



**លក្ខខណ្ឌតម្រូវបច្ចេកទេស
សម្រាប់ការត្រួតពិនិត្យ និងអធិការកិច្ចផ្លូវការ
លើគុណភាពនិងសុវត្ថិភាពនៃផល ផលិតផល
ជលផលក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា**





រដ្ឋបាលជលផល

ខែមីនា ឆ្នាំ២០២៤

រៀបចំដោយ៖ នាយកដ្ឋានបច្ចេកវិទ្យាកែច្នៃ និងគុណភាព (DFPTQ) នៃរដ្ឋបាលជលផល ក្នុងកិច្ចសហការ
ជាមួយ អង្គការសហប្រជាជាតិដើម្បីអភិវឌ្ឍន៍ឧស្សាហកម្ម (UNIDO)

ឧបត្ថម្ភដោយ៖ គម្រោង CAPFISH-Capture: Post-harvest Fisheries Development Project

សេចក្តីសម្រេច

រដ្ឋបាលជលផលនៃក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ នៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា ក្នុងនាមជាអាជ្ញាធរ មានសមត្ថកិច្ចជាតិទទួលបន្ទុកក្នុងការគ្រប់គ្រងនិងត្រួតពិនិត្យគុណភាព សុវត្ថិភាពនៃផល ផលិតផលជលផល បញ្ជាក់ពីការខិតខំប្រឹងប្រែងនិងការប្តេជ្ញាចិត្តរបស់ខ្លួន ក្នុងការកំណត់គោលនយោបាយនិងក្របខណ្ឌស្ថាប័នដើម្បីធានាគុណភាពនិងសុវត្ថិភាពនៃផល ផលិតផលជលផល សម្រាប់មនុស្សគ្រប់រូប។ ដើម្បីសម្រេចបាននូវភារកិច្ចទាំងនេះ រដ្ឋបាលជលផល បានបង្កើតនិងធ្វើឱ្យប្រសើរឡើងនូវប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងនិងត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារសម្រាប់ផល ផលិតផលជលផលនៅគ្រប់ដំណាក់កាលនៃខ្សែច្រវាក់ផលិតកម្មនិងប្រតិបត្តិការរួមមាន៖ ការកែច្នៃ ការដាក់ស្លាកសញ្ញា ការធ្វើសន្និធិ ការចែកចាយ ការដឹកជញ្ជូន ការនាំចូល ការនាំចេញ និងការនាំឆ្លងកាត់ ដោយអនុលោមតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃស្តង់ដារអន្តរជាតិ ក៏ដូចជាស្តង់ដារនៃសហភាពអឺរ៉ុបផងដែរ។

រដ្ឋបាលជលផល ក៏បានប្តេជ្ញាក្នុងការប្រើប្រាស់គ្រប់មធ្យោបាយនិងធនធានចាំបាច់ទាំងអស់ ដើម្បីធានាការអនុវត្តស្របតាមប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងគុណភាពនិងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារជាតិដែលមានស្រាប់ ក្នុងគោលបំណងដើម្បីបន្តអនុវត្តសម្រាប់ប្រព័ន្ធគុណភាពឱ្យកាន់តែប្រសើរឡើងក្នុងការផ្តល់សេវាកម្មជូនអតិថិជនគ្រប់រូបប្រកបដោយតម្លាភាពនិងប្រសិទ្ធភាព។

គោលការណ៍ណែនាំស្តីពី «លក្ខខណ្ឌតម្រូវបច្ចេកទេស សម្រាប់ការត្រួតពិនិត្យ និងអធិការកិច្ចផ្លូវការលើគុណភាពនិងសុវត្ថិភាពនៃផល ផលិតផលជលផលក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា» នេះ ត្រូវបានរៀបចំឡើងដើម្បីធ្វើសុខដុមនីយកម្មជាមួយគោលការណ៍ណែនាំអាស៊ីស្តីពី ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងម្ហូបអាហារជាតិ និងគោលការណ៍អាស៊ានស្តីពី ការត្រួតពិនិត្យនិងវិញ្ញាបនប័ត្រសម្រាប់ការនាំចូលនិងនាំចេញម្ហូបអាហារ ក៏ជាឧបករណ៍និយតកម្មជាតិពាក់ព័ន្ធផងដែរ ដោយអនុលោមតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវជាក់លាក់របស់ទីផ្សារនាំចេញដែលមានសក្តានុពល រួមទាំងសហភាពអឺរ៉ុបផងដែរ។ គោលការណ៍ណែនាំនេះ ក៏ផ្តល់នូវវិធានការ សម្រាប់ការគ្រប់គ្រងនិងការត្រួតពិនិត្យផ្លូវការដែលត្រូវបានផ្តល់ជាអាទិភាព ចំពោះសុវត្ថិភាពនិងសុចរិតភាព សម្រាប់ពាណិជ្ជកម្មផល ផលិតផលជលផល ដោយគោរពតាមកិច្ចព្រមព្រៀងស្តីពី អនាម័យនិងភូតាមអនាម័យរបស់អង្គការពាណិជ្ជកម្មពិភពលោក ព្រមទាំងគោលការណ៍ណែនាំអន្តរជាតិ និងតំបន់ពាក់ព័ន្ធផ្សេងទៀត ដូចជាគណៈកម្មការកូដិចអន្តរជាតិ និងអាស៊ាន ដោយរួមបញ្ចូលទាំងលក្ខខណ្ឌតម្រូវដោយផ្នែកលើវិទ្យាសាស្ត្រផ្សេងទៀតសម្រាប់សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ។

គោលការណ៍ណែនាំខាងលើនឹងបម្រើជាឯកសារយោងផ្នែកគតិយុត្តនិងបច្ចេកទេសដ៏សំខាន់សម្រាប់ផ្តល់ទិសដៅនិងសេចក្តីណែនាំច្បាស់លាស់ដល់នាយកដ្ឋានបច្ចេកវិទ្យាកែច្នៃ និងគុណភាព (DFPTQ) និងនាយកដ្ឋានអភិវឌ្ឍន៍វារីវប្បកម្ម (DAD) ដែលជាអង្គការមានសមត្ថកិច្ច ក្រោមឱវាទរដ្ឋបាលជលផល ក្នុងការអនុវត្តសេវាកម្មសម្រាប់ការត្រួតពិនិត្យនិងអធិការកិច្ចផ្លូវការរបស់ខ្លួន។ គោលការណ៍ណែនាំនេះ ក៏ផ្តល់នូវអភិក្រមដ៏ទូលំទូលាយប្រកបដោយរចនាសម្ព័ន្ធក្នុងការធានាបាននូវគុណភាពនិងសុវត្ថិភាពនៃផល ផលិតផលជលផលសម្រាប់ការពារសុខភាពអ្នកប្រើប្រាស់ ការពារបរិស្ថាន និងការធ្វើពាណិជ្ជកម្មប្រកបដោយយុត្តិធម៌។ លក្ខខណ្ឌតម្រូវបច្ចេកទេសដែលមានចែងក្នុងគោលការណ៍ណែនាំនេះ បច្ចុប្បន្ន ជាទូទៅត្រូវបានអនុវត្តមានលក្ខណៈស្ម័គ្រចិត្ត ប៉ុន្តែវាជាកាតព្វកិច្ចសម្រាប់ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មម្ហូបអាហារដែលមានបំណងនាំចេញផលផលិតផលជលផលទៅកាន់ទីផ្សារពិភពលោករួមទាំងសហភាពអឺរ៉ុបផងដែរ។

យោងតាមការចាំបាច់របស់រដ្ឋបាលជលផល គោលការណ៍ណែនាំស្តីពី «លក្ខខណ្ឌតម្រូវបច្ចេកទេសសម្រាប់ការត្រួតពិនិត្យ និងអធិការកិច្ចផ្លូវការលើគុណភាពនិងសុវត្ថិភាពនៃផល ផលិតផលជលផលក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា» នេះ ត្រូវបានចូលជាធរមានចាប់ពីថ្ងៃចុះហត្ថលេខា។

រាជធានីភ្នំពេញ ថ្ងៃទី២២ ខែមីនា ឆ្នាំ២០២៤

ប្រតិភូរាជរដ្ឋាភិបាល ទទួលបន្ទុកជា

ប្រធានរដ្ឋបាលជលផល



ឡូ សុយ៉ា

មាតិកា

- បញ្ជីពាក្យបំព្រួញ..... iii**
- វាក្យសព្ទនិងនិយមន័យv**
- ជំពូកទី១៖ បទប្បញ្ញត្តិទូទៅ..... ១**
 - ១.១ សេចក្តីផ្តើម..... ១
 - ១.២ វិសាលភាព ២
 - ១.៣ គោលបំណង..... ៣
 - ១.៤ ឯកសារយោងផ្លូវច្បាប់ ៣
- ជំពូកទី២៖ លក្ខខណ្ឌតម្រូវសម្រាប់ផ្គត់ផ្គង់វត្ថុធាតុដើម និងការនាំចេញ ៦**
 - ២.១ ផលិតកម្មបឋមនិងតួអង្គពាក់ព័ន្ធ..... ៦
 - ២.២ ក្រុមហ៊ុន/សហគ្រាសកែច្នៃ និងតួអង្គពាក់ព័ន្ធ ៧
- ជំពូកទី៣៖ លក្ខខណ្ឌតម្រូវអនាម័យ ១០**
 - ៣.១ លក្ខខណ្ឌតម្រូវទូទៅ – ផលិតកម្មបឋម និងតួអង្គពាក់ព័ន្ធ..... ១០
 - ៣.២ លក្ខខណ្ឌតម្រូវជាក់លាក់ – ផលិតកម្មបឋម និងតួអង្គពាក់ព័ន្ធ..... ១០
 - ៣.៣ តម្រូវការទូទៅ – ការកែច្នៃ និងតួអង្គពាក់ព័ន្ធ ២០
 - ៣.៤ លក្ខខណ្ឌតម្រូវផ្នែកហេដ្ឋារចនាសម្ព័ន្ធ – ការកែច្នៃ និងតួអង្គពាក់ព័ន្ធ ២០
 - ៣.៥ ប្រព័ន្ធត្រួតពិនិត្យផ្នែកលើ HACCP – ដំណើរការ និងតួអង្គពាក់ព័ន្ធ ២៥
 - ៣.៦ ការត្រួតពិនិត្យផលិតផល – ការកែច្នៃ និងតួអង្គពាក់ព័ន្ធ ២៦
 - ៣.៧ ការត្រួតពិនិត្យដំណើរការ – ការកែច្នៃ និងតួអង្គពាក់ព័ន្ធ..... ៣០
 - ៣.៨ តម្រូវការពិសេសសម្រាប់ការនាំចេញផលជលផលរស់..... ៣៧
 - ៣.៩ ការប្តេជ្ញាចិត្តនៃការគ្រប់គ្រង..... ៣៨
 - ៣.១០ ការទទួលខុសត្រូវលើការគ្រប់គ្រង ៣៨
 - ៣.១១ ការបណ្តុះបណ្តាល..... ៣៩
- ជំពូកទី៤៖ សកម្មភាពត្រួតពិនិត្យផ្លូវការ ៤១**
 - ៤.១ លក្ខខណ្ឌតម្រូវសម្រាប់អាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចផលជលផល..... ៤១
 - ៤.២ ការអនុម័តនិងការចុះបញ្ជី..... ៤៥
 - ៤.៣ វិធីសាស្ត្រនៃការត្រួតពិនិត្យផ្លូវការ ៤៧
 - ៤.៤ សកម្មភាពក្នុងករណីមិនមានអនុលោមភាព..... ៥៣
 - ៤.៥ នីតិវិធីដកហូតត្រលប់មកវិញនូវម្ហូបអាហារគ្មានសុវត្ថិភាពពីទីផ្សារ..... ៥៣
 - ៤.៦ វិញ្ញាបនបត្រនាំចេញ..... ៥៤

៤.៧ ការបណ្តុះបណ្តាល ៥៥
៤.៨ តម្លាភាព ៥៥

ជំពូកទី៥៖ ការនាំចូលផល ផលិតផលជលផល ៥៧

៥.១ លក្ខខណ្ឌតម្រូវទូទៅ..... ៥៧
៥.២ នីតិវិធីនាំចូលក្នុងគោលបំណងសម្រាប់ទីផ្សារក្នុងស្រុក - អនុសាសន៍ពីរដ្ឋបាលជលផល..... ៥៨
៥.៣ លក្ខខណ្ឌតម្រូវបន្ថែមសម្រាប់ការនាំចូលផល ផលិតផលជលផលដែលមានបំណងកែច្នៃសាឡើងវិញ និងនាំចេញបន្ត ៦១
៥.៤ លក្ខខណ្ឌតម្រូវការបន្ថែមសម្រាប់ការនាំចូលផល ផលិតផលវារីវប្បកម្ម..... ៦១
៥.៥ លក្ខខណ្ឌតម្រូវការបន្ថែមសម្រាប់ការនាំចូលត្រីរស់..... ៦១

បញ្ជីឧបសម្ព័ន្ធនៃលក្ខខណ្ឌតម្រូវការបច្ចេកទេស ៦៣

ឧបសម្ព័ន្ធទី ១៖ ទម្រង់នៃវិញ្ញាបនបត្រសុខភាព សម្រាប់ផល ផលិតផលជលផល ៦៤
ឧបសម្ព័ន្ធទី ២៖ លក្ខខណ្ឌតម្រូវសមត្ថភាព និងការបណ្តុះបណ្តាលសម្រាប់មន្ត្រីត្រួតពិនិត្យផ្លូវការ.៧០
ឧបសម្ព័ន្ធទី ៣៖ វិធីសាស្ត្រវិភាគយោង..... ៧២
ឧបសម្ព័ន្ធទី ៤៖ ការប្រមូលសំណាកគំរូ និងផែនការប្រមូលសំណាកគំរូ ៧៤
ឧបសម្ព័ន្ធទី ៥៖ លក្ខណៈវិនិច្ឆ័យសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ ៨១
ឧបសម្ព័ន្ធទី ៦៖ ចំណាត់ថ្នាក់នៃហានិភ័យតាមកន្លែងការងារក្នុងខ្សែច្រវាក់តម្លៃ សម្រាប់សហគ្រាសករណី និងកែច្នៃផលជលផល..... ៨៨

បញ្ជីពាក្យបំព្រួញ

ALU	ផ្នែកមន្ទីរពិសោធន៍វិភាគ Analytical Laboratory Unit
AOAC	សមាគមអ្នកគីមីវិទ្យាសាស្ត្រកសិកម្មផ្លូវការ Association of Official Agricultural Chemists
APHA	សមាគមសុខភាពសាធារណៈសហរដ្ឋអាមេរិក The American Public Health Association
ASEAN	សមាគមប្រជាជាតិអាស៊ីអាគ្នេយ៍អាស៊ាន Association of Southeast Asian Nations
CAR	សំណើសកម្មភាពកែតម្រូវ Corrective Action Request
CCF	អគ្គនាយកដ្ឋានការពារអ្នកប្រើប្រាស់ កិច្ចការប្រកួតប្រជែង និងបង្ក្រាបការកែប្រែបន្ត Consumer Protection Competition and Fraud Repression Directorate-general
CQS	និមិត្តសញ្ញាគុណភាពផល ផលិតផលផលិតផលកម្ពុជា CQS Cambodia
DG-SANTE	អគ្គនាយកដ្ឋានសុខភាព និងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ Directorate General for Health and Food Safety
EC	គណៈកម្មការអឺរ៉ុប European Commission
DAD	នាយកដ្ឋានអភិវឌ្ឍន៍វារីវប្បកម្ម Department of Aquaculture Development
DFPTQ	នាយកដ្ឋានបច្ចេកវិទ្យាកែច្នៃ និងគុណភាព Department of Fisheries Post-harvest Technologies and Quality Control
FCA	អាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចផលិតផល Fisheries Competent Authority
FDA-BAM	រដ្ឋបាលចំណីអាហារ និងឱសថរបស់សហរដ្ឋអាមេរិក - សៀវភៅណែនាំវិភាគបាក់តេរី US Food and Drugs Administration - Bacteriological Analytical Manual
FAO	អង្គការស្បៀង និងកសិកម្មនៃសហប្រជាជាតិ Food and Agriculture Organization of the United Nations
FiA	រដ្ឋបាលផលិតផល Fisheries Administration
ISO	អង្គការអន្តរជាតិសម្រាប់ស្តង់ដារនីយកម្ម International Organization for Standardization
GDCE	អគ្គនាយកដ្ឋានគយនិងរដ្ឋាករកម្ពុជា General Department of Customs and Exercise

GHP	ការអនុវត្តអនាម័យល្អ Good Hygiene Practices
GMP	ការអនុវត្តផលិតកម្មល្អ Good Manufacturing Practices
GAqP	ការអនុវត្តវារីវប្បកម្មល្អ Good Aquaculture Practices
HACCP	ការវិភាគគ្រោះថ្នាក់ និងចំណុចត្រួតពិនិត្យសំខាន់ៗ (គោលការណ៍ហាសីប) Hazard Analysis and Critical Control Points
MAFF	ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ Ministry of Agriculture Forestry and Fisheries
MOC	ក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម Ministry of Commerce
NMKL	គណៈកម្មាធិការនីឌីកស្តីពីការវិភាគអាហារនៃប្រទេសនីរវ៉ែស Nordic Committee on Food Analysis Norway
NRMP	ផែនការជាតិស្តីពីការត្រួតពិនិត្យសំណល់ National Residue Monitoring Plan
RMC	គណៈកម្មាធិការត្រួតពិនិត្យសំណល់ Residue Monitoring Committee
WHO	អង្គការសុខភាពពិភពលោក World Health Organization
WOAH	អង្គការពិភពលោកសម្រាប់សុខភាពសត្វ World Organization for Animal Health
WTO	អង្គការពាណិជ្ជកម្មពិភពលោក World Trade Organization

តារាងសព្ទនិងនិយមន័យ

វាក្យសព្ទ	និយមន័យ
សារធាតុបន្ថែម Additives	សំដៅដល់សារធាតុដែលជាទូទៅមិនអាចបរិភោគបានជាម្ហូបអាហារ និងជាធម្មតាមិនត្រូវបានប្រើប្រាស់ជាគ្រឿងផ្សំសម្រាប់ផលិតម្ហូបអាហារ ទោះបីជាសារធាតុបន្ថែមនោះមានឬមិនមានតម្លៃជាអាហារូបត្ថម្ភក្តី។ សារធាតុបន្ថែមទាំងនោះ ត្រូវបានគេប្រើប្រាស់ដោយចេតនាទៅក្នុងម្ហូបអាហារ ក្នុងគោលបំណងបច្ចេកវិទ្យា នៅក្នុងដំណើរការផលិតកម្ម កម្មន្តសាល ការរៀបចំ ប្រព្រឹត្តិកម្ម ការខ្ទប់ ការវេចខ្ទប់ ការដឹកជញ្ជូន ឬការស្តុកទុកម្ហូបអាហារទាំងនោះ ដើម្បីឱ្យមានលទ្ធភាព ឬអាចរំពឹងទុកដោយសមហេតុផលថាមានលទ្ធផល (ដោយផ្ទាល់ឬប្រយោល) នៅក្នុងម្ហូបអាហារ ឬអនុផលម្ហូបអាហារនោះ ឱ្យភ្លាយទៅជាសមាសភាពរបស់ម្ហូបអាហារ ឬក៏អាចប៉ះពាល់ដល់ចរិតលក្ខណៈរបស់ម្ហូបអាហារ។ ប៉ុន្តែ សារធាតុបន្ថែមទាំងនេះមិនរួមបញ្ចូលនូវសារធាតុចម្លង ឬជាសារធាតុដែលបន្ថែមក្នុងម្ហូបអាហារ ដើម្បីរក្សា ឬ បង្កើនគុណភាពអាហារូបត្ថម្ភនោះទេ។
វារីវប្បកម្ម Aquaculture	សំដៅដល់សកម្មភាព បង្កាត់ ភ្ជួរ ចិញ្ចឹម បំប៉នវារីសត្វ ជាអាទិ៍ ត្រី សិប្បីសត្វ បាណកសត្វ ឬដំ បណ្តុះ បង្កាត់វារីវត្តជាតិ។
កសិដ្ឋានវារីវប្បកម្ម Aquaculture farm	ឧបករណ៍ ទីកន្លែងការងារ អាងស្តុកទឹក តំបន់ស្រះចិញ្ចឹម តំបន់ស្តុកត្រី ដែលពាក់ព័ន្ធក្នុងវារីវប្បកម្ម។
តួអង្គពាក់ព័ន្ធបន្ទាប់បន្សំ Associated actors	សំដៅដល់ប្រតិបត្តិការដែលជាផ្នែករួមបញ្ចូលគ្នានៃខ្សែសង្វាក់តម្លៃ សម្រាប់ ផលិតផលជលផល ប៉ុន្តែមិនត្រូវបានកំណត់ជាមធ្យោបាយចម្បង ឬកែច្នៃ (ទីតាំងប្រមូលទិញ-លក់ ផែត្រី រោងចក្រទឹកកក ស្តុកត្រីជាក់ រោងចក្រចំណី កន្លែងភ្ជួរ ការដឹកជញ្ជូន ការផលិតអំបិល)។
សវនកម្ម Audit	សំដៅដល់ការត្រួតពិនិត្យឯករាជ្យជាប្រព័ន្ធនិងតាមមុខងារ ដើម្បីកំណត់ថាតើសកម្មភាពនិងលទ្ធផលពាក់ព័ន្ធអនុលោមតាមគោលបំណងដែលត្រូវបានគ្រោងទុក។
ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ Business operator	សំដៅដល់ម្ចាស់អាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ឬបុគ្គលដែលត្រូវបានប្រគល់សិទ្ធិក្នុងការប្រតិបត្តិអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ឬបុគ្គលទទួលខុសត្រូវលើអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ដោយអនុលោមតាមច្បាប់និងលិខិតបទដ្ឋានគតិយុត្តនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា ដូចជាផលិតករ អ្នកកែច្នៃ អ្នកវេចខ្ទប់ អាជីវករលក់ដុំ អាជីវករចែកចាយ និងអាជីវករលក់រាយ ជាដើម។
ការសេសសល់ Carry-over	សំដៅដល់ការអនុវត្តដែលក្នុងនោះផលិតផលឱសថវារីសត្វ ឬសារធាតុផ្សេងត្រូវបានផ្ទេរដោយមិនមានចេតនាពីដំណើរការនៃបណ្តុំផលិតផលចំណីមួយទៅបណ្តុំផលិតផលដទៃទៀត។

	លិតផលចំណីមួយទៀត ឧទាហរណ៍៖ តាមរយៈឧបករណ៍ដំណើរការ ការគ្រប់គ្រង ឬការដឹកជញ្ជូន។
នាវាដឹកជញ្ជូនទំនិញ Carrier vessel	សំដៅដល់នាវានេសាទដែលត្រូវបានសាងសង់និងប្រើប្រាស់សម្រាប់ដឹកជញ្ជូន ផល ផលិតផលជលផល ពីនាវា ឬពីកសិដ្ឋានវារីវប្បកម្ម ទៅផែត្រី ឬទីតាំងប្រមូល ឬទីតាំងដេញថ្លៃ ឬរោងចក្រកែច្នៃ។
ទឹកស្អាត Clean water	សំដៅដល់ ទឹកពីប្រភពណាមួយដែលពុំមានវត្តមាននៃការចម្លងមីក្រូជីវសាស្ត្របង្ក គ្រោះថ្នាក់ សារធាតុគីមី និង/ឬ ប្លង់តុងពុល ក្នុងបរិមាណដែលអាចប៉ះពាល់ដល់ គុណភាពសុខភាពត្រី សិប្បីសត្វ និងផលិតផលរបស់វាដែលមានបំណងប្រើប្រាស់ ធ្វើជាអាហារមនុស្ស។
ការលាងសម្អាត Cleaning	សំដៅដល់ ការដកយកចេញដី សំណល់អាហារ ធូលី ខ្លាញ់ ឬវត្ថុកំទេចកំទីផ្សេង ទៀត។
ទីតាំងប្រមូលទិញ-លក់ Collection points	សំដៅដល់ទីកន្លែងដែលសកម្មភាព រួមទាំងការទទួលពីការផលិតកម្មបឋម ការ តម្រៀប និងទឹកកកសម្រាប់ការចែកចាយបន្តទៅកន្លែងកែច្នៃកើតឡើង។
ផលិតផលផ្សំ Composite products	សំដៅដល់សមាសភាពនៃម្ហូបអាហារដែលមានបំណង សម្រាប់ប្រើប្រាស់ជាអាហារ របស់មនុស្សដែលមានទាំងផលិតផលកែច្នៃមានប្រភពដើមកំណើតពីសត្វ និង ផលិតផលមានប្រភពដើមកំណើតពីរុក្ខជាតិ និងរួមបញ្ចូលនូវផលិតផលកែច្នៃបឋម ជាផ្នែកសំខាន់មួយនៃការផលិតផលចុងក្រោយ។
ការចម្លងកខ្វក់ Contamination	សំដៅដល់ការប៉ះពាល់ ប្រឡាក់ឆ្លង ឬការកើតឡើងមាននៃអតិសុខុមប្រាណដែល មិនចង់បាន ឬជាគ្លិន ឬសារធាតុដែលអាចឆ្លងមកសំបកវេចខ្ចប់ ឬផលិតផល វត្ថុធាតុដើម ឬបរិស្ថានជុំវិញ។ ការចម្លងកខ្វក់រួមមានលក្ខណៈ រូបសាស្ត្រ គីមីសា ស្ត្រ វិទ្យុសកម្ម និងមីក្រូជីវសាស្ត្រ។
វិធានការត្រួតពិនិត្យ Control measure	សំដៅដល់សកម្មភាព ឬវិធានការទាំងឡាយណាដែលត្រូវបានប្រើប្រាស់ ដើម្បី ការពារ លុបចំបាត់ចោល ឬកាត់បន្ថយការបង្កគ្រោះថ្នាក់លើសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ក្នុងកម្រិតដែលអាចទទួលយកបាន។
ចំណុចត្រួតពិនិត្យសំខាន់ៗ Critical control points (CCPs)	សំដៅដល់ចំណុច ឬដំណាក់កាលនៅក្នុងខ្សែច្រវាក់ផលិតកម្មដែលត្រូវធ្វើការ ត្រួតពិនិត្យ ដើម្បីការពារ ឬកាត់បន្ថយហានិភ័យគ្រោះថ្នាក់លើសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ឬកាត់បន្ថយហានិភ័យដល់កម្រិតដែលអាចទទួលយកបាន។
ដីក្រៅថ្ងៃ Degree days	សំដៅដល់ការគណនារយៈពេលសាបរលាបនៃឱសថវិសត្វបន្ទាប់ពីត្រូវបានប្រើ ប្រាស់។ រយៈពេលសាបរលាបនៃឱសថវិសត្វត្រូវបានគណនា៖ ៥០០ដីក្រៅថ្ងៃ ចែកនឹងចំនួនមធ្យមនៃសីតុណ្ហភាពទឹកគិតជាដីក្រៅសែលស៊ីស។

<p>ចំនួន E ឬ ចំនួន INS E-Number or INS-Number</p>	<p>សំដៅដល់ប្រព័ន្ធលេខអន្តរជាតិសម្រាប់សារធាតុបន្ថែមម្ហូបអាហារ ដូចមានចែងក្នុងឯកសារ Codex Alimentarius CAC/GL 116-9 ៩៨៩ ដែលត្រូវបានអនុម័តដោយសហភាពអឺរ៉ុប ជាលេខ E។</p>
<p>ជំងឺឆ្លងពីខាងក្រៅ Exotic disease</p>	<p>សំដៅដល់ជំងឺវារីសត្វដែលមិនត្រូវបានស្គាល់ក្នុងប្រទេស/តំបន់ និងជាប្រភេទជំងឺដែលមិនត្រូវបានកត់ត្រាទុក។</p>
<p>កន្លែងការងារ Facility</p>	<p>សំដៅដល់ ទីកន្លែងដែលផល ផលិតផលផលិតផលត្រូវបានទទួល រៀបចំ កែច្នៃ ក្លាសសេ បង្កក ខ្ទប់ ឬរក្សាទុក។ សម្រាប់គោលបំណងនៃបទប្បញ្ញត្តិនេះគ្រឿងបរិក្ខារក៏រួមបញ្ចូល នាវានេសាទ កសិដ្ឋានវារីវប្បកម្ម រោងចក្រទឹកកក និងកន្លែងសម្រាប់ផលិតកម្មនិងការកែច្នៃ ព្រមទាំងការចែកចាយចំណីសម្រាប់វារីសត្វ។</p>
<p>ទីកន្លែងអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ Food Business Premises</p>	<p>សំដៅដល់អគារ តង់ ឬរចនាសម្ព័ន្ធផ្សេងទៀត ទាំងអចិន្ត្រៃយ៍ ទាំងបណ្តោះអាសន្ន ស្ថិតនៅលើដី ឬទីកន្លែងជាប់នោះ ដែលត្រូវបានប្រើប្រាស់សម្រាប់ផលិតកម្ម ការវេចខ្ចប់ ការដឹកជញ្ជូន ការចាត់ចែង ការបម្រើសេវា ការស្តុកទុក ឬការលក់ម្ហូបអាហារប្រភេទណាមួយ។</p>
<p>សារធាតុបន្ថែមលើចំណី Feed additives</p>	<p>សំដៅដល់ សារធាតុគីមី មីក្រូសារពាង្គកាយ ឬសារធាតុបម្រុងផ្សេងៗ ក្រៅពីវត្ថុធាតុដើមចំណីនិងល្បាយបញ្ចូលគ្នាដែលត្រូវបានបន្ថែមដោយចេតនាក្នុងចំណីឬទឹកដើម្បីបំពេញលក្ខខណ្ឌតម្រូវជាក់លាក់ណាមួយ។</p>
<p>ផលផលផល Fish</p>	<p>សំដៅដល់ផលដែលគេរុករក និងប្រមូលយកពីធម្មជាតិ ឬវារីវប្បកម្ម រួមមានវារីសត្វ ឬវារីវត្តជាតិ។</p>
<p>ផលិតផលផលផល Fishery products</p>	<p>សំដៅដល់ផលិតផលទទួលបានពីការកែច្នៃផលផលផលដែលមានប្រភពពីធម្មជាតិ ឬវារីវប្បកម្ម។</p>
<p>ម្ហូបអាហារ Food</p>	<p>សំដៅដល់ផលិតផល ឬសារធាតុណាមួយ ទោះបីត្រូវកែច្នៃទាំងស្រុង ឬពាក់កណ្តាលកែច្នៃ ឬមិនទាន់កែច្នៃ សម្រាប់មនុស្សបរិភោគ រួមទាំងភេសជ្ជៈ ស្ករកៅស៊ូ និងសារធាតុទាំងឡាយដែលត្រូវបានប្រើប្រាស់ ឬផលិតផលដែលប្រើប្រាស់សម្រាប់ឱសថ។</p>
<p>នាវានេសាទ Fishing vessel</p>	<p>សំដៅដល់ផលយានគ្រប់ប្រភេទដែលត្រូវបានបំពាក់ឧបករណ៍នេសាទសម្រាប់ធ្វើនេសាទ។</p>
<p>ខ្សែច្រវាក់ម្ហូបអាហារ Food chain</p>	<p>សំដៅដល់រាល់ដំណាក់កាលទាំងអស់របស់ផលិតកម្មម្ហូបអាហារ ដោយរាប់ចាប់ពីការផលិតដំបូងរហូតដល់ការចាត់ចែង និងការលក់ម្ហូបអាហារក្នុងដំណាក់កាលចាប់ពីកសិដ្ឋានផលិតដល់កន្លែងបរិភោគ។</p>
<p>អនាម័យម្ហូបអាហារ Food hygiene</p>	<p>សំដៅដល់លក្ខខណ្ឌនិងវិធានការទាំងឡាយដែលចាំបាច់ធានាសុវត្ថិភាពនិងភាពសមស្របនៃម្ហូបអាហារ នៅគ្រប់ដំណាក់កាលទាំងអស់នៃខ្សែច្រវាក់ម្ហូបអាហារ។</p>

<p>សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ Food safety</p>	<p>សំដៅដល់ការអនុវត្តដំណើរការធានាថា ម្ហូបអាហារមិនបង្កគ្រោះថ្នាក់ដល់អ្នកប្រើប្រាស់នៅពេលដែលត្រូវបានយកទៅធ្វើការរៀបចំ ឬបរិភោគស្របតាមកម្មវត្ថុប្រើប្រាស់របស់ម្ហូបអាហារនោះ។</p>
<p>នាវាបង្កក Freezer vessel</p>	<p>សំដៅដល់ផលយានណាមួយដែលនៅលើនាវានោះត្រូវបានបំពាក់គ្រឿងបរិក្ខារត្រជាក់ សម្រាប់បង្កកផល ផលិតផលជលផល និងជាកន្លែងសមស្របបន្ទាប់ពីការងាររៀបចំដូចជា ហូរឈាម កាត់ក្បាល ដកគ្រឿងក្នុងនិងព្រុយចេញ ហើយបើចាំបាច់បន្តដោយការរុំ ឬការរៀបចំ។</p>
<p>ការអនុវត្តអនាម័យល្អ (GHP) Good Hygiene Practices</p>	<p>សំដៅដល់វិធានការនិងលក្ខខណ្ឌតម្រូវជាមូលដ្ឋាន ដែលត្រូវបានអនុវត្តនៅជំហានណាមួយនៅក្នុងខ្សែច្រវាក់ម្ហូបអាហារ ដើម្បីផ្តល់ម្ហូបអាហារមានសុវត្ថិភាពនិងសមរម្យ ជាពិសេសចំពោះការបង្កើតបរិយាកាសក្នុងតំបន់សហគ្រាស និងកែច្នៃត្រីដែលជាកន្លែងកាត់បន្ថយការចម្លងជាអតិបរិមាចំពោះហានិភ័យនៃការចម្លងពីឧបករណ៍ សម្ភារៈ កាកសំណល់ អ្នករៀបចំម្ហូបអាហារ និងបរិស្ថានជុំវិញក្នុងគោលបំណង ការគ្រប់គ្រងហានិភ័យសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារដែលអាចកើតមាន។</p>
<p>ការអនុវត្តផលិតកម្មល្អ (GMP) Good Manufacturing Practices</p>	<p>សំដៅដល់ការអនុវត្ត SOPs សម្រាប់ការគ្រប់គ្រងប្រតិបត្តិការ កម្រិតនៃគ្រឿងផ្សំសីតុណ្ហភាពកែច្នៃ ។ល។ ដែលត្រូវបានរចនាឡើង ដើម្បីធានាបានថា ផលិតផលត្រូវបានផលិតក្នុងវិធីស្របទៅតាមលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យគុណភាពនិងសុវត្ថិភាពទាក់ទងនឹងផលិតផល។</p>
<p>កន្លែងភ្ជាស់ Hatchery</p>	<p>សំដៅដល់កន្លែងដែលពងកូននិងចិញ្ចឹមរបស់វាវិសត្វ សម្រាប់គោលបំណងពាណិជ្ជកម្ម។</p>
<p>អង្គបង្កគ្រោះថ្នាក់ Hazard</p>	<p>សំដៅដល់ភ្នាក់ងារនៃប្រភេទណាមួយដែលអាចបង្កគ្រោះថ្នាក់ មានដូចជា ភ្នាក់ងារជីវសាស្ត្រ គីមីសាស្ត្រ ឬរូបសាស្ត្រ។</p>
<p>គោលការណ៍ហានិភ័យ (HACCP) Hazard Analysis Critical Control Point</p>	<p>សំដៅដល់ប្រព័ន្ធសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារដែលប្រើវិធីសាស្ត្រជាប្រព័ន្ធបង្កើតឡើងសម្រាប់កំណត់អត្តសញ្ញាណ វាយតម្លៃ និងគ្រប់គ្រងគ្រោះថ្នាក់លើសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ។</p>
<p>ការព្យាបាលខុសច្បាប់ Illegal treatment</p>	<p>សំដៅដល់ការប្រើប្រាស់សារធាតុ/ផលិតផលដែលគ្មានការអនុញ្ញាត ឬការប្រើប្រាស់សារធាតុ/ផលិតផលដែលមានក្រិតលើសពីដែនកំណត់នៃការអនុញ្ញាត។</p>
<p>កន្លែងស្តុកត្រជាក់ឯករាជ្យ Independent cold store</p>	<p>សំដៅដល់ កន្លែងស្តុកត្រជាក់ដែលសាងសង់ដាច់ដោយឡែក ដើម្បីរក្សាទុកផលផលិតផលជលផលសម្រាប់ការនាំចេញ ដោយសហគ្រាស រោងចក្រ ឬនេសាទ ឬនាវាបង្កកដែលត្រូវបានអនុម័តដោយអាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ច។</p>

<p>រោងចក្រផលិតទឹកកកឯករាជ្យ Independent ice factory</p>	<p>សំដៅដល់ កន្លែងផលិតទឹកកក ដែលសាងសង់ដាច់ដោយឡែក ដើម្បីផ្គត់ផ្គង់ទឹកកកដល់សហគ្រាស រោងចក្រកែច្នៃ នាវាបង្កក នាវានេសាទ ផែត្រី កន្លែងប្រមូលទិញ-លក់ និង/ឬដេញថ្លៃដែលត្រូវបានអនុម័តដោយអាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ច។</p>
<p>គ្រឿងផ្សំ Ingredients</p>	<p>សំដៅដល់ផ្នែកផ្សំ ឬធាតុផ្សំនៃបន្សុំណាមួយ ឬល្បាយនៃចំណី/អាហារ (ពាណិជ្ជកម្ម)។</p>
<p>អធិការកិច្ច Inspection</p>	<p>សំដៅដល់ការពិនិត្យម្ហូបអាហារ ឬប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងម្ហូបអាហារ វត្ថុធាតុដើម ការកែច្នៃ និងការចែកចាយ រួមទាំងក្នុងដំណើរការ និងការធ្វើតេស្តផលិតផល សម្រេចដើម្បី ផ្ទៀងផ្ទាត់ភាពអនុលោមតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវ។</p>
<p>ការប្រើប្រាស់ស្លាកសញ្ញា Labelling</p>	<p>សំដៅដល់ការពិពណ៌នាណាមួយ ដែលផ្តល់ព័ត៌មានស្តីពី សញ្ញាពាណិជ្ជកម្ម ឈ្មោះ ម៉ាក យីហោ ឬនិមិត្តសញ្ញា ដែលទាក់ទងនឹងគ្រឿងឧបភោគបរិភោគ ហើយដាក់នៅលើសំបកវេចខ្ចប់ ឯកសារ សេចក្តីជូនដំណឹង ឬស្លាកសញ្ញាដែលភ្ជាប់មកជាមួយ ឬសំដៅលើគ្រឿងឧបភោគបរិភោគទាំងនោះ។</p>
<p>ស្លាកសញ្ញា Label</p>	<p>សំដៅដល់ស្លាកសញ្ញា យីហោ ម៉ាក ជារូបភាព ឬជាការពិពណ៌នាជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ ជាការបោះពុម្ព ការបោះពុម្ពដោយប្រើស្ថិតស៊ីល ការគូសសម្គាល់ ធ្វើឱ្យក្រឡោត ឬរំលេចនៅលើ ឬភ្ជាប់ទៅនឹងវត្ថុសម្រាប់ដាក់ ឬសំបកវេចខ្ចប់ម្ហូបអាហារ។</p>
<p>ផែត្រី ឬយឿត្រី Landing site</p>	<p>សំដៅដល់កន្លែងដែលផល ផលិតផលជលផលត្រូវបានលើកចេញពីនាវា ដឹកជញ្ជូន និងផ្ទេរទៅម្ចាស់ ឬអ្នកទិញ។</p>
<p>សារធាតុផ្សំចំណីព្យាបាល Medicated feeding stuffs</p>	<p>សំដៅដល់ល្បាយណាមួយនៃផលិតផលឱសថវិសត្វនិងចំណី ឬចំណីដែលត្រូវបានរៀបចំរួចរាល់សម្រាប់ទីផ្សារ និងមានគោលបំណងប្រើប្រាស់ជាចំណីសត្វដោយមិនមានការកែច្នៃបន្ថែមទៀត ព្រោះលក្ខណៈសម្បត្តិព្យាបាល ឬការពារ ឬលក្ខណៈសម្បត្តិផ្សេងទៀត ជាផលិតផលឱសថវិសត្វ។</p>
<p>អាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ច ជលផល Fishery Competent Authority (FCA)</p>	<p>សំដៅដល់អាជ្ញាធររដ្ឋាភិបាលក្នុងក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ ត្រូវបានចាត់តាំង ដើម្បីពិនិត្យផ្ទៀងផ្ទាត់ភាពអនុលោមតាមតម្រូវការនៃលក្ខខណ្ឌតម្រូវបច្ចេកទេសទាំងនេះ។</p>
<p>ការត្រួតពិនិត្យផ្លូវការ Official control</p>	<p>សំដៅដល់គ្រប់ទម្រង់នៃការគ្រប់គ្រងដែលអាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចជលផលទទួលបន្ទុកផ្នែកសុវត្ថិភាពចំណីអាហារសម្រាប់ផល ផលិតផលជលផល អនុវត្តសម្រាប់ការផ្ទៀងផ្ទាត់ការអនុលោមតាមបទប្បញ្ញត្តិនេះ។</p>
<p>ការវាយតម្លៃដោយប្រើញាណ Organoleptic evaluation</p>	<p>សំដៅដល់វិធីសាស្ត្រនៃការវាយតម្លៃលើប៉ារ៉ាម៉ែត្រគុណភាពផល ផលិតផលជលផលដោយប្រើប្រាស់ញាណដូចជារូបរាង ពណ៌ ក្លិន វាយនភាព ទម្ងន់ ទំហំ។ល។</p>
<p>លក្ខណៈវិនិច្ឆ័យនៃការអនុវត្ត Performance criteria</p>	<p>សំដៅដល់លក្ខណៈវិនិច្ឆ័យនៃការអនុវត្តតាមការតម្រូវ (ឧទាហរណ៍ ភាពពិសេសភាពត្រឹមត្រូវ ភាពពិតប្រាកដ ភាពជាក់លាក់ ភាពសារជាថ្មី ភាពអាចផលិតឡើង</p>

	<p>វិញ ការងើបឡើងវិញ សមត្ថភាពរាវរក ឬភាពរឹងមាំ) ដោយយោងតាមវិធីសាស្ត្រវិភាគដែលអាចត្រូវបានវិនិច្ឆ័យថា វិធីសាស្ត្រវិភាគនេះគឺសមស្របសម្រាប់គោលបំណង និងបង្កើត លទ្ធផលគួរឱ្យទុកចិត្តបាន។</p>
<p>សារធាតុសកម្មឱសថសាស្ត្រ Pharmacologically active substances</p>	<p>មានន័យថា សារធាតុគីមី ឬសារធាតុដែលប៉ះពាល់ដល់សរីរវិទ្យា មុខងារនៃរាងកាយរបស់មនុស្ស ឬសត្វ។ សារធាតុទាំងនេះអាចជាសិប្បនិម្មិត ឬធម្មជាតិ ពោលគឺសារធាតុដែលបង្កើតឡើងដោយរាងកាយក្នុងការឆ្លើយតបទៅនឹងការភ្លេចប្តូរប្រូស។</p>
<p>ទឹកអាចបរិភោគបាន Potable water</p>	<p>សំដៅដល់ការអនុលោមតាមលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យក្នុងស្តង់ដារគុណភាពទឹកបរិភោគកម្ពុជា (https://www.fao.org/faolex/results/details/en/c/LEX-FAOC2906666) ដែលត្រូវបានធ្វើបច្ចុប្បន្នភាពទៅកំណែចុងក្រោយនៃស្តង់ដារអន្តរជាតិសម្រាប់ទឹកបរិភោគចេញដោយអង្គការសុខភាពពិភពលោក។</p>
<p>ផលិតផលជលផលមុនវេចខ្ចប់ Pre-packed fishery products</p>	<p>សំដៅដល់មុខទំនិញនៃផលិតផលជលផលណាមួយ ដែលត្រូវបានផ្តល់ជូនសម្រាប់លក់ដល់អ្នកប្រើប្រាស់ចុងក្រោយ ឬសម្រាប់អ្នកផ្គត់ផ្គង់ម្ហូបអាហារខ្នាតធំៗ ហើយការវេចខ្ចប់ផលិតផលជលផលនោះត្រូវបានវេចខ្ចប់មុនពេលផ្តល់ជូនសម្រាប់លក់ឬបង្ហាញ តាមរបៀបដែលមាតិកាមិនអាចផ្លាស់ប្តូរបានដោយមិនចាំបាច់បើក ឬផ្លាស់ប្តូរការវេចខ្ចប់ តាមរបៀបនេះ ការវេចខ្ចប់បិទជិតទាំងស្រុង ឬតែមួយផ្នែកប៉ុណ្ណោះ។</p>
<p>កម្មវិធីតម្រូវទុកជាមុន Prerequisite programme</p>	<p>សំដៅដល់នីតិវិធីរួមមាន៖ ការអនុវត្តផលិតកម្មល្អ (GMP) ការអនុវត្តអនាម័យល្អ (GHP) និងនីតិវិធីផ្សេងទៀតដែលដោះស្រាយលក្ខខណ្ឌប្រតិបត្តិការដែលផ្តល់មូលដ្ឋានគ្រឹះសម្រាប់ប្រព័ន្ធ HACCP ។</p>
<p>ផលិតកម្មបឋម Primary production</p>	<p>សំដៅដល់រាល់ដំណាក់កាលទាំងឡាយណានៅក្នុងខ្សែច្រវាក់ម្ហូបអាហាររាប់បញ្ចូលទាំងវារីវប្បកម្ម ការនេសាទ ការចូលចតផែ និងការប្រមូលផល។</p>
<p>ការកែច្នៃ Processing</p>	<p>សម្រាប់គោលបំណងនៃបទប្បញ្ញត្តិនេះ សកម្មភាពណាមួយនៅក្នុងកន្លែងដែលមានមូលដ្ឋាននៅលើជីវមមាន៖ ការវះយកគ្រឿងក្នុងចេញ ការជាបន្ទះ ការបកសំបក ការបកស្បែកចេញ ការជាបន្ទះហ្វឺឡេ ការដុតកំដៅ ការឆ្អើរ ការបន្លំ ការសម្អាត ការផ្គាប់ ការត្រាំ/ជ្រក់ ការចំរាញ់យក ការសម្លាប់មេរោគ ឬការរួមបញ្ចូលគ្នានៃវត្ថុទាំងនោះនិងផ្សេងទៀត ដែលដំណើរការផ្លាស់ប្តូរយ៉ាងខ្លាំងនូវភាពពេញលេញនៃកាយវិភាគសាស្ត្រ និង/ឬធម្មជាតិនៃផលិតផល។</p>
<p>ការវិភាគហានិភ័យ Risk analysis</p>	<p>សំដៅដល់ដំណើរការដែលមានធាតុផ្សំជាអន្តរទំនាក់ទំនងចំនួនបី៖ ការវាយតម្លៃហានិភ័យ ការគ្រប់គ្រងហានិភ័យ និងការទំនាក់ទំនងហានិភ័យ។</p>
<p>ការវាយតម្លៃហានិភ័យ Risk assessment</p>	<p>សំដៅដល់ការកំណត់អត្តសញ្ញាណ ការវាយតម្លៃ និងការប៉ាន់ស្មានកម្រិតនៃហានិភ័យដែលពាក់ព័ន្ធក្នុងដំណើរការ ដើម្បីកំណត់ដំណើរការត្រួតពិនិត្យឱ្យបានសមស្រប។</p>

<p>អនាម័យ (ការសម្លាប់មេរោគ) Sanitation (Disinfection)</p>	<p>សំដៅដល់ការកាត់បន្ថយតាមរយៈសមាសធាតុគីមី និង/ឬវិធីសាស្ត្ររូបវន្តនៃចំនួនមីក្រូសារពាង្គកាយក្នុងបរិស្ថានដល់កម្រិតមួយដែលមិនប៉ះពាល់ដល់សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ឬភាពសមស្រប។</p>
<p>នីតិវិធីប្រតិបត្តិស្តង់ដារ (SOP) Standard Operation Procedure</p>	<p>សំដៅដល់នីតិវិធីដែលពិពណ៌នាអំពីរបៀបដែលប្រតិបត្តិការប្រចាំថ្ងៃ ដូចជាការទទួល ការរក្សាទុក ការកែច្នៃ ការដាក់ស្លាក ការដឹកជញ្ជូនជាដើម។ល។ ដែលត្រូវបានរៀបចំនិងត្រួតពិនិត្យដើម្បីសម្រេចបាននូវការអនុវត្តផលិតកម្ម។</p>
<p>ការតាមដាន Surveillance</p>	<p>សំដៅដល់ការសង្កេតយ៉ាងប្រុងប្រយ័ត្នចំពោះអាជីវកម្មចំណី ឬម្ហូបអាហារ មួយឬច្រើន ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មចំណី ឬម្ហូបអាហារ ឬសកម្មភាពរបស់ពួកគេ។</p>
<p>ការអង្កេតដាន Traceability</p>	<p>សំដៅដល់សកម្មភាពតាមរកដាននៃការចល័តនៃម្ហូបអាហារ តាមដំណាក់កាលជាក់លាក់នៃផលិតកម្ម ការកែច្នៃ និងការចែកចាយ ។</p>
<p>សុពលភាព Validation</p>	<p>សំដៅដល់ធាតុនៃការផ្ទៀងផ្ទាត់ដោយផ្ដោតលើការប្រមូលនិងវាយតម្លៃព័ត៌មានវិទ្យាសាស្ត្រ និងបច្ចេកទេស ដើម្បីកំណត់ថាតើផែនការ HACCP នៅពេលអនុវត្តបានត្រឹមត្រូវនឹងគ្រប់គ្រងហានិភ័យប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាពដែរឬទេ។</p>
<p>ឃ្នាំងស្ងួត Warehouse dry</p>	<p>សំដៅដល់កន្លែងដែលមានអាជ្ញាប័ណ្ណសម្រាប់ការនាំចេញ ហើយដែលអាចធ្វើសកម្មភាពណាមួយនៃការប្រមូល ការវេចខ្ចប់ឡើងវិញ ឬការស្តុកទុកនៅសីតុណ្ហភាពព័ទ្ធជុំវិញនៃផលិតផលផលិតក្នុងប្រឡាក់ស្ងួត។</p>
<p>ឃ្នាំងទទឹក Warehouse wet</p>	<p>សំដៅដល់កន្លែងដែលមានអាជ្ញាប័ណ្ណសម្រាប់ការនាំចេញ និងជាកន្លែងដែលអាចអនុវត្តការបែងចែកប្រភេទ ក្លាសេ វេចខ្ចប់ផលិតផលផលិតក្នុងត្រជាក់។</p>
<p>រយៈពេលអនុញ្ញាត ប្រមូលផល Withdrawal period</p>	<p>សំដៅដល់រយៈពេលចាំបាច់រវាងការប្រើប្រាស់ចុងក្រោយនៃឱសថវិសត្វដែលត្រូវបានផ្តល់ដល់វិសត្វក្រោមលក្ខខណ្ឌធម្មតា នៃការប្រើប្រាស់ និងការប្រមូលផលដើម្បីធានាបាននូវអាហារមិនមានសំណល់ក្នុងបរិមាណលើសពីដែនកំណត់អតិបរមា (MRL) ដែលអាចអនុញ្ញាតបាន។ រយៈពេលអនុញ្ញាតប្រមូលផលអាចមានភាពខុសប្លែកគ្នាទៅតាមប្រភេទឱសថវិសត្វផ្សេងៗ ប៉ុន្តែគួរត្រូវបានគណនាតាមដីក្រៃថ្ងៃ (សូមមើលនិយមន័យនោះ)។</p>
<p>ការវេចខ្ចប់ Packaging</p>	<p>សំដៅដល់សកម្មភាពវេចខ្ចប់ម្ហូបអាហារស្របតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវនានាដើម្បីធានាគុណភាពសុវត្ថិភាពនៃផលិតផលម្ហូបអាហារចុងក្រោយ សម្រាប់អ្នកប្រើប្រាស់។</p>
<p>វិញ្ញាបនបត្រកម្ម Certification</p>	<p>សំដៅដល់នីតិវិធីដែលអង្គការវិញ្ញាបនបត្រកម្មផ្លូវការ និងអង្គការដែលត្រូវបានទទួលស្គាល់ជាផ្លូវការ ផ្តល់ការធានាជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ ឬការធានាដែលមានតម្លៃសមមូលថា ផលិតផល ម្ហូបអាហារ ឬប្រព័ន្ធត្រួតពិនិត្យម្ហូបអាហារណាមួយអនុលោមតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវ។</p>
<p>វិញ្ញាបនបត្រ</p>	<p>សំដៅដល់ឯកសារភ្ជាប់ជាមួយនឹងម្ហូបអាហារដែលចេញដោយស្ថាប័នមានសមត្ថកិច្ចដូចជាវិញ្ញាបនបត្រសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ វិញ្ញាបនបត្រសុខភាព វិញ្ញាបនបត្រភូតតាម</p>

