



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

**ក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម**

លេខ ១៩ ព.ណ.តស.២៧

**ប្រកាស**  
**ស្តីពី**

**លក្ខខណ្ឌតម្រូវ ហាង្សាលក្ខខណ្ឌសម្រាប់**  
**គោលនីយដ្ឋាន និង អាហារដ្ឋាន**

**រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម**

- បានឃើញរដ្ឋធម្មនុញ្ញ នៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានឃើញព្រះរាជក្រឹត្យលេខ នស/រកត/០៩១៣/៩០៣ ចុះថ្ងៃទី២៤ ខែកញ្ញា ឆ្នាំ២០១៣ ស្តីពីការតែងតាំងរាជរដ្ឋាភិបាល នៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានឃើញព្រះរាជក្រឹត្យលេខ នស/រកត/១២១៣/១៣៩៣ ចុះថ្ងៃទី២១ ខែធ្នូ ឆ្នាំ២០១៣ ស្តីពី ការកែសម្រួល និង បំពេញបន្ថែមសមាសភាពនៃរាជរដ្ឋាភិបាលកម្ពុជា
- បានឃើញព្រះរាជក្រឹត្យលេខ នស/រកត/០៤១៦/៣៦៨ ចុះថ្ងៃទី០៤ ខែមេសា ឆ្នាំ២០១៦ ស្តីពី ការកែសម្រួល និង បំពេញបន្ថែមសមាសភាពនៃរាជរដ្ឋាភិបាលកម្ពុជា
- បានឃើញព្រះរាជក្រឹត្យលេខ នស/រកត/០៤០០/៦១ ចុះថ្ងៃទី០៧ ខែមេសា ឆ្នាំ២០០០ ស្តីពីការតែងតាំងលោក ឧកញ៉ា សុះ កំរី ចាងហ្វាងនៃគណៈដឹកនាំជាន់ខ្ពស់នៃសាសនាឥស្លាមកម្ពុជា
- បានឃើញព្រះរាជក្រមលេខ ០២/នស/៩៤ ចុះថ្ងៃទី២០ ខែកក្កដា ឆ្នាំ១៩៩៤ ដែលប្រកាសឱ្យប្រើច្បាប់ ស្តីពីការរៀបចំ និងការប្រព្រឹត្តទៅនៃគណៈរដ្ឋមន្ត្រី
- បានឃើញព្រះរាជក្រមលេខ នស/រកម/០១៩៦/១៦ ចុះថ្ងៃទី២៤ ខែមករា ឆ្នាំ១៩៩៦ ដែលប្រកាសឱ្យប្រើច្បាប់ ស្តីពីការបង្កើតក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម
- បានឃើញព្រះរាជក្រមលេខ នស/រកម/០៦០០/០០១ ចុះថ្ងៃទី២១ ខែមិថុនា ឆ្នាំ២០០០ ដែលប្រកាសឱ្យប្រើច្បាប់ ស្តីពីការគ្រប់គ្រងគុណភាព សុវត្ថិភាព លើផលិតផលទំនិញ និងសេវា
- បានឃើញអនុក្រឹត្យលេខ ២៨អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី០៩ ខែមីនា ឆ្នាំ២០០១ ស្តីពីការកែសម្រួល និងបំពេញបន្ថែមអនុក្រឹត្យលេខ ៥អនក្រ.បក ស្តីពីការបង្កើតគណៈកម្មការអន្តរក្រសួង សម្របសម្រួលការត្រួតពិនិត្យគុណភាព សុវត្ថិភាព ផលិតផល និងសេវាកម្ម
- បានឃើញអនុក្រឹត្យលេខ ១៣១ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី១៩ ខែមីនា ឆ្នាំ២០១៤ ស្តីពីការរៀបចំ និង ការប្រព្រឹត្តទៅរបស់ក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម

- បានឃើញអនុក្រឹត្យលេខ ១៦០ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី២៩ ខែកក្កដា ឆ្នាំ២០១៦ ស្តីពីការរៀបចំ និង ការប្រព្រឹត្តទៅនៃគណៈកម្មាធិការត្រួតពិនិត្យផលិតផលហាឡាលកម្ពុជា
- បានឃើញសេចក្តីសម្រេចលេខ ១២២ សសរ ចុះថ្ងៃទី០៤ ខែវិច្ឆិកា ឆ្នាំ២០១៦ ស្តីពីការតែងតាំងសមាសភាពគណៈកម្មាធិការត្រួតពិនិត្យផលិតផលហាឡាលកម្ពុជា
- យោងប្រកាសលេខ ៣២៩ ព.ណ គនព.ប្រក ចុះថ្ងៃទី២៧ ខែកញ្ញា ឆ្នាំ២០១៦ ស្តីពីការបង្កើតលេខាធិការដ្ឋាន នៃគណៈកម្មាធិការត្រួតពិនិត្យផលិតផលហាឡាលកម្ពុជា
- យោងប្រកាសលេខ ៣៥៨ ព.ណ គនព.ប្រក ចុះថ្ងៃទី២០ ខែតុលា ឆ្នាំ២០១៦ ស្តីពីការបង្កើតក្រុមឯកទេសផលិតផលហាឡាលកម្ពុជា
- យោងតាមការចាំបាច់របស់ក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម។

**សម្រេច**

**ប្រការ១.-**

លក្ខខណ្ឌតម្រូវហាឡាលកម្ពុជា សម្រាប់ភោជនីយដ្ឋាន និង អាហារដ្ឋាន។

**ប្រការ២.-**

និយមន័យ

- ហាឡាល ឬ HALAL ឬ ハラ (ជាភាសាអារ៉ាប់) សំដៅដល់វត្ថុណាមួយ ឬសេវាកម្មណាមួយ ដែលអនុញ្ញាតឲ្យប្រើប្រាស់ ឬឲ្យចូលរួមដោយអាស្រ័យទៅតាមច្បាប់ឥស្លាម។ ពាក្យនេះត្រូវបានប្រើជាទូទៅទាក់ទងទៅនឹងផលិតផលម្ហូបអាហារ ផលិតផលសាច់ គ្រឿងសម្អាត ផលិតផលថែរក្សាខ្លួនខ្លួន អាហារបំប៉ន គ្រឿងផ្សំម្ហូបអាហារ និងសម្ភារប្រើប្រាស់ផ្សេងៗទៀត។
- ភោជនីយដ្ឋាន សំដៅដល់ទីកន្លែងអាជីវកម្មខ្នាតធំសម្រាប់បម្រើសេវាកម្មម្ហូបអាហារដល់អតិថិជន ហើយមានចំណាត់សមរម្យ ទីធ្លាធំទូលាយ អាហារច្រើនមុខៗល។ ឬសំដៅដល់គ្រឹះស្ថានធ្វើម្ហូបអាហារដែលស្ថិត ឬមិនស្ថិតនៅជាមួយសណ្ឋាគារ បម្រើការទទួលទានរបស់អតិថិជនតាមតម្លៃជាក់លាក់ ឬតាមការបញ្ជាទិញ និងដោយមិនអាស្រ័យតាមទំហំគ្រឹះស្ថាន ឬចំនួនអតិថិជនឡើយ។
- ភោជនីយដ្ឋានខ្នាតធំ ជាភោជនីយដ្ឋានដែលមានលក្ខណៈ ៖
  - ១. ទីតាំងស្ថិតក្នុងសណ្ឋាគារ
  - ២. ភោជនីយដ្ឋានប្រណីត
    - + បន្ទប់បរិភោគមានជាសុកភាព
    - + ទីតាំងសមស្រប
    - + បន្ទប់ទឹកមានចំនួនគ្រប់គ្រាន់ និងមានអនាម័យ
    - + សម្ភារៈ សង្ហារឹមទំនើប។
- អាហារដ្ឋាន សំដៅដល់ទីកន្លែងអាជីវកម្មខ្នាតតូចសម្រាប់បម្រើសេវាកម្មម្ហូបអាហារ ដល់អតិថិជន ឬជាគ្រឹះស្ថានរៀបចំរក្សាទុក និងដឹកជញ្ជូនម្ហូបអាហារទៅដល់អតិថិជននៅកន្លែង ឬនៅកន្លែងណាមួយ ឬជាទីតាំងចល័តដែលមានលក្ខណៈអនាម័យខ្ពស់។



