកំណត់ពេលវេលាភ្ញៀវប្រើប្រាស់សេវាកម្មនៅក្នុងអាជីវកម្មខាងក្រៅ
- ការបើកដំណើរការអាជីវកម្ម ត្រូវកំណត់កម្រិតសម្លេង និងពេលវេលាមិនត្រូវបង្កឱ្យមានការរំខានដល់ប្រជាពលរដ្ឋជិតខាង ដោយត្រូវអនុវត្តតាមការណែនាំរបស់រដ្ឋបាលរាជធានីខេត្ត ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធ ឬអាជ្ញាធរមូលដ្ឋាន។

*Handwritten signature*



**ឧបសម្ព័ន្ធប**

នៃសេចក្តីសម្រេចលេខ...១៧៧...ន.ន.រ.ចុះថ្ងៃទី១០.ខែ...វិច្ឆិកា.ឆ្នាំ២០២១

**ស្តីពី**

**“ការជំរុញអនុវត្តវិធានការប្រតិបត្តិស្តង់ដាររបៀបវារៈ (SOP) នាវាកន្លងប្រក្រតីភាពខ្ពស់  
សម្រាប់អាជីវកម្មទាវីរមុខ”**

----- ឡ ណា ឡ







នីតិវិធីប្រតិបត្តិស្តង់ដារអប្បបរមា (SOP) តាមកន្លងប្រក្រតីភាពថ្មី  
សម្រាប់អាជីវកម្មខាវ៉ាអូខេ

NEW NORMAL FOR KARAOKE (KTV)



ដឹកនាំដោយ៖ ឯកឧត្តម ណេម សាមុត អគ្គនាយកនៃអគ្គនាយកដ្ឋានគ្រប់គ្រងឧស្សាហកម្មទេសចរណ៍  
រៀបចំដោយ៖ នាយកដ្ឋានគ្រប់គ្រងសេវាកម្មរដ្ឋ និងកីឡាទេសចរណ៍



# មាតិកា

## CONTENTS

- 01. គោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់សុវត្ថិភាពភ្ញៀវ  
GUIDELINES ON HANDLING GUEST SAFETY
- 02. គោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់សុវត្ថិភាពបុគ្គលិក  
GUIDELINES ON HANDLING STAFF SAFETY
- 03. គោលការណ៍ណែនាំការរៀបចំទីតាំងអាជីវកម្មខាងក្រៅ  
GUIDELINES FOR KARAOKE PREMISES
- 04. គោលការណ៍ណែនាំការរៀបចំ និងគ្រប់គ្រងបន្ទប់ខាងក្រៅ  
GUIDELINES FOR KARAOKE ROOM
- 05. គោលការណ៍ណែនាំអំពីផ្ទះបាយ និងបុគ្គលិកផ្នែកចម្អិន  
GUIDELINES FOR KITCHEN AND FOOD STAFF
- 06. គោលការណ៍ណែនាំការរៀបចំយន្តការអនុវត្តតាមគោលការណ៍ណែនាំ  
របស់រាជរដ្ឋាភិបាល  
GUIDELINES FOR THE MECHANISM TO APPLY THE  
GOVERNMENT DECISIONS





# 01. គោលការណ៍ដែលសម្រាប់សុវត្ថិភាពភ្ញៀវ GUIDELINES ON HANDLING GUEST SAFETY



ភ្ញៀវត្រូវបង្ហាញប័ណ្ណចាក់វ៉ាក់សាំង ឬឯកសារបញ្ជាក់សុខភាព  
VACCINATION CARD OR HEALTH DECLARATION FORM



ចុះឈ្មោះក្នុងប្រព័ន្ធ QR CODE មុនពេលចូលក្នុងបរិវេណអាជីវកម្ម  
SCAN QR CODE BEFORE ENTERING



គោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់សុវត្ថិភាពភ្ញៀវ  
GUIDELINES ON HANDLING GUEST SAFETY



