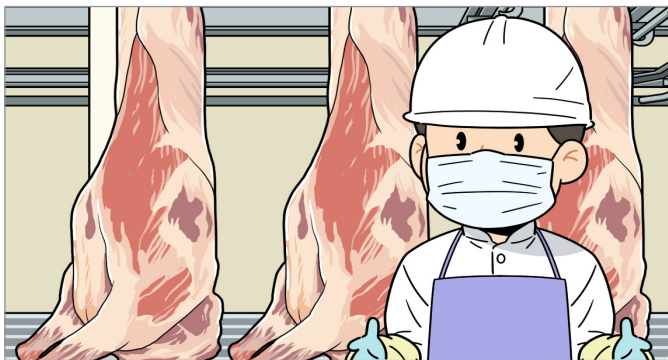


# 03 ការគ្រប់គ្រងនៅក្នុងដំណើរការសត្វឃាត



- កុំប្រើឧបករណ៍ណាមួយ (ឧទាហរណ៍ ដំបង) ដែលអាចបង្កគ្រោះថ្នាក់ដល់សត្វដែលនឹងយកទៅសម្លាប់ពីរថ្ងៃមុនឬប្រព័ន្ធនៃដុសេដៗឡើយនៅក្នុងទីកន្លែងសត្វឃាត។
- បោសគ្រឿងនៅលើផ្ទៃរបស់សត្វហើយលាងសម្អាតមុនពេលសម្លាប់។
- ចូរប្រាកដថាកុំឲ្យសាច់របស់សត្វដែលត្រូវបានសម្លាប់ធ្លាក់ទៅលើដី។
- សម្លាប់មេរោគឧបករណ៍ (ឧទាហរណ៍ កាំបិត) ដែលបានប្រើសម្រាប់សម្លាប់សត្វនិងលាងពួកវាជាមួយទឹកក្តៅ (សីតុណ្ហភាព 83°C ឬខ្ពស់ជាងនេះ)។
- ចូរប្រាកដថាកុំឲ្យសាច់មានជាប់លាមកសត្វឬធុរនៅសល់នៅក្នុងពោះវៀន។
- ចូរប្រាកដថាពោះវៀនសត្វមិនត្រូវបានធ្វើឲ្យរំហែកនៅពេលយកពួកវាចេញ។ ក្នុងករណីមានឆ្លាស់ពោះវៀន ត្រូវប្រាកដថាសាច់មិនត្រូវបានបង្ហូរមេរោគដោយលាមកសត្វឬរបស់ដែលនៅសល់នៅក្នុងពោះវៀន។
- ដោយហេតុថាពោះវៀននិងអនុផលដែលមិនសមរម្យសម្រាប់ការប្រើប្រាស់របស់មនុស្ស ពួកវាត្រូវតែត្រូវបានគ្រប់គ្រង ដោយប្រើមធ្យមដាច់ដាក់ដោយឡែកនៅក្នុងធុរក្នុង ដែលទុកពួកវាកន្លែងខុសៗគ្នាពីសាច់។
- នៅក្នុងមធ្យមលាងសម្អាតសាច់ ចូរប្រាកដថាមិនមានលាមកពោម ឬក៏របស់កខ្វក់នៅសល់ឡើយ។
- នៅពេលយកចេញពីសត្វឃាតសាច់មិនត្រូវបានរក្សាទុកនៅសីតុណ្ហភាព 10°C ឬទាបជាងនេះ ហើយសាច់ប្រកបដោយធុរសាច់មានប្រសិទ្ធភាពនៅសីតុណ្ហភាព 2°C ឬទាបជាងនេះ។

