

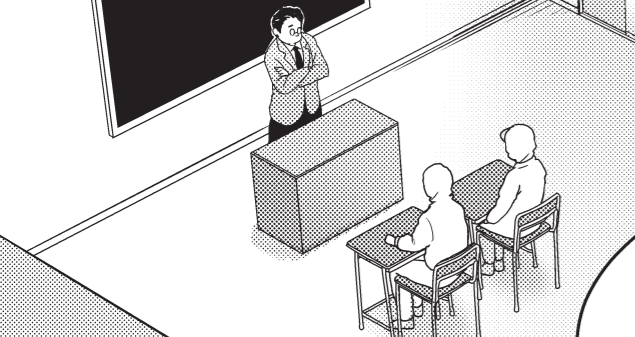
食品加工の安全衛生

ស្វែងយល់តាមរយៈគំនូរដ៏រចនា

សុវត្ថិភាពអនាម័យនៃការងារកែច្នៃអាហារ



វីដេអូនេះត្រូវបានរៀបរៀងឡើងដើម្បីឲ្យអ្នកធ្វើការនៅកន្លែងការងារដែលប្រើប្រាស់ម៉ាស៊ីនកែច្នៃអាហារ
ដូចជាប្រដាប់ឈូសនិងម៉ាស៊ីនក្រឡុកអាចសិក្សាពីមូលដ្ឋាននៃសុវត្ថិភាពនិងអនាម័យ។

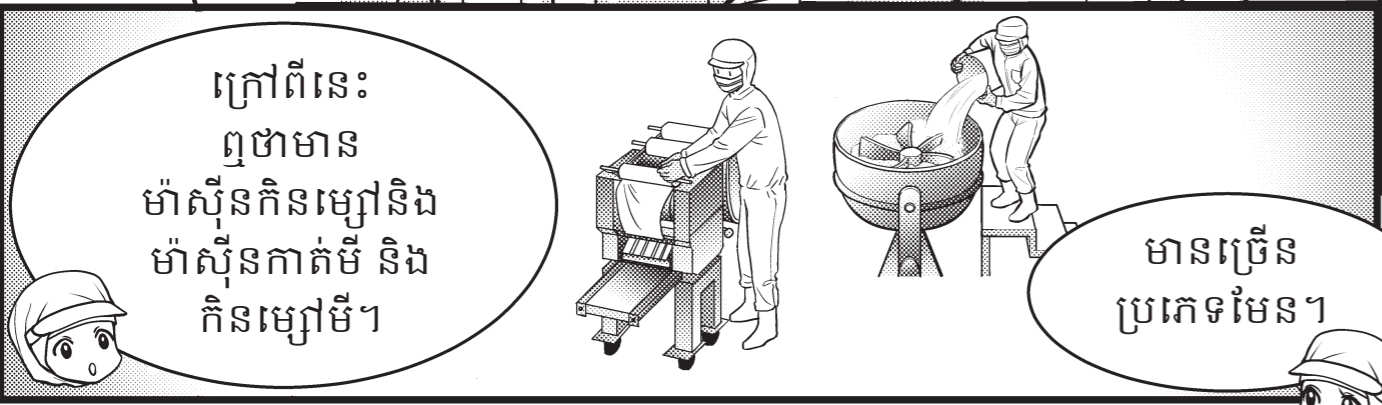


ថ្ងៃនេះយើងរៀនពី
សុវត្ថិភាពអនាម័យនៅក្នុង
វិស័យការងារដែលប្រើប្រាស់
ម៉ាស៊ីនកែច្នៃអាហារ។



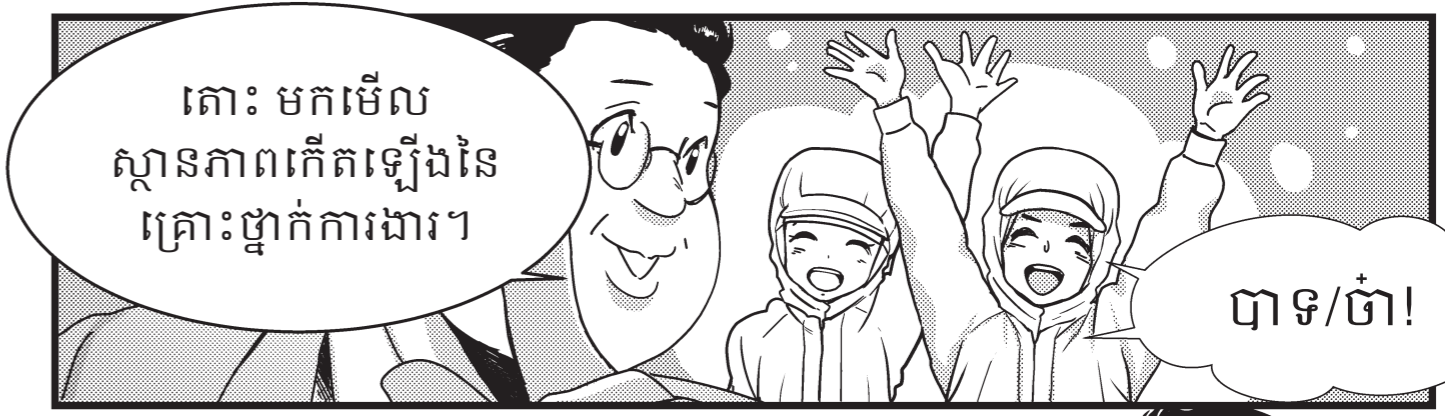
តើម៉ាស៊ីនសម្រាប់កែច្នៃអាហារ
មានដូចជាអ្វីខ្លះដែរ?

ប្រដាប់ឈូសបន្លែនិងសាច់
ក៏ជាម៉ាស៊ីនកែច្នៃអាហារ
ដែរមែនទេ?



ក្រៅពីនេះ
ពួកគេមាន
ម៉ាស៊ីនកិនម្សៅនិង
ម៉ាស៊ីនកាត់មី និង
កិនម្សៅមី។

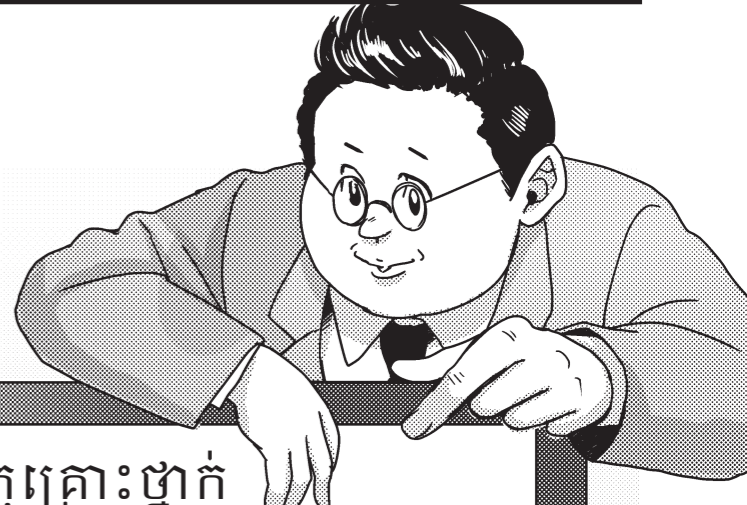
មានច្រើន
ប្រភេទមែន។



តោះ មកមើល
ស្ថានភាពកើតឡើងនៃ
គ្រោះថ្នាក់ការងារ។

បាទ/ចា!

ចូរមើលមូលហេតុសំខាន់
នៃគ្រោះថ្នាក់ការងារ។



ចំនួនបែងចែកតាមមូលហេតុគ្រោះថ្នាក់
(ម៉ាស៊ីនកែច្នៃអាហារ)

1	មុត/កកិត	758 នាក់
2	ត្រូវបានគាប/ត្រូវបានទាក់ចូល	721 នាក់
3	ប៉ះនឹងវត្ថុមានសីតុណ្ហភាពខ្ពស់/ទាប	70 នាក់
4	បុកត្រូវ	27 នាក់
5	ខ្លាត/ធ្លាក់មកពីលើ	23 នាក់

យោង៖ ក្រសួងសុខាភិបាល ការងារ និងសុខុមាលភាព
«ស្ថានភាពកើតឡើងនៃគ្រោះថ្នាក់ការងារបែងចែកតាមមូលហេតុ(ឆ្នាំ២០១៤)» (ឆ្នាំ២០១៥)
ចំនួនមនុស្សនេះគឺអ្នកស្លាប់ឬរបួសដែលឈប់សម្រាកចាប់ពី៥ថ្ងៃឡើង



«មុត/កកិត» ច្រើនជាងគេ...។

មែនហើយ។
«ត្រូវបានគាប/ត្រូវបានទាក់ចូល»
ងាយបង្កគ្រោះថ្នាក់ធំខ្លាំងណាស់។

សំលៀកបំពាក់ប៉ះនឹងគូម៉ាស៊ីនកំពុងវិល
ធ្វើឲ្យទាក់ចូលបង្កឲ្យបាក់ឆ្អឹងម្រាមដៃ
និងដៃក៏មានដែរ។



មិនមែនតែម៉ាស៊ីនកែច្នៃអាហារដូចជាម៉ាស៊ីនក្រឡុកទេ
នៅពេលចក្រជាច្រើនដែលប្រើម៉ាស៊ីនរុញទំនិញដោយខ្សែពាន
ក៏មានផ្នែកវិលច្រើនដែរ។ ករណីត្រូវបានទាក់ចូលក្នុងម៉ាស៊ីន
ហើយរងរបួសធ្ងន់ក៏មានដែរ។

វាមានកម្លាំងទាញ
ខ្លាំងដល់ម្លឹងផង?

ម៉ាស៊ីនរុញទំនិញដោយខ្សែពាន
វិលយឺតៗ ធ្វើឲ្យងាយគិតថាវាមិនអី
ប៉ុន្តែវាមានកម្លាំងទាញខ្លាំង ដែល
ធ្វើឲ្យមិនអាចតបតបាន
និងទាញខ្លួនទាំងមូលចូល។

តើធ្វើដូចម្តេច
ទើបអាចបង្ការកុំឲ្យ
មានការទាក់ចូល?

ប្រកដណាស់ថាសាមីខ្លួនត្រូវប្រុងប្រយ័ត្ន
ត្រូវពិនិត្យមើលរាល់វិលហើយ
ទើបទៅកែ្បរ។ ដើម្បីធ្វើការប្រកបដោយ
សុវត្ថិភាព កន្លែងការងារនីមួយៗគឺមានវិន័យ។

ពិនិត្យមើលមួយៗ
លំបាកណាស់...។

សំខាន់ឲ្យតែប្រយ័ត្ន កុំឲ្យ
ទាក់ចូលបានហើយ មែនទេ?

ហា?

ការគោរពវិន័យ
មិនមែនដើម្បីតែខ្លួនឯងទេ
វាក៏មានសារៈសំខាន់
ដើម្បីកុំឲ្យអ្នកជុំវិញ
រងរបួសផងដែរ!!

បាទ!