- អាហាររដ្ឋានខ្ពស់ធំ ជាប្រភេទអាជីវកម្ម ដែលមានសមត្ថភាពបម្រើសេវាកម្មម្ហូបអាហារទទួលភ្ញៀវ លើសពី៥០០នាក់ (រោងចក្រ អ្នកធ្វើម្ហូបការ...)។

**ប្រការ៣.-**

លក្ខខណ្ឌតម្រូវ និងអនុលោមភាពនៃស្តង់ដារផលិតផលហាឡាលកម្ពុជា សម្រាប់ភោជនីយដ្ឋាន និង អាហាររដ្ឋានមានដូចខាងក្រោម៖

**១. ស្លាកយីហោ**

ភោជនីយដ្ឋាន និង អាហាររដ្ឋាន មិនត្រូវមានស្លាកយីហោដែលមានឈ្មោះ និងរូបភាពពាក់ព័ន្ធនឹង ប្រការដែលផ្ទុយនឹងគោលការណ៍ហាឡាលដូចជា សត្វជ្រូក សត្វឆ្កែ ស្រាបៀវ ។

**២. ទីតាំង**

**ក-កន្លែងបរិភោគ**

- ស្អាត អនាម័យ គុណភាព និងសុវត្ថិភាព (តុ កៅអី កម្រាលឥដ្ឋ កម្រាលតុ កង្ហារ ម៉ាស៊ីនត្រជាក់ ពិតាន ។ល។)
- ត្រូវរៀបចំឲ្យមានសណ្តាប់ធ្នាប់ល្អ
- បរិស្ថានល្អ (គ្មានក្លិនបារី ក្លិនផ្ទាំមូស ឬក្លិនស្អុយ ឆ្កែ ឆ្កាប)
- ដាក់ស្លាកហាមដក់បារី
- ដាក់ស្លាកហាមយកសត្វចិញ្ចឹមចូលក្នុងបរិវេណកន្លែងបរិភោគ
- គ្មានសត្វចិញ្ចឹមនៅក្បែរ
- សត្វឆ្កែ និងសត្វជ្រូកហាមដាច់ខាតនៅទីកន្លែងបរិភោគ និងបរិវេណក្បែរនោះ
- កន្លែងបរិភោគត្រូវនៅដាច់ដោយឡែកពីកន្លែងដែលមិនមែនហាឡាល។

**ខ-កន្លែងចម្អិនម្ហូបអាហារ**

- កន្លែងរៀបចំចម្អិនម្ហូបអាហារត្រូវមានសោភ័ណភាពល្អ និងមានអនាម័យខ្ពស់
- កម្រាលឥដ្ឋត្រូវស្អាត រឹងមាំជានិច្ច មិនត្រូវមានស្នាមប្រេះ ឬស្រាំ
- សម្ភារចម្អិនម្ហូបអាហារត្រូវរៀបចំឲ្យមានសណ្តាប់ធ្នាប់ល្អ
- ទូទឹកកកត្រូវស្អាតជានិច្ច
- ចង្រ្កានត្រូវមានគុណភាពល្អ
- ប្រព័ន្ធបឺតផ្សេងត្រូវដំណើរការល្អ
- មានពន្លឺគ្រប់គ្រាន់
- គុំរៀបចំម្ហូបអាហារត្រូវមានគុណភាពល្អ ហើយមានកម្ពស់ពីផ្ទៃបាតចាប់ពី៦០ ស.ម ឡើងទៅ
- កន្លែងចម្អិនម្ហូបអាហារ និងកន្លែងរៀបចំម្ហូបអាហារមិនត្រូវនៅទល់មុខបន្ទប់ទឹក
- កុំឲ្យមានសត្វចិញ្ចឹមដូចជា សត្វជ្រូក ឆ្កែ ឆ្កាប មាន់ ទា គោ ក្របី និងសត្វល្អិតផ្សេងៗ។

