ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា

រាជរដ្ឋាភិបាលកម្ពុជា　　　　ជាតិ　សាសនា　ព្រះមហាក្សត្រ

លេខ: ៧៩ អនក្រ.បក

អនុក្រឹត្យ
ស្តីពី
ការគ្រប់គ្រងការធ្វើអាជីវកម្មអំបិលអ៊ីយ៉ូដ

******

រាជរដ្ឋាភិបាល

- បានឃើញ រដ្ឋធម្មនុញ្ញនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានឃើញ ព្រះរាជក្រឹត្យលេខ នស/រកត/១១៩៨/៧២ ចុះថ្ងៃទី៣០ ខែវិច្ឆិកា ឆ្នាំ១៩៩៨ ស្តីពីការតែងតាំងរាជរដ្ឋាភិបាលនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានឃើញ ព្រះរាជក្រមលេខ ០២/នស/៩៤ ចុះថ្ងៃទី២០ ខែកក្កដា ឆ្នាំ១៩៩៤ ដែលប្រកាសអោយប្រើច្បាប់ស្តីពីការរៀបចំ និងការប្រព្រឹត្តទៅនៃគណៈរដ្ឋមន្ត្រី
- បានឃើញ ព្រះរាជក្រមលេខ នស/រកម/០១៩៦/១១ ចុះថ្ងៃទី២៤ ខែមករា ឆ្នាំ១៩៩៦ ដែលប្រកាសអោយប្រើច្បាប់ស្តីពីការបង្កើតក្រសួងផែនការ
- បានឃើញ ព្រះរាជក្រមលេខ នស/រកម/០៦០០/០០១ ចុះថ្ងៃទី២១ ខែមិថុនា ឆ្នាំ២០០០ ដែលប្រកាសអោយប្រើច្បាប់ស្តីពីការគ្រប់គ្រងគុណភាព សុវត្ថិភាពលើផលិតផល ទំនិញ និងសេវា
- បានឃើញ អនុក្រឹត្យលេខ ៩៥ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី២៣ ខែកញ្ញា ឆ្នាំ១៩៩៧ ស្តីពីការរៀបចំនិងការប្រព្រឹត្តទៅរបស់ក្រសួងផែនការ
- បានឃើញ អនុក្រឹត្យលេខ ០៧ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី០៣ ខែកុម្ភៈ ឆ្នាំ១៩៩៨ ស្តីពីការបង្កើតក្រុមប្រឹក្សាជាតិស្តីពីអាហារូបត្ថម្ភជាតិ
- បានឃើញអនុក្រឹត្យលេខ៤២ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី ១៥ ខែឧសភា ឆ្នាំ២០០១ ស្តីពីស្តង់ដារឧស្សាហកម្មកម្ពុជា
- បានឃើញអនុក្រឹត្យលេខ៤៧ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី ១២ ខែមិថុនា ឆ្នាំ២០០៣ ស្តីពីអនាម័យនៃម្ហូបអាហារសំរាប់មនុស្ស
- បានទទួលការឯកភាពពីគណៈរដ្ឋមន្ត្រីក្នុងសម័យប្រជុំពេញអង្គ នាថ្ងៃទី ១២ ខែកញ្ញា ឆ្នាំ២០០៣

សំរេច

ជំពូកទី ១

បទប្បញ្ញត្តិទូទៅ

មាត្រា ១.-

អនុក្រឹត្យនេះកំណត់ការគ្រប់គ្រងការធ្វើអាជីវកម្មអំបិលអ៊ីយ៉ូដនៅក្នុងទូទាំងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា ។

អនុក្រឹត្យនេះមានគោលបំណងលុបបំបាត់បញ្ហាកង្វះជាតិអ៊ីយ៉ូដ ដែលអាចកើតមានចំពោះមនុស្ស-សត្វគ្រប់ប្រភេទ គ្រប់វ័យ តាមរយៈការបរិភោគអំបិលអ៊ីយ៉ូដដែលត្រូវបានផ្គត់ផ្គង់អោយយ៉ាងត្រឹមត្រូវ ។

មាត្រា ២.-

ប្រជាជនគ្រប់រូប ភោជនីយដ្ឋានទាំងអស់ រោងចក្រ សហគ្រាស សិប្បកម្ម មន្ទីរពេទ្យ និងគ្រប់ទីកន្លែងដែលមានរៀបចំអាហាររួមក្នុងទូទាំងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា ត្រូវប្រើប្រាស់អំបិលអ៊ីយ៉ូដក្នុងការផលិតម្ហូបអាហារទំចំណីសំរាប់បរិភោគ ។

