

まんがでわかる



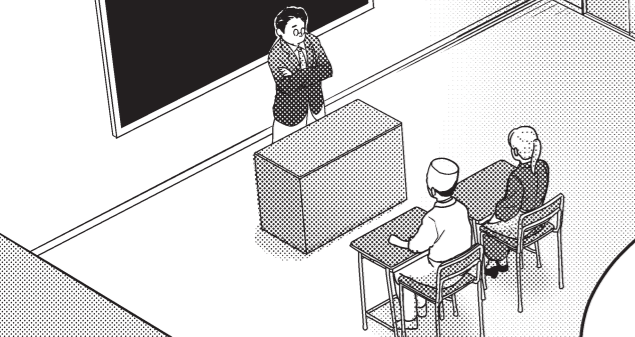
ភាសាខ្មែរ
កុំព្យូទ័រ
កុំព្យូទ័រ
កុំព្យូទ័រ

外食業の安全衛生

យល់ដឹងតាមរយៈម៉ង់ហ្គាក់(Manga)

ពីសុវត្ថិភាពអាហារូបត្ថម្ភ និងសុខភាពកម្មភោជនីយដ្ឋាន





តោះ!
ថ្ងៃនេះយើងសិក្សាស្វែងយល់
ពីសុវត្ថិភាពអនាម័យនៃ
ឧស្សាហកម្ម
អាជីវកម្មខ្នាតតូច។



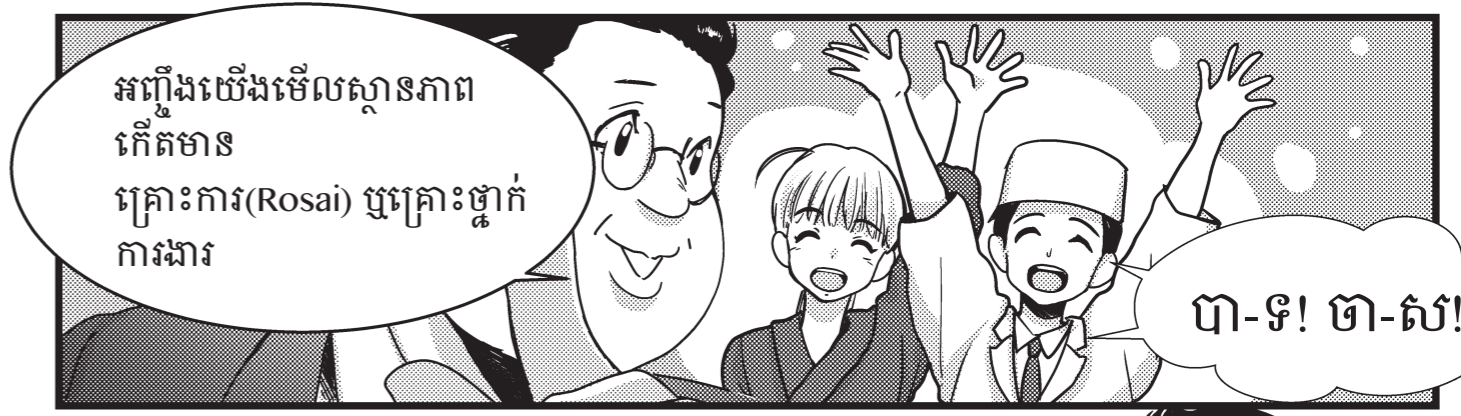
ជាកន្លែងការងារបម្រើអាហាររបស់ញ៉ាំ
ដូចនេះទំនួលខុសត្រូវធំណាស់!

មែនហើយ!



ការងារធ្វើនៅ
អាជីវកម្ម
មានច្រើនមែននែៗ។

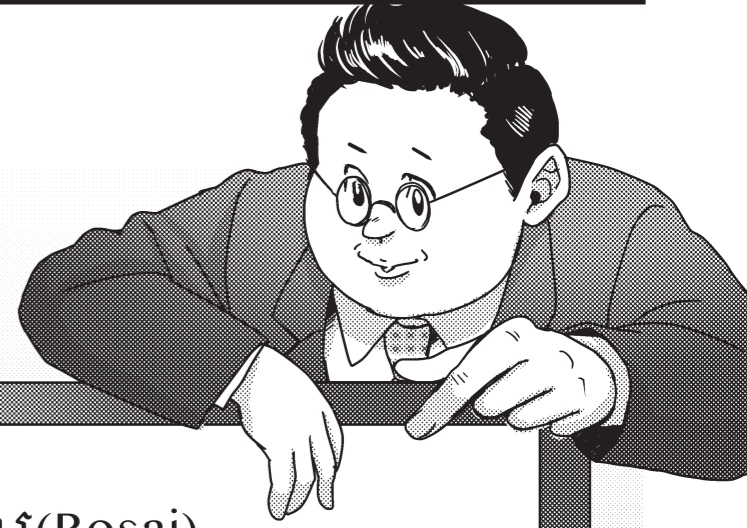
ហាងក៏មាន
ច្រើនដែរនែៗ។



អញ្ចឹងយើងមើលស្ថានភាព
កើតមាន
គ្រោះការ(Rosai) ឬគ្រោះថ្នាក់
ការងារ

ហា-ទី! ហា-ស៍!

មូលហេតុចម្បងនៃគ្រោះការ(Rosai)
មានដូចនេះណាៗបួនៗ។



ចំនួនករណីកើតមានគ្រោះការ(Rosai)

១	ដួល	១៤៦៧ នាក់
២	មុត/កោស	១១៥៤ នាក់
៣	ប៉ះកាន់របស់កំដៅខ្ពស់/កំដៅទាប	៧៦២ នាក់
៤	ចលនាធូយដំណើការ/ដំណើការបង្ខំហួស	៤០២ នាក់
៥	ផ្សែងទៀត	៣២៤ នាក់

យោង៖ ក្រសួងសុខាភិបាលនិងការងារ
"ការវិភាគស្ថានភាពកើតមានគ្រោះថ្នាក់ការងារឆ្នាំ២០១៨ ទទួលភ្ញៀវ/កំសាន្តសប្បាយ
(ក្នុងនោះហាងទទួលទាន)"(ខែ៥ឆ្នាំ២០១៩បច្ចុប្បន្នភាព)



"ដួល" និង "មុត/កោស" ច្រើន
មែនទែននែៗ...។

ហ្នឹងហើយ។
ដំបូងមានករណីដួលច្រើនដូចជា

អរិលជើងដោយសារ
កម្រាលជាន់សើម,
ជំពប់ជើង
ពេលលើកបន្លែជាដើម។

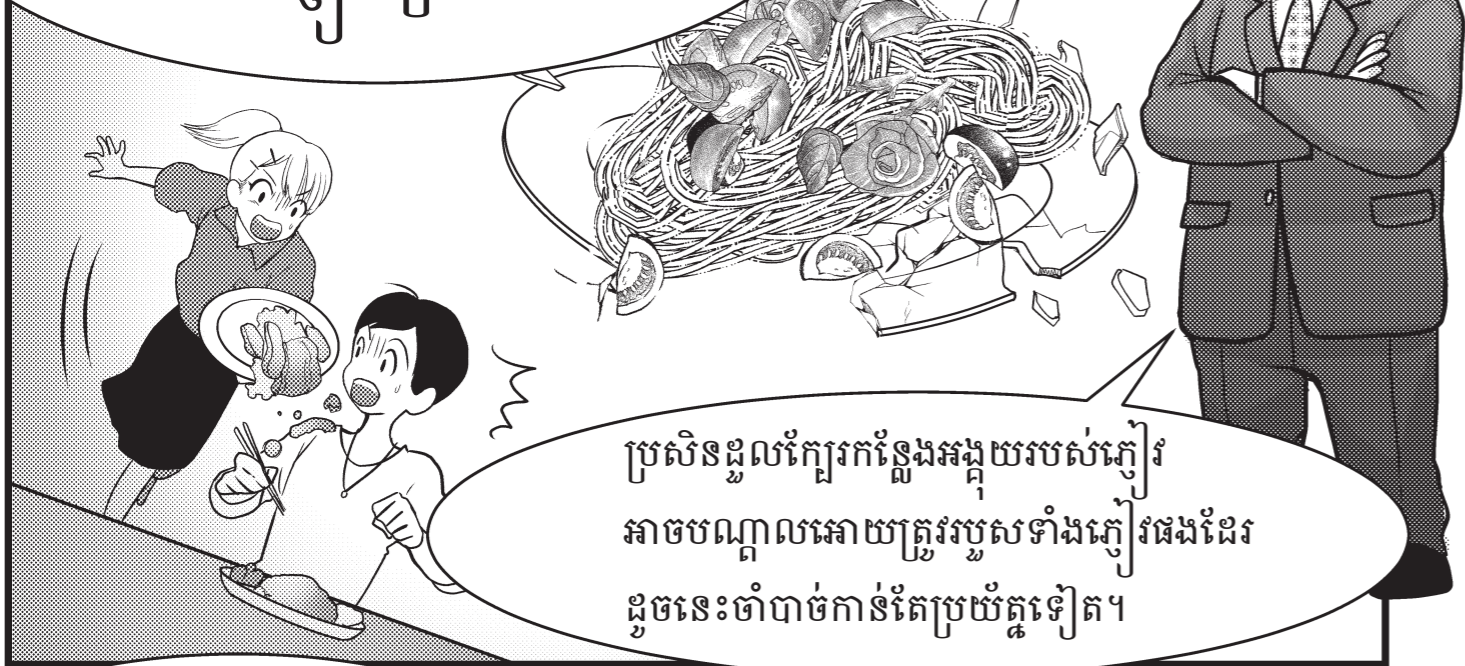
ទោះប្រញាប់ក៏ដោយ
ត្រូវតែធ្វើការហ្មត់ចត់ដែរណា។
ជាពិសេសកាន់តែស្ទះចង្អៀត
ហ្នឹងហើយត្រូវប្រុងប្រយ័ត្នណា។

ធ្វើយ៉ាងម៉េចការពារ
ការដួលបានទៅ?
ដំបូងចាំបាច់ត្រូវអនុវត្តន៍ហ្មត់ចត់នូវ
រៀបចំសណ្តាប់ធ្នាប់(Seiri-Seiton)
ជុំវិញខ្លួនណា។
រៀបចំ(Seiri)
សណ្តាប់ធ្នាប់(Seiton)
សំអាត(Seisou)
ស្អាតបាត(Seiketsu)
↓
៤S

រៀបចំសណ្តាប់ធ្នាប់(Seiri-Seiton)
ខ្លួនមែន...។
ហាំហាំហាំ
សំខាន់ប្រយ័ត្នកុំអោយដួល
បានហើយមិនអញ្ចឹង?
ហ្នី?

