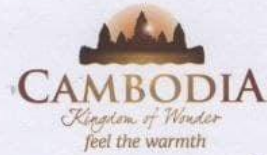




ក្រសួងទេសចរណ៍
លេខ ០១៧០ រកស

ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ



ថ្ងៃ ៣១ ខែ កញ្ញា ឆ្នាំ ២០១៤
រាជធានីភ្នំពេញ ថ្ងៃទី ៣ ខែ វិច្ឆិកា ឆ្នាំ ២០១៤

សេចក្តីសម្រេច
ស្តីពី

ការដាក់ឱ្យអនុវត្តនីតិវិធីប្រតិបត្តិស្តង់ដារអប្បបរមា (SOP) តាមកន្លងប្រក្រតីភាពថ្មី
សម្រាប់អាជីវកម្មរៀបចំទេសចរណ៍

រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងទេសចរណ៍

- បានឃើញរដ្ឋធម្មនុញ្ញនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានឃើញព្រះរាជក្រឹត្យលេខ នស/រកត/០៩១៨/៩២៥ ចុះថ្ងៃទី០៦ ខែកញ្ញា ឆ្នាំ២០១៨ ស្តីពី ការតែងតាំងរាជរដ្ឋាភិបាលនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានឃើញព្រះរាជក្រឹត្យលេខ នស/រកត/០៣២០/៤២១ ចុះថ្ងៃទី៣០ ខែមីនា ឆ្នាំ២០២០ ស្តីពី ការតែងតាំង និងការកែសម្រួលសមាសភាពរាជរដ្ឋាភិបាលនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានឃើញព្រះរាជក្រមលេខ នស/រកម/០៦១៨/០១២ ចុះថ្ងៃទី២៨ ខែមិថុនា ឆ្នាំ២០១៨ ដែល ប្រកាសឱ្យប្រើច្បាប់ស្តីពីការរៀបចំ និងការប្រព្រឹត្តទៅនៃគណៈរដ្ឋមន្ត្រី
- បានឃើញព្រះរាជក្រមលេខ នស/រកម/០១៩៦/១៥ ចុះថ្ងៃទី២៤ ខែមករា ឆ្នាំ១៩៩៦ ដែល ប្រកាសឱ្យប្រើច្បាប់ស្តីពីការបង្កើតក្រសួងទេសចរណ៍
- បានឃើញព្រះរាជក្រមលេខ នស/រកម/០៦០៩/០០៧ ចុះថ្ងៃទី១០ ខែមិថុនា ឆ្នាំ២០០៩ ដែល ប្រកាសឱ្យប្រើច្បាប់ស្តីពីទេសចរណ៍
- បានឃើញព្រះរាជក្រមលេខ នស/រកម/០៣២១/០០៤ ចុះថ្ងៃទី១១ ខែមីនា ឆ្នាំ២០២១ ដែល ប្រកាសឱ្យប្រើច្បាប់ស្តីពីវិធានការទប់ស្កាត់ការឆ្លងរាលដាលនៃជំងឺកូវីដ-១៩ និងជំងឺឆ្លងកាច សាហាវ និងប្រកបដោយគ្រោះថ្នាក់ធ្ងន់ធ្ងរផ្សេងទៀត
- បានឃើញអនុក្រឹត្យលេខ ២៥៨ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី១៦ ខែធ្នូ ឆ្នាំ២០១៦ ស្តីពីការរៀបចំ និង ការប្រព្រឹត្តទៅរបស់ក្រសួងទេសចរណ៍
- បានឃើញអនុក្រឹត្យលេខ ១៩១ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី២៩ ខែឧសភា ឆ្នាំ២០១៤ ស្តីពីការ គ្រប់គ្រងមណ្ឌលកម្សាន្តទេសចរណ៍មនុស្សពេញវ័យ

- 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 "អាជីវកម្មបៀរហ្គាឌិន" ដែលជាឧបសម្ព័ន្ធ១ និងឧបសម្ព័ន្ធ២ នៃសេចក្តីសម្រេចនេះ។
 អាជីវកម្មបៀរហ្គាឌិន ត្រូវអនុវត្តបន្ថែមតាមការណែនាំរបស់រដ្ឋបាលរាជធានីខេត្ត ក្នុងករណីវិបត្តិការអនុវត្តវិធានការរដ្ឋបាល។

