

សមត្ថភាពបច្ចេកទេសជាក់លាក់លេខ១

ការប្រឡងវាស់ស្ទង់សមត្ថភាពបច្ចេកទេសឧស្សាហកម្មផលិត គ្រឿងបរិភោគ

ប្រជុំវាក្យសព្ទពិសៀវភៅអត្ថបទសម្រាប់សិក្សា

បោះពុម្ពលើកទី២ (ខែតុលា ឆ្នាំ២០២០)

នីតិបុគ្គលមូលនិធិទូទៅ មជ្ឈមណ្ឌលឧស្សាហកម្មចំណីអាហារ

ប្រជុំវាក្យសព្ទនេះនឹងពន្យល់អំពីវាក្យសព្ទសំខាន់ៗដែលត្រូវបានប្រើប្រាស់នៅក្នុងសៀវភៅអត្ថបទសម្រាប់សិក្សា។
សូមអ្នកប្រើប្រាស់ជាមួយសៀវភៅអត្ថបទសម្រាប់សិក្សា។

ប្រជុំវាក្យសព្ទដែលប្រើប្រាស់នៅក្នុងផលិតកម្មគ្រឿងបរិភោគ

<<ជូរ ៉>>

សាប៊ូលក្ខណៈអាល់កាឡាំង "arukarisei senzai"

សាច់ដែលមានលក្ខណៈជាសារធាតុអាចកាត់ចោល ជម្រុះភាពកខ្វក់ដោយប្រតិកម្មជាមួយជាតិប្រេងនៅក្នុងសារធាតុ
កខ្វក់។

អាហាររោគប្រតិកម្ម "arerugi shokuhin"

អាហារដែលផ្ទុកសារធាតុ(ភាគច្រើនជាប្រូតេអ៊ីន)ដែលរាងកាយសម្គាល់ថាជាសារធាតុចម្លែក នៅក្រោយពេល
បរិភោគអាហារនោះចូល។ សារធាតុដែលបង្កជាអាហារប្រតិកម្ម និង លក្ខណៈនៃប្រតិកម្ម អាចមានភាពខុសគ្នាទៅ
តាមមនុស្សម្នាក់ៗ ដោយរោគសញ្ញាធ្ងន់អាចធ្វើអោយបាត់បង់ជីវិត។

ឧបករណ៍សុវត្ថិភាព "anzen souchi"

ឧបករណ៍ដែលត្រូវបានបំពាក់ភ្ជាប់ទៅនឹងម៉ាស៊ីន ដើម្បីបង្ការការកើតឡើងនៃឧបទ្វរហេតុដែលបណ្តាលមកពីរបៀប
ដំណើរការខុសឬការខូចម៉ាស៊ីន។

ភាពខុសប្រក្រតី "ijyou"

ការដែលមានលក្ខណៈខុសពីពេលធម្មតា។

ការគ្រប់គ្រងអនាម័យទូទៅ"ippan eisei kanri"

ប្រព័ន្ធរៀបចំនិងរក្សាអនាម័យបរិស្ថានលក្ខណៈមូលដ្ឋាន។ អាចហៅថាការគ្រប់គ្រងភាពមានអនាម័យទូទៅ

ដែលចេតនា "itotekina"

ធ្វើដោយមានគោលបំណង។

ការលាយឡំចូលនៃសារធាតុចម្លែក "ibutsu konnyu"

ការមានសារធាតុមិនមែនជាវត្ថុធាតុដើមស្ថិតនៅលាយឡំនៅក្នុងអាហារ។

ការបោះពុម្ពអក្សរ "inji"

ការបង្ហាញអក្សរនៅលើផលិតផលដោយប្រើម៉ាស៊ីន។ ឬជាអក្សរដែលបានបង្ហាញដោយម៉ាស៊ីនបោះពុម្ពអក្សរ។

ការទទួលចូល "ukeire"

ការទទួលយកវត្ថុធាតុដើមឬសម្ភារៈផ្សេងៗចូលទៅក្នុងទឹកនៃធុងរបស់ខ្លួន។

ការគ្រប់គ្រងអនាម័យ "eisei kanri"

ការរក្សាទឹកនៃផលិតកម្មអោយស្ថិតក្នុងបរិស្ថានដែលមានអនាម័យ។ ការលាងដៃនិងការលាងសម្អាតប្រដាប់ប្រដា
ផ្សេងៗ។ល។

