ឫសគល់អាហារ
អាហារសុវត្ថិភាពសម្រាប់គ្រប់គ្នា

# សៀវភៅមគ្គុទេសន៍អំពី
# សុវត្ថិភាពចំណីអាហារ
# សម្រាប់អ្នកប្រើប្រាស់

german cooperation
DEUTSCHE ZUSAMMENARBEIT

Implemented by
giz Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

# មាតិកា


១-២ សុវត្ថិភាពចំណីអាហារ

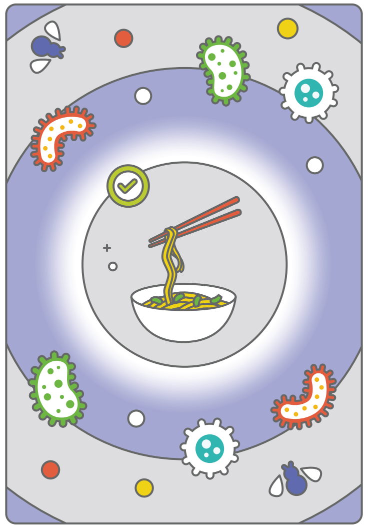
៣-៤ ការដាំដុះដែលមានសុខភាពល្អ និងអនាម័យ

៥-៦ ការទិញទំនិញឆ្លាតវៃ

៧-៩ ដឹងពីសិទ្ធិរបស់អ្នក




# សុវត្ថិភាពចំណីអាហារ



## តើអ្វីជាសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ?

សុវត្ថិភាពចំណីអាហារសំដៅលើវិធីដែលយើង ដាំដុះ ប្រមូលផល ដឹកជញ្ជូន ទុកដាក់ កែច្នៃ រៀបចំ និងរក្សាទុកចំណីអាហារ និងភេសជ្ជៈ តាមរបៀបដែលកាត់បន្ថយហានិភ័យនៃការកើតជំងឺឆ្លងតាមចំណីអាហារ។ មូលដ្ឋានគ្រឹះនៃសុវត្ថិភាពចំណីអាហារគឺដើម្បីបង្ការការពុលអាហារ ភេសជ្ជៈ និងទឹក ដែលអាចនាំឱ្យមានជំងឺផ្សេងៗ និងរហូតដល់ស្លាប់ក៏មាន។

## ហេតុអ្វីបានជាសុវត្ថិភាពចំណីអាហារមានសារៈសំខាន់ ?

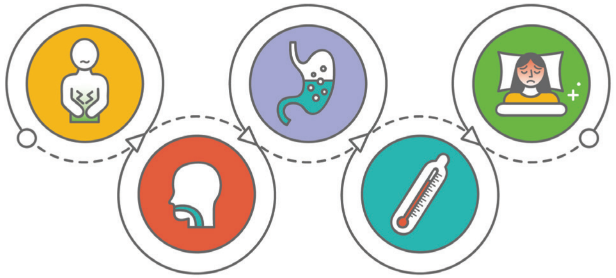
សុវត្ថិភាពចំណីអាហារគឺជាកង្វល់របស់ពិភពលោក។ សុវត្ថិភាពចំណីអាហារជាកត្តាសំខាន់ដែលយើងត្រូវយកចិត្តទុកដាក់ ដើម្បីការពារខ្លួនយើង និងមនុស្សជាទីស្រលាញ់របស់យើងពីបញ្ហាសុខភាព។ ចំណីអាហារ និងភេសជ្ជៈដែលមិនមានសុវត្ថិភាពអាចមានផ្ទុកបាក់តេរី ប៉ារ៉ាស៊ីត វីរូស និងសារធាតុគីមីដែលអាចបង្កឱ្យកើតជំងឺច្រើនជាង ២៥០ មុខ។ ជំងឺទាំងនេះមានរាប់ចាប់ពីរាគរូស រហូតដល់ជំងឺមហារីកផ្សេងៗ។ មិនថាអ្នកកំពុងរៀបចំអាហារ ភេសជ្ជៈ និងទឹកសម្រាប់ការលក់ដូររបស់អ្នក ឬចម្អិនអាហារនៅផ្ទះនោះទេ វាជារឿងសំខាន់ដែលត្រូវអនុវត្តសុវត្ថិភាពចំណីអាហារឱ្យបានត្រឹមត្រូវ ដើម្បីធានាថាទាំងរូបអ្នក គ្រួសារ សហគមន៍ និងអ្នកប្រើប្រាស់មានសុវត្ថិភាព។

