



ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ



ក្រសួងសុខាភិបាល

លេខ...១៣០៥ អបស/ខ្វីអបស

រាជធានីភ្នំពេញ, ថ្ងៃទី ២៦ ខែ វិច្ឆិកា ឆ្នាំ២០១២

ប្រកាស

ស្តីពី

**បែបបទ និងលក្ខខណ្ឌសំរាប់ផ្តល់វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍
អនុវត្តអនាម័យល្អ នៅតាមគោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋាន**

រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងសុខាភិបាល

- បានឃើញរដ្ឋធម្មនុញ្ញនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានឃើញព្រះរាជក្រឹត្យលេខ នស/រកត/០៩០៨ ចុះថ្ងៃទី ២៥ ខែ កញ្ញា ឆ្នាំ២០០៨ ស្តីពីការតែងតាំងរាជរដ្ឋាភិបាលនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានឃើញព្រះរាជក្រមលេខ ០២/នស/៩៤ ចុះថ្ងៃទី ២០ ខែ កក្កដា ឆ្នាំ១៩៩៤ ដែលប្រកាសឲ្យប្រើច្បាប់ស្តីពីការរៀបចំ និងការប្រព្រឹត្តទៅនៃគណៈរដ្ឋមន្ត្រី
- បានឃើញព្រះរាជក្រមលេខ នស/រកម/០១៩៦/០៦ ចុះថ្ងៃទី ២៤ ខែ មករា ឆ្នាំ១៩៩៦ ដែលប្រកាសឲ្យប្រើច្បាប់ស្តីពីការបង្កើតក្រសួងសុខាភិបាល
- បានឃើញព្រះរាជក្រមលេខ នស/រកម/០៦០០/០០១ ចុះថ្ងៃទី ២១ ខែ មិថុនា ឆ្នាំ២០០០ ដែលប្រកាសឲ្យប្រើច្បាប់ស្តីពីការគ្រប់គ្រងគុណភាព និងសុវត្ថិភាពលើផលិតផល និងសេវាកម្ម
- បានឃើញព្រះរាជក្រមលេខ នស/រកម/០៦០៧/០១៣ ចុះថ្ងៃទី ២៤ ខែ មិថុនា ឆ្នាំ២០០៧ ដែលប្រកាសឲ្យប្រើច្បាប់ស្តីពីស្តង់ដារកម្ពុជា
- បានឃើញអនុក្រឹត្យលេខ៦៧ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី ២២ ខែ តុលា ឆ្នាំ១៩៩៧ ស្តីពីការរៀបចំ និងការប្រព្រឹត្តទៅរបស់ក្រសួងសុខាភិបាល
- បានឃើញអនុក្រឹត្យលេខ ៤៧ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី ១២ ខែ មិថុនា ឆ្នាំ២០០៣ ស្តីពីអនាម័យនៃម្ហូបអាហារសំរាប់មនុស្ស
- បានឃើញប្រកាសអន្តរក្រសួងលេខ ៨៦៨ ឧរថ.ប្រក ចុះថ្ងៃទី ២២ ខែ តុលា ឆ្នាំ២០១០ ស្តីពីការអនុវត្តន៍ និងសម្របសម្រួលស្ថាប័នកិច្ចនៃប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារចាប់ពីកសិដ្ឋានដល់តុបរិភោគ



បានឃើញប្រកាសលេខ ១២០២ អបស/ឱអបស ចុះថ្ងៃទី ២៤ ខែ តុលា ឆ្នាំ២០១២ ស្តីពីបែបបទ និង
លក្ខខណ្ឌសម្រាប់ផ្តល់វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យនៅតាមភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋានរបស់
ក្រសួងសុខាភិបាល
យោងតាមការចាំបាច់របស់ក្រសួងសុខាភិបាល ។

សម្រេច

ផ្នែកទី ១

ប្រការ ១ ៖

ប្រកាសនេះមានគោលបំណងការពារសុខភាពមនុស្ស និងធានាអនាម័យ និងសុវត្ថិភាពចំណី
អាហារនៅតាមភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋាន ដោយអនុលោមតាមកម្រិតហានិភ័យ ដើម្បីជំរុញឲ្យ
មានការប្រកួតប្រជែងនៅក្នុងអាជីវកម្មចំណីអាហារ ។

ប្រកាសនេះគឺចែងអំពីបែបបទ និងលក្ខខណ្ឌតម្រូវផ្សេងៗដែលក្រសួងសុខាភិបាល ត្រូវអនុវត្ត
ក្នុងការផ្តល់ ការបន្ត ការព្យួរ ឬការដកហូតនូវវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អ ទៅ
ឲ្យភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋាន ។

ការស្នើសុំវិញ្ញាបនបត្រនេះត្រូវផ្តល់ជូនទៅឲ្យភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋាន ដោយផ្អែកតាម
គោលការណ៍ស្ម័គ្រចិត្ត ។

ប្រការ ២ ៖

ប្រកាសនេះមានវិសាលភាពគ្របដណ្តប់គ្រប់ភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋានទាំងអស់ ដែល
កំពុងធ្វើអាជីវកម្មនៅក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា ហើយមានបំណងចង់សុំការទទួលស្គាល់នូវកម្រិត
ដែលខ្លួនបានប្រតិបត្តិតាមប្រព័ន្ធសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ ។

ប្រការ ៣ ៖

នៅក្នុងប្រកាសនេះពាក្យខាងក្រោមមានន័យដូចតទៅ៖

- ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ៖ ជាមន្ត្រីត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាព និងអនាម័យចំណីអាហារ នៃក្រសួង
សុខាភិបាលដូចដែលមានបញ្ជាក់ក្រោមប្រកាសលេខ ០២១១ នៃក្រសួងសុខាភិបាល ចុះថ្ងៃទី ៣០
ខែ មិនា ឆ្នាំ២០១១ ស្តីពីតួនាទី ភារកិច្ចរបស់ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យឱសថ ចំណីអាហារ បរិក្ខារពេទ្យ
និងគ្រឿងសំអាង និងសេវា វេជ្ជសាស្ត្រ អមវេជ្ជសាស្ត្រ និងជំនួយវេជ្ជសាស្ត្រឯកជន ។
- ការធ្វើលក់ចំណីអាហារ៖ ការរៀបចំ ការរក្សាទុក និងការដឹកជញ្ជូនចំណីអាហារទៅដល់អតិថិជន
នៅផ្ទាល់កន្លែង ឬនៅកន្លែងណាមួយ ។
- អាហារដ្ឋាន៖ គឺគ្រឹះស្ថានរៀបចំ រក្សាទុក និងដឹកជញ្ជូនចំណីអាហារទៅដល់អតិថិជន នៅកន្លែង
ឬនៅកន្លែងណាមួយ ។



