

まんがでわかる



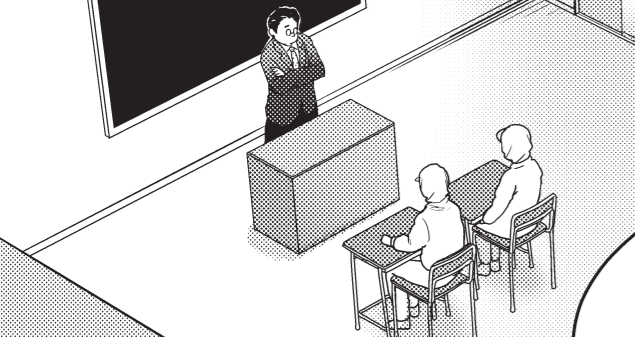
ភាសាខ្មែរ
កុំព្យូទ័រ
កុំព្យូទ័រ
កុំព្យូទ័រ

飲食料品製造業の安全衛生

យល់ដឹងតាមរយៈម៉ង់ហ្គាក៍ (Manga)

ពីសុវត្ថិភាពអាហារនិងសុខភាពរបស់ខ្លួន ផលិតអាហារនិង ភាសាខ្មែរ





តោះ!
 ថ្ងៃនេះយើងសិក្សាស្វែងយល់
 ពីសុវត្ថិភាពអនាម័យនៃឧស្សាហកម្ម
 ផលិតអាហារនិងភេសជ្ជៈណា។



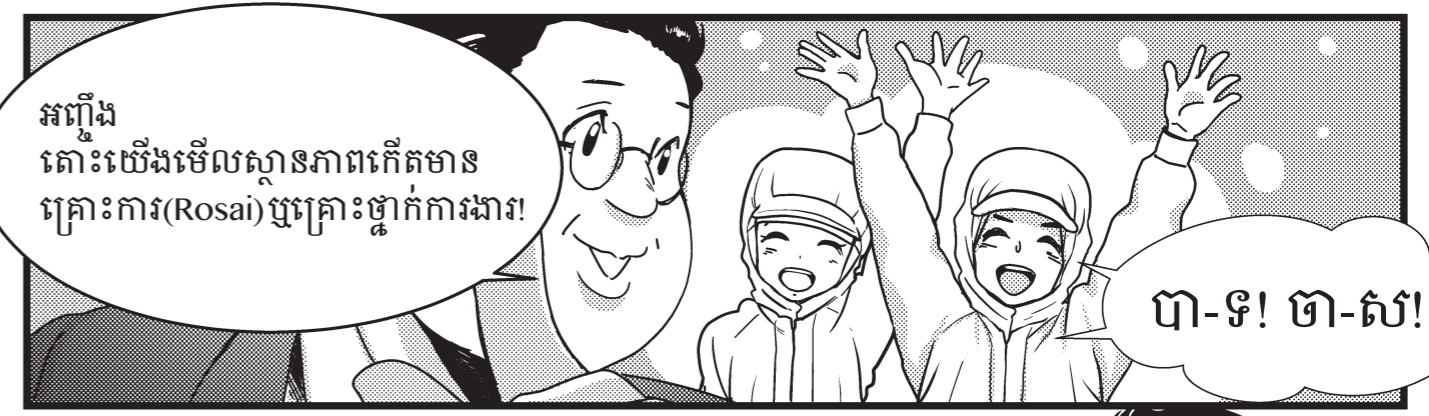
ជាកន្លែងការងារផលិតទុកដាក់
 របស់ដាក់ចូលមាត់ញ៉ាំ
 ដូចនេះទំនួលខុសត្រូវធំណាស់!

មែនហើយ!



ជាកន្លែង ពួកគាត់ធ្វើការ
 ដោយប្រុងប្រយ័ត្ន
 កន្លែងណាខ្លះទៅ។

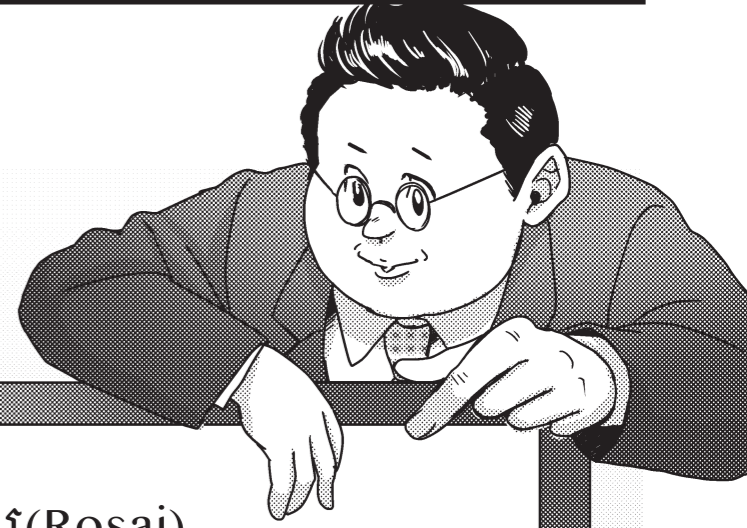
ចាប់អារម្មណ៍ដល់ហើយ។



អញ្ជឹង
 តោះយើងមើលស្ថានភាពកើតមាន
 គ្រោះការ(Rosai) ឬគ្រោះថ្នាក់ការងារ!

ហា-ទី! ចា-ស៍!

មូលហេតុចម្បងនៃគ្រោះការ(Rosai)
 មានដូចនេះណាមួយ។



ចំនួនករណីកើតមានគ្រោះការ(Rosai)

១	ដួល	២៣៤៩ នាក់
២	កៀបជាប់ / មូរចូល	១៦៧៩ នាក់
៣	មុត / កោស	១០៥៦ នាក់
៤	ធ្លាក់ពីលើ / ដួលធ្លាក់	៦៧៥ នាក់
៥	ចលនាផ្ទុយដំណើរការ / ដំណើរការបង្ខំហួស	៦៦៦ នាក់

យោង៖ ក្រសួងកសិកម្មរុក្ខាប្រមាញ់និងនេសាទ"អំពីស្ថានភាពបច្ចុប្បន្ន និងបញ្ហាប្រឈម
 នៃរបៀបធ្វើការក្នុងឧស្សាហកម្មផលិតអាហារ"(ខែ២ឆ្នាំ២០១៩បច្ចុប្បន្នភាព)



"ដួល" ច្រើនមែនទែនទេ...។



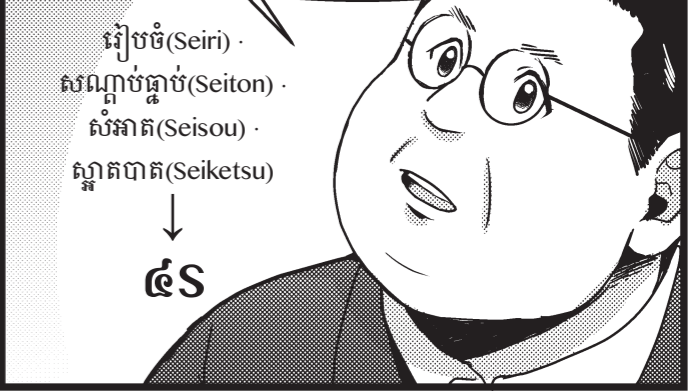
ហ្នឹងហើយ។
នៅរោងចក្រផលិតអាហារភេសជ្ជៈ

មានករណីច្រើនដូចជាអិលដើងលើ
កម្រាលជាន់សើមពេលកំពុងជួតសំអាត,
ជំពប់ដើងពេលដៃទាំងពីរ
របាំងជាប់គ្រឿងមូបអាហារ

ត្រូវតែធ្វើការដោយប្រុងប្រយ័ត្ន
ទើបបាននែ។
ហ្នឹងហើយ,
បង្កើតបរិដ្ឋានសុវត្ថិភាពក៏សំខាន់ផងដែរ។

ជាក់ស្តែង គួរធ្វើបែបណា
ល្អទៅ?

ដំបូងចាំបាច់ត្រូវអនុវត្តវិធីបំបាត់មន្ទិល
រៀបចំសណ្តាប់ធ្នាប់(Seiri-Seiton)ជុំវិញខ្លួន។



ហ្នី... ខ្លួនមែន។
សំខាន់ប្រយ័ត្នកុំអោយដួល
បានហើយមិនអញ្ចឹង?

ហ្នី?

មិនមែនតែខ្លួនឯងទេ,
ការបង្កើតកន្លែងការងារ
ដែលគ្មានអ្នកណាដួល គឺ
សំខាន់ណាស់ដឹងទេ!

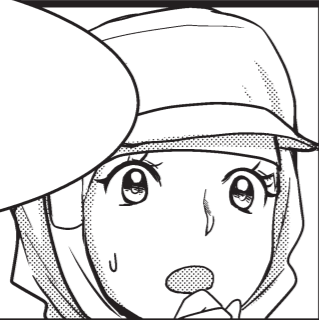
បា...បា...បាទ!

ហើយនៅរោងចក្រ
ដោយសារប៉ះពាល់ប្រើប្រាស់របស់មុត
បានជាគ្រោះថ្នាក់ធ្ងន់ងាយកើតមាន។



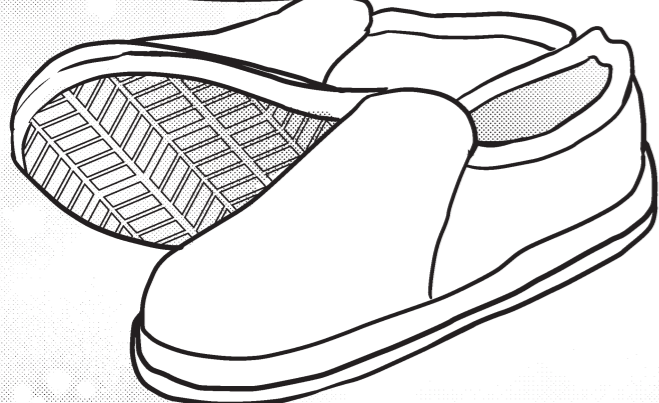
ពេលដួល អាចជ្រុះធ្លាក់កាំបិត
ហើយមុតម្រាមជើងក៏មាន។

បើមិនប្រយ័ត្ន
គ្រោះថ្នាក់មែននែ៎។



បាទ។
តែយើងអាចការពារ
ដោយការចេះវិធីបង្ការណា៎

ឧទាហរណ៍
គោរពវិន័យដោយពាក់ស្បែកជើង
មិនងាយរអិល



ប្រយ័ត្ន
ងាយរអិល
សូមប្រុងប្រយ័ត្នជើង!



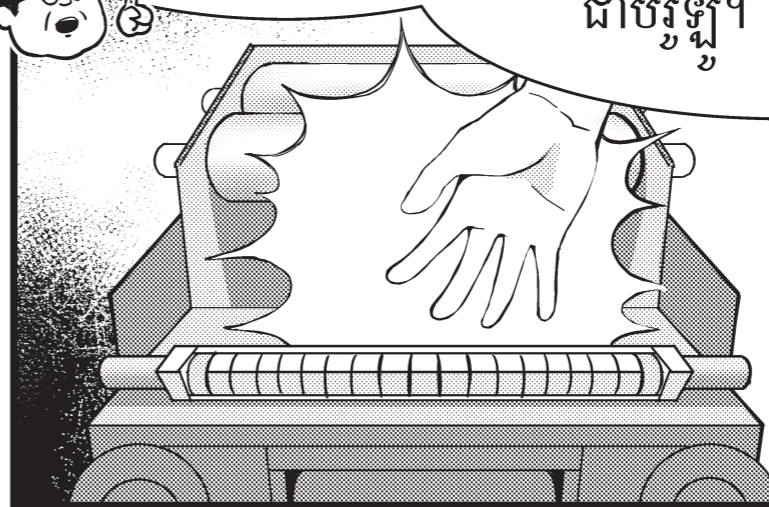
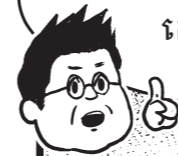
ប្រយ័ត្ន ងាយរអិល
សូមប្រុងប្រយ័ត្នជើង!

ចំពោះការ "កៀបជាប់ · មូរចូល"
តើមានករណីគ្រោះការ(Rosai)
បែបណាដែរឬទេ?



មានករណីជួតសំអាត
ដោយមិនបានបិទភ្លើងឧបករណ៍

មានករណីម្រាមដៃកៀប
ជាប់រ៉ូទ្យ។



គួរអោយខ្លាច...។

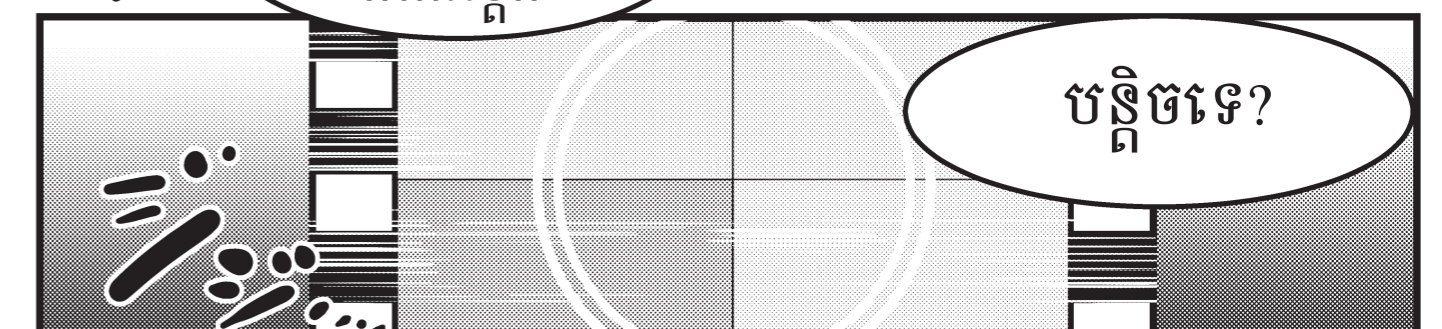
カキッ...

