



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



**ក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម**

លេខ ០៩០ ព.ណ.ខ.ខ.ត.ប.ប.ក

**ប្រកាស**  
**ស្តីពី**

**លក្ខខណ្ឌតម្រូវហាងរាយកម្ពុជាសម្រាប់ផលិតផលម្ហូបអាហារ**  
**រដ្ឋប្រវត្តិក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម**

- បានឃើញរដ្ឋធម្មនុញ្ញនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានឃើញព្រះរាជក្រឹត្យលេខ នស/រកត/០៩១៨/៩២៥ ចុះថ្ងៃទី៦ ខែកញ្ញា ឆ្នាំ២០១៨ ស្តីពីការតែងតាំងរាជរដ្ឋាភិបាលនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានឃើញព្រះរាជក្រឹត្យលេខ នស/រកត/០៣២០/៤២១ ចុះថ្ងៃទី៣០ ខែមីនា ឆ្នាំ២០២០ ស្តីពីការតែងតាំង និងកែសម្រួលសមាសភាពរាជរដ្ឋាភិបាលនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានឃើញព្រះរាជក្រមលេខ នស/រកម/០៦១៨/០១២ ចុះថ្ងៃទី២៨ ខែមិថុនា ឆ្នាំ២០១៨ ដែលប្រកាសឱ្យប្រើច្បាប់ស្តីពីការរៀបចំនិងការប្រព្រឹត្តទៅនៃគណៈរដ្ឋមន្ត្រី
- បានឃើញព្រះរាជក្រមលេខ នស/រកម/០១៩៦/១៦ ចុះថ្ងៃទី២៤ ខែមករា ឆ្នាំ១៩៩៦ ដែលប្រកាសឱ្យប្រើច្បាប់ស្តីពីការបង្កើតក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម
- បានឃើញព្រះរាជក្រមលេខ នស/រកម/០៦០០/០០១ ចុះថ្ងៃទី២១ ខែមិថុនា ឆ្នាំ២០០០ ដែលប្រកាសឱ្យប្រើច្បាប់ស្តីពីការគ្រប់គ្រងគុណភាព សុវត្ថិភាព លើផលិតផលទំនិញ និងសេវា
- បានឃើញព្រះរាជក្រមលេខ នស/រកម/១១១៩/០១៦ ចុះថ្ងៃទី០២ ខែវិច្ឆិកា ឆ្នាំ២០១៩ ដែលប្រកាសឱ្យប្រើច្បាប់ស្តីពីកិច្ចការពារអ្នកប្រើប្រាស់
- បានឃើញព្រះរាជក្រមលេខ នស/រកម/០៦២២/០០៦ ចុះថ្ងៃទី៨ ខែមិថុនា ឆ្នាំ២០២២ ដែលប្រកាសឱ្យប្រើច្បាប់ស្តីពីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ
- បានឃើញអនុក្រឹត្យលេខ៣៨ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី១៦ ខែមីនា ឆ្នាំ២០២០ ស្តីពីការរៀបចំនិងការប្រព្រឹត្តទៅរបស់ក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម
- បានឃើញអនុក្រឹត្យលេខ៤៧ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី១២ ខែមិថុនា ឆ្នាំ២០០៣ ស្តីពីអនាម័យនៃម្ហូបអាហារសម្រាប់មនុស្ស
- បានឃើញអនុក្រឹត្យលេខ១៦០ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី២៩ ខែកក្កដា ឆ្នាំ២០១៦ ស្តីពីការរៀបចំនិងការប្រព្រឹត្តទៅនៃគណៈកម្មាធិការត្រួតពិនិត្យផលិតផលហាងរាយកម្ពុជា
- បានឃើញអនុក្រឹត្យលេខ១៤ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី២ ខែកុម្ភៈ ឆ្នាំ២០២១ ស្តីពីការកែសម្រួលមាត្រា២ មាត្រា៣ មាត្រា៦ មាត្រា៧ មាត្រា១០ មាត្រា១១ មាត្រា១៣ មាត្រា១៦ មាត្រា១៩ មាត្រា២៤ និង

ទំព័រ ១ នៃ ៧

មាត្រា២៦នៃអនុក្រឹត្យលេខ១៦០ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី២៩ ខែកក្កដា ឆ្នាំ២០១៦ ស្តីពីការរៀបចំនិង  
ការប្រព្រឹត្តទៅនៃគណៈកម្មាធិការត្រួតពិនិត្យផលិតផលហាឡាលកម្ពុជា