- ចំណីអាហារត្រជាក់៖ ចំណីអាហារដែលត្រូវទុកនៅសីតុណ្ហភាពមិនលើសពី ៤ អង្សាសេ និងមិនត្រូវរក្សាទុកលើសពី ៥ ថ្ងៃឡើយ ។
- ការសំអាត៖ ការយកចេញនូវដី ធូលី កាកសំណល់អាហារ ខ្លាញ់ ឬកាកសំណល់ផ្សេងៗទៀត ។
- ទឹកស្អាត៖ ទឹកធម្មជាតិ សិប្បនិម្មិត ឬទឹកសុទ្ធដែលគ្មានមេរោគ និងសារធាតុនានាក្នុងបរិមាណមួយដែលអាចប៉ះពាល់ដោយផ្ទាល់ ឬដោយប្រយោលទៅលើសុវត្ថិភាព និងគុណភាពនៃចំណីអាហារ ។
- កន្លែងប្រើប្រាស់ចុងក្រោយ៖ ការប្រើប្រាស់ចុងក្រោយរបស់អ្នកប្រើប្រាស់រួមមានស្តង់លក់ម្ហូបអាហារ កង់ទឹក គោជនីយដ្ឋាន ហាងកាហ្វេ អាហារដ្ឋាននៅតាមសាលារៀន មន្ទីរពេទ្យ ស្ថាប័ន និងគ្រឹះស្ថានផ្សេងៗ និងតួបលក់ម្ហូបអាហារនៅតាមផ្លូវ ។
- សារធាតុឆ្លង៖ មីក្រូជីវសាស្ត្រ ឬសារធាតុគីមី ឬសារធាតុផ្សេងទៀតដែលមានវត្តមានក្នុងអាហារដោយអចេតនា និងដែលអាចធ្វើអោយខូចគុណភាពនៃចំណីអាហារ ។
- ការចម្លងគ្រោះថ្នាក់៖ ការឆ្លងចូល ឬការកើតមានសារធាតុឆ្លងក្នុងចំណីអាហារ ឬបរិស្ថានជុំវិញចំណីអាហារ ។
- អាហារដែលចម្អិនរួច៖ អាហារចម្អិន ហើយត្រូវទុកអោយនៅក្តៅ ឬកម្ដៅម្តងទៀត និងទុកឲ្យក្តៅដើម្បីបំបាត់អតិថិជន ។
- គោលការណ៍ណែនាំគ្រឹះ៖ គឺជាគោលការណ៍ណែនាំគ្រឹះដែលអនុលោមតាមកម្រិតហានិភ័យដែលអាជីវកម្មចំណីអាហារទាំងអស់ ត្រូវតែអនុវត្តតាមដាច់ខាតក្នុងចំណោមគោលការណ៍ណែនាំទាំងអស់ដោយអាស្រ័យតាមកម្រិតស្នាដៃដែលសម្រេចបាន ក្នុងការប្រតិបត្តិគោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អ ។
- លក្ខណៈវិនិច្ឆ័យ៖ គោលការណ៍ណែនាំសុវត្ថិភាពចំណីអាហារដោយអនុលោមតាមហានិភ័យ និងដែលជាលក្ខខណ្ឌកំណត់លើភាពសមស្រប ឬមិនសមស្របរបស់អាជីវកម្មចំណីអាហារ ។ ចំនួននៃលក្ខខណ្ឌដែលបានអនុវត្តសមស្របនឹងត្រូវរាប់ដើម្បីជាស្នាដៃសម្រាប់ការវិនិច្ឆ័យផ្តល់ស្លាកសញ្ញាតាមកម្រិតដែលសម្រេចបាន ។
- ការសម្លាប់មេរោគ៖ ការកាត់បន្ថយដោយប្រើសារធាតុគីមី និង/ឬវិធីរូបសាស្ត្រនូវចំនួនមេរោគក្នុងបរិស្ថានឲ្យនៅកម្រិតមួយដែលមិនធ្វើឲ្យចំណីអាហារខូច ។
- គ្រឹះស្ថាន៖ អគារ និងតំបន់នៅជុំវិញកន្លែងអាហារដែលត្រូវផលិត និងគុណភាពត្រូវបានត្រួតពិនិត្យដោយប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងតែមួយ ។
- ចំណីអាហារ៖ សារធាតុ ឬផលិតផលទាំងឡាយណា ដែលបានកែច្នៃរួចទាំងស្រុង ឬកែច្នៃបឋម ឬមិនទាន់កែច្នៃ ក្នុងគោលបំណងបរិភោគដោយមនុស្ស រាប់ទាំងភេសជ្ជៈ ស្ករកៅស៊ូសម្រាប់ទំពារ និងសារធាតុផ្សេងៗដែលប្រើប្រាស់ក្នុងការផលិត រៀបចំ ឬប្រព្រឹត្តកម្មចំណីអាហារ ។ ប៉ុន្តែសារធាតុ ឬផលិតផលខាងលើមិនត្រូវរាប់បញ្ចូលចំណីសត្វ សត្វរស់ លើកលែងតែត្រូវបានដាក់លក់តាមទីផ្សារសំរាប់មនុស្សយកទៅបរិភោគ ភោគផលដំណាំរុក្ខជាតិ នៅមុនពេលប្រមូលផលផលិតផលឱសថ ដូចមានចែងនៅក្នុងមាត្រា ២ និងមាត្រា ៣ នៃច្បាប់គ្រប់គ្រងឱសថ ដែល



Handwritten signature and initials in blue ink.

ប្រកាសដោយព្រះរាជក្រឹត្យ ចស/រកម/០៦៩៦/០២ និងថ្នាំជក់ ផលិតផលថ្នាំជក់ ផលិតផលណា កូទិក ថ្នាំសណ្ត គ្រឿងញៀន ព្រមទាំងសំណល់ និងសារធាតុពុលផ្សេងៗ ។

- អាជីវកម្មចំណីអាហារ៖ ការប្រកបមុខរបរនេះរកប្រាក់ចំណេញ ឬមិនរកប្រាក់ចំណេញ ដែលប្រតិបត្តិដោយរដ្ឋ ឬដោយឯកជនក្នុងគោលបំណងផលិត កែច្នៃ និងចែកចាយចំណីអាហារ ។
- ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ៖ រូបវន្តបុគ្គលដែលទទួលខុសត្រូវ និងធានាថាអាជីវកម្មចំណីអាហារ ដែលស្ថិតក្រោមការគ្រប់គ្រងរបស់ខ្លួន ស្របតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវរបស់ក្របខណ្ឌច្បាប់ ។
- ការរៀបចំចំណីអាហារ៖ រាល់ប្រតិបត្តិការទាំងអស់នៅក្នុងការរៀបចំ កែច្នៃ ចម្អិន វេចខ្ចប់ រក្សាទុក ដឹកជញ្ជូន បែងចែក និងផ្តល់សេវាកម្មនៃចំណីអាហារ ។
- អ្នកប៉ះពាល់ចំណីអាហារ៖ រាល់បុគ្គលដែលរៀបចំ ឬមានការពាក់ព័ន្ធជាមួយនឹងចំណីអាហារ ឬ ជាមួយនឹងសម្ភារៈ ឬរបស់ប្រើប្រាស់ផ្ទះបាយ ។
- អនាម័យចំណីអាហារ៖ រាល់ស្ថានភាព និងវិធានការសំខាន់ៗទាំងអស់ដើម្បីធានាអនាម័យ និងសុវត្ថិភាព និងភាពសមស្របនៅគ្រប់ដំណាក់កាលនៃខ្សែសង្វាក់ចំណីអាហារសមស្រប ។
- សុវត្ថិភាពចំណីអាហារ៖ ការអនុវត្តន៍ដំណើរការធានាថា ម្ហូបអាហារមិនបង្កគ្រោះថ្នាក់ដល់អ្នកប្រើប្រាស់នៅពេលដែលត្រូវបានយកទៅធ្វើការរៀបចំ ឬបរិភោគស្របតាមកម្មវត្ថុប្រើប្រាស់របស់ម្ហូបអាហារនោះ ។
- តារាងលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ៖ សំដៅទៅលើតារាងលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យសុវត្ថិភាពចំណីអាហារដែលបានភ្ជាប់ក្នុងឧបសម្ព័ន្ធទី២នៃប្រកាសនេះ ។
- ភាពសមស្របនៃចំណីអាហារ៖ ភាពដែលធានាថា ចំណីអាហារអាចទទួលយកបានសម្រាប់ការទទួលទានរបស់មនុស្ស ។
- អាហារបង្អែក៖ អាហារត្រូវទុកនៅសីតុណ្ហភាព -១៨ អង្សាសេ ឬត្រជាក់ជាងនេះនៅក្នុងគ្រប់ផ្នែកទាំងអស់នៃអាហារ ។
- គ្រោះថ្នាក់៖ សារធាតុគីមី ជីវសាស្ត្រ ឬរូបសាស្ត្រដែលមានសក្តានុពលប៉ះពាល់ដល់សុខភាព ។
- HACCP- Hazard Analysis Critical Control Point គឺជាប្រព័ន្ធមួយដែលប្រើសំរាប់រកអត្តសញ្ញាណ វាយតម្លៃ និងគ្រប់គ្រងគ្រោះថ្នាក់ ដែលមានកម្រិតអាចប៉ះពាល់ដល់សុវត្ថិភាពចំណីអាហារ ។
- បន្ទប់ទឹក៖ គឺជាបន្ទប់ដែលមានបង្គន់អាចបង្ហូរលាងបាន កន្លែងលាងដៃត្រូវមានគ្រប់គ្រាន់ និងទឹកក្តៅ ឬត្រជាក់តាមការចាំបាច់ ហើយត្រូវមានទីតាំងដាច់ដោយឡែកពីកន្លែងរៀបចំចំណីអាហារ ។
- សម្ភារៈវេចខ្ចប់ វត្ថុធាតុបម្រើការវេចខ្ចប់៖ អ្វីៗសម្រាប់ដាក់ផលិតផលរួមមានកំប៉ុង ដប ប្រអប់ កេស និងថង់ ឬសម្ភារៈវេចខ្ចប់ដទៃទៀតមានដូចជា ក្រដាសស្លៀងៗ ក្រដាសហ្វឺល លោហធាតុ និងក្រណាត់ជាដើម ។
- សត្វចង្រៃ៖ សត្វល្អិត បក្សី ពពួកសត្វកកេរ និងសត្វដទៃទៀតដែលអាចចម្លងគ្រោះថ្នាក់ដោយផ្ទាល់ ឬដោយប្រយោលដល់ចំណីអាហារ ។
- អាហារដែលចម្អិនទុក៖ អាហារដែលចម្អិនហើយត្រូវប្រញាប់រក្សាទុកនៅក្នុងលក្ខខណ្ឌត្រជាក់ ឬ បង្អែក ។



- ភោជនីយដ្ឋាន៖ គ្រឹះស្ថានធ្វើចំណីអាហារដែលស្ថិត ឬមិនស្ថិតនៅជាមួយសណ្ឋាគារ បម្រើការ ទទួលទានរបស់អតិថិជនតាមតម្លៃជាក់លាក់ ឬតាមការបញ្ជាទិញ និងដោយមិនអាស្រ័យតាមទំហំ គ្រឹះស្ថាន ឬចំនួនអតិថិជនឡើយ ។
- ទឹកអាចផឹកបាន៖ ទឹកដែលមានគុណភាពសមស្របតាមការតម្រូវ ដូចមានចែងក្នុងសេចក្តីណែនាំ អំពីគុណភាពទឹកផឹករបស់អង្គការសុខភាពពិភពលោក ។
- អាហារដែលមានសក្តានុពលគ្រោះថ្នាក់៖ អាហារដែលសំបូរសារជាតិទ្រទ្រង់ការលូតលាស់យ៉ាង លឿននៃមេរោគដែលនាំឲ្យមានជំងឺ ឬមេរោគដែលបង្កើតជាតិពុល ។