Certificates	អនាម័យ វិញ្ញាបនបត្រវិភាគ ឬឯកសារផ្សេងទៀត ដោយអនុលោមតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តីពី សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ។
សំបកវេចខ្ចប់ Packaging materials	សំដៅដល់វត្ថុធាតុដើមដែលប្រើប្រាស់សម្រាប់ដាក់ ឬវេចម្ហូបអាហារមួយផ្នែក ឬទាំងមូល និងកន្ត្រក ភាជន៍ ប្រអប់ ថាស ឬវត្ថុសម្រាប់ដាក់ផ្សេងទៀត ទោះបីមាន ឬគ្មាន គម្របបិទក្តី។
សហគ្រាសរណ៍ម្ហូបអាហារ Food handling	សំដៅដល់សកម្មភាពណាមួយដែលពាក់ព័ន្ធដោយផ្ទាល់ ជាមួយនឹងការរៀបចំការ រក្សាទុកនិងការបម្រើសេវាម្ហូបអាហារនៅក្នុងទីតាំងម្ហូបអាហារ។
លក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តីពីម្ហូប អាហារ Food requirements	សំដៅដល់លក្ខខណ្ឌវិនិច្ឆ័យ ដែលកំណត់ដោយក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារដែលមានលក្ខណៈដាច់ខាតត្រូវបំពេញ។

ឯកសារយោងសម្រាប់កំណត់និយមន័យ

- ១) FAO Terms and Definitions <http://www.fao.org/faoterm/en/?defaultCollId=១៤>
- ២) ASEAN GAqP; Guidelines on ASEAN Good Aquaculture Practices for Food Fish
- ៣) ASEAN Guidelines for the Design Operation Assessment and Accreditation of Food Import and Export Inspection and Certification Systems; CAC/GL ២៦-១៩៩៧ - Guidelines for the Design Operation Assessment and Accreditation of Food Import and Export Inspection and Certification Systems
- ៤) CODEX Code of Practice Fish; CAC/RCP ៥២-២០០៣ Rev. ២ ២០២០
- ៥) ASEAN General Principles of Food Hygiene; (CAC/RCP ១-១៩៦៩ Rev.៤-២០០៣ General Principles of Food Hygiene)
- ៦) EU Regulation (EC) ៨៥៣/២០០៤ Annex I
- ៧) EU Regulation (EC) ៨៥២/២០០៤ Article ២
- ៨) EU Regulation (EC) ១១៦៩/២០១១ Article ២
- ៩) EU Commission Decision ២០២១/៦៣២/EC Article ២(១)
- ១០) EU Regulation (EC) ២០១៧/៦២៥ Article ៣
- ១១) EU Regulation (EC) ១៧៨/២០០២ Article ៣
- ១២) EU Commission Decision ២០០២/៦៥៧/EC Annex I
- ១៣) Cambodia Quality Seal (CQS) Manual ២០២២
- ១៤) Cambodia Law on Food Safety NS/RKM/០៦២២/០០៦ ២០២២
- ១៥) Codex CXC ១-១៩៦៩ GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE Rev. ២០២០

បទប្បញ្ញត្តិទូទៅ



ជំពូកទី១៖ បទប្បញ្ញត្តិទូទៅ

១. សេចក្តីផ្តើម វិសាលភាព និងគោលបំណង

១.១ សេចក្តីផ្តើម

វិស័យផលជលកម្ពុជា ដើរតួនាទីយ៉ាងសំខាន់ចំពោះសន្តិសុខស្បៀង អាហារូបត្ថម្ភ គាំទ្រជីវភាពរស់នៅរបស់ប្រជាពលរដ្ឋ និងការចូលរួមចំណែកក្នុងការអភិវឌ្ឍន៍សេដ្ឋកិច្ចជាតិ។ វិស័យផលជលកម្ពុជាបាននិងកំពុងចូលរួមយ៉ាងសកម្មក្នុងការរក្សាបាននូវកំណើនសេដ្ឋកិច្ចជាតិ ដែលផ្តល់ជាមធ្យម ៧-៨% នៃផលិតផលក្នុងស្រុកសរុប (GDP) របស់ប្រទេសកម្ពុជា។ បន្ថែមលើនេះ វិស័យនេះបានផ្តល់ការងារដល់ប្រជាពលរដ្ឋបានជាង៦ លាននាក់ ដែលបាននិងកំពុងធ្វើការពេញម៉ោង ឬក្រៅម៉ោង ទាក់ទងនឹងការងារក្នុងវិស័យផលជល។

ប្រភពធនធានផលជលនៅកម្ពុជាមានសក្តានុពលប្រកបដោយភាពសម្បូរបែបនៃជីវចម្រុះ ដែលផ្តល់នូវផលចាប់ប្រចាំឆ្នាំជាមធ្យមមានចំនួនប្រមាណ ៦០០ ០០០ តោន ក្នុងមួយឆ្នាំ ខណៈដែលវារីវប្បកម្មក៏បាននិងកំពុងដើរតួនាទីយ៉ាងសំខាន់ជាមួយនឹងអត្រាកំណើនគួរឱ្យកត់សំគាល់ (២០% ក្នុងមួយឆ្នាំ) ក្នុងការបំពេញបន្ថែមសម្រាប់តម្រូវការនៃទីផ្សារក្នុងស្រុកនិងជំរុញការនាំចេញផងដែរ។ ផល ផលិតផលជលផលគឺជាប្រភពម្ហូបអាហារដែលផ្តល់នូវប្រភេទស្រស់បំផុតក្នុងចំណោមប្រភេទដែលទទួលបានពីសាច់សត្វសរុបសម្រាប់ការបរិភោគរបស់ប្រជាពលកម្ពុជា ហើយប្រជាពលកម្ពុជាគឺជាប្រជាជាតិមួយក្នុងចំណោមប្រជាជាតិដែលបានបរិភោគត្រីច្រើនជាងគេក្នុងពិភពលោក គិតជាមធ្យមមានចំនួនប្រមាណ ៥២៤ គីឡូក្រាម/ម្នាក់/ឆ្នាំ បើធៀបទៅនឹងតួលេខបច្ចុប្បន្នក្នុងពិភពលោក ដែលទទួលបានជាមធ្យមត្រឹមតែ ២០៥ គីឡូក្រាម/ម្នាក់/ឆ្នាំ។ បន្ថែមលើនេះ ផល ផលិតផលជលផលមានតម្រូវការខ្ពស់នៅលើទីផ្សារទាំងក្នុងស្រុក ទីផ្សារតំបន់ និងទីផ្សារអន្តរជាតិ ដែលកត្តានេះតម្រូវឱ្យការផ្គត់ផ្គង់ផល ផលិតផលជលទៅកាន់ទីផ្សារទាំងនោះមានកាន់តែកើនឡើងជាលំដាប់ដាប់ដែលបានបង្កើតឱកាសដ៏មានសក្តានុពលក្នុងផ្នែកផលជលក្រោយប្រមូលផល សម្រាប់ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្ម ពាណិជ្ជករធុរកិច្ច និងអ្នកពាក់ព័ន្ធ។

រដ្ឋបាលផលជល នៃក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ គឺជាអាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចទទួលខុសត្រូវលើការគ្រប់គ្រង អភិរក្ស និងអភិវឌ្ឍន៍ធនធានផលជលប្រកបដោយចីរភាពនិងបរិយាបន្ន ជាមួយនឹងចក្ខុវិស័យក្នុងចូលរួមចំណែករក្សាសន្តិសុខស្បៀងនិងអាហារូបត្ថម្ភសម្រាប់ប្រជាពលរដ្ឋ ព្រមទាំងលើកកម្ពស់ជីវភាពរស់នៅរបស់ប្រជាជននិងចូលរួមជំរុញកំណើនសេដ្ឋកិច្ចកម្ពុជា។ រដ្ឋបាលផលជល បានទទួលស្គាល់អំពីតួនាទីយ៉ាងសំខាន់នៃផ្នែកផលជលក្រោយប្រមូលផល ខណៈដែលប្រទេសកម្ពុជាប្រកាន់យកសេដ្ឋកិច្ចទីផ្សារសេរីដែលពោរពេញទៅដោយការប្រកួតប្រជែងទាំងកម្រិតតំបន់ និងសាកលលោក។ ឆ្លើយតបទៅនឹងទិដ្ឋភាពនេះ រដ្ឋបាលផលជល ចាំបាច់បង្កើតឡើងនូវប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ សម្រាប់ផល ផលិតផលជលផល ដើម្បីបង្កើនតម្លៃបន្ថែមនិងការប្រកួតប្រជែងទីផ្សារ ព្រមទាំងចូលរួមការពារសុខភាពសាធារណៈនិងការអភិវឌ្ឍន៍ពាណិជ្ជកម្មប្រកបដោយភាពយុត្តិធម៌។

បច្ចុប្បន្ន រដ្ឋបាលផលជល បាននិងកំពុងអនុវត្តប្រព័ន្ធសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារសម្រាប់ផល ផលិតផលជលដោយមានរចនាសម្ព័ន្ធច្បាស់លាស់និងដំណើរការប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាព ក្នុងការបំពេញតាមស្តង់ដារនៃលក្ខខណ្ឌតម្រូវសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ដើម្បីសម្របសម្រួលនិងជំរុញការធ្វើពាណិជ្ជកម្មផល ផលិតផលជលផលកម្ពុជាឱ្យកាន់តែទូលំទូលាយ ជាពិសេសការជំរុញការនាំចេញទៅកាន់ទីផ្សារធំៗ ដូចជាសហភាព

អីរ៉ុបជាដើម។ ការអនុវត្តប្រព័ន្ធនេះបានជួយឱ្យកម្ពុជាមានលទ្ធភាពអាចនាំចេញផល ផលិតផលផលជលទៅ កាន់ទីផ្សារអន្តរជាតិ ខណៈដែលរដ្ឋបាលផលជល បាននិងកំពុងខិតខំពង្រឹងនិងពង្រីកវិសាលភាពនៃការនាំ ចេញផល ផលិតផលផលជលរបស់ខ្លួន ទៅកាន់ទីផ្សារអន្តរជាតិសំខាន់ៗ កាន់តែល្អប្រសើរឡើងទៀត។

ក្នុងនាមជាអាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចផលជល (FCA) រដ្ឋបាលផលជល បានរៀបចំនិងអនុម័តនូវគោល ការណ៍ស្តីពី លក្ខខណ្ឌតម្រូវបច្ចេកទេស សម្រាប់ការត្រួតពិនិត្យ និងអធិការកិច្ចលើគុណភាព សុវត្ថិភាពនៃ ផលផលិតផលផលជលក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា ក្នុងគោលបំណងដាក់ចេញនិងអនុវត្តសកម្មភាពនៃការ ត្រួត ពិនិត្យ និងអធិការកិច្ចផ្លូវការរបស់ខ្លួនឱ្យមានប្រសិទ្ធភាព សម្រាប់ការពារសុខភាពរបស់អ្នកប្រើប្រាស់ និងជំរុញការនាំចេញ និងការនាំចូល ផលិតផលផលជលទៅកាន់ទីផ្សារអន្តរជាតិ។ សៀវភៅគោលការណ៍ នេះ គឺជាឧបករណ៍ដ៏ចាំបាច់សម្រាប់រក្សាបាននូវការទទួលខុសត្រូវរបស់អាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចផលជល និង ជាត្រីវិស័យសម្រាប់ការអនុវត្តការត្រួតពិនិត្យនិងអធិការកិច្ចផ្លូវការលើគុណភាព សុវត្ថិភាព នៃផល ផលិតផល ផលជល។

១.២ វិសាលភាព

លក្ខខណ្ឌតម្រូវបច្ចេកទេសនេះសម្រាប់អនុវត្តចំពោះ៖

- ១.២.១. ប្រតិបត្តិករទាំងអស់ក្នុងវិស័យផលជល នៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា ដែលផលិតនិងមាន បំណងនាំចេញផលិតផលផលជលដែលប្រើប្រាស់ជាអាហារសម្រាប់មនុស្ស រួមមាន៖
 - ក. ផលិតកម្មបឋម និងតួអង្គពាក់ព័ន្ធដូចជា កន្លែងភ្ជាប់ កសិដ្ឋានវារីប្បកម្ម រោងចក្រផលិត ចំណី និងអ្នកនាំចូល/អ្នកចែកចាយចំណី នាវានេសាទ នាវាដឹកជញ្ជូន រោងចក្រទឹកកក ទីតាំងចុះចត ទីតាំងប្រមូលទិញ-លក់ យានយន្តសម្រាប់ដឹកជញ្ជូនផលិតផលផលជល។
 - ខ. ក្រុមហ៊ុន/សហគ្រាស សម្រាប់សហគ្រាស និងការកែច្នៃផល ផលិតផលផលជល។
 - គ. ឃ្លាំងស្តុកត្រជាក់ឯកជន និងឃ្លាំងស្តុកផល ផលិតផលផលជល សម្រាប់ការនាំចេញ។
- ១.២.២. ប្រតិបត្តិករទាំងអស់នៅក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា ដែលនាំចូលផល ផលិតផលផលជល ក្នុងបំណងចែកចាយ និងប្រើប្រាស់ជាអាហារសម្រាប់មនុស្សនៅក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា ឬសម្រាប់ការកែច្នៃសារឡើងវិញ និងនាំចេញបន្ត។
- ១.២.៣. អាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចផលជល (FCA) ត្រូវបង្កើតកម្មវិធីស្តីពីការអនុវត្តច្បាប់ និងអនុលោម ភាពក្នុងការផ្ទៀងផ្ទាត់និងចងក្រងជាឯកសារ ដែលលក្ខខណ្ឌតម្រូវបច្ចេកទេសទាំងនេះត្រូវ បានអនុវត្តខ្ជាប់ខ្ជួនដោយប្រតិបត្តិករ។

នៅក្នុងលក្ខខណ្ឌតម្រូវបច្ចេកទេសនេះ វិសាលចំពោះផល ផលិតផលផលជលមិនត្រូវបានរាប់បញ្ចូល ពពួកសិប្បីសត្វ (bivalves) ពពួកផ្កាយ/ក្រចាប់សមុទ្រ (echinoderms) ពពួកពពុះទឹក (tunicates) ពពួក ខ្យង (gastropods) ថនិកសត្វ និងវារីក្នុងជាតិឡើយ។

១.៣ គោលបំណង

គោលបំណងចម្បងនៃលក្ខខណ្ឌតម្រូវបច្ចេកទេសនេះ ដើម្បីធានាដោយរលូននៃលំហូរពាណិជ្ជកម្ម ផល ផលិតផលផលិតផលក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា ដោយ៖

- ១.៣.១. បង្កើតប្រព័ន្ធត្រួតពិនិត្យគុណភាព សុវត្ថិភាព សម្រាប់ខ្សែច្រវាក់ម្ហូបអាហារក្នុង វិស័យផល ផល ដោយអនុលោមតាមស្តង់ដារជាតិ ស្តង់ដារតំបន់ និងស្តង់ដារអន្តរជាតិ ប្រកបដោយការ ប្តេជ្ញាចិត្តខ្ពស់។
- ១.៣.២. សម្រេចឱ្យបាននូវគុណភាព សុវត្ថិភាពដែលចង់បាន សម្រាប់ផល ផលិតផលផលិតផលនៅ គ្រប់ដំណាក់កាលនៃផលិតកម្ម ការស្តុកទុក និងការចែកចាយ ដោយឈរលើទស្សនៈ៖ «ចាប់ ពីកសិដ្ឋានដល់តុបរិភោគ» ដើម្បីអាចធានាបាននូវការការពារកម្រិតខ្ពស់ដល់សុខុមាលភាព របស់អ្នកប្រើប្រាស់។
- ១.៣.៣. ប្រគល់ឱ្យប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារនូវការទទួលខុសត្រូវលើសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ដោយអនុលោមតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវបច្ចេកទេស និង FCA ទទួលខុសត្រូវក្នុងការផ្ទៀងផ្ទាត់ ការអនុលោមភាពតាមបទប្បញ្ញត្តិដែលមានចែងក្នុងលក្ខខណ្ឌតម្រូវបច្ចេកទេសនេះ។
- ១.៣.៤. បង្កើតប្រព័ន្ធត្រួតពិនិត្យដោយផ្អែកលើគោលការណ៍ហាស៊ីប (HACCP) សម្រាប់អាជីវកម្ម ម្ហូបអាហារ ដែលត្រូវបានចាត់ទុកជាឧបករណ៍មួយសម្រាប់សម្រេចបាននូវសុវត្ថិភាពម្ហូប អាហារ។
- ១.៣.៥. ពង្រឹងតម្រូវការបទប្បញ្ញត្តិ និងមូលដ្ឋានច្បាប់ដោយ FCA តាមរយៈការផ្ទៀងផ្ទាត់ជាប្រព័ន្ធ និងសកម្មភាពតាមដាននិងត្រួតពិនិត្យ។
- ១.៣.៦. អនុវត្តអភិក្រមដោយផ្អែកលើហានិភ័យ ក្នុងការដាក់ចេញលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យ/ វិធានការត្រួត ពិនិត្យសម្រាប់ការត្រួតពិនិត្យហានិភ័យចំពោះសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ។
- ១.៣.៧. បង្កើតឱ្យមានតម្លាភាពតាមរយៈការពិគ្រោះយោបល់និងផ្សព្វផ្សាយព័ត៌មានជាសាធារណៈ។

១.៤ ឯកសារយោងផ្លូវច្បាប់

ច្បាប់ស្តីពីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ (២០២២) អនុវត្តចំពោះការគ្រប់គ្រងគុណភាព និងសុវត្ថិភាពម្ហូប អាហារក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា។ ច្បាប់នេះគ្របដណ្តប់គ្រប់ដំណាក់កាលនៃខ្សែច្រវាក់ផលិតកម្មម្ហូប អាហារ និងអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ។ ក្រសួង និងស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ មានសិទ្ធិ អំណាចក្នុងការបង្កើតលក្ខខណ្ឌតម្រូវសម្រាប់ម្ហូបអាហារ។

ក្នុងការអនុវត្តសិទ្ធិអំណាចដែលផ្តល់ដោយប្រកាសអន្តរក្រសួងលេខ ៨៦៨ ឧរថ.ប្រក (២០១០)ស្តីពី ការអនុវត្ត និងការរៀបចំសម្របសម្រួលស្ថាប័នកិច្ចនៃប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារចាប់ពីកសិដ្ឋានផលិត ដល់តុបរិភោគ ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ គឺជាស្ថាប័នទទួលខុសត្រូវ និងដឹកនាំការសម្រប សម្រួល ដើម្បីលើកកម្ពស់ការអនុវត្តប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាព និងប្រសិទ្ធផលនៃការងារដែលទាក់ទងនឹងអាជីវ កម្មម្ហូបអាហារ និងម្ហូបអាហារ នៅក្នុងផលិតកម្មនិងការកែច្នៃបឋមរួមមានដូចខាងក្រោម៖

- រៀបចំគោលនយោបាយ និងក្របខ័ណ្ឌច្បាប់ស្តីពី សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារសម្រាប់ផលិតកម្មនិង កែច្នៃបឋម។
- តាមដាននិងត្រួតពិនិត្យលើអាជីវកម្មផលិតកម្មម្ហូបអាហារនិងម្ហូបអាហារនៅទីតាំងផលិតកម្មនិង កែច្នៃបឋម។
- រៀបចំនិងអនុវត្តផែនការយុទ្ធសាស្ត្រ សម្រាប់ការត្រួតពិនិត្យនិងការអភិវឌ្ឍន៍ ដើម្បីជំរុញ អនុលោមភាពទៅនឹងលក្ខខណ្ឌតម្រូវសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ។
- អនុវត្តកម្មវិធីពិនិត្យផ្ទៀងផ្ទាត់ និងការចេញវិញ្ញាបនបត្រសុខភាព និងវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់ គុណភាព សម្រាប់ការនាំចេញម្ហូបអាហារដែលជាផល ផលិតផលជលផល ផលិតផលចេញ ពីសត្វ និងផលិតផលកសិកម្មផ្សេងៗទៀត នៅក្នុងទម្រង់នៅ ឬកែច្នៃបឋម។
- រៀបចំ និងការអនុវត្តផែនការទូទៅសម្រាប់ការគ្រប់គ្រងវិបត្តិ និងសង្គ្រោះបន្ទាន់ ដែលឆ្លើយ តបទៅនឹងការដោះស្រាយ ជួយកាត់បន្ថយ ឬការពារហានិភ័យដែលត្រូវបានព្យាករណ៍ទុកជា មុន ឬនឹងកើតឡើង។

ភារកិច្ចខាងលើត្រូវបានបញ្ជាក់នៅក្នុងច្បាប់ស្តីពីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ (២០២២) នៃព្រះរាជាណាចក្រ កម្ពុជា ដែលបានកំណត់ក្របខ័ណ្ឌលម្អិត និងយន្តការសម្រាប់ការគ្រប់គ្រង និងធានាសុវត្ថិភាព គុណភាព អនាម័យ និងភាពស្របច្បាប់នៃម្ហូបអាហារនៅគ្រប់ដំណាក់កាលក្នុងខ្សែច្រវាក់ផលិតកម្មម្ហូបអាហារក្នុងបំណង ផ្តល់កិច្ចការពារសុខភាពនិងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារសម្រាប់អ្នកបរិភោគនិងធានាឱ្យមានយុត្តិធម៌ក្នុងការធ្វើ ពាណិជ្ជកម្មម្ហូបអាហារ។

MAFF អនុវត្តកាតព្វកិច្ចខ្លួនក្រោមច្បាប់ស្តីពីផលផល (២០០៦) និងច្បាប់ពាក់ព័ន្ធជាធរមាននានា ក្នុងចំណោមនោះមានរដ្ឋបាលផលផលដែលជាសេនាធិការមានភារកិច្ចទទួលខុសត្រូវក្នុងការចេញអាជ្ញាប័ណ្ណ ឬលិខិតអនុញ្ញាតសម្រាប់ការធ្វើនេសាទទាំងទឹកសាបនិងសមុទ្រ វារីវប្បកម្ម បង្កើតផែត្រី និងទីតាំងប្រមូល ទិញ-លក់ ការដឹកជញ្ជូន ការធ្វើពាណិជ្ជកម្ម និងការកែច្នៃផលផលផល។¹ រដ្ឋបាលផលផល ក៏ត្រូវបានប្រគល់ តួនាទីនិងភារកិច្ចជាអាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចផលផល (FCA) គ្រប់គ្រងនិងត្រួតពិនិត្យគុណភាព សុវត្ថិភាព សម្រាប់ផល ផលិតផលផលផល ដែលជាកាតព្វកិច្ចស្នូល និងស្របតាមការទទួលខុសត្រូវពាក់ព័ន្ធនិង សមត្ថកិច្ច។²

¹ Articles 32 36 37 38 64 66 67 70 – to be revised based on new Fisheries Law.
² Sub-Decree No. 17/ANKr. BK dated 07 April 2000 regulates the organization and functioning of MAFF and Sub-decree No. 105/ ANKr. BK dated 22 August 2005 gives MAFF jurisdiction over food safety control of the primary production and primary processing of agricultural products which include fish and fishery products. To this end the Fishery Administration (FiA) exercises its duties within the area of food safety and quality fisheries products through the Department of Post-harvest Technologies and Quality Control (DFPTQ). Furthermore, under Article 1 of Prakas No. 386 BRK/KSK/B/date FiA is designated as the government authority responsible for the management of fisheries and fishery resources. Among other tasks FiA is responsible for law enforcement through inspection monitoring control and surveillance of all fishery activities in its capacity as a judiciary police.

លក្ខខណ្ឌតម្រូវសម្រាប់ផ្គត់ផ្គង់វត្ថុធាតុដើម និងការនាំចេញ



ជំពូកទី២៖ លក្ខខណ្ឌតម្រូវ សម្រាប់ផ្គត់ផ្គង់វត្ថុធាតុដើម និងការនាំចេញ

២. តម្រូវការផ្លូវច្បាប់ចំពោះការផ្គត់ផ្គង់ និងប្រតិបត្តិការក្នុងការនាំចេញ

២.១ ផលិតកម្មបឋមនិងតួអង្គពាក់ព័ន្ធ

២.១.១. ផលិតកម្មបឋម និងតួអង្គពាក់ព័ន្ធ រួមមាន នាវានេសាទ កសិដ្ឋានវារីវប្បកម្ម រោងចក្រទឹកកក ផែត្រី ទីតាំងប្រមូលទិញ-លក់ កន្លែងដេញថ្លៃ រោងចក្រផលិតចំណី និងកន្លែងភ្ជួរ។ យានយន្តសម្រាប់ដឹកជញ្ជូនដែលប្រើប្រាស់ដោយអ្នកផលិតបឋម រោងចក្រផលិតចំណី និងអ្នកចែកចាយចំណីនិងសារធាតុគីមី សម្រាប់ផ្គត់ផ្គង់ដល់អ្នកផលិតបឋម និងអ្នកពាក់ព័ន្ធ ត្រូវស្ថិតនៅក្រោមការត្រួតពិនិត្យគុណភាព សុវត្ថិភាព។ អ្នកផ្គត់ផ្គង់កំបោរ (ទាំងកំបោរស និងកំបោរកសិកម្ម) សម្រាប់ប្រើប្រាស់ក្នុងកសិដ្ឋានវារីវប្បកម្ម មិនត្រូវបានរាប់បញ្ចូលពាក់ព័ន្ធនោះទេ។

២.១.២. ផលិតកម្មបឋម និងតួអង្គពាក់ព័ន្ធ ដែលធ្វើប្រតិបត្តិការក្នុងខ្សែច្រវាក់មូបអាហារសម្រាប់ការនាំចេញត្រូវអនុវត្តដូចខាងក្រោម៖

- ក. ដំណើរការលើអ្វីដែលខ្លួនបានចុះបញ្ជីសម្រាប់ប្រតិបត្តិការ ដែលទទួលស្គាល់ដោយរដ្ឋបាលផលជល នៃក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ ឬអាជ្ញាធរពាក់ព័ន្ធផ្សេងទៀតក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា ។
- ខ. ទទួលខុសត្រូវលើការធានាគុណភាព សុវត្ថិភាពនៃផលិតផលដែលខ្លួនបានផ្គត់ផ្គង់ដោយត្រូវគោរពតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវផ្នែកអនាម័យនិងមូលដ្ឋានគ្រឹះនៃគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពមូបអាហារ ដូចមានចែងក្នុងសៀវភៅស្តីពីលក្ខខណ្ឌតម្រូវបច្ចេកទេសនេះ និងលក្ខខណ្ឌតម្រូវបន្ថែមដែលត្រូវបានស្នើសុំដោយទីផ្សារនាំចេញជាក់លាក់ណាមួយ។
- គ. ផ្តល់ការអនុញ្ញាតនិងកិច្ចសហប្រតិបត្តិការពេញលេញ រួមទាំងផ្តល់ជំនួយចាំបាច់ដល់ FCA សម្រាប់គោលបំណងនៃការត្រួតពិនិត្យផ្ទៀងផ្ទាត់លើភាពអនុលោមតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវ ដូចមានចែងក្នុងជំពូក ៣.១ និង ៣.២ ដោយយោងតាមមាត្រា ៧៥ នៃច្បាប់ស្តីពីផលជល (២០០៦)។

២.១.៣. ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មមូបអាហារក្នុងផលិតកម្មបឋម និងតួអង្គពាក់ព័ន្ធផ្សេង ដែលធ្វើប្រតិបត្តិការក្នុងខ្សែច្រវាក់មូបអាហារក្នុងបំណងនាំចេញ ត្រូវចុះបញ្ជីទទួលស្គាល់ដោយ FCA ហើយត្រូវគោរពតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវបច្ចេកទេសជាក់លាក់ សម្រាប់ទីផ្សារដែលត្រូវបានចុះបញ្ជី។ ការចុះបញ្ជី អាចមិនត្រូវបានរាប់បញ្ចូលចំពោះអាជីវកម្មដែលពុំមានផលប៉ះពាល់ផ្ទាល់លើសុវត្ថិភាពមូបអាហារ ឧទាហរណ៍៖ អ្នកផ្គត់ផ្គង់កំបោរសម្រាប់កសិដ្ឋានវារីវប្បកម្ម។ នីតិវិធីសម្រាប់ការចុះបញ្ជី និងរក្សាទុកបញ្ជី ត្រូវចងក្រងជាឯកសារ និងអនុវត្តដោយ FCA ព្រមទាំងត្រូវជូនព័ត៌មានទៅដល់ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មមូបអាហារ។

២.២ ក្រុមហ៊ុន/សហគ្រាសកែច្នៃ និងតូអង្គពាក់ព័ន្ធ

ការកែច្នៃ និងសកម្មភាពពាក់ព័ន្ធ គឺជាប្រតិបត្តិការក្រៅពីការផលិតកម្មបឋម និងតូអង្គពាក់ព័ន្ធដែល អាចរាប់បញ្ចូលទាំងទីកន្លែងការងារកែច្នៃ ការគ្រប់គ្រង និងការស្តុកទុកនៅក្នុងឃ្លាំងស្តុក ឬស៊ើម ការស្តុក ត្រជាក់ ក៏ដូចជាទីតាំងផលិតអំបិល និងការចែកចាយអំបិល (អំបិលនាំចូល)។ យានយន្តសម្រាប់ដឹកជញ្ជូនត្រូវ ស្ថិតនៅក្រោមការត្រួតពិនិត្យ ឬប្រើប្រាស់សម្រាប់ការដឹកជញ្ជូនផលិតផលកែច្នៃ ក៏ត្រូវចាត់បញ្ចូលជាតូអង្គ ពាក់ព័ន្ធនៅក្នុងផលិតកម្មផងដែរ។

២.២.១. ក្រុមហ៊ុន/សហគ្រាសកែច្នៃ និងតូអង្គពាក់ព័ន្ធ ដែលធ្វើប្រតិបត្តិការក្នុងខ្សែច្រវាក់ម្ហូបអាហារ សម្រាប់ការនាំចេញ ត្រូវ៖

- ក. ធ្វើប្រតិបត្តិការតែលើមូលដ្ឋាននៃការចុះបញ្ជីត្រឹមត្រូវ និងការអនុម័តជាក់លាក់សម្រាប់ គោលបំណងនៃការនាំចេញដែលបានអនុម័តដោយរដ្ឋបាលផលិតផលនៃក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ។
- ខ. ធានានិងទទួលខុសត្រូវចំពោះម្ហូបអាហារ ឬផលិតផល ដែលត្រូវបានផលិតនិងចែកចាយ ចេញពីក្រុមហ៊ុន/សហគ្រាសដោយត្រូវធានាមានសុវត្ថិភាពសម្រាប់ការប្រើប្រាស់ ជា ពិសេសការអនុលោមតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវបច្ចេកទេសដែលមានចែងក្នុងជំពូក ៣.៣ - ៣.១១ នៃឯកសារនេះ និងតម្រូវការបន្ថែមសម្រាប់ទីផ្សារគោលដៅ។
- គ. ធានារៀបចំប្រព័ន្ធអង្កេតដាន ចាប់តាំងពីប្រភពផ្គត់ផ្គង់រហូតដល់ផលិតផលស ម្រេច។
- ឃ. ផ្តល់ការអនុញ្ញាត និងកិច្ចសហការពេញលេញជាមួយ FCA ដើម្បីអធិការកិច្ច សវនកម្ម ការប្រមូលសំណាកគំរូ និងការស៊ើបអង្កេតចាំបាច់ផ្សេងៗទៀត ដើម្បីផ្ទៀងផ្ទាត់ការ អនុលោមតាមតម្រូវការដែលមានចែងក្នុងជំពូក ៣.៣-៣.១១ នៃឯកសារនេះ ហើយក៏ ពាក់ព័ន្ធជាមួយការពិនិត្យផ្ទៀងផ្ទាត់ចំពោះការអនុលោមតាមតម្រូវការទីផ្សារដែលអាជីវ កម្មម្ហូបអាហារត្រូវបានអនុម័ត។

២.២.២. សម្រាប់ការនាំចេញទៅកាន់ទីផ្សារណាមួយ ការអនុម័តអាចត្រូវបានដាក់លក្ខខណ្ឌជាមួយ ភាពអនុលោមតាមតម្រូវការជាក់លាក់របស់ទីផ្សារនោះ ដូចមានចែងក្នុងជំពូក ៤.២ នៃឯក សារនេះ។

- ក. ការអនុម័តដោយមានលក្ខខណ្ឌចំពោះភាពអនុលោមតាមលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យរបស់ទីផ្សារ ជាក់លាក់ ឧទាហរណ៍ សហភាពអឺរ៉ុប វៀតណាម កូរ៉េ អូស្ត្រាលី ឬប្រទេសចិន នឹងត្រូវ បានបង្កើតឡើង ហើយ FCA ត្រូវផ្សព្វផ្សាយព័ត៌មាន នៅពេលដែលមានការតម្រូវដោយ អាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចនៃទីផ្សារទាំងនោះ។
- ខ. FCA ត្រូវបង្កើតនីតិវិធីសម្រាប់ការទទួល និងដោះស្រាយពាក្យស្នើសុំសម្រាប់ការអនុម័ត ដោយយោងតាមជំពូក ៤.១ - ៤.២ ព្រមទាំងផ្តល់ព័ត៌មានអំពីដំណើរការ និងនីតិវិធី ពាក់ព័ន្ធ ជូនដល់ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ។

២.២.៣. ២.២.៣ FCA ត្រូវបង្កើតនីតិវិធីសម្រាប់ការបន្តសុំលើការអនុម័តសម្រាប់ការនាំចេញ ព្រមទាំង ផ្តល់ព័ត៌មានអំពីដំណើរការ និងនីតិវិធីពាក់ព័ន្ធ ជូនដល់ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ។

២.២.៤. FCA អាចនឹងដកហូត ឬផ្អាកជាបណ្តោះអាសន្នចំពោះការនាំចេញទៅកាន់ទីផ្សារជាក់លាក់ណាមួយ ប្រសិនបើប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្តងម្កាល មិនបានគោរពតាមលក្ខខណ្ឌអនាម័យម្ហូបអាហារ និងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ។ FCA ត្រូវបង្កើតនីតិវិធី ព្រមទាំងផ្តល់ព័ត៌មានអំពីដំណើរការ និងនីតិវិធីពាក់ព័ន្ធ ជូនដល់ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្តងម្កាល។ ២.២.៥ FCA ត្រូវគោរពតាមតម្រូវការដែលមានចែងក្នុងជំពូក៤ នៃលក្ខខណ្ឌតម្រូវបច្ចេកទេសនេះ នៅពេលអនុវត្តសកម្មភាពផ្ទៀងផ្ទាត់។

លក្ខខណ្ឌតម្រូវអនាម័យ



ជំពូកទី៣៖ លក្ខខណ្ឌតម្រូវអនាម័យ

៣. លក្ខខណ្ឌតម្រូវអនាម័យទូទៅ និងជាក់លាក់

៣.១ លក្ខខណ្ឌតម្រូវទូទៅ – ផលិតកម្មបឋម និងតួអង្គពាក់ព័ន្ធ

- ៣.១.១. ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវរក្សាអនាម័យខ្ពស់នៅគ្រប់ដំណាក់កាលនៃខ្សែច្រវាក់ផលិតកម្ម ការប្រមូលផល សហគ្រាស ការរក្សាទុក និងការដឹកជញ្ជូន ដោយកាត់បន្ថយហានិភ័យនៃការចម្លងគ្រោះថ្នាក់ពីប្រភពណាមួយ ហើយធានាគុណភាព សុវត្ថិភាពផលផលិតផលជលផល ឬចំណី។
- ៣.១.២. ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវធានាថាខ្សែច្រវាក់ត្រជាក់ត្រូវបានប្រើប្រាស់ថែរក្សាសម្រាប់ការប្រមូលផលដែលជាការចាំបាច់ក្នុងការគ្រប់គ្រងនិងត្រួតពិនិត្យគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារនៃផលិតផល។
- ៣.១.៣. ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារក្នុងវិស័យវារីវប្បកម្ម ត្រូវធានាថាសារធាតុគីមី និងផលិតផលឱសថវារីវប្បត្រូវបានប្រើដោយអនុលោមតាមបទប្បញ្ញត្តិនៃសេចក្តីសម្រេចរបស់រដ្ឋបាលជលផលស្តីពីគោលការណ៍បច្ចេកទេសសម្រាប់ការប្រើប្រាស់ឱសថវារីវប្បក្នុងវារីវប្បកម្ម។³
- ៣.១.៤. ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារក្នុងផ្នែកផលិតកម្មបឋម ត្រូវធានាថា បុគ្គលិកបម្រើការងារមិនមានជំងឺឆ្លងដែលអាចចម្លងទៅមនុស្សដទៃទៀត និងចម្លងចូលទៅផលិតផលម្ហូបអាហារ។
- ៣.១.៥. ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវធ្វើការបណ្តុះបណ្តាលជាប្រចាំដល់និយោជិតរបស់ខ្លួនក្នុងការថែទាំអនាម័យផ្ទាល់ខ្លួននិងអនាម័យលើម្ហូបអាហារ ព្រមទាំងគោរពតាមលក្ខខណ្ឌសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារនៅក្នុងទឹកនៃការងារ។
- ៣.១.៦. ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ នៃផលិតកម្មបឋម និងតួអង្គពាក់ព័ន្ធ ត្រូវថែទាំនិងរៀបចំឯកសារអង្កេតដានរាល់ធាតុចូលនិងធាតុចេញទាំងអស់ដែលទាក់ទងនឹងផលិតកម្មម្ហូបអាហាររបស់ពួកគេ ដើម្បីធ្វើកំណត់ត្រានិងរបាយការណ៍ស្តីពី ផលិតកម្ម ការប្រមូលផល ចូលចតផែ ការលក់ ការសម្អាតនិងការធ្វើអនាម័យ ការគ្រប់គ្រងស្រះ ការប្រើប្រាស់សារធាតុគីមី ឱសថវារីវប្ប ចំណី និងការព្យាបាលជំងឺ។ល។ហើយត្រូវរក្សាទុកនិងសហការផ្តល់ជូនទៅ FCA នៅពេលណាមួយ តាមការស្នើរសុំ។

៣.២ លក្ខខណ្ឌតម្រូវជាក់លាក់ – ផលិតកម្មបឋម និងតួអង្គពាក់ព័ន្ធ

៣.២.១. កន្លែងភ្ជាប់

- ៣.២.១.១. កន្លែងភ្ជាប់ ត្រូវមានការចុះបញ្ជីត្រឹមត្រូវដោយ FCA នៃរដ្ឋបាលជលផល ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ នៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា ឬអាជ្ញាធរពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ។⁴

³ DG-Decision No. 954 FIA dated 22 March 2024 on Technical Order for the Use of Aquatic Medicinal Products in the Kingdom of Cambodia.
⁴ DG-Decision No. 954 FIA dated 22 March 2024 on Technical Order for the Use of Aquatic Medicinal Products in the Kingdom of Cambodia.

- ៣.២.១.២. កន្លែងភ្ជាប់ ត្រូវអនុវត្តវិធីប្រកបដោយ ដោយអនុលោមតាមគោលការណ៍ណែនាំរបស់អាស៊ានស្តីពី ការអនុវត្តវិធីប្រកប (ASEAN GAqP)⁵
- ៣.២.១.៣. ប្រតិបត្តិការកន្លែងភ្ជាប់ ត្រូវមានឯកសារស្តីពីនីតិវិធីសម្រាប់ការសម្អាតនិងការធ្វើអនាម័យ ការប្រើប្រាស់ផលិតផលថ្នាំសម្លាប់មេរោគ ឬផលិតផលឱសថវិសត្វ និងរក្សាកំណត់ត្រាសម្រាប់ប្រតិបត្តិការទាំងអស់ និងរក្សាការអង្កេតដាននៃរាល់ធាតុចូលនិងធាតុចេញទាំងអស់ រួមទាំងចរាចរវិសត្វផងដែរ។

៣.២.២. កសិដ្ឋានវារីប្រកប

- ៣.២.២.១. កសិដ្ឋានវារីប្រកប ត្រូវចុះបញ្ជីត្រឹមត្រូវ និងអនុញ្ញាតដោយរដ្ឋបាលផលិតផល ឬអាជ្ញាធរពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ។⁵
- ៣.២.២.២. នៅពេលជ្រើសរើសទីតាំងសម្រាប់កសិដ្ឋានវារីប្រកប ត្រូវធានាថាការសាងសង់កសិដ្ឋានមិនប៉ះពាល់ដល់ប្រព័ន្ធអេកូឡូស៊ី និងជម្រកធម្មជាតិក្នុងតំបន់នោះ ហើយសារធាតុពុល/សារធាតុគីមីក្នុងតំបន់ជុំវិញមិនត្រូវបានចម្លងទៅក្នុងកសិដ្ឋានឡើយ។ ការពារមិនឱ្យប្រភេទវារីសត្វផ្សេងចូលទៅក្នុងស្រះ តាមរយៈការត្រួតពិនិត្យទ្វារបង្ហូរទឹកចូលនិងចេញ។ អត្រាចម្រោះ (percolation) / កម្រិតជ្រាបទឹក (porosity) នៃផ្ទៃដីស្រះត្រូវមានកម្រិតទាបល្មមគ្រប់គ្រាន់ដើម្បីរក្សាទឹកក្នុងស្រះបានត្រឹមត្រូវ។ ស្រះចិញ្ចឹមត្រីមិនត្រូវមានវត្តមាននៃសារធាតុគីមីបង្កគ្រោះថ្នាក់និងសារធាតុពុលធម្មជាតិឡើយ។ គុណភាពនិងសមាសធាតុគីមីនៃទឹក ត្រូវមានសមស្របតាមប្រភេទត្រី។
- ៣.២.២.៣. ការអនុវត្តវារីប្រកប (GAqP) ត្រូវអនុវត្តនៅគ្រប់ដំណាក់កាលនៃខ្សែច្រវាក់ផលិតកម្មដើម្បីធានាគុណភាព សុវត្ថិភាពនៃវារីសត្វ។ កសិដ្ឋានវារីប្រកប ក៏ត្រូវអនុវត្តន៍តាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃបទបញ្ញត្តិរបស់កម្ពុជា និងអនុវត្តដោយអនុលោមតាមក្រមប្រតិបត្តិអន្តរជាតិ ដូចជា “ក្រមសុខភាពវារីសត្វរបស់អង្គការពិភពលោកដើម្បីសុខភាពសត្វ (WOAH) និង/ឬ “គោលការណ៍ណែនាំអាស៊ានស្តីពី ការអនុវត្តវារីប្រកប (ASEAN GAqP) សម្រាប់ត្រីជាអាហារសម្រាប់មនុស្ស” ដែលត្រូវអនុវត្តក្នុងករណីចាំបាច់សម្រាប់អនុលោមភាពតម្រូវការរបស់ទីផ្សារនាំចេញជាក់លាក់ណាមួយ។ FCA ត្រូវជូនដំណឹងដល់ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មម្ហូបអាហារអំពីតម្រូវការទាំងនេះ។
- ៣.២.២.៤. កសិដ្ឋាន ត្រូវទទួលបានធាតុចូលរួមមាន៖ ចំណី ចំណីបំប៉ន ផលិតផលឱសថវារីសត្វ និងសារធាតុគីមីផ្សេងទៀត ពីអ្នកផ្គត់ផ្គង់ដែលបានចុះបញ្ជីត្រឹមត្រូវនិងទទួលសិទ្ធិចែកចាយផលិតផលដែលទទួលស្គាល់ដោយអាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ច

⁵ To be included in new Fisheries Law and proclamation No. 0002 PROR KOR KOR SOR SOR on Competent Authorities in Issuing Permission to Do Fishery in Open Water Aquaculture Fish Processing and Special Permissions 1989.

របស់រដ្ឋបាលជលផល នៃក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ។^៦ សមាសភាពនៃរាល់ធាតុចូលទាំងអស់ត្រូវតែកត់ត្រាក្នុងតារាងទិន្នន័យពីអ្នកផ្គត់ផ្គង់។ កសិដ្ឋានត្រូវរក្សាទុកបញ្ជីស្តុក/ប្រើប្រាស់ឱ្យបានត្រឹមត្រូវនូវធាតុចូលនិងធាតុចេញទាំងអស់ រួមទាំងការចុះបញ្ជីនៃការប្រើប្រាស់ផងដែរ។

- ៣.២.២.៥. មានតែធាតុចូលដែលត្រូវបានអនុញ្ញាតឱ្យប្រើប្រាស់ក្នុងវារីវិប្បកម្មប៉ុណ្ណោះដែលត្រូវរក្សាទុក។ ធាតុចូលទាំងអស់ត្រូវរក្សាទុកនិងប្រើប្រាស់តាមការណែនាំផ្តល់ដោយអ្នកផ្គត់ផ្គង់ ទាំងនៅលើស្លាកសញ្ញា ឬក្នុងតារាងទិន្នន័យបច្ចេកទេសពាក់ព័ន្ធ។ កន្លែងស្តុកទុក ត្រូវស្អាតជានិច្ច និងថែទាំឱ្យបានត្រឹមត្រូវដើម្បីចៀសវាងការចម្លងគ្រោះថ្នាក់។ អ្នកទទួលខុសត្រូវ សម្រាប់ការទទួល រក្សាស្តុក និងប្រើប្រាស់ធាតុចូលត្រូវកំណត់អត្តសញ្ញាណ។
- ៣.២.២.៦. កូនញាស់ កូនត្រី ជាដើម ត្រូវបានផលិតចេញតែពីកន្លែងភ្នាក់ងារដែលបានចុះបញ្ជីដោយរដ្ឋបាលជលផល បន្ទាប់ពីធានាថា គ្មានជំងឺឆ្លង គ្មានសារធាតុគីមីបង្កគ្រោះថ្នាក់ និងគ្មានសារធាតុសកម្មឱសថ។ ត្រូវមានការអង្កេតដានឱ្យបានត្រឹមត្រូវ ចំពោះរាល់ចរាចរវារីសត្វទាំងចេញទាំងចូលក្នុងកសិដ្ឋាន។
- ៣.២.២.៧. ត្រូវរៀបចំប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងទឹកឱ្យបានត្រឹមត្រូវដើម្បីធានាគុណភាពទឹក។ ត្រូវរៀបចំប្រព័ន្ធចម្រោះទឹកឱ្យបានត្រឹមត្រូវ ដើម្បីកាត់បន្ថយហានិភ័យនៃសារធាតុសរីរាង្គមិនបរិសុទ្ធ និងបាក់តេរីបង្កជំងឺ។
- ៣.២.២.៨. កាកសំណល់ត្រូវបោះចោលឱ្យបានសមរម្យដើម្បីចៀសវាងការចម្លងគ្រោះថ្នាក់។ កាកសំណល់គីមីនិងកាកសំណល់ដែលមិនអាចបំបែកបាន ត្រូវបោះចោលតាមការណែនាំរបស់អ្នកផ្គត់ផ្គង់និងតម្រូវការផ្លូវច្បាប់នៃប្រកាសលេខ ៣៨៧ ប្រ.ក.ប របស់ក្រសួងបរិស្ថាន ស្តីពីការដាក់ឱ្យប្រើប្រាស់ស្តង់ដារគុណភាព នៃសារធាតុពុល ឬសារធាតុគ្រោះថ្នាក់ ដែលត្រូវបានអនុញ្ញាតបោះចោល។
- ៣.២.២.៩. ការលាងសម្អាត និងការធ្វើអនាម័យឱ្យបានគ្រប់គ្រាន់ ត្រូវធ្វើនៅគ្រប់ទីកន្លែងនៃកសិដ្ឋាន រួមទាំងគ្រឿងម៉ាស៊ីននិងឧបករណ៍ផ្សេងៗដើម្បីកាត់បន្ថយហានិភ័យនៃការចម្លងគ្រោះថ្នាក់។ និយោជិតត្រូវប្រកាន់យ៉ាងតឹងរឹងនូវការអនុវត្តអនាម័យរបស់បុគ្គលិក ដែលអាចអនុវត្តបានតាមប្រភេទការងារ។
- ៣.២.២.១០. សារធាតុគីមី និងផលិតផលឱសថវារីសត្វ អាចត្រូវបានរក្សាទុកនិងប្រើប្រាស់ក្នុងកសិដ្ឋានបាន លុះត្រាតែមានការអនុញ្ញាតពីរដ្ឋបាលជលផល។^៧
- ៣.២.២.១១. ពេលវេលាបញ្ចប់នៃការប្រើប្រាស់ (រយៈពេលសាបរលាប) សម្រាប់សារធាតុសកម្មឱសថវារីសត្វដែលមានការអនុញ្ញាត ត្រូវគិតយ៉ាងតិចចំនួន ៥០០ ដីក្រេ ថ្ងៃ ប្រសិនបើមិនមានបញ្ជាក់សម្រាប់ផលិតផលជាក់លាក់ណាមួយនោះទេ។

⁶ MAFF Prakas No. 384 ProrKor.KorSorKor 2020 on the Procedures for Managing Veterinary Medicines and Biological Materials in Trade and Mixing and MAFF Prakas No. 414 ProrKor.KorSorKor 2019 on Procedure to Issue Permit and Technical Standards for Importation Exportation Transit Manufacturing Mixing Repackaging Stockpiling Supplying-Distribution Wholesale-Retail and Transportation of Veterinary Medicines.

⁷ DG-Decision No. 954 FIA dated 22 March 2024 on Technical Order for the Use of Aquatic Medicinal Products in the Kingdom of Cambodia.

