



**ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា**  
**ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ**



**ក្រសួងសុខាភិបាល**

លេខ ១២០២ អនក្រ.បក

រាជធានីភ្នំពេញ, ថ្ងៃទី ២៤ ខែ កុម្ភៈ ឆ្នាំ២០១៦

**ប្រកាស**

**ស្តីពី**

**បែបបទ និងលក្ខខណ្ឌសម្រាប់ផ្តល់វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យ  
នៅតាមគោលនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋាន**

**រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងសុខាភិបាល**

- បានឃើញរដ្ឋធម្មនុញ្ញនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានឃើញព្រះរាជក្រឹត្យលេខ នស/រកត/០៩០៨/១០៥៥ ចុះថ្ងៃទី ២៥ ខែ កញ្ញា ឆ្នាំ២០០៨ ស្តីពីការតែងតាំងរាជរដ្ឋាភិបាលនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានឃើញព្រះរាជក្រមលេខ ០២/នស/៩៤ ចុះថ្ងៃទី ២០ ខែ កក្កដា ឆ្នាំ១៩៩៤ ដែលប្រកាសឱ្យប្រើច្បាប់ ស្តីពីការរៀបចំនិងការប្រព្រឹត្តទៅនៃគណៈរដ្ឋមន្ត្រី
- 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 ស្តីពីការអនុវត្តន៍ និងសម្របសម្រួលស្ថាប័នកិច្ចនៃប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារចាប់ពីកសិដ្ឋានផលិតផលគ្រប់វិភាគ
- យោងតាមការចាំបាច់របស់ក្រសួងសុខាភិបាល ។



# សម្រេច

## ផ្នែកទី ១

### ប្រការ១៖

ប្រកាសនេះមានគោលបំណងការពារសុខភាពមនុស្ស និងធានាអនាម័យ និងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ តាមរយៈការអនុវត្តន៍លក្ខខណ្ឌតម្រូវអប្បបរមានៃអនាម័យចំណីអាហារ ។

ប្រកាសនេះ គឺចែងអំពីបែបបទ និងលក្ខខណ្ឌតម្រូវផ្សេងៗ ដែលក្រសួងសុខាភិបាលត្រូវអនុវត្តក្នុងការផ្តល់ ការបន្ត ការព្យួរ ឬការដកហូតនូវវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យ នៅតាមភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋាន ។

### ប្រការ២៖

ប្រកាសនេះមានវិសាលភាពគ្របដណ្តប់គ្រប់ភោជនីយដ្ឋាននិងអាហារដ្ឋានទាំងអស់ដែលកំពុងធ្វើអាជីវកម្មនៅក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជាដើម្បីធានាកម្រិតអប្បបរមានៃអនាម័យចំណីអាហារ ។

ប្រកាសនេះ មិនគ្របដណ្តប់លើអ្នកលក់ចំណីអាហារនៅតាមផ្លូវសាធារណៈទេ ដែលអនាម័យនិងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ របស់អ្នកលក់ចំណីអាហារនៅតាមផ្លូវសាធារណៈត្រូវកំណត់ដោយបទប្បញ្ញត្តិមួយដោយឡែក ។

### ប្រការ៣៖

នៅក្នុងប្រកាសនេះពាក្យខាងក្រោមមានន័យដូចតទៅ៖

- ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ៖ ជាមន្ត្រីត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាព និងអនាម័យចំណីអាហារនៃក្រសួងសុខាភិបាលដូចដែលមានចែងក្នុងប្រកាសលេខ ០២១១ របស់ក្រសួងសុខាភិបាល ចុះថ្ងៃទី ៣០ ខែ មីនា ឆ្នាំ២០១១ ស្តីពីតួនាទី ភារកិច្ចរបស់ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យឱសថ ចំណីអាហារ បរិក្ខារពេទ្យ និងគ្រឿងសំអាង និងសេវាវេជ្ជសាស្ត្រ អមវេជ្ជសាស្ត្រ និងជំនួយវេជ្ជសាស្ត្រឯកជន ។
- ការធ្វើលក់ចំណីអាហារ៖ ការរៀបចំ ការរក្សាទុក និងការដឹកជញ្ជូនចំណីអាហារទៅដល់អតិថិជននៅនឹងកន្លែង ឬនៅកន្លែងណាមួយ ។
- អាហារដ្ឋាន៖ គឺគ្រឹះស្ថានរៀបចំ រក្សាទុក និងដឹកជញ្ជូនចំណីអាហារទៅដល់អតិថិជន នៅនឹងកន្លែង ឬនៅកន្លែងណាមួយ ។
- ចំណីអាហារត្រជាក់៖ ចំណីអាហារដែលត្រូវទុកនៅសីតុណ្ហភាពមិនលើសពី ៤ អង្សាសេនិងមិនត្រូវរក្សាទុកលើសពី៥ថ្ងៃឡើយ ។ *Am H...*



- ការសំអាត៖ ការយកចេញនូវដី ធ្នូលី កាកសំណល់អាហារ ខ្លាញ់ ឬកាកសំណល់ផ្សេងៗទៀត ។
- ទឹកស្អាត៖ ទឹកធម្មជាតិ សិប្បនិម្មិត ឬទឹកសុទ្ធដែលគ្មានមេរោគ និងសារធាតុនានាក្នុងបរិមាណមួយ ដែលអាចប៉ះពាល់ដោយផ្ទាល់ ឬដោយប្រយោលទៅលើសុវត្ថិភាព និងគុណភាពនៃចំណីអាហារ ។
- កន្លែងប្រើប្រាស់ចុងក្រោយ៖ ការប្រើប្រាស់ចុងក្រោយរបស់អ្នកប្រើប្រាស់រួមមាន ស្តង់លក់ម្ហូបអាហារ កង់ទឹក ភោជនីយដ្ឋាន ហាងកាហ្វេ អាហារដ្ឋាន នៅតាមសាលារៀន មន្ទីរពេទ្យ ស្ថាប័ន និងគ្រឹះស្ថានផ្សេងៗ និងតូបលក់ម្ហូបអាហារនៅតាមផ្លូវ ។
- សារធាតុឆ្លង៖ មីក្រូជីវសាស្ត្រ ឬសារធាតុគីមី ឬសារធាតុផ្សេងទៀតដែលមានវត្តមានក្នុងអាហារ ដោយអចេតនា និងដែលអាចធ្វើឲ្យខូចគុណភាពនៃចំណីអាហារ ។
- ការចម្លងគ្រោះថ្នាក់៖ ការឆ្លងចូល ឬការកើតមានសារធាតុឆ្លងក្នុងចំណីអាហារ ឬបរិស្ថានជុំវិញចំណីអាហារ ។
- អាហារដែលចម្អិនរួច៖ អាហារចម្អិនហើយ ត្រូវទុកនៅក្តៅ ឬកម្ដៅម្តងទៀត និងទុកក្តៅដើម្បីបំបាត់បាក់តេរី ។
- អាហារដែលចម្អិនទុក៖ អាហារដែលចម្អិនហើយ ត្រូវប្រញាប់រក្សាទុកនៅក្នុងលក្ខខណ្ឌត្រជាក់ ឬបង្កក ។
- ការសម្លាប់មេរោគ៖ ការកាត់បន្ថយដោយប្រើសារធាតុគីមី និង/ឬវិធីរូបសាស្ត្រនូវចំនួនមេរោគក្នុងបរិស្ថានឲ្យនៅកម្រិតមួយដែលមិនធ្វើឲ្យចំណីអាហារខូច ។
- គ្រឹះស្ថាន៖ អគារ និងតំបន់នៅជុំវិញកន្លែងអាហារដែលត្រូវផលិត និងគុណភាពត្រូវបានត្រួតពិនិត្យដោយប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងតែមួយ ។
- ចំណីអាហារ៖ សារធាតុ ឬផលិតផលទាំងឡាយណា ដែលបានកែច្នៃរួចទាំងស្រុង ឬកែច្នៃបឋម ឬមិនទាន់កែច្នៃ ក្នុងគោលបំណងបរិភោគដោយមនុស្ស រាប់ទាំង ភេសជ្ជៈ ស្ករកៅស៊ូសម្រាប់ទំពារ និងសារធាតុផ្សេងៗដែលប្រើប្រាស់ក្នុងការផលិត រៀបចំ ឬប្រព្រឹត្តិកម្មម្ហូបអាហារ ។ ប៉ុន្តែសារធាតុ ឬផលិតផលខាងលើ មិនត្រូវរាប់បញ្ចូលចំណីសត្វ សត្វរស់ លើកលែងតែត្រូវបាន ដាក់លក់តាមទីផ្សារសំរាប់មនុស្សយកទៅបរិភោគ ភោគផលដំណាំរុក្ខជាតិ នៅមុនពេលប្រមូលផល ផលិតផលឱសថ ដូចមានចែងនៅក្នុងមាត្រា ២ និងមាត្រា ៣ នៃច្បាប់គ្រប់គ្រងឱសថ ដែលប្រកាសដោយព្រះរាជក្រឹត្យ ចស/រកម/០៦៩៦/០២ និងថ្នាំជក់ ផលិតផលថ្នាំជក់ ផលិតផលណាកូទិក ថ្នាំសណ្តាំ គ្រឿងញៀន ព្រមទាំងសំណល់ និងសារធាតុពុលផ្សេងៗ ។
- អាជីវកម្មចំណីអាហារ៖ ការប្រកបមុខរបរទោះរកប្រាក់ចំណេញ ឬមិនរកប្រាក់ចំណេញ ដែលប្រតិបត្តិដោយរដ្ឋ ឬដោយឯកជនក្នុងគោលបំណងផលិត កែច្នៃ និងចែកចាយចំណីអាហារ ។