ប្រការ២.-

រាល់បទប្បញ្ញត្តិទាំងឡាយដែលផ្ទុយនឹងខ្លឹមសារនៃសេចក្តីសម្រេចនេះត្រូវចាត់ទុកជានិរាករណ៍។

ប្រការ៣.-

នាយកខុទ្ទកាល័យ អគ្គនាយកគ្រប់គ្រងឧស្សាហកម្មទេសចរណ៍ អគ្គាធិការ ប្រធាននាយកដ្ឋានគ្រប់គ្រងសេវាកម្សាន្ត និងកីឡាទេសចរណ៍ ប្រធានគ្រប់អង្គភាពក្រោមឱវាទក្រសួងទេសចរណ៍ ប្រធានមន្ទីរទេសចរណ៍រាជធានីខេត្ត ត្រូវទទួលបន្ទុកអនុវត្តសេចក្តីសម្រេចនេះតាមភារកិច្ចរៀងៗខ្លួនចាប់ពីថ្ងៃចុះហត្ថលេខានេះតទៅ។ *១១/៣*

កន្លែងទទួល៖

- ទីស្តីការគណៈរដ្ឋមន្ត្រី
- ក្រសួងសេដ្ឋកិច្ច និងហិរញ្ញវត្ថុ
- ក្រសួងសុខាភិបាល
- គណៈកម្មការជាតិប្រយុទ្ធនឹងជំងឺកូវីដ-១៩
- ខុទ្ទកាល័យសម្តេចអគ្គមហាសេនាបតីតេជោនាយករដ្ឋមន្ត្រី
- ខុទ្ទកាល័យសម្តេច ឯកឧត្តម លោកជំទាវ ឧបនាយករដ្ឋមន្ត្រី
- សាលារាជធានី ខេត្ត
- សហវេន្តទេសចរណ៍កម្ពុជា
- ដូចប្រការ ៣



ថោង ខុន

ឧបសម្ព័ន្ធ១

នៃសេចក្តីសម្រេចលេខ...០៧០...ស.ក.ក...ចុះថ្ងៃទី៣...ខែវិច្ឆិកា...ឆ្នាំ២០១១

ស្តីពី

“ការដាក់ឱ្យអនុវត្តនីតិវិធីប្រតិបត្តិស្តង់ដារអប្បបរមា (SOP) តាមគន្លងប្រក្រតីភាពថ្មី សម្រាប់អាជីវកម្មបៀរហ្គាឌិន”

ចាប់តាំងពីដើមឆ្នាំ២០២០ មក ជំងឺកូវីដ-១៩ ដែលបាននឹងកំពុងបង្កើនឱ្យមានការព្រួយបារម្ភ និងភាពមិនប្រក្រតី ប្រជាជនតែខ្លាំងឡើងក្នុងការអភិវឌ្ឍសង្គម-សេដ្ឋកិច្ចទាំងក្នុងតំបន់ និងសកល បានក្លាយជាបញ្ហាប្រឈមរួម (Common Challenge) សម្រាប់យើងទាំងអស់គ្នា។ បញ្ហាប្រឈមនេះ បានធ្វើឱ្យអាជីវកម្មសេវាកម្មទេសចរណ៍មួយចំនួនបានផ្អាកដំណើរការ និងបណ្តាលឱ្យមានការធ្លាក់ចុះខ្លាំងនូវចំនួនភ្ញៀវទេសចរ ក្នុងនោះរួមមានទាំងអាជីវកម្មបៀរហ្គាឌិនផងដែរ គិតចាប់ពីខែមីនា ឆ្នាំ២០២០ មក។