អញ្ចឹងតោះ
សាកមើល

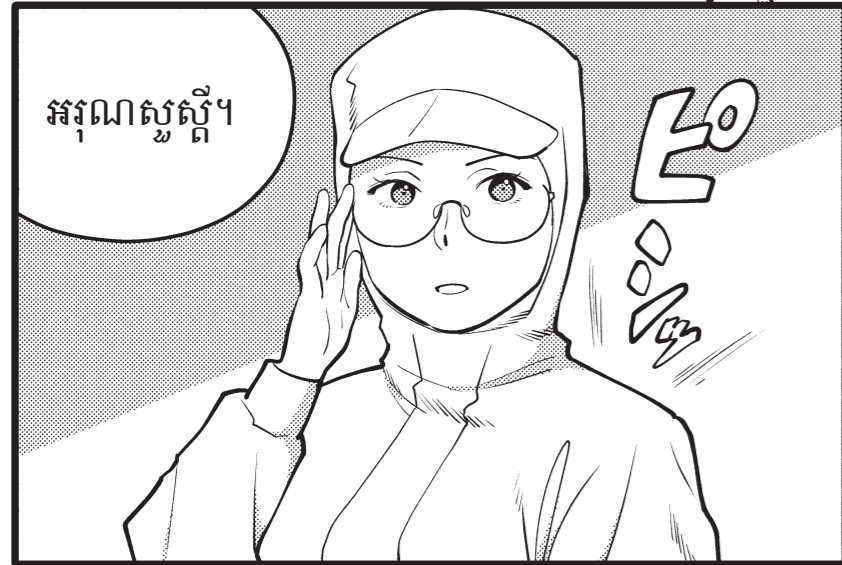


កន្លែងធ្វើការ
ជាក់ស្តែង

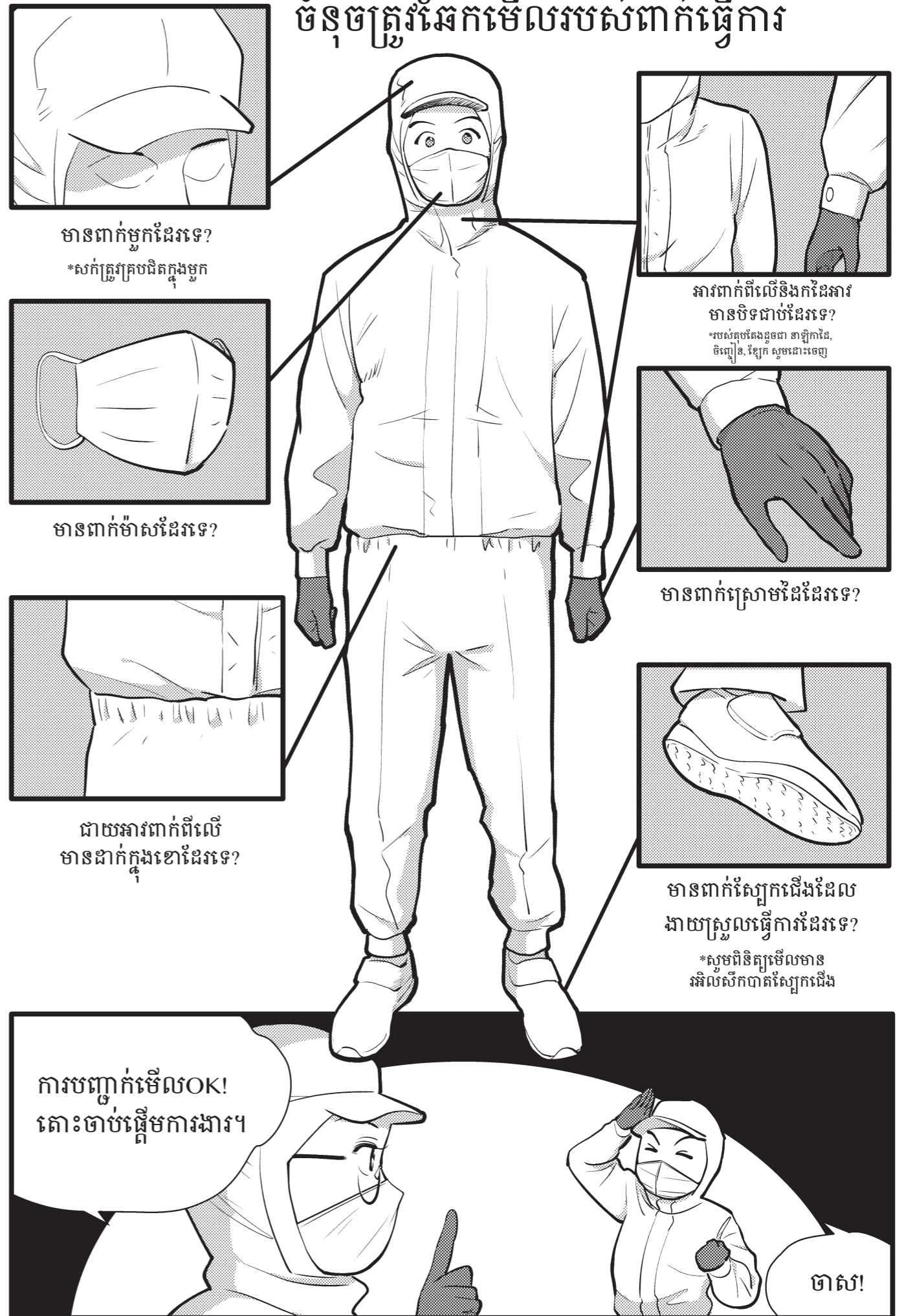
បន្តិចទេ?

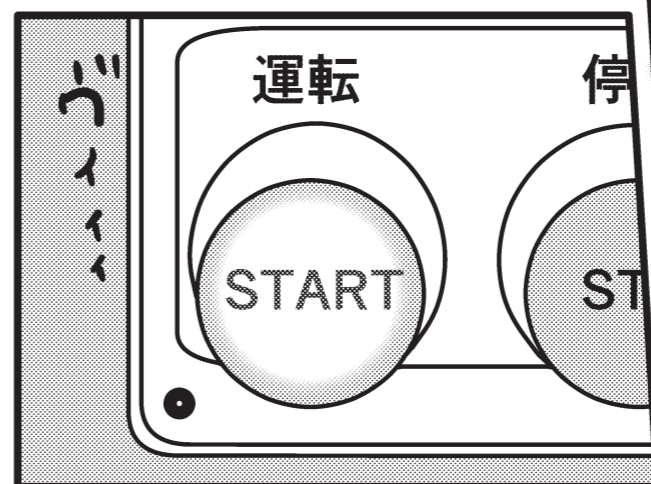
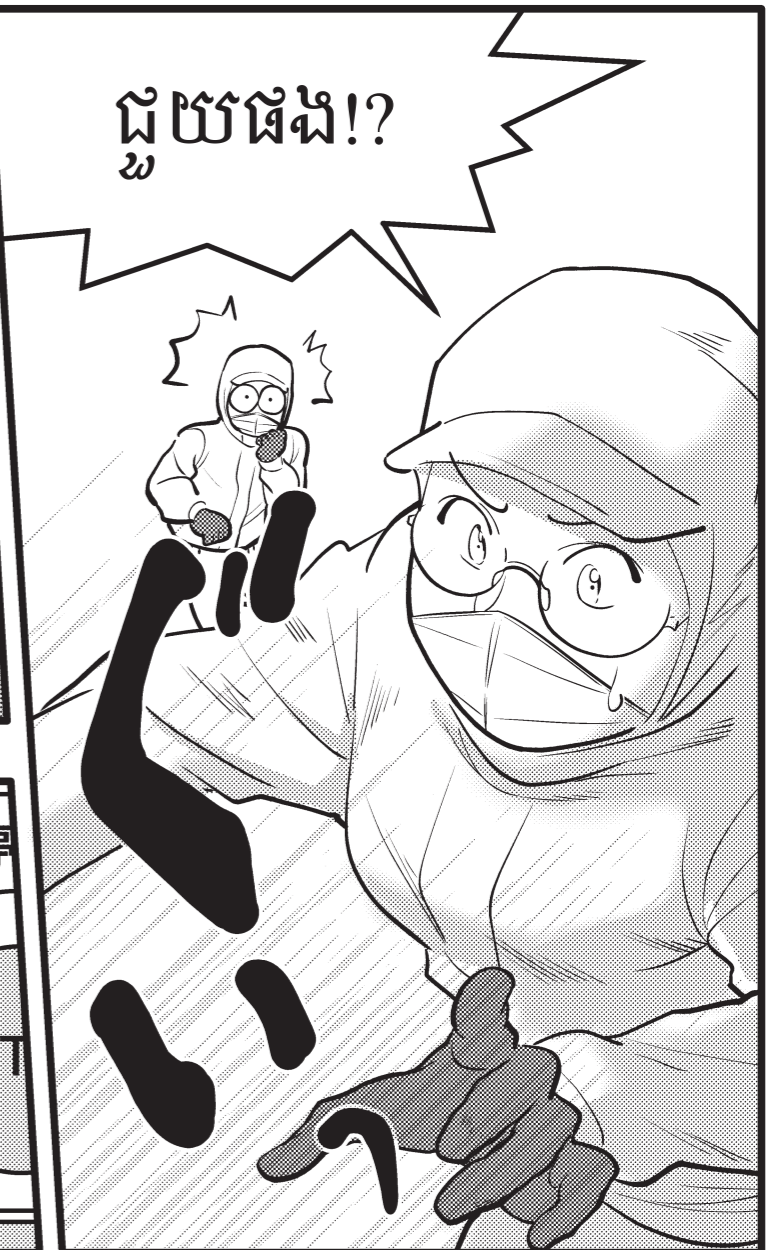
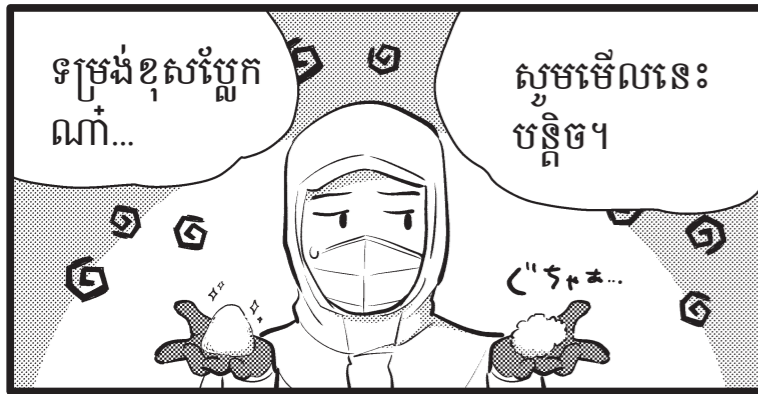


ករណីទី១: វគ្គបញ្ជាម៉ាស៊ីន



ចំណុចត្រូវតែកមើលរបស់ពាក់ធ្វើការ

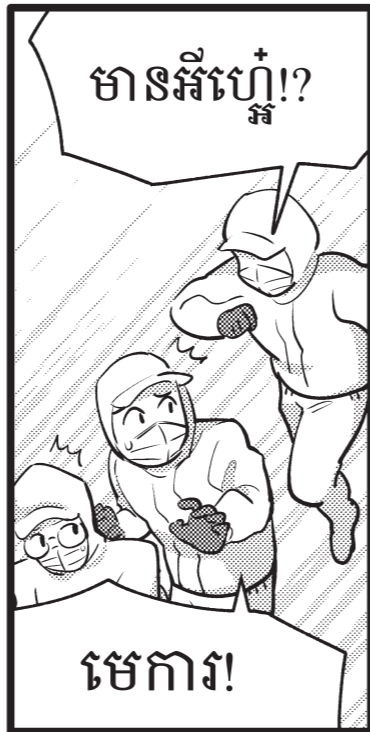






យី- មិនដឹងដែរហ្នឹង!

បានធ្វើអី ហើយហ្នឹង!



មានអីហ្នឹង!?

មេកាង!

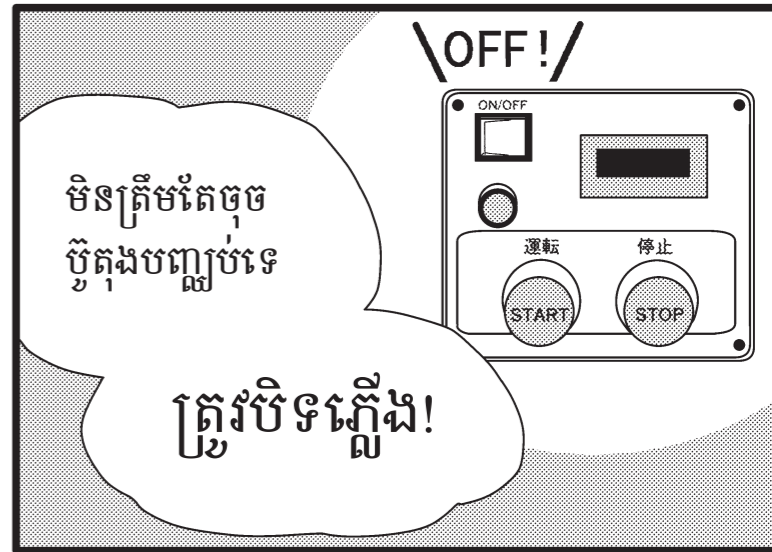


ធ្វើអីដោយចិត្តឯង ហើយពេលត្រូវរួបរួម ធ្វើម៉េចហ្នឹង!