- ប្រតិបត្តិការផ្សារកិច្ចចំណីអាហារ៖ រូបវន្តបុគ្គលដែលទទួលខុសត្រូវ និងធានាថាអាជីវកម្មចំណីអាហារ ដែលស្ថិតក្រោមការគ្រប់គ្រងរបស់ខ្លួន ស្របតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវរបស់ក្របខណ្ឌច្បាប់ ។
- ការរៀបចំចំណីអាហារ៖ រាល់ប្រតិបត្តិការទាំងអស់នៅក្នុងការរៀបចំ កែច្នៃ ចម្អិន វេចខ្ចប់ រក្សាទុក ដឹកជញ្ជូន បែងចែក និងផ្តល់សេវាកម្មនៃចំណីអាហារ ។
- អ្នកប៉ះពាល់ចំណីអាហារ៖ រាល់បុគ្គលដែលរៀបចំ ឬមានការពាក់ព័ន្ធជាមួយនឹងចំណីអាហារ ឬជា មួយនឹងសម្ភារៈ ឬរបស់ប្រើប្រាស់ផ្ទះបាយ ។
- អនាម័យចំណីអាហារ៖ រាល់ស្ថានភាព និងវិធានការសំខាន់ៗទាំងអស់ដើម្បីធានាអនាម័យ និងសុវត្ថិ ភាព និងភាពសមស្របនៅគ្រប់ដំណាក់កាលនៃខ្សែសង្វាក់ចំណីអាហារ ។
- សុវត្ថិភាពចំណីអាហារ៖ ការអនុវត្តន៍ដំណើរការធានាថាម្ហូបអាហារ មិនបង្កគ្រោះថ្នាក់ដល់អ្នកប្រើ ប្រាស់ នៅពេលដែលត្រូវបានយកទៅធ្វើការរៀបចំ ឬបរិភោគស្របតាមកម្មវត្ថុប្រើប្រាស់របស់ម្ហូប អាហារនោះ ។
- ភាពសមស្របនៃចំណីអាហារ៖ ភាពដែលធានាថា ចំណីអាហារអាចទទួលយកបានសម្រាប់ការ ទទួលទានរបស់មនុស្ស ។
- អាហារបង្កក៖ អាហារត្រូវទុកនៅសីតុណ្ហភាព -១៨ អង្សារសេ ឬគ្រជាក់ជាងនេះនៅក្នុងគ្រប់ផ្នែក ទាំងអស់នៃអាហារ ។
- គ្រោះថ្នាក់៖ សារធាតុគីមី ជីវសាស្ត្រ ឬរូបសាស្ត្រដែលមានសក្តានុពលប៉ះពាល់ដល់សុខភាព ។
- HACCP- Hazard Analysis and Critical Control Points គឺជាប្រព័ន្ធមួយដែលប្រើសម្រាប់រកអត្ត សញ្ញាណ វាយតម្លៃ និងគ្រប់គ្រងគ្រោះថ្នាក់ ដែលមានកម្រិតអាចប៉ះពាល់ដល់សុវត្ថិភាពចំណី អាហារ ។
- បន្ទប់ទឹក៖ គឺជាបន្ទប់ដែលមានបង្គន់អាចបង្ហូរលាងបាន កន្លែងលាងដៃឱ្យគ្រប់គ្រាន់ និងមានទឹក ក្តៅ ឬគ្រជាក់តាមការចាំបាច់ ហើយត្រូវមានទីតាំងដាច់ដោយឡែកពីកន្លែងរៀបចំចំណីអាហារ ។
- សម្ភារៈវេចខ្ចប់ វត្ថុធាតុបម្រើការវេចខ្ចប់៖ អ្វីៗសម្រាប់ដាក់ផលិតផលរួមមានកំប៉ុង ដប ថង់ ប្រអប់ និងកេស ឬសម្ភារៈវេចខ្ចប់ដទៃទៀតមានដូចជា ក្រដាសស្តើងៗ ក្រដាសហ្វីល លោហធាតុ និង ក្រណាត់ជាដើម ។
- សត្វចង្រៃ៖ សត្វល្អិត បក្សី ពពួកសត្វកកេរ និងសត្វដទៃទៀត ដែលអាចចម្លងគ្រោះថ្នាក់ដោយ ផ្ទាល់ ឬដោយប្រយោលដល់ចំណីអាហារ ។
- ភោជនីយដ្ឋាន៖ គ្រឹះស្ថានធ្វើចំណីអាហារ ដែលស្ថិត ឬមិនស្ថិតនៅជាមួយសណ្ឋាគារ បម្រើការ ទទួលទានរបស់អតិថិជនតាមតម្លៃជាក់លាក់ ឬតាមការបញ្ជាទិញ និងដោយមិនអាស្រ័យតាមទំហំ គ្រឹះស្ថាន ឬចំនួនអតិថិជនឡើយ ។
- ភោជនីយដ្ឋានខ្នាតធំ៖ ជាភោជនីយដ្ឋានដែលមានលក្ខណៈដូចខាងក្រោម៖

១-ទីតាំងស្ថិតក្នុងសណ្ឋាគារ *Ph H an*



២. គោដនីយដ្ឋានប្រណិត៖

- បន្ទប់បរិភោគមានជាសុខភាព
- ទីតាំងសមស្រប
- បន្ទប់ទឹកមានចំនួនគ្រប់គ្រាន់ និងមានអនាម័យតាមស្តង់ដារ
- សម្ភារៈ សង្ហារឹមទំនើប

- អាហារដ្ឋានខ្នាតធំ៖ ជាប្រភេទអាជីវកម្មដែលមានសមត្ថភាពបំរើសេវាអាហារ ទទួលភ្ញៀវលើសពី ៥០០នាក់(រោងចក្រ អ្នកធ្វើម្ហូបការ) ។
- ទឹកអាចផឹកបាន៖ ទឹកដែលមានគុណភាពសមស្របតាមការតម្រូវ ដូចមានចែងក្នុងសេចក្តីណែនាំ អំពីគុណភាពទឹកផឹករបស់អង្គការសុខភាពពិភពលោក ។
- អាហារដែលមានសក្តានុពលគ្រោះថ្នាក់៖ អាហារដែលសំបូរសារជាតិទ្រទ្រង់ការលូតយ៉ាងលឿននៃ មេរោគដែលបង្កឲ្យមានជំងឺ ឬមេរោគដែលបង្កើតជាតិពុល ។

**ផ្នែកទី ២**

**ប្រការ៤៖**

គោដនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋាននៅក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជាទាំងអស់ ត្រូវតែមានវិញ្ញាបនបត្រ បញ្ជាក់អនាម័យ ដែលចេញដោយមន្ទីរសុខាភិបាលរាជធានី ខេត្ត ។ ចំពោះគោដនីយដ្ឋានខ្នាតធំ និង អាហារដ្ឋានខ្នាតធំ វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យត្រូវចេញដោយក្រសួងសុខាភិបាល ។ រាល់បទប្បញ្ញត្តិ ពាក់ព័ន្ធទាំងឡាយនៅក្នុងប្រកាសនេះដែលត្រូវអនុវត្តចំពោះមន្ទីរសុខាភិបាលរាជធានី ខេត្ត ត្រូវយក មកអនុវត្តផងដែរចំពោះក្រសួងសុខាភិបាលក្នុងការផ្តល់ ការបន្ត ការព្យួរ ឬការដកហូតនូវវិញ្ញាបនបត្រ បញ្ជាក់អនាម័យដល់គោដនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋានខ្នាតធំ ។