ដោយឡែក បច្ចុប្បន្ននេះ ដោយសារស្ថានភាពនៃការឆ្លងរីករាលដាលនៃជំងឺកូវីដ-១៩ មានសភាពធ្ងន់ស្រាល អាជីវកម្មបៀរហ្គាឌិន ត្រូវបានអនុញ្ញាតឱ្យបើកដំណើរការឡើងវិញ ដើម្បីបម្រើសេវាកម្មជូនភ្ញៀវទេសចរជាតិ និងអន្តរជាតិ ដោយតម្រូវឱ្យម្ចាស់អាជីវកម្មត្រូវធានាអនុវត្តបានយ៉ាងខ្ជាប់ខ្ជួននូវវិធានការនានារបស់រាជរដ្ឋាភិបាល និងវិធានការនានារបស់ក្រសួងសុខាភិបាលក្នុងការទប់ស្កាត់ការឆ្លងរាលដាលជំងឺកូវីដ-១៩។

ទន្ទឹមនឹងនេះ ដើម្បីធានាសុវត្ថិភាព សុខុមាលភាព និងផ្តល់ទំនុកចិត្ត ភាពកក់ក្តៅដល់ភ្ញៀវ និងបុគ្គលិកបម្រើការព្រមទាំងចូលរួមចំណែកក្នុងការផ្តល់ឱកាសការងារដល់បុគ្គលិកនិយោជិត និងរួមចំណែកក្នុងការទ្រទ្រង់វិស័យទេសចរណ៍ និងសេដ្ឋកិច្ចជាតិឡើងវិញ ក្នុងដំណាក់កាលការឆ្លងរាលដាលនៃជំងឺកូវីដ-១៩ ពិសេសធានាឱ្យបាននូវអាជីវកម្មបៀរហ្គាឌិនជាតំបន់គោលដៅអាជីវកម្មសុវត្ថិភាពក្រសួងទេសចរណ៍បានដាក់ចេញនូវ “វិធានសុវត្ថិភាពទេសចរណ៍ និងនីតិវិធីប្រតិបត្តិស្តង់ដារអប្បបរមា (SOP) តាមគន្លងប្រក្រតីភាពថ្មីសម្រាប់អាជីវកម្មបៀរហ្គាឌិន”។

ក្នុងន័យនេះ នីតិវិធីប្រតិបត្តិស្តង់ដារអប្បបរមា (SOP) តាមគន្លងប្រក្រតីភាពថ្មីសម្រាប់អាជីវកម្មបៀរហ្គាឌិន ត្រូវបានរៀបចំឡើង ដើម្បីរក្សាបាននូវស្ថេរភាពអាជីវកម្ម និងធានាបាននូវសុវត្ថិភាពភ្ញៀវជាតិ និងអន្តរជាតិ និងចូលរួមទាំងអស់គ្នាក្នុងការ “ប្រែក្លាយការគំរាមកំហែងពីជំងឺកូវីដ-១៩ ទៅជាឱកាសសម្រាប់ការលើកកម្ពស់សេវាកម្មទេសចរណ៍កម្ពុជា” និងធានាបាននូវអាជីវកម្មបៀរហ្គាឌិន ជាតំបន់គោលដៅអាជីវកម្មសុវត្ថិភាព។

នីតិវិធីប្រតិបត្តិស្តង់ដារអប្បបរមា (SOP) តាមគន្លងប្រក្រតីភាពថ្មីសម្រាប់អាជីវកម្មបៀរហ្គាឌិន ផ្តោតលើចំណុចសំខាន់ៗ ចំនួន ០៦ ចំណុចរួមមាន ៖

- ១. គោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់សុវត្ថិភាពភ្ញៀវ
- ២. គោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់សុវត្ថិភាពបុគ្គលិក

Handwritten signature



- ៣. គោលការណ៍ណែនាំការរៀបចំបរិវេណទីតាំងអាជីវកម្មបៀវហ្កាឱន
- ៤. គោលការណ៍ណែនាំនៅកន្លែងទទួលទានអាហារ និងភេសជ្ជៈ
- ៥. គោលការណ៍ណែនាំការរៀបចំផ្ទះបាយ និងបុគ្គលិកផ្នែកចម្អិន
- ៦. គោលការណ៍ណែនាំការរៀបចំយន្តការអនុវត្តតាមការណែនាំរបស់រាជរដ្ឋាភិបាល។

១. គោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់សុវត្ថិភាពភ្ញៀវ

- រៀបចំឱ្យមានច្រកសុវត្ថិភាព (Exit) ធំទូលាយ និងមានភ្លើងបំភ្លឺស្លាកសញ្ញាច្រកសុវត្ថិភាព
- ភ្ញៀវត្រូវត្រូវបង្ហាញប័ណ្ណចាក់វ៉ាក់សាំងបង្ការជំងឺកូវីដ-១៩ និងចុះឈ្មោះក្នុងប្រព័ន្ធ QR CODE មុនអនុញ្ញាតឱ្យចូលក្នុងបរិវេណអាជីវកម្ម ភ្ញៀវត្រូវពាក់ម៉ាស់ វាស់កម្ដៅ បាញ់អាល់កុល ឬដើរឆ្លងកាត់ទូលម្អាបមេរោគដោយស្វ័យប្រវត្តិ
- លើកទឹកចិត្តភ្ញៀវឱ្យកក់ទុកមុន (Booking Service)
- លើកទឹកចិត្តភ្ញៀវឱ្យទូទាត់ថវិកាតាមឧបករណ៍ ឬប្រព័ន្ធអេឡិចត្រូនិច (E-Payment)
- ភ្ញៀវមិនត្រូវប្រើប្រាស់មីក្រូហ្វូនរួមគ្នា ឬផ្លាស់ប្តូរគ្នាពេលកំពុងច្រៀង និងត្រូវសម្អាតមីក្រូហ្វូន និងឧបករណ៍ចាក់បទចម្រៀងជាប្រចាំ មុន និងក្រោយពេលភ្ញៀវច្រៀងឬប៉ះពាល់ (ក្នុងករណីអាជីវកម្មបៀវហ្កាឱនមានការប្រគុំតន្ត្រីកំដរភ្ញៀវ)។

២. គោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់សុវត្ថិភាពបុគ្គលិក

- បុគ្គលិកទាំងអស់ត្រូវចាក់វ៉ាក់សាំងបង្ការជំងឺកូវីដ-១៩ ឱ្យបានគ្រប់គ្នា និងគ្រប់ដួលតាមការណែនាំរបស់រាជរដ្ឋាភិបាល និងក្រសួងសុខាភិបាល និងត្រូវពាក់ប័ណ្ណចាក់វ៉ាក់សាំងបង្ការជំងឺកូវីដ-១៩ ឬឈរសរសេរពាក់
- បុគ្គលិកទាំងអស់ ត្រូវមានឯកសណ្ឋានត្រឹមត្រូវ សមរម្យ មានពាក់ម៉ាស់ ស្រោមដៃ (និង/ឬរ៉ាំរ៉ាមុខ) និងត្រួតពិនិត្យកម្ដៅមុនពេលចូលបម្រើការងារ
- បុគ្គលិកទាំងអស់ត្រូវមានអាល់កុល ដែលលាងដៃ ឬទឹកសម្អាតមេរោគនៅតាមខ្លួន និងត្រូវលាងសម្អាតដៃឱ្យបានញឹកញាប់ក្រោយពេលបម្រើសេវាកម្មភ្ញៀវ និងចាប់កាន់ ឬប៉ះពាល់វត្ថុផ្សេងៗ
- ពិនិត្យ តាមដានសុខភាពរបស់បុគ្គលិកជាប្រចាំ ដោយត្រូវធ្វើតេស្តរហ័សបុគ្គលិកដែលមានការសង្ស័យ ឬពាក់ព័ន្ធដោយផ្ទាល់ និងប្រយោលជាមួយអ្នកដែលមានផ្ទុកមេរោគកូវីដ-១៩។ ចំពោះបុគ្គលិកដែលមានបញ្ហាសុខភាព មិនត្រូវអនុញ្ញាតឱ្យចូលបំពេញការងារ និងត្រូវលើកទឹកចិត្តឱ្យមានការឈប់សម្រាកជាបណ្តោះអាសន្ន
- បុគ្គលិកបម្រើសេវាកម្មម្ហូបអាហារ និងភេសជ្ជៈ ត្រូវពាក់រ៉ាំរ៉ាមុខជាប្រចាំ នៅរាល់ពេលលើកម្ហូបអាហារ និងភេសជ្ជៈជូនភ្ញៀវ ចៀសវាងការក្អក ឬកណ្តាស់ដោយសារក្លិនម្ហូបអាហារ
- បុគ្គលិកទាំងអស់ ត្រូវទទួលបានការណែនាំ ឬឆ្លងកាត់វគ្គបណ្តុះបណ្តាលអំពីវិធានការការពារជំងឺកូវីដ-១៩ វគ្គបណ្តុះបណ្តាលស្តីពីបដិសណ្ឋារកិច្ចល្អ និងគុណភាពសេវាកម្មមណ្ឌលកម្សាន្តទេសចរណ៍មនុស្សពេញវ័យ