ផ្នែកទី ២

ប្រការ ៤ ៖

ភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋានទាំងឡាយណាដែលមានបំណងស្នើសុំវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់ គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អ ត្រូវដាក់ពាក្យស្នើសុំទៅក្រសួងសុខាភិបាល ដើម្បីទទួលបានវិញ្ញាបន បត្រនេះ ។ ក្រសួងសុខាភិបាលនឹងផ្តល់វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អ ចំពោះតែ ភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋានណាដែលបានបំពេញតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ និងមានវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យស្របតាមប្រកាសលេខ ១២០២ អបស/ឱអបស ចុះថ្ងៃទី ២៤ ខែ តុលា ឆ្នាំ២០១២ ស្តីពីបែបបទ និងលក្ខខណ្ឌសម្រាប់ផ្តល់វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យនៅតាមភោជ នីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋាន ចេញដោយក្រសួងសុខាភិបាល ។

ប្រការ ៥ ៖

ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារនឹងទទួលបានវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យ ល្អ ដោយផ្អែកតាមកម្រិតនៃភាពអនុលោមតាមតារាងលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ ដូចដែល មានភ្ជាប់នៅក្នុងឧបសម្ព័ន្ធទី២នៃប្រកាសនេះ ។ ចំណាត់ថ្នាក់ដែលនឹងត្រូវផ្តល់ជូន និងទទួលស្គាល់ ដោយក្រសួងសុខាភិបាលមានដូចខាងក្រោម៖

- វិញ្ញាបនបត្រ " ចំណាត់ថ្នាក់ A ៖ ល្អប្រសើរ " គឺផ្តល់ឲ្យដល់ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណី អាហារទាំងឡាយណាដែលអនុលោមបានស្មើ ឬលើសពី ៨០ ភាគរយ នៃលក្ខណៈ វិនិច្ឆ័យដូចមានចែងនៅក្នុងតារាងលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ
- វិញ្ញាបនបត្រ " ចំណាត់ថ្នាក់ B ៖ ល្អ " គឺផ្តល់ឲ្យដល់ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ ទាំងឡាយណាដែលអនុលោមបានស្មើ ឬលើសពី ៧០ ភាគរយ នៃលក្ខណៈវិនិ ច្ឆ័យដូចមានចែងនៅក្នុងតារាងលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ
- វិញ្ញាបនបត្រ " ចំណាត់ថ្នាក់ C ៖ ល្អបង្អួច " គឺផ្តល់ឲ្យដល់ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអា ហារទាំងឡាយណាដែលអនុលោមបានស្មើ ឬលើសពី ៦០ ភាគរយ នៃលក្ខណៈវិនិ ច្ឆ័យដូចមានចែងនៅក្នុងតារាងលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ ។



ភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋានណាដែលខកខានមិនអនុលោមតាមគោលការណ៍ណែនាំគ្រឹះ
ណាមួយនៅក្នុងតារាងលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យសុវត្ថិភាពចំណីអាហារនឹងបាត់បង់សិទ្ធិទទួលបានវិញ្ញាបនបត្រ
បញ្ជាក់គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យទាំង ៣ ប្រភេទខាងលើនេះ ទោះបីជាតាមរយៈការគណនាសូច
នាករនៃការអនុវត្តន៍របស់ភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋានបានគោរពតាមលក្ខខណ្ឌផ្សេងៗទៀតក្នុង
កម្រិតណាមួយក៏ដោយ ។

ប្រការ ៦ ៖

ពាក្យស្នើសុំវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យ ត្រូវធ្វើទៅតាមទម្រង់សម
ស្របមួយដែលបានកំណត់ដោយក្រសួងសុខាភិបាល និងត្រូវដាក់ដោយប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ
ទៅក្រសួងសុខាភិបាល តាមរយៈមន្ទីរសុខាភិបាលខេត្តដែលភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋានស្ថិតនៅ ។
ដោយឡែកចំពោះភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋានដែលមានទីតាំងស្ថិតនៅក្នុងរាជធានីភ្នំពេញ ត្រូវដាក់
ពាក្យស្នើសុំដោយផ្ទាល់មកក្រសួងសុខាភិបាលតាមរយៈនាយកដ្ឋានឱសថ ចំណីអាហារ បរិក្ខារពេទ្យ
និងគ្រឿងសំអាង ។

ពាក្យស្នើសុំវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យ ត្រូវភ្ជាប់មកជាមួយនូវឯកសារ
ដូចខាងក្រោម៖

១. ពាក្យស្នើសុំវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យ ដែលត្រូវមានទម្រង់
កំណត់ដោយក្រសួងសុខាភិបាល និងត្រូវមានចុះហត្ថលេខាដោយប្រតិបត្តិករធុរ
កិច្ចចំណីអាហារ
២. វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យដែលចេញដោយមន្ទីរសុខាភិបាលរាជធានី ខេត្ត
៣. វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់ពីការចូលរួមវគ្គបណ្តុះបណ្តាលអនាម័យចំណីអាហាររបស់
(ម្ចាស់ អ្នកគ្រប់គ្រង ឬមេចុងភៅ) ដែលទទួលស្គាល់ពីក្រសួងសុខាភិបាល
៤. រូបថតមានទំហំ ២០ គុណ ១៥ សម (ថតពីមុខភោជនីយដ្ឋាន ឬអាហារដ្ឋាន បន្ទប់
បរិភោគ បន្ទប់ចម្អិនអាហារ បន្ទប់ដាក់សម្ភារៈផ្ទះបាយ កន្លែងលាងសំអាត និងបន្ទប់
ទឹក) និង
៥. ឯកសារផ្សេងទៀតដូចមានរៀបរាប់នៅក្នុងជំពូកទី៣ខាងក្រោម ។

ប្រការ ៧ ៖

ក្រសួងសុខាភិបាលនឹងផ្តល់វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យ ដល់អ្នកដាក់
ពាក្យសុំ ប្រសិនបើលក្ខខណ្ឌទាំងពីរខាងក្រោមត្រូវបានបំពេញ៖

៦ 



១.បានដាក់គ្រប់ឯកសារដែលតម្រូវទាំងអស់ និងបានបំពេញតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវដូចមានចែងក្នុងប្រការ ៦ នៃប្រកាសនេះ ។

២.បានបំពេញត្រឹមត្រូវតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវចំពោះភោជនីយដ្ឋាន ឬអាហារដ្ឋានដូចមានចែងក្នុងផ្នែកទី ៣ ៤ និង៥ នៃប្រកាសនេះ ។

ក្រោយទទួលបានពាក្យសុំ ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ ត្រូវពិនិត្យភាពត្រឹមត្រូវរបស់ឯកសារដែលបានដាក់ និងត្រូវធ្វើអធិការកិច្ចដល់ទីតាំងរបស់ភោជនីយដ្ឋាន ឬអាហារដ្ឋាននោះដើម្បីដើម្បីកំណត់ថា តើលក្ខខណ្ឌទាំងពីរខាងលើនេះបានបំពេញហើយឬនៅ ។

ចំពោះពាក្យសុំដែលដាក់នៅមន្ទីរសុខាភិបាលខេត្ត ត្រូវបញ្ជូនសំណុំឯកសារស្នើសុំ និងលទ្ធផលនៃការធ្វើអធិការកិច្ចទាំងអស់ទៅក្រសួងសុខាភិបាល តាមរយៈនាយកដ្ឋានឱសថ ចំណីអាហារ បរិក្ខារពេទ្យ និងគ្រឿងសំអាង

ដោយឡែកចំពោះភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋានដែលមានទីតាំងនៅរាជធានីភ្នំពេញត្រូវដាក់ពាក្យសុំវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អមកក្រសួងសុខាភិបាល ។

បន្ទាប់ពីបានទទួលសំណុំឯកសារស្នើសុំ និងលទ្ធផលនៃការធ្វើអធិការកិច្ចទាំងអស់ដែលបានបញ្ជូនមកពីមន្ទីរសុខាភិបាលខេត្ត ហើយក្រសួងសុខាភិបាល តាមរយៈនាយកដ្ឋានឱសថ ចំណីអាហារ បរិក្ខារពេទ្យ និងគ្រឿងសំអាងនឹងពិនិត្យឡើងវិញនូវឯកសារ និងលទ្ធផលអធិការកិច្ចទាំងអស់នោះ ។ ក្នុងករណីចាំបាច់អាចស្នើសុំឲ្យមានការធ្វើអធិការកិច្ចឡើងវិញ ដោយភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារពីនាយកដ្ឋានឱសថ ចំណីអាហារ បរិក្ខារពេទ្យ និងគ្រឿងសំអាង មុននឹងក្រសួងធ្វើសេចក្តីសម្រេចចិត្តថា តើត្រូវផ្តល់ ឬបដិសេធមិនផ្តល់វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អ ។