វិញ្ញាបនបត្រនេះ គឺជាលក្ខខណ្ឌតម្រូវអប្បបរមា ដែលគ្រប់គោដនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋានត្រូវតែ អនុវត្តតាមជាដាច់ខាត ដូចមានចែងលំអិតនៅក្នុងប្រកាសនេះ និងឧបសម្ព័ន្ធនៃប្រកាសនេះ ។

**ប្រការ៥៖**

ពាក្យស្នើសុំវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យ ត្រូវធ្វើទៅតាមទម្រង់សមស្របមួយដែលបានកំណត់ ដោយក្រសួងសុខាភិបាល និងត្រូវដាក់ដោយប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារទៅមន្ទីរសុខាភិបាល រាជធានី ខេត្ត ដែលគោដនីយដ្ឋាន ឬអាហារដ្ឋានរបស់ខ្លួនតាំងនៅ ។ ចំពោះគោដនីយដ្ឋាន និងអាហារ ដ្ឋានខ្នាតធំ ដែលមានទីតាំងស្ថិតនៅក្នុងរាជធានីភ្នំពេញ ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារត្រូវដាក់ពាក្យសុំ ផ្ទាល់ទៅក្រសួងសុខាភិបាលតាមរយៈនាយកដ្ឋានឱសថ ចំណីអាហារ បរិក្ខារពេទ្យ និងគ្រឿងសំអាង។



ពាក្យស្នើសុំវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យត្រូវភ្ជាប់មកជាមួយនូវឯកសារដូចខាងក្រោម៖

១. ពាក្យស្នើសុំវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យ ដែលមានហត្ថលេខារបស់ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ច ចំណីអាហារ (ដូចមាននៅក្នុងគំរូពាក្យសុំ)
២. ដីប្រវត្តិសង្ខេបរបស់ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ(ដូចមាននៅក្នុងគំរូពាក្យសុំ)
៣. ឯកសារចំលងអត្តសញ្ញាណប័ណ្ណ(សម្រាប់ជនជាតិខ្មែរ) ឬលិខិតឆ្លងដែន(សម្រាប់ជនបរទេស) របស់ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ
៤. វិញ្ញាបនបត្រសុខភាពរបស់ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ ដែលចេញដោយក្រសួងសុខាភិបាល ឬមន្ទីរសុខាភិបាលរាជធានី ខេត្ត
៥. លិខិតបញ្ជាក់ទីតាំងរបស់ភោជនីយដ្ឋាន ឬអាហារដ្ឋានដែលចេញដោយអាជ្ញាធរដែនដី(ឃុំ ឬសង្កាត់)
៦. រូបថត(ថតពីមុខភោជនីយដ្ឋាន អាហារដ្ឋាន បន្ទប់បរិភោគ បន្ទប់រៀបចំអាហារ បន្ទប់ដាក់ចាន កន្លែងលាងសំអាត និងបន្ទប់ទឹក) និង
៧. ឯកសារផ្សេងទៀតដូចមានរៀបរាប់នៅក្នុងផ្នែកទី ៣ ខាងក្រោម ។

**ប្រការ៦៖**

មន្ទីរសុខាភិបាលរាជធានី ខេត្ត នៃក្រសួងសុខាភិបាលនឹងផ្តល់វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យដល់អ្នកដាក់ពាក្យសុំ ប្រសិនបើលក្ខខណ្ឌទាំងពីរខាងក្រោមត្រូវបានបំពេញ៖

១. បានដាក់គ្រប់ឯកសារដែលតម្រូវទាំងអស់ និងបានបំពេញតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវដូចមានចែងក្នុងប្រការ ៥ នៃប្រកាសនេះ ។
២. បានបំពេញត្រឹមត្រូវតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវចំពោះភោជនីយដ្ឋាន ឬអាហារដ្ឋានដូចមានចែងក្នុងផ្នែកទី ៣ ៤ និង៥ នៃប្រកាសនេះ ។

ក្រោយទទួលបានពាក្យសុំ និងឯកសារពាក់ព័ន្ធទាំងអស់ដែលបានដាក់ត្រឹមត្រូវ និងពេញលេញដោយប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ ត្រូវធ្វើអធិការកិច្ចដល់ភោជនីយដ្ឋាន ឬអាហារដ្ឋាននោះ ដោយត្រូវធ្វើឲ្យចប់រួចរាល់ក្នុងរយៈពេលមិនលើសពី ១០ ថ្ងៃនៃថ្ងៃធ្វើការ គិតរាប់ចាប់តាំងពីថ្ងៃដែលបានទទួលពាក្យសុំ និងឯកសារពាក់ព័ន្ធត្រឹមត្រូវ និងពេញលេញទាំងអស់ ។

**ប្រការ៧៖**

ប្រសិនបើភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារយល់ឃើញថា លក្ខខណ្ឌទាំងអស់ដែលតម្រូវនៅក្នុងប្រការ ៦ ត្រូវបានបំពេញត្រឹមត្រូវហើយភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យនោះ ត្រូវដំណើរការផ្តល់វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យក្នុងរយៈពេលមិនលើសពី ២០ ថ្ងៃនៃថ្ងៃធ្វើការ គិតរាប់ចាប់តាំងពីថ្ងៃដែលបានទទួលពាក្យសុំ និងឯកសារពាក់ព័ន្ធត្រឹមត្រូវ និងពេញលេញទាំងអស់ ។ សេចក្តីសម្រេចក្នុងការផ្តល់ ឬការបដិសេធមិនផ្តល់វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យ ត្រូវធ្វើឡើងដោយមន្ទីរសុខាភិបាលរាជធានី ខេត្ត ដែលជាទីកន្លែងទទួលពាក្យសុំ។

ប្រសិនបើគ្មានសេចក្តីសម្រេចណាមួយធ្វើឡើងក្នុងអំឡុងពេលដូចមានកំណត់នៅក្នុងប្រការ ៦



ខាងលើ និងគ្មានមូលហេតុសមស្របណាមួយបញ្ជាក់ពីការយឺតយ៉ាវនោះទេ ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ អាចដំណើរការអាជីវកម្មរបស់ខ្លួនជាធម្មតា ហាក់បីដូចជាខ្លួនបានទទួលវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យពីមន្ទីរសុខាភិបាលរាជធានី ខេត្តដូច្នោះដែរ ។ នៅក្នុងករណីនេះប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ មានសិទ្ធិដាក់ពាក្យបណ្តឹងស្នើសុំវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យទៅក្រសួងសុខាភិបាល តាមរយៈនាយកដ្ឋានឱសថ ចំណីអាហារ បរិក្ខារពេទ្យ និងគ្រឿងសំអាង ។

ក្នុងករណីបដិសេធមិនផ្តល់វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យ ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារត្រូវជូនដំណឹងជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ និងមានហេតុផលសមស្របដល់ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ ។ ពាក្យតវ៉ានៃការមិនពេញចិត្តលើសេចក្តីសម្រេចបដិសេធនេះ ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារអាចដាក់ជូនទៅរដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងសុខាភិបាលតាមរយៈនាយកដ្ឋានឱសថ ចំណីអាហារ បរិក្ខារពេទ្យ និងគ្រឿងសំអាង នៃក្រសួងសុខាភិបាល ។

**ប្រការ៨៖**

វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យ ត្រូវមានគំរូដូចមាននៅក្នុងឧបសម្ព័ន្ធទី ៣ នៃប្រកាសនេះ និងត្រូវមានត្រា និងហត្ថលេខារបស់ប្រធានមន្ទីរសុខាភិបាលរាជធានី ខេត្ត ។

វិញ្ញាបនបត្រនេះត្រូវមានព័ត៌មានដូចខាងក្រោម ៖

- មានពាក្យ “វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យ”
- ឈ្មោះ និងរូបថត(៤x៦)របស់ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ និងឈ្មោះ ភោជនីយដ្ឋាន ឬអាហារដ្ឋាន
- ទីតាំងភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋាន
- ឈ្មោះរបស់អ្នកចុះហត្ថលេខា
- ថ្ងៃ ខែ ឆ្នាំនៃការផ្តល់វិញ្ញាបនបត្រ និងរយៈពេលមានសុពលភាពនៃវិញ្ញាបនបត្រ

វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យនេះ ត្រូវដាក់តាំងបង្ហាញនៅក្នុងបរិវេណរបស់ភោជនីយដ្ឋាន ឬអាហារដ្ឋាន ដែលអាចឲ្យសាធារណៈជនមើលឃើញ ។

