

សម្រេច

ប្រការ ១.-

ប្រកាសនេះ មានគោលបំណងធ្វើបច្ចុប្បន្នភាពវិធានសុវត្ថិភាពទេសចរណ៍អាជីវកម្មភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋាន ទេសចរណ៍ ដើម្បីទប់ស្កាត់ការឆ្លងរាលដាលនៃជំងឺកូវីដ-១៩ និងលើកកម្ពស់សុវត្ថិភាពទេសចរណ៍នៅក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា។

ប្រការ ២.-

ប្រកាសនេះ មានគោលដៅកំណត់អំពីវិធានសុវត្ថិភាពទេសចរណ៍ដល់អាជីវកម្មភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋាន ទេសចរណ៍។

ប្រការ ៣.-

ប្រកាសនេះ មានវិសាលភាពអនុវត្តចំពោះគ្រប់អាជីវកម្មភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋានទេសចរណ៍ក្នុង ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា។

ប្រការ ៤.-

លក្ខខណ្ឌវាយតម្លៃការអនុវត្តវិធានសុវត្ថិភាពទេសចរណ៍សម្រាប់អាជីវកម្មភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋាន ទេសចរណ៍ ក្នុងដំណាក់កាលការរីករាលដាលនៃជំងឺឆ្លងកូវីដ-១៩ ត្រូវបានកំណត់ដូចខាងក្រោម៖

- ឧបសម្ព័ន្ធទី១ ៖ អំពីបរិវេណខាងមុខទីតាំង (៨០ ពិន្ទុ)
- ឧបសម្ព័ន្ធទី២ ៖ អំពីកន្លែងទទួលទានអាហារ (១០៥ ពិន្ទុ)
- ឧបសម្ព័ន្ធទី៣ ៖ អំពីបន្ទប់ទឹកសាធារណៈ (៥០ ពិន្ទុ)
- ឧបសម្ព័ន្ធទី៤ ៖ អំពីការគ្រប់គ្រង (២៥៥ ពិន្ទុ)
- ឧបសម្ព័ន្ធទី៥ ៖ តារាងត្រួតពិនិត្យសម្រាប់វាយតម្លៃ
- ឧបសម្ព័ន្ធទី៦ ៖ លិខិតបញ្ជាក់ទទួលស្គាល់អាជីវកម្មភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋានទេសចរណ៍ ដែល អនុវត្តស្របតាមវិធានសុវត្ថិភាពទេសចរណ៍ជំហានទី២

ប្រការ ៥.-

អាជីវកម្មភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋានទេសចរណ៍ដែលបំពេញបានលក្ខខណ្ឌពិន្ទុមានកំណត់ក្នុងឧបសម្ព័ន្ធ ទី៥នៃប្រកាសនេះ នឹងទទួលបានលិខិតបញ្ជាក់ទទួលស្គាល់អាជីវកម្មភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋានទេសចរណ៍ដែល មានសុវត្ថិភាពប្រឆាំងនឹងកូវីដ-១៩ ដែលមានគំរូកំណត់ក្នុងឧបសម្ព័ន្ធទី៦នៃប្រកាសនេះ។

ប្រការ ៦.-

វិធានសុវត្ថិភាពទេសចរណ៍នេះ ត្រូវបានដាក់ឱ្យអនុវត្តជាកាតព្វកិច្ច និងជាលក្ខខណ្ឌបន្ថែមក្នុងការស្នើសុំថ្មី ឬ បន្តអាជ្ញាបណ្ណទេសចរណ៍។

គ្រប់អាជីវកម្មទាំងអស់ដែលមិនបានអនុវត្ត ឬអនុវត្តមិនបានត្រឹមត្រូវតាមវិធានសុវត្ថិភាពទេសចរណ៍នេះនឹង ក្លាយជាកម្មវត្ថុនៃការព្យួរអាជ្ញាបណ្ណជាបន្ទាន់ ស្របតាមមាត្រា៤៤ កថាខណ្ឌទី២ នៃច្បាប់ស្តីពីទេសចរណ៍។

ប្រការ ៧.-

វិធានសុវត្ថិភាពទេសចរណ៍សម្រាប់អាជីវកម្មភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋានទេសចរណ៍នេះ ត្រូវបានដាក់ឱ្យអនុវត្តក្នុងដំណាក់កាលទប់ស្កាត់ការរីករាលដាលនៃជំងឺកូវីដ-១៩ ហើយអាចនឹងបន្តក្នុងដំណាក់កាលបន្តទៀតតាមការចាំបាច់។

អាជីវកម្មភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋានទេសចរណ៍ ត្រូវអនុវត្តតាមការណែនាំបន្ថែមរបស់រដ្ឋបាលរាជធានីខេត្តក្នុងករណីតម្រូវឱ្យវិធានការរដ្ឋបាល។

ប្រការ ៨.-

រាល់បទប្បញ្ញត្តិទាំងឡាយដែលផ្ទុយនឹងខ្លឹមសារនៃប្រកាសនេះត្រូវចាត់ទុកជានិរាករណ៍។

ត្រូវបានចាត់ជានិរាករណ៍ ប្រកាសលេខ ០៨៥ ប្រ.ក ចុះថ្ងៃទី០៤ ខែមិថុនា ឆ្នាំ២០២០ ស្តីពីការដាក់ឱ្យអនុវត្តវិធានសុវត្ថិភាពទេសចរណ៍ សម្រាប់អាជីវកម្មភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋានទេសចរណ៍។

