



ក្រសួងសុខាភិបាល

ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ
~*~

លេខ...៨៤៤...អបស/១១២៧

រាជធានីភ្នំពេញ, ថ្ងៃទី ២៩ ខែ កញ្ញា ឆ្នាំ២០១៧

ប្រកាស

ស្តីពី

**ការកែសម្រួលប្រការ៣ ប្រការ៤ ប្រការ៥ និងប្រការ៨ របស់ប្រកាសលេខ
១២០២ អបស/ឱអបស ចុះថ្ងៃទី២៤ ខែតុលា ឆ្នាំ២០១២ ស្តីពីបែបបទ និង
លក្ខខណ្ឌសម្រាប់ផ្តល់វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យនៅតាមភោជនីយដ្ឋាន
និងអាហារដ្ឋាន**

រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងសុខាភិបាល

- បានឃើញរដ្ឋធម្មនុញ្ញនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានឃើញព្រះរាជក្រឹត្យលេខ នស/រកត/០៩១៣/៩០៣ ចុះថ្ងៃទី ២៤ ខែ កញ្ញា ឆ្នាំ២០១៣ ស្តីពីការតែងតាំងរាជរដ្ឋាភិបាលនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានឃើញព្រះរាជក្រឹត្យលេខ នស/រកត/១២១៣/១៣៩៣ ចុះថ្ងៃទី ២១ ខែ ធ្នូ ឆ្នាំ២០១៣ ស្តីពីការកែសម្រួល និងបំពេញបន្ថែមសមាសភាពរាជរដ្ឋាភិបាលនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានឃើញព្រះរាជក្រឹត្យលេខ នស/រកត/០៤១៦/៣៦៨ ចុះថ្ងៃទី ០៤ ខែ មេសា ឆ្នាំ២០១៦ ស្តីពីការកែសម្រួល និងបំពេញបន្ថែមសមាសភាពរាជរដ្ឋាភិបាលនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានឃើញព្រះរាជក្រមលេខ ០២/នស/៩៨ ចុះថ្ងៃទី ២០ ខែ កក្កដា ឆ្នាំ១៩៩៨ ដែលប្រកាសឱ្យប្រើច្បាប់ស្តីពីការរៀបចំនិងការប្រព្រឹត្តទៅនៃគណៈរដ្ឋមន្ត្រី
- បានឃើញព្រះរាជក្រមលេខ នស/រកម/០១៩៦/០៦ ចុះថ្ងៃទី ២៤ ខែ មករា ឆ្នាំ១៩៩៦ ដែលប្រកាសឱ្យប្រើច្បាប់ស្តីពីការបង្កើតក្រសួងសុខាភិបាល
- បានឃើញព្រះរាជក្រមលេខ នស/រកម/០៦០០/០០១ ចុះថ្ងៃទី ២១ ខែ មិថុនា ឆ្នាំ២០០០ ដែលប្រកាសឱ្យប្រើច្បាប់ស្តីពីការគ្រប់គ្រងគុណភាព សុវត្ថិភាព លើផលិតផល ទំនិញ និងសេវា
- បានឃើញអនុក្រឹត្យលេខ ៦៧ 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 ស្តីពីការអនុវត្តន៍និងសម្របសម្រួលស្ថាប័នកិច្ចនៃប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារចាប់ពីកសិដ្ឋានផលិតផលតុបរិភោគ
- យោងតាមការចាំបាច់របស់ក្រសួងសុខាភិបាល ។

