

ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ



ក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម

លេខ ២១៣ ព.ណ.ប.ក ២០១៧

ប្រកាស
ស្តីពី

ការកំណត់នីតិវិធីនៃការសុំចូលម្ហូបអាហារ

រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម

- បានឃើញរដ្ឋធម្មនុញ្ញនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានឃើញព្រះរាជក្រឹត្យលេខ នស/រកត/០៩១៨/៩២៥ ចុះថ្ងៃទី០៦ ខែកញ្ញា ឆ្នាំ២០១៨ ស្តីពីការតែងតាំងរាជរដ្ឋាភិបាលកម្ពុជា នៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានឃើញព្រះរាជក្រមលេខ នស/រកម/០៦១៨/០១២ ចុះថ្ងៃទី២៨ ខែមិថុនា ឆ្នាំ២០១៨ ដែលប្រកាសឱ្យប្រើច្បាប់ស្តីពីការរៀបចំ និងការប្រព្រឹត្តទៅនៃគណៈរដ្ឋមន្ត្រី
- បានឃើញព្រះរាជក្រមលេខ នស/រកម/០៩១៦/១៦ ចុះថ្ងៃទី២៤ ខែមករា ឆ្នាំ១៩៩៦ ដែលប្រកាសឱ្យប្រើច្បាប់ស្តីពីការបង្កើតក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម
- បានឃើញព្រះរាជក្រមលេខ នស/រកម/០៦០០/០០១ ចុះថ្ងៃទី២១ ខែមីនា ឆ្នាំ២០០០ ដែលប្រកាសឱ្យប្រើច្បាប់ស្តីពីការគ្រប់គ្រងគុណភាព សុវត្ថិភាពលើផលិតផលទំនិញ និងសេវា
- បានឃើញព្រះរាជក្រមលេខ នស/រកម/០៧០៧/០១៧ ចុះថ្ងៃទី២០ ខែកក្កដា ឆ្នាំ២០០៧ ដែលប្រកាសឱ្យប្រើច្បាប់ស្តីពីតយ
- បានឃើញអនុក្រឹត្យលេខ ២០៩ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី៣១ ខែធ្នូ ឆ្នាំ២០០៧ ស្តីពីការដាក់ឱ្យប្រើប្រាស់បញ្ជីទំនិញហាមឃាត់ និងទំនិញជាប់កម្រិតកំណត់
- បានឃើញអនុក្រឹត្យលេខ ៤៧ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី១២ ខែមិថុនា ឆ្នាំ២០០៣ ស្តីពីអនាម័យនៃម្ហូបអាហារសម្រាប់មនុស្ស
- បានឃើញអនុក្រឹត្យលេខ ២១ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី០១ ខែមិថុនា ឆ្នាំ២០០៦ ស្តីពីកិច្ចសម្រួលពាណិជ្ជកម្មតាមរយៈការគ្រប់គ្រងហានិភ័យ
- បានឃើញអនុក្រឹត្យលេខ ១៣១ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី១៩ ខែមីនា ឆ្នាំ២០១៤ ស្តីពីការរៀបចំ និងការប្រព្រឹត្តទៅនៃក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម
- បានឃើញអនុក្រឹត្យលេខ ៥៩ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី២៩ ខែឧសភា ឆ្នាំ២០០៨ ស្តីពីការដំឡើងនាយកដ្ឋានកម្ពុជាត្រួតពិនិត្យទំនិញនីហាវណ អាហាវណ និងបង្ក្រាបការក្លែងបន្លំ (កាំកុងត្រូល) ឱ្យទៅជាអគ្គនាយកដ្ឋានកម្ពុជាត្រួតពិនិត្យទំនិញនីហាវណ អាហាវណ និងបង្ក្រាបការក្លែងបន្លំ (កាំកុងត្រូល)

- បានឃើញអនុក្រឹត្យលេខ ១២៧ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី២០ ខែមិថុនា ឆ្នាំ២០១៦ ស្តីពីការកែសម្រួលមាត្រា២ មាត្រា៣ មាត្រា៤ និងបន្ថែមមាត្រា៨ស្ទួន នៃអនុក្រឹត្យលេខ ៥៩ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី២៩ ខែឧសភា ឆ្នាំ២០០៨ ស្តីពីការដំឡើងនាយកដ្ឋានកម្ពុជាត្រួតពិនិត្យទំនិញនីហរណ៍ អាហារណ៍ និងបង្ក្រាបការកែតម្លៃបន្លំ (កាំកុងត្រូល) ឱ្យទៅជាអគ្គនាយកដ្ឋានកម្ពុជាត្រួតពិនិត្យទំនិញនីហរណ៍ អាហារណ៍ និងបង្ក្រាបការកែតម្លៃបន្លំ (កាំកុងត្រូល)
- បានឃើញអនុក្រឹត្យលេខ ២៧ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី២៨ ខែមករា ឆ្នាំ២០១៩ ស្តីពីការកែសម្រួលស្ថាប័ន មានសមត្ថកិច្ចត្រួតពិនិត្យទំនិញនាំចេញ នាំចូល ដើម្បីសម្រួលពាណិជ្ជកម្ម និងពង្រឹងភាពប្រកួតប្រជែងកម្ពុជា
- បានឃើញប្រកាសអន្តរក្រសួងលេខ ៨៦៨ ឧប.ប្រក ចុះថ្ងៃទី២២ ខែតុលា ឆ្នាំ២០១០ ស្តីពីការអនុវត្ត និងការ រៀបចំសម្របសម្រួលស្ថាប័នកិច្ចនៃប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារពីកសិដ្ឋានផលិត ដល់តុបរិកោគ
- ប្រកាសអន្តរក្រសួងលេខ ៥៧៤ សហវ.បក ចុះថ្ងៃទី២៥ ខែមិថុនា ឆ្នាំ២០១៩ ស្តីពីកិច្ចសហការរវាង អគ្គនាយកដ្ឋានគយនិងរដ្ឋាករកម្ពុជា និងអគ្គនាយកដ្ឋានកម្ពុជាត្រួតពិនិត្យទំនិញនីហរណ៍ អាហារណ៍ និង បង្ក្រាបការកែតម្លៃបន្លំ (កាំកុងត្រូល)
- យោងតាមការចាំបាច់របស់ក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម

