



នីតិវិធីប្រតិបត្តិស្តង់ដារអប្បបរមា (SOP) តាមគណ្តចម្រក្រតីភាពថ្មី
សម្រាប់អាជីវកម្មបៀរហ្គារឌិន

NEW NORMAL FOR BEER GARDEN



ដឹកនាំដោយ៖ ឯកឧត្តម រណស សាមុក អគ្គនាយកវិទ្យាស្ថានកម្ពុជាគ្រប់គ្រងសុខាភិបាលកម្ពុជា
 រៀបចំដោយ៖ នាយកដ្ឋានគ្រប់គ្រងសេវាកម្មកម្ពុជា និងអីន្យាណេសបេណ៍



មាតិកា

CONTENTS

- 01. គោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់សុវត្ថិភាពភ្ញៀវ
GUIDELINES ON HANDLING GUEST SAFETY
- 02. គោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់សុវត្ថិភាពបុគ្គលិក
GUIDELINES ON HANDLING STAFF SAFETY
- 03. គោលការណ៍ណែនាំការរៀបចំទីតាំងអាជីវកម្មប្លែងប្រែ
GUIDELINES FOR BEER GARDEN PREMISES
- 04. គោលការណ៍ណែនាំនៅកន្លែងទទួលទាញអាហារ និងគេសង្វះ
GUIDELINES FOR FOOD AND BEVERAGE AREA
- 05. គោលការណ៍ណែនាំអំពីផ្ទះបាយ និងបុគ្គលិកផ្នែកចម្អិន
GUIDELINES FOR KITCHEN AND FOOD STAFF
- 06. គោលការណ៍ណែនាំការរៀបចំយន្តការអនុវត្តតាមគោលការណ៍ណែនាំ
របស់រាជរដ្ឋាភិបាល
GUIDELINES FOR THE MECHANISM TO APPLY THE
GOVERNMENT DECISIONS



២០២១ ៧៧

01. គោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់សុវត្ថិភាពភ្ញៀវ GUIDELINES ON HANDLING GUEST SAFETY



ហ្វ្រូមបញ្ជាក់ការចាក់វ៉ាក់សាំង ឬប័ណ្ណបញ្ជាក់សុខភាព
VACCINATION CARD OR HEALTH DECLARATION FORM



ចុះឈ្មោះក្នុងប្រព័ន្ធ QR CODE មុនពេលចូលក្នុងបរិវេណភោជនីកម្ម
SCAN QR CODE BEFORE ENTERING



ចូលរំលងកាត់ទូសម្លាប់មេរោគស្វ័យប្រវត្តិ
GO THROUGH STERILIZING MACHINE



ពាក់ម៉ាស់
WEAR MASK



វាស់កម្ដៅ
TEMPERATURE CHECK



Des D) KH

គោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់សុវត្ថិភាពភ្ញៀវ
GUIDELINES ON HANDLING GUEST SAFETY



លើកទឹកចិត្តភ្ញៀវឱ្យកក់ទុកមុន
BOOKING IN ADVANCE



លើកទឹកចិត្តភ្ញៀវទូទាត់ចំណាយផ្សេងៗ តាមប្រព័ន្ធអេឡិចត្រូនិច
SHOULD BE SETTLED BY E-PAYMENT



02. គោលការណ៍ដែលនាំសម្រាប់សុវត្ថិភាពបុគ្គលិក

GUIDELINES ON HANDLING STAFF SAFETY



បុគ្គលិកត្រូវបានចាក់វ៉ាក់សាំងឱ្យបានគ្រប់គ្នា និងគ្រប់ដូស
STAFF MUST BE VACCINATED AT ALL DOSES

បុគ្គលិកត្រូវពាក់ប័ណ្ណចាក់វ៉ាក់សាំងបង្ការជំងឺកូវីដ-១៩
ម្យ៉ាងនឹងកសាមញ្ញ
STAFF MUST WEAR VACCINATION CARD



បុគ្គលិកត្រូវមានឯកសណ្ឋានត្រឹមត្រូវ ពាក់ម៉ាស់ ស្រោមដៃ
(និង/ឬរឿងមុខ) និងវ៉ាក់សាំងមុនអនុញ្ញាតឱ្យចូលបម្រើការ
STAFF MUST WEAR UNIFORM, FACE MASK,
GLOVES AND SHIELD BEFORE ENTERING.