សម្រេច

ផ្នែកទី ១

ប្រការ៣ .- ថ្មី

នៅក្នុងប្រកាសនេះពាក្យខាងក្រោមមានន័យដូចតទៅ៖

- ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ៖ ជាមន្ត្រីត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាព និងអនាម័យចំណីអាហារ នៃក្រសួងសុខាភិបាលដូចដែលមានចែងក្នុងប្រកាសលេខ ០២១១ របស់ក្រសួងសុខាភិបាល ចុះថ្ងៃទី៣០ ខែមីនា ឆ្នាំ២០១១ ស្តីពីតួនាទី ភារកិច្ចរបស់ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យឱសថ ចំណីអាហារ បរិក្ខារពេទ្យ និងគ្រឿងសំអាង និងសេវាវេជ្ជសាស្ត្រ អមវេជ្ជសាស្ត្រ និងជំនួយវេជ្ជសាស្ត្រឯកជន ។
- ការធ្វើលក់ចំណីអាហារ៖ ការរៀបចំ ការរក្សាទុក និងការដឹកជញ្ជូនចំណីអាហារទៅដល់អតិថិជននៅនឹងកន្លែង ឬនៅកន្លែងណាមួយ ។
- កាតេរីង(Catering)៖ គឺគ្រឹះស្ថានរៀបចំ រក្សាទុក និងដឹកជញ្ជូនចំណីអាហារទៅដល់អតិថិជននៅនឹងកន្លែង ឬនៅកន្លែងណាមួយ ។
- ចំណីអាហារត្រជាក់៖ ចំណីអាហារដែលត្រូវទុកនៅសីតុណ្ហភាពមិនលើសពី ៤ អង្សាសេ និងមិនត្រូវរក្សាទុកលើសពី៥ថ្ងៃឡើយ ។
- ការសំអាត៖ ការយកចេញនូវដី ធូលី កាកសំណល់អាហារ ខ្លាញ់ ឬកាកសំណល់ផ្សេងៗទៀត។
- ទឹកស្អាត៖ ទឹកធម្មជាតិ សិប្បនិម្មិត ឬទឹកសុទ្ធដែលគ្មានមេរោគ និងសារធាតុនានាក្នុងបរិមាណមួយដែលអាចប៉ះពាល់ដោយផ្ទាល់ ឬដោយប្រយោលទៅលើសុវត្ថិភាព និងគុណភាពនៃចំណីអាហារ។
- កន្លែងប្រើប្រាស់ចុងក្រោយ៖ ការប្រើប្រាស់ចុងក្រោយរបស់អ្នកប្រើប្រាស់រួមមានស្តង់លក់ម្ហូបអាហារ កង់ទីន ភោជនីយដ្ឋាន ហាងកាហ្វេ អាហារដ្ឋាន នៅតាមសាលារៀន មន្ទីរពេទ្យ ស្ថាប័ន និងគ្រឹះស្ថានផ្សេងៗ និងតួបលក់ម្ហូបអាហារនៅតាមផ្លូវ។
- សារធាតុឆ្លង៖ មីក្រូជីវសាស្ត្រ ឬសារធាតុគីមី ឬសារធាតុផ្សេងទៀតដែលមានវត្តមានក្នុងអាហារដោយអចេតនា និងដែលអាចធ្វើឲ្យខូចគុណភាពនៃចំណីអាហារ ។
- ការចម្លងគ្រោះថ្នាក់៖ ការឆ្លងចូល ឬការកើតមានសារធាតុឆ្លងក្នុងចំណីអាហារ ឬបរិស្ថានជុំវិញចំណីអាហារ ។
- អាហារដែលចម្អិនរួច៖ អាហារចម្អិនហើយ ត្រូវទុកឲ្យនៅក្តៅ ឬកម្ដៅម្តងទៀត និងទុកឲ្យក្តៅដើម្បីបំបាត់អតិថិជន ។
- អាហារដែលចម្អិនទុក៖ អាហារដែលចម្អិនហើយ ត្រូវប្រញាប់រក្សាទុកនៅក្នុងលក្ខខណ្ឌត្រជាក់ ឬបង្កក ។
- ការសម្លាប់មេរោគ៖ ការកាត់បន្ថយដោយប្រើសារធាតុគីមី និង/ឬវិធីរូបសាស្ត្រនូវចំនួន *Ab-Hat*