សម្រេច

ប្រការ១ -

ប្រកាសនេះ មានគោលបំណងកំណត់នូវវិធានការសម្រាប់បង្កើនប្រសិទ្ធភាពនៃការគ្រប់គ្រង និងឃ្លាំពិនិត្យការ នាំចូលផលិតផលម្ហូបអាហារ ៖

- បន្ថយឱ្យដល់កម្រិតអប្បបរមានូវសក្តានុពលនៃការចម្លងគ្រោះ ចំពោះការនាំចូលផលិតផលម្ហូបអាហារមក ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា និង
- ដើម្បីធានានូវគុណភាព និងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារនាំចូល អនុលោមតាមបទប្បញ្ញត្តិបច្ចេកទេសជាធរមាន។

ប្រការ២ -

ប្រកាសនេះ មានគោលដៅកំណត់នីតិវិធី និងវិធាន ដើម្បីធានាថាម្ហូបអាហារនាំចូល មានភាពអនុលោមស្រប តាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តីពីគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ និងភាពសមស្របសម្រាប់ការបរិភោគរបស់មនុស្ស នៅក្នុង ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា។

ប្រការ៣ -

វាក្យស័ព្ទសំខាន់ៗដែលប្រើក្នុងប្រកាសនេះមាននិយមន័យ ដូចខាងក្រោម៖

- **ម្ហូបអាហារ** សំដៅដល់សារធាតុណាមួយ ឬផលិតផលណាមួយទោះជាត្រូវបានកែច្នៃទាំងស្រុង ឬ ពាក់កណ្តាល ឬមិនទាន់កែច្នៃ ប្រើសម្រាប់មនុស្សបរិភោគ និងសារធាតុទាំងឡាយណាដែលត្រូវបានកែប្រែ ពន្លឺ (ហ្វែរ) ឬតាមបែបវិស្វកម្ម ឬម្ហូបអាហារដែលមានដាក់គ្រឿងផ្សំជាម្ហូបអាហារសម្រាប់ទារក ទឹក បរិភោគដែលរេចខ្ចប់ ភេសជ្ជៈដែលមាន និងមិនមានជាតិស្រវឹង ស្ករកៅស៊ូ និងសារធាតុផ្សេងៗ រាប់បញ្ចូល ទាំងទឹកដែលប្រើនៅក្នុងម្ហូបអាហារក្នុងអំឡុងពេលផលិត រៀបចំ ឬប្រព្រឹត្តកម្ម ប៉ុន្តែមិនត្រូវរាប់បញ្ចូល គ្រឿងសំអាង ឬថ្នាំជក់ ឬសារធាតុណាដែលសម្រាប់ប្រើតែក្នុងឱសថ ផលិតផលថ្នាំពេទ្យ ឬគ្រឿងញៀន ឬ ឱសថព្យាបាលរោគផ្លូវចិត្តឡើយ។



- **ភាពសមស្របរបស់ម្ហូបអាហារ:** សំដៅដល់ម្ហូបអាហារដែលមានលក្ខណៈធម្មជាតិ មានអនាម័យ មានសុវត្ថិភាព និងមិនមានលាយសារធាតុមិនសុទ្ធ។
- **ម្ហូបអាហារនាំចូល** សំដៅដល់គ្រប់ប្រភេទអាហារដែលឆ្លងកាត់ព្រំដែន នាំចូលទៅក្នុងប្រទេសដើម្បី បរិភោគ ប្រើប្រាស់ និង/ឬ ធ្វើអាជីវកម្មនៅក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា។ ត្រូវបានលើកលែងនូវម្ហូបអាហារ នាំចូល សម្រាប់ប្រើប្រាស់ផ្ទាល់ខ្លួន និងម្ហូបអាហារដែលត្រូវបានដឹកជញ្ជូនឆ្លងកាត់។
- **លើខដីកងពូជ** សំដៅដល់បរិមាណនៃម្ហូបអាហារណាមួយដែលមានការពិពណ៌នាដូចគ្នា ដែលនាំចូល ក្នុងឯកសារដូចគ្នា ទទួលបានសម្រាប់នៅក្នុងឡូតីមួយ បានបញ្ជូនដោយមធ្យោបាយដឹកជញ្ជូនដូចគ្នា និង ចេញពីប្រទេសតែមួយដូចគ្នា ឬជាផ្នែកណាមួយនៃប្រទេសនោះ សម្រាប់អ្នកទទួលទំនិញម្នាក់ និង អាសយដ្ឋានមួយ។
- **បទប្បញ្ញត្តិម្ហូបអាហារ:** សំដៅដល់ឯកសារដែលកំណត់ អំពីចារឹកលក្ខណៈផលិតផល ឬដំណើរការកែ ច្នៃនិងវិធីសាស្ត្រផលិតកម្មដែលពាក់ព័ន្ធ រួមទាំងបញ្ញត្តិរដ្ឋបាលផ្សេងៗ ដែលចាំបាច់ត្រូវអនុវត្តតាម។ បទប្បញ្ញត្តិម្ហូបអាហារ ត្រូវបានរាប់បញ្ចូលផងដែរនូវលក្ខខណ្ឌតម្រូវបច្ចេកទេស វិធីសាស្ត្រវិភាគ ការតម្រូវ ដែលពាក់ព័ន្ធនឹងការដាក់ស្លាកសញ្ញា ការវេចខ្ចប់ ការដឹកជញ្ជូន ការរក្សាទុក និងប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រង គុណភាព និងការតម្រូវផ្សេងទៀតដែលទាក់ទងនឹងម្ហូបអាហារ ដែលត្រូវបានកំណត់ឬអនុម័តដោយច្បាប់ ឬលិខិតបទដ្ឋានគតិយុត្តនានាជាធរមានរបស់កម្ពុជា។
- **អនាម័យម្ហូបអាហារ:** សំដៅដល់គ្រប់លក្ខខណ្ឌ និងវិធានការចាំបាច់ដើម្បីធានាសុវត្ថិភាព និងភាពសម ស្របនៃម្ហូបអាហារនៅគ្រប់ដំណាក់កាលនៃចង្វាក់ម្ហូបអាហារ។
- **សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ:** សំដៅដល់ការអនុវត្តដំណើរការធានាថា ម្ហូបអាហារមិនបង្កគ្រោះថ្នាក់ដល់អ្នក ប្រើប្រាស់ នៅពេលដែលត្រូវបានយកទៅរៀបចំ ឬបរិភោគ ស្របតាមកម្មវត្ថុប្រើប្រាស់របស់ម្ហូបអាហារនោះ។
- **លក្ខខណ្ឌតម្រូវ** សំដៅដល់លក្ខណៈវិនិច្ឆ័យម្ហូបអាហារ ដែលបានកំណត់ដោយស្ថាប័នមានសមត្ថកិច្ច ពាក់ព័ន្ធនៅក្នុងការធ្វើពាណិជ្ជកម្មម្ហូបអាហារដែលគ្របដណ្តប់ លើកិច្ចការពារសុខភាពសាធារណៈ កិច្ច ការពារអ្នកប្រើប្រាស់ និងលក្ខខណ្ឌនៃការធ្វើពាណិជ្ជកម្មស្មើភាព។