ក្រសួងផែនការ ក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម (នាយកដ្ឋានកាំកុងត្រូល) និងក្រសួងស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធត្រូវជំរុញធ្វើការផ្សព្វផ្សាយអប់រំអោយបានយល់ច្បាស់អំពីផលប្រយោជន៍នៃការប្រើប្រាស់អំបិលអ៊ីយ៉ូដ ។

មាត្រា ៣.-

នៅក្នុងអនុក្រឹត្យនេះ :

- អំបិល សំដៅដល់ សារធាតុរ៉ែម្យ៉ាង មានទំរង់ជាក្រាមពណ៌ស មានឈ្មោះគីមីថា សូដ្យូមក្លរ មានរូបមន្ត NaCl ដែលបានមកតាមវិធីផលិតណាមួយក្នុងចំណោម ការរំហួតទឹកសមុទ្រ ការរំហួតទឹកអំបិល ការជីកយករ៉ែអំបិលពីក្រោមដី និងការប្រើវិធីផលិតផ្សេង១ទៀត
- អំបិលធម្មតា សំដៅដល់ប្រភេទអំបិលដែលធានាសុវត្ថិភាពក្នុងការប្រើប្រាស់តែពុំទាន់មានគុណភាពគ្រប់គ្រាន់សំរាប់ការបរិភោគរបស់មនុស្ស-សត្វ ឬសំរាប់ការផលិតម្ហូបអាហារផ្សេង១
- អ៊ីយ៉ូដ (I_2)សំដៅដល់សារធាតុម្យ៉ាងសំរាប់ជួយដល់ការលូតលាស់រាងកាយ និងប្រាជ្ញារបស់មនុស្ស និងការលូតលាស់ធំធាត់របស់សត្វ និយាយរួម គឺដើម្បីសុខភាព
- អំបិលអ៊ីយ៉ូដ សំដៅដល់អំបិលធម្មតាដែលបានបញ្ចូលជាតិអ៊ីយ៉ូដរួចជាស្រេចដែលចាំបាច់ត្រូវប្រើនៅក្នុងម្ហូបអាហារ ។ ការបញ្ចូលជាតិអ៊ីយ៉ូដក្នុងអំបិល គឺការលាយសារធាតុឈ្មោះសូដ្យូម និងប៉ូតាស្យូមអ៊ីយ៉ូដួរ ឬអ៊ីយ៉ូដាត (NaI ឬ KI ឬ $NaIO_3$ ឬ KIO_3) ទៅក្នុងអំបិលធម្មតា
- ផលិតករអំបិល សំដៅដល់ នីតិបុគ្គល ឬ រូបវន្តបុគ្គលដែលផលិតអំបិលតាមវិធីផលិតណាមួយក្នុងចំណោមវិធីផលិតខាងលើ
- ពាណិជ្ជករអំបិល សំដៅដល់ នីតិបុគ្គល ឬរូបវន្តបុគ្គលដែលអនុវត្តដោយផ្ទាល់ ឬដោយប្រយោល

ការលក់ ទិញ ផ្គត់ផ្គង់ រាប់បញ្ចូលទាំងការនាំចូល និងនាំចេញអំបិលផង

- សំភារៈវេចខ្ចប់ សំដៅដល់ បាវ ថង់ ដប កញ្ចប់ ធុង ។ល។ ដែលខាងក្នុងមានស្រទាប់ប្លាស្ទិក ប៉ូលីអេទីឡែន ហើយអំបិលអ៊ីយ៉ូដត្រូវបានដាក់ក្នុងនោះ លើកលែងតែសំភារៈវេចខ្ចប់ទាំងនោះត្រូវបានផលិតអំពីប្លាស្ទិក
- សញ្ញាសំគាល់អំបិលអ៊ីយ៉ូដសំដៅដល់សញ្ញាសំគាល់របស់ជាតិសំរាប់សំគាល់អំបិលមានជាតិអ៊ីយ៉ូដ
- មន្ទីរពិសោធន៍អំបិល សំដៅដល់ មន្ទីរពិសោធន៍គីមីគ្រប់ប្រភេទក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា ដែលមានសមត្ថភាព និង លទ្ធភាពគ្រប់គ្រាន់ក្នុងការវិភាគ និងធ្វើតេស្តលើគុណភាពអំបិលអ៊ីយ៉ូដ ព្រមទាំងមានការទទួលស្គាល់ជាផ្លូវការ ។