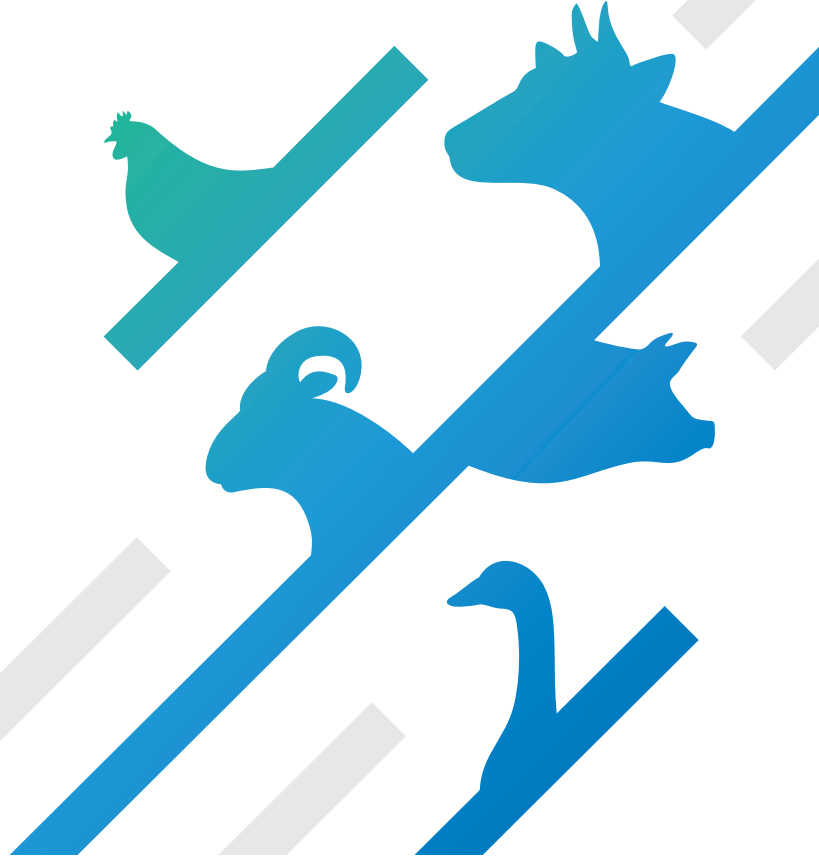
សម្រាប់និយោជក និងកម្មវិធីសត្វឃាត

មគ្គុទេសន៍ណែនាំការគ្រប់គ្រងអនាម័យនៅក្នុងទីនាក់ទីនិងសត្វឃាត



សម្រាប់និយោជក និងកម្មវិធីសត្វឃាត

មគ្គុទេសន៍ណែនាំការគ្រប់គ្រងអនាម័យនៅក្នុងទីនាក់ទីនិងសត្វឃាត

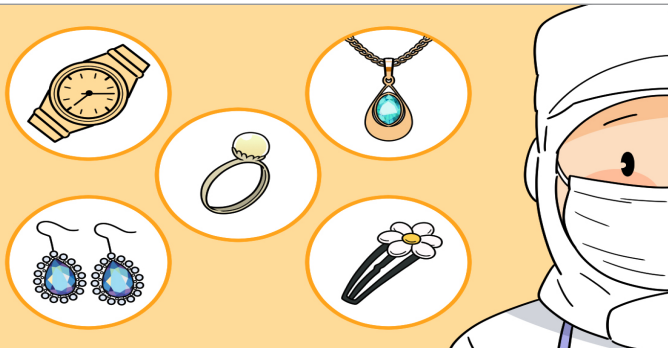


# 01 ការគ្រប់គ្រងអនាម័យកម្មករនិយោជិត/ ទឹកក្នុងសត្វឃាត



## ការគ្រប់គ្រងអនាម័យ ផ្ទះខ្លួន

- ការប្រុងប្រយ័ត្នត្រូវតែអនុវត្តដើម្បីការពារមនុស្សម្នាក់ៗ ចង់នាំឱ្យកាចិញ្ចៀន ខ្សែរក ដង្ហើមសក់ ។ល។ ពីការរាតត្បាតប្រឆាំងមួយផលិតផលសត្វ (សាច់ ។ល។)។
- កុំដក់បារី ញ៉ាំ ឬទឹកស្អុយកៅស៊ូនៅកន្លែងធ្វើការ។
- ចូរប្រាកដថាស្លៀកសម្លៀកចំពាក់ក្រៅ/មួក/ស្បែកជើង/ស្រោមដៃ ដែលការពារមេរោគនឹងរក្សាមកទាំងនោះឲ្យស្អាតគ្រប់ពេលវេលា។
- កម្មករនិយោជិតត្រូវតែទទួលបាននូវការពិនិត្យសុខភាពនៅស្ថាប័ន វេជ្ជសាស្ត្រដែលមន្ត្រីដោយរដ្ឋយ៉ាងហោចណាស់ម្តងក្នុងមួយ ឆ្នាំ។
- និយោជកត្រូវធ្វើការអប់រំអនាម័យសម្រាប់កម្មករនិយោជិតហើយ មានកំណត់ហេតុទុកក្នុងទិន្នន័យផ្សេងៗ។