ប្រការ៤ -

រាល់ផលិតផលម្ហូបអាហារនាំចូល ត្រូវមានភាពអនុលោមស្របតាមច្បាប់ និងលក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តីអំពីម្ហូបអាហារ របស់ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា។

អ្នកនាំចូលផលិតផលម្ហូបអាហារ ត្រូវទទួលខុសត្រូវលើផលិតផលដែលខ្លួននាំចូល មកធ្វើពាណិជ្ជកម្មនៅ ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា ដោយត្រូវធានាថាផលិតផលទាំងនោះមានលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យផ្នែកគុណភាព សុវត្ថិភាព និងដាក់ ស្លាកសញ្ញា ឱ្យបានត្រឹមត្រូវ ស្របតាមតាមស្តង់ដារជាតិ និង/ឬស្តង់ដារកូដិចអន្តរជាតិ។

ប្រការ៥ -

រាល់ផលិតផលម្ហូបអាហារនាំចូល ត្រូវទទួលបានការត្រួតពិនិត្យទៅតាមទម្រង់ ឬប្រភេទ ដូចខាងក្រោម ៖

- ការត្រួតពិនិត្យឯកសារ ចំពោះផលិតផលម្ហូបអាហារនាំចូលគ្រប់ប្រភេទ ហើយការត្រួតពិនិត្យនេះត្រូវធ្វើមុន ការត្រួតពិនិត្យផ្សេងទៀត។
- ការត្រួតពិនិត្យរូបវន្ត ឬការត្រួតពិនិត្យរូបវន្តនិងការធ្វើតេស្តគំរូ ចំពោះផលិតផលម្ហូបអាហារដែលត្រូវបានចាត់ ថ្នាក់ជាក្រុមផលិតផលម្ហូបអាហារទៅតាមប្រភេទនៃហានិភ័យ។ រាល់ប៉ារ៉ាម៉ែត្រនៃធាតុបង្កគ្រោះថ្នាក់លាក់ ត្រូវធ្វើបច្ចុប្បន្នភាពជាក់ស្តែងទៅតាមទិន្នន័យនៃភាពអនុលោមដែលបានរកឃើញ និងកសាង។



ប្រការ៦ -

រាល់ផលិតផលម្ហូបអាហារនាំចូលដែលត្រូវកំណត់ថាមានហានិភ័យ តម្រូវឱ្យអ្នកនាំចូលធ្វើប្រតិវិធីជាមុន ដោយសមត្ថកិច្ចនៃក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម ក្នុងបំណងសម្រួលដល់ដំណើរការបញ្ជូនទំនិញ និងការកសាងកម្មវិធីឃ្លាំពិនិត្យ ទីផ្សារ។

សម្រាប់ជើងជីកជញ្ជូនម្ហូបអាហារនាំចូលឯកសារតម្រូវសម្រាប់ការស្នើសុំធ្វើប្រតិវិធីជាមុន មានដូចខាងក្រោម៖

- អញ្ញត្តិប័ណ្ណជីកជញ្ជូន (Bill of Lading/Airway Bill)
- វិក្កយបត្រពាណិជ្ជកម្ម (Commercial Invoice)
- តារាងវេចខ្ចប់ទំនិញ (Packing List)
- លិខិតបញ្ជាទិញ (Purchase Order) រួមទាំងយថាប្រភេទនៃទំនិញ (Specification of product)
- វិញ្ញាបនបត្រវិភាគផ្លូវការ ចេញដោយស្ថាប័នមានសមត្ថកិច្ចរបស់ប្រទេសនាំចេញសម្រាប់ប៉ារ៉ាម៉ែត្រ ដែល បានកំណត់ជាក់លាក់នៅក្នុងឧបសម្ព័ន្ធនៃប្រកាសនេះ
- វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់ពីភាពអនុលោម (ប្រសិនបើមាន) លើផលិតផល ឬប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងផលិតកម្មពីអង្គការ វិញ្ញាបនបត្រកម្មផ្លូវការ ឬអង្គការដែលត្រូវបានទទួលស្គាល់ជាផ្លូវការរបស់ប្រទេសនាំចេញ។