បុគ្គលិកត្រូវមានអាមេរិកុល
ដៃពេញដៃ ឬទឹកសម្លាប់មេរោគជាប្រចាំ
STAFF ALWAYS HAS HAND SANITIZER DURING WORKING

Des *NA*

គោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់សុវត្ថិភាពបុគ្គលិក
GUIDELINES ON HANDLING STAFF SAFETY



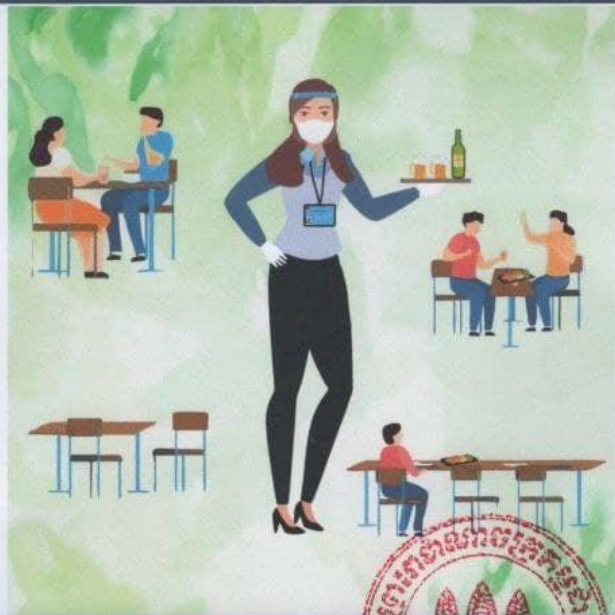
ត្រូវលាងសម្អាតដៃឱ្យបានញឹកញាប់
ក្រោយពេលបម្រើសេវាកម្ម និងចាប់កាន់ ឬប៉ះពាល់វត្ថុផ្សេងៗ
HAND SANITIZER FREQUENTLY AFTER SERVICES
AND TOUCHING ANY OBJECTS



បុគ្គលិកដែលមានបញ្ហាសុខភាព
មិនត្រូវអនុញ្ញាតឱ្យចូលបម្រើការ
ANY SYMPTOM NOT ALLOWED TO WORK



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



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



Des D Na

គោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់សុវត្ថិភាពបុគ្គលិក
GUIDELINES ON HANDLING STAFF SAFETY



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



បុគ្គលិកសម្អាតអនាម័យត្រូវមានស្រោមដៃជាប្រចាំ និងប្រើដំឡើងប្រាប់ពេលប្រមូលសំណល់
នៅតាមតុអាហារ និងភេសជ្ជៈ និងត្រូវផ្លាស់ប្តូរស្រោមដៃឱ្យបានញឹកញាប់
CLEANING STAFF SHOULD BE HYGIENE DURING WORK AND CHANGE GLOVES FREQUENTLY



Res NA

03. គោលការណ៍ណែនាំការរៀបចំទីតាំងលេខកម្មប្រើប្រាស់ GUIDELINES FOR BEER GARDEN PREMISES



ត្រូវរៀបចំឱ្យមានតុសន្តិសុខប្រចាំការ
SECURITY PLACE AND CHECKING AT ENTRANCE

ពិនិត្យកម្ដៅភ្លៀវ បាញ់អាស័រតុល និងចុះឈ្មោះភ្លៀក្ដងប្រព័ន្ធ
QR CODE ឬដើរឆ្លងកាត់ទូសម្លាប់មេរោគស្វីយប្រវែងនៅច្រកចូល
TEMPERATURE CHECK, HAND SANITIZER, SCAN QR CODE
AND GO THROUGH STERILIZING MACHINE AT ENTRANCE



ត្រូវខណ្ឌរោងសម្រាប់បន្ទប់ទឹកបុរស និងឡាចូលាងដៃ
EQUIPPED WITH TOILET PARTITION OR PUT CROSS SIGNS FOR SOCIAL DISTANCING

Desa Na

04. គោលការណ៍ណែនាំនៅកន្លែងទទួលភ្ញៀវអាហារ និងផឹក៖

GUIDELINES FOR FOOD AND BEVERAGE AREA



កន្លែងទទួលភ្ញៀវអាហារ មានខ្យល់ចេញចូល និងកំណត់ចំនួនភ្ញៀវឱ្យសមមាត្រទៅនឹងទំហំទីតាំង

VENTILATED PLACE AND LIMIT THE NUMBER OF GUESTS IN PROPORTION TO THE SIZE OF THE PLACE.