- យោងប្រកាសអន្តរក្រសួងលេខ៨៦៨ ឧប.ប្រក ចុះថ្ងៃទី២២ ខែតុលា ឆ្នាំ២០១០ ស្តីពីការអនុវត្តន៍  
និងការរៀបចំសម្របសម្រួលស្ថាប័នកិច្ចនៃប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ចាប់ពីកសិដ្ឋានផលិត  
ដល់តុបរិភោគ
- យោងប្រកាសលេខ១៣២ ព.ណ អ.ក.ប.ប.ប្រក ចុះថ្ងៃទី៩ ខែកក្កដា ឆ្នាំ២០២១ ស្តីពីការរៀបចំនិង  
ការប្រព្រឹត្តទៅរបស់លេខាធិការដ្ឋាននៃគណៈកម្មាធិការត្រួតពិនិត្យផលិតផលហាឡាលកម្ពុជា
- យោងប្រកាសលេខ១៣៣ ព.ណ អ.ក.ប.ប.ប្រក ចុះថ្ងៃទី៩ ខែកក្កដា ឆ្នាំ២០២១ ស្តីពីការរៀបចំនិង  
ការប្រព្រឹត្តទៅរបស់ក្រុមឯកទេសផលិតផលហាឡាលនៃគណៈកម្មាធិការត្រួតពិនិត្យផលិតផល  
ហាឡាលកម្ពុជា
- យោងតាមតម្រូវការចាំបាច់របស់ក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម

**សម្រេច**

**ប្រការ១.-**

ប្រកាសនេះកំណត់អំពីលក្ខខណ្ឌតម្រូវលើការផលិត ការវេចខ្ចប់ផលិតផលម្ហូបអាហារហាឡាល ក្នុងគោល  
បំណងលើកកម្ពស់បច្ចេកទេសស្តង់ដារ អនាម័យ និងជំនឿទុកចិត្តពីសាសនិកឥស្លាម មកលើផលិតផលហាឡាល  
កម្ពុជា សម្រាប់ផ្គត់ផ្គង់ដល់ទីផ្សារក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា និងជំរុញការនាំចេញទៅកាន់ទីផ្សារអន្តរជាតិ។

**ប្រការ២.-**

ប្រកាសនេះមានវិសាលភាពអនុវត្តចំពោះ រោងចក្រ សហគ្រាស សិប្បកម្ម និងបណ្តាទីតាំងផលិត វេចខ្ចប់  
ផលិតផលម្ហូបអាហារ ដែលបានដាក់ពាក្យស្នើសុំប្រើប្រាស់ស្លាកសញ្ញា វិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់បច្ចេកទេសស្តង់ដារ  
ផលិតផលហាឡាលកម្ពុជា។

**ប្រការ៣.-**

- វាក្យសម្គាល់សំខាន់ៗមួយចំនួនដែលប្រើក្នុងប្រកាសនេះ មានអត្ថន័យដូចខាងក្រោម៖
១. **ច្បាប់ឥស្លាម ឬ SARI AT ISLAM ឬ الشريعة الإسلامية** (ជាភាសាអារ៉ាប់) សំដៅដល់ច្បាប់ដែលជនមុស្លីម  
ត្រូវអនុវត្តតាមដោយផ្អែកលើគម្ពីរអាល់គូរអាន ស៊ុណ្ណៈ អ៊ីប្រាក និងគីយ៉ាស ដែលទទួលស្គាល់ដោយ  
និកាយ ហាណាហ្វី ម៉ាលីគី ស្លាហ្វីអ៊ី ហាំប៉ាលី។
  ២. **ហាឡាល ឬ HALAL ឬ حلال** (ជាភាសាអារ៉ាប់) សំដៅដល់វត្ថុណាមួយ ឬសេវាកម្មណាមួយ ដែល  
អនុញ្ញាតឱ្យប្រើប្រាស់ ឬឱ្យចូលរួមដោយអាស្រ័យទៅតាមច្បាប់សាសនាឥស្លាម។ ពាក្យនេះត្រូវប្រើ  
ជាទូទៅទាក់ទងទៅនឹងផលិតផលម្ហូបអាហារ ផលិតផលសាច់ គ្រឿងសម្អាត ផលិតផលថែរក្សាខ្លួន  
ឱសថ អាហារបំប៉ន គ្រឿងផ្សំម្ហូបអាហារ និងសម្ភារប្រើប្រាស់ផ្សេងៗទៀត។
  ៣. **ហារ៉ាម (ហារាំ) ឬ HARAM ឬ حرام** (ជាភាសាអារ៉ាប់) មានន័យថា (បម្រាមដាច់ខាត) វត្ថុ ឬសកម្មភាព  
ដែលច្បាប់ឥស្លាមបានហាមឃាត់ ឬអ្វីដែលផ្ទុយនឹងហាឡាល។
  ៤. **ណាជីស ឬ NAJIS ឬ نجس** (ជាភាសាអារ៉ាប់) មានន័យកខ្វក់ ភាពស្នោកគ្រោកដោយផ្ទុយនឹងហាឡាល  
ដែលចាំបាច់ត្រូវតែលាងសម្អាតទើបទៅជាហាឡាល។ ណាជីសត្រូវបានបែងចែកចេញជា បីប្រភេទ៖  
ក. ណាជីសមុខហូហ្វាហ្វៈ ឬ NAJIS MUKHAFFAH ដូចជាទឹកនោមក្មេងប្រុសដែលមានអាយុ  
ក្រោម២ឆ្នាំ ដែលមិនទទួលទានអ្វីក្រៅពីទឹកដោះម្តាយ។