ប្រការ៧ -

អត្រានៃការធ្វើអធិការកិច្ចរូបវន្ត ការយកសំណាកគំរូ និងការវិភាគ ម្ហូបអាហារនាំចូលត្រូវផ្អែកទៅតាម គោលការណ៍អភិក្រមហានិភ័យ ដែលត្រូវបានវាយតម្លៃពីកម្រិតគ្រោះថ្នាក់ចំពោះសុខភាពមនុស្ស កត្តាហានិភ័យដែល បង្កឡើងដោយផលិតផល ប្រភពផលិត ប្រវត្តិអនុលោមភាពតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃផលិតផល និងព័ត៌មានផ្សេងទៀត។

រាល់ផលិតផលម្ហូបអាហារនាំចូល ត្រូវបានបែងចែកជាបីប្រភេទនៃកម្រិតហានិភ័យ៖

- ផលិតផលម្ហូបអាហារ មានហានិភ័យខ្ពស់
- ផលិតផលម្ហូបអាហារ មានហានិភ័យមធ្យម
- ផលិតផលម្ហូបអាហារ មានហានិភ័យទាប

ផ្អែកទៅតាមចំណាត់ថ្នាក់ជាប្រភេទនៃកម្រិតហានិភ័យខាងលើ អត្រានៃការធ្វើអធិការកិច្ចរូបវន្តលើផលិតផល ម្ហូបអាហារនាំចូល ត្រូវកំណត់តាមរបបត្រួតពិនិត្យដូចខាងក្រោម៖

• ចំពោះផលិតផលម្ហូបអាហារដែលមានហានិភ័យខ្ពស់៖

- ត្រូវទទួលរបបត្រួតពិនិត្យ យកសំណាកគំរូនិងវិភាគ នៅក្នុងអត្រា ១០០%
- ពេលដែលផលិតផលជាក់លាក់តាមជើងបន្តបន្ទាប់គ្នាចំនួន ៥លើក ទទួលបានភាពអនុលោម នោះអត្រា នៃការធ្វើអធិការកិច្ចបន្ទាប់នឹងត្រូវកាត់បន្ថយមកត្រឹម ២៥% វិញ
- បន្ទាប់ពីផលិតផលជាក់លាក់តាមជើងបន្តបន្ទាប់ចំនួន ២០លើក ទទួលបានភាពអនុលោម នោះអត្រានៃ ការត្រួតពិនិត្យបន្តបន្ទាប់ទៀតនឹងត្រូវកាត់បន្ថយមកត្រឹមតែ ៥% ប៉ុណ្ណោះ
- ផលិតផលជាក់លាក់តាមជើងដែលមិនត្រូវទទួលរបបត្រួតពិនិត្យ ត្រូវអនុញ្ញាតឱ្យបញ្ជូនទំនិញជាស្វ័យ ប្រវត្តិ សម្រាប់ធ្វើចរាចរលើទីផ្សារ ក្រោយពីបានបំពេញនូវនីតិវិធីបែបបទគយរួចរាល់
- ផលិតផលជាក់លាក់តាមជើងដែលត្រូវត្រួតពិនិត្យ យកសំណាកគំរូ វិភាគ ត្រូវរក្សារង់ចាំទុករហូតទទួល បានលទ្ធផលធ្វើតេស្ត



- ផលិតផលជាក់លាក់នៃជើងដែលឃើញមិនមានភាពអនុលោម ក្រោយពីការត្រួតពិនិត្យ ត្រូវកែតម្រូវឱ្យមានភាពអនុលោមឡើងវិញ។ បើពុំអាចធ្វើបាន នោះត្រូវនាំចេញទៅវិញ ឬក៏ទេចចោល ។ រាល់ការចំណាយពាក់ព័ន្ធផ្សេងៗ ជាបន្ទុករបស់អ្នកនាំចូល។ ផលិតផលនោះនឹងត្រូវទទួលការពិនិត្យ ១០០% ឡើងវិញ។

ក្នុងករណីផលិតផលដែលងាយប្រែប្រួលខូចគុណភាព ត្រូវអនុញ្ញាតឱ្យបញ្ចេញទំនិញជាបណ្តោះអាសន្ន តែត្រូវទទួលការត្រួតពិនិត្យដោយមន្ត្រីជំនាញទទួលបន្ទុកសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារនៅកន្លែងស្តុកទុក មុនពេលទំនិញត្រូវបានអនុញ្ញាតឱ្យចរាចរលើទីផ្សារ។

• ចំពោះផលិតផលម្ហូបអាហារដែលមានហានិភ័យមធ្យម៖

- ត្រូវទទួលរបបត្រួតពិនិត្យនៅក្នុងអត្រា ២៥%
- ពេលដែលផលិតផលជាក់លាក់តាមជើងបន្តបន្ទាប់គ្នាចំនួន ៥លើក ទទួលបានភាពអនុលោមនោះ អត្រានៃការធ្វើអធិការកិច្ចបន្តបន្ទាប់នឹងត្រូវកាត់បន្ថយមកត្រឹម ៥% វិញ
- ផលិតផលជាក់លាក់តាមជើងដែលមិនត្រូវទទួលរបបត្រួតពិនិត្យ ត្រូវអនុញ្ញាតឱ្យបញ្ចេញទំនិញជាស្វ័យប្រវត្តិសម្រាប់ធ្វើចរាចរលើទីផ្សារ ក្រោយពីបានបំពេញនូវនីតិវិធីបែបបទគយរួចរាល់
- ផលិតផលជាក់លាក់តាមជើងដែលត្រូវត្រួតពិនិត្យ យកសំណាកគំរូ វិភាគ ត្រូវរក្សារង់ចាំទុករហូតទទួលបានលទ្ធផលធ្វើតេស្ត