ហា...ហា...ហាទេ!
មិនមែនតែខ្លួនឯងទេ,
ការបង្កើតកន្លែងការងារ
ដែលគ្មានអ្នកណាដួល
គឺសំខាន់ណាស់ដឹងទេ!

លើសពីនេះ
ក្នុងហាង
មានភ្លៀងច្រើនផង។



ប្រសិនបើ ខ្ញុំរកឡើងអង្គុយរបស់ភ្លៀង
អាចបណ្តាលអោយត្រូវរបួសទាំងភ្លៀងផងដែរ
ដូចនេះចាំបាច់កាន់តែប្រុងប្រយ័ត្នទៀត។

ពិតហើយ...
ធ្វើអោយភ្លៀងរងគ្រោះដែរ
ពិតជាពិបាកហើយ។



ជារីធានការគឺ

ប្រាកដហើយត្រូវអនុវត្តវិធានសុវត្ថិភាព
ការបិទស្លឹកគំរូប្រាប់
នៅកន្លែងគ្រោះថ្នាក់



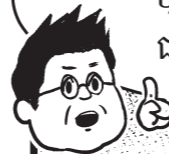
ដែលមានដាក់កម្រាលកុំអោយរអិល
ពិតជាប្រសើរផងដែរ។

ចំពោះ"មុត/កោស"
មានករណីគ្រោះការបែប
ណាបាន?



ឧទាហរណ៍ មានករណី
មុតដៃនឹងអំបែងបានកែវ
ជាដើម,

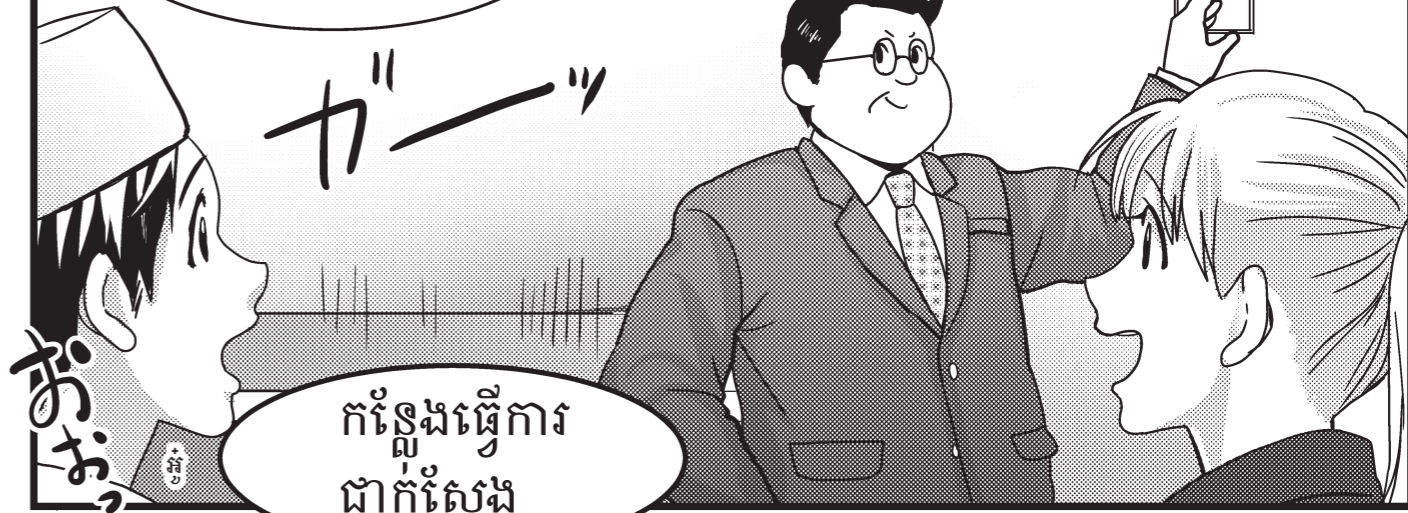
មិនចាប់អារម្មណ៍មើល
ក៏មុតម្រាមដៃនឹងកាំបិត។



ទំនងឈឺ...!

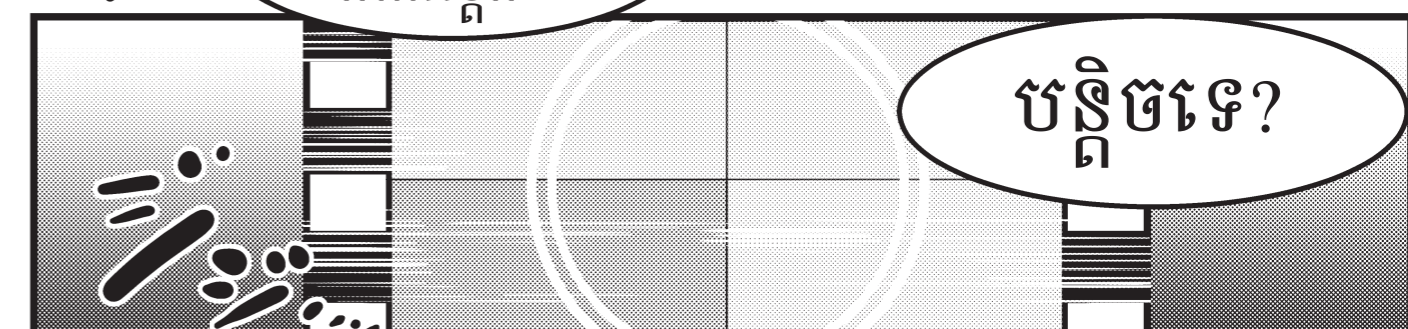
カキッ...

