សុខភាព និងអនាម័យរបស់កម្មករ

សន្លឹកព័ត៌មាន FS1230







ការផ្សព្វផ្សាយសហករណ៍

Meredith Melendez, អ្នកសម្របសម្រួលកម្មវិធីជាន់ខ្ពស់ RCE នៃខោនធីមុីសុី
Wesley Kline, ភ្នាក់ងារខោនធី *RCE* នៃខោនធីខុមប៊ីលេន

សុវត្ថិភាពអាហារជាផ្នែកមួយសំខាន់នៃការផ្តល់ផលិតផលស្រស់ដែលមានគុណភាព។ កសិករដាំដំណាំកំពុងតែជួបប្រទះនិយត្តកម្មដែលមានភាពធ្ងន់ធ្ងរពីរដ្ឋភិបាលសហព័ន្ធ និងការទាមទារកាន់តែច្រើនឡើងៗពីអ្នកទិញដែលធ្វើឡើងដើម្បីកាត់បន្ថយគ្រោះថ្នាក់បណ្តាលពីការផ្ទុះជម្ងឺដែលឆ្លងតាមអាហារដែលពាក់ព័ន្ធនឹងផ្លែឈើនិងបន្លែ។ ការផ្ទុះជម្ងឺនៃមេរោគ Escherichia coli, salmonella និង Listeria monocytogenes នៅតាមរដ្ឋមួយចំនួនបាននាំឲ្យមានការបារម្ភអំពីសក្តានុពលនៃជម្ងឺឆ្លងតាមចំណីអាហារ ដែលអាចនឹងចាប់ផ្តើមចេញពីកសិដ្ឋាន។ សកម្មភាពមុន និងក្រោយការប្រមូលផលដំណាំតម្រូវឲ្យធ្វើឡើងដោយគិតអំពីហានិភ័យពីការឆ្លងមេរោគពីផលិតផលមួយទៅផលិតផលមួយទៀត។ ផ្លែឈើ និងបន្លែជាច្រើនត្រូវបានប្រមូលផលរក្សាទុក និង/ឬវេចខ្ចប់ដោយដៃ។ ដូចេ្នះ សុខភាព និងអនាម័យរបស់កម្មករគឺជាផ្នែកសំខាន់មួយនៃកម្មវិធីសុវត្ថិភាពចំណីអាហារនៅកសិដ្ឋាន។ កសិដ្ឋានមួយៗអាចអនុវត្ត និងដើរតាមគោលការណ៍ណែនាំស្តីពីការអនុវត្តកសិកម្មល្អ (GAPs-Good Agricultural Practices) ដើម្បីជួយកាត់បន្ថយហានិភ័យនៃការឆ្លងមេរោគនៅក្នុងផលិតផល។

នរណាក៏ដោយ ដែលធ្វើការនៅក្នុងកសិដ្ឋានដោយបុគ្គលមកពីក្រុមគ្រួសារគឺជាអ្នកចាត់ចែងអាហារដូចេ្នះពួកគេត្រូវតែទទួលបានការបណ្តុះបណ្តាលអំពីសុខភាព និងអនាម័យកម្មករ។ កម្មករដែលបង្ហាញរោគសញ្ញាថាមានជម្ងឺគឺមិនមែនជាប្រភពតែមួយដែលមានសក្តានុពលក្នុងការចម្លងមេរោគក្នុងផលិតផលសម្រាប់យកទៅលក់ឡើយ។ មានជម្ងឺជាច្រើនត្រូវបានឆ្លងតាមមុខ ដៃ និងមាត់។ អ្នកដែលបានឆ្លងមេរោគក្នុងខ្លួនអាចចម្លងមេរោគ នៅមុនពេលចេញជារោគសញ្ញា នឹងក្រោយពេលដែលរោគសញ្ញាបាត់បង់ទៅវិញ។ កម្មករដែលបានទទួលការបណ្តុះបណ្តាលអំពីការលាងសំអាតដៃឲ្យបានត្រឹមត្រូវ គោលនយោបាយសុវត្ថិភាពចំណីអាហារកសិដ្ឋាន និងហានិភ័យពីមីក្រុប អាចជួយបានច្រើនក្នុងការលើកកម្ពស់គុណភាព និងសុវត្ថិភាពនៃផលិតផលចុងក្រោយ។