ផលិតផលជាក់លាក់នៃជើងដែលឃើញមិនមានភាពអនុលោម ក្រោយពីការត្រួតពិនិត្យ ត្រូវកែតម្រូវឱ្យមានភាពអនុលោមឡើងវិញ។ បើពុំអាចធ្វើបាន នោះត្រូវនាំចេញទៅវិញ ឬក៏ទេចចោល។ រាល់ការចំណាយពាក់ព័ន្ធផ្សេងៗ ជាបន្ទុករបស់អ្នកនាំចូល។ ផលិតផលនោះនឹងត្រូវចាត់ទុកមានហានិភ័យខ្ពស់។

• ចំពោះផលិតផលម្ហូបអាហារដែលមានហានិភ័យទាប៖

- ត្រូវទទួលរបបត្រួតពិនិត្យនៅក្នុងអត្រា ៥%
- ម្ហូបអាហារប្រភេទនេះ ត្រូវអនុញ្ញាតឱ្យចែកចាយដោយមិនរង់ចាំលទ្ធផលនៃការធ្វើតេស្ត
- បើម្ហូបអាហារប្រភេទនេះ ត្រូវបានត្រួតពិនិត្យរកឃើញថាពុំមានភាពអនុលោមនោះ នឹងត្រូវដាក់ឱ្យមានការត្រួតពិនិត្យក្នុងអត្រា ១០០% វិញ រហូតដល់ភាពអនុលោមនៃលទ្ធផលតេស្តត្រូវបានបញ្ជាក់ប្រកបដោយលក្ខណៈសង្គតិភាព។ ក្រោយម្ហូបអាហារប្រភេទនេះ ត្រូវពិនិត្យឃើញមានភាពអនុលោម ក្នុង ៥ ជើងបន្តបន្ទាប់គ្នា នោះអត្រានៃការត្រួតពិនិត្យពេលបន្តបន្ទាប់ត្រូវត្រឡប់មកត្រឹម ៥% វិញ។

ប្រការ៨ -

រាល់ផលិតផលម្ហូបអាហារនាំចូល ត្រូវមានរយៈពេលសម្រាប់ការប្រើប្រាស់សមស្របទៅតាមប្រភេទជាក់លាក់នៃផលិតផលនោះ តែមិនត្រូវតិចជាង ៦០% នៃអាយុកាលប្រើប្រាស់ (Shelf life or Date of Durability) ចំពោះផលិតផលដែលមានកាលបរិច្ឆេទប្រើប្រាស់ខ្លី ឬឆាប់ប្រែប្រួលខូចគុណភាព និងត្រូវអនុលោមទៅតាមស្តង់ដារស្លាកសញ្ញាសម្រាប់ម្ហូបអាហារទូទៅ និងស្តង់ដារស្លាកសញ្ញាសម្រាប់ម្ហូបអាហារជាក់លាក់។

ប្រការ៩ -

អគ្គនាយកដ្ឋានកម្ពុជាត្រួតពិនិត្យទំនិញនីហរណ៍ អាហរណ៍ និងបង្ក្រាបការក្លែងបន្លំ (កាំកុងត្រូល) ត្រូវកសាង និងធ្វើបច្ចុប្បន្នភាពបញ្ជីផលិតផលម្ហូបអាហារទៅតាមទិន្នន័យនៃភាពអនុលោមដែលបានរកឃើញ និងកសាងជាប្រចាំ។



ប្រការ១០.-

នាយកខុទ្ទកាល័យ ប្រតិភូរាជរដ្ឋាភិបាលទទួលបន្ទុកជាអគ្គនាយកកាំកុងត្រូល អគ្គនាយក អគ្គាធិការ ប្រធាន គ្រប់អង្គភាពចំណុះឱ្យក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម អ្នកនាំចេញ-នាំចូល ឬប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មពាក់ព័ន្ធ និងអង្គភាពពាក់ព័ន្ធត្រូវ អនុវត្តតាមខ្លឹមសារនៃប្រកាសនេះ ចាប់ពីថ្ងៃចុះហត្ថលេខាតទៅ។

ថ្ងៃ ខែ ឆ្នាំ ២០១៩ ខែ ឆ្នាំ ២០១៩ ធ្នាំកុរ ឯកស័ក ព.ស.២៥៦៣
ធ្វើនៅរាជធានីភ្នំពេញ ថ្ងៃទី ២១ ខែ ធ្នូ ឆ្នាំ ២០១៩

រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម



ហ៊ុន សែន

កន្លែងទទួល៖

- ទីស្តីការគណៈរដ្ឋមន្ត្រី
- ក្រសួងសេដ្ឋកិច្ច និងហិរញ្ញវត្ថុ
- ក្រសួងឧស្សាហកម្ម និងសិប្បកម្ម
- ក្រសួងសុខាភិបាល
- ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ
- ខុទ្ទកាល័យសម្តេចអគ្គមហាសេនាបតីតេជោ នាយករដ្ឋមន្ត្រី
- ខុទ្ទកាល័យសម្តេច ឯកឧត្តម លោកជំទាវ ឧបនាយករដ្ឋមន្ត្រី
- សភាពាណិជ្ជកម្មកម្ពុជា
- ដូចក្នុងមាត្រា ១០
- ឯកសារ កាលប្បវត្តិ