ជំពូកទី ២

ការគ្រប់គ្រងអាជីវកម្មអំបិលអ៊ីយ៉ូដ

មាត្រា ៤.-

បុគ្គលណាមានបំណងធ្វើជាផលិតករអំបិល ត្រូវតែសុំការអនុញ្ញាតផលិតអំបិលពីអង្គភាពមានសមត្ថកិច្ចនៃក្រសួងឧស្សាហកម្មរ៉ែ និង ថាមពល ។

បុគ្គលណាមានបំណងធ្វើជាពាណិជ្ជករអំបិលដែលធ្វើអាជីវកម្មលក់ដុំ ត្រូវតែសុំការអនុញ្ញាតធ្វើអាជីវកម្មពីអង្គភាពមានសមត្ថកិច្ចនៃក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម ។

មាត្រា ៥.-

អំបិលដែលផលិតក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា និងនាំចូលពីបរទេសសំរាប់ប្រើប្រាស់ក្នុងការបរិភោគរបស់មនុស្ស និង សត្វ ត្រូវតែជាអំបិលអ៊ីយ៉ូដ ។

អំបិលអ៊ីយ៉ូដត្រូវធានាគុណភាព និងសុវត្ថិភាពសមស្របតាមស្តង់ដារកំណត់ដូចខាងក្រោមនេះ :

- សំណើមក្នុងអំបិលមិនត្រូវលើសពី ៥%
- ត្រូវមានសូដ្យូមក្លរួ $NaCl$ យ៉ាងតិច ៩៧% គិតតាមទម្ងន់អំបិលស្ងួត
- មិនត្រូវមានម៉ាញេស្យូមក្លរួ $MgCl_2$ លើសពី ០.៥%
- មិនត្រូវមានសារធាតុមិនរលាយក្នុងទឹកលើសពី ០.២%
- មិនត្រូវមានសារធាតុពុលផ្សេងៗលើសពីស្តង់ដាររបស់ជាតិឡើយ
- ត្រូវមានសារធាតុអ៊ីយ៉ូដចំនួន :
    - ៥០-៦០ មីលីក្រាម ក្នុង ១ គីឡូក្រាមអំបិល ពិនិត្យឃើញនៅកន្លែងផលិត
    - ៣០-៦០មីលីក្រាម ក្នុង ១ គីឡូក្រាមអំបិល ពិនិត្យឃើញនៅតាមកន្លែងលក់ដុំ និងលក់រាយ ។

មាត្រា ៦.-

ក្រោយពីមានលិខិតអនុញ្ញាតអោយធ្វើអាជីវកម្មអំបិល គ្រប់ផលិតករនិងពាណិជ្ជករអំបិលត្រូវប្រតិបត្តិអោយបានត្រឹមត្រូវតាមស្តង់ដារគុណភាព និងសុវត្ថិភាពអំបិលអ៊ីយ៉ូដដែលបានកំណត់ក្នុងមាត្រា ៥ ។

មាត្រា ៧.-

ទោះជាឋិតនៅទីណាក៏ដោយ អំបិលអ៊ីយ៉ូដដែលកំពុងស្តុក ឬ ដាក់លក់ ត្រូវតែមានការវេចខ្ចប់ និងផ្សាភ្ជិតយ៉ាងត្រឹមត្រូវនៅក្នុងសំភារៈវេចខ្ចប់ដើម្បីការពារកុំអោយបាត់បង់ជាតិអ៊ីយ៉ូដ ។

មាត្រា ៨.-

សំភារៈវេចខ្ចប់អំបិលអ៊ីយ៉ូដ ទោះជាមានប្រភេទទម្ងន់ និង ទ្រង់ទ្រាយបែបណាក៏ដោយ ក៏ត្រូវតែសំអាតអោយបានស្អាតជាមុន ។ ដោយឡែកចំពោះបាវប្លាស្ទិកដែលច្រកអំបិលអ៊ីយ៉ូដ ត្រូវតែមានស្រទាប់ប្លាស្ទិកប៉ូលីអេទីឡែន (HDPE ឬ LDPE) មួយស្រទាប់ពីខាងក្នុង ព្រមទាំងត្រូវបានផ្សាមាត់ភ្ជិត ។ បាវប្លាស្ទិកត្រូវបានកំណត់អោយដាក់អំបិលអ៊ីយ៉ូដជាអតិបរមាត្រឹមតែ ៥០ គីឡូក្រាមប៉ុណ្ណោះ ។