ខ. ណាជីសមូតាវ៉ាស្ស៊ីតោះ ឬ NAJIS MUTAWASSITAH ដែលមានដូចជា៖

- ឈាម កម្ទេច ទឹកនោម លាមក ទឹករងៃ ខ្ទះ។ល។ ដែលចេញមកពីសារពាង្គកាយមនុស្ស
- រាល់វត្ថុរាវដែលនាំឱ្យមានជាតិពុល ដូចជាស្រាបៀរ ជាតិអាស់កុល ទឹកស្រវឹង ទឹកដែលមានសារធាតុពុលនាំឱ្យប៉ះពាល់សុខភាព។ល។
- រាល់ប្រភេទទឹកដោះរបស់សត្វដែលមិនហាឡាល។

គ. ណាជីសមូហ្គាល់ឡាហ្សាហៈ ឬ NAJIS MUGHALLAZAH ដែលមានដូចជា សត្វឆ្កែ សត្វជ្រូក និងកូនកាត់នៃសត្វទាំងពីរនេះ។

៥. **មូតាណាជីស ឬ MUTANAJIS** សំដៅដល់វត្ថុហាឡាល ដែលមានទំនាក់ទំនងផ្ទាល់ ឬកខ្វក់ជាមួយវត្ថុណាជីស។ ដូច្នេះ មូតាណាជីស ក្លាយទៅជាណាជីស។ មានវិធីសាស្ត្រមួយចំនួនដើម្បីសម្អាតមូតាណាជីស។

៦. **ម្ហូបអាហារ** សំដៅដល់ផលិតផល ឬសារធាតុណាមួយ ទោះបីត្រូវកែច្នៃទាំងស្រុង ឬពាក់កណ្តាលកែច្នៃ ឬមិនទាន់កែច្នៃសម្រាប់មនុស្សបរិភោគរួមទាំងភេសជ្ជៈ ស្ករកៅស៊ូ និងសារធាតុទាំងឡាយដែលត្រូវបានប្រើប្រាស់នៅក្នុងផលិតកម្ម ការរៀបចំ ឬការធ្វើប្រតិបត្តិកម្មនៃម្ហូបអាហារលើកលែងតែគ្រឿងសម្រាប់ផលិតផលថ្នាំជក់ឬផលិតផលដែលប្រើប្រាស់សម្រាប់ឱសថដែលមិនផ្ទុយនឹងច្បាប់ឥស្លាម។

៧. **សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ** សំដៅដល់ការអនុវត្តដំណើរការធានាថាម្ហូបអាហារមិនបង្កគ្រោះថ្នាក់ដល់អ្នកប្រើប្រាស់នៅពេលដែលត្រូវបានយកទៅធ្វើការរៀបចំឬបរិភោគស្របតាមកម្មវត្ថុប្រើប្រាស់របស់ម្ហូបអាហារនោះ។

៨. **អនាម័យម្ហូបអាហារ** សំដៅដល់លក្ខខណ្ឌនិងវិធានការទាំងអស់ដែលចាំបាច់ធានាសុវត្ថិភាពនិងភាពសមស្របនៃម្ហូបអាហារនៅគ្រប់ដំណាក់កាលទាំងអស់នៃខ្សែចង្វាក់ម្ហូបអាហារ។

៩. **ស្តង់ដារម្ហូបអាហារ** សំដៅដល់ស្តង់ដារផលិតផលជាក់លាក់ និងស្តង់ដារទូទៅដោយរួមបញ្ចូលផងដែរនូវក្រមប្រតិបត្តិគោលការណ៍ណែនាំ។ ស្តង់ដារម្ហូបអាហារនេះអនុវត្តចំពោះម្ហូបអាហារទាំងអស់ទោះត្រូវបានកែច្នៃស្រេច កែច្នៃពាក់កណ្តាល ឬនៅស្រស់ នៅ សម្រាប់ចែកចាយដល់អ្នកប្រើប្រាស់។

