



ក្រសួងសុខាភិបាល

ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ

លេខ...៨៤៨...៧២៧/១១ ស.ជ.ស

រាជធានីភ្នំពេញ, ថ្ងៃទី ២៩ ខែ កញ្ញា ឆ្នាំ២០១៧

ប្រកាស
ស្តីពី

ការកែសម្រួលប្រការ១ ប្រការ២ ប្រការ៣ ប្រការ៤ ប្រការ៩ និងប្រការ១៣ របស់
ប្រកាសលេខ១៣០៩ អបស/ឱអបស ចុះថ្ងៃទី ២៦ ខែ វិច្ឆិកា ឆ្នាំ២០១២ ស្តីពីបែបបទ
និងលក្ខខណ្ឌសំរាប់ផ្តល់វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អ
នៅតាមភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋាន

រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងសុខាភិបាល

- បានឃើញរដ្ឋធម្មនុញ្ញនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានឃើញព្រះរាជក្រឹត្យលេខ នស/រកត/០៩១៣/៩០៣ ចុះថ្ងៃទី ២៤ ខែ កញ្ញា ឆ្នាំ២០១៣ ស្តីពីការ
តែងតាំងរាជរដ្ឋាភិបាលនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានឃើញព្រះរាជក្រឹត្យលេខ នស/រកត/១២១៣/១៣៩៣ ចុះថ្ងៃទី ២១ ខែ ធ្នូ ឆ្នាំ២០១៣ ស្តីពីការ
កែសម្រួល និងបំពេញបន្ថែមសមាសភាពរាជរដ្ឋាភិបាលនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានឃើញព្រះរាជក្រឹត្យលេខ នស/រកត/០៤១៦/៣៦៨ ចុះថ្ងៃទី ០៤ ខែ មេសា ឆ្នាំ២០១៦ ស្តីពីការ
កែសម្រួល និងបំពេញបន្ថែមសមាសភាពរាជរដ្ឋាភិបាលនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានឃើញព្រះរាជក្រមលេខ ០២/នស/៩៤ ចុះថ្ងៃទី ២០ ខែ កក្កដា ឆ្នាំ១៩៩៤ ដែលប្រកាសឲ្យប្រើ
ច្បាប់ស្តីពីការរៀបចំនិងការប្រព្រឹត្តទៅនៃគណៈរដ្ឋមន្ត្រី
- បានឃើញព្រះរាជក្រមលេខ នស/រកម/០១៩៦/០៦ ចុះថ្ងៃទី ២៤ ខែ មករា ឆ្នាំ១៩៩៦ ដែល
ប្រកាសឲ្យប្រើច្បាប់ស្តីពីការបង្កើតក្រសួងសុខាភិបាល
- បានឃើញព្រះរាជក្រមលេខ នស/រកម/០៦០០/០០១ ចុះថ្ងៃទី ២១ ខែ មិថុនា ឆ្នាំ២០០០ ដែល
ប្រកាសឲ្យប្រើច្បាប់ស្តីពីការគ្រប់គ្រងគុណភាព សុវត្ថិភាព លើផលិតផល ទំនិញ និងសេវា
- បានឃើញអនុក្រឹត្យលេខ ៦៧ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី ២២ ខែ តុលា ឆ្នាំ១៩៩៧ ស្តីពីការរៀបចំ និង
ការប្រព្រឹត្តទៅរបស់ក្រសួងសុខាភិបាល
- បានឃើញអនុក្រឹត្យលេខ ៤៧ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី ១២ ខែ មិថុនា ឆ្នាំ២០០៣ ស្តីពីអនាម័យនៃម្ហូប
អាហារសំរាប់មនុស្ស
- បានឃើញប្រកាសអនុក្រសួងលេខ ៨៦៨ ឧប.ប្រក ចុះថ្ងៃទី ២២ ខែ តុលា ឆ្នាំ២០១០ ស្តីពីការអនុវត្តន៍
និងសម្របសម្រួលស្ថាប័នកិច្ចនៃប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារចាប់ពីកសិដ្ឋានផលិតផលតុ
បរិភោគ
- យោងតាមការចាំបាច់របស់ក្រសួងសុខាភិបាល ។

