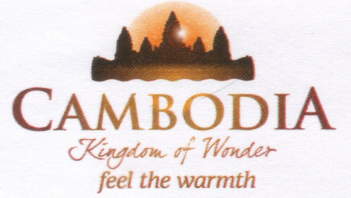




ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា

ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ



ក្រសួងទេសចរណ៍

លេខ ០៧៣ ប្រក

ថ្ងៃចេញផ្សាយ ១៤ ខែ កញ្ញា ឆ្នាំ ២០២១ ភ្នំពេញ ថ្ងៃ ទី ៣០ ខែ កញ្ញា ឆ្នាំ ២០២១

រាជធានីភ្នំពេញ, ថ្ងៃទី ៣១ ខែ កញ្ញា ឆ្នាំ ២០២១

ប្រកាស

ស្តីពី

**ការធ្វើបច្ចុប្បន្នភាពវិធានសុវត្ថិភាពទេសចរណ៍
សម្រាប់អាជីវកម្មភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋានទេសចរណ៍**

រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងទេសចរណ៍

- បានឃើញរដ្ឋធម្មនុញ្ញនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានឃើញព្រះរាជក្រឹត្យលេខ នស/រកត/០៩១៨/៩២៥ ចុះថ្ងៃទី០៦ ខែកញ្ញា ឆ្នាំ២០១៨ ស្តីពីការតែងតាំងរាជរដ្ឋាភិបាលនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានឃើញព្រះរាជក្រឹត្យលេខ នស/រកត/០៣២០/៤២១ ចុះថ្ងៃទី៣០ ខែមីនា ឆ្នាំ២០២០ ស្តីពីការតែងតាំងនិងការកែសម្រួលសមាសភាពរាជរដ្ឋាភិបាលនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានឃើញព្រះរាជក្រមលេខ នស/រកម/០៦១៨/០១២ ចុះថ្ងៃទី២៨ ខែមិថុនា ឆ្នាំ២០១៨ ដែលប្រកាសឱ្យប្រើច្បាប់ស្តីពីការរៀបចំ និងការប្រព្រឹត្តទៅនៃគណៈរដ្ឋមន្ត្រី
- បានឃើញព្រះរាជក្រមលេខ នស/រកម/០១៩៦/១៥ ចុះថ្ងៃទី២៤ ខែមករា ឆ្នាំ១៩៩៦ ដែលប្រកាសឱ្យប្រើច្បាប់ស្តីពីការបង្កើតក្រសួងទេសចរណ៍
- បានឃើញព្រះរាជក្រមលេខ នស/រកម/០៦០៩/០០៧ ចុះថ្ងៃទី១០ ខែមិថុនា ឆ្នាំ២០០៩ ដែលប្រកាសឱ្យប្រើច្បាប់ស្តីពីទេសចរណ៍
- បានឃើញព្រះរាជក្រមលេខ នស/រកម/០៣២១/០០៤ ចុះថ្ងៃទី១១ ខែមីនា ឆ្នាំ២០២១ ដែលប្រកាសឱ្យប្រើច្បាប់ស្តីពីវិធានការទប់ស្កាត់ការឆ្លងរាលដាលនៃជំងឺកូវីដ-១៩ និងជំងឺឆ្លងកាចសាហាវ និងប្រកបដោយគ្រោះថ្នាក់ធ្ងន់ធ្ងរផ្សេងទៀត
- បានឃើញអនុក្រឹត្យលេខ ២៥៨ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី១៦ ខែធ្នូ ឆ្នាំ២០១៦ ស្តីពីការរៀបចំ និងការប្រព្រឹត្តទៅរបស់ក្រសួងទេសចរណ៍
- បានឃើញអនុក្រឹត្យលេខ ៣៧ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី១២ ខែមីនា ឆ្នាំ២០២១ ស្តីពីវិធានការសុខាភិបាលដើម្បីទប់ស្កាត់ការឆ្លងរាលដាលនៃជំងឺកូវីដ-១៩ និងជំងឺឆ្លងកាចសាហាវ និងប្រកបដោយគ្រោះថ្នាក់ធ្ងន់ធ្ងរផ្សេងទៀត
- បានឃើញអនុក្រឹត្យលេខ ៥៧ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី៣១ ខែមីនា ឆ្នាំ២០២១ ស្តីពីវិធានការរដ្ឋបាលដើម្បីទប់ស្កាត់ការឆ្លងរាលដាលនៃជំងឺកូវីដ-១៩ និងជំងឺឆ្លងកាចសាហាវ និងប្រកបដោយគ្រោះថ្នាក់ធ្ងន់ធ្ងរផ្សេងទៀត
- យោងតាមតម្រូវការចាំបាច់របស់ក្រសួងទេសចរណ៍

(Signature)

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 *ឃ*
ថេវង ខុន

កន្លែងទទួល៖

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

ឧបសម្ព័ន្ធ១

នៃប្រកាសលេខ...០៧៩.៣.២០២០ ចុះថ្ងៃទី...៣១...ខែ...៧...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 ឬស្លាកសញ្ញាសម្គាល់ទីតាំងត្រូវឈរតម្រង់ជួរចេញចូល 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 កុម្ភៈ ឆ្នាំ ២០២១

ស្តីពី

“វិធានសុវត្ថិភាពទេសចរណ៍សម្រាប់អាជីវកម្មតោលនិយម និងអាហាររដ្ឋានទេសចរណ៍”

“អំពីកន្លែងទទួលទានអាហារ” (១០៥ ពិន្ទុ)

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 អ.ក. ចុះថ្ងៃទី ៣១ ខែ កក្កដា ឆ្នាំ ២០២១

ស្តីពី

“វិធានសុវត្ថិភាពទេសចរណ៍សម្រាប់អាជីវកម្មភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋានទេសចរណ៍”

“អំពីបន្ទប់ទឹកសាធារណៈ” (៥០ ពិន្ទុ)

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 ឬស្លាកសញ្ញាសម្គាល់ទីតាំងត្រូវឈរតម្រង់ជួរចេញចូលបន្ទប់ទឹក 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	មានឧបករណ៍បាញ់អាស់កុល ឬទឹកថ្នាំសម្លាប់មេរោគ(សម្រាប់លាងដៃ ឬសព្វដួនប្រាណ) 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 ឬវិធីសាស្ត្រអនុវត្តជំនួសឱ្យការទំនាក់ទំនងដោយសម្លេងខ្លាំងៗ	<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 ដាច់ជាប្រចាំ 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 ដាច់ជាប្រចាំ	<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	មានកម្មវិធីលើកទឹកចិត្តចំពោះភ្ញៀវដែលបានបង្ហាញកាតចាក់វ៉ាក់សាំង២ដូស 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 វិច្ឆិកា 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។



Handwritten mark