១០. **សារពាង្គកាយកែប្រែហ្សែន (GMO)** សំដៅដល់សារពាង្គកាយដែលហ្សែន ត្រូវបានផ្លាស់ប្តូរដោយប្រើបច្ចេកទេសវិស្វកម្មហ្សែន។ សារពាង្គកាយដែលត្រូវបានកែប្រែហ្សែនរួមមានមីក្រូសរីរាង្គដូចជាបាក់តេរីនិងផ្សិត សត្វល្អិត រុក្ខជាតិ ត្រី និងថនិកសត្វ។

១១. **ម្ហូបអាហារកែប្រែហ្សែន** សំដៅដល់ម្ហូបអាហារដែលមានផ្ទុកនូវផលិតផល ឬអនុផលិតផលដែលសារពាង្គកាយរបស់វាត្រូវបានកែប្រែហ្សែន (GMO)។

១២. **សារធាតុបន្ថែម** សំដៅដល់សារធាតុដែលជាទូទៅមិនអាចបរិភោគបានជាម្ហូបអាហារនិងជាធម្មតាមិនត្រូវបានប្រើប្រាស់ជាគ្រឿងផ្សំសម្រាប់ផលិតម្ហូបអាហារ ទោះបីជាសារធាតុបន្ថែមនោះមានឬមិនមានតម្លៃជាអាហារូបត្ថម្ភក្តី។ សារធាតុបន្ថែមទាំងនោះ ត្រូវបានគេប្រើប្រាស់ដោយចេតនាទៅក្នុងម្ហូបអាហារ ក្នុងគោលបំណងបច្ចេកវិទ្យា នៅក្នុងដំណើរការផលិតកម្ម កម្មន្តសាល ការរៀបចំ ប្រតិបត្តិកម្ម ការខ្ទប់ ការរេចខ្ទប់ ការដឹកជញ្ជូន ឬការស្តុកទុកម្ហូបអាហារទាំងនោះ ដើម្បីឱ្យមានលទ្ធផល ឬអាចរំពឹងទុកដោយសមហេតុផលថាមានលទ្ធផល (ដោយផ្ទាល់ឬប្រយោល) នៅក្នុងម្ហូបអាហារ ឬអនុផលរបស់ម្ហូបអាហារនោះ ឱ្យក្លាយទៅជាសមាសភាពរបស់ម្ហូបអាហារ ឬក៏អាចប៉ះពាល់ដល់ចរិតលក្ខណៈរបស់ម្ហូបអាហារ។ ប៉ុន្តែសារធាតុបន្ថែមនេះ មិនរួមបញ្ចូលនូវសារធាតុចម្រុះ ឬជាសារធាតុដែលបន្ថែមក្នុងម្ហូបអាហារដើម្បីរក្សា ឬបង្កើនគុណភាពអាហារូបត្ថម្ភនោះទេ។



១៣. អគារផលិតកម្ម (Premise) សំដៅដល់អគារ ឬរចនាសម្ព័ន្ធអចិស្រ្តយ៍ដែលប្រើប្រាស់សម្រាប់រៀបចំ កែច្នៃ សហគ្រាសករណី ផលិត វេចខ្ចប់ រក្សាទុក ចែកចាយ និង/ឬ សកម្មភាពផ្សេងៗទៀតដែលពាក់ព័ន្ធ ទៅនឹងផលិតកម្មម្ហូបអាហារហាឡាល។

១៤. ទីតាំងផលិតកម្ម (Processing Area) សំដៅដល់កន្លែងប្រើប្រាស់សម្រាប់ប្រតិបត្តិការណ៍ដែល ពាក់ព័ន្ធនឹងការរៀបចំម្ហូបអាហារហាឡាល ចាប់តាំងពីកន្លែងទទួលវត្ថុធាតុដើម កន្លែងផលិត កែច្នៃ កន្លែងវេចខ្ចប់ រហូតដល់ផលិតផលសម្រេច និងកន្លែងរក្សាទុកផលិតផល។

**ប្រការ៤.-**

បុគ្គលធ្វើធុរកិច្ច ផលិត វេចខ្ចប់ម្ហូបអាហារដែលមានបំណងស្នើសុំប្រើប្រាស់ស្លាកសញ្ញា វិញ្ញាបនបត្រ បញ្ជាក់បច្ចេកទេសស្តង់ដារផលិតផលហាឡាលកម្ពុជា ត្រូវបំពេញតាមលក្ខខណ្ឌដូចខាងក្រោម៖

- ១. ត្រូវមានលិខិតអនុញ្ញាតប្រកបអាជីវកម្មតាមវិស័យ។
- ២. អនុវត្តតាមគោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យល្អ (GHP) និងត្រូវបានលើកទឹកចិត្តចំពោះសិប្បកម្មខ្នាត តូចនិងមធ្យមដែលបានអនុវត្តប្រព័ន្ធធានាគុណភាព សុវត្ថិភាពដូចជា GMP, ISO, ឬ HACCP។ល។
- ៣. បង្កើតក្រុមការងារបច្ចេកទេសហាឡាលផ្ទៃក្នុង ចំពោះសិប្បកម្មខ្នាតតូចនិងមធ្យមឡើង ដើម្បី គ្រប់គ្រងដំណើរការផលិតកម្ម។