សម្រេច

ផ្នែកទី ១

ប្រការ១ .- ថ្មី

ប្រកាសនេះមានគោលបំណងការពារសុខភាពមនុស្ស និងធានាអនាម័យ និងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារនៅតាមភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋាន ដោយអនុលោមតាមកម្រិតហានិភ័យ ដើម្បីជំរុញឲ្យមានការប្រកួតប្រជែងនៅក្នុងអាជីវកម្មចំណីអាហារ ។

ប្រកាសនេះគឺចែងអំពីបែបបទ និងលក្ខខណ្ឌតម្រូវផ្សេងៗដែលក្រសួងសុខាភិបាលត្រូវអនុវត្តក្នុងការផ្តល់ ការបន្ត ការព្យួរ ឬការដកហូតនូវវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អទៅឲ្យភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋាន ។

ប្រការ២ .- ថ្មី

ប្រកាសនេះមានវិសាលភាពគ្របដណ្តប់គ្រប់ភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋានទាំងអស់ដែលកំពុងធ្វើអាជីវកម្មនៅក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា ។

ប្រការ៣ .- ថ្មី

នៅក្នុងប្រកាសនេះពាក្យខាងក្រោមមានន័យដូចតទៅ៖

- ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ៖ ជាមន្ត្រីត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាព និងអនាម័យចំណីអាហារ នៃក្រសួងសុខាភិបាលដូចដែលមានបញ្ជាក់ក្រោមប្រកាសលេខ ០២១១ នៃក្រសួងសុខាភិបាល ចុះថ្ងៃទី ៣០ ខែ មិនា ឆ្នាំ២០១១ ស្តីពីតួនាទី ភារកិច្ចរបស់ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យឱសថ ចំណីអាហារ បរិក្ខារពេទ្យ និងគ្រឿងសំអាង និងសេវា វេជ្ជសាស្ត្រ អមវេជ្ជសាស្ត្រ និងជំនួយវេជ្ជសាស្ត្រឯកជន ។
- ការធ្វើលក់ចំណីអាហារ៖ ការរៀបចំ ការរក្សាទុក និងការដឹកជញ្ជូនចំណីអាហារទៅដល់អតិថិជននៅផ្ទាល់កន្លែង ឬនៅកន្លែងណាមួយ ។
- កាតេរីង(Catering)៖ គឺគ្រឹះស្ថានរៀបចំ រក្សាទុក និងដឹកជញ្ជូនចំណីអាហារទៅដល់អតិថិជននៅនឹងកន្លែង ឬនៅកន្លែងណាមួយ ។
- ចំណីអាហារត្រជាក់៖ ចំណីអាហារដែលត្រូវទុកនៅសីតុណ្ហភាពមិនលើសពី ៤ អង្សាសេ និងមិនត្រូវរក្សាទុកលើសពី ៥ ថ្ងៃឡើយ ។
- ការសំអាត៖ ការយកចេញនូវដី ឆ្នួល កាកសំណល់អាហារ ខ្លាញ់ ឬកាកសំណល់ផ្សេងៗទៀត ។
- ទឹកស្អាត៖ ទឹកធម្មជាតិ សិប្បនិម្មិត ឬទឹកសុទ្ធដែលគ្មានមេរោគ និងសារធាតុនានាក្នុងបរិមាណមួយដែលអាចប៉ះពាល់ដោយផ្ទាល់ ឬដោយប្រយោលទៅលើសុវត្ថិភាព និងគុណភាពនៃចំណីអាហារ ។
- កន្លែងប្រើប្រាស់ចុងក្រោយ៖ ការប្រើប្រាស់ចុងក្រោយរបស់អ្នកប្រើប្រាស់រួមមានស្តង់ដារលក់ម្ហូបអាហារកង់ទីន ភោជនីយដ្ឋាន ហាងកាហ្វេ អាហារដ្ឋាននៅតាមសាលារៀន មន្ទីរពេទ្យ ស្ថាប័ន និងគ្រឹះស្ថានផ្សេងៗ និងតួបលក់ម្ហូបអាហារនៅតាមផ្លូវ ។
- សារធាតុឆ្លង៖ មីក្រូជីវសាស្ត្រ ឬសារធាតុគីមី ឬសារធាតុផ្សេងទៀតដែលមានវត្តមានក្នុងអាហារដោយអចេតនា និងដែលអាចធ្វើឲ្យខូចគុណភាពនៃចំណីអាហារ ។
- ការចម្លងគ្រោះថ្នាក់៖ ការឆ្លងចូល ឬការកើតមានសារធាតុឆ្លងក្នុងចំណីអាហារ ឬបរិស្ថានជុំវិញចំណីអាហារ ។