គ-បន្ទប់ទឹក

- ស្ថិតនៅកន្លែងសមរម្យ មិននៅទល់មុខកន្លែងចម្អិនម្ហូបអាហារ និងកន្លែងរៀបចំម្ហូបអាហារ
- ត្រូវស្អាត និងមានអនាម័យជានិច្ច
- មិនត្រូវមានក្លិនអាក្រក់
- ត្រូវបែងចែករវាងបន្ទប់ទឹកប្រុស-ស្រី
- គួរមានបន្ទប់ទឹកសម្រាប់ជនពិការ
- គួរមានបន្ទប់ទឹកសម្រាប់ស្ត្រីមានកូនតូច
- គួរមានបន្ទប់ទឹកសម្រាប់មនុស្សចាស់ជរា
- ចំនួនបន្ទប់ទឹកត្រូវមានគ្រប់គ្រាន់
- ត្រូវមានឡាបូលាងដៃ សាប៊ូ ក្រដាសអនាម័យ និងមានម៉ាស៊ីនសម្អាត
- ត្រូវមានធុងសំរាម
- ត្រូវមានស្រ្តុត់បាញ់បំបាត់ក្លិន។

៣-វត្ថុធាតុដើមសម្រាប់ចម្អិនម្ហូបអាហារ

ក.សាច់ និងស៊ីត

- សាច់ទាំងអស់ (សាច់គោ ក្របី មាន់ ទា សត្វស្លាប។ល។) ត្រូវសំឡេះដោយអ្នកឥស្លាម និងតាមរបៀបឥស្លាម
- សម្ភារសម្រាប់ដឹកជញ្ជូនសាច់ហាឡាល ត្រូវដាច់ដោយឡែកពីសម្ភារដែលមិនមែនហាឡាល
- សាច់ទាំងអស់ត្រូវលាងឲ្យស្អាត មុននឹងយកទៅរក្សាទុកដាច់ដោយឡែកពីគ្រឿងមិនមែនហាឡាល
- ស៊ីតត្រូវលាងឲ្យស្អាតមុននឹងយកទៅចម្អិន
- សាច់ទាំងអស់ត្រូវនៅស្រស់ អនាម័យដែលបញ្ជាក់ដោយក្រុមឯកទេសហាឡាលកម្ពុជា និងស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធ (បើមាន)
- សាច់នៅត្រូវរក្សាទុកក្នុងទីកន្លែងដែលមានសីតុណ្ហភាពសមរម្យ។

ខ.បន្លែ និងផ្លែឈើ

- ត្រូវនៅស្រស់ ស្អាត អនាម័យ គុណភាពល្អ
- ត្រូវលាងឲ្យស្អាតមុននឹងយកទៅរក្សាទុក
- ត្រូវរក្សាទុកនៅកន្លែងដែលមានសីតុណ្ហភាពសមរម្យ (ចន្លោះពី២១-២៣អង្សាសេ)។

គ.ភេសជ្ជៈ

- គ្មានសារធាតុស្រវឹង
- ត្រូវស្អាត និងមានអនាម័យ

- ត្រូវរក្សាទុកនៅកន្លែងដែលមានអនាម័យខ្ពស់ ដែលមានកម្ពស់យ៉ាងតិច ៦០ស.ម ពីកម្រាលឥដ្ឋ
- ត្រូវមានកាលបរិច្ឆេទផលិត និងសុពលភាពប្រើប្រាស់ជាក់លាក់។

ឃ. ទឹកកក

- ត្រូវស្អាត និងមានអនាម័យ បញ្ជាក់ដោយស្ថាប័នទទួលបន្ទុកលើគុណភាពទឹកកក (បើមាន)
- ត្រូវរក្សាទុកក្នុងវត្ថុដែលស្អាត ដែលមានកម្ពស់យ៉ាងតិច ៦០ស.ម ពីកម្រាលឥដ្ឋ
- ប្រដាប់ចាប់ទឹកកកត្រូវមានដៃវែង
- ម្ហូប បន្លែ ផ្លែឈើ ឬអ្វីផ្សេងៗ មិនត្រូវរក្សាទុកជាមួយទឹកកកដែលប្រើប្រាស់រួច។