ភាគច្រើនគេគិតថា
ទាល់តែប្រើកាំបិត
ទើបអាច«មុត/កកិត»
តែពេលប្រើម៉ាស៊ីនឈូស
ក៏អាចកើតមានបានដែរ។



ទោះបីជាម៉ាស៊ីនអត់វិលក៏ដោយ
ប្រសិនបើប្រើដៃទទេប៉ះផ្ទៃកាំបិតឈូស
អាចនឹងបង្កឲ្យមានគ្រោះថ្នាក់ធំ
រហូតដល់ដាច់ម្រាមដៃ។

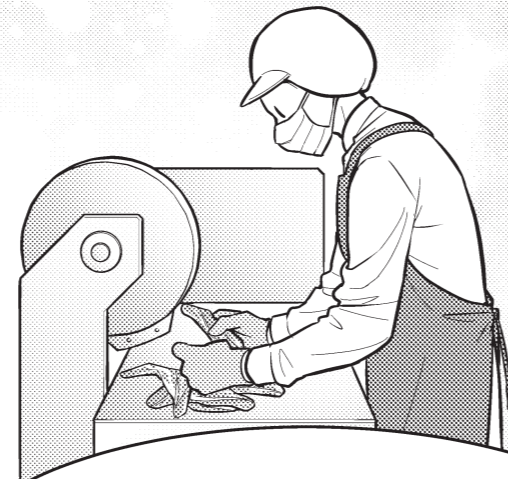
ប្រសិនបើឯងរមូសមិនអាចធ្វើការបាន
ធ្វើឲ្យគ្រួសារបារម្ភផង
ហើយផ្នែកសេដ្ឋកិច្ចក៏លំបាកដែរ...។



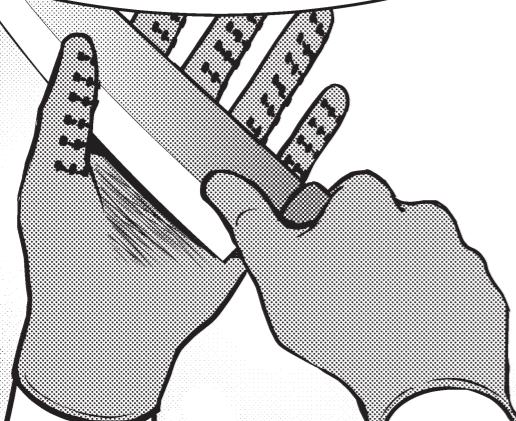
ដូច្នេះហើយ ការធ្វើសកម្មភាព
ប្រកបដោយការប្រុងប្រយ័ត្ន
គឺសំខាន់ណាស់។



ឧទាហរណ៍ ពេលលាងសម្អាត
ម៉ាស៊ីនឈូស ត្រូវពាក់ស្រោមដៃការពារ
ដែលតម្រូវឲ្យប្រើទើបល្អ។



ពេលប៉ះនឹងវត្ថុមុត ត្រូវធ្វើការដោយ
ប្រុងប្រយ័ត្ន និងគោរពវិន័យ។



ក៏មានករណីរមូសដោយសារ
«ប៉ះនឹងវត្ថុមានសីតុណ្ហភាពខ្ពស់/ទាប»។
ធ្វើឲ្យរលាកមែនទេ?



មែនហើយ។

អាចមានករណីរលាកដោយសារ
ប៉ះនឹងវត្ថុត្រជាក់ខ្លាំងដូចជា
ទឹកកកស្ងួតនិងវត្ថុកកជាដើម។



HOT



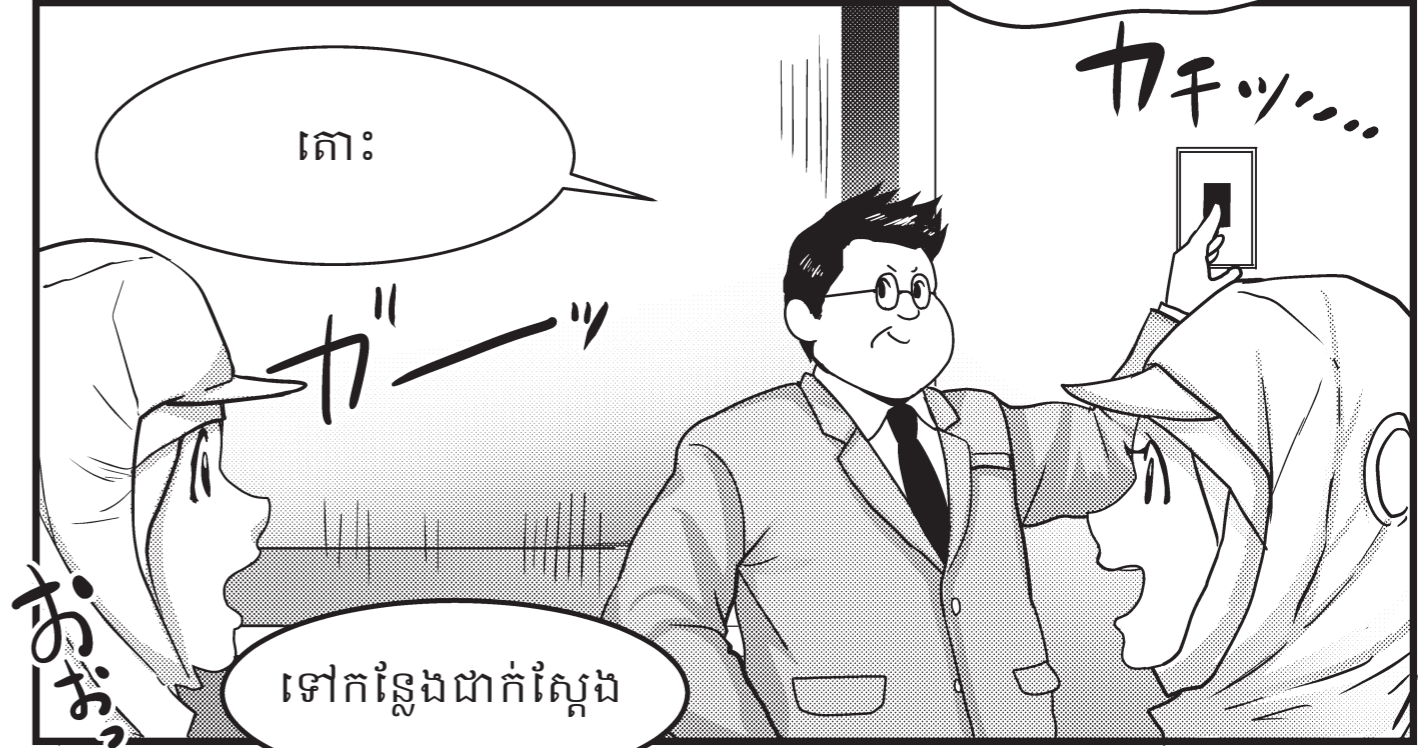
COLD



អូ យល់ហើយ...

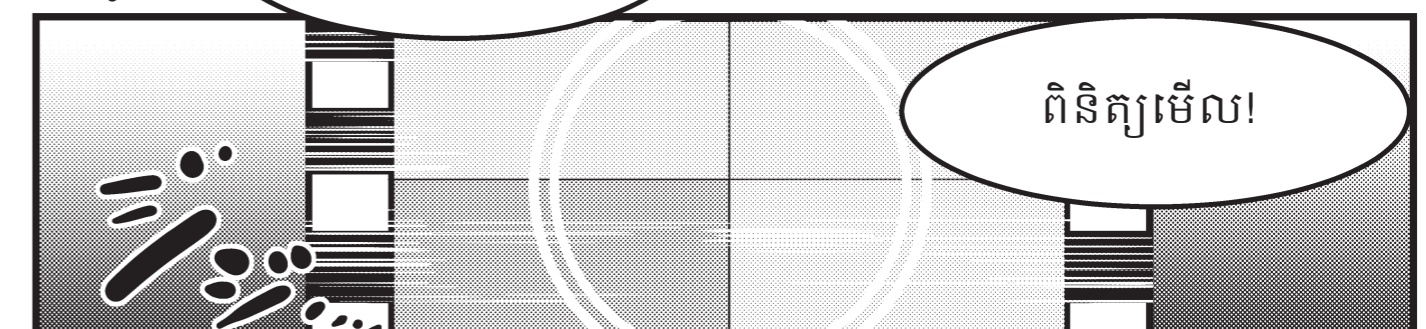


តោះ



ទៅកន្លែងជាក់ស្តែង

ពិនិត្យមើល!



ករណីទី១



ហ៊ីម
ទីបំផុតចប់ហើយ។



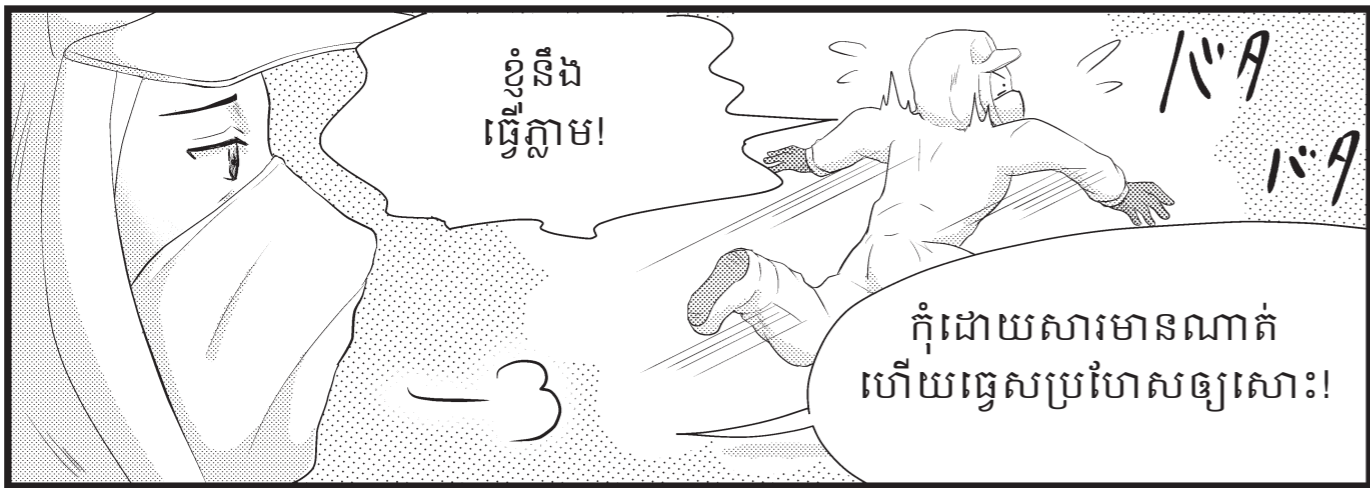
ថ្ងៃនេះ
ជប់លាងផង
ត្រូវឆាប់ទៅវិញ
ឲ្យបានលឿន។

មិនទាន់
ចប់ទេ។



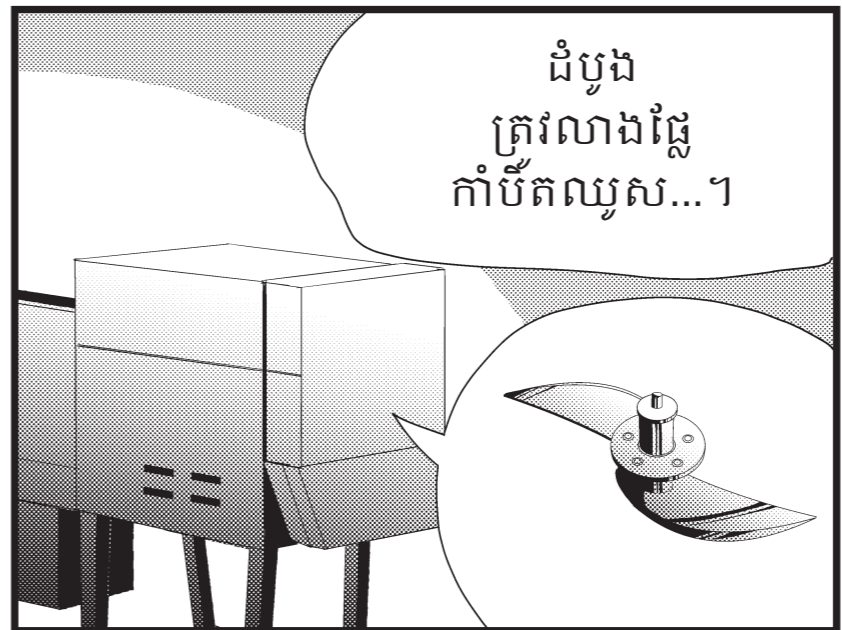
ថ្ងៃនេះវេនសម្អាត
ម៉ាស៊ីននោះអី?

បងប្រធាន!



ឆាប់
ឆាប់
ឆាប់!