## តើអ្វីទៅជាជំងឺឆ្លងតាមចំណីអាហារ ?

ជារៀងរាល់ថ្ងៃ មានមនុស្សធ្លាក់ខ្លួនឈឺដោយសារចំណីអាហារ និងភេសជ្ជៈដែលពួកគេទទួលទាន។ ជំងឺនេះត្រូវបានគេហៅថាជា ជំងឺឆ្លងតាមចំណីអាហារ ហើយច្រើនតែបង្កឡើងដោយពពួកមីក្រូសរីរាង្គ ឬមេរោគដ៏គ្រោះថ្នាក់។ ប្រភពទូទៅនៃជំងឺឆ្លង គឺការបរិភោគផ្លែឈើ បន្លែ សាច់ និងគ្រឿងសមុទ្រដែលបំពុលដោយមីក្រូសរីរាង្គទាំងនេះ។ នៅប្រទេសកម្ពុជា ការពុលស្រាស គឺជាក្តីព្រួយបារម្ភកាន់តែខ្លាំង។ យោងតាមការលើកឡើងរបស់អគ្គនាយកដ្ឋានការពារអ្នកប្រើប្រាស់ កិច្ចការប្រកួតប្រជែង និងបង្ក្រាបការក្លែងបន្លំ (ក.ប.ប.) ដែលបានចុះផ្សាយក្នុងកាសែតភ្នំពេញប៉ុស្តិ៍ បានលើកឡើងថា ជាទូទៅករណីនេះកើតឡើងនៅពេលដែលសារធាតុពុលគីមីមេតាណុលត្រូវបានគេលាយជាមួយនឹងស្រាសដែលមិនមានការត្រួតពិនិត្យ ដើម្បីធ្វើឱ្យស្រាកាន់តែខ្លាំង។

## តើជំងឺឆ្លងតាមចំណីអាហារមានរោគសញ្ញាអ្វីខ្លះ ?

រោគសញ្ញាទូទៅបំផុតនៃជំងឺឆ្លងតាមចំណីអាហារ គឺរាគ និង/ឬ ក្អួត។ ជាមធ្យម ជំងឺឆ្លងតាមចំណីអាហារមានចន្លោះពីមួយទៅពីរថ្ងៃ។ រោគសញ្ញាផ្សេងទៀតរួមមាន ឈឺពោះ ក្ដៅខ្លួន ចង្អោរ ឈឺសន្លាក់ និងអស់កម្លាំង។ រយៈពេលជំងឺសំងំក្នុងខ្លួន ឬហៅថាពេលវេលាចន្លោះពេលពីការប៉ះពាល់ និងការចាប់ផ្ដើមកើតមានរោគសញ្ញា មានចាប់ពីពីរបីម៉ោងទៅដល់មួយសប្ដាហ៍។ ការពុលស្រាសដែលបន្លំគុណភាពអាចបណ្ដាលឱ្យឈឺក្បាល ក្អួត ពិបាកដកដង្ហើម សន្លប់ និង/ឬរហូតដល់ស្លាប់។



**ចន្លោះខែមិថុនា ឆ្នាំ២០២០ ដល់ខែកក្កដា ឆ្នាំ២០២១ ប្រជាជនកម្ពុជាចំនួន ៧០ នាក់បានស្លាប់ដោយសារការពុលស្រាស និងស្រាថ្នាំ។ ជាក់ស្ដែងក្នុងខែឧសភា ឆ្នាំ២០២១ មានមនុស្ស ១៣ នាក់បានស្លាប់ និងជាង ៨០នាក់បានសម្រាកព្យាបាលនៅមន្ទីរពេទ្យ បន្ទាប់ពីផឹកស្រាសដែលមានលាយសារធាតុមេតាណុលក្នុងពិធីបុណ្យសពនៅខេត្តពោធិ៍សាត់។**

