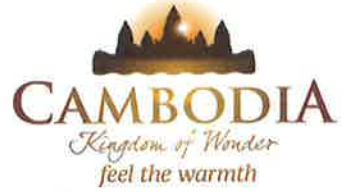




ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា

ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ



ក្រសួងទេសចរណ៍

លេខ ០៩០ ន.ស.រ

ថ្ងៃចេញផ្សាយ ២៥/០១/២០២១ ភ្នំពេញ ថ្ងៃទី ២៥ ខែ មិថុនា ឆ្នាំ ២០២១
រាជធានីភ្នំពេញ ថ្ងៃទី ១១ ខែ វិច្ឆិកា ឆ្នាំ ២០២១

**សេចក្តីសម្រេច
ស្តីពី**

**ការដាក់ឱ្យអនុវត្តនីតិវិធីប្រតិបត្តិស្តង់ដារអប្បបរមា (SOP) សាមគន្លងប្រក្រតីភាពថ្មី
សម្រាប់អាជីវកម្មក្នុងកម្មវិធីទទួលភ្ញៀវ-ឌីជីថល**

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 ស្តីពីវិធានការរដ្ឋបាល ដើម្បីទប់ស្កាត់ការឆ្លងរាលដាលនៃជំងឺកូវីដ-១៩ និងជំងឺឆ្លងកាចសាហាវ និងប្រកបដោយគ្រោះ ថ្នាក់ធ្ងន់ធ្ងរផ្សេងទៀត
- យោងប្រកាសលេខ១៧៦ ប្រក ចុះថ្ងៃទី០៧ ខែតុលា ឆ្នាំ២០១៤ របស់ក្រសួងទេសចរណ៍ ស្តីពី ការផ្តល់អាជ្ញាបណ្ណទេសចរណ៍ដល់អាជីវកម្មរង្គសាល-ឌីស្កូតែក
- យោងប្រកាសលេខ០៤៥ ប្រក ចុះថ្ងៃទី១២ ខែកុម្ភៈ ឆ្នាំ២០១៩ របស់ក្រសួងទេសចរណ៍ ស្តីពី ការធ្វើប្រតិភូកម្មមុខងារផ្តល់សេវាទេសចរណ៍ទៅឱ្យរដ្ឋបាលរាជធានីខេត្ត
- យោងតាមតម្រូវការចាំបាច់របស់ក្រសួងទេសចរណ៍

សម្រេច

ប្រការ១.-

ត្រូវបានដាក់ឱ្យអនុវត្ត **នីតិវិធីប្រតិបត្តិស្តង់ដារអប្បបរមា (SOP) តាមគន្លងប្រក្រតីភាពថ្មីសម្រាប់ អាជីវកម្មក្លឹបកម្សាន្តរង្គសាល-ឌីស្កូតែក** ដែលជាឧបសម្ព័ន្ធ១ និងឧបសម្ព័ន្ធ២ នៃសេចក្តីសម្រេចនេះ។

អាជីវកម្មក្លឹបកម្សាន្តរង្គសាល-ឌីស្កូតែក ត្រូវអនុវត្តបន្ថែមតាមការណែនាំរបស់រដ្ឋបាលរាជធានីខេត្ត ក្នុងករណីវិបត្តិការអនុវត្តវិធានការរដ្ឋបាល។

ប្រការ២.-

រាល់បទប្បញ្ញត្តិទាំងឡាយដែលផ្ទុយនឹងខ្លឹមសារនៃសេចក្តីសម្រេចនេះត្រូវចាត់ទុកជានិរាករណ៍។

ប្រការ៣.-

នាយកខុទ្ទកាល័យ អគ្គនាយកគ្រប់គ្រងឧស្សាហកម្មទេសចរណ៍ អគ្គាធិការ ប្រធាននាយកដ្ឋាន គ្រប់គ្រងសេវាកម្សាន្ត និងកីឡាទេសចរណ៍ ប្រធានគ្រប់អង្គភាពក្រោមឱវាទក្រសួងទេសចរណ៍ ប្រធានមន្ទីរ ទេសចរណ៍រាជធានីខេត្ត ត្រូវទទួលបន្ទុកអនុវត្តសេចក្តីសម្រេចនេះតាមភារកិច្ចរៀងៗខ្លួនចាប់ពីថ្ងៃចុះហត្ថលេខា នេះតទៅ។

កន្លែងទទួល៖

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



ថេង ខុន

ឧបសម្ព័ន្ធ១

នៃសេចក្តីសម្រេចលេខ...០៩០...៣៣...ចុះថ្ងៃទី...១១...ខែ...វិច្ឆិកា...ឆ្នាំ២០...២១

ស្តីពី

“ការដាក់ឱ្យអនុវត្តនីតិវិធីប្រតិបត្តិស្តង់ដារអប្បបរមា (SOP) តាមគន្លងប្រក្រតីភាពថ្មីសម្រាប់អាជីវកម្មក្តីបកម្យាន្តរដ្ឋសាលា-ឌីស្ត្រិកត”

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

ដោយឡែក បច្ចុប្បន្ននេះ ដោយសារស្ថានភាពនៃការឆ្លងរាលដាលនៃជំងឺកូវីដ-១៩ មានសភាពធ្ងន់ស្រាលអាជីវកម្ម ក្តីបកម្យាន្តរដ្ឋសាលា-ឌីស្ត្រិកត ត្រូវបានអនុញ្ញាតឱ្យបើកដំណើរការឡើងវិញ ដើម្បីបម្រើសេវាកម្មជូនភ្ញៀវទេសចរជាតិ និងអន្តរជាតិ ដោយតម្រូវឱ្យម្ចាស់អាជីវកម្មត្រូវធានាអនុវត្តបានយ៉ាងខ្ជាប់ខ្ជួននូវវិធានការនានា របស់រាជរដ្ឋាភិបាល និង វិធានការនានា របស់ក្រសួងសុខាភិបាលក្នុងការទប់ស្កាត់ការឆ្លងរាលដាលជំងឺកូវីដ-១៩។

ទន្ទឹមនឹងនេះ ដើម្បីធានាសុវត្ថិភាព សុខុមាលភាព និងផ្តល់ទំនុកចិត្ត ភាពកក់ក្តៅដល់ភ្ញៀវ និងបុគ្គលិកបម្រើការ ព្រមទាំងចូលរួមចំណែកក្នុងការផ្តល់ឱកាសការងារដល់បុគ្គលិកនិយោជិត និងរួមចំណែកក្នុងការទ្រទ្រង់វិស័យទេសចរណ៍ និងសេដ្ឋកិច្ចជាតិឡើងវិញ ក្នុងដំណាក់កាលការឆ្លងរាលដាលនៃជំងឺកូវីដ-១៩ ពិសេសធានាឱ្យបាននូវអាជីវកម្មក្តីបកម្យាន្ត រដ្ឋសាលា-ឌីស្ត្រិកតជាតំបន់គោលដៅអាជីវកម្មសុវត្ថិភាព ក្រសួងទេសចរណ៍បានដាក់ចេញនូវ “វិធានសុវត្ថិភាពទេសចរណ៍ និងនីតិវិធីប្រតិបត្តិស្តង់ដារអប្បបរមា (SOP) តាមគន្លងប្រក្រតីភាពថ្មីសម្រាប់អាជីវកម្មក្តីបកម្យាន្តរដ្ឋសាលា-ឌីស្ត្រិកត”។