ផ្តល់អាល់កូល ដៃលាងដៃ ឬទឹកសម្លាប់មេរោគ និងធុងសំរាមនៅតាមតុនីមួយៗ

PUT CROSS SIGN ON TABLE AND PROVIDE HAND SANITIZER AND GARBAGE BIN AT ALL TABLES



ធ្វើការសម្អាតអនាម័យ បាញ់អាល់កូល ឬទឹកសម្លាប់មេរោគ និងប្តូរម្រាមតុក្រោយពេលភ្ញៀវចាកចេញ

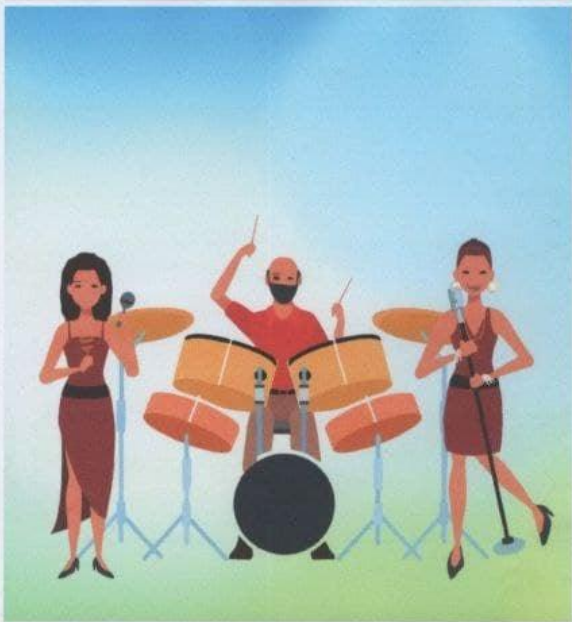
TABLE MUST BE CLEAN, SANITIZED OR DISINFECTED AND CHANGE THE TABLECLOTH AFTER GUESTS LEAVE



គោលការណ៍ណែនាំនៅកន្លែងទទួលភ្ញៀវអាហារ និងគេសង្ឃឹះ
GUIDELINES FOR FOOD AND BEVERAGE AREA



លើកទឹកចិត្តឱ្យមានការរៀបចំឱ្យមានបញ្ជីមុខម្ហូប
និងភេសជ្ជៈតាមប្រព័ន្ធអេឡិចត្រូនិច
E-MENU



រៀបចំឆាកតន្ត្រីឱ្យធំទូលាយ ដោយរក្សាគម្លាតពីតុភ្ញៀវ
SET UP THE WIDE MUSIC STAGE.
KEEP AWAY FROM THE GUEST TABLE



សម្អាតដីក្រូហ្វូនមុន និងក្រោយពេលច្រៀង
MICROPHONE SANITIZER BEFORE AND AFTER USE



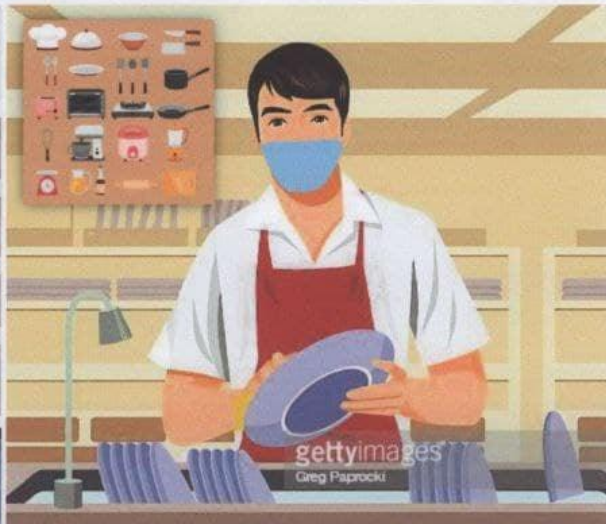
Desi Na

05. គោលការណ៍ណែនាំអំពីផ្ទះបាយ និងបុគ្គលិកផ្នែកចម្អិន

GUIDELINES FOR KITCHEN AND FOOD STAFF



រៀបចំកន្លែងចម្អិនម្ហូបអាហារឱ្យមានអនាម័យ
HYGIENE KITCHEN



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



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



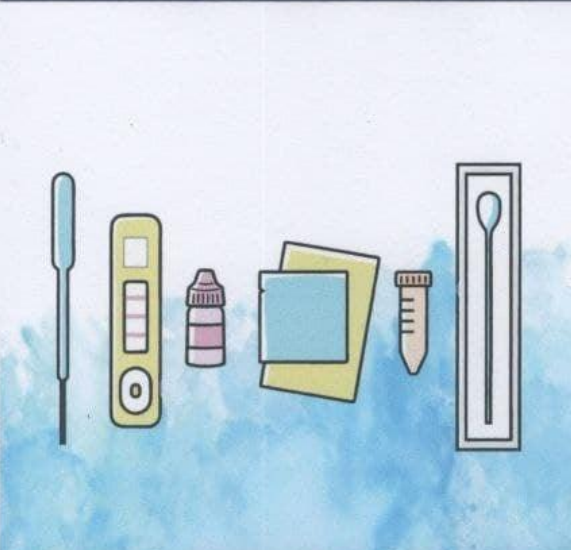
លើកទឹកចិត្តឱ្យមានម៉ាស៊ីនសម្អាត សម្លាប់មេរោគ
ឧបករណ៍សម្ភារៈផ្ទះបាយ ក្រោយពេលលាងសម្អាតរួច
KITCHEN EQUIPMENT MUST BE STERILIZED AFTER BEING WASHED



Yes & No

06.