- អាហារដែលចម្អិនរួច៖ អាហារចម្អិន ហើយត្រូវទុកឲ្យនៅក្តៅ ឬកម្ដៅម្តងទៀត និងទុកឲ្យក្តៅដើម្បីបំប្លែងអតិថិជន ។
- គោលការណ៍ណែនាំគ្រឹះ៖ គឺជាគោលការណ៍ណែនាំគ្រឹះដែលអនុលោមតាមកម្រិតហានិភ័យដែលអាជីវកម្មចំណីអាហារទាំងអស់ ត្រូវតែអនុវត្តតាមជាដាច់ខាតក្នុងចំណោមគោលការណ៍ណែនាំទាំងអស់ដោយអាស្រ័យតាមកម្រិតស្នាដៃដែលសម្រេចបានក្នុងការប្រតិបត្តិគោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អ ។
- លក្ខណៈវិនិច្ឆ័យ៖ គោលការណ៍ណែនាំសុវត្ថិភាពចំណីអាហារដោយអនុលោមតាមហានិភ័យ និងដែលជាលក្ខខណ្ឌកំណត់លើភាពសមស្រប ឬមិនសមស្របរបស់អាជីវកម្មចំណីអាហារ។ ចំនួននៃលក្ខខណ្ឌដែលបានអនុវត្តសមស្របនឹងត្រូវរាប់ ដើម្បីជាស្នាដៃសម្រាប់ការវិនិច្ឆ័យផ្តល់ស្លាកសញ្ញាតាមកម្រិតដែលសម្រេចបាន ។
- ការសម្លាប់មេរោគ៖ ការកាត់បន្ថយដោយប្រើសារធាតុគីមី និង/ឬវិធីរូបសាស្ត្រនូវចំនួនមេរោគក្នុងបរិស្ថានឲ្យនៅកម្រិតមួយដែលមិនធ្វើឲ្យចំណីអាហារខូច ។
- គ្រឹះស្ថាន៖ អគារ និងតំបន់នៅជុំវិញកន្លែងអាហារដែលត្រូវផលិត និងគុណភាពត្រូវបានត្រួតពិនិត្យដោយប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងតែមួយ ។
- ចំណីអាហារ៖ សារធាតុ ឬផលិតផលទាំងឡាយណា ដែលបានកែច្នៃរួចទាំងស្រុង ឬកែច្នៃបឋម ឬមិនទាន់កែច្នៃ ក្នុងគោលបំណងបរិភោគដោយមនុស្ស រាប់ទាំងភេសជ្ជៈ ស្ករកៅស៊ូសម្រាប់ទំពារ និងសារធាតុផ្សេងៗដែលប្រើប្រាស់ក្នុងការផលិត រៀបចំ ឬប្រព្រឹត្តកម្មចំណីអាហារ ។ ប៉ុន្តែសារធាតុឬផលិតផលខាងលើមិនត្រូវរាប់បញ្ចូលចំណីសត្វ សត្វរស់ លើកលែងតែត្រូវបានដាក់លក់តាមទីផ្សារសំរាប់មនុស្សយកទៅបរិភោគ ភោគផលដំណាំរុក្ខជាតិ នៅមុនពេលប្រមូលផល ផលិតផលឱសថ ដូចមានចែងនៅក្នុងមាត្រា២ និងមាត្រា៣ នៃច្បាប់គ្រប់គ្រងឱសថ ដែលប្រកាសដោយព្រះរាជក្រឹត្យ ជស/រកម/០៦៩៦/០២ និងថ្នាំជក់ ផលិតផលថ្នាំជក់ ផលិតផលណាឡិកា ថ្នាំសណ្តាត្រៀងញៀន ព្រមទាំងសំណល់ និងសារធាតុពុលផ្សេងៗ ។
- អាជីវកម្មចំណីអាហារ៖ ការប្រកបមុខរបរទោះរកប្រាក់ចំណេញ ឬមិនរកប្រាក់ចំណេញ ដែលប្រតិបត្តិដោយរដ្ឋ ឬដោយឯកជនក្នុងគោលបំណងផលិត កែច្នៃ និងចែកចាយចំណីអាហារ ។
- ប្រតិបត្តិការធុរកិច្ចចំណីអាហារ៖ រូបវន្តបុគ្គលដែលទទួលខុសត្រូវ និងធានាថាអាជីវកម្មចំណីអាហារដែលស្ថិតក្រោមការគ្រប់គ្រងរបស់ខ្លួនស្របតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវរបស់ក្របខណ្ឌច្បាប់ ។
- ការរៀបចំចំណីអាហារ៖ រាល់ប្រតិបត្តិការទាំងអស់នៅក្នុងការរៀបចំ កែច្នៃ ចម្អិន ដេចខ្ចប់ រក្សាទុក ដឹកជញ្ជូន បែងចែក និងផ្តល់សេវាកម្មនៃចំណីអាហារ ។
- អ្នកប៉ះពាល់ចំណីអាហារ៖ រាល់បុគ្គលដែលរៀបចំ ឬមានការពាក់ព័ន្ធជាមួយនឹងចំណីអាហារ ឬជាមួយនឹងសម្ភារៈ ឬរបស់ប្រើប្រាស់ផ្ទះបាយ ។
- អនាម័យចំណីអាហារ៖ រាល់ស្ថានភាព និងវិធានការសំខាន់ៗទាំងអស់ ដើម្បីធានាអនាម័យ និងសុវត្ថិភាព និងភាពសមស្របនៅគ្រប់ដំណាក់កាលនៃខ្សែសង្វាក់ចំណីអាហារសមស្រប ។
- សុវត្ថិភាពចំណីអាហារ៖ ការអនុវត្តន៍ដំណើរការធានាថាម្ហូបអាហារមិនបង្កគ្រោះថ្នាក់ដល់អ្នកប្រើប្រាស់នៅពេលដែលត្រូវបានយកទៅធ្វើការរៀបចំ ឬបរិភោគស្របតាមកម្មវត្ថុប្រើប្រាស់របស់ម្ហូបអាហារនោះ ។
- តារាងលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ៖ សំដៅទៅលើតារាងលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យសុវត្ថិភាព