ការកត់ត្រាធាតុចូលនិងធាតុចេញ ត្រូវរក្សាទុកជាឯកសារកត់ត្រាពេលវេលា បញ្ចប់ការប្រើប្រាស់ឱ្យបានត្រឹមត្រូវ។

- ៣.២.២.១២. ការតាមដាននិងត្រួតពិនិត្យ ត្រូវធ្វើឡើងដើម្បីបញ្ជាក់ពីស្ថានភាពសុខភាព របស់វាវិសត្វ ចរាចរនៅក្នុងកសិដ្ឋាន អត្រាស្លាប់ និងវត្តមានជំងឺឆ្លងខាងក្នុង ស្រុក និងជំងឺឆ្លងពីក្រៅស្រុក ត្រូវកត់ត្រារក្សាទុក។ ព័ត៌មានទាក់ទងនឹងជំងឺ ដែលកំពុងកើតមាន និងហើយវិធានការដែលបានធ្វើឡើងដើម្បីទប់ស្កាត់ការ រីករាលដាល ដោយត្រូវទាក់ទងជាបន្ទាន់ទៅអាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចនៃរដ្ឋបាល ផលិតផល។
- ៣.២.២.១៣. មានតែផលវាវីវប្បកម្មដែលមានទំហំត្រូវចាប់លក់ ហើយគ្មានរោគសញ្ញានៃជំងឺ ទើបអាចប្រមូលផលសម្រាប់ចែកចាយប្រើប្រាស់ជាអាហារសម្រាប់មនុស្ស។
- ៣.២.២.១៤. ការប្រមូលផលត្រូវធ្វើឡើង ដើម្បីកាត់បន្ថយហានិភ័យនៃការចម្លងគ្រោះថ្នាក់ លើផលវាវីវប្បកម្ម តាមរយៈជាមួយនឹងកំទេចកំទីដី ផ្ទុយសំរាម និងការចម្លង គ្រោះថ្នាក់ពីបរិស្ថានផ្សេងទៀត និងមិនដាក់ឱ្យនៅកន្លែងដែលសីតុណ្ហភាព ខ្ពស់ពេក។ ក្រោយពេលប្រមូលផលភ្លាម ផលវាវីវប្បកម្មត្រូវយកទៅទុកដាក់ នៅកន្លែងស្អាតល្អដើម្បីការពារពីការចម្លងគ្រោះថ្នាក់ និងត្រូវលាយជាមួយទឹក កកដែលធ្វើពីទឹកស្អាត ឬទឹកដែលអាចបរិភោគបាន ឬត្រាំទឹកកកលាយ លាយជាមួយទឹកស្អាត ដើម្បីក្លាសេត្រីក្នុងកម្រិតសីតុណ្ហភាពក្រោម ៤°C។
- ៣.២.២.១៥. មុនពេលដឹកជញ្ជូន ត្រីដែលត្រូវបានកាត់ក្បាលនិង/ឬវះយកគ្រឿងក្នុងចេញ ត្រូវដំណើរការស្ថិតក្រោមលក្ខខណ្ឌដូចមានចែងក្នុងផ្នែក ៣.២.៦.១ - ៣.២.៦.៦ ហើយផលិតផលទាំងនោះត្រូវលាងសម្អាតភ្លាមៗយ៉ាងហ្មត់ចត់ ដោយទឹកស្អាត ឬទឹកអាចបរិភោគបាន។
- ៣.២.២.១៦. ក្នុងករណី មានគោលបំណងដឹកជញ្ជូនផលត្រីរស់ ក្រោយពេលប្រមូលផល ត្រូវរក្សាទុកគុណភាព សុវត្ថិភាពក្នុងលក្ខខណ្ឌដែលមិនធ្វើឱ្យប៉ះពាល់ដល់ ភាពរស់រវើករបស់ត្រី។
- ៣.២.២.១៧. កសិដ្ឋានវាវីវប្បកម្ម ត្រូវមានឯកសារនីតិវិធី សម្រាប់ការអនុវត្តន៍វាវីវប្បកម្មល្អ។ កសិដ្ឋានវាវីវប្បកម្ម ត្រូវរក្សាកំណត់ត្រាជាការចាំបាច់ ដើម្បីចងក្រងទុកជាឯក សារអង្កេតដាននៃវាវិសត្វ រួមទាំងកំណត់ត្រានៃធាតុចូលទាំងអស់សម្រាប់ការ ចិញ្ចឹម និងធាតុចេញទាំងអស់ពីការចិញ្ចឹម។ ការរក្សាការអនុវត្ត GAqP ត្រូវកត់ ត្រាតាមរយៈកំណត់ត្រាលើការគ្រប់គ្រងស្រះ ការគ្រប់គ្រងគុណភាពទឹក ការ ស្តុកទុក ការគ្រប់គ្រងចំណី ការគ្រប់គ្រងផលិតផលឱសថវាវិសត្វ និងសារ ធាតុគីមី អត្រាស្លាប់ ការអង្កេតលើជំងឺ ការសម្អាតលើឧបករណ៍បរិក្ខារ ការ ប្រមូលផល និងដឹកជញ្ជូន។

៣.២.៣. រោងចក្រផលិតចំណី និងការចែកចាយចំណី

- ៣.២.៣.១. រោងចក្រផលិតចំណី និងអ្នកនាំចូល-នាំចេញចំណី ត្រូវធានាថា រាល់ចំណីសត្វ គ្រឿងផ្សំចំណីនិងសារធាតុចំណីបន្ថែម ត្រូវចុះបញ្ជីត្រឹមត្រូវនៅអាជ្ញាធរមាន សមត្ថកិច្ចរបស់រដ្ឋបាលផលិតផលនៃក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ។⁸
- ៣.២.៣.២. រោងចក្រផលិតចំណី ត្រូវធានាថា ផលិតផលរបស់ខ្លួនមិនមានសារធាតុផ្សំ ដែលផ្ទុកសារធាតុបន្ថែម ឬសារធាតុកខ្វក់ដែលអាចជាប្រភពចម្លងគ្រោះថ្នាក់ ដល់កសិដ្ឋានវារីវប្បកម្ម។ ដូច្នោះ រោងចក្រផលិតចំណីត្រូវតែអនុវត្តគោល ការណ៍អនុវត្តផលិតកម្មល្អ (GMP) ដែលជាប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងឈរលើមូលដ្ឋាន HACCP និងជាពិសេសអនុលោមតាមមូលដ្ឋាននៃលក្ខខណ្ឌតម្រូវ ដូចមានចែង ខាងក្រោម។
- ៣.២.៣.៣. ទីកន្លែងការងារក្នុងរោងចក្រផលិតចំណី ត្រូវរក្សាឱ្យស្អាតហើយត្រូវមានទីធ្លា គ្រប់គ្រាន់។ រោងចក្រ ត្រូវសាងសង់ស្ថិតក្នុងអគារមានលក្ខណៈអចិន្ត្រៃយ៍មួយ ដែលអាចទទួលបានការការពារគ្រប់គ្រាន់ពីបរិស្ថានជុំវិញ ហើយត្រូវមានទំហំធំ សមល្មមសម្រាប់ការងារ និងគោរពតាមលក្ខខណ្ឌអនាម័យ។
- ៣.២.៣.៤. ការចនា និងគ្រោងប្លង់ ត្រូវគិតគូរអំពីការការពារពីការចម្លងគ្រោះថ្នាក់។ គ្រោង ប្លង់ត្រូវបែងចែកផ្នែកខុសគ្នារួមមានដូចជា ដើម្បីជួយសម្រួលដល់លំហូរការងារ និងសណ្តាប់ធ្នាប់ ហើយទប់ស្កាត់ការចម្លងគ្រោះថ្នាក់ដែលអាចកើតមាន និង ត្រូវរៀបចំប្រព័ន្ធអង្កេតជាន់។
- ៣.២.៣.៥. បន្ទប់ផ្លាស់ប្តូរសំលៀកបំពាក់ ត្រូវមានទំហំគ្រប់គ្រាន់សម្រាប់ផ្តល់ជូនកម្មករ និយោជិត និងមានកន្លែងការងារសមរម្យសម្រាប់លាងដៃ នៅច្រកទ្វារចូល។
- ៣.២.៣.៦. ប្រដាប់ប្រដាប់ប្រើប្រាស់ គ្រឿងចក្រ ឧបករណ៍បញ្ជូន ម៉ាស៊ីនបកសំបក ម៉ាស៊ីន បូមខ្យល់ ម៉ាស៊ីនរង្វើសរើស ម៉ាស៊ីនលាយ និងផ្ទៃប៉ះពាល់ជាមួយចំណី ត្រូវ រលោង ស្អាត និងរក្សាបានក្នុងស្ថានភាពអនាម័យល្អ ចៀសវាងការចម្លងគ្រោះ ថ្នាក់ដល់ម្ហូបអាហារ។ កន្ត្រែង សំណាញ់ តម្រង ឧបករណ៍បំបែក និងឧបករណ៍ លាយ ត្រូវត្រួតពិនិត្យជាទៀងទាត់ ដើម្បីដឹងពីការខូចខាត ភាពស្អាត និងអាច ប្រតិបត្តិការប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាព។
- ៣.២.៣.៧. កន្លែងស្តុកទុកដាច់ដោយឡែក ត្រូវផ្តល់ជូនសម្រាប់ការរក្សាស្តុកទុកសម្ភារៈ យកចូល ផលិតផលបញ្ចប់ ហើយនិងសម្ភារៈវេចខ្ចប់ប្រកបដោយអនាម័យ។ ទីតាំងស្តុកទុកត្រូវចែទាំប្រកបដោយអនាម័យខ្ពស់ និងគ្មានសំណើម ធូលី សត្វ ល្អិត និងសត្វស្លាប។ ចំណីមានថ្នាំ ឬល្បាយមុន និងសារធាតុចំណីបន្ថែម ត្រូវ រក្សាទុកក្នុងបន្ទប់ដាច់ដោយឡែកប្រកបដោយសុវត្ថិភាពត្រឹមត្រូវឬក៏ដាក់ក្នុង ធុងបិទភ្លិតដោយមានដាក់ស្លាកសញ្ញាត្រឹមត្រូវ និងកំណត់ត្រាតាមដានផ្នែកលើ មូលដ្ឋានចូលមុន-ចេញមុន។ មានតែអ្នកដែលបានអនុញ្ញាតប៉ុណ្ណោះ ដែលអាច

⁸ Prakas No. 051 PRK.MAFF to be updated or supplemented with requirements related to aquatic animals.

ចូលទៅកាន់បន្ទប់ស្តុកទុកទាំងនេះបាន។ ត្រូវចាត់តាំងឱ្យមានអ្នកទទួលខុសត្រូវ លើកំណត់ត្រាស្តុកទុក ដោយរក្សាព័ត៌មានលម្អិតច្បាស់លាស់ ស្តីពីសម្ភារៈ ចូល និងចេញ។

- ៣.២.៣.៨. កាកសំណល់ត្រូវប្រមូលភ្លាមៗ និង/ឬ រក្សាទុកក្នុងធុងសំរាមដែលផ្សេងពីធុងសំរាមសម្រាប់ចោលកាកសំណល់វត្ថុធាតុដើមយកចូល និងទីតាំងស្តុកទុកផលិតផលសម្រេច ហើយការបោះចោលកាកសំណល់ត្រូវតាមច្បាប់ នៃប្រកាសលេខ ៣៨៧ ប្រ.ក.ប.ស.។
- ៣.២.៣.៩. វិធានកំចាត់សត្វល្អិតសមស្រប ត្រូវធ្វើឡើងដើម្បីការពារការចូលរបស់សត្វរុយសត្វកកេរ ជីងចក់ ។ល។ កុំឱ្យចូលទៅក្នុងបរិវេណដូចដែលបានបញ្ជាក់នៅជំពូក ៣.៧.៤។
- ៣.២.៣.១០. ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពចំណី ផ្អែកតាម HACCP នឹងត្រូវអនុវត្ត។ ការត្រួតពិនិត្យសំខាន់គឺត្រូវបានពិនិត្យ និងការអង្កេតដានជាប្រចាំតាមកាលកំណត់ ហើយក្នុងករណីមានល្បែងគម្លាតត្រូវធ្វើសកម្មភាពកែតម្រូវភ្លាមៗ។ ការអង្កេតដានចំពោះការយកសម្ភារៈចូលនិងផលិតផលសម្រេច គួរត្រូវបានបង្កើតឡើងចាប់ពីប្រភពដើម។ នីតិវិធីនៃការប្រមូលត្រលប់មកវិញ គួរត្រូវបង្កើតឡើងដើម្បីដោះស្រាយពាក្យបណ្តឹងរបស់អតិថិជន។ វិធានត្រួតពិនិត្យលើការចម្លងលាយឡំគ្នា គួរត្រូវលើកឡើងនៅក្នុងការសិក្សារបស់ HACCP ។
- ៣.២.៣.១១. ការបញ្ជាក់អំពីគុណភាព និងអាហារ/ប៉ារ៉ាម៉ែត្រសុវត្ថិភាពចំណី សម្រាប់គ្រឿងផ្សំយកចូល សារធាតុចំណីបន្ថែម ល្បាយលាយជាមុន និងផលិតផលសម្រេច ត្រូវបង្កើតការត្រួតពិនិត្យលើគុណភាព សុវត្ថិភាពប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាព ដោយអនុលោមតាមឯកសារដែលត្រូវបង្កើតឡើង។
- ៣.២.៣.១២. សារធាតុសកម្មនៃសារធាតុគីមីនិងឱសថ ត្រូវបានហាមឃាត់ប្រើក្នុងផលិតផលវារីវប្បកម្មដោយរដ្ឋបាលផលិតផលនៃក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ ហើយក៏ហាមឃាត់ប្រើនៅក្នុងគ្រឿងផ្សំណាមួយ រួមទាំងល្បាយលាយជាមុនឬសារធាតុបន្ថែមផ្សេងៗ។
- ៣.២.៣.១៣. សារធាតុសកម្មនៃសារធាតុគីមីនិងឱសថ ដែលអនុញ្ញាតឱ្យប្រើប្រាស់ក្នុងផលិតផលវារីវប្បកម្មដោយរដ្ឋបាលផលិតផល ត្រូវដាក់ស្លាកសញ្ញាឱ្យបានច្បាស់លាស់នៅលើផលិតផលនិងនៅលើសន្លឹកទិន្នន័យបច្ចេកទេសពាក់ព័ន្ធដែលបានបន្ថែមដោយផ្ទាល់ ឬការចម្លងលាយឡំគ្នាពីគ្រឿងផ្សំដទៃ ឬល្បាយលាយជាមុន។
- ៣.២.៣.១៤. ចំណីត្រូវគោរពតាមលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យដែលកំណត់ដោយ FCA ទាក់ទងនឹងខ្លឹមសារនៃសារធាតុកខ្វក់ និងសារធាតុបន្ថែមនៅពេលចែកចាយ។
- ៣.២.៣.១៥. ការរៀបចំឯកសារកំណត់ត្រាត្រឹមត្រូវ កម្មវិធីប្រសិទ្ធភាពលើការសម្អាត និងអនាម័យ ត្រូវតែបង្កើតឡើង និងអនុវត្តឱ្យស្របតាមកម្រិតដែលបានកំណត់ផ្អែកលើភាពញឹកញាប់។

- ៣.២.៣.១៦. នីតិវិធីជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ ត្រូវបង្កើតឡើង ដើម្បីធានាឱ្យបាននូវការសម្អាត ម៉ាស៊ីនត្រជាក់ជាប្រចាំ។ ប្រសិនបើខ្យល់ត្រូវបានប្រើសម្រាប់ការបញ្ជូន ឬធ្វើ ឱ្យត្រជាក់ ជាការចាំបាច់ត្រូវតែពិនិត្យរកមើលការចម្លងគ្រោះថ្នាក់នៃអតិសុខុម ប្រាណ។ លក្ខខណ្ឌសម្រាប់ខ្យល់ ត្រូវធ្វើការវាយតម្លៃដើម្បីធានាបាននូវ ស្ថេរភាពនៃសារធាតុចំណីបន្ថែម។
- ៣.២.៣.១៧. និយោជិត ត្រូវប្រកាន់ខ្ជាប់នូវការអនុវត្តអនាម័យល្អត្រឹមត្រូវ និងប្រើសម្លៀក បំពាក់ការពារដែលបានសម្អាតរួច។ លក្ខខណ្ឌតម្រូវជាក់លាក់មានបញ្ជាក់នៅ ជំពូក ៣.៧.២ អាចអនុវត្តតាមការចាំបាច់។
- ៣.២.៣.១៨. សវនកម្មផ្ទៃក្នុង ត្រូវធ្វើឡើងយ៉ាងហោចណាស់ម្តងក្នុងមួយឆ្នាំ ដើម្បីកំណត់ថា លក្ខខណ្ឌនៃ HACCP គឺត្រូវបានអនុវត្តជាប់លាប់ និងប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងទាំងអស់ នៅមានប្រសិទ្ធភាពក្នុងការ ផលិតផលិតផលចំណីប្រកបដោយគុណភាព សុវត្ថិភាព។
- ៣.២.៣.១៩. ស្តង់ដារផ្ទៃក្នុង ត្រូវចងក្រងជាឯកសារ លក្ខណៈបច្ចេកទេសជាក់លាក់ និងនីតិ វិធីសម្រាប់ប្រតិបត្តិត្រូវបង្កើតឡើងជាផ្នែកមួយនៃ HACCP ដែលជាប្រព័ន្ធ គ្រប់គ្រងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ។ កំណត់ត្រាទាក់ទងនឹងឯកសារនៃ អង្កេតដានលើចំណុចត្រួតពិនិត្យសំខាន់ៗ អនាម័យ និងការសម្អាត អនាម័យ ផ្ទាល់ខ្លួន ការគ្រប់គ្រងសត្វល្អិត ព្យាសកម្ម ការអង្កេតដាន ការបណ្តុះបណ្តាល ការយកចូល និងយកចេញសម្ភារៈ បញ្ជីស្តុកទុក ការចម្លងលាយឡំគ្នា ជាដើ ម។ល។ ត្រូវរក្សាទុកតាមរបៀបដែលអាចឱ្យធ្វើការអង្កេតដានបាន។
- ៣.២.៣.២០. ការដាក់ស្លាកសញ្ញានៃសមាសភាពចំណីដែលបំណងសម្រាប់វារីវប្បកម្ម ត្រូវ រួមបញ្ចូលយ៉ាងហោចណាស់៖
 - ក. ឈ្មោះពាណិជ្ជកម្ម និងលេខកូដសំគាល់ផលិតផល (ប្រសិនបើវាមាន)
 - ខ. ប្រភេទចំណី (“ពេញលេញ” ឬ “បន្ថែម”) និងគោលដៅវារីវប្បកម្ម (ឧទាហរណ៍ ការបញ្ជាក់ប្រាប់ថា ជា “ចំណីអាហារពេញលេញសម្រាប់ ត្រីទឹកសាប”)
 - គ. លេខចុះឈ្មោះ ឬលេខសម្គាល់អត្តសញ្ញាណ និងឈ្មោះ អាសយដ្ឋាន របស់ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ក្រោមឈ្មោះចំណីដែលត្រូវបាន ដាក់លក់នៅលើទីផ្សារ។
 - ឃ. លេខយោងនៃបណ្តុំទំនិញ ឬប្រភេទទំនិញ។
 - ង. បរិមាណក្នុងឯកតាកញ្ចប់
 - ច. ការណែនាំទូទៅសម្រាប់ការប្រើប្រាស់ឱ្យបានត្រឹមត្រូវ។
 - ឆ. អាយុកាលទំនិញអាចរក្សាទុកបាន ដោយបង្ហាញថា “ត្រូវប្រើមុនកាល បរិច្ឆេទ” ឬ “គុណភាពល្អមុនកាលបរិច្ឆេទ”។
 - ជ. សមាសភាពគ្រឿងផ្សំចំណី (វត្ថុធាតុ) តាមលំដាប់តួអក្សរ។

ឈ. សារធាតុបន្ថែមចំណី បង្ហាញក្នុងបរិមាណជាខ្នាតគិតជាគីឡូក្រាម ឬ បរិមាណជាខ្នាតលីត្រ។

ញ. ប្រសិនបើសារធាតុសកម្មឱសថសាស្ត្រណាមួយ ត្រូវបានរួមបញ្ចូល នៅក្នុងចំណីផ្សំ សារធាតុមុខងារ និងកម្រិតនៃសារធាតុ ត្រូវបង្ហាញ ឱ្យច្បាស់នៅលើស្លាកសញ្ញា។

៣.២.៣.២១. ចំណីវារីសត្វនាំចូល ត្រូវដាក់ស្លាកសញ្ញាដូចមានចែងក្នុងផ្នែក ៣.២.៣.២០ ហើយលើសពីនេះទៀតត្រូវបានផ្តល់ជូនបន្ថែម៖

ក. ព័ត៌មានអំពីឈ្មោះ និងអាសយដ្ឋានរបស់អ្នកនាំចូល ហើយបើចាំបាច់ ត្រូវបកប្រែព័ត៌មាននៅលើស្លាកសញ្ញាជាភាសាខ្មែរ ឬភាសាអង់គ្លេស។

ខ. ព័ត៌មានអំពីការអនុម័ត និងការចុះបញ្ជីដោយអាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចនៃ ប្រទេសដែលចំណីសត្វត្រូវបានផលិត។ ព័ត៌មាននេះអាចត្រូវបានផ្តល់ ជូននៅក្នុងឯកសារផ្សេង ប្រសិនបើមិនមាននៅលើស្លាកសញ្ញាផ្ទាល់។

៣.២.៣.២២. នៅលើផលិតកម្មចំណីសម្រាប់កសិដ្ឋានវារីវប្បកម្ម ត្រូវប្រកាន់ខ្ជាប់នូវបទ បញ្ញត្តិដូចមានក្នុងឧបសម្ព័ន្ធ ស្តីពីបទបញ្ជាបច្ចេកទេសវារីវប្បកម្មឆ្នាំ ២០១២។⁹

៣.២.៣.២៣. ផលិតកម្ម ការលក់ និងការប្រើប្រាស់ចំណីផ្សំជាមួយថ្នាំ ត្រូវបានអនុញ្ញាត ប្រើប្រាស់ក្នុងវារីវប្បកម្មនៅក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា តែក្នុងករណីមាន វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អំពីអវត្តមាននៃសារធាតុហាមឃាត់និងត្រូវបានចុះបញ្ជី សម្រាប់ការលក់ដូចដែលចេញដោយអាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចនៃរដ្ឋបាលជល ផល។¹⁰

៣.២.៤. នាវានេសាទ

នាវានេសាទដែលផ្គត់ផ្គង់វត្ថុធាតុដើមសម្រាប់នាំចេញ ត្រូវគោរពតាមតម្រូវការច្បាប់សម្រាប់នាវា នេសាទ ដូចមានចែងក្នុងសៀវភៅណែនាំ CQS កម្ពុជា ជំពូកទី២ ផ្នែក “គ” ។ លើសនេះទៀត នាវានេសាទ ទាំងនោះ ត្រូវគោរពតាមតម្រូវការជាក់លាក់ដូចខាងក្រោម៖

ក. នៅពេលដែលនាវានេសាទមានទទួលទឹកស្អាត វាត្រូវតែស្ថិតនៅក្នុងទីតាំងដែលជៀសវាងការ ចម្លងកខ្វក់នៃការផ្គត់ផ្គង់ទឹក។

ខ. នៅក្នុងនាវាដែលបំពាក់ឧបករណ៍ត្រួតពិនិត្យផលិតផល ដោយប្រើទឹកសមុទ្រស្អាតត្រូវដាក់ផុង សម្រាប់ផ្ទុកត្រូវតែភ្ជាប់ឧបករណ៍ត្រួតពិនិត្យសីតុណ្ហភាពនៅក្នុងផុង។ ប្រព័ន្ធត្រូវធានាថាល្បាយនៃ ត្រី និងទឹកសមុទ្រស្អាត មានសីតុណ្ហភាពមិនលើសពី ៣ អង្សាសេ ក្នុងរយៈពេលប្រាំមួយម៉ោង ដំបូង និងមិនលើសពី ០អង្សាសេ ក្រោយពី ១៦ ម៉ោងបន្ទាប់។

⁹ To be reviewed and issued with new DG Decision.
¹⁰ DG-Decision No. 954 FiA dated 22 March 2024 on Technical Order for the Use of Aquatic Medicinal Products in the Kingdom of Cambodia.

- គ. នាវានេសាទ ត្រូវបំពាក់ដោយគ្រឿងបរិក្ខារដែលអាចឱ្យនាវិកលាងដៃបាន នៅពេលចាំបាច់ មុនពេលផ្ដើមការប៉ះពាល់ដល់ផលចាប់។
- ឃ. ត្រូវយកចិត្តទុកដាក់បំផុតនៅពេលចាប់/រក្សាទុក/លើកទុកដាក់ត្រី ដើម្បីជៀសវាងការងរបួស ឬការខូចខាតរាងកាយ។ ផលផលផល ត្រូវបានលើកទុកដាក់ប្រកបដោយអនាម័យ ជៀសវាងការចម្លងកខ្វក់ នៅគ្រប់ដំណាក់កាល។
- ង. ផល ផលិតផលជលផល ត្រូវផ្ទេរទៅលើតំបន់មានផ្ទៃស្អាតនៃនាវា ដើម្បីកាត់បន្ថយកម្រិតគ្រោះថ្នាក់នៃការចម្លងកខ្វក់ ជាមួយសារជាតិប្រេង ខ្លាញ់ និងសារជាតិកខ្វក់ផ្សេងទៀត។ បន្ទាប់ពីបានផ្ទុកលើកប៉ាល់ហើយផល ផលិតផលជលផល ត្រូវតែដាក់ឱ្យត្រជាក់យ៉ាងឆាប់តាមដែលអាចធ្វើទៅបាន។ ទឹកកកដែលប្រើសម្រាប់ធ្វើឱ្យត្រជាក់ ត្រូវតែស្អាត និងធ្វើឡើងពីទឹកស្អាត ឬទឹកអាចបរិភោគបាន ហើយរក្សាទុកក្នុងកន្លែងស្អាត។ ផល ផលិតផលជលផល ត្រូវការពារគ្រប់ពេលពីការចម្លងកខ្វក់ និងពីឥទ្ធិពលនៃកំដៅព្រះអាទិត្យ និងប្រភពកំដៅផ្សេងទៀត នៅពេលផ្ទុកលើនាវា។
- ច. កន្លែងនៅលើនាវាដែលប្រើប្រាស់សម្រាប់កាត់ក្បាលត្រី និង/ឬរះពោះ ត្រូវអនុវត្តប្រកបដោយ អនាម័យ ហើយផលិតផលត្រូវលាងសម្អាតភ្លាមៗ និងយ៉ាងហ្មត់ចត់ដោយប្រើប្រាស់ទឹកអាចបរិភោគបាន ឬទឹកសមុទ្រស្អាត។
- ឆ. បុគ្គលិកដែលចាត់តាំងសម្រាប់ការងារលើកទុកដាក់ផលផលផលផល ត្រូវទទួលការបណ្តុះបណ្តាលស្តីពីការអនុវត្តអនាម័យល្អ ដែលពាក់ព័ន្ធតាមប្រភេទនាវា និងប្រភេទផលិតផល ហើយពួកគេត្រូវឱ្យរក្សាអនាម័យផ្ទាល់ខ្លួនតាមស្តង់ដារខ្ពស់បំផុត។ បុគ្គលិកដែលជឿថា អាចនាំឱ្យកើតការចម្លងកខ្វក់ដល់ផល ផលិតផលជលផលដោយសារមានជំងឺ ឬអនាម័យផ្ទាល់ខ្លួនមិនល្អ គឺមិនត្រូវអនុញ្ញាតឱ្យធ្វើការងារលើកទុកដាក់ផល ផលិតផលជលផលឡើយ។
- ជ. នៅពេលប្រើប្រាស់ ផ្នែកនៃនាវា ឬកុងតឺន័រ ដែលទុកសម្រាប់រក្សាផល ផលិតផលជលផល ត្រូវតែរក្សាភាពស្អាត និងជួសជុលថែទាំឱ្យស្ថិតក្នុងស្ថានភាពល្អជានិច្ច។
- ឈ. នាវានេសាទ ត្រូវរក្សាកំណត់ត្រានៃផលចាប់ និងការចូលចត/ការផ្ទេរ ដែលអនុញ្ញាតឱ្យមានការអង្កេតដានអំពីកាលបរិច្ឆេទ បរិមាណ និងប្រភេទត្រីដែលចាប់បាន និងផ្ទេរចេញ/ចូលចត។
- ញ. នាវានេសាទ ត្រូវបង្ហាញការអនុវត្តគោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាព ជាពិសេស ក្នុងការគ្រប់គ្រងសត្វល្អិត ការចោលកាកសំណល់ ការលាងសម្អាត និងការធ្វើអនាម័យ អនាម័យផ្ទាល់ខ្លួន និងការអនុវត្តផលិតកម្មល្អ ក្នុងការប្រើប្រាស់សារធាតុស៊ុលហ្វីត (Sulphites) ប្រសិនបើមានភាពចាំបាច់។
- ដ. នាវាដឹកជញ្ជូន ត្រូវគោរពតាមបទប្បញ្ញត្តិក្នុងចំណុច ៣.២.៤.១ក - ៣.២.៤.១ញ។
- ច. នាវាដឹកជញ្ជូនមិនត្រូវធ្វើសកម្មភាពផ្សេងក្រៅពីការដឹកជញ្ជូន ធានាភាពត្រជាក់ដោយប្រើទឹកកក ឬទូរទឹកកក។

៣.២.៥. ដោយត្រី

នៅពេលប្រមូលផលនេសាទដោយប្រើអ្ននសំណាញ់ ឬមធ្យោបាយផ្សេងទៀតនៃការធ្វើនេសាទដោយដៃទទេ ត្រូវអនុវត្តដូចខាងក្រោម៖

- ក. ប្រតិបត្តិករ ត្រូវមានអាជ្ញាប័ណ្ណធ្វើអាជីវកម្មនេសាទទាំងទឹកសាប ឬសមុទ្រ តាមការតម្រូវក្នុងច្បាប់ស្តីពីផលជល (មាត្រា ៣៩ និងមាត្រា ៤៥)។
- ខ. អ្នន សំណាញ់ និងឧបករណ៍នេសាទផ្សេងទៀត ត្រូវជ្រើសរើសយ៉ាងប្រុងប្រយ័ត្ន ដើម្បីធានាផលប៉ះពាល់តិចបំផុតកំឡុងពេលប្រមូលផល។
- គ. តំបន់ប្រមូលផល និងឧបករណ៍សម្រាប់ការប្រមូលផលទាំងអស់ ការចាប់ ការបែងចែកតាមប្រភេទ ការចាត់ថ្នាក់ ការបញ្ជូន និងការដឹកជញ្ជូនផលចេញពីដោយត្រី ត្រូវដំណើរការឱ្យបានរហ័ស ប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាព ទើបមិនបង្កការខូចខាតដល់ផលចាប់។ ផលចាប់ ត្រូវតែងាយស្រួលក្នុងការសម្អាត និងគ្មានការចម្លងកខ្វក់ ហើយមិនគួរចម្លងសារធាតុពុល និងមិនគួរបង្ករខូចខាតរូបរាង។
- ឃ. ការដឹកជញ្ជូនផលចាប់ចេញពីដោយត្រី ត្រូវធ្វើឡើងតាមលក្ខខណ្ឌដូចខាងក្រោម៖
 - ១. ត្រីរស់ ក្រោមលក្ខខណ្ឌដែលមិនប៉ះពាល់ភាពរស់របស់ត្រី (សីតុណ្ហភាពទឹក និងអុកស៊ីសែន)
 - ២. ត្រីដែលមានបំណងជាក់លាក់សម្រាប់កែច្នៃផ្តាច់ ត្រូវដឹកជញ្ជូននៅសីតុណ្ហភាពបរិយាកាសធម្មតា ប្រសិនបើអាចបញ្ជូនមកដល់ផុងសម្រាប់ផ្តាច់ទុកក្នុងកំឡុងពេល ៤ម៉ោង បន្ទាប់ពីនេសាទបាន។
 - ៣. នៅសីតុណ្ហភាពជិតដល់ទឹកកករលាយ និងអនុលោមតាមតម្រូវការ ដូចមានចែងក្នុងផ្នែក ៣.៧.៩.១ ៣.៧.៩.២ និង ៣.៧.៩.៤។

៣.២.៦. ផែត្រី និងទីតាំងប្រមូលទិញ-លក់

- ៣.២.៦.១. ផែត្រី និងទីតាំងប្រមូលទិញ-លក់ ដែលជាទីកន្លែងប្រគល់វត្ថុធាតុដើមក្នុងបំណងនាំចេញ ត្រូវអនុវត្តតាមតម្រូវការដែលមានចែងក្នុងសៀវភៅណែនាំ CQS កម្ពុជា ផ្នែកទី២ ចំណុច ខ។ លើសពីនេះ កន្លែងការងារបែបនេះ ត្រូវគោរពតាមតម្រូវការជាក់លាក់ដូចចែងក្នុងផ្នែក ៣.២.៦.២ - ៣.២.៦.៦។
- ៣.២.៦.២. ត្រូវមានបរិមាណទឹកបរិភោគបាន ឬទឹកសមុទ្រស្អាតឱ្យមានគ្រប់គ្រាន់សម្រាប់ការលាងសម្អាត និងធ្វើអនាម័យ។
- ៣.២.៦.៣. ត្រូវមានបរិមាណទឹកកកដែលផលិតពីទឹកស្អាត ឬទឹកសមុទ្រស្អាត បម្រុងទុកឱ្យគ្រប់គ្រាន់ ដោយលើកទុកជាក់ និងស្តុកទុកប្រកបដោយអនាម័យល្អ។
- ៣.២.៦.៤. ត្រូវចាត់វិធានការសមស្រប ដើម្បីការពារហានិភ័យពីបញ្ហាសត្វល្អិតនៅក្នុងកន្លែងប្រតិបត្តិការ រួមទាំងការលុបបំបាត់ទីជម្រក និងកន្លែងទាក់ទាញសត្វល្អិតក្នុងបរិវេណជុំវិញ។ កំណត់ត្រាលើសកម្មភាពកំចាត់សត្វល្អិត ត្រូវរក្សាទុកសម្រាប់ការផ្ទៀងផ្ទាត់។
- ៣.២.៦.៥. កម្មករ ត្រូវប្រកាន់ខ្ជាប់នូវការអនុវត្តអនាម័យផ្ទាល់ខ្លួន ដើម្បីចៀសវាងការចម្លងគ្រោះថ្នាក់ លើផល ផលិតផលផលជល។ ត្រូវមានបរិក្ខារធ្វើអនាម័យគ្រប់គ្រាន់នៅកន្លែងចាំបាច់សម្រាប់ការលាងសម្អាត មានកន្លែងលាងដៃច្រើនទីតាំងសាប៊ូ អាស់កុលសម្លាប់មេរោគ និងកន្លែងជូតដៃដែលប្រើម្តងបោះចោល។

ត្រូវមានចំនួនបន្ទប់ទឹកគ្រប់គ្រាន់ ព្រមទាំងរៀបចំនៅខាងក្រៅទីតាំងនៃទទួល
វត្តុធាតុដើមផងដែរ។

៣.៣ ការត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង – ការកែច្នៃ និងគុណភាពកំណត់

- ៣.៣.១. ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារត្រូវគោរពតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវចំពោះឯកសារ និងការរក្សា
កំណត់ត្រាដែលអាចធ្វើការអង្កេតដាននៅពេលណាមួយ ក្នុងពេលដែលផលិតផលមាននៅ
លើទីផ្សារ ដូចមានចែងក្នុងសៀវភៅណែនាំ CQS នៅជំពូកទី ៣.១ ៣.២ ៣.៣ និង ៣.៦។
- ៣.៣.២. ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវប្រកាន់ខ្ជាប់នូវលក្ខខណ្ឌតម្រូវសម្រាប់ការដកហូត ឬ
ប្រមូលមកវិញ ដូចមានចែងក្នុងសៀវភៅណែនាំ CQS ជំពូកទី ៣.៨ ប្រសិនបើ ប្រតិបត្តិករ
ពិចារណា ឬមានហេតុផលដើម្បីជឿថា ផលិតផលដែលដាក់នៅលើទីផ្សារក្រោមទំនួលខុស
ត្រូវរបស់គាត់មិនអនុលោមតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវក្នុងរឿងនេះទេ។ ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូប
អាហារត្រូវជូនដំណឹងជាបន្ទាន់ទៅ FCA និងផ្តួចផ្តើមវិធានការដកហូតផលិតផលដែលរង
ផលប៉ះពាល់ពីទីផ្សារ។ ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវអនុញ្ញាតឱ្យ FCA ចូលត្រួតពិនិត្យ
យ៉ាងពេញលេញនៅកន្លែងការងារ បុគ្គលិក និងឯកសារ ហើយរួមសហការក្នុងសកម្មភាព
ទាំងអស់ ដើម្បីកាត់បន្ថយហានិភ័យណាមួយកើតចេញពីម្ហូបអាហារ។
- ៣.៣.៣. ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវទទួលវិញ្ញាបនបត្រសុខភាពពី FCA តាមការតម្រូវនៃ
ប្រទេសនាំចូល ឬ FCA មុនពេលការដឹកជញ្ជូនបញ្ជើទំនិញចេញសម្រាប់ការនាំចេញ។ FCA
ត្រូវបង្កើតនីតិវិធី ដើម្បីជូនព័ត៌មានទៅកាន់ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារអំពីនីតិវិធី និង
តម្រូវការពាក់ព័ន្ធ។

៣.៤ លក្ខខណ្ឌតម្រូវផ្នែកហេដ្ឋារចនាសម្ព័ន្ធ – ការកែច្នៃ និងគុណភាពកំណត់

- ៣.៤.១. កន្លែងការងារសម្រាប់ការកែច្នៃ
កន្លែងការងារសម្រាប់ការកែច្នៃ ត្រូវអនុវត្តតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវដូចមានចែងក្នុងផ្នែក ៤.១
៤.២ ៤.៣ ៤.៤ ៤.៥ ៤.៦ ៤.៧ ៤.១១ ៤.១៣ និង ឧបសម្ព័ន្ធ១ នៃសៀវភៅណែនាំ CQS។ ការ
សង្កេតដោយយ៉ាងហ្មត់ចត់លើតម្រូវការបន្ថែមទៀត ដូចមាននៅក្នុងផ្នែក ៣.៤.១.១ - ៣.៤.១.២១។
- ៣.៤.១.១. ជុំវិញរោងចក្រមិនត្រូវមានក្លិនស្អុយ ផ្សែង ធូលី និងការចម្លងគ្រោះថ្នាក់ផ្សេងទៀត
ត។ ត្រូវរក្សាអនាម័យល្អដោយមិនមានទឹកដក់ឬគំនរសំរាមជាដើម។ សហ
គ្រាសត្រូវសាងសង់ជាអគារអចិន្ត្រៃយ៍ដែលផ្តល់លក្ខណៈគ្រប់គ្រាន់អាចការពារ
បរិស្ថាន ហើយត្រូវមានទំហំទូលាយគ្រប់គ្រាន់សម្រាប់ធ្វើការងារធានាបាន
លក្ខខណ្ឌអនាម័យខ្ពស់។ ការចនា និងប្លង់សាងសង់ ត្រូវរៀបចំឡើងសម្រាប់
ការទប់ស្កាត់ការចម្លងគ្រោះថ្នាក់។ បរិវេណជុំវិញអគារ ត្រូវមានផ្ទៃរឹង ដើម្បី
ការពារសត្វល្អិត និងការពារធូលីខ្យល់ហុយចូល។
- ៣.៤.១.២. ប្លង់នៃផ្នែកផ្សេងៗ ត្រូវរៀបចំឱ្យមានរបៀប ដើម្បីជួយសម្រួលឱ្យមានភាពរលូន
តាមលំដាប់លំដោយនៃលំហូរការងារ និងការពារការចម្លងគ្រោះថ្នាក់ទៅវិញទៅ

មកពីមួយទៅមួយដែលអាចកើតមាន និងត្រូវមានប្រពន្ធអង្កេតជាន។ ទឹកនៃសម្រាប់សហគ្រាសករណី ត្រូវនៅដាច់ដោយឡែកពីតំបន់ប្រើប្រាស់សម្រាប់លំនៅដ្ឋាន។ ទីតាំងត្រូវមានភ្លើងបំភ្លឺ និងខ្យល់ចេញចូលគ្រប់គ្រាន់ ហើយឧបករណ៍បំភ្លឺត្រូវការពារដោយគម្របត្រឹមត្រូវ។ ការរៀបចំប្លង់ ត្រូវធានាបាននូវទំហំគ្រប់គ្រាន់នៅក្នុងផ្នែកនីមួយៗ សម្រាប់គ្រឿងម៉ាស៊ីន សម្ភារៈបរិក្ខារ និងបុគ្គលិកជាដើម។ល។ ដោយមិនមានការកកស្ទះ។ អគារត្រូវផ្តល់ការការពារគ្រប់គ្រាន់ប្រឆាំងនឹងជម្រកនិងការចេញចូលរបស់សត្វកណ្តុរ សត្វល្អិត សត្វស្លាប។ល។ កន្លែងដែលមិនមានប្រតិបត្តិការនៅក្នុងសហគ្រាសត្រូវបិទឱ្យបានត្រឹមត្រូវ ដើម្បីចៀសវាងការចម្លងគ្រោះថ្នាក់ទៅវិញទៅមកដែលអាចកើតមាន។

- ៣.៤.១.៣. កម្រាលឥដ្ឋកន្លែងលើកទុកដាក់ត្រី ត្រូវរលោង មិនជ្រាបទឹក ងាយស្រួលលាងសម្អាត និងសម្លាប់មេរោគ។ មិនត្រូវមានទឹកដក់នៅលើឥដ្ឋទេ។ កម្រាលឥដ្ឋត្រូវមានជម្រាលបង្ហូរទឹកស្ថិតនៅចំពីមុខសម្រាប់លំហូរការងារ ឬផ្លូវចំហៀង។ ចំណុចប្រសព្វពីជញ្ជាំងទៅកម្រាលឥដ្ឋ និងជញ្ជាំងទៅជញ្ជាំង ត្រូវតម្រឹមឱ្យបានរលោងដើម្បីងាយស្រួលក្នុងការលាងសម្អាត។
- ៣.៤.១.៤. ត្រូវមានប្រព័ន្ធលូគ្រប់គ្រាន់ ហើយជម្រាលនៃប្រព័ន្ធបង្ហូរទឹក ត្រូវស្ថិតនៅចំពីមុខនឹងលំហូរការងារ/សម្ភារៈ។ ប្រឡាយលូត្រូវមានទំហំធំល្មមនិងមានជម្រាលទេរល្មមដើម្បីងាយស្រួលលាងសម្អាត។
- ៣.៤.១.៥. ទ្វារត្រូវបិទជិតល្អ ដើម្បីការពារកុំឱ្យសត្វរុយចូល។ ទ្វារនិងបង្អួចទាំងអស់ ត្រូវមានគុណភាពរឹងមាំប្រើប្រាស់បានយូរនិងធ្វើពីសម្ភារៈដែលធន់នឹងច្រេះ ហើយប្រសិនបើ មានប្រអប់បង្អួចត្រូវធ្វើឱ្យជម្រាលកោងចូលក្នុង។ បង្អួច/កង្ហារខ្យល់ដែលបើកចេញក្រៅ ត្រូវមានសំណាញ់ការពារសត្វរុយកុំឱ្យចូលក្នុងបាន។ កង្ហារខ្យល់/ផ្លិតបឺតខ្យល់ ត្រូវដាក់នៅកន្លែងដែលហប់មិនសូវមានខ្យល់ចេញចូល។
- ៣.៤.១.៦. គ្រប់ច្រកចូល ត្រូវរៀបចំឱ្យល្អ ដើម្បីការពារសត្វរុយ/ធូលី។ កន្លែងលាងដៃ និងសម្ភារៈអនាម័យត្រូវរៀបចំឱ្យមាននៅច្រកចូល។ បរិក្ខារអនាម័យនៅកន្លែងលាងដៃ ដូចជា៖ អាងលាងដៃ ដែលមិនបាច់ប្រើដៃបិទបើក សាប៊ូទឹក ប្រាសដុសក្រចក អាវកុលសម្លាប់មេរោគ សម្ភារៈសម្អាតដៃ ត្រូវតែផ្តល់ជូន។ ត្រូវរៀបចំឱ្យមានកន្លែងលាងជើង និងសម្លាប់មេរោគ ដើម្បីធានាបាននូវការសម្លាប់មេរោគតាមស្បែកជើងនៅចំណុចច្រកចូល នៃកន្លែងកែច្នៃ ដែលជាតំបន់ចាំបាច់ក្នុងការរក្សាសុវត្ថិភាពអនាម័យមូលដ្ឋាន។
- ៣.៤.១.៧. រាល់ប្រដាប់ប្រើប្រាស់ និងឧបករណ៍ទាំងអស់ ដែលប៉ះនឹងអាហារ ត្រូវធ្វើពីសម្ភារៈអាហារដែលមិនងាយរលួយ។ ផ្ទៃដែលប៉ះនឹងអាហារ ត្រូវរលោង គ្មានស្នាមច្រេះបែក ហើយងាយស្រួលសម្អាត និងសម្លាប់មេរោគ។ ប្រដាប់ប្រដា ធុងអាងដែលប្រើប្រាស់ក្នុងតំបន់មានហានិភ័យខ្ពស់ ត្រូវដាក់លេខកូដណ៍ដាច់ដោយឡែកពីគ្នា ដើម្បីចៀសវាងការចម្លងគ្រោះថ្នាក់។

- ៣.៤.១.៨. បន្ទប់ផ្លាស់សម្លៀកបំពាក់ ត្រូវមានចំនួនគ្រប់គ្រាន់សម្រាប់កម្មករ និយោជិត ដែលបន្ទប់នីមួយៗត្រូវមានទំហំធំល្មម មានជញ្ជាំង និងកម្រាលឥដ្ឋរលោងអាចលាងសម្អាតបាន សមស្របទៅនឹងបរិមាណនៃផលិតកម្ម និងចំនួនកម្មករនិយោជិត ដែលធ្វើការងារក្នុងពេលតែមួយ។ បន្ទប់ផ្លាស់សំលៀកបំពាក់ត្រូវមានបរិក្ខារអនាម័យ សម្រាប់ផ្លាស់ប្តូរសម្លៀកបំពាក់ការពារ និងបរិក្ខារបង្គន់អនាម័យ។
- ៣.៤.១.៩. បុគ្គលិក/កម្មករ អាចស្លៀកសម្លៀកបំពាក់ការពារបានតែនៅក្នុងកន្លែងកែច្នៃប៉ុណ្ណោះ។ កន្លែងបោកគក់ ត្រូវធានាថា សម្លៀកបំពាក់ការពារត្រូវបានសម្អាត និងសម្អាតបានល្អត្រឹមត្រូវតាមលក្ខខណ្ឌ ដើម្បីកាត់បន្ថយហានិភ័យក្នុងការចម្លងគ្រោះថ្នាក់។ បុគ្គលិក មិនអនុញ្ញាតឱ្យយកសម្លៀកបំពាក់ការពារ ចេញក្រៅពីកន្លែងកែច្នៃឡើយ។
- ៣.៤.១.១០. បន្ទប់ត្រជាក់ និងប្រព័ន្ធម៉ាស៊ីនត្រជាក់ ត្រូវរក្សាសីតុណ្ហភាពនៅកម្រិត ០ ដល់ ៤ អង្សាសេ ឬប្រអប់អ៊ីសូឡង់មានចំនួនគ្រប់គ្រាន់ជាមួយទឹកកកត្រូវផ្តល់សម្រាប់ការរក្សាទុកផលិតផលផលជល ដែលចាំបាច់ ដើម្បីរក្សាវត្ថុធាតុដើម និងផលិតផលមិនទាន់សម្រេច ឱ្យស្ថិតនៅក្នុងសីតុណ្ហភាពជិតដល់ទឹកកករលាយ។
- ៣.៤.១.១១. ទូរបង្កក ត្រូវមានសមត្ថភាពគ្រប់គ្រាន់ ដើម្បីរក្សាសីតុណ្ហភាពស្នូលនៃផលិតផលទៅដល់ក្រោម -១៨អង្សា ឱ្យបានលឿនបំផុត ឬយ៉ាងហោចណាស់ក្នុងរយៈពេល ៥ ទៅ ៦ ម៉ោង។
- ៣.៤.១.១២. ក្រុមហ៊ុន/សហគ្រាសកែច្នៃផលិតផលផលជលបង្កក ត្រូវធានាថាផលិតផលទាំងនោះ បានទុកដាក់ និងរក្សាទុកក្នុងស្តុកត្រជាក់ ដែលមានសមត្ថភាពគ្រប់គ្រាន់ក្នុងការរក្សាសីតុណ្ហភាពក្រោម -១៨ អង្សាសេ។ កន្លែងស្តុកត្រជាក់នៅខាងក្រៅអាចប្រើប្រាស់បានលុះត្រាតែមានការចុះបញ្ជី ឬយល់ព្រមដោយ FCA និងប្រសិនបើប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មម្ហូបអាហារមានឯកសារបញ្ជាក់ធ្លាប់បានរក្សាទុកផលិតផលនៅក្នុងសីតុណ្ហភាពក្រោម -១៨អង្សាសេ ឬទាបជាងនេះ។
- ៣.៤.១.១៣. សំណល់រឹង ត្រូវប្រមូលដាក់ធុង/ថង់ ដោយមានស្លាកសម្គាល់ និងកំណត់គោលដៅច្បាស់លាស់ហើយត្រូវរក្សាទុកឱ្យត្រឹមត្រូវ ដើម្បីចៀសវាងបង្កើតប្រភពនៃការចម្លងគ្រោះថ្នាក់ដល់ផលិតផល ឬ បរិស្ថាន។ សំណល់រឹង ត្រូវយកទៅបោះចោលឱ្យបានឆាប់តាមដែលអាចធ្វើទៅបាន។
- ៣.៤.១.១៤. ការផ្គត់ផ្គង់ទឹកគ្រប់គ្រាន់និងមានសុវត្ថិភាពស្របតាមតម្រូវការដែលមានយោងនៅក្នុងជំពូក ៣.៧.៣នៃឯកសារនេះ ត្រូវធានាថា នៅគ្រប់កន្លែងជាចាំបាច់សម្រាប់ប្រតិបត្តិការ។ ក្នុងគោលបំណងនេះ ប្រព័ន្ធផ្គត់ផ្គង់ទឹកអាចរួមបញ្ចូលការបន្សុទ្ធទឹក និងប្រព័ន្ធសម្លាប់មេរោគ។ ប្រព័ន្ធផ្គត់ផ្គង់ទឹកត្រូវរៀបចំឡើងដើម្បីកាត់បន្ថយហានិភ័យក្នុងការហូរត្រឡប់នៅក្នុងប្រព័ន្ធបំពង់ ហើយបំពង់ទឹកត្រូវដាក់សន្ទះបិទបើកដែលមិនអាចហូរត្រលប់ ដើម្បីចៀសវាងលំហូរទឹក

ត្រូវប្រើប្រាស់វិញ។ ធុងស្តុកទឹកត្រូវការពារពីផលិតផល ដាក់តម្រូវដែលអាចចាក់
សោបានដើម្បីការពារសត្វល្អិត ហើយធុងត្រូវសម្អាតតាមកំណត់។