Handwritten signature



- បុគ្គលិកសម្អាត ត្រូវមានស្រោមដៃជាប្រចាំ ប្រើដេក្លែបរាល់ពេលប្រមូលសំណល់នៅតាមតុអាហារ និង ត្រូវផ្លាស់ប្តូរស្រោមដៃឱ្យបានញឹកញាប់ និងធ្វើការបែងចែកសំណល់តាមប្រភេទនីមួយៗឱ្យបានត្រឹមត្រូវ។

៣. គោលការណ៍នៃការរៀបចំមរិចេណទីតាំងអាជីវកម្មប្រើប្រាស់

- ត្រូវរៀបចំឱ្យមានកន្លែង ឬតុសន្តិសុខប្រចាំការ និងបិទផ្សាយខ្លឹមសារស្តីពីវិធានការការពារជំងឺកូវីដ-១៩ នៅ គ្រប់កន្លែងក្នុងបរិវេណអាជីវកម្មបៀវហ្កាឱន ដូចជា៖ ច្រកចេញ-ចូល បន្ទប់ទឹក កន្លែងទទួលភ្ញៀវ កន្លែង ទទួលទានអាហារ និងភេសជ្ជៈ និងផ្ទះបាយ។ល។
- រៀបចំឱ្យមានគំនូសសញ្ញាតម្កាត់សុវត្ថិភាពនៅច្រកចូល និងមានបុគ្គលិកប្រចាំការត្រួតពិនិត្យប័ណ្ណចាក់វ៉ាក់ សាំងរបស់ភ្ញៀវ វាស់កម្ដៅ បាញ់អាល់កុល និងណែនាំភ្ញៀវឱ្យចុះឈ្មោះក្នុងប្រព័ន្ធ QR CODE ដើម្បីទប់ស្កាត់ កូវីដ-១៩ មុនអនុញ្ញាតឱ្យចូលក្នុងបរិវេណទីតាំងអាជីវកម្ម
- លើកទឹកចិត្តឱ្យមានទូលម្អាប់មេរោគដោយស្វ័យប្រវត្តិនៅច្រកចូលអាជីវកម្ម
- ត្រូវផ្តល់សាប៊ូ អាល់កុល ដែលលាងដៃ ឬទឹកសម្អាប់មេរោគ ក្រដាសអនាម័យ ឬម៉ាស៊ីនសម្អាតដៃក្នុង បន្ទប់ ទឹក និងមានបិទផ្សាយខ្លឹមសារអំពីរបៀបលាងសម្អាតដៃឱ្យបានត្រឹមត្រូវ
- ត្រូវមានឧបករណ៍បញ្ចេញសាប៊ូដោយស្វ័យប្រវត្តិ និងមានបុគ្គលិកប្រចាំការបើកទ្វារបន្ទប់ទឹកជូនភ្ញៀវ ដើម្បី កុំឱ្យភ្ញៀវចាប់កាន់ដៃទ្វារបន្ទប់ទឹកបន្តគ្នា
- មានខណ្ឌរំពាំងក្នុងបន្ទប់ទឹកសម្រាប់បុរស និងស្ត្រីប្រាសដៃ
- បុគ្គលិកប្រចាំការនៅបន្ទប់ទឹកត្រូវមានឯកសណ្ឋានត្រឹមត្រូវ សមរម្យ មានពាក់ម៉ាស់ រពាំងមុខ ស្រោមដៃ និងអនុវត្តវិធានការការពារជំងឺកូវីដ-១៩ ដោយត្រូវធ្វើការសម្អាតបន្ទប់ទឹក និងបាញ់ថ្នាំសម្អាប់មេរោគជាប្រចាំ
- មានឧបករណ៍សម្អាប់មេរោគក្នុងបរិយាកាស មានផ្តល់អាល់កុល ដែលលាងដៃ ឬទឹកសម្អាប់មេរោគនៅ គ្រប់កន្លែង និងត្រូវធ្វើការសម្អាត អនាម័យ និងបាញ់ថ្នាំសម្អាប់មេរោគគ្រប់ទីកន្លែងជាប្រចាំ ក្នុងបរិវេណ អាជីវកម្មបៀវហ្កាឱន។