ការបណ្តុះបណ្តាលកម្មករ

យើងត្រូវបណ្តុះបណ្តាលកម្មករជារៀងរាល់ឆ្នាំ គឺនៅពេលចាប់ផ្តើមរដូវដាំដុះ ស្តីអំពីការថែទាំសុខភាព និងអនាម័យ។ ការបណ្តុះបណ្តាលនេះត្រូវតែធ្វើឡើងដោយប្រើភាសាដែលកម្មករនិយាយ ហើយត្រូវរួមបញ្ចូលរបៀបលាងសំអាតដៃឲ្យបានត្រឹមត្រូវ (រយៈពេលលាងដៃ និងបច្ចេកទេស) ការធ្វើអនាម័យខ្លួនប្រាណផ្សេងដែលមានសក្តានុពលចម្លងមេរោគពីកម្មករលើផលិតផល ផែនការទប់ស្កាត់បន្ទាន់ចំពោះមេរោគបណ្តាលពីការហៀរលាមកចេញពីបង្គន់ចល័ត (នៅពេលយើងប្រើបង្គន់បែបនេះ) ព្រមទាំងគោលនយោបាយអំពីសុខភាពកម្មករ និងអនាម័យផ្សេងទៀតរបស់កសិដ្ឋាន។ មាស់កសិដ្ឋានត្រូវចាត់ចែងមនុស្សម្នាក់ឲ្យទទួលខុសត្រូវបញ្ជាសុវត្ថិភាពអាហារ និងការបណ្តុះបណ្តាលកម្មកររបស់ខ្លួន។ សកម្មភាពការបណ្តុះបណ្តាលកម្មករត្រូវចងក្រងទុកជាឯកសារ ដោយមានបញ្ជាក់អំពីប្រភេទនៃការបណ្តុះបណ្តាលអ្នកចូលរួម និងកាលបរិច្ឆេទការបណ្តុះបណ្តាលដោយបុគ្គលិកទាំងហត្ថលេខាដោយសរសេរអក្សរដើមនៃឈ្មោះរបស់អ្នក

RUTGERS
New Jersey Agricultural Experiment Station

Rutgers, The State University of New Jersey
88 Lipman Drive, New Brunswick, NJ 08901-8525
ទូរស័ព្ទ៖ 848.932.5000

កចុ លរួ មមា ក់ៗផងដែរ ។ ព័ត៌មាននេះ មានសារៈសំខា
ន់សម្រាប់ភាគីទីបីចូរមកពិនិត្យ ។ ឯកសារ DVD អំពីការប
ណ្តុ ះបណា្តុ លជំនួ ដល់កម្ម ករ មានរយៈពេល 15 នាទី
ដែលផលិតឡើងដោយសកលវិទ្យាល័យខណែល (Cornell
University) មានផ្តុ ល់ជូ នតាមរយៈខោនធីខុមប៊ឺលែន
(Cumberland County) និងការិយាល័យផ្សព្វ ផ្សាយសហការ
រុតជឺនៃខោនធីម៉ូសឺ (Mercer County Rutgers Cooperative
Extension) ដោយលក់ក្នុ ងតម្លៃទាប ។

នៅចុងបញ្ច ប់នៃការបណ្តុ ះបណា្តុ ល
កម្ម ករនឹងបានដឹង ៖

- ទីកន្លែងបង្គ ន់អនាម័យ
- ពេលវេលាសមរម្យដែលត្រូវលាងសំអាតដៃ
- របៀបលាងសំអាតដៃឲ្យបានត្រឹមត្រូវ
- របៀបប្រើស្រោមដៃ និងខោអាវការពារឲ្យបានត្រឹមត្រូវ

សា្តុ កសញ្ញ

សា្តុ កសញ្ញ សូ្តុ អំពីការលាងសំអាតដៃ
និងអនាម័យខ្ល នប្រាណ ត្រូវយកមកបិទបង្ហា ញដោ
យប្រើភាសាអង់គ្លេស និងភាសាដែលកម្ម ករនិយាយ ។
ត្រូវគិតអំពីការធ្វើ សញ្ញ នេះ ដោយប្រើ បភាពជាជំនួ យ
សម្រាប់កម្ម ករដែលមានកម្រិតការអានទាប
។ សា្តុ កសញ្ញ ត្រូវបិទនៅឯ/ក្នុ ងបង្គ ន់
កន្លែងលាងសំអាតដៃ និងកន្លែងផ្សេងៗទៀតសម្រាប់កម្ម
មករសម្រាក ។ សញ្ញ នេះ ត្រូវបិទឲ្យកម្ម ករ និងភ្ញៀវម
កលេងកសិដ្ឋ នគ្រប់គ្ន អាចមើលឃើញ ។ បើកសិដ្ឋ ន
របស់អ្ន កមានមនុស្សមកមើលញឹកញាប់ គឺអ្ន កត្រូវបិទស
ញ្ញ បញ្ហ ក់អំពីការលាងសំអាតដៃជាបន្ថែ មទៀត ។