- និយោជកដែលកើតជំងឺឆ្លងទឹកត្រូវបានអនុញ្ញាតឱ្យគ្រប់គ្រងផលិតផលសត្វទៅ។
- ចូរប្រាកដថាមនុស្សម្នាក់ៗត្រូវធ្វើការការពារ៖ ឧបករណ៍ដែលកខ្វក់ ឬប្រភេទមួយផ្សេងទៀតត្រូវធ្វើការសម្អាតឱ្យស្អាតគ្រប់គ្រងនិងមុន ពេលចូលទៅកាន់កន្លែងធ្វើការ។
- កុំប៉ះផលិតផលសាច់សត្វដោយ គ្មានសម្លៀកចំពាក់ក្រៅដែលការពារមេរោគ។

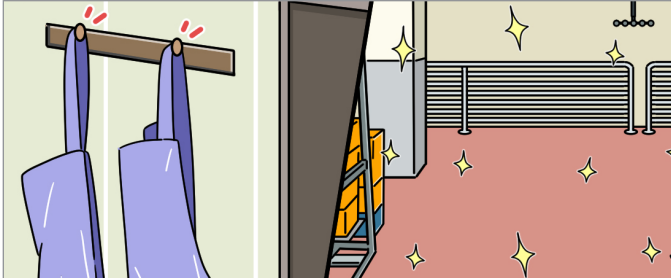


## ការគ្រប់គ្រងអនាម័យ មុនពេល/បន្ទាប់ពីធ្វើការ

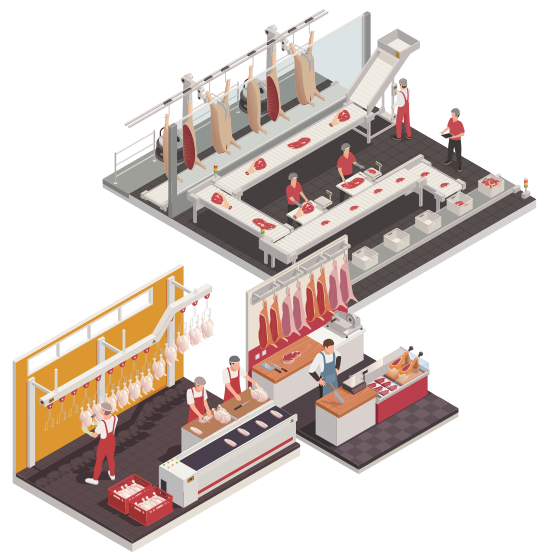
- ពិនិត្យថាតើដៃរបស់អ្នកមានស្អាតនៅកន្លែងធ្វើការទឹកមានគុណ្ណៗ សំណើម ឬស្ងួតគ្រប់ពេល។ រក្សាតំបន់ធ្វើការឲ្យស្អាតគ្រប់ពេលវេលា។
- បោះចោលសម្ភារៈចម្លែកៗដូចជាដុំសាច់ចេញពីឥដ្ឋក្នុងកន្លែងធ្វើការនិងទឹកឃ្មុំ ហើយរក្សាទុកឱ្យស្អាតគ្រប់ពេលវេលា។
- រក្សាមន្ទីរក្តៅស/មដកឲ្យស្អាតគ្រប់ពេលវេលា។ ទុកឱ្យស្អាតនៅខាងក្នុងមួយសប្តាហ៍ណាមួយ។
- លាងសម្អាតនិងកម្ទាត់មេរោគនៅកន្លែងធ្វើការ ឧបករណ៍ (កាំចិត្ត កាំចិត្តកាប់ឆ្អឹង ប្រដាប់កាំ ។ល។) ជ្រុញ រទេះ ។ល។ បន្ទាប់ពីប្រើប្រាស់។