ប្រការ ៩.-

នាយកឧទ្ធរណ៍យ អគ្គនាយកគ្រប់គ្រងឧស្សាហកម្មទេសចរណ៍ អគ្គនាយកអភិវឌ្ឍន៍ទេសចរណ៍ និងសហប្រតិបត្តិការអន្តរជាតិ អគ្គាធិការ នាយិកាវិទ្យាស្ថានជាតិទេសចរណ៍ គ្រប់ប្រធានអង្គភាពក្រោមឱវាទក្រសួងទេសចរណ៍ ប្រធានមន្ទីរទេសចរណ៍រាជធានី-ខេត្ត ត្រូវទទួលបន្ទុកអនុវត្តប្រកាសនេះតាមភារកិច្ចរៀងៗខ្លួនចាប់ពីថ្ងៃចុះហត្ថលេខានេះតទៅ។


រដ្ឋមន្ត្រី *cu*
ថេង ខុន

កន្លែងទទួល៖

- ទីស្តីការគណៈរដ្ឋមន្ត្រី
- ក្រសួងសេដ្ឋកិច្ច និងហិរញ្ញវត្ថុ
- ក្រសួងសុខាភិបាល
- គណៈកម្មការជាតិប្រយុទ្ធនឹងជំងឺកូវីដ-១៩
- ឧទ្ធរណ៍យសម្តេចអគ្គមហាសេនាបតីតេជោនាយករដ្ឋមន្ត្រី
- ឧទ្ធរណ៍យសម្តេច ឯកឧត្តម លោកជំទាវ ឧបនាយករដ្ឋមន្ត្រី
"ដើម្បីជូនគ្រប់"
- រដ្ឋបាលរាជធានី-ខេត្ត
- មន្ទីរទេសចរណ៍រាជធានី-ខេត្ត
"ដើម្បីអនុវត្ត"
- សហព័ន្ធទេសចរណ៍កម្ពុជា
- សមាគមភោជនីយដ្ឋានកម្ពុជា
"ដើម្បីសហការអនុវត្ត"
- ដុចប្រការ ៩
- រាជកិច្ច
- ឯកសារកាលប្បវត្តិ

ឧបសម្ព័ន្ធ១

នៃប្រកាសលេខ...០៧៩.០៣.២០២០ ចុះថ្ងៃទី.៣១.១០...ខែ...១០...ឆ្នាំ២០២០

ស្តីពី

“វិធានសុវត្ថិភាពទេសចរណ៍សម្រាប់អាជីវកម្មភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋានទេសចរណ៍”

“អំពីបរិចេណខាងមុខទីតាំង” (៨០ពិន្ទុ)

១.១. ការណែនាំអនុវត្តនៅប្រកបចេញ-ចូល

ល.រ	សកម្មភាពតម្រូវ	ការត្រួតពិនិត្យ	ពិន្ទុ
១.១.១	មានបុគ្គលិកប្រចាំការ ឬបំពាក់ម៉ាស៊ីនត្រួតពិនិត្យកម្ដៅដោយស្វ័យប្រវត្តិនិងមានបញ្ជូនសញ្ញានៅប្រកបចេញចូល។ និងតម្រូវឱ្យជនគ្រប់រូបត្រូវវាស់កម្ដៅមុនចូល	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	៥*
១.១.២	មានបុគ្គលិកប្រចាំការ ឬបំពាក់ម៉ាស៊ីនបាញ់អាល់កុល/ថ្នាំសម្លាប់មេរោគដោយស្វ័យប្រវត្តិ(ស្របតាមបទដ្ឋាន)នៅប្រកបចេញចូល។ និងតម្រូវឱ្យជនគ្រប់រូបត្រូវលាងដៃ ឬដើរឆ្លងកាត់ម៉ាស៊ីនសម្លាប់មេរោគមុនចូល	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	៥*
១.១.៣	មានបុគ្គលិកប្រចាំការ ឬស្លាកសញ្ញាសម្គាល់ទីតាំងត្រូវឈរតម្រងជួរចេញចូល និងត្រូវរក្សាគម្លាតសុវត្ថិភាព (១,៥ម៉ែត្រ)	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	៥*
១.១.៤	មានបុគ្គលិកប្រចាំការ រង់ចាំទទួលការវេចខ្ចប់	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	៥
១.១.៥	មានជម្រើស និងលើកទឹកចិត្តចំពោះភ្ញៀវដែលកក់ទុកជាមុន	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	៥
១.១.៦	បានរៀបចំកន្លែងរង់ចាំអង្គុយ ដែលរក្សាគម្លាតសុវត្ថិភាព (១,៥ម៉ែត្រ) និងមានបិទសញ្ញាសម្គាល់ត្រឹមត្រូវ	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	១០*
១.១.៧	មានបុគ្គលិកប្រចាំការ និងស្លាកសញ្ញាណែនាំនិងតម្រូវឱ្យជនគ្រប់រូបដែលចូលមកក្នុងទីតាំងអាជីវកម្មត្រូវចុះឈ្មោះក្នុងប្រព័ន្ធ QR CODE ទប់ស្កាត់កូវីដ-១៩ www.Stop COVID19.gov.kh របស់ក្រសួងប្រៃសណីយ៍និងទូរគមនាគមន៍	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	១០*
១.១.៨	មានបិទផ្សាយខ្លឹមសារជូនដំណឹងជាមុននៅប្រកបចេញចូល អំពីកាតព្វកិច្ចពាក់ម៉ាស់ និងរក្សាគម្លាត និងប្រភេទទណ្ឌកម្មចំពោះការប្រព្រឹត្តល្មើស	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	១០*
	សរុប	ពិន្ទុធ្វើបាន.....	៥៥