- ៣.៤.១.១៥. ដ្យាក្រាមនៃប្រព័ន្ធទឹកស្អាតដែលបង្ហាញអំពីបណ្តាញទឹកទាំងមូល ត្រូវកំណត់
អត្តសញ្ញាណ និងរក្សាជាមួយលេខរៀងលើបំពង់ទុយយោនីមួយៗ។
- ៣.៤.១.១៦. ទឹកដែលមិនត្រូវប្រើប្រាស់ឱ្យប៉ះពាល់ជាមួយអាហារ និងផ្ទៃនៃអាហារ
(ឧទាហរណ៍ សម្រាប់ផលិតកម្មក្លាសេ ឬចំហុយ។ល។) ត្រូវបែងចែកដាច់ពីគ្នា
ក្នុងប្រព័ន្ធទឹក។
- ៣.៤.១.១៧. ប្រសិនបើរោងចក្រផលិតទឹកកកមិនត្រូវបានរួមបញ្ចូលទៅក្នុងសហគ្រាសខ្នាត
ធំទេនោះ គឺត្រូវចុះក្នុងបញ្ជីដោយឡែកដោយ FCA។
- ៣.៤.១.១៨. ត្រូវមានឃ្លាំងស្តុកដាច់ដោយឡែកសម្រាប់វត្ថុសើម និងស្ងួត និងសារធាតុគីមី/
ថ្នាំសម្លាប់មេរោគ ត្រូវដាក់ស្លាកឱ្យបានត្រឹមត្រូវ។ ឃ្លាំងផ្ទុកសម្ភារៈវេចខ្ចប់ត្រូវ
មានទំហំធំល្មម ដោយមានបំពាក់ប្រព័ន្ធការពារផលិតផល និងរុយ។ ក្រដាសកាតុង
ធ្វើកេសត្រូវរក្សាទុកនៅលើបន្ទះដែលអាចសម្អាតបាន ដាក់ឆ្ងាយពីជញ្ជាំង និង
គ្របឱ្យបានត្រឹមត្រូវ។
- ៣.៤.១.១៩. ក្រុមហ៊ុនអាចមានបន្ទប់ពិសោធន៍ខ្លួនឯង ដែលបំពាក់ឧបករណ៍គ្រប់គ្រាន់
សម្រាប់ការធ្វើតេស្តមីក្រូជីវសាស្ត្រ និងប៉ារ៉ាម៉ែត្រគីមីផ្សេងទៀត ឬអាចធ្វើតេស្ត
ផលិតផលរបស់ពួកគេនៅខាងក្រៅជាមួយមន្ទីរពិសោធន៍ឯកជន ឬរដ្ឋាភិបាល។

៣.៤.២. កន្លែងផលិតទឹកកកឯករាជ្យ និងឃ្លាំងស្តុក

- ៣.៤.២.១. គ្រប់ពេលវេលា ទឹកកកត្រូវតែផលិតចេញពីទឹកអាចបរិភោគបាន ហើយត្រូវចាត់
ទុកដូចជាអាហារ ដែលត្រូវការពារពីការចម្លងគ្រោះថ្នាក់ ពីខ្យល់ ផលិតផល ដី និងការ
អនុវត្តអនាម័យមិនល្អផ្សេងទៀត។
- ៣.៤.២.២. តម្រូវការហេដ្ឋារចនាសម្ព័ន្ធ និងអនាម័យ ដូចបានបញ្ជាក់នៅក្នុងផ្នែក ៣.៤.១
អនុវត្តចំពោះផលិតកម្មទឹកកក និងការស្តុក; តម្រូវការនៅក្នុងផ្នែក ៣.៤.១.១
៣.៤.១.៣ ៣.៤.១.៤ ៣.៤.១.៥ ៣.៤.១.៦ និង ៣.៤.១.៧ ត្រូវអនុវត្តចំពោះ
អ្នកផលិតទឹកកក។
- ៣.៤.២.៣. រោងចក្រទឹកកក ត្រូវបង្កើតនិងអនុវត្តប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហាររួម
ទាំងរាល់នីតិវិធីនិងកំណត់ត្រាទាំងអស់ដែលទាក់ទងនឹងការលាងសម្អាតនិងអ
នាម័យនៃគ្រឿងបរិក្ខារទាំងអស់អនាម័យផ្ទាល់ខ្លួន ការបណ្តុះបណ្តាលបុគ្គលិក
ការគ្រប់គ្រងទឹក និងបរិមាណផ្គត់ផ្គង់ទៅកាន់ប្រតិបត្តិការផ្សេងៗគ្នា។

៣.៤.៣. ឃ្លាំងស្តុកត្រជាក់ឯករាជ្យ

- ៣.៤.៣.១. នៅបរិវេណជុំវិញឃ្លាំងស្តុកត្រជាក់មិនត្រូវមានក្លិនស្អុយ ផ្សែង ផលិតផល និងសារ
ធាតុចម្លងកខ្វក់ផ្សេងៗ។ បន្ទប់រក្សាត្រជាក់ត្រូវស្ថិតក្នុងអគារអចិន្ត្រៃយ៍ដោយ
មានបរិស្ថានធម្មជាតិការពារគ្រប់គ្រាន់ ហើយត្រូវមានទំហំធំល្មម សមស្របនឹង

ការងារដែលត្រូវអនុវត្តក្រោមលក្ខខណ្ឌអនាម័យ។ ប្លង់សាងសង់និងការចនា
ត្រូវមានលក្ខណៈគ្រប់គ្រាន់ដើម្បីទប់ស្កាត់ការចម្លងគ្រោះថ្នាក់។

- ៣.៤.៣.២. គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អ ត្រូវអនុវត្តនៅគ្រប់ដំណាក់កាល។
- ៣.៤.៣.៣. នៅក្នុងឃ្លាំងស្តុកត្រជាក់ បន្ទប់រងចាំត្រូវមានទំហំសមល្មម មានជញ្ជាំងរលោង
មានកម្រាលឥដ្ឋនិងដំបូល ទ្វារត្រូវធ្វើពីវត្ថុធាតុមិនជ្រាបទឹកនិងបំពាក់ជាមួយ
រ៉ាំងននខ្យល់/រ៉ាំងននឆ្នូត។ ត្រូវមានយន្តការសមស្របដើម្បីការពារសំណើមទឹក
នៅក្នុងបន្ទប់រងចាំ។ ផ្តល់ភាពសមស្របនិងងាយស្រួល សម្រាប់ការលើកដាក់
ទំនិញចេញចូលប្រកបដោយអនាម័យ ដែលមិនបណ្តាលឱ្យមានការប្រែប្រួល
សីតុណ្ហភាព។
- ៣.៤.៣.៤. ឃ្លាំងស្តុកត្រជាក់ ត្រូវមានប្រព័ន្ធត្រជាក់ដែលមានសមត្ថភាពគ្រប់គ្រាន់ ដើម្បី
រក្សាសីតុណ្ហភាពផលិតផលនៅកម្រិត -១៨ អង្សាសេ ឬទាបជាងនេះ ហើយ
ឧបករណ៍ និងការអនុវត្តសម្រាប់ស្តុកផលិតផល ត្រូវបង្កើតឱ្យមានចរន្តខ្យល់
ត្រជាក់ចេញចូលជុំវិញផលិតផលនៅក្នុងបន្ទប់ទាំងមូល។
- ៣.៤.៣.៥. ត្រូវធានាថា កំឡុងពេលធ្វើឱ្យរលាយទឹកកកវិញ ការប្រែប្រួលនៃសីតុណ្ហភាពគឺតិច
តួចបំផុតនិងរយៈពេលគឺខ្លី ដើម្បីចៀសវាងការខូចសីតុណ្ហភាពនៃផលិតផល។
- ៣.៤.៣.៦. ឃ្លាំងស្តុកត្រជាក់ ត្រូវមានឧបករណ៍ស្វ័យប្រវត្តិកត់ត្រាសីតុណ្ហភាព ភ្ជាប់ជាមួយ
នឹងឧបករណ៍សេនស័រចាប់សញ្ញាសីតុណ្ហភាព ដោយដាក់នៅត្រង់ទីកន្លែងដែល
មានកំដៅជាងគេ។ ឃ្លាំងស្តុកត្រជាក់ត្រូវបានអនុម័តសម្រាប់ទីផ្សាររបស់ សហ
ភាពអឺរ៉ុប ត្រូវមានឧបករណ៍កត់ត្រាដោយស្វ័យប្រវត្តិដែល អនុលោមតាមស្តង់ដារ
EN ១២,៨៣០ ដើម្បីតាមដានសីតុណ្ហភាពខ្យល់ក្នុងឃ្លាំងស្តុកត្រជាក់។ ទែម៉ូ
ម៉ែត្រ និងឧបករណ៍កត់ត្រា ដែលប្រើសម្រាប់ត្រួតពិនិត្យនៅក្នុងឃ្លាំងស្តុកត្រជាក់
ត្រូវតែផ្ទៀងផ្ទាត់ឱ្យបានទៀងទាត់ យោងទៅតាមបទបញ្ញត្តិ EN ១៣,៤៨៦។
- ៣.៤.៣.៧. បន្ទប់ត្រជាក់សម្រាប់ស្តុកផលិតផលផលិតផលត្រជាក់ ត្រូវមានប្រព័ន្ធត្រជាក់គ្រប់
គ្រាន់ ដើម្បីរក្សាសីតុណ្ហភាពផលិតផលនៅកម្រិត ៤ អង្សាសេ ឬទាបជាងនេះ។
- ៣.៤.៣.៨. ឃ្លាំងស្តុកត្រជាក់ ត្រូវមានប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពមូលហេតុ ដែលមានឯក
សារគ្រប់គ្រាន់សម្រាប់ពួកគេធ្វើប្រតិបត្តិការ។ ប្រព័ន្ធនេះត្រូវរួមបញ្ចូលយ៉ាង
ហោចណាស់នីតិវិធី និងការរក្សាកំណត់ត្រាដែលពាក់ព័ន្ធជាមួយការអនុវត្ត
ផលិតកម្ម ការលាងសម្អាត និងការធ្វើអនាម័យ ព័ត៌មានលម្អិតនៃការផ្ទេរ
ចេញ និងផ្ទេរចូល និងការស្តុកផលិតផល (សម្រាប់គោលបំណងអង្កេតដាន)
សីតុណ្ហភាពស្តុក និងព្យាសកម្មសីតុណ្ហភាព និងកំណត់ត្រាសកម្មភាពដែល
បានធ្វើឡើងក្នុងករណី មិនអនុលោមតាមតម្រូវការសីតុណ្ហភាព។
- ៣.៤.៣.៩. ឃ្លាំងស្តុកត្រជាក់ត្រូវធានាថាផលិតផលទទួលរក្សាក្នុងស្តុក គឺចាប់ពីសីតុណ្ហភាព-
១៨ អង្សាសេ នៅពេលដាក់ចូលស្តុកត្រជាក់។

៣.៤.៣.១០. ការកត់ត្រាសីតុណ្ហភាពត្រូវចុះកាលបរិច្ឆេទ និងត្រូវរក្សាទុករយៈពេលយ៉ាងតិចពីរឆ្នាំ ឬរយៈពេលវែងជាង ដោយគិតគូរពីធម្មជាតិនៃអាយុកាល និងការកករហ័សនៃផលិតផលអាហារ។

៣.៥ ប្រព័ន្ធត្រួតពិនិត្យផ្អែកលើ HACCP – ដំណើរការ និងតួអង្គពាក់ព័ន្ធ

៣.៥.១. អាជីវកម្មម្ហូបអាហារត្រូវគ្រប់គ្រងហានិភ័យចំពោះសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារដែលទំនងជាកើតឡើងនៅក្នុងប្រតិបត្តិការ តាមរយៈការបង្កើត និងអនុវត្ត HACCP ដោយផ្អែកលើប្រព័ន្ធត្រួតពិនិត្យរបស់ខ្លួនជាមូលដ្ឋាន យ៉ាងហោចណាស់ត្រូវអនុលោមតាមគោលការណ៍ទូទៅអាស៊ានស្តីពីអនាម័យម្ហូបអាហារ រួមទាំងផ្នែកទី ៣.៥. ២.ក – ៣.៥.២.ញ ខាងក្រោម។

៣.៥.២. កម្មវិធីតម្រូវការជាមុន ត្រូវចងក្រងជាឯកសារ និងអនុវត្តយ៉ាងហោចណាស់សម្រាប់៖

- ក. ការអនុវត្តផលិតកម្មល្អ
- ខ. ការត្រួតពិនិត្យលើការផ្គត់ផ្គង់វត្ថុធាតុដើម
- គ. ការត្រួតពិនិត្យគុណភាពទឹក និងទឹកកក
- ឃ. ការត្រួតពិនិត្យការចម្លងគ្រោះថ្នាក់ពីការប៉ះពាល់ផ្ទៃលើអាហារ
- ង. ការការពារការចម្លងគ្រោះថ្នាក់គ្នាទៅវិញទៅមក
- ច. អនាម័យផ្ទាល់ខ្លួន
- ឆ. សុខភាពបុគ្គលិក
- ជ. ការត្រួតពិនិត្យការចម្លងគ្រោះថ្នាក់ដោយសត្វល្អិតចង្រៃ
- ឈ. ការត្រួតពិនិត្យសារធាតុពុល (សារធាតុគីមី)
- ញ. ការត្រួតពិនិត្យសម្ភារៈវេចខ្ចប់

៣.៥.៣. កម្មវិធីតម្រូវការជាមុន ត្រូវចងក្រងជាឯកសារឱ្យគ្រប់គ្រាន់សម្រាប់ប្រតិបត្តិការ និងការត្រួតពិនិត្យ ព្រមទាំងការផ្ទៀងផ្ទាត់ត្រូវកំណត់ និងអនុវត្តតាមការចាំបាច់ ដើម្បីធានាបាននូវការបន្តត្រួតពិនិត្យលក្ខខណ្ឌអនាម័យ។

៣.៥.៤. គោលការណ៍ទាំង៧ របស់ HACCP ត្រូវយកមកអនុវត្ត ចងក្រងជាឯកសារ និងអនុវត្តឱ្យបានគ្រប់គ្រាន់សម្រាប់ប្រតិបត្តិការ។ គោលការណ៍ទាំងនោះគឺ៖

- គោលការណ៍ទី១៖ ធ្វើការវិភាគអំពីបញ្ហាគ្រោះថ្នាក់។
- គោលការណ៍ទី២៖ កំណត់ចំណុចត្រួតពិនិត្យសំខាន់ៗ (CCPs) ។
- គោលការណ៍ទី៣៖ បង្កើតដែនកំណត់ចាំបាច់។
- គោលការណ៍ទី៤៖ បង្កើតប្រព័ន្ធត្រួតពិនិត្យដើម្បីតាមដាន CCP។
- គោលការណ៍ទី៥៖ បង្កើតសកម្មភាពកែតម្រូវ ដែលអាចដំណើរការភ្លាម នៅពេលដែលប្រព័ន្ធ CCP លែងគ្រប់គ្រងបាន។
- គោលការណ៍ទី៦៖ បង្កើតនីតិវិធីសម្រាប់ផ្ទៀងផ្ទាត់ដើម្បីបញ្ជាក់ថា ប្រព័ន្ធ HACCP អាចដំណើរការប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាព។
- គោលការណ៍ទី៧៖ បង្កើតឯកសារទាក់ទងនឹងនីតិវិធី និងកំណត់ត្រាឱ្យបានសមស្របចំពោះគោលការណ៍ទាំងនេះ និងការអនុវត្តរបស់ពួកគេ។

- ៣.៥.៥. ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវធានាថា ប្រព័ន្ធ HACCP ត្រូវបានបង្កើតឡើង អនុវត្ត និង ថែទាំដោយបុគ្គលដែលមានចំណេះដឹងគ្រប់គ្រាន់ ដើម្បីកំណត់សញ្ញាណហានិភ័យ និង វិធានពាក់ព័ន្ធការត្រួតពិនិត្យដូចដែលពួកគេអាចត្រូវបានអនុវត្តនៅក្នុងអង្គភាពទាំងមូល។ បុគ្គលិកជំនាញ ត្រូវយល់ដឹងជាប្រធានដឹកនាំក្រុម HACCP និងជាក្រុម HACCP ។
- ៣.៥.៦. ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវរក្សាបាយការណ៍ HACCP ទាំងអស់ រួមទាំងការត្រួតពិនិត្យ CCP កំណត់ត្រាកែតម្រូវសកម្មភាព កំណត់ត្រាផ្ទៀងផ្ទាត់ កំណត់ត្រាផលិតកម្ម កំណត់ត្រា តេស្ត កំណត់ត្រាលាងសម្អាត និងកំណត់ត្រាអនាម័យ កំណត់ត្រាសុពលភាព កំណត់ត្រា ព្យាសកម្ម កំណត់ត្រាសីតុណ្ហភាព ពិនិត្យ និងរបាយការណ៍សវនកម្ម។ល។ សម្រាប់រយៈពេល មួយយ៉ាងតិច ដរាបណាផលិតផលអាចមាននៅលើទីផ្សារ។ កំណត់ត្រា គួរមានសម្រាប់ការ ផ្ទៀងផ្ទាត់ដោយ FCA នៅពេលណាក៏បាន។
- ៣.៥.៧. ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវរៀបចំកំណត់ត្រាសម្រាប់ផលិតផលទាំងអស់ដែលផលិត បានអនុញ្ញាតសម្រាប់ការអង្កេតដានចំពោះអ្នកផ្គត់ផ្គង់ធាតុចូល និងអ្នកទិញផលិតផល។
- ៣.៥.៨. ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវពិនិត្យប្រព័ន្ធ HACCP ដើម្បីផ្ទៀងផ្ទាត់ថា មានលក្ខណៈ គ្រប់គ្រាន់សម្រាប់ការត្រួតពិនិត្យហានិភ័យចំពោះសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ដែលមានមូលហេតុ សមស្របត្រូវធ្វើឡើងយ៉ាងហោចណាស់ម្តងក្នុងមួយឆ្នាំ ហើយក្នុងករណីមានការផ្លាស់ប្តូរ ក្នុងផលិតផល/ដំណើរការ/ប្រភពនៃវត្ថុធាតុដើមឬនៅក្នុងករណីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារទាក់ទង នឹងការតវ៉ាពីអតិថិជន។ កំណត់ត្រានៃការត្រួតពិនិត្យ ត្រូវរក្សាទុកសម្រាប់ការផ្ទៀងផ្ទាត់។
- ៣.៥.៩. ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវធានាថាសវនកម្មផ្ទៃក្នុងគ្រប់ដណ្តប់គ្រប់ផ្នែកទាំងអស់នៃ ការអនុវត្តអនាម័យល្អ (GHPs) ការអនុវត្តផលិតកម្មល្អ (GMPs) និង HACCP ត្រូវបានធ្វើ ឡើងយ៉ាងហោចណាស់ម្តងក្នុងមួយឆ្នាំ។
- ៣.៥.១០. ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវធានាថា FCA បានធ្វើបច្ចុប្បន្នភាព ឯកសារ ស្តីពីប្រព័ន្ធ HACCP។ គម្លាតណាមួយនៅក្នុងផលិតផលដែលផលិតនិងដំណើរការផ្លាស់ប្តូរលំហូរឥទ្ធិ ពលលើការកំណត់អត្តសញ្ញាណ CCPs គួរត្រូវជូនដំណឹងភ្លាមដល់អាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ច។

៣.៦ ការត្រួតពិនិត្យផលិតផល – ការកែច្នៃ និងត្រួតពិនិត្យ

៣.៦.១. ការត្រួតពិនិត្យវត្ថុធាតុដើម

- ៣.៦.១.១. ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវយកចិត្តទុកដាក់ខ្ពស់បំផុត ដើម្បីធានាបាន នូវការអង្កេតដាន គុណភាពនិងសុវត្ថិភាពនៃវត្ថុធាតុដើមទាំងអស់ដែលប្រើ ប្រាស់ក្នុងដំណើរការកែច្នៃ។ សម្រាប់គោលបំណងនេះ អាជីវកម្មត្រូវអនុលោម តាមតម្រូវការនៃប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងផ្ទៃក្នុង (ICS) ដូចបានបញ្ជាក់នៅក្នុងផ្នែកទី៨ និង ក្នុងឧបសម្ព័ន្ធទី១ នៃសៀវភៅណែនាំ CQS។ បន្ថែមលើតម្រូវការជាក់លាក់ដែល មានចែងក្នុងផ្នែក ៣.៦.១.២ រហូត ៣.៦.១.៥ ខាងក្រោមនឹងត្រូវអនុវត្ត។
- ៣.៦.១.២. ការបញ្ជាក់លក្ខណៈពិសេសនៃវត្ថុធាតុដើម ត្រូវយល់ព្រម ឬទាក់ទងទៅអ្នកផ្គត់ ផ្គង់យ៉ាងហោចណាស់៖

ក. ចំពោះវត្ថុធាតុដើមជលផល ការបញ្ជាក់លក្ខណៈពិសេសនៃវត្ថុធាតុដើម ត្រូវរួមបញ្ចូលលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យគុណភាពសម្រាប់ប្រភេទ លក្ខខណ្ឌសីតុណ្ហភាពនៅពេលទទួល និងព្រមព្រៀងលើលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យ អនាម័យសម្រាប់ការប្រមូលផល/ចូលចត និងការដឹកជញ្ជូន ដែលសកម្មភាពបែបនេះ មិនស្ថិតនៅក្រោមការត្រួតពិនិត្យរបស់ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ។

ខ. ចំពោះវត្ថុធាតុដើមពីវារីវប្បកម្ម ការបញ្ជាក់លក្ខណៈពិសេសអំពីវត្ថុធាតុដើម ត្រូវរួមបញ្ចូលផងដែរនូវបទប្បញ្ញត្តិសម្រាប់ការទទួលយកវត្ថុធាតុដើមពីកសិដ្ឋានដែលបាន៖

- i. មានការប្តេជ្ញាចិត្តចំពោះការអនុវត្តតាមបទប្បញ្ញត្តិស្តីពីការប្រើប្រាស់ឱសថវិសត្វ និងសារធាតុគីមីផ្សេងទៀត តាមតម្រូវការក្នុងផ្នែក ៣.៦.៣។
- ii. មានការប្តេជ្ញាចិត្តចំពោះការអនុវត្ត GAQP ក្នុងផលិតកម្ម។
- iii. មានការប្តេជ្ញាចិត្តចំពោះការផ្គត់ផ្គង់តែផលផលដែលគ្មានសញ្ញាមានជំងឺ។

គ. ការបញ្ជាក់លក្ខណៈពិសេសសម្រាប់ធាតុចូលផ្សេងទៀត ត្រូវផ្តល់ដោយអ្នកផ្គត់ផ្គង់ និងរួមបញ្ចូលព័ត៌មានអំពីគ្រឿងផ្សំ ព័ត៌មានអំពីខ្លឹមសារនៃសារធាតុអាហារបន្ថែម ដោយឈ្មោះ និងលេខយោងតាមប្រព័ន្ធចុះសម្រុងគ្នាអន្តរជាតិ (E-number ឬ INS number) និងព័ត៌មានអំពីលក្ខខណ្ឌស្តុក និងការប្រើប្រាស់ ដែលគ្រប់គ្រាន់។

៣.៦.១.៣. ការអង្កេតជាន់ចំពោះវត្ថុធាតុដើម ត្រូវរក្សាដោយប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារទាំងពីរ។

៣.៦.១.៤. ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវធានាថា វត្ថុធាតុដើមត្រី ត្រូវលាងសម្អាតដោយទឹកស្អាត ហើយដាក់ឱ្យត្រជាក់យ៉ាងហោចណាស់ដល់ +៤ អង្សាសេ ត្រូវផ្តើមធ្វើភ្លាម បន្ទាប់ពីចាប់បាន ឬប្រមូលផលស្រស់។ ការដឹកជញ្ជូនវត្ថុធាតុដើមត្រី ត្រូវធ្វើឡើងក្នុងយានយន្តដែលសម្អាតបានល្អ និងមានគម្របត្រឹមត្រូវ។

៣.៦.១.៥. ការទទួលត្រួតពិនិត្យ ត្រូវធ្វើឡើងមុនពេលទទួលយកវត្ថុធាតុដើមសម្រាប់ការកែច្នៃបន្តទៀត។ ការទទួលត្រួតពិនិត្យ ត្រូវរួមបញ្ចូលការវាយតម្លៃដោយញ្ញាណនឹងការបញ្ជាក់ដោយបុគ្គលិកដែលមានសមត្ថភាព/បទពិសោធន៍របស់ រោងចក្រ/សហគ្រាស។ ការវាយតម្លៃដោយញ្ញាណ ត្រូវរួមបញ្ចូលផងដែរនូវការប៉ាន់ប្រមាណលើសញ្ញាដែលមើលឃើញជំងឺ។ សំណាកគំរូសម្រាប់ការផ្ទៀងផ្ទាត់ ឬការត្រួតពិនិត្យនៅក្រោមប្រព័ន្ធ HACCP អាចត្រូវបានធ្វើទៅតាមការកំណត់ប្រេកង់ជាក់លាក់នៅក្នុងផែនការ HACCP។ ទំហំសំណាកគំរូ ត្រូវចងក្រងជាឯកសារ។

៣.៦.២. ការត្រួតពិនិត្យផលិតផលសម្រេច - ការកែច្នៃ និងត្រួតពិនិត្យ

៣.៦.២.១ នៅក្រោមប្រព័ន្ធ HACCP អាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវចងក្រងជាឯកសារអំពីសំណាកគំរូ និងការធ្វើតេស្តផលិតផលសម្រេច និងវត្ថុធាតុដើម ដើម្បីទុកជាឯកសារអនុលោមតាមសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារជាក់លាក់ តាមតម្រូវការរបស់ប្រទេសនាំចូល។ FCA នឹងធានាថា ព័ត៌មានដែលបានធ្វើបច្ចុប្បន្នភាព អំពីតម្រូវការទីផ្សារនាំចូលសំខាន់ៗ មាន សម្រាប់អាជីវកម្ម។ ឧបសម្ព័ន្ធ ៣ និង ៤ នៃលក្ខខណ្ឌតម្រូវការបច្ចេកទេសទាំងនេះបានផ្តល់ជាគោលការណ៍នាំអំពីការប្រមូលយកសំណាកគំរូ និងការធ្វើវិភាគនៅពេលដែលមិនមានតម្រូវការទីផ្សារជាក់លាក់ទាមទារអនុវត្តតាម។

ក. ការវាយតម្លៃដោយញ្ញាណ៖ ត្រូវបញ្ជាក់ពីភាពស្រស់នៃផលិតផលមុនពេលនាំចេញ។ ប្រសិនបើការវាយតម្លៃដោយញ្ញាណលើវត្ថុធាតុដើម/ផលិតផលសម្រេច បានបង្ហាញថាមានការសង្ស័យណាមួយអំពីភាពស្រស់នៃផល ផលិតផលជលផល នោះនឹងទាមទារឱ្យវិភាគសំណាកគំរូដើម្បីរកចំនួនសរុបនៃសារធាតុអាហ្សូតមូលដ្ឋាន (TVB-N) ឬសារធាតុអាហ្សូតទ្រីមេទីឡានីន (TMA-N) (សូមមើលឧបសម្ព័ន្ធទី ៥) ។

ខ. ការពិនិត្យមើលប៉ារ៉ាស៊ីត៖ ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវធានាថា ផល ផលិតផលជលផលត្រូវបានពិនិត្យដោយភ្នែកទទេ និងយកចេញនូវប៉ារ៉ាស៊ីតដែលអាចមើលឃើញ នៅមុន ឬកំឡុងពេលកែច្នៃ (សូមមើលឧបសម្ព័ន្ធទី ៥)។

i. អ្នកកែច្នៃ ត្រូវខិតខំប្រឹងប្រែងដើម្បីសម្រេចបាននូវការពិនិត្យប៉ារ៉ាស៊ីត តាមវិធីសាស្ត្រ ការពិនិត្យដែលមិនធ្វើឱ្យខូចគុណភាពផល ផលិតផលជលផលកំឡុងពេលកែច្នៃដោយបុគ្គលិកដែលមានសមត្ថភាព, ក្នុងដែនដែលអាចអនុវត្តបាន។ ការត្រួតពិនិត្យត្រូវធ្វើឡើងក្រោមលក្ខខណ្ឌពន្លឺល្អ, បើពន្លឺល្អម ត្រូវប្រើភ្លើងទៀនបន្ថែម។

ii. នៅពេលដែលលក្ខខណ្ឌកែច្នៃ មិនអនុញ្ញាតឱ្យមានការពិនិត្យត្រីនីមួយៗ, នោះអ្នកកែច្នៃត្រូវតែបង្កើតផែនការសំណាកគំរូ នៃក្រុមនីមួយៗ សម្រាប់ត្រីដែលត្រូវកែច្នៃ។ ផែនការសំណាកគំរូ សម្រាប់ត្រីដែលវះពោះដោយម៉ាស៊ីន ត្រូវបង់លេខនៃសំណាកគំរូ មិនឱ្យតិចជាង១០ត្រីក្នុងមួយក្រុម។

គ. អ៊ីស្តាមីន៖ ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវធានាថា ឯកសារត្រួតពិនិត្យ និងផ្ទៀងផ្ទាត់ប្រព័ន្ធ HACCP អនុលោមតាមតម្រូវការស្តង់ដារជាតិកម្ពុជាសម្រាប់ទឹកត្រីនិងប្រហុក ក៏ដូចជាស្តង់ដារ Codex ដែលពាក់ព័ន្ធ និង/ឬស្តង់ដារលើទីផ្សារនាំចេញ ដែលជាគោលបំណងនៃផលិតផល។

ឃ. លក្ខណៈវិនិច្ឆ័យមីក្រូជីវសាស្ត្រ៖ ជាផ្នែកនៃនីតិវិធីផ្ទៀងផ្ទាត់ ផលិតផលជលផល សម្រាប់ការនាំចេញ នឹងត្រូវធ្វើវិភាគតាមភាពញឹកញាប់ដែលបានកំណត់ ដើម្បីចងក្រងឯកសារហានិភ័យមីក្រូជីវសាស្ត្រនោះ ត្រូវបានត្រួតពិនិត្យ ហើយផលិតផលទាំងនោះអនុលោមតាមទីផ្សារជាក់លាក់ ឬតាមលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យរបស់អតិថិជន។

ង. សារធាតុចម្លងកខ្វក់ សំណល់ និងសារធាតុគីមីផ្សេងទៀត៖ ជាផ្នែកមួយនៃនីតិវិធីផ្ទៀងផ្ទាត់របស់ HACCP, ផលិតផលជលផលសម្រាប់នាំចេញ នឹងត្រូវធ្វើវិភាគតាមភាពញឹកញាប់ដែលបានកំណត់ ដើម្បីចងក្រងឯកសារអំពីការបំពុលបរិស្ថាន សំណល់ឱសថវិសត្វ និងសារធាតុបន្ថែម គឺត្រូវបាន

ត្រួតពិនិត្យដូចដែលបានព្យាករណ៍នៅក្នុងផែនការ HACCP ហើយដែលផលិតផលទាំងនោះ អនុលោមតាមទីផ្សារជាក់លាក់ ឬតាមលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យរបស់អតិថិជនដែលជាអ្នកប្រើប្រាស់។

៣.៦.៣. តម្រូវការពិសេសសម្រាប់ការនាំចេញផលិតផលវារីវ័យកម្ម

បន្ថែមពីលើបទប្បញ្ញត្តិចែងនៅក្នុងផ្នែក ៣.៦.២ លក្ខខណ្ឌតម្រូវខាងក្រោមត្រូវអនុវត្តសម្រាប់ការនាំ ចេញផល ផលិតផលផលិតផលដែលមានប្រភពមកពីវារីវ័យកម្ម៖

- ៣.៦.៣.១. ក្រុមហ៊ុន/សហគ្រាសដែលមានបំណងកែច្នៃផលវារីវ័យកម្មសម្រាប់នាំចេញ ត្រូវ មានការអនុញ្ញាតពីអាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចផលិតផល ដោយផ្អែកលើការផ្គត់ផ្គង់ វត្ថុធាតុដើម ដូចដែលបានបញ្ជាក់ក្នុងផ្នែក ៣.៦.៣.២។
- ៣.៦.៣.២. ក្រុមហ៊ុនដែលអាចនាំចេញផលិតផលវារីវ័យកម្មបាន លុះត្រាតែវត្ថុធាតុដើម មានប្រភពពីកសិដ្ឋានដែលបានចុះបញ្ជីនិងត្រូវបានត្រួតពិនិត្យគុណភាព សុវត្ថិភាពដោយអាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចផលិតផល ដូចមានចែងផ្នែក ៤.៣.៤។
- ៣.៦.៣.៣. កន្លែងកែច្នៃទទួលយកវត្ថុធាតុដើមពីកសិដ្ឋានវារីវ័យកម្មបាន លុះត្រាតែមានការ ធានាថាវារីវ័យទាំងនោះគ្មានការព្យាបាលខុសច្បាប់ ហើយប្រសិនបើត្រូវបាន អនុញ្ញាត នោះរយៈពេលនៃការសាបរលាបនៃឱសថវារីវ័យ ត្រូវយោងតាម លក្ខខណ្ឌតម្រូវក្នុងផ្នែក ៣.២.២.១១ ដូចមានជូនភ្ជាប់។ សហគ្រាស ត្រូវរក្សា កំណត់ត្រានៃការអង្កេតជាន់ដែលទាក់ទងនឹងវត្ថុធាតុដើមនីមួយៗ ។
- ៣.៦.៣.៤. ស្ថិតក្រោមប្រព័ន្ធ HACCP ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវធ្វើសវនកម្មជា ទៀងទាត់ នៅកសិដ្ឋានដែលត្រូវបានទិញផលិតផលវារីវ័យកម្ម ដើម្បីផ្ទៀងផ្ទាត់ ថាកសិដ្ឋានទាំងនោះបាននិងកំពុងអនុវត្តតាមគោលការណ៍អនុវត្តវារីវ័យកម្មល្អ (GAQP) ជាពិសេស គោរពតាមតម្រូវការច្បាប់ទាក់ទងនឹងការប្រើប្រាស់ឱសថវារី សត្វ និងសារធាតុគីមីផ្សេងទៀត។ ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវរក្សា របាយការណ៍សវនកម្ម សម្រាប់ការផ្ទៀងផ្ទាត់ដោយ FCA។

៣.៦.៤. សារធាតុបន្ថែម និងសារធាតុផ្សំ

- ៣.៦.៤.១. សារធាតុបន្ថែម និងសារធាតុផ្សំ ត្រូវត្រួតពិនិត្យដូចមានចែងក្នុងលក្ខខណ្ឌតម្រូវ ក្នុងផ្នែក ៣.៦.១.២.គ ហើយប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវធានាបន្ថែមទៀត ថា សារធាតុបន្ថែមដែលបានប្រើមានការអនុញ្ញាតសម្រាប់ប្រភេទផលិតផលនៅ លើទីផ្សារដែលបានគ្រោងទុក ហើយត្រូវទទួលបានឯកសារសម្រាប់តម្រូវការទាំង នោះពីប្រភពដែលទទួលខុសត្រូវ។ ឧទាហរណ៍ ច្បាប់ ឬសេចក្តីណែនាំពីអាជ្ញា ធរមានសមត្ថកិច្ចនៃប្រទេសនាំចូល។
- ៣.៦.៤.២. ប្រព័ន្ធ HACCP ត្រូវបន្ថែមវិធានត្រួតពិនិត្យ ដើម្បីធានាថាសារធាតុបន្ថែមអាចមាន វត្តមាននៅក្នុងផលិតផលសម្រេចតែប៉ុណ្ណោះក្នុងកម្រិតដែលត្រូវបានអនុញ្ញាត សម្រាប់ផលិតផលជាក់លាក់ណាមួយ សម្រាប់ទីផ្សារដោយឡែកណាមួយ។

- ៣.៦.៤.៣. ប្រសិនបើមានសារធាតុបន្ថែមត្រូវបានប្រើប្រាស់ត្រូវបង្ហាញនៅលើស្លាកសញ្ញាជានិច្ច ឬអមភ្ជាប់ជាមួយឯកសារលើផលិតផលសម្រេច អាស្រ័យតាមលក្ខខណ្ឌទីផ្សារជាក់លាក់ណាមួយ។
- ៣.៦.៤.៤. សារធាតុដែលប្រើសម្រាប់ការពាររុក្ខជាតិ និងផលិតផលរុក្ខជាតិ ឬសម្រាប់ព្យាបាលសត្វ ឬជំងឺមនុស្ស មិនត្រូវប្រើជាសារធាតុបន្ថែមក ឬប៉ះពាល់ជាមួយផលិតផលជលផលសម្រាប់មនុស្សបរិភោគដាច់ខាត។
- ៣.៦.៤.៥. ស្តង់ដារកម្ពុជា CS ២៦០:២០១៤ សម្រាប់កម្រិតអំបិលក្នុងអាហារ (Food Grade Salt¹¹) ត្រូវអនុវត្តចំពោះអំបិលដែលប្រើក្នុងការកែច្នៃផលជលផល។

៣.៦.៥. ផលផលផលពុល

ផល ផលិតផលផលជលផល ដែលចេញពីប្រភេទត្រីពុលដែលស្ថិតក្នុងអម្បូរដូចជា Tetraodontidae Molidae Diodontidae និង Canthigasteridae អាចត្រូវបានកែច្នៃក្នុងសហគ្រាស/រោងចក្រ/នាវា/នាវាបង្កកដែលទទួលបានការអនុម័ត ប៉ុន្តែត្រូវស្ថិតក្រោមការត្រួតពិនិត្យរបស់បុគ្គលដែលមានសមត្ថភាពគ្រប់គ្រាន់ហើយត្រូវសុំការអនុញ្ញាតពីសេសពី FCA។ ទោះយ៉ាងណាក៏ដោយ ប្រភេទត្រីពុលដែលស្ថិតក្នុងអម្បូរខាងលើត្រូវហាមឃាត់មិនឱ្យនាំចេញទៅកាន់សហភាពអឺរ៉ុបឡើយ។

៣.៧ ការត្រួតពិនិត្យដំណើរការ – ការកែច្នៃ និងតួអង្គពាក់ព័ន្ធ

៣.៧.១. ការលាងសម្អាត និងការធ្វើអនាម័យ

- ៣.៧.១.១. ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវធានាអនាម័យ និងការលាងសម្អាតឱ្យបានត្រឹមត្រូវនៅពេលលើកទុកដាក់ ដឹកជញ្ជូន និងស្តុកទុកផល ផលិតផលជលផលដើម្បីចៀសវាងការនាំមកនូវការចម្លងគ្រោះថ្នាក់នៃអតិសុខុមប្រាណ។ ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវអនុវត្តតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវក្នុងជំពូកទី ៤.១០ និងឧបសម្ព័ន្ធទី១ នៃសៀវភៅណែនាំ CQS ផងដែរ។ បន្ថែមលើបទប្បញ្ញត្តិជាក់លាក់ដែលបានចែងក្នុងផ្នែក ៣.៧.១.២ - ៣.៧.១.៥ ខាងក្រោម នឹងត្រូវប្រតិបត្តិតាម។
- ៣.៧.១.២. ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវបង្កើតនីតិវិធីជាលាយលក្ខណ៍អក្សរស្តីពីការលាងសម្អាតនិងការធ្វើអនាម័យ ដែលមានវិសាលភាពគ្របដណ្តប់លើការលាងសម្អាត និងការធ្វើអនាម័យគ្រប់ផ្នែកនៃសហគ្រាស រួមទាំងឧបករណ៍ប្រើប្រាស់ដោយផ្អែកលើកាលវិភាគដែលបានកំណត់។
- ៣.៧.១.៣. នីតិវិធីលាងសម្អាតនិងការធ្វើអនាម័យ ត្រូវប្រើតែសារធាតុគីមីដែលមានការអនុញ្ញាតសម្រាប់ប៉ះផ្ទៃអាហារបានតែប៉ុណ្ណោះ ហើយត្រូវរៀបចំឡើង ដើម្បីចៀសវាងហានិភ័យនៃការចម្លងគ្រោះថ្នាក់លើអាហារ ជាមួយសារធាតុគីមី។
- ៣.៧.១.៤. ប្រសិទ្ធភាពនៃការលាងសម្អាតនិងការធ្វើអនាម័យ ត្រូវធានាដោយការត្រួតពិនិត្យដោយចក្ខុវិញ្ញាណ និងការធ្វើវិភាគសំណាកតាមការបណ្តុះមេរោគ (swab

¹¹ Compliant with Codex Stan 150-1985

sample) ដែលប្រមូលយកពីផ្ទៃលើនៃអាហារ ដើម្បីធ្វើការផ្ទៀងផ្ទាត់។ កិច្ចការនេះ ត្រូវបានចាត់ទុកថា ទង្វើចាំបាច់ ដើម្បីធានាគ្រប់គ្រងហានិភ័យនៃការចម្លងគ្រោះ ថ្នាក់នៃអាហារមុនបរិភោគ។ ឧបសម្ព័ន្ធទី៤ ផ្តល់ការណែនាំបន្ថែមក្នុងរឿងនេះ។

៣.៧.១.៥. កំណត់ត្រានៃការលាងសម្អាត និងការធ្វើអនាម័យ ព្រមទាំងលទ្ធផលធ្វើវិភាគ សំណាកតាមការបណ្តុះបណ្តាល ត្រូវរក្សាទុកសម្រាប់ការផ្ទៀងផ្ទាត់ដោយ FCA ។

៣.៧.២. អនាម័យផ្ទាល់ខ្លួន

៣.៧.២.១. ដោយសារបុគ្គលិកអាចជាប្រភពនៃការចម្លងគ្រោះថ្នាក់ ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្ម ម្ហូបអាហារ ត្រូវបង្កើតវិធានការត្រួតពិនិត្យឱ្យត្រឹមត្រូវ ដើម្បីធានាបាននូវ អនាម័យផ្ទាល់ខ្លួន កាយវិការ និងឥរិយាបថសមរម្យ។ ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូប អាហារ ត្រូវធានាអនុលោមភាពតាមការណែនាំក្នុងផ្នែកទាំងអស់នៃជំពូក ៧.១ ៧.២ និង ៧.៣ ព្រមទាំងឧបសម្ព័ន្ធទី១ នៃសៀវភៅណែនាំ CQS។ បន្ថែមលើ នេះ ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវគោរពតាមតម្រូវការជាក់លាក់នៅក្នុង ផ្នែក ៣.៧.២.២ - ៣.៧.២.៧ ខាងក្រោម។

៣.៧.២.២. ត្រូវផ្តល់សំភារៈបរិក្ខារប្រើប្រាស់គ្រប់គ្រាន់នៅកន្លែងបំពេញការងារឱ្យបានសម ស្រប ដើម្បីផ្តល់លទ្ធភាពឱ្យកម្មករធ្វើការលាងសម្អាត និងធ្វើអនាម័យលាងដៃ ជើង និងស្លៀកពាក់ឯកសណ្ឋានការងារត្រូវស្អាត ពេលចូលទៅកាន់ទីតាំង សហគ្រាស។

៣.៧.២.៣. បុគ្គលិក/កម្មករ ត្រូវយកចិត្តទុកដាក់បំផុត ដើម្បីរក្សាភាពស្អាតបាត និងអនាម័យ ក្នុងពេលលើកទុកដាក់អាហារឆ្អិន ឬផលិតផលអាហារឆ្អិនស្រាប់ផ្សេងទៀតដើម្បី ចៀសវាងការចម្លងគ្រោះថ្នាក់នៃអតិសុខុមប្រាណ និងកកើតសារធាតុពុល។

៣.៧.២.៤. បុគ្គលិក/កម្មករ មិនត្រូវបរិភោគ ជំងឺកត្តា ក្អក កណ្តាស់ និងស្មោះទឹកមាត់ជា ដើម។ល។ នៅខាងក្នុងកន្លែងសហគ្រាសនិងកែច្នៃត្រីឡើយ។ ពួកគេត្រូវ កាត់ក្រចក និងដោះគ្រឿងអលង្ការតុបតែងកាយចេញ មុននឹងចូលទៅក្នុង កន្លែងកែច្នៃ។ ពួកគេត្រូវស្លៀកឯកសណ្ឋានការងារដែលស្អាត។

៣.៧.២.៥. ការធ្វើចលនារបស់បុគ្គលិក/កម្មករ ប្រដាប់ប្រដាប់ប្រើប្រាស់ និងឧបករណ៍ផ្សេង ទៀត ត្រូវកំណត់ទីតាំងច្បាស់លាស់ដើម្បីការពារការចម្លងគ្រោះថ្នាក់គ្នាទៅវិញ ទៅមក។

៣.៧.២.៦. បុគ្គលិក/កម្មករដែលរងរបួស ឬមានជំងឺ មិនត្រូវអនុញ្ញាតឱ្យធ្វើការនៅក្នុងទី កន្លែងកែច្នៃឡើយ។ បុគ្គលិក/កម្មករម្នាក់ៗ ដែលធ្វើការនៅក្នុងកន្លែងកែច្នៃ ត្រូវ មានវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់សុខភាព ចេញដោយគ្រូពេទ្យ ដែលមានសិទ្ធិចេញ លិខិតញាត់ថា បុគ្គលិក/កម្មកររូបនោះ មានសុខមាលភាពសក្តិសមអាចធ្វើការ បានក្នុងសហគ្រាសកែច្នៃផលិតផល ហើយវិញ្ញាបនបត្រនេះ ត្រូវបន្តសុពលភាព ជារៀងរាល់ឆ្នាំ។ បុគ្គលិក/កម្មករត្រូវពិនិត្យសុខភាពមុនពេលចូលបម្រើការងារ

វិញ បន្ទាប់ពីឈប់សម្រាកព្យាបាល។ វិធានការពិសេស ត្រូវអនុវត្តលើករណីនៃ មេរោគកូវីដ-១៩។

៣.៧.២.៧. ក្នុងអំឡុងពេលមានការរីករាលដាលនៃមេរោគកូវីដ-១៩ ក្រុមហ៊ុន/សហគ្រាស ត្រូវអនុវត្តតាមគោលការណ៍ណែនាំថ្នាក់ជាតិ អំពីវិធានការបង្ការ និងត្រួតពិនិត្យ និងវិធានការពារសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ដែលបានចេញដោយ FAO និងWHO។¹²នេះមានន័យថា ត្រូវអនុវត្តការធ្វើតេស្ត មេរោគកូវីដ-១៩ សម្រាប់បុគ្គលិក/ កម្មករ តាមកាលកំណត់ ដើម្បីបង្កើតវិធានការបង្ការនិងត្រួតពិនិត្យចាំបាច់ សម្រាប់សុវត្ថិភាពនិងធានាការអនុវត្តប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាពលើវិធានការ ទាំងនេះ នៅក្នុងប្រតិបត្តិការទាំងមូលរួមមាន វត្តធាតុដើម ការកែច្នៃ ការវេចខ្ចប់ ការស្តុកទុក និងការដឹកជញ្ជូន ដើម្បីការពារការចម្លងគ្រោះថ្នាក់។

៣.៧.៣. គុណភាពទឹក និងទឹកកក

៣.៧.៣.១. ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវអនុវត្តការត្រួតពិនិត្យចំពោះឯកសារអំពី គុណភាព និងសុវត្ថិភាពទឹកនិងទឹកកកដែលប្រើប្រាស់ក្នុងរោងចក្រ/សហគ្រាសរបស់ខ្លួន ត្រូវស្របតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តង់ដារ។ ក្នុងគោលបំណងនេះ ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវគោរពតាម ជំពូក ៤.៤ និងឧបសម្ព័ន្ធទី១ នៃសៀវភៅណែនាំ CQS ផងដែរ។ លើសពីនេះ ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវគោរពតាមតម្រូវការជាក់លាក់ដែលមានចែងក្នុងផ្នែក ៣.៧.៣.២ - ៣.៧.៣.៥ ខាងក្រោម។

៣.៧.៣.២. ក្រុមហ៊ុន/សហគ្រាសកែច្នៃ ដែលត្រូវបានអនុម័តសម្រាប់ការនាំចេញទៅកាន់ សហភាពអឺរ៉ុប ត្រូវប្រមូលយកសំណាកគំរូទឹកនិងទឹកកកដែលប្រើសម្រាប់ ផលិតកម្មកែច្នៃ ដើម្បីធ្វើតេស្តនៅមន្ទីរពិសោធន៍ដែលទទួលស្គាល់ដោយ FCA អនុលោមតាមលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យ ដែលបានណែនាំដោយ EC (EU) ២០២០/ ២១៨៤ ឧបសម្ព័ន្ធទី២ និងឧបសម្ព័ន្ធទី១ ផ្នែក ក និងផ្នែក គ យ៉ាងហោច ណាស់ពីរដងក្នុងមួយឆ្នាំ និងសម្រាប់ការអនុលោមតាមលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យ ដែល បានណែនាំដោយ EC (EU) ២០២០/២១៨៤ ឧបសម្ព័ន្ធទី១ ផ្នែក ខ ម្តងក្នុង មួយឆ្នាំ ឬនៅពេលណាដែលប្រភពទឹក ឬទឹកកកត្រូវបានផ្លាស់ប្តូរ។ ក្រុមហ៊ុន កែច្នៃដែលត្រូវបានអនុម័តសម្រាប់ការនាំចេញទៅប្រទេសចិន ត្រូវប្រើ សំណាកគំរូ និងធ្វើតេស្តទឹក សម្រាប់ដំណើរការ ដោយប្រើលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យនៃ ស្តង់ដារប្រទេសចិន GB ៥៧៤៩-២០០៦។

៣.៧.៣.៣. ក្រុមហ៊ុន/សហគ្រាសដែលទទួលបានការអនុម័ត ដើម្បីនាំចេញទៅកាន់ ប្រទេសនានា ដោយគ្មានលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យជាក់លាក់ក្នុងការកែច្នៃនិងគុណភាព ទឹក ត្រូវធ្វើតេស្តទឹកដែលប្រើក្នុងការកែច្នៃ និងផលិតទឹកកកតាមស្តង់ដារគុណ

¹² FAO. 2021. COVID-19: Guidance for preventing transmission of COVID-19 within food businesses. Updated guidance. Rome. <https://www.fao.org/3/cb6030en/cb6030en.pdf>

ភាពនៃទឹកអាចបរិភោគបានរបស់កម្ពុជា¹³ យ៉ាងហោចណាស់ពីរដងក្នុងមួយ ឆ្នាំ តាមការចាំបាច់សម្រាប់សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ។

៣.៧.៣.៤. ទឹកកក ត្រូវគោរពតាមលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យដូចគ្នានឹងទឹកដែលប្រើសម្រាប់ផលិត ទឹកកក។

៣.៧.៤. ការត្រួតពិនិត្យសត្វល្អិត

៣.៧.៤.១. ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវចាត់វិធានការសមស្របដើម្បីធានាបាននូវ បរិយាកាសគ្មានសត្វល្អិតនៅក្នុងរោងចក្រ/សហគ្រាសរបស់ខ្លួន។ ក្នុងគោល បំណងនេះ ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវគោរពតាមបទប្បញ្ញត្តិទាំងអស់ នៅក្នុងជំពូក ៤.១២ និងឧបសម្ព័ន្ធទី១ នៃសៀវភៅណែនាំ CQS ផងដែរ។ លើសនេះទៀត ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវគោរពតាមតម្រូវការនៅ ក្នុងផ្នែក ៣.៧.៤.២ - ៣.៧.៤.៣ ខាងក្រោម។

៣.៧.៤.២. ការលុបបំបាត់ទីជម្រកនិងកន្លែងទាក់ទាញសត្វល្អិតនៅបរិវេណជុំវិញដើម្បី ធានាបរិស្ថានគ្មានសត្វល្អិត។

៣.៧.៤.៣. កំណត់ត្រានៃសកម្មភាពកំចាត់សត្វល្អិត ត្រូវរក្សាទុកសម្រាប់ការផ្ទៀងផ្ទាត់។

៣.៧.៥. ការត្រួតពិនិត្យពេលវេលា និងសីតុណ្ហភាព

៣.៧.៥.១. ជាឧបករណ៍ដ៏សំខាន់ក្នុងការត្រួតពិនិត្យការចម្លងគ្រោះថ្នាក់តាមរយៈវិធីសាស្ត្រ បណ្តុះមីក្រូសរីរាង្គ និងសារជាតិបំពុល ក្រុមហ៊ុន/សហគ្រាសកែច្នៃទាំងអស់ ត្រូវអនុវត្តការត្រួតពិនិត្យសីតុណ្ហភាពចាប់ផ្តើមពីការទទួលវត្ថុធាតុដើមរហូត ដល់ការបញ្ជូនទំនិញ និងក៏ដូចជាការត្រួតពិនិត្យឱ្យបានគ្រប់គ្រាន់លើវត្ថុធាតុ ដើមនិងផលិតផលដែលពាក់ព័ន្ធ។