ក្នុងន័យនេះ នីតិវិធីប្រតិបត្តិស្តង់ដារអប្បបរមា (SOP) តាមគន្លងប្រក្រតីភាពថ្មីសម្រាប់អាជីវកម្មក្តីបកម្យាន្តរដ្ឋសាលា-ឌីស្ត្រិកត ត្រូវបានរៀបចំឡើង ដើម្បីរក្សាបាននូវស្ថេរភាពអាជីវកម្ម និងធានាបាននូវសុវត្ថិភាពភ្ញៀវជាតិ និងអន្តរជាតិ និង ចូលរួមទាំងអស់គ្នាក្នុងការ “ប្រែក្លាយការគំរាមកំហែងពីជំងឺកូវីដ-១៩ ទៅជាឱកាសសម្រាប់ការលើកកម្ពស់សេវាកម្ម ទេសចរណ៍កម្ពុជា” និងធានាបាននូវអាជីវកម្មក្តីបកម្យាន្តរដ្ឋសាលា-ឌីស្ត្រិកត ជាតំបន់គោលដៅអាជីវកម្មសុវត្ថិភាព។

នីតិវិធីប្រតិបត្តិស្តង់ដារអប្បបរមា (SOP) តាមគន្លងប្រក្រតីភាពថ្មីសម្រាប់អាជីវកម្មក្តីបកម្យាន្តរដ្ឋសាលា-ឌីស្ត្រិកត ផ្តោតលើចំណុចសំខាន់ៗ ចំនួន ០៦ ចំណុចរួមមាន ៖

- ១. គោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់សុវត្ថិភាពភ្ញៀវ
- ២. គោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់សុវត្ថិភាពបុគ្គលិក

Handwritten signature



៣. គោលការណ៍ណែនាំការរៀបចំបរិវេណទីតាំងអាជីវកម្មក្តីបកម្សាន្តអន្តរជាតិ-ឌីជីថល

៤. គោលការណ៍ណែនាំការរៀបចំ និងគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពបរិវេណអាជីវកម្មក្តីបកម្សាន្តអន្តរជាតិ-ឌីជីថល

៥. គោលការណ៍ណែនាំការរៀបចំផ្ទះបាយ និងបុគ្គលិកផ្នែកចម្អិន

៦. គោលការណ៍ណែនាំការរៀបចំយន្តការអនុវត្តតាមការណែនាំរបស់រាជរដ្ឋាភិបាល។

១. គោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់សុវត្ថិភាពភ្ញៀវ

- ភ្ញៀវត្រូវបង្ហាញប័ណ្ណចាក់វ៉ាក់សាំងបង្ការជំងឺកូវីដ-១៩ និងចុះឈ្មោះក្នុងប្រព័ន្ធ QR CODE និងត្រូវពាក់ម៉ាស់ វ៉ាស់កម្តៅ បាញ់អាស់កុល ឬដើរឆ្លងកាត់ទូលម្អាប់មេរោគដោយស្វ័យប្រវត្តិ
- លើកទឹកចិត្តភ្ញៀវឱ្យតេស្តរហ័សអង់ទីហ្សែនកូវីដ-១៩ មុនចូលកម្សាន្តក្នុងក្តីបកម្សាន្តអន្តរជាតិ-ឌីជីថល
- លើកទឹកចិត្តភ្ញៀវឱ្យកក់ទុកមុន (Booking Service)
- លើកទឹកចិត្តភ្ញៀវឱ្យទូទាត់ថវិកាតាមឧបករណ៍ ឬប្រព័ន្ធអេឡិចត្រូនិច (E-Payment)
- រៀបចំឱ្យមានច្រកសុវត្ថិភាព (Exit) ធំទូលាយ និងមានភ្លើងបំភ្លឺស្លាកសញ្ញាច្រកសុវត្ថិភាព
- ឌីជេ (DJ) ត្រូវផ្សព្វផ្សាយក្រើនរំលឹកភ្ញៀវអំពីវិធានការការពារជំងឺកូវីដ-១៩ ឱ្យបានគ្រប់ពេល។

២. គោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់សុវត្ថិភាពបុគ្គលិក

- បុគ្គលិកទាំងអស់ត្រូវចាក់វ៉ាក់សាំងបង្ការជំងឺកូវីដ-១៩ ឱ្យបានគ្រប់គ្នា និងគ្រប់ដួសតាមការណែនាំរបស់ រាជរដ្ឋាភិបាល និងក្រសួងសុខាភិបាល និងត្រូវពាក់ប័ណ្ណចាក់វ៉ាក់សាំងបង្ការជំងឺកូវីដ-១៩ ឬឯសារបញ្ជាក់
- បុគ្គលិកទាំងអស់ ត្រូវមានឯកសណ្ឋានត្រឹមត្រូវ សមរម្យ ពាក់ម៉ាស់ ស្រោមដៃ (និង/ឬរបាំងមុខ) និង ត្រួតពិនិត្យកម្តៅមុនពេលចូលបម្រើការងារ
- បុគ្គលិកទាំងអស់ត្រូវមានអាស់កុល ដែលលាងដៃ ឬទឹកសម្អាតមេរោគនៅតាមខ្លួន និងត្រូវលាងសម្អាតដៃ ឱ្យបានញឹកញាប់ក្រោយពេលបម្រើសេវាកម្មភ្ញៀវ និងចាប់កាន់ ឬប៉ះពាល់វត្ថុផ្សេងៗ
- ពិនិត្យ តាមដានសុខភាពរបស់បុគ្គលិកជាប្រចាំ ដោយត្រូវធ្វើតេស្តរហ័សបុគ្គលិករៀងរាល់ពេលមានការ សង្ស័យ ឬពាក់ព័ន្ធដោយផ្ទាល់ និងប្រយោលជាមួយអ្នកដែលមានផ្ទុកមេរោគកូវីដ-១៩។ ចំពោះបុគ្គលិក ដែលមានបញ្ហាសុខភាព មិនត្រូវអនុញ្ញាតឱ្យចូលបំពេញការងារ និងត្រូវលើកទឹកចិត្តឱ្យមានការឈប់ សម្រាកជាបណ្តោះអាសន្ន
- បុគ្គលិកបម្រើសេវាកម្មម្ហូបអាហារ និងភេសជ្ជៈ ត្រូវពាក់របាំងមុខជាប្រចាំ នៅរាល់ពេលលើកម្ហូបអាហារ និងភេសជ្ជៈជូនភ្ញៀវ ចៀសវាងការក្អក ឬកណ្តាស់ដោយសារក្តិនម្ហូបអាហារ
- បុគ្គលិកទាំងអស់ ត្រូវទទួលបានការណែនាំ ឬឆ្លងកាត់វគ្គបណ្តុះបណ្តាលអំពីវិធានការការពារជំងឺកូវីដ-១៩ វគ្គបណ្តុះបណ្តាលស្តីពីបដិសណ្ឋារកិច្ចល្អ និងគុណភាពសេវាកម្មមណ្ឌលកម្សាន្តទេសចរណ៍មនុស្សពេញវ័យ
- បុគ្គលិកសម្អាត ត្រូវមានស្រោមដៃជាប្រចាំ ប្រើដង្ហែបរាល់ពេលប្រមូលសំណល់នៅតាមតុ សាន្តុង និង ត្រូវផ្លាស់ប្តូរស្រោមដៃឱ្យបានញឹកញាប់ និងធ្វើការបែងចែកសំណល់តាមប្រភេទនីមួយៗឱ្យបានត្រឹមត្រូវ។