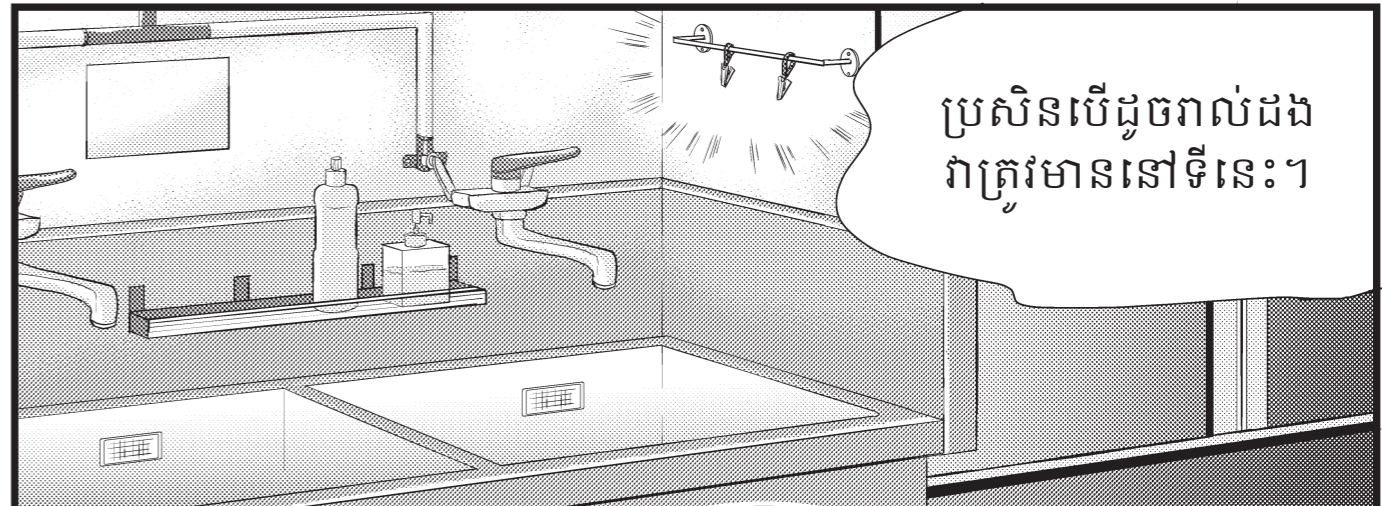
កុំដោយសារមានណាត់
ហើយធ្វេសប្រហែសឲ្យសោះ!



ដំបូង
ត្រូវលាងផ្ទៃ
កាំបិតឈូស...។



អីគេ?
ស្រោមដៃការពារ
នៅឯណា?



ប្រសិនបើដូចរាល់ដង
វាត្រូវមាននៅទីនេះ។



មិនអីទេ
ទោះបីមិនមានស្រោមដៃ
វាជាការងារ
ធ្វើដូចរាល់ដង។

ធ្លាប់ធ្វើហើយ
មិនអីទេ!



កខ្វក់បែបនេះ
មិនងាយ
លាងសម្អាតទេ។

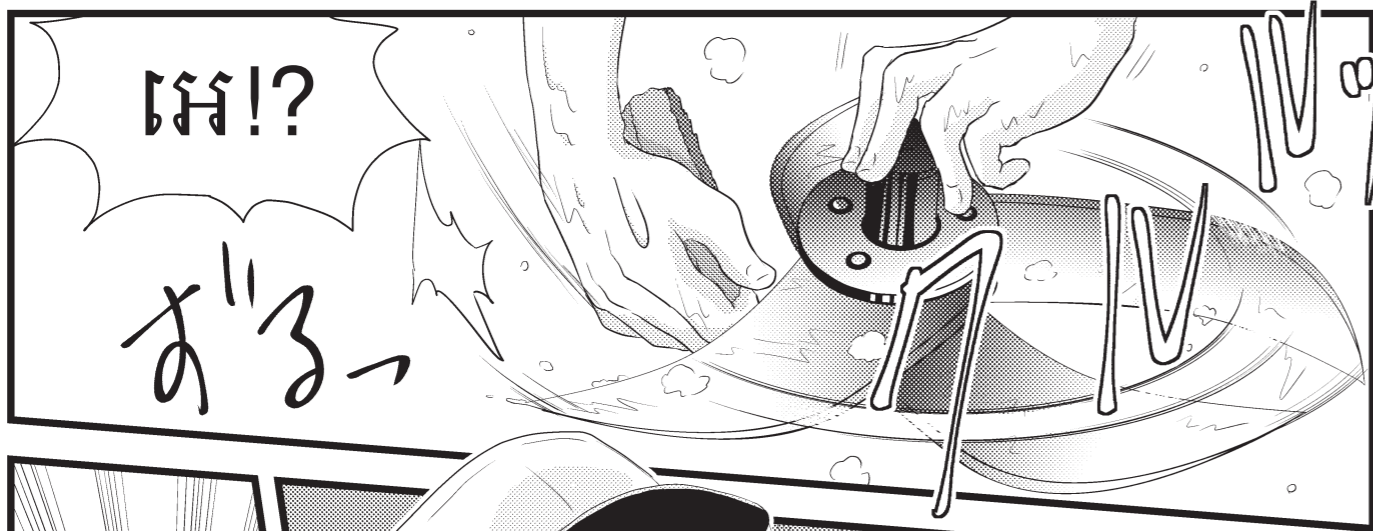


ចង់ឆាប់ត្រឡប់
ទៅវិញផង។



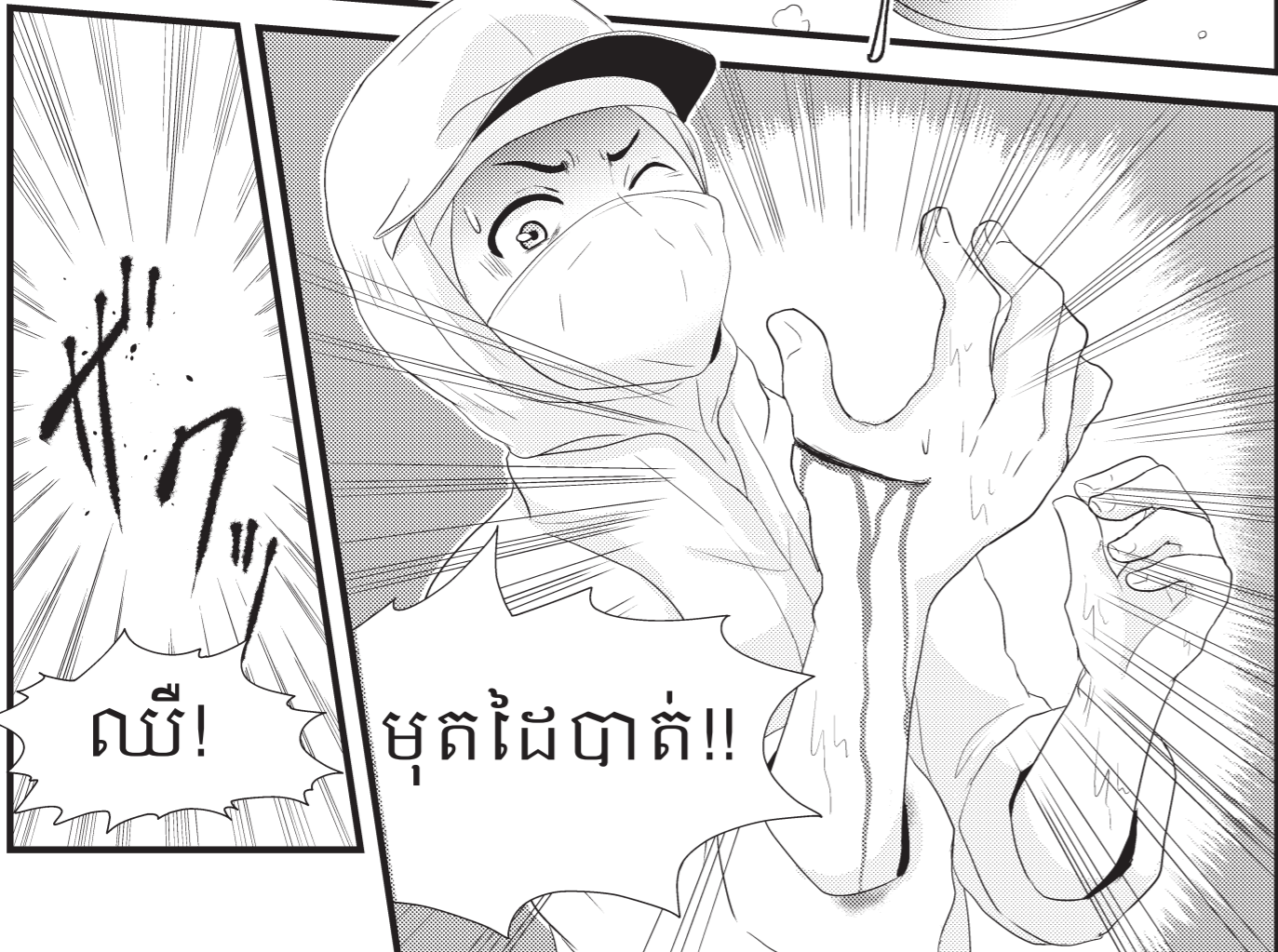
យ៉ាងមិចហ្នឹង!?

ឈាម!
បន្ទប់ពេទ្យ!!
បន្ទប់ពេទ្យ!!!



អេ!?

ゴッ



ឈឺ!

មុតដៃបាត់!!



ឈឺ!!

医務室
អត់អីទេឬ?

រហូសដៃ
គ្មានបញ្ហាធំដុំទេ
តែដោយសារប៉ះត្រូវក្បាល
សូមទៅមន្ទីរពេទ្យ
ពិនិត្យមើលទើបបាន។

សំណាងហើយមិនមានរឿងធំដុំ។
ប៉ុន្តែ ពេលសម្អាត ត្រូវតែយំត្អូញ
បើមិនដូច្នោះទេនឹងធ្វើឲ្យរងរបួស!

សុំទោស

ពេលលាងកាំបិត
ប្រយ័ត្នកុំឲ្យមុតដៃឬម្រាមដៃ
គឺត្រូវពាក់ឧបករណ៍ការពារ!

ប្រសិនបើមិនឃើញឧបករណ៍ការពារ
នៅកន្លែងដើម សូមរាយការណ៍។
ខ្ញុំនឹងរៀបចំរបស់ថ្មីឲ្យភ្លាម។

ពេលគ្មានលំនឹង
ប្រសិនបើយកអេប៉ុងដុស
វាគ្រោះថ្នាក់ដោយសារអាចនឹង
មុតដៃដោយកាំបិតមានចលនា។

NG

បន្ទាប់មកទៀត ឥដ្ឋសើម
ងាយនឹងរអិល
ទោះបីប្រញាប់យ៉ាងណា
ក៏មិនត្រូវរត់ដាច់ខាត!