មាត្រា ៩.-

ការបិទផ្លាកលើផលិតផលអំបិលត្រូវប្រតិបត្តិតាមល័ក្ខខ័ណ្ឌកំណត់ដូចខាងក្រោម :

១- ចំពោះអំបិលអ៊ីយ៉ូដ : នៅលើគ្រប់សំភារៈវេចខ្ចប់អំបិលអ៊ីយ៉ូដត្រូវបោះពុម្ព ឬ បិទសញ្ញាសំគាល់របស់ជាតិ ព្រមទាំងសរសេរ ឬបោះពុម្ពបន្ថែមនូវចំណុចទាំងឡាយជាភាសាខ្មែរដូចខាងក្រោម :

- ឈ្មោះផលិតផល : អំបិលអ៊ីយ៉ូដ
- ឈ្មោះ និង អាសយដ្ឋានផលិតករអំបិល ។ ក្នុងករណីអំបិលនាំចូល ត្រូវដាក់ឈ្មោះ និង អាសយដ្ឋានរបស់បុគ្គល ឬ ក្រុមហ៊ុននាំចូល នៅពេលចរាចរ ឬលក់ក្នុងស្រុក
- កំរិតអ៊ីយ៉ូដដែលមានក្នុងអំបិល : ៥០ មីលីក្រាម/គ.ក្រ
- ថ្ងៃ-ខែ-ឆ្នាំផលិត
- ល្អបំផុតបើប្រើមុនថ្ងៃ ... ខែ..... ឆ្នាំ...... គឺ ៩ខែក្រោយថ្ងៃផលិត
- លេខឡូត៍ផលិតផល
- ទម្ងន់អំបិលអ៊ីយ៉ូដ : ....គក្រ
- សញ្ញា ឬ ពាក្យណែនាំអោយប្រុងប្រយ័ត្នពេលលើកដាក់ដឹកជញ្ជូន និង រក្សាទុក ។

២- ចំពោះអំបិលធម្មតា : នៅលើសំភារៈវេចខ្ចប់អំបិលធម្មតា ត្រូវសរសេរ ឬ បោះពុម្ពពាក្យថា អំបិលនេះពុំទាន់មានគុណភាពគ្រប់គ្រាន់សំរាប់ការបរិភោគរបស់មនុស្ស និង សត្វទេ ។

មាត្រា ១០.-

ដើម្បីកាត់បន្ថយនូវកំរិតបាត់បង់ជាតិអ៊ីយ៉ូដពីក្នុងអំបិលអោយបានទាបបំផុត ក្នុងរយៈពេលរក្សាទុក

ដឹកជញ្ជូន និង ដាក់តាំងលក់ ផលិតករអំបិល និងពាណិជ្ជករអំបិលត្រូវអនុវត្តតាមល័ក្ខខ័ណ្ឌកំណត់ដូចខាងក្រោម ៖

- មិនត្រូវអោយប៉ះកំដៅខ្លាំងពេក ឬប៉ះផ្ទាល់នឹងពន្លឺព្រះអាទិត្យ
- មិនត្រូវដាក់ក្នុងអាកាសធាតុសើមខ្លាំង ជាពិសេសមិនអោយប៉ះទឹកភ្លៀង
- មិនត្រូវអោយឆ្លងជាប់ធូលីដី ឬ ប៉ះពាល់ជាមួយសារធាតុគីមីផ្សេងៗ
- ស្តុកចាស់ត្រូវបញ្ចេញពីឃ្លាំងមុនស្តុកថ្មី
- អំបិលអ៊ីយ៉ូដដែលរក្សាទុក ធ្វើចរាចរក្នុងទីផ្សារ ឬនាំចូល បើសំភារៈវេចខ្ចប់ខូចខាតឬរហែកធ្លុះធ្លាយ ឬបើហួសថ្ងៃផុតកំណត់ប្រើប្រាស់ អំបិលនោះត្រូវចាត់ទុកថាជា អំបិលធម្មតាដែលភ្នាក់ងារមានសមត្ថកិច្ចត្រួតពិនិត្យតំរូវអោយបញ្ចូលជាតិអ៊ីយ៉ូដ អោយបានត្រឹមត្រូវតាមស្តង់ដារកំណត់ លើកលែងតែការវិភាគរបស់មន្ទីរពិសោធន៍បានបង្ហាញថា ជាតិអ៊ីយ៉ូដក្នុងអំបិលនោះ មានកំរិតត្រឹមត្រូវតាមស្តង់ដារកំណត់ ។ រាល់ការចំណាយក្នុងការបញ្ចូលជាតិអ៊ីយ៉ូដគឺជាបន្ទុករបស់ពាណិជ្ជករអំបិល ។