**ប្រការ៩៖**

វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យ មានសុពលភាព ១ ឆ្នាំ ដោយគិតចាប់ពីថ្ងៃចុះហត្ថលេខារបស់មន្ទីរសុខាភិបាលរាជធានី ខេត្ត ។

ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារអាចដាក់ពាក្យសុំបន្តសុពលភាពវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យជារៀងរាល់ឆ្នាំដោយត្រូវធ្វើឡើងក្នុងអំឡុងពេល ៣០ ថ្ងៃមុនផុតកំណត់សុពលភាពរបស់វិញ្ញាបនបត្រនេះ ដើម្បីធានាថាការធ្វើប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មរបស់ខ្លួនដំណើរការដោយមានវិញ្ញាបនបត្រស្របច្បាប់ ។

មន្ទីរសុខាភិបាលរាជធានី ខេត្ត មានសិទ្ធិបន្តដោយមានលក្ខខណ្ឌ ឬដោយគ្មានលក្ខខណ្ឌ ឬ



មិនបន្តវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យ ប្រសិនបើរកឃើញថាប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហាររូបនោះមិនគោរពតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវ ដែលមានចែងក្នុងប្រកាសនេះ នៅពេលដែលខ្លួនដាក់ពាក្យសុំបន្ត ។

**ប្រការ១០៖**

នៅក្នុងករណីដែលរកឃើញថា មានចំណីអាហារដែលបង្កឲ្យមានជំងឺ ឬការផ្ទុះឡើងនៃជំងឺបណ្តាលពីចំណីអាហារ ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ ត្រូវធ្វើអធិការកិច្ច និងធ្វើរបាយការណ៍អធិការកិច្ចជាលាយលក្ខណ៍អក្សរតាមទម្រង់ដែលមាន ដើម្បីកំណត់ឲ្យបានច្បាស់ ពីការមិនគោរពតាមគោលការណ៍អនាម័យរបស់ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ។ប្រសិនបើគោរពនីយដ្ឋាន ឬអាហារដ្ឋាននោះមិនបំពេញតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវដូចដែលមានចែងនៅក្នុងប្រកាសនេះទេ ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារត្រូវដំណើរការដកហូតវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យ ស្របតាមនីតិវិធីដែលមានចែងនៅក្នុងប្រកាសនេះ ។

**ប្រការ១១៖**

ការដកហូត វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យត្រូវធ្វើតាមនីតិវិធីដូចខាងក្រោម ៖

- ត្រូវរកឲ្យឃើញថាមិនមានការគោរពតាមអនាម័យ និងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារពេលធ្វើអធិការកិច្ចដល់ទឹកនៃឯង ។
- រៀបចំរបាយការណ៍អធិការកិច្ចជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ ដោយមានរៀបរាប់ពីការមិនគោរពតាម ការណែនាំពីវិធានការកែតម្រូវផ្សេងៗដែលចុះហត្ថលេខាដោយភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ និងប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារដែលពាក់ព័ន្ធ ។
- ប្រសិនបើ នៅក្នុងអំឡុងពេលដែលបានកំណត់ក្នុងរបាយការណ៍ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារនៅតែមិនអាចកែតម្រូវកំហុសរបស់ខ្លួនយោងតាមវិធានការកែតម្រូវដែលបានណែនាំដោយភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារនោះ ។
- មន្ទីរសុខាភិបាលរាជធានី ខេត្តអាចចេញសេចក្តីសម្រេចជាលាយលក្ខណ៍អក្សរដកហូតវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យដោយមានបញ្ជាក់ហេតុផលពីការដកហូតនេះផ្អែកលើការមិនគោរពតាមលក្ខខណ្ឌវិនិច្ឆ័យដែលបានប្រើសម្រាប់ការផ្តល់វិញ្ញាបនបត្រ ។

ក្នុងករណីដែលមានសេចក្តីសម្រេចជាលាយលក្ខណ៍អក្សរដកហូតវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យអាជីវកម្មចំណីអាហារនោះ ត្រូវបិទទ្វារដោយសេចក្តីសម្រេចរដ្ឋបាលរបស់អាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចដែលពាក់ព័ន្ធស្របតាមសំណូមពររបស់ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ ដែលធ្វើតាមរយៈមន្ទីរសុខាភិបាលរាជធានី ខេត្ត ។

*[Handwritten signature]*





ចំពោះភោជនីយដ្ឋានខ្នាតធំ ឬអាហារដ្ឋានខ្នាតធំ សេចក្តីសម្រេចដកហូតវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យ ត្រូវថតចម្លងជូនជាបន្ទាន់ ដោយមន្ទីរសុខាភិបាលរាជធានី ខេត្ត ជូនអាជ្ញាធរពាក់ព័ន្ធ ។

**ប្រការ១២៖**

នៅក្នុងករណីដែលរបាយការណ៍អធិការកិច្ច មានបញ្ជាក់ពីការមិនគោរពតាមលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យ និងការណែនាំវិធានការកែតម្រូវមន្ទីរសុខាភិបាលរាជធានី ខេត្តអាចចេញសេចក្តីសម្រេចព្យួរវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យជាបណ្តោះអាសន្នបាន ប្រសិនបើប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារនោះយល់ព្រមអនុវត្តតាមវិធានការកែតម្រូវ ។

សេចក្តីសម្រេចព្យួរវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យ ត្រូវកំណត់រយៈពេលសមស្របមួយដើម្បីធានាថា ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារមានរយៈពេលសមស្រប សម្រាប់ចាត់វិធានការកែតម្រូវ ប៉ុន្តែរយៈពេលនេះមិនត្រូវលើសពី បីខែឡើយ ។ នៅក្នុងរយៈពេលនៃការព្យួរជាបណ្តោះអាសន្ននេះ សេចក្តីជូនដំណឹង និងហេតុផលនៃការមិនគោរពតាមលក្ខខណ្ឌវិនិច្ឆ័យត្រូវដាក់តាំងបង្ហាញនៅច្រកចូលភោជនីយដ្ឋាន ឬអាហារដ្ឋាននៅក្នុងទម្រង់ និងតាមលក្ខណៈណាមួយ ដែលសាធារណៈជនអាចមើលឃើញច្បាស់ ។

ការព្យួរជាបណ្តោះអាសន្ននេះអាចសុំបានតែម្តងគត់ក្នុងមួយឆ្នាំសម្រាប់ភោជនីយដ្ឋាន ឬអាហារដ្ឋានមួយៗ ។

បន្ទាប់ពីផុតរយៈពេលព្យួរជាបណ្តោះអាសន្ន ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារនៅតែមិនអនុវត្តតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវ វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យ ត្រូវដកហូតជាស្ថាពរស្របតាមនីតិវិធីដែលមានចែងនៅក្នុងប្រកាសនេះ ។

**ប្រការ១៣៖**

ការបង់ថ្លៃលើការដាក់ពាក្យសុំ ការផ្តល់ និងការបន្តវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យ និងសេវាផ្សេងៗទៀតដែលពាក់ព័ន្ធនឹងការដាក់ពាក្យសុំនោះ ត្រូវកំណត់ដោយប្រកាសរួមរបស់ក្រសួងសុខាភិបាល និងក្រសួងសេដ្ឋកិច្ច និងហិរញ្ញវត្ថុ ។ ក្នុងអំឡុងពេលអន្តរកាល ដែលប្រកាសរួមមិនទាន់ចេញ ក្រសួងសុខាភិបាលអាចកំណត់ជាបណ្តោះអាសន្នថ្លៃសេវាក្នុងការដាក់ពាក្យសុំ និងថ្លៃសេវារដ្ឋបាលនៅក្នុងប្រកាសដោយឡែកមួយ ។

**ផ្នែកទី ៣**

**ប្រការ១៤៖**

ការពិនិត្យសំណុំឯកសារនៃការស្នើសុំវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យ ត្រូវធ្វើឡើងដោយភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហាររបស់មន្ទីរសុខាភិបាលរាជធានី ខេត្តនៃក្រសួងសុខាភិបាល ។



ដើម្បីអាចធ្វើការពិនិត្យសំណុំឯកសារបាន ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ ត្រូវមានតួនាទីដូចខាងក្រោម៖

- ណែនាំឲ្យបានច្បាស់លាស់ដល់គ្រប់អាជីវកម្មចំណីអាហារ អំពីនីតិវិធីនៃដាក់ពាក្យសុំ
- ជូននូវបញ្ជីទូទៅ និងដាក់លាក់អំពីសំណុំឯកសារទាំងឡាយដែលតម្រូវឲ្យដាក់ជា មួយនឹងពាក្យសុំ
- ពិនិត្យគ្រប់សំណុំឯកសារដែលបានដាក់ភ្ជាប់ជាមួយពាក្យសុំទាំងអស់ដោយប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ និងពិចារណាលើវិញ្ញាបនបត្រ ដែលអាចមានដូចជា HACCP និងស្តង់ដារសុវត្ថិភាពចំណីអាហារផ្សេងៗទៀត ។