ង. គ្រឿងផ្សំ

- ត្រូវបញ្ជាក់ហាឡាលបើជាផលិតផលនាំចូល ឬបញ្ជាក់ហាឡាលដោយក្រុមឯកទេសផលិតផលហាឡាលកម្ពុជា បើនៅក្នុងស្រុក
- ត្រូវដាក់ដាច់ៗពីគ្នា
- ត្រូវដាក់នៅក្នុងវត្ថុដែលរក្សាទុក ដែលគ្មានសារជាតិពុល និងមានគម្របបិទបាំងបានល្អ។

៤- កន្លែងរៀបចំម្ហូបអាហារ

ក. កន្លែងរក្សាទុកម្ហូបអាហារ

- សម្ភារសម្រាប់ទុកដាក់ម្ហូបអាហារ (បានឆ្នាំង ស្លាបព្រា វែក...) ត្រូវដាក់ដោយឡែកពីសម្ភារដែលមិនមែនហាឡាល
- សម្ភារសម្រាប់គ្របទុកដាក់ម្ហូបអាហារ មិនត្រូវមានសារធាតុពុល ដែលអាចឆ្លងទៅដល់ម្ហូបអាហារ។

ខ. ការរក្សាទុកម្ហូបអាហារ

- ការរក្សាទុកដាក់វត្ថុធាតុដើម និងគ្រឿងផ្សំសម្រាប់ចម្អិនម្ហូបអាហារ ត្រូវទុកដាក់តាមលំដាប់លំដោយ ដើម្បីងាយស្រួលយកមកប្រើប្រាស់
- ម្ហូបអាហារដែលចម្អិនរួចមិនត្រូវទុកចោលឲ្យលើសពី២ម៉ោង លុះត្រាតែនៅកន្លែងមានសីតុណ្ហភាពសមស្រប ហើយត្រូវគ្របទុកឲ្យបានល្អ
- បន្លែ ត្រី សាច់ ស៊ុត និងផ្លែឈើត្រូវទុកនៅកន្លែងដាច់ដោយឡែកពីគ្នា។

គ. ការលាងសម្អាត

- ឧបករណ៍លាងសម្អាតត្រូវដាក់ឲ្យផុតពីកម្រាលឥដ្ឋ ហើយសម្អាតឲ្យស្អាតល្អ
- ត្រូវមានប្រព័ន្ធចំពោះទឹកកខ្វក់
- សម្ភារសម្រាប់គ្របម្ហូបអាហារត្រូវសម្អាតតាមរយៈ៣ដំណាក់កាល

១. លាងជម្រះដាច់ដោយឡែកពីវត្ថុដែលមិនហាឡាល



២.លាងជាមួយទឹកស្អាត និងសាប៊ូដុំ ឬសាប៊ូជាតិរាវដោយស្របតាមរបៀប ឥស្សាម

៣. លាងពីរដងជាមួយនឹងទឹកស្អាត ឬលាងសម្អាតដោយចរន្តទឹកហូរ

- កន្លែងដែលលាងសម្អាត ត្រូវមានអនាម័យល្អ និងត្រូវសម្អាតជាប្រចាំ
- មិនត្រូវចោលកាកសំណល់នៅលើឥដ្ឋ ឬចូលទៅក្នុងឡាបូ
- លូ ឬប្រព័ន្ធបង្ហូរទាំងឡាយ ត្រូវមានគម្របបិទជិត
- អ្នកបម្រើការ ត្រូវពាក់ស្រោមដៃ និងស្បែកជើងកងែ និងឧបករណ៍បិទបាំងសក់ក្បាល។

៥-សម្ភារប្រើប្រាស់

- ត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាពសម្ភារដែលប្រើប្រាស់
- សម្ភារដែលប្រើប្រាស់សម្រាប់ចម្អិនម្ហូបអាហារហាឡាល ត្រូវដាក់ដាច់ដោយឡែកពី សម្ភារដែលប្រើប្រាស់មិនមែនហាឡាល
- សម្ភារប្រើប្រាស់ ដែលគ្មានជាតិពុល និងរក្សាទុកឲ្យបានល្អ
- សម្ភារសម្រាប់ប្រើក្នុងពេលសំឡេង ហាមប្រើសារធាតុឆ្អឹង និងស្លឹកខ្យងខ្មៅ
- ហាមប្រើប្រាស់ ធាតុមាស និងប្រាក់ ក្នុងពេលចម្អិន។

