



슬기로운 코로나19 생활방역

육류가공업체 종사자

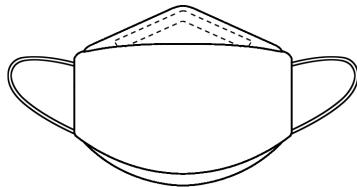
한국어

1



작업장 근로자나 방문자는
발열 등 증상 여부 확인하고
출입 명부에 기록하기

2



모든 실내, 2m 이상 거리
유지가 안되는 실외에서
마스크 착용하기

3



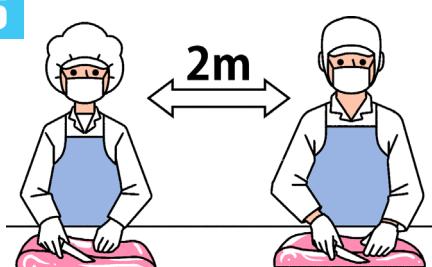
흐르는 물과 비누로
30초 이상 **손을 자주 씻거나**
손소독제로 손 소독하기

4



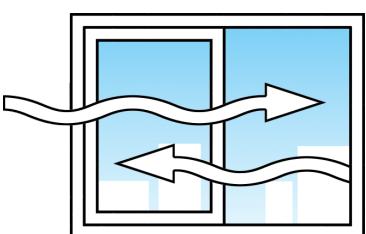
발열이나 호흡기 증상
(기침, 인후통)이 있으면
출근 자제하기
*저온환경 근무자는 특히 주의

5



식육의 발골·정형 등 작업 시
다른 사람과 2m 거리두기
(최소 1m 이상)

6



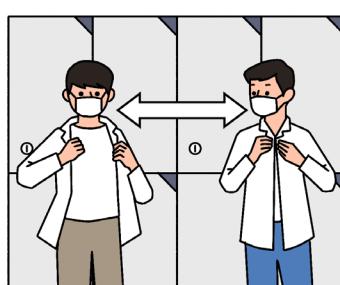
사무실이나 작업장은
충분히 환기시킨 후
근무하기

7



침방울이 튀는 행위
(큰소리로 대화)나 **신체접촉**
(악수, 포옹)은 자제하기

8



탈의실, 샤워실 등
공용시설에서 **다른 사람과**
거리유지, 대화는 자제하기



Covid-19 Daily Prevention Guide

Meat Processing & Packaging Workers

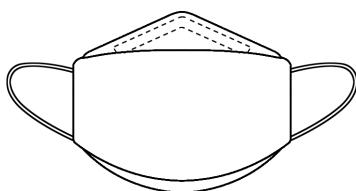
영어

1



Identify the symptoms of Covid-19 such as a fever on workers and visitors entering the facility and leave a visit record

2



Always wear a mask indoors and outdoors when it is not possible to stay 2 m apart

3



Wash your hands with running water and soap for at least 30 seconds or disinfect your hands frequently with a hand sanitizer

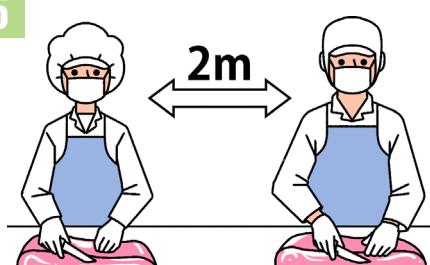
4



Stay home if you have a fever or respiratory symptoms (cough and sore throat, etc.)

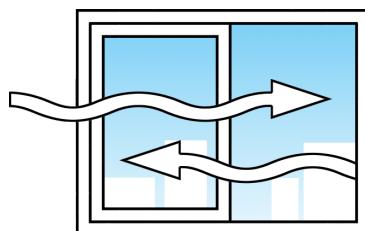
*Those who work in low temperature environments should take extra care

5



Keep at least 2 m distance from one another during the process of de-boning or packaging of meat (minimum 1 m)

6



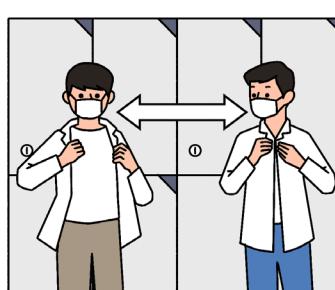
Let in fresh outdoor air before start working

7



Refrain from behaviors that can spread respiratory droplets (such as speaking loudly) and minimize physical contact (handshaking or hugging, etc.)