អញ្ចឹងតោះ
សាកមើល

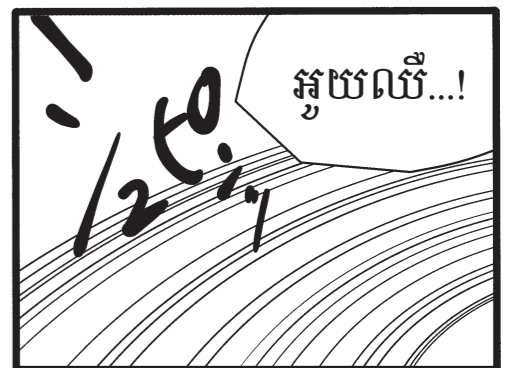
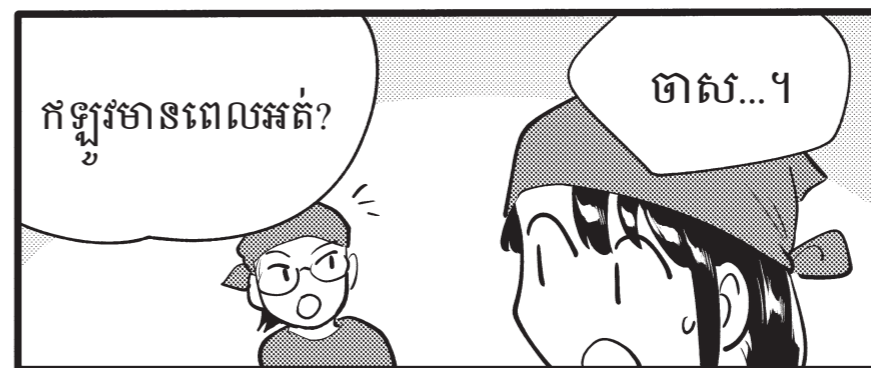
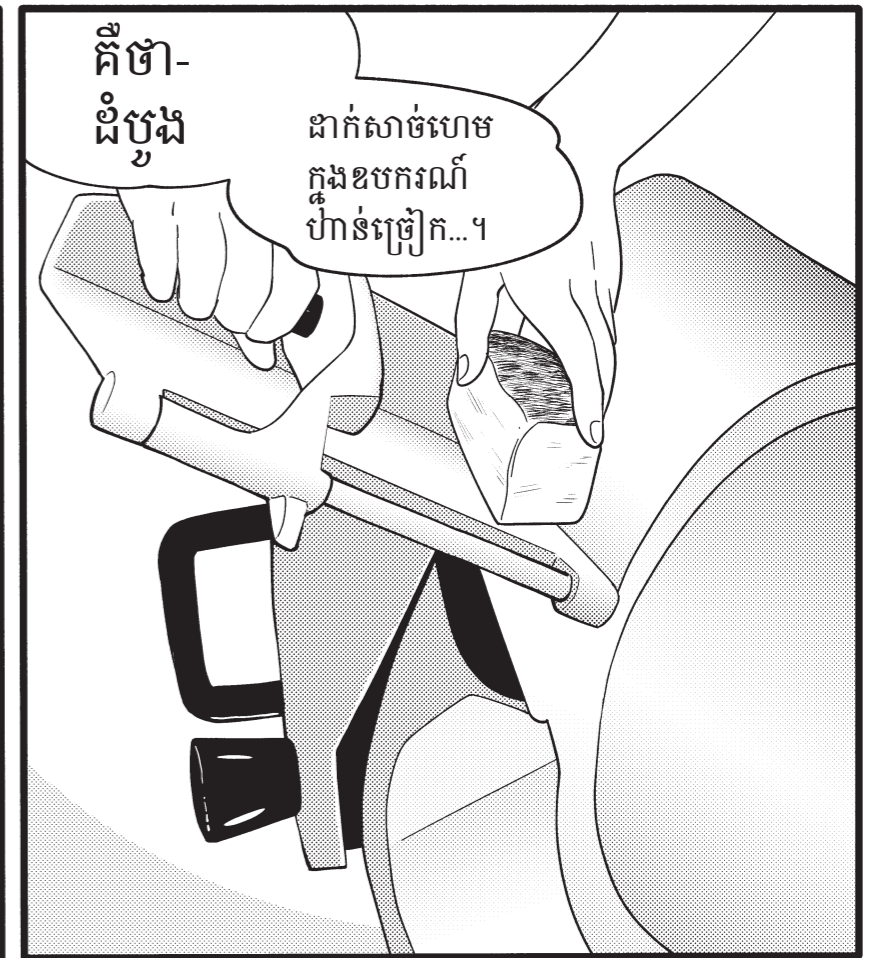
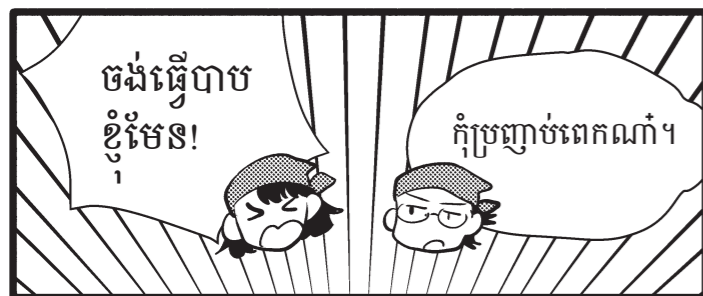
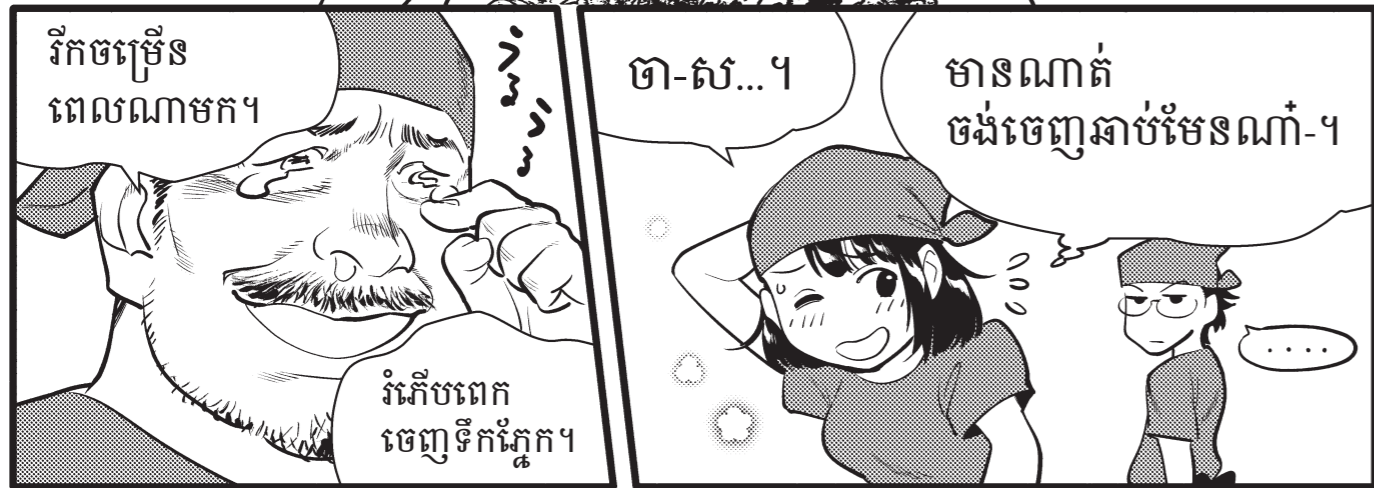
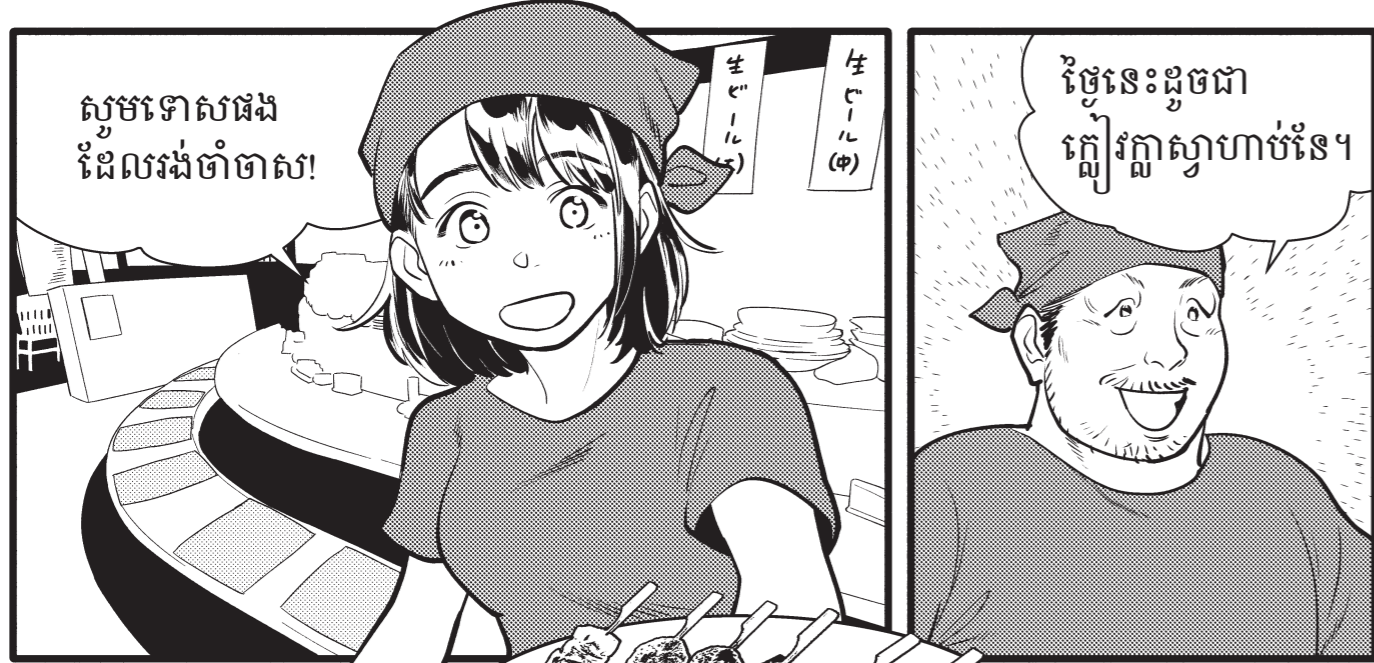


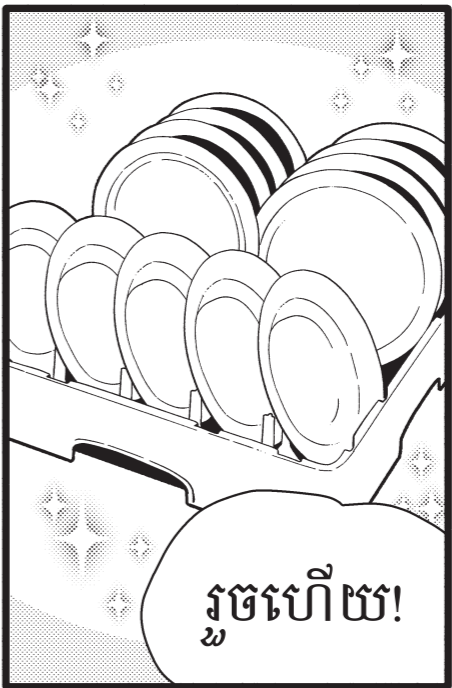
កន្លែងធ្វើការ
ជាក់ស្តែង

បន្តិចទេ?