៣.៧.៥.២. វត្ថុធាតុដើមផលផល ផលិតផលពាក់កណ្តាលសម្រេច និងផលិតផលសម្រេច ត្រូវរក្សាទុកនូវសីតុណ្ហភាពក្រោម +៤ អង្សាសេ នៅគ្រប់ពេល លុះត្រាតែក្នុង រយៈពេលខ្លីនៃការកែច្នៃ ឬផលិតត្រឹមត្រូវដែលតាមការអនុវត្តជាក់ស្តែងមិនត្រូវ ការរក្សាក្នុងសីតុណ្ហភាពទាបដូចនេះទេ។ រយៈពេលបែបនេះត្រូវតែឆាប់រហ័ស តាមដែលអាចធ្វើទៅបាននិងសីតុណ្ហភាព-ពេលវេលាត្រូវតែត្រួតពិនិត្យនិងកត់ ត្រាដោយអនុវត្តតាមគោលការណ៍ស្តីពី GMP/HACCP។

៣.៧.៥.៣. ការប្រុងប្រយ័ត្នពិសេស ត្រូវធ្វើឡើងដើម្បីចៀសវាងសីតុណ្ហភាពមិនត្រឹមត្រូវ នៅពេលដំណើរការ ដឹកជញ្ជូន និងកែច្នៃផលផលផលដែលបង្កឱ្យមានសារ ធាតុអ៊ីស្តាមីន។

៣.៧.៥.៤. ឧបករណ៍កត់ត្រាសីតុណ្ហភាពទាំងអស់ ត្រូវធ្វើព្យាសកម្មតាមកាលវិភាគដែល បានកំណត់។

¹³ Cambodian Drinking Water Quality Standards, <https://www.fao.org/faolex/results/details/en/c/LEX-FAOC210669>

៣.៧.៥.៥. ឧបករណ៍ចម្អិន និងបង្កក ត្រូវមានសុពលភាព ដើម្បីធានាការអនុវត្តន៍សីតុណ្ហភាព និងពេលវេលាគ្រប់គ្រាន់ដើម្បីសម្រេចបាននូវសីតុណ្ហភាពស្នូលដែលបានគ្រោងទុក។

៣.៧.៦. ការត្រួតពិនិត្យការចម្លងកខ្វក់ពីគ្នាទៅវិញទៅមក

៣.៧.៦.១. ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវរៀបចំនិងអនុវត្តវិធានការត្រួតពិនិត្យ ដើម្បីទប់ស្កាត់ការចម្លងគ្រោះថ្នាក់គ្នាទៅវិញទៅមកដោយសារធាតុជីវសាស្ត្រ ឬសារធាតុចម្លងគ្រោះថ្នាក់គីមី ឆ្លងពីវត្ថុដែលគ្មានអនាម័យទៅដល់អាហារ និង/ឬប៉ះផ្ទៃលើនៃអាហារ ហើយអនុលោមតាមបទប្បញ្ញត្តិទាំងអស់នៅក្នុងជំពូក ៤.៨ ៤.៩ និង ៤.១១ និងឧបសម្ព័ន្ធ ១ នៃសៀវភៅណែនាំ CQS ផងដែរ។ វិធានការបែបនេះអាចរួមបញ្ចូលការថែទាំត្រឹមត្រូវ ការលាងសម្អាត ការធ្វើអនាម័យអនាម័យផ្ទាល់ខ្លួន ចលនា និងអាកប្បកិរិយារបស់បុគ្គលិក/កម្មករ ការគ្រប់គ្រងសត្វល្អិត ការគ្រប់គ្រងកាកសំណល់ ពេលវេលា និងលំហផ្សេងគ្នា។

៣.៧.៦.២. មានតែប្រេងរំអិលសម្រាប់អាហារប៉ុណ្ណោះ (Food grade lubricants) ដែលអាចប្រើបាននៅខាងក្នុងកន្លែងសហគ្រាសករណី និងកែច្នៃអាហារ។

៣.៧.៧. ការអង្កេតជាន

ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវបង្កើតនិងអនុវត្តវិធីសាស្ត្រ អង្កេតជាននៃប្រភពវត្ថុធាតុដើម គ្រឿងផ្សំ និងសម្ភារៈវេចខ្ចប់ ដែលបានទទួលពីប្រភពដើមរបស់វា នៅគ្រប់ដំណាក់កាលទាំងអស់នៃផលិតកម្ម ការកែច្នៃ និងការចែកចាយ។ ការកំណត់អត្តសញ្ញាណឡូត៍ គឺជាការចាំបាច់ក្នុងការប្រមូលផលិតផលត្រលប់មកវិញ និងក្នុងការផ្លាស់ប្តូរស្តុកផលិតផល ត្រូវបានអនុវត្ត។

៣.៧.៨. ការស្តុកទុក

៣.៧.៨.១. ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវគោរពតាមបទប្បញ្ញត្តិទាំងអស់ នៅក្នុងជំពូក ៤.១៣ និង ឧបសម្ព័ន្ធទី១ នៃសៀវភៅណែនាំ CQS ផងដែរ។ លើសនេះទៀត ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវប្រកាន់ខ្ជាប់នូវតម្រូវការជាក់លាក់ដែលមានចែងក្នុងផ្នែក៣.៧.៨.២ -៣.៧.៨.៥ ខាងក្រោម។

៣.៧.៨.២. ផលិតផលជលផលស្រស់ ផលិតផលជលផលមិនទាន់កែច្នៃ និងផលិតផលឆ្អិន និងផលិតផលក្លាសេ ត្រូវស្តុកទុកនៅសីតុណ្ហភាពកម្រិតទឹកករលាយ។ ប្រសិនបើផលិតផលជលផល ត្រូវបានថែរក្សាដោយទឹកកក ត្រូវធ្វើយ៉ាងអាចឱ្យទឹកករលាយហើយបង្ហូរចេញពីផលិតផលភ្លាមៗបាន។ ដូច្នោះ ផងប្រើសម្រាប់គោលបំណងបែបនេះ ត្រូវរចនារៀបចំឡើងឱ្យមានកន្លែងសម្រាប់បង្ហូរទឹកចេញ។

៣.៧.៨.៣. ផលិតផលជលផលបង្កក កំឡុងពេលស្តុក ត្រូវរក្សាទុកនៅសីតុណ្ហភាពមិនខ្ពស់ជាង -១៨ អង្សាសេ នៅគ្រប់ផ្នែកទាំងអស់នៃផល ផលិតផល។

- ៣.៧.៨.៤. សារធាតុគីមីលាងសម្អាត និងការធ្វើអនាម័យ និងសារធាតុគីមីផ្សេងទៀត ត្រូវរក្សាទុកដោយឡែកពីគ្នាដោយត្រូវចាក់សោនិងភ្ជាប់ជាមួយស្លាកសញ្ញាត្រឹមត្រូវរួមទាំងមានការណែនាំពីសុវត្ថិភាពសម្រាប់កម្មករក្នុងពេលយកប្រើប្រាស់។
- ៣.៧.៨.៥. គ្រឿងផ្សំសម្រាប់អាហារ ត្រូវរក្សាទុកក្នុងលក្ខខណ្ឌស្អាត និងរក្សាសីតុណ្ហភាព និងលក្ខខណ្ឌផ្សេងទៀតតាមការកំណត់ដោយអ្នកផ្គត់ផ្គង់ ដូច្នេះគ្រឿងផ្សំទាំងនោះ មិនត្រូវឱ្យខូចគុណភាពដោយសារសំណើម ធូលី មេរោគជាដើម។ល។

៣.៧.៩. ការដឹកជញ្ជូន

- ៣.៧.៩.១. ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវគោរពតាមតម្រូវការទាំងអស់នៅក្នុងជំពូក ៤.១៤ និង ឧបសម្ព័ន្ធ ១ នៃសៀវភៅណែនាំ CQS ផងដែរ។ បន្ថែមលើនេះ ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវគោរពតាមតម្រូវការដែលមានចែងក្នុងផ្នែក ៣.៧.៩.២ - ៣.៧.៩.៥ ខាងក្រោម។
- ៣.៧.៩.២. យានយន្តដែលប្រើប្រាស់សម្រាប់ដឹកជញ្ជូនផល ផលិតផលជលផល និងទឹកកក ត្រូវស្អាត មានផ្ទៃរលោង ធ្វើឡើងពីវត្ថុធាតុមិនច្រេះ ហើយដែលនឹងមិនចម្លងគ្រោះថ្នាក់ដល់ផលិតផល។ ការលាងសម្អាត និងការធ្វើអនាម័យយានយន្តត្រូវធ្វើមុននិងក្រោយពេលប្រើប្រាស់រួច ហើយកំណត់ត្រានៃការលាងសម្អាត ត្រូវតែរក្សាទុកឱ្យល្អ។
- ៣.៧.៩.៣. ផល ផលិតផលជលផលជលបង្កក លើកលែងតែត្រីទាំងមូលដែលចាប់ផ្តើមបង្កកក្នុងទឹកអំបិលសម្រាប់ការផលិតអាហារកំប៉ុង ត្រូវតែធ្វើការរក្សាកំឡុងកំពែលដឹកជញ្ជូននៅសីតុណ្ហភាពស្មើគ្នាមិនលើសពី -១៨ អង្សាសេ នៅគ្រប់ផ្នែកទាំងអស់នៃផលិតផល អាចមានការប្រែប្រួលចុះឡើង ក្នុងរយៈពេលខ្លីមិនឱ្យលើសពីសីតុណ្ហភាព +៣ អង្សាសេឡើយ។
- ៣.៧.៩.៤. យានយន្តដែលប្រើសម្រាប់ដឹកជញ្ជូនផល ផលិតផលជលផល និងទឹកកក ក្នុងគោលបំណងនាំចេញត្រូវសុំការអនុញ្ញាត និងត្រួតពិនិត្យដោយ FCA ។
- ៣.៧.៩.៥. រថយន្តបំពាក់ទូរទឹកកកដែលត្រូវបានអនុម័តសម្រាប់ដឹកជញ្ជូនផល ផលិតផលជលផលសម្រាប់នាំចេញទៅសហភាពអឺរ៉ុប ត្រូវមានឧបករណ៍កត់ត្រាសីតុណ្ហភាពដោយអនុវត្តតាមស្តង់ដារ EN ១២,៨៣០ EN ១៣,៤៨៥ និង EN ១៣,៤៨៦។

៣.៧.១០. ការវេចខ្ចប់

ផល ផលិតផលជលផល ដែលមានបំណងនាំចេញ ត្រូវវេចខ្ចប់ឱ្យសមស្របជាមួយនឹងកញ្ចប់សម្រាប់នាំចេញ ហើយធានាការចម្លងគ្រោះថ្នាក់ ឬការផ្លាស់ប្តូរមិនល្អក្នុងផលិតផល ព្រមទាំងផ្តល់ការការពារគ្រប់គ្រាន់ដល់ផលិតផលរហូតការប្រើប្រាស់របស់អតិថិជនដែលត្រូវអនុវត្តតាមតម្រូវការក្នុងជំពូក៥.២ នៃសៀវភៅណែនាំ CQS។

៣.៧.១១. ការដាក់ស្លាកសញ្ញា

៣.៧.១១.១. ព័ត៌មានត្រឹមត្រូវអំពីផល ផលិតផល ត្រូវផ្តល់ឱ្យអ្នកប្រើប្រាស់ តាមរយៈការដាក់ស្លាក វិក្កយបត្រ ឬឯកសារពាណិជ្ជកម្មផ្សេងទៀត ភ្ជាប់មកជាមួយនឹងផលិតទំនិញទាំងនោះ។ ម្យ៉ាងទៀត ទោះជាស្ថិតក្នុងកាលៈទេសៈណាក៏ដោយ រាល់ព័ត៌មានមិនពិត បំភាន់ ឬបោកបញ្ឆោត ដាច់ខាតមិនអាចមាននៅលើស្លាកសញ្ញា ទាក់ទងនឹងធម្មជាតិ អត្តសញ្ញាណ សមាសភាពផ្សំបរិមាណ ភាពធន់ ប្រភពដើម ការផលិត ឬវិធីកែច្នៃផលិតផល។ ត្រូវអនុវត្តតាមជំពូក ៥.១ នៃសៀវភៅណែនាំ CQS ព្រមទាំងតម្រូវការបន្ថែម ដែលមានចែងក្នុងផ្នែក ៣.៧.១១.២ - ៣.៧.១១.៣។

៣.៧.១១.២. តម្រូវការទូទៅ៖
ផ្នែកខាងក្រៅសំបកកញ្ចប់នៃផលិតផលជលផលសម្រាប់នាំចេញ ត្រូវបោះពុម្ព/ឆ្លាក់/បិទភ្ជាប់ ជាភាសាអង់គ្លេស ឬជាភាសានៃប្រទេសនាំចូល ឬទាំងពីរភាសា ដោយមានព័ត៌មានសង្ខេបដូចខាងក្រោម៖

- ក. លេខបញ្ជីកាក្រុមហ៊ុន
- ខ. ឈ្មោះប្រទេសដើមកំណើត
- គ. កាលបរិច្ឆេទផលិត
- ឃ. ឈ្មោះផលិតផល (ឈ្មោះទូទៅ)
- ង. ឡូហ្គោពាណិជ្ជកម្មពាណិជ្ជ ប្រសិនបើមាន

តម្រូវការបន្ថែមនៃប្រទេសនាំចូល ប្រសិនបើមានក៏ត្រូវអនុវត្តតាមផងដែរ។

៣.៧.១១.៣. លក្ខខណ្ឌតម្រូវដាក់លាក់

១. ក្នុងករណី អាហារត្រូវបានវេចខ្ចប់ ដើម្បីលក់ដោយផ្ទាល់ឱ្យអ្នកប្រើប្រាស់ ត្រូវផ្តល់ព័ត៌មានបន្ថែមនៅលើស្លាកសញ្ញា ដូចចែងក្នុងចំណុច ៣.៧.១១.២៖

- ក. ឈ្មោះផលិតផលត្រូវបានលក់
- ខ. ឈ្មោះទូទៅ និងឈ្មោះវិទ្យាសាស្ត្ររបស់ត្រី
- គ. បញ្ជីគ្រឿងផ្សំសរសេរតាមលំដាប់ចុះ
- ឃ. ឈ្មោះ និង/ឬលេខ E-number ឬលេខ INS-number នៃសារធាតុបន្ថែមដែលប្រើក្នុងផលិតផល
- ង. ទម្ងន់សុទ្ធ និងទម្ងន់បង្ហូរទឹកចេញ បើពាក់ព័ន្ធ

- ច. កាលបរិច្ឆេទនៃការផលិត (ដោយផ្ទាល់ និង/ឬជាមួយលេខកូដឡូត៍)
- ឆ. កាលបរិច្ឆេទនៃភាពធន់អប្បបរមា ឬល្អបំផុតមុនពេល
- ជ. លក្ខខណ្ឌផ្ទុក ឬលក្ខខណ្ឌប្រើប្រាស់
- ឈ. ឈ្មោះ/ឈ្មោះអាជីវកម្មរបស់អ្នកផលិត ឬអ្នកវេចខ្ចប់
- ញ. ព័ត៌មានអំពីគុណតម្លៃនៃអាហារូបត្ថម្ភ

៣.៧.១១.៤. ចំពោះសារធាតុផ្សំណាមួយដែល អាចបណ្តាលឱ្យមានប្រតិកម្មអាឡាហ្ស៊ីត្រូវតែប្រកាសជានិច្ច (e.g.: Crustaceans or sulphite) ហើយចំពោះសារធាតុផ្សំណាមួយដែលត្រូវបានព្យាបាលដោយវិទ្យុសកម្មអ៊ីយ៉ូដក៏ត្រូវប្រកាសផងដែរ។

៣.៧.១១.៥. ទោះបីជាចំណុចទី១ និងទី២ខាងលើ ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវតែធានាថាការដាក់ស្លាកសញ្ញាលើផលិតផលត្រូវតែអនុលោមតាមច្បាប់តម្រូវ។ អាស្រ័យហេតុនេះអាចមានការបញ្ជាក់បន្ថែម ឬតម្រូវការដាក់លាក់បន្ថែមទៀត ប៉ុន្តែមិនត្រូវបានកំណត់ មានដូចខាងក្រោម៖

- ក. ឈ្មោះពាណិជ្ជកម្ម និងវិទ្យាសាស្ត្រនៃត្រី ដែលរួមបញ្ចូលនៅក្នុងផលិតផល។
- ខ. វិធីផលិតត្រីដែលមាននៅក្នុងផលិតផល (ចាប់បែបធម្មជាតិ ឬវារីវប្បកម្ម និងប្រើឧបករណ៍នេសាទ)។
- គ. តំបន់ចាប់ (លេខកូដតំបន់ FAO សម្រាប់នេសាទសមុទ្រ ឈ្មោះប្រទេសសម្រាប់វារីវប្បកម្ម និងនេសាទទឹកសាប) ។
- ឃ. ប្រសិនបើឈ្មោះនៃផលិតផលបង្ហាញពីវត្តមាននៃសារធាតុផ្សំកំណត់ផលិតផលនោះ ភាគរយនៃធាតុផ្សំនោះត្រូវតែបង្ហាញ (ឧ. ត្រីក្នុងទឹកជ្រលក់ប៉េងប៉ោះ បរិមាណទឹកប៉េងប៉ោះត្រូវតែចង្អុលបង្ហាញ)។

៣.៧.១១.៦. នៅពេលដែលទីផ្សារនាំចេញមិនបញ្ជាក់ពីតម្រូវការក្នុងការដាក់ស្លាក នោះប្រកាសស្តីពីការដាក់ស្លាកផលិតផលម្ហូបអាហារ និងបទប្បញ្ញត្តិស្តង់ដារកម្ពុជា CS ០០១-២០០០ នៃច្បាប់សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារកម្ពុជា ឆ្នាំ២០២២ នឹងត្រូវអនុវត្ត។

៣.៨ តម្រូវការពិសេសសម្រាប់ការនាំចេញផលិតផលស្រស់

៣.៨.១. ការនាំចេញផលិតផលស្រស់សម្រាប់អាហារមនុស្ស ត្រូវតែចេញពីក្រុមហ៊ុន/សហគ្រាសដែលស្ថិតក្រោមការត្រួតពិនិត្យនិងតាមដានពី FCA។ លុះត្រាតែ FCA បញ្ជាក់ថា ផលិតផលនិងតំបន់ប្រមូលផលអនុលោមតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវសុខភាពវារីវប្បកម្មនៃទីផ្សារដែលបានគ្រោងទុក ការនាំចេញនឹងត្រូវបានអនុញ្ញាត (សូមមើលជំពូកទី៥ នៅក្នុងលក្ខខណ្ឌបច្ចេកទេសទាំងនេះ)។

៣.៨.២. ក្រុមហ៊ុន/សហគ្រាសដែលមានបំណងនាំចេញផលិតផលផលិត ត្រូវអនុម័តដោយ FCA ដោយអនុលោមតាមបទប្បញ្ញត្តិនៅក្នុងជំពូក២.២ និង៤.២។ ការចុះឈ្មោះនិងការអនុម័ត ត្រូវមានលក្ខខណ្ឌដូចខាងក្រោម៖

ក. ការអនុវត្តគោលការណ៍ GMP GHP និងគោលការណ៍របស់ HACCP ដូចមានចែងក្នុង ជំពូក៣.៥ និងស្របតាមប្រភេទនៃប្រតិបត្តិការនៅក្នុង “គោលការណ៍ណែនាំ បច្ចេកទេសប្រចាំតំបន់អាស៊ីស្តីពី ការគ្រប់គ្រងសុខភាពសម្រាប់ចរាចរដោយមានការ ទទួលខុសត្រូវនៃវារីសត្វរស់” និង “នីតិវិធីប្រតិបត្តិស្តង់ដារសម្រាប់ចរាចរដោយមានការ ទទួលខុសត្រូវនៃវារីសត្វរស់សម្រាប់អាស៊ាន” ឆ្នាំ ២០១៥។

ខ. ការដឹកជញ្ជូនផលិតផលផលិតសម្រាប់ជាអាហារមនុស្ស ត្រូវធ្វើឡើងដោយមិនឱ្យប៉ះ ពាល់ដល់គុណភាពរបស់វារីសត្វ។

៣.៨.៣. វិញ្ញាបនបត្រសុខភាពសម្រាប់សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារសម្រាប់ផលិតផលផលិត ដែលមាន បំណងនាំចេញសម្រាប់ជាអាហារមនុស្ស ត្រូវបានចេញដោយ FCA ដូចដែលបានផ្តល់ក្នុង ជំពូក ៤.៦។

៣.៨.៤. វិញ្ញាបនបត្រស្តីពីការអនុលោមតាមសុខភាពវារីសត្វ និងតម្រូវការរបស់ផលិតផលផលិត CITES ដែលមានបំណងនាំចេញសម្រាប់ជាអាហារមនុស្ស ត្រូវអនុម័តដោយ FCA ដូចដែល មានចែងក្នុងច្បាប់ស្តីពីផលិតផល នៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា ឆ្នាំ២០០៦ មាត្រា៦៨ និងតាម តម្រូវការទីផ្សារជាក់លាក់ និងការប្តេជ្ញាចិត្តអន្តរជាតិ។

៣.៩ ការប្តេជ្ញាចិត្តនៃការគ្រប់គ្រង

៣.៩.១. អ្នកគ្រប់គ្រងនៃ FBOs ត្រូវបង្ហាញការប្តេជ្ញាចិត្ត ដើម្បីអនុវត្តតាមបទប្បញ្ញត្តិទាំងឡាយក្នុង សៀវភៅណែនាំ CQS ផ្នែក១.១ និង១.២ បន្ថែមលើបទប្បញ្ញត្តិក្នុងចំណុច ២ - ៤ ខាងក្រោម។

៣.៩.២. អ្នកគ្រប់គ្រងត្រូវប្តេជ្ញាចិត្តក្នុងការអភិវឌ្ឍន៍ ការថែទាំ ប្រតិបត្តិការ និងការបន្តធ្វើឱ្យប្រសើរ ឡើងនៃប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ដូចបានរៀបរាប់ក្នុងជំពូកទី២ និងទី៤ លើ តម្រូវការបច្ចេកទេសទាំងនេះ និងដើម្បីផ្តល់ធនធានតាមការចាំបាច់សម្រាប់បញ្ហានេះ។

៣.៩.៣. អ្នកគ្រប់គ្រងត្រូវប្តេជ្ញាចិត្តពេញតាមតម្រូវការសុវត្ថិភាពចំណីអាហារជាតិ និងអន្តរជាតិ ក៏ដូចជា តម្រូវការជាក់លាក់របស់អតិថិជន ពាក់ព័ន្ធក្នុងការនាំចេញរបស់ពួកគេ។

៣.៩.៤. អ្នកគ្រប់គ្រងត្រូវប្តេជ្ញាធ្វើការត្រួតពិនិត្យនិងវាយតម្លៃជាប្រចាំ ដើម្បីធានាថាប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រង សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ និងលក្ខខណ្ឌនៃការអនុវត្តមានប្រសិទ្ធភាព ក្នុងការរក្សាសុវត្ថិភាពចំណី អាហារ និងគុណភាព ហើយនិងគុណភាពនៃផលិតផលនាំចេញ។

៣.១០ ការទទួលខុសត្រូវលើការគ្រប់គ្រង

៣.១០.១. អ្នកគ្រប់គ្រងនៃកន្លែងកែច្នៃ ត្រូវអនុវត្តតាមបទប្បញ្ញត្តិទាំងឡាយក្នុងសៀវភៅណែនាំ CQS ផ្នែក១.១ និង១.២ បន្ថែមលើបទប្បញ្ញត្តិនៅក្នុងចំណុច ២ ខាងក្រោម។

៣.១០.២. សេចក្តីណែនាំការងារ ត្រូវចែងឱ្យបានច្បាស់លាស់លើការទទួលខុសត្រូវ ក្នុងករណីមាន កំហុស។ បុគ្គលិកទាំងអស់នៅក្នុងអង្គភាព ត្រូវទទួលខុសត្រូវក្នុងការរាយការណ៍ជាបន្ទាន់ ទៅដល់អ្នកគ្រប់គ្រង ក្នុងករណីដែលអាចនាំឱ្យមាន ឬបង្កហានិភ័យភ្លាមៗក្នុងផលិតកម្ម ឬ ការចែកចាយអាហារដែលមិនមានសុវត្ថិភាព ឬអនុលោមតាមតម្រូវការនៅក្នុងឯកសារនេះ។

៣.១១ ការបណ្តុះបណ្តាល

៣.១១.១. អ្នកគ្រប់គ្រងត្រូវធានាថា បុគ្គលិកនិងសមាជិកគ្រប់គ្រងទាំងអស់ ត្រូវបានបណ្តុះបណ្តាល អំពីអនាម័យម្ហូបអាហារនិងការគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារដែលពាក់ព័ន្ធនឹងការ ទទួលខុសត្រូវការងាររបស់ពួកគេ។ ការបណ្តុះបណ្តាលអាចជាការបណ្តុះបណ្តាលក្នុង ថ្នាក់រៀន ឬការបណ្តុះបណ្តាលដោយអនុវត្តផ្ទាល់ ដែលពាក់ព័ន្ធលើទំនួលខុសត្រូវការងារ ផ្សេងៗ។ កំណត់ត្រានៃវគ្គបណ្តុះបណ្តាលទាំងនោះ ត្រូវចងក្រងទុកជាឯកសារ។

៣.១១.២. ការធ្វើផែនការ ការអនុវត្ត និងការផ្ទៀងផ្ទាត់ប្រសិទ្ធភាពនៃការបណ្តុះបណ្តាលត្រូវប្រកាន់ ខ្ជាប់នូវបទប្បញ្ញត្តិទាំងឡាយក្នុងសៀវភៅណែនាំ CQS ជំពូក ៧.១។

សកម្មភាពត្រួតពិនិត្យផ្លូវការ



ជំពូកទី៤៖ សកម្មភាពត្រួតពិនិត្យផ្លូវការ

៤.១ លក្ខខណ្ឌតម្រូវសម្រាប់អាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចជលផល

៤.១.១. ការទទួលខុសត្រូវ

- ៤.១.១.១. អាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចជលផល (FCA) ត្រូវរៀបចំផែនការ និងអនុវត្តការត្រួតពិនិត្យជាផ្លូវការ ដើម្បីផ្ទៀងផ្ទាត់ថាតើគោលបំណងក្នុងលក្ខខណ្ឌតម្រូវបច្ចេកទេសទាំងនេះ ត្រូវបានអនុវត្តដោយប្រតិបត្តិការអាជីវកម្ម និងរាល់ទីកន្លែងការងារទាំងអស់នៅក្នុងខ្សែច្រវាក់តម្លៃសម្រាប់ផលិតផលផលជលដែលត្រូវបានផលិត និងមានបំណងនាំចេញពីព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា។
- ៤.១.១.២. FCA ត្រូវកំណត់ និងបង្កើតអនុស្សាវរណៈនៃការយោគយល់គ្នា (MOU) ព្រមទាំងនីតិវិធីសម្រាប់ការចុះបញ្ជី និងការត្រួតពិនិត្យរួមគ្នាជាទៀងទាត់លើប្រភេទគ្រឿងបរិក្ខារដែលបានកំណត់ជាក់លាក់ ជាមួយក្រសួងឧស្សាហកម្ម វិទ្យាសាស្ត្រ បច្ចេកវិទ្យា និងនវានុវត្តន៍ (MISTI)។
- ៤.១.១.៣. FCA ត្រូវសហការជាមួយអគ្គនាយកដ្ឋានគយនិងរដ្ឋាករកម្ពុជានៃក្រសួងសេដ្ឋកិច្ចនិងហិរញ្ញវត្ថុ ក្នុងការត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារសម្រាប់ផល ផលិតផលផលជលដែលនាំចូលដូចមានចែងក្នុងជំពូកទី ៥ ។
- ៤.១.១.៤. FCA ត្រូវធានាថាការត្រួតពិនិត្យជាផ្លូវការត្រូវបានអនុវត្តជាទៀងទាត់លើមូលដ្ឋានហានិភ័យ និងជាមួយនឹងភាពញឹកញាប់សមស្រប ដោយគិតគូរអំពី៖
 - ក. ហានិភ័យជាក់លាក់ចំពោះសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារទាក់ទងនឹងប្រភេទប្រតិបត្តិការ និងផលិតផល
 - ខ. ទីកន្លែងការងារដែលបានកត់ត្រាកន្លងមកនៃការអនុលោមតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវ ឬលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យរបស់ទីផ្សារជាក់លាក់។
- ៤.១.១.៥. ការត្រួតពិនិត្យជាផ្លូវការត្រូវធ្វើឡើងដោយគ្មានការជូនដំណឹងទុកជាមុន លើកលែងតែក្នុងករណីដែលការជូនដំណឹង ឬវត្តមានរបស់ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មម្ហូបអាហារត្រូវបានទាមទារជាពិសេស។
- ៤.១.១.៦. ការត្រួតពិនិត្យជាផ្លូវការត្រូវរួមបញ្ចូលបទប្បញ្ញត្តិសម្រាប់ FCA ដើម្បីតម្រូវឱ្យមានសកម្មភាពកែតម្រូវចំពោះភាពមិនអនុលោមតាមការតម្រូវដែលជាលក្ខខណ្ឌសម្រាប់ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មម្ហូបអាហារដើម្បីរក្សាសិទ្ធិក្នុងការនាំចេញផលិតផលផលជល។
- ៤.១.១.៧. FCA អាចផ្តួចផ្តើមសកម្មភាពផ្លូវច្បាប់ដោយយោងតាមជំពូកទី ៩ នៃច្បាប់ស្តីពីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារកម្ពុជា NS/ RKM/០៦២២/០០៦ និងជំពូកទី ១៤ នៃច្បាប់ជលផលកម្ពុជា ឆ្នាំ ២០០៦ ក្នុងករណីប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មម្ហូបអាហារមិនអនុលោមតាមបទប្បញ្ញត្តិដូចមានចែងនៅក្នុងលក្ខខណ្ឌតម្រូវបច្ចេកទេសនេះ។

៤.១.១.៨. FCA ត្រូវអនុវត្តវិធានការប្រកបដោយតម្លាភាព ជាពិសេសត្រូវធ្វើការជូនដំណឹង ជាប្រចាំដល់ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារអំពីនីតិវិធី និងការអនុវត្តរបស់ពួកគេ និងលទ្ធផលនៃការត្រួតពិនិត្យជាផ្លូវការ។

៤.១.១.៩. FCA និងប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មដែលពាក់ព័ន្ធ ត្រូវព្យាយាមធ្វើបច្ចុប្បន្នភាពអំពី លក្ខខណ្ឌតម្រូវជាក់លាក់ចំពោះការត្រួតពិនិត្យផ្លូវការតាមការតម្រូវដោយផ្អែក តាមទីផ្សារនាំចេញមួយចំនួន ដែលដល់ទីបញ្ចប់ FCA នឹងធានាថា៖

- ១. អាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចនៃទីផ្សារនាំចេញត្រូវបានជូនដំណឹងនិងធ្វើ បច្ចុប្បន្នភាពទាន់ពេលវេលា ជាមួយនឹងព័ត៌មានតាមតម្រូវការ។
- ២. លក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃទីផ្សារនាំចេញ ត្រូវបានបញ្ជាក់តាមភាពសមស្រប ដោយប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ និងដោយ FCA ដើម្បីជួយសម្រួល ដល់ការនាំចេញផលិតផលផលិតពីកម្ពុជា។
- ៣. FCA អាចផ្ទេរភារកិច្ចត្រួតពិនិត្យផ្លូវការទៅឱ្យស្ថាប័នត្រួតពិនិត្យផ្សេង ទៀតតាមលក្ខខណ្ឌថា៖
 - ក. មានការពិពណ៌នាត្រឹមត្រូវអំពីភារកិច្ច និងលក្ខខណ្ឌដែលត្រូវអនុវត្ត។
 - ខ. មានការទំនាក់ទំនងនិងការសម្របសម្រួលប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាព រវាងអង្គការត្រួតពិនិត្យ និង FCA។
 - គ. មានភស្តុតាងដែលថាអង្គការត្រួតពិនិត្យ៖
 - i. មានជំនាញ បរិក្ខារ និងហេដ្ឋារចនាសម្ព័ន្ធដែលបំពេញតាមតម្រូវ ការ ដើម្បីអនុវត្តការងារដែលបានផ្ទេរសិទ្ធិឱ្យ
 - ii. មានបុគ្គលិកដែលមានសមត្ថភាព និងបទពិសោធន៍គ្រប់គ្រាន់
 - iii. មានភាពមិនលំអៀង និងគ្មានជម្លោះផលប្រយោជន៍ណាមួយ ទាក់ទងនឹងការអនុវត្តភារកិច្ចដែលបានផ្ទេរទៅឱ្យ
 - iv. អនុលោមតាមលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យប្រតិបត្តិការយ៉ាងហោចណាស់ ដូចដែលបានបញ្ជាក់ជាក់លាក់ដោយ FCA ។

៤.១.២. លក្ខណៈវិនិច្ឆ័យប្រតិបត្តិការ

៤.១.២.១. FCA ត្រូវមានអំណាចជាផ្លូវច្បាប់ ដើម្បីធ្វើការត្រួតពិនិត្យផ្លូវការ និងចាត់វិធានការ ដែលមាននៅក្នុងលក្ខខណ្ឌតម្រូវបច្ចេកទេសនេះ។ FCA ត្រូវមានអំណាចផ្លូវ ច្បាប់ក្នុងការបិទ ឬលុបឈ្មោះប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ក្នុងករណី មិន គោរពតាម ឬអនុលោមតាម ដោយផ្អែកលើហានិភ័យ។

៤.១.២.២. FCA ត្រូវមានធនធានហិរញ្ញវត្ថុ បច្ចេកទេស និងធនធានមនុស្សគ្រប់គ្រាន់ដើម្បី អនុវត្តការត្រួតពិនិត្យផ្លូវការប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាព រួមទាំងយ៉ាងហោចណាស់៖

- ក. សម្ភារៈ និងបរិក្ខារថែទាំគ្រប់គ្រាន់ និងត្រឹមត្រូវ។
- ខ. កន្លែងការងារក្នុងមន្ទីរពិសោធន៍ ត្រូវមានគ្រប់គ្រាន់ដែលដំណើរការ ស្របតាមស្តង់ដារអន្តរជាតិ

គ. មន្ត្រី ឬបុគ្គលិក ត្រូវបានបណ្តុះបណ្តាលសមស្របតាមភារកិច្ចរបស់ខ្លួន និងអាចអនុវត្តការត្រួតពិនិត្យស្ថិតក្នុងលក្ខណៈសង្គតិភាព។

៤.១.២.៣. មន្ត្រី ឬបុគ្គលិកដែលអនុវត្តការត្រួតពិនិត្យផ្លូវការ ត្រូវមានភាពមិនលំអៀង និងមិនមានជម្លោះផលប្រយោជន៍ណាមួយចំពោះប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មមូលហេតុ និងកន្លែងការងារដែលស្ថិតនៅក្រោមការត្រួតពិនិត្យផ្លូវការ។

៤.១.២.៤. FCA ត្រូវប្រតិបត្តិស្របតាមស្តង់ដារត្រួតពិនិត្យគុណភាព និងការអនុវត្តដែលត្រូវបានទទួលស្គាល់ជាអន្តរជាតិ និងក្នុងតំបន់ និង/ឬលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យដែលតម្រូវដោយទីផ្សារនាំចេញជាក់លាក់។ ដូច្នោះ FCA ត្រូវបង្កើតនិងរក្សាធ្វើបច្ចុប្បន្នភាពនីតិវិធីផ្ទៃក្នុង ការណែនាំការងារ និងប្រព័ន្ធរក្សាឯកសារនិងការទំនាក់ទំនងសម្រាប់មន្ត្រី ឬបុគ្គលិក និងការគ្រប់គ្រង ដូចខាងក្រោម៖

- ក. សម្របសម្រួលការអនុវត្តជាឯកសណ្ឋាននៃការត្រួតពិនិត្យផ្លូវការ រួមទាំងសកម្មភាពក្នុងករណីមិនមានអនុលោមភាព។
- ខ. អនុញ្ញាតឱ្យមានសកម្មភាពដើម្បីធានាថា ក្រោមកិច្ចសហប្រតិបត្តិការត្រឹមត្រូវជាមួយប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មពាក់ព័ន្ធ ការដកហូតផលិតផលផលកម្មជាចេញពីទីផ្សារណាមួយ ប្រសិនបើបន្ទាប់ពីផលិតផលទាំងនោះត្រូវបានដាក់លក់នៅលើទីផ្សារ ត្រូវបានរកឃើញថាគ្មានសុវត្ថិភាពសម្រាប់អ្នកប្រើប្រាស់។
- គ. អនុញ្ញាតឱ្យមានការផ្ទៀងផ្ទាត់ផ្ទៃក្នុងចំពោះប្រសិទ្ធភាពរាល់សកម្មភាពនៃការត្រួតពិនិត្យផ្លូវការ។
- ឃ. ចងក្រងឯកសារនូវលទ្ធផល ដោយប្រើវិធីសាស្ត្រដែលអនុញ្ញាតឱ្យមានការវិភាគនិន្នាការនៃទិន្នន័យនៅក្នុងបរិបទនៃវិធានផ្អែកលើហានិភ័យ។
- ង. សម្របសម្រួល តម្លាភាព ជាពិសេសឆ្ពោះទៅរកការទំនាក់ទំនងជាមួយប្រតិបត្តិការអាជីវកម្ម និងទីកន្លែងការងារដែលពាក់ព័ន្ធ។
- ច. ធានានូវការថែរក្សាការសម្ងាត់ទាក់ទងនឹងព័ត៌មាន និងចំណេះដឹងទាំងអស់ដែលទទួលបានក្នុងអំឡុងពេលសកម្មភាពត្រួតពិនិត្យផ្លូវការ។

៤.១.៣. គោលការណ៍នៃការត្រួតពិនិត្យផ្លូវការ

៤.១.៣.១. វិធីសាស្ត្រនៃការត្រួតពិនិត្យផ្លូវការនឹងត្រូវបានជ្រើសរើស និងរចនាឡើង ដើម្បីឱ្យមានលក្ខណៈសមរម្យដើម្បីដោះស្រាយគោលបំណង ទម្រង់ហានិភ័យ និងវិសាលភាពនៃទីកន្លែងនីមួយៗ។

៤.១.៣.២. វិធីសាស្ត្រអាចរួមបញ្ចូល ប៉ុន្តែមិនចាំបាច់ត្រូវបានកំណត់ចំពោះ៖

- ១. ការត្រួតពិនិត្យ និងសវនកម្មលើលក្ខខណ្ឌអនាម័យ ការគ្រប់គ្រងការអនុវត្តល្អ និងនីតិវិធីគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពមូលហេតុនៅក្នុង៖

ក. ផលិតកម្មបឋម និងតួអង្គពាក់ព័ន្ធបន្ទាប់បន្សំដែលត្រូវបានចុះបញ្ជី ដើម្បីផ្គត់ផ្គង់ខ្សែច្រវាក់តម្លៃសម្រាប់ការនាំចេញផលិតផលផលជល ចំពោះទីផ្សារជាក់លាក់ដោយយោងទៅផ្នែក ៤.២.១ ដើម្បីវាយតម្លៃ ការអនុលោមតាមតម្រូវការដែលមានចែងក្នុងលក្ខខណ្ឌតម្រូវ បច្ចេកទេសនេះ និងតម្រូវការទីផ្សារជាក់លាក់ណាមួយបន្ថែមទៀត។

ខ. ទឹកនៃឆ្នែងកែច្នៃដែលត្រូវបានចុះបញ្ជី និងអនុម័ត សម្រាប់ការនាំចេញ ផលិតផលផលជល ដើម្បីវាយតម្លៃលើភាពអនុលោមតាមតម្រូវការ ដូចមានចែងក្នុងលក្ខខណ្ឌតម្រូវ បច្ចេកទេសនេះ និងតម្រូវការទី ផ្សារជាក់លាក់ណាមួយបន្ថែមទៀត។

២. ផ្តល់ជំនួយបច្ចេកទេសដល់អគ្គនាយកដ្ឋានគយនិងរដ្ឋាករកម្ពុជា ដើម្បីវាយ តម្លៃផលិតផលផលជលដែលមានបំណងនាំចូលក្នុងព្រះរាជាណាចក្រ កម្ពុជា ក្នុងគោលបំណងប្រើប្រាស់សម្រាប់ជាអាហារមនុស្ស សម្រាប់ការ អនុលោមតាមតម្រូវការផ្នែកសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារដូចមានចែងក្នុងលក្ខខណ្ឌ តម្រូវបច្ចេកទេសនេះ។

៤.១.៣.៣. ការត្រួតពិនិត្យ និងសវនកម្មអាចរួមបញ្ចូល ប៉ុន្តែមិនចាំបាច់ត្រូវបានកំណត់ចំពោះ៖

- ក. ការវាយតម្លៃលើទឹកនៃឆ្នែងការងារ និងការអនុវត្តនៃប្រតិបត្តិការទឹកនៃឆ្នែង ការងារ
- ខ. ការវាយតម្លៃលើប្រតិបត្តិការដែលបានសរសេរប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាព ម្ហូបអាហារ និងសម្ភារៈរួមទាំងកំណត់ត្រានៃការត្រួតពិនិត្យ និងការ ផ្ទៀងផ្ទាត់របស់ពួកគេ។
- គ. បទសម្ភាសន៍ជាមួយប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ និងបុគ្គលិក
- ឃ. ការអានតម្លៃដែលបានកត់ត្រាដោយប្រតិបត្តិករ
- ង. ការវាស់វែងប៉ារ៉ាម៉ែត្រសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារជាមួយនឹងឧបករណ៍សាក ល្បួងផ្ទាល់ខ្លួន
- ច. ការប្រមូលយកគំរូ និងការធ្វើតេស្ត សម្រាប់គោលបំណងនៃការត្រួត ពិនិត្យផ្លូវការ ដែលត្រូវបានចាត់ទុកថាសមរម្យដើម្បីផ្ទៀងផ្ទាត់ការ អនុលោមតាមតម្រូវការក្នុងលក្ខខណ្ឌតម្រូវបច្ចេកទេសនេះ។ គំរូ និង ការធ្វើតេស្តអាចរួមបញ្ចូល ប៉ុន្តែមិនត្រូវបានកំណត់ចំពោះវត្ថុធាតុ ដើម ផលិតផលពាក់កណ្តាលសម្រេច ផលិតផលសម្រេច ទឹកកក ទឹកអាចបរិភោគបាន និងផ្ទៃដែលប៉ះជាមួយអាហារ។
- ឆ. ការកំណត់ និងការអនុវត្តកម្មវិធីត្រួតពិនិត្យសម្រាប់គ្រោះថ្នាក់ជាក់ លាក់ ខ. អ៊ីស្តាមីន និងសារធាតុខ្វក់ពីបរិស្ថាន។
- ជ. ការឃ្នាំមើលសកម្មភាពជាក់លាក់របស់ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ដែលបានកំណត់ ឬសកម្មភាពនៅភាពញឹកញាប់នៃការចែងនូវ និង ពេលវេលា។

៤.២ ការអនុវត្តនិងការចុះបញ្ជី

៤.២.១. ការចុះបញ្ជីផលិតកម្មបឋម និងតួអង្គពាក់ព័ន្ធដែលផ្គត់ផ្គង់សម្រាប់ការនាំចេញ

៤.២.១.១. FCA ត្រូវរក្សាបញ្ជីនៃក្រុមហ៊ុនដែលបានចុះបញ្ជីដោយយោងទៅលើលេខកូដអត្តសញ្ញាណតែមួយគត់នៃអ្នកផលិតបឋម និងតួអង្គពាក់ព័ន្ធទាំងអស់ (ដូចដែលបានកំណត់ក្នុងជំពូកទី១) ក្រោមការត្រួតពិនិត្យផ្លូវការដែលជាភាគព្វកិច្ច សម្រាប់ការផ្ទៀងផ្ទាត់ភាពអនុលោមតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវបច្ចេកទេសនេះ។ អ្នក ផលិតបឋម និងអ្នកពាក់ព័ន្ធដែលស្ថិតនៅក្រោមការត្រួតពិនិត្យផ្លូវការមានភាពព្វកិច្ចគឺ អ្នកដែលត្រូវបានចុះបញ្ជី ដើម្បីផ្គត់ផ្គង់វត្ថុធាតុដើម ឬធាតុបញ្ចូលផ្សេងទៀតទៅក្នុងខ្សែច្រវាក់តម្លៃសម្រាប់ការនាំចេញផលិតផលនេសាទទៅកាន់ទីផ្សារជាក់លាក់ ដូចបានបញ្ជាក់នៅក្នុងផ្នែក ៤.២.១.៦។

៤.២.១.២. FCA នឹងជូនដំណឹងទៅប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ចាស់អាហារនូវលក្ខខណ្ឌតម្រូវរបស់ទីផ្សារដែលទាមទារការចុះបញ្ជី រួមទាំងព័ត៌មានអំពីតម្រូវការជាក់លាក់ ឬលក្ខខណ្ឌសម្រាប់ការចុះបញ្ជីប្រតិបត្តិការផ្សេងៗគ្នា។

៤.២.១.៣. ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ចាស់អាហារត្រូវដាក់ពាក្យស្នើសុំមក FCA សម្រាប់ការចុះបញ្ជីដើម្បីផ្គត់ផ្គង់សម្រាប់ការនាំចេញទៅកាន់ទីផ្សារផ្សេងៗគ្នា។ FCA ត្រូវបង្កើតនីតិវិធី ការណែនាំការងារ និងបញ្ជីត្រួតពិនិត្យឱ្យបានគ្រប់គ្រាន់សម្រាប់ការទទួល និងការវាយតម្លៃនៃពាក្យសុំនោះ ហើយប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ចាស់អាហារនឹងត្រូវបានជូនដំណឹងអំពីនីតិវិធីបែបនេះក្នុងពេលកំណត់។

៤.២.១.៤. FCA នឹងវាយតម្លៃពាក្យស្នើសុំសម្រាប់ការចុះបញ្ជីនៅលើមូលដ្ឋាននៃពាក្យស្នើសុំ និងឯកសារគាំទ្រតាមការតម្រូវ និងលទ្ធផលនៃការត្រួតពិនិត្យ ឬសវនកម្មនៃការអនុវត្តធៀបនឹងលក្ខខណ្ឌតម្រូវទាំងនេះ ឬតម្រូវការរបស់ទីផ្សារនាំចេញជាក់លាក់។

៤.២.១.៥. ឯកសារគាំទ្រចំពោះពាក្យស្នើសុំចុះបញ្ជីត្រូវរួមបញ្ចូល ប៉ុន្តែមិនចាំបាច់ត្រូវបានកំណត់ចំពោះ៖

- ក. អាជ្ញាប័ណ្ណអាជីវកម្មដែលមានសុពលភាពសម្រាប់ប្រតិបត្តិការដែលចេញដោយអាជ្ញាធរពាក់ព័ន្ធ។
- ខ. ប្លង់ទីកន្លែងការងារនិងការពិពណ៌នាអំពីការអនុវត្ត។
- គ. ឯកសារទាក់ទងនឹងនីតិវិធី និងការអនុវត្តសម្រាប់ការត្រួតពិនិត្យគ្រោះថ្នាក់ និងការអង្កេតជាន់ដែលទាក់ទងនឹងប្រតិបត្តិការលើទីកន្លែង។

៤.២.១.៦. ការចុះបញ្ជីនាពេលបច្ចុប្បន្នដោយ FCA សម្រាប់អ្នកផលិតបឋម និងតួអង្គពាក់ព័ន្ធក្រោមការត្រួតពិនិត្យផ្លូវការតាមភាពព្វកិច្ចដែលត្រូវបានអនុវត្តចំពោះនាវានេសាទកសិដ្ឋានវារីវប្បកម្ម ផែត្រីនិងទីតាំងប្រមូលទិញ-លក់ ដែលផ្តល់ ឬចែកចាយវត្ថុធាតុដើមក្នុងគោលបំណងនាំចេញទៅកាន់ទីផ្សារសហភាពអឺរ៉ុប។

៤.២.១.៧. ការចុះបញ្ជីសហគ្រាសផលិតអំបិល និងទឹកកក សម្រាប់ប្រើប្រាស់ក្នុងផលិតផល ផលជលដែលមានបំណងនាំចេញត្រូវបង្កើតឡើងក្នុងកិច្ចសហប្រតិបត្តិការ ជាមួយ MISTI ដូចមានចែងក្នុងផ្នែក ៤.១.១.២។

៤.២.២. ការចុះបញ្ជី និងការអនុម័តរោងចក្រកែច្នៃសម្រាប់នាំចេញទៅកាន់ទីផ្សារជាក់លាក់

៤.២.២.១. ទីផ្សារនាំចេញមួយចំនួនតម្រូវឱ្យ FCA បង្កើត និងរក្សាបញ្ជីនៃក្រុមហ៊ុននាំចេញ ដែលត្រូវបានកំណត់ជាពិសេសដើម្បីនាំចេញទៅកាន់ទីផ្សារនោះ ដោយ អនុលោមតាមតម្រូវការជាក់លាក់។

៤.២.២.២. ទីផ្សារអន្តរជាតិដែលទាមទារឱ្យមានការចុះបញ្ជី/ការអនុម័តជាក់លាក់រួមមាន៖ EU (ការយល់ព្រមពីរោងចក្រកែច្នៃ និងឃ្នាំងស្តុកត្រជាក់ឯករាជ្យ) ប្រទេសចិន (ការចុះបញ្ជីរោងចក្រកែច្នៃត្រី រោងចក្រកែច្នៃចំណី និងឃ្នាំង) វៀតណាម (ការ ចុះបញ្ជីរោងចក្រកែច្នៃត្រី) សហរដ្ឋអាមេរិក (ការចុះបញ្ជីរោងចក្រកែច្នៃសម្រាប់ ការនាំចេញត្រីនៃការបញ្ជាទិញ Siluriformes) អូស្ត្រាលី នូវវែលសេឡង់ និង កូរ៉េខាងត្បូង និងទីផ្សារអន្តរជាតិមួយចំនួនទៀត។

៤.២.២.៣. ការចុះបញ្ជី និងការអនុម័តអាចមានលក្ខណៈទូទៅ ឬកំណត់ចំពោះផលិតផល ឬក្រុមផលិតផលជាក់លាក់។

៤.២.២.៤. មានតែសហគ្រាសដែលបានចុះបញ្ជី និងអនុម័តសម្រាប់ការនាំចេញដោយ FCA ដើម្បីនាំចេញផលិតផលផលជល (លេខសម្គាល់ការអនុម័ត) ដូចដែល មានចែងក្នុងជំពូក ២.២ នៃឯកសារនេះ នឹងត្រូវបានចុះបញ្ជី ឬអនុម័តសម្រាប់ ទីផ្សារជាក់លាក់។

៤.២.២.៥. ការចុះបញ្ជី និងការអនុម័តសម្រាប់ទីផ្សារជាក់លាក់យោងតាមផ្នែក ៤.២.២.២ និង ៤.២.២.៣ ត្រូវផ្អែកលើការស្នើសុំដោយប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មមូលដ្ឋាន ហើយ FCA នឹងប្រកាស ព្រមទាំងផ្តល់ការណែនាំអំពីរឿងនេះ។

៤.២.២.៦. FCA នឹងបង្កើតនីតិវិធី និងសេចក្តីណែនាំការងារ សម្រាប់ការត្រួតពិនិត្យផ្លូវការ ទាក់ទងនឹងការវាយតម្លៃនៃកម្មវិធី និងសម្រាប់ការបង្កើត និងរក្សាការចុះបញ្ជី និង ការអនុម័តសម្រាប់ទីផ្សារជាក់លាក់ដូចដែលបានលើកឡើងក្នុងផ្នែក ៤.២.២.២ ។