មេរោគក្នុងបរិស្ថានឲ្យនៅក្រមិតមួយដែលមិនធ្វើឲ្យចំណីអាហារខូច ។

- គ្រឹះស្ថាន៖ អគារ និងតំបន់នៅជុំវិញកន្លែងអាហារ ដែលត្រូវផលិត និងគុណភាពត្រូវបានត្រួតពិនិត្យដោយប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងតែមួយ ។
- ចំណីអាហារ៖ សារធាតុ ឬផលិតផលទាំងឡាយណា ដែលបានកែច្នៃទាំងស្រុង ឬកែច្នៃបឋម ឬមិនទាន់កែច្នៃ ក្នុងគោលបំណងបរិភោគដោយមនុស្ស រាប់ទាំង ភេសជ្ជៈ ស្ករកៅស៊ូសម្រាប់ទំពារ និងសារធាតុផ្សេងៗដែលប្រើប្រាស់ក្នុងការផលិត រៀបចំ ឬប្រព្រឹត្តកម្មម្ហូបអាហារ ។ ប៉ុន្តែសារធាតុ ឬផលិតផលខាងលើ មិនត្រូវរាប់បញ្ចូលចំណីសត្វ សត្វរស់លើកលែងតែត្រូវបានដាក់លក់តាមទីផ្សារសំរាប់មនុស្សយកទៅបរិភោគ ភោគផលដំណាំរុក្ខជាតិ នៅមុនពេលប្រមូលផល ផលិតផលឱសថ ដូចមានចែងនៅក្នុងមាត្រា២ និងមាត្រា៣ នៃច្បាប់គ្រប់គ្រងឱសថ ដែលប្រកាសដោយព្រះរាជក្រឹត្យ ចស/រកម/០៦៩៦/០២ និងថ្នាំជក់ ផលិតផលថ្នាំជក់ ផលិតផលណាតូទិក ថ្នាំសណ្តាំ គ្រឿងញៀន ព្រមទាំងសំណល់ និងសារធាតុពុលផ្សេងៗ ។
- អាជីវកម្មចំណីអាហារ៖ ការប្រកបមុខរបរទោះរកប្រាក់ចំណេញ ឬមិនរកប្រាក់ចំណេញ ដែលប្រតិបត្តិដោយរដ្ឋ ឬដោយឯកជនក្នុងគោលបំណងផលិត កែច្នៃ និងចែកចាយចំណីអាហារ ។
- ប្រតិបត្តិការធុរកិច្ចចំណីអាហារ៖ រូបវន្តបុគ្គលដែលទទួលខុសត្រូវ និងធានាថាអាជីវកម្មចំណីអាហារ ដែលស្ថិតក្រោមការគ្រប់គ្រងរបស់ខ្លួនស្របតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវរបស់ក្របខ័ណ្ឌច្បាប់ ។
- ការរៀបចំចំណីអាហារ៖ រាល់ប្រតិបត្តិការទាំងអស់នៅក្នុងការរៀបចំ កែច្នៃ ចំអិន វេចខ្ចប់ រក្សាទុក ដឹកជញ្ជូន បែងចែក និងផ្តល់សេវាកម្មនៃចំណីអាហារ ។
- អ្នកប៉ះពាល់ចំណីអាហារ៖ រាល់បុគ្គលដែលរៀបចំ ឬមានការពាក់ព័ន្ធជាមួយនឹងចំណីអាហារ ឬជាមួយនឹងសម្ភារៈ ឬរបស់ប្រើប្រាស់ផ្ទះបាយ ។
- អនាម័យចំណីអាហារ៖ រាល់ស្ថានភាព និងវិធានការសំខាន់ៗទាំងអស់ ដើម្បីធានាអនាម័យ និងសុវត្ថិភាព និងភាពសមស្របនៅគ្រប់ដំណាក់កាលនៃខ្សែសង្វាក់ចំណីអាហារ ។
- សុវត្ថិភាពចំណីអាហារ៖ ការអនុវត្តន៍ដំណើរការធានាថាម្ហូបអាហារ មិនបង្កគ្រោះថ្នាក់ដល់អ្នកប្រើប្រាស់នៅពេលដែលត្រូវបានយកទៅធ្វើការរៀបចំ ឬបរិភោគស្របតាមកម្មវត្ថុប្រើប្រាស់របស់ម្ហូបអាហារនោះ ។
- ភាពសមស្របនៃចំណីអាហារ៖ ភាពដែលធានាថា ចំណីអាហារអាចទទួលយកបានសម្រាប់ការទទួលទានរបស់មនុស្ស ។
- អាហារបង្កក៖ អាហារត្រូវទុកនៅសីតុណ្ហភាព -១៨ អង្សាសេ ឬត្រជាក់ជាងនេះនៅក្នុងគ្រប់ផ្នែកទាំងអស់នៃអាហារ ។
- គ្រោះថ្នាក់៖ សារធាតុគីមី ជីវសាស្ត្រ ឬបសាស្ត្រដែលមានសក្តានុពលប៉ះពាល់ដល់សុខភាព។

- HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Points)៖ គឺជាប្រព័ន្ធមួយដែលប្រើសម្រាប់រកអត្តសញ្ញាណ វាយតម្លៃ និងគ្រប់គ្រងគ្រោះថ្នាក់ ដែលមានកម្រិតអាចប៉ះពាល់ដល់សុវត្ថិភាពចំណីអាហារ ។
- បន្ទប់ទឹក៖ គឺជាបន្ទប់ដែលមានបង្គន់អាចបង្ហូរលាងបាន កន្លែងលាងដៃឲ្យគ្រប់គ្រាន់ និងមានទឹកក្ដៅ ឬត្រជាក់តាមការចាំបាច់ ហើយត្រូវមានទីតាំងដាច់ដោយឡែកពីកន្លែងរៀបចំចំណីអាហារ ។
- សម្ភារៈវេចខ្ចប់ វត្ថុធាតុបម្រើការវេចខ្ចប់៖ អ្វីៗសម្រាប់ដាក់ផលិតផលរួមមានកំប៉ុង ដប ថង់ ប្រអប់ និងកេស ឬសម្ភារៈវេចខ្ចប់ដទៃទៀតមានដូចជា ក្រដាសស្លើងៗ ក្រដាសហ្វីល លោហធាតុ និងក្រណាត់ជាដើម ។
- សត្វចង្រៃ៖ សត្វល្អិត បក្សី ពពួកសត្វកកេរ និងសត្វដទៃទៀត ដែលអាចចម្លងគ្រោះថ្នាក់ដោយផ្ទាល់ ឬដោយប្រយោលដល់ចំណីអាហារ ។
- ទឹកអាចផឹកបាន៖ ទឹកដែលមានគុណភាពសមស្របតាមការតម្រូវ ដូចមានចែងក្នុងសេចក្តីណែនាំអំពីគុណភាពទឹកផឹករបស់អង្គការសុខភាពពិភពលោក ។
- អាហារដែលមានសក្តានុពលគ្រោះថ្នាក់៖ អាហារដែលសំបូរសារជាតិទ្រទ្រង់ការលូតយ៉ាងលឿននៃមេរោគដែលបង្កឲ្យមានជំងឺ 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 អាកាសយានដ្ឋាន និងតំបន់សេដ្ឋកិច្ចពិសេស
 - ២.ភោជនីយដ្ឋានប្រណិតត្រូវមានលក្ខណៈសម្បត្តិណាមួយដូចចំណុចខាងក្រោម៖
 - ទីតាំងសមស្រប
 - បរិស្ថានល្អ
 - ការរចនាមានលក្ខណៈប្រណិត
 - បន្ទប់បរិភោគមានជាសុខភាព
 - កន្លែងចំអិនអាហារបំពាក់ដោយឧបករណ៍ សម្ភារៈទំនើប
 - សម្ភារៈ សង្ហារឹមទំនើប
 - បន្ទប់ទឹកមានចំនួនគ្រប់គ្រាន់ និងមានអនាម័យតាមស្តង់ដារ