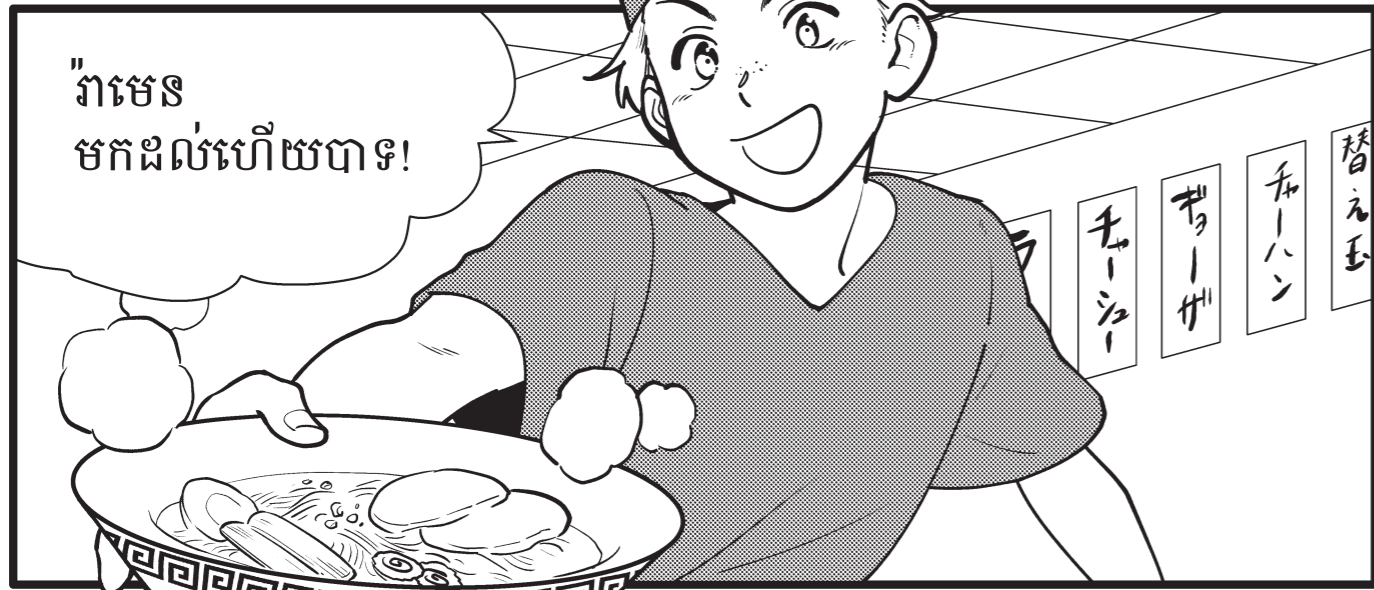


ករណីទី១: វគ្គផ្ទះបាយ





ករណីទី២:
វត្តនៅកន្លែងភ្ញៀវអង្គុយញ៉ាំ



"វាមែន
មកដល់ហើយបាទ!"



សុំទោសផង
ណាៗ។

អ្នកជួយ

បន្តិចទៀត
អ្នកជួយមកហើយ។



បាទ!
ដឹងហើយ។



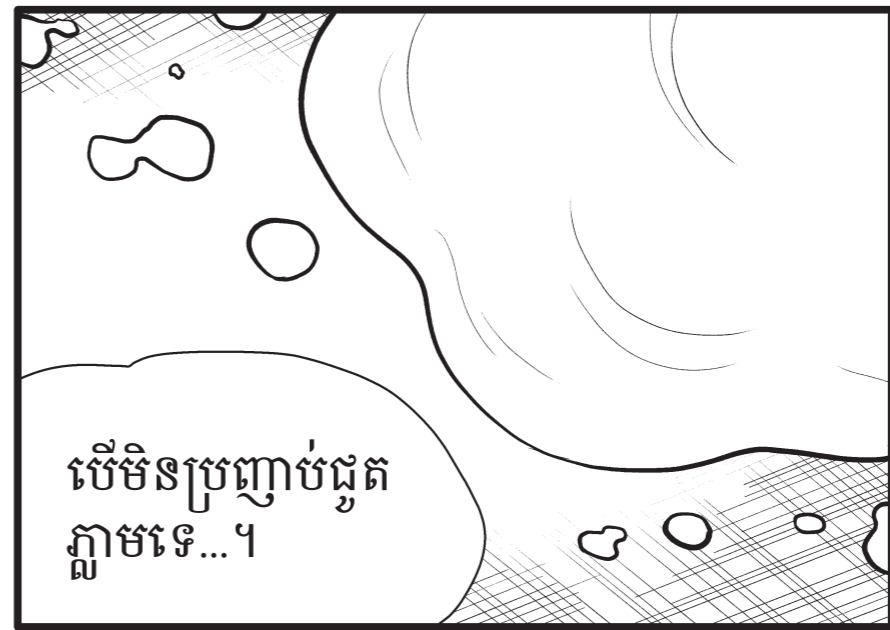
អា...!



សុំទោស...។

អត់អីទេបាទ!

ទុកអញ្ចឹងហើយ!



បើមិនប្រញាប់ជូត
ភ្លាមទេ...។



តែភ្ញៀវមក
ពេញទៀត។



"វាមែន
រួចហើយបាទ។"

បាទនេះ!



មិនអាចអោយ
ភ្ញៀវរង់ចាំបានទេ...!

មិនបាច់
ប្រញាប់ទេ-។



អត់អីទេបាទ!!





ធ្ងន់...។

.....

ប្អូនប្រុស
អី...
អីតីអីទេអី-?



"វាមែន
មកដល់ហើយបាទ!



មេ, ខ្ញុំមកយឺត
សុំទោស...។



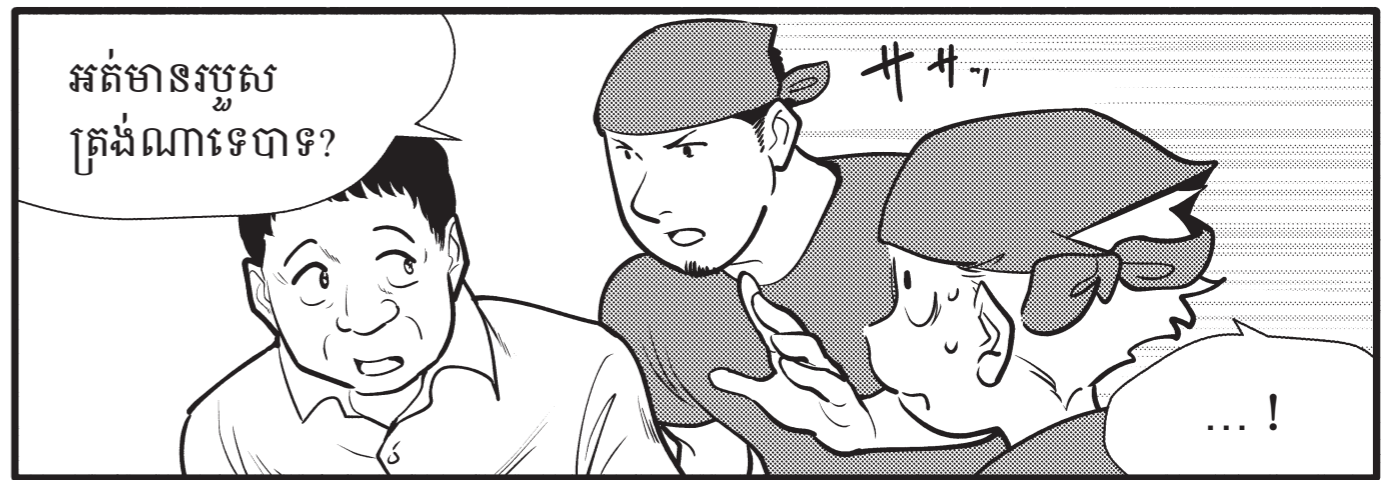
សុំទោសបាទ!
ខ្ញុំរៀបចំសំអាត
ភ្លាម!



"វ៉ា-!!



ញ៉ា!!!



អត់មានរបួស
ត្រង់ណាទេបាទ?

ៗៗ

...!