**ជារៀងរាល់ឆ្នាំ នៅទូទាំងពិភពលោក ការបរិភោគអាហារដែលមានមេរោគប៉ះពាល់ដល់៖***

- មនុស្ស ៦០០លាននាក់ធ្លាក់ខ្លួនឈឺ។
- មនុស្ស ៤២០.០០០នាក់បានស្លាប់។
- ខាតបង់អាយុជីវិតមនុស្សរហូតដល់ ៣៣ លានឆ្នាំ។
- ខាតបង់ទឹកប្រាក់ ១១០ពាន់លានដុល្លារអាមេរិកនៅក្នុងផលិតភាព និងថ្លៃព្យាបាល។

**នៅប្រទេសកម្ពុជា របាយការណ៍ចន្លោះឆ្នាំ២០១៤ ដល់ឆ្នាំ ២០១៩ បានបង្ហាញនូវករណីដូចខាងក្រោម៖***

- ករណីផ្ទុះជំងឺឆ្លងតាមចំណីអាហារចំនួន ១៣៥មុខ។
- មាន ៥.៨២៥ករណី ជាករណីជំងឺឆ្លងតាមចំណីអាហារ។
- ករណីស្លាប់មានចំនួន ៨១ករណី។
- ករណីពុលស្រាសចំនួន ៣៨៩ករណី ដែលបណ្ដាលឱ្យមនុស្សស្លាប់ ៥០នាក់ ( ឆ្នាំ ២០១៥ ដល់ឆ្នាំ ២០១៧ )

*តួលេខរបស់អង្គការសុខភាពពិភពលោក WHO

*តួលេខពីវិទ្យាស្ថានមេគង្គ



# ការដាំដុះប្រកបដោយសុវត្ថិភាព និងអនាម័យ

មានវិធីងាយៗដែលអ្នកអាចធ្វើបាននៅពេលដាំដុះ រក្សាទុក ទុកដាក់ និងរៀបចំអាហារ ដើម្បីរក្សាវាឱ្យមានសុវត្ថិភាពពីការចម្លងរោគ។

## ការផលិតអាហារដែលមានសុវត្ថិភាព

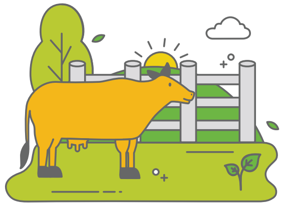
វិធានការមួយចំនួនដែលអ្នកគួរអនុវត្តដើម្បីដាំដុះដំណាំ និងរៀបចំចំណីអាហារប្រកបដោយសុវត្ថិភាព និងសុខភាពល្អ៖

### ១ អនាម័យផ្ទាល់ខ្លួន

- លាងដៃបន្ទាប់ពីចូលបង្គន់ ផ្លាស់ប្ដូរកន្ទបទារក ឬប៉ះពាល់ជាមួយសត្វស្របទៅតាមវិធានការណ៍អនាម័យរបស់ក្រសួងសុខាភិបាល។
- ផ្លាស់ប្ដូរ និងសម្អាតសម្លៀកបំពាក់កខ្វក់ និងបោកគក់/ងូតទឹកឱ្យបានទៀងទាត់។
- បិទស្នាមដាច់រលាត់ និងរបួស។

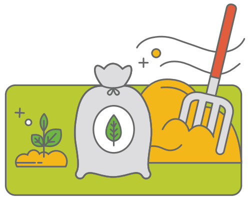
### ២ ទីវាលដែលមានសុវត្ថិភាព

- រក្សាសត្វឱ្យនៅក្រៅទីវាលដាំដុះ។
- ចិញ្ចឹមសត្វនៅទីវាលដែលមានរបងហ៊ុមព័ទ្ធ។
- ប្រមូលសំរាមពីក្នុង និងជុំវិញចម្ការ។



### ៣ ជីលាមកសត្វ

- ប្រើតែជីលាមកសត្វដែលបានធ្វើប្រព្រឹត្តិកម្មត្រឹមត្រូវ។
- យកជីលាមកសត្វបាចនៅលើទីវាលមុនពេលដាំដុះ។
- ទុកចោលក្នុងចន្លោះពេលសមស្រប ពីអំឡុងពេលបាចជីលាមកសត្វ និងពេលប្រមូលផល ស្របទៅតាមលក្ខណៈបច្ចេកទេសកសិកម្ម។