ក្នុងការពិនិត្យសំណុំឯកសារ ប្រសិនបើភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ រកឃើញថាប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ មិនបានដាក់គ្រប់ឯកសារ ឬផ្តល់ព័ត៌មានគ្រប់គ្រាន់ដូចដែល តម្រូវដោយប្រកាសនេះទេ ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារត្រូវធ្វើ និងធ្វើសេចក្តីជូនដំណឹងជាលាយលក្ខណ៍អក្សរទៅប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ ដើម្បីឲ្យដាក់ឯកសារ និង/ឬផ្តល់ព័ត៌មានបន្ថែមផ្សេងៗដែលតម្រូវដោយប្រកាសនេះក្នុងរយៈពេល១០ថ្ងៃនៃថ្ងៃធ្វើការបន្ថែមទៀត ។ សេចក្តីជូនដំណឹងត្រូវមានខ្លឹមសារណែនាំច្បាស់លាស់ ស្តីពីសំណុំឯកសារដែលតម្រូវបន្ថែម ។

ប្រសិនបើ ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារនោះ មិនផ្តល់សំណុំឯកសារ ឬព័ត៌មានផ្សេងៗដែលតម្រូវដោយភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ នៅក្នុងអំឡុងពេលកំណត់ខាងលើទេ ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារត្រូវធ្វើការបដិសេធលើពាក្យសុំ ហើយដំណើរការទាំងមូលនៃការស្នើសុំត្រូវតែចាប់ផ្តើមជាថ្មីឡើងវិញទាំងអស់ ប្រសិនបើប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារនោះមានបំណងចង់ដាក់ពាក្យសុំវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យម្តងទៀត ។

### ផ្នែកទី ៤

#### ប្រការ១៥៖

ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារមានតួនាទី និងសិទ្ធិអំណាច ដើម្បីចុះធ្វើអធិការកិច្ច និងធ្វើការវាយតម្លៃលក្ខខណ្ឌតម្រូវអនាម័យ និងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារយោងតាមគោលការណ៍ណែនាំ នីតិវិធី និងលក្ខខណ្ឌតម្រូវនានា ដូចបានបញ្ជាក់នៅក្នុងប្រកាសនេះ និងបទប្បញ្ញត្តិផ្សេងៗដែលពាក់ព័ន្ធ ។

#### ប្រការ១៦៖

ការចុះធ្វើអធិការកិច្ចក្រោមប្រកាសនេះ អាចមានជាអាទិ៍៖

- អាជីវកម្មចំណីអាហារ និងការតម្លើងឧបករណ៍ និងបរិស្ថាននៅជុំវិញ ក៏ដូចជាមធ្យោបាយដឹកជញ្ជូនសម្ភារៈ និងឧបករណ៍នានា *Ap H*



- គ្រឿងផ្សំអាហារ សារធាតុបន្ថែម សារធាតុគីមីសម្លាប់មេរោគ និងសារធាតុ ឬដំណើរការដទៃទៀតដែលប្រើក្នុងផលិតកម្ម ការកែច្នៃ ឬការរៀបចំចំណីអាហារ
- បុគ្គលិកធ្វើការនៅក្នុងអាជីវកម្មចំណីអាហារ
- សម្ភារៈវេចខ្ចប់
- ការសំអាត ការសម្លាប់មេរោគ និងការថែទាំនៅកន្លែងធ្វើអាជីវកម្មចំណីអាហារ
- ការដាក់ស្លាកសញ្ញាផ្សេងៗ
- ឯកសារពាក់ព័ន្ធនឹងអនាម័យ និងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ ។

**ប្រការ១៧៖**

ការចុះអធិការកិច្ចដើម្បីផ្តល់វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យនៅក្រោមប្រកាសនេះ ត្រូវអនុវត្តនៅក្នុងករណីដូចខាងក្រោម៖

- នៅពេលមានការស្នើសុំដំបូង មុនពេលបើកភោជនីយដ្ឋាន ឬអាហារដ្ឋាន
- នៅពេលបន្តជារៀងរាល់ឆ្នាំ នូវវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យ
- ការចុះអធិការកិច្ចដោយមិនបានព្រៀងទុក នៅក្នុងករណីដែលមានបញ្ហាចំណីអាហារ ដែលបង្កឲ្យមានជំងឺ ឬការផ្ទុះឡើងនៃជំងឺបណ្តាលពីចំណីអាហារ ឬមានការប្តឹងតវ៉ាពីអតិថិជន ។

**ប្រការ១៨៖**

រាល់ការចុះអធិការកិច្ចនៅក្នុងបរិវេណនៃភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋានទាំងអស់ ត្រូវអនុវត្តតាមលក្ខខណ្ឌវិនិច្ឆ័យ និងលក្ខខណ្ឌតម្រូវដែលមានចែងនៅក្នុងប្រកាស និងឧបសម្ព័ន្ធនានានៃប្រកាសនេះ ។ ការចុះអធិការកិច្ចនេះ ក៏ត្រូវជាផ្នែកមួយនៃផែនការធ្វើអធិការកិច្ចរបស់ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ និងត្រូវស្របតាមការណែនាំ និងផែនការរបស់នាយកដ្ឋានឱសថ ចំណីអាហារ បរិក្ខារពេទ្យ និងគ្រឿងសំអាង នៃក្រសួងសុខាភិបាលផងដែរ ។

**ប្រការ១៩៖**

ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារមានសិទ្ធិអំណាចដើម្បីត្រួតពិនិត្យ និងធ្វើការវាយតម្លៃលក្ខខណ្ឌតម្រូវអនាម័យ និងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ ដូចមានចែងនៅក្នុងប្រកាសនេះ ។

ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ ត្រូវពាក់ឯកសណ្ឋានដូចមានកំណត់នៅក្រោមបទប្បញ្ញត្តិជាធរមានរបស់ក្រសួងសុខាភិបាល ដែលអាចមើលឃើញឈ្មោះ សញ្ញាស័ក្តិ និងមួកយ៉ាងច្បាស់ ។

ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ ត្រូវចូលទៅក្នុងគ្រឹះស្ថាននានានៅក្នុងម៉ោងធ្វើប្រតិបត្តិការអាជីវកម្ម ។

នៅក្នុងពេលចុះត្រួតពិនិត្យ ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ ត្រូវបំពេញភារកិច្ចដោយមានប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ ឬអ្នកតំណាងរបស់ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារទៅជាមួយ ។



**ប្រការ២០៖**

ប្រសិនបើអាចធ្វើទៅបាន ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារត្រូវផ្តល់ដំណឹងជាមុនពីការត្រួតពិនិត្យទៅភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋានដែលពាក់ព័ន្ធ ។

សម្រាប់គោលបំណងនៃការត្រួតពិនិត្យ បន្ទាប់ពីមានឧបទ្វរហេតុផ្ទុះ ឬមានការមន្ទិលសង្ស័យថាមានគ្រោះថ្នាក់បណ្តាលពីចំណីអាហារ ឬមានបណ្តឹងតវ៉ាពីអតិថិជនដែលទាក់ទងនឹងអនាម័យ និងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ ត្រូវចាត់ចែង និងប្រតិបត្តិការត្រួតពិនិត្យអាស្រ័យលើការវាយតម្លៃនៃហានិភ័យ ដោយមិនចាំបាច់មានការជូនដំណឹងជាមុនឡើយ ។

**ប្រការ២១៖**

បន្ទាប់ពីការចុះអធិការកិច្ចរបាយការណ៍នៃការចុះអធិការកិច្ច ត្រូវព្រាងដោយភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារនៅក្នុងបរិវេណដែលបានធ្វើការត្រួតពិនិត្យ និងត្រូវចុះហត្ថលេខាដោយភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ និងប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ ឬអ្នកតំណាងរបស់ខ្លួន ដូចមានបញ្ជាក់ពិស្តារនៅក្នុងប្រកាសនេះ ។

របាយការណ៍នៃការចុះអធិការកិច្ច រួមមាន តារាងលក្ខខណ្ឌវិនិច្ឆ័យ ដូចមានភ្ជាប់មកជាមួយនៅក្នុងឧបសម្ព័ន្ធទី ២ នៃប្រកាសនេះ និងយោបល់យល់ឃើញ ជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ បញ្ជាក់ពីការអង្កេតអនុសាសន៍ ឬការខកខាន ដូចដែលបានសំគាល់នៅក្នុងពេលចុះអធិការកិច្ច ។