លើកទឹកចិត្តភ្ញៀវឱ្យកត់ទុកមុន  
BOOKING IN ADVANCE

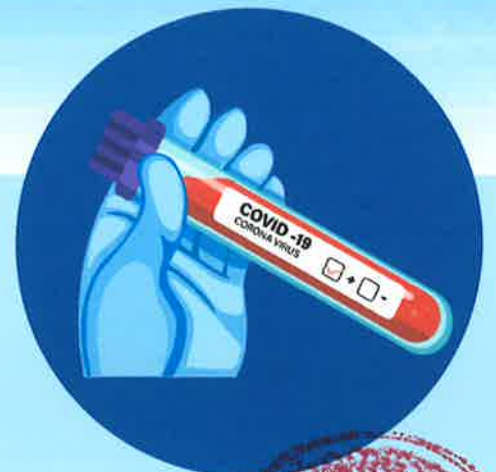


ពាក់ម៉ាស់ វាស់កម្ដៅ បាញ់អាជ័យកុល ឬដើរឆ្លងកាត់ទូសម្លាប់មេរោគស៊ីយ៉ាប្រវែង  
WEAR MASK, TEMPERATURE CHECK, HAND SANITIZER  
AND GO THROUGH STERILIZING MACHINE





# COVID-19 TEST SITE



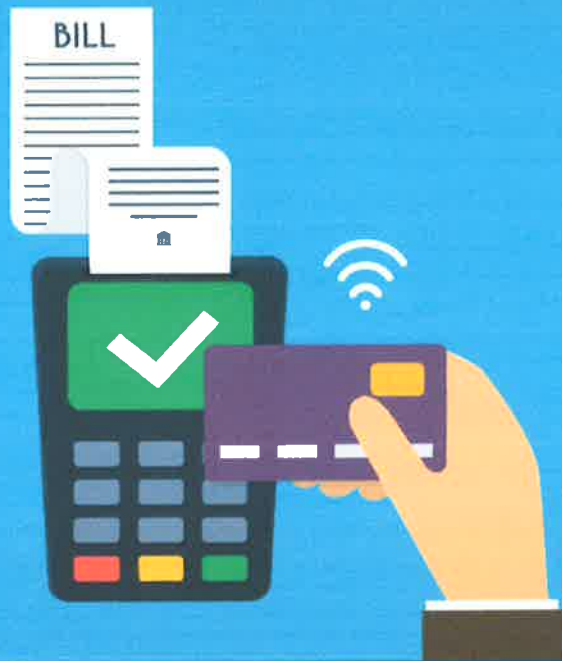
យើងទឹកចិត្តប្រាប់ឱ្យធ្វើតេស្តរហ័សសម្រាប់ជំងឺកូវីដ-១៩ មុនចូលច្បាប់យោងកម្ពុជា

RAPID TEST COVID-19





គោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់សុវត្ថិភាពភ្ញៀវ  
GUIDELINES ON HANDLING GUEST SAFETY



លើកទឹកចិត្តឱ្យភ្ញៀវទូទាត់ចំណាយផ្សេងៗ  
តាមប្រព័ន្ធអេឡិចត្រូនិច  
SHOULD BE SETTLED BY E-PAYMENT



ផ្សំបច្ចុប្បន្នសុវត្ថិភាពឧបករណ៍ប្រើប្រាស់  
SAFETY EQUIPMENT



គោលការណ៍ដែលគាំទ្រដល់សុវត្ថិភាពភ្ញៀវ  
GUIDELINES ON HANDLING GUEST SAFETY



រៀបចំឱ្យមានច្រកសុវត្ថិភាព (Exit) ធំទូលាយ  
និងមានភ្លើងបំភ្លឺស្លាកសញ្ញាច្រកសុវត្ថិភាព  
PROVIDE A WIDE EXIT AND LIGHTING



មានបញ្ចាំងស្បែកដៃអូឌីយ៉ូពីវិធានការការពារជំងឺកូវីដ-១៩  
VIDEO SPOT COVID-19 PREVENTION





# 02. គោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់សុវត្ថិភាពបុគ្គលិក GUIDELINES ON HANDLING STAFF SAFETY



បុគ្គលិកត្រូវបានចាក់វ៉ាក់សាំងឱ្យបានគ្រប់គ្នា និងគ្រប់ដូស  
STAFF MUST BE VACCINATED AT ALL DOSES