**ប្រការ៥.-**

បុគ្គលធ្វើធុរកិច្ច ផលិត វេចខ្ចប់ម្ហូបអាហារហាឡាល ត្រូវធានាថា ផលិតផលរបស់ខ្លួនមានគុណភាព សុវត្ថិភាព ស្របតាមច្បាប់ឥស្លាម និងត្រូវបំពេញតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវដូចខាងក្រោម៖

- ១. គ្មានផ្ទុកនូវផ្នែកណាមួយរបស់សត្វដែលត្រូវបានហាមឃាត់ ឬមិនត្រូវបានសំឡេងដោយស្របតាមច្បាប់ ឥស្លាម។
- ២. គ្មានផ្ទុកនូវសមាសធាតុផ្សំណាមួយដែលត្រូវបានចាត់ទុកជាណាជីស។
- ៣. គ្មានផ្ទុកនូវផ្នែកណាមួយនៃសរីរាង្គមនុស្ស ឬផលិតផលដែលទទួលបានពីសរីរាង្គមនុស្សដែលមិនស្រប តាមច្បាប់ឥស្លាម។
- ៤. មិនបណ្តាលឱ្យបាត់បង់ស្មារតី (Intoxicate) ឬស្រវឹងដែលបានកំណត់ក្នុងច្បាប់ឥស្លាម។
- ៥. មិនបណ្តាលឱ្យពុល និងបង្កគ្រោះថ្នាក់ដល់សុខភាពអ្នកបរិភោគ។
- ៦. មិនត្រូវបានរៀបចំ កែច្នៃ ឬផលិតដោយប្រើប្រាស់សម្ភារ ឧបករណ៍ដែលបានចម្លងជាមួយនឹងណាជីស។
- ៧. មិនត្រូវបានរៀបចំ ផលិត ឬរក្សាទុកដោយដាក់លាយឡំជាមួយ ឬនៅជិតកន្លែងរក្សាទុកម្ហូបអាហារ ដែលមិនត្រូវបានវាយតម្លៃទទួលស្គាល់ជាផលិតផលហាឡាល ដោយសារមិនបានបំពេញតាម លក្ខខណ្ឌតម្រូវដូចបានកំណត់ក្នុងចំណុច១ និង ២ ខាងលើ។

**ប្រការ៦.-**

ប្រភពនៃវត្ថុធាតុដើម ឬសមាសធាតុផ្សំដែលអនុញ្ញាតសម្រាប់ការផលិតម្ហូបអាហារហាឡាល មានដូច ខាងក្រោម៖

- ១. សត្វរស់នៅលើគោក និងសត្វរស់នៅក្នុងទឹក៖
  - ក. សត្វហាឡាលរស់នៅលើគោកគ្រប់ប្រភេទ និងត្រូវបានសំឡេងតាមច្បាប់ឥស្លាម។
  - ខ. ស៊ុតគ្រប់ប្រភេទ ដែលទទួលបានពីសត្វមិនមែនណាជីស ត្រូវចាត់ទុកជាហាឡាល។
  - គ. សត្វហាឡាលរស់ក្នុងទឹកគ្រប់ប្រភេទចាត់ទុកជាប្រភពសម្រាប់ប្រើប្រាស់ក្នុងការផលិតម្ហូបអាហារ។

- ២. រុក្ខជាតិ និងអតិសុខុមប្រាណ ដែលមាននៅលើដី ខ្យល់ និងទឹក ទាំងអស់ត្រូវចាត់ទុកជាហាឡាល លើកលែងតែរុក្ខជាតិ ឬអតិសុខុមប្រាណ ដែលអាចបង្កគ្រោះថ្នាក់ និង/ឬមានលាយផ្សំជាមួយណាដីស ឬហារ៉ាម។
- ៣. សារធាតុសំយោគ ដែលប្រើប្រាស់ជាវត្ថុធាតុដើមសម្រាប់ផលិតម្ហូបអាហារ ចាត់ទុកជាហាឡាល លើកលែងតែសារធាតុសំយោគនោះបង្កគ្រោះថ្នាក់ និង/ឬមានលាយផ្សំជាមួយសារធាតុដែលចាត់ទុក ថាជាណាដីស។

**ប្រការ៧..**

បុគ្គលធ្វើធុរកិច្ច ផលិត វេចខ្ចប់ម្ហូបអាហារហាឡាល ត្រូវរៀបចំអគារផលិតកម្ម និងគ្រឿងបរិក្ខារ សម្រាប់ បំរើការក្នុងផលិតកម្មម្ហូបអាហារហាឡាល តាមលក្ខខណ្ឌដូចខាងក្រោម៖