នៅពេលដែលប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារមិនយល់ស្រប ឬមានគំនិតយោបល់ផ្សេងៗភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ ត្រូវតែកត់ត្រានៅក្នុងរបាយការណ៍នៃការចុះអធិការកិច្ចអំពីការមិនយល់ស្រប ឬគំនិតយោបល់ទាំងនោះ ។ ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ ត្រូវបញ្ជាក់ថាមានភាពអនុលោមតាម ឬមិនមានភាពអនុលោមតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវនានានៅក្នុងប្រកាសនេះ ហើយត្រូវកត់ត្រានៅក្នុងរបាយការណ៍នៃការចុះអធិការកិច្ចពាក្យថា “អនុលោមតាម” ប្រសិនបើពិនិត្យឃើញថា គ្រប់លក្ខខណ្ឌតម្រូវទាំងអស់ត្រូវបានបំពេញ ឬពាក្យថា “មិនអនុលោមតាម” ប្រសិនបើពិនិត្យឃើញថាគ្រប់លក្ខខណ្ឌតម្រូវទាំងអស់មិនត្រូវបានបំពេញ ។

**ប្រការ២២៖**

នៅពេលដែលមានស្ថានភាពបន្ទាន់បណ្តាលពីចំណីអាហារ ដែលធ្វើឲ្យប៉ះពាល់ ឬគម្រាមកំហែងដល់សុខភាពមនុស្ស ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ ត្រូវជូនដំណឹងជាប្រញាប់ដល់ក្រសួងសុខាភិបាល ដើម្បីចាត់វិធានការផ្សេងៗធានាសុវត្ថិភាពសាធារណៈជន និងការពារដល់អតិថិជន ។

**ប្រការ២៣៖**

ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ ត្រូវកត់ត្រាទុកជាឯកសារនូវភាពមិនអនុលោមតាមរបស់ភោជនីយដ្ឋាន ឬអាហារដ្ឋាន និងរាល់អនុសាសន៍នានា ត្រូវតែធ្វើជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ និងត្រូវទំនាក់ទំនងទៅប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ ។ *[Signature]*



ភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋាន ត្រូវទទួលបាននូវអនុសាសន៍នានា ដើម្បីចាត់វិធានការចំពោះការ  
មិនអនុលោមតាមណាមួយ ។

**ប្រការ២៤៖**

ដោយអនុវត្តតាមច្បាប់ និងបទប្បញ្ញត្តិនានាដែលមានជាធរមាន និងតាមស្តង់ដារទូទៅនៃសុវត្ថិ  
ភាពចំណីអាហារសម្រាប់គ្រឹះស្ថាននីមួយៗភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារអាចចូលទៅភោជនីយដ្ឋាន  
ឬអាហារដ្ឋាន និងនៅក្នុងគោលបំណងដើម្បីផ្តល់ បន្ត ព្យួរ ឬដកវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យ ភ្នាក់ងារ  
ត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារអាច៖

- ត្រួតពិនិត្យ ឬឆែកឆេរ គ្រឹះស្ថានណាមួយ និងត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ ប្រដាប់ប្រដារ  
ប្រើប្រាស់ ផលិតផល សម្ភារៈ វត្ថុ ឬសារធាតុដែលកំពុងប្រើប្រាស់ ឬសង្ស័យថានឹង  
ប្រើប្រាស់ ឬទុកបម្រុងសម្រាប់ប្រើប្រាស់ពាក់ព័ន្ធជាមួយនឹងការរក្សាទុក ការប្រើ ការ  
រៀបចំទុក ការបម្រើ និងការលក់ដូរចំណីអាហារ
- ទាមទារឲ្យផ្តល់ព័ត៌មានពី ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ ឬអ្នកតំណាងភោជនីយដ្ឋាន  
ឬអាហារដ្ឋាន ដែលទាក់ទងទៅនឹងចំណីអាហារ ប្រដាប់ប្រដារប្រើប្រាស់ ផលិតផល  
សម្ភារៈ វត្ថុ ឬសារធាតុនានា
- ឆ្លឹង រាប់ វាស់ កត់សំគាល់ បើក និងទទួលយកសំណាកនៅក្នុងលក្ខណៈកំណត់មួយ  
នៃចំណីអាហារ ផលិតផល សម្ភារៈ វត្ថុ ឬសារធាតុ ឬរបស់ខ្ជាប់ ឬសម្រាប់វេចខ្ចប់  
ឬចាក់សោរ ធានា ដាក់ត្រាបិទ ឬបិទទ្វារដែលអាចចូលទៅដល់ចំណីអាហារ ផលិត  
ផល សម្ភារៈ វត្ថុ ឬសារធាតុទាំងនោះ
- ពិនិត្យលើសៀវភៅ ធ្វើការថតចម្លងមួយផ្នែក ឬផ្នែកទាំងមូលនៃសៀវភៅណាមួយ  
សេចក្តីថ្លែងការណ៍ ឬឯកសារផ្សេងៗទៀតដែលពាក់ព័ន្ធនឹងការអនុវត្តន៍អនាម័យ  
ចំណីអាហារដែលបានរកឃើញនៅក្នុងគ្រឹះស្ថានដែលទាក់ទង ឬសង្ស័យថាទាក់ទង  
ទៅនឹងចំណីអាហារ និងទាមទារពីប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ ឬអ្នកតំណាងឲ្យធ្វើ  
ការបកស្រាយលើការសរសេរចូលទៅក្នុងសៀវភៅ សេចក្តីថ្លែងការណ៍ ឬឯកសារ  
ទាំងនោះ
- ត្រួតពិនិត្យលើប្រតិបត្តិការ ឬដំណើរការដែលបានអនុវត្តនៅក្នុងគ្រឹះស្ថាននោះ និង  
ទាមទារព័ត៌មានដែលពាក់ព័ន្ធនឹងប្រតិបត្តិការ ឬដំណើរការនោះពីប្រតិបត្តិករធុរ  
កិច្ចចំណីអាហារ ឬអ្នកតំណាង ឬអ្នកដែលធ្វើប្រតិបត្តិការ ឬដំណើរការនោះ
- ពិនិត្យលទ្ធផលណាមួយដែលបានបង្ហាញ ដោយឧបករណ៍វាស់វែង ដែលបានដាក់  
តម្លើងនៅក្នុងបរិវេណ ឬដោយឧបករណ៍នានារបស់ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ
- ថតយករូបភាពនានាដែលចាំបាច់ ទាក់ទងនឹងសកម្មភាពចុះអធិការកិច្ច
- រឹមអូសរាល់ចំណីអាហារ ប្រដាប់ប្រដារប្រើប្រាស់ ផលិតផល សម្ភារៈ វត្ថុ សារធាតុ



សៀវភៅ សេចក្តីថ្លែងការណ៍ ឬឯកសារទាំងអស់ដែលបង្ហាញពីភស្តុតាងនៃបទល្មើស ដែលមានចែងនៅក្នុងប្រកាសនេះ ហើយភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ ត្រូវផ្តល់នូវ បង្កាន់ដៃមួយដែលមានទម្រង់ជាក់លាក់ និងត្រូវមានហត្ថលេខា និងហត្ថលេខាអម របស់ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ ឬអ្នកតំណាងរបស់ខ្លួនដែលទទួលខុសត្រូវលើ គ្រឹះស្ថាន ឬវត្តនោះ

- បញ្ឈប់ និងឆែកឆេរយានជំនិះនានាដែលនៅក្នុងយានជំនិះនោះចំណីអាហារកំពុង ឬ ត្រូវបានសង្ស័យថាកំពុងតែដឹក ផលិត បង្កើត កែច្នៃ ចាត់ថ្នាក់ ខ្ទប់ វេចខ្ចប់ រក្សាទុក រៀបចំ ផ្តល់សេវា ឬលក់ ឬក៏មានការប្រតិបត្តិ ឬសកម្មភាពផ្សេងៗទៀត ដែល សង្ស័យថាកំពុងតែធ្វើការទាក់ទងនឹងចំណីអាហារ ដែលបំរើដល់អតិថិជន ដោយ ភោជនីយដ្ឋាន ឬអាហារដ្ឋាន ។

**ប្រការ២៥៖**

នៅពេលដែលចុះអធិការកិច្ចតាមប្រការ ១៥ នៃប្រកាសនេះ ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ ឬ អ្នកតំណាង ឬបុគ្គលណាមួយដែលមានវត្តមាននៅក្នុងគ្រឹះស្ថាន៖

- ត្រូវនៅអមជាមួយភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ
- ត្រូវផ្តល់ឲ្យនូវព័ត៌មាន និងឯកសារនានាតាមសំណូមពររបស់ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណី អាហារដែលពាក់ព័ន្ធនឹងការដាក់តម្លើង ប្រដាប់ប្រដារប្រើប្រាស់ សម្ភារៈ ទម្រង់ ការ ឬបញ្ហាផ្សេងទៀតដែលពាក់ព័ន្ធនឹងការត្រួតពិនិត្យ
- ត្រូវអនុញ្ញាតឲ្យមានការយកគំរូសំណាក និងប្រមូលភស្តុតាងនានា ដោយរួមបញ្ចូល រូបថត ។

ប្រសិនបើប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ ឬអ្នកតំណាងរបស់ខ្លួន មិនព្រមផ្តល់ឲ្យនូវព័ត៌មាន ដែលបានស្នើសុំ ឬមិនឲ្យចូលទៅក្នុងគ្រឹះស្ថាន ឬផ្នែកណាមួយនៃគ្រឹះស្ថានដែលនឹងត្រូវបង្ហាញទៅ ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារនៅក្នុងគោលបំណងនៃការត្រួតពិនិត្យ ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ ត្រូវកត់ត្រានៅក្នុងរបាយការណ៍នៃការចុះអធិការកិច្ចអំពីការបដិសេធ ឬការមិនព្រមផ្តល់ ហើយការ បដិសេធ ឬការមិនព្រមផ្តល់នោះបង្កើតជាហេតុផលសម្រាប់សន្និដ្ឋានថាមិនអនុលោមតាមលក្ខខណ្ឌ វិនិច្ឆ័យ ។

**ប្រការ២៦៖**

ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារត្រូវរក្សាការសម្ងាត់វិជ្ជាជីវៈនៅក្នុងការបំពេញភារកិច្ចរបស់ខ្លួន ។ ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារណាម្នាក់ ដែលលាតត្រដាងព័ត៌មានដែលពាក់ព័ន្ធនឹងអាជីវកម្ម ដែលស្ថិតនៅក្នុងបន្ទុករបស់ខ្លួន ក្រៅពីភារកិច្ចរបស់ខ្លួនដើម្បីបង្គាប់ និងចុះអធិការកិច្ចលើអាជីវកម្មត្រូវ ផ្តន្ទាទោសទៅតាមច្បាប់ និងបទប្បញ្ញត្តិជាធរមាន ។ *Handwritten signature*



## ផ្នែកទី ៥

### ប្រការ២៧៖

វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យនឹងត្រូវផ្តល់ជូនដល់អាជីវកម្មចំណីអាហារទាំងអស់ ដែលបើកបំរើអតិថិជន និងបានបំពេញលក្ខខណ្ឌតម្រូវ ដើម្បីធានាយ៉ាងហោចណាស់កម្រិតអប្បបរមានៃអនាម័យ និងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារដូចមានចែងនៅក្នុងប្រកាសនេះ និងឧបសម្ព័ន្ធនៃប្រកាសនេះ ។

### ប្រការ២៨៖

លក្ខខណ្ឌតម្រូវត្រូវបានចែកចេញជា ៦ ផ្នែកដែលកំណត់កម្រិតអប្បបរមានៃអនាម័យ និងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារសម្រាប់ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មចំណីអាហារដែលមានដូចខាងក្រោម៖

- ការរចនាបទ និងការសាងសង់
- ការថែទាំ
- ការគ្រប់គ្រងលើការរៀបចំចំណីអាហារ
- សុខភាព និងអនាម័យបុគ្គលិក
- ការលាងសម្អាត និងការសម្លាប់មេរោគ
- ការគ្រប់គ្រងលើសត្វ និងសត្វល្អិតចង្រៃ

ប្រសិនបើមិនបានបំពេញនូវលក្ខខណ្ឌណាមួយខាងលើ អាជីវកម្មចំណីអាហារ មិនអាចទទួលបាននូវវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យឡើយ ។

### ប្រការ២៩៖

ភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋានត្រូវតែរចនា និងសាងសង់ក្នុងលក្ខណៈសមស្របមួយដើម្បីធានាអនាម័យ និងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ ដោយផ្តល់ជាមួយនូវ៖

- មានប្រព័ន្ធផ្គត់ផ្គង់ទឹកស្អាត និងប្រព័ន្ធបង្ហូរទឹកស្អុយសមស្រប
- កន្លែងរក្សាទុកដាក់សមស្របសម្រាប់វត្ថុធាតុ សម្ភារៈ ឧបករណ៍ និងប្រដាប់ប្រដារ ធាតុសំអាត សំរាម និងធាតុដែលអាចកែច្នៃឡើងវិញ
- ពន្លឺគ្រប់គ្រាន់
- បន្ទប់ទឹក និងកន្លែងលាងដៃសមស្រប
- ភាពងាយស្រួលនៃការលាងសំអាត និងការសម្លាប់មេរោគប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាព
- ខ្យល់ចេញចូលសមស្រប

### ប្រការ៣០៖

ភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋានត្រូវថែទាំ សំអាតទីតាំង និងអគារឲ្យបានស្អាត ដើម្បីធានាថា



គ្រឹះស្ថាន គ្រឿងភ្ជាប់ឧបករណ៍ សម្ភារៈ បរិក្ខារ ស្ថិតនៅក្នុងស្ថានភាពដំណើរការល្អ និងគ្រឿងឧបករណ៍  
មិនត្រូវឲ្យបែកបាក់ ប្រេះស្រាំ ឬច្រេះឡើយ ។

**ប្រការ៣១៖**

អាហារត្រូវតែការពារពីការចម្លងគ្រោះថ្នាក់នៅគ្រប់ដំណាក់កាល រួមទាំងពេលទទួលអាហារ  
រក្សាទុក តាំងបង្ហាញ និងការដឹកជញ្ជូន ។ អាហារដែលមានសក្តានុពលគ្រោះថ្នាក់ ត្រូវទុកនៅក្រោមការ  
តាមដានសីតុណ្ហភាពតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវ ។ រាល់របស់ដែលចូលមក ត្រូវស្គាល់អត្តសញ្ញាណ និងអាច  
ដឹងបាន ។

ការរៀបចំចំណីអាហារ ត្រូវធ្វើឡើងនៅក្នុងលក្ខណៈដ៏សមស្រប ដើម្បីកាត់បន្ថយការចម្លងគ្រោះ  
ថ្នាក់ ។ ការរៀបចំអាហារដែលមានសក្តានុពលគ្រោះថ្នាក់ ត្រូវធ្វើឡើងដោយវិធីជាក់លាក់ ។ វត្ថុវេច  
ខ្ចប់ និងប្រដាប់ទុកដាក់ចំណីអាហារ មិនត្រូវចម្លងគ្រោះថ្នាក់ដល់ចំណីអាហារឡើយ ។

អាហារដែលបោះចោលត្រូវរៀបចំ និងញែកទុកដាក់ដោយឡែក ។ ការលក់ចំណីអាហារខូច  
គុណភាព ឬហួសកាលកំណត់ត្រូវបានហាមឃាត់ ។ មិនត្រូវប្រើប្រាស់ចំណីអាហារដែលផុតថ្ងៃកំណត់  
ឡើយ ។

**ប្រការ៣២៖**

អ្នកប៉ះពាល់ចំណីអាហារ ត្រូវលាងដៃជាមួយសម្ភារៈលាងសំអាតប្រកបដោយអនាម័យឲ្យបាន  
ត្រឹមត្រូវ មុននឹងចាប់ផ្តើមធ្វើការ និងនៅពេលដែលដៃប៉ះរបស់ដែលមានគ្រោះថ្នាក់ដូចជាពេលក្អក  
កណ្តាស់ ជក់បារី និងក្រោយពេលលាងសំអាតជាដើម ។

អ្នកប៉ះពាល់ចំណីអាហារ ត្រូវកាត់បន្ថយការប៉ះពាល់ដែលមិនចាំបាច់ជាមួយអាហារដែលត្រៀម  
បម្រើការទទួលទាន និងដោយប្រើមធ្យោបាយសមស្របដូចជាស្រោមដៃ វត្ថុវេចខ្ចប់អាហារជាដើម ។

អ្នកប៉ះពាល់ចំណីអាហារគួរតែកាត់បន្ថយការធ្វើចលនា ឬឥរិយាបថមិនសមស្របនៅក្នុងកន្លែង  
រៀបចំចំណីអាហារ ។ អ្នកប៉ះពាល់ចំណីអាហារត្រូវស្លៀកសម្លៀកបំពាក់ការពារ ។ មិនត្រូវឲ្យអ្នកមាន  
បញ្ហាសុខភាពមកប៉ះពាល់ចំណីអាហារឡើយ ។