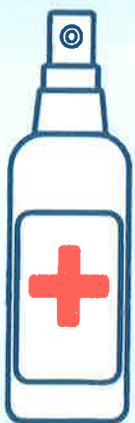
បុគ្គលិកត្រូវពាក់ប័ណ្ណចាក់វ៉ាក់សាំងបង្ការជំងឺកូវីដ-១៩ ឬមានឯកសារបញ្ជាក់  
STAFF MUST WEAR VACCINATION CARD



គោលការណ៍ដែលពាក់ព័ន្ធនឹងសុវត្ថិភាពបុគ្គលិក  
 GUIDELINES ON HANDLING STAFF SAFETY



បុគ្គលិកត្រូវមានឯកសណ្ឋានត្រឹមត្រូវ ពាក់ម៉ាស់ គ្រឿងមែដៃ  
 (និង/ឬរាំងមុខ) និងវាស់កម្ដៅមុនអនុញ្ញាតឱ្យចូលបម្រើការ  
 STAFF MUST WEAR UNIFORM, FACE MASK,  
 GLOVES AND SHIELD BEFORE ENTERING



បុគ្គលិកត្រូវមានអាងកុល ដែលលាងដៃ ឬទឹកសម្លាប់មេរោគជាប្រចាំ  
 STAFF ALWAYS HAS HAND SANITIZER DURING WORKING





គោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់សុវត្ថិភាពបុគ្គលិក  
 GUIDELINES ON HANDLING STAFF SAFETY



ត្រូវលាងសម្អាតដៃឱ្យបានញឹកញាប់  
 ក្រោយពេលបម្រើសេវាកម្ម និងចាប់កាន់ ឬប៉ះពាល់វត្ថុផ្សេងៗ  
 HAND SANITIZER FREQUENTLY AFTER SERVICES  
 AND TOUCHING ANY OBJECTS



ត្រូវធ្វើតេស្តរហ័ស បុគ្គលិកដែលមានការសង្ស័យ  
 ឬពាក់ព័ន្ធដោយផ្ទាល់ និងដោយប្រយោលជាមួយបុគ្គលដែលមានផ្ទុកមេរោគកូវីដ-១៩  
 RAPID-TEST FOR STAFF SUSPECTED OR INVOLVED DIRECTLY  
 OR INDIRECTLY WITH COVID-19 PATIENT





គោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់សុវត្ថិភាពបុគ្គលិក  
GUIDELINES ON HANDLING STAFF SAFETY



បុគ្គលិកបម្រើសេវាកម្មម្ហូបអាហារ និងភេសជ្ជៈ ត្រូវពាក់ម៉ាស់  
និងរបាំងមុខជាប្រចាំរាល់ពេលលើកម្ហូបអាហារជូនភ្ញៀវ  
WEAR MASK OR FACE SHIELD DURING SERVING GUESTS



បុគ្គលិកដែលមានបញ្ហាសុខភាព មិនត្រូវអនុញ្ញាតឱ្យចូលបម្រើការងារ  
ANY SYMPTOM NOT ALLOWED TO WORK



គោលការណ៍ដែលណែនាំសម្រាប់សុវត្ថិភាពបុគ្គលិក  
GUIDELINES ON HANDLING STAFF SAFETY



បុគ្គលិកត្រូវធ្វើតេស្តរហ័សរាល់ពីរសប្តាហ៍ម្តង ឬមួយខែម្តង  
RAPID-TEST FOR STAFF EVERY TWO WEEK OR ONE MONTH



គោលការណ៍ដែលនាំសម្រាប់សុវត្ថិភាពបុគ្គលិក  
GUIDELINES ON HANDLING STAFF SAFETY



បណ្តុះបណ្តាលបុគ្គលិកអំពីវិធានការការពារជំងឺកូវីដ-១៩ បដិសណ្ឋារកិច្ច និងគុណភាពសេវាកម្ម  
PROVIDE TRAINING COURSE ON COVID-19 PREVENTION MEASURE, HOSPITALITY AND SERVICE QUALITY