## ការគ្រប់គ្រងអនាម័យ អំឡុងពេលធ្វើការ

- កុំចេញពីកន្លែងធ្វើការពេលស្លៀកសម្លៀកចំពាក់ក្រៅដែលការពារមេរោគ។ ពាក់ដំបូមនិងស្រោមដៃនៅកន្លែងដែលបានរៀបចំមុន ពេលទៅកាន់បន្ទប់ទឹក។
- ឥដ្ឋនៅកន្លែងធ្វើការត្រូវតែរក្សាឲ្យស្អាត។ ទឹកមានដុំសាច់ឬសម្រាមត្រូវបានបោះចោលនៅលើឥដ្ឋទៅ។ រក្សាឥដ្ឋឲ្យស្អាតគ្រប់ពេលវេលា។



# 02 បញ្ហាត្រូវតែដោះស្រាយដោយអ្នក ទាំងនោះនៅទីសត្វឃាត



- ទឹកមានការស្ទើរស្រាប់សម្រាប់ការធ្វើអនិការកិច្ចសត្វឃាតត្រូវបានដំឡើងដោយលើសពីនិទាត់របស់អ្នករួមមានការបង្កកសាច់។
- កុំចាប់ផ្តើមការងារមុនពេលទទួលបានសេចក្តីណែនាំរបស់អ្នកធ្វើអនិការកិច្ច។
- កុំធ្វើសត្វឃាតឬកែច្នៃសត្វ/សាច់ដោយ គ្មានការអនុញ្ញាត។
- ចូរប្រាកដថាស្លៀកសម្លៀកចំពាក់ក្រៅ/មួក/ស្បែកជើង/ស្រោមដៃដែលការពារមេរោគនៅក្នុងកន្លែងធ្វើការ។ ពិនិត្យស្ថានភាពអនាម័យផ្ទះខ្លួនមុនពេលចាប់ផ្តើមធ្វើការ។
- ទឹកមានមនុស្សដែលទឹកត្រូវបានអនុញ្ញាតក្រៅពីអ្នកធ្វើអនិការកិច្ចត្រូវបានអនុញ្ញាតឱ្យចូលទៅក្នុងកន្លែងធ្វើការ។
- រៀបចំផែនការសម្រាប់ការអប់រំផលិតកម្មករនិយោជិត។ អនុញ្ញាតឱ្យមុខងារទៅទទួលបានការបណ្តុះបណ្តាលអប់រំអនាម័យទាក់ទងការរក្សាអនាម័យ។ ទុកឱ្យមាននៃការអប់រំកំណត់ហេតុសម្រាប់មួយឆ្នាំ។
- រក្សាទុកផលិតផលសាច់សត្វដែលត្រូវបានកក់ក្នុងរយៈពេលដែលហួសកំណត់នៅក្នុងកន្លែងដែលបានរៀបចំដូចជា ឃ្នាំងក្តៅស/មដកដោយធ្វើការចំណាំ "សម្រាប់បោះចោល"។
- ទុករនាំងខ្យល់និងសំណាញ់ចាប់សត្វឃ្នាំងនៅច្រកចូលទៅកន្លែងធ្វើការ។ ការប្រុងប្រយ័ត្នត្រូវតែអនុវត្តដើម្បីការពារកម្មករឬបង្គំ។