ជំពូកទី ៣
ការធ្វើអធិការកិច្ច

មាត្រា ១១.-

ទោះជាក្នុងករណីណាក៏ដោយ ផលិតករអំបិល និងពាណិជ្ជករអំបិលត្រូវតែរួមសហការក្នុងរាល់ការត្រួតពិនិត្យគុណភាពនិងសុវត្ថិភាពអំបិលជាមួយស្ថាប័នជំនាញមានសមត្ថកិច្ច ។

មាត្រា ១២.-

ត្រូវបានចាត់ទុកថាជាសមត្ថកិច្ចជំនាញទទួលខុសត្រូវក្នុងការត្រួតពិនិត្យគុណភាពនិងសុវត្ថិភាពអំបិលអ៊ីយ៉ូដនៅតាមទីកន្លែងនានា គឺមន្ត្រីដែលជាភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យគុណភាពរបស់ក្រសួងពាណិជ្ជកម្មដោយសហការជាមួយក្រសួងពាក់ព័ន្ធ ។

មាត្រា ១៣.-

ទីកន្លែងដែលត្រូវធ្វើការត្រួតពិនិត្យ មានដូចខាងក្រោមនេះ ៖

- កសិដ្ឋាន - រោងចក្រ- សហគ្រាសផលិតអំបិល
- កន្លែងរក្សាទុកអំបិល
- កន្លែងលក់ ឬចែកចាយអំបិល
- កន្លែងប្រើប្រាស់អំបិលដូចមានចែងក្នុងមាត្រា ២ នៃអនុក្រឹត្យនេះ លើកលែងតែករណីប្រើប្រាស់នៅតាមគេហដ្ឋាន ។

មាត្រា ១៤.-

មន្ត្រីមានសមត្ថកិច្ចក្នុងការត្រួតពិនិត្យគុណភាពអំបិលអ៊ីយ៉ូដទាំងអស់ ត្រូវមានឧបករណ៍សំភារៈ

សំរាប់ពិសោធន៍ ឬធ្វើតេស្ត និងត្រូវបានទទួលការបណ្តុះបណ្តាលក្នុងការត្រួតពិនិត្យពីអនុគណៈកម្មការជាតិលុបបំបាត់បញ្ហាកង្វះជាតិអ៊ីយ៉ូដ ។

មាត្រា ១៥.-

ក្នុងករណីចាំបាច់ មន្ត្រីមានសមត្ថកិច្ចក្នុងការត្រួតពិនិត្យគុណភាពអំបិលអ៊ីយ៉ូដ ត្រូវយកគំរូបាន់អំបិលដែលកំពុងធ្វើការត្រួតពិនិត្យមួយចំនួនសមស្របដោយបានខ្ចប់យ៉ាងជិត រួចបញ្ជូនទៅកាន់មន្ទីរពិសោធន៍ដើម្បីធ្វើការវិភាគគុណភាព ។ រាល់ការចំណាយក្នុងការវិភាគគុណភាពអំបិលនៅពេលមានការត្រួតពិនិត្យ ជាបន្ទុករបស់អាជីវករអំបិល ។

ជំពូកទី ៤

ទោសប្បញ្ញត្តិ

មាត្រា ១៦.-

ការផ្តន្ទាទោសចំពោះការប្រព្រឹត្តល្មើសនឹងអនុក្រឹត្យនេះ ត្រូវបានចែងដូចខាងក្រោមនេះ :

១- ពិន័យដោយដកហូតអំបិលដែលគ្មានជាតិអ៊ីយ៉ូដ ចំពោះបទល្មើសនឹងមាត្រា២ លើកលែងតែករណីតាមគេហដ្ឋាន ។

២- ពិន័យជាប្រាក់ស្មើនឹងបួនសែនរៀលលើកទី១ ចំពោះបុគ្គលណាដែលប្រព្រឹត្តល្មើសនឹងមាត្រា៤ ។ ក្នុងករណីមិនធ្វើតាម ត្រូវពិន័យទ្វេដង ។ ក្នុងករណីមិនរាងចាល ត្រូវផ្អាកការផលិតនិងធ្វើអាជីវកម្មអំបិលរហូតដល់ពេលមានលិខិតអនុញ្ញាតត្រឹមត្រូវ ។