បុគ្គលិកសម្អាតអនាម័យត្រូវមានស្រោមដៃជាប្រចាំ និងប្រើដង្ហែបរាល់ពេលប្រមូលសំណល់  
នៅតាមតុតាមរ និងភេសជ្ជៈ និងត្រូវផ្លាស់ប្តូរស្រោមដៃឱ្យបានញឹកញាប់

CLEANING STAFF SHOULD BE HYGIENE AND CHANGE GLOVES FREQUENTLY

# 03.

# គោលការណ៍ណែនាំការរៀបចំទីតាំងលើវត្តមានអូបេ GUIDELINES FOR KARAOKE PREMISES



ត្រូវរៀបចំឱ្យមានតុសន្តិសុខប្រចាំការពិនិត្យកាតវ៉ាក់សាំង  
SECURITY PLACE AND CHECKING AT ENTRANCE

ត្រួតពិនិត្យកម្ដៅភ្លៀវ បាញ់អាស់កុល និងចុះឈ្មោះភ្លៀវក្នុងប្រព័ន្ធ  
QR CODE ឬដើរឆ្លងកាត់ទូសម្លាប់មេរោគស្វ័យប្រវត្តិនៅច្រកចូល  
TEMPERATURE CHECK, HAND SANITIZER, SCAN QR CODE  
AND GO THROUGH STERILIZING MACHINE AT ENTRANCE

អូបេឱ្យមានកន្លែងធ្វើតេស្តរហ័សកូវីដ-១៩  
ភ្លៀវឱ្យបានត្រឹមត្រូវ  
RAPID TEST COVID-19



# គោលការណ៍ណែនាំការរៀបចំទីតាំងអាជីវកម្មខាត់អូខេ

## GUIDELINES FOR KARAOKE PREMISES



ត្រូវផ្តល់សាប៊ូ អាត់កុលដែលលាងដៃ ឬទឹកសម្លាប់មេរោគ រួមទាំងម៉ាស៊ីនសម្អាតដៃ និងម៉ាស៊ីនសម្លាប់មេរោគក្នុងបរិយាកាស

PROVID SOAP AND HAND SANITIZER



ត្រូវខណ្ឌរហែងសម្រាប់បន្ទប់ទឹកបុរស

EQUIPE WITH TOILET PARTITION





គោលការណ៍ណែនាំការរៀបចំទីតាំងអាជីវកម្មខាងលើ  
GUIDELINES FOR KARAOKE PREMISES



ត្រូវសម្អាតអនាម័យបន្ទប់ទឹកជាប្រចាំ  
បុគ្គលិកប្រចាំការត្រូវមានឯកសណ្ឋានត្រឹមត្រូវ  
CLEANING STAFF WITH UNIFORM AND BATHROOM MUST BE CLEAN REGULARLY



ត្រូវធ្វើការសម្អាតអនាម័យ បាញ់អាល់កុល ឬទឹកសម្លាប់មេរោគគ្រប់ទីកន្លែងក្នុងបរិវេនទីតាំងអាជីវកម្មជាប្រចាំ  
MUST BE CLEANED AND DISINFECTED ALL PLACES



# 04.

## គោលការណ៍ណែនាំការរៀបចំ និងគ្រប់គ្រងបន្ទប់ខាងក្នុង GUIDELINES FOR KARAOKE ROOM



កំណត់ចំនួនភ្ញៀវក្នុងបន្ទប់ខាងក្នុង ឱ្យសមាមាត្រទៅនឹងទំហំបន្ទប់ខាងក្នុង

មិនឱ្យលើសចំនួនផ្ទុកអតិបរមា ដោយរក្សាគម្លាតសុវត្ថិភាពតាមការណែនាំរបស់ក្រសួងសុខាភិបាល

LIMIT THE NUMBER OF GUESTS IN PROPORTION TO THE SIZE OF ROOM



ត្រូវរៀបចំឱ្យមានឧបករណ៍សម្លាប់មេរោគក្នុងបរិយាកាស និងរៀបចំតុសាឡុងដោយរក្សាគម្លាត

PROVIDE DISINFECTED EQUIPMENT AND SET THE SOFA BY KEEPING SOCIAL DISTANCING

ត្រូវបិទស្លាកសញ្ញា “ហាមជួញដូរគ្រឿងញៀន និងជក់បារី” និងស្លាកសញ្ញាផ្សេងៗទៀតនៅក្នុងបន្ទប់ខាងក្នុង

POSTED DRUG AND SMOKING BAN IN KARAOKE ROOM



# គោលការណ៍ណែនាំការរៀបចំ និងគ្រប់គ្រងបន្ទប់ខាត់អូខេ

## GUIDELINES FOR KARAOKE ROOM



ត្រូវផ្តល់អាងកុយ ដែលលាងដៃ ឬទឹកសម្លាប់មេរោគ និងធុងសំរាមនៅគ្រប់បន្ទប់ខាត់អូខេ

PROVIDE HAND SANITIZER AND GARAGE BIN IN ALL KARAOKE ROOM

លើកទឹកចិត្តឱ្យមានការរៀបចំឱ្យមានបញ្ជីមុខម្ហូប និងភេសជ្ជៈតាមប្រព័ន្ធអេឡិចត្រូនិច

E-MENU



ត្រូវធ្វើការសម្អាតអនាម័យ បាញ់អាងកុយ ឬទឹកសម្លាប់មេរោគជាប្រចាំ ក្រោយពេលភ្ញៀវចាកចេញ

ROOM MUST BE CLEANED AND DISINFECTED WHEN GUESTS LEAVE



# 05. គោលការណ៍ដែលទំនាំអំពីផ្ទះបាយ និងបុគ្គលិកផ្នែកចម្អិន

## GUIDELINES FOR KITCHEN AND FOOD STAFF



រៀបចំកន្លែងចម្អិនម្ហូបអាហារឱ្យមានអនាម័យ  
HYGIENE KITCHEN



លាងសម្អាត និងសម្លាប់មេរោគឧបករណ៍សម្ភារៈផ្ទះបាយ  
និងទុកដាក់ឱ្យបានត្រឹមត្រូវក្រោយពេលប្រើប្រាស់រួច  
KITCHEN EQUIPMENT MUST BE CLEANED AND DISINFECTED  
AND STORED PROPERLY AFTER USE





គោលការណ៍ណែនាំអំពីផ្ទះបាយ និងបុគ្គលិកផ្នែកចម្អិន  
GUIDELINES FOR KITCHEN AND FOOD STAFF



បុគ្គលិកផ្នែកចម្អិន និងរៀបចំម្ហូបអាហារ ត្រូវពាក់មួកការពារសក់ ម៉ាស់ និងស្រោមដៃឱ្យបានត្រឹមត្រូវ  
CHEF AND FOOD STAFF MUST WEAR HAIR HELMET MASKS AND GLOVES



លើកទឹកចិត្តឱ្យមានម៉ាស៊ីនសម្អាត សម្លាប់មេរោគ ឧបករណ៍សម្ភារៈផ្ទះបាយ ក្រោយពេលលាងសម្អាតរួច  
KITCHEN EQUIPMENT MUST BE STERILIZED AFTER BEING WASHED





# 06.

គោលការណ៍ណែនាំការរៀបចំយន្តការអនុវត្តតាមគោលការណ៍ណែនាំរបស់រាជរដ្ឋាភិបាល  
 GUIDELINES FOR THE MECHANISM TO APPLY THE GOVERNMENT DECISIONS

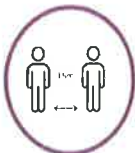


ត្រូវរៀបចំត្រៀមទុកឧបករណ៍ពេញរហ័សអង់ទីហ្សេនកូវីដ-១៩សម្រាប់ធ្វើតេស្តបុគ្គលិក  
 COVID-19 ANTIGEN RAPID TEST KITS MUST BE RESERVED

## Is your business COVID Safe?

Become a COVID-Safe business  
 and develop a plan for your business here:  
<https://www.nsw.gov.au/covid-19/covid-safe-businesses>