៤.២.២.៧. FCA នឹងវាយតម្លៃពាក្យស្នើសុំចុះបញ្ជី ឬការអនុម័តលើមូលដ្ឋាននៃពាក្យស្នើសុំ និងឯកសារគាំទ្រតាមការតម្រូវ និងលទ្ធផលនៃការត្រួតពិនិត្យ ឬសវនកម្មនៃការ អនុវត្តរៀបរយនឹងតម្រូវការនៃលក្ខខណ្ឌតម្រូវបច្ចេកទេសនេះ ឬតម្រូវការរបស់ ទីផ្សារនាំចេញជាក់លាក់។

- ៤.២.២.៨. ឯកសារគាំទ្រចំពោះពាក្យស្នើសុំចុះបញ្ជី ឬការអនុម័តត្រូវរួមបញ្ចូល ៖
- ក. ឯកសារជាក់លាក់ណាមួយដែលត្រូវការដោយទីផ្សារនាំចេញដែលពាក់ព័ន្ធ
 - ខ. ឯកសារទាក់ទងនឹងការអនុម័តត្រឹមត្រូវសម្រាប់ការនាំចេញ
 - គ. ប្លង់ទឹកនៃការងារនិងការពិពណ៌នាអំពីការអនុវត្ត

យ. ឯកសារទាក់ទងនឹងប្រព័ន្ធ HACCP និងកម្មវិធីត្រៀមទុកជាមុន

ង. ឯកសារទាក់ទងនឹងអ្នកផ្គត់ផ្គង់វត្ថុធាតុដើម និងអ្នកពាក់ព័ន្ធផ្សេងទៀតនៅ ក្នុងខ្សែច្រវាក់តម្លៃ ប្រសិនបើ តម្រូវដោយទីផ្សារ។

៤.២.២.៩. ការចុះបញ្ជីឬការអនុម័តសម្រាប់ទីផ្សារនាំចេញជាក់លាក់គឺត្រូវបន្តអនុលោម តាមលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យដែលបានកំណត់។ ប្រសិនបើលទ្ធផលនៃការត្រួតពិនិត្យ ផ្លូវការដូចមានចែងក្នុងផ្នែកទី ៤.២.២.៧ ឬក្នុងជំពូក ៤.៣ បង្ហាញថា ក្រុមហ៊ុន ឬសហគ្រាសមិនគោរពតាមលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យដែលទាក់ទងនឹងការចុះបញ្ជីឬការ អនុម័ត FCA នឹងមិនអនុញ្ញាតឱ្យក្រុមហ៊ុនឬសហគ្រាសនោះនាំចេញទៅកាន់ ទីផ្សារ រហូតដល់ទទួលបានភាពអនុលោមឡើងវិញ។

៤.២.២.១០. FCA នឹងបង្កើតនីតិវិធីដែលបានចងក្រងជាឯកសារ និងសេចក្តីណែនាំការងារ សម្រាប់ការដកហូតជាបណ្តោះអាសន្ន ឬជាអចិន្ត្រៃយ៍នៃការចុះបញ្ជី ឬការ អនុម័ត ហើយនឹងធ្វើការជូនដំណឹងដល់ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារតាម នោះ។

៤.៣ វិធីសាស្ត្រនៃការត្រួតពិនិត្យផ្លូវការ

៤.៣.១. ការចុះពិនិត្យតាមដាន

៤.៣.១.១. ការចុះពិនិត្យតាមដានអាចត្រូវបានអនុវត្តទៅកន្លែងណាមួយនៅពេលណាក៏បាន។

៤.៣.១.២. ការចុះពិនិត្យតាមដានអាចត្រូវបានជូនដំណឹងជាមុន ឬមិនជូនដំណឹង អាស្រ័យ លើគោលបំណង និងបរិបទនៃការចុះពិនិត្យតាមដាននេះ។

៤.៣.១.៣. ការសង្កេតអាចត្រូវបានអនុវត្តដូចជា៖

ក. ការសង្កេត/ការវាយតម្លៃនៃការអនុវត្តលើភាពពាក់ព័ន្ធ នៅពេលធ្វើការ ប្រមូលសំណាកគំរូតាមគោលដៅ ឧទាហរណ៍ នៅក្រោមកម្មវិធីត្រួត ពិនិត្យសំណល់ ឬក្នុងបរិបទនៃការវាយតម្លៃមុនការនាំចេញ។

ខ. សកម្មភាពដែលបានគ្រោងទុកជាក់លាក់ ខ. ការវាយតម្លៃគុណភាពវត្ថុធាតុ ដើម និងការអនុវត្តលើផែត្រី ទីតាំងប្រមូលទិញ-លក់ និងទីតាំងដេញថ្លៃ។

គ. ការវាយតម្លៃជាក់លាក់ដើម្បីផ្ទៀងផ្ទាត់សកម្មភាពនៃការកែតម្រូវដែលធ្វើ ឡើងដោយ FBO លើភាពមិនអនុលោមតាមដែលត្រូវបានសង្កេតឃើញ ក្នុងអំឡុងពេលសវនកម្ម។

ឃ. ការចុះពិនិត្យរយៈពេលខ្លីសម្រាប់ការប្រមូលព័ត៌មាន ខ. នៅក្នុង មជ្ឈមណ្ឌលចែកចាយចំណី ទីតាំងផែត្រីដែលបានចុះបញ្ជី ឬមិនបានចុះ បញ្ជី ទីតាំងប្រមូលទិញ-លក់ និងទីតាំងដេញថ្លៃ។

៤.៣.១.៤. សកម្មភាព និងការសង្កេតនៅពេលការចុះពិនិត្យតាមដានត្រូវធ្វើការកត់ត្រានៅ ក្នុងបរិបទនៃសកម្មភាពសំខាន់ៗ ឧទាហរណ៍នៅលើរបាយការណ៍គំរូ ឬរបាយ

ការណ៍ផ្ទៀងផ្ទាត់មុនពេលនាំចេញ ឬប្រសិនបើសកម្មភាពដែលបានគ្រោងទុក នៅលើកំណត់ត្រាដាច់ដោយឡែក។

៤.៣.១.៥. ប្រសិនបើក្នុងអំឡុងពេលចុះទៅជួបមន្ត្រីនៃ FCA រកឃើញលក្ខខណ្ឌ ឬការអនុវត្តន៍មិនអនុលោមតាមតម្រូវការបច្ចេកទេសទាំងនេះ មន្ត្រីត្រូវចាត់វិធានការតាមការចាំបាច់ ដើម្បីចេញសំណើផ្លូវការនៃសកម្មភាពកែតម្រូវដោយយោងទៅជំពូកទី ៤.៤ និងនីតិវិធីផ្ទៃក្នុងដែលបានចងក្រងបន្ថែម។

៤.៣.២. អធិការកិច្ច

៤.៣.២.១. ការត្រួតពិនិត្យគឺជាសកម្មភាពដែលបានគ្រោងទុក ដែលអាចត្រូវបានអនុវត្តចំពោះគ្រឹះស្ថាន ឬសហគ្រាសណាមួយនៅពេលណាមួយនៅក្នុងខ្សែច្រវាក់តម្លៃរួមទាំងឧទាហរណ៍ ប៉ុន្តែមិនកំណត់ចំពោះអ្នកផលិតបឋម ក្រុមហ៊ុន/សហគ្រាសកែច្នៃ និងតួអង្គពាក់ព័ន្ធដូចដែលបានកំណត់ក្នុងជំពូកទី ៣ នៃតម្រូវការបច្ចេកទេសទាំងនេះ។

៤.៣.២.២. គោលបំណងនៃការត្រួតពិនិត្យគឺ ដើម្បីផ្ទៀងផ្ទាត់ថា ក្រុមហ៊ុន/សហគ្រាសទាំងនេះ គោរពតាមលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យអនាម័យទូទៅ និងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ អនុវត្តចំពោះក្រុមហ៊ុន/សហគ្រាស។

៤.៣.២.៣. FCA ត្រូវចងក្រងឯកសារ និងអនុវត្តនីតិវិធី និងការណែនាំការងារសម្រាប់ភាពញឹកញាប់នៃការត្រួតពិនិត្យដែលបានគ្រោងទុកចំពោះប្រភេទនីមួយៗនៃក្រុមហ៊ុន/សហគ្រាស ហើយជូនដំណឹងដល់ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារតាមនោះ។ ភាពញឹកញាប់នៃការត្រួតពិនិត្យត្រូវមានហានិភ័យផ្អែកលើការពិចារណាដូចខាងក្រោម:

- ក. ប្រភេទផលិតផល និងក្រុមហ៊ុន/សហគ្រាស (ផ្អែកលើហានិភ័យ)
- ខ. ការអនុវត្តមុនការបង្កើត (កំណត់ត្រាអតីតកាលនៃអនុលោមភាព)
- គ. អត្ថិភាពនៃព្រឹត្តិការណ៍ដែលមិនបានមើលឃើញទុកជាមុន (ឧ. ការបដិសេធទីផ្សារ លទ្ធផលមិនអនុលោមតាមគំរូ និងការធ្វើតេស្ត) ឧបសម្ព័ន្ធទី ៦ នៃតម្រូវការបច្ចេកទេសទាំងនេះផ្តល់នូវគោលការណ៍លម្អិតនៃការកំណត់លក្ខណៈហានិភ័យ និងភាពញឹកញាប់នៃអធិការកិច្ចដែលពាក់ព័ន្ធគួរត្រូវបានអនុវត្ត។

៤.៣.២.៤. ការត្រួតពិនិត្យត្រូវធ្វើឡើងដោយយោងទៅលើនីតិវិធីដែលបានចងក្រងជាឯកសារ និងបញ្ជីត្រួតពិនិត្យដែលឆ្លុះបញ្ចាំងពីតម្រូវការផ្លូវច្បាប់ដែលអនុវត្តចំពោះក្រុមហ៊ុន/សហគ្រាស និងការចុះបញ្ជីដែលពាក់ព័ន្ធ ឬការអនុម័ត។

- ៤.៣.២.៥. ការត្រួតពិនិត្យអាចរួមបញ្ចូល៖
 - ក. ការវាយតម្លៃលើទីកន្លែងការងារដោយផ្ទាល់
 - ខ. ការវាយតម្លៃលើការអនុវត្តន៍
 - គ. កិច្ចសម្ភាសន៍របស់ថ្នាក់ដឹកនាំ និងប្រតិបត្តិករ

យ. ការពិនិត្យឡើងវិញនូវនីតិវិធីការងារជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ សេចក្តីណែនាំ និងលទ្ធផលនៃការត្រួតពិនិត្យទាក់ទងនឹងការគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ និងអនាម័យ ដើម្បីវាយតម្លៃថាតើពួកគេមានលក្ខណៈគ្រប់គ្រាន់ ក្នុងការត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាពដែរឬទេ។
ង. ការប្រមូលយកគំរូផលិតផលសម្រេច វត្ថុធាតុដើម ការផលិតពាក់កណ្តាល ទឹក ទឹកកក គ្រឿងផ្សំ សម្ភារវេចខ្ចប់ និងការធ្វើតេស្តលើផ្ទៃប៉ះអាហារ។

៤.៣.២.៦. លទ្ធផលនៃការត្រួតពិនិត្យត្រូវកត់ត្រាជាប្រព័ន្ធ។ ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារត្រូវជូនដំណឹងអំពីលទ្ធផល និងការត្រួតពិនិត្យនៅក្នុងរបាយការណ៍ជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ។ របាយការណ៍ត្រូវកំណត់អត្តសញ្ញាណតំណាងក្រុមហ៊ុន/សហគ្រាស ឈ្មោះអ្នកត្រួតពិនិត្យ វិសាលភាពនៃអធិការកិច្ច និងលទ្ធផលនៃការត្រួតពិនិត្យ កំណត់ជាក់លាក់នូវការមិនអនុលោមតាមតម្រូវការនេះ ឬលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យទីផ្សារជាក់លាក់ ដែលក្រុមហ៊ុនត្រូវបានចុះបញ្ជី ឬអនុម័ត។

៤.៣.២.៧. ប្រសិនបើក្នុងអំឡុងពេលត្រួតពិនិត្យ មន្ត្រីនៃ FCA រកឃើញលក្ខខណ្ឌ ឬការអនុវត្តន៍មិនមានភាពអនុលោមតាមការកំណត់ មន្ត្រីត្រូវចេញសំណើផ្លូវការនៃសកម្មភាពកែតម្រូវដូចមានក្នុងជំពូកទី ៤.៤ និងឯកសារបន្ថែមនៃនីតិវិធីផ្ទៃក្នុង។

៤.៣.២.៨. សំណើវិធានការកែតម្រូវផ្លូវការ បន្ទាប់ពីលទ្ធផលនៃអធិការកិច្ចត្រូវកំណត់អត្តសញ្ញាណមិនមានភាពអនុលោមតាម និងភស្តុតាងវត្ថុបំណងដែលពាក់ព័ន្ធដោយយោងទៅលើតម្រូវការផ្លូវច្បាប់ និងសំណើដើម្បីកំណត់ និងអនុវត្តសកម្មភាពកែតម្រូវឱ្យបានគ្រប់គ្រាន់ក្នុងរយៈពេលកំណត់។

៤.៣.៣. ការវាយតម្លៃ HACCP

៤.៣.៣.១. HACCP គឺជាសកម្មភាពដែលបានគ្រោងទុកដែលនឹងត្រូវបានអនុវត្តដោយក្រុមហ៊ុន/សហគ្រាសដែលជាកាតព្វកិច្ច ឬដោយស្ម័គ្រចិត្ត រួមទាំងក្រុមហ៊ុន/សហគ្រាសដែលដំណើរការជាពិសេស។

៤.៣.៣.២. គោលបំណងនៃការវាយតម្លៃរបស់ HACCP គឺដើម្បីធ្វើផ្ទៀងផ្ទាត់ថា ក្រុមហ៊ុន/សហគ្រាសរៀបចំជាឯកសារ និងអនុវត្តវិធានការគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារស្របតាមគោលការណ៍ដែលមានចែងក្នុងជំពូកទី ៣.៥ នៃឯកសារនេះ ហើយវិធានការដែលបានអនុវត្តគឺគ្រប់គ្រាន់ដើម្បីធានាបាននូវការត្រួតពិនិត្យប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាពនៃសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ។

៤.៣.៣.៣. ការវាយតម្លៃជាទៀងទាត់របស់ HACCP នឹងត្រូវរៀបចំផែនការ អនុវត្ត និងចងក្រងឯកសារតាមគោលការណ៍ដែលបានពិពណ៌នានៅក្នុងផ្នែក ៤.៣.២.៣-៤.៣.២.៨ ប៉ុន្តែបន្ថែមលើផ្នែក ៤.៣.២.៥ រួមមានផងដែរ៖ ការវាយតម្លៃលើការអនុវត្តត្រឹមត្រូវនៃគោលការណ៍ទាំង ៧ និងជំហានបឋមចំនួន ១២ ដូចដែលបានផ្តល់ជូននៅក្នុងជំពូក ៣.៥។

៤.៣.៣.៤. ការវាយតម្លៃ HACCP តែងតែធ្វើឡើងដើម្បីឆ្លើយតបទៅនឹងសំណើសុំចុះបញ្ជី ឬ ការយល់ព្រមចំពោះទីផ្សារមួយក្នុងចំណោមទីផ្សារដែលបានកំណត់ក្នុងជំពូក ៤.២។

៤.៣.៤. ផែនការជាតិស្តីពីការត្រួតពិនិត្យសំណល់ (National Residues Monitoring Plan - NRMP)

៤.៣.៤.១. FCA ត្រូវអនុវត្ត NRMP ដើម្បីធ្វើជាផ្លូវការថា សំណល់នៃឱសថវិសត្វនិងសារធាតុ បំពុលបរិស្ថាននៅក្នុងផលិតផលពីកសិដ្ឋានវារីវប្បកម្មនៅកម្ពុជា មិនមានវត្ត មានក្នុងកម្រិតដែលអាចបង្កគ្រោះថ្នាក់ដល់អ្នកប្រើប្រាស់ និងមានកម្រិតទាបជាង លក្ខខណ្ឌតម្រូវរបស់ទីផ្សារនាំចូល។

៤.៣.៤.២. FCA នឹងធានាថា NRMP ត្រូវបានគ្រប់គ្រងនិងត្រួតពិនិត្យដោយគណៈកម្មាធិការ ត្រួតពិនិត្យសំណល់ (Residues Monitoring Committee - RMC) ដោយមាន សមាសភាពរួមមាន៖ មន្ត្រីជំនាញ និងតំណាងផ្នែកគ្រប់គ្រងវារីវប្បកម្មដែលមាន តួនាទី និងមុខងារឆ្លងកាត់អង្គការពាក់ព័ន្ធសម្រាប់សហការត្រួតពិនិត្យលើការ អនុញ្ញាត ការចែកចាយ និងការប្រើប្រាស់ឱសថវិសត្វ ការធ្វើតេស្តមន្ទីរ ពិសោធន៍ពាក់ព័ន្ធនឹងកម្មវិធី និងលក្ខខណ្ឌតម្រូវ សម្រាប់តម្រូវការសុវត្ថិភាពម្ហូប អាហារ/ការត្រួតពិនិត្យផ្លូវការ នៅលើទីផ្សារសហភាពអឺរ៉ុប។

៤.៣.៤.៣. RMC ត្រូវសម្រេចនិងធានាការអនុវត្តលើវិធានការដោះស្រាយ ក្នុងករណីរកឃើញ មានការចែកចាយ និងការប្រើប្រាស់ឱសថវិសត្វហាមឃាត់ និងក្នុងករណីប្រើ ប្រាស់ខុស ឬមានការណែនាំខុសទាក់ទងជាមួយការចែកចាយ និងការប្រើប្រាស់ ឱសថវិសត្វដែលមានការអនុញ្ញាត។ វិធានការដោះស្រាយបែបនេះអាចរួម បញ្ចូល ប៉ុន្តែមិនត្រូវបានកំណត់ចំពោះការផ្អាកកសិដ្ឋាន កន្លែងភ្ជាស់ និង/ឬរោង ម៉ាស៊ីនកិនចំណីសត្វដែលពាក់ព័ន្ធនឹងសកម្មភាពខុសច្បាប់ រហូតដល់ពេលដែល FCA អាចសន្និដ្ឋានថា សកម្មភាពនឹងមិនកើតឡើងម្តងទៀតទេ។¹⁴

- ៤.៣.៤.៤. FCA ត្រូវបង្កើត និងអនុវត្តនីតិវិធីដែលបានចងក្រងជាឯកសារសម្រាប់៖
- ក. ការរៀបចំផែនការ ការអនុវត្តន៍ និងរាយការណ៍អំពីលទ្ធផលនៃកម្មវិធីប្រចាំ ឆ្នាំ។
 - ខ. ការស៊ើបអង្កេតលើករណីដែលមិនមានអនុលោមភាពដោយផ្ដោតលើការ កំណត់អត្តសញ្ញាណឬសគល់នៃមូលហេតុ។
 - គ. សកម្មភាពដែលឆ្លុះបញ្ចាំងនឹងករណីនៃការរកឃើញដែលមិនមាន អនុលោមភាព ដោយផ្ដោតលើការធានាថាផលិតផលត្រូវបានដកហូត ចេញ ឬមិនដាក់លក់នៅលើទីផ្សារ និងកាត់បន្ថយហានិភ័យសម្រាប់ការ កើតឡើងម្តងទៀត ចំពោះករណីដដែលនេះ។

¹⁴ DG-Decision No. 955 FiA dated 22 March 2024 on Technical Order for the implementation of Residue Monitoring Program in Aquaculture in Kingdom of Cambodia.

៤.៣.៤.៥. ក្រុមហ៊ុន ឬសហគ្រាសកែច្នៃទាំងអស់ ព្រមទាំងកសិដ្ឋានវារីវប្បកម្មដែលពាក់ព័ន្ធ ដែលត្រូវបានអនុម័តសម្រាប់ការនាំចេញផលិតផលពីវារីវប្បកម្មទៅកាន់ទីផ្សារ ប្រទេសចិន កូរ៉េខាងត្បូង អូស្ត្រាលី នូវវែលសេឡង់ និងសហភាពអឺរ៉ុប ត្រូវបញ្ចូល ទៅក្នុងកម្មវិធី NRMP ។ ក្រុមហ៊ុន ឬសហគ្រាសកែច្នៃផ្សេងទៀត និងកសិដ្ឋានវារី វប្បកម្មដែលពាក់ព័ន្ធ អាចត្រូវបានរួមបញ្ចូលដោយការស្នើសុំ ឬដោយការ សម្រេចចិត្តរបស់ FCA ។

៤.៣.៤.៦. គោលបំណងនៃកម្មវិធីគឺ៖

- ក. រកឱ្យឃើញនូវការប្រើប្រាស់ឱសថវារីសត្វហាមឃាត់ដោយខុសច្បាប់។
- ខ. រកឱ្យឃើញការប្រើប្រាស់ឱសថវារីសត្វខុសច្បាប់ ឬខុសបច្ចេកទេស។
- គ. ប្រមូលទិន្នន័យដើម្បីប្រើប្រាស់ជាជំនួយដល់ការគ្រប់គ្រងឆ្ពោះទៅរកការ គ្រប់គ្រងប្រកបដោយទំនួលខុសត្រូវចំពោះការប្រើប្រាស់ឱសថវារីសត្វ លើវារីសត្វដែលមានបំណង សម្រាប់ជាអាហារមនុស្ស។
- ឃ. តាមដានកម្រិតនៃការបំពុលបរិស្ថាន ជាពិសេស លោហធាតុធ្ងន់ សំណល់ ថ្នាំសម្លាប់សត្វល្អិត PCBs Dioxin និង Dioxin like PCBs ដែលមាននៅក្នុង ត្រីចាប់ពីកន្លែងប្រមូលផល និងកសិកម្មផ្សេងៗគ្នា។

៤.៣.៤.៧. NRMP ត្រូវផ្អែកលើផែនការប្រចាំឆ្នាំសម្រាប់ការប្រមូលគំរូនិងធ្វើតេស្តដោយផ្ដោត លើ៖

- ក. ហានិភ័យទាក់ទងនឹងសារធាតុខុសច្បាប់ដែលមានសក្តានុពលនៅលើ ទីផ្សារ
- ខ. ហានិភ័យទាក់ទងនឹងការប្រើប្រាស់សារធាតុស្របច្បាប់មិនត្រឹមត្រូវ
- គ. ហានិភ័យទាក់ទងនឹងការបំពុលបរិស្ថានដែលមានសក្តានុពលជាក់លាក់ នៅក្នុងតំបន់ដែលពាក់ព័ន្ធ (ចេញពីតំបន់កសិកម្ម តំបន់វីវប្បកម្ម។ល។)
- ឃ. បរិមាណផលិតកម្មនៅក្នុងកសិដ្ឋានរួមបញ្ចូល
- ង. សមត្ថភាពនិងលទ្ធភាពនៃការធ្វើតេស្តមន្ទីរពិសោធន៍ចាំបាច់
- ច. លទ្ធផលនៃការធ្វើតេស្ត និងការប្រមូលគំរូឆ្នាំមុន
- ឆ. លក្ខខណ្ឌតម្រូវទីផ្សារជាក់លាក់ណាមួយចំពោះកម្មវិធី ជាពិសេសបទ ប្បញ្ញត្តិរបស់សហភាពអឺរ៉ុប ២០២២/២២៩២
- ជ. ច្បាប់កម្ពុជាស្តីពីការអនុញ្ញាត ការចែកចាយ និងការប្រើប្រាស់ឱសថវារី សត្វក្នុងផលិតផលវារីវប្បកម្ម¹⁵
- ឈ. ច្បាប់ស្តីពីការហាមឃាត់ និងអនុញ្ញាតថ្នាំសម្លាប់សត្វល្អិតនៅកម្ពុជា។

៤.៣.៤.៨. កម្មវិធី NRMP ត្រូវផ្តល់របាយការណ៍ប្រចាំឆ្នាំស្តីពីការអនុវត្តនិងលទ្ធផលដែល ទទួលបាន ដោយផ្ដោតលើសកម្មភាពដែលបានធ្វើឡើង ដើម្បីឆ្ពោះទៅរកឱ្យ ឃើញនូវភាពមិនអនុលោមតាម។

¹⁵ DG-Decision No. 954 FiA dated 22 March 2024 on Technical Order for the Use of Aquatic Medicinal Products in the Kingdom of Cambodia.

៤.៣.៤.៩. FCA នឹងបញ្ជូនលទ្ធផល NRMP នៃឆ្នាំមុន និងផែនការសម្រាប់ឆ្នាំបន្ទាប់ទៅកាន់ អាជ្ញាធរពាក់ព័ន្ធនៅសហភាពអឺរ៉ុប នៅ ឬមុនថ្ងៃទី៣១ ខែមីនា ជារៀងរាល់ឆ្នាំ។ ប្រសិនបើចាំបាច់ នេះក៏អាចធ្វើទៅកាន់ប្រទេសផ្សេងទៀតតាមតម្រូវការផងដែរ។

៤.៣.៥. សេវាកម្មមន្ទីរពិសោធន៍ សម្រាប់ការត្រួតពិនិត្យផ្លូវការ

៤.៣.៥.១. ការប្រមូលគំរូ និងការធ្វើតេស្តផលិតផលផលិតដែលមានបំណងនាំចេញ ក្នុង គោលបំណងនៃការត្រួតពិនិត្យផ្លូវការ ត្រូវរៀបចំផែនការ និងធ្វើឡើងដោយ យោងទៅលើស្តង់ដារអន្តរជាតិដែលបានណែនាំ ឬការពិពណ៌នាអំពីវិធីសាស្ត្រ ដូចជា ISO AOAC FDA-BAM APHA NMKL-NorVal International ។

៤.៣.៥.២. នៅពេលដែលទីផ្សារនាំចូលតម្រូវឱ្យធ្វើតេស្តដោយប្រើវិធីសាស្ត្រជាក់លាក់ ឬ ជាមួយវិធីសាស្ត្រដែលអនុលោមតាមលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យនៃការអនុវត្តជាក់លាក់ វិធី សាស្ត្រនោះ ឬវិធីសាស្ត្រដែលត្រូវបានបង្ហាញឱ្យឃើញថា សមមូលគ្នានឹងត្រូវ បានអនុញ្ញាតឱ្យប្រើប្រាស់។

៤.៣.៥.៣. មន្ទីរពិសោធន៍ដែលប្រើសម្រាប់ការប្រមូលគំរូ និងការធ្វើតេស្តក្នុងគោលបំណង នៃការត្រួតពិនិត្យផ្លូវការ ត្រូវអនុវត្តការត្រួតពិនិត្យគុណភាពជាប្រព័ន្ធតាមស្តង់ដារ អន្តរជាតិ ជាពិសេសមន្ទីរពិសោធន៍ត្រូវ៖

ក. ចងក្រងឯកសារបញ្ជាក់ភាពត្រឹមត្រូវនៃវិធីសាស្ត្រសាកល្បងទាំងអស់ដែល ប្រើសម្រាប់គោលបំណងនៃការត្រួតពិនិត្យផ្លូវការ ជាពិសេសឯកសារ លក្ខណៈវិនិច្ឆ័យនៃការអនុវត្តដែលអាចត្រូវបានទាមទារដោយទីផ្សារនាំ ចូលជាក់លាក់ណាមួយ។

ខ. ចូលរួមក្នុងការធ្វើតេស្តសមត្ថភាពដែលត្រូវបានទទួលស្គាល់ជាអន្តរជាតិ ជាប្រចាំ សម្រាប់វិធីសាស្ត្រធ្វើតេស្តកម្រិតសមត្ថភាពដែលប្រើសម្រាប់ គោលបំណងនៃការត្រួតពិនិត្យផ្លូវការ។

គ. ត្រូវប្រាកដ និងចងក្រងឯកសារអំពីបុគ្គលិកដែលត្រូវបានចាត់តាំងឱ្យធ្វើ ការធ្វើតេស្តត្រូវមានលក្ខណៈសម្បត្តិគ្រប់គ្រាន់ និងអាចធ្វើតេស្តបានស្រប តាមលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យនៃការអនុវត្តដែលបានបញ្ជាក់។

ឃ. ចេញរបាយការណ៍វិភាគសម្រាប់ការធ្វើតេស្តទាំងអស់ អនុវត្តតាមស្តង់ ដារអន្តរជាតិ និងអាចចងក្រងឯកសារតាមដាន សម្រាប់ទិន្នន័យទាំង អស់ ដែលប្រមូលបានពីការទទួលយកគំរូរហូតដល់ការចេញរបាយ ការណ៍វិភាគ។

៤.៣.៥.៤. FCA នឹងរក្សាបញ្ជីនៃមន្ទីរពិសោធន៍ដែលអាចប្រើសម្រាប់ការធ្វើតេស្តក្នុងគោល បំណងនៃការត្រួតពិនិត្យផ្លូវការ។ មន្ទីរពិសោធន៍ត្រូវគោរពយ៉ាងតិចនូវបទប្បញ្ញត្តិ នៅក្នុងផ្នែក ៤.៣.៥.៣ ខណៈពេលដែលការទទួលស្គាល់ ISO ១៧០២៥ សម្រាប់ លក្ខណៈវិនិច្ឆ័យ និងវិធីសាស្ត្រធ្វើតេស្តដែលត្រូវប្រើ នឹងត្រូវបានទទួលស្គាល់។

៤.៤ សកម្មភាពក្នុងករណីមិនមានអនុលោមភាព

- ៤.៤.១. ក្នុងករណី មិនមានអនុលោមភាពតាមតម្រូវការនៃបទបញ្ញត្តិដែលមានចែងក្នុងឯកសារនេះ FCA ត្រូវបានផ្តល់សិទ្ធិអំណាចឱ្យចាត់វិធានការសមស្របប្រឆាំងនឹងប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារដែលពាក់ព័ន្ធក្រោមច្បាប់សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ NS/RKM/0៦២២/00៦ ជំពូកទី ៩ និងក្រោមច្បាប់ស្តីពីផលជល ឆ្នាំ ២០០៦ នៅជំពូកទី ១៤។
- ៤.៤.២. សកម្មភាពអាចរួមបញ្ចូល ប៉ុន្តែមិនមានកំណត់ចំពោះ ការដាក់ពិន័យលើការកាត់ទុកវិញ្ញាបនបត្រសុខភាព ការព្យួរ ឬការដកហូតការយល់ព្រម ឬដកហូតត្រលប់មកវិញនូវលិខិតចុះបញ្ជីដែលបានផ្តល់សម្រាប់ការនាំចេញ។
- ៤.៤.៣. FCA ត្រូវបង្កើត និងអនុវត្តនីតិវិធីដែលបានចងក្រងជាឯកសារ សម្រាប់ការសម្រេចចិត្ត និងគ្រប់គ្រងសកម្មភាពក្នុងករណីមិនមានអនុលោមភាព និងត្រូវជូនដំណឹងដល់ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ។

៤.៥ នីតិវិធីដកហូតត្រលប់មកវិញនូវម្ហូបអាហារគ្មានសុវត្ថិភាពពីទីផ្សារ

- ៤.៥.១. FCA នឹងបង្កើត និងអនុវត្តនីតិវិធីដែលគ្របដណ្តប់តួនាទីរបស់អាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចផលជលក្នុងការដកហូតភ្លាមៗពីទីផ្សារនូវផល ផលិតផលផលជលដែលត្រូវបានចាត់ទុកថា គ្មានសុវត្ថិភាពសម្រាប់អ្នកប្រើប្រាស់។ នីតិវិធីបែបនេះត្រូវគ្របដណ្តប់លើករណីដូចខាងក្រោម៖
 - ក. ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារត្រូវជូនដំណឹងដល់ FCA ដោយអនុលោមតាមផ្នែកទី ៣.៣.១.២ នៃឯកសារនេះថា ផលិតផលមួយត្រូវបានចាត់ទុកថា គ្មានសុវត្ថិភាព ឬសម្រាប់ហេតុផលផ្សេងទៀតត្រូវបានបដិសេធពីទីផ្សារនាំចេញ។
 - ខ. FCA ទទួលបានព័ត៌មានពីអាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចនៃទីផ្សារនាំចេញថា ផលិតផលផលជលពីប្រទេសកម្ពុជាត្រូវបានចាត់ទុកថា គ្មានសុវត្ថិភាព និងត្រូវបានបដិសេធសម្រាប់ការនាំចូល ឬត្រូវដកហូតចេញពីទីផ្សារទាំងនោះមកវិញ។
- ៤.៥.២. FCA ត្រូវធានាថា ក្រុមហ៊ុន/សហគ្រាសកែច្នៃទាំងអស់ ដែលបានចុះបញ្ជី ឬទទួលបានការអនុម័តសម្រាប់ការនាំចេញផល ផលិតផលផលជលពីប្រទេសកម្ពុជា ត្រូវមានឯកសារនីតិវិធីសម្រាប់ទំនាក់ទំនងជាមួយ FCA និងសម្រាប់ចាត់វិធានការតាមការសម្រប ដើម្បីដកហូតឬប្រមូលត្រលប់មកវិញនូវផលិតផលទាំងនោះពីទីផ្សារ ប្រសិនបើ និងនៅពេលណាដែលត្រូវបានចាត់ទុកថា ចាំបាច់សម្រាប់ការការពារអ្នកប្រើប្រាស់។
- ៤.៥.៣. FCA នឹងត្រួតពិនិត្យ ហើយប្រសិនបើចាត់ទុកថាចាំបាច់សម្រាប់ការការពារអ្នកប្រើប្រាស់ ស្នើសុំវិធានការជាក់លាក់ ដើម្បីស្តារ ដឹកនាំឡើងវិញ ឬបោះចោលផលិតផលដែលត្រូវបានច្រានចោល ឬដកហូតចេញពីទីផ្សារនាំចេញ។ ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មដែលពាក់ព័ន្ធ ត្រូវមានកាតព្វកិច្ចបញ្ជាក់ឱ្យមានប្រសិទ្ធភាពក្នុងការស្នើសុំពី FCA ក្នុងរឿងនេះ។
- ៤.៥.៤. FCA នឹងបង្កើតឯកសារស្តីពីនីតិវិធី សម្រាប់ការត្រួតពិនិត្យដែលត្រូវធ្វើនិងនាំទៅរកការសម្រេចចិត្តអំពីវិធានការ ដើម្បីស្តារឡើងវិញ ដឹកនាំឡើងវិញ ឬបោះចោលផលិតផលដែលត្រូវបានដកហូតចេញពីទីផ្សារនាំចេញ។

- ៤.៥.៥. FCA នឹងបង្កើតឯកសារនីតិវិធីសម្រាប់ការស៊ើបអង្កេតលើករណីនៃការបដិសេធន៍ ឬការដកហូតដោយសារការតវ៉ាទីផ្សារផ្សេងទៀត។ ការស៊ើបអង្កេតត្រូវវិភាគលើមូលហេតុនៃការបដិសេធន៍ ឬពាក្យ បណ្តឹងរបស់ទីផ្សារ ហើយនាំទៅរកការសម្រេចចិត្តលើសកម្មភាពកែតម្រូវដែលត្រូវធ្វើឡើងដោយប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មដែលពាក់ព័ន្ធ ដែលមានកាតព្វកិច្ចបញ្ជាក់ឱ្យមានប្រសិទ្ធភាព ក្នុងការស្នើសុំពី FCA ក្នុងរឿងនេះ។
- ៤.៥.៦. យោងលើលទ្ធផលនៃការស៊ើបអង្កេតដែលបានបញ្ជាក់នៅក្នុងជំពូកទី ៤.៤ FCA ត្រូវបានផ្តល់សិទ្ធិអំណាចក្នុងការចាត់វិធានការសមស្របប្រឆាំងនឹងកន្លែងពាក់ព័ន្ធ ក្រោមច្បាប់សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ កម្ពុជា NS/RKM/O៦២២/០០៦ ជំពូកទី ៩ និងក្រោម ច្បាប់ស្តីពីផលិតផល ឆ្នាំ ២០០៦ ជំពូកទី ១៤។

៤.៦ វិញ្ញាបនបត្រសុខភាព

៤.៦.១. វិញ្ញាបនបត្រសុខភាពសម្រាប់ផល ផលិតផលផលិតផល

- ៤.៦.១.១. FCA ត្រូវបង្កើតនីតិវិធីក្នុងការចេញវិញ្ញាបនបត្រសុខភាព ឬវិញ្ញាបនបត្រផ្សេងទៀតដែលអនុលោមតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ក៏ដូចជាតម្រូវការរបស់ទីផ្សារផ្សេងៗគ្នាដោយយោងអនុក្រឹត្យលេខ ៣៧០ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី ២៨ ខែធ្នូ ឆ្នាំ២០២៣ ឧបសម្ព័ន្ធទី ៥ ផ្នែក II.៨ ។
- ៤.៦.១.២. ប្រសិនបើទីផ្សារនាំចូលតម្រូវឱ្យមានការបញ្ជាក់អំពីអវត្តមាននៃជំងឺសត្វជាក់លាក់នោះ FCA នឹងសហការជាមួយផ្នែកពាក់ព័ន្ធនៃនាយកដ្ឋានអភិវឌ្ឍន៍វិប្បកម្ម ដើម្បីផ្តល់ឯកសារពាក់ព័ន្ធស្របតាមមាត្រា ៦៦ នៃច្បាប់ស្តីពីផលិតផល ឆ្នាំ ២០០៦។
- ៤.៦.១.៣. FCA នឹងធានាថាវិញ្ញាបនបត្រសុខភាពត្រូវបានចេញដោយប្រើគំរូត្រឹមត្រូវដែលឆ្លើយតបតម្រូវការរបស់ប្រទេសនាំចូល ប្រសិនបើ មានការតម្រូវពីប្រទេសនាំចូល។
- ៤.៦.១.៤. FCA ត្រូវចុះហត្ថលេខាលើវិញ្ញាបនបត្របានលុះត្រាតែមានការធានាដោយការផ្ទៀងផ្ទាត់គ្រប់គ្រាន់ថា ការបញ្ជូនទំនិញត្រូវបានអនុលោមតាមលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យ និងលក្ខខណ្ឌតម្រូវទីផ្សារនាំចូល។
- ៤.៦.១.៥. FCA ត្រូវរៀបចំឯកសារស្តីពីនីតិវិធី និងសេចក្តីណែនាំការងារ សម្រាប់ការផ្ទៀងផ្ទាត់អនុលោមភាពនិងការចេញវិញ្ញាបនបត្រសុខភាពដែលអនុលោមតាមលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ។ នីតិវិធីផ្ទៀងផ្ទាត់មុនពេលនាំចេញទាំងនេះអាចរាប់បញ្ចូលការពិនិត្យផ្ទៀងផ្ទាត់លើឯកសារ និង/ឬការផ្ទៀងផ្ទាត់នៅនឹងកន្លែងនៃការអនុលោមតាមលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យដែលតម្រូវការ។
- ៤.៦.១.៦. នីតិវិធីផ្ទៀងផ្ទាត់មុនពេលនាំចេញដែលបានរៀបរាប់នៅក្នុងផ្នែក ៤.៦.១.៤ នឹងត្រូវសម្រេចដោយផ្អែកលើហានិភ័យ និងរួមបញ្ចូលប្រវត្តិនៃការអនុលោមតាមតម្រូវការរបស់ HACCP និងការអនុលោមតាមទំនិញពីមុន។

- ៤.៦.១.៧. ចំពោះទីផ្សារនាំចូលដែលមិនមានតម្រូវឱ្យមានទំរង់វិញ្ញាបនបត្រសុខភាព ឬ វិញ្ញាបនបត្រអនុលោមតាមលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហាររបស់ខ្លួន នោះ FCA ត្រូវចេញវិញ្ញាបនបត្រសុខភាពដូចមានគំរូនៅក្នុងឧបសម្ព័ន្ធទី ១។
- ៤.៦.១.៨. FCA ត្រូវជូនដំណឹងដល់ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មម្ហូបអាហារអំពីតម្រូវការ សម្រាប់ វិញ្ញាបនបត្រសុខភាព ឬការបញ្ជាក់ផ្សេងទៀត រួមទាំងនីតិវិធីដែល FCA បាន បង្កើតឡើង។

៤.៧ ការបណ្តុះបណ្តាល

- ៤.៧.១. FCA ត្រូវបង្កើតឯកសារស្តីពីការពិពណ៌នាអំពីការងារ សម្រាប់មុខងារការងារសំខាន់ៗទាំង អស់ដែលទាក់ទងនឹងការគ្រប់គ្រង និងអនុវត្តការត្រួតពិនិត្យផ្លូវការ។
- ៤.៧.២. FCA ត្រូវកំណត់សមត្ថភាពសំខាន់ៗដែលចាំបាច់ សម្រាប់មន្ត្រីដែលត្រូវបានចាត់តាំងឱ្យធ្វើ អធិការកិច្ច គំរូ ឬវិញ្ញាបនបត្រសុខភាព ហើយធានាថា មន្ត្រីទាំងអស់ត្រូវបានបណ្តុះបណ្តាល សមស្របទៅនឹងមុខងារការងាររបស់ពួកគេទាក់ទងនឹងអធិការកិច្ច វិញ្ញាបនបត្រ គំរូបាយ ការណ៍ និងមុខងាររដ្ឋបាល។ គុណវុឌ្ឍិទូទៅ និងផ្នែកនៃការបណ្តុះបណ្តាលបន្ថែមត្រូវបាន ផ្តល់ជូននៅក្នុងឧបសម្ព័ន្ធទី ២ នៃលក្ខខណ្ឌតម្រូវបច្ចេកទេសនេះ។
- ៤.៧.៣. FCA ត្រូវរក្សាកំណត់ត្រាថ្មីៗនៃមន្ត្រីទាំងអស់ រួមទាំង ប្រវត្តិរូបសង្ខេប កំណត់ត្រាបណ្តុះ បណ្តាល និងការចាត់តាំងសម្រាប់មុខងារការងារផ្សេងៗគ្នា។

៤.៨ តម្លាភាព

- ៤.៨.១. ការអភិវឌ្ឍស្តង់ដារសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ និងប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងផ្លូវការ ត្រូវធ្វើឡើងក្នុងលក្ខណៈ តម្លាភាព ដូចដែលបានតម្រូវនៅក្នុងច្បាប់ស្តីពីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារកម្ពុជា ឆ្នាំ ២០២២ មាត្រា ៧(B)។ គ្រប់អ្នកពាក់ព័ន្ធទាំងអស់នៃខ្សែច្រវាក់អាហារនឹងមានឱកាសស្នើសុំក្នុងការ ផ្តល់វិភាគទាន។ កិច្ចសហប្រតិបត្តិការរបស់អ្នកពាក់ព័ន្ធទាំងអស់ គឺចាំបាច់សម្រាប់ភាព ជោគជ័យនៃការអនុវត្តប្រព័ន្ធសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ។
- ៤.៨.២. ព័ត៌មានសាធារណៈ និងការប្រឹក្សាសាធារណៈ គឺជាឧបករណ៍សំខាន់ក្នុងការសម្រេចឱ្យបាន នូវតម្លាភាព។ ដូច្នេះ FCA ត្រូវតែមានការប្រជុំជាទៀងទាត់ជាមួយអ្នកពាក់ព័ន្ធទាំងអស់ ដើម្បី ប្រមូលសំណើរបស់ពួកគេមុនពេលបញ្ចប់ស្តង់ដារ និងដើម្បីធ្វើបច្ចុប្បន្នភាពពួកវាជាមួយនឹង តម្រូវការជាតិ និងអន្តរជាតិចុងក្រោយបំផុត។ ព័ត៌មានក៏អាចត្រូវបានទាក់ទងតាមរយៈ ប្រព័ន្ធផ្សព្វផ្សាយសង្គម។

ការសំចូលផល ផលិតផលជលផល



ជំពូកទី៥៖ ការនាំចូលផល ផលិតផលជលផល

៥. លក្ខខណ្ឌតម្រូវបច្ចេកទេសនិងពិសេស

៥.១ លក្ខខណ្ឌតម្រូវបច្ចេកទេស

- ៥.១.១. ក្រុមហ៊ុន ឬបុគ្គលដែលមានបំណងនាំចូលផល ផលិតផលជលផល ក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា ត្រូវមានអាជ្ញាប័ណ្ណនាំចូលដែលមានសុពលភាព ចេញដោយក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ ស្របតាមមាត្រា ៦៧ នៃច្បាប់ស្តីពីផលផល ឆ្នាំ២០០៦។
- ៥.១.២. មាត្រា ៧ នៃអនុក្រឹត្យលេខ ២១ អនក្រ.បក ស្តីពី «ការសម្របសម្រួលពាណិជ្ជកម្មតាមរយៈការគ្រប់គ្រងហានិភ័យ» ចុះថ្ងៃទី១ ខែមីនា ឆ្នាំ២០០៦ របស់រដ្ឋាភិបាលកម្ពុជា បានផ្តល់សិទ្ធិឱ្យស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធរួមបញ្ចូលទាំងក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ ទទួលបន្ទុករួមលើទំនិញ ឬផលិតផលជាក់លាក់ដែលត្រូវបានកំណត់នៅពេលណាមួយដោយរាជរដ្ឋាភិបាល និងជាទូទៅក្នុងការធានាអនុលោមភាពតាមកាតព្វកិច្ចអន្តរជាតិ ការគោរពតាមច្បាប់ជាតិ និងបទប្បញ្ញត្តិដែលគ្រប់គ្រងការចាត់ចែងផលិតផលទាំងនេះ និងដែលគ្រប់គ្រងហានិភ័យដើម្បីសម្រេចឱ្យបាននូវគោលដៅទាំងនេះ។ ស្ថាប័នទាំងនេះត្រូវបង្កើតលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យ ជ្រើសរើសច្បាស់លាស់ផ្នែកលើហានិភ័យ សម្រាប់ទំនិញជាក់លាក់ទាំងនេះ។ មាត្រា ១០-១៤ នៃអនុក្រឹត្យលេខ ២១ អនក្រ.បក ខាងលើ ក៏តម្រូវឱ្យអគ្គនាយកដ្ឋានគយ និងរដ្ឋាករកម្ពុជា បង្កើតកិច្ចព្រមព្រៀងអន្តរស្ថាប័ន ជាមួយក្រសួងពាក់ព័ន្ធ ដែលរៀបរាប់លម្អិតអំពីចំណាត់ថ្នាក់នៃផលិតផល និងការត្រួតពិនិត្យត្រូវធ្វើឡើងដោយផ្អែកលើហានិភ័យដែលបានកំណត់។ ក្នុងករណីចាំបាច់ ប្រសិនបើ GDCE មិនមានជំនាញគ្រប់គ្រាន់ទេនោះ ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធចាំបាច់ត្រូវផ្តល់ជំនាញទាំងនេះ តាមការស្នើសុំ។
- ៥.១.៣. អនុក្រឹត្យលេខ ២៧ អនក្រ.បក ស្តីពី «ការកែសម្រួលស្ថាប័នមានសមត្ថកិច្ចត្រួតពិនិត្យទំនិញនាំចេញ-នាំចូល ដើម្បីសម្របសម្រួលពាណិជ្ជកម្ម និងពង្រឹងភាពប្រកួតប្រជែងកម្ពុជា» ចុះថ្ងៃទី២៨ ខែមករា ឆ្នាំ២០១៩ របស់រដ្ឋាភិបាលកម្ពុជា បានផ្តល់សិទ្ធិឱ្យអគ្គនាយកដ្ឋានគយ និងរដ្ឋាករកម្ពុជា នៃក្រសួងសេដ្ឋកិច្ចនិងហិរញ្ញវត្ថុ គឺជាស្ថាប័នតែមួយគត់មានសមត្ថកិច្ចក្នុងការត្រួតពិនិត្យទំនិញនាំចេញ-នាំចូលនៅច្រកទ្វារអន្តរជាតិ ច្រកទ្វារព្រំដែនអន្តរជាតិ ច្រកទ្វារព្រំដែនទ្វេភាគី ច្រកទ្វារតំបន់ព្រំដែន និងច្រកទ្វារកំពង់ផែនសមុទ្រ តំបន់សេដ្ឋកិច្ចពិសេស ទឹកនៃសន្និធិបណ្តោះអាសន្ន និងទឹកនៃត្រួតពិនិត្យទំនិញនាំចេញ នាំចូលផ្សេងទៀត។
- ៥.១.៤. អនុក្រឹត្យលេខ ៣៧០ អនក្រ.បក ស្តីពី «ការដាក់ឱ្យប្រើប្រាស់បញ្ជីទំនិញហាមឃាត់ និងទំនិញជាប់កម្រិតកំណត់» ចុះថ្ងៃទី២៨ ខែធ្នូ ឆ្នាំ២០២៣ របស់រាជរដ្ឋាភិបាលកម្ពុជា បានបង្កើតនិងកំណត់នូវបញ្ជីទំនិញហាមឃាត់ និងបញ្ជីទំនិញជាប់កម្រិតកំណត់។ នៅក្នុងឧបសម្ព័ន្ធទី ២ បានកំណត់មុខទំនិញដែលតម្រូវឱ្យមានការអនុញ្ញាតនាំចូល ឬនាំចេញ ហើយឧបសម្ព័ន្ធទី ៣ បានកំណត់ទំនិញដែលទាមទារឱ្យមានវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់រោគសាស្ត្រ ឬសុខភាព/គុណភាពពីប្រទេសនាំចេញ។

¹⁶ DG-Decision No. 954 FiA dated 22 March 2024 on Technical Order for the Use of Aquatic Medicinal Products in the Kingdom of Cambodia.