- ១. អគារផលិតកម្មត្រូវរចនា និងសាងសង់ ឬជួសជុលឡើងវិញដោយធ្វើយ៉ាងណាដើម្បីឱ្យមានលំហូរ ងាយស្រួលក្នុងការគ្រប់គ្រងហានិភ័យដែលអាចចម្លងទៅផលិតផលម្ហូបអាហារ។
- ២. ប្លង់ទីតាំងក្នុងអគារផលិតកម្មត្រូវរៀបចំឱ្យបានត្រឹមត្រូវ សមស្របសម្រាប់លំហូរនៃចង្វាក់ផលិតកម្ម លំហូរនៃបុគ្គលិក ងាយស្រួលក្នុងការអនុវត្តអនាម័យល្អនិងសុវត្ថិភាព ក្នុងនោះរួមមានទាំងការការពារ ប្រឆាំងនឹងសត្វចង្រៃនិងការចម្លងទៅវិញទៅមកក្នុងអំឡុងពេលប្រតិបត្តិការការងារ។
- ៣. លំហូរនៃដំណើរការផលិតចាប់តាំងពីកន្លែងទទួលវត្ថុធាតុដើមរហូតដល់ផលិតផលសម្រេចត្រូវធ្វើ យ៉ាងណាដើម្បីការពារការចម្លងទៅវិញទៅមក។
- ៤. អគារផលិតកម្មត្រូវរៀបចំរចនាឡើងឱ្យបានសមស្របនិងបង្កលក្ខណៈងាយស្រួលក្នុងការសម្អាត និងការត្រួតពិនិត្យអនាម័យម្ហូបអាហារឱ្យបានត្រឹមត្រូវ។
- ៥. ទឹកកន្លែងសម្រាប់ផ្ទុកនិងផ្ទេរទំនិញត្រូវរៀបចំរចនាឡើង ឱ្យបានត្រឹមត្រូវដើម្បីងាយស្រួលក្នុងការផ្ទេរ ទំនិញ។
- ៦. អគារផលិតកម្មត្រូវរក្សាឱ្យបាននូវស្ថានភាពល្អ មានអនាម័យ និងត្រូវបានថែទាំឱ្យបានត្រឹមត្រូវដើម្បី ការពារមិនឱ្យសត្វចង្រៃចូលបាន និងត្រូវលុបបំបាត់ទឹកកន្លែងដែលអាចឱ្យសត្វចង្រៃទាំងនោះបង្កាត់ ពូជឬបង្កើតកូន។
- ៧. អគារផលិតកម្មត្រូវស្ថិតនៅដាច់ដោយឡែកឆ្ងាយពីកសិដ្ឋានចិញ្ចឹមជ្រូកឬសកម្មភាពទាំងឡាយពាក់ព័ន្ធ នឹងការកែច្នៃសាច់ជ្រូកដើម្បីការពារការចម្លងតាមរយៈបុគ្គលិកនិងឧបករណ៍។
- ៨. សក្តិយាតដ្ឋាននិងអគារផលិតកម្មត្រូវតែរៀបចំប្រើប្រាស់ សម្រាប់តែការសំឡេះសត្វហាឡាលនិងការ ផលិត កែច្នៃផលិតផលហាឡាលតែប៉ុណ្ណោះ។
- ៩. ត្រូវមានគ្រឿងបរិក្ខារអនាម័យគ្រប់គ្រាន់ និងមានការថែទាំឱ្យបានត្រឹមត្រូវ។
- ១០. នៅក្នុងទីតាំងផលិតកម្មមិនត្រូវមានឧបករណ៍និងសម្ភារសាសនាសម្រាប់ធ្វើពិធីប្រារព្ធបង្ហូរឡើយ។
- ១១. សត្វចិញ្ចឹម និងសត្វផ្សេងទៀតត្រូវហាមឃាត់មិនឱ្យចូលទៅក្នុងអគារផលិតកម្ម។

**ប្រការ៨..**

បុគ្គលធ្វើធុរកិច្ច ផលិត វេចខ្ចប់ម្ហូបអាហារហាឡាល ត្រូវរៀបចំឧបករណ៍ សម្ភារ គ្រឿងម៉ាស៊ីន និងសម្ភារ ជំនួយក្នុងការផលិតម្ហូបអាហារហាឡាល តាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវដូចខាងក្រោម៖

- ១. ឧបករណ៍ សម្ភារ គ្រឿងម៉ាស៊ីន និងសម្ភារជំនួយក្នុងផលិតកម្មដែលប្រើសម្រាប់ផលិតម្ហូបអាហារ ហាឡាលត្រូវរៀបចំរចនាឡើងឱ្យបានសមស្របនិងបង្កលក្ខណៈងាយស្រួលក្នុងការសម្អាត និង