នីតិវិធីទាំងមូលនៃការត្រួតពិនិត្យការស្នើសុំត្រូវធ្វើឲ្យចប់រួចរាល់ក្នុងរយៈពេលមិនលើសពី ២០ ថ្ងៃ នៃថ្ងៃធ្វើការ គិតចាប់តាំងពីថ្ងៃដែលដាក់ពាក្យសុំ និងឯកសារពាក់ព័ន្ធទាំងអស់បានដាក់ត្រឹមត្រូវ និងពេញលេញដោយប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ ។

ប្រការ ៨ ៖

ប្រសិនបើក្រសួងសុខាភិបាលយល់ឃើញថាលក្ខខណ្ឌទាំងអស់ដែលតម្រូវនៅក្នុងប្រការ៧ ត្រូវបានបំពេញត្រឹមត្រូវហើយ ក្រសួងត្រូវដំណើរការផ្តល់វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អឲ្យបានឆាប់រហ័ស ។ ប្រសិនបើមិនដូច្នោះទេក្រសួងត្រូវបដិសេធពាក្យសុំ និងជូនដំណឹងដល់អ្នកដាក់ពាក្យសុំអំពីសេចក្តីសម្រេចរបស់ខ្លួន ។

សេចក្តីសម្រេចក្នុងការផ្តល់ ឬបដិសេធមិនផ្តល់វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អ ត្រូវធ្វើឡើងដោយក្រសួងសុខាភិបាលក្នុងរយៈពេល ២០ ថ្ងៃ នៃថ្ងៃធ្វើការគិតចាប់ពីថ្ងៃដែលប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ បានដាក់ពាក្យសុំមានឯកសារពាក់ព័ន្ធពេញលេញ និងត្រឹមត្រូវដូច



ហើយ ។ ប្រសិនបើគ្មានសេចក្តីសម្រេចណាមួយធ្វើឡើងក្នុងអំឡុងពេលដូចខាងលើ និងគ្មានមូលហេតុសមស្របណាមួយបញ្ជាក់ពីការយឺតយ៉ាវនោះទេ ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ មានសិទ្ធិដាក់ពាក្យបណ្តឹងស្នើសុំវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អ ស្របតាមយន្តការដោះស្រាយវិវាទរដ្ឋបាលដែលនឹងកំណត់ដោយក្រសួងសុខាភិបាល ។

ការបដិសេធមិនផ្តល់វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អ ត្រូវធ្វើឡើងជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ និងមានហេតុផលសមស្របដោយផ្អែកលើការពិនិត្យឯកសារដែលបានដាក់ដោយប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ និងការធ្វើអធិការកិច្ច ។ ពាក្យតវ៉ានៃការមិនពេញចិត្តលើសេចក្តីសម្រេចបដិសេធនេះ ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារអាចដាក់ជូនទៅរដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងសុខាភិបាល តាមរយៈនាយកដ្ឋានឱសថ ចំណីអាហារ បរិក្ខារពេទ្យ និងគ្រឿងសំអាង នៃក្រសួងសុខាភិបាល ។

ក្រសួងសុខាភិបាល ត្រូវសម្រួលឲ្យមានប្រព័ន្ធខ្សែទូរស័ព្ទមួយ ដែលប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារអាចទទួលព័ត៌មាន និងអាចសាកសួរពីការដាក់ពាក្យតវ៉ាទាក់ទងនឹងការសុំវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អ ដូចជាពេលវេលា បែបបទ នីតិវិធី តម្លៃសេវា និងអាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ច ។

ប្រការ ៩ ៖

វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អ មានទំហំក្រដាស A3 មានត្រា និងហត្ថលេខារបស់រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងសុខាភិបាល ឬអ្នកតំណាងស្របច្បាប់របស់រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងសុខាភិបាល ។

វិញ្ញាបនបត្រនេះត្រូវមានព័ត៌មានដូចខាងក្រោម ៖

- ឈ្មោះ និងរូបថតរបស់ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ
- ឈ្មោះ និងទីតាំងរបស់ភោជនីយដ្ឋាន ឬអាហារដ្ឋាន
- មានពាក្យ "វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អ "
- ឈ្មោះរបស់អ្នកចុះហត្ថលេខា
- ថ្ងៃ ខែ ឆ្នាំ នៃការផ្តល់វិញ្ញាបនបត្រ និងរយៈពេលមានសុពលភាពនៃវិញ្ញាបនបត្រ ។

ស្លាកសញ្ញាសំគាល់គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អសំរាប់ភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋានមានលក្ខណៈដូចខាងក្រោម៖

ក. ជាបន្ទះប្លាស្ទិកមានទទឹង ៦០ សម និងបណ្តោយ ៨០ សម ព័ទ្ធជុំវិញដោយខ្សែបរិមាត្រពណ៌លឿង៖

១. ផ្នែកខាងលើមានផ្ទៃពណ៌ខៀវ(ទឹកប៊ិច)មានទំហំ ៥៥ សម គុណ ៥៧.៥ សម មានសរសេរអក្សរ " គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អ " និងអក្សរអង់គ្លេស " GOOD HYGIENE PRACTICE "
២. មានអក្សរស្ថិតក្នុងរង្វង់បញ្ជាក់ពីចំណាត់ថ្នាក់នៃការអនុវត្តអនាម័យ អមដោយស្លាបក្រមួយ និងសមមួយ ។

ខ. ផ្នែកខាងក្រោមមានផ្ទៃពណ៌លឿងទំហំ ៦០ សម គុណ ២០ សម និងសរសេរអក្សរ៖



១. និមិត្តសញ្ញាក្រសួងសុខាភិបាលនៅផ្នែកខាងឆ្វេង

២. នាយកដ្ឋានឱសថ ចំណីអាហារ បរិក្ខារពេទ្យ និងគ្រឿងសំអាង និងសរសេរអក្សរ
អង់គ្លេស Department of Drugs and Food ស្ថិតនៅចំកណ្តាល

៣. លេខអនុញ្ញាត កាលបរិច្ឆេទ និងថ្ងៃ ខែ ផុតកំណត់របស់ស្លាកសញ្ញា ស្ថិតនៅផ្នែក
ខាងស្តាំ ។

ទម្រង់ និងគំរូពិស្តារនៃវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អ កំណត់ដោយ
ក្រសួងសុខាភិបាល រួមមានស្លាកសញ្ញាជាអក្សរ A ដែលមានន័យថា “ ល្អប្រសើរ ” ឬអក្សរ B ដែល
មានន័យថា “ ល្អ ” ឬអក្សរ C ដែលមានន័យថា “ ល្អបង្អួច ” ។

វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អ និងស្លាកសញ្ញានេះអាចត្រូវបានដាក់តាំង
បង្ហាញនៅក្នុងបរិវេណរបស់ភោជនីយដ្ឋាន ឬអាហារដ្ឋានដែលអាចឲ្យសាធារណៈជនមើលឃើញ ។
ប្រការ ១០ ៖

វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អមានសុពលភាព ២ ឆ្នាំ ដោយគិតចាប់ពីថ្ងៃ
ផ្តល់ដូចមានចែងនៅក្នុងប្រការ ៦ និង ៧ នៃប្រកាសនេះ ។

ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារអាចដាក់ពាក្យសុំបន្តសុពលភាពវិញ្ញាបនបត្រដោយ ត្រូវធ្វើឡើង
ក្នុងអំឡុងពេល ២០ ថ្ងៃនៃថ្ងៃធ្វើការ មុនផុតកំណត់សុពលភាពរបស់វិញ្ញាបនបត្រនេះ ។

ក្រសួងសុខាភិបាល មានសិទ្ធិបន្តដោយមានលក្ខខណ្ឌ ឬដោយគ្មានលក្ខខណ្ឌ ឬមិនបន្ត
វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អ ប្រសិនបើរកឃើញថាប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអា
ហារ មិនគោរពតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវដែលមានចែងក្នុងប្រកាសនេះនៅពេលដែលខ្លួនដាក់ពាក្យសុំបន្ត ។
ប្រការ ១១ ៖

ក្រសួងសុខាភិបាល ត្រូវដកហូតវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អ និងស្លាក
សញ្ញា ដោយមិនធ្វើឲ្យប៉ះពាល់ដល់សិទ្ធិដទៃទៀត ប្រសិនបើភោជនីយដ្ឋាន ឬអាហារដ្ឋាននោះមិន
រក្សាបាននូវការគោរពតាមដោយខ្ជាប់ខ្ជួននូវលក្ខខណ្ឌវិនិច្ឆ័យផ្សេងៗ ដូចដែលមានចែងនៅក្នុងប្រកាស
នេះទេ ។

ការដកហូតវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អ និងស្លាកសញ្ញា ត្រូវធ្វើតាម
នីតិវិធីដូចខាងក្រោម ៖

- ពិនិត្យឃើញថាមិនបានគោរពតាមគោលការណ៍អនាម័យ និងសុវត្ថិភាពចំណី
អាហារពេលធ្វើអធិការកិច្ចដល់ទឹកនៃង
- រៀបចំរបាយការណ៍អធិការកិច្ចជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ ដោយមានរៀបរាប់ពីការមិន
គោរពតាម និងការណែនាំពីវិធានការកែតម្រូវផ្សេងៗ ដែលចុះហត្ថលេខាដោយ