Handwritten signature



៣. គោលការណ៍ដែលនាំការរៀបចំបរិវេណទីតាំងអាជីវកម្មក្តីបកម្យាន្តរដ្ឋសាល-ឌីស្ត្រិក

- ត្រូវរៀបចំឱ្យមានកន្លែង ឬតុសន្តិសុខប្រចាំការ និងបិទផ្សាយខ្លឹមសារស្តីពីវិធានការការពារជំងឺកូវីដ-១៩ នៅគ្រប់កន្លែងក្នុងបរិវេណអាជីវកម្មក្តីបកម្យាន្តរដ្ឋសាល-ឌីស្ត្រិកដូចជា៖ ច្រកចេញ-ចូល បន្ទប់ទឹក កន្លែងទទួលភ្ញៀវ ក្នុងបរិវេណទីតាំងអាជីវកម្ម និងផ្ទះបាយ។ល។
- រៀបចំឱ្យមានគំនូសសញ្ញាគម្លាតសុវត្ថិភាពនៅច្រកចូល និងមានបុគ្គលិកប្រចាំការត្រួតពិនិត្យប័ណ្ណចាក់វ៉ាក់សាំងរបស់ភ្ញៀវ វាស់កម្ដៅ បាញ់អាល់កុល និងណែនាំភ្ញៀវឱ្យចុះឈ្មោះក្នុងប្រព័ន្ធ QR CODE ដើម្បីទប់ស្កាត់កូវីដ-១៩ មុនអនុញ្ញាតឱ្យចូលក្នុងបរិវេណទីតាំងអាជីវកម្ម
- រៀបចំឱ្យមានកន្លែងធ្វើតេស្តរហ័សអង់ទីហ្សេនកូវីដ-១៩ សម្រាប់ភ្ញៀវ ឱ្យបានត្រឹមត្រូវ
- លើកទឹកចិត្តឱ្យមានការរៀបចំទូសម្លាប់មេរោគដោយស្វ័យប្រវត្តិនៅច្រកចូលអាជីវកម្ម
- ត្រូវមានឧបករណ៍បញ្ចេញសាប៊ូដោយស្វ័យប្រវត្តិ និងមានបុគ្គលិកប្រចាំការបើកទ្វារបន្ទប់ទឹកជូនភ្ញៀវ ដើម្បីកុំឱ្យភ្ញៀវចាប់កាន់ដៃទ្វារបន្ទប់ទឹកបន្តគ្នា
- មានខណ្ឌរាំក្នុងបន្ទប់ទឹកសម្រាប់បុរស និងន្យាបូលាងដៃ
- បុគ្គលិកប្រចាំការនៅបន្ទប់ទឹកត្រូវមានឯកសណ្ឋានត្រឹមត្រូវ សមរម្យ មានពាក់ម៉ាស់ របាំងមុខ ស្រោមដៃ និងអនុវត្តវិធានការការពារជំងឺកូវីដ-១៩ ដោយត្រូវធ្វើការសម្អាតបន្ទប់ទឹក និងបាញ់ថ្នាំសម្លាប់មេរោគជាប្រចាំ
- មានឧបករណ៍សម្លាប់មេរោគក្នុងបរិយាកាស មានផ្តល់អាល់កុល ដែលលាងដៃ ឬទឹកសម្លាប់មេរោគនៅគ្រប់កន្លែង និងត្រូវធ្វើការសម្អាត អនាម័យ និងបាញ់ថ្នាំសម្លាប់មេរោគគ្រប់ទីកន្លែងជាប្រចាំ ក្នុងបរិវេណអាជីវកម្មក្តីបកម្យាន្តរដ្ឋសាល-ឌីស្ត្រិក។

៤. គោលការណ៍ដែលនាំការរៀបចំ និងគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពបរិវេណខាងក្នុងអាជីវកម្មក្តីបកម្យាន្តរដ្ឋសាល-ឌីស្ត្រិក

- កំណត់ចំនួនភ្ញៀវឱ្យសមាមាត្រទៅនឹងទំហំទីតាំងបរិវេណសាលធំ មិនឱ្យលើសចំនួនផ្ទុកអតិបរមានៅក្នុងទីតាំងបរិវេណសាលធំ ដោយរក្សាគម្លាតតាមការណែនាំរបស់ក្រសួងសុខាភិបាល
- ត្រូវរៀបចំឱ្យមានឧបករណ៍សម្លាប់មេរោគក្នុងបរិយាកាសក្នុងបរិវេណក្តីបកម្យាន្តរដ្ឋសាល-ឌីស្ត្រិក និងត្រូវរៀបចំតុ សាឡុង ដោយរក្សាគម្លាតសុវត្ថិភាព
- មានបំពាក់តម្រងខ្យល់ប្រព័ន្ធម៉ាស៊ីនត្រជាក់ដែលមានប្រសិទ្ធភាពខ្ពស់ក្នុងការចាប់យកអតិសុខុមប្រាណ និងបាក់តេរី ដោយរៀបចំឱ្យមានលំហូរខ្យល់ និងប្រព័ន្ធខ្យល់ចេញ-ចូល និងត្រូវកំណត់ពេលវេលាផ្លាស់ប្តូរប្រព័ន្ធលំហូរខ្យល់ចេញ-ចូលឱ្យបានទៀងទាត់
- ត្រូវបិទស្លាកសញ្ញា “ហាមជួញដូរ និងប្រើប្រាស់គ្រឿងញៀន” “ហាមជក់បារី” និងស្លាកសញ្ញាបំរាមផ្សេងៗទៀតនៅក្នុងបរិវេណក្តីបកម្យាន្តរដ្ឋសាល-ឌីស្ត្រិក
- លើកទឹកចិត្តឱ្យមានបំពាក់ចង្កៀងកាំរស្មី UVC ក្នុងបរិវេណក្តីបកម្យាន្តរដ្ឋសាល-ឌីស្ត្រិក ដើម្បីសម្លាប់បាក់តេរី
- មានកំណត់បរិវេណទីតាំងនីមួយៗដាច់ដោយឡែកពីគ្នា ដូចជា បរិវេណតុល្យរ បរិវេណសាឡុង កន្លែងភ្ញៀវ រំលែងកម្សាន្ត កន្លែងប្រគុំតន្ត្រី កន្លែងឌីជេ និងបរិវេណបារ