ហ្នឹង



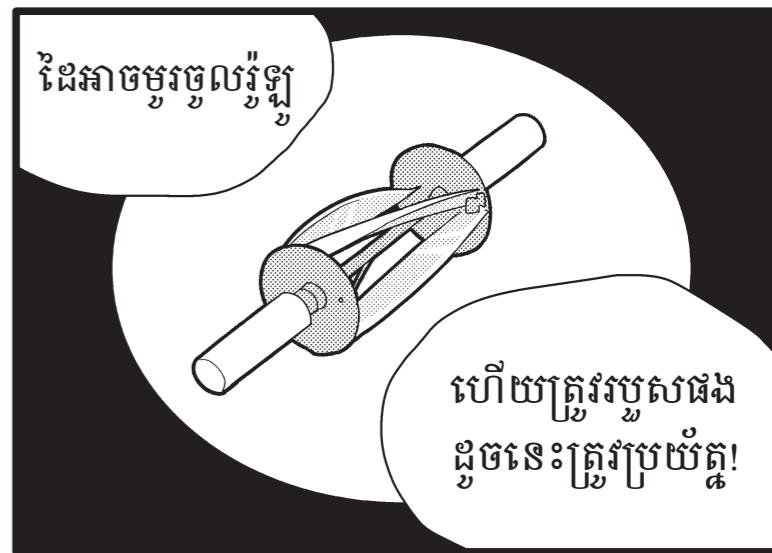
ម៉េចបានគិតចង់ទៅ ម៉ែនមេណិន ដោយចិត្ត ឯង។



OFF!

មិនត្រឹមតែចុច ប៊ូតុងបញ្ឈប់ទេ

ត្រូវបិទភ្លើង!



ដៃអាចម្រូចល្អរ៉ូឡូ

ហើយត្រូវរួបរួមផង ដូចនេះត្រូវប្រយ័ត្ន!



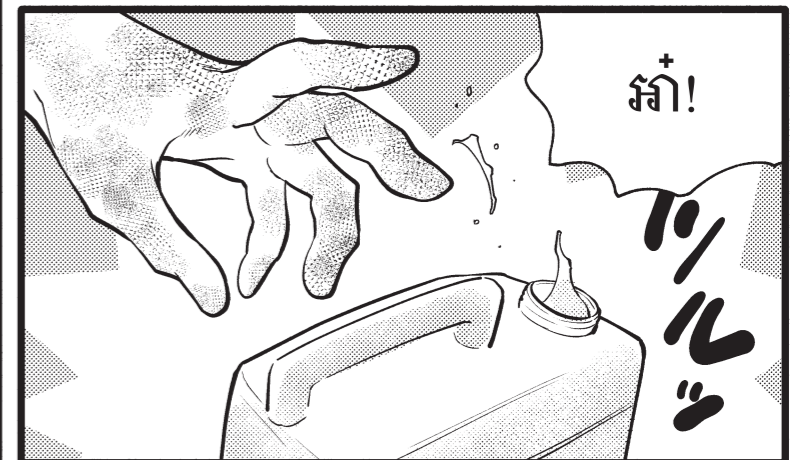
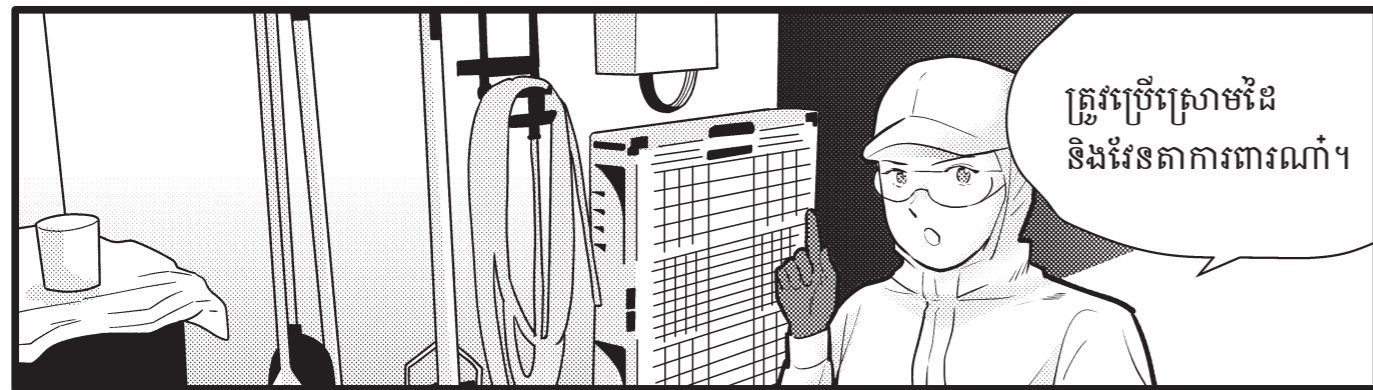
ការមានអារម្មណ៍ទំនួលខុសត្រូវ ខ្ញុំអរគុណខ្លាំងណាស់ តែ... ធ្វើម៉ែនមេណិន ដោយចិត្តឯង វាគ្រោះថ្នាក់ដឹងទេ!!

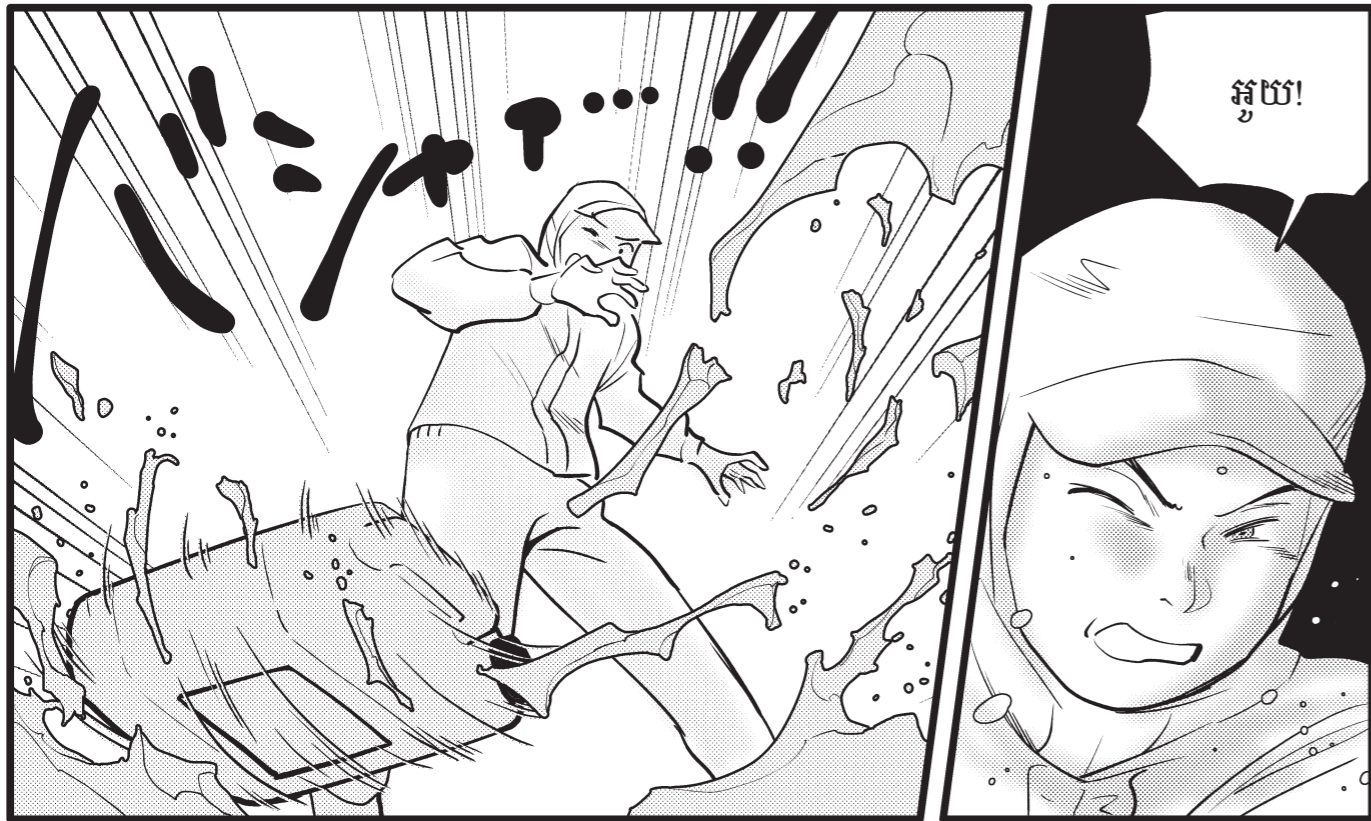


គោរពរិន្និយ័យផងណា

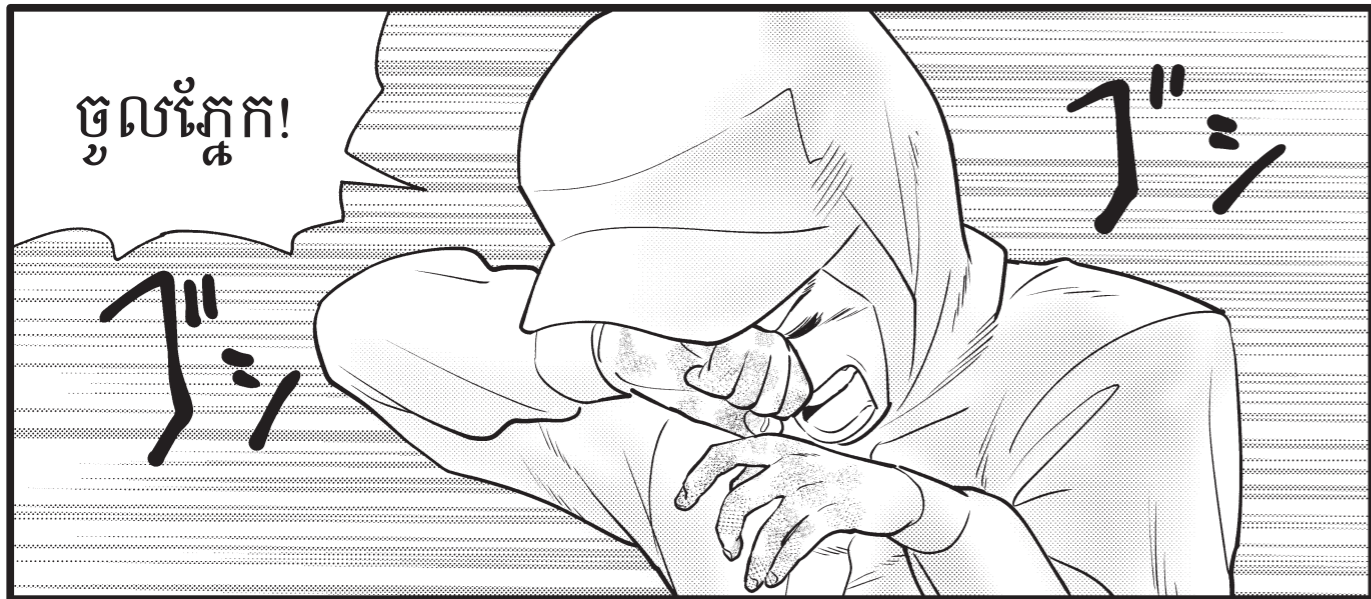
សូមទោស-

ករណីទី២: វគ្គលាងសំអាត





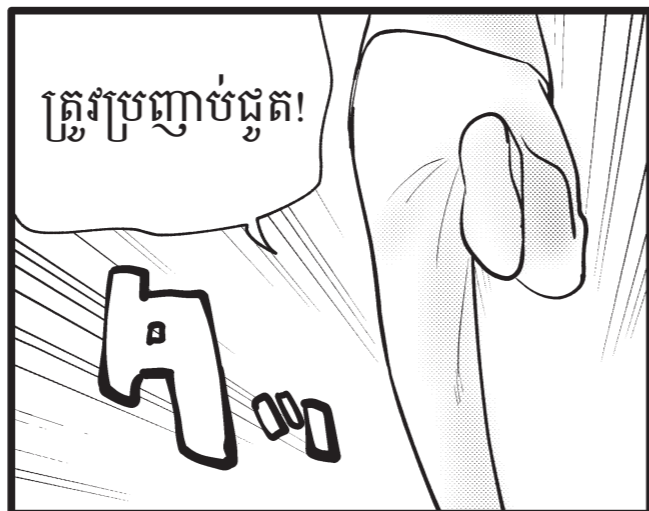
អូយ!



ថ្ងល់ភ្នែក!



ពាក់វ៉ែនតាការពារ
ល្អបាត់...។

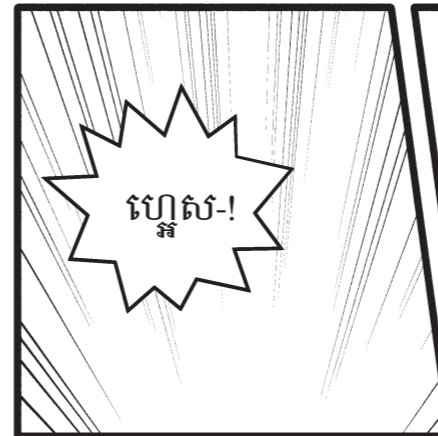


ត្រូវប្រញាប់ជូត!



ហ្នឹ-...។

ភ្នែកដូចព្រិល
ស្រវាំងហើយ...។

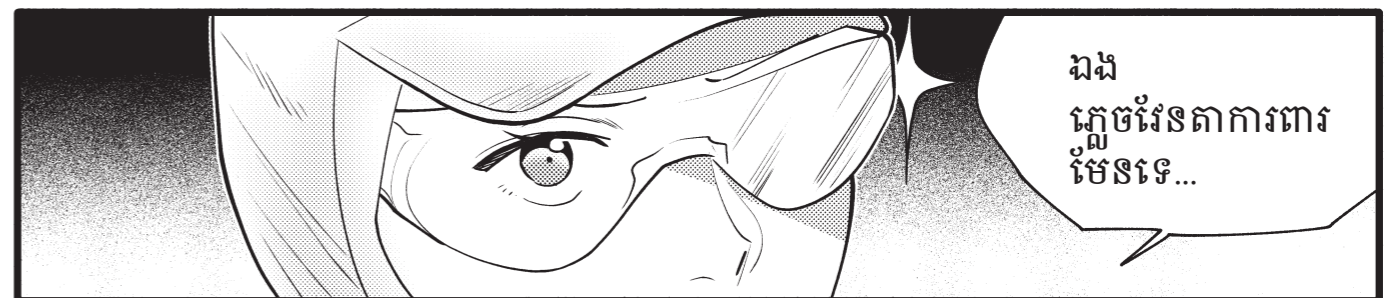


យី!