 E



ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ និងប្រតិបត្តិការធុរកិច្ចចំណីអាហារដែលពាក់ព័ន្ធ
ប្រសិនបើនៅក្នុងអំឡុងពេលដែលបានកំណត់ក្នុងរបាយការណ៍ ប្រតិបត្តិការធុរកិច្ច
ចំណីអាហារនៅតែមិនអាចកែតម្រូវកំហុសរបស់ខ្លួនយោងតាមវិធានការកែតម្រូវ
ដែលបានណែនាំដោយភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារនោះ ក្រសួងសុខាភិបាល
នឹងចេញសេចក្តីសម្រេចជាលាយលក្ខណ៍អក្សរដកហូតវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោល
ការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អ និងស្លាកសញ្ញាដោយមានបញ្ជាក់ហេតុផលពីការដក
ហូតនេះផ្អែកលើការមិនគោរពតាមតារាងលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យដែលបានប្រើសម្រាប់
ការផ្តល់វិញ្ញាបនបត្រ ។

ប្រការ ១២ ៖

នៅក្នុងករណីរបាយការណ៍អធិការកិច្ចមានបញ្ជាក់ពីការមិនគោរពតាមលក្ខខណ្ឌវិនិច្ឆ័យ និង
ការណែនាំវិធានការកែតម្រូវវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អ អាចត្រូវបានព្យួរជា
បណ្តោះអាសន្ន កាលបើប្រតិបត្តិការធុរកិច្ចចំណីអាហារនោះយល់ព្រមអនុវត្តតាមវិធានការកែតម្រូវនៅ
ក្នុងអំឡុងពេលសមស្របមួយ ដែលកំណត់ដោយភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ ។

នៅក្នុងរយៈពេលនៃការព្យួរបណ្តោះអាសន្ននេះ សេចក្តីជូនដំណឹង និងហេតុផលនៃការមិន
គោរពតាមលក្ខខណ្ឌវិនិច្ឆ័យ ត្រូវដាក់តាំងបង្ហាញនៅច្រកចូលគោជនីយដ្ឋាន ឬអាហារដ្ឋាន នៅក្នុង
ទម្រង់ និងតាមលក្ខណៈណាមួយដែលសាធារណៈជនអាចមើលឃើញច្បាស់ ។

ការព្យួរបណ្តោះអាសន្ននេះអាចសុំបានតែម្តងគត់ក្នុងមួយឆ្នាំ សម្រាប់គោជនីយដ្ឋាន ឬ
អាហារដ្ឋាននីមួយៗ ហើយការស្នើសុំជាថ្មីនៃវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អ មិន
អាចធ្វើបានទេគិតរាប់ចាប់ពីថ្ងៃដកហូតវិញ្ញាបនបត្រនេះរហូតដល់អស់សុពលភាពវិញ្ញាបនបត្រ ដែល
បានផ្តល់រួចហើយ ។

ប្រសិនបើប្រតិបត្តិការធុរកិច្ចចំណីអាហារមិនអនុលោមតាមលក្ខខណ្ឌវិនិច្ឆ័យ បន្ទាប់ពីផុតរយៈ
ពេលព្យួរបណ្តោះអាសន្នវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អ និងស្លាកសញ្ញានឹងត្រូវ
ដកហូតស្របតាមនីតិវិធីដែលមានចែងនៅក្នុងប្រកាសនេះ ។

ប្រការ ១៣ ៖

ការបង់ថ្លៃលើការដាក់ពាក្យសុំ ការផ្តល់ និងការបន្តវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍អនុវត្ត
អនាម័យល្អ និងលើសេវាផ្សេងៗទៀតដែលពាក់ព័ន្ធនឹងការដាក់ពាក្យសុំនោះ ត្រូវកំណត់ដោយ
ប្រកាសរួមរបស់ក្រសួងសុខាភិបាល និងក្រសួងសេដ្ឋកិច្ច និងហិរញ្ញវត្ថុ ។ ក្នុងអំឡុងពេលអន្តរកាល
នៅពេលដែលប្រកាសរួមមិនទាន់ចេញ ក្រសួងសុខាភិបាលអាចកំណត់ជាបណ្តោះអាសន្នថ្លៃសេវា
ក្នុងការដាក់ពាក្យសុំ និងថ្លៃសេវារដ្ឋបាលនៅក្នុងប្រកាសដោយឡែកមួយ ។



ផ្នែកទី ៣

ប្រការ ១៤ ៖

ការពិនិត្យសំណុំឯកសារនៃការស្នើសុំវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អ ត្រូវធ្វើឡើងដោយភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហាររបស់មន្ទីរសុខាភិបាលខេត្ត ឬដោយភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ នៃនាយកដ្ឋានឱសថ ចំណីអាហារ បរិក្ខារពេទ្យ និងគ្រឿងសំអាង របស់ក្រសួងសុខាភិបាល ។

ដើម្បីអាចធ្វើការពិនិត្យសំណុំឯកសារបាន ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ ត្រូវមានតួនាទីដូចខាងក្រោម៖

- ផ្តល់ជូនគ្រប់ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារទាំងអស់នូវការណែនាំច្បាស់លាស់ ស្តីពីនីតិវិធីដាក់ពាក្យសុំ
- ផ្តល់ជូននូវបញ្ជីច្បាស់លាស់ និងដាក់លាក់មួយអំពីសំណុំឯកសារទាំងឡាយដែលតម្រូវឲ្យដាក់ជាមួយនឹងពាក្យសុំ
- ពិនិត្យគ្រប់សំណុំឯកសារ ដែលបានដាក់ភ្ជាប់ជាមួយពាក្យសុំទាំងអស់ដោយប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ និងពិចារណាលើវិញ្ញាបនបត្រផ្សេងៗដែលមានដូចជា HACCP និងស្តង់ដារសុវត្ថិភាពចំណីអាហារផ្សេងៗទៀត ។

ក្នុងការពិនិត្យសំណុំឯកសារ ប្រសិនបើភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហាររកឃើញថា ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារមិនបានដាក់គ្រប់ឯកសារ ឬផ្តល់ព័ត៌មានមិនគ្រប់គ្រាន់ដូចដែលតម្រូវដោយប្រកាសនេះទេ ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ ត្រូវផ្ញើសេចក្តីជូនដំណឹងជាលាយលក្ខណ៍អក្សរទៅប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ ដើម្បីឲ្យដាក់ឯកសារ និង/ឬផ្តល់ព័ត៌មានបន្ថែមផ្សេងៗ ដែលតម្រូវដោយប្រកាសនេះ ក្នុងរយៈពេល ១០ ថ្ងៃ នៃថ្ងៃធ្វើការ ។ សេចក្តីជូនដំណឹង ត្រូវមានខ្លឹមសារណែនាំច្បាស់លាស់ ស្តីពីសំណុំឯកសារដែលតម្រូវបន្ថែម ។

ប្រសិនបើប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារនោះ មិនផ្តល់សំណុំឯកសារ ឬព័ត៌មានផ្សេងៗដែលតម្រូវដោយភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារនៅក្នុងអំឡុងពេលកំណត់ខាងលើទេ ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារត្រូវធ្វើការបដិសេធលើពាក្យសុំ ហើយដំណើរការទាំងមូលនៃការស្នើសុំ ត្រូវតែចាប់ផ្តើមជាថ្មីឡើងវិញទាំងអស់ ប្រសិនបើប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារនោះមានបំណងចង់ដាក់ពាក្យសុំវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អ ម្តងទៀត ។







ផ្នែកទី ៤

ប្រការ ១៥ ៖

ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារមានតួនាទី និងសិទ្ធិអំណាចដើម្បីចុះធ្វើអធិការកិច្ច និងធ្វើការ វាយតម្លៃ លក្ខខណ្ឌវិនិច្ឆ័យអនាម័យ និងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារយោងតាមគោលការណ៍ណែនាំ នីតិវិធី និងលក្ខខណ្ឌតម្រូវនានា ដូចបានបញ្ជាក់នៅក្នុងប្រកាសនេះ និងច្បាប់ ឬបទប្បញ្ញត្តិផ្សេងៗដែល ពាក់ព័ន្ធ ។

ប្រកាស ១៦ ៖

ការចុះធ្វើអធិការកិច្ចក្រោមប្រកាសនេះមានជាអាទិ៍៖

- អាជីវកម្មចំណីអាហារ និងការតម្លើងឧបករណ៍ និងបរិស្ថាននៅជុំវិញ ក៏ដូចជា មធ្យោបាយដឹកជញ្ជូន សម្ភារៈ និងឧបករណ៍នានា
- គ្រឿងផ្សំអាហារ សារធាតុបន្ថែម សារធាតុគីមីសម្លាប់មេរោគ និងសារធាតុ ឬ ដំណើរការដទៃទៀតដែលប្រើក្នុងផលិតកម្ម ការកែច្នៃ ឬការរៀបចំចំណីអាហារ
- បុគ្គលិកធ្វើការនៅក្នុងអាជីវកម្មចំណីអាហារ
- សម្ភារៈវេចខ្ចប់
- ការសំអាត ការសម្លាប់មេរោគ និងការថែទាំនៅកន្លែងធ្វើអាជីវកម្មចំណីអាហារ
- ការបិតស្លាកសញ្ញាលើគ្រឿងផ្សំម្ហូបអាហារ
- ឯកសារទាក់ទងនឹងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ ។