ឧបសម្ព័ន្ធ

នៃប្រកាសលេខ..... ចុះថ្ងៃទី.....ខែ.....ឆ្នាំ២០១៩

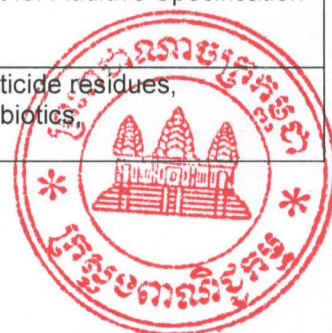
ក្រុមម្ហូបអាហារដែលមានហានិភ័យខ្ពស់ (High Risk Food)			
ល.រ	បរិយាយមុខទំនិញ	Description	ប៉ារ៉ាម៉ែត្រវិភាគដែលតម្រូវ
១	ផលិតផលសាច់ និងបសុសត្វ	Meat and Poultry Products	
១.១	សាច់សត្វគោ ក្របី ស្រស់ ក្លាស្សេ ឬបង្កក	Meat of bovine animals, fresh, chilled or frozen.	<u>Microorganisms:</u> Staphylococcus aureus, Salmonella spp. E.coli. <u>Chemicals:</u> Antibiotics; Chloramphenicol.
១.២	សាច់សត្វជ្រូកស្រស់ ក្លាស្សេ ឬបង្កក	Meat of swine, fresh, chilled or frozen.	<u>Microorganisms:</u> Staphylococcus aureus, Salmonella spp. E.coli. <u>Chemicals:</u> Antibiotics; Ractopamine.
១.៣	សាច់សត្វចៀម ឬពពែ ស្រស់ ក្លាស្សេ ឬបង្កក	Meat of sheep or goats, fresh, chilled or frozen.	<u>Microorganisms:</u> Staphylococcus aureus, Salmonella spp. E.coli. <u>Chemicals:</u> Antibiotics;
១.៤	ផ្នែកបន្ទាប់បន្សំ/គ្រឿងក្នុងនៃសាច់ ដែលអាចបរិភោគបានរបស់សត្វទំពារអៀង ជ្រូក ចៀម ពពែ ស្រស់ ក្លាស្សេ ឬបង្កក	Edible offal of bovine animals, swine, sheep, goats fresh, chilled or frozen.	<u>Microorganisms:</u> Staphylococcus aureus, Salmonella spp, Clostridium perfringens; <u>Chemicals:</u> Antibiotics; Chloramphenicol
១.៥	ផ្នែកបន្ទាប់បន្សំ/គ្រឿងក្នុងនៃសាច់ ដែលអាចបរិភោគបានរបស់បសុបក្សី ស្រស់ ក្លាស្សេ ឬបង្កក	Meat and edible offal, of the poultry , fresh, chilled or frozen.	<u>Microorganisms:</u> Staphylococcus aureus, Salmonella spp, Clostridium perfringens; <u>Chemicals:</u> Antibiotics; Chloramphenicol
១.៦	សាច់ និងផ្នែកបន្ទាប់បន្សំ/គ្រឿងក្នុងនៃសាច់ ដែលអាចបរិភោគបានផ្សេងទៀត ស្រស់ ក្លាស្សេ ឬបង្កក	Other meat and edible meat offal, fresh, chilled or frozen.	<u>Microorganisms:</u> Staphylococcus aureus, Salmonella spp, Clostridium perfringens; <u>Chemicals:</u> Formaldehyde; Nitrites; Benzoates.
១.៧	សាច់ក្រក និងផលិតផលស្រដៀង	Sausages and similar products including sausage, hotdog, ham, fermented meats, sliced meat.	<u>Microorganisms:</u> Staphylococcus aureus, Salmonella spp, Clostridium perfringens; <u>Chemicals:</u> Formaldehyde, Nitrites; Benzoates.



១.៨	សាច់កែច្នៃដែលអាចបរិភោគបានភ្លាម (ផ្អិនស្រាប់ ដាក់គ្រឿង និងផ្កាប់)	Processed ready to eat meats (cooked, cured and fermented)	<u>Microorganisms:</u> Staphylococcus aureus, Salmonella spp, Listeria monocytogenes <u>Chemicals:</u> Formaldehyde; Nitrites; Benzoates.
២	ផលិតផលត្រី និងផលិតផលជលផល	Fish and Fisheries Products	
២.១	ត្រីស្រស់ ក្លាស្ស ឬបង្កក	Fish, fresh, chilled or frozen.	<u>Microorganisms:</u> Staphylococcus aureus, Salmonella spp, E. coli. <u>Chemicals:</u> Lead; Mercury; Histamine
២.២	សាច់ចំឡូក និងសាច់ដទៃនៃត្រី ស្រស់ ក្លាស្ស ឬបង្កក	Fish fillets and other fish meat (whether or not minced), fresh, chilled or frozen.	<u>Microorganisms:</u> Staphylococcus aureus, Salmonella spp, E. coli. <u>Chemicals:</u> Lead; Mercury; Histamine
២.៣	សត្វន្តសត្វ ស្រស់ ក្លាស្ស បង្កក	Crustaceans, fresh, chilled or frozen.	<u>Microorganisms:</u> Staphylococcus aureus, Salmonella spp, <u>Chemicals:</u> Lead; Mercury; Formaldehyde, Sulfites
២.៤	សិប្បិសត្វ “ខ្យង គ្រំ” ស្រស់ ក្លាស្ស បង្កក	Molluscs, fresh, chilled or frozen.	<u>Microorganisms:</u> Salmonella spp. Norovirus. <u>Chemicals:</u> Lead; Mercury; Formaldehyde.
៣	ផលិតផលទឹកដោះ និងផលិតផលធ្វើពី ទឹកដោះ	Milk and Dairy Products	
៣.១	ទឹកដោះស្រស់ និងក្រែមស្រស់	Raw Milk and cream (including pasteurised milk)	<u>Microorganisms:</u> Staphylococcus aureus, Salmonella spp, E. coli Listeria monocytogenes <u>Chemicals:</u> Melamine
៣.២	ប្រូម៉ាទន់ និងទឹកដោះកកខាប់	Soft Cheeses and curd.	<u>Microorganisms:</u> Staphylococcus aureus, Salmonella spp, E. coli. Listeria monocytogenes <u>Chemicals:</u> Melamine
៣.៣	ផលិតផលសម្រាប់ទារក និងកុមារតូច	Infant Formula and Follow-up Formula for Older infant and Young Children	<u>Microorganisms:</u> Enterobacter sakazakii, Escherichia coli, Bacillus cereus, Staphylococcus aureus, Salmonella spp. <u>Chemicals:</u> Melamine, Lead; Copper; Cadmium. Aflatoxin M1