### ៤ ទឹកស្រោចស្រព

- កំណត់ប្រភពទឹកទាំងអស់ដែលប្រើប្រាស់ក្នុងទីវាលដាំដុះ។
- ការពារទឹកកុំឱ្យមានការបំពុលដោយប្រភពកាកសំណល់កខ្វក់ ឬគ្មានអនាម័យ។
- ប្រើវិធានការត្រួតពិនិត្យនៅពេលប្រើប្រាស់ទឹកកខ្វក់ ឬទឹកដែលមិនស្គាល់ប្រភព។

### ៥ ឧបករណ៍

- មុននឹងប្រើប្រាស់ឧបករណ៍ប្រមូលផល និងស្តុកទុក ត្រូវលាងសម្អាតដោយទឹកស្អាត ហើយសម្ងួតឧបករណ៍ទាំងនោះ។
- មុន ក្នុងអំឡុងពេល និងក្រោយប្រមូលផល សូមកុំទុកធុង ឬប្រអប់ដាក់ផលិតផលចោលលើដីពាសវាលពាសកាល។
- សូមកុំឱ្យសត្វ និងអ្នកដែលមិនមានភារៈកិច្ចចូលទៅកន្លែងប្រមូលផល និងកន្លែងរក្សាទុកដាក់ផល។

# ការរៀបចំអាហារដែលមានសុវត្ថិភាព

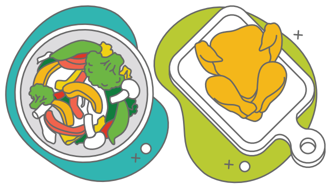
មានវិធានការងាយៗដែលអ្នកគួរអនុវត្ត នៅពេលរៀបចំ និងទុកដាក់អាហារ។ វិធានការទាំងនេះមានសារៈសំខាន់ ជាពិសេសក្នុងអំឡុងពេលមានការរាតត្បាតជំងឺកូវីដ-១៩ ដើម្បីទប់ស្កាត់ការរាតត្បាតជំងឺ ខណៈពេលដែលការពារសុខភាពរបស់អ្នក និងគ្រួសាររបស់អ្នក។

## ១ រក្សាអនាម័យ

- លាងដៃមុនពេលទុកដាក់អាហារ និងអំឡុងពេលរៀបចំ។
- សម្អាត និងធ្វើអនាម័យលើផ្ទៃចង្ក្រាន និងសម្ភារៈចម្អិនអាហារ និងឧបករណ៍ប្រើប្រាស់ផ្ទះបាយឱ្យបានត្រឹមត្រូវ។
- រក្សាផ្ទះបាយ និងកន្លែងចម្អិនអាហារកុំឱ្យមានសត្វល្អិត និងសត្វចង្រៃ។
- ទុកដាក់សម្ភារៈ និងគ្រឿងផ្សំម្ហូបអាហារក្នុងប្រអប់បិទជិត។

## ២ អាហារឆៅ និងអាហារឆ្អិន

- ទុកដាក់អាហារឆៅ និងឆ្អិនឱ្យដាច់ពីគ្នា។
- ប្រើប្រាស់ឧបករណ៍សម្រាប់រៀបចំអាហារឆៅ និងអាហារឆ្អិនដាច់ដោយឡែកពីគ្នាដូចជា កាំបិត និងជ្រុញជាដើម។
- រក្សាទុកអាហារឆៅ និងអាហារឆ្អិននៅប្រអប់ទុកដាក់ផ្សេងៗគ្នា ដើម្បីការពារការចម្លងមេរោគទៅវិញទៅមក។

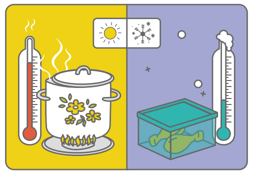


## ៣ ចម្អិនឱ្យបានត្រឹមត្រូវ

- ចម្អិនម្ហូបឱ្យបានហ្មត់ចត់ ជាពិសេសគ្រឿងសមុទ្រ សាច់ បសុសត្វ និងស៊ុត។
- ចម្អិនស៊ុប និងស្ងោរ ដោយកម្តៅរហូតដល់ ៧០អង្សាសេ។
- ចម្អិនសាច់ និងបសុសត្វរហូតដល់ទឹកថ្លា។
- ត្រូវកម្តៅអាហារឆ្អិនឱ្យបានល្អ។