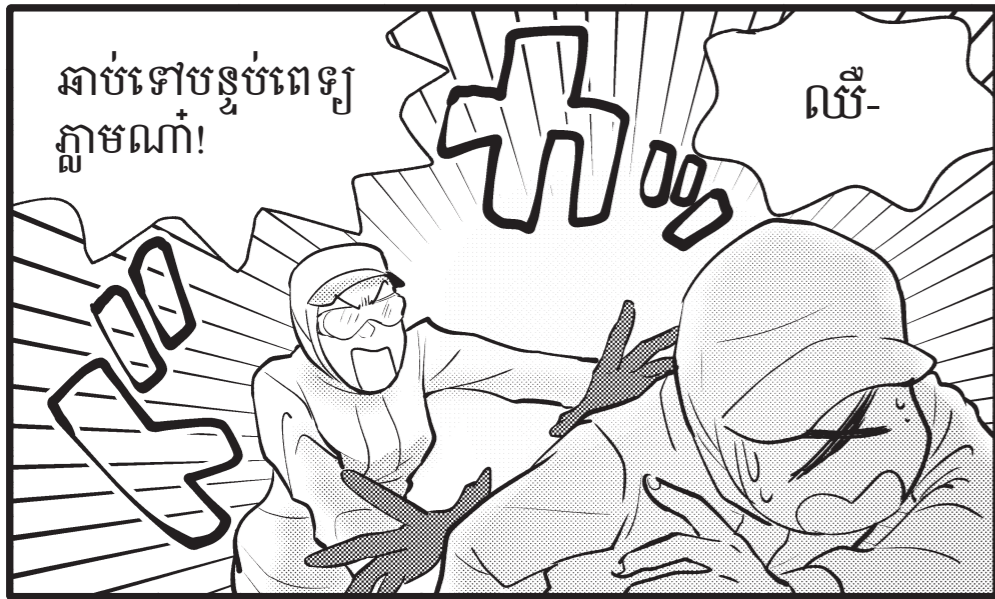


ជួយផង-!

កើតអីហ្នឹង!?
ភ្នែកក្រហមមែនណា!!

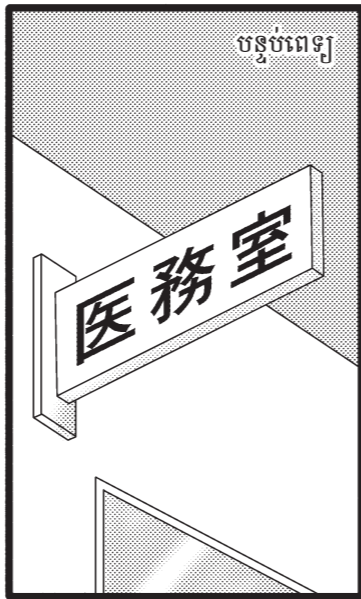


ឯង
ភ្នែកវ៉ែនតាការពារ
មែនទេ...



ឆាប់ទៅបន្ទប់ពេទ្យ
ភ្លាមណាស់!

ឈឺ-



បន្ទប់ពេទ្យ

医務室

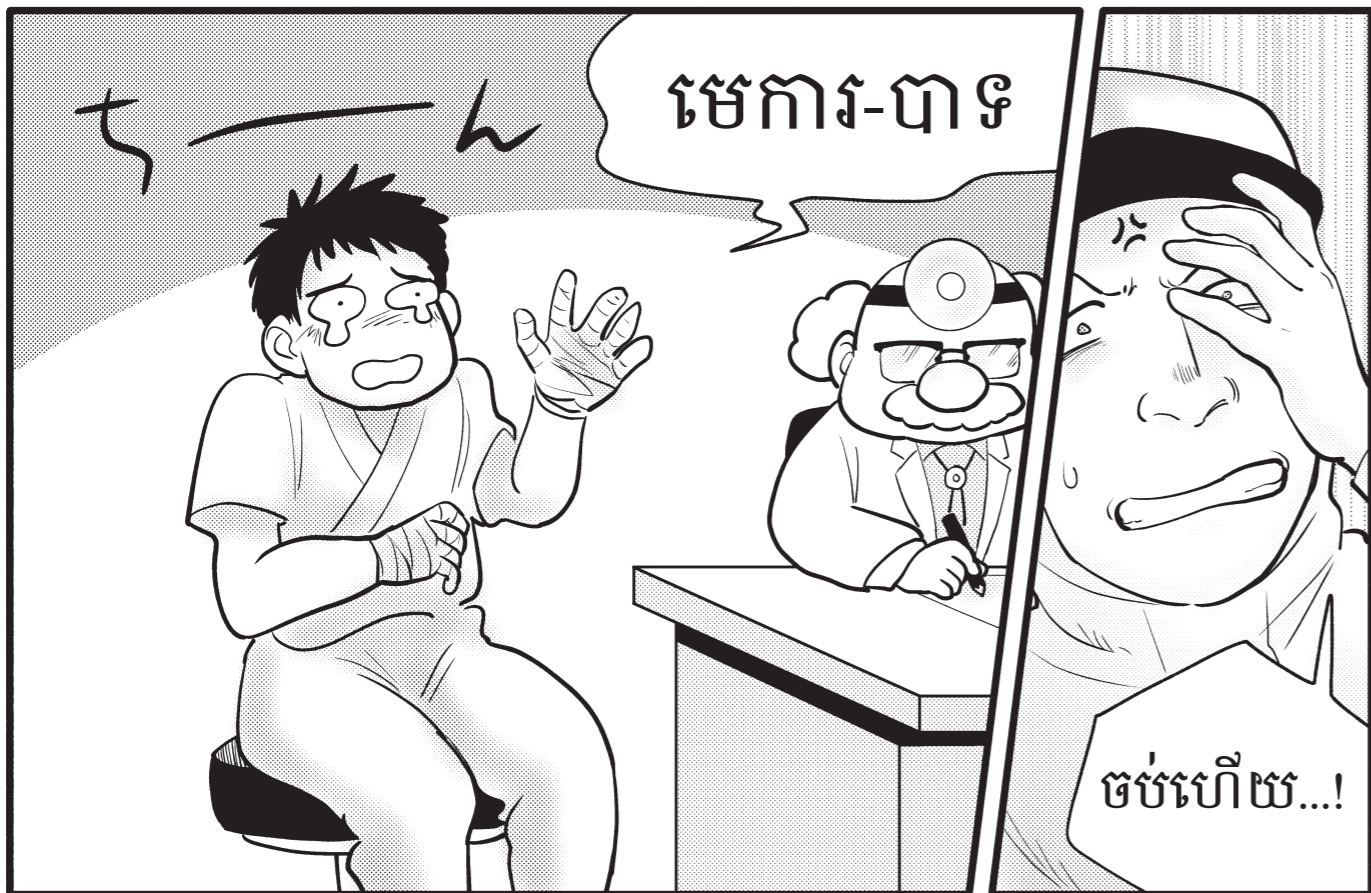


រួសបណ្តាលមក
ពីថ្នាំណាស់

ガラッ



ម៉ែចហើយ!
អត់អីទេ!



មេការ-បាទ

ចប់ហើយ...!



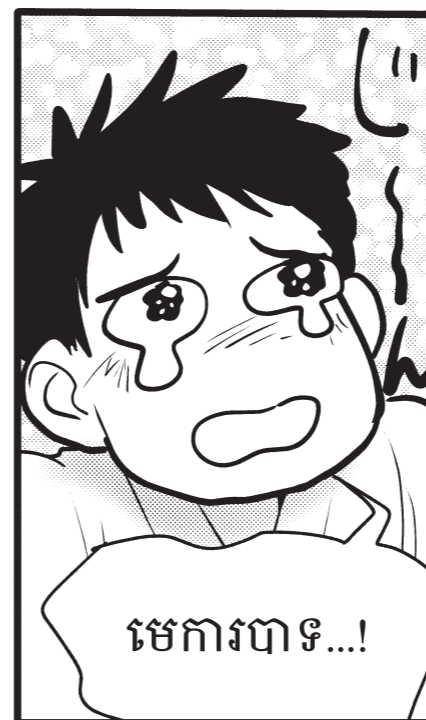
ពាក់ស្រោមដៃនិងវែនតា
ជាវិន័យណាស់!

អាល់កាលីខ្លាំងមាន
សារធាតុកាត់ស្បែក

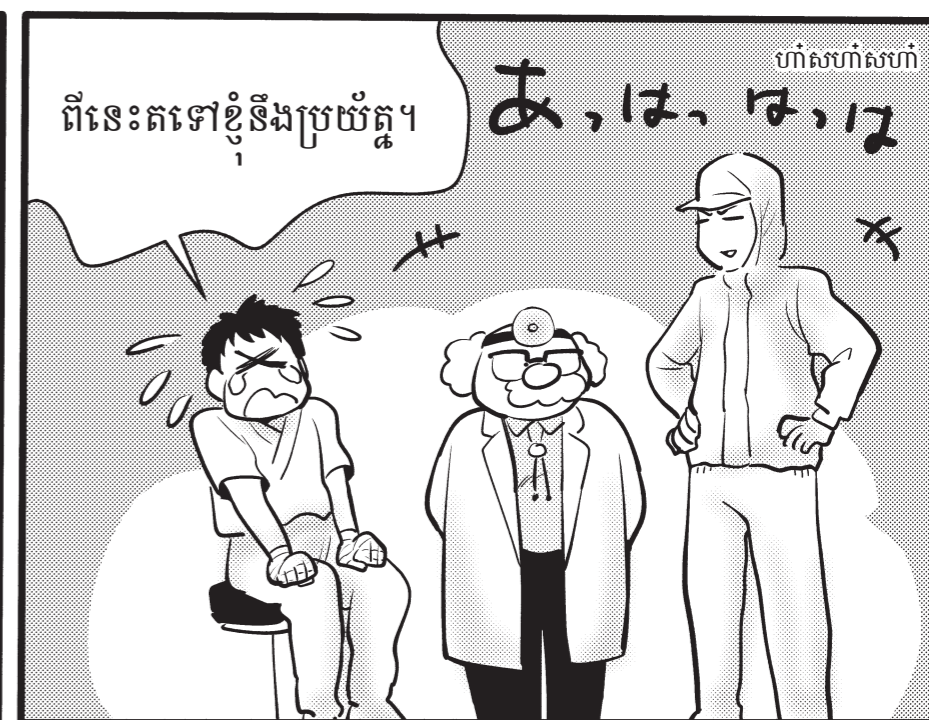
ដូចនេះពេលជាប់ដៃបច្ចុប្បន្ន
ត្រូវប្រញាប់លាងជម្រះភ្លាម
ហើយទទួលការពិនិត្យពីគ្រូពេទ្យ
ក៏ជាវិន័យដែរណាស់។



ការគោរពវិន័យ
ជាការគោរពខ្លួនឯង។



មេការបាទ...!

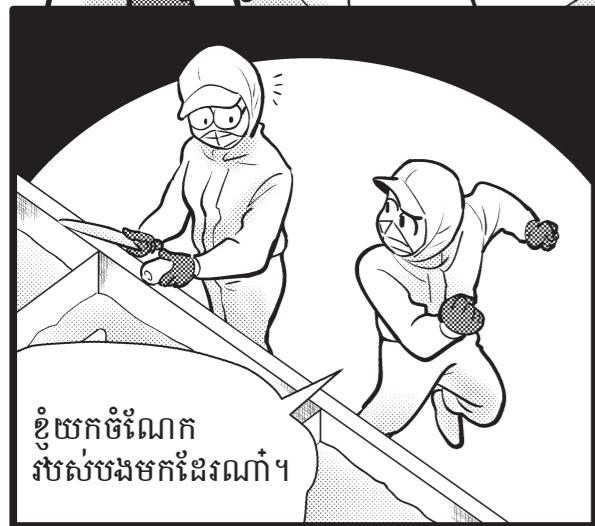


ពីនេះតទៅខ្ញុំនឹងប្រយ័ត្ន។

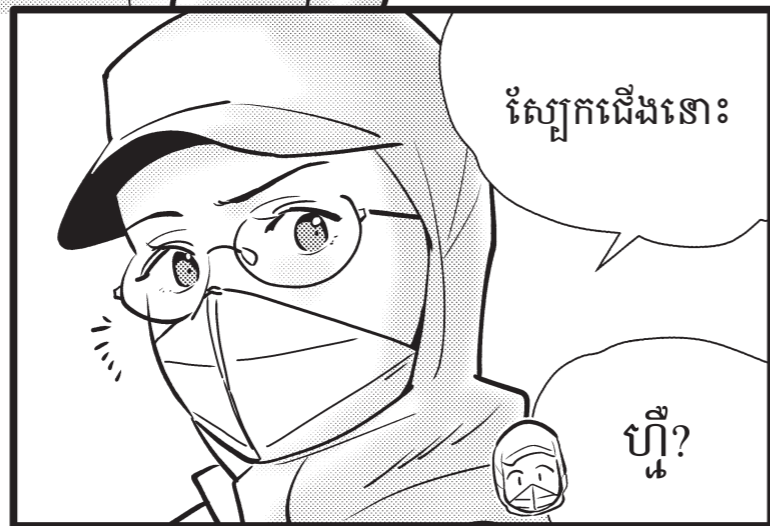
あ、は、は、は

ហាសហាសហា

ករណីទី៣: វគ្គលើកជញ្ជូន



ខ្ញុំយកចំណែក របស់បងមកដៃណាំ។



ស្បែកជើងនោះ

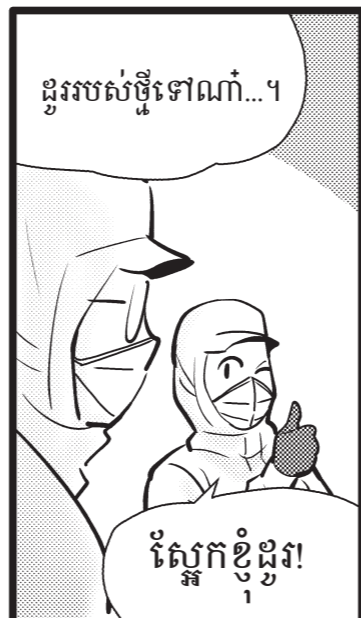
ហ្នី?