៣.៤	ផលិតផលសម្រាប់រៀបចំជាអាហារសម្រាប់ទារក និងកុមារតូច	Composite food preparation put up as food for infant and young children	<u>Microorganisms:</u> Escherichia coli, Bacillus cereus, Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens, Salmonella spp. <u>Chemicals:</u> Melamine; Lead; Copper ;Cadmium
៣.៥	ផលិតផលភេសជ្ជៈដែលមានជាតិទឹកដោះសម្រាប់កុមារតូច	Milk based drinks for young children	<u>Microorganisms:</u> Escherichia coli, Bacillus cereus, Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens, Salmonella spp. <u>Chemicals:</u> Melamine; Lead; Copper; Cadmium
៣.៦	ការ៉េម និងផលិតផលធ្វើពីទឹកដោះ ដែលកក	Ice cream and Frozen Dairy Products	<u>Microorganisms:</u> Staphylococcus aureus, Salmonella spp. <u>Chemicals:</u> Sweeteners;
៤	បន្លែនៅ ប្រភេទស្លឹក និងបន្លែនៅប្រភេទកាត់ ឬ ចិត្តរួច	Raw leafy vegetables; Fresh cut fruits and vegetables	<u>Chemicals</u> Pesticide Residues; Cadmium, Lead
៥	សណ្តែកដី ស្វាយចន្ទី នៅនៅ ឬ ស្នូត បកសំបករួចឬ មិនទាន់បកសំបក	Nuts and cashew nuts, fresh or dried, whether or not shelled or peeled	<u>Chemicals:</u> Total Aflatoxin (B1,B2,G1,G2) Aflatoxin B1
៦	ផលិតផលកែច្នៃពីស៊ុត រាវ បង្កក ឬស្នូត	Processed Eggs, Liquid, Frozen or Dried	<u>Microorganisms:</u> Samonella ssp, Coliforms. <u>Chemicals:</u> Benzoates.
៧	ផលិតផលនំដុត ដែលបរិភោគបានភ្លាម មានលាយជាតិស៊ុត	Bakery Products, Ready to eat and containing eggs	<u>Microorganisms</u> Samonella ssp, Mould.
៨	ផលិតផលប្រើជាបរិភោគអាហារពិសេស	Food for Special Dietary Purpose	<u>Microorganisms:</u> Samonella ssp, Staphylococcus aureus, <u>Chemicals:</u> Lead, Copper, Cadmium
៩	ទឹកកក	Ice	<u>Microorganisms:</u> Aerobic Plate Count, Total Coliform and Escherichia coli, <u>Chemicals:</u> Lead, Arsenic
១០	សារធាតុបន្ថែមក្នុងអាហារ ដែលអនុញ្ញាតតាមបញ្ជីរបស់ស្តង់ដារកូដិច	Food Additive as per Codex General Standard for Food Additives CXS 192-1995	Test for Additive Specification
១១	ទឹកយ៉ូ	Honey	Pesticide residues, Antibiotics,



ឧបសម្ព័ន្ធ

នៃប្រកាសលេខ.....ចុះថ្ងៃទី.....ខែ.....ឆ្នាំ២០១៩

ក្រុមម្ហូបអាហារដែលមានហានិភ័យមធ្យម (Medium Risk Food)

ល.រ	បរិយាយមុខទំនិញ	Description	ប៉ារ៉ាម៉ែត្រវិភាគដែលតម្រូវ
១	ផលិតផលកែច្នៃទឹកដោះ	Processed Dairy Products	
១.១	ទឹកដោះគោជូរ	Yoghurts	<u>Microorganisms:</u> Escherichia coli, Bacillus cereus, Staphylococcus aureus, Salmonella spp.
១.២	ម្សៅទឹកដោះគោ	Milk powder	<u>Microorganisms:</u> Escherichia coli, Bacillus cereus, Staphylococcus aureus, Salmonella spp. <u>Chemicals:</u> Melamine,
១.៣	ប្រូម៉ាវែង	Hard cheese	<u>Microorganisms:</u> Listeria monocytogenes
១.៤	ប័រ	Butter	<u>Microorganisms:</u> Listeria monocytogenes, <u>Chemicals:</u> Carotenoides
១.៥	ទឹកដោះគោខាប់	Sweetened condensed milk	<u>Microorganisms:</u> Escherichia coli, Bacillus cereus, Staphylococcus aureus, Salmonella spp. <u>Chemicals:</u> Citrates, Melamine,
១.៦	ទឹកដោះ ផលិតប្រើវិធីកំដៅវ៉ាគូល	Evaporated milk	<u>Microorganisms:</u> Escherichia coli, Bacillus cereus, Staphylococcus aureus, Salmonella spp. <u>Chemicals:</u> Citrates, Melamine,
២	ផលិតផលត្រី ដែលបានរៀបចំតាមបែបវិធីសាស្ត្របច្ចេកវិទ្យាចម្រុះ	Prepared (multiple technologies) Fish products	
២.១	ត្រីងៀត	Dried Fish	Acesulfame K; Benzoates, Sorbates, Sulfites
២.២	ត្រីប្រឡាក់	Salted Fish	Acesulfame K; Benzoates Sorbates Sulfites