# COVID-19 Safety Plan



Physical distancing



Hygiene and cleaning



Record keeping



Wellbeing of staff and customers



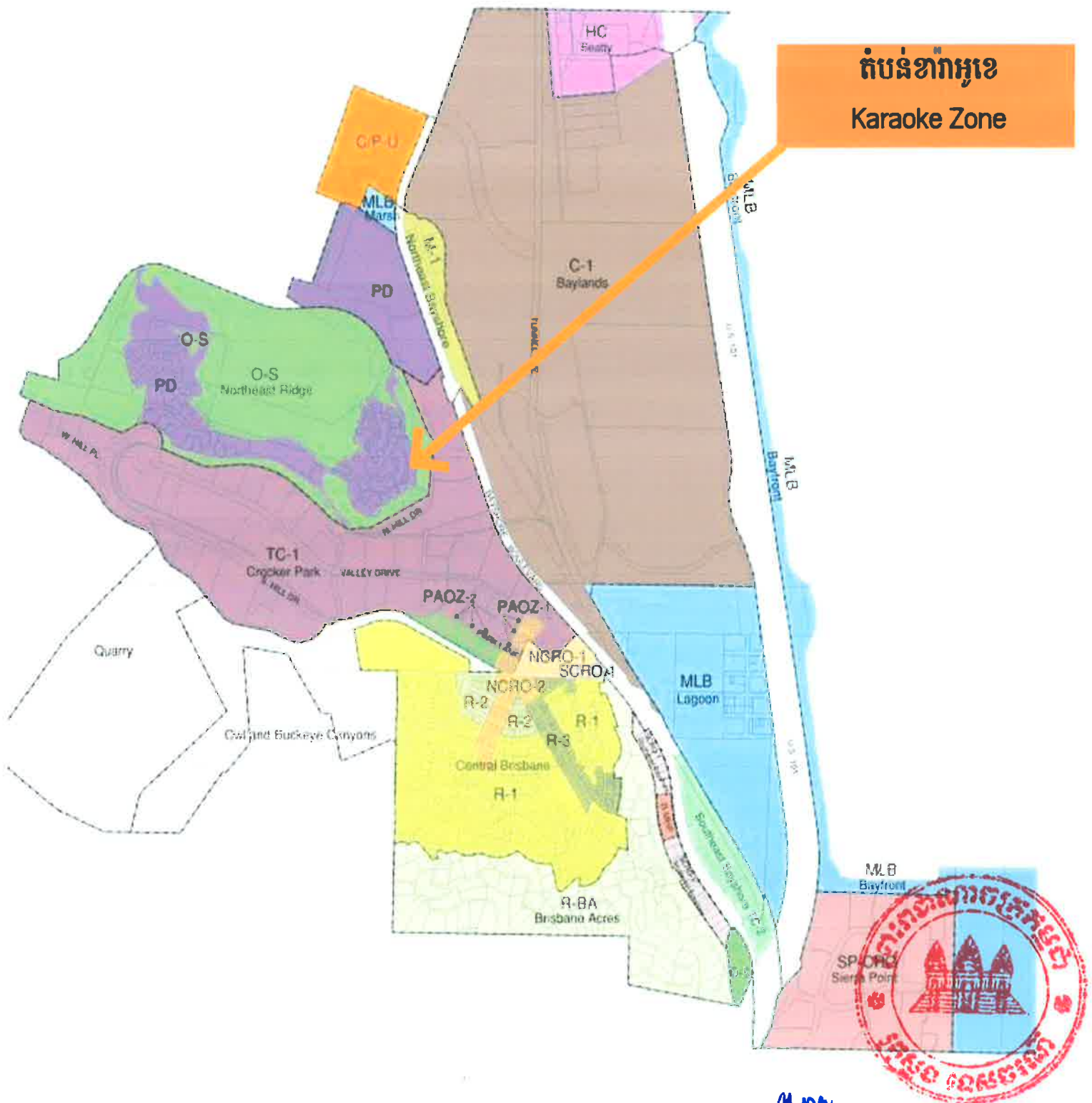
រៀបចំផែនការសុវត្ថិភាពការពារជំងឺកូវីដ-១៩សម្រាប់អាជីវកម្ម  
 COVID-19 SAFETY PLAN