តំបន់មានកង្វះ "osen ku"

តំបន់ការងារដែលត្រូវប្រើប្រាស់វត្ថុដែលកខ្វក់

ទឹកកខ្វក់ "osui"

ទឹកដែលកខ្វក់។

<<ជូរ 办>>

ចំណាត់ការកែលម្អ "kaizen sochi"

ការកែប្រែអ្វីដែលមានបញ្ហានិងស្ថានភាពដែលកើតមានបញ្ហាទៅជាល្អប្រសើរវិញ។

បើកប្រើ "Kaihu"

ការបើកវត្ថុធាតុដើមក្នុងប្រព័ន្ធដែលមិនទាន់ត្រូវបានបើក។

ស្ត្រី "Gahou"

ជាធរមានសម្ព័ន្ធស្រដៀងនឹងគ្រាប់ពូជដែលស្រោបការពារដោយសម្បកដែលផលិតដោយបាក់តេរីមួយចំនួននៅពេលវាកំពុងស្ថិតក្នុងបរិស្ថានពិបាកល្អិតល្អនោះ។ នៅពេលវាស្ថិតក្នុងបរិស្ថានដែលងាយស្រួលល្អិតល្អនោះ វានឹងត្រឡប់មកស្ថានភាពធម្មតាជាបាក់តេរីស្ត្រីវិញ រួចធ្វើការកើនចំនួនសាជាថ្មី។ ស្ថិតក្នុងស្ថានភាពជាបាក់តេរីស្ត្រី វានឹងដាស់ដោយសារកម្ដៅ។

ប្រហែលជាអាច "kamo sire nai"

មិនប្រាកដទេ ប៉ុន្តែ លទ្ធភាពនៃការកើតឡើងអាចមាន។

កម្ដៅ "kanetsu"

ធ្វើអោយក្ដៅដោយប្រើភ្លើង។ល។

ការឆ្លងមេរោគ "kansen"

ការដែលបាក់តេរីឬវីរុសជ្រៀតចូលក្នុងរាងកាយឬស្ថិតនៅលើស្រទាប់ស្បែកខាងលើ។

ការគ្រប់គ្រង "kanri"

ការអនុវត្តកិច្ចការផ្សេងៗ ដោយមិនធ្វើអោយខុសឆ្គងពីបទដ្ឋានកំណត់មួយឡើយ។

ការបញ្ជាម៉ាស៊ីន "kikai sousa"

ការធ្វើអោយម៉ាស៊ីនកម្រើក។

កត្តាប៉ះពាល់ "kigai youin"

សារធាតុនៅក្នុងអាហារឬស្ថានភាពនៃអាហារដែលមានលទ្ធភាពអាចនឹងក្លាយជាមូលហេតុបង្កឥទ្ធិពលអាក្រក់ដល់សុខភាពមនុស្ស។ វារួមមានកត្តាជាលក្ខណៈជីវៈដូចជាបាក់តេរីឬណូវូរីសដែលបង្កផលប៉ះពាល់ជាដើម កត្តាជាលក្ខណៈគីមីដូចជាថ្នាំកសិកម្មឬថ្នាំប្រឆាំងមេរោគដែលជ្រៀតចូលក្នុងវត្ថុធាតុដើម និង កត្តាជាលក្ខណៈរូបដូចជាលោហៈធាតុ ថ្ម កែវជាដើម។

បទដ្ឋាន "kijyun"

តួលេខឬស្ថានភាពដែលប្រើប្រាស់ជាមូលដ្ឋានគោលសម្រាប់ការវិនិច្ឆ័យនៅពេលធ្វើការប្រៀបធៀបអ្វីមួយ។

ជណ្តើរអប "kyatatsu"

រួមផ្សំដោយជណ្តើរកាំចំនួន២ស្ថិតនៅសងខាងផ្តុំជាប់គ្នា ដោយមានបំពាក់ក្តារនៅផ្នែកខាងលើ។

ការបែងចែក "kubun"

ការបង្កើតបទដ្ឋានមួយសម្រាប់ធ្វើការចែកចេញជាប្រភេទផ្សេងគ្នា។

ការប៉ះទង្គិចខ្លាំង "gekitotsu"

ការបុកប៉ះគ្នាយ៉ាងខ្លាំង។

មូលហេតុ "genin"