ប្រការ ១៧ ៖

ការចុះធ្វើអធិការកិច្ច ដើម្បីផ្តល់វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អ នៃប្រកាស នេះ ត្រូវអនុវត្តនៅក្នុងករណីដូចខាងក្រោម៖

- នៅពេលមានការស្នើសុំដំបូង ឬបន្ទាប់ពីពេលបើកភោជនីយដ្ឋាន អាហារដ្ឋាន
- នៅពេលសុំបន្តសុពលភាពនូវវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អ
- ការចុះត្រួតពិនិត្យដោយមិនបានប្រាប់ទុករបស់ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ ។

ប្រការ ១៨ ៖

រាល់ការចុះអធិការកិច្ចនៅក្នុងបរិវេណនៃភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋានទាំងអស់ ត្រូវអនុវត្ត តាមលក្ខខណ្ឌវិនិច្ឆ័យ និងលក្ខខណ្ឌតម្រូវដែលមានចែងនៅក្នុងប្រកាសនេះ និងឧបសម្ព័ន្ធ ។



ប្រការ ១៩ ៖

ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ មានសិទ្ធិអំណាចដើម្បីត្រួតពិនិត្យ និងធ្វើការវាយតម្លៃ លក្ខខណ្ឌវិនិច្ឆ័យ និងលក្ខខណ្ឌតម្រូវអនាម័យ និងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារដូចមានចែងនៅក្នុងប្រកាស នេះ ។

ក្នុងពេលបំពេញភារកិច្ច ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារត្រូវពាក់ឯកសណ្ឋាន ដូចដែលបានកំណត់ក្រោមបញ្ញត្តិរបស់ក្រសួងសុខាភិបាលនឹងអនុវត្តក្នុងម៉ោងប្រតិបត្តិការអាជីវកម្ម ព្រមទាំងមានប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ ឬតំណាងអមជាមួយ ។

ប្រការ ២០ ៖

ប្រសិនបើអាចធ្វើទៅបាន ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ ត្រូវផ្តល់ដំណឹងជាមុនពីការត្រួតពិនិត្យទៅភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋានដែលពាក់ព័ន្ធ ។

ការចុះត្រួតពិនិត្យដោយមិនបានប្រាប់ទុក ដើម្បីធានាពីការមិនផ្លាស់ប្តូរនៃកម្រិតអនុលោមតាមត្រូវធ្វើឡើងដោយភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ អាស្រ័យលើការវាយតម្លៃនៃហានិភ័យដោយមិនចាំបាច់មានការជូនដំណឹងជាមុនឡើយ ។

ប្រការ ២១ ៖

បន្ទាប់ពីការចុះអធិការកិច្ច របាយការណ៍នៃការចុះអធិការកិច្ច ត្រូវប្រាប់ដោយភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារនៅក្នុងបរិវេណដែលបានធ្វើការត្រួតពិនិត្យ និងត្រូវចុះហត្ថលេខាដោយភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ និងប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ ឬអ្នកតំណាងរបស់ខ្លួន ដូចមានបញ្ជាក់ពិស្តារនៅក្នុងប្រកាសនេះ ។

របាយការណ៍នៃការចុះអធិការកិច្ច រួមមានតារាងលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យ ដូចមានភ្ជាប់មកជាមួយនៅក្នុងឧបសម្ព័ន្ធទី ២ នៃប្រកាសនេះ និងយោបល់យល់ឃើញជាលាយលក្ខណ៍អក្សរបញ្ជាក់ពីការអង្កេតអនុសាសន៍ ឬការខកខានដូចដែលបានសំគាល់នៅក្នុងពេលចុះអធិការកិច្ច ។

នៅពេលដែលប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារមិនយល់ស្រប ឬមានគំនិតយោបល់ផ្សេងៗភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ ត្រូវតែកត់ត្រានៅក្នុងរបាយការណ៍នៃការចុះអធិការកិច្ចអំពីការមិនយល់ស្រប ឬគំនិតយោបល់ទាំងនោះ ។ របាយការណ៍នៃការចុះអធិការកិច្ច ត្រូវបញ្ជាក់ថាមានភាពអនុលោមតាម ឬមិនមានភាពអនុលោមតាមលក្ខខណ្ឌវិនិច្ឆ័យ រួមទាំងគោលការណ៍ណែនាំគ្រឹះ ។ របាយការណ៍នៃការចុះអធិការកិច្ច ត្រូវមានបញ្ជាក់ពីចំណាត់ថ្នាក់នៃការបំពេញតាមលក្ខខណ្ឌវិនិច្ឆ័យក៏ដូចជាគំនិតយោបល់នានា ។


១៣





ប្រការ ២២ ៖

ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ ត្រូវកត់ត្រាទុកជាឯកសារនូវភាពមិនអនុលោមតាមរបស់ គ្រឹះស្ថាន គោជនីយដ្ឋាន ឬអាហារដ្ឋាន និងរាល់ការណែនាំ ត្រូវតែធ្វើជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ និងត្រូវ ថតចម្លងជូនទៅប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ ។

គ្រឹះស្ថាន គោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋាន ត្រូវទទួលបាននូវការណែនាំ ដើម្បីចាត់វិធានការ ចំពោះការមិនអនុលោមតាមណាមួយ ។

ប្រការ ២៣ ៖

ដោយអនុវត្តតាមច្បាប់ និងបទប្បញ្ញត្តិនានាដែលមានជាធរមាន និងតាមស្តង់ដារទូទៅនៃសុវត្ថិ ភាពចំណីអាហារសម្រាប់បរិភោគនីមួយៗ ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យពីចំណីអាហារអាចចូលទៅក្នុងគោជនីយ ដ្ឋាន ឬអាហារដ្ឋាន និងក្នុងគោលបំណងដើម្បីផ្តល់ បន្ត ព្យួរ ឬដកវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍ អនុវត្តអនាម័យល្អ ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារអាច៖

- ត្រួតពិនិត្យ ឬឆែកឆេរគ្រឹះស្ថានណាមួយ និងត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ ប្រដាប់ប្រដារ ប្រើប្រាស់ ផលិតផល សម្ភារៈ វត្ថុ ឬសារធាតុដែលកំពុងប្រើប្រាស់ ឬសង្ស័យថានឹង ប្រើប្រាស់ ឬទុកបម្រុងសម្រាប់ប្រើប្រាស់ពាក់ព័ន្ធជាមួយនឹងការរក្សាទុក ការប្រើ ការរៀបចំទុក ការបម្រើ និងការលក់ដូរចំណីអាហារ
- ទាមទារឲ្យផ្តល់ព័ត៌មានពីប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ ឬតំណាង នៃគ្រឹះស្ថាន គោជនីយដ្ឋាន ឬអាហារដ្ឋាន ដែលទាក់ទងទៅនឹងចំណីអាហារ ប្រដាប់ប្រដារប្រើ ប្រាស់ ផលិតផល សម្ភារៈ វត្ថុ ឬសារធាតុនានានោះ
- ថ្លឹង រាប់ វាស់ កត់សំគាល់ បើក និងទទួលយកសំណាកនៅក្នុងលក្ខណៈកំណត់ មួយនៃចំណីអាហារ ផលិតផល សម្ភារៈ វត្ថុ សារធាតុ របស់ខ្លួន ឬសម្រាប់វេចខ្ចប់
- ពិនិត្យលើសៀវភៅ សេចក្តីថ្លែងការណ៍ ឬឯកសារផ្សេងៗទៀតដែលពាក់ព័ន្ធទៅ នឹងការអនុវត្តន៍អនាម័យចំណីអាហារ ដែលបានរកឃើញនៅក្នុងគ្រឹះស្ថានដែល ទាក់ទងទៅនឹង ឬសង្ស័យថា ទាក់ទងទៅនឹងចំណីអាហារ និងទាមទារពីប្រតិបត្តិ ករធុរកិច្ចចំណីអាហារ ឬអ្នកតំណាងឲ្យធ្វើការបកស្រាយលើការសរសេរចូលទៅ ក្នុងសៀវភៅ សេចក្តីថ្លែងការណ៍ ឬឯកសារទាំងនោះ
- ត្រួតពិនិត្យលើប្រតិបត្តិការ ឬដំណើរការដែលបានអនុវត្តនៅក្នុងគ្រឹះស្ថាននោះ និង ទាមទារព័ត៌មានដែលពាក់ព័ន្ធទៅប្រតិបត្តិការ ឬដំណើរការនោះពីប្រតិបត្តិករធុរកិច្ច ចំណីអាហារ ឬអ្នកតំណាង ឬពីអ្នកដែលធ្វើប្រតិបត្តិការ ឬដំណើរការនោះ