អ្ន កមកទស្សនានៅកសិដ្ឋ ន

អ្ន កចូ លមកទស្សនាកសិដ្ឋ នរបស់អ្ន ក មាន
សក្ត នុពលធ្វើ ឲ្យផលិតផលរបស់អ្ន កឆ្ល ង
មេរោគដែរ ។ គោលនយោបាយចំពោះអ្ន កមក
ទស្សនាកសិដ្ឋ នសូ្តុ អំពីការប៉ះពាល់ផលិតផល
ការលាងសំអាតដៃ និងគោលនយោបាយសូ្តុ អំពីសុខភាព
និងអនាម័យ ត្រូវបិទបង្ហា ញជាអចិន្ត្រៃ យ
។ បន្ទ ប់អនាម័យ និងកន្លែងលាងសំអាតដៃ
ត្រូវមានសញ្ញ បង្ហា ញឲ្យបានច្បាស់ និងមានបិទសញ្ញ
ប្រាប់អំពីវិធីលាងសំអាតដៃឲ្យបានត្រឹមត្រូវ ដែលត្រូវប្រើភាសា
ដែលអ្ន កមកទស្សនាអាចមើលយល់ ។

គោលនយោបាយកសិដ្ឋ ន

ចំពោះកសិដ្ឋ នដែលអនុវត្ត តាមការពិនិត្យ (សវនកម្ម)
របស់ភាគីទីបី គឺចាំបាច់ត្រូវតែមានគោលនយោបាយសូ្តុ អំពី
ការប្រើស្រោមដៃ ការប្រើសំណាញ់គ្របសក់ និងគ្រឿងអល
ង្ក ដែលកម្ម ករអាចពាក់បាន ក្ន ងពេលធ្វើ ការ ។ កសិ
ដ្ឋ នខ្ល ះត្រូវធ្វើ តាមការធ្វើ សវនកម្ម របស់ភាគីទីបី ដោ
យសារតែនេះគឺជាភាពតម្រូវរបស់អ្ន កទិញ ។ ទោះបីកសិដ្ឋ
នដែលមិនធ្វើ តាមការធ្វើ សវនកម្ម របស់ភាគីទីបី ក៏គួ រពិចា
រណាបងើ តឲ្យមានគោលនយោបាយទាំងអស់នេះនៅក្ន ងក
សិដ្ឋ នខ្ល ួ នដែរ ។

គោលនយោបាយការប្រើប្រាស់ស្រោមដៃ

ស្រោមដៃដែលប្រើដោយគា្ម នអនាម័យ គឺមា
នហានិភ័យចំពោះភាពគា្ម នអនាម័យដូ ចដៃដែ
លកខ្ល ក់ដែរ ។ នៅពេលដែលប្រើស្រោមដៃ
ឬសម្ល ៀកបំពាក់ការពារផ្សេងទៀត ត្រូវបង្ហា ញពីរបៀបប្រើ
របស់ទាំងអស់នេះ ឲ្យបានត្រឹមត្រូវនៅក្ន ងពេលបណ្តុ ះប
ណា្តុ លកម្ម ករ ។

ឧទាហរណ៍អំពីគោលនយោបាយប្រើប្រាស់ស្រោមដៃ
អាចមានដូ ចខាងក្រោម ៖

“ស្រោមដៃដែលប្រើហើយបោះចោលមានផ្ត ល់ជូ នដល់ក
ម្ម ករ តែកម្ម ករត្រូវលាងសំអាតដៃរបស់ខ្ល ួ នឲ្យបានស្អា
តគ្រប់ជ្រុងជ្រោយនៅមុន និងក្រោយពេលពាក់ស្រោមដៃ
ឬនៅពេលដែលខ្ល ួ នប្ត ូ រស្រោមដៃថ្ម ី
។ ស្រោមដៃដែលរហែក ឬមានភាពកខ្ក
ឬត្រូវដោះចេញដោយហេតុផលណាម្ល ួ យ ត្រូវតែបោះចោល
។ មិនអនុញ្ញ ត ឲ្យប្រើស្រោមដៃក្ន ងបន្ទ ប់ទឹកឡើយ ហើ
យមិនត្រូវយកស្រោមដៃមកប្រើសារជាថ្ម ីឡើយ” ។