១.២. ការណែនាំអនុវត្តចំពោះបុគ្គលិកនៅប្រកបចេញចូល

ល.រ	សកម្មភាពតម្រូវ	ការត្រួតពិនិត្យ	ពិន្ទុ
១.២.១	បុគ្គលិកប្រចាំការ ធ្លាប់ឆ្លងកាត់ការបណ្តុះបណ្តាល ឬទទួលបានការណែនាំអំពីចំណុចត្រូវត្រួតពិនិត្យមុននឹងអនុញ្ញាតឱ្យអ្នកណាម្នាក់ចូលក្នុងបរិវេណអាជីវកម្ម	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	៥
១.២.២	បុគ្គលិកប្រចាំការ ធ្លាប់ឆ្លងកាត់ការបណ្តុះបណ្តាល ឬទទួលបានការណែនាំអំពីខ្លឹមសារវិធានការ “៣ការពារ ៣កុំ”	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	៥*
១.២.៣	បុគ្គលិកប្រចាំការ ធ្លាប់ឆ្លងកាត់ការបណ្តុះបណ្តាល ឬទទួលបានការណែនាំអំពីលក្ខណៈសម្គាល់រោគសញ្ញាដែលត្រូវប្រុងប្រយ័ត្ន និងការយល់ដឹងអំពីវិធីសាស្ត្រអនុវត្តប្រសិនបើសង្កេតឃើញនរណាម្នាក់មានរោគសញ្ញាសង្ស័យ	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	៥
១.២.៤	បុគ្គលិកប្រចាំការមានឯកសណ្ឋានត្រឹមត្រូវ សមរម្យ មានពាក់ម៉ាស់ និងពាក់ស្រោមដៃជាប់ជាប្រចាំ	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	១០*
	សរុប	ពិន្ទុធ្វើបាន	២៥

- ពិន្ទុសរុបទទួលបានសម្រាប់ការវាយតម្លៃនៅបរិវេណខាងមុខទីតាំង
 គឺ/៨០ ពិន្ទុ ក្នុងនោះ
 + ពិន្ទុសម្រាប់ចំណុចត្រួតពិនិត្យដែលចាំបាច់ គឺ/៦០ ពិន្ទុ
 + ពិន្ទុសម្រាប់ចំណុចត្រួតពិនិត្យដែលមិនចាំបាច់ គឺ/២០ ពិន្ទុ
 តំណាងភាគីអាជីវកម្មឈ្មោះ:.....
 ហត្ថលេខា.....
 ឈ្មោះ:.....
 តួនាទី.....
 លេខទូរស័ព្ទ.....

ថ្ងៃទី.....ខែ.....ឆ្នាំ.....

មន្ត្រីត្រួតពិនិត្យ
 ហត្ថលេខា និងឈ្មោះ:



ឧបសម្ព័ន្ធ២

នៃប្រកាសលេខ ០៧៣ អនក. ចុះថ្ងៃទី ៣១ ខែ កញ្ញា ឆ្នាំ ២០២១

ស្តីពី

“វិធានសុវត្ថិភាពទេសចរណ៍សម្រាប់អាជីវកម្មតោចន័យដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋានទេសចរណ៍”

“អំពីកន្លែងទទួលទានអាហារ” (១០៥ពិន្ទុ)

២.១. ការណែនាំអនុវត្តនៅកន្លែងទទួលទានអាហារ

ល.រ	សកម្មភាពតម្រូវ	ការត្រួតពិនិត្យ	ពិន្ទុ
២.១.១	បានរៀបចំកន្លែងទទួលទានអាហារជាកន្លែងមានខ្យល់ចេញចូល មិនមែនជាបន្ទប់បិទជិត ឬមានបំពាក់ម៉ាស៊ីនសម្លាប់មេរោគក្នុងបរិយាកាស(ស្របតាមបទដ្ឋានត្រឹមត្រូវ)	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	១០*
២.១.២	បានរៀបចំកន្លែងអង្គុយទទួលទានអាហារ ដែលរក្សាគម្លាតសុវត្ថិភាព(១,៥ម៉ែត្រ) និងមានបិទសញ្ញាសម្គាល់ត្រឹមត្រូវ	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	១០*
២.១.៣	បានរៀបចំជាបញ្ជីមុខម្ហូបអេឡិចត្រូនិច ឬតាមមធ្យោបាយណាមួយដែលជៀសវាងមិនឱ្យភ្ញៀវចាប់កាន់បញ្ជីមុខម្ហូបបន្តបន្ទាប់គ្នា	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	១០*
២.១.៤	បានរៀបចំតុអាហារ ដោយរក្សានូវអនាម័យជាប់ជាប្រចាំ និងមិនបានបង្ករលក្ខណៈណាមួយដែលអាចឱ្យភ្ញៀវចាប់កាន់វត្ថុដែលបន្តគ្នាដោយមិនបានសម្អាតជាមុននោះឡើយ	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	១០*
២.១.៥	រៀបចំតុអាហារដាច់ដោយឡែកសម្រាប់ភ្ញៀវម្នាក់ៗ ឬប្រើរបាំងខណ្ឌចែករវាងភ្ញៀវម្នាក់ៗដែលអង្គុយរួមតុតែមួយ	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	១០
២.១.៦	មានប្រើប្រាស់ប្រព័ន្ធចុះឈ្មោះភ្ញៀវតាមប្រព័ន្ធអនឡាញ និងរាយការណ៍ជាប់ជាប្រចាំទៅក្រសួងទេសចរណ៍ ឬមានបំពាក់ការមេរ័សុវត្ថិភាពនៅបរិវេណកន្លែងទទួលទានអាហារ	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	១០
២.១.៧	មានបិទផ្សាយខ្លឹមសារជូនដំណឹងជាមុននៅកន្លែងទទួលភ្ញៀវ អំពីកាតព្វកិច្ចពាក់ម៉ាស់ និងរក្សាគម្លាត និងប្រភេទទណ្ឌកម្មចំពោះការប្រព្រឹត្តល្មើស	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	១០*
២.១.៨	មានបិទផ្សាយខ្លឹមសារ ឬចាក់វីដេអូផ្សព្វផ្សាយអំពីខ្លឹមសារវិធានការ “៣ការពារ ៣កុំ”	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	១០*
	សរុប	ពិន្ទុធ្វើបាន.....	៨០