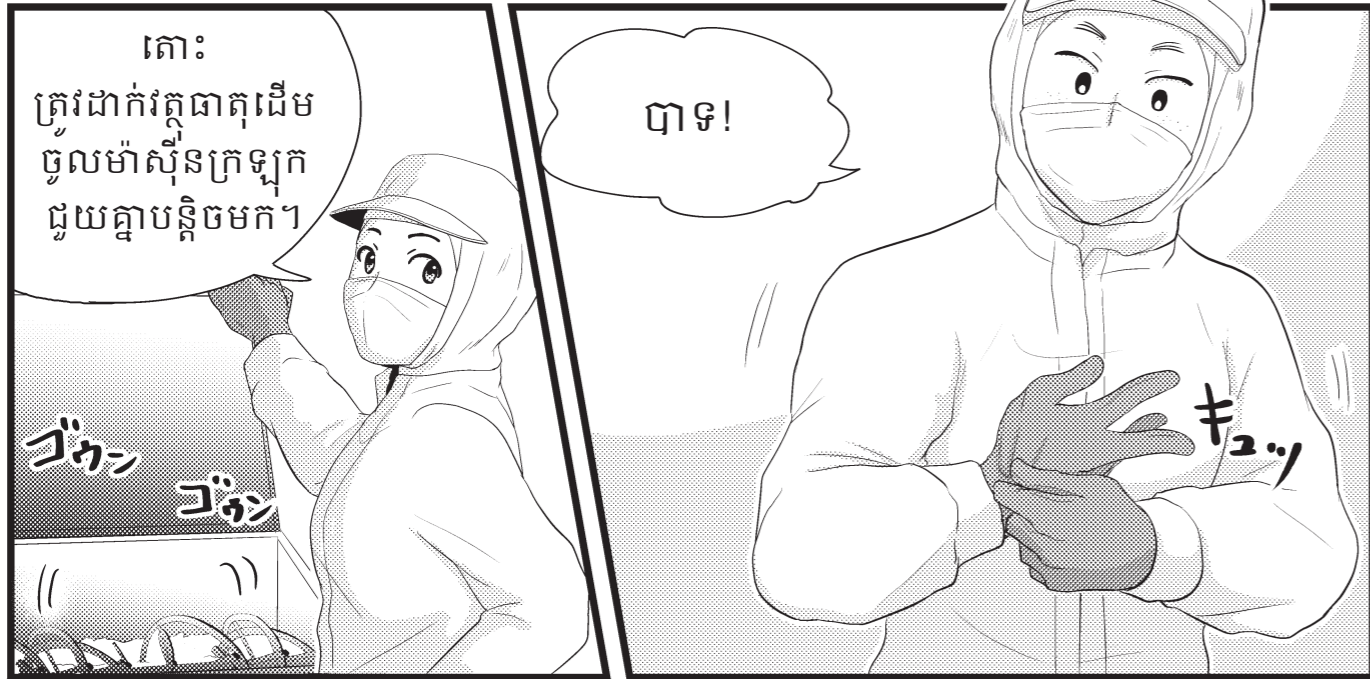
ពេលកាន់តែប្រញាប់
កាន់តែមិនត្រូវធ្វើការ
វិនិច្ឆ័យដោយចិត្តឯង។

ពេលធ្លាប់ហើយ
គឺគ្រោះថ្នាក់ជាងគេ!

ដើម្បីការពារ
ខ្លួនឯង គឺត្រូវ
គោរពវិន័យ។

បាទ!
ខ្ញុំនឹងប្រុងប្រយ័ត្ន!!

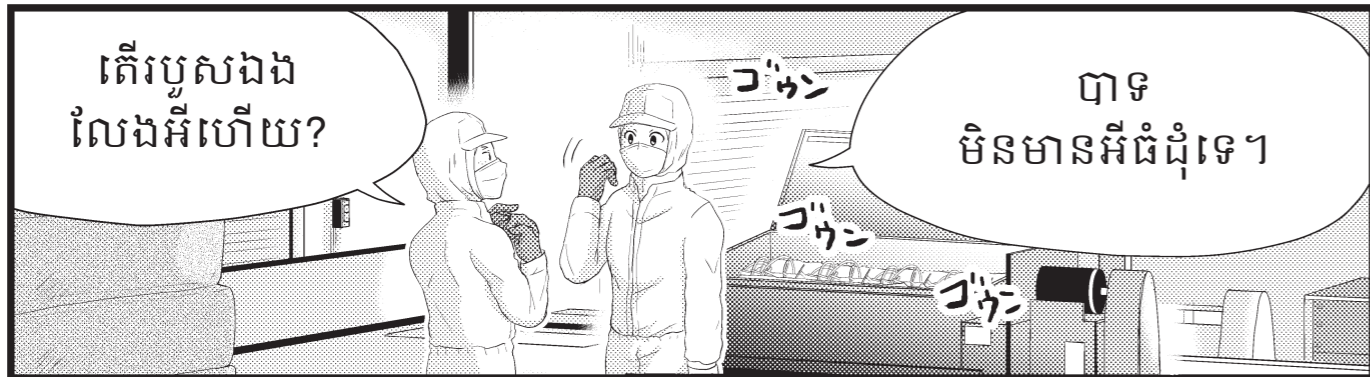
ករណីទី២



តោះ
ត្រូវដាក់វត្ថុធាតុដើម
ចូលម៉ាស៊ីនក្រឡុក
ជួយគ្នាបន្តិចមក។

បាទ!

ゴーン
ゴーン



តើរបូសឯង
លែងអីហើយ?

បាទ
មិនមានអីធំដុំទេ។

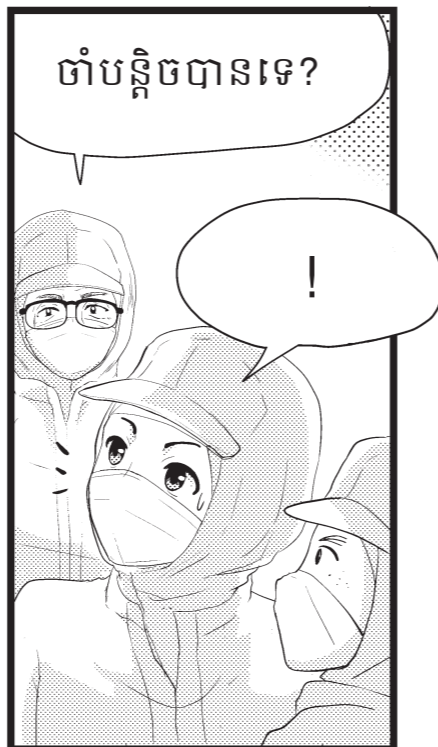
ゴーン
ゴーン
ゴーン



មានអីក៏ដោយ
សូមប្រាប់មក!
ខ្ញុំជួយ!

បាទ
អរគុណ។

មើលទៅ
ដូចជាពិបាក
និយាយត្រូវគ្នា...។



ចាំបន្តិចបានទេ?

!



ប្រធានកំពុង
ហៅខ្ញុំហើយ
សូមចាំ
បន្តិចណា។

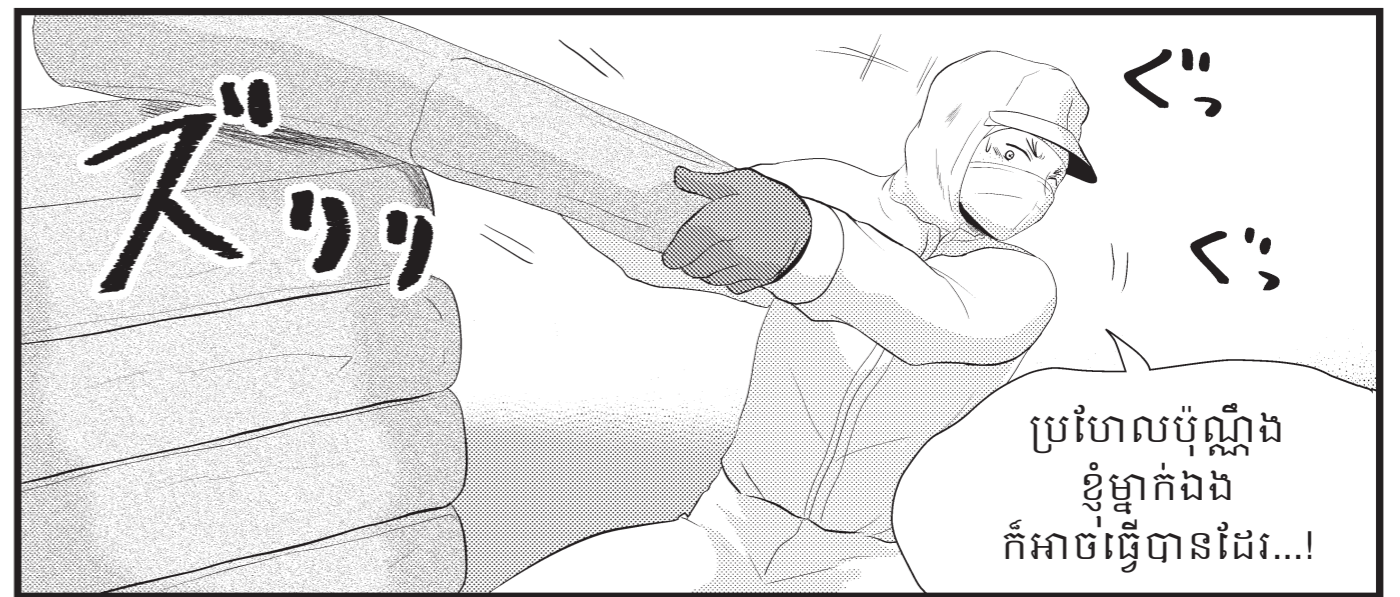
បាទ!



មែនហើយ ម្សៅនេះ
ដាក់គ្រឿងរាងខ្ពស់
គ្រោះថ្នាក់ណាស់
កុំធ្វើតែម្នាក់ឯង។



គាត់បាននិយាយ
ចឹងមែន តែ
សិស្សច្បង
រហូសស្រាប់ផង...។



ズッ

ប្រហែលប៉ុណ្ណឹង
ខ្ញុំម្នាក់ឯង
ក៏អាចធ្វើបានដែរ...!



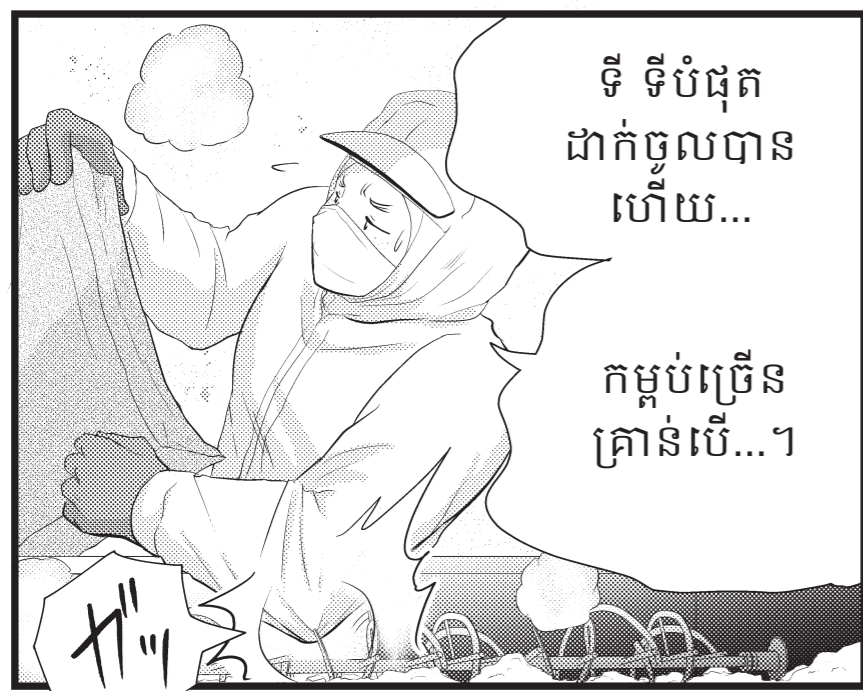
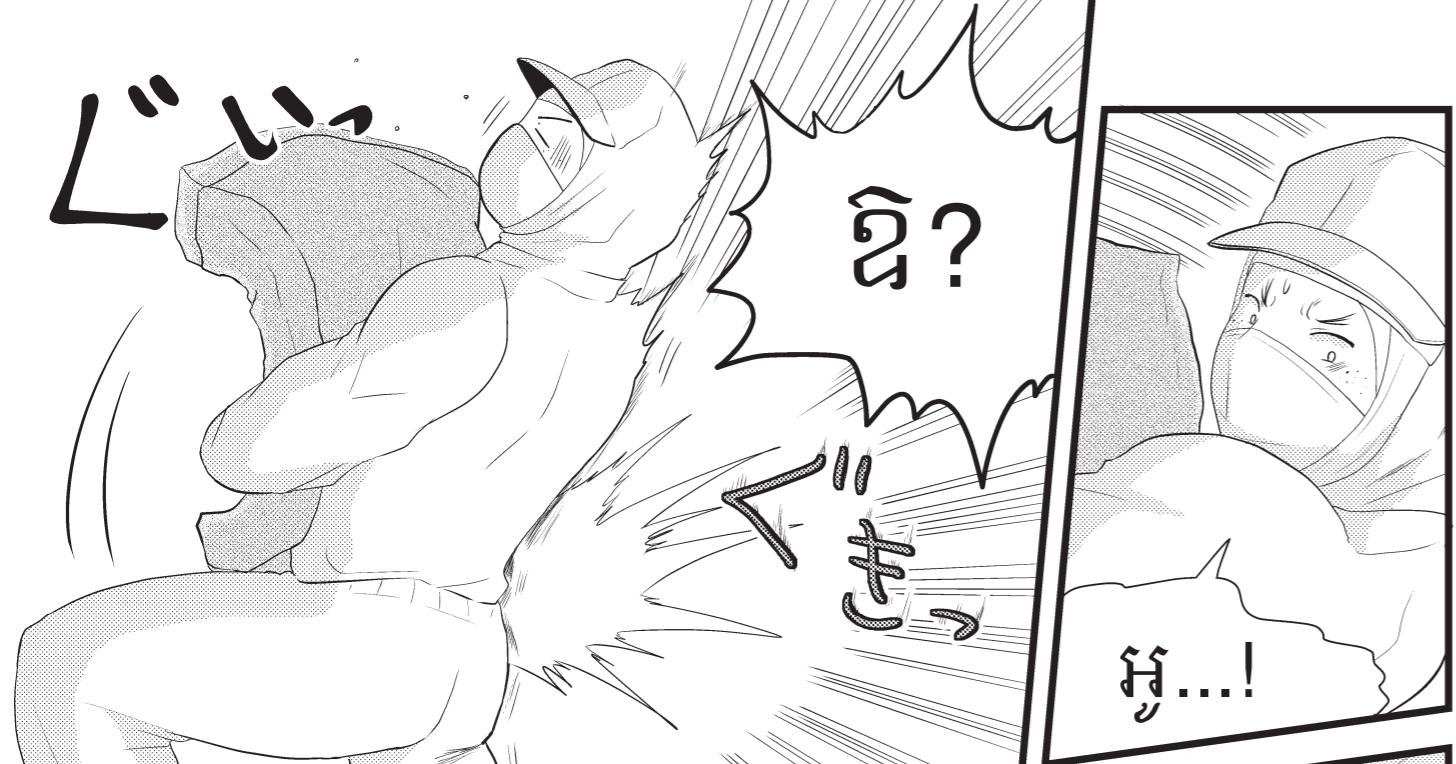
ដំបូង
ត្រូវបិទកុងតាក់
ម៉ាស៊ីនក្រឡុក...។