DL

- ពិនិត្យលទ្ធផលណាមួយដែលបានបង្ហាញដោយឧបករណ៍វាស់វែងដែលបានដាក់តម្លើងនៅក្នុងបរិវេណ ឬដោយឧបករណ៍នានារបស់ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ
- ថតយករូបភាពនានាដែលចាំបាច់ទាក់ទងនឹងសកម្មភាពចុះអធិការកិច្ច ។

ប្រការ ២៤ ៖

នៅពេលដែលចុះធ្វើអធិការកិច្ចក្រោមប្រការ២៣ នៃប្រកាសនេះប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ ឬអ្នកតំណាង ឬបុគ្គលណាមួយដែលមានវត្តមាននៅក្នុងគ្រឹះស្ថាន៖

- ត្រូវនៅអមជាមួយភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ
- ត្រូវផ្តល់ឲ្យនូវព័ត៌មាន និងឯកសារនានាតាមសំណូមពររបស់ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារដែលពាក់ព័ន្ធទៅនឹងការដាក់តម្លើង ប្រដាប់ប្រដារប្រើប្រាស់ សម្ភារៈទម្រង់ការ ឬបញ្ហាផ្សេងៗទៀតដែលពាក់ព័ន្ធទៅនឹងការត្រួតពិនិត្យ
- ត្រូវអនុញ្ញាតឲ្យមានការយកគំរូសំណាក និងប្រមូលភស្តុតាងនានាដោយរួមបញ្ចូលរូបថត ។

ប្រសិនបើប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ ឬអ្នកតំណាងស្របច្បាប់របស់ខ្លួនមិនព្រមផ្តល់ឲ្យនូវព័ត៌មានដែលបានស្នើសុំ ឬមិនឲ្យចូលទៅក្នុងបរិវេណ ឬផ្នែកណាមួយនៃបរិវេណដែលនឹងត្រូវបង្ហាញទៅភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារនៅក្នុងគោលបំណងនៃការត្រួតពិនិត្យ ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ ត្រូវកត់ត្រានៅក្នុងរបាយការណ៍នៃការចុះអធិការកិច្ចអំពីការបដិសេធ ឬការមិនព្រមផ្តល់នោះ បង្កើតជាហេតុផលសម្រាប់សន្និដ្ឋានថា មិនអនុលោមតាមលក្ខខណ្ឌវិនិច្ឆ័យ ។

ប្រការ ២៥ ៖

ប្រសិនបើភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារមានហេតុផលគ្រប់គ្រាន់សម្រាប់ឲ្យមានជំនឿទុកចិត្តថា ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារខកខានមិនបានអនុវត្តតាមប្រកាសនេះ ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ ត្រូវផ្តល់ជូនប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារនូវសេចក្តីជូនដំណឹងមួយសម្រាប់ធ្វើការកែតម្រូវដោយ៖

- ក.បញ្ជាក់ពីហេតុផលរបស់ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារដែលមានការជឿជាក់ថា មិនអនុវត្តតាមប្រកាសនេះ ។
- ខ.ផ្តល់ការណែនាំអំពីវិធានការនានាដែលភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារគិតថាប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារត្រូវតែទទួលយក ដើម្បីកែតម្រូវការខកខានដែលមានចែងនៅក្នុងកថាខណ្ឌ(ក) ។



គ.តម្រូវឲ្យប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារអនុវត្តវិធានការទាំងនោះ ឬយ៉ាងហោច
ណាស់វិធានការប្រហាក់ប្រហែលនឹងវិធានការទាំងនោះនៅក្នុងរយៈពេលដែលបាន
កំណត់រួចនៅក្នុងសេចក្តីជូនដំណឹងនោះ ។

ប្រការ ២៦ ៖

ចំណីអាហារនៅតាមភោជនីយដ្ឋាន ឬអាហារដ្ឋាន ដែលសង្ស័យថាមិនសមស្របសម្រាប់ការ
ប្រើប្រាស់របស់អតិថិជន ឬក៏សង្ស័យថាបង្កគ្រោះថ្នាក់ ឬប៉ះពាល់ដល់សុខភាពមនុស្ស នោះភ្នាក់ងារ
ត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារត្រូវ៖

- ក.យកគំរូសំណាកនៃចំណីអាហារ និងជូនដំណឹងទៅប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារមិន
ឲ្យលក់ដូរ យកចេញ ឬផ្លាស់ប្តូរដោយគ្មានការអនុញ្ញាតពីភ្នាក់ងារ
ត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារនូវចំណីអាហារ ឬចំណែកណាមួយនៃចំណីអាហារទាំងនោះ
- ខ.ចេញសេចក្តីជូនដំណឹងជាលាយលក្ខណ៍អក្សរមួយដែលបញ្ជាឲ្យយកចេញជា
បណ្តោះអាសន្ននូវចំណីអាហារទៅទុកក្នុងកន្លែងដែលបានកំណត់ ។

ប្រការ ២៧ ៖

នៅពេលអនុវត្តប្រការ ២៦ ដោយសារតែមានការគំរាមកំហែងទៅដល់សុខភាពមនុស្ស ភ្នាក់
ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ ត្រូវជូនដំណឹងជាលាយលក្ខណ៍អក្សរភ្លាមទៅរដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងសុខាភិបាល
ដែលនឹងត្រូវធ្វើសកម្មភាព និងជូនដំណឹងជាលាយលក្ខណ៍អក្សរទៅអាជ្ញាធរ និងអង្គភាពដែលពាក់ព័ន្ធ
ផ្សេងទៀត ដើម្បីចាត់វិធានការចាំបាច់សម្រាប់ធានានូវសុវត្ថិភាពសាធារណៈ និងការពារអតិថិជន រួម
មានការឲ្យដំណឹងដាស់តឿនទៅសាធារណៈជន ការយកត្រឡប់មកវិញនូវរាល់ការបញ្ជាទិញនានា ការ
ដាក់កម្រិតលើទីផ្សារ ការហាមផ្សព្វផ្សាយនៅលើទីផ្សារ ឬវិធានការសមស្របផ្សេងទៀត ។

ប្រការ ២៨ ៖

ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ ត្រូវរក្សាការសម្ងាត់វិជ្ជាជីវៈនៅក្នុងការបំពេញភារកិច្ចរបស់
ខ្លួន ។ ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារណាម្នាក់ ដែលលាតត្រដាងព័ត៌មានដែលពាក់ព័ន្ធទៅនឹងអាជីវ
កម្មដែលស្ថិតនៅក្នុងបន្ទុករបស់ខ្លួន ដើម្បីបង្គាប់ និងចុះអធិការកិច្ចលើអាជីវកម្មក្រៅពីភារកិច្ចរបស់ខ្លួន
ត្រូវផ្ដន្ទាទោសទៅតាមច្បាប់ និងបទប្បញ្ញត្តិជាធរមាន ។

ផ្នែកទី ៥

ប្រការ ២៩ ៖

វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អ និងផ្តល់ជូនគ្រប់ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណី
អាហារនៅកន្លែងប្រើប្រាស់ចុងក្រោយ ដោយធ្វើការពិចារណាលើចំណុចទាំងពីរដូចខាងក្រោម ៖



១.អនុវត្តបានពេញលេញនូវលក្ខខណ្ឌវិនិច្ឆ័យគ្រឹះ

២.កម្រិតនៃការអនុលោមតាមលក្ខខណ្ឌវិនិច្ឆ័យ ដែលជួយលើកតម្កើងកម្រិតនៃការ
អនុវត្តតាមគោលការណ៍អនាម័យ និងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ ដូចដែលបានរៀបរាប់
នៅក្នុងប្រកាស និងក្នុងឧបសម្ព័ន្ធនៃប្រកាសនេះ ។

ប្រការ ៣០ ៖

លក្ខខណ្ឌវិនិច្ឆ័យ ដើម្បីទទួលបានវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យ គឺមាន
៧២ចំណុចដែលប្រើប្រាស់ ដើម្បីវាយតម្លៃកម្រិតសុវត្ថិភាពចំណីអាហារនៅក្នុងអាជីវកម្មចំណីអាហារក្នុង
គោលបំណងលើកតម្កើងគុណភាពនៃការប្រតិបត្តិរបស់ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ ។

ក្នុងចំណោមចំណុចទាំង ៧២ នៃលក្ខខណ្ឌវិនិច្ឆ័យមាន ៣៣ ចំណុចដែលមានលក្ខណៈតម្រូវមិន
អាចខ្វះបាន ហើយមានកត់សំគាល់នៅក្នុងតារាងលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យសុវត្ថិភាពចំណីអាហារជាអក្សរទ្រេត
និងមានសញ្ញាផ្កាយជាសំគាល់ ។ ការមិនគោរពតាមចំណុចមួយ ឬច្រើន នៃចំណុចទាំង ៣៣ នេះនឹងធ្វើ
ឲ្យប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ បាត់បង់ឱកាសទទួលបានវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍អនុវត្ត
អនាម័យ ទោះបីជាប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារនោះបានបំពេញចំណុចផ្សេងៗទៀតនៃលក្ខខណ្ឌ
វិនិច្ឆ័យបានកម្រិតណាក៏ដោយ ។