៦-បុគ្គលិក

ក.បុគ្គលិកចម្អិនម្ហូបអាហារ និងអ្នកផ្តល់សេវាកម្ម

- ត្រូវមានឯកសណ្ឋានស្អាតសមរម្យ សម្រាប់ចុងភៅ និងបុគ្គលិកបម្រើការងារទូទៅ
- ត្រូវមានសុខភាពល្អ គ្មានជំងឺសើស្បែក ដែលមានលិខិតបញ្ជាក់សុខភាពត្រឹមត្រូវ
- ត្រូវមានអត្តចរិកល្អក្នុងពេលធ្វើការ
- អាចប្រើប្រាស់សម្ភារបានល្អនៅពេលធ្វើម្ហូប
- ទទួលបានការបណ្តុះបណ្តាលអំពីអនាម័យម្ហូប ឬទទួលបានវិញ្ញាបនបត្រ
- ឆ្លងកាត់វគ្គបណ្តុះបណ្តាលម្ហូបអាហារហាឡាល និងសេវាកម្មហាឡាល។

ខ.បុគ្គលិកទូទៅ

- ក្នុងករណីម្ចាស់ភោជនីយដ្ឋានមិនមែនជាមុស្លិម ត្រូវតែមានបុគ្គលិកជាជនមុស្លិម ម្នាក់យ៉ាងតិច ដើម្បីពិនិត្យការចម្អិន និងកន្លែងចម្អិនម្ហូបអាហារ។

៧-ការគ្រប់គ្រងកាកសំណល់

- ត្រូវប្រើធុងសំរាមដែលឥតឆ្លុះឆ្លាយ
- ត្រូវរក្សាទុកសំរាមឲ្យឆ្ងាយពីកន្លែងដែលគ្មានមេរោគ
- សំរាមត្រូវបែងចែកឲ្យដាច់តាមប្រភេទរាវ ឬប្រភេទរឹង។

៨-ប្រព័ន្ធសុវត្ថិភាព

- ទីតាំងភោជនីយដ្ឋានត្រូវធ្វើឡើងស្របទៅតាមច្បាប់របស់ប្រទេសកម្ពុជា
- ធុងហ្គាសចម្អិនអាហារត្រូវទុកដាក់នៅកន្លែងមានសុវត្ថិភាពខ្ពស់
- ត្រូវមានបំពង់ពន្លត់អគ្គិភីយដែលមានសុពលភាពប្រើប្រាស់

- ប្រព័ន្ធអគ្គិសនី និងបំពង់ពន្លត់អគ្គិភ័យ ត្រូវមានគ្រប់គ្រាន់ និងសុវត្ថិភាព។

**៩-សេវាកម្ម**

**ក.អ្នកផ្តល់សេវាកម្ម**

- ចំពោះអ្នកផ្តល់សេវាកម្មជាមុស្លិម ត្រូវមានសម្លៀកបំពាក់ស្អាតសមរម្យស្របតាមសាសនាឥស្លាម
- ត្រូវមានអត្តចរិកល្អ ក្នុងពេលបំពេញការងារ
- គួរមានបុគ្គលិកអាចនិយាយភាសាអង់គ្លេស ឬភាសាបរទេសផ្សេងៗបាន។

**ខ.តម្លៃសេវាកម្ម**

- តារាងតម្លៃមុខម្ហូបសមរម្យ។

**គ.កន្លែងផ្តល់សេវាកម្ម**

- ស្ថិតនៅកន្លែងដែលមានបរិស្ថានល្អ
- គ្មានបង្ហាញពីរូបភាពអាក្រក់របស់ប្រទេស (រូបអាសអាភាស.....)
- ផ្តល់កន្លែងថ្វាយបង្គំ (សម្រាប់មនុស្សប្រុស-ស្រី បើអាច)។