៤. គោលការណ៍នៃការតែងតាំងទទួលបានអាហារ និងភេសជ្ជៈ

- ត្រូវរៀបចំកន្លែងទទួលទានអាហារ និងភេសជ្ជៈនៅបរិវេណខាងក្រៅអគារ ឬមានខ្យល់ចេញ-ចូល (មិនមែន ជាបន្ទប់បិទជិត) និងមានឧបករណ៍សម្អាប់មេរោគក្នុងបរិយាកាស តុទទួលទានអាហារត្រូវរក្សាគម្លាតសុវត្ថិភាព
- កំណត់ចំនួនភ្ញៀវឱ្យសមាមាត្រទៅនឹងទំហំកន្លែងទទួលទានអាហារ និងភេសជ្ជៈ មិនឱ្យលើសចំនួនផ្ទុកជាអតិ បរិបូណ៌នៅក្នុងកន្លែងទទួលទានអាហារ និងភេសជ្ជៈ ដោយរក្សាគម្លាតតាមការណែនាំរបស់ក្រសួងសុខាភិបាល
- ត្រូវផ្តល់អាល់កុល ដែលលាងដៃ ឬទឹកសម្អាប់មេរោគ និងផ្តល់រាមនៅគ្រប់តុទទួលទានអាហារ និងភេសជ្ជៈ និងត្រូវធ្វើការសម្អាតអនាម័យ ផ្លាស់ប្តូរកម្រាលតុ បាញ់អាល់កុល ឬទឹកសម្អាប់មេរោគជាប្រចាំ ក្រោយ ពេលភ្ញៀវចាកចេញ
- មិនត្រូវរៀបចំឱ្យមានបន្ទប់ពិសេស (VIP) ដែលមានលក្ខណៈបិទជិត

Handwritten signature



- លើកទឹកចិត្តឱ្យមានជាបញ្ជីមុខម្ហូបតាមប្រព័ន្ធអេឡិចត្រូនិច ឬមធ្យោបាយណាមួយដែលចៀសវាងមិនឱ្យភ្លៀវចាប់កាន់ ឬប៉ះពាល់បញ្ជីមុខម្ហូបដោយផ្ទាល់បន្តបន្ទាប់គ្នា ឬបាញ់អាល់កុលសម្លាប់មេរោគលើបញ្ជីមុខម្ហូបមុន និងក្រោយពេលភ្លៀវកាន់ ឬប៉ះពាល់
- លើកទឹកចិត្តឱ្យមានការចាក់បញ្ចាំស្ពាយវីដេអូផ្សព្វផ្សាយស្តីពីវិធានការការពារជំងឺកូវីដ-១៩ ជូនភ្លៀវ (ប្រសិនបើបៀវហ្កាឱន មានចាក់បញ្ចាំស្ពាយចម្រៀងកំដរភ្លៀវ)
- រៀបចំឆាកប្រគុំតន្ត្រីឱ្យបានទំហំធំទូលាយ និងត្រូវសម្អាតមីក្រូហ្វូនជាប្រចាំមុន និងក្រោយពេលច្រៀង។

