ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ

ក្រសួងសុខាភិបាល

លេខ ០៤០ សសណ

រាជធានីភ្នំពេញ, ថ្ងៃទី ១៧ ខែ មករា ឆ្នាំ២០១៧

សេចក្តីណែនាំ
ស្តីពី
វិធានការពង្រឹងការត្រួតពិនិត្យអនាម័យ និងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ នៅតាមបណ្តារាជធានី ខេត្ត

ក្រសួងសុខាភិបាលសូមកោតសរសើរដល់ការយកចិត្តទុកដាក់ប្រឹងប្រែងក្នុងការព្យាបាល និងកិច្ចជួយសង្គ្រោះប្រជាពលរដ្ឋរបស់មន្ត្រីសុខាភិបាលគ្រប់ជាន់ថ្នាក់ ពិសេសលោកគ្រូពេទ្យ អ្នកគ្រូពេទ្យទាំងអស់នៅតាមមូលដ្ឋានសុខាភិបាលសាធារណៈក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា ក៏ប៉ុន្តែដោយសារតែករណីពុលចំណីអាហារបានកើតមានជាញឹកញាប់នៅតាមបណ្តារាជធានី-ខេត្ត ក្នុងបំណងកាត់បន្ថយការផ្ទុះការពុលចំណីអាហារ ក្រសួងសុខាភិបាលសូមធ្វើការណែនាំដល់មន្ទីរសុខាភិបាលរាជធានី-ខេត្តទាំងអស់ឱ្យយកចិត្តទុកដាក់ខ្ពស់លើភារកិច្ចរបស់ក្រសួងសុខាភិបាលដែលបានចែងក្នុងប្រកាសអន្តរក្រសួងលេខ៨៦៨ឧរថ.ប្រក ចុះថ្ងៃទី២២ ខែតុលា ឆ្នាំ២០១០ ប្រកាសលេខ១២០២អបស.ឱអបស ចុះថ្ងៃទី២៤ ខែតុលា ឆ្នាំ២០១២ និងប្រកាសលេខ១៣០៩អបស.ឱអបស ចុះថ្ងៃទី២៦ ខែវិច្ឆិកា ឆ្នាំ២០១២ ដើម្បីពង្រឹងការងារត្រួតពិនិត្យអនាម័យ និងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារនៅតាមមូលដ្ឋានរបស់ខ្លួន ដូចខាងក្រោមនេះ ៖

១. ត្រូវជម្រុញការអនុវត្តន៍គោលការណ៍អនាម័យល្អជាប្រចាំនៅតាមភោជនីយដ្ឋាន-អាហារដ្ឋាន ជាពិសេសអ្នកលក់ចំណីអាហារតាមដងផ្លូវ និងតាមទីសាធារណៈ

២. ត្រូវអប់រំប្រជាជនតាមមូលដ្ឋាននិងទីប្រជុំជន ពិសេសអ្នកលក់ចំណីអាហារគ្រប់ប្រភេទនូវគោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អ ព្រមទាំងអ្នកបរិភោគផងដែរ

៣. ត្រូវជម្រុញការត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារទៅតាមបច្ចេកទេសសុខាភិបាលក្នុងដែនសមត្ថកិច្ចរបស់ខ្លួន(រាជធានី-ខេត្ត) ដោយមានដាក់ចេញនូវកម្មវិធីត្រួតពិនិត្យជាទៀងទាត់នូវវត្ថុធាតុដើម ប្រភពវត្ថុធាតុដើម ចំណីអាហារដែលកំពុងតាំងលក់ និងចុះត្រួតពិនិត្យដល់ទីកន្លែងផលិត កន្លែងស្តុកទុកចំណីអាហារ ទូក្លាសេឬទូទឹកកក រួមទាំងសម្ភារៈប្រើប្រាស់ផងដូចជាជ្រុញ កាំបិត កន្លែងទុកដាក់ចំណីអាហារ។ល។ ដោយឡែកត្រូវយកវត្ថុវិភាគនូវផលិតផលចំណីអាហារ ឬមុខម្ហូបដែលមានហានិភ័យ រៀងរាល់បីខែម្តងទៅតាមស្ថានភាពជាក់ស្តែង

៤. ត្រូវជម្រុញការផ្តល់វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យតាមបទដ្ឋានបច្ចេកទេសសុខាភិបាល ដែលនាយកដ្ឋានឱសថ ចំណីអាហារ បរិក្ខារពេទ្យ និងគ្រឿងសំអាងបានណែនាំ និងបណ្តុះបណ្តាលរួចហើយ ដើម្បីឱ្យម្ចាស់ភោជនីយដ្ឋាន-អាហារដ្ឋានដាក់បង្ហាញនៅក្នុងហាងរបស់គេ និងមានភាពទទួលខុសត្រូវ

៥. ត្រូវបន្តការអប់រំសុខភាពជាប្រចាំដល់សហគមន៍នៅតាមភូមិ ឃុំ សង្កាត់ ស្រុក និងក្រុង អំពីគោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អក្នុងការរៀបចំ ចំអិនដាំស្ល កន្លែងផលិតចំណីអាហារ ដើម្បីទទួលបានផលិតផលសម្រេចមួយប្រកបដោយអនាម័យ និងសុវត្ថិភាព ចៀសផុតពីការពុលចំណីអាហារ

៦. ត្រូវរាយការណ៍ជាប្រចាំ និងទៀងទាត់នូវសកម្មភាពរបស់រាជធានី-ខេត្ត ក្នុងការអប់រំដល់អ្នកលក់ អ្នកផលិតចំណីអាហារ វិធានការទប់ស្កាត់ការពុលចំណីអាហារ និងវិធានការនានាស្តីពីគោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អ និងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារមកក្រសួងសុខាភិបាល

៧. ត្រូវសហការឱ្យបានល្អទាំងផ្នែកបច្ចេកទេស និងរដ្ឋបាលជាមួយការិយាល័យពាក់ព័ន្ធក្នុងមន្ទីរសុខាភិបាល និងការិយាល័យសុវត្ថិភាពចំណីអាហារនៃនាយកដ្ឋានឱសថ ចំណីអាហារ បរិក្ខារពេទ្យ និងគ្រឿងសំអាង

៨. ការិយាល័យសុវត្ថិភាពចំណីអាហារនៃនាយកដ្ឋានឱសថ ចំណីអាហារ បរិក្ខារពេទ្យ និងគ្រឿងសំអាងត្រូវសកម្មក្នុងការអនុវត្តន៍វិធានការនានាព្រមទាំងតាមដានកិច្ចការអនាម័យល្អ និងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ តាមបណ្តារាជធានី-ខេត្តទូទាំងប្រទេស និងត្រូវចាត់តាំងមន្ត្រីបង្គោលសម្រាប់តាមដានការងារនេះ។

ក្រសួងសុខាភិបាលសង្ឃឹមថាបន្ទាប់ពីទទួលបាននូវសេចក្តីណែនាំនេះ លោក លោកស្រីប្រធានមន្ទីរសុខាភិបាលរាជធានី-ខេត្តទាំងអស់នឹងខិតខំអនុវត្តតាមការណែនាំនេះឱ្យមានប្រសិទ្ធភាពខ្ពស់។

រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងសុខាភិបាល

ម៉ម_ប៊ុនហេង