ゴ
ゴーン



អូយ
ធ្ងន់...!

ずっ

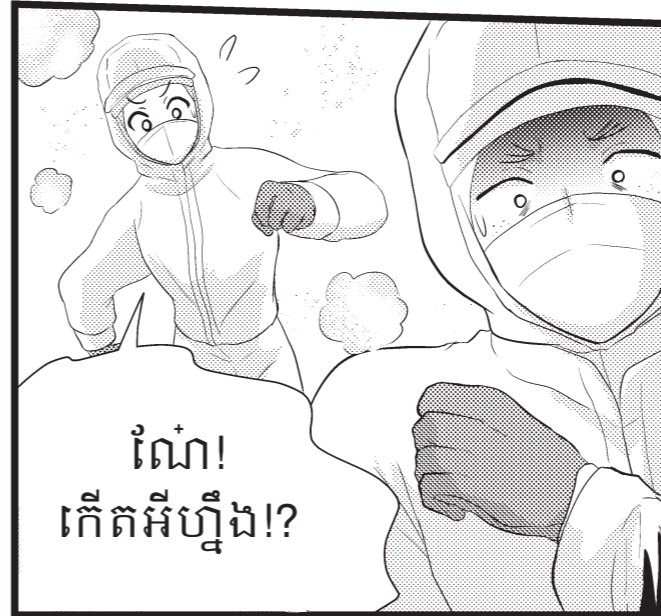
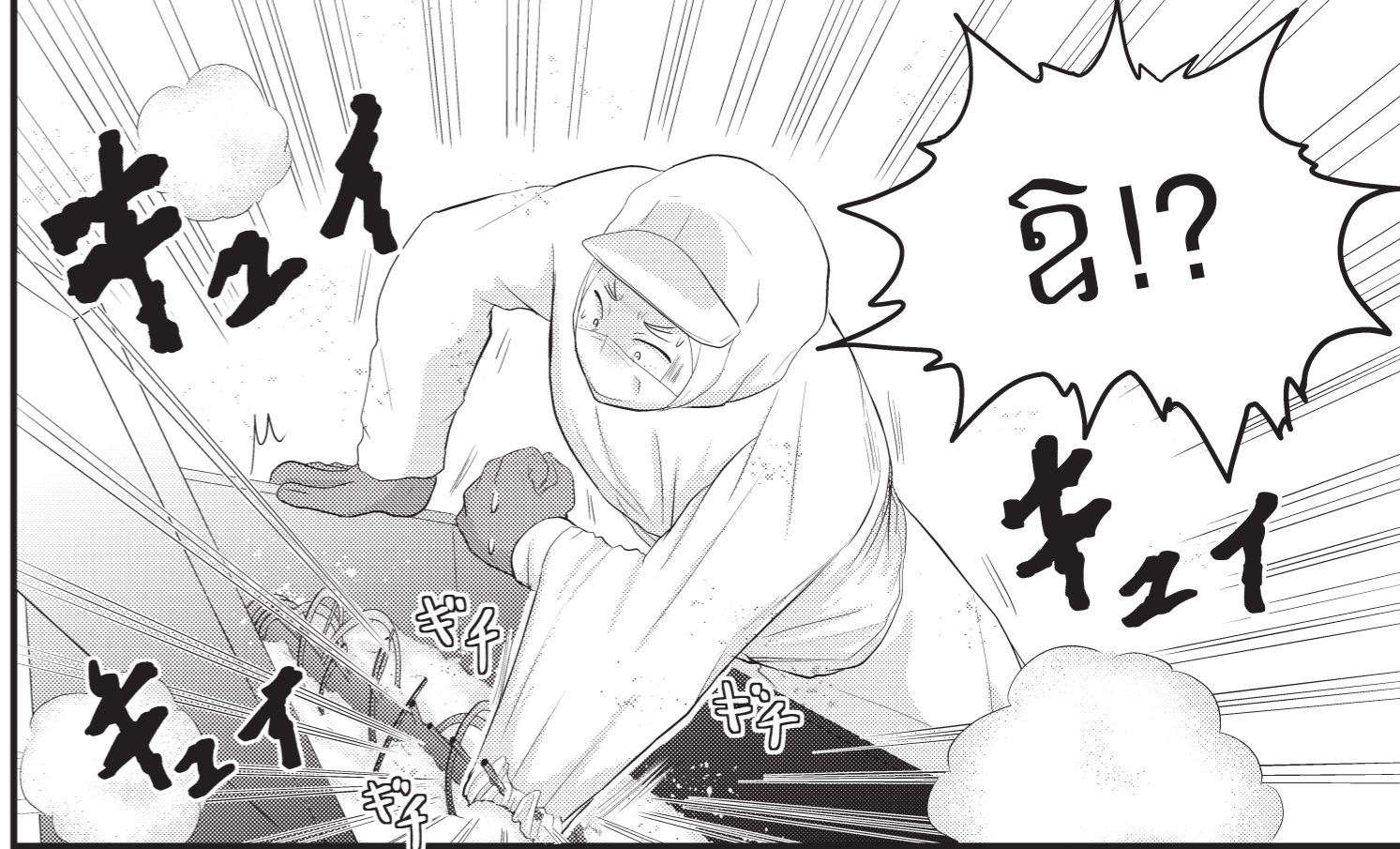


ទី ទីបំផុត
ដាក់ចូលបាន
ហើយ...

កម្ពស់ច្រើន
គ្រាន់បើ...។



អ្នកហា!?

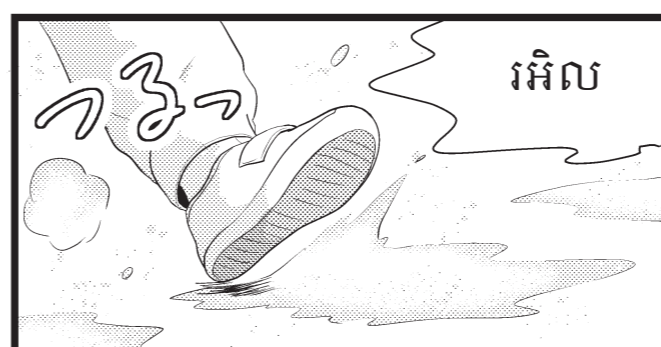


ណែ!
កើតអីហ្នឹង!?



អ្នក!?

សិស្សច្បង!?



អរិល

医務室

បន្ទប់ពេទ្យ

ពួកឯងទាំងពីរ
កំពុងធ្វើអី...។

សុំ
សុំទោស

គ្រាន់តែជា
សំណាងហើយ...។
បិះនឹង
អស់ដែ!

កុំសម្រេចដោយខ្លួនឯង
ត្រូវគោរពវិន័យ និង
ការណែនាំ។

ពេលលើករបស់ធ្ងន់
សំខាន់គឺមានឥរិយាបថត្រឹមត្រូវ។

ពេលលើក បើចង្កុះយើងខ្ពស់
នឹងមានហានិភ័យខ្ពស់ក្នុងការ
បង្កឲ្យឈឺចង្កុះ។

ចង់ម្សៅធ្ងន់
ជាគោលការណ៍
មិនត្រូវគរគ្នាខ្ពស់ពេកទេ
បើអត់ជម្រើស
ពេលទម្លាក់ពីកន្លែងខ្ពស់
ត្រូវធ្វើគ្នាពីរនាក់។

OK

NG

ទោះបីជាបិទកុងតាក់
ម៉ាស៊ីនក្រឡុកហើយក្តី
ករណីខ្លះក៏ត្រូវម៉ាស៊ីន
នៅតែវិលតិចៗដែរ

ត្រូវពិនិត្យមើលដោយផ្ទាល់
ថាត្រូវម៉ាស៊ីនពិតជា
ឈប់វិលទាំងស្រុងមែន។

STOP!

ម៉ាស៊ីនក្រឡុកថ្មីៗនេះ
មានភ្ជាប់សំណាញ់
ការពារកុំឲ្យទាក់ចូល។

ម្យ៉ាងទៀត ម្សៅស្រូវសាលី
ដែលរាយប៉ាយលើតដូងាយធ្វើឲ្យអិល
ដូចទឹកចឹង ដូច្នេះកុំរត់ជាដាច់ខាត។

ហើយត្រូវពាក់ស្បែកជើង
ការពារអិលឲ្យបានត្រឹមត្រូវ។

មិននឹកស្មានថា...
២នាក់នេះ
ស្ម័គ្រស្មាលដល់ថ្នាក់
ចូលបន្ទប់ពេទ្យជាមួយ
គ្នាចឹងសោះ...។

ពួកឯងទាំងពីរ
ចាប់ដៃគ្នាធ្វើជា
អ្នកកំប្លែងម៉េចដែរ?

និយាយអីចឹងទេ!

ករណីទី ៣



អីគេ?

ទឹកមុខដូចជា
មិនល្អសោះ...។



អត់អីទេ?