Handwritten signature



- ត្រូវរៀបចំកន្លែងភ្ញៀវរាល់អកម្មាន្តឱ្យបានទំហំធំទូលាយ ដើម្បីរក្សាគម្លាតសុវត្ថិភាព
- ត្រូវផ្តល់អាល់កុល ដែលលាងដៃ ឬទឹកសម្អាតមេរោគ និងធុងសំរាមនៅគ្រប់តុ និងត្រូវធ្វើការសម្អាតអនាម័យ បាញ់អាល់កុល ឬទឹកសម្អាតមេរោគជាប្រចាំ ក្រោយពេលភ្ញៀវចាកចេញ
- ត្រូវធ្វើការសម្អាតអនាម័យ បាញ់អាល់កុល ឬទឹកសម្អាតមេរោគលើសម្ភារៈប្រើប្រាស់ទាំងឡាយដូចជា តុ សាឡុង កៅអី និងសម្ភារៈឧបករណ៍ចាក់តន្ត្រីជាប្រចាំ
- លើកទឹកចិត្តឱ្យមានជាបញ្ជីមុខម្ហូបតាមប្រព័ន្ធអេឡិចត្រូនិច ឬមធ្យោបាយណាមួយដែលចៀសវាងមិនឱ្យ ភ្ញៀវចាប់កាន់ ឬប៉ះពាល់បញ្ជីមុខម្ហូបដោយផ្ទាល់បន្តបន្ទាប់គ្នា
- ត្រូវបាញ់អាល់កុល 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 និងសេចក្ដីសម្រេចទាំងឡាយរបស់រាជរដ្ឋាភិបាល ដើម្បីចូលរួមទប់ស្កាត់ការឆ្លងរាលដាល នៃជំងឺកូវីដ-១៩
- ត្រូវបង្កលក្ខណៈងាយស្រួល និងតម្រូវឱ្យបុគ្គលិកទាំងអស់ចាក់វ៉ាក់សាំងបង្ការជំងឺកូវីដ-១៩ ឱ្យបានគ្រប់គ្នា និងបញ្ជូលទិន្នន័យបុគ្គលិកបានចាក់វ៉ាក់សាំងទៅក្នុងប្រព័ន្ធចុះឈ្មោះ “ចាក់វ៉ាក់សាំងកូវីដ-១៩ ក្នុងវិស័យ ទេសចរណ៍”
- រៀបចំត្រៀមទុកឧបករណ៍តេស្តរហ័សអង់ទីហ្សែនកូវីដ-១៩ និងត្រូវតាមដានស្ថានភាពសុខភាពរបស់បុគ្គលិក ទាំងអស់ឱ្យបានជាប្រចាំ
- រៀបចំផែនការសុវត្ថិភាពការពារជំងឺកូវីដ-១៩ (Covid-19 Safety Plan) ឬគោលការណ៍ណែនាំរបស់អាជីវកម្ម ផ្ទាល់ ដើម្បីចូលរួមទប់ស្កាត់ការឆ្លងរាលដាលជំងឺកូវីដ-១៩

Handwritten signature



- ទីតាំងអាជីវកម្មក្តីបកម្សាន្តរង្គសាល-ឌីស្កូតែកត្រូវមានចម្ងាយយ៉ាងតិច ២០០ (ពីររយ)ម៉ែត្រពីបរិវេណក្រសួងស្ថាប័ន គ្រឹះស្ថានរដ្ឋបាលសាធារណៈ ស្ថានទូត មន្ទីរពេទ្យ សាលារៀន ទីតាំងសាសនា ប្រាង្គប្រាសាទ ទីតាំងបេតិកភ័ណ្ឌវប្បធម៌
- មិនបង្កការរំខានដល់ក្រសួង ស្ថាប័ន គ្រឹះស្ថានរដ្ឋបាលសាធារណៈ ស្ថានទូត មន្ទីរពេទ្យ សាលារៀន ទីតាំងសាសនា និងការរស់នៅរបស់ប្រជាពលរដ្ឋ ដោយត្រូវរក្សាសន្តិសុខ សុវត្ថិភាព សណ្តាប់ធ្នាប់សាធារណៈអនាម័យ និងបរិស្ថានឱ្យបានល្អ
- លើកទឹកចិត្តឱ្យមានការរៀបចំទីតាំងអាជីវកម្មក្តីបកម្សាន្តរង្គសាល-ឌីស្កូតែក ស្ថិតក្នុងតំបន់ទីតាំងដែលរដ្ឋបាលរាជធានីខេត្តបានកំណត់ យោងតាមបទប្បញ្ញត្តិជាធរមាន (ប្រសិនបើរដ្ឋបាលរាជធានីខេត្តបានរៀបចំកំណត់តំបន់ទីតាំងមណ្ឌលកម្សាន្តទេសចរណ៍មនុស្សពេញវ័យ Entertainment Zoning) ដែលសមស្របតាមស្ថានភាពទីតាំងភូមិសាស្ត្ររបស់រដ្ឋបាលរាជធានីខេត្តនីមួយៗ
- មានការលើកទឹកចិត្តភ្ញៀវ ដែលបានចាក់វ៉ាក់សាំងគ្រប់ដួសតាមការណែនាំរបស់ក្រសួងសុខាភិបាល ដូចជាផ្តល់ប័ណ្ណបញ្ជូនតម្លៃ ឬវត្ថុអនុស្សាវរីយ៍
- មានរៀបចំបន្ទប់ ឬកន្លែងដាច់ដោយឡែកសម្រាប់បុគ្គលិក ឬភ្ញៀវដែលសង្ស័យផ្ទុកមេរោគកូវីដ-១៩ រង់ចាំមុនពេលទទួលបានការព្យាបាល និងមានគោលនយោបាយគាំទ្រ ឬអនុគ្រោះចំពោះបុគ្គលិកជាប់ចត្តាឡីស័ក ឬត្រូវសម្រាកព្យាបាលជំងឺកូវីដ-១៩ និងមានប្រអប់ឧបករណ៍សង្គ្រោះបឋម (First Aids)
- សម្រួលការរៀបចំបដិសណ្ឋារកិច្ចភ្ញៀវនៅច្រកចូលអាជីវកម្មក្តីបកម្សាន្តរង្គសាល-ឌីស្កូតែក និងណែនាំបុគ្គលិកមិនឱ្យមានការជួបជុំប្រមូលផ្តុំគ្នាពេលទទួលស្នាក់មន្ត្រីភ្ញៀវ
- លើកទឹកចិត្តឱ្យមានការកំណត់ពេលវេលាភ្ញៀវប្រើប្រាស់សេវាកម្មនៅក្នុងអាជីវកម្មក្តីបកម្សាន្តរង្គសាល-ឌីស្កូតែក
- ការបើកដំណើរការអាជីវកម្ម ត្រូវកំណត់កម្រិតសម្តែង និងពេលវេលាមិនត្រូវបង្កឱ្យមានការរំខានដល់ប្រជាពលរដ្ឋជិតខាង ដោយត្រូវអនុវត្តតាមការណែនាំរបស់រដ្ឋបាលរាជធានីខេត្ត ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធ ឬអាជ្ញាធរមូលដ្ឋាន។



