

03

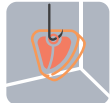
ការគ្រប់គ្រងអនាម័យនៅក្នុងដំណើការសត្វឃាត



កុំប្រើឧបករណ៍ណាមួយ (ឧទាហរណ៍ ដំបង) ដែលអាចបង្កគ្រោះថ្នាក់ដល់សត្វដែលនឹងយកទៅសម្លាប់ពីរថយន្តឬពីកន្លែងផ្សេងៗទៀតនៅក្នុងទឹកនៃសត្វឃាត។



បោសឆ្ងល់នៅលើផ្ទៃរបស់សត្វហើយលាងសម្អាតមុនពេលសម្លាប់។



ចូរប្រាកដថាកុំឱ្យសាច់របស់សត្វដែលត្រូវបានសម្លាប់ធ្លាក់ទៅលើដី។



សម្លាប់មេរោគឧបករណ៍ (ឧទាហរណ៍កាំបិត) ដែលបានប្រើសម្រាប់សម្លាប់សត្វនិងលាងពួកវាជាមួយទឹកក្តៅ (សីតុណ្ហភាព 83°C ឬខ្ពស់ជាងនេះ)។



ចូរប្រាកដថាកុំឱ្យសាច់មានជាប់លាមកសត្វឬអ្វីៗនៅសល់នៅក្នុងពោះរៀន។



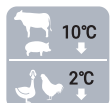
ចូរប្រាកដថាពោះរៀនសត្វមិនត្រូវបានធ្វើឱ្យរំហែកនៅពេលយកពួកវាចេញ។ ក្នុងករណីមានឆ្មាយពោះរៀន ត្រូវប្រាកដថាសាច់មិនប្រឡាក់ដោយលាមកសត្វឬរបស់ដែលនៅសល់នៅក្នុងពោះរៀន។



ដោយហេតុថាពោះរៀននិងអនុផលមិនសមរម្យសម្រាប់ការប្រើប្រាស់របស់មនុស្ស ពួកវាត្រូវតែត្រូវបានគ្រប់គ្រង ដោយប្រើប្រដាប់ដាក់ដាច់ដោយឡែកនិងទុកពួកវានៅកន្លែងខុសពីសាច់។



នៅចុងបញ្ចប់នៃការលាងសម្អាតសាច់ ចូរប្រាកដថាមិនមានលាមករោម ឬក៏របស់កខ្វក់នៅសល់ឡើយ។



នៅពេលយកចេញពីទីសត្វឃាត សាច់ថនិកសត្វដូចជាសាច់គោ និងសាច់ជ្រូកត្រូវតែត្រូវបានរក្សាទុកនៅសីតុណ្ហភាព 10°C ឬទាបជាងនេះ ហើយសាច់បក្សាបក្សីដូចជាសាច់មាន់ ឬសាច់ទាទៅសីតុណ្ហភាព 2°C ឬទាបជាងនេះ។

មត្តុទេសន៍ណែនាំការគ្រប់គ្រងអនាម័យ ទាក់ទងនឹងសត្វឃាត សម្រាប់និយោជកនិងកម្មករនិយោជិត

មត្តុទេសន៍ណែនាំការគ្រប់គ្រងអនាម័យ ទាក់ទងនឹងសត្វឃាត សម្រាប់និយោជកនិងកម្មករនិយោជិត



01

ការគ្រប់គ្រងអនាម័យកម្មករនិយោជិត/ ទីកន្លែងសត្វហាត



ការគ្រប់គ្រងអនាម័យផ្ទាល់ខ្លួន



ការប្រុងប្រយ័ត្នគ្រប់គ្រងអនាម័យផ្ទាល់ខ្លួនរបស់បុគ្គលិកជំនាញ ចិញ្ចឹម ខ្សែរក ដង្ហើមសក់ ។ល។ ពីការជាប់ប្រឡាក់ជាមួយផលិតផលសត្វ (សាច់ ។ល។)។



កុំជក់បារី ញ៉ាំ ឬទំពាស្តរកៅស៊ូនៅកន្លែងធ្វើការ។



ចូរប្រាកដថាស្លៀកសម្លៀកបំពាក់ក្រៅ/មួក/ស្បែកជើង/ស្រោមដៃ ដែលការពារមេរោគនិងរក្សារបស់ទាំងនោះឲ្យស្អាតគ្រប់ពេលវេលា។



កម្មករនិយោជិតគួរតែទទួលបាននូវការពិនិត្យសុខភាពនៅស្ថាប័នវេជ្ជ សាស្ត្រដែលបង្កើតដោយរដ្ឋយ៉ាងហោចណាស់ម្តងក្នុងមួយឆ្នាំ។



និយោជកគួរតែធ្វើការអប់រំអនាម័យសម្រាប់កម្មករនិយោជិតហើយ កត់ត្រាពីតម្លៃលទ្ធផលនៅក្នុងកំណត់ត្រាអប់រំមួយ។



កម្មករនិយោជិតដែលកើតជំងឺឆ្លង ឬមានរបួស មិនគួរត្រូវបាន អនុញ្ញាតឱ្យគ្រប់គ្រងផលិតផលសត្វទេ។



ចូរប្រាកដថាលាងដៃរបស់អ្នកបន្ទាប់ពីប៉ះឧបករណ៍ដែលកខ្វក់ ឬប្រ ភេទដូចគ្នាផ្សេងទៀតបន្ទាប់ពីប្រើប្រាស់បន្ទប់ទឹក និងមុនពេលចូល ទៅកាន់កន្លែងធ្វើការ។