8



Keep a safe distance from one another and refrain from having conversations in sharing places (such as locker rooms, shower rooms, etc.)



新冠病毒智慧生活防疫

肉类加工公司从业人员

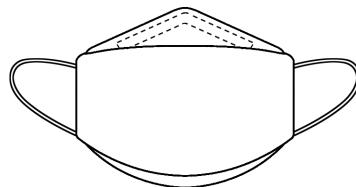
중국어

1



工作区员工或访客请确认是否有发烧等症状，并填写出入名单

2



在所有室内以及难以保持2米以上距离的室外请戴好口罩

3



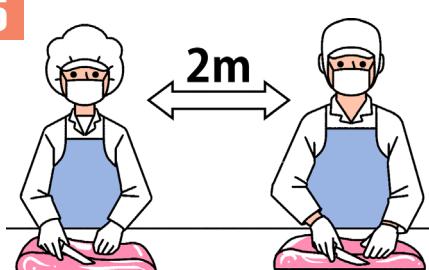
请用流水和香皂洗手，洗手时间要达到30秒以上，或者用手消毒液消毒双手

4



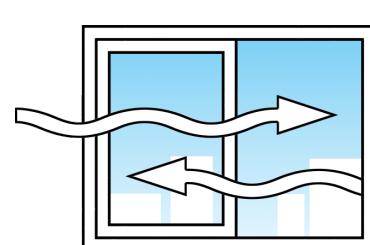
如果有发烧或呼吸道症状（咳嗽、咽喉痛等）时，请不要上班
*低温环境员工应特别注意

5



在进行肉类剔骨、整形等操作时，请与他人保持2米（最少1米以上）距离

6



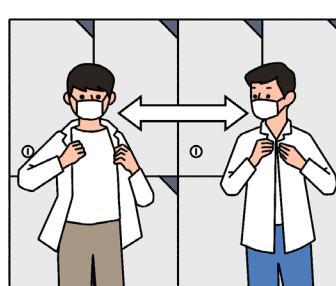
办公室或工作区应充分通风后再开始工作

7



请避免做出喷溅唾液的行为（大声对话）或身体接触（握手、拥抱）

8



在更衣室、洗浴室等公用设施请与他人保持距离、禁止对话



Công tác phòng chống dịch COVID 19 linh hoạt

Công nhân các công ty gia công thịt

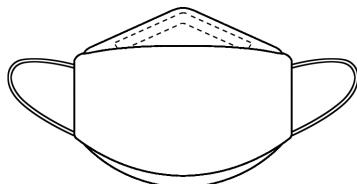
베트남어

1



Người lao động hoặc khách đến thăm nơi làm việc kiểm tra các triệu chứng như sốt và ghi vào danh sách ra vào.

2



Đeo khẩu trang mọi nơi trong tòa nhà và ngoài trời nơi không giữ được khoảng cách trên 2m.

3



Rửa tay thường xuyên với nước và xà phòng trong ít nhất 30 giây hoặc khử trùng tay bằng nước rửa tay khử khuẩn.

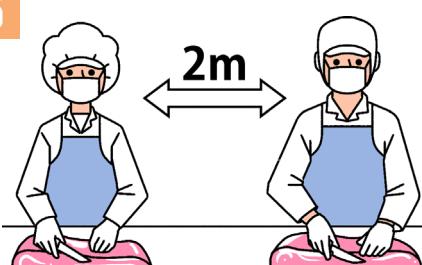
4



Hạn chế đi làm nếu bị sốt hoặc có các triệu chứng về đường hô hấp (ho, đau họng).

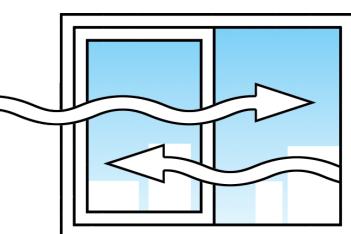
* Người làm việc trong môi trường nhiệt độ thấp cần đặc biệt chú ý

5



Giữ khoảng cách 2m (ít nhất 1m trở lên) với người khác trong quá trình thực hiện công việc như bóc tách, tạo hình thịt.