# គោលការណ៍ណែនាំការរៀបចំយន្តការអនុវត្តតាមការណែនាំរបស់រាជរដ្ឋាភិបាល

## GUIDELINES FOR THE MECHANISM TO APPLY THE GOVERNMENT DECISIONS

អាជីវកម្មខាវកូខេត្រូវស្ថិតក្នុងទីតាំងដែលរដ្ឋបាលរាជធានី ខេត្ត បានកំណត់  
យោងតាមបទប្បញ្ញត្តិជាធរមាន ប្រសិនបើរដ្ឋបាលរាជធានី ខេត្ត  
បានកំណត់ទីតាំងតំបន់មណ្ឌលកម្សាន្តទេសចរណ៍មនុស្សពេញវ័យ (ខាវកូខេ)

KARAOKE SHOULD BE LOCATED IN THE  
ENTERTAINMENT ZONE DESIGNATED BY MUNICIPAL  
OR PROVINCIAL AUTHORITIES



តំបន់ខាវកូខេ  
Karaoke Zone



Handwritten signature in blue ink.



គោលការណ៍ណែនាំការរៀបចំយន្តការដេញថ្លៃសាមការណែនាំរបស់រាជរដ្ឋាភិបាល

GUIDELINES FOR THE MECHANISM TO APPLY THE GOVERNMENT DECISIONS



ទីតាំងអាជ្ញាធរក្រសួង ត្រូវមានចម្ងាយយ៉ាងតិច ២០០ម៉ែត្រ ពីបរិវេណក្រុងស្ទង់ស្តារប៊ិន  
 គ្រឹះស្ថានរដ្ឋបាលសាធារណៈ ស្ថានទូត មន្ទីរពេទ្យ សាលារៀន ប្រាង្គប្រាសាទ និងបេតិកភ័ណ្ឌវប្បធម៌  
 NIGHT CLUB AT LEAST 200M FROM GOVERNMENT OFFICE, AMBASSADOR, HOSPITAL, SCHOOL, PAGODA,  
 TEMPLE AND CULTURAL HERITAGE



គោលការណ៍ដែលនាំការរៀបចំយន្តការអនុវត្តតាមការណែនាំរបស់រាជរដ្ឋាភិបាល  
 GUIDELINES FOR THE MECHANISM TO APPLY THE GOVERNMENT DECISIONS