បន្ទ ប់ទឹក/
កន្លែងលាងសំអាតដៃ

បន្ទ ប់ទឹក ត្រូវមានទីតាំងចម្ង យប្រាំនាទី ដោយការដើរ
(ឬការបើកបរ បើប្រើយានយន្ត) ពីកន្លែងធ្វើ ការ ។ បង
គន់អនាម័យត្រូវលាងសំអាតជាប្រចាំ ហើយត្រូវត្រួតពិនិត្យ
មើលប្រចាំថ្ង ។ ការបណ្តុ ះបណា្តុ លកម្ម ករ ត្រូវរួ ម
បញ្ច លនូ វការបង្ហា ញទីតាំងបន្ទ ប់ទឹក និងរបៀបប្រើ
។ កម្ម ករដែលជាអ្ន កមកពីក្រៅស្រុក អាចយកក្រដាស
អនាម័យសម្រាប់កេតអាចម៏ដាក់ចូ លក្ន ងធុងសម្រាម
ឬចោលលើកកម្រាល/ឥដ្ឋ ដោយអចេតនា ដោយសារនៅ
ស្រុកគេអាចមិនមានប្រព័ន្ធ លូ ទឹកស្អ យល្អ ដូ ចស្រុក
យើង ។ ការបណ្តុ ះបណា្តុ លកម្ម ករ ត្រូវមាននិយាយ
បញ្ហ ក់ឲ្យបានច្បាស់ថា ក្រដាសដែលកេតអាចម៏ហើយ
ត្រូវដាក់ចូ លក្ន ងថានបង្គ ន់ ។ ត្រូវប្រើសញ្ញ ដែលប្រ
ើភាសាសមរម្យដែលកម្ម ករអាចយល់បានសម្រាប់បង្ហា ញពីរ
បៀបប្រើបង្គ នអនាម័យឲ្យបានត្រឹមត្រូវ ។

កន្លែងលាងសំអាតដៃ ត្រូវមានទីតាំងនៅខាងក្រៅបន្ទ ប់ទឹ
ក នេះក៏ដោយសារតែការសិក្សាស្រាវជ្រាវបានបង្ហា ញថា
មនុស្សយើងចូ លចិត្ត លាងដៃ នៅកន្លែងកណ្ត ល រាល
។ កម្ម ករទាំងអស់នៅក្ន ងកសិដ្ឋ ន
ត្រូវលាងសំអាតដៃរបស់ពួ កគេ ក្រោយពេលចេញពីបង្គ ន់
ក្រោយពីសម្រាក ក្រោយការហូ បចុក ក្រោយការជក់បារី
ឬនៅពេលផ្សេងៗទៀត នៅពេលដែលដៃរបស់ពួ កគេអាច
មានប្រឡាក់ជាប់មេរោគ ។ ការលាងសំអាតដៃដែលត្រឹមត្រូវ
មានរួ មបញ្ច លនូ វការផ្សើមដៃដោយបរិមាណទឹកសមរ
ម្យ លាងដោយប៊ើស្ប ប៊ូ ដុះស្ប ប៊ូ ឲ្យពេញដៃចំនួ នយ៉ា ង
ហោចណាស់មៃ វិនាទី លាងជំរះសំអាតដៃដោយទឹកហូ រ ហើ
យសម្ង តដៃដោយក្រដាសអនាម័យដែលជូ តហើយបោះ
ចោល ។

សញ្ញ បង្ហា ញរបៀបធ្វើ អនាម័យខ្ល ួ នប្រាណ និងការ
លាងសំអាតដៃឲ្យបានត្រឹមត្រូវ ត្រូវបិទបង្ហា ញជាអចិន្ត្រៃ យ
។ កន្លែងលាងសំអាតដៃ ត្រូវត្រួតពិនិត្យមើលជាប្រចាំ