តាំងពីព្រឹកមក
ក្នុងខ្លួនដូចមិនស្រួល។

ម្សិលមិញ
ផឹកជ្រុលទេដឹង។



គួរតែ
សម្រាកទៅ។

មិនអីទេមិនទាន់
ដល់ថ្នាក់ត្រូវសម្រាកទេ។

ភ្លាមៗ បើសម្រាក
នាំអោយរំខានអ្នកជុំវិញ...។

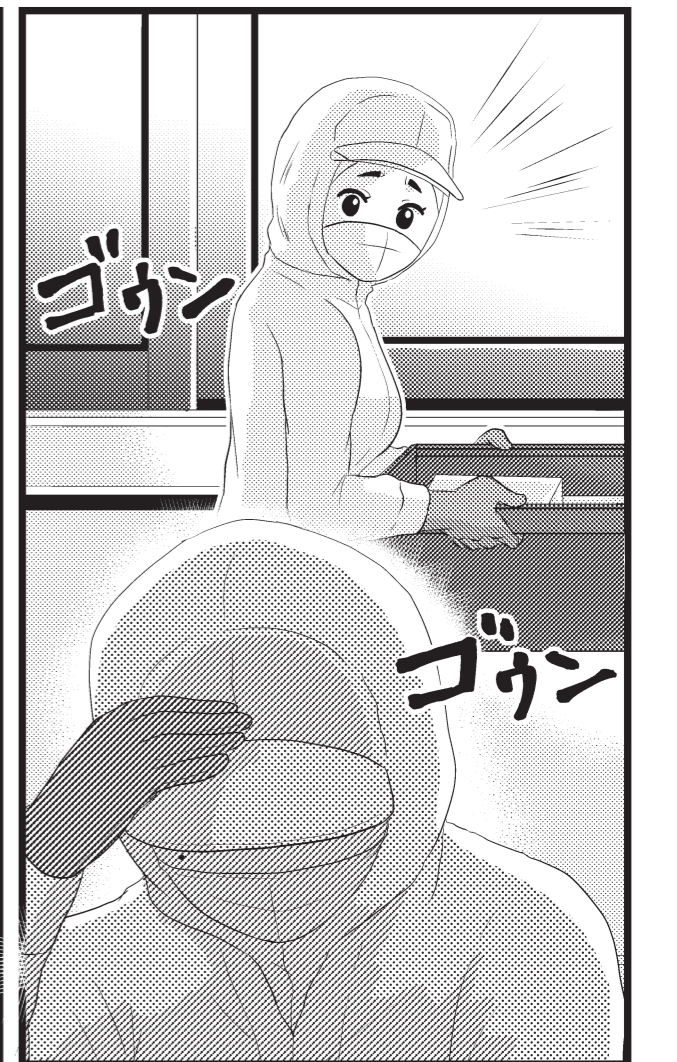


ម្យ៉ាងទៀត
ដើម្បីគ្រួសារ
ខ្ញុំត្រូវតែ
ខំប្រឹងរកលុយ!



កុំធ្វើហួសកម្លាំង
អីណា។

អរគុណ។





គួរតែ
សម្រាកតិចទៅ។

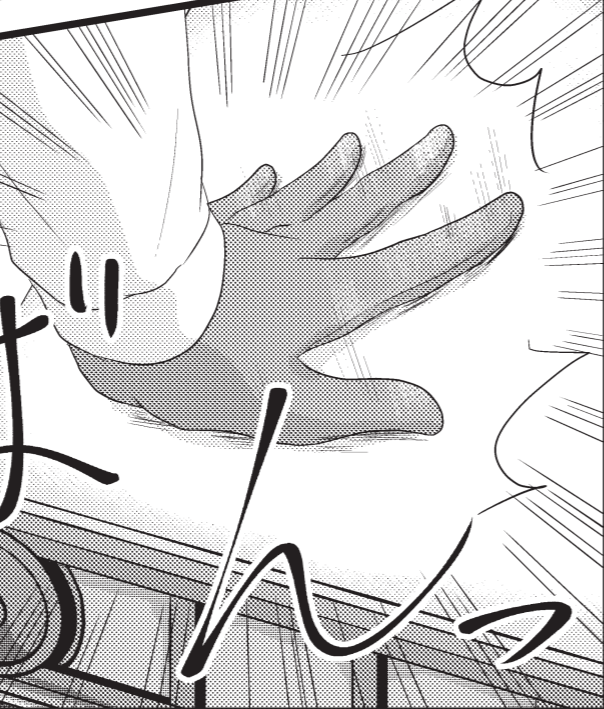
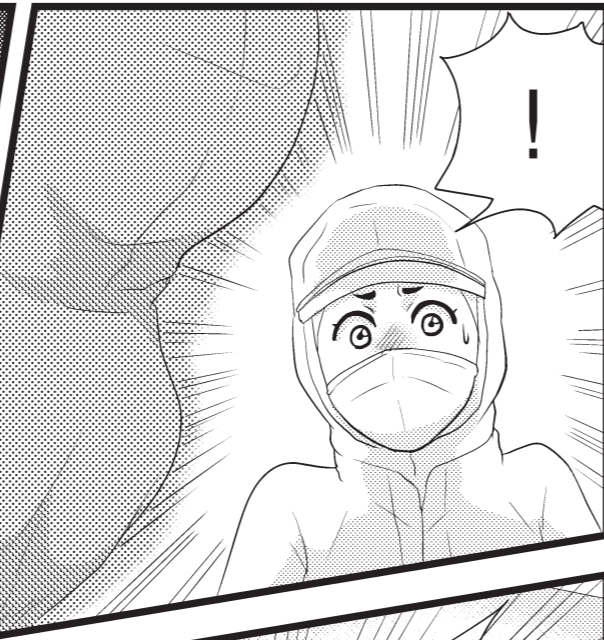


ទីនេះឲ្យខ្ញុំជំនួសចុះ
ចាំខ្ញុំប្រាប់ទៅ
លោកប្រធាន។

អេ...?



អាំ...។



អូ!



非常停止
ボタン

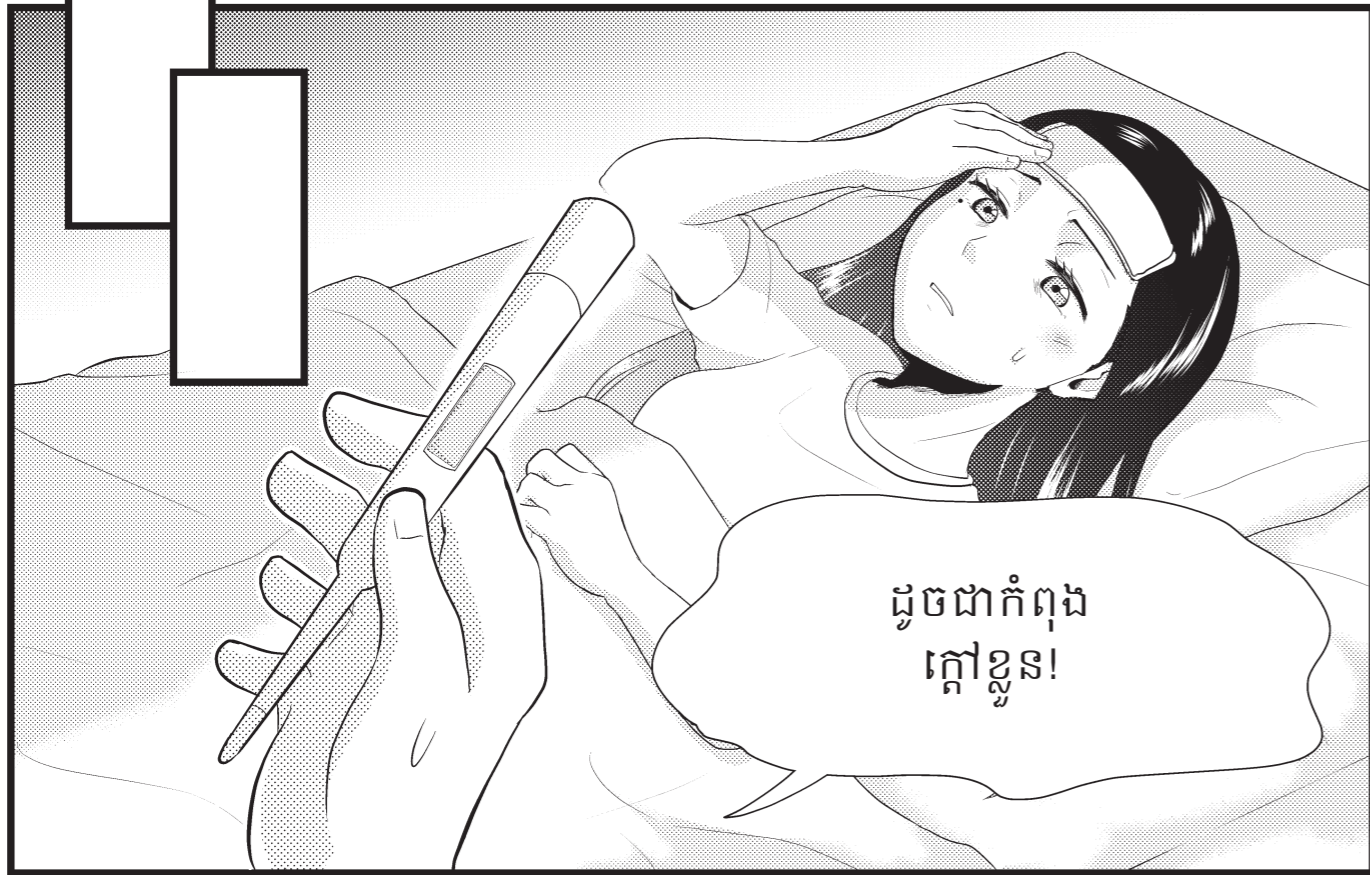


យ៉ាងម៉េច
ហើយ!?



ទាក់ចូលក្នុងម៉ាស៊ីនរុញ
ទំនិញដោយខ្សែពាន។

តើមានរឿងអ្វី
កើតឡើង?



ដូចជាកំពុង
ក្តៅខ្លួន!



សូម្បីតែឈរ
ក៏ពិបាកក្នុងខ្លួន
ដែរ មែនទេ?

ថ្ងៃនេះ
ត្រឡប់ទៅ
សម្រាកចុះ។

ចាំ...។
សុំទោស...។



ការប្រឹងហួសកម្លាំង
អាចបង្កគ្រោះថ្នាក់។

វាអាចនឹង
ធ្វើឲ្យអ្នកដទៃ
ចូលពាក់ព័ន្ធ
ថែមទៀតផង។



យើងធ្វើការដើម្បីគ្រួសារ
ចឹងមិនត្រូវឲ្យពួកគាត់
បារម្ភទេ ត្រូវទេ?



យល់អត់?



ពេលមិនស្រួលខ្លួន
ប្រសិនបើសម្លឹងមើល
ម៉ាស៊ីនរុញទំនិញដោយ
ខ្សែពាន
អាចនាំឲ្យមានអារម្មណ៍
មិនស្រួល។



នៅពេលមិនស្រួលខ្លួន
ត្រូវរាយការណ៍ប្រាប់ថ្នាក់លើ
ដើម្បីសម្រាក!



ពេលធ្លាក់ចូលតូបង្វិលនៃ
ម៉ាស៊ីនរុញទំនិញដោយខ្សែពាន
អាចធ្វើឲ្យមានរបួសធ្ងន់
ដូចជាបាក់ឆ្អឹងជាដើម!