២.២. ការណែនាំអនុវត្តចំពោះបុគ្គលិកនៅកន្លែងទទួលបានអាហារ

ល.រ	សកម្មភាពតម្រូវ	ការត្រួតពិនិត្យ	ពិន្ទុ
២.២.១	បុគ្គលិកប្រចាំការ ធ្លាប់ឆ្លងកាត់ការបណ្តុះបណ្តាល ឬទទួលបានការណែនាំអំពីចំណុចត្រូវត្រួតពិនិត្យមុននឹងអនុញ្ញាតឱ្យអ្នកណាម្នាក់ចូលក្នុងបរិវេណកន្លែងទទួលភ្ញៀវ	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	៥
២.២.២	បុគ្គលិកប្រចាំការ ធ្លាប់ឆ្លងកាត់ការបណ្តុះបណ្តាល ឬទទួលបានការណែនាំអំពីខ្លឹមសារវិធានការ “៣ការពារ ៣កុំ”	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	៥*
២.២.៣	បុគ្គលិកប្រចាំការ ធ្លាប់ឆ្លងកាត់ការបណ្តុះបណ្តាល ឬទទួលបានការណែនាំអំពីលក្ខណៈសម្គាល់រោគសញ្ញាដែលត្រូវប្រុងប្រយ័ត្ន និងការយល់ដឹងអំពីវិធីសាស្ត្រអនុវត្តប្រសិនបើសង្កេតឃើញនរណាម្នាក់មានរោគសញ្ញាសង្ស័យ	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	៥
២.២.៤	បុគ្គលិកប្រចាំការមានឯកសណ្ឋានត្រឹមត្រូវ សមរម្យ មានពាក់ម៉ាស់ និងពាក់ស្រោមដៃជាប់ជាប្រចាំ	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	១០*
	សរុប	ពិន្ទុធ្វើបាន.....	២៥

- ពិន្ទុសរុបទទួលបានសម្រាប់ការវាយតម្លៃនៅកន្លែងទទួលបានអាហារ

ថ្ងៃទី..... ខែ..... ឆ្នាំ.....

គឺ/១០៥ ពិន្ទុ ក្នុងនោះ

មន្ត្រីត្រួតពិនិត្យ

+ ពិន្ទុសម្រាប់ចំណុចត្រួតពិនិត្យដែលចាំបាច់ គឺ/៧៥ ពិន្ទុ

ហត្ថលេខា និងឈ្មោះ

+ ពិន្ទុសម្រាប់ចំណុចត្រួតពិនិត្យដែលមិនចាំបាច់ គឺ/៣០ ពិន្ទុ

តំណាងភាគីអាជីវកម្មឈ្មោះ.....

ហត្ថលេខា

ឈ្មោះ.....

តួនាទី.....

លេខទូរស័ព្ទ.....



ឧបសម្ព័ន្ធទី៣

នៃប្រកាសលេខ ០៤៧ បក. ចុះថ្ងៃទី ៣១ ខែ កក្កដា ឆ្នាំ ២០២១

ស្តីពី

“វិធានសុវត្ថិភាពទេសចរណ៍សម្រាប់អាជីវកម្មភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋានទេសចរណ៍”

“អំពីបន្ទប់ទឹកសាធារណៈ” (៥០ពិន្ទុ)

៣.១. ការណែនាំអនុវត្តនៅបន្ទប់ទឹកសាធារណៈ:

ល.រ	សកម្មភាពតម្រូវ	ការត្រួតពិនិត្យ	ពិន្ទុ
៣.១.១	បានរៀបចំបន្ទប់ទឹកសាធារណៈជាកន្លែងមានខ្យល់ចេញចូល ឬមានបំពាក់ម៉ាស៊ីនសម្លាប់មេរោគក្នុងបរិយាកាស(ស្របតាមបទដ្ឋានត្រឹមត្រូវ) និងមានបញ្ជាក់ចំណុះផ្ទុកសម្រាប់ទីតាំងបន្ទប់ទឹកសាធារណៈនីមួយៗ	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	១០*
៣.១.២	មានបុគ្គលិកប្រចាំការ ឬស្លាកសញ្ញាសម្គាល់ទីតាំងត្រូវឈរតម្រងជួរចេញចូលបន្ទប់ទឹក និងត្រូវរក្សាគម្លាតសុវត្ថិភាព (១,៥ម៉ែត្រ)	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	៥*
៣.១.៣	មានបិទផ្សាយខ្លឹមសារជូនដំណឹងជាមុននៅក្នុងបន្ទប់ទឹកសាធារណៈ អំពីកាតព្វកិច្ចពាក់ម៉ាស់ និងរក្សាគម្លាត និងប្រភេទទណ្ឌកម្មចំពោះការប្រព្រឹត្តល្មើស	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	៥
៣.១.៤	មានបិទផ្សាយខ្លឹមសារ អំពីរបៀបលាងដៃឱ្យបានត្រឹមត្រូវ	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	៥
	សរុប	ពិន្ទុធ្វើបាន.....	២៥

៣.២. ការណែនាំអនុវត្តចំពោះបុគ្គលិកប្រចាំការនៅបន្ទប់ទឹកសាធារណៈ:

ល.រ	សកម្មភាពតម្រូវ	ការត្រួតពិនិត្យ	ពិន្ទុ
៣.២.១	បុគ្គលិកប្រចាំការ ធ្លាប់ឆ្លងកាត់ការបណ្តុះបណ្តាល ឬទទួលបានការណែនាំអំពីចំណុចត្រូវត្រួតពិនិត្យមុននឹងអនុញ្ញាតឱ្យអ្នកណាម្នាក់ចេញចូលបន្ទប់ទឹក	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	៥
៣.២.២	បុគ្គលិកប្រចាំការ ធ្លាប់ឆ្លងកាត់ការបណ្តុះបណ្តាល ឬទទួលបានការណែនាំអំពីខ្លឹមសារវិធានការ “៣ការពារ ៣កុំ”	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	៥*
៣.២.៣	បុគ្គលិកប្រចាំការ ធ្លាប់ឆ្លងកាត់ការបណ្តុះបណ្តាល ឬទទួលបានការណែនាំអំពីលក្ខណៈសម្គាល់រោគសញ្ញាដែលត្រូវប្រុងប្រយ័ត្ន និងការយល់ដឹងអំពីវិធីសាស្ត្រអនុវត្តប្រសិនបើសង្កេតឃើញនរណាម្នាក់មានរោគសញ្ញាសង្ស័យ	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	៥



៣.២.៤	បុគ្គលិកប្រចាំការមានឯកសណ្ឋានត្រឹមត្រូវ សមរម្យ មានពាក់ម៉ាស់ និងពាក់ស្រោមដៃជាប់ជាប្រចាំ	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input checked="" type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	១០*
	សរុប	ពិន្ទុធ្វើបាន.....	២៥

-ពិន្ទុសរុបទទួលបានសម្រាប់ការវាយតម្លៃបន្ទប់ទឹកសាធារណៈ

គឺ/៥០ ពិន្ទុ ក្នុងនោះ

+ ពិន្ទុសម្រាប់ចំនុចត្រួតពិនិត្យដែលចាំបាច់ គឺ/៣០ ពិន្ទុ

+ ពិន្ទុសម្រាប់ចំនុចត្រួតពិនិត្យដែលមិនចាំបាច់ គឺ/២០ ពិន្ទុ

តំណាងភាគីអាជីវកម្មឈ្មោះ:.....

ហត្ថលេខា

ឈ្មោះ:.....

តួនាទី.....

លេខទូរស័ព្ទ.....

ថ្ងៃទី.....ខែ.....ឆ្នាំ.....

មន្ត្រីត្រួតពិនិត្យ

ហត្ថលេខា និងឈ្មោះ:



ឧបសម្ព័ន្ធ៤

នៃប្រកាសលេខ ០៤៣ អ.ក.ចុះថ្ងៃទី ៣១ ខែ កក្កដា ឆ្នាំ ២០១១

ស្តីពី

“វិធានសុវត្ថិភាពទេសចរណ៍សម្រាប់អាជីវកម្មភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋានទេសចរណ៍”

“អំពីការគ្រប់គ្រង” (២៥៥ពិន្ទុ)