Handwritten signature in blue ink



ឧបសម្ព័ន្ធ២

នៃសេចក្តីសម្រេចលេខ...០៥០...ចុះថ្ងៃទី...ខែ...ឆ្នាំ២០២១

ស្តីពី

**“ការដាក់ឱ្យអនុវត្តនីតិវិធីប្រតិបត្តិស្តង់ដារអប្បបរមា (SOP) នាវកន្លងប្រកួតការងារ
សម្រាប់អាជីវកម្មក្រុមហ៊ុនបណ្តុះបណ្តាល-មីស៊ូតេក”**

_____ ហត្ថលេខា





**នីតិវិធីប្រតិបត្តិស្តង់ដារអប្បបរមា (SOP) តាមគន្លងប្រក្រតីភាពថ្មី
សម្រាប់អាជីវកម្មក្លឹបកម្សាន្តទ្វេសារ-ឌីស្កូតែក**

NEW NORMAL FOR NIGHTCLUB - DISCOTEQUE



ដឹកនាំដោយ៖ ឯកឧត្តម ណេម សាមុត អគ្គនាយកនៃអគ្គនាយកដ្ឋានគ្រប់គ្រងឧស្សាហកម្មទេសចរណ៍
រៀបចំដោយ៖ នាយកដ្ឋានគ្រប់គ្រងសេវាកម្សាន្ត និងកីឡាទេសចរណ៍



មាតិកា

CONTENTS

- 01. គោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់សុវត្ថិភាពភ្ញៀវ
GUIDELINES ON HANDLING GUEST SAFETY
- 02. គោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់សុវត្ថិភាពបុគ្គលិក
GUIDELINES ON HANDLING STAFF SAFETY
- 03. គោលការណ៍ណែនាំការរៀបចំទីតាំងអាជីវកម្មក្លឹបកម្សាន្តរង្វង់សាល-ឌីស្កូតែក
GUIDELINES FOR NIGHTCLUB - DISCOTEQUE PREMISES
- 04. គោលការណ៍ណែនាំការរៀបចំ និងគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពបរិវេណខាងក្នុងអាជីវកម្ម
ក្លឹបកម្សាន្តរង្វង់សាល-ឌីស្កូតែក
GUIDELINES FOR SAFETY IN NIGHT CLUB-DICSCOTEQUE HALL
- 05. គោលការណ៍ណែនាំអំពីផ្ទះបាយ និងបុគ្គលិកផ្នែកចម្អិន
GUIDELINES FOR KITCHEN AND FOOD STAFF
- 06. គោលការណ៍ណែនាំការរៀបចំយន្តការអនុវត្តតាមគោលការណ៍ណែនាំ
របស់រាជរដ្ឋាភិបាល
GUIDELINES FOR THE MECHANISM TO APPLY THE
GOVERNMENT DECISIONS



01.

គោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់សុវត្ថិភាពភ្ញៀវ GUIDELINES ON HANDLING GUEST SAFETY



ភ្ញៀវត្រូវបង្ហាញប័ណ្ណចាក់វ៉ាក់សាំង ឬឯកសារបញ្ជាក់សុខភាព
VACCINATION CARD OR HEALTH DECLARATION FORM

ចុះឈ្មោះក្នុងប្រព័ន្ធ QR CODE មុនពេលចូលក្នុងបរិវេណអាជីវកម្ម
SCAN QR CODE BEFORE ENTERING



ឬដើរឆ្លងកាត់ទូសម្លាប់មេរោគស៊ីយាប្រវត្តិ
GO THROUGH STERILIZING MACHINE



ពាក់ម៉ាស់
WEAR MASK



វាស់កម្ដៅ
TEMPERATURE CHECK



បាញ់អាណេកុយ
HAND SANITIZER

COVID-19 TEST SITE



យើងទឹកចិត្តច្បាប់ឱ្យធ្វើតេស្តរហ័សសម្រាប់ជំងឺកូវីដ-១៩ មុនចូលកម្សាន្តក្នុងក្រុមការណ៍ស្នាក់នៅ-ខីស្តាភា

RAPID TEST COVID-19



Handwritten signature

គោលការណ៍ដែលនាំសម្រាប់សុវត្ថិភាពភ្ញៀវ
GUIDELINES ON HANDLING GUEST SAFETY



លើកទឹកចិត្តភ្ញៀវឱ្យកក់ទុកមុន
BOOKING IN ADVANCE



លើកទឹកចិត្តឱ្យភ្ញៀវទូទាត់ចំណាយផ្សេងៗ
តាមប្រព័ន្ធអេឡិចត្រូនិច
SHOULD BE SETTLED BY E-PAYMENT



21 Nov

គោលការណ៍ដែលនាំសម្រាប់សុវត្ថិភាពភ្ញៀវ
GUIDELINES ON HANDLING GUEST SAFETY



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



ឌីជេត្រូវផ្សព្វផ្សាយក្រើនរំលឹកភ្ញៀវ
អំពីវិធានការការពារជំងឺកូវីដ-១៩ ឱ្យបានគ្រប់ពេលវេលា

DJ ALWAYS REMINDS COVID-19 PREVENTION

02.

គោលការណ៍ដែលទាំងអស់គ្រប់គ្នាសម្រាប់សុវត្ថិភាពបុគ្គលិក GUIDELINES ON HANDLING STAFF SAFETY



បុគ្គលិកត្រូវបានចាក់វ៉ាក់សាំងឱ្យបានគ្រប់គ្នា និងគ្រប់ដូស

STAFF MUST BE VACCINATED AT ALL DOSES



បុគ្គលិកត្រូវពាក់ប័ណ្ណចាក់វ៉ាក់សាំងបង្ការជំងឺកូវីដ-១៩

ឬមានឯកសារបញ្ជាក់

STAFF MUST WEAR VACCINATION CARD

គោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់សុវត្ថិភាពបុគ្គលិក
 GUIDELINES ON HANDLING STAFF SAFETY



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



បុគ្គលិកត្រូវមានអាង់កូល ដែលលាងដៃ ឬទឹកសម្លាប់មេរោគជាប្រចាំ
 STAFF ALWAYS HAS HAND SANITIZER DURING WORKING

គោលការណ៍ដែលនាំសម្រាប់សុវត្ថិភាពបុគ្គលិក
GUIDELINES ON HANDLING STAFF SAFETY



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



បុគ្គលិកដែលមានបញ្ហាសុខភាព មិនត្រូវអនុញ្ញាតឱ្យចូលបម្រើការ
ANY SYMPTOM NOT ALLOWED TO WORK