ដើម្បីធានាថា មានទឹក សាប៊ូ និងក្រដាសអនាម័យគ្រប់គ្រាន់សម្រាប់ប្រើ ។ ទឹកពណ៌ប្រផេះ ចេញពីបរិវេណលាងសំអាតដៃមិនត្រូវបង្ហូរចូលបរិវេណដាំដំណាំឡើយ ដោយសារថាទឹកនេះ អាចជាប្រភពធ្វើឲ្យដំណាំឆ្លងមេរោគ ។ ប្រតិបត្តិការដែលប្រើបង្គន់ចល័ត ត្រូវរៀបចំឲ្យមានផែនការទប់សាត់បន្ទន់ដើម្បីការពារការឆ្លងមេរោគពីការហៀរលាមក ហើយកម្មករទាំងអស់ ត្រូវដឹងច្បាស់អំពីផែនការនេះ ។ ក្នុងករណីដែលមានការហៀរលាមកចេញពីបង្គន់ចល័ត ផែនការមួយដែលអាចទទួលយកបានគឺត្រូវទាក់ទងជាមួយនឹងក្រុមហ៊ុនផ្តល់សេវាកម្មបង្គន់ចល័តជាបន្ទន់ ហើយត្រូវលើកទំនប់ដីជុំវិញបរិវេណហៀរចេញ ដើម្បីការពារកុំឲ្យរបស់ដែលហូរចេញជ្រាបចូលទៅកន្លែងដទៃទៀត ។

សម្អាតរបស់ប្រើ

សម្អាតរបស់ប្រើ ត្រូវមានរួចរាល់សម្រាប់ប្រើប្រាស់ដែលទុកក្នុងបរិវេណងាយយកមកប្រើ ហើយកម្មករគ្រប់គ្នាសុទ្ធតែដឹងកន្លែងទុករបស់នេះ ។ ត្រូវពិនិត្យមើលប្រអប់ដាក់ប្រដាប់ប្រដាសង្កៀតបរប ជាប្រចាំ ដើម្បីធានាបានថាមិនមានភាពខូចខាត ។ បើអាចទៅរួច ប្រអប់ដាក់ប្រដាប់ប្រដាសង្កៀតបរប ត្រូវទុកក្នុងបរិវេណវេចខ្ចប់ក្បែរកន្លែងសម្រាក និងនៅក្នុងរថយន្តកសិដ្ឋាន ។ ត្រូវបង្ហាត់កម្មករពីរបៀបប្រើស្រោមដៃដែលប្រើហើយចោល នៅពេលដៃរបស់ពួកគេមានរបួស ។ ការរលាត់ស្បែកដៃរួមទាំងដំបៅមានមួខ សាច់មមុតពងលើស្បែក និងស្នាមពងបែក ត្រូវតែរុំដោយបង់ហើយពាក់ស្រោមដៃដែលប្រើហើយបោះចោល ។ ការប្រើស្រោមដៃ ពាក់ពីលើបង់រុំបួស ត្រូវធ្វើតាមគោលនយោបាយ ការប្រើស្រោមដៃដូចបានរៀបរាប់ខាងលើ ។

ភាពស្អាតនៃរាងកាយ

សមៀកបំពាក់ អាចកាយជាប្រភពចម្លងមេរោគនៅក្នុងកសិដ្ឋាន ជាពិសេសនៅពេលប្រើថ្នាំសម្លាប់សត្វល្អិត ជីកំប៉ុស ឬធ្វើការដោយប្រើសត្វ ។ កម្មករដែលប្រឈមនឹងប្រភពចម្លងមេរោគ មិនត្រូវប៉ះពាល់ជាមួយនឹងផលិតផលដែលត្រូវប្រមូលផល ផលិតផលដែលវេចខ្ចប់ហើយ ឬបរិវេណវេចខ្ចប់ឡើយ ។