កុំប៉ះផលិតផលសាច់សត្វដោយគ្មានសម្លៀកបំពាក់ក្រៅដែលការពារ មេរោគ។

ការគ្រប់គ្រងអនាម័យមុនពេល/បន្ទាប់ពីធ្វើការ



ពិនិត្យជាប្រចាំ ថាតើជញ្ជាំងនិងពិដាននៅកន្លែងធ្វើការមានធូលី សំណើម ឬផ្សិតឬទេ។ រក្សាតំបន់ធ្វើការឲ្យស្អាតគ្រប់ពេលវេលា។



យកចេញនូវសម្ភារៈចម្លែកៗដូចជាដុំសាច់ចេញពីឥដ្ឋក្នុងកន្លែងធ្វើការ និងទឹកល្អើយរក្សាទុកក្នុងឲ្យស្អាតគ្រប់ពេលវេលា។



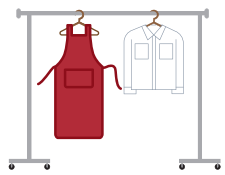
រក្សាបន្ទប់ក្លាសេ/បង្គកឲ្យស្អាតគ្រប់ពេលវេលា។ ទុកក្នុងខាង ក្នុងជាមួយសីតុណ្ហភាពល្អ។



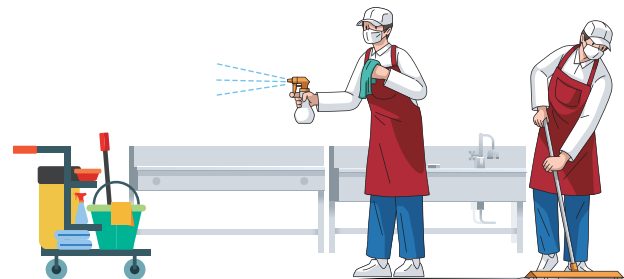
លាងសម្អាតនិងកម្ទាត់មេរោគនៅកន្លែងធ្វើការ ឧបករណ៍ (កាំបិតជា កាំបិតកាប់ផ្តឹង ប្រដាប់កូ ។ល។) ជ្រុញ រទេះ ។ល។ បន្ទាប់ពីប្រើប្រាស់។

ការគ្រប់គ្រងអនាម័យអំឡុងពេលធ្វើការ

• កុំចេញពីកន្លែងធ្វើការពេលស្លៀកសម្លៀកបំពាក់ ក្រៅដែលការពារមេរោគ។ ទុកអៀមនិងស្រោមដៃ នៅកន្លែងដែលបានរៀបចំមុនពេលទៅកាន់បន្ទប់ ទឹក។



• ឥដ្ឋនៅកន្លែងធ្វើការគួរតែរក្សាឲ្យស្អាត។ មិនមានដុំសាច់ឬសម្រាមត្រូវបានបោះ ចោលនៅលើឥដ្ឋទេ។ រក្សាឥដ្ឋឲ្យស្អាតគ្រប់ពេលវេលា។



02

បញ្ហាត្រូវតែអង្កេតដោយអ្នកទាំងនោះ នៅទីសត្វហាត

- កុំដាក់ពាក្យសុំការធ្វើអធិការកិច្ចទីសត្វហាតទៅអ្នកធ្វើអធិការកិច្ច លើសពីលទ្ធភាពរបស់ទីសត្វហាត ដូចជាកន្លែងបង្កកសាច់ និងកន្លែងទុកដាក់។
- កុំចាប់ផ្តើមការងារមុនពេលទទួលបានសេចក្តីណែនាំរបស់អ្នកធ្វើ អធិការកិច្ច។
- កុំធ្វើសត្វហាតឬកែច្នៃសត្វ/សាច់ដោយគ្មានការអនុញ្ញាត។
- ចូរប្រាកដថាស្លៀកសម្លៀកបំពាក់ក្រៅ/មួក/ស្បែកជើង/ស្រោមដៃដែលការពារមេ រោគនៅក្នុងកន្លែងធ្វើការ។ ពិនិត្យស្ថានភាពអនាម័យផ្ទាល់ខ្លួនមុនពេលចាប់ផ្តើម ធ្វើការ។
- មិនមានមនុស្សដែលមិនត្រូវបានអនុញ្ញាតក្រៅពីអ្នកធ្វើអធិការកិច្ចត្រូវបានអនុញ្ញាត ឲ្យចូលទៅក្នុងកន្លែងធ្វើការ។
- រៀបចំផែនការសម្រាប់ការអប់រំរបស់កម្មករនិយោជិត។ អនុញ្ញាតឲ្យបុគ្គលិកដែល ទទួលបានការបណ្តុះបណ្តាលអប់រំទាក់ទងការរក្សាអនាម័យឱ្យ បណ្តុះបណ្តាលកម្មករនិយោជិតផ្សេងទៀតឱ្យបានច្រើនជាងមួយម៉ោងក្នុងមួយ ខែ។ ទុកលទ្ធផលនៃការអប់រំជាកំណត់ហេតុសម្រាប់ពេលមួយឆ្នាំ។
- រក្សាទុកផលិតផលសាច់សត្វដែលហួសកំណត់ពេលត្រូវលក់ចេញនៅក្នុងកន្លែង ដែលបានរៀបចំដូចជាយ៉ាងក្លាសេ/បង្គកដោយមានពាក្យសម្គាល់ចំណាំ "សម្រាប់បោះចោល"។
- ដំឡើងរនាំងខ្យល់និងសំណាញ់ចាប់សត្វល្អិតនៅច្រកចូលទៅកន្លែងធ្វើការ។ ការ ប្រុងប្រយ័ត្នគ្រប់គ្រងអនាម័យផ្ទាល់ខ្លួនរបស់បុគ្គលិកឬដង្ហើម។