អ្វីដែលបង្កអោយកើតមានជាស្ថានភាពឬបម្រែបម្រួលអ្វីមួយ។

វត្ថុធាតុដើម "genzairyou"

សារធាតុដើមឬវត្ថុធាតុដែលប្រើប្រាស់នៅពេលផលិតអាហារកែច្នៃ។ សារធាតុដើមសំដៅទៅលើសារធាតុដែលមិនបន្សល់ទុកនូវទម្រង់ដើមឬលក្ខណៈនៃសារធាតុទាំងនោះទេ ហើយវត្ថុធាតុសំដៅទៅលើធាតុដែលបន្សល់នូវលក្ខណៈទាំងនោះ។

ចំណុចត្រួតពិនិត្យ "kensa koumoku"

ការត្រូវអនុវត្តការត្រួតពិនិត្យដែលត្រូវបានបែងចែក ស្របទៅតាមបទដ្ឋានណាមួយ។

ឧបករណ៍ពិនិត្យរក "kensyutu ki"

ឧបករណ៍ដែលត្រូវបានប្រើប្រាស់នៅក្នុងការពិនិត្យរកសារធាតុណាមួយ។

ការគ្រប់គ្រងសុខភាព "kenkou kanri"

ការគ្រប់គ្រងដែលត្រូវបានអនុវត្តដើម្បីការពារសុខភាពរបស់បុគ្គលិក។

គោលការណ៍ "gensoku"

បទបញ្ញត្តិឬការកំណត់ជាមូលដ្ឋានសម្រាប់ការប្រើប្រាស់ផ្សេងៗ។

ផលប៉ះពាល់សុខភាព "kenkou syougai"

ការបាត់បង់ស្ថានភាពមានសុខភាពល្អដោយសារមូលហេតុណាមួយ។

5s "go esu"

សកម្មភាពសំខាន់ៗនៅក្នុងការគ្រប់គ្រងអនាម័យជាទូទៅ ដើម្បីការរក្សាសុវត្ថិភាពនិងគុណភាពនៃផលិតផល។
សំដៅទៅលើសកម្មភាពទាំង៥ ដែលរួមមាន សណ្តាប់ធ្នាប់ របៀបរៀបរយ ស្អាតបាត អនាម័យ និង ទម្លាប់។

ការចម្លងកង្វក់ "kousa osen"

ការដែលអាហារចម្អិនរួចប៉ះពាល់ឆ្លងជាមួយវត្ថុធាតុដើម ធ្វើអោយកើតមានកង្វក់ដោយសារមេរោគបង្កជំងឺជាដើម។

ដំណើរការ "koutei"

- ① លំដាប់លំដោយនៃផលិតកម្មឬការងារ។
- ② សំដៅទៅលើផលិតកម្មនីមួយៗ។ (ឧទាហរណ៍: ដំណើរការកម្ដៅ ដំណើរការធ្វើអោយចុះត្រជាក់ ដំណើរការវេចខ្ចប់)

<<ផ្លូវ ៥ >>

បាក់តេរី "saikin"

មេរោគឯកកោសិកាមួយប្រភេទដែលស្ថិតក្នុងក្រុមជាការរស់ប្រកាវិប្បីតដែលគ្មានភ្នាសណ្តែយ។

ផលិតផលសម្រេច "saishuu seihin"

ផលិតផលដែលស្ថិតនៅចុងក្រោយគេនៃដំណើរការផលិតកម្ម ដោយបានបញ្ចប់ការវេចខ្ចប់និងការត្រួតពិនិត្យរួចរាល់។

ចូលមុនចេញមុន "sakiire sakidashi"

ការបញ្ចេញផលិតផលដែលបានផលិតរួចរាល់មុន។

ការសម្លាប់មេរោគ "sakkin"

ការសម្លាប់(កម្ទាត់ចោល)មេរោគដោយធ្វើការកម្ដៅវត្ថុធាតុឬប្រើប្រាស់ឱសថ។ ម្យ៉ាងទៀត ជាការជម្រុះចេញដោយប្រើតម្រងជាដើម។

សាប៊ូលក្ខណៈអាស៊ីត "sansei senzai"

សាប៊ូដែលមានលក្ខណៈជាសារធាតុអាស៊ីត។ វាជម្រុះភាពកខ្វក់ ដោយប្រើកម្លាំងអាស៊ីតដើម្បីរំលាយសារធាតុកខ្វក់ ឬប្រើកម្លាំងអាស៊ីតដើម្បីបន្សាបភាពកខ្វក់ដែលបង្កដោយសារធាតុអាស៊ីតកខ្វក់។