គោលការណ៍ដែលនាំសម្រាប់សុវត្ថិភាពបុគ្គលិក

GUIDELINES ON HANDLING STAFF SAFETY



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



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



គោលការណ៍ដោះស្រាយបំប្លែងវិធានការបុគ្គលិក
GUIDELINES ON HANDLING STAFF SAFETY



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

គោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់សុវត្ថិភាពបុគ្គលិក

GUIDELINES ON HANDLING STAFF SAFETY



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



បុគ្គលិកសម្អាតអនាម័យត្រូវមានស្រោមដៃជាប្រចាំ និងប្រើដង្ហៀបរាល់ពេលប្រមូលសំណល់
 នៅតាមតុ សាឡុង និងត្រូវផ្លាស់ប្តូរស្រោមដៃឱ្យបានញឹកញាប់

CLEANING STAFF SHOULD BE HYGIENE DURING WORK AND CHANGE GLOVES FREQUENTLY

03. គោលការណ៍ណែនាំការរៀបចំទីតាំងលេងភ្លឺបកប្រែប្រួល-ថ្វីស្ត្រីតក

GUIDELINES FOR NIGHTCLUB - DISCOTEQUE PREMISES



ត្រូវរៀបចំឱ្យមានតុសន្តិសុខប្រចាំការ
SECURITY PLACE AND CHECKING AT ENTRANCE

ត្រួតពិនិត្យកម្ដៅភ្លើង បាញ់អាងកុយ និងចុះឈ្មោះភ្លើងក្នុងប្រព័ន្ធ
QR CODE ឬដើរឆ្លងកាត់ទូសម្លាប់មេរោគស៊ីយ៉ាប្រវត្តិនៅច្រកចូល
TEMPERATURE CHECK, HAND SANITIZER, SCAN QR CODE
AND GO THROUGH STERILIZING MACHINE AT ENTRANCE

COVID-19 TEST SITE

រៀបចំឱ្យមានកន្លែងធ្វើតេស្តរហ័សកូវីដ-១៩ ភ្លើងឱ្យបានត្រឹមត្រូវ
RAPID TEST COVID-19

គោលការណ៍ណែនាំការរៀបចំទីតាំងអាជីវកម្មក្តីបកប្បន្តទូទៅ- ថ្មីស្តីតែក

GUIDELINES FOR NIGHTCLUB - DISCOTEQUE PREMISES



ត្រូវផ្តល់សាប៊ូ អាជ៌កុលដែលលាងដៃ ឬទឹកសម្លាប់មេរោគ រួមទាំងម៉ាស៊ីនសម្អាតដៃ និងម៉ាស៊ីនសម្លាប់មេរោគក្នុងបរិយាកាស

PROVIDE SOAP AND HAND SANITIZER



ត្រូវឧប្បត្តិសម្រាប់បន្ទប់ទឹកបុរស
EQUIPE WITH TOILET PARTITION

គោលការណ៍ណែនាំការរៀបចំទីតាំងអាជីវកម្មក្តីបកម្សាន្តទទួលសេវា-ឱ្យស្អាត
 GUIDELINES FOR NIGHTCLUB - DISCOTEQUE PREMISES



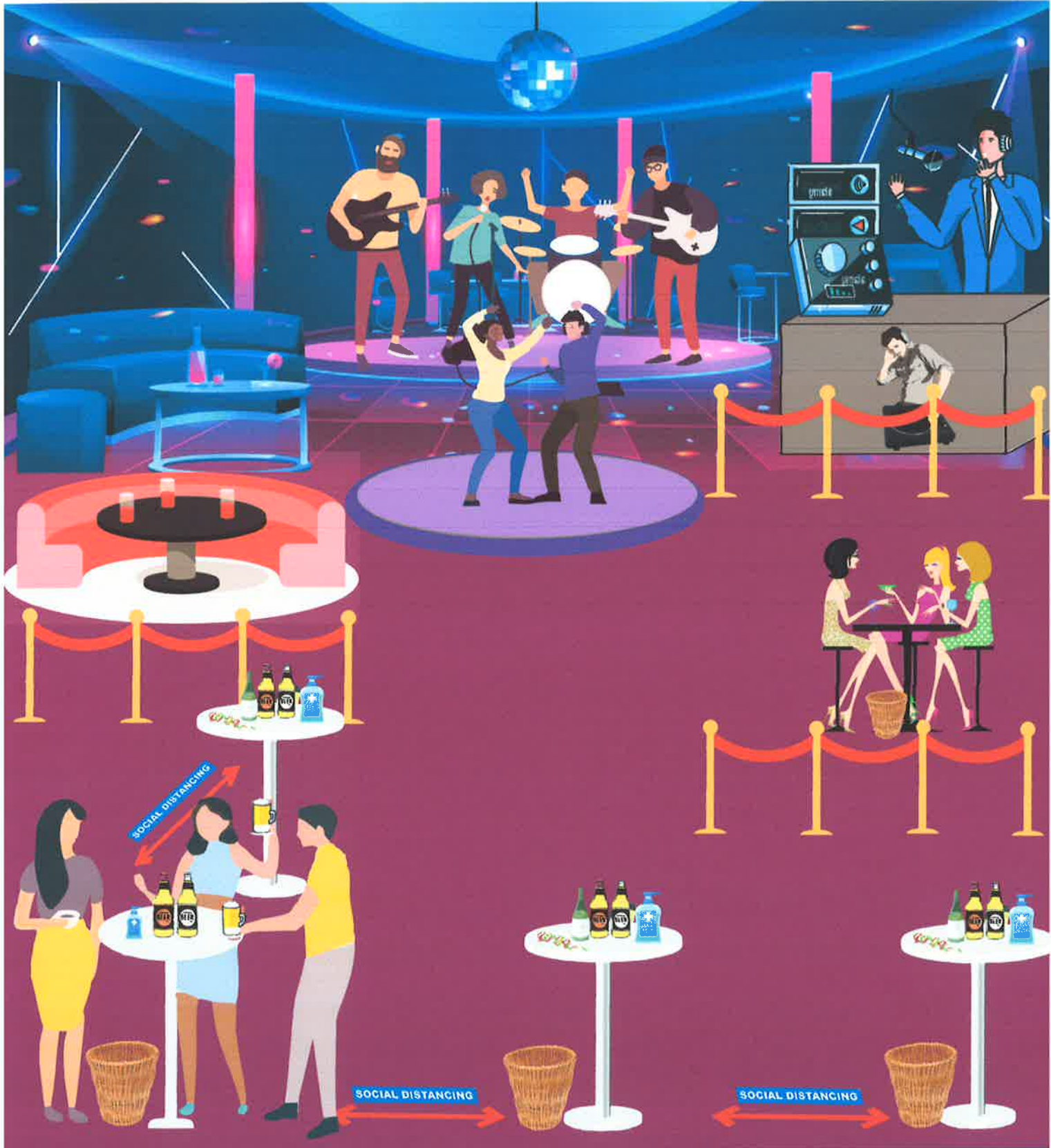
ត្រូវសម្អាតអនាម័យបន្ទប់ទឹកជាប្រចាំ
 បុគ្គលិកប្រចាំការត្រូវមានឯកសណ្ឋានត្រឹមត្រូវ
 CLEANING STAFF WITH UNIFORM AND BATHROOM MUST BE CLEAN REGULARLY