បានរយ័ករយាក មែននែ...។

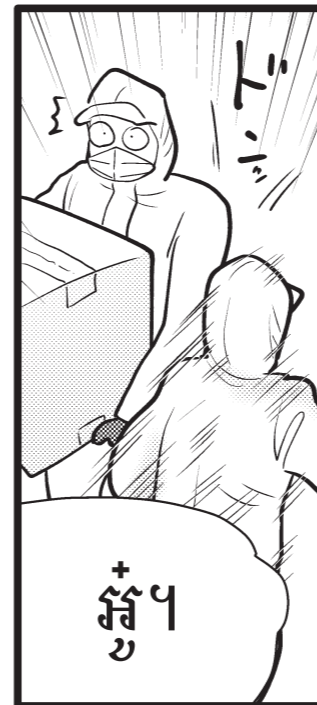
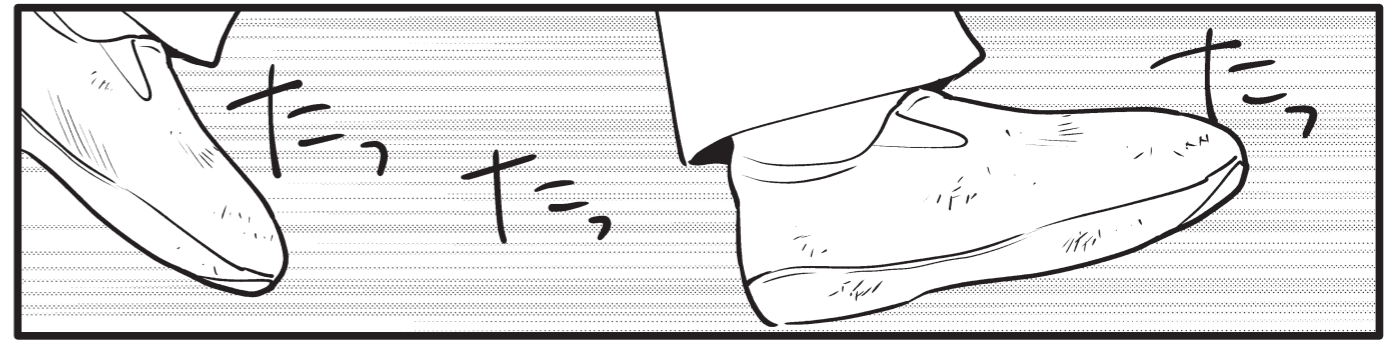
បានមែនហើយ។

បាតស្បែកជើង ក៏រាងស៊ីកបន្តិចហើយដែរ។

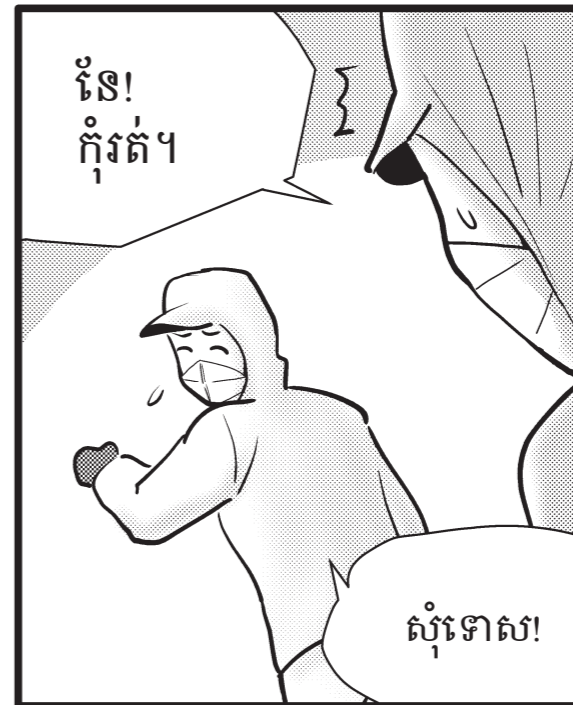


ដូររបស់ថ្មីទៅណាំ...។

ស្បែកខ្ញុំដូរ!

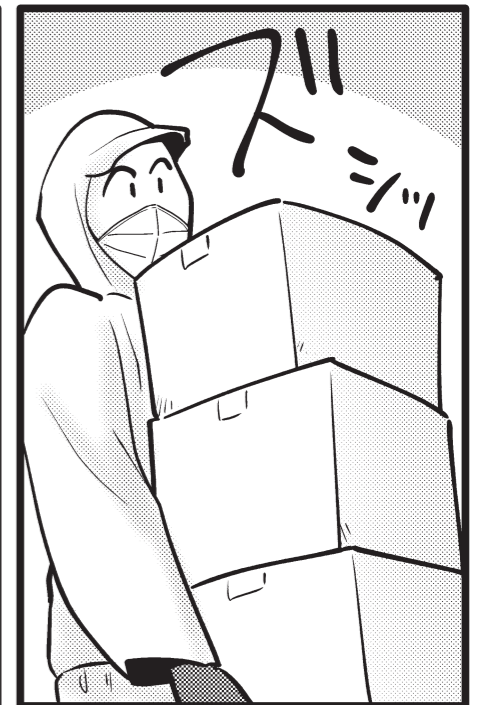


អូ អូ



នែ! កុំភ័យ

សុំទោស!



អូ អូ

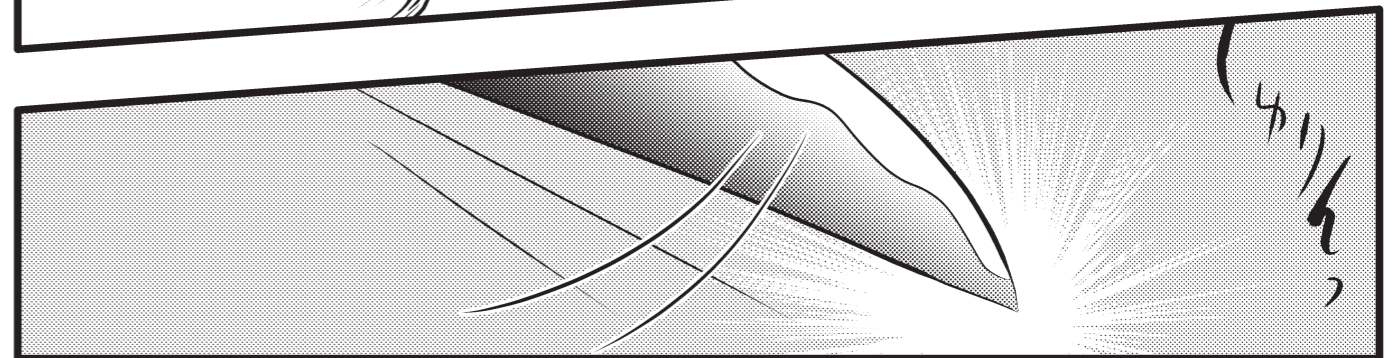
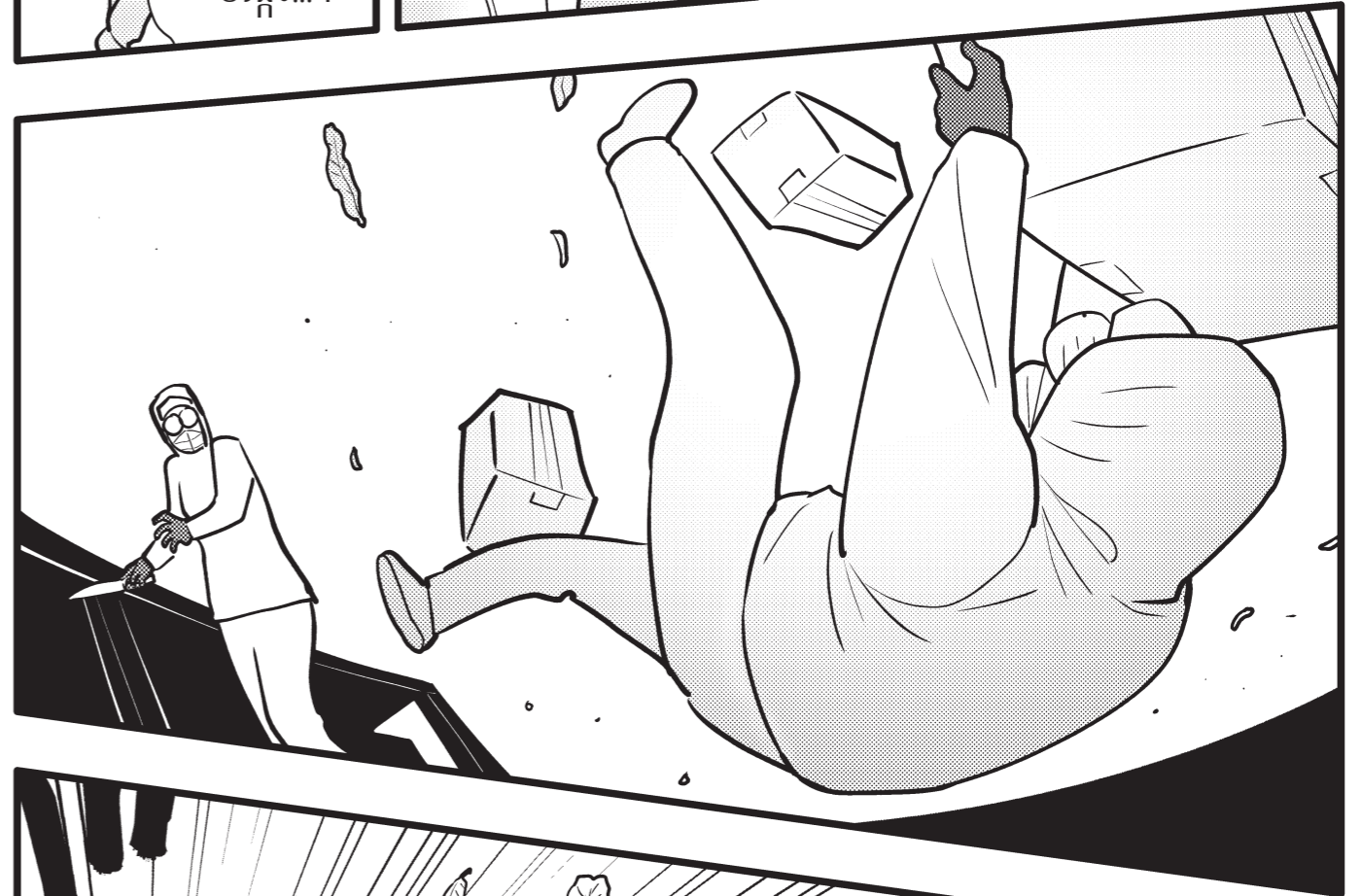
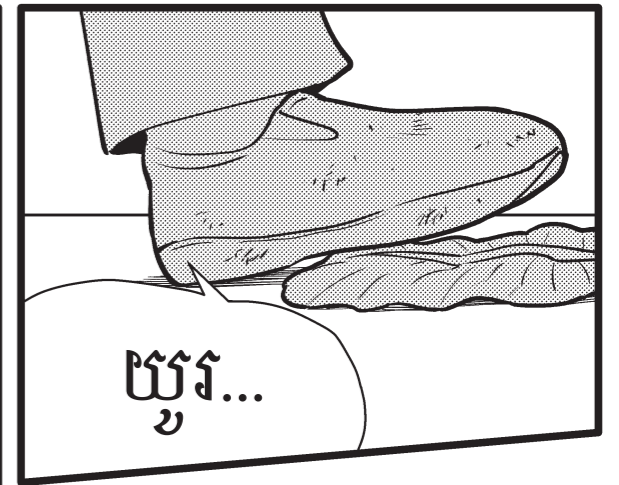
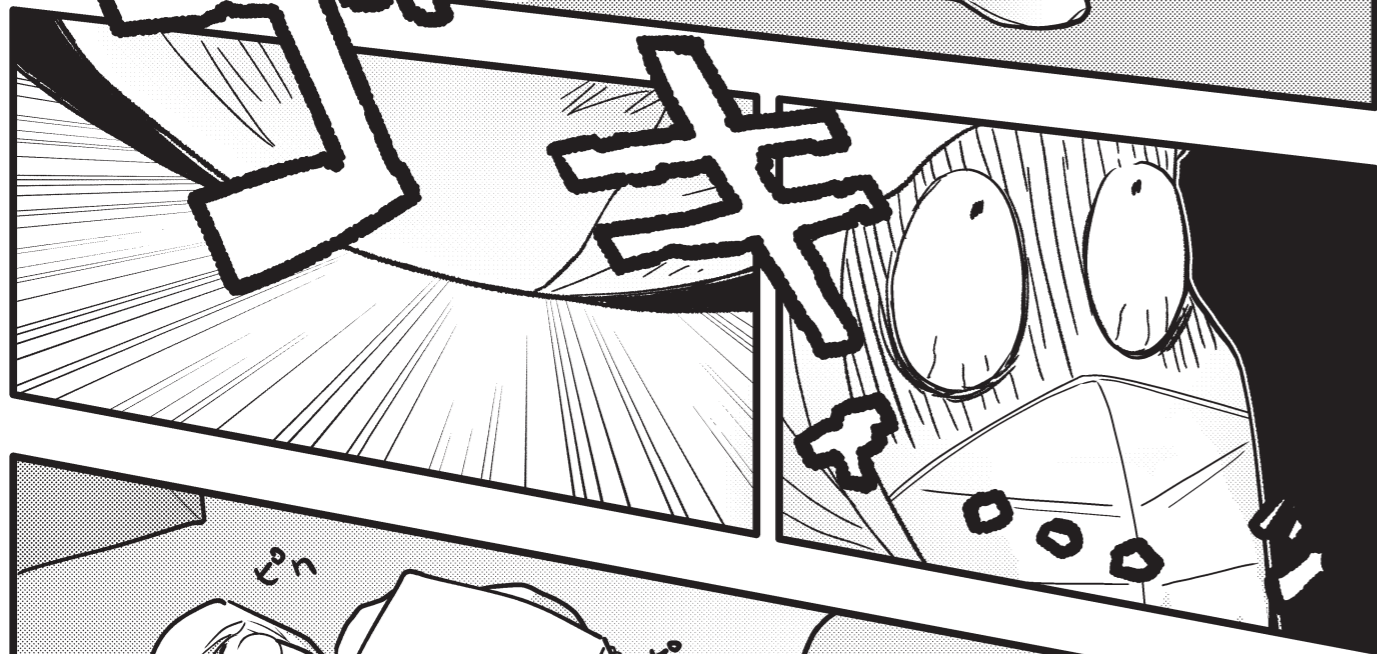
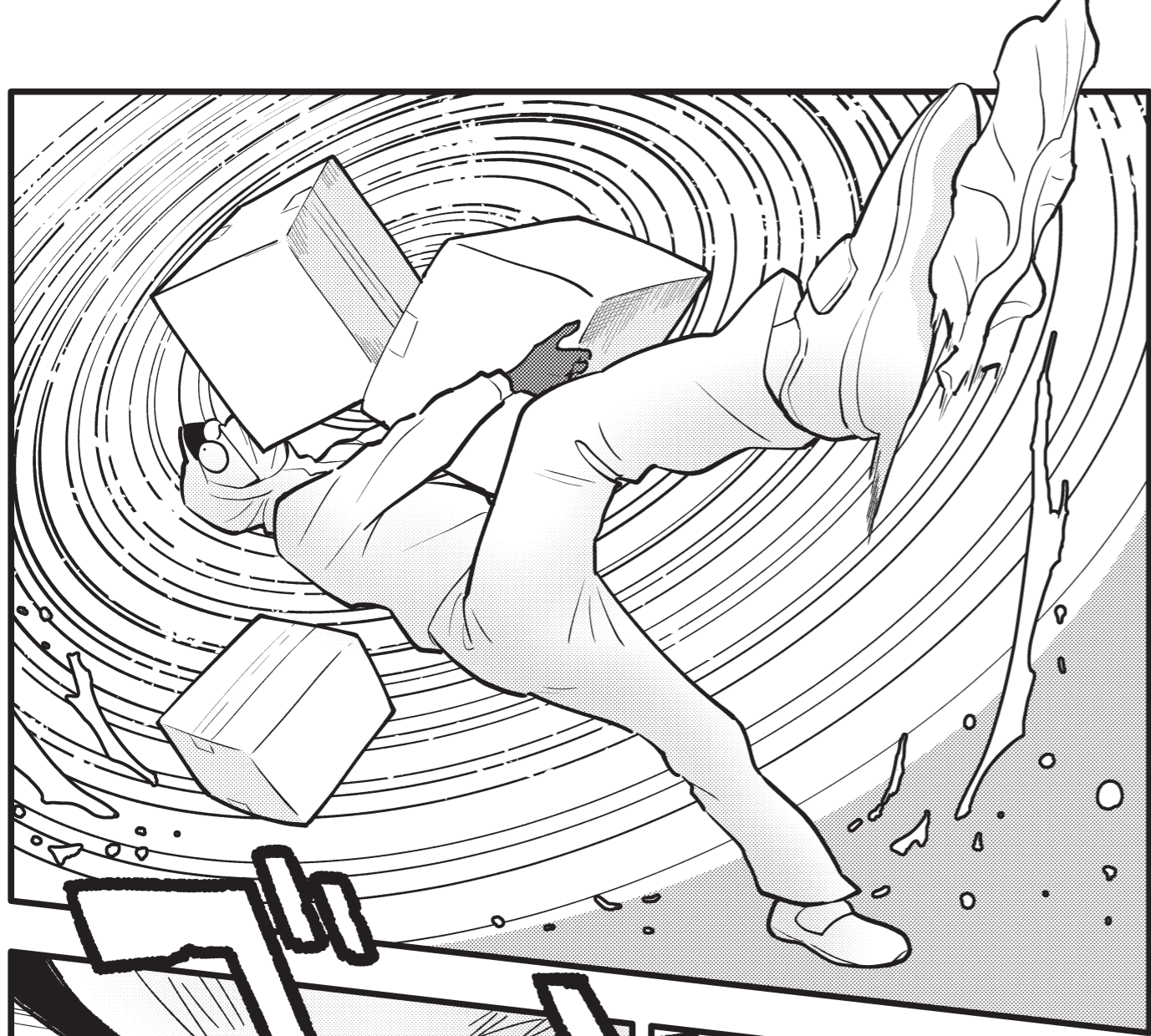