៤.១. ការប្រើប្រាស់បច្ចេកវិទ្យា

ល.រ	សកម្មភាពតម្រូវ	ការត្រួតពិនិត្យ	ពិន្ទុ
៤.១.១	មានឧបករណ៍វាស់កម្ដៅស្វ័យប្រវត្តិ ត្រឹមត្រូវនិងគ្រប់គ្រាន់	<input type="checkbox"/> គ្រប់គ្រាន់ <input type="checkbox"/> មិនគ្រប់គ្រាន់	៥
៤.១.២	មានឧបករណ៍បាញ់អាល់កុល ឬទឹកថ្នាំសម្លាប់មេរោគ(សម្រាប់លាងដៃ ឬសព្វខ្លួនប្រាណ) ត្រឹមត្រូវនិងគ្រប់គ្រាន់	<input type="checkbox"/> គ្រប់គ្រាន់ <input type="checkbox"/> មិនគ្រប់គ្រាន់	៥
៤.១.៣	មានឧបករណ៍សម្លាប់មេរោគក្នុងបរិយាកាស ត្រឹមត្រូវនិងគ្រប់គ្រាន់	<input type="checkbox"/> គ្រប់គ្រាន់ <input type="checkbox"/> មិនគ្រប់គ្រាន់	១០
៤.១.៤	ប្រើប្រាស់ទ្វារបិទបើកដោយស្វ័យប្រវត្តិ ត្រឹមត្រូវនិងគ្រប់គ្រាន់	<input type="checkbox"/> គ្រប់គ្រាន់ <input type="checkbox"/> មិនគ្រប់គ្រាន់	១០
៤.១.៥	ប្រើប្រាស់ប្រព័ន្ធបិទបើកភ្លើងបំភ្លឺដោយស្វ័យប្រវត្តិ ត្រឹមត្រូវនិងគ្រប់គ្រាន់	<input type="checkbox"/> គ្រប់គ្រាន់ <input type="checkbox"/> មិនគ្រប់គ្រាន់	១០
៤.១.៦	ប្រើប្រាស់ប្រព័ន្ធបិទបើកទឹកប្រើប្រាស់ដោយស្វ័យប្រវត្តិ ត្រឹមត្រូវនិងគ្រប់គ្រាន់	<input type="checkbox"/> គ្រប់គ្រាន់ <input type="checkbox"/> មិនគ្រប់គ្រាន់	១០
៤.១.៧	បំពាក់ការមេវ៉ាសុវត្ថិភាពត្រឹមត្រូវនិងគ្រប់គ្រាន់	<input type="checkbox"/> គ្រប់គ្រាន់ <input type="checkbox"/> មិនគ្រប់គ្រាន់	១០
៤.១.៨	បំពាក់បច្ចេកវិទ្យា ឬវិធីសាស្ត្រអនុវត្តជំនួសឱ្យការទំនាក់ទំនងដោយសម្ដេចខ្លាំងៗ	<input type="checkbox"/> គ្រប់គ្រាន់ <input type="checkbox"/> មិនគ្រប់គ្រាន់	១០
	សរុប	ពិន្ទុធ្វើបាន.....	៧០

៤.២. ការណែនាំអនុវត្តចំពោះបុគ្គលិកសម្អាត

ល.រ	សកម្មភាពតម្រូវ	ការត្រួតពិនិត្យ	ពិន្ទុ
-----	----------------	-----------------	--------



៤.២.១	បុគ្គលិកសម្អាតធ្លាប់ឆ្លងកាត់ការបណ្តុះបណ្តាល ឬទទួលបានការណែនាំអំពីចំនុច ត្រូវអនុវត្តរាល់ពេលសម្អាតម្តងៗ និងមានវេណសម្អាតត្រឹមត្រូវ	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	១០*
៤.២.២	បុគ្គលិកសម្អាតធ្លាប់ឆ្លងកាត់ការបណ្តុះបណ្តាល ឬទទួលបានការណែនាំអំពីខ្លឹមសារ វិធានការ “៣ការពារ ៣កុំ”	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	៥*
៤.២.៣	បុគ្គលិកសម្អាតធ្លាប់ឆ្លងកាត់ការបណ្តុះបណ្តាល ឬទទួលបានការណែនាំអំពី លក្ខណៈសម្គាល់រោគសញ្ញាដែលត្រូវប្រុងប្រយ័ត្ន និងការយល់ដឹងអំពីវិធីសាស្ត្រ អនុវត្តប្រសិនបើសង្កេតឃើញនរណាម្នាក់មានរោគសញ្ញាសង្ស័យ	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	៥
៤.២.៤	បុគ្គលិកសម្អាតមានឯកសណ្ឋានត្រឹមត្រូវ សមរម្យ មានពាក់ម៉ាស់ និងពាក់ស្រោមដៃ ជាប់ជាប្រចាំ និងលាងដៃឲ្យបានញឹកញាប់រៀងរាល់ ២០នាទីម្តង	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	១០*
	សរុប	ពិន្ទុធ្វើបាន.....	៣០

៤.៣. ការណែនាំអនុវត្តចំពោះបុគ្គលិកផ្នែកចម្អិន

ល.រ	សកម្មភាពតម្រូវ	ការត្រួតពិនិត្យ	ពិន្ទុ
៤.៣.១	បុគ្គលិកផ្នែកចម្អិនធ្លាប់ឆ្លងកាត់ការបណ្តុះបណ្តាល ឬទទួលបានការណែនាំអំពីចំនុច ត្រូវអនុវត្តរាល់ពេលប្រតិបត្តិការ	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	១០*
៤.៣.២	បុគ្គលិកចម្អិនធ្លាប់ឆ្លងកាត់ការបណ្តុះបណ្តាល ឬទទួលបានការណែនាំអំពីខ្លឹមសារ វិធានការ “៣ការពារ ៣កុំ”	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	៥*
៤.៣.៣	បុគ្គលិកចម្អិនធ្លាប់ឆ្លងកាត់ការបណ្តុះបណ្តាល ឬទទួលបានការណែនាំអំពី លក្ខណៈសម្គាល់រោគសញ្ញាដែលត្រូវប្រុងប្រយ័ត្ន និងការយល់ដឹងអំពីវិធីសាស្ត្រអនុវត្ត ប្រសិនបើសង្កេតឃើញនរណាម្នាក់មានរោគសញ្ញាសង្ស័យ	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	៥
៤.៣.៤	បុគ្គលិកចម្អិនមានឯកសណ្ឋានត្រឹមត្រូវ សមរម្យ មានពាក់ម៉ាស់ និងពាក់ស្រោមដៃ ជាប់ជាប្រចាំ	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	១០*
	សរុប	ពិន្ទុធ្វើបាន.....	៣០