ជាសរុបលទ្ធផលនៃការគោរពតាមចំណុចទាំងអស់នៃលក្ខខណ្ឌវិនិច្ឆ័យ ប្រសិនបើការគោរពតាម
បានអប្បបរមា ៦០ ភាគរយ នឹងទទួលបាន ស្លាកសញ្ញា C ការគោរពតាមបានអប្បបរមា ៧០ ភាគ
រយ នឹងទទួលបានស្លាកសញ្ញា B និងការគោរពតាមបានអប្បបរមា ៨០ ភាគរយនឹងទទួលបានស្លាក
សញ្ញា A ។

ប្រការ ៣១ ៖

តារាងលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យសុវត្ថិភាពចំណីអាហារផ្តល់នូវសេចក្តីលំអិតនៃលក្ខខណ្ឌវិនិច្ឆ័យនីមួយៗ
ដែលមានទាំងលក្ខខណ្ឌវិនិច្ឆ័យគ្រឹះ និងមានលក្ខខណ្ឌផ្សេងៗ ។ តារាងលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យសុវត្ថិភាព
ចំណីអាហារនេះមានចែងនៅក្នុងឧបសម្ព័ន្ធទី ២ នៃប្រកាសនេះ ។

ផ្នែកទី ៦

ប្រការ ៣២ ៖

នៅក្នុងការអនុវត្តន៍ប្រកាសអន្តរក្រសួងលេខ ៨៦៨ ចុះថ្ងៃទី ២២ ខែ តុលា ឆ្នាំ២០១០ ស្តីពីការ
អនុវត្ត និងការរៀបចំសម្របសម្រួលស្ថាប័នកិច្ចនៃប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារចាប់ពីកសិ
ដ្ឋានផលិត ដល់តុបរិភោគ នាយកដ្ឋានឱសថ ចំណីអាហារ បរិក្ខារពេទ្យ និងគ្រឿងសំអាង នៃក្រសួង
សុខាភិបាល ត្រូវបង្កើតយន្តការសហប្រតិបត្តិការសមស្រប ជាមួយភ្នាក់ងារជាដៃគូផ្សេងៗទៀតមកពី
ក្រសួងពាក់ព័ន្ធ ដើម្បីធានាការអនុវត្តន៍ដោយរលូននៃខ្លឹមសាររបស់ប្រកាសនេះ ។



ផ្នែកទី ៧

ប្រការ ៣៣ ៖

ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ ត្រូវផ្តល់ឱកាសសម្រាប់សវនាការដល់ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារមុន និងភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យអនុវត្តវិធានការអ្វីមួយដែលជាអំណាចឆន្ទានុសិទ្ធិរបស់ខ្លួនដែលមានចែងនៅក្នុងប្រកាសនេះ និងដែលប៉ះពាល់ធ្ងន់ធ្ងរដល់ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារនោះ ។

ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហាររូបណា ដែលមិនពេញចិត្តនឹងសេចក្តីសម្រេចចិត្តរបស់ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ មានសិទ្ធិធ្វើឧបាស្រ័យរដ្ឋបាល ដើម្បីប្តឹងទៅរដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងសុខាភិបាល តាមរយៈ នាយកដ្ឋានឱសថ ចំណីអាហារ បរិក្ខារពេទ្យ និងគ្រឿងសំអាង នៃក្រសួងសុខាភិបាល ។

ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ ត្រូវធ្វើឧបាស្រ័យរដ្ឋបាលជាលាយលក្ខណ៍អក្សរនៅក្នុងរយៈពេល ១០ ថ្ងៃ នៃថ្ងៃធ្វើការ គិតចាប់ពីកាលបរិច្ឆេទទទួលបានសេចក្តីសម្រេចបដិសេធពាក្យសុំ ឬដកហូតវិញ្ញាបនបត្ររបស់ខ្លួន ។ ឧបាស្រ័យនេះត្រូវភ្ជាប់មកជាមួយនូវសំណុំឯកសារពាក់ព័ន្ធនានា ដែលជាមូលដ្ឋានសំខាន់ដើម្បីពន្យល់ឲ្យបានច្បាស់ពីបញ្ហា និងសំណើរសុំរបស់ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ ដល់រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងសុខាភិបាល ។

នៅក្នុងរយៈពេល ១០ ថ្ងៃនៃថ្ងៃធ្វើការបន្ទាប់ពីបានទទួលសំណើរសុំពីប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហាររួច រដ្ឋមន្ត្រីត្រូវផ្តល់ចម្លើយដោយមានហេតុផលច្បាស់លាស់ ជាលាយលក្ខណ៍អក្សរជូនប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារនោះ ។

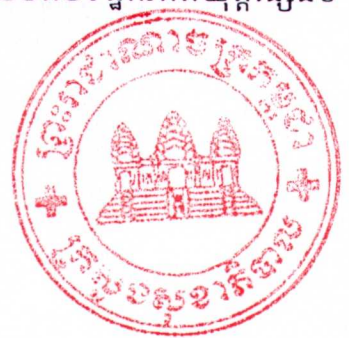
យន្តការធ្វើឧបាស្រ័យរដ្ឋបាលដើម្បីដោះស្រាយរាល់ជំនឿដែលទាក់ទងនឹងការចេញ ការបន្ត និងការដកហូតវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អ អាចត្រូវបានបង្កើតដើម្បីអនុវត្តប្រកាសនេះ ។

ប្រការ ៣៤ ៖

បុគ្គលណាដែលប្រព្រឹត្តល្មើសនឹងប្រកាសនេះ ឬលក្ខខណ្ឌតម្រូវណាមួយនៅក្នុងប្រកាសនេះ ឬប្រព្រឹត្តបទល្មើសណាមួយ ត្រូវទទួលទណ្ឌកម្ម និងទោសស្របតាមច្បាប់ និងលិខិតបទដ្ឋានគតិយុត្តិផ្សេងៗដែលមានជាធរមានរបស់ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា ។

ប្រការ ៣៥ ៖

បុគ្គលណាម្នាក់ដែលក្លែងបន្លំវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អ ឬស្លាកសញ្ញាដែលមានចែងនៅក្នុងប្រកាសនេះ ត្រូវទទួលទោសតាមច្បាប់ និងលិខិតបទដ្ឋានគតិយុត្តិផ្សេងៗដែលមានជាធរមានរបស់ ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា ។



ផ្នែកទី ៨

ប្រការ ៣៦ ៖

ប្រព័ន្ធទូរស័ព្ទបន្ទាន់មួយ ឬកន្លែងទំនាក់ទំនងច្បាស់លាស់មួយ ដែលមិនមានការគិតថ្លៃពីអតិថិជន ឬប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ ត្រូវដាក់ឱ្យដំណើរការ ដើម្បីឱ្យអតិថិជន ឬប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ អាចផ្តល់មតិឆ្លើយតប ឬមតិវិះគន់ចំពោះការអនុវត្តប្រកាសនេះ ឬចំពោះបញ្ហាណាមួយដែលទាក់ទងនឹងអនាម័យ និងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ ដែលបានបម្រើដល់អតិថិជនផ្ទាល់ ។ ត្រូវចាត់តាំងឱ្យមានមន្ត្រីទទួលខុសត្រូវឆ្លើយរាល់ការសាកសួរតាមប្រព័ន្ធទូរស័ព្ទ ឆ្លើយតបនឹងសំណុំឯកសារនានា និងរាយការណ៍បន្តទៅឱ្យនាយកដ្ឋានឱសថ ចំណីអាហារ បរិក្ខារពេទ្យ និងគ្រឿងសំអាង ។

ប្រការ ៣៧ ៖

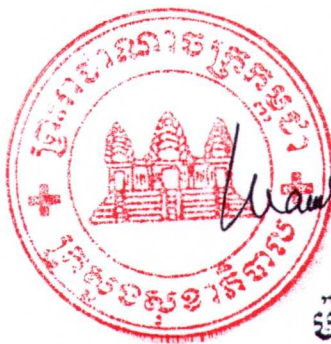
បទប្បញ្ញត្តិណាដែលចែងផ្ទុយនឹងប្រកាសនេះ ត្រូវចាត់ទុកជានិរាករណ៍ ។

ប្រការ ៣៨ ៖

ឧទ្ធកាល័យក្រសួងសុខាភិបាល អគ្គនាយកដ្ឋានបច្ចេកទេស អគ្គាធិការដ្ឋាន នាយកដ្ឋានឱសថ ចំណីអាហារ បរិក្ខារពេទ្យ និងគ្រឿងសំអាង និងមន្ទីរសុខាភិបាលរាជធានី ខេត្ត ត្រូវអនុវត្តតាមប្រកាសនេះឱ្យមានប្រសិទ្ធភាពចាប់តាំងពីថ្ងៃចុះហត្ថលេខា ។

ចំលងជូន

- ទីស្តីការគណៈរដ្ឋមន្ត្រី
- គ្រប់ក្រសួងពាក់ព័ន្ធ
- សាលារាជធានី-ខេត្ត
- ដូចក្នុងប្រការ ៣៨
- សមាគមភោជនីយដ្ឋាន
- ឯកសារ និងកាលប្បវត្ត



Handwritten signature
ប៊ឹម-ប៊ុនហេង

Handwritten initials