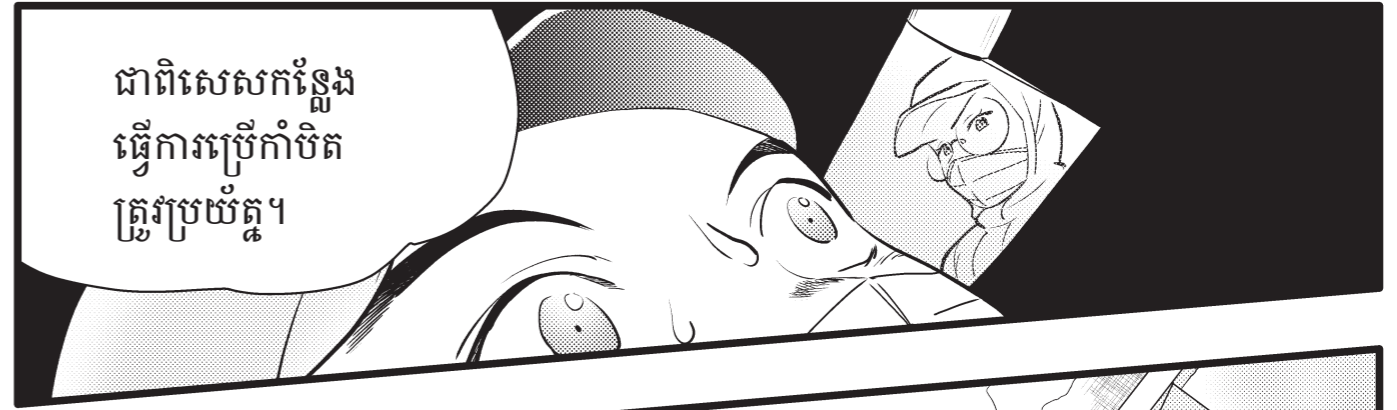
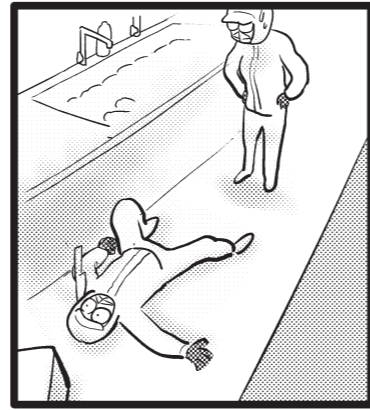
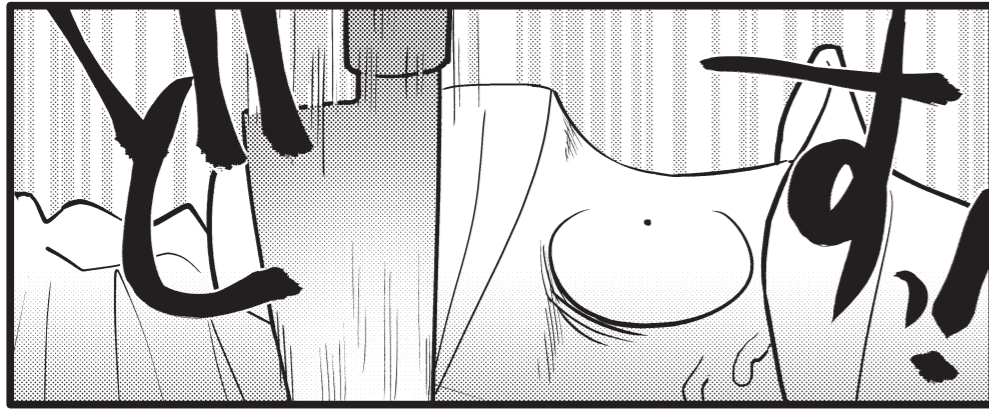
គ្រោះថ្នាក់ដឹង ហ្ន៎!

លើកម្តងមួយ ប្រអប់ណាំ!

ចាស អត់អីទេ!