Handwritten signature

៣-គ្រឹះស្ថានផលិតចំណីអាហារ នំ ភេសជ្ជៈ ដែលមានទីតាំងសមស្រប និង
បំពាក់ឧបករណ៍ សម្ភារទំនើប ឬមានពាណិជ្ជនាមតែមួយដែលមាន
ពហុសាខា ។

- ភោជនីយដ្ឋានខ្នាតតូច៖ ជាប្រភេទភោជនីយដ្ឋានដែលមិនមានលក្ខណៈដូចភោជនីយដ្ឋាន
ខ្នាតធំ។
- អាហារដ្ឋានខ្នាតធំ៖ ជាប្រភេទអាហារដ្ឋានដែលមានទីតាំងនៅក្នុងរោងចក្រ សហគ្រាស
មជ្ឈមណ្ឌលពាណិជ្ជកម្ម មន្ទីរពេទ្យ មន្ទីរពេទ្យព្យាបាល គ្រឹះស្ថានសិក្សា
អាកាសយានដ្ឋាន។
- អាហារដ្ឋានខ្នាតតូច៖ ជាប្រភេទអាហារដ្ឋានដែលមិនមានលក្ខណៈដូចអាហារដ្ឋានខ្នាតធំ។

ផ្នែកទី ២

ប្រការ៤ .- ថ្មី

ភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋាននៅក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជាទាំងអស់ត្រូវតែមាន
វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យ និងអ្នកទទួលខុសត្រូវផ្នែកអនាម័យ និងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ
យ៉ាងតិចមួយរូប ដែលមានវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់ការសិក្សាស្តីពីអនាម័យ សុវត្ថិភាពចំណីអាហារ
ដែលទទួលស្គាល់ពីក្រសួងសុខាភិបាល ។ ចំពោះភោជនីយដ្ឋានខ្នាតធំ និងអាហារដ្ឋានខ្នាតធំ
វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យត្រូវចេញដោយក្រសួងសុខាភិបាល។

ដោយឡែកភោជនីយដ្ឋានខ្នាតតូច និងអាហារដ្ឋានខ្នាតតូច វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យ
ត្រូវចេញដោយមន្ទីរសុខាភិបាលរាជធានី ខេត្ត ។

ក្រសួងសុខាភិបាល ឬមន្ទីរសុខាភិបាលរាជធានី ខេត្តមានសិទ្ធិក្នុងការផ្តល់ បន្ត
សុពលភាពដល់ភោជនីយដ្ឋាន អាហារដ្ឋាន រួមទាំងការព្យួរ ដកហូតនូវវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់
អនាម័យក្នុងករណីដែលប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារមិនបានគោរពតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវ
របស់ក្រសួងសុខាភិបាល។

វិញ្ញាបនបត្រនេះគឺជាលក្ខខណ្ឌតម្រូវអប្បបរមា ដែលគ្រប់ភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋាន
ត្រូវតែអនុវត្តតាមជាដាច់ខាតដូចមានចែងលម្អិតនៅក្នុងប្រកាសនេះនិងឧបសម្ព័ន្ធនៃប្រកាសនេះ ។

ស្តង់ប្រើម្ហូបអាហារទាំងឡាយណា ដែលអនុវត្តបានល្អតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវអនាម័យ
របស់ក្រសួងសុខាភិបាល នោះនឹងទទួលបាននូវស្លាកសញ្ញា ចេញដោយក្រសួងសុខាភិបាល
តាមរយៈនាយកដ្ឋានឱសថ ចំណីអាហារ បរិក្ខារពេទ្យ និងគ្រឿងសំអាង សម្រាប់ជាការលើក
ទឹកចិត្តដល់ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ ។ ស្លាកសញ្ញានេះមាន៖