សូដ្យូមអ៊ីប៉ូក្លរីត (Sodium hypochlorite) "jiaensosan natoriumu"

ថ្នាំសម្លាប់មេរោគដែលត្រូវបានប្រើញឹកញាប់នៅក្នុងផលិតកម្មគ្រឿងបរិភោគ។ វាសម្លាប់មេរោគដោយសកម្មភាពអុកស៊ីតកម្មនៃសារធាតុក្លរដែលមានប្រសិទ្ធភាពសម្លាប់មេរោគ។ អ៊ីប៉ូក្លរីតសូដាម អង់ទីហ្វូមីន។

ការចង្អុលដោយបញ្ចេញសម្លេង "yubisashi kosyou"

ការត្រួតពិនិត្យសញ្ញា ស្លាកបង្ហាញ ឧបករណ៍វាស់ វត្ថុដែលត្រូវធ្វើការជាមួយជាដើម ដោយប្រើម្រាមដៃធ្វើការវិការ

ចង្អុល រួចបញ្ចេញសម្លេងនៅពេលពិនិត្យឈ្មោះនិងស្ថានភាពនៃវត្ថុទាំងនោះ ដើម្បីបង្ហាញគ្រោះថ្នាក់និងក្នុងគោលបំណងពិនិត្យសុវត្ថិភាពជាដើម។

វិធានការកែសម្រួល "shuusei sochi"

ការកែប្រែផ្នែកដែលមានបញ្ហាអោយបានល្អប្រសើរវិញ។

ការឆ្លងជាក្រុម "shuudan kansen"

ស្ថានភាពនៃជំងឺឆ្លងដែលបណ្តាលមកពីវិវិសឬបាក់តេរីបង្កការឆ្លងពីប្រភពចម្លងតែមួយដូចគ្នាទៅកាន់មនុស្សជាច្រើននាក់។

ចំណុចគ្រប់គ្រងសំខាន់ "jyuuyou kanri ten"

ផ្នែកដែលមិនអាចកើតមានកំហុសឆ្គង ដោយស្ថិតក្រោមការគ្រប់គ្រងនៅក្នុងដំណើរការផលិតកម្ម។

ស្ថានភាព "jyoukyou"

សភាពនៅលក្ខខណ្ឌពេលនោះ។

ការប្រមូលទំនិញចូលវិញ "syouhin kaisyuu"

ការដែលផលិតករត្រូវប្រមូលចូលនូវផលិតផលដែលអាចស្ថិតក្នុងស្ថានភាពដូចជា មិនបានអនុវត្តការបង្ហាញព័ត៌មានបានត្រឹមត្រូវ ឬ នៅពេលដែលសង្ស័យថាមានការលាយឡំចូលនៃសារធាតុចម្លែកជាដើម។

អ្នកប្រើប្រាស់ "shouhisha"

អ្នកដែលទិញនិងប្រើប្រាស់វត្ថុឬសេវាកម្ម។ កុងស្យូមមេ (Consumer)។

ការពុលអាហារ "shoku chuudoku"

ការបរិភោគអាហារដែលមានផ្ទុកមេរោគឬសារធាតុគីមីដែលបង្កផលប៉ះពាល់ជាដើម ហើយកើតមានអាការៈដូចជា ឈឺពោះ មិនស្រួលក្នុងខ្លួន រាករូស ឬ ក្តៅខ្លួន។ល។

ច្បាប់មូលដ្ឋានស្តីពីសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ "shokuhin anzen kihon hou"

ច្បាប់ដែលមានគោលដៅជម្រុញជារួមនូវវិធានការទាក់ទងនឹងការធានាសុវត្ថិភាពនៃចំណីអាហារ។ មានការកំណត់ទាក់ទងនឹងទំនួលខុសត្រូវនិងកាតព្វកិច្ចរបស់ពាណិជ្ជករដែលប្រើប្រាស់ចំណីអាហារ។

ច្បាប់ស្តីពីការបង្ហាញនៅលើចំណីអាហារ "shokuhin hyouji hou"