៥. គោលការណ៍នៃនីតិវិធីការរៀបចំផ្ទះឆាយ និងបុគ្គលិកផ្នែកចម្អិន

- រៀបចំកន្លែងចម្អិនអាហារឱ្យមានអនាម័យ ដោយត្រូវលាងសម្អាត និងសម្លាប់មេរោគលើសម្ភារៈផ្ទះបាយទាំងអស់ និងរៀបចំឱ្យមានកន្លែងលាងចានដាច់ដោយឡែកពីកន្លែងលាងសាច់ បន្លែ និងកន្លែងលាងសម្អាតដែលស្របតាមគោលការណ៍ណែនាំស្តីពីស្តង់ដារសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហាររបស់ក្រសួងសុខាភិបាល
- បុគ្គលិកផ្នែកចម្អិន និងបុគ្គលិករៀបចំម្ហូបអាហារ ត្រូវពាក់ឧបករណ៍ការពារខ្លួនឱ្យបានត្រឹមត្រូវ ដូចជាពាក់មួកការពារសក់ ម៉ាស់ របាំងមុខ និងស្រោមដៃ ដោយត្រូវលាងសម្អាតដៃឱ្យបានញឹកញាប់ ជាពិសេសរៀងរាល់មុន និងក្រោយចាប់កាន់អាហារ (ក្នុងករណីដែលតម្រូវឱ្យចាប់កាន់ដោយផ្ទាល់) និងត្រូវបោកគក់ក្រណាត់ ឬកន្សែងដែលប្រើប្រាស់ក្នុងផ្ទះបាយជាមួយទឹកសាប៊ូឱ្យបានស្អាត និងហាលក្រោមកម្ដៅថ្ងៃក្ដៅខ្លាំង
- លើកទឹកចិត្តឱ្យមានម៉ាស៊ីនសម្លាប់មេរោគលើ ចាន សម ស្លាបព្រា កាំបិត និងឧបករណ៍ សម្ភារៈទទួលទានអាហារទាំងអស់ ក្រោយពេលលាងសម្អាតរួច។

៦. គោលការណ៍នៃនីតិវិធីការរៀបចំយន្តការអនុវត្តតាមការណែនាំរបស់រាជរដ្ឋាភិបាល

- អនុវត្តតាមវិធានការ និងសេចក្ដីសម្រេចទាំងឡាយរបស់រាជរដ្ឋាភិបាល ដើម្បីចូលរួមទប់ស្កាត់ការឆ្លងរាលដាលនៃជំងឺកូវីដ-១៩
- ត្រូវបង្កលក្ខណៈងាយស្រួល និងតម្រូវឱ្យបុគ្គលិកទាំងអស់ចាក់វ៉ាក់សាំងបង្ការជំងឺកូវីដ-១៩ ឱ្យបានគ្រប់គ្នា និងបញ្ជូលទិន្នន័យបុគ្គលិកបានចាក់វ៉ាក់សាំងទៅក្នុងប្រព័ន្ធចុះឈ្មោះ “ចាក់វ៉ាក់សាំងកូវីដ-១៩ ក្នុងវិស័យទេសចរណ៍”
- រៀបចំគ្រឿងទុកឧបករណ៍តេស្តរហ័សអង់ទីហ្សែនកូវីដ-១៩ សម្រាប់ធ្វើតេស្តរហ័សបុគ្គលិក និងត្រូវតាមដានស្ថានភាពសុខភាពរបស់បុគ្គលិកទាំងអស់ឱ្យបានជាប្រចាំ
- រៀបចំផែនការសុវត្ថិភាពការពារជំងឺកូវីដ-១៩ (Covid-19 Safety Plan) របស់អាជីវកម្មផ្ទាល់ ដើម្បីចូលរួមទប់ស្កាត់ការឆ្លងរាលដាលជំងឺកូវីដ-១៩
- តាំងអាជីវកម្មបៀវហ្កាឱនត្រូវមានចម្ងាយយ៉ាងតិច ២០០ (ពីររយ) ម៉ែត្រពីបរិវេណក្រសួង ស្ថាប័ន គ្រឹះស្ថានរដ្ឋបាលសាធារណៈ ស្ថានទូត មន្ទីរពេទ្យ សាលារៀន ទីតាំងសាសនា ប្រាង្គប្រាសាទ ទីតាំងបេតិកភ័ណ្ឌវប្បធម៌