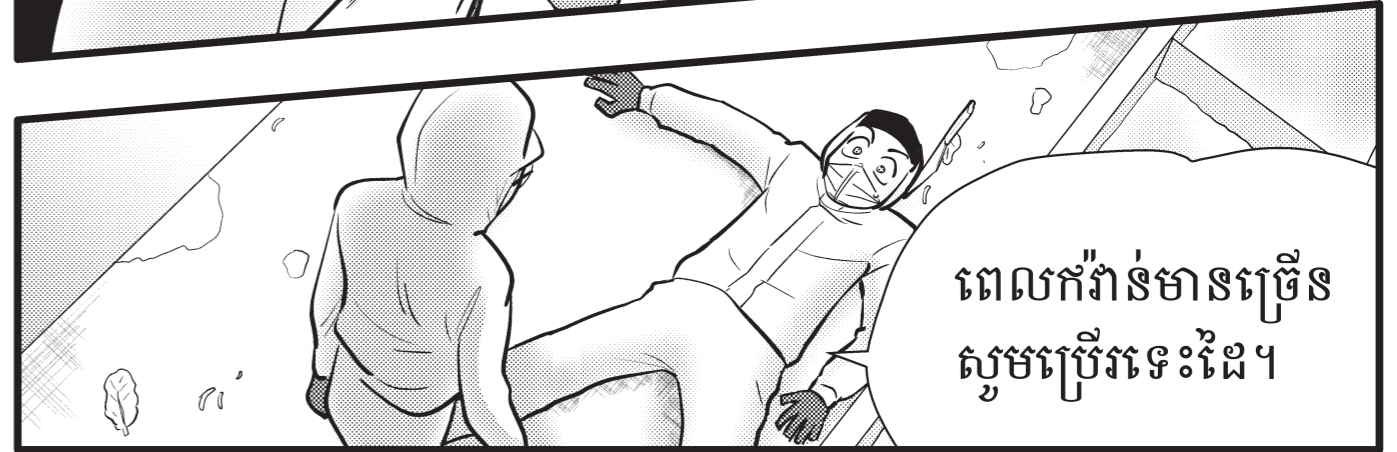


ជាពិសេសកន្លែង
ធ្វើការប្រើកាំបិត
ត្រូវប្រុងប្រយ័ត្ន។

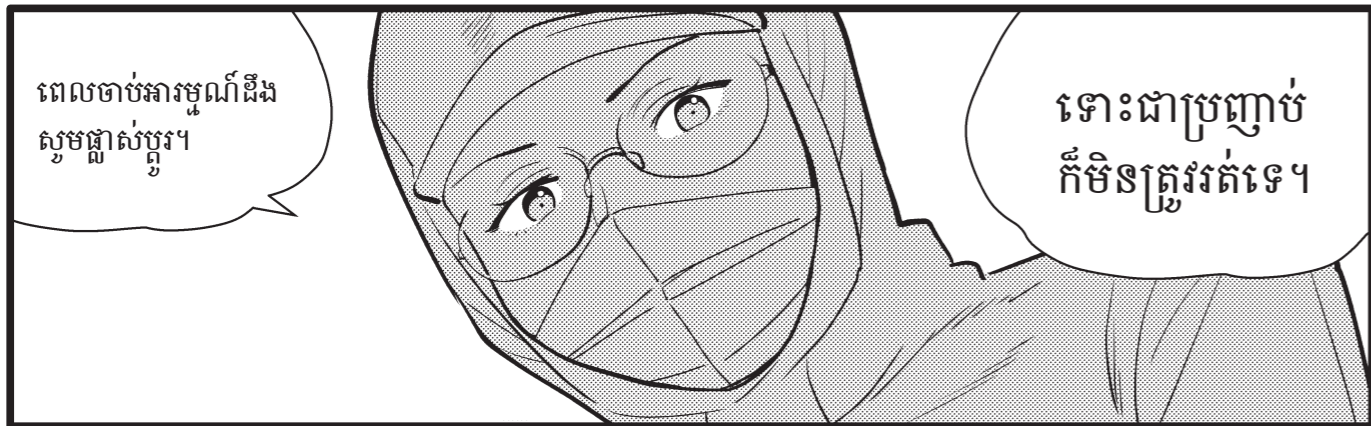


អញ្ចេះ

កាលណាបាត
ស្បែកជើងសឹក
វាងាយរអិលណាស់។

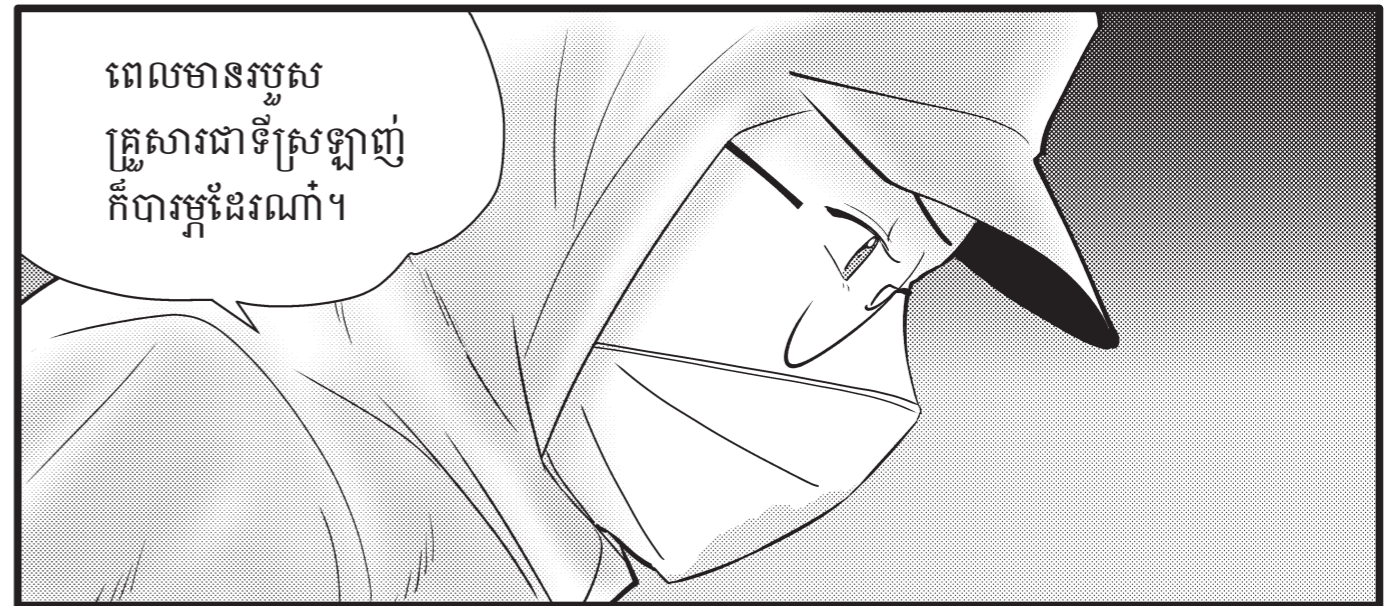


ពេលក៏វាមានច្រើន
សូមប្រើទេះដៃ។

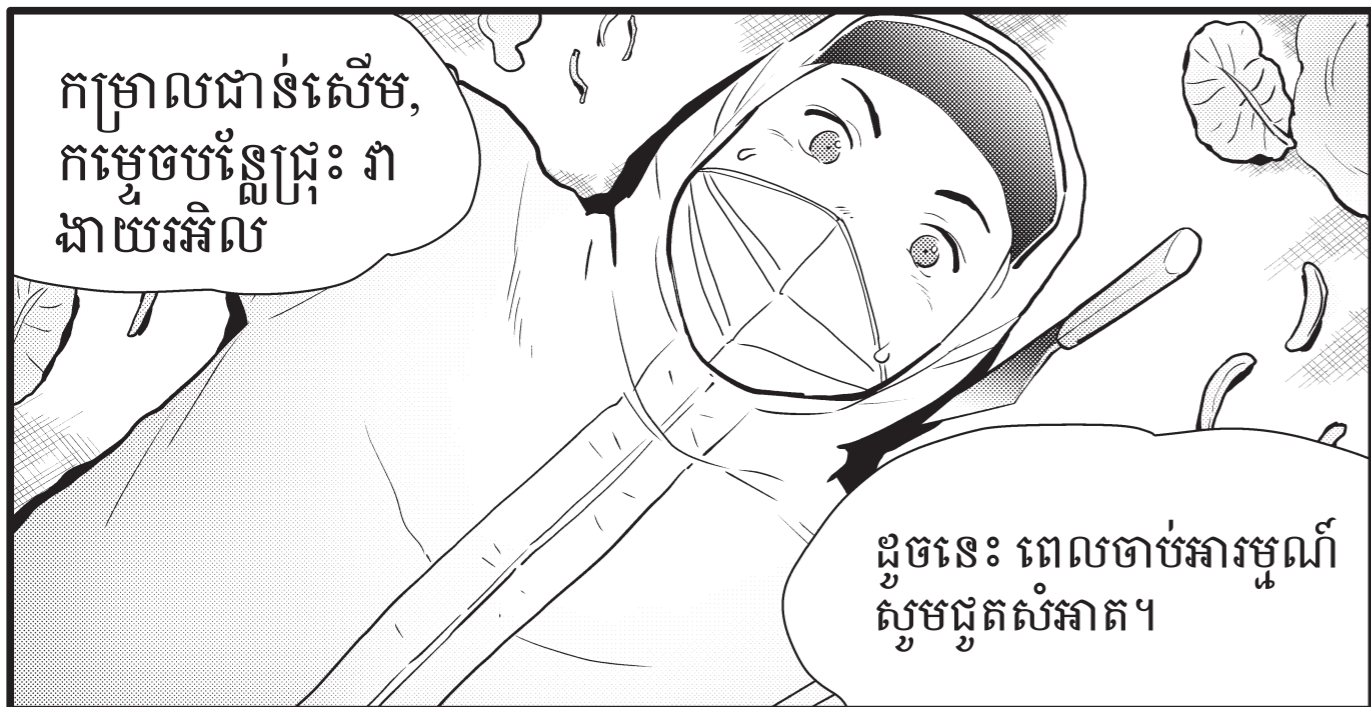


ពេលចាប់អារម្មណ៍ដឹង
សូមផ្លាស់ប្តូរ។

ទោះជាប្រញាប់
ក៏មិនត្រូវរត់ទេ។



ពេលមានរបួស
គ្រួសារជាទីស្រឡាញ់
ក៏បានម្តុំដេរណាស់។

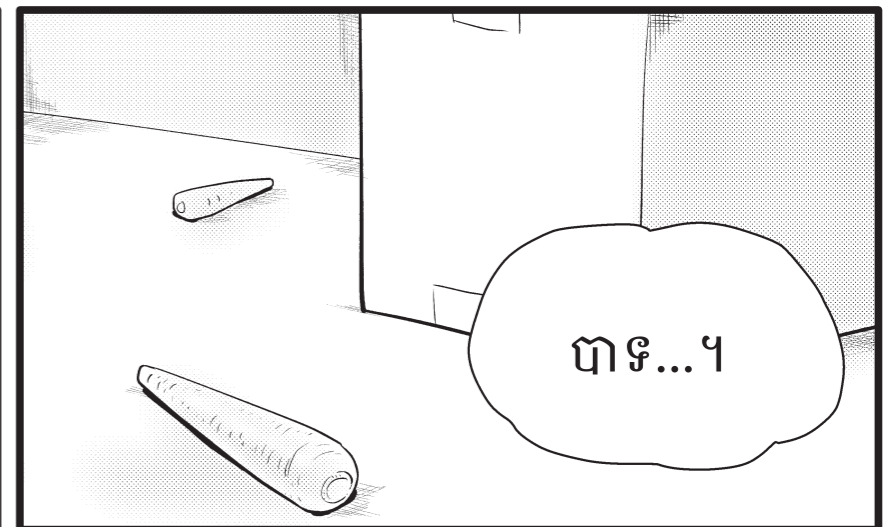


កម្រាលជាន់សើម,
កម្ទេចបន្លែជ្រុះ វា
ងាយរអិល

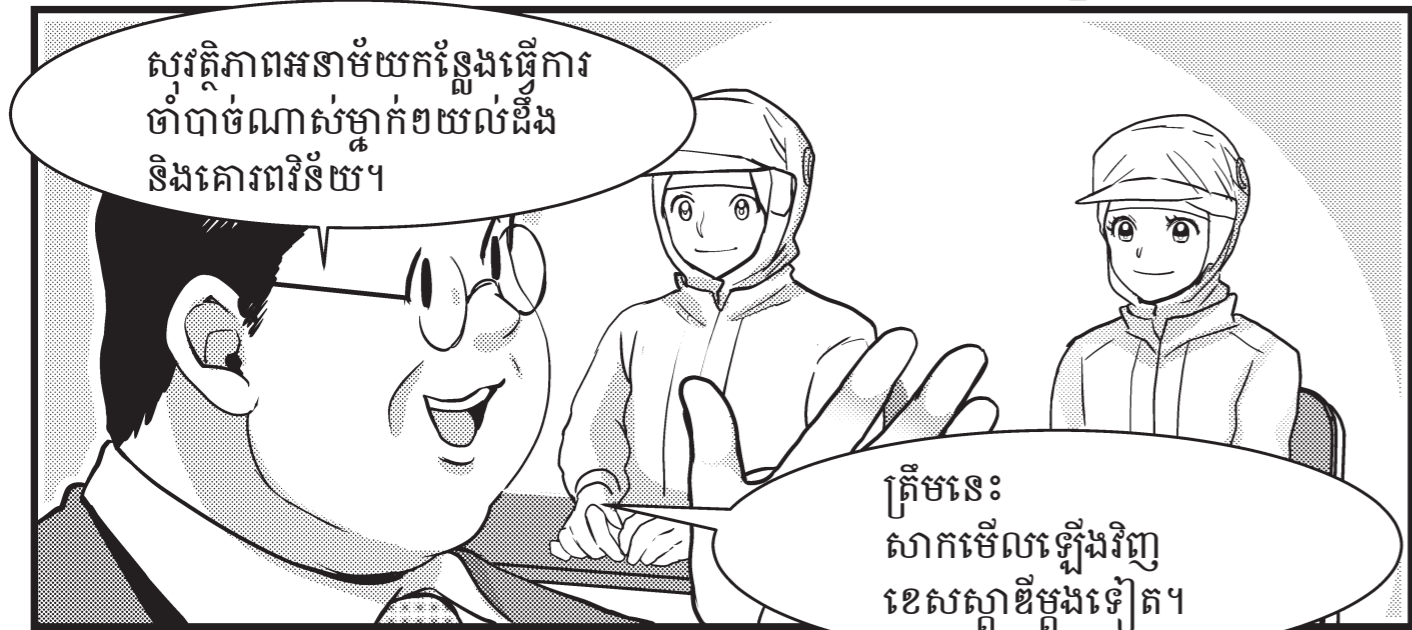
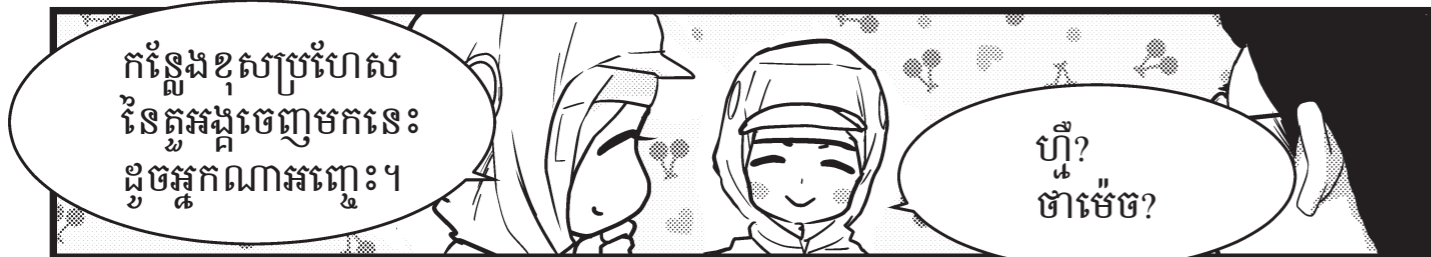
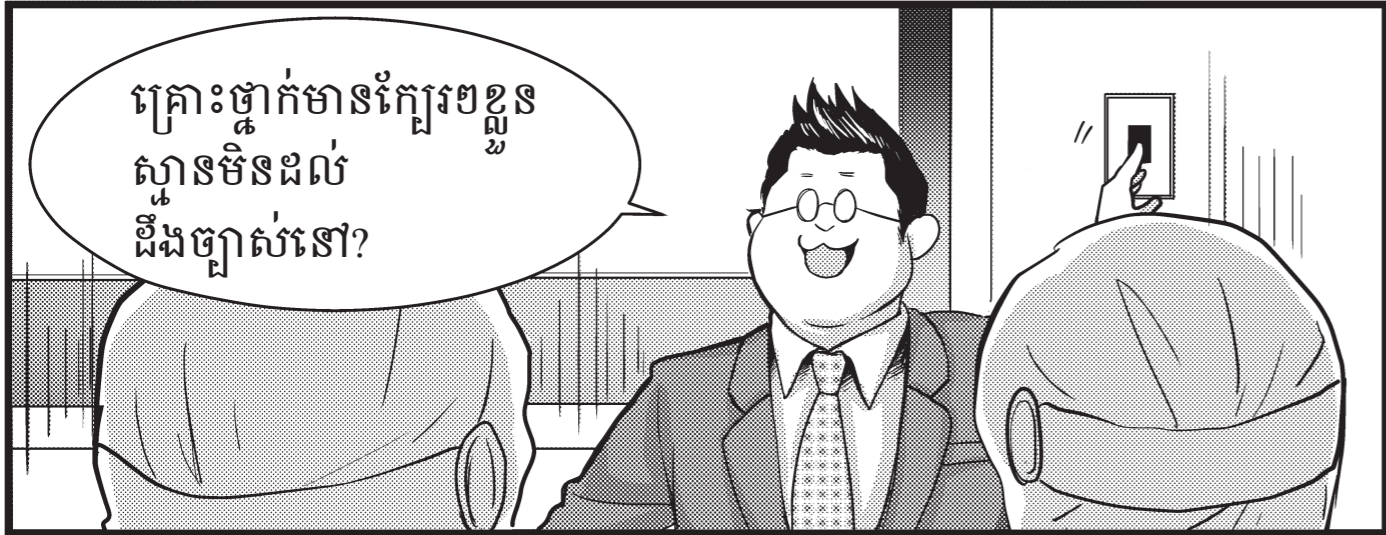
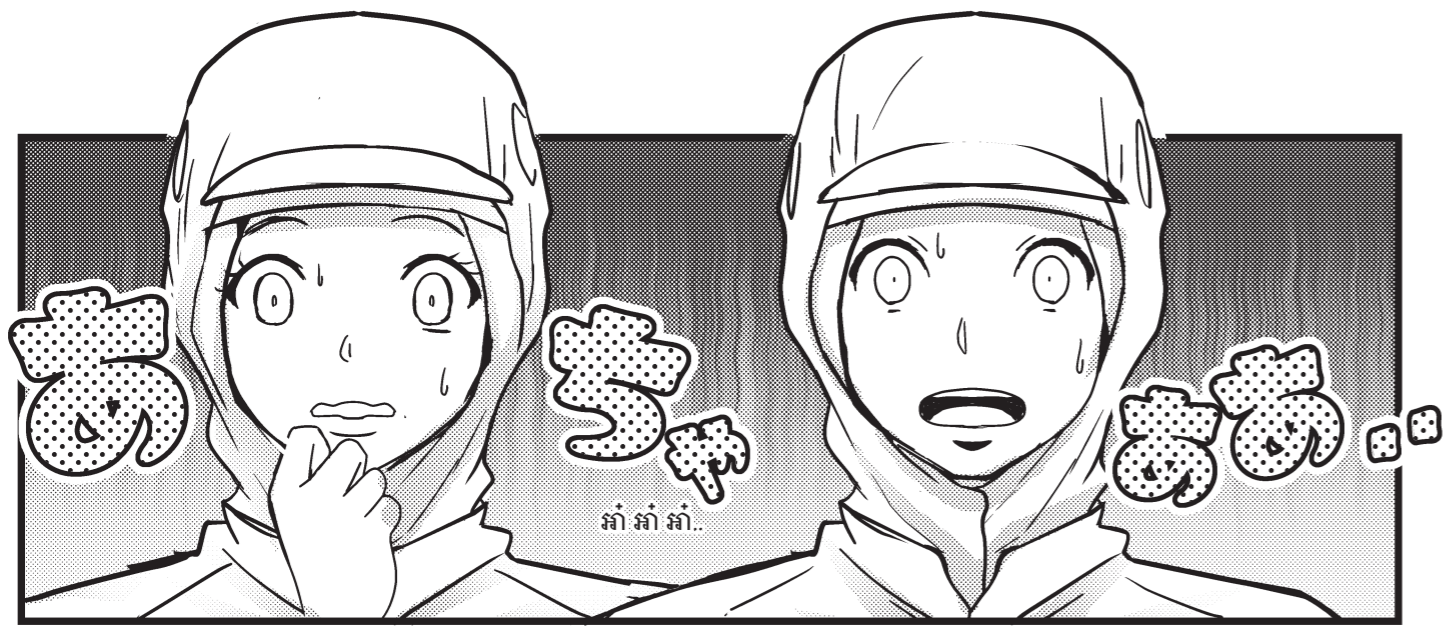
ដូចនេះ ពេលចាប់អារម្មណ៍
សូមជូតសំអាត។