ច្បាប់ដែលមានគោលដៅធានាលើសុវត្ថិភាពនៅពេលអ្នកប្រើប្រាស់បរិភោគចំណីអាហារ ព្រមទាំង អាចអោយអ្នកប្រើប្រាស់ជ្រើសរើសចំណីអាហារលក្ខណៈឯករាជ្យនិងសមហេតុផល។

ថ្ងៃផុតកំណត់នៃការប្រើប្រាស់ "shouhi kigen"

រយៈពេលកំណត់ដែលមិនចាំបាច់ត្រូវព្រួយបារម្ភអំពីការកើតមានផលប៉ះពាល់ទាក់ទងនឹងអនាម័យជាមួយនឹងការ

ថយចុះគុណភាព ករណីបានរក្សាទុកទៅតាមវិធីដែលបានកំណត់ត្រឹមត្រូវ។

ថ្ងៃផុតកំណត់នៃការរក្សាសមាគម "shoumi kigen"

រយៈពេលកំណត់ដែលធានាគ្រប់យ៉ាងលើគុណភាពនៃចំណីអាហារនិងអាចបរិភោគបានឈ្លុយឆ្ងាញ់ ករណីបានរក្សាទុកទៅតាមវិធីដែលបានកំណត់ត្រឹមត្រូវ។

ការលាងសម្អាត "senjou"

ការលាងជម្រះអោយស្អាត។

រយៈពេលប្តូរជំនាន់ "sedai koutai jikan"

រយៈពេលដែលបាក់តេរីត្រូវការដើម្បីចែកខ្លួនមួយដង។

ការកើនឡើង "zoushoku"

ការកើនចំនួនកាន់តែច្រើនទៅៗ។

ខ្សែកោងបង្ហាញការកើនឡើង "zoushoku kyokusen"

ក្រាបដែលបង្ហាញអំពីរបៀបនៃការកើនឡើងរបស់បាក់តេរីជាដើម។

ចំណាត់ការ "sochi"

ការអនុវត្តនីតិវិធីដែលចាំបាច់ដើម្បីដោះស្រាយបញ្ហា។

ការសងសំណងខូចខាត "songai baishou"

ដោយសារទង្វើប្រឆាំងនឹងច្បាប់ អ្នកដែលបានបង្កមូលហេតុត្រូវសងការខូចខាតចំពោះអ្នកដែលទទួលរងការខូចខាតនោះ។

<< ជួរ 九 >>

វិធានការ "taisaku"

វិធីប្រមូលផ្សាយដើម្បីការពារកុំអោយកើតមានឧបទ្វរហេតុ។

រទេះរុញ "daisha"

ក្តារបន្ទះដែលទាប មានកង់ និងប្រើដើម្បីដឹកជញ្ជូនវត្ថុដោយរុញ។

សីតុណ្ហភាពចំណុចកណ្តាល "chuushin ondo"

សីតុណ្ហភាពនៅផ្នែកកណ្តាលនៃអាហារដែលត្រូវចម្អិនដោយប្រើកម្ដៅ។

ការផ្លាស់ប្តូរជាទៀងទាត់ "teiki koukan"

ការកំណត់រយៈពេលមួយច្បាស់លាស់ ដើម្បីផ្លាស់ប្តូរគ្រឿងបន្លាស់ ដោយមិនអាស្រ័យទៅលើស្ថានភាពរបស់គ្រឿងបន្លាស់ទាំងនោះទេ។

ការត្រួតពិនិត្យ "tenken"

ការពិនិត្យថាមានកន្លែងមិនល្អឬខុសប្រក្រតីដែរឬទេ។

បង្កក "touketsu"

មានន័យដូចទៅនឹងកំណក និងត្រូវបានប្រើប្រាស់នៅពេលបង្ហាញអំពីដំណើរការផលិតកម្ម។ (ឧទាហរណ៍: ដំណើរការបង្កក ការបង្កកឆាប់រហ័ស)

សារធាតុពុល "dokuso"

សារធាតុមានជាតិពុលដែលការពារផលិតចេញមក។

វត្ថុធាតុដើមកំណត់ជាក់លាក់ "tokutei genzairyou"