សូមសម្រួល
អារម្មណ៍។

សុំទោស...។



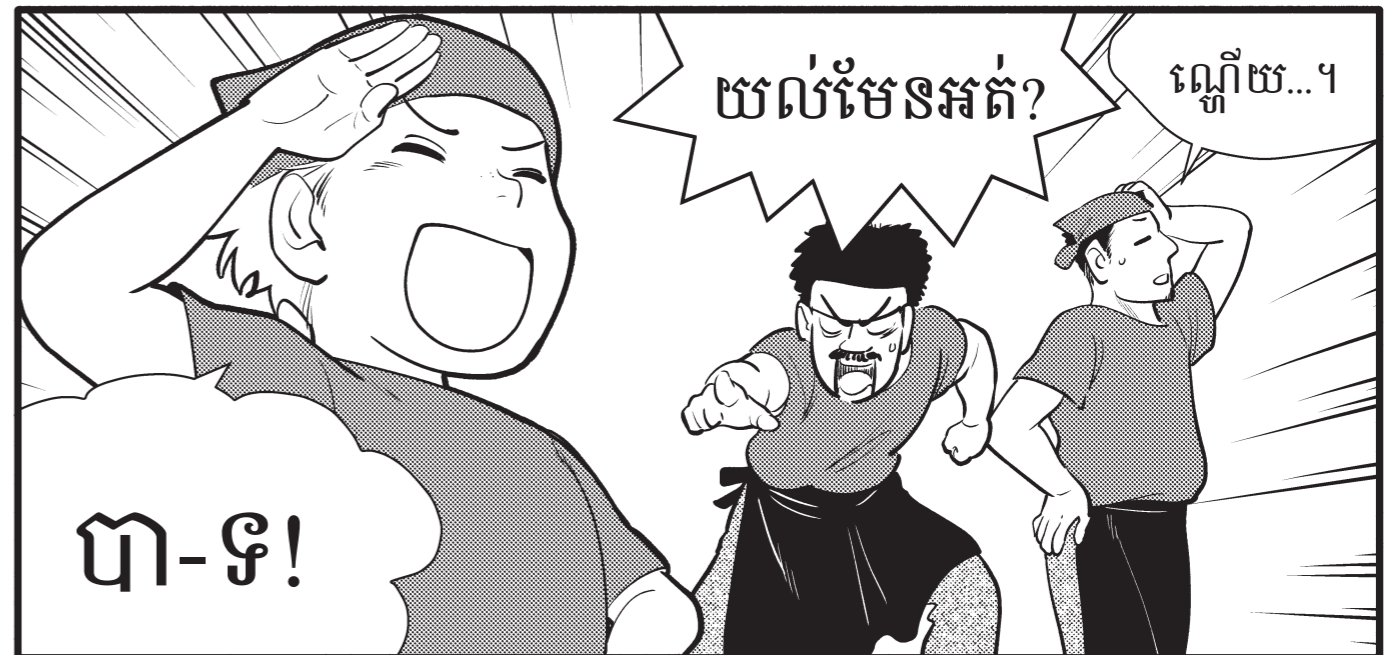
ញ៉យកអំបោស
និងប្រដាប់ចូកមកសិន។

អីវត្តណ...។

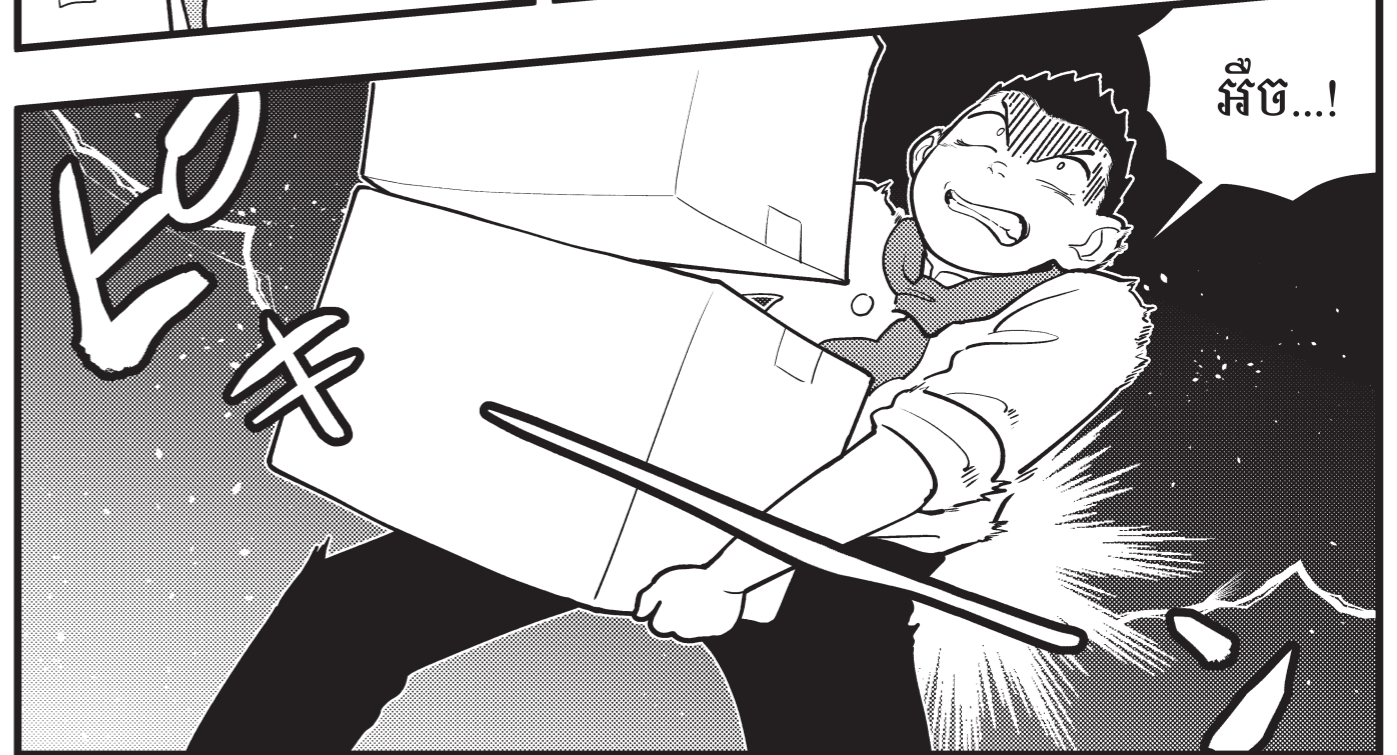


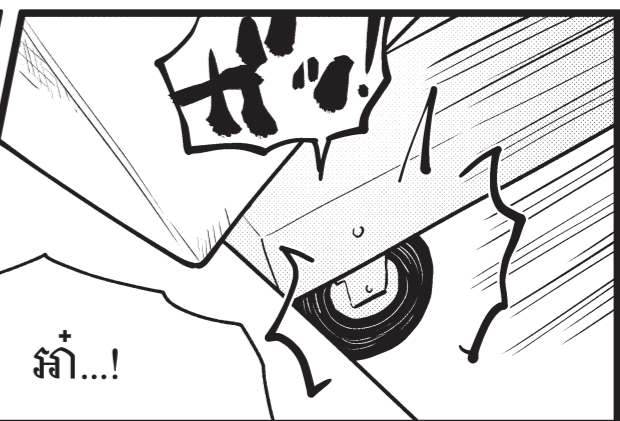
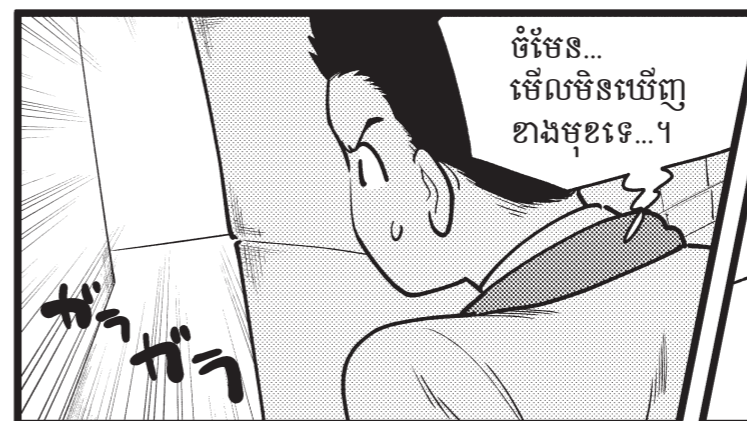