ជាបន្ទះប្លាស្ទិកមានទទឹង ២៩ សម និងបណ្តោយ ៣៥ សម ចែកចេញជា៣ផ្នែក៖

១. ផ្នែកខាងលើមានទំហំ ២៩ សម x ១៦ សម ដែលមានពណ៌បៃតងរំលេចនូវ
ពាក្យថា “ អាហារមានសុវត្ថិភាព នាំមកនូវសុខភាពល្អ ” និងសរសេរអង់គ្លេស

“ SAFE FOOD GOOD HEALTH ” ។

២. ផ្នែកកណ្តាលមានពណ៌ខៀវ(ទឹកប៊ិច)ទំហំ ២០ សម x ១៤.៣ សម រំលេចនូវ
រូបភាពចុងភៅសញ្ញាមេដៃ ឧបករណ៍សម្ភារៈប្រើប្រាស់សម្រាប់ចំណីអាហារ
ប្រកបដោយអនាម័យ និងសុវត្ថិភាព។

៣. ផ្នែកខាងក្រោមមានពណ៌ពងមាន់ទំហំ ២៩ សម x ៥ សម ៖

- នៅខាងឆ្វេងមាននិមិត្តសញ្ញាក្រសួងសុខាភិបាល
- នៅកណ្តាលខាងលើសរសេរថា ក្រសួងសុខាភិបាល និងភាសាអង់គ្លេស
សរសេរថា MINISTRY OF HEALTH និងពីក្រោមសរសេរថា នាយកដ្ឋានឱសថ
ចំណីអាហារ បរិក្ខារពេទ្យ និងគ្រឿងសំអាង ភាសាអង់គ្លេសសរសេរថា
DEPARTMENT OF DRUGS AND FOOD
- លិខិតអនុញ្ញាត កាលបរិច្ឆេទ និង ថ្ងៃ-ខែ-ឆ្នាំ ផុតកំណត់ស្ថិតនៅផ្នែក
ខាងស្តាំ ។

ប្រការ៥ .- ថ្មី

គោដនីយដ្ឋានខ្នាតធំ និងអាហារដ្ឋានខ្នាតធំ និងស្តង់ដារបំប៉នម្ហូបអាហារ ត្រូវដាក់ពាក្យស្នើ
សុំវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យទៅតាមទម្រង់សមស្របមួយ ដែលបានកំណត់ដោយក្រសួង
សុខាភិបាល និងត្រូវដាក់ដោយប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារទៅក្រសួងសុខាភិបាលតាមរយៈ
នាយកដ្ឋានឱសថ ចំណីអាហារ បរិក្ខារពេទ្យ និងគ្រឿងសំអាង ។ ដោយឡែកគោដនីយដ្ឋានខ្នាតតូច
និងអាហារដ្ឋានខ្នាតតូចប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ ត្រូវដាក់ពាក្យសុំនៅមន្ទីរសុខាភិបាល
រាជធានី ខេត្ត ដែលគោដនីយដ្ឋាន អាហារដ្ឋាន តាំងនៅ ។

ពាក្យស្នើសុំវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យត្រូវភ្ជាប់មកជាមួយនូវឯកសារដូចខាងក្រោម៖

