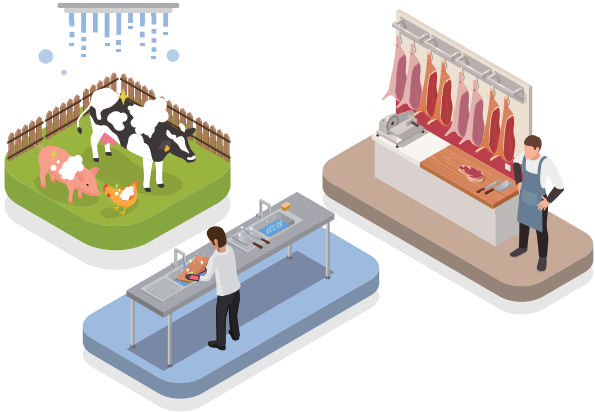


### 03 ការគ្រប់គ្រងនៅក្នុងដំណើរការសត្វឃាត



- កុំប្រើឧបករណ៍ណាមួយ (ឧទាហរណ៍ ដំបង) ដែលអាចបង្កគ្រោះថ្នាក់ដល់សត្វដែលនឹងយកទៅសម្លាប់ពីរបៀបនៃប្រព័ន្ធនៃផ្សេងៗទៀតនៅក្នុងទីកន្លែងសត្វឃាត។
- បោសធ្ងន់នៅលើផ្ទៃរបស់សត្វហើយលាងសម្អាតមុនពេលសម្លាប់។
- ចូរប្រាកដថាកុំឱ្យសាច់របស់សត្វដែលត្រូវបានសម្លាប់ធ្លាក់ទៅលើដី។
- សម្លាប់មេរោគឧបករណ៍ (ឧទាហរណ៍កាំបិត) ដែលបានប្រើសម្រាប់សម្លាប់សត្វនិងលាងពួកវាជាមួយទឹកក្តៅ (សីតុណ្ហភាព 83°C ឬខ្ពស់ជាងនេះ)។
- ចូរប្រាកដថាកុំឱ្យសាច់មានជាប់លាមកសត្វឬអ្វីៗនៅសល់នៅក្នុងពោះវៀន។
- ចូរប្រាកដថាពោះវៀនសត្វមិនត្រូវបានធ្វើឱ្យរំលោភនៅពេលយកពួកវាចេញ។ ក្នុងករណីមានឆ្កាយពោះវៀន ត្រូវប្រាកដថាសាច់មិនត្រូវបានចម្លងមេរោគដោយលាមកសត្វឬរបស់ដែលនៅសល់នៅក្នុងពោះវៀន។
- ដោយហេតុថាពោះវៀននិងអនុផលដែលមិនសមរម្យសម្រាប់ការប្រើប្រាស់របស់មនុស្ស ពួកវាគួរតែត្រូវបានគ្រប់គ្រង ដោយប្រើប្រដាប់ដាក់ដាច់ដោយឡែកនៅក្នុងលក្ខណៈដែលទុកពួកវាកន្លែងខុសៗគ្នាពីសាច់។
- នៅចុងបញ្ចប់លាងសម្អាតសាច់ ចូរប្រាកដថាមិនមានលាមក រាម ឬក៏របស់កខ្វក់នៅសល់ឡើយ។
- នៅពេលយកចេញពីទីសត្វឃាត សាច់ថនិកសត្វដូចជាសាច់គោ និងសាច់ជ្រូកគួរតែត្រូវបានរក្សាទុកនៅសីតុណ្ហភាព 10°C ឬទាបជាងនេះ ហើយសាច់បក្សាបក្សីដូចជាសាច់មាន់ ឬសាច់ទាទៅសីតុណ្ហភាព 2°C ឬទាបជាងនេះ។

សម្រាប់និយោជកនិងកម្មករនិយោជិត

### មគ្គុទេសន៍ណែនាំការគ្រប់គ្រងអនាម័យនៅក្នុងទំនាក់ទំនងសត្វឃាត



[ ភាសាខ្មែរ ]