- ៥.១.៥. ក្នុងឧបសម្ព័ន្ធទី ២ នៃអនុក្រឹត្យលេខ ៣៧០ អនក្រ.បក នេះ បានផ្តល់បញ្ជីមុខទំនិញដែលតម្រូវឱ្យមានអាជ្ញាប័ណ្ណនាំចូល ឬនាំចេញ ។ ក្នុងឧបសម្ព័ន្ធទី ៣ នៃអនុក្រឹត្យលេខ ៣៧០ អនក្រ.បក នេះដែរ បានកំណត់បញ្ជីមុខទំនិញដែលតម្រូវឱ្យមានវិញ្ញាបនបត្រសុខភាព ឬគុណភាពពីប្រទេសនាំចេញ ។
- ៥.១.៦. រូបវន្តបុគ្គលឬនីតិបុគ្គល ដែលបានចុះបញ្ជីត្រឹមត្រូវ និងមានអាជ្ញាប័ណ្ណត្រឹមត្រូវក្នុងការនាំចូលផល ផលិតផលផលជលត្រូវគោរពតាមការតម្រូវនៃបទប្បញ្ញត្តិ និងនីតិវិធីរដ្ឋបាលទាំងអស់សម្រាប់ការនាំចូលដូចមានចែងក្នុងគោលការណ៍ស្តីពីលក្ខខណ្ឌបច្ចេកទេសនេះ។
- ៥.១.៧. FCA ត្រូវសហការជាមួយ GDCE បង្កើតលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យ សម្រាប់ការត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាពលើចំណីអាហារនៃផល ផលិតផលផលជលនាំចូល ដោយយោងតាមអនុក្រឹត្យលេខ ២១ អនក្រ.បក ស្តីពី «ការសម្របសម្រួលពាណិជ្ជកម្មតាមរយៈការគ្រប់គ្រងហានិភ័យ» ចុះថ្ងៃទី ១ ខែមីនា ឆ្នាំ២០០៦ និងអនុក្រឹត្យលេខ ៣៧០ អនក្រ.បក ស្តីពី «ការដាក់ឱ្យប្រើប្រាស់បញ្ជីទំនិញហាមឃាត់ និងទំនិញជាប់កម្រិតកំណត់» ចុះថ្ងៃទី២៨ ខែធ្នូ ឆ្នាំ២០២៣ របស់រដ្ឋាភិបាលកម្ពុជា។
- ៥.១.៨. FCA ត្រូវបង្កើតនីតិវិធីនិងការណែនាំការងារ ដើម្បីគាំទ្រ GDCE ក្នុងសហការត្រួតពិនិត្យផ្លូវការលើផល ផលិតផលផលជលដែលនាំចូលដូចមានចែងក្នុងជំពូក ៥.២-៥.៤ ខាងក្រោម និងបទប្បញ្ញត្តិទូទៅសម្រាប់ការត្រួតពិនិត្យផ្លូវការដូចដែលបានរៀបរាប់នៅក្នុងផ្នែក ៤.១.១.១ និង ៤.១.៣.២។

៥.២ នីតិវិធីនាំចូលក្នុងគោលបំណងសម្រាប់ទីផ្សារក្នុងស្រុក - អនុសាសន៍ពីរដ្ឋបាលជលផល¹⁷

- ៥.២.១. ចំពោះសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារសម្រាប់ផល ផលិតផលផលជល FCA ត្រូវបង្កើតនិងអនុវត្តនីតិវិធីដែលចងក្រងជាឯកសារនិងសេចក្តីណែនាំការងារ ដើម្បីផ្ទៀងផ្ទាត់សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារសម្រាប់ផល ផលិតផលផលជលនាំចូលដោយអនុវត្តតាមកិច្ចព្រមព្រៀងជាមួយ GDCE តាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវក្នុងជំពូក ៥.១ ខាងលើ។
- ៥.២.២. ការផ្ទៀងផ្ទាត់ដោយយោងតាមចំណុចទី ៥.២.១ ត្រូវរៀបចំផែនការនិងធ្វើឡើងដោយផ្អែកលើហានិភ័យសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារនិងអាចរួមបញ្ចូល ប៉ុន្តែមិនត្រូវបានកំណត់ចំពោះមួយ ឬច្រើនចំណុចនៃការត្រួតពិនិត្យដូចខាងក្រោម៖
 - ក. ពិនិត្យឯកសារមុនពេលនាំចូល ជាពិសេសពិនិត្យផ្ទៀងផ្ទាត់លើវិញ្ញាបនបត្រសុខភាពដែលចេញដោយអាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចនៃប្រទេសនាំចេញ។
 - ខ. ពិនិត្យលើឯកសារ អត្តសញ្ញាណ និងលក្ខណៈរូបសាស្ត្រ នៅពេលមកដល់កម្ពុជា។
 - គ. ប្រមូលយកគំរូនិងធ្វើតេស្ត ដើម្បីផ្ទៀងផ្ទាត់ភាពអនុលោមជាមួយនឹងលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យលើសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហាររបស់កម្ពុជា។

¹⁷ This chapter to be reviewed based on new Fisheries Law and will be valid only on basis of the new Fisheries law.

៥.២.៣. វិញ្ញាបនបត្រសុខភាពដែលបានលើកឡើងក្នុងចំណុចទី ៥.២.២ ត្រូវមានព័ត៌មានស្តីពី៖

- ក. ឈ្មោះក្រុមហ៊ុន/សហគ្រាស និងអាសយដ្ឋានរបស់អ្នកនាំចេញ អ្នកនាំចូល និងអ្នកផលិត
- ខ. ពិពណ៌នាអំពីផលិតផល (ទំនិញ)
- គ. ប្រភពដើមនៃវត្ថុធាតុដើម (វារីវប្បកម្ម / ចាប់ពីធម្មជាតិ)
- ឃ. ទម្ងន់ (សុទ្ធ/សរុប)
- ង. ឈ្មោះវិទ្យាសាស្ត្រនៃប្រភេទទំនិញនីមួយៗ ក្នុងការបញ្ជូនទំនិញមួយលើក (consignment)
- ច. សីតុណ្ហភាពដែលតម្រូវកំឡុងពេលស្តុក និងដឹកជញ្ជូន
- ជ. លេខសម្គាល់ការចុះបញ្ជី (Registration number) របស់ក្រុមហ៊ុន/សហគ្រាសដែល
កែច្នៃផលិតផលផ្តល់ដោយអាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចសម្រាប់សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារក្នុង
ប្រទេសផលិត។
- ឈ. សេចក្តីបញ្ជាក់របស់អាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចចំពោះទំនិញទាំងនេះដែលត្រូវបានផលិត/
កែច្នៃនៅក្នុងសហគ្រាសដោយអនុលោមតាមបទប្បញ្ញត្តិស្តីពីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ
របស់ប្រទេសខ្លួន ហើយផលិតផលទាំងនេះមានលក្ខណៈសមស្រប សម្រាប់ប្រើ
ប្រាស់ជាអាហាររបស់មនុស្ស។

៥.២.៤. FCA ត្រូវណែនាំថា ការនាំចូលអាចប្រព្រឹត្តទៅបាន លុះត្រាតែមានការត្រួតពិនិត្យលើឯកសារ
នៃវិញ្ញាបនបត្រសុខភាពដែលបានរៀបរាប់ក្នុងចំណុចទី ៥.២.៣ ខាងលើ ដែលបំពេញតាម
លក្ខខណ្ឌសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារស្របតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហាររបស់កម្ពុជា។

៥.២.៥. ក្នុងករណី ផល ផលិតផលជលផលនាំចូលត្រូវបានប្រើប្រាស់សម្រាប់ការកែច្នៃឡើងវិញ ក្នុង
បំណងនាំចេញបន្ត ដូច្នោះ FCA ត្រូវធានាថាផល ផលិតផលជលផលដែលត្រូវបាននាំចូល
ទាំងនេះ អនុលោមតាមលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យរបស់ ប្រទេសនាំចូល។ កិច្ចការនេះ អាចរួមបញ្ចូល
ការធានាអះអាងដោយអាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចនៃប្រទេសនាំចេញ និង/ឬ ការប្រមូលយកគំរូ
និងការធ្វើតេស្តបញ្ជាក់។

៥.២.៦. ត្រួតពិនិត្យលើឯកសារ អត្តសញ្ញាណ និងលក្ខណៈរូបសាស្ត្រ នៅពេលមកដល់ទីតាំងត្រួត
ពិនិត្យនៅព្រំដែនក្នុងប្រទេសកម្ពុជា ហើយការត្រួតពិនិត្យត្រូវធ្វើដោយមានកិច្ចសហការនិង
សម្របសម្រួលជាមួយ GDCE។¹⁸

៥.២.៧. ត្រួតពិនិត្យផ្ទៀងផ្ទាត់ឯកសារនៅពេលទំនិញមកដល់ ដូចបានរៀបរាប់ក្នុងចំណុចទី ៥.២.៥
ដោយអនុវត្តជាប្រចាំ និងត្រូវធានាបានថា រាល់ព័ត៌មាននៅលើវិញ្ញាបនបត្រសុខភាពដែល
ភ្ជាប់មកជាមួយការបញ្ជូនទំនិញ គឺដូចគ្នាទៅនឹងព័ត៌មានដែលទទួលបានសម្រាប់ការផ្ទៀង
ផ្ទាត់នៅពេលមុនទំនិញមកដល់។

៥.២.៨. ពិនិត្យផ្ទៀងផ្ទាត់អត្តសញ្ញាណដូចមានចែងក្នុងចំណុចទី៥ ត្រូវរួមបញ្ចូលដូចខាងក្រោម៖
ក. ត្រួតពិនិត្យស្លាកសញ្ញានៅលើផលិតផលដែលបានមកដល់ ព័ត៌មានត្រូវដូចគ្នានឹង
ព័ត៌មានស្តីពីឯកសារភ្ជាប់មកជាមួយ និងឯកសារដែលទទួលបានមុនពេលមកដល់។

¹⁸ Prakas No. 1447 MEF dated 26 December 2007, Ministry of Economy and Finance, on Provisions and Procedures on Customs Declaration, and Instruction No.1308 GDCE dated 24 November 2009 on Detail Procedures and Responsibilities in Functioning Customs Declaration (Single Administrative Documents-SAD) through electronic mean.

ខ. ត្រួតពិនិត្យលក្ខណៈរូបសាស្ត្ររបស់ទំនិញក្នុងកញ្ចប់ ដែលប្រភេទនិងមុខទំនិញទាំងអស់ ត្រូវដូចគ្នាជាមួយនឹងព័ត៌មាននៅលើស្លាកសញ្ញា។

៥.២.៩. ត្រួតពិនិត្យលក្ខណៈរូបសាស្ត្រដូចបានរៀបរាប់ក្នុងចំណុចទី ៥.២.៧ ខាងលើ ដោយត្រូវ រៀបចំផែនការនិងធ្វើឡើងដោយគិតគូរអំពីហានិភ័យចំពោះសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារដែល ទាក់ទងនឹងផលិតផល ហើយអាចរួមបញ្ចូលការប្រមូលយកសំណាកគំរូ និងការធ្វើតេស្ត សម្រាប់បញ្ជាក់ពីភាពអនុលោមតាមលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យសម្រាប់សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ តាមវិធី សាស្ត្រដោយប្រើញ្ញាណ គីមីសាស្ត្រ និងមីក្រូជីវសាស្ត្រ ដូចខាងក្រោម៖

ក. ត្រូវត្រួតពិនិត្យមួយ (១) ដងក្នុងចំនួនដប់ (១០) លើកនៃការបញ្ជូនទំនិញពីអ្នកផ្គត់ផ្គង់ ដដែល ប្រសិនបើជាផលិតផលនៅនៅ (មិនទាន់ចម្អិន) ហើយជាផលិតផលដែលមានហា និភ័យទាបទាមទារឱ្យមានការចម្អិនមុនពេលប្រើប្រាស់ (កាលវិភាគប្រចាំថ្ងៃ)។

ខ. ត្រូវត្រួតពិនិត្យមួយ (១) ដងក្នុងចំនួនពីរ (២) លើកនៃការបញ្ជូនទំនិញ ពីអ្នកផ្គត់ផ្គង់ ដដែល ប្រសិនបើ ទំនិញជាផលិតផលឆ្អិនស្រាប់អាចបរិភោគបាន ដែលមានហានិភ័យ ខ្ពស់ (ផលិតផលឆ្អិន ពពួកសត្វដែលងាយមានសារធាតុអ៊ីស្តាមីន សាច់សិប្បីសត្វក្រៀម ឆ្អិន) (កាលវិភាគប្រចាំថ្ងៃ)។

គ. ប្រមូលយកសំណាកគំរូពីការបញ្ជូនទំនិញបន្តបន្ទាប់គ្នាចំនួនដប់ (១០) លើក ពីអ្នកផ្គត់ ផ្គង់ដដែល ប្រសិនបើលទ្ធផលនៃការប្រមូលគំរូ និងការធ្វើតេស្តលើកមុនពីអ្នកផ្គត់ផ្គង់ នោះបានបង្ហាញពីលទ្ធផលមិនមានភាពអនុលោម (ប្រមូលសំណាកគំរូតាមដានលើ ការសង្ស័យ)។

៥.២.១០. ការបញ្ជូនទំនិញដែលមិនគោរពតាមលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យ សម្រាប់ការត្រួតពិនិត្យឯកសារ និង ការត្រួតពិនិត្យអត្តសញ្ញាណដូចមានចែងក្នុងចំណុច ៥.២.៦ ៥.២.៧ និង ៥.២.៨ ត្រូវ ឃាត់ទុកដោយអនុវត្តតាមនីតិវិធីរបស់ GDCE រហូតដល់មានការសម្រេចថាតើការបញ្ជូន ទំនិញនេះអាចនឹងត្រូវបានអនុញ្ញាតឱ្យចូលក្នុងប្រទេសកម្ពុជាដែរ ឬអត់។

៥.២.១១. ការបញ្ជូនទំនិញពីកន្លែងដែលបានប្រមូលយកសំណាកគំរូ សម្រាប់ធ្វើតេស្តតាមលក្ខណៈ សរីរាង្គ គីមីសាស្ត្រ និងរូបសាស្ត្រ ដោយយោងតាមចំណុចទី ៥.២.៨ ត្រូវបានអនុវត្តដូច ខាងក្រោម៖

ក. ប្រសិនបើការប្រមូលសំណាកគំរូត្រូវបានប្រមូលយកតាមកាលវិភាគដែលបានកំណត់ ការបញ្ជូនទំនិញនឹងត្រូវបានអនុញ្ញាតឱ្យដឹកជញ្ជូនចេញបាន បន្ទាប់ពីការប្រមូលយក សំណាកគំរូត្រូវបានធ្វើរួចរាល់ ដោយមិនចាំបាច់រង់ចាំលទ្ធផលពីការធ្វើតេស្តនោះទេ។

ខ. ប្រសិនបើសំណាកគំរូដែលបានប្រមូលមានការសង្ស័យ នោះការបញ្ជូនទំនិញត្រូវឃាត់ ទុកដោយរង់ចាំរហូតដល់ទទួលបានលទ្ធផលពីការធ្វើតេស្តត្រូវបានបញ្ជាក់។

គ. ប្រសិនបើលទ្ធផលនៃការធ្វើតេស្តពីការប្រមូលយកគំរូបង្ហាញថា ការបញ្ជូនទំនិញមិនបាន អនុលោមតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវ ការចែកចាយលើទីផ្សារនឹងត្រូវបានហៅប្រមូលដកហូត ត្រលប់មកវិញ។

ឃ. ប្រសិនបើលទ្ធផលពីការធ្វើតេស្តលើសំណាកគំរូដែលសង្ស័យបង្ហាញថា ការបញ្ជូន ទំនិញមិនអនុលោមតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវ នោះការដឹកជញ្ជូននឹងត្រូវបដិសេធនាំចូល ក្នុងប្រទេសកម្ពុជាឡើយ។

៥.២.១២. FCA ត្រូវជូនដំណឹងទៅអាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចនៃប្រទេសនាំចេញ ក្នុងករណីដែលការ បញ្ជូនទំនិញត្រូវបានបដិសេធដោយសារតែមិនមានភាពអនុលោមជាមួយឯកសារ អត្តសញ្ញាណ ឬការត្រួតពិនិត្យផ្ទាល់នៅច្រកទ្វារព្រំដែន។ មូលដ្ឋានទិន្នន័យដែលមាន ជា ពិសេសសម្រាប់គោលបំណងនេះ ខ. ASEAN RASFF និង EU Rapid Alert systems នឹង ត្រូវប្រើប្រាស់សម្រាប់ការងារនេះ។

៥.៣ លក្ខខណ្ឌតម្រូវបន្ថែមសម្រាប់ការនាំចូលផល ផលិតផលជលផលដែលមាន បំណងកែច្នៃសាឡើងវិញ និងនាំចេញបន្ត

ការជញ្ជូនទំនិញនាំចូលក្នុងបំណងធ្វើការកែច្នៃសាជាថ្មីនិងនាំចេញបន្តទៅកាន់ទីផ្សារក្រៅប្រទេស តម្រូវឱ្យមានការយល់ព្រមជាក់លាក់ពី FCA (សូមមើលជំពូក ៤.២.២.៤) ដែលការបញ្ជូនទំនិញទាំងនោះត្រូវ ចេញពីកន្លែងដែលត្រូវបានអនុម័ត ឬចុះបញ្ជីសម្រាប់ការនាំចេញ ដោយអាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចនៃប្រទេសនាំ ចេញ។ ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មត្រូវរក្សាទុកឯកសារអង្កេតដានអំពី អ្នកផ្គត់ផ្គង់ ចំនួន និងប្រភេទនៃសម្ភារៈដែល បាននាំចូល និងប្រភេទផលិតផលដែលផលិតចេញពីបរិមាណនោះ។

៥.៤ លក្ខខណ្ឌតម្រូវការបន្ថែមសម្រាប់ការនាំចូលផល ផលិតផលនារីវប្បកម្ម

ក្នុងករណីផលិតផលវារីវប្បកម្មត្រូវបានប្រើប្រាស់ជាអាហារសម្រាប់មនុស្ស វិញ្ញាបនបត្រសុខភាព ដូចបានរៀបរាប់ក្នុងជំពូកទី ៥.៣ ចំណុចទី ២ ត្រូវភ្ជាប់មកជាមួយដោយមានសេចក្តីបញ្ជាក់របស់អាជ្ញាធរមាន សមត្ថកិច្ចនៃប្រទេសនាំចេញបញ្ជាក់ថា ការបញ្ជូនទំនិញនេះបានអនុលោមតាមលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យរបស់កម្ពុជា សម្រាប់សំណល់ឱសថវិសត្វ និងការបំពុលបរិស្ថាន។¹⁹

៥.៥ លក្ខខណ្ឌតម្រូវការបន្ថែមសម្រាប់ការនាំចូលត្រីរស់

ការបញ្ជូនទំនិញត្រីរស់ដែលមានបំណងប្រើប្រាស់ជាអាហារសម្រាប់មនុស្ស ត្រូវនាំចូលដោយអនុ វត្តតាមនីតិវិធីដែលមានចែងក្នុងជំពូកទី ៥.២ និង ៥.៣ ប៉ុន្តែត្រូវអនុវត្តបន្ទាប់ពីការត្រួតពិនិត្យ និងបញ្ជាក់ ដោយ DAD សហការជាមួយ GDCE ថា ការជញ្ជូនទំនិញត្រូវបានអនុញ្ញាតឱ្យចូលក្នុងប្រទេសកម្ពុជា ដោយ ផ្អែកលើមូលដ្ឋាននៃភាពអនុលោមតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវនិងស្ថានភាពនៃសុខភាពវារីវប្បកម្ម។

ក្នុងករណីការជញ្ជូនទំនិញត្រីរស់ដែលលក្ខខណ្ឌដឹកជញ្ជូនមានលទ្ធផលជាក់ស្តែងធ្វើឱ្យមានផ្លាស់ ប្តូរលក្ខខណ្ឌសម្រាប់ត្រីរស់ មិនត្រូវអនុញ្ញាតឱ្យនាំចូលសម្រាប់ប្រើប្រាស់ជាអាហាររបស់មនុស្សឡើយ។ សំណាកគំរូសម្រាប់ធ្វើតេស្តប៉ារ៉ាម៉ែត្រសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ដូចមានចែងក្នុងចំណុចទី ៨ នៃជំពូកទី ៥.២ អាច មិនចាំបាច់ជាត្រីរស់ទេ។

¹⁹ DG-Decision No. 954 FiA dated 22 March 2024 on Technical Order for the Use of Aquatic Medicinal Products in the Kingdom of Cambodia.

FCA និងផ្នែកវារីវប្បកម្ម ត្រូវបង្កើតនីតិវិធីដែលចងក្រងជាឯកសារ និងសម្របសម្រួលយ៉ាងល្អ ចំពោះ អ្នកនាំចូលដែលមានអាជ្ញាប័ណ្ណ បញ្ជីអ្នកនាំចេញ និងធ្វើការត្រួតពិនិត្យចាំបាច់ស្របតាមមូលដ្ឋាន ច្បាប់ និងគោលការណ៍ណែនាំ «គោលការណ៍ណែនាំបច្ចេកទេសសម្រាប់តំបន់អាស៊ីស្តីពី ការគ្រប់គ្រងសុខ ភាពសម្រាប់ការទទួលខុសត្រូវលើចរាចរវារីសត្វរស់» និង «នីតិវិធីប្រតិបត្តិការស្តង់ដារសម្រាប់ការទទួលខុស លើចរាចរនៃវារីសត្វរស់សម្រាប់អាស៊ាន ឆ្នាំ ២០១៥» ។


បញ្ជីឧបសម្ព័ន្ធនៃលក្ខខណ្ឌតម្រូវការបច្ចេកទេស

- ឧបសម្ព័ន្ធទី១៖ ទម្រង់នៃវិញ្ញាបនបត្រសុខភាព សម្រាប់ផល ផលិតផលជលផល
- ឧបសម្ព័ន្ធទី២៖ លក្ខខណ្ឌតម្រូវសមត្ថភាពនិងការបណ្តុះបណ្តាលសម្រាប់មន្ត្រីត្រួតពិនិត្យផ្លូវការ
- ឧបសម្ព័ន្ធទី៣៖ វិធីសាស្ត្រវិភាគយោង
- ឧបសម្ព័ន្ធទី៤៖ ការប្រមូលសំណាកគំរូនិងផែនការប្រមូលសំណាកគំរូ
- ឧបសម្ព័ន្ធទី៥៖ លក្ខណៈវិនិច្ឆ័យសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ
- ឧបសម្ព័ន្ធទី៦៖ ចំណាត់ថ្នាក់នៃហានិភ័យតាមកន្លែងការងារក្នុងខ្សែច្រវាក់តម្លៃ សម្រាប់សហគ្រាសករណី និងកែច្នៃផលជលផល។

ឧបសម្ព័ន្ធទី ១៖ ទម្រង់នៃវិញ្ញាបនបត្រសុខភាព សម្រាប់ផល ផលិតផលផលិតផល

១.១ ទម្រង់ទូទៅនៃវិញ្ញាបនបត្រសុខភាព សម្រាប់ផល ផលិតផលផលិតផល

ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
KINGDOM OF CAMBODIA
ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ
NATION RELIGION KING



រដ្ឋបាលផលិតផល
Fisheries Administration
នាយកដ្ឋានបច្ចេកវិទ្យាកែច្នៃ និងគុណភាព
Department of Fisheries Post-Harvest Technologies and Quality Control
No. 186 Preah Norodom Blvd., P. O. Box 582, Phnom Penh, Cambodia
Tel/Fax: (855)-23 224 800

វិញ្ញាបនបត្រសុខភាព

HEALTH CERTIFICATE

វិញ្ញាបនបត្រសុខភាពនេះត្រូវបានបញ្ជាក់ក្នុងគោលបំណងនាំចេញសម្រាប់ផល ផលិតផលផលិតផលដូចខាងក្រោម៖ This health certificate is issued on the export purpose for fish and fishery products as follows:				
ផលិតផលផលិតផល <input type="checkbox"/>		ផលិតផលផលិតផលស្រស់និងកែច្នៃ <input type="checkbox"/>		
Live fishery products		Fresh and processed fishery products		
១. រដ្ឋបាលផលិតផល 1. Competent Authority (FISHERIES ADMINISTRATION)		២. លេខសំគាល់វិញ្ញាបនបត្រ 2. CERTIFICATE REFERENCE NUMBER		
៣. អ្នកផ្ញើ (ឈ្មោះ អាសយដ្ឋាន លេខទូរស័ព្ទនិងអ៊ីម៉ែល) 3. CONSIGNOR (name, full address with telephone and e-mail)		៤. អ្នកទទួលបញ្ជី (ឈ្មោះ អាសយដ្ឋាន លេខទូរស័ព្ទនិងអ៊ីម៉ែល) 4. CONSIGNEE (name, full address with telephone and e-mail)		
៥. ប្រទេសនាំចេញ 5. COUNTRY OF EXPORT		៦. ប្រទេសដាច់ដៅ 6. COUNTRY OF DESTINATION		
៧. ច្រកចេញ 7. EXIT POINT/S		៨. ច្រកចូល 8. ENTRY POINT/S		
៩. មធ្យោបាយដឹកជញ្ជូន 9. MEANS OF TRANSPORT		១០. កាលបរិច្ឆេទចេញដំណើរ 10. DATE OF DEPARTURE		
យន្តហោះ <input type="checkbox"/> ទាហាន <input type="checkbox"/> រថភ្លើង <input type="checkbox"/> យានយន្ត <input type="checkbox"/> ផ្សេងទៀត <input type="checkbox"/> Airplane Ship Train Road Vehicle Other		១១. កំណត់សម្គាល់នៃទំនិញ 11. IDENTIFICATION OF COMMODITIES		
១២. សីតុណ្ហភាពរបស់ផលិតផល 12. TEMPERATURE OF PRODUCTS		បរិយាកាស <input type="checkbox"/> ត្រជាក់ <input type="checkbox"/> បង្កក <input type="checkbox"/> Ambient Chilled Frozen		
១៣. ប្រភពនៃផលិតផល 13. SOURCE OF PRODUCTS		១៤. ទីតាំងដើមកំណើត 14. PLACE OF ORIGIN		
ពិធម្មជាតិ <input type="checkbox"/> ការចិញ្ចឹម <input type="checkbox"/> Wild Culture		១៥. ការពណ៌នាអំពីទំនិញ 15. DESCRIPTION OF COMMODITIES		
ល.រ	ប្រភេទ	ចំនួន	ទម្ងន់សុទ្ធ	ទម្ងន់សរុប
No.	Species	No. of piece	Net weight (Kg)	Total weight(Kg)

Page 1 of 2

១.២ ទម្រង់នៃវិញ្ញាបនបត្រសុខភាព សម្រាប់ផល ផលិតផលជលផលនាំចេញទៅកាន់ប្រទេសចិន

ចំពោះទម្រង់នៃវិញ្ញាបនបត្រសុខភាព សម្រាប់ផល ផលិតផលជលផលនាំចេញទៅកាន់ប្រទេសចិន មានលក្ខខណ្ឌតម្រូវខុសគ្នាអាស្រ័យតាមផល ផលិតផលជលផលពីវារីវប្បកម្ម ពីធម្មជាតិ ផលផលផលរស់ ក្រពើ និងត្រីលម្អ)។

柬埔寨王国
KINGDOM OF CAMBODIA
民族 宗教 国王
NATION RELIGION KING



渔业局
 Fisheries Administration
渔业技术和质量控制部
 Department of Fisheries Post-Harvest Technologies and Quality Control
 No. 186 Preah Norodom Blvd., Phnom Penh, Cambodia. P. O. Box 582

柬埔寨王国向中华人民共和国出口水产品卫生证书
HEALTH CERTIFICATE
For fish and fishery products intended to export from Cambodia to the People's Republic of China

1. 出证部门 DEPARTMENT OF CERTIFICATE ISSUANCE		2. 证书编号 CERTIFICATE REFERENCE NUMBER	
3. 托运人 (姓名, 地址, 电话号码, 电子邮箱) CONSIGNOR (name, full address with telephone and email)		4. 收货人 (姓名, 地址, 电话号码, 电子邮箱) CONSIGNEE (name, full address with telephone and email)	
5. 发货地 PLACE OF DISPATCH		6. 目的地 PLACE OF DESTINATION	
7. 运输工具信息 TRANSPORT INFORMATION			
运输方式 Means of Transportation:	<input type="checkbox"/> 空运口 Airplane <input type="checkbox"/> 海运口 Ship <input type="checkbox"/> 火车口 Train <input type="checkbox"/> 陆运口 Road Vehicle 其他口: Other:		
船只名称 Name of Vessel:			
航班号 Flight Number:			
其他运输工具信息 Information of Other Transport Means:			
8. 原料原产国 COUNTRY OF ORIGIN OF RAW MATERIALS		9. 出发日期 DATE OF DEPARTURE	
10. 商品识别 IDENTIFICATION OF COMMODITIES		11. 产品温度 TEMPERATURE OF PRODUCTS	
分类: <input type="checkbox"/> 鱼 <input type="checkbox"/> 软体动物 <input type="checkbox"/> 两栖类 <input type="checkbox"/> 甲壳类 <input type="checkbox"/> 其他 Type: Fish Mollusk Amphibian Crustacean Other		<input type="checkbox"/> 常温 <input type="checkbox"/> 冷藏 <input type="checkbox"/> 冷冻 Ambient Chilled Frozen	
12. 产品来源 SOURCE OF PRODUCTS		13. 生产水域性质 TYPES OF PRODUCTS WATER AREA	
<input type="checkbox"/> 野生 <input type="checkbox"/> 养殖 Wild Aquaculture		<input type="checkbox"/> 淡水 <input type="checkbox"/> 海水 Freshwater Sea water	
14. 养殖区域 AQUACULTURE AREA		15. 捕捞区域 CATCH AREA	
16. 加工方式 PROCESSING TYPE		17. 生产方式 PRODUCTION MODE	
18. 产品说明 DESCRIPTION OF COMMODITIES			
编号 No.	商品名称 Commercial name	学名 Species/Scientific name	包装数量 # of Packages 净量 Net weight 总重量 Total weight

Page 1 of 3

1				
包装类型 TYPE OF PACKAGING	生产批号 Lot No. of Products	生产日期 Production Date		
19. 总数量 TOTAL	20. 集装箱号 CONTAINER NUMBER (S)	21. 封条码 SEAL NUMBER (S)		
22. 企业信息 INFORMATION OF THE ESTABLISHMENTS				
养殖场名称和原料原产国官方批准的注册编号 Aquaculture farm name and registration number approved by the country of origin of raw materials:				
捕捞渔船船名、注册编号和船籍 Name of fishing vessel, registration number and flag of the vessel:				
捕捞加工渔船船名、注册编号和船籍 Name of fishing and factory vessel, registration number and flag of the vessel:				
运输渔船船名、注册编号和船籍 Name of transport, fishing vessel, registration number and flag of the vessel:				
加工厂厂名和注册编号 Name of processing plant & Registration number of the plant:				
原料存放独立冷库名称、注册编号和所属国 Name of Independent cold storage for raw materials, Registration number and host country of the storage:				
成品存放独立冷库名称、注册编号和所属国 Name of Independent cold storage for products, registration number and host country of the storage:				
23. 渔业局健康声明 ATTESTATION BY THE COMPETENT AUTHORITY				
<p>兹证明：This is to certify that:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 该产品在主管当局推荐在华注册的捕捞渔船、运输渔船、捕捞加工渔船、独立冷库和加工企业捕捞、加工、包装、储存和运输。The products are fished, processed, packaged, stored and transported in fishing vessels, transport fishing vessels, fishing and factory vessels, independent cold storages and processing plants, which are registered in China recommended by the Competent Authority. 2. 该产品在卫生条件下生产、包装、储藏和运输，并置于主管当局监督之下。The products were produced, packed, stored, and transported under sanitary condition, which were under the supervision of competent authority. 3. 该产品经主管当局检验检疫，未发现中国规定的致病微生物、有毒有害物质和异物，及中国和世界动物卫生组织（OIE）所列的疫病。The products were inspected and quarantined by competent authority and not found any diseases, pathogenic microorganism, harmful substances and foreign substances regulated in the P.R.China and the diseases listed by China and OIE. 4. 该产品符合兽医卫生要求，适合人类食用。The products meet veterinary sanitary requirements and are fit for human consumption. 5. 证书中所载的养殖场、加工厂、捕捞渔船、捕捞加工渔船、运输船、独立冷库均能按照联合国粮农组织和世界卫生组织制定发布的有关新冠肺炎与食品安全指南，建立有效的食品安全管理体系，做好各项防控措施，确保输华产品未被新冠病毒污染。The aquaculture farm, processing plant, fish vessel, fish and factory vessel, transport vessel and independent cold storage in the certificate have established effective food safety management system according to the COVID-19 and food safety guidance issued by FAO and WHO, and enact all kinds of protective measures to ensure that the products are not polluted by the Covid-19 virus. 				
24. 证书有效期 VALIDATION OF THE CERTIFICATE				
<p>该证书仅可用于单次运输许可，从签署之日起至 This certificate is permitted for one transportation permit only from the date of sign until:</p>				
25. 由渔业局颁发 ISSUED BY THE COMPETENT AUTHORITY (FISHERIES ADMINISTRATION)				

经官方检验员认证 CERTIFIED BY OFFICIAL INSPECTOR	
渔业技术和质量控制司司长 Director of the Department of Fisheries Post-Harvest Technologies and Quality Control (Head of Safety and Quality Control)	金边市, 2024 年 mm 月 dd 日 Phnom Penh, Day:..... Month: Year 2024
渔业局局长批准 SEEN AND APPROVED BY THE HEAD OF THE CENTRAL FISHERIES ADMINISTRATION	
柬埔寨王国政府代表 渔业局局长 Delegate of the Royal Government, Director General of Fisheries Administration (Head of Central Fisheries Administration)	金边市, 2024 年 mm 月 dd 日 Phnom Penh, Day:..... Month: Year 2024
填写说明 Introduction for filling: 1. 生产国是指产品完成最后一道外包装工序的所在国。 Country of production is referred to the country where the last outer packing procedure of the product was completed. 2. 加工方式是指冰鲜、冷冻、干制、盐渍、熏制、罐装等。 Processing type is referred to Chilled, Frozen, Dried, Salted, Smoked, Canned. 3. 输出国主管部门应完整填写从捕捞、加工、包装、存储、运输和出口等全过程中涉及的原料原产国、产品生产国和证书签发国的企业信息，包括养殖场、捕捞渔船（仅限具有冷冻或冷藏功能的捕捞渔船）、捕捞加工渔船、运输渔船、加工厂和独立冷库的名称和注册编号。不得遗漏上述任何环节中涉及的企业信息。 The competent authority of the exporting country fill in the establishments information of country of origin of raw material, country of production and country of certificates involved in the whole process of fishing, processing, packaging, storage, transportation and export, including the names and registration numbers of aquaculture farm, fishing vessels (only for the fishing vessels with freezing or refrigeration function), fishing and factory vessels, transport fishing vessels, processing plants and independent cold storage. The establishments information involved in any of the above links shall not be omitted. 4. 此证书内容不适用部分以 N/A 填充。 If any of the information required is not applicable, then the blank area must be filled with N/A.	

១.៣ ទម្រង់នៃវិញ្ញាបនបត្រសុខភាពសម្រាប់ផល ផលិតផលផលជលនាំចេញទៅកាន់សហភាពអឺរ៉ុប

ទម្រង់និងលក្ខខណ្ឌតម្រូវសម្រាប់បញ្ជាក់លើវិញ្ញាបនបត្រសុខភាពសម្រាប់ផល ផលិតផលផលជល ដែលមានបំណងនាំចេញទៅកាន់សហភាពអឺរ៉ុប ត្រូវអនុលោមតាមបទបញ្ញត្តិដូចខាងក្រោម៖

បទបញ្ញត្តិរបស់សហភាពអឺរ៉ុបលេខ (EU) ២០២០/២២៣៥ ឧបសម្ព័ន្ធទី ៣ ជំពូក ២៨ គំរូ វិញ្ញាបនបត្រសុខភាពផ្លូវការសត្វសម្រាប់ការនាំចូលទៅក្នុងសហភាពអឺរ៉ុប សម្រាប់ត្រីរស់ សត្វសមុទ្ររស់ (ដូចជា ក្តាម បង្កង បង្កា ជាដើម) និងផលិតផលដែលធ្វើចេញពីសត្វ ដែលមានបំណងសម្រាប់ការបរិភោគ https://publications.europa.eu/resource/cellar/៧០៧០៧៥fe-ca៨a-១១ee-៩៥d៩0១aa៧៥ed៧១a១.០០០៦.០២/DOC_១

ឧបសម្ព័ន្ធទី ២៖ លក្ខខណ្ឌតម្រូវសមត្ថភាព និងការបណ្តុះបណ្តាលសម្រាប់មន្ត្រី ត្រួតពិនិត្យផ្លូវការ

១. មន្ត្រីជំនាញនៃអាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ច ត្រូវមានកម្រិតអប់រំ និងទទួលបានការបណ្តុះបណ្តាលបច្ចេកទេស គ្រប់គ្រាន់ដើម្បីធានាបានការអនុវត្តការងារស្របតាមកម្រិតសមត្ថភាពបច្ចេកទេស។
២. ការត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ គឺជាសកម្មភាពពហុជំនាញដែលរួមបញ្ចូលជំនាញពាក់ព័ន្ធ ផ្សេងទៀត ហើយមន្ត្រីអធិការកិច្ចត្រូវមានសមត្ថភាពដើម្បីបំពេញការងារក្នុងក្របខ័ណ្ឌពហុជំនាញ ទាំងនេះ៖
 - វិទ្យាសាស្ត្រជលផល
 - វិទ្យាសាស្ត្រនិងបច្ចេកវិទ្យាអាហារ
 - គីមីអាហារនិងវិស្វកម្ម
 - កសិ-ឧស្សាហកម្ម
 - វិទ្យាសាស្ត្របសុពេទ្យ
 - ជីវវិទ្យាកោសិកាម៉ូលេគុល
 - សុខភាពសាធារណៈ
 - មីក្រូជីវសាស្ត្រនៃអាហារ
៣. គុណវុឌ្ឍិជាមូលដ្ឋានរបស់មន្ត្រីអធិការកិច្ច ត្រូវមានជំនាញមួយក្នុងចំណោមជំនាញមួយចំនួនដូច ខាងក្រោម៖
 - វិទ្យាសាស្ត្រជលផល
 - វិទ្យាសាស្ត្រនិងបច្ចេកវិទ្យាអាហារ
 - គីមីអាហារនិងវិស្វកម្ម
 - កសិ-ឧស្សាហកម្ម
 - វិទ្យាសាស្ត្របសុពេទ្យ
 - ជីវវិទ្យាកោសិកាម៉ូលេគុល
 - សុខភាពសាធារណៈ
 - មីក្រូជីវសាស្ត្រនៃអាហារ
៤. មន្ត្រីអធិការកិច្ច ត្រូវមានការយល់ដឹងលម្អិតលើខ្លឹមសារនៃច្បាប់ជាតិ និងត្រូវយកចិត្តទុកដាក់ជា ពិសេសលើចំណុចដូចខាងក្រោម៖
 - ស្ថានភាពផ្លូវច្បាប់របស់មន្ត្រីអធិការកិច្ចដែលជាតំណាងអាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ច
 - នីតិវិធីដែលបានដាក់ចេញសម្រាប់ការអនុម័តលើក្រុមហ៊ុន/សហគ្រាស និងប្រតិបត្តិការ អាជីវកម្មជលផលផ្សេងទៀតនៅក្នុងឧទាហរណ៍ ការអនុម័ត ការបន្តសុពលភាពនៃការ អនុម័ត និងការដកហូតវិញ
 - នីតិវិធីដែលបានដាក់ចេញសម្រាប់ចេញបញ្ជាក់វិញ្ញាបនបត្រសុខភាពនៃផលិតផល
 - សិទ្ធិអំណាចនៃមន្ត្រីអធិការកិច្ច (ការចូលត្រួតពិនិត្យ ការរឹបអូសផលិតផលដែលខូចគុណ ភាព ការប្រមូលយកសំណាកគំរូ)
 - ការទទួលខុសត្រូវរបស់មន្ត្រីអធិការកិច្ច (ការសម្ងាត់ពាណិជ្ជកម្ម)
 - លក្ខខណ្ឌបច្ចេកទេសសម្រាប់សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារដែលត្រូវអនុលោមទាក់ទងនឹង ផលិតផលជលផល
 - និយមន័យដែលត្រូវអនុវត្តនៅក្នុងវគ្គនៃការត្រួតពិនិត្យសម្រាប់លក្ខខណ្ឌសុខភាព
 - ប្រព័ន្ធទំនាក់ទំនង និងរបាយការណ៍ ប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាព
៥. មន្ត្រីអធិការកិច្ចជលផលទាំងអស់ត្រូវផ្តល់ការបណ្តុះបណ្តាលបន្ថែមលើជំនាញដូចខាងក្រោម៖
 - ជីវសាស្ត្រជលផល ពន្ធុវិទ្យា ការកំណត់អត្តសញ្ញាណ និងសមាសភាព
 - យន្តការនាំឱ្យត្រីស្តុយ និងការវាយតម្លៃភាពស្រស់

- ជីវពុលគីមីវិទ្យានៃផលផល
- វារីវិប្បកម្ម និងបច្ចេកវិទ្យានេសាទ
- បច្ចេកវិទ្យាកែច្នៃផលផលដែលត្រូវបានប្រើប្រាស់ជាទូទៅ
- គ្រោះថ្នាក់ជាក់លាក់ដែលទាក់ទងនឹងផលផលជាលក្ខណៈទូទៅ និងប្រភេទជាក់លាក់ មួយចំនួន និងការរៀបចំ
- ច្បាប់របស់សហភាពអឺរ៉ុបដែលអនុវត្តចំពោះផលិតផល និងការត្រួតពិនិត្យពាក់ព័ន្ធដែល តម្រូវសម្រាប់ការនាំចូលទៅសហភាពអឺរ៉ុប។
- វិធីសាស្ត្រ និងបច្ចេកទេសត្រួតពិនិត្យផ្លូវការ រួមទាំងការវាយតម្លៃលើ ភាពមិនអនុលោម វិធានការអនុវត្ត និងការតាមដានបន្ត
- ការវិភាគហានិភ័យសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ដោយមយោងពិសេសចំពោះហានិភ័យ និង គ្រោះថ្នាក់ក្នុងផលិតកម្ម ការកែច្នៃ និងការចែកចាយផល ផលិតផលជលផល
- ការអភិវឌ្ឍនិងការវាយតម្លៃប្រព័ន្ធត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុងដោយផ្អែកលើគោលការណ៍ HACCP
- កម្មវិធីធានាគុណភាព និងការវាយតម្លៃ
- ប្រព័ន្ធវិញ្ញាបនបត្រផ្លូវការ
- ប្រធានបទផ្សេងទៀតដែលចាំបាច់ដើម្បីធានាថាការត្រួតពិនិត្យផ្លូវការត្រូវបានអនុវត្ត ស្របតាមច្បាប់បច្ចុប្បន្ន។

ឧបសម្ព័ន្ធទី ៣៖ វិធីសាស្ត្រវិភាគយោង

ទីផ្សារធំៗមួយចំនួននៃប្រទេសនាំចូល តម្រូវឱ្យមានវិធីសាស្ត្រវិភាគជាក់លាក់ ឬវិធីសាស្ត្រសមមូល ជាមួយវិធីសាស្ត្ររបស់ប្រទេសពួកគេ។ ក្នុងករណីខាងលើ យើងត្រូវតែអនុវត្តតាមការតម្រូវនេះ។ ក្នុងករណី គ្មានការតម្រូវជាក់លាក់ណាមួយ នោះយើងនឹងត្រូវអនុវត្តវិធីសាស្ត្រវិភាគក្នុងតារាងទី១ ខាងក្រោម៖

តារាងទី ១៖ ការវិភាគមន្ទីរពិសោធន៍សម្រាប់ផល ផលិតផលផលិតពីការប្រមូលសំណាកគំរូផ្លូវការ

ប្រភេទនៃការវិភាគ	ប្រភេទនៃការវិភាគ	វិធីសាស្ត្រដែលបានណែនាំ
ការវិភាគដោយ ប្រើញាណ	ភាពស្រស់នៃប្រភេទត្រីព្រួយ	Codex Guidelines CAC-GL ៣១-១៩៩៩
	ភាពស្រស់នៃសត្វវត្តជាតិ	Codex Guidelines CAC-GL ៣១-១៩៩៩
	ភាពស្រស់នៃពពួកមីក	Codex Guidelines CAC-GL ៣១-១៩៩៩
	ពិនិត្យរកប៉ារ៉ាស៊ីតដែលអាច មើលឃើញដោយភ្នែក	ការណែនាំផ្ទៃក្នុងផ្នែកលើបទប្បញ្ញត្តិសហភាព អឺរ៉ុប (EC) ២០៧៤/២០០៥
ការវិភាគគីមី	TVB TMA DMA	វិធីសាស្ត្ររបស់ Codex Alimentarius ឬវិធីសាស្ត្រ Conway
	អ៊ីស្តាមីន	វិធីសាស្ត្រ Codex (AOAC ៩៧៧.១៣) ឬវិធីសាស្ត្រ EU (HPLC-UV)
	ស្ថានៈជីវឌីអុកស៊ីត (SO ₂)	BS EN ១៩៨៨-១: ១៩៩៨
	បរិមាណអំបិល	វិធីសាស្ត្រ AOAC ឬ Brix meter
	លោហធាតុធ្ងន់ (Hg Pb Cd)	(Cd និង Pb) BS EN ១៤ ០៨៤:២០០៣ Hg (BS EN ១៣៨០៦: ២០០២)
	ថ្នាំសំលាប់សត្វល្អិត	វិធីសាស្ត្រដែលមានសុពលភាពជាមួយ នឹងលក្ខណៈ វិនិច្ឆ័យនៃការអនុវត្តគ្រប់ គ្រាន់ប្រៀបធៀបទៅនឹង ដែនកំណត់អតិបរមាដែលទទួលយកបាន។
	បសុឱសថ	វិធីសាស្ត្រដែលមានសុពលភាពជាមួយនឹងលក្ខណៈ វិនិច្ឆ័យនៃការអនុវត្តគ្រប់គ្រាន់ប្រៀបធៀបទៅនឹង ដែនកំណត់អតិបរមាដែលទទួលយក។
ការវិភាគ មីក្រូជីវសាស្ត្រ	Total plate count (TPC)	(២២°C ឬ ៣៦°C) EN ISO ៦២២២; (៣០°C) EN ISO ៤៨៣៣
	Total coliforms Fecal coliforms E. coli	EN ISO ៩៣០៨
	Salmonella / Shigella	EN ISO ៦៥៧៩: ២០០២ + វិសោធនកម្ម ១: ២០០៧

	Coagulase + S. aureus	ISO ៦៨៨៨១: ១៩៩៩/វិសោធនកម្ម១: ២០០៣
	Vibrio parahaemolyticus	(ISO/TS ២១៨៧២-១:២០០៧)
	Listeria monocytogenes	ISO ១១២៩០-១:១៩៩៦/Amend.១:២០០៤
	Vibrio Cholerae	(ISO/TS ២១៨៧២-១:២០០៧)

ចំណាំ៖ ការធ្វើវិភាគផល ផលិតផលផលិតផលដែលមានបំណងនាំចេញ សម្រាប់គោលបំណងនៃការ ត្រួតពិនិត្យផ្លូវការ ក៏អាចប្រើស្តង់ដារ ឬវិធីសាស្ត្រដែលត្រូវបានណែនាំជាអន្តរជាតិ ឧទាហរណ៍ ISO AOAC FDA-BAM APHA NMKL- NorVal International ។

ឧបសម្ព័ន្ធទី ៤៖ ការប្រមូលសំណាកគំរូ និងផែនការប្រមូលសំណាកគំរូ

១. តម្រូវការទូទៅចំពោះប្រតិបត្តិការអាជីវកម្ម និង អាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចជលផល

ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មក៏ដូចជាអាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចជលផល ត្រូវអនុវត្តការប្រមូលសំណាកគំរូ និងការធ្វើវិភាគដើម្បីផ្ទៀងផ្ទាត់ថាប្រព័ន្ធផ្នែកលើមូលដ្ឋានលើ HACCP មានប្រសិទ្ធភាពក្នុងការត្រួតពិនិត្យលើអត្តសញ្ញាណគ្រោះថ្នាក់លើសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ។ ភាពញឹកញាប់នៃការប្រមូលសំណាកគំរូ និងប៉ារ៉ាម៉ែត្រសម្រាប់វិភាគត្រូវកំណត់នៅក្នុងប្រព័ន្ធ HACCP របស់ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្ម និងនៅក្នុងនីតិវិធីបច្ចេកទេស អាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចជលផល និងការណែនាំការងារពាក់ព័ន្ធរៀងៗខ្លួន។

ជាការទទួលខុសត្រូវសម្រាប់ផ្នែកនីមួយៗដែលត្រូវកំណត់លើភាពញឹកញាប់នៃការប្រមូលសំណាកគំរូសម្រាប់ផ្ទៀងផ្ទាត់ប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាព និងជាឯកសារសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ។

អាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចជលផលនិងប្រតិបត្តិការអាជីវកម្ម ត្រូវរក្សាលទ្ធផលនៃការប្រមូលសំណាកគំរូ និងការធ្វើវិភាគក្នុងទម្រង់ដែលអនុញ្ញាតឱ្យមានការវិភាគនិទ្ទាការងាយស្រួល និងព័ត៌មានដែលប្រមូលបានហើយនេះនឹងត្រូវបញ្ចូលក្នុងការវាយតម្លៃហានិភ័យ នៅពេលកំណត់ភាពញឹកញាប់នៃការប្រមូលសំណាកគំរូសម្រាប់ប៉ារ៉ាម៉ែត្រផ្សេងៗ។

លទ្ធផលនៃការប្រមូលសំណាកគំរូ និងការធ្វើវិភាគរបស់ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្ម នឹងមានសម្រាប់មន្ត្រីអាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចជលផល នៅពេលធ្វើសវនកម្ម អធិការកិច្ចលើប្រព័ន្ធ HACCP ។

២. វិធីសាស្ត្រវិភាគ និងការប្រមូលសំណាកគំរូ - អាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចជលផល

នីតិវិធីសម្រាប់ការប្រមូលសំណាកគំរូ និងការធ្វើវិភាគ ដែលត្រូវធ្វើឡើងក្នុងគោលបំណងសម្រាប់ការត្រួតពិនិត្យផ្លូវការលើគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារផល ផលិតផលជលផល ដូចមានចែងក្នុងផ្នែក ៤.១.៣.៣ ៤.៣.២.៥ ៤.៣.៥ និង ៤.៦.១.៥ នៃលក្ខខណ្ឌតម្រូវបច្ចេកទេសទាំងនេះ ហើយនឹងត្រូវចងក្រងជាឯកសាររក្សាទុកនៅក្នុងប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងគុណភាពរបស់អាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចជលផល និងមន្ទីរពិសោធន៍ឬអង្គការត្រួតពិនិត្យផ្សេងទៀត ដែលការទទួលបានសិទ្ធិខុសត្រូវលើការងារនេះ។ ក្នុងករណីចាំបាច់ អាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចជលផល ត្រូវមាននីតិវិធីរួមបញ្ចូលទាំងការណែនាំការងារពាក់ព័ន្ធរួមមាន ប៉ុន្តែមិនត្រូវបានកំណត់ចំពោះ៖

វិធីសាស្ត្រវិភាគ

- ឯកសារយោងចំពោះវិធីសាស្ត្រវិភាគដែលបានប្រើប្រាស់
- លក្ខណៈវិនិច្ឆ័យនៃការអនុវត្ត សម្រាប់វិធីសាស្ត្រវិភាគដែលប្រើប្រាស់តាមដែលអាចអនុវត្តបាន (ដែនកំណត់ ការរកឃើញ ភាពត្រឹមត្រូវ ដែនកំណត់នៃបរិមាណ។ល។)
- ម៉ាទ្រីសដែលវិធីសាស្ត្រវិភាគត្រូវបានអនុវត្ត/ត្រូវបានធ្វើឱ្យមានសុពលភាព
- ការរៀបចំសំណាកគំរូ
- នីតិវិធីវិភាគបច្ចេកទេសលម្អិត រួមទាំងការគណនា និងការបង្ហាញលទ្ធផល

ការប្រមូលសំណាកគំរូ

- កំណត់អត្តសញ្ញាណឡូត៍ដែលត្រូវប្រមូលសំណាកគំរូ និងទំហំនៃឡូត៍ (ការផលិតផលក្នុងមួយថ្ងៃ ផលិតផលដែលផលិតចេញពីកញ្ចប់នៃវត្ថុធាតុដើម ទំនិញដែលត្រៀមរួចជាស្រេចសម្រាប់ការនាំចេញ។ល។) ។
- ការប្រុងប្រយ័ត្នពិសេស ដើម្បីចៀសវាងការផ្លាស់ប្តូរសារធាតុដែលត្រូវវិភាគ (ឧទាហរណ៍ ការសម្លាប់មេរោគ ការលាងសម្អាត ឬការផ្លាស់ប្តូរសារធាតុចេញពីធុងដែលប្រើ សម្រាប់សំណាកគំរូ)។
- ចំនួន និងទំហំនៃចំនួនសំណាកគំរូបន្ថែម និងសរុបដែលពាក់ព័ន្ធ
- ធុងដែលត្រូវប្រើសម្រាប់សំណាកគំរូ រួមទាំងការបិទស៊ីលធុង
- ការធានានូវសំណាកគំរូដែលត្រូវរក្សាទុកសម្រាប់ជាឯកសារយោង
- គោលការណ៍សម្រាប់ដាក់ស្លាកគំរូជាប្រព័ន្ធ និងកត់ត្រាដំណើរការសំណាកគំរូ ដែលធានាថាគំរូអាចមិនត្រូវបានលាយបញ្ចូលគ្នា។
- លក្ខខណ្ឌសម្រាប់ការផ្ទុកគំរូ ការដឹកជញ្ជូន និងការដឹកជញ្ជូនទៅកាន់មន្ទីរពិសោធន៍ (ពេលវេលា និងសីតុណ្ហភាព)
- ផែនការគំរូឱ្យបានគ្រប់គ្រាន់សម្រាប់ប្រភេទផលិតផល ទំហំនៃការបញ្ជូន និងឡូត៍/រង និងគោលបំណងនៃគំរូ និងការធ្វើតេស្ត។