ត្រូវធ្វើការសម្អាតអនាម័យ បាញ់អាវកុល ឬទឹកសម្លាប់មេរោគគ្រប់ទីកន្លែងក្នុងបរិវេនទីតាំងអាជីវកម្មជាប្រចាំ
 MUST BE CLEANED AND DISINFECTED ALL PLACES

04. គោលការណ៍ណែនាំការរៀបចំ និងគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពបរិវេណខាងក្នុងលេខីវកម្ម ក្នុងកម្មវិធីសាល-ប៊ីស្កុតែក

GUIDELINES FOR SAFETY IN NIGHT CLUB-DISCOTEQUE HALL



កំណត់ចំនួនភ្ញៀវឱ្យសមមាត្រទៅនឹងទំហំសាល បែងចែកកន្លែងតុយរ កន្លែងអង្គុយ សាឡុង
កន្លែងប្រជុំកម្រិត កន្លែងភ្ញៀវរាំកម្សាន្ត និងកន្លែងឌីជេដាច់ពីគ្នា ដោយរក្សាគម្លាតសុវត្ថិភាពតុយរនីមួយៗ

LIMIT THE NUMBER OF GUESTS IN PROPORTION TO THE SIZE OF HALL AND PUT CROSS SIGNS ON SOFA

គោលការណ៍ណែនាំការរៀបចំ និងគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពបរិវេណខាងក្នុងទេសីវិថីកម្ពុជា
 អ៊ីបកម្សាន្តរន្តសាល-ឌីស្កូតេក
 GUIDELINES FOR SAFETY IN NIGHT CLUB-DISCOTEQUE HALL



ត្រូវរៀបចំកន្លែងភ្ញៀវវាលេងកម្សាន្ត
 ឱ្យបានទំហំធំទូលាយ ដើម្បីរក្សាគម្លាតសុវត្ថិភាពភ្ញៀវ
 PROVIDE LARGE SPACE FOR DANCING

លើកទឹកចិត្តឱ្យមានការរៀបចំឱ្យមានបញ្ជីមុខម្ហូប
 និងភេសជ្ជៈតាមប្រព័ន្ធអេឡិចត្រូនិច
 E-MENU



ត្រូវផ្តល់អាវល់កុល ដែលលាងដៃ ឬទឹកសម្លាប់មេរោគ និងចុងសំរាមនៅត្រង់តុ
 និងត្រូវធ្វើការសម្អាតអនាម័យជាប្រចាំ ក្រោយពេលភ្ញៀវចាកចេញ

PROVIDE HAND SANITIZER AND GARBAGE BIN FOR ALL TABLES AND CLEAN UP ALL TIME

05. គោលការណ៍ណែនាំអំពីផ្ទះបាយ 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
 CHIEF 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

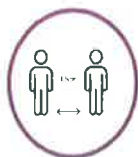


ត្រូវរៀបចំត្រៀមទុកឧបករណ៍តេស្តរហ័សអង់ទីហ្សែនកូវីដ-១៩សម្រាប់ធ្វើតេស្តបុគ្គលិក
COVID-19 ANTIGEN RAPID TEST KITS MUST BE RESERVED

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



ប្រូតូកូលផែនការសុវត្ថិភាពការពារជំងឺកូវីដ-១៩សម្រាប់អាជីវកម្ម

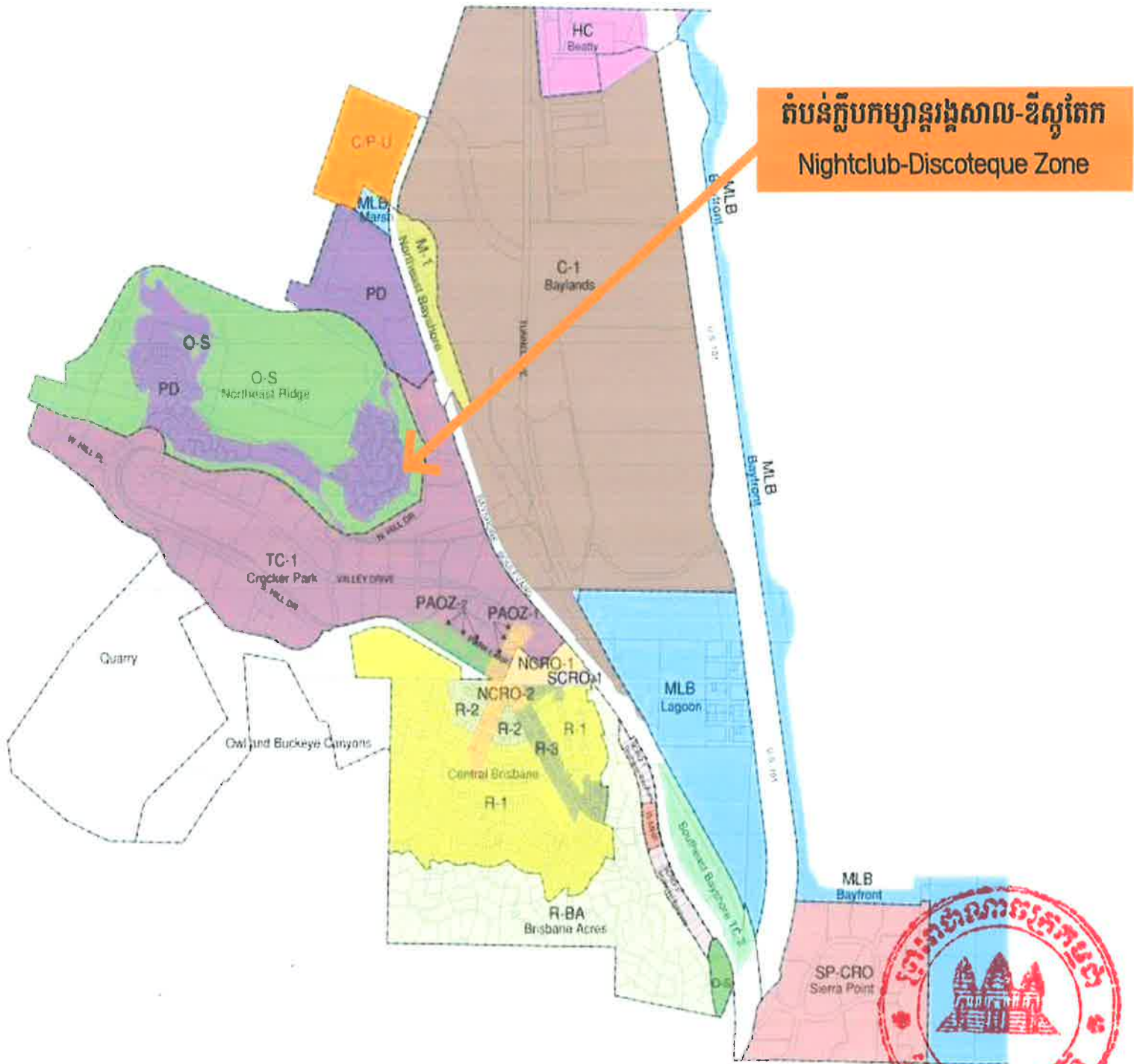
COVID-19 SAFETY PLAN

81/10

គោលការណ៍ណែនាំការរៀបចំយន្តការអនុវត្តតាមការណែនាំរបស់រាជរដ្ឋាភិបាល
GUIDELINES FOR THE MECHANISM TO APPLY THE GOVERNMENT DECISIONS