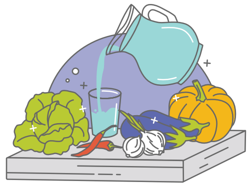
## ៤ សីតុណ្ហភាព

- កុំទុកអាហារឆ្អិននៅសីតុណ្ហភាពធម្មតាក្នុងរយៈពេលលើសពីពីរម៉ោង។
- អាហារចម្អិនរួចនិងអាហារងាយខូច គួរដាក់ក្នុងទូរទឹកកកភ្លាមៗ ក្នុងសីតុណ្ហភាពក្រោម៥អង្សាសេ។
- កម្តៅអាហារឆ្អិនលើសពី ៦០អង្សាសេ មុនពេលយកមកបរិភោគ។
- កុំរំលាយអាហារកកនៅសីតុណ្ហភាពធម្មតា។ គួររំលាយអាហារក្នុងទូរទឹកកក ឬកញ្ចប់បិទជិតត្រាំក្នុងទឹកត្រជាក់។



## ៥ ទឹកនិងផលិតផលសុវត្ថិភាព

- ប្រើទឹកស្អាត ឬទឹកចម្រោះ។
- លាងបន្លែ ផ្លែឈើជាមួយទឹកស្អាត/ទឹកចម្រោះ។
- ពិនិត្យកាលបរិច្ឆេទផុតកំណត់ និងព័ត៌មានលើសម្ភារៈវេចខ្ចប់។
- ទុកដាក់សម្ភារៈ និងអាហារឱ្យខ្ពស់ពីដីយ៉ាងតិច ៦សង់ទីម៉ែត្រ។





# ការទិញទំនិញឆ្លាតវៃ

ទំនិញវេចខ្ចប់គួរតែភ្ជាប់មកជាមួយស្លាកសញ្ញាត្រឹមត្រូវ ដែលផ្តល់ឱ្យអ្នកប្រើប្រាស់នូវព័ត៌មានចាំបាច់ទាំងអស់។ ស្លាកសញ្ញា និងព័ត៌មានទាំងនេះ ជាមូលដ្ឋានច្បាស់លាស់ដល់ការសម្រេចចិត្តទិញរបស់អ្នក។ សូមប្រុងប្រយ័ត្នចំពោះព័ត៌មានដែលមានលើសម្ភារៈវេចខ្ចប់ រួមមាន៖

- → ទីតាំងផលិត
- → គ្រឿងផ្សំ
- → ព័ត៌មានអំពីអាហារូបត្ថម្ភ
- → កាលបរិច្ឆេទផុតកំណត់

## ស្តង់ដាជាតិសម្រាប់សុវត្ថិភាពចំណីអាហារ

បច្ចុប្បន្ននេះ មានស្តង់ដាជាតិអាហារសុវត្ថិភាពនៅកម្ពុជា ចំនួនពីរ ដែលទាក់ទងនឹងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ។ រាល់ផលិតផលដែលមានវាយត្រាពីវិញ្ញាបនបត្រណាមួយ មានន័យថាជាការធានាដល់របៀបដាំដុះ ប្រមូល និងរក្សាទុកចំណីអាហារនោះ។

### CamGAP៖ ការអនុវត្តកសិកម្មល្អ

ប្រសិនបើអ្នកប្រទះឃើញផ្លែឈើ ឬបន្លែដែលមានស្លាកសញ្ញា ដូចក្នុងរូបភាពនេះមានន័យថាផលិតផលនោះត្រូវបានបញ្ជាក់ថាមានសុវត្ថិភាពដោយអាជ្ញាធរពាក់ព័ន្ធ។ កសិករត្រូវតែឆ្លងកាត់ការបណ្តុះបណ្តាល និងការត្រួតពិនិត្យយ៉ាងហ្មត់ចត់ដែលមានការទទួលស្គាល់ មុនពេលក្លាយជាអ្នកផលិតបទដ្ឋាន CamGAP។ នេះមានន័យថា អ្នកប្រើប្រាស់អាចមានអារម្មណ៍ជឿជាក់លើសុវត្ថិភាពរបស់ផលិតផល។ ការដាក់ QR Code លើកញ្ចប់ឬសម្បកវេចខ្ចប់ អនុញ្ញាតឱ្យអ្នកប្រើប្រាស់ស្វែង និងតាមដានអ្នកផលិតបន្លែ និងផ្លែឈើ និងទីតាំងរបស់កសិដ្ឋាន។ កត្តានេះបង្កើនទំនុកចិត្ត និងតម្លាភាពរវាងអ្នកផលិត និងអ្នកប្រើប្រាស់។