6



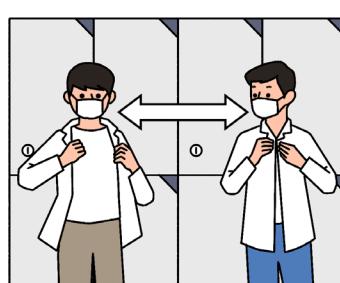
Bắt đầu làm việc sau khi thông gió đủ cho văn phòng hoặc khu vực làm việc.

7



Hạn chế hành vi bắn nước bọt (nói chuyện lớn) hoặc tiếp xúc cơ thể (bắt tay, ôm).

8



Hạn chế nói chuyện, giữ khoảng cách với người khác trong các cơ sở công cộng như phòng tắm, phòng thay đồ.



โควิด-19 รายวัน ก้าวต่อ

ธุรกิจการแปรรูปเนื้อและบรรจุภัณฑ์

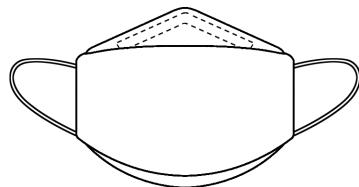
태국어

1



ตรวจคัดกรองอาการของโควิด-19 เช่น คนงานที่มีอาการไข้และผู้เดินทางที่เข้าเยี่ยมชมสถานที่ บันทึก

2



จำเป็นต้องสวมหน้ากากอนามัยทั้งภายในและภายนอกอาคารเมื่อไม่สามารถเว้นระยะห่าง 2 เมตร

3



ล้างมือของคุณด้วยน้ำไหลผ่านและสบู่เป็นเวลาอย่างน้อย 30 วินาที หรือใช้มือของคุณด้วยผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดมือ

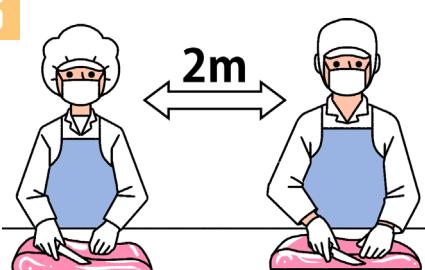
4



อยู่บ้านหากคุณมีอาการไข้หรือโรคทางเดินระบบหายใจ (ไอและเจ็บคอ เป็นต้น)

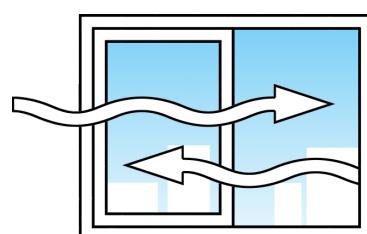
*สำหรับผู้ที่ทำงานในอุณหภูมิต่ำ ควรดูแลร่างกายเป็นพิเศษ

5



เว้นระยะห่างอย่างน้อย 2 เมตร จากบุคคลอื่นในระหว่างกระบวนการ แยกกระถูกหรือขึ้นรูปชิ้นเนื้อ (อย่างน้อย 1 เมตร)

6



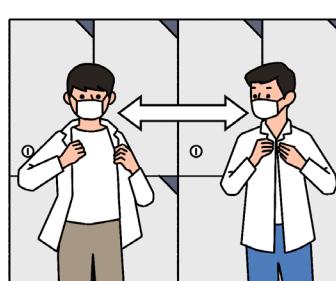
เปิดให้อากาศถ่ายเทสะดวกก่อนเริ่มงาน

7



หลีกเลี่ยงพฤติกรรมที่ทำให้ละของสารคัดหลั่งแพร่กระจาย (เช่น พูดคุยเสียงดัง) และลดการสัมผัสร่างกาย (การจับมือหรือการกอด เป็นต้น)

8



รักษาระยะปลอดภัยจากบุคคลอื่นและหลีกเลี่ยงการพูดคุยในสถานที่ส่วนรวม (เช่น ห้องล็อกเกอร์ ห้องอาบน้ำ เป็นต้น)