២.៣	ត្រីឆ្អើរ	Smoked Fish	Acesulfame K; Benzoates, Sorbates, Sulfites
៣	ផលិតផលសាច់ និងបសុសាច់ ដែលបានរៀបចំតាមបែបវិធីសាស្ត្របច្ចេកវិទ្យាចម្រុះ	Prepared (multiple technologies) ; meat- and poultry products	
៣.១	សាច់ងៀត	Dried Meat	Acesulfame K; Benzoates, Sorbates, Sulfites
៣.២	សាច់ប្រឡាក់	Salted Meat	Acesulfame K Benzoates, Sorbates, Sulfites
៣.៣	សាច់ឆ្អើរ	Smoked meat	Benzoates, Sorbates, Sulfites
៤	បន្លែស្រស់ប្រភេទ មើម ឬ មានផ្លែ (ដំឡូង ខ្លឹម ល្អុង)	Fresh vegetables including potatoes, onions	Pesticide residues Cadmium,
៥	ផលិតផលនំដុត	Bakery wares (frozen dough, bread and rolls)	Sweeteners
៦	បន្លែនិងផ្លែឈើស្ងួត និង គ្រឿងផ្សំអាហារស្ងួត	Dried fruits & vegetables and dried food ingredients	<u>Chemicals:</u> Sulfites, Cadmium, Lead
៧	ម៉ាយ៉ូណេស	Mayonnaise	<u>Microorganisms:</u> Samonella ssp, Staphylococcus aureus
៨	បិរធ្វើពីសណ្តែកដី និងល្ង	Sesame, and peanut butter	<u>Microorganisms:</u> Samonella ssp, Staphylococcus aureus <u>Chemicals:</u> Total Aflatoxins
៩	ទឹកមីណេរ៉ាល	Mineral Water	<u>Microorganisms:</u> Aerobic Plate Count, Total Coliform and Escherichia coli; <u>Chemicals:</u> Arsenic, Nitrates
១០	ទឹកស៊ីអ៊ីវ	Soy Sauce	<u>Chemicals:</u> 3-MPCD; Benzoates;
១១	ផលិតផលទឹកផ្លែឈើ	Fruit Juice	Benzoates, Sorbates



ឧបសម្ព័ន្ធ

នៃប្រកាសលេខ.....ចុះថ្ងៃទី.....ខែ.....ឆ្នាំ២០១៩

ក្រុមម្ហូបអាហារដែលមានហានិភ័យទាប (Low Risk Food)

រាល់ផលិតផលម្ហូបអាហារដែលមិនមាននៅក្នុងតារាងបញ្ជីហានិភ័យខ្ពស់ និង ហានិភ័យមធ្យមខាងលើ ត្រូវចាត់ទុកជាផលិតផលដែលមានហានិភ័យទាប ដែលក្នុងនោះជាអាទិ៍ រួមមាន ៖

1. ផលិតផលតែកែច្នៃ (Processed Tea)
2. ផលិតផលកាហ្វេ កែច្នៃ និងកាហ្វេផ្សំ (Processed coffee and instant coffee)
3. បន្លែ និងផ្លែឈើកំប៉ុង (Canned fruits and vegetables)
4. ផលិតផលសាច់ និងត្រីកំប៉ុង (Canned meat and fish products)
5. 6.ម្ហូបអាហារកែច្នៃ និងប្រកក្នុងថង់ ផ្សេងៗទៀត (Foods processed and packed in flexible pouches)
6. ទឹកដោះ ផលិតដោយវិធីកំដៅខ្ពស់ (UHT milk)
7. មីកញ្ចប់ផ្សំ (Instant Noodles)
8. បន្លែកែច្នៃ (Processed Vegetable oils)
9. ផលិតផលភេសជ្ជៈមានជាតិអាល់កុល (Alcoholic beverages)
10. ផលិតផលនំដុត ដែលមិនមានជាតិទឹកដោះ ស៊ូត និង សាច់ (Bakery products not containing milk, eggs, meat)
11. នំស្ងួត (Dried biscuits)
12. អាហារធុញជាតិ (Breakfast cereals)
13. ភីហ្សា កក (Frozen pizza)
14. ប៉ាស្តា (Pasta)
15. ស្ករ និងផលិតផលស្ករគ្រាប់ (Sugar, Sweets & Sugar confectionary products)
16. សណ្តែកដីកែច្នៃ (Processed peanuts)
17. គ្រាប់ណាត់កែច្នៃ (Processed nuts)
18. អង្ករ និងធុញជាតិផ្សេងៗ (Rice, Cereals and grains)
19. តំណាប់ និងចាហ្វាយ (Marmalade and jellies)
20. ជ្រូក (Pickled vegetables)
21. ទឹកជ្រូក (Hot sauces and ketchups)
22. សណ្តែកក្រៀម (Dried Beans in consumer packages)
23. គ្រឿងទេស (Spices and herbs in consumer packages)
24. គ្រាប់ផ្លែឈើ (Seeds)