AT-402

ចំណីអាហារដែលបានភ្ជាប់ក្នុងឧបសម្ព័ន្ធទី២នៃប្រកាសនេះ ។

- ភាពសមស្របនៃចំណីអាហារ៖ ភាពដែលធានាថា ចំណីអាហារអាចទទួលយកបានសម្រាប់ការទទួលទានរបស់មនុស្ស ។
- អាហារបង្កក៖ អាហារត្រូវទុកនៅសីតុណ្ហភាព -១៨ អង្សាសេ ឬត្រជាក់ជាងនេះនៅក្នុងគ្រប់ផ្នែកទាំងអស់នៃអាហារ ។
- គ្រោះថ្នាក់៖ សារធាតុគីមី ជីវសាស្ត្រ ឬរូបសាស្ត្រដែលមានសក្តានុពលប៉ះពាល់ដល់សុខភាព ។
- HACCP- Hazard Analysis Critical Control Point គឺជាប្រព័ន្ធមួយដែលប្រើសំរាប់រកអត្តសញ្ញាណ វាយតម្លៃ និងគ្រប់គ្រងគ្រោះថ្នាក់ ដែលមានកម្រិតអាចប៉ះពាល់ដល់សុវត្ថិភាពចំណីអាហារ ។
- បន្ទប់ទឹក៖ គឺជាបន្ទប់ដែលមានបង្គន់អាចបង្ហូរលាងបាន កន្លែងលាងដៃត្រូវមានគ្រប់គ្រាន់ និងទឹកក្ដៅ ឬត្រជាក់តាមការចាំបាច់ ហើយត្រូវមានទីតាំងដាច់ដោយឡែកពីកន្លែងរៀបចំចំណីអាហារ ។
- សម្ភារៈវេចខ្ចប់ វត្ថុធាតុបម្រើការវេចខ្ចប់៖ អ្វីៗសម្រាប់ដាក់ផលិតផលរួមមានកំប៉ុង ដប ប្រអប់ កេស និងថង់ ឬសម្ភារៈវេចខ្ចប់ដទៃទៀតមានដូចជា ក្រដាសស្លៀងៗ ក្រដាសហ្វីល លោហធាតុ និងក្រណាត់ជាដើម ។
- សត្វចង្រៃ៖ សត្វល្អិត បក្សី ពពួកសត្វកកែរ និងសត្វដទៃទៀតដែលអាចចម្លងគ្រោះថ្នាក់ដោយផ្ទាល់ ឬដោយប្រយោលដល់ចំណីអាហារ ។
- ទឹកអាចផឹកបាន៖ ទឹកដែលមានគុណភាពសមស្របតាមការតម្រូវ ដូចមានចែងក្នុងសេចក្តីណែនាំអំពីគុណភាពទឹកផឹករបស់អង្គការសុខភាពពិភពលោក ។
- អាហារដែលមានសក្តានុពលគ្រោះថ្នាក់៖ អាហារដែលសំបូរសារធាតុទ្រទ្រង់ការលូតលាស់យ៉ាងលឿននៃមេរោគដែលនាំឲ្យមានជំងឺ ឬមេរោគដែលបង្កើតជាតិពុល ។
- ស្តង់ដារបម្រុងអាហារ(Food Court)៖ កន្លែងរៀបចំ ចំអិន និងលក់ចំណីអាហារ
- ភោជនីយដ្ឋាន៖ គ្រឹះស្ថានផលិត ឬចំអិនចំណីអាហារសម្រាប់បំរើការទទួលទានរបស់អតិថិជនតាមតម្លៃជាក់លាក់ ឬតាមការបញ្ជាទិញ និងដោយមិនកំណត់តាមទំហំទីតាំង ឬចំនួនអតិថិជនឡើយ ។
- អាហារដ្ឋាន៖ គឺជាទីតាំងផលិត ឬចំអិនចំណីអាហារ សម្រាប់បំរើអតិថិជនតាមតម្លៃជាក់លាក់ ឬតាមការបញ្ជាទិញដោយមិនកំណត់តាមទំហំទីតាំង ឬចំនួនអតិថិជនឡើយ ។
- ភោជនីយដ្ឋានខ្នាតធំ៖ ជាភោជនីយដ្ឋានដែលមានលក្ខណៈដូចខាងក្រោម៖

១.ទីតាំងស្ថិតក្នុងសណ្ឋាគារ ផ្សារទំនើប មជ្ឈមណ្ឌលពាណិជ្ជកម្ម មជ្ឈមណ្ឌលកំសាន្ត រមណីយដ្ឋាន កាស៊ីណូ រោងចក្រ សហគ្រាស គ្រឹះស្ថានបណ្តុះបណ្តាល អាកាសយាន ដ្ឋាន និងតំបន់សេដ្ឋកិច្ចពិសេស