**ប្រការ៣៣៖**

ភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋានត្រូវថែទាំទីតាំងអគារ គ្រឿងឧបករណ៍ សម្ភារៈ បរិក្ខារឲ្យស្ថិតនៅ  
សភាពស្អាតមានអនាម័យ ។ ផ្ទៃដែលប៉ះអាហារ និងគ្រឿងឧបករណ៍ ត្រូវតែស្អាត និងរក្សាទុកក្នុង  
លក្ខខណ្ឌអនាម័យល្អ ។

**ប្រការ៣៤៖**

ភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋាន ត្រូវអនុវត្តវិធានការសមស្រប ដើម្បីជៀសវាងកុំឲ្យសត្វមានជីវិត  
និងសត្វល្អិតចង្រៃចូលទៅក្នុងកន្លែងរៀបចំចំណីអាហារ ។ *Handwritten signature*





**ប្រការ៣៥៖**

គោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់ការអនុវត្តន៍លក្ខខណ្ឌតម្រូវ ដើម្បីផ្តល់ បន្ត ព្យួរ ឬបដិសេធវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យមាននៅក្នុងឧបសម្ព័ន្ធទី ១ ។ គោលការណ៍ណែនាំនេះ ជាឯកសារយោងមូលដ្ឋានដើម្បីណែនាំប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ និងភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារក្នុងការបំពេញ ភារកិច្ចធានាអនាម័យ និងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ ។

**ប្រការ៣៦៖**

តារាងលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យនៅក្នុងឧបសម្ព័ន្ធទី ២ ជាឯកសារជំនួយសម្រាប់ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ ដើម្បីបំពេញការងារត្រួតពិនិត្យស្របតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវ និងគោលការណ៍ណែនាំអំពីវិធានអនាម័យ ។

**ផ្នែកទី ៦**

**ប្រការ៣៧៖**

នៅក្នុងការអនុវត្តន៍ប្រកាសអន្តរក្រសួងលេខ ៨៦៨ ចុះថ្ងៃទី ២២ ខែ តុលា ឆ្នាំ២០១០ ស្តីពីការអនុវត្តន៍ និងការរៀបចំសម្របសម្រួលស្ថាប័នកិច្ច នៃប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ ចាប់ពីកសិដ្ឋានផលិតដល់តុបរិភោគ នាយកដ្ឋានឱសថ ចំណីអាហារ បរិក្ខារពេទ្យ និងគ្រឿងសំអាង នៃក្រសួងសុខាភិបាល ត្រូវបង្កើតយន្តការសហប្រតិបត្តិការសមស្រប ជាមួយភ្នាក់ងារដៃគូផ្សេងៗទៀតមកពីក្រសួងពាក់ព័ន្ធ ដើម្បីធានាការអនុវត្តន៍ដោយរលូននៃខ្លឹមសាររបស់ប្រកាសនេះ ។

**ផ្នែកទី ៧**

**ប្រការ៣៨៖**

ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ ត្រូវផ្តល់ឱកាសសម្រាប់សវនាការដល់ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ មុននឹងភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យនេះអនុវត្តវិធានការអ្វីមួយដែលជាអំណាចឆន្ទានុសិទ្ធិរបស់ខ្លួនដែលមានចែងនៅក្នុងប្រកាសនេះ និងដែលប៉ះពាល់ធ្ងន់ធ្ងរដល់ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារនោះ ។

ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហាររូបណា ដែលមិនពេញចិត្តនឹងសេចក្តីសម្រេចចិត្តរបស់ភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ មានសិទ្ធិធ្វើឧបាស្រ័យរដ្ឋបាល ដើម្បីប្តឹងទៅក្រសួងសុខាភិបាល តាមរយៈយកដ្ឋានឱសថ ចំណីអាហារ បរិក្ខារពេទ្យ និងគ្រឿងសំអាង នៃក្រសួងសុខាភិបាល ។



ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ ត្រូវធ្វើឧបាស្រ័យរដ្ឋបាលជាលាយលក្ខណ៍អក្សរនៅក្នុងរយៈ  
ពេល ១០ ថ្ងៃនៃថ្ងៃធ្វើការគិតចាប់ពីកាលបរិច្ឆេទទទួលបានសេចក្តីសម្រេចបដិសេធពាក្យសុំ ឬដកហូត  
វិញ្ញាបនបត្ររបស់ខ្លួន ។ ឧបាស្រ័យនេះ ត្រូវភ្ជាប់មកជាមួយនូវសំណុំឯកសារពាក់ព័ន្ធនានា ដែលជា  
មូលដ្ឋានសំខាន់ដើម្បីពន្យល់ឲ្យបានច្បាស់ពីបញ្ហា និងសំណើរសុំរបស់ប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារ  
ដល់រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងសុខាភិបាល ។

នៅក្នុងរយៈពេល១០ថ្ងៃ នៃថ្ងៃធ្វើការ បន្ទាប់ពីបានទទួលសំណើរសុំពីប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណី  
អាហាររួច ក្រសួងសុខាភិបាលនឹងត្រូវផ្តល់ចម្លើយដោយមានហេតុផលច្បាស់លាស់ជាលាយលក្ខណ៍  
អក្សរជូនប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារនោះ ។

យន្តការធ្វើឧបាស្រ័យរដ្ឋបាល ដើម្បីដោះស្រាយរាល់ជម្លោះដែលទាក់ទងនឹង ការចេញ ការបន្ត  
ការព្យួរ និងការដកហូត វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យ អាចត្រូវបានបង្កើតដើម្បីអនុវត្តប្រកាសនេះ ។

**ប្រការ៣៩៖**

បុគ្គលណាដែលប្រព្រឹត្តល្មើសនឹងប្រកាសនេះ ឬលក្ខខណ្ឌតម្រូវណាមួយនៅក្នុងប្រកាសនេះ ឬ  
ប្រព្រឹត្តបទល្មើសណាមួយ ត្រូវទទួលទណ្ឌកម្ម និងទោសស្របតាមច្បាប់ និងលិខិតបទដ្ឋានគតិយុត្តិ  
ផ្សេងៗដែលមានជាធរមានរបស់ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា ។

**ប្រការ៤០៖**

បុគ្គលណាម្នាក់ដែលក្លែងបន្លំវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យ ដែលមានចែងនៅក្នុងប្រកាសនេះ  
ត្រូវទទួលទណ្ឌកម្ម និងទោសស្របតាមច្បាប់ និងលិខិតបទដ្ឋានគតិយុត្តិផ្សេងៗដែលមានជាធរមានរបស់  
ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា ។

**ផ្នែកទី ៨**

**ប្រការ៤១៖**

អតិថិជន ឬប្រតិបត្តិករធុរកិច្ចចំណីអាហារអាចរាយការណ៍ជូនក្រសួងសុខាភិបាលតាមរយៈ  
ប្រព័ន្ធទូរស័ព្ទបន្ទាន់មួយដែលមិនមានការគិតថ្លៃដែលនឹងត្រូវបង្កើតឡើងដោយក្រសួងសុខាភិបាល ។

**ប្រការ៤២៖**

បទប្បញ្ញត្តិទាំងឡាយណាដែលផ្ទុយនឹងប្រកាសនេះ នឹងចាត់ទុកជានិរាករណ៍ ។



**ប្រការ៤៣៖**

ឧទ្ធកាល័យក្រសួងសុខាភិបាល អគ្គនាយកដ្ឋានបច្ចេកទេស អគ្គាធិការដ្ឋាន នាយកដ្ឋានឱសថ  
ចំណីអាហារ បរិក្ខារពេទ្យ និងគ្រឿងសំអាង និងមន្ទីរសុខាភិបាលរាជធានី ខេត្ត ត្រូវអនុវត្តតាមប្រកាស  
នេះឲ្យមានប្រសិទ្ធិភាពចាប់ពីថ្ងៃចុះហត្ថលេខា ។

*Handwritten signature in blue ink*  
  
*Handwritten signature in blue ink*  
**ប៊ឹម ប៊ុនហេង**

**ចំណងជូន**

- ទីស្តីការគណៈរដ្ឋមន្ត្រី
- គ្រប់ក្រសួងពាក់ព័ន្ធ
- សាលារាជធានី-ខេត្ត
- សមាគមភោជនីយដ្ឋាន
- ដូចក្នុងប្រការ ៤៣
- ឯកសារ និងកាលប្បវត្តិ