## កសិកម្មសរីរាង្គកម្ពុជា CAM ORGANIC

វិធានកសិកម្មសរីរាង្គកម្ពុជា គឺជាបទដ្ឋានជាតិអាហារសុវត្ថិភាពមួយផ្សេងទៀតដែលធានាគុណភាព និងសុវត្ថិភាពក្នុងផលិតកម្មនិងការកែច្នៃបឋម ដំណាំស្បៀង និងការធ្វើពាណិជ្ជកម្មផលិតផលកសិកម្មសរីរាង្គ។ គោលការណ៍ណែនាំនេះ ទើបតែដាក់អនុវត្តក្នុងខែមេសា ឆ្នាំ២០២០ ប៉ុណ្ណោះ ដែលស្ថិតក្នុងដំណាក់កាលដំបូងនៅឡើយ។ ផលិតផលដែលបានទិញដោយមានរូបភាពនិងស្លាកសញ្ញា គឺជាការធានាថា ផលិតផលទាំងនេះត្រូវបានដាំដុះតាមស្តង់ដារដែលមានគុណភាពខ្ពស់ សមស្របតាមគោលការណ៍ណែនាំសរីរាង្គជាតិ និងអន្តរជាតិ។

## ការក្លែងបន្លំចំណីអាហារ

### តើអ្វីជាការក្លែងបន្លំចំណីអាហារ ?

ការក្លែងបន្លំចំណីអាហារកើតមានឡើងនៅពេលដែលចំណីអាហារ ឬភេសជ្ជៈត្រូវបានលក់តាមរបៀបដែលបំភាន់អ្នកប្រើប្រាស់ដោយចេតនាលើគុណភាព ឬព័ត៌មាន ដើម្បីទទួលបានផលចំណេញផ្នែកហិរញ្ញវត្ថុ។

### ទម្រង់ក្លែងបន្លំចំណីអាហារដែលពេញនិយមរួមមាន៖

ការលាយបន្ថែម៖ ការលាយវត្ថុធាតុដែលមានតម្លៃខ្ពស់ជាមួយនឹងអង្គធាតុរាវដែលមានតម្លៃទាប។

ការផ្លាស់ប្តូរ៖ ការប្រើធាតុផ្សំផ្សេងទៀតជំនួសធាតុផ្សំដែលមានតម្លៃខ្ពស់។

ការលាក់បាំង៖ ការលាក់គុណភាពទាបរបស់គ្រឿងផ្សំ។

ការបិទស្លាកដែលនាំឱ្យមានការយល់ច្រឡំ៖ ការបិទស្លាកក្លែងក្លាយនៅលើសម្បកវេចខ្ចប់ ដើម្បីផលចំណេញផ្នែកសេដ្ឋកិច្ច។

ការក្លែងបន្លំម៉ាក៖ ការចម្លងម៉ាកយីហោ ការវេចខ្ចប់ ឬរូបមន្ត ដើម្បីទទួលបានផលចំណេញផ្នែកសេដ្ឋកិច្ច។



# ដឹងពីសិទ្ធិរបស់អ្នក

តើអ្នកដឹងទេថាច្បាប់ និងបទដ្ឋានគតិយុត្តផ្សេងៗ ការពារនូវសុខុមាលភាព និងសុវត្ថិភាពអាហារលើចានរបស់អ្នក? មានស្ថាប័នផ្សេងៗផងដែរ ដែលអនុវត្តច្បាប់ទាំងនេះតាមរយៈការចុះត្រួតពិនិត្យចំណីអាហារ និងដោះស្រាយបណ្តឹងតវ៉ាទាក់ទងនឹងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារពីអ្នកប្រើប្រាស់និងសាធារណជន ដើម្បីធានាថាអ្នកផលិត និងអ្នកលក់គោរពតាមច្បាប់។