ប្រើប្រាស់សម្រាប់ម្ហូបអាហារហាឡាលតែប៉ុណ្ណោះ និងមិនត្រូវផលិតពីវត្ថុ ឬមានសារធាតុដែលចាត់ទុកជាណាដីស។

- ២. ឧបករណ៍ សម្ភារ គ្រឿងម៉ាស៊ីន និងសម្ភារជំនួយក្នុងផលិតកម្មដែលបានប្រើប្រាស់ពីមុន ឬបានប៉ះពាល់ជាមួយណាដីសមូហ្គល់ឡាហ្សាហ្វៈ ឬ NAJIS MUGHALLAZAH ត្រូវលាងសម្អាតឱ្យបានត្រឹមត្រូវស្របតាមច្បាប់ឥស្លាម។
- ៣. ក្នុងករណី កែប្រែចង្វាក់ផលិតកម្មពីណាដីសមូហ្គល់ឡាហ្សាហ្វៈ ឬខ្សែចង្វាក់ផលិតកម្មដែលមានណាដីសមូហ្គល់ឡាហ្សាហ្វៈ មកខ្សែចង្វាក់ផលិតកម្មហាឡាលវិញ ចង្វាក់ផលិតកម្មនោះ ត្រូវលាងសម្អាតឱ្យបានត្រឹមត្រូវស្របតាមច្បាប់ឥស្លាម។ ការផ្លាស់ប្តូរខ្សែចង្វាក់ផលិតកម្មពីណាដីសមូហ្គល់ឡាហ្សាហ្វៈ មកខ្សែចង្វាក់ផលិតកម្មហាឡាលត្រូវអនុញ្ញាតឱ្យធ្វើបានតែមួយលើកគត់។
- ៤. ការប្រើប្រាស់ឧបករណ៍ ឬប្រាស់ដែលផលិតពីរោមសត្វ ត្រូវបានហាមឃាត់។
- ៥. ឧបករណ៍ សម្ភារ ម៉ាស៊ីន និងសម្ភារជំនួយក្នុងផលិតកម្មត្រូវតែលាងសម្អាតនិងថែទាំជាប្រចាំ។

**ប្រការ៩.-**

អនាម័យ និងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារជាកត្តាចំបងនៅក្នុងការរៀបចំផលិតផលម្ហូបអាហារហាឡាលដែលរួមមានអនាម័យខ្លួនប្រាណ សម្លៀកបំពាក់ ឧបករណ៍ សម្ភារ ម៉ាស៊ីន សម្ភារជំនួយផលិតកម្ម និងអគារផលិតកម្មសម្រាប់កែច្នៃ ផលិត និងរក្សាទុកម្ហូបអាហារ។

- បុគ្គលធ្វើធុរកិច្ច ផលិត វេចខ្ចប់ ម្ហូបអាហារហាឡាល ត្រូវអនុវត្តវិធានមួយចំនួនដូចខាងក្រោម៖
- ១. គ្រប់គ្រង និងត្រួតពិនិត្យវត្ថុធាតុដើម គ្រឿងផ្សំ សម្ភារវេចខ្ចប់ មុនពេលដំណើរការផលិត។
- ២. គ្រប់គ្រងកាកសំណល់ឱ្យបានត្រឹមត្រូវ។
- ៣. រក្សាទុកនូវសារធាតុគីមីដែលមានគ្រោះថ្នាក់ឱ្យបានត្រឹមត្រូវ និងមានសុវត្ថិភាព។
- ៤. ការពារមិនឱ្យមានការចម្លងចូលនូវសារធាតុរូបវន្ត មីក្រូជីវសាស្ត្រ និងសារធាតុគីមីទៅក្នុងម្ហូបអាហារ។
- ៥. ចៀសវាងការប្រើប្រាស់សារធាតុគីមីបន្ថែមលើសកម្រិតអនុញ្ញាត។
- ៦. ក្នុងករណីចាំបាច់ ក្នុងផលិតកម្មម្ហូបអាហារត្រូវបំពាក់ឧបករណ៍សម្រាប់ចាប់យកវត្ថុ ឬផ្តល់សញ្ញាអំពីហានិភ័យដែលអាចធ្វើឱ្យប៉ះពាល់ដល់គុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ។

**ប្រការ១០.-**

បុគ្គលធ្វើធុរកិច្ច ផលិត វេចខ្ចប់ម្ហូបអាហារហាឡាល ត្រូវអនុវត្តលក្ខខណ្ឌនៃការវេចខ្ចប់ ឱ្យមានភាពស្អាត និងមានអនាម័យ។ សំបកវេចខ្ចប់ម្ហូបអាហារហាឡាល ត្រូវគោរពតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវដូចខាងក្រោម៖