២.ភោជនីយដ្ឋានប្រណិតត្រូវមានលក្ខណៈសម្បត្តិណាមួយដូចចំណុចខាងក្រោម៖

- ទីតាំងសមស្រប
- បរិស្ថានល្អ
- ការរចនាមានលក្ខណៈប្រណិត
- បន្ទប់បរិភោគមានជាសុខភាព
- កន្លែងចំអិនអាហារបំពាក់ដោយឧបករណ៍ សម្ភារៈទំនើប

- សម្ភារៈ សង្ហារឹមទំនើប
- បន្ទប់ទឹកមានចំនួនគ្រប់គ្រាន់ និងមានអនាម័យតាមស្តង់ដារ

៣-គ្រឹះស្ថានផលិតចំណីអាហារ នំ ភេសជ្ជៈ ដែលមានទីតាំងសមស្រប និងបំពាក់ឧបករណ៍ សម្ភារទំនើប ឬមានពាណិជ្ជនាមតែមួយដែលមានពហុសាខា។

- ភោជនីយដ្ឋានខ្នាតតូច៖ ជាប្រភេទភោជនីយដ្ឋានដែលមិនមានលក្ខណៈដូចភោជនីយដ្ឋានខ្នាតធំ។
- អាហារដ្ឋានខ្នាតធំ៖ ជាប្រភេទអាហារដ្ឋានដែលមានទីតាំងនៅក្នុងរោងចក្រ សហគ្រាស មជ្ឈមណ្ឌលពាណិជ្ជកម្ម មន្ទីរពេទ្យ មន្ទីរពេទ្យពេទ្យបាល គ្រឹះស្ថានសិក្សា អាកាសយានដ្ឋាន។
- អាហារដ្ឋានខ្នាតតូច៖ ជាប្រភេទអាហារដ្ឋានដែលមិនមានលក្ខណៈដូចអាហារដ្ឋានខ្នាតធំ ។

ផ្នែកទី ២

ប្រការ៤ .- ថ្មី

ភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋាននៅក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា ត្រូវសុំវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អនៅក្រសួងសុខាភិបាល ។ វិញ្ញាបនបត្រនេះប្រគល់ជូនប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារទាំងឡាយណាដែលអនុវត្តបានល្អតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវរបស់ក្រសួងសុខាភិបាល ។ ដោយឡែកភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋាន ដែលមានវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អហើយនោះពុំតម្រូវឲ្យមានវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យឡើយ ។

ប្រការ៥ .- ថ្មី

វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អ មានទំហំក្រដាស A3 និងមានហត្ថលេខានិងត្រាបស័រដូចត្រីក្រសួងសុខាភិបាល ឬអ្នកតំណាងស្របច្បាប់របស់រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងសុខាភិបាល ។

វិញ្ញាបនបត្រនេះត្រូវមានព័ត៌មានដូចខាងក្រោម ៖

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

ស្លាកសញ្ញាសំគាល់គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អសំរាប់ភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋានមានលក្ខណៈដូចខាងក្រោម៖

ក. ជាបន្ទុះប្លាស្ទិកមានទទឹង ៤០ សម និងបណ្តោយ ៥២ សម ព័ទ្ធជុំវិញដោយខ្សែបរិមាត្រពណ៌លឿង៖

១. ផ្នែកខាងលើមានផ្ទៃពណ៌ខៀវ(ទឹកប៊ិច)មានទំហំ ៤.៧ សម គុណ ៣៩.៤ សម មានសរសេរអក្សរ " គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អ " និងភាសាអង់គ្លេស " GOOD HYGIENE PRACTICE "

២. មានអក្សរស្ថិតក្នុងរង្វង់បញ្ជាក់ពីចំណាត់ថ្នាក់នៃការអនុវត្តអនាម័យ អមដោយស្លាបព្រាមួយ និងសមមួយ ។