ចាំបាច់ត្រូវបង្ហាញនៅលើអាហារកែច្នៃដែលត្រូវបានចែងខ្ទប់ក្នុងវត្ថុធាតុដើមឬកញ្ចប់។ អាហារទាំង៧មុខដែលត្រូវបានកំណត់ជាក់លាក់នៅក្នុងបទដ្ឋានស្តីពីការបង្ហាញនៅលើអាហារ ក្នុងចំណោមវត្ថុធាតុដើមដែលជាមូលហេតុនៃរោគប្រតិកម្មដោយសារអាហារទាំងអស់។ បង្កា ក្តាម ស្រូវសាលី ទឹកដោះគោ មីសូបា ស៊ុត សណ្តែកដី(Peanuts)។

សារធាតុគីមីពុលនិងសារធាតុគីមីបង្កផលប៉ះពាល់ "dokubutsu · gekibutsu"

សារធាតុដែលត្រូវបានកំណត់នៅក្នុងច្បាប់ ក្រៅពីឱសថព្យាបាលនិងផលិតផលមិនមែនឱសថព្យាបាល។ គេបានបែងចែកសារធាតុដែលនឹងបង្កការពុលខ្លាំងក្លាដល់សត្វមនុស្សជា "សារធាតុគីមីពុល" ហើយសារធាតុដែលនឹងបង្កការពុលខ្លាំងជា "សារធាតុគីមីបង្កផលប៉ះពាល់" ។

<<ជួរ ㇿ>>

គ្រោះថ្នាក់ទីពីរ "niji saigai"

គ្រោះថ្នាក់ផ្សេងទៀតដែលកើតឡើងដោយសារមូលហេតុដំបូងដែលជាការកើតឡើងនៃឧបទ្វីបហេតុឬគ្រោះថ្នាក់ណាមួយ។

បញ្ជីចេញចូលឃ្នាំង "nyuushukko daichou"

បញ្ជីដែលកត់ត្រានៅពេលមានការចូលឃ្នាំងឬចេញពីឃ្នាំងនៃវត្ថុធាតុដើមឬឱសថ ដោយរួមមានការសរសេរអំពីបរិមាណប្រើប្រាស់ កាលបរិច្ឆេទប្រើប្រាស់ អ្នកប្រើប្រាស់ គោលបំណងនៃការប្រើប្រាស់។ល។

ការត្រួតពិនិត្យតាមសំណាក "nukitori kensa"

ការត្រួតពិនិត្យទៅលើផលិតផលមួយផ្នែកដែលត្រូវបានជ្រើសរើសចេញពីផលិតកម្មទាំងមូលនៃផលិតផលដែលត្រូវពិនិត្យ យោងទៅតាមវិធីដែលបានកំណត់រួចជាស្រេច។

អាការៈខ្យល់ដោយសារក្តៅខ្លាំង "nechuu shou"

ស្ថានភាពដែលសីតុណ្ហភាពរាងកាយកើនឡើង ហើយកើតមានអតុល្យភាពនៃជាតិទឹកនិងជាតិអំបិលក្នុងរាងកាយ ឬ ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសីតុណ្ហភាពរាងកាយមិនអាចដំណើរការបានល្អប្រសើរ ធ្វើអោយកើតមានភាពខុសប្រក្រតីផ្សេងៗនៃ រាងកាយ។

កំហាប់ "noudo"

ភាគរយនៃសារធាតុជាក់លាក់មួយដែលស្ថិតនៅក្នុងអង្គធាតុរាវចំណុះកំណត់ច្បាស់លាស់មួយ។

<<ផ្លូវ វេ>>

ក្តារបន្ទះទ្រ "palette"

ក្តារដែលប្រើនៅពេលដឹកជញ្ជូនវត្ថុដោយប្រើគ្រឿងចក្រលើកដាក់ទំនិញជាដើម។

មេរោគ "biseibutsu"

ការរស់តូចៗដែលមើលមិនឃើញនឹងភ្នែកទទេរបស់មនុស្ស។

ផលិតផលមិនបំពេញលក្ខខណ្ឌ "hutekigouhin"

សំដៅទៅលើផលិតផលដែលមិនបានបំពេញគ្រប់លក្ខណៈសម្បត្តិទំនិញ ក្នុងចំណោមផលិតផលដែលផលិត បាន។

ថង់ផ្ទុកទំនិញ "hurekonbag"

ថង់សម្រាប់រក្សាទុកឬដឹកជញ្ជូនវត្ថុដែលរួមមានគ្រាប់មូលតូចៗល្អិត ដូចជា គ្រាប់ធញ្ញជាតិឬម្សៅជាដើម។ ពាក្យ កាត់នៃពាក្យថង់ផ្ទុកទំនិញលក្ខណៈបត់បែន (Flexible container bag)។