សម្រាប់និយោជកនិងកម្មករនិយោជិត

### មគ្គុទេសន៍ណែនាំការគ្រប់គ្រងអនាម័យនៅក្នុងទំនាក់ទំនងសត្វឃាត



# 01 ការគ្រប់គ្រងអនាម័យកម្មករនិយោជិត/ទីកន្លែងសត្វឃាត

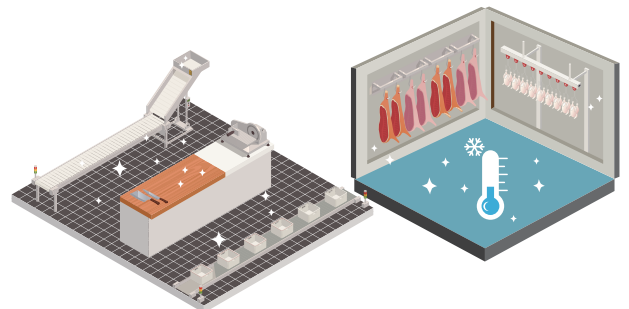
## ការគ្រប់គ្រងអនាម័យផ្ទាល់ខ្លួន

- ការប្រុងប្រយ័ត្នគួរតែអនុវត្តដើម្បីការពាររបស់របរដូចជាឧទ្យាន ចិញ្ចៀន ខ្សែរក ដង្ហែបសក់ ។ល។ ពីការជាប់ប្រឡាក់ជាមួយផលិតផលសត្វ (សាច់ ។ល។)។
- កុំជក់បារី ញ៉ាំ ឬទំពាស្តរកៅស៊ូនៅកន្លែងធ្វើការ។
- ចូរប្រាកដថាស្លៀកសម្លៀកបំពាក់ក្រៅ/មួក/ស្បែកជើង/ស្រោមដៃដែលការពារមេរោគនិងរក្សារបស់ទាំងនោះឲ្យស្អាតគ្រប់ពេលវេលា។
- កម្មករនិយោជិតគួរតែទទួលបាននូវការពិនិត្យសុខភាពនៅស្ថាប័នវេជ្ជសាស្ត្រដែលបង្កើតដោយរដ្ឋយ៉ាងហោចណាស់ម្តងក្នុងមួយឆ្នាំ។
- និយោជកគួរតែធ្វើការអប់រំអនាម័យសម្រាប់កម្មករនិយោជិតហើយមានកំណត់ហេតុទុកក្នុងទិន្នន័យប្តូរវត្តិ។
- និយោជកដែលកើតជំងឺឆ្លងមិនគួរត្រូវបានអនុញ្ញាតឱ្យគ្រប់គ្រងផលិតផលសត្វទេ។
- ចូរប្រាកដថាដៃរបស់អ្នកបន្ទាប់ពីធ្វើការការប៉ះខុបករណ៍ដែលកខ្វក់ឬប្រភេទដូចគ្នាផ្សេងទៀតបន្ទាប់ពីប្រើប្រាស់បន្ទប់គេងនិងមុនពេលចូលទៅកាន់កន្លែងធ្វើការ។
- កុំប៉ះផលិតផលសាច់សត្វដោយគ្មានសម្លៀកបំពាក់ក្រៅដែលការពារមេរោគ។



## ការគ្រប់គ្រងអនាម័យមុនពេល/បន្ទាប់ពីធ្វើការ

- ពិនិត្យថាតើជញ្ជាំងនិងពិដាននៅកន្លែងធ្វើការមិនមានចូលី សំណើម ឬផ្សិតគ្រប់ពេល។ រក្សាតំបន់ធ្វើការឲ្យស្អាតគ្រប់ពេលវេលា។
- បោះចោលសម្ភារៈចម្លែកៗដូចជាដុំសាច់ចេញពីឥដ្ឋក្នុងកន្លែងធ្វើការនិងទឹកល្អ ហើយរក្សាទុកពួកវាឲ្យស្អាតគ្រប់ពេលវេលា។
- រក្សាបន្ទប់ក្លាសេ/បង្កកឲ្យស្អាតគ្រប់ពេលវេលា។ ទុកពួកវានៅខាងក្នុងជាមួយសីតុណ្ហភាពល្អ។
- លាងសម្អាតនិងកម្ទាត់មេរោគនៅកន្លែងធ្វើការ ខុបករណ៍ (កាំបិតដាំកាំបិតកាប់ឆ្អឹង ប្រដាប់កូ ។ល។) ជ្រុញ រទេះ ។ល។ បន្ទាប់ពីប្រើប្រាស់។