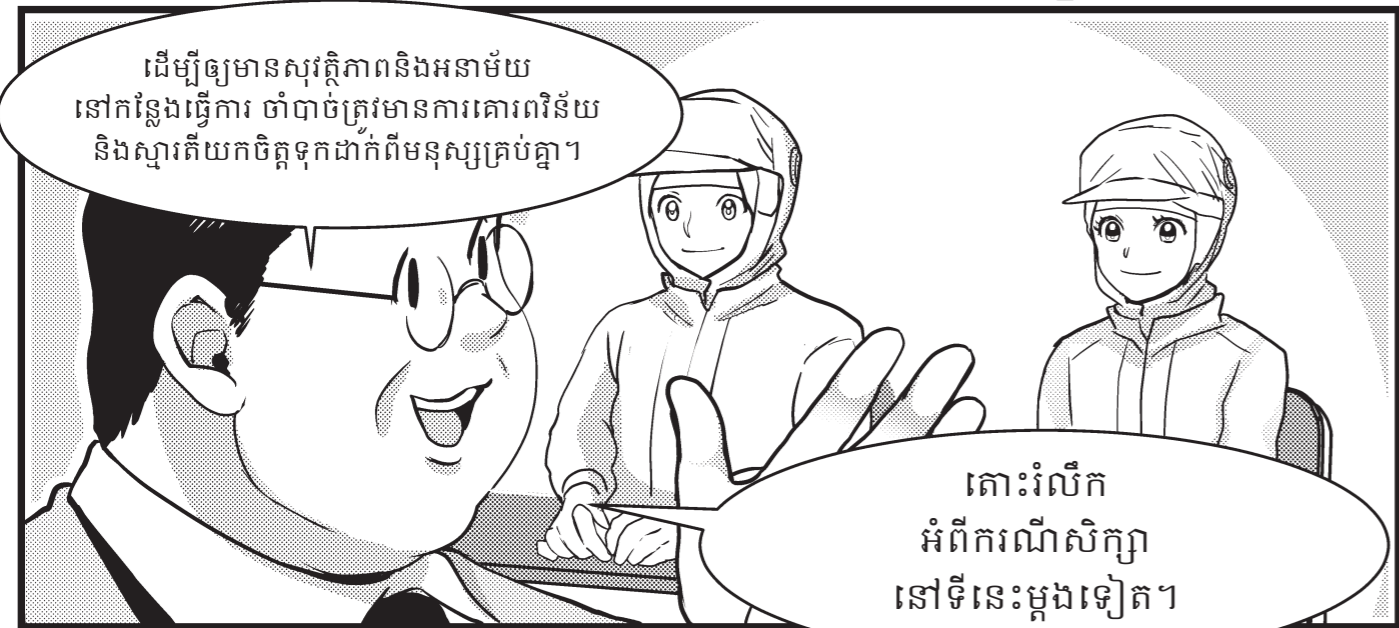
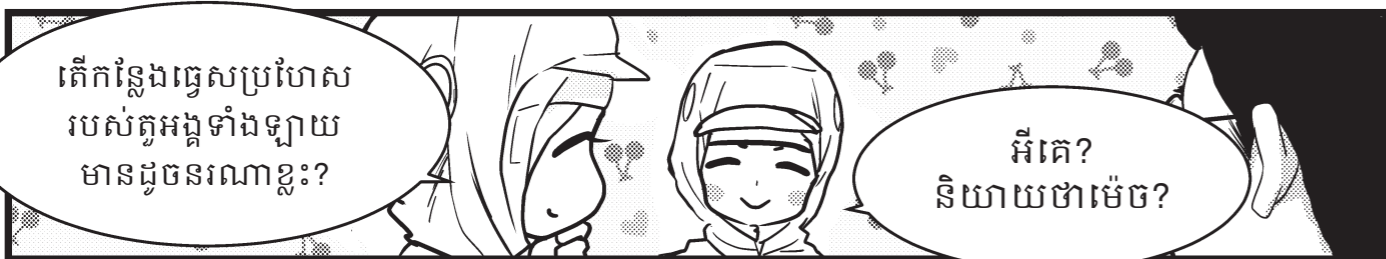
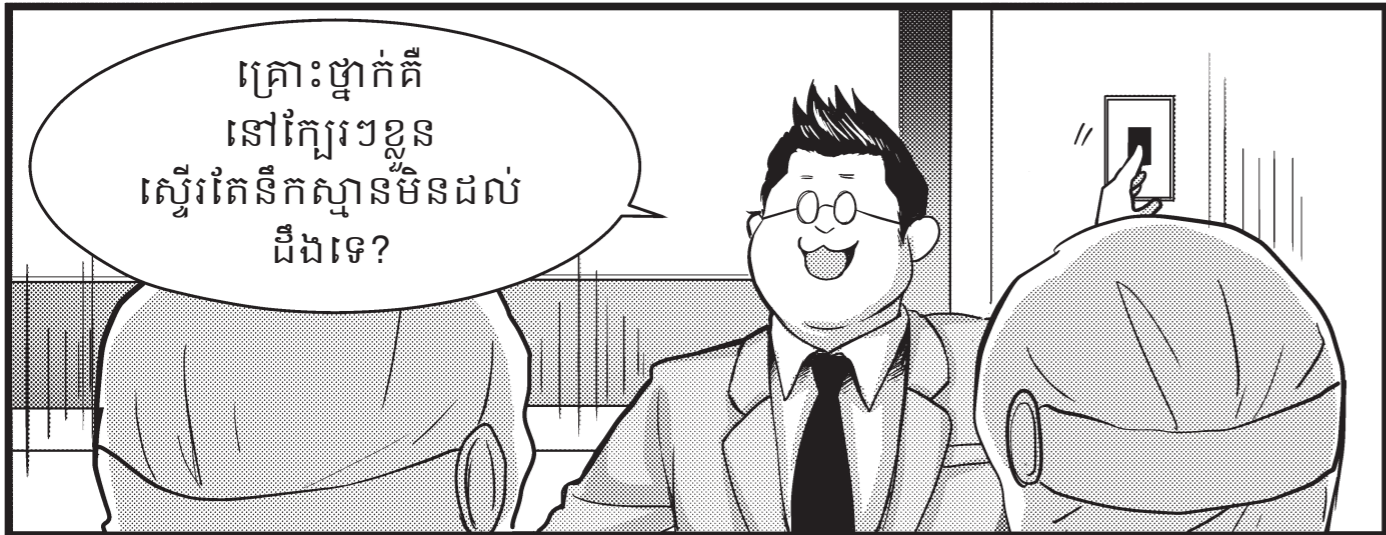
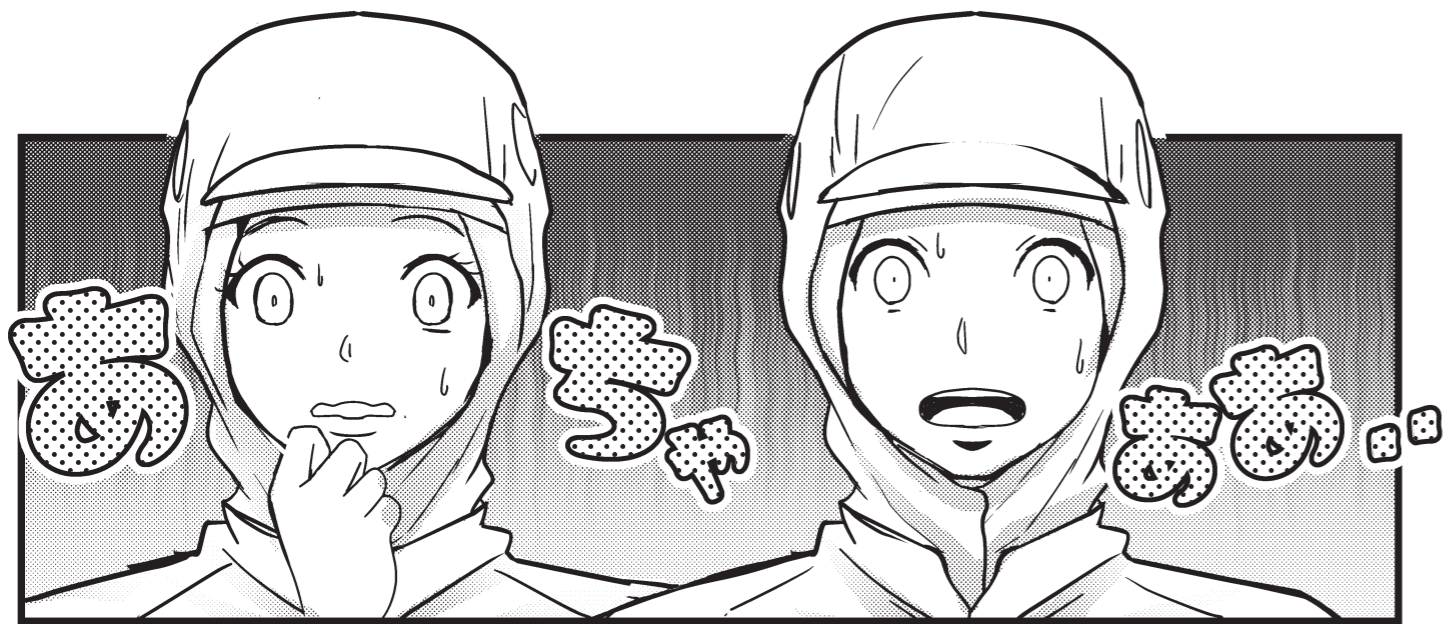
ប្រសិនបើឃើញ
អ្នកជុំវិញមិនស្រួលខ្លួន
សូមប្រញាប់រាយការណ៍។

ចា
ចាំ។



សូមថែទាំសុខភាព
ឲ្យបានល្អ។

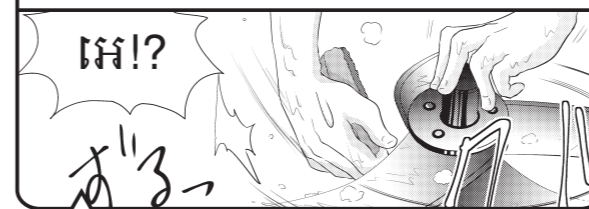
ចាំ ដឹងហើយ។



ចំណុចប្រុងប្រយ័ត្នជាមួយការងារកែច្នៃអាហារ



1 | ចូរប្រុងប្រយ័ត្ននឹងផ្នែកកំបិត



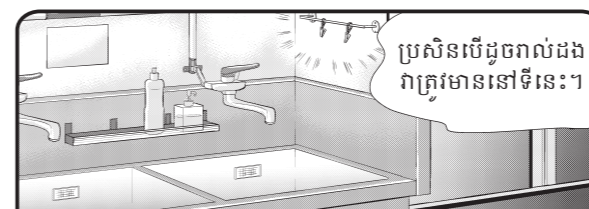
កខ្វក់បែបនេះ មិនងាយ លាងសម្អាតទេ។
ពេលប្រើដៃលាងផ្នែកកំបិត ចូរប្រុងប្រយ័ត្នមុខកំបិត។ ម្យ៉ាងទៀត ការលាងដោយដៃទេតើគ្រោះថ្នាក់ណាស់។ ត្រូវពាក់ស្រោមដៃពេលធ្វើការ។

2 | ចូរប្រុងប្រយ័ត្នត្រូវម៉ាស៊ីនកំពុងវិល



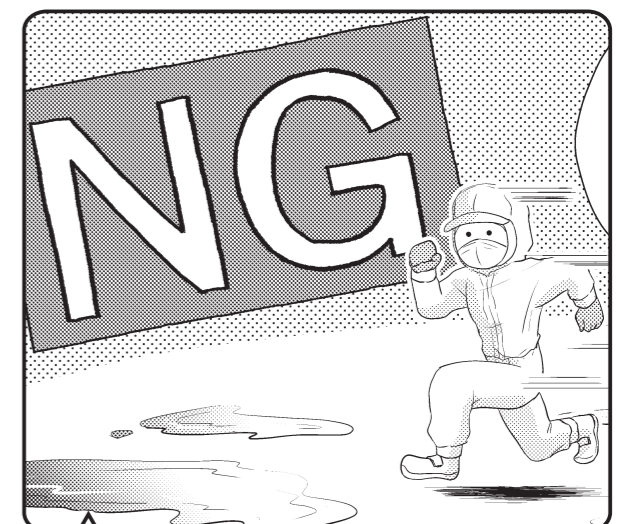
រឿង និងម៉ាស៊ីនត្រូវត្រូវ ម៉ាស៊ីនរុញទំនិញដោយខ្សែបាន។ល។ ទោះមានចលនាយឺតមែន វាត្រូវបានទាញដោយកម្លាំងខ្លាំង។ ត្រូវប្រុងប្រយ័ត្នព្រោះវាអាចបង្កគ្រោះថ្នាក់ធំៗ។

3 | ចូរគោរពវិន័យ



ប្រសិនបើដូចរាល់ដង វាត្រូវមាននៅទីនេះ។
មិនអីទេ ទោះបីមិនមានស្រោមដៃ វាជាការងារ ធ្វើដូចរាល់ដង។
ធ្លាប់ធ្វើហើយ មិនអីទេ!
ត្រូវយល់ឲ្យច្បាស់អំពីវិន័យកន្លែងធ្វើការ ហើយ ពិនិត្យជាប្រចាំ។ ពេលមានស្ថានភាពខុសពីធម្មតា ជំងឺបង្កការងារណាមួយទៅថ្នាក់លើសិន។