គោលការណ៍ណែនាំការរៀបចំយន្តការអនុវត្តតាមគោលការណ៍ណែនាំរបស់រាជរដ្ឋាភិបាល GUIDELINES FOR THE MECHANISM TO APPLY THE GOVERNMENT DECISIONS



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

អាជីវកម្មប្រាំខ្លះត្រូវតែត្រូវបានកំណត់ទីតាំងដែលត្រូវបានកំណត់ដោយ ខេត្ត បានកំណត់
យោងតាមបទប្បញ្ញត្តិជាធរមាន (ប្រសិនបើទីតាំងកំណត់ដោយ ខេត្ត
បានកំណត់ទីតាំងតំបន់បំបាត់ការរៀបចំសម្រាប់អាជីវកម្ម)។
BEER GARDEN SHOULD BE LOCATED IN THE
ENTERTAINMENT ZONE DESIGNATED BY MUNICIPAL
OR PROVINCIAL AUTHORITIES

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



Des MA

គោលការណ៍ណែនាំការរៀបចំយន្តការឆ្លើយតបគ្នាដោយគោលការណ៍ណែនាំរបស់រាជរដ្ឋាភិបាល
 GUIDELINES FOR THE MECHANISM TO APPLY THE GOVERNMENT DECISIONS



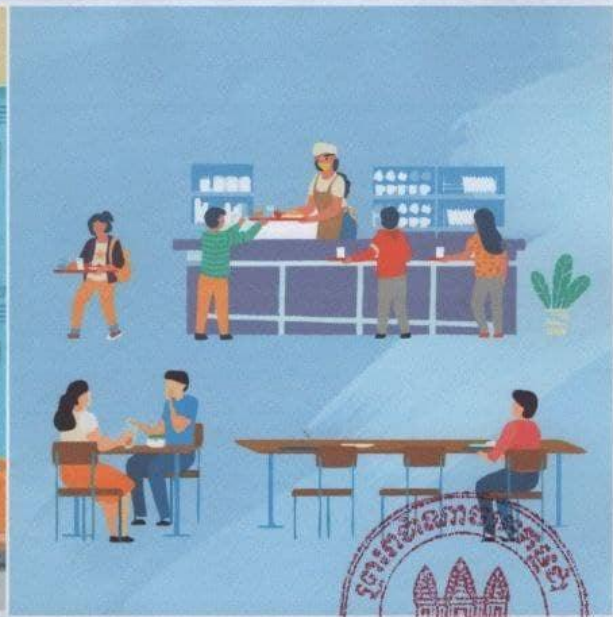
ត្រូវមានប្រអប់បរិក្ខារសង្គ្រោះបឋម
 FIRST AID



សម្រួលការរៀបចំបដិសណ្ឋារកិច្ចភ្ញៀវនៅច្រកចូលអាជីវកម្ម
 REDUCE THE NUMBER OF WELCOMING STAFF AT ENTRANCE



ត្រូវរៀបចំឱ្យមានបន្ទប់ផ្លាស់ប្តូរសម្លៀកបំពាក់ និងកន្លែងទទួលទានអាហារសម្រាប់បុគ្គលិក
 និងត្រូវផ្លាស់ប្តូរវេនទទួលទានអាហារ ចៀសវាងការធ្វើបង្កើនប្រមូលផ្តុំគ្នាច្រើន
 PROVIDE LOCKER AND DINING ROOM FOR STAFF



Des 2/ Na

គោលការណ៍ណែនាំការរៀបចំយន្តការដេញតាមគោលការណ៍ណែនាំរបស់រាជរដ្ឋាភិបាល
 GUIDELINES FOR THE MECHANISM TO APPLY THE GOVERNMENT DECISIONS



ការបើកដំណើរការអាជីវកម្ម និងការប្រជុំត្រូវកំណត់កម្រិតសំឡេង 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



Des 9/1 9/2

**ចូលរួមអនុវត្តវិធានការការពារជំងឺកូវីដ-១៩
ដើម្បីសុវត្ថិភាព និងការអភិវឌ្ឍន៍វិស័យទេសចរណ៍នៅកម្ពុជា**

**IMPLEMENT COVID-19 PREVENTION
FOR SAFETY AND TOURISM DEVELOPMENT IN CAMBODIA**



Desai na