៣. វិធីសាស្ត្រវិភាគ និងការប្រមូលសំណាកគំរូ - ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្ម

ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មត្រូវមាននីតិវិធីនិងសេចក្តីណែនាំអំពីការងារដែលពាក់ព័ន្ធសម្រាប់ការផ្ទៀងផ្ទាត់ដោយការយកគំរូ និងការធ្វើតេស្តដែលចងក្រងជាឯកសារក្រោមប្រព័ន្ធ HACCP ។ ឯកសារត្រូវរួមបញ្ចូលយ៉ាងហោចណាស់ធាតុដែលបានពិពណ៌នានៅក្នុងជំពូកទី២ ខាងលើ និងព័ត៌មានអំពីសេវាកម្មមន្ទីរពិសោធន៍ដែលពឹងផ្អែកលើ។

ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មត្រូវជ្រើសរើសមន្ទីរពិសោធន៍ដែលអាចផ្តល់ព័ត៌មានដែលពេញចិត្តអំពីវិធីសាស្ត្រធ្វើតេស្តដូចបានរៀបរាប់ក្នុងផ្នែកទី២ ខាងលើ។ ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មត្រូវតម្រូវឱ្យមន្ទីរពិសោធន៍ជូនដំណឹងក្នុងករណីដែលពាក់ព័ន្ធថាវិធីសាស្ត្រដែលត្រូវអនុវត្តគឺសមមូលនឹងលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យទីផ្សារជាក់លាក់ណាមួយ។

៤. តម្រូវការរបស់ទីផ្សារជាក់លាក់ ផែនការប្រមូលសំណាកគំរូ និងវិធីសាស្ត្រវិភាគ

នៅពេលដែលទីផ្សារនាំចេញ ឧទាហរណ៍ ទីផ្សារសហភាពអឺរ៉ុប មានតម្រូវការជាក់លាក់សម្រាប់វិធីសាស្ត្រវិភាគ វិធីសាស្ត្រប្រមូលសំណាកគំរូ ឬផែនការប្រមូលសំណាកគំរូ វិធីសាស្ត្របែបនេះតែងតែត្រូវបានអនុវត្តសម្រាប់គោលបំណងនៃការត្រួតពិនិត្យផ្លូវការលើបញ្ជីទំនិញដែលនាំចេញទៅកាន់ទីផ្សារទាំងនេះ។

ប្រសិនបើ គ្មានតម្រូវការទីផ្សារជាក់លាក់ទេ គោលការណ៍ក្នុងស្តង់ដារអន្តរជាតិដែលពាក់ព័ន្ធ ដូចមានបង្ហាញក្នុងផ្នែកទី ៥ - ៧ ខាងក្រោមនឹងត្រូវអនុវត្ត។

៥. ផែនការប្រមូលសំណាកគំរូសម្រាប់ការធ្វើវិភាគអតិសុខុមប្រាណ

នៅពេលដែលបញ្ជីទំនិញសម្រាប់ការនាំចេញ ឬការនាំចូលត្រូវបានធ្វើវិភាគសម្រាប់រកភាពអនុលោមតាមលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យអតិសុខុមប្រាណដែលមានចែងក្នុងឧបសម្ព័ន្ធទី៥ នៃតម្រូវការបច្ចេកទេសទាំងនេះ ឬជាមួយនឹងលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យទីផ្សារជាក់លាក់ ផែនការប្រមូលសំណាកគំរូពីរបីនឹងត្រូវអនុវត្ត ហើយចំនួនសំណាកគំរូនិងកម្រិតទទួលយកបាន ត្រូវកំណត់ដោយផ្អែកលើហានិភ័យដូចបង្ហាញក្នុងតារាងទី១ ខាងក្រោម នៅពេលដែលលក្ខខណ្ឌផ្សេងទៀតត្រូវបានកំណត់ក្នុងឧបសម្ព័ន្ធទី ៥។

តារាងទី ១៖ ចំណាត់ថ្នាក់នៃផែនការប្រមូលសំណាកគំរូ សម្រាប់លក្ខណៈវិនិច្ឆ័យអតិសុខុមប្រាណ រួមទាំងអ៊ីស្តាមីន ដោយអាស្រ័យតាមលក្ខណៈនៃក្តីបារម្ភ និងគ្រោះថ្នាក់

ធម្មជាតិនៃការព្រួយបារម្ភ	គ្រោះថ្នាក់ចម្បុះ	គ្រោះថ្នាក់ដែលមិនផ្លាស់ប្តូរ	គ្រោះថ្នាក់កើនឡើង
គ្មានគ្រោះថ្នាក់ដល់សុខភាពដោយផ្ទាល់ (ខូចគុណភាព និងអាយុកាលធ្វើ)	n=៥ c=៣	n=៥ c=២	n=៥ c=១
គ្រោះថ្នាក់សុខភាពដោយប្រយោលទាប (សារពាង្គកាយសូចនាករ)	n=៥ c=៣	n=៥ c=២	n=៥ c=១
គ្រោះថ្នាក់ដល់សុខភាពដោយផ្ទាល់កម្រិតមធ្យម (ការរីករាលដាលមានកំណត់)	n=៥ c=២	n=៥ c=១	n=១០ c=១
គ្រោះថ្នាក់ដល់សុខភាពដោយផ្ទាល់កម្រិតមធ្យមនៃការរីករាលដាលយ៉ាងទូលំទូលាយនៅក្នុងអាហារ។	n=៥ c=០	n=១០ c=០	n=២០ c=០
គ្រោះថ្នាក់ដល់សុខភាពដោយផ្ទាល់។	n=១៥ c=០	n=៣០ c=០	n=៦០ c=០

ឧទាហរណ៍៖

- ប្រសិនបើ Salmonella នៅក្នុងផលិតផលដែលត្រៀមរួចជាស្រេចត្រូវបានចាត់ទុកថាជា “គ្រោះថ្នាក់ដល់សុខភាពដោយផ្ទាល់កម្រិតមធ្យម (ការរីករាលដាលមានកំណត់) ដូច្នេះការយកគំរូតាមគួរតែធ្វើឡើងជាមួយ n=៥ និង c=០ ។
- E. coli នៅក្នុងត្រីត្រូវបានចាត់ទុកថាជា “គ្រោះថ្នាក់សុខភាពដោយប្រយោលទាប (សារពាង្គកាយសូចនាករ) ជាមួយនឹងការចម្បុះនៃគ្រោះថ្នាក់ (ដោយសារតែផលិតផលជាធម្មតានឹងត្រូវបានចម្អិនមុនពេលបរិភោគ) ដូច្នេះការយកគំរូត្រូវបានធ្វើឡើងដោយ n=៥ និង c=៣។
- សូមមើលនិយមន័យនៃ n c m និង M នៅក្នុងផ្នែកទី ១១ នៃឧបសម្ព័ន្ធនេះ។
- CAC/GL ៥០-២០០៤ ជំពូក ៣.២.២ និងផ្នែកទី ១០ នៅក្នុងឧបសម្ព័ន្ធនេះសម្រាប់និយមន័យ។

៦. ការប្រមូលសំណាកគំរូសម្រាប់ការត្រួតពិនិត្យទម្ងន់សុទ្ធ/ទម្ងន់បង្ហូរទឹកចេញ

នៅពេលដែលការត្រួតពិនិត្យទម្ងន់សុទ្ធ/ទម្ងន់បង្ហូរទឹកចេញនៃឡូត/បញ្ជីទំនិញដែលរួចរាល់សម្រាប់ការនាំចេញ ឬឡូត/បញ្ជីទំនិញដែលមានបំណងសម្រាប់ការនាំចូល កំហុសដែលអាចទទួលយកបានសម្រាប់ទម្ងន់សុទ្ធដែលបានផ្តល់/ទម្ងន់បង្ហូរទឹកចេញដូចបង្ហាញក្នុងតារាងទី ២ ខាងក្រោមនឹងត្រូវអនុវត្ត ហើយចំនួនសំណាកគំរូ អាស្រ័យលើទំហំនៃបញ្ជីទំនិញត្រូវបានកំណត់ដូចក្នុងតារាងទី ៣។

ឧទាហរណ៍៖ ប្រសិនបើបញ្ជីទំនិញមានចំនួន ៥០០ កេសមេ នៃ ១០ គីឡូក្រាមនោះសំណាកចំនួន ៨១ នឹងត្រូវប្រមូលយក (តារាងទី ២) ហើយសំណាកគំរូចំនួន ៤ អាចជាកំហុសអវិជ្ជមានរហូតដល់ ១៥០ ក្រាម (តារាងទី ៣)។

តារាងទី ២៖ សំណាកគំរូសម្រាប់ការត្រួតពិនិត្យទម្ងន់សុទ្ធ/បង្ហូរទឹកចេញ

ទំហំឡូត៍ (ឯកតា)	ចំនួនសំណាក គំរូដែលត្រូវប្រមូលយក	ចំនួនកញ្ចប់ដែលត្រូវបានអនុញ្ញាត ដោយមានកំហុសក្នុងតារាងទី៣
២០	ទាំងអស់។	០
៤០	៣២	១
៦០	៣៥	១
៨០	៤៧	២
១០០	៤៩	២
២០០	៦៤	៣
៣០០	៦៧	៣
៤០០	៨១	៤
៥០០	៨១	៤
៦០០-១០០០០០	៩៨	៥

ឯកសារយោង៖ OIML R ៨៧ (២០១៦)

តារាងទី ៣៖ កម្រិតកំហុសអវិជ្ជមានដែលអាចទទួលយកបាននៃទម្ងន់សុទ្ធ ឬទម្ងន់បង្ហូរទឹកចេញ

ទម្ងន់នាមករណ៍/ទម្ងន់បង្ហូរទឹកចេញ (មួយក្រាម)	កំហុសអវិជ្ជមានដែលអាចអត់ឱនបាន (TNE)	
	% នៃ An	g
៥ ទៅ ៥០	៩	-
៥០ ទៅ ១០០	-	៤.៥
១០០ ទៅ ២០០	៤.៥	-
២០០ ទៅ ៣០០	-	៩
៣០០ ទៅ ៥០០	៣	-
៥០០ ទៅ ១០០០	-	១៥
១០០០ ទៅ ១០ ០០០	១.៥	-
១០ ០០០ ទៅ ១៥ ០០០	-	១៥០
លើសពី ១៥ ០០០	១	

ឯកសារយោង៖ OIML R ៨៧ (២០១៦)

៧. ការប្រមូលសំណាកគំរូសម្រាប់ការត្រួតពិនិត្យការបំពុលបរិស្ថាន

៧.១. សំណាកគំរូសម្រាប់ត្រួតពិនិត្យលើការបំពុលបរិស្ថាន (លោហធាតុធ្ងន់ ឌីអុកស៊ីត និងសារធាតុឌីអុកស៊ីត) នៅក្នុងឡឥដ្ឋ/បញ្ជីទំនិញដែលមានបំណងនាំចេញ ឬនាំចូល ត្រូវផ្អែកលើគោលការណ៍ខាងក្រោម៖

១. ចំនួននៃសំណាកគំរូដែលត្រូវយក ត្រូវប្រមូលយកតាមវិធីសាស្ត្រចែងនូវចេញពីបញ្ជីទំនិញ។ ទោះយ៉ាងណាក៏ដោយ ការផ្តោតអារម្មណ៍អាចចំពោះត្រីមានទំហំធំបំផុតនៅក្នុងបញ្ជីទំនិញ។
២. សំណាកគំរូដែលត្រូវយក ត្រូវបានបូកបញ្ចូលជាសំណាកគំរូសរុបមួយ ពីកន្លែងដែលសំណាកគំរូមន្ទីរពិសោធន៍ត្រូវប្រមូលយក។
៣. លទ្ធផលនៃការប្រមូលសំណាកគំរូនិងការធ្វើវិភាគគឺជាលទ្ធផលពីសំណាកគំរូមន្ទីរពិសោធន៍។
 - ក. ប្រសិនបើលទ្ធផលសម្រាប់ត្រីធំគឺទាបជាងលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យក្នុងឧបសម្ព័ន្ធទី ៥ បញ្ជីទំនិញត្រូវចាត់ទុកថាអនុលោមតាមលក្ខខណ្ឌ។
 - ខ. ប្រសិនបើលទ្ធផលសម្រាប់ត្រីធំគឺខ្ពស់ជាងលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យក្នុងឧបសម្ព័ន្ធទី ៥ នោះសំណាកគំរូថ្មីនឹងត្រូវប្រមូលយកពីត្រីមានទំហំតូចជាង។ ប្រសិនបើលទ្ធផលពីការធ្វើវិភាគនេះទាបជាងលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យក្នុងឧបសម្ព័ន្ធទី ៥ នោះត្រីដែលមានទំហំនេះ និងទំហំតូចជាងនេះនឹងត្រូវចាត់ទុកថាអនុលោមតាម ខណៈពេលដែលត្រីធំជាងនេះនឹងមិនអនុលោមតាម និងជ្រើសរើសចេញពីបញ្ជីទំនិញ សម្រាប់គោលបំណងផ្សេងទៀត។

- ៧.២. ចំនួននៃសំណាកគំរូដែលត្រូវយក ត្រូវកំណត់អាស្រ័យលើទំហំនៃឡឥដ្ឋ។
១. ឡឥដ្ឋ/បញ្ជីទំនិញ ឬឡឥដ្ឋរឹងមួយអាចមានប្រភេទត្រីសមុទ្រ ឬត្រីទឹកសាបតែមួយប្រភេទប៉ុណ្ណោះ។
 ២. ឡឥដ្ឋ/បញ្ជីទំនិញដែលលើសពី ១៥តោន ត្រូវបែងចែកជាឡឥដ្ឋពី ១៥-៣០តោន
 ៣. ចំនួននៃកំណើនសំណាកគំរូប្រមូលយកពីឡឥដ្ឋ ឬឡឥដ្ឋរឹងត្រូវកំណត់ដូចខាងក្រោម៖

តារាងទី ៤៖ ចំនួនអប្បបរមានៃសំណាកគំរូដែលត្រូវយកចេញពីឡឥដ្ឋ ឬឡឥដ្ឋរឹង

ទម្ងន់ ឬបរិមាណនៃឡឥដ្ឋ/ឡឥដ្ឋរឹង (គិតជាតីឡក្រាមឬលីត្រ)	ចំនួនអប្បបរមានៃកំណើនសំណាកគំរូដែលត្រូវ ប្រមូលយក
< ៥០	៣
≥ ៥០ និង ≤ ៥០០	៥
> ៥០០	១០

ឯកសារយោង៖ បទប្បញ្ញត្តិសហភាពអឺរ៉ុប (EC) ៣៣៣/២០០៧ និង (EC) ៦៤៤/២០១៧

ប្រសិនបើឡឥដ្ឋ ឬឡឥដ្ឋរឹងមានកញ្ចប់ ឬឯកតា នោះចំនួនកញ្ចប់ ឬឯកតាដែលត្រូវយកក្នុងទម្រង់ជាសំណាកគំរូសរុបមួយដែលត្រូវបានផ្តល់ក្នុងតារាងទី ៤ ។

តារាងទី ៥៖ ចំនួនកញ្ចប់ ឬឯកតា (សំណាកគំរូដែលត្រូវយក) ដែលនឹងត្រូវយកក្នុងទម្រង់ជាសំណាកគំរូសរុប ប្រសិនបើឡឺត ឬឡឺតរងមានជាកញ្ចប់ ឬឯកតា។

ចំនួនកញ្ចប់ ឬឯកតាក្នុងឡឺត/ឡឺតរង	ចំនួនកញ្ចប់ ឬឯកតាដែលត្រូវយក
≤ ២៥	យ៉ាងហោចណាស់ ១ កញ្ចប់ ឬឯកតា
២៦-១០០	ប្រហែល ៥% យ៉ាងហោចណាស់ ២ កញ្ចប់ ឬឯកតា
> ១០០	ប្រហែល ៥% នៅអតិបរមា ១០ កញ្ចប់ ឬឯកតា

ឯកសារយោង៖ បទប្បញ្ញត្តិសហភាពអឺរ៉ុប (EC) ៣៣៣/២០០៧ និង (EC) ៦៤៤/២០១៧

៨. ការប្រមូលសំណាកគំរូសម្រាប់ការត្រួតពិនិត្យសំណល់នៃឱសថវិសត្វ

ការប្រមូលសំណាកគំរូសម្រាប់ការត្រួតពិនិត្យសំណល់នៃឱសថវិសត្វក្នុងឡឺត/បញ្ជីទំនិញ ដែលមានបំណងនាំចេញ ឬនាំចូល ត្រូវផ្អែកលើគោលការណ៍ស្តីពីការបំពុលបរិស្ថានដូចបានរៀបរាប់ក្នុងផ្នែកទី ៦ ខាងលើ ប៉ុន្តែសំណាកគំរូដែលត្រូវយក ត្រូវរាប់បញ្ចូលទំហំត្រីទាំងអស់នៅក្នុងឡឺត/បញ្ជីទំនិញ។

៩. ការត្រួតពិនិត្យអនាម័យលើផ្ទៃសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ

ការត្រួតពិនិត្យអនាម័យលើផ្ទៃសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ត្រូវឬអាចអនុវត្តតាមការតម្រូវដូចចែងនៅក្នុងផ្នែក ៣.៧.១.៤ និង ៤.១.៣.៣ នៃលក្ខខណ្ឌតម្រូវបច្ចេកទេសនេះ និងតារាងទី ១ នៃឧបសម្ព័ន្ធខាងលើ។ ការត្រួតពិនិត្យត្រូវធ្វើឡើងជាមួយនឹងវិធីសាស្ត្រអនុលោមតាមស្តង់ដារអន្តរជាតិដូចជា ISO ១៨៥៩៣:២០១៨ ឬ វិធីសាស្ត្រផ្សេងទៀតដែលត្រូវបានបញ្ជាក់ពីប្រសិទ្ធភាពរបស់វិធីសាស្ត្រទាំងនោះសម្រាប់គោលបំណង។

ប្រតិបត្តិករ និងអាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចផលិតផល ត្រូវធ្វើការណែនាំអំពីការងារសម្រាប់ការអនុវត្តវិធីសាស្ត្រដែលត្រូវប្រើ រួមទាំងយ៉ាងហោចណាស់ លើផ្ទៃដែលត្រូវត្រួតពិនិត្យ សីតុណ្ហភាពភ្លាស់ និងលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យសម្រាប់ការទទួលយក និងមិនអាចទទួលយកបាន។ កំណត់ត្រាតែងតែរួមបញ្ចូលព័ត៌មានលម្អិតអំពីពេលវេលា និងទីកន្លែងនៃការធ្វើវិភាគ។

ការត្រួតពិនិត្យអនាម័យជាប្រចាំ ត្រូវផ្អែកលើចំនួនសរុបនៃកូឡូនី ទោះយ៉ាងណាក៏ដោយ វាអាចត្រូវបានបង្កើតឡើងជាក់លាក់សម្រាប់បាក់តេរីបង្កជំងឺជាក់លាក់ (ឧទាហរណ៍ salmonella E. coli Listeria spp.) ក្នុងករណីដែលមូលហេតុនៃករណីជាក់លាក់នៃហានិភ័យសម្រាប់សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារត្រូវបានវិភាគ។

១០. លក្ខខណ្ឌពិសេស

ប្រសិនបើ ការប្រមូលសំណាកគំរូ មិនត្រូវបានអនុវត្តតាមការគ្រោងទុក តាមតម្រូវការដូចមានចែងក្នុងឧបសម្ព័ន្ធនេះទេ ដោយសារតែផលវិបាកពាណិជ្ជកម្មដែលមិនអាចទទួលយកបាន (ឧទាហរណ៍ ការខូចទ្រង់ទ្រាយឡឺត ឬកញ្ចប់) ឬកន្លែងដែលមិនអាចអនុវត្តវិធីសាស្ត្រប្រមូលសំណាកគំរូខាងលើនេះបាន វិធីសាស្ត្រជំនួសអាចត្រូវបានអនុវត្ត ដើម្បីមានតំណាងគ្រប់គ្រាន់សម្រាប់ឡឺតគំរូ ឬឡឺតរង និងត្រូវកត់ត្រាជាឯកសារឱ្យបានពេញលេញ។

១១. និយមន័យដែលអនុវត្តចំពោះឧបសម្ព័ន្ធនេះ

n	ចំនួនសំណាកគំរូដែលត្រូវធ្វើវិភាគក្នុងការវិភាគអតិសុខុមប្រាណ
m	ដែនកំណត់ទាបជាងដែលកំណត់ការអនុលោមតាម (ការវិភាគអតិសុខុមប្រាណ)
M	ដែនកំណត់ខ្ពស់ជាងដែលអាចអនុវត្តក្នុងការកំណត់ការអនុលោមតាម (ការវិភាគអតិសុខុមប្រាណ)
c	តើចំនួនគំរូដែលត្រូវបានអនុញ្ញាតឱ្យមានលទ្ធផលលើសពី m (ដែនកំណត់តែមួយ) ឬរវាង m និង M ប្រសិនបើទាំងពីរខុសគ្នា
ផែនការប្រមូលសំណាកគំរូគុណលក្ខណៈពីរ	ប្រសិនបើមានដែនកំណត់មួយ m អនុវត្តចំពោះផលិតផល ឬប្រសិនបើ $m = M$ ។
ផែនការប្រមូលសំណាកគំរូគុណលក្ខណៈបី	ប្រសិនបើដែនកំណត់ពីរ m និង M អនុវត្តចំពោះផលិតផល ហើយប្រសិនបើ $m < M$
ឡឺត	បរិមាណដែលអាចកំណត់អត្តសញ្ញាណបាននៃម្ហូបអាហារដែលបានចែកចាយក្នុងពេលតែមួយ ហើយបានកំណត់ថាមានលក្ខណៈទូទៅ (ដូចជាប្រភពដើម ភាពខុសគ្នា ប្រភេទនៃការវេចខ្ចប់ អ្នកវេចខ្ចប់ អ្នកធ្វើ ឬសញ្ញាសម្គាល់) ។ ទំហំនៃត្រីត្រូវតែប្រៀបធៀប។
ឡឺតរង	ផ្នែកដែលបានកំណត់នៃឡឺតដ៏ធំមួយ ដើម្បីអនុវត្តវិធីសាស្ត្រប្រមូលសំណាកគំរូលើផ្នែកដែលបានកំណត់នោះ។ ឡឺតរងនីមួយៗ ត្រូវបែងចែកតាមលក្ខណៈរូបសាស្ត្រ និងអាចកំណត់អត្តសញ្ញាណបាន។
សំណាកគំរូដែលត្រូវយក	បរិមាណនៃសម្ភារៈដែលយកពីកន្លែងតែមួយនៅក្នុងឡឺត ឬឡឺតរង។
សំណាកគំរូសរុបបញ្ចូលគ្នា	ចំនួនសរុបរួមនៃសំណាកដែលត្រូវយកទាំងអស់ដែលចេញពីឡឺត ឬ ឡឺតរង; សំណាកគំរូសរុបត្រូវចាត់ទុកជាតំណាងនៃឡឺត ឬឡឺតរងដែលត្រូវបានប្រមូល។
គំរូមន្ទីរពិសោធន៍	សំណាកគំរូដែលមានគោលបំណងសម្រាប់មន្ទីរពិសោធន៍។

ឧបសម្ព័ន្ធទី ៥៖ លក្ខណៈវិនិច្ឆ័យសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ

១. លក្ខណៈវិនិច្ឆ័យគីមីសាស្ត្រ និងសារធាតុបន្ថែម

លក្ខណៈវិនិច្ឆ័យសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារក្នុងតារាងខាងក្រោមត្រូវអនុវត្តចំពោះផល ផលិតផលផលជលដែលនាំចូលក្នុងប្រទេសកម្ពុជា និងសម្រាប់ផល ផលិតផល ផលជលនាំចេញពីប្រទេសកម្ពុជា ប្រសិនបើគ្មានលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យផ្សេងទៀត ត្រូវបានបញ្ជាក់ ដោយអតិថិជន ឬ ដោយច្បាប់នៃប្រទេសគោលដៅ។

ការណែនាំអំពីលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យទីផ្សារជាក់លាក់ អាចស្វែងរកព័ត៌មានបាននៅលើគេហទំព័ររបស់អាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចផលជល។

ប៉ារ៉ាម៉ែត្រ	ផលិតផល	កម្រិតអតិបរមា
សំណល់នៃ ឱសថវិសត្វហាមឃាត់ និងឱសថវិសត្វដែលអនុញ្ញាត ជាមួយ MRL	រាល់ផល ផលិតផលផលជល ទាំងអស់មានប្រភពមកពីវីប្រូកម្ម	ដូចមានចែងក្នុងសេចក្តីសម្រេចលេខ ៩៥៤ ជជ ចុះថ្ងៃទី ២២ ខែមីនា ឆ្នាំ ២០២៤ ស្តីពី បទបញ្ជាបច្ចេកទេស សម្រាប់ការប្រើប្រាស់ ផលិត ផលឱសថវិសត្វក្នុងព្រះរាជាណា ចក្រកម្ពុជា។
សារធាតុបន្ថែមអាហារ	Sulphite	ផល ផលិតផលផលជលស្រស់ និងបង្កកមិន ទាន់ចម្អិន • សត្តវន្តជាតិផ្លិក និងបង្កក • ផលិតផលផលជលផ្សេងទៀត បម្រុងទុក ពេញលេញ (កំប៉ុង ឬផ្តាប) ។ • ផលិតផលឆ្អែត ផ្តាបនិង/ឬប្រលាក់
	Phosphates	• ១០០ ppm • ១៥០ ppm • ៣០ ppm • ២២០០ ppm
		• ត្រីបង្កក ហ្វីលេត្រី និងផលិតផលផលជល • ត្រីប្រឡាក់បង្កក ហ្វីលេត្រី និងផលិតផល ផលជល។

ប៉ារ៉ាម៉ែត្រ	ផលិតផល	កម្រិតអតិបរមា
	<ul style="list-style-type: none"> • ផលិតផលជលផលដែលកិនរួច និង ផលិតផលក្រែមបង្កក។ • ត្រីឆ្អើ ត្រីងៀត ត្រីផ្កាប់និង/ឬអំបិល និងផលិតផលជលផល។ • ផល ផលិតផលជលផល ប្រឡាក់គ្រឿង និង/ឬក្នុងចាហួយ ជ្រក់ និង/ឬត្រាំក្នុងទឹក អំបិល • សាច់បន្ទះត្រីសាម៉ុង ពងត្រីការីយ៉ា និងផលិតផលជលផលផ្សេងៗទៀត • ផល ផលិតផលជលផលបម្រុង ពាក់កណ្តាលសម្រេច (ឧទាហរណ៍ ទឹកត្រី) • បម្រុងពេញលេញ រួមទាំងត្រីខក់ប៉ុង ឬ ផលិតផលជលផលផ្កាប់ • ផល ផលិតផលជលផល ២០០០ <p>ចំណាំ៖ លក្ខណៈវិនិច្ឆ័យនេះ អនុវត្តចំពោះ ផលិតផលនៃប្រភេទ molluscs bivalve echinoderms tunicates gastropods ។</p>	

ប៉ារ៉ាម៉ែត្រ	ផលិតផល	កម្រិតអតិបរមា
Sorbates	<ul style="list-style-type: none"> ផល ផលិតផលជលផលឆ្អើ ងៀត ផ្កាប់និង/ ឬប្រឡាក់អំបិល ផល ផលិតផលជលផល ពាក់កណ្តាលបម្រុង <p>ចំណាំ៖ លក្ខណៈវិនិច្ឆ័យនេះ អនុវត្តចំពោះផលិតផលនៃប្រភេទ molluscs bivalve echinoderms tunicates gastropods ។</p>	១ ០០០ ppm
	<ul style="list-style-type: none"> ផល ផលិតផលជលផលឆ្អិន <p>ចំណាំ៖ លក្ខណៈវិនិច្ឆ័យនេះអនុវត្តផងដែរចំពោះផលិតផលនៃ molluscs bivalve echinoderms tunicates gastropods ។</p>	២០០០ ppm
Benzoates	<ul style="list-style-type: none"> សត្វវន្តជាតិឆ្អិន (រួមទាំងពពួកខ្យង និងគ្រុំ) ផល ផលិតផលជលផលពាក់កណ្តាលបម្រុង ផល ផលិតផលជលផលឆ្អើ ងៀត ផ្កាប់ និង/ឬប្រឡាក់អំបិល។ <p>ចំណាំ៖ លក្ខណៈវិនិច្ឆ័យនេះអនុវត្តចំពោះ ផលិតផលនៃប្រភេទ molluscs bivalve echinoderms tunicates gastropods</p>	<p>២ ០០០ ppm</p> <p>២ ០០ ppm</p>

ប៉ារ៉ាម៉ែត្រ		ផលិតផល	កម្រិតអតិបរមា
	សារធាតុបន្ថែម អាហារផ្សេងៗ	ផលិតផលផលជលក្នុងក្រុមផលិតផល ៩.១- ៩.៤ ក្នុង CODEX STAN ១៩២-១៩៩៥ ធ្វើ វិសោធនកម្មឆ្នាំ ២០២៣ ។	ដូចដែលបានផ្តល់ជូននៅក្នុង Codex Alimentarius CODEX STAN ១៩២- ១៩៩៥ ដូចដែលបានធ្វើវិសោធនកម្មឆ្នាំ ២០១៨ ។
សារធាតុពុល	Cadmium	<ul style="list-style-type: none"> • ពពួកលាសប្បុត្រំសមុទ្រ • ពពួកមីក (Cephalopods) ដោយគ្មាន គ្រឿងក្នុង 	២០ ppm
	Lead	<ul style="list-style-type: none"> • ត្រី • ពពួកលាសប្បុត្រំសមុទ្រ • ពពួកមីក (Cephalopods) ដោយគ្មានគ្រឿងក្នុង 	០៣ ppm ២០ ppm
	Methyl Mercury	<ul style="list-style-type: none"> • ពពួកលាសប្បុត្រំសមុទ្រ • ពពួកមីក (Cephalopods) ដោយគ្មានគ្រឿងក្នុង • អាហារសមុទ្រចម្រុះ (ផលិតផលផលជល ផ្សេងៗ ក្នុងឯកតាតែមួយ) • ផលិតផលផលជលជាប្រភេទប្រហិតកិន (Surimi) 	០៥ ppm
		ត្រីធ្នូណាទាំងមូលគ្មានគ្រឿងក្នុង ត្រីក្រហម (Alfonsino) ទាំងមូលគ្មានគ្រឿងក្នុង	១២ ppm ១៥ ppm

ប៉ារ៉ាម៉ែត្រ		ផលិតផល	កម្រិតអតិបរមា
		ត្រីដងដាវ (Marlin) ទាំងមូល គ្មានគ្រឿងក្នុង	១៧ ppm
		ត្រីឆ្មាមទាំងមូលគ្មានគ្រឿងក្នុង	១៦ ppm
	Tin	អាហារកំប៉ុង	២៥០ ppm
លក្ខណៈវិនិច្ឆ័យសុវត្ថិភាពចំណីអាហារផ្សេងទៀត។	Histamine	ត្រីមានសារធាតុពុលអ៊ីស្តាមីន៖ ត្រីធូណា	១០០ ppm
		ត្រីកាម៉ុង ត្រីសាឌីន សាបា ជាដើម។	
		ទឹកត្រី	៤០០ppm
		ត្រីផ្កាប់ ដូចជាផ្កាកប្បម៉ា	២០០ ppm

កំណត់ចំណាំ៖

- ១) ដូចបញ្ជាក់នៅក្នុង CODEX STAN ១៩២-១៩៩៥ ត្រូវបានធ្វើវិសោធនកម្មក្នុងឆ្នាំ ២០២៣។
- ២) Codex Alimentarius CSX ១៩៣-១៩៩៥ ត្រូវបានធ្វើវិសោធនកម្មក្នុងឆ្នាំ ២០២២។
- ៣) ប្រសិនបើកំហាប់ Mercury សរុបនៅខាងក្រោម ឬស្មើនឹង ML សម្រាប់ Methylmercury នោះមិន ចាំបាច់ ធ្វើវិភាគបន្ថែមទៀតទេ ហើយសំណាកគំរូត្រូវបាន កំណត់ថាអនុលោមតាម ML ។ ប្រសិនបើកំហាប់ Mercury សរុបគឺ លើសពី ML សម្រាប់មេទីលម៉ែ ការធ្វើតេស្តតាមដានត ដើម្បីកំណត់ថាតើកំហាប់ Methylmercury គឺលើសពី ML ឬអត់។

លក្ខណៈវិនិច្ឆ័យមីក្រូជីវសាស្ត្រសម្រាប់ផល ផលិតផលជលផលស្រស់ និងបង្កកដែលមានបំណងនាំចេញ

ក្រុមផលិតផល	ប៉ារ៉ាម៉ែត្រ	n	c	m	M
ត្រីឆៅ សត្វវន្តជាតិ និងសិប្បីសត្វស្រស់ ឬបង្កក៖ (ត្រូវការ ចម្អិនមុនពេលបរិភោគ)	E. coli; MPN/g	៥	៣	១០	៥០០ ^ក
	Staphylococcus aureus CFU/g	៥	២	១០ ^៣	១០ ^៤
	Salmonella spp; / ២៥ ក្រាម។	៥	០	អិន	
ផល ផលិតផលជលផលកែច្នៃ; បង្កក រួចរាល់ សម្រាប់ចម្អិន (ត្រូវចម្អិនមុនពេលបរិភោគ ឧ. ត្រីបំពងម្សៅ)	TPC; CFU/g	៥	២	១០ ^៥	១០ ^៧
	E. coli; MPN/g	៥	២	១០	៥០០
	Staphylococcus aureus CFU/g	៥	១	១០ ^៣	១០ ^៤
	Salmonella spp. / ២៥ ក្រាម។	៥	០	អិន	
ផល ផលិតផលជលផលឆ្អិន បង្កក រួចរាល់សម្រាប់បរិភោគ (ឧ. ប្រហិតសាច់ត្រី) ។	TPC; CFU/g	៥	២	១០ ^៤	១០ ^៥
	E. coli; MPN/g	៥	០	<៣	
	Staphylococcus aureus CFU/g	៥	២	១០ ^២	១០ ^៣
	Vibrio parahaemolyticus CFU/g	៥	១	១០ ^២	១០ ^៣
	Salmonella spp; / ២៥ ក្រាម។	៥	០	អិន	
	L. monocytogenes; / ២៥ ក្រាម។	៥	០	អិន	

ND មានន័យថា មិនត្រូវបានរកឃើញទេ។

ឯកសារយោង៖

- ១) ICMSF MICROORGANISMS IN Foods ២ ការប្រមូលសំណាកគំរូសម្រាប់ការវិភាគមីក្រូជីវសាស្ត្រ៖ គោលការណ៍ និងកម្មវិធីជាក់លាក់ ១៩៨៦ ២. Ed.; ជំពូកទី ១៧ (កែប្រែ)
- ២) CAC/GL ៥០-២០០៤ ជំពូក ៣.២.២

ក) ឧទាហរណ៍៖ប្រមូល ៥ សំណាកគំរូ រហូតដល់ទៅ ៣ សំណាកគំរូអាចមានចន្លោះពី ១០ ទៅ ៥០០ MPN/g និងសំណាកគំរូផ្សេងទៀតយ៉ាងហោចណាស់ ២ \geq ១០ MPN/g ។ លទ្ធផលគឺអនុលោមតាមតែនៅពេលដែលលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យទាំងពីរត្រូវបានអនុលោមតាម។

លក្ខណៈវិនិច្ឆ័យមីក្រូជីវសាស្ត្រសម្រាប់ផល ផលិតផលផលិតផលបែបប្រពៃណីដែលមានបំណងនាំចេញ និងទីផ្សារក្នុងស្រុក

ផលិតផល	TPC; CFU/g	Yeast/ Mold; CFU/g	Staphylococcus Aureus ; CFU/g	ជំងឺអាសន្នរោគ Vibrio; / ២៥ g	Clostridium Perfringens / 0.9 g	Salmonella spp / ២៥ g	E-coli MPN/g	Listeria	Coliform
បង្កាត្រៀម (CS១០៦:២០១៥)	< ១០០០០០	<៥០០	<១០០	NT	<១០០	ND	<៣		
ត្រីងៀត (ផ្អែម) (CS១១៦៧:២០២៥)	<១០០០០	<១០០០	ND	NT	NT	ND	ND	ND	
ត្រីងៀត (ប្រៃ)	<១០០០០	<១០០០	ND	NT	NT	ND	ND	ND	
ប្រហិតត្រី (CS១៩៨:២០១៥)	< ១០០០០០	NT	\leq ១០០	NT	\leq ១០០	ND	<៣		\leq ១០
ផ្អែក /ប្រហុក (CS៥២២:២០១៥)	<១០០០០	<៥០	ND	NT	ND	ND	ND	ND	

ND មានន័យថា មិនត្រូវបានរកឃើញទេ។
 NT មានន័យថា មិនត្រូវបានសាកល្បង (មិនមានលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យត្រូវបានអនុវត្ត)
 CS មានន័យថា ស្តង់ដារកម្ពុជា។

ឧបសម្ព័ន្ធទី ៦៖ ចំណាត់ថ្នាក់នៃហានិភ័យតាមកន្លែងការងារក្នុងខ្សែប្រចារកំផ្លែ សម្រាប់សហគ្រាសករណី និងកែច្នៃផលជលផល

អាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចផលជល ត្រូវអនុវត្តការត្រួតពិនិត្យផ្លូវការជាទៀងទាត់តាមប្រេកង់ដោយផ្អែកលើហានិភ័យ។ ការបែងចែកហានិភ័យត្រូវផ្អែកលើភស្តុតាង និងអនុញ្ញាតឱ្យអាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចធ្វើ និងចងក្រងឯកសារការសម្រាប់សម្រេចចិត្តគ្រប់គ្រងហានិភ័យ។

ការបែងចែកហានិភ័យពាក់ព័ន្ធនឹងការពិចារណាលើទិដ្ឋភាពពីរ៖

- លក្ខណៈផលិតផលដោយផ្អែកលើ (ក) ប្រភេទវារីសត្វដែលពាក់ព័ន្ធ (ខ) ទីតាំងនៃ សកម្មភាព ឬប្រតិបត្តិការ (គ) សកម្មភាព និងដំណើរការដែលធ្វើឡើងដោយប្រតិបត្តិករ (ឃ) សម្ភារៈប្រើប្រាស់ក្នុងប្រតិបត្តិការដែលមានឥទ្ធិពលលើសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ សុចរិតភាព ឬសុខភាព (ង) មានបំណងការប្រើប្រាស់ផលិតផល។ ឧទាហរណ៍ ដូចត្រូវបានចង្អុល បង្ហាញនៅក្នុងតារាងទី ១ ។
- លក្ខណៈនៃការត្រួតពិនិត្យដំណើរការ ដូចជាការត្រួតពិនិត្យដែលអនុវត្តដោយប្រតិបត្តិករ តាមខ្សែប្រចារកំផ្លែអាហារពីផលិតកម្មបឋមរហូតដល់ការប្រើប្រាស់។ នេះអាចរួមបញ្ចូលព័ត៌មានស្តីពី សវនកម្មផ្ទៃក្នុង សវនកម្មភាគីទីបី និងលទ្ធផលនៃការត្រួតពិនិត្យផ្លូវការដែលបានអនុវត្ត ពីមុន។ ឧទាហរណ៍ដូចត្រូវបានចង្អុល បង្ហាញនៅក្នុងតារាងទី១ ។
- លទ្ធផលនៃការត្រួតពិនិត្យផ្លូវការ/ស្ថានភាពនៃការអនុលោមតាមច្បាប់ សូមមើលតារាងទី ៣។

តារាងទី ១៖ ម៉ាទ្រីសសម្រាប់ការរួមបញ្ចូលព័ត៌មានពីហានិភ័យផលិតផលនិងការត្រួតពិនិត្យដំណើរការផ្ទៃក្នុង

ផលិតផល	ស្ថានភាពត្រួតពិនិត្យលើដំណើរការ				
	គ្មាន GHP GMP	GHP ប៉ុន្តែមិនមានសវនកម្មផ្ទៃក្នុងទេ	GHP GMP សវនកម្មផ្ទៃក្នុង	GHP GMP សវនកម្មខាងក្នុងនិងខាងក្រៅ	GHP GMP HACCP សវនកម្មខាងក្នុងនិងខាងក្រៅ
ត្រីនៅ ពពួកមីករស៍ និងនៅ ពពួកលាស/គ្រំ ដូចគ្នាមអយស្ស័រ គ្រំមានសំបក ឬខ្ទប់ដែលអាចប្រើប្រាស់ដោយមិនបាចចម្អិន	ហានិភ័យខ្ពស់	ហានិភ័យខ្ពស់	ហានិភ័យមធ្យម	ហានិភ័យមធ្យម	ហានិភ័យទាប
ត្រីបម្រុងស្រាល ឧទាហរណ៍ ជាមួយ NaCl <៦% pH>៥ ។ រួមបញ្ចូលត្រីសមុទ្រដែលប្រឡាក់គ្រឿង ឆ្អើត្រជាក់ ដែលអាចប្រើប្រាស់ដោយមិនចាំបាច់ចម្អិន	ហានិភ័យខ្ពស់	ហានិភ័យខ្ពស់	ហានិភ័យមធ្យម	ហានិភ័យមធ្យម	ហានិភ័យទាប
ផលិតផលចេញពីប្រភេទផលិតផលដែលមានសារធាតុអ៊ីស្តាមីន ត្រីនៅ ដើម្បីចម្អិនមុនពេលបរិភោគ ផលិតផលសម្លាប់មេរោគដោយកំដៅ ផលិតផលបម្រុងជាមួយអំបិល និងអាស៊ីត NaCl <៦% pH>៥	ហានិភ័យខ្ពស់	ហានិភ័យមធ្យម*)	ហានិភ័យមធ្យម*)	ហានិភ័យទាប *)	ហានិភ័យទាប *)
ត្រីពាក់កណ្តាលបម្រុងដោយ NaCl >៦% pH <៥ ជាមួយនឹងសារធាតុបម្រុងដូចជា benzoate ឧទាហរណ៍ អំបិល និងប្រឡាក់គ្រឿង ទឹកត្រី ត្រីផ្កាប់ (ប្រហុក)	ហានិភ័យមធ្យម	ហានិភ័យមធ្យម	ហានិភ័យមធ្យម	ហានិភ័យទាប	ហានិភ័យទាប
ផលិតផលផលិតផលឆ្អិនបង្កក ត្រីងៀត ត្រីប្រឡាក់ ត្រីឆ្អើដែលត្រូវចម្អិនមុនបរិភោគ	ហានិភ័យមធ្យម	ហានិភ័យមធ្យម	ហានិភ័យមធ្យម	ហានិភ័យទាប	ហានិភ័យទាប

ទឹកត្រី NaCl $\geq 20\%$ ត្រីផ្កាប់ (ប្រហុក)	ហានិភ័យមធ្យម	ហានិភ័យមធ្យម	ហានិភ័យទាប	ហានិភ័យទាប	ហានិភ័យទាប
ផលិតផលចាប់ពីធម្មជាតិគ្មានសារធាតុអ៊ីស្តាមីន ឬផលិតផលផលិតផល បរិភោគស្រស់ ឬបង្កកបន្ទាប់ពីចម្អិន	ហានិភ័យមធ្យម	ហានិភ័យទាប	ហានិភ័យទាប	ហានិភ័យទាប	ហានិភ័យទាប
ផលិតផលដែលមិនមែនបង្កើតសារធាតុអ៊ីស្តាមីន ឬផលិតផលផលិតផលពីវិវិប្បកម្ម រួមបញ្ចូលក្នុង NRMP ស្រស់ ឬបង្កកត្រូវចម្អិនមុនបរិភោគ។	ហានិភ័យមធ្យម	ហានិភ័យមធ្យម	ហានិភ័យទាប	ហានិភ័យទាប	ហានិភ័យទាប

*) ៖ សម្រាប់ប្រភេទវាសត្វដែលផលិតអ៊ីស្តាមីន និងផលិតផលដែលពាក់ព័ន្ធ ការបែងចែកហានិភ័យត្រូវបានអនុវត្តលុះត្រាតែ GMP រួមបញ្ចូលការតាមដាន ចំពោះការផ្គត់ផ្គង់វត្ថុធាតុដើម ជាមួយនឹងឯកសារសម្រាប់ស៊ីតុណ្ហភាពពេលវេលាគ្រប់គ្រាន់ក្នុងការដោះស្រាយ។ ប្រសិនបើនេះមិនមែនជាករណីទេ ចំណាត់ថ្នាក់ហានិភ័យគួរតែជា "កម្រិតខ្ពស់" ជានិច្ច។

តារាងទី ២: ការចាត់ថ្នាក់នៃការរកឃើញដោយអធិការកិច្ច

កំហុសកម្រិតទាប (m)	កំហុសកម្រិតខ្ពស់ (M)	កំហុសធ្ងន់ធ្ងរ (C)
<ul style="list-style-type: none"> គ្មានអនុលោមភាព ដែលមិនជះឥទ្ធិពល ដល់សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ឬ ហានិភ័យចំពោះសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារមានកម្រិតតិច តូច ហើយអាចកែតម្រូវ និងទប់ស្កាត់បានយ៉ាងងាយស្រួល។ 	<p>គ្មានអនុលោមភាព ដែលមានលក្ខណៈបែបនេះ ប្រសិនបើនៅតែបន្តកើតមានឡើង (មានន័យថា មិនត្រូវបានកែតម្រូវ) វានឹង ឬទំនងជា បង្កគ្រោះថ្នាក់ដល់សុខភាពសាធារណៈ។</p>	<p>គ្មានអនុលោមភាព ដែលមានលក្ខណៈបែបនោះ មាន ហានិភ័យធ្ងន់ធ្ងរ និងបង្កគ្រោះថ្នាក់ដល់ សុខភាព សាធារណៈ។ ភាពមិនអនុលោមតាមមួយ ចំនួន ខុសប្រក្រតី សកម្មភាពខុសច្បាប់ ឬការអនុវត្ត ការក្លែងបន្លំធ្ងន់ធ្ងរ គួរតែត្រូវបានចាត់ទុក មានលក្ខណៈធ្ងន់ធ្ងរ ផងដែរ។</p>

តារាងទី ៣៖ ការកំណត់ភាពញឹកញាប់អធិការកិច្ចដោយផ្អែកលើការបែងចែកហានិភ័យនៃការបង្កើត និងការរកឃើញដោយអធិការកិច្ច

កម្រិតថ្នាក់នៃក្រុមហ៊ុន	បន្តិចបន្តួច m	ចម្បង M	សំខាន់ C	ហានិភ័យទាប	ហានិភ័យមធ្យម	ហានិភ័យខ្ពស់
កម្រិតទី ១ ពេញចិត្ត	0	0	0	១/ឆ្នាំ	២/ឆ្នាំ	៣/ឆ្នាំ
កម្រិតទី ២ ពេញចិត្ត គ្មានអនុលោមភាព តិចតួច	១- ≤៩	0	0	១/ឆ្នាំ	២/ឆ្នាំ	៣/ឆ្នាំ
កម្រិតទី ៣ មិនពេញចិត្ត	≥៥០*)	0	0	១/ឆ្នាំ	២/ឆ្នាំ	៣/ឆ្នាំ
កម្រិត ៤ មិនពេញចិត្ត ធ្ងន់ធ្ងរ ****)		១- ≤៥**)	១ ឬច្រើន ជាងនេះ	២/ឆ្នាំ	៣/៤	៤/ឆ្នាំ
កម្រិត ៥****) មិនពេញចិត្តកម្រិតធ្ងន់ធ្ងរ		>៥***)	≥ ១	យ៉ាងហោចណាស់ ៣/ឆ្នាំ	យ៉ាងហោចណាស់ ៤/ឆ្នាំ	យ៉ាងហោចណាស់ ៦/ឆ្នាំ

*) និង **) និង ***) ៖ កម្រិតនឹងត្រូវបានបែងចែក ប្រសិនបើ លទ្ធផលនៃការត្រួតពិនិត្យជាបន្តបន្ទាប់ចំនួន ពីរ ឬច្រើនជាងនេះ បណ្តាលឱ្យមានកម្រិត ២ កម្រិត ៣ ឬ កម្រិត ៤ រៀងគ្នា។

****) ៖ ក្រុមហ៊ុន/សហគ្រាសដែលទទួលបានលទ្ធផលអធិការកិច្ចនៅកម្រិតទី ៤ ឬកម្រិតទី ៥ ត្រូវតែមានការយល់ព្រមរបស់ពួកគេសម្រាប់ការនាំចេញត្រូវបានផ្អាករហូតដល់វាបង្ហាញថាការមិនអនុលោមតាមច្បាប់សំខាន់ៗទាំងអស់ត្រូវបានដោះស្រាយ និងបង្ហាញថាមានប្រសិទ្ធភាពក្នុងការគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ។ កម្រិតនៃភាពញឹកញាប់នៃការធ្វើអធិការកិច្ចអាចត្រូវបានសម្រេចដោយផ្អែកលើវឌ្ឍនភាពលើការដោះស្រាយការមិនអនុលោមតាមច្បាប់ ប្រកងអធិការកិច្ចមិនត្រូវលើសពីនោះទេ ប៉ុន្តែប្រសិនបើពួកគេមិនអាចបំពេញតាមអាទិភាព ត្រូវផ្តល់ទៅឱ្យប្រតិបត្តិការដែលមានហានិភ័យមធ្យម និងខ្ពស់។

ការផ្លាស់ប្តូរកម្រិតថ្នាក់ និងភាពញឹកញាប់នៃការត្រួតពិនិត្យនៅពេលដែលការវាយតម្លៃនៃក្រុមហ៊ុន/សហគ្រាសត្រូវបានផ្លាស់ប្តូរ៖

- ទៅកម្រិតទាបជាង ការត្រួតពិនិត្យបន្ទាប់នឹងកើតឡើងនៅភាពញឹកញាប់នៃការវាយតម្លៃកម្រិតទាប។
- ទៅកម្រិតខ្ពស់ជាង ការត្រួតពិនិត្យបន្ទាប់នឹងកើតឡើងនៅភាពញឹកញាប់នៃកម្រិតទាប។ ការវាយតម្លៃខ្ពស់ជាងស្រដៀងគ្នាពីរជាប់គ្នានឹងនាំឱ្យការវាយតម្លៃនោះជាភាពញឹកញាប់អធិការកិច្ចដែលទទួលយកបាន។

CAPFish CAPTURE



Co-funded by
the European Union



ឯកសារនេះត្រូវបានរៀបចំឡើងដោយមានជំនួយបច្ចេកទេសពីអង្គការ UNIDO ក្នុងកិច្ចសហប្រតិបត្តិការជាមួយរដ្ឋបាលជលផល
ក្រោមកម្មវិធីជំរុញកំណើនវិស័យជលផលប្រកបដោយចីរភាព និងបរិយាប័ន្ន៖ គម្រោងអភិវឌ្ឍជលផលក្រោយប្រមូលផល