៤.៤. ការណែនាំអនុវត្តចំពោះបុគ្គលិកផ្តល់សេវាកម្មដឹកជញ្ជូន

ល.រ	សកម្មភាពតម្រូវ	ការត្រួតពិនិត្យ	ពិន្ទុ
៤.៤.១	បុគ្គលិកផ្នែកដឹកជញ្ជូនធ្លាប់ឆ្លងកាត់ការបណ្តុះបណ្តាល ឬទទួលបានការណែនាំអំពី ចំណុចត្រូវអនុវត្តរាល់ពេលប្រតិបត្តិការ	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	១០*
៤.៤.២	បុគ្គលិកផ្នែកដឹកជញ្ជូនធ្លាប់ឆ្លងកាត់ការបណ្តុះបណ្តាល ឬទទួលបានការណែនាំអំពី ខ្លឹមសារវិធាន (៣ការពារ ៣កុំ)	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	៥*



៤.៤.៣	ម្ហូបអាហារដែលត្រូវដឹកជញ្ជូនត្រូវវេចខ្ចប់ឲ្យបានត្រឹមត្រូវ និងទុកដាក់ក្នុងប្រអប់/ ធុង និងរក្សាទុកបិទជិតឲ្យបានល្អស្របតាមបច្ចេកទេស	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	១០*
៤.៤.៤	លាងសម្អាតឲ្យបានញឹកញាប់សំភារៈ និងមធ្យោបាយដឹកជញ្ជូន	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	១០*
៤.៤.៥	ជម្រុញ និងលើកទឹកចិត្តឱ្យមានការបញ្ជាទិញតាមអនឡាញ និងលើកទឹកចិត្តការ ទូទាត់ប្រាក់ជាCredit Card	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	៥
៤.៤.៦	បុគ្គលិកផ្នែកដឹកជញ្ជូនមានឯកសណ្ឋានត្រឹមត្រូវ សមរម្យមានពាក់ម៉ាស់ និងលាង ដៃឲ្យបានញឹកញាប់	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	៥*
	សរុប	ពិន្ទុធ្វើបាន.....	៤៥

៤.៥. ការចូលរួម និងលើកទឹកចិត្តឱ្យបុគ្គលិក

ល.រ	សកម្មភាពតម្រូវ	ការត្រួតពិនិត្យ	ពិន្ទុ
៤.៥.១	បង្កលក្ខណៈ ងាយស្រួល និងលើកទឹកចិត្តឱ្យបុគ្គលិកទាំងអស់ត្រូវចាក់វ៉ាក់សាំង	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	១០*
៤.៥.២	បញ្ចូលឈ្មោះ និងទិន្នន័យបុគ្គលិកបានចាក់វ៉ាក់សាំងទៅក្នុងប្រព័ន្ធចុះឈ្មោះ “ចាក់វ៉ាក់សាំងកូរីដ-១៩ ក្នុងវិស័យទេសចរណ៍”	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	២០*
៤.៥.៣	មានគោលនយោបាយគាំទ្រ ឬអនុគ្រោះចំពោះបុគ្គលិកជាប់ចត្តាឡីស័ក ឬត្រូវ សម្រាកព្យាបាលជំងឺកូរីដ-១៩	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	១០
	សរុប	ពិន្ទុធ្វើបាន.....	៤០

៤.៦. ការជម្រុញ និងលើកទឹកចិត្តការចូលរួមរបស់ភ្ញៀវ

ល.រ	សកម្មភាពតម្រូវ	ការត្រួតពិនិត្យ	ពិន្ទុ
៤.៦.១	មានកម្មវិធីលើកទឹកចិត្តចំពោះភ្ញៀវដែលបានបង្ហាញភាគចាក់វ៉ាក់សាំង២ដូស រួចរាល់ និងអត្តសញ្ញាណប័ណ្ណ	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	២០
៤.៦.២	មានកម្មវិធីលើកទឹកចិត្តចំពោះភ្ញៀវដែលមិនពិសារគ្រឿងស្រវឹង	<input type="checkbox"/> ធ្វើបានត្រឹមត្រូវ <input type="checkbox"/> ធ្វើមិនបាន	២០
	សរុប	ពិន្ទុធ្វើបាន.....	៤០

-ពិន្ទុសរុបទទួលបានសម្រាប់ការវាយតម្លៃការគ្រប់គ្រង
 គឺ/២៥៥ ពិន្ទុ ក្នុងនោះ
 +ពិន្ទុសម្រាប់ចំណុចត្រួតពិនិត្យដែលចាំបាច់ គឺ/១២០ ពិន្ទុ

ថ្ងៃទី.....ខែ.....ឆ្នាំ.....

មន្ត្រីត្រួតពិនិត្យ
 ហត្ថលេខា និងឈ្មោះ:

១២/១៦



+ពិន្ទុសម្រាប់ចំនុចត្រួតពិនិត្យដែលមិនចាំបាច់ គឺ/១៣៥ ពិន្ទុ

តំណាងភាគីអាជីវកម្មឈ្មោះ:.....