៣- ពិន័យជាប្រាក់ស្មើនឹងមួយលានរៀលលើកទី១ ចំពោះបុគ្គលណាដែលប្រព្រឹត្តល្មើសនឹងមាត្រា ៥ និងមាត្រា៦ ។ ក្នុងករណីមិនធ្វើតាម ត្រូវពិន័យទ្វេដង ។ ក្នុងករណីមិនរាងចាល ត្រូវដកហូតលិខិតអនុញ្ញាតធ្វើអាជីវកម្មអំបិល ។

៤- ពិន័យជាប្រាក់ស្មើនឹងប្រាំមួយសែនរៀលលើកទី១ ចំពោះបុគ្គលណាដែលប្រព្រឹត្តល្មើសនឹងមាត្រា ៧ ៨ និងមាត្រា ៩ ។ ក្នុងករណីមិនធ្វើតាម ត្រូវពិន័យទ្វេដង ។ ក្នុងករណីមិនរាងចាល ត្រូវដកហូតលិខិតអនុញ្ញាតធ្វើអាជីវកម្មអំបិល ។

៥- ពិន័យជាប្រាក់ស្មើនឹងមួយសែនរៀល ចំពោះបុគ្គលណាដែលប្រព្រឹត្តល្មើសនឹងមាត្រា ១១ ។

៦- ពិន័យជាប្រាក់ស្មើនឹងតំលៃទំនិញ និង ត្រូវទទួលទោសតាមច្បាប់ ចំពោះមន្ត្រីមានសមត្ថកិច្ចណាដែលបានធ្វើអោយខូចខាតទ្រព្យសម្បត្តិរបស់ផលិតករអំបិល ឬ ពាណិជ្ជករអំបិលដោយចេតនាក្នុងពេលកំពុងដំណើរការអធិការកិច្ច ។

៧- ត្រូវផ្តន្ទាទោសតាមច្បាប់ចំពោះបុគ្គល ឬមន្ត្រីរាជការណាដែលបានចូលរួម ឬបានឃុបឃិតប្រព្រឹត្តបទល្មើសដូចបានចែងក្នុងចំណុចទាំង ៦ នៃមាត្រា ១៦ ។

ជំពូកទី ៥

អន្តរប្បញ្ញត្តិ

មាត្រា ១៧.-

ទោសប្បញ្ញត្តិដែលមានចែងនៅក្នុងអនុក្រឹត្យនេះ ត្រូវចាប់អនុវត្តក្រោយពីថ្ងៃដែលអនុក្រឹត្យនេះចូលជាធរមានបានរយៈពេល១២ ខែគត់ ។

ជំពូកទី ៦

អវសានប្បញ្ញត្តិ

មាត្រា ១៨.-

រាល់បទប្បញ្ញត្តិទាំងឡាយណាដែលមានខ្លឹមសារផ្ទុយនឹងអនុក្រឹត្យនេះត្រូវទុកជានិរាករណ៍ ។

មាត្រា ១៩.-

រដ្ឋមន្ត្រីទទួលបន្ទុកទីស្តីការគណៈរដ្ឋមន្ត្រី រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងផែនការ រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងឧស្សាហកម្មរ៉ែ និងថាមពល រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងសុខាភិបាល រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងសេដ្ឋកិច្ច និងហិរញ្ញវត្ថុ ក្រុមប្រឹក្សាជាតិស្តីពីអាហារូបត្ថម្ភជាតិ ក្រសួងស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធ ត្រូវអនុវត្តតាមអនុក្រឹត្យនេះអោយបានសំរេចលទ្ធផលល្អប្រសើរ ។

មាត្រា ២០.-

អនុក្រឹត្យនេះនឹងត្រូវចូលជាធរមានចាប់ពីថ្ងៃចុះហត្ថលេខានេះតទៅ ។

ធ្វើនៅរាជធានីភ្នំពេញ ថ្ងៃទី ២៨ ខែ ១៧ ឆ្នាំ២០០៣

នាយករដ្ឋមន្ត្រី

ហ៊ុន សែន

កន្លែងទទួល :

- ក្រសួងព្រះបរមរាជវាំង
- អគ្គលេខាធិការដ្ឋានព្រឹទ្ធសភា
- អគ្គលេខាធិការដ្ឋានរដ្ឋសភា
- ខុទ្ទកាល័យសម្តេចនាយករដ្ឋមន្ត្រី
- ខុទ្ទកាល័យឧបនាយករដ្ឋមន្ត្រី
- គ្រប់ក្រសួង - ស្ថាប័ន
- ឯកសារ - កាលប្បវត្តិ