4 | ត្រូវអនុវត្ត 4S ឲ្យបានខ្ជាប់ខ្ជួន



រាល់ថ្ងៃត្រូវបង្កើតឲ្យមានទម្លាប់4S* ហើយមិនត្រូវបណ្តោយឲ្យមានអង្គហេតុបង្កគ្រោះថ្នាក់ឡើយ។
*ព័ត៌មានលម្អិតសូមមើល-មូលដ្ឋានគ្រឹះនៃសុវត្ថិភាព និងការការពារគ្រោះថ្នាក់ការងារតាមរយៈគំនូរជីវចល(ឯកសារអប់រំ)។



គ្រោះថ្នាក់ការងារ ដាច់ខាតមិនមែនគ្រាន់តែជារឿង អ្នកដទៃទេគឺជារឿងដែលអាចកើត ឡើងក្បែរខ្លួនយើង។

ចូរចងចាំថា ការគោរពវិន័យគឺជាការ ការពារ«រាងកាយ» «គ្រូសារ» «ការរស់នៅ»។



ដើម្បីការពារ ពេលមានអ្វីកើតឡើង ការប្រាស្រ័យទាក់ទងគ្នា នៅកន្លែងធ្វើការ គឺមានសារៈសំខាន់ណាស់។



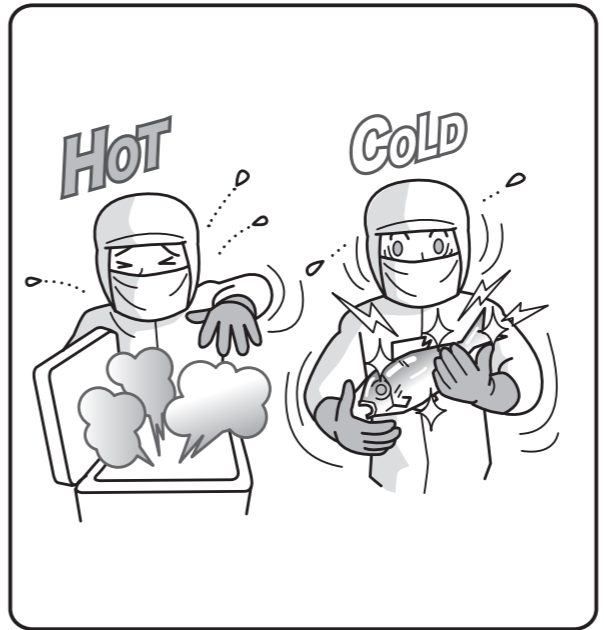
ល្អ! ខ្ញុំនឹងគោរពវិន័យ ហើយខំប្រឹងធ្វើការរាល់ថ្ងៃ!

ការកែច្នៃអាហារ

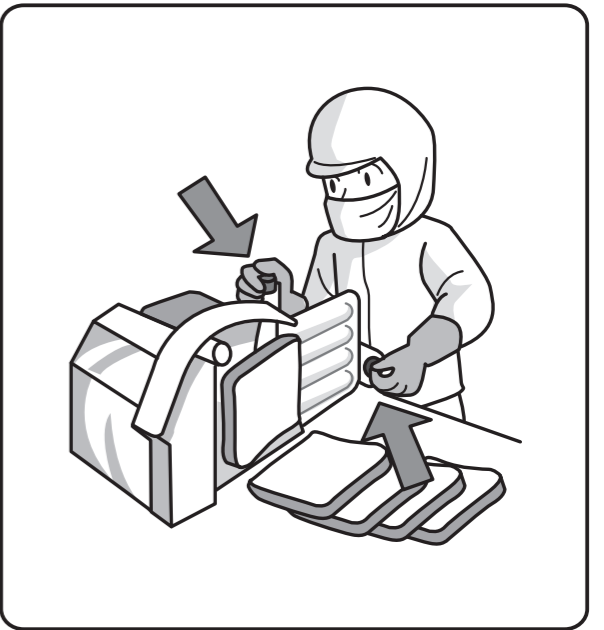
ចូរប្រុងប្រយ័ត្នចំណុចទាំងនេះ! ព័ត៌មានជំនួយដើម្បីសុវត្ថិភាព និងសុខភាព!



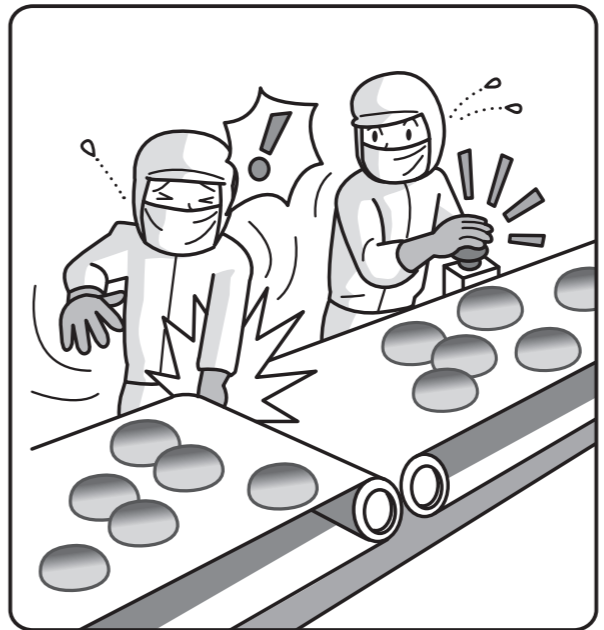
1 | ចូរប្រុងប្រយ័ត្ន ការរលាកដោយកម្ដៅ និងទឹកកក



2 | មុនចាប់ផ្ដើមធ្វើការ ចូរពិនិត្យបរិក្ខារ សុវត្ថិភាពតើដំណើរការត្រឹមត្រូវទេ!



3 | បើមានអារម្មណ៍ថាគ្រោះថ្នាក់ មិនត្រូវ ស្ទាក់ស្ទើរទេ ត្រូវចុះបុគ្គលបញ្ឈប់ភ្លាម!

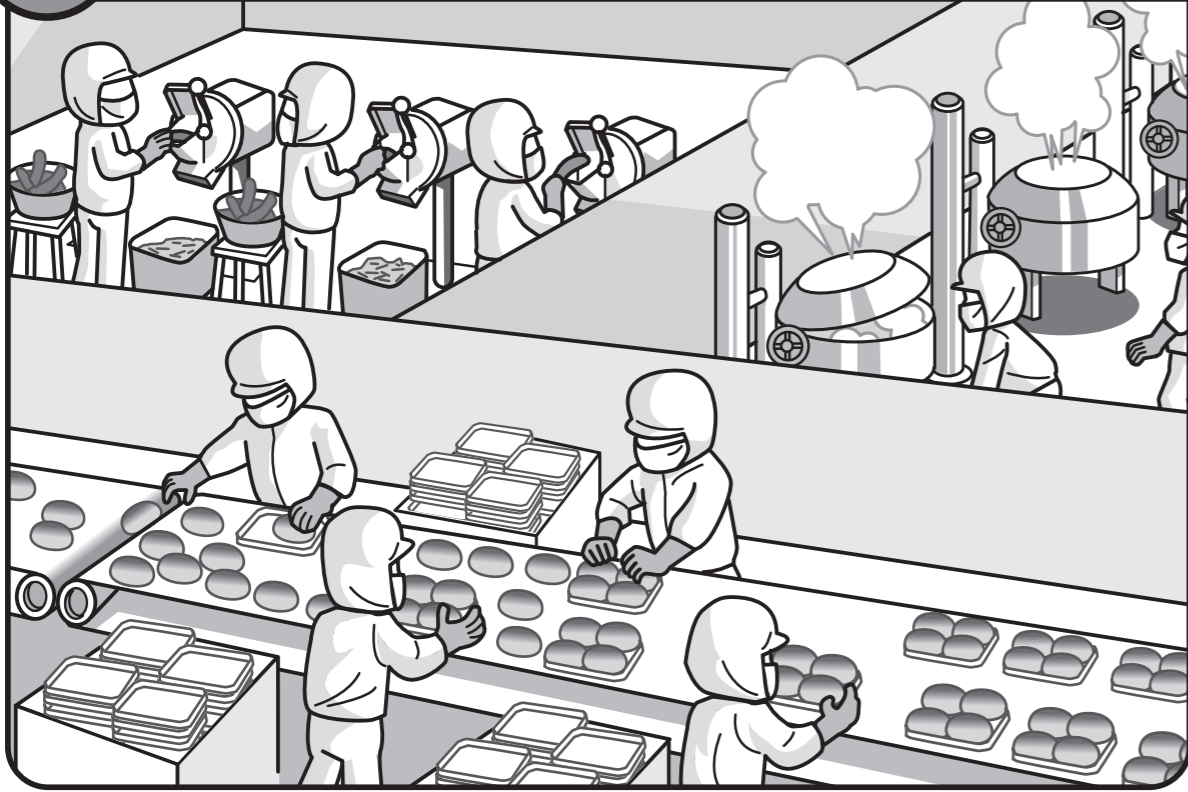


4 | ត្រូវស្លៀកពាក់ឯកសណ្ឋាន ឲ្យបានត្រឹមត្រូវ!

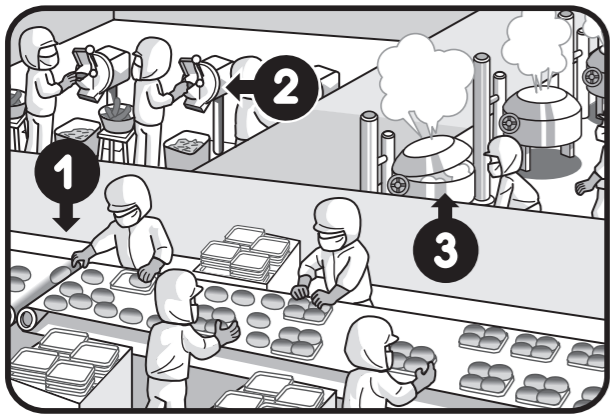


ស្វែងយល់ពីហានិភ័យបង្កប់ក្នុងកន្លែងធ្វើការ! ហ្វឹកហាត់ស្មារតីដឹងមុនពីហានិភ័យ(KYT)

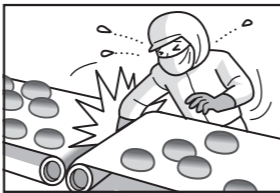
Q ចូរគិតថាហានិភ័យមាននៅកន្លែងណាខ្លះ!



A នេះជាចំណុចហានិភ័យ!



1 ពេលយកវត្ថុផ្សេងចេញ ត្រូវធ្វើនៅពេលម៉ាស៊ីន ឈប់ទាំងស្រុង។



2 ការងាកមើលកន្លែង ផ្សេងពេលកំពុងធ្វើការ គឺគ្រោះថ្នាក់។



3 ប្រយ័ត្នរលាក ដោយសារចំហាយ។



ចូរគិតថាមានចំណុចហានិភ័យផ្សេងទៀតដែរឬទេ។

ស្វែងយល់តាមរយៈគំនូរដើរចល
សុវត្ថិភាពអនាម័យនៃការងារកែច្នៃអាហារ

ចេញផ្សាយខែមីនា ឆ្នាំ២០២១
ចេញផ្សាយដោយ៖ ក្រសួងសុខាភិបាល ការងារ និងសុខុមាលភាព
រៀបចំដោយ៖ Mizuho Information & Research Institute, Inc.
សហការដោយ៖ ក្រុមការងាររៀបរៀងសម្ភារៈអប់រំស្តីពីសុវត្ថិភាព
ពាក់ព័ន្ធនឹងការកែច្នៃអាហារ
ផលិតដោយ៖ Sideranch Inc.



កន្លែងទំនាក់ទំនងពាក់ព័ន្ធនឹងឯកសារនេះ
ក្រសួងសុខាភិបាល ការងារ និងសុខុមាលភាព
មន្ទីរស្តង់ដារការងារ
ផ្នែកសុវត្ថិភាពនិងអនាម័យ
ការិយាល័យសុវត្ថិភាព