ការវិភាគ "bunseki"

ការបែងចែកកិច្ចការជាមួយផ្នែកៗ ហើយកំណត់អត្ថន័យជាដើមនៃផ្នែកនីមួយៗអោយមានភាពច្បាស់លាស់។

ការវេចខ្ចប់ "housou"

ការរុំខ្ចប់ផលិតផលអោយស្ថិតក្នុងស្ថានភាពអាចបញ្ជូនទំនិញបាន។

ការគ្រប់គ្រងលើការរក្សាទុក "hokan kanri"

ការរៀបចំផលិតផលអោយមានសណ្តាប់ធ្នាប់ ដោយរក្សាបាននូវគុណភាពនិងអាចយកមកប្រើប្រាស់បានភ្លាមៗ។

សំណាករក្សាទុក "hokan sample"

ផលិតផលដែលត្រូវបានរក្សាទុកក្នុងគោលបំណងប្រើនៅក្នុងការវិភាគនៅពេលមានភាពចាំបាច់ណាមួយកើតឡើង ក្នុងអំឡុងរយៈពេលកំណត់នៃការប្រើប្រាស់។

ឧបករណ៍ការពារ "hogo gu"

វត្ថុដែលពាក់ជាប់នៅខ្លួនដើម្បីការពាររាងកាយពីឧបទ្វរហេតុឬគ្រោះថ្នាក់ក្នុងពេលកំពុងធ្វើការងារ។ ម្នាក់ការងារ ម្នាក់សុវត្ថិភាព ស្បែកជើងសុវត្ថិភាព ស្រោមដៃ រឺនតាការពារ រឺនតាឃ្មុប ម៉ាស់ ។ល។

<< ជួរ ៣ >>

សារធាតុអសវិរាង "mukibutsu"

សារធាតុដែលមិនមែនជាសារធាតុអសវិរាង។ ករណីជាអាហារ រួមមាន អំបិល ទឹកជាដើម។

<< ជួរ ៤ >>

សារធាតុសវិរាង "yuuki butsu"

សារធាតុដែលមានផ្ទុកអាតូមកាបូន។ វត្ថុធាតុដើមនៃអាហារស្ទើរគ្រប់ទាំងអស់ដែលមានផ្ទុកជាតិស្ករ។

ដែលបង្កផលប៉ះពាល់ "yuugai na"

អាក្រក់ចំពោះរាងកាយ។ ផ្តល់ផលប៉ះពាល់។ មានឥទ្ធិពលអាក្រក់។

រោគសញ្ញាលើចង្កេះ "youtsuu shou"

រោគសញ្ញាដែលបង្កការឈឺចាប់ខ្លាំងនៅចង្កេះ ដោយសារភាពខុសប្រក្រតីនៅឆ្អឹងឬសាច់ដុំនៃខ្នងនិងចង្កេះ។

<< ជួរ ៦ >>

ទឹកហូរ "ryuusui"

ទឹកដែលមានចលនាហូរ។

ការធ្វើអោយចុះត្រជាក់ "reikyaku"

ការធ្វើអោយមានសភាពត្រជាក់។ ការចុះត្រជាក់។

ការរក្សាស្ថានភាពត្រជាក់ "reizou"

ការធ្វើអោយត្រជាក់និងរក្សាទុកក្រោមសីតុណ្ហភាពទាបក្នុងកម្រិតមិនកក។

កំណក "reitou"

ការធ្វើអោយកកដើម្បីរក្សាទុក។

គ្រោះថ្នាក់ការងារ "roudou saigai"

ការដែលអ្នកធ្វើការងារកើតមានរបួសឬមានជំងឺប្រចាប់បង់ជីវិត

នៅទីកន្លែងការងារឬនៅតាមផ្លូវទៅនិងមកពីធ្វើការ។

ច្បាប់ស្តីពីសុវត្ថិភាពនិងអនាម័យក្នុងពលកម្ម "roudou anzen eisei hou"

ច្បាប់ដែលមានគោលបំណងការពារសុវត្ថិភាពនិងសុខភាពរបស់អ្នកធ្វើការងារទាំងអស់នៅទីកន្លែងការងារ និងដើម្បីបង្កើតបរិស្ថាននៃទីកន្លែងការងារដែលផ្តល់ជាសុភាព។