- ១.ពាក្យស្នើសុំវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យ ដែលមានហត្ថលេខារបស់ប្រតិបត្តិករ
ធុរកិច្ចចំណីអាហារ (ដូចមាននៅក្នុងគំរូពាក្យសុំ)
- ២.ជ័រវ្រង់សង្ខេបរបស់ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ(ដូចមាននៅក្នុងគំរូពាក្យសុំ)
- ៣.ឯកសារចំលងអត្តសញ្ញាណប័ណ្ណ(សម្រាប់ជនជាតិខ្មែរ) ឬលិខិតឆ្លងដែន
(សម្រាប់ជនបរទេស) របស់ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ
- ៤.វិញ្ញាបនបត្រសុខភាពរបស់ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ ដែលចេញដោយ
ក្រសួងសុខាភិបាល ឬមន្ទីរសុខាភិបាលរាជធានី ខេត្ត
- ៥.គំនូសបំព្រួញបញ្ជាក់ទីតាំងរបស់គោដនីយដ្ឋាន អាហារដ្ឋាន
- ៦.រូបថត(ថតពីមុខគោដនីយដ្ឋាន អាហារដ្ឋាន បន្ទប់បរិភោគ បន្ទប់រៀបចំអាហារ
បន្ទប់ដាក់ចាន កន្លែងលាងសំអាត និងបន្ទប់ទឹក)
- ៧.ចំពោះស្តង់ដារបំប៉នម្ហូបអាហារត្រូវថតចំពីមុខ និងកន្លែងរៀបចំម្ហូបអាហារ
- ៨.ឯកសារផ្សេងទៀតដូចមានរៀបរាប់នៅក្នុងផ្នែកទី ៣ ខាងក្រោម ។

Handwritten signature

ប្រការ៨ .- ថ្មី

វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យ ត្រូវមានគំរូដូចមានចែងនៅក្នុងប្រកាសនេះ និងត្រូវមាន ហត្ថលេខា និងត្រារបស់ថ្នាក់ដឹកនាំក្រសួងសុខាភិបាល ឬមន្ទីរសុខាភិបាលរាជធានី ខេត្ត។

វិញ្ញាបនបត្រនេះត្រូវមានព័ត៌មានដូចខាងក្រោម ៖

- មានពាក្យ "វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យ"
- ឈ្មោះ និងរូបថត(៤x៦)របស់ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ និង ឈ្មោះគោជនីយដ្ឋាន ឬអាហារដ្ឋាន
- ទីតាំងគោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋាន
- ឈ្មោះរបស់អ្នកចុះហត្ថលេខា
- ថ្ងៃ ខែ ឆ្នាំនៃការផ្តល់វិញ្ញាបនបត្រ និងរយៈពេលមានសុពលភាពនៃ វិញ្ញាបនបត្រ

វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យនេះ ត្រូវដាក់តាំងបង្ហាញនៅក្នុងបរិវេណរបស់គោជនីយដ្ឋាន ឬអាហារដ្ឋាន ដែលអាចឲ្យសាធារណៈជនមើលឃើញ ។

ប្រការ៩ .-

បទប្បញ្ញត្តិទាំងឡាយណាដែលផ្ទុយនឹងប្រកាសនេះ នឹងចាត់ទុកជានិរាករណ៍ ។

ប្រការ៩៣ .-

នាយកខុទ្ទកាល័យក្រសួងសុខាភិបាល អគ្គនាយករដ្ឋបាល និងហិរញ្ញវត្ថុ អគ្គនាយក បច្ចេកទេសសុខាភិបាល អគ្គាធិការ ប្រធាននាយកដ្ឋានឱសថ ចំណីអាហារ បរិក្ខារពេទ្យ និង គ្រឿងសំអាង និងប្រធានមន្ទីរសុខាភិបាលរាជធានី ខេត្ត ត្រូវអនុវត្តតាមប្រកាសនេះឲ្យមាន ប្រសិទ្ធភាពចាប់ពីថ្ងៃចុះហត្ថលេខានេះតទៅ ។ *At-Hand*

កន្លែងទទួល

- ទីស្តីការគណៈរដ្ឋមន្ត្រី - ដើម្បីជ្រាបជាព័ត៌មាន -
- គ្រប់ក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធ - ដើម្បីសហការណ៍ -
- សាលារាជធានី-ខេត្ត
- ដូចក្នុងប្រការ ៩៣
- សមាគមគោជនីយដ្ឋាន - ដើម្បីអនុវត្តន៍ -
- រាជកិច្ច
- ឯកសារ និងកាលប្បវត្តិ



Minister's Signature

ប៊ែន ប៊ុនហេង