Handwritten signature



- មិនបង្កការរំខានដល់ក្រសួង ស្ថាប័ន គ្រឹះស្ថានរដ្ឋបាលសាធារណៈ ស្ថានទូត មន្ទីរពេទ្យ សាលារៀន ទីតាំងសាសនា និងការរស់នៅរបស់ប្រជាពលរដ្ឋ ដោយត្រូវរក្សាសន្តិសុខ សុវត្ថិភាព សណ្តាប់ធ្នាប់សាធារណៈ អនាម័យ និងបរិស្ថានឱ្យបានល្អ
- លើកទឹកចិត្តឱ្យមានការរៀបចំទីតាំងអាជីវកម្មបៀវហ្សានិង ស្ថិតក្នុងតំបន់ទីតាំងដែលរដ្ឋបាលរាជធានី ខេត្ត បានកំណត់ យោងតាមបទប្បញ្ញត្តិជាធរមាន (ប្រសិនបើរដ្ឋបាលរាជធានីខេត្តបានរៀបចំកំណត់តំបន់ទីតាំងមណ្ឌលកម្សាន្តទេសចរណ៍មនុស្សពេញវ័យ Entertainment Zoning) ដែលសមស្របតាមស្ថានភាពទីតាំងភូមិសាស្ត្ររបស់រដ្ឋបាលរាជធានីខេត្តនីមួយៗ
- មានការលើកទឹកចិត្តភ្ញៀវដែលបានចាក់វ៉ាក់សាំងគ្រប់ដួលតាមការណែនាំរបស់ក្រសួងសុខាភិបាល ដូចជាផ្តល់ប័ណ្ណបញ្ជុះតម្លៃ ឬវត្ថុអនុស្សាវរីយ៍
- មានរៀបចំបន្ទប់ ឬកន្លែងដាច់ដោយឡែកសម្រាប់បុគ្គលិក ឬភ្ញៀវដែលសង្ស័យផ្ទុកមេរោគកូវីដ-១៩ រង់ចាំមុនពេលទទួលបានការព្យាបាល ឬការធ្វើចត្តាឡីស័ក និងមានគោលនយោបាយគាំទ្រ ឬអនុគ្រោះចំពោះបុគ្គលិកជាប់ចត្តាឡីស័ក ឬត្រូវសម្រាកព្យាបាលជំងឺកូវីដ-១៩ និងមានប្រអប់ ឧបករណ៍សង្គ្រោះបឋម (First Aids)
- សម្រួលការរៀបចំបដិសណ្ឋារកិច្ចភ្ញៀវនៅច្រកចូលអាជីវកម្ម និងណែនាំបុគ្គលិកមិនឱ្យមានការជួបជុំ ប្រមូលផ្តុំគ្នាពេលរង់ចាំទទួលភ្ញៀវ
- រៀបចំឱ្យមានកន្លែង ឬបន្ទប់ផ្លាស់ប្តូរសម្លៀកបំពាក់ និងកន្លែងទទួលទានអាហារសម្រាប់បុគ្គលិកដោយប្តូរវេនគ្នាទទួលទានអាហារចៀសវាងការប្រមូលផ្តុំគ្នាច្រើន និងធ្វើការសម្អាត បាញ់ថ្នាំសម្លាប់មេរោគជាប្រចាំ
- លើកទឹកចិត្តឱ្យមានការកំណត់ពេលវេលាភ្ញៀវប្រើប្រាស់សេវាកម្មនៅក្នុងអាជីវកម្មបៀវហ្សានិង
- ការបើកដំណើរការអាជីវកម្ម និងការប្រគុំតម្រៀមភ្ញៀវ ត្រូវកំណត់កម្រិតសម្លេង និងពេលវេលាមិនត្រូវបង្កឱ្យមានការរំខានដល់ប្រជាពលរដ្ឋជិតខាង ដោយត្រូវអនុវត្តតាមការណែនាំរបស់រដ្ឋបាលរាជធានី ខេត្ត ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធ ឬអាជ្ញាធរមូលដ្ឋាន។

១/ ៣



ឧបសម្ព័ន្ធច្បង

នៃសេចក្តីសម្រេចលេខ... ០៧០ គណ.វ... ចុះថ្ងៃទី ០៣... ខែ វិច្ឆិកា ឆ្នាំ ២០១១

ស្តីពី

“ការដាក់ឱ្យអនុវត្តនីតិវិធីប្រតិបត្តិស្តង់ដាររបៀបវារៈ (SOP) តាមគន្លងប្រក្រតីភាពថ្មី
សម្រាប់រាល់វគ្គប្រើប្រាស់ប្រព័ន្ធបច្ចេកវិទ្យាព័ត៌មាន”

Handwritten signature