## នេះគឺជាច្បាប់សំខាន់ៗដែលការពារចំណីអាហារ និងអ្នកបរិភោគ៖

- **អនុក្រឹត្យស្តីពីការរៀបចំ និងការប្រព្រឹត្តរបស់ក្រសួងសុខាភិបាល**
  អនុក្រឹត្យនេះចាត់ទុកក្រសួងសុខាភិបាលថាជាអាជ្ញាធរសំខាន់ ដែលធានាថាអាហាររបស់អ្នកមានសុវត្ថិភាព។ ក្រសួងសុខាភិបាលមានសមត្ថកិច្ចរៀបចំ និងពិនិត្យនីតិវិធីសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ។
- **ច្បាប់ស្តីពីការគ្រប់គ្រងគុណភាព និងសុវត្ថិភាពផលិតផល និងសេវាកម្ម**
  ច្បាប់នេះការពារសុខភាពអ្នកប្រើប្រាស់តាមរយៈប្រព័ន្ធសុវត្ថិភាពចំណីអាហារផ្សេងៗរួមបញ្ចូលទាំងសិទ្ធិអ្នកប្រើប្រាស់ ការដាក់ស្លាកគុណភាព និងការក្លែងបន្លំពាណិជ្ជកម្ម។ យោងតាមមាត្រាទី ២៧ ច្បាប់នេះក៏គ្រប់គ្រងការត្រួតពិនិត្យគុណភាពនិងសុវត្ថិភាពលើផលិតផល ទំនិញ និងសេវា ដែលចាត់វិធានការដោយក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម។ គោលដៅចុងក្រោយរបស់ច្បាប់នេះ គឺផ្តល់ជូនអ្នកប្រើប្រាស់នូវសិទ្ធិទទួលបានផលិតផលមានសុវត្ថិភាព និងព័ត៌មានដែលអាចទុកចិត្តបាន។
- **ច្បាប់ស្តីពីស្តង់ដារកម្ពុជា**
  ច្បាប់នេះធានាដល់ការធ្វើពាណិជ្ជកម្មដោយស្មើភាពនិងមានគោលបំណងធ្វើឱ្យប្រសើរឡើងនូវគុណភាពផលិតផល និងសេវាកម្ម ខណៈពេលដែលបង្កើនការការពារអ្នកប្រើប្រាស់។ ក្រុមប្រឹក្សាស្តង់ដារជាតិ និងវិទ្យាស្ថានស្តង់ដារកម្ពុជាទទួលបន្ទុកអនុវត្តច្បាប់នេះ។

- ## ច្បាប់ស្ដីពីការការពារអ្នកប្រើប្រាស់

ច្បាប់នេះមានគោលបំណងធានាឱ្យមានកិច្ចការពារអ្នកប្រើប្រាស់ និងលើកកម្ពស់ការប្រកួតប្រជែងដោយសុចរិតនៅកម្ពុជា។ ច្បាប់នេះ ការពារសិទ្ធិនិងផលប្រយោជន៍របស់អ្នកប្រើប្រាស់ និងធានាឱ្យអ្នកប្រើប្រាស់និងពាណិជ្ជករធ្វើសកម្មភាពជាមួយគ្នាដោយមានទំនុកចិត្ត។ ច្បាប់នេះក៏មានចែងផងដែរអំពីបទដ្ឋានព័ត៌មានសម្រាប់អ្នកប្រើប្រាស់ ដោយតម្រូវឱ្យក្រុមហ៊ុនអាជីវកម្មលាតត្រដាងនូវព័ត៌មានអប្បបរមាដល់អ្នកប្រើប្រាស់ ដូចជាការដាក់ស្លាកសញ្ញាជាដើម។

- ## ច្បាប់សុវត្ថិភាពចំណីអាហារ

សេចក្ដីព្រាងច្បាប់នេះត្រូវបានរៀបចំឡើងក្នុងឆ្នាំ២០១៥ហើយបន្ទាប់ពីមានការកែសម្រួលជាច្រើនដងរួចមកច្បាប់នេះត្រូវបានរំពឹងថានឹងអនុម័តនៅឆ្នាំ២០២២នេះ។ ច្បាប់នេះមានគោលបំណងបង្កើតប្រព័ន្ធសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ ដើម្បីការពារសុខភាពអ្នកប្រើប្រាស់តាមរយៈការទប់ស្កាត់ ការគ្រប់គ្រង និងការលុបបំបាត់ការបំពុលនិងគ្រោះថ្នាក់នានាដែលទាក់ទងនឹងចំណីអាហារ។ ច្បាប់នេះគ្របដណ្ដប់លើអាហារកែច្នៃ និងមិនទាន់កែច្នៃ ក៏ដូចជាកសិដ្ឋានទាំងមូលរហូតដល់ចង្វាក់ផលិតកម្មអាហារ។

## ខាងក្រោមនេះជាស្ថាប័នសំខាន់ៗដែលធានាថា ចំណីអាហាររបស់អ្នកមានសុវត្ថិភាព៖

- ## អគ្គនាយកដ្ឋានការពារអ្នកប្រើប្រាស់ កិច្ចការប្រកួតប្រជែង និងបង្ក្រាបការក្លែងបន្លំ (ក.ប.ប.)