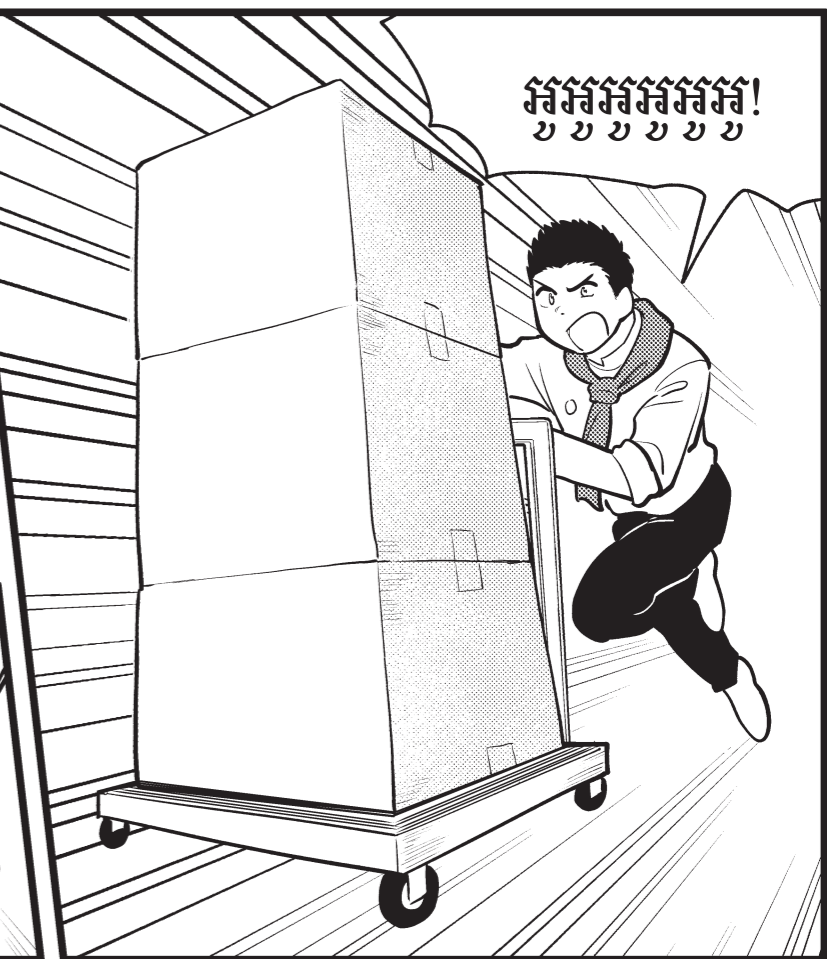
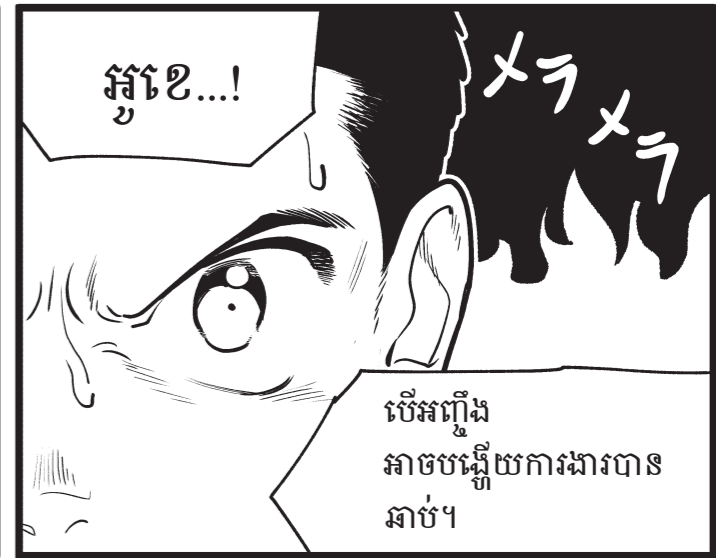
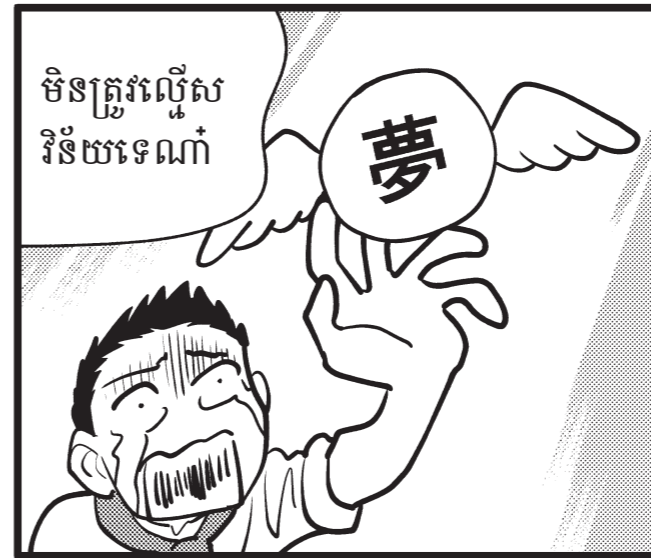
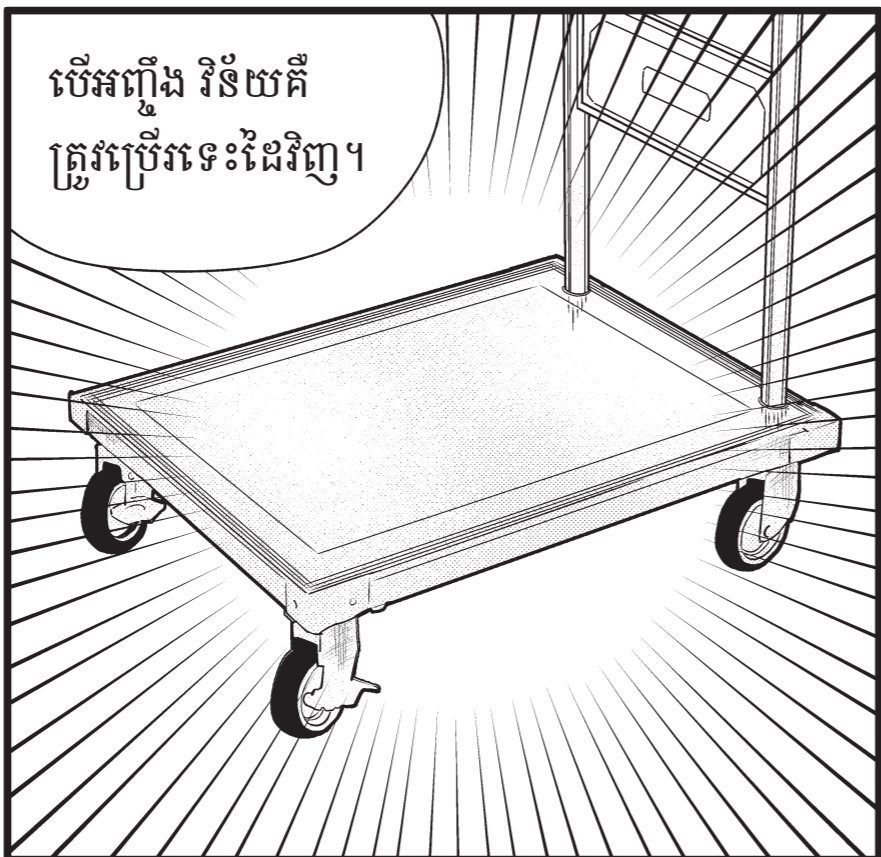
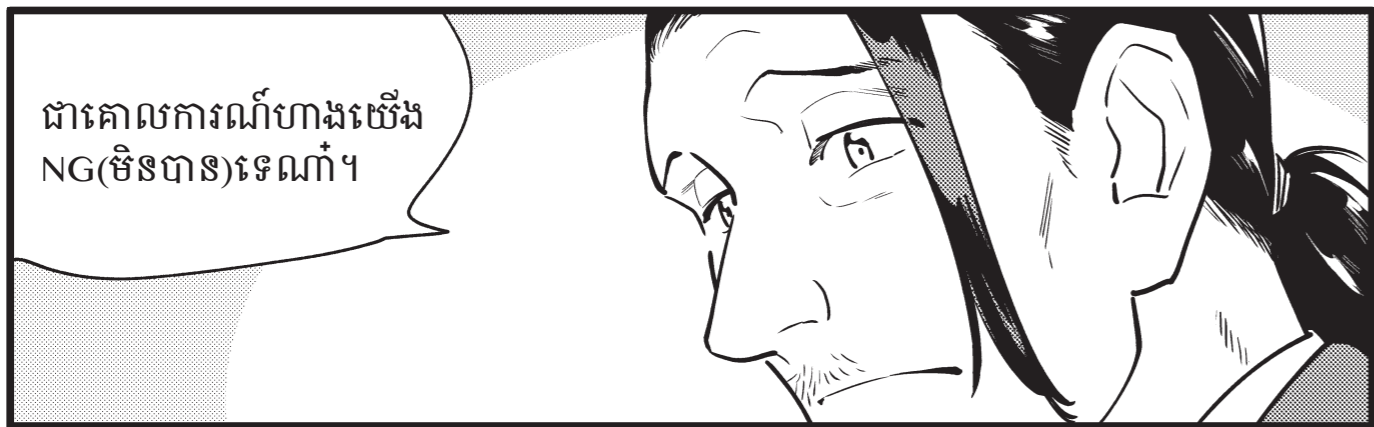
ថែកបានបាត់...។