ត្រូវមានប្រអប់បរិក្ខារសង្គ្រោះបឋម  
 FIRST AIDS

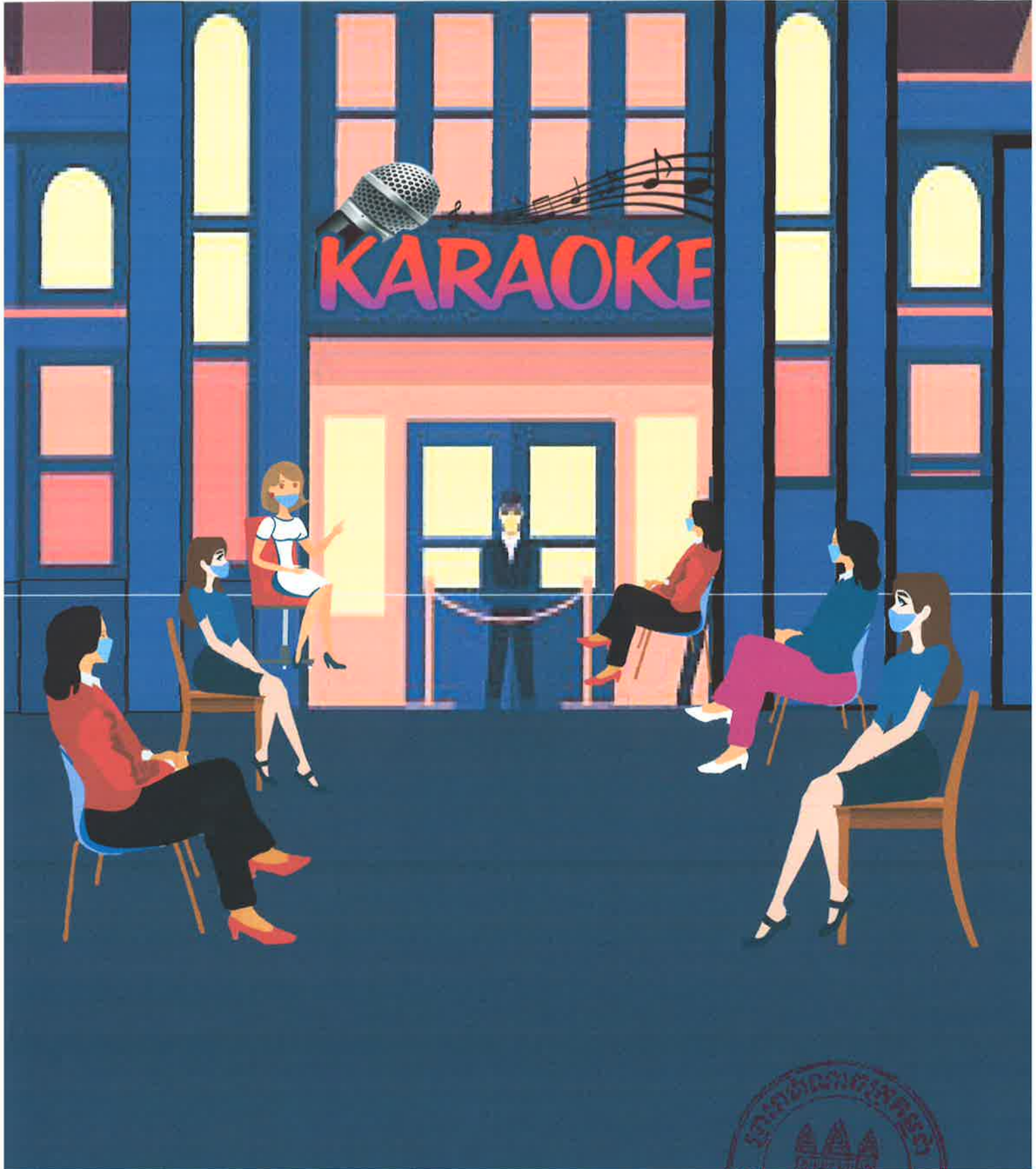


ត្រូវរៀបចំឱ្យមានបន្ទប់ផ្លាស់ប្តូរសម្លៀកបំពាក់ និងកន្លែងទទួលទានអាហារសម្រាប់បុគ្គលិក  
 និងត្រូវផ្លាស់ប្តូរវេនទទួលទានអាហារ ចៀសវាងការជួបជុំប្រមូលផ្តុំគ្នាច្រើន  
 PROVIDE LOCKER AND DINING ROOM FOR STAFF



គោលការណ៍ណែនាំការរៀបចំយន្តការអនុវត្តតាមការណែនាំរបស់រាជរដ្ឋាភិបាល

GUIDELINES FOR THE MECHANISM TO APPLY THE GOVERNMENT DECISIONS



សម្រួលការរៀបចំបដិសេធយោងកិច្ចភ្ញៀវនៅច្រកចូលអាជីវកម្ម  
REDUCE THE NUMBER OF WELCOMING STAFF AT ENTRANCE





គោលការណ៍ណែនាំការរៀបចំយន្តការអនុវត្តតាមការណែនាំរបស់រាជរដ្ឋាភិបាល  
 GUIDELINES FOR THE MECHANISM TO APPLY THE GOVERNMENT DECISIONS



ការបើកដំណើរការអាជីវកម្ម និងការប្រជុំតន្ត្រីក៏ដរាប ត្រូវកំណត់កម្រិតសំឡេង  
 និងពេលវេលា តាមការណែនាំរបស់អាជ្ញាធរមូលដ្ឋាន រដ្ឋបាលរាជធានី ខេត្ត និងស្ថាប័នមានសមត្ថកិច្ច  
 AVOIDING NOISE POLLUTION AND THE OPERATION MUST BE COMPLIED WITH THE ANNOUNCEMENT  
 OF THE MUNICIPAL AND PROVINCIAL OR LOCAL AUTHORITIES





# ចូលរួមអនុវត្តវិធានការការពារជំងឺកូវីដ-១៩

## ដើម្បីសុវត្ថិភាព និងការអភិវឌ្ឍន៍វិស័យទេសចរណ៍នៅកម្ពុជា

IMPLEMENT COVID-19 PREVENTION

FOR SAFETY AND TOURISM DEVELOPMENT IN CAMBODIA