អគ្គនាយកដ្ឋាន ក.ប.ប. អនុវត្តការស្រាវជ្រាវ រៀបចំ កសាងគោលនយោបាយ និងផែនការយុទ្ធសាស្ត្រ ត្រួតពិនិត្យទំនិញ និងសេវា ដើម្បីធានាគុណភាព សុវត្ថិភាព និងសុខុមាលភាពដល់អ្នកប្រើប្រាស់។ ក.ប.ប. រឹបអូសចំណីអាហារដែលមានម៉ាកយីហោនាំឱ្យយល់ខុស ក្លែងក្លាយ គ្មានសុវត្ថិភាព និងអាហារគ្មានគុណភាព។លើសពីនេះ ក.ប.ប. ក៏ដោះស្រាយបណ្ដឹងអំពីការក្លែងបន្លំចំណីអាហារផងដែរ។

www.ccfdg.gov.kh | 023 231 856 / 092 830 856 | contact.info@ccfdg.gov.kh

- ## អគ្គនាយកដ្ឋានកសិកម្ម (GDA)

អគ្គនាយកដ្ឋានកសិកម្ម ទទួលបន្ទុកលើការគ្រប់គ្រង និងត្រួតពិនិត្យគុណភាព និងសុវត្ថិភាពកសិផល ធានាសន្តិសុខស្បៀងនិងលើកទឹកចិត្តឱ្យមានការធ្វើពិពិធកម្មកសិកម្ម។ អគ្គនាយកដ្ឋានកសិកម្មទទួលខុសត្រូវលើការអនុវត្តយន្តការគ្រប់គ្រងការអនុវត្តកសិកម្មល្អ (CamGAP) និងការចេញវិញ្ញាបនបត្រសម្គាល់ការអនុលោមតាម CamGAP ។

www.gda.maff.gov.kh

023 888 427

info.gdamaff@gmail.com



- ## វិទ្យាស្ថានស្តង់ដារកម្ពុជា (ISC)

ប្រតិបត្តិការស្ថិតក្រោមក្រសួងឧស្សាហកម្ម វិទ្យាសាស្ត្រ បច្ចេកវិទ្យា និងនវានុវត្តន៍ វិទ្យាស្ថានស្តង់ដារកម្ពុជា គឺជាស្ថាប័នជាតិដែលទទួលខុសត្រូវលើការកំណត់ស្តង់ដារ និងគោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់ផលិតផលក្នុងប្រទេសកម្ពុជា។ វិទ្យាស្ថាននេះក៏ត្រួតពិនិត្យវិញ្ញាបនបត្រផងដែរ និងធានាថា សុវត្ថិភាពផលិតផលត្រូវបានប្រកាន់ខ្ជាប់។

www.isc.gov.kh | 023 428 745 | discinfo@camnet.com.kh

- ## ការិយាល័យសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ

ការិយាល័យសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ ស្ថិតក្រោមនាយកដ្ឋានឱសថ និងអាហាររបស់ក្រសួងសុខាភិបាល។ ទីភ្នាក់ងារនេះ គ្រប់គ្រងភោជនីយដ្ឋាន និងអ្នកលក់អាហារផ្សេងទៀត។ ការិយាល័យសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ ក៏ជាសមាជិកនៃបណ្ដាញអាជ្ញាធរសុវត្ថិភាពចំណីអាហារអន្តរជាតិ ដែលជាបណ្ដាញស្ម័គ្រចិត្តសកលមួយនៃអាជ្ញាធរជាតិនានា មានតួនាទីធ្វើការងារលើសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ។

www.ddfcambodia.com | 023 880 248 / 023 883 025 | edb.ddf@online.com.kh