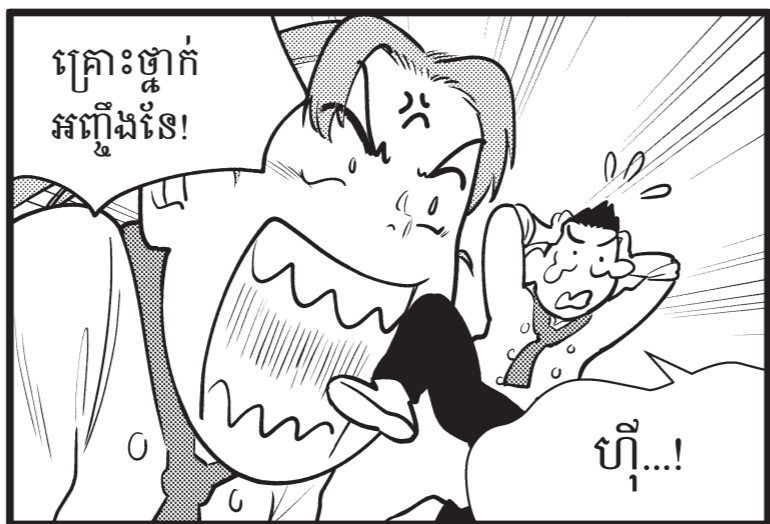
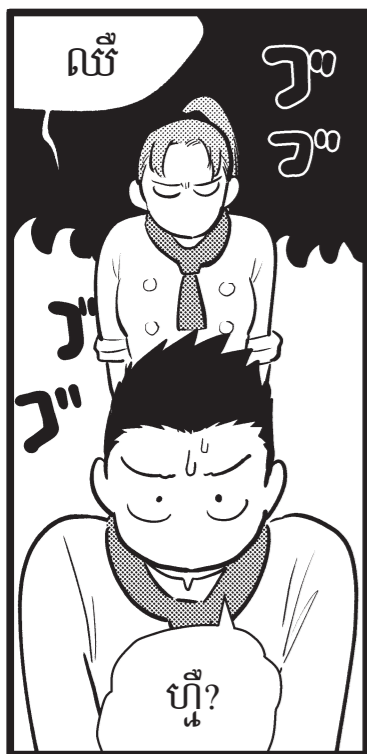
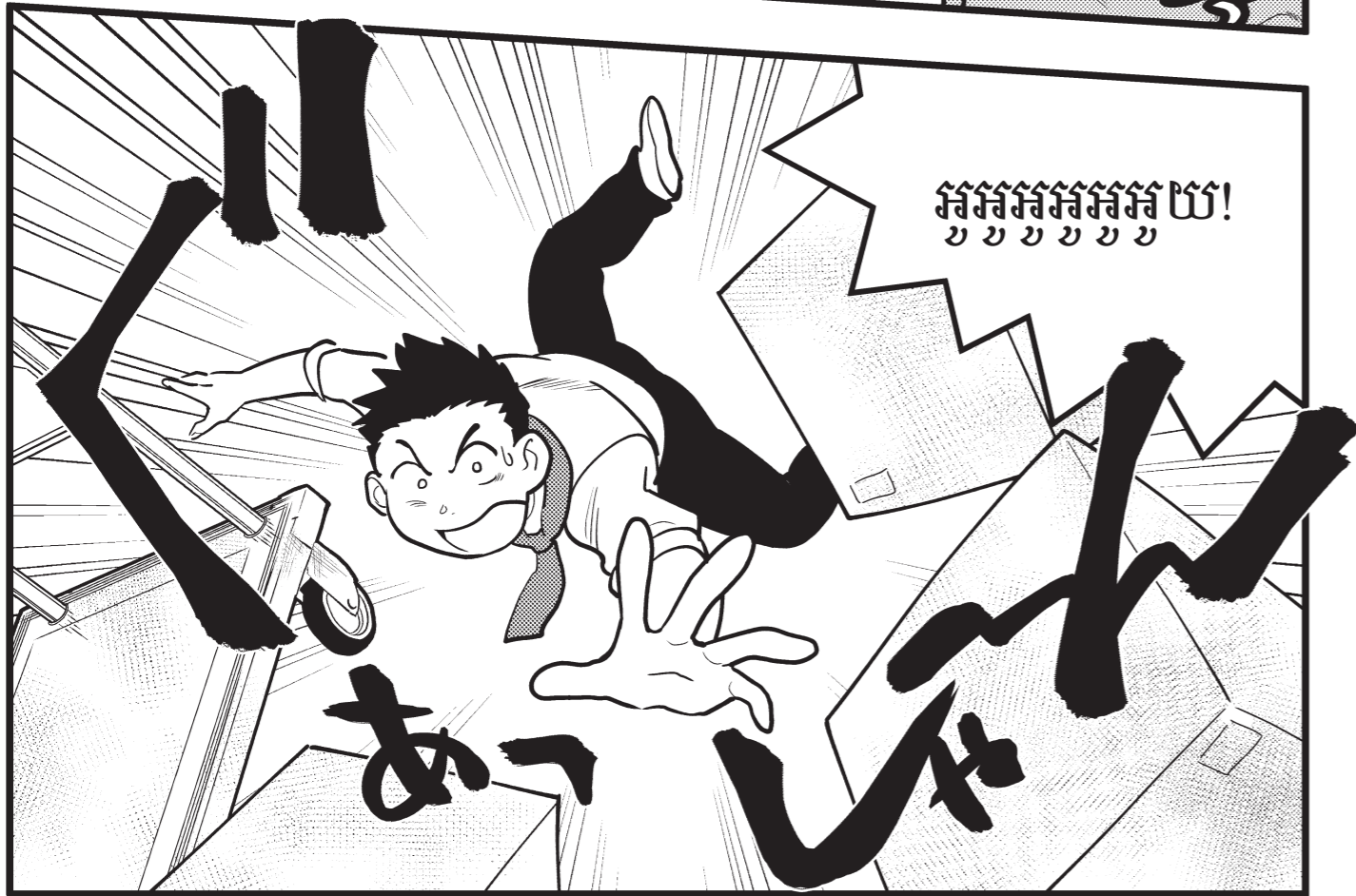
ៗៗ



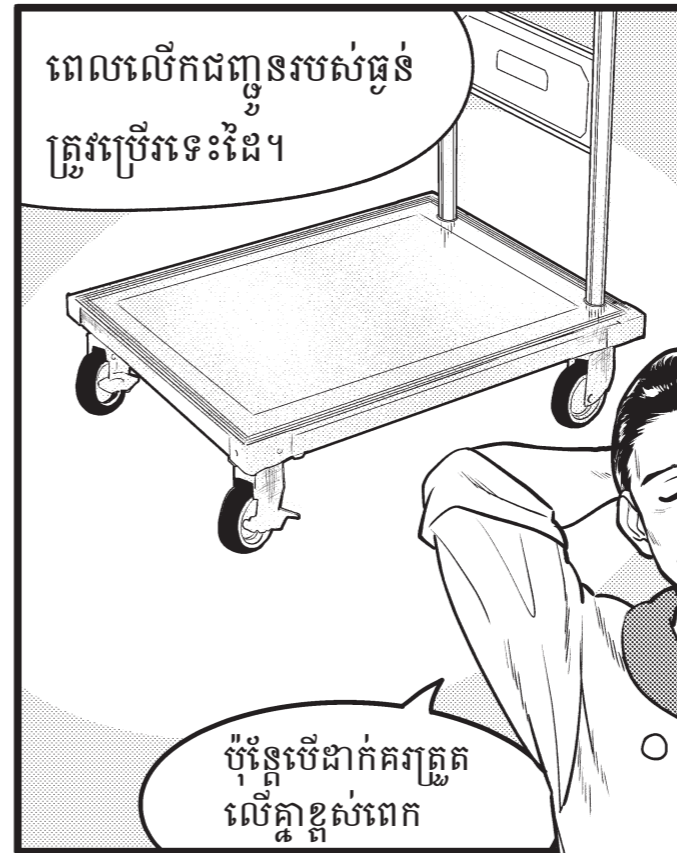
ករណីទី៣: វគ្គលើកដំបូង

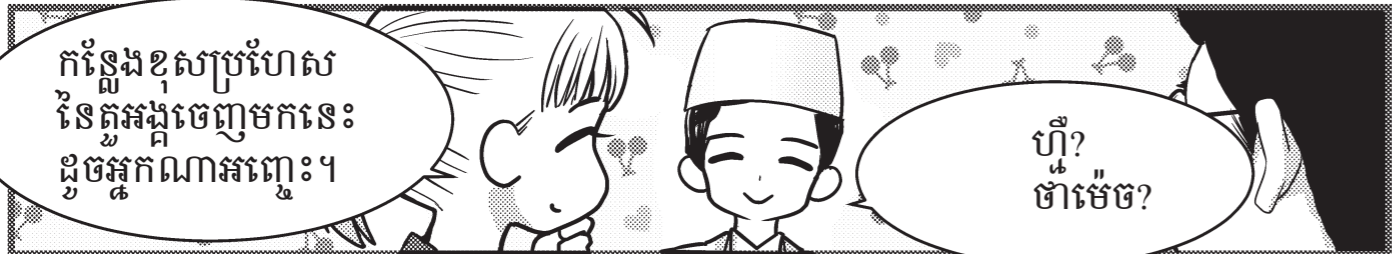
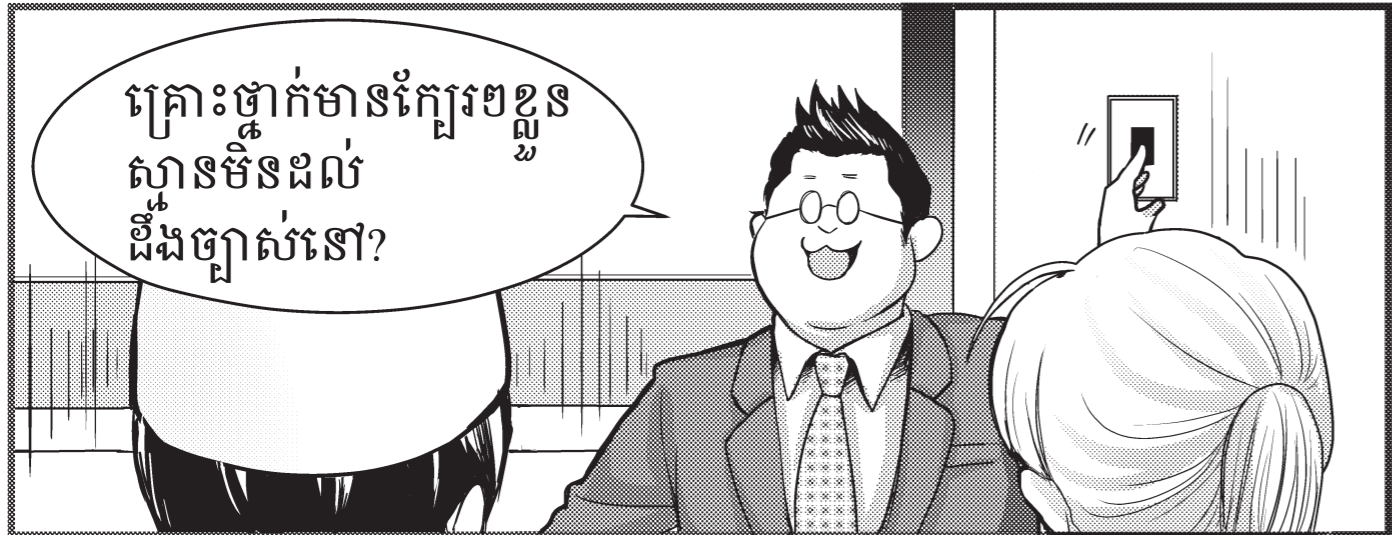