ខ. ផ្នែកខាងក្រោមមានផ្ទៃពណ៌លឿងទំហំ ៤០ សម គុណ ១១.៥ សម និងសរសេរអក្សរ

១. និមិត្តសញ្ញាក្រសួងសុខាភិបាលនៅផ្នែកខាងឆ្វេង

២. នាយកដ្ឋានឱសថ ចំណីអាហារ បរិក្ខារពេទ្យ និងគ្រឿងសំអាង និងសរសេរជា
ភាសាអង់គ្លេស Department of Drugs and Food ស្ថិតនៅចំកណ្តាល

៣. លេខអនុញ្ញាត កាលបរិច្ឆេទ និងថ្ងៃ ខែ ឆ្នាំផុតកំណត់របស់ស្លាកសញ្ញា ស្ថិតនៅ
ផ្នែកខាងឆ្វេង ។

ទម្រង់ និងគំរូពិស្តារនៃវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អ កំណត់ដោយ
ក្រសួងសុខាភិបាល ។ ជាមួយនឹងការផ្តល់វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អ រដ្ឋ
មន្ត្រីក្រសួងសុខាភិបាល ត្រូវផ្តល់ស្លាកសញ្ញាជាអក្សរ A ដែលមានន័យថា - ល្អប្រសើរ - ឬអក្សរ B
ដែលមានន័យថា - ល្អ - ឬអក្សរ C ដែលមានន័យថា - ល្អបង្អួច - តាមទម្រង់ដែលកំណត់ដោយ
ក្រសួងសុខាភិបាល ។

វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អ និងស្លាកសញ្ញានេះត្រូវដាក់តាំងបង្ហាញនៅ
ក្នុងបរិវេណរបស់ភោជនីយដ្ឋាន ឬអាហារដ្ឋានដែលឲ្យសាធារណៈជនមើលឃើញ។

ប្រការ១៣ .- ថ្មី

ការបង់ថ្លៃលើការដាក់ពាក្យសុំ ការផ្តល់ និងការបន្តសុពលភាពវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់គោលការណ៍
អនុវត្តអនាម័យល្អ និងសេវាផ្សេងៗទៀតរួមទាំងស្លាកសញ្ញា(logo) ដែលពាក់ព័ន្ធ ត្រូវកំណត់ដោយ
ប្រកាសរួមរបស់ក្រសួងសុខាភិបាល និងក្រសួងសេដ្ឋកិច្ច និងហិរញ្ញវត្ថុជាបន្ទុករបស់ប្រតិបត្តិករធុរ
កិច្ចចំណីអាហារ ។

ប្រការ៣៧ .-

បទប្បញ្ញត្តិណាដែលចែងផ្ទុយនឹងប្រកាសនេះ ត្រូវចាត់ទុកជានិរាករណ៍ ។

ប្រការ៣៨ .-

នាយកខុទ្ទកាល័យក្រសួងសុខាភិបាល អគ្គនាយករដ្ឋបាល និងហិរញ្ញវត្ថុ អគ្គនាយកបច្ចេកទេស
សុខាភិបាល អគ្គាធិការ ប្រធាននាយកដ្ឋានឱសថ ចំណីអាហារ បរិក្ខារពេទ្យ និងគ្រឿងសំអាង និង
ប្រធានមន្ទីរសុខាភិបាលរាជធានី ខេត្ត ត្រូវអនុវត្តតាមប្រកាសនេះឲ្យមានប្រសិទ្ធភាពចាប់ពីថ្ងៃចុះ
ហត្ថលេខានេះតទៅ ។

កន្លែងទទួល

- ទីស្តីការគណៈរដ្ឋមន្ត្រី - ដើម្បីជ្រាបជាព័ត៌មាន -
- គ្រប់ក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធ - ដើម្បីសហការណ៍ -
- សាលារាជធានី-ខេត្ត
- ដូចក្នុងប្រការ ៣៨
- សមាគមភោជនីយដ្ឋាន - ដើម្បីអនុវត្តន៍ -
- រាជកិច្ច
- ឯកសារ និងកាលប្បវត្តិ



Handwritten signature in black ink.

ប៊ែន ប៊ុនហេង