**អាជីវកម្មក្លឹបកម្សាន្តរង្គសាល-ឌីស្កូតែកត្រូវស្ថិតក្នុងទីតាំងដែលរដ្ឋបាលរាជធានី ខេត្ត បានកំណត់
 យោងតាមបទប្បញ្ញត្តិជាធរមាន ប្រសិនបើរដ្ឋបាលរាជធានី ខេត្ត
 បានកំណត់ទីតាំងតំបន់មណ្ឌលកម្សាន្តទេសចរណ៍មនុស្សពេញវ័យ (ក្លឹបកម្សាន្តរង្គសាល-ឌីស្កូតែក)**

NIGHT CLUB-DISCOTEQUE SHOULD BE LOCATED IN THE
 ENTERTAINMENT ZONE DESIGNATED BY MUNICIPAL
 OR PROVINCIAL AUTHORITIES

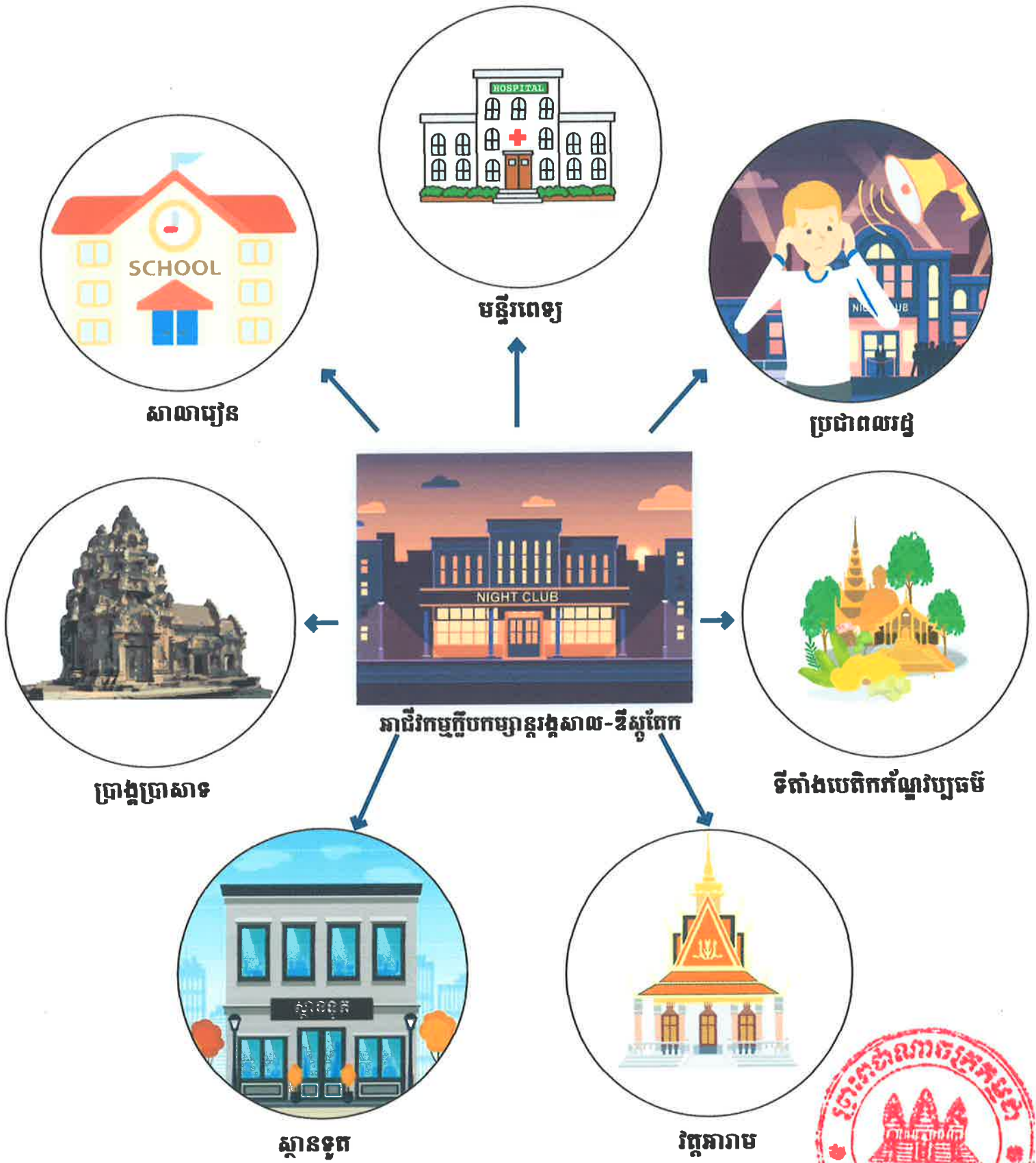


តំបន់ក្លឹបកម្សាន្តរង្គសាល-ឌីស្កូតែក
Nightclub-Discoteque Zone



Handwritten signature or initials in blue ink.

គោលការណ៍ណែនាំការរៀបចំយន្តការអនុវត្តតាមការណែនាំរបស់រាជរដ្ឋាភិបាល
 GUIDELINES FOR THE MECHANISM TO APPLY THE GOVERNMENT DECISIONS



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

គោលការណ៍ណែនាំការរៀបចំយន្តការអនុវត្តតាមគោលការណ៍ណែនាំរបស់រាជរដ្ឋាភិបាល
 GUIDELINES FOR THE MECHANISM TO APPLY THE GOVERNMENT DECISIONS



ត្រូវមានប្រអប់បរិក្ខារសង្គ្រោះបឋម
 FIRST AID



កាត់បន្ថយចំនួនបុគ្គលិកបម្រើការនៅតាមផ្នែកនីមួយៗ
 ដោយធ្វើការផ្លាស់ប្តូរវេនតូដើម្បីផ្តល់ឱកាសការងារដល់បុគ្គលិកឱ្យបានគ្រប់គ្នា
 REDUCE THE NUMBER OF STAFF



ការបើកដំណើរការអាជីវកម្ម និងការប្រតិបត្តិកម្មរក្សា 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