ហ៊ី-១





ចំណុចដែលត្រូវប្រុងប្រយ័ត្ននៅឧស្សាហកម្មភោជនីយដ្ឋាន



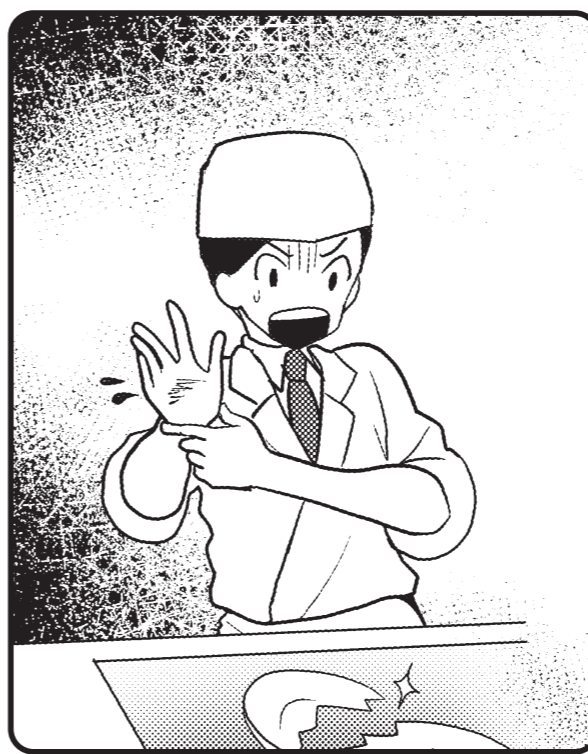
១ | ពេលកំពុងធ្វើការមិនត្រូវមើលអ្វីក្រៅផ្សេង។



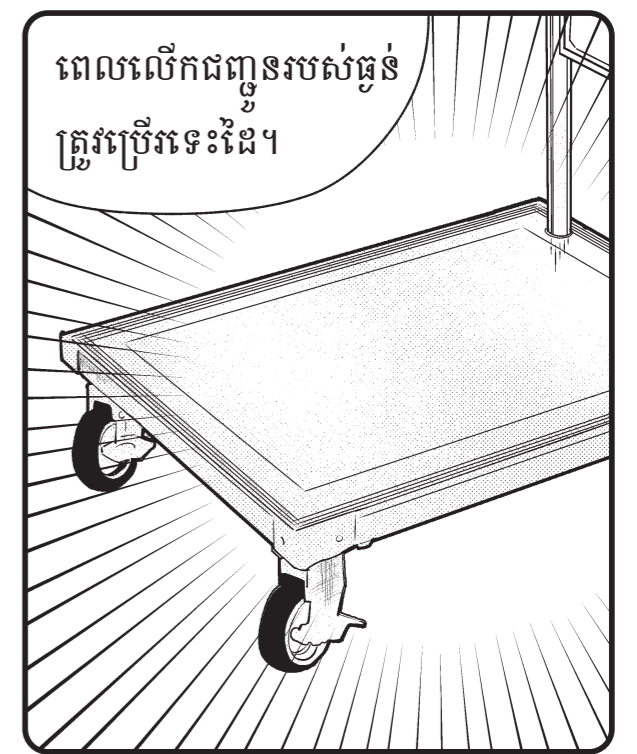
២ | អនុវត្តន៍ហ្គត់ចត់នូវ៤S។



៣ | ប្រយ័ត្នចំពោះអំបែងបានកែវជាដើម។



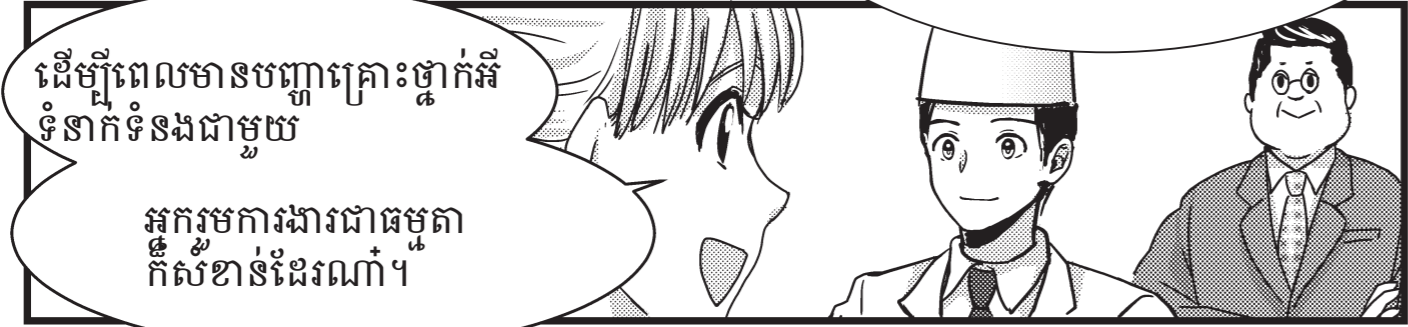
៤ | លើកជញ្ជូនត្រូវប្រើរទេះដៃ។





គ្រោះការ(Rosai)
ដាច់ខាតមិនមែនតែជារឿងអ្នកដទៃទេ
គឺជាបញ្ហាក្បែរខ្លួន។

ខ្ញុំចង់អោយចាំថា
ការគោរពវិន័យជា
ការគោរព"ខ្លួនឯង", "គ្រួសារ"
និង"ជីវភាព"។



ដើម្បីពេលមានបញ្ហាគ្រោះថ្នាក់អី
ទំនាក់ទំនងជាមួយ
អ្នករួមការងារជាធម្មតា
ក៏សំខាន់ដែរណាស់។

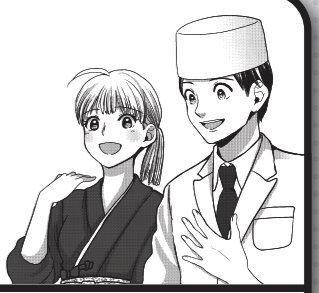


បាទ!
ខ្ញុំប្តេជ្ញាខំប្រឹងរាល់ថ្ងៃ
ដោយប្រុងប្រយ័ត្នចំពោះ
គ្រោះការ(Rosai)

ហ្នឹងហើយ

ឧស្សាហកម្មភោជនីយដ្ឋាន

ក៏ត្រូវប្រុងប្រយ័ត្នចំពោះប្រការទាំងនេះដែរ!
គន្លឹះដើម្បីសុវត្ថិភាព / សុខភាព!



១ | ប្រយ័ត្នចំពោះគ្រុនក្តៅ!



២ | ប្រយ័ត្ននឹងការសាយសត្វ
ដោយសារទឹកកកស្ងួត!



៣ | ពេលភ្លៀង
ត្រូវរៀបចំដាក់កម្រាលធូតជើង!



ធ្វើការដោយប្រុងប្រយ័ត្នដើម្បី
កុំអោយមានការព្រួយបារម្ភពី
ក្រុមគ្រួសារនិងមិត្តភក្តិរបស់អ្នក!



សិក្សា ស្វែងយល់តាម
រយៈ ព័ន្ធរ

តោះស្គាល់អំពីគ្រោះថ្នាក់ដែលបង្កប់ក្នុងពេលកំពុងធ្វើការនៅកន្លែងការងារ!

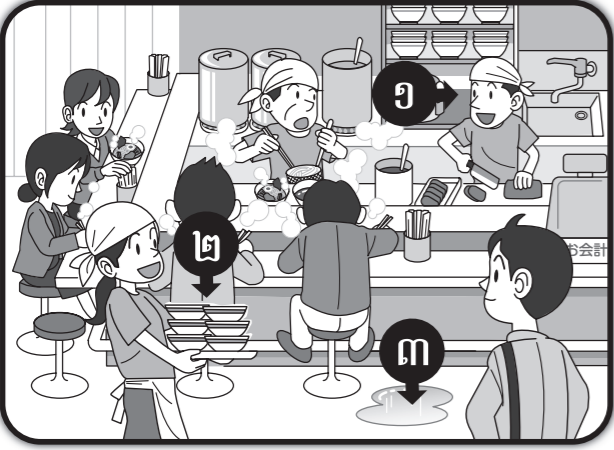
ការហ្វឹកហាត់ប៉ាន់ប្រមាណគ្រោះថ្នាក់

(KYT or Kiken Yochi Training)

Q តោះសាកគិតមើលត្រង់ណាគ្រោះថ្នាក់!



A ត្រង់នេះជាចំនុចគ្រោះថ្នាក់!



១ ការមើលអ្វីក្រៅផ្សេងពេលកំពុងធ្វើការគឺគ្រោះថ្នាក់។



២ របស់ធ្ងន់ត្រូវជញ្ជូនដោយបែងចែកប៉ុន្មានលើក។



៣ សូមអនុវត្តន៍ហ្មត់ចត់នូវសីលធម៌។



សូមសាកគិតមើលថាមានចំនុចគ្រោះថ្នាក់ផ្សេងទៀតដែរឬទេ។

យល់ដឹងតាមរយៈម៉ាងហ្វាក់(Manga) ពីសុវត្ថិភាពអនាម័យ នៃឧស្សាហកម្មភោជនីយដ្ឋាន

បោះពុម្ពផ្សាយខែ ៣ ឆ្នាំ ២០២០

បោះពុម្ពផ្សាយដោយ៖ ក្រសួងសុខាភិបាល និងការងារ
រៀបចំគម្រោងដោយ៖ Mizuho Information & Research Institute, Inc.

ត្រួតពិនិត្យនិពន្ធដោយ៖ គណៈកម្មាធិការលើកកម្ពស់ការរៀបចំសម្ភារៈអប់រំស្តីពីសុវត្ថិភាពអនាម័យការងារ
ផលិតដោយ៖ Sideranch Inc. ផលិតដោយ៖ Sideranch Inc.



ទំនាក់ទំនងមកយើងស្តីពីឯកសារនេះ

ផ្នែកសុវត្ថិភាព ការិយាល័យសុវត្ថិភាពអនាម័យ
នាយកដ្ឋានស្តង់ដារការងារ ក្រសួងសុខាភិបាលនិងការងារ