បា...



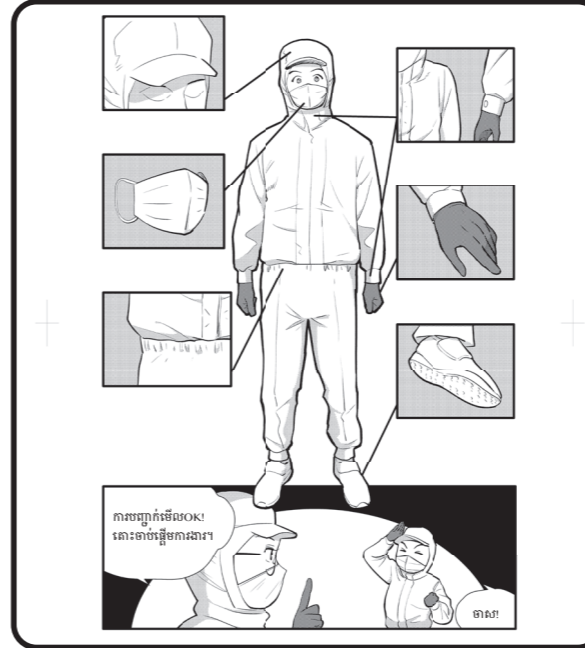
បាទ...។



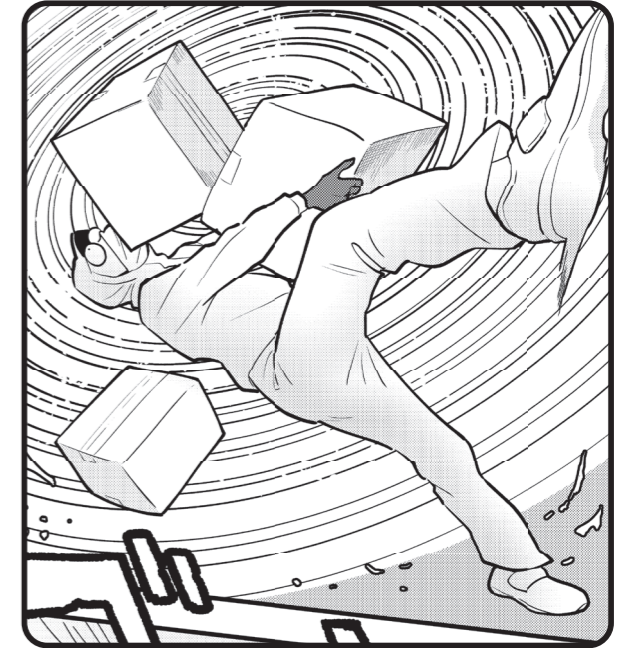
ចំណុចដែលត្រូវប្រុងប្រយ័ត្ននៅ ឧស្សាហកម្មផលិតអាហារនិង ភេសជ្ជៈ



១ | របស់ពាក់ធ្វើការត្រូវពាក់ អោយបានត្រឹមត្រូវ។



២ | អនុវត្តន៍ហ្គត់ចត់នូវ៤S។



៣ | ពេលមានបញ្ហា កើតមាន ត្រូវរាយការណ៍ប្រាប់ថ្នាក់លើ។



៤ | លើកជញ្ជូនត្រូវប្រើទះដៃ។





គ្រោះការ(Rosai)
ដាច់ខាតមិនមែនតែជារឿងអ្នកដទៃទេ
គឺជាបញ្ហាក្បែរខ្លួន។

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



ដើម្បីពេលមានបញ្ហាគ្រោះថ្នាក់អី
ទំនាក់ទំនងជាមួយ
អ្នករួមការងារជាធម្មតា
ក៏សំខាន់ដែរណាស់។



បាទ!
ខ្ញុំប្តេជ្ញាខំប្រឹងរាល់ថ្ងៃ
ដោយប្រុងប្រយ័ត្នចំពោះ
គ្រោះការ(Rosai)

ហ្នឹងហើយៗ

ឧស្សាហកម្មផលិតអាហារនិង ភេសជ្ជៈ

**ក៏ត្រូវប្រុងប្រយ័ត្នចំពោះប្រការទាំង នេះដែរ!
គន្លឹះ ដើម្បីសុវត្ថិភាព / សុខភាព!**



១ | ប្រយ័ត្នចំពោះរបួសត្រជាក់
ដោយសារទឹកកកស្ងួត!



២ | ប្រយ័ត្នចំពោះ
ការមួរចូលតួបង្កិល!



៣ | រទេះ ដៃសូមដាក់ចិត្ត
ប្រើដោយវិធីសុវត្ថិភាព!



របស់គ្រួសារត្រូវដាក់ត្រឹមតំលៃ
ដែលអាចមើលឃើញខាងមុខ

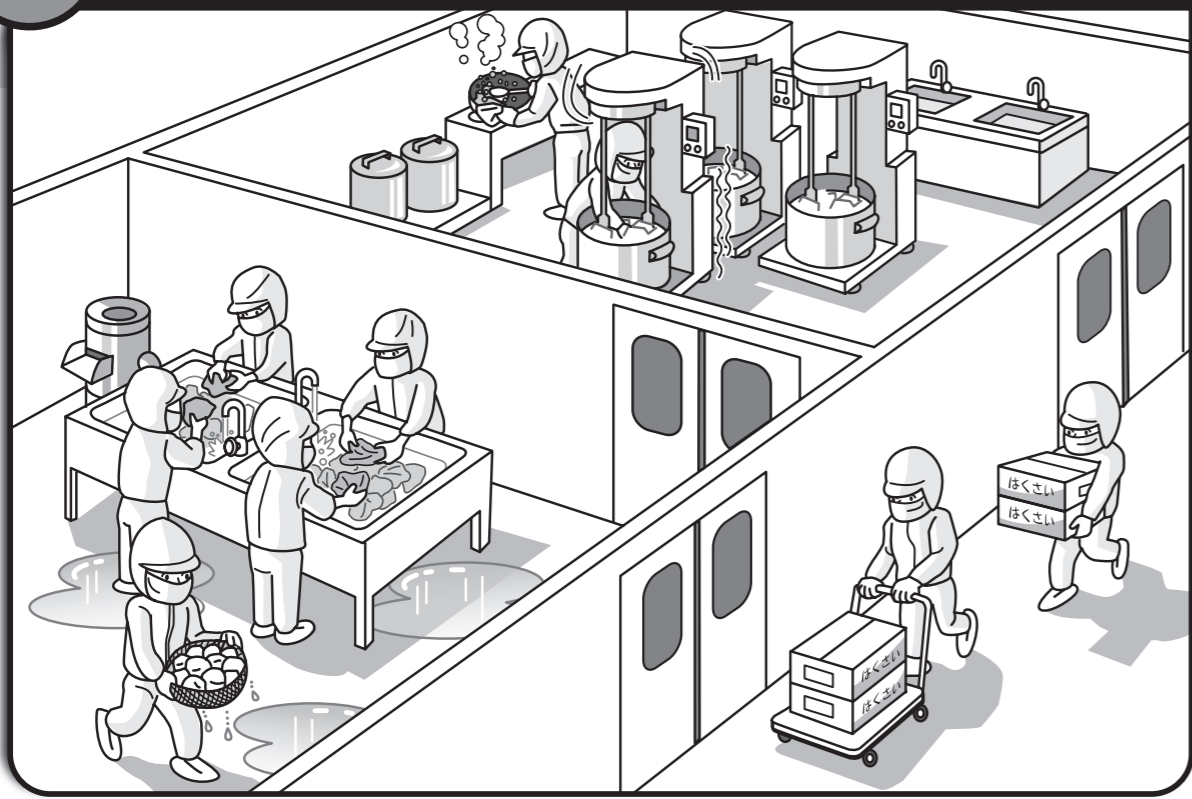
សូមធ្វើការដោយប្រុងប្រយ័ត្ន
ដើម្បីកុំអោយមានការបាត់បង់
ដល់គ្រួសារនិងមិត្តភ័ក្ត្រ!



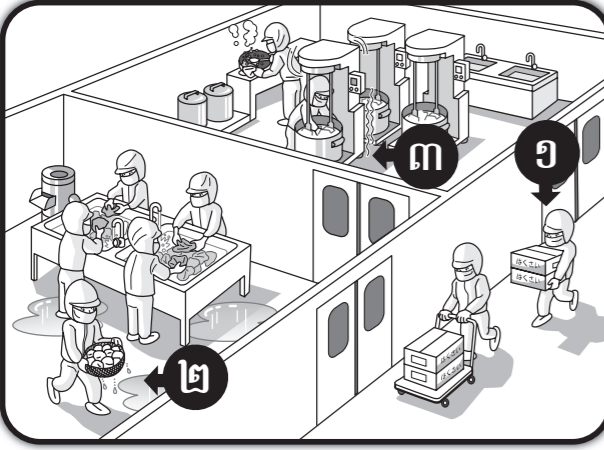
សិក្សាស្វែងយល់តាមរយៈ គំនូរ/រូបថត

តោះស្គាល់អំពីគ្រោះថ្នាក់ដែលបង្កប់ក្នុងពេលកំពុងធ្វើការនៅកន្លែងការងារ! ការហ្វឹកហាត់ប៉ាន់ប្រមាណគ្រោះថ្នាក់(KYT or Kiken Yochi Training)

Q តោះសាកគិតមើលត្រង់ណាគ្រោះថ្នាក់!



A ត្រង់នេះជាចំណុចគ្រោះថ្នាក់!



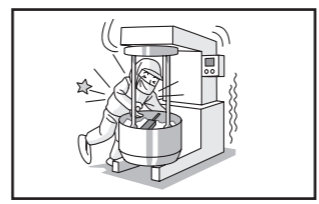
១ បស់ធ្ងន់ស្ងួម ជញ្ជូនដោយ រទេះដៃ!



២ កម្រាលជាន់សើម ស្ងួមធូតសំអាតមុន!



៣ ដំបូង ត្រូវបិទភ្លើងមែ!



សូមសាកគិតមើលថាមានចំណុចគ្រោះថ្នាក់ផ្សេងទៀតដែរឬទេ?

យល់ដឹងតាមរយៈម៉ាងហ្គាក់(Manga) ពីសុវត្ថិភាពនាម័យនៃឧស្សាហកម្ម ផលិតអាហារនិងភោសជ័យ:

បោះពុម្ពផ្សាយខែពិសាខ ២០២០

បោះពុម្ពផ្សាយដោយ៖ ក្រសួងសុខាភិបាលនិងការងារ
 រៀបចំគម្រោងដោយ៖ Mizuho Information & Research Institute, Inc.
 ត្រួតពិនិត្យនិងផ្តល់ដោយ៖ គណៈកម្មាធិការលើកកម្ពស់ការរៀបចំសម្ភារៈសុវត្ថិភាពនាម័យការងារ
 ផលិតដោយ៖ Sideranch Inc. ផលិតដោយ៖ Sideranch Inc.



ទំនាក់ទំនងមកយើងស្តីពីឯកសារនេះ

ផ្នែកសុវត្ថិភាព ការិយាល័យសុវត្ថិភាពអនាម័យ
នាយកដ្ឋានស្តង់ដារការងារ ក្រសួងសុខាភិបាលនិងការងារ