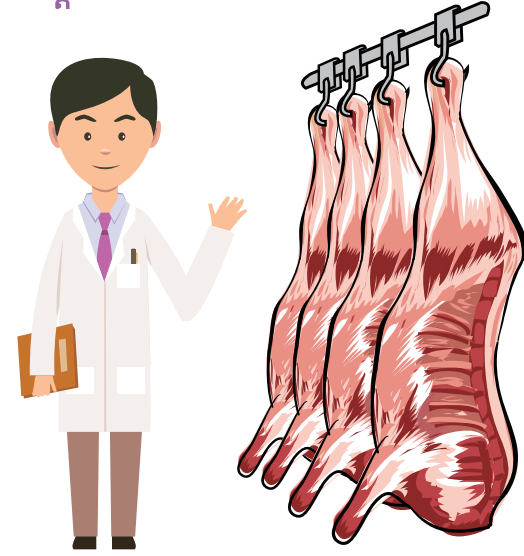


## ការគ្រប់គ្រងអនាម័យអំឡុងពេលធ្វើការ

- កុំចេញពីកន្លែងធ្វើការពេលស្លៀកសម្លៀកបំពាក់ក្រៅដែលការពារមេរោគ។ ពាក់ម៉ឺននិងស្រោមដៃនៅកន្លែងដែលបានរៀបចំមុនពេលទៅកាន់បន្ទប់ទឹក។
- ឥដ្ឋនៅកន្លែងធ្វើការគួរតែរក្សាឲ្យស្អាត។ មិនមានដុំសាច់ឬសម្រាមត្រូវបានបោះចោលនៅលើឥដ្ឋទេ។ រក្សាឥដ្ឋឲ្យស្អាតគ្រប់ពេលវេលា។



# 02 បញ្ហាត្រូវតែអង្កេតដោយអ្នកទាំងនោះនៅទីសត្វឃាត



- មិនមានការស្នើសុំសម្រាប់ការធ្វើអធិការកិច្ចសត្វឃាតត្រូវបានធ្វើឡើងដោយលើសពីលទ្ធភាពរបស់អ្នករួមមានការបង្កកសាច់។
- កុំចាប់ផ្តើមការងារមុនពេលទទួលបានសេចក្តីណែនាំរបស់អ្នកធ្វើអធិការកិច្ច។
- កុំធ្វើសត្វឃាតឬកែច្នៃសត្វ/សាច់ដោយគ្មានការអនុញ្ញាត។
- ចូរប្រាកដថាស្លៀកសម្លៀកបំពាក់ក្រៅ/មួក/ស្បែកជើង/ស្រោមដៃដែលការពារមេរោគនៅក្នុងកន្លែងធ្វើការ។ ពិនិត្យស្ថានភាពអនាម័យផ្ទាល់ខ្លួនមុនពេលចាប់ផ្តើមធ្វើការ។
- មិនមានមនុស្សដែលមិនត្រូវបានអនុញ្ញាតក្រៅពីអ្នកធ្វើអធិការកិច្ចត្រូវបានអនុញ្ញាតឲ្យចូលទៅក្នុងកន្លែងធ្វើការ។
- រៀបចំផែនការសម្រាប់ការអប់រំដល់កម្មករនិយោជិត។ អនុញ្ញាតឲ្យបុគ្គលិកទៅទទួលបានការបណ្តុះបណ្តាលអប់រំអនាម័យទាក់ទងការរក្សាអនាម័យ។ ទុកលទ្ធផលនៃការអប់រំជាកំណត់ហេតុសម្រាប់មួយឆ្នាំ។
- រក្សាទុកផលិតផលសាច់សត្វដែលត្រូវបានលក់ក្នុងរយៈពេលដែលហួសកំណត់នៅក្នុងកន្លែងដែលបានរៀបចំដូចជាឃ្នាំងក្លាសេ/បង្កកដោយធ្វើការចំណាំ "សម្រាប់បោះចោល"។
- ទុកនាំងខ្យល់និងសំណាញ់ចាប់សត្វល្អិតនៅច្រកចូលទៅកន្លែងធ្វើការ។ ការប្រុងប្រយ័ត្នគួរតែអនុវត្តដើម្បីការពារកណ្តុរឬដង្កូវ។