ហត្ថលេខា

ឈ្មោះ:.....

តួនាទី.....

លេខទូរស័ព្ទ.....



ឧបសម្ព័ន្ធ៥

នៃប្រកាសលេខ ០៧៣ បក ចុះថ្ងៃទី ៣១ ខែ តុលា ឆ្នាំ ២០២១

ស្តីពី

“វិធានសុវត្ថិភាពទេសចរណ៍សម្រាប់អាជីវកម្មភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋានទេសចរណ៍”

តារាងត្រួតពិនិត្យសម្រាប់វាយតម្លៃ

ល.រ	ចំណុចត្រួតពិនិត្យ	ការវាយតម្លៃ			
		ការត្រួតពិនិត្យសរុប		ការត្រួតពិនិត្យចាំបាច់	
		ចំណុច	ពិន្ទុ	ចំណុច	ពិន្ទុ
១	អំពីបរិវេណខាងមុខទីតាំង	១២	៨០	៨	៦០
	១.១. ការណែនាំអនុវត្តនៅប្រកបេញ-ចូល	៨	៥៥	៦	៤៥
	១.២. ការណែនាំអនុវត្តចំពោះបុគ្គលិកនៅប្រកបេញ-ចូល	៤	២៥	២	១៥
២	អំពីកន្លែងទទួលទានអាហារ	១២	១០៥	៨	៧៥
	២.១. ការណែនាំអនុវត្តនៅកន្លែងទទួលទានអាហារ	៨	៨០	៦	៦០
	២.២. ការណែនាំអនុវត្តចំពោះបុគ្គលិកនៅកន្លែងទទួលទានអាហារ	៤	២៥	២	១៥
៣	អំពីបន្ទប់ទឹកសាធារណៈ	៨	៥០	៤	៣០
	៣.១. ការណែនាំអនុវត្តនៅបន្ទប់ទឹកសាធារណៈ	៤	២៥	២	១៥
	៣.២. ការណែនាំអនុវត្តចំពោះបុគ្គលិកប្រចាំការនៅបន្ទប់ទឹកសាធារណៈ	៤	២៥	២	១៥
៤	អំពីការគ្រប់គ្រង	២៧	២៥៥	១៣	១២០
	៤.១. ការប្រើប្រាស់បច្ចេកវិទ្យា	៨	៧០	០	០
	៤.២. ការណែនាំអនុវត្តចំពោះបុគ្គលិកសម្អាត	៤	៣០	៣	២៥
	៤.៣. ការណែនាំអនុវត្តចំពោះបុគ្គលិកផ្នែកចម្អិន	៤	៣០	៣	២៥
	៤.៤. ការណែនាំអនុវត្តចំពោះបុគ្គលិកផ្តល់សេវាកម្មដឹកជញ្ជូន	៦	៤៥	៥	៤០
	៤.៥. ការចូលរួម និងលើកទឹកចិត្តឱ្យបុគ្គលិក	៣	៤០	២	៣០
	៤.៦. ការជម្រុញ និងលើកទឹកចិត្តការចូលរួមរបស់ភ្ញៀវ	២	៤០	០	០



“វិធានសុវត្ថិភាពទេសចរណ៍សម្រាប់អាជីវកម្មភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋានទេសចរណ៍” មាន ៥៩ចំណុច ត្រូវវាយតម្លៃស្មើនឹង ៤៩០ពិន្ទុ។

អាជីវកម្មដែលចាត់ទុកជាអនុវត្តត្រឹមត្រូវតាម “វិធានសុវត្ថិភាពទេសចរណ៍សម្រាប់អាជីវកម្មភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋានទេសចរណ៍” និងទទួលបានលិខិតបញ្ជាក់ទទួលស្គាល់ជាអាជីវកម្មភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋាន ទេសចរណ៍បានអនុវត្តត្រឹមត្រូវតាម “វិធានសុវត្ថិភាពទេសចរណ៍សម្រាប់អាជីវកម្មភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋាន ទេសចរណ៍” លុះត្រាតែ៖

- អាជីវកម្មទទួលបានពិន្ទុចាប់ពី ៨០% ឡើងទៅនៃពិន្ទុសរុប
- និងអាជីវកម្មបំពេញបានគ្រប់ចំណុចតម្រូវចាំបាច់ទាំង ៣៣ចំណុច។

លិខិតបញ្ជាក់នេះមានសុពលភាពរយៈពេលអតិបរមា ០១ឆ្នាំ។ លិខិតបញ្ជាក់នេះនឹងចាប់រាប់សុពលភាពចាប់ ពីកាលបរិច្ឆេទសម្រេចផ្តល់លិខិតបញ្ជាក់ជូន រហូតដល់ការបញ្ចប់សុពលភាពនៅកាលបរិច្ឆេទសុពលភាពអាជ្ញាបណ្ណ ទេសចរណ៍ក្នុងឆ្នាំអនុវត្តតែមួយនោះ។

អាជីវកម្មដែលធ្លាប់ទទួលបានលិខិតបញ្ជាក់រួចហើយ នោះការបន្តស្នើសុំវាយតម្លៃ ដើម្បីទទួលបានលិខិត បញ្ជាក់ឆ្នាំអនុវត្តបន្ត គឺចាប់រាប់នៅពេលគាត់ស្នើសុំអាជ្ញាបណ្ណទេសចរណ៍។