- ១. មិនត្រូវបានផលិតពីវត្ថុធាតុដើមដែលចាត់ទុកជាណាដីស។
- ២. មិនត្រូវបានផលិតឡើងដែលប្រើឧបករណ៍ជាប់ពាក់ព័ន្ធនឹងណាដីស។
- ៣. មិនត្រូវបានផលិតពីវត្ថុធាតុដើមដែលបង្កឱ្យមានគ្រោះថ្នាក់ដល់អ្នកប្រើប្រាស់។
- ៤. ដំណើរការក្នុងការវេចខ្ចប់ត្រូវអនុវត្តតាមគោលការណ៍ស្អាត និងអនាម័យ។

**ប្រការ១១.-**

ផលិតផលម្ហូបអាហារហាឡាល ត្រូវដាក់ស្លាកសញ្ញាឱ្យបានត្រឹមត្រូវស្របតាមបទដ្ឋានព័ត៌មានដែលមានជាធរមាន និងស្របតាមច្បាប់ឥស្លាម។

**ប្រការ១២.\_**

គ្រប់ផលិតផលម្ហូបអាហារហាឡាលដែលបានរក្សាទុក តាំងបង្ហាញ លក់ និងបម្រើសេវាកម្មគួរតែបែងចែក ទៅតាមប្រភេទផ្សេងៗគ្នា និងមានដាក់ស្លាកសញ្ញាហាឡាល ជៀសវាងការដាក់បញ្ចូលគ្នា ឬការចម្លងណាមួយ ជាមួយវត្ថុហាវ៉ាម និងត្រូវបំពេញតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវដូចខាងក្រោម៖

១. រាល់ផលិតផលម្ហូបអាហារហាឡាលត្រូវរក្សាទុក ដឹកជញ្ជូន តាំងបង្ហាញ លក់ ដោយបែងចែកឱ្យបាន ត្រឹមត្រូវពីផលិតផលមិនហាឡាល ឬវត្ថុណាដ៏ស។
២. យានយន្តសម្រាប់ដឹកជញ្ជូនត្រូវតែមានអនាម័យ និងមិនមានការពាក់ព័ន្ធនឹងវត្ថុណាដ៏ស។

**ប្រការ១៣.\_**

បទប្បញ្ញត្តិទាំងឡាយណាដែលផ្ទុយនឹងប្រកាសនេះ ត្រូវទុកជានិរាករណ៍។

**ប្រការ១៤.\_**

សមាសភាពគណៈកម្មាធិការត្រួតពិនិត្យផលិតផលហាឡាលកម្ពុជា នាយកខុទ្ទកាល័យ ប្រតិភូរាជរដ្ឋាភិបាល កម្ពុជាទទួលបន្ទុកជាអគ្គនាយកនៃអគ្គនាយកដ្ឋានការពារអ្នកប្រើប្រាស់ កិច្ចការប្រកួតប្រជែង និងបង្ក្រាបការកែច្នៃបន្លំ ប្រធានគ្រប់អង្គភាពពាក់ព័ន្ធ ប្រធានក្រុមឯកទេសផលិតផលហាឡាល និងប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មផលិតផលម្ហូបអាហារ ហាឡាល ត្រូវអនុវត្តប្រកាសនេះតាមការកិច្ចរៀងៗខ្លួន ចាប់ពីថ្ងៃចុះហត្ថលេខាតទៅ។

ថ្ងៃពុធ ៥កើត ខែ ឧសភា ឆ្នាំពាន្យស័ក ព.ស.២៥៦១  
ធ្វើនៅរាជធានីភ្នំពេញ ថ្ងៃទី ១៤ ខែ កុម្ភៈ ឆ្នាំ២០២៣

**រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម និងជាប្រធាន  
គណៈកម្មាធិការត្រួតពិនិត្យផលិតផលហាឡាលកម្ពុជា**



*[Handwritten signature in blue ink]*  
**ហ៊ុន សែន ហ៊ុន**

**កន្លែងទទួល:**

- ទីស្តីការគណៈរដ្ឋមន្ត្រី
- ក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធ
- ខុទ្ទកាល័យសម្តេចអគ្គមហាសេនាបតីតេជោ នាយករដ្ឋមន្ត្រី
- ខុទ្ទកាល័យសម្តេច ឯកឧត្តម លោកជំទាវ ឧបនាយករដ្ឋមន្ត្រី
- គណៈដឹកនាំជាន់ខ្ពស់នៃសាសនាឥស្លាមកម្ពុជា
- ដូចប្រការ ១៤
- រាជកិច្ច
- ឯកសារ កាលប្បវត្តិ