**១០-ទំនួលខុសត្រូវសង្គម**

- អនុវត្តតាមច្បាប់ការងារពាក់ព័ន្ធនឹងប្រាក់កម្រៃ និងសុខុមាលភាព
- ក្នុងករណីមានបុគ្គលិកជាជនបរទេស ត្រូវឲ្យមានភាពស្របច្បាប់
- មិនត្រូវគាំទ្រ ឬផ្តល់សេវាកម្មផ្លូវភេទ
- ចូលរួមអភិវឌ្ឍន៍ធនធានមនុស្ស។

**១១-ការគ្រប់គ្រងបរិស្ថាន**

- ប្រតិបត្តិការត្រូវមានឆន្ទៈចូលរួមអនុវត្តន៍គោលនយោបាយស្តីពីការគ្រប់គ្រងបរិស្ថាន
- ចូលរួមអនុវត្តន៍ឲ្យបានម៉ឺងម៉ាត់ស្តីពីការគ្រប់គ្រងកាកសំណល់
- ចូលរួមការពារ និងសម្អាតបរិស្ថាន។

**១២-កាតព្វកិច្ច និងទំនាក់ទំនងសង្គម**

- ចូលរួមបំពេញកាតព្វកិច្ចសង្គម
- ត្រូវមានទំនាក់ទំនងល្អជាមួយសហគមន៍
- ត្រូវចូលរួមការងារសហគមន៍
- គាំទ្រការប្រើប្រាស់ផលិតផលក្នុងស្រុក
- ផ្តល់ឱកាសការងារដល់សហគមន៍
- គាំទ្រការការពារវប្បធម៌ និងប្រពៃណីសហគមន៍ ផ្តល់ព័ត៌មានពីទីតាំងម៉ាស៊ីន (កន្លែងថ្វាយបង្គំ) នៅក្បែរនោះ។

**ប្រការ៤.-**

បទប្បញ្ញត្តិទាំងឡាយណាដែលមានខ្លឹមសារផ្ទុយនឹងប្រកាសនេះ ត្រូវចាត់ទុកជានិរាករណ៍។

**ប្រការ៥.-**

គណៈកម្មាធិការត្រួតពិនិត្យផលិតផលហាឡាលកម្ពុជា នាយកខុទ្ទកាល័យ អគ្គាធិការ អគ្គនាយក នៃអគ្គនាយកដ្ឋានពាក់ព័ន្ធក្រោមឱវាទក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម លេខាធិការដ្ឋាននៃគណៈកម្មាធិការត្រួតពិនិត្យ ផលិតផលហាឡាលកម្ពុជា ក្រុមឯកទេសផលិតផលហាឡាលកម្ពុជា ត្រូវអនុវត្តប្រកាសនេះ ចាប់ពីថ្ងៃចុះ ហត្ថលេខាតទៅ។

រាជធានីភ្នំពេញ, ថ្ងៃទី ០៤ ខែ សីហា ឆ្នាំ២០១៧



**រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម  
និងជាប្រធានគណៈកម្មាធិការ  
ត្រួតពិនិត្យផលិតផលហាឡាលកម្ពុជា**

*(Handwritten signature in blue ink)*

**ប៊ាន សុរស័ក្ខិ**

**ចម្លងជូន៖**

- អគ្គលេខាធិការដ្ឋានព្រឹទ្ធសភា
- អគ្គលេខាធិការដ្ឋានរដ្ឋសភា
- ទីស្តីការគណៈរដ្ឋមន្ត្រី
- ខុទ្ទកាល័យសម្តេចអគ្គមហាសេនាបតីតេជោ ហ៊ុន សែន នាយករដ្ឋមន្ត្រី
- ខុទ្ទកាល័យសម្តេចក្រឡាហោមឧបនាយករដ្ឋមន្ត្រី ស ខេង
- ខុទ្ទកាល័យឯកឧត្តមឧបនាយករដ្ឋមន្ត្រីប្រចាំការ
- ក្រសួង-ស្ថាប័ន ពាក់ព័ន្ធ
- អគ្គនាយកដ្ឋានកាំភ្លើងក្រល
- គ្រប់រដ្ឋបាលរាជធានី-ខេត្ត
- មន្ទីរពាណិជ្ជកម្មរាជធានី-ខេត្ត
- ដូចប្រការ៥ "ដើម្បីអនុវត្ត"
- ឯកសារ-កាលប្បវត្តិ