ការជក់បារី និងការបរិភោគអាហារ

ត្រូវមានកន្លែងសម្រាប់ជក់បារី និងបរិភោគអាហារនៅកសិដ្ឋាន ។ ទឹកនៅកន្លែងទាំងអស់នេះ ត្រូវតែញែកចេញពីបរិវេណផលិតផល ហើយវាមិនត្រូវមានទីតាំងនៅកណ្តាលវាលឡើយ ។ ចំពោះកម្មករដែលមិនអាចត្រឡប់មកកាន់កន្លែងសម្រាកដើម្បីបរិភោគអាហារថ្ងៃត្រង់ ត្រូវបរិភោគអាហារនៅខាងក្រៅបរិវេណប្រមូលផល គឺអាចបរិភោគនៅតាមជួរដុះ វ៉ាន ឬនៅបរិវេណជាប់នឹងកន្លែងប្រមូលផល ។ ត្រូវចោលសម្រាមក្នុងធុងសម្រាម ហើយសម្រាមដែលបោះចោលក្នុងធុងត្រូវប្រមូលចោលជារៀងរាល់ថ្ងៃ ។

រាយការណ៍អំពីជម្ងឺ

ការសិក្សាស្រាវជ្រាវបានបង្ហាញថាកម្មករនឹងមិនរាយការណ៍អំពីជម្ងឺរបស់ខ្លួនដោយខ្លួនឯងឡើយ ប្រសិនបើគេជឿថា ខ្លួននឹងត្រូវគេបញ្ឈប់ឲ្យត្រឡប់មកជួរដោយមិនទទួលបានប្រាក់ថ្លៃឈ្នួលទេនោះ ។ គោលនយោបាយអំពីកម្មករមានជម្ងឺដែលមានលក្ខណៈសមរម្យ គួរសរសេរថា កម្មករដែលមានជម្ងឺនឹងត្រូវអនុញ្ញាតឲ្យធ្វើការផ្សេង គឺការងារដែលមិនអាចប៉ះពាល់ជាមួយនឹងចំណីអាហារ ។ ការប្រើប្រាស់គោលនយោបាយកម្មករមានជម្ងឺ គឺជាវិធីដ៏សំខាន់មួយ ដើម្បីកាត់បន្ថយហានិភ័យចំពោះការឆ្លងមេរោគពីកម្មករមកលើផលិតផល ។

គឺមានធនធានជាច្រើនសម្រាប់ការបង្កើតផែនការសុវត្ថិភាពអាហារ និងការត្រៀមសម្រាប់ការធ្វើសវនាកម្មពីភាគីទីបីរបស់កសិដ្ឋានអ្នក ។ ធនធានទាំងអស់នេះមានបង្ហោះអនឡាញនៅឯ njveg.rutgers.edu និងនៅឯការិយាល័យផ្សព្វផ្សាយសហករណ៍រុតជឺ (Rutgers Cooperative Extension) គឺនៅក្នុងខោនធីខុមប៊ឺលែន និងខោនធីមុីសឺ ។ ធនធានទាំងអស់នេះ មានជាអាទិ៍ ឯកសារ DVD អំពីការបណ្តុះបណ្តាលកម្មករ មានរយៈពេល 15 នាទី សំណុំបែបបទសម្រាប់ការចងក្រងឯកសារ និងឯកសារណែនាំអំពីផែនការសុវត្ថិភាពចំណីអាហារនៅកសិដ្ឋាន ។

© 2017 Rutgers, សាកលវិទ្យាល័យរដ្ឋនៃរដ្ឋ New Jersey ។ រក្សារសិទ្ធគ្រប់យ៉ាង។

បើអ្នកចង់មើលបញ្ជីឈ្មោះឯកសារហៅពុមពផ្សាយរបស់យើងដែលមានភាពទូលំទូលាយ សូមចូលមកកាន់ www.njaes.rutgers.edu ខមីនា ឆ្នាំ 2014

ភ្នាក់ងារសហប្រតិបត្តិការ៖ រុតជឺ សាកលវិទ្យាល័យនៃរដ្ឋបន្ទូលឺសឺ កុរសួងកសិកម្មមសហរដ្ឋអាមេរិក និងគណៈគ្រប់គ្រងខោនធីជុនកែជ្រីសរីសអ្នកតាក់តែងចុះបាប់ ជុនកែផ្សព្វផ្សាយសហករណ៍រុតជឺ កុរុមសុថានីពិសាធន៍កសិកម្មមរុតជឺនៃរដ្ឋបន្ទូលឺសឺ គឺជានិយោជកដែលផ្តល់ឱកាសកម្មវិធី និងឱ

RUTGERS
THE STATE UNIVERSITY OF NEW JERSEY

Rutgers, The State University of New Jersey
88 Lipman Drive, New Brunswick, NJ 08901-8525
ទូរស័ព្ទ៖ 848.932.5000