



ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា

រាជរដ្ឋាភិបាលកម្ពុជា

ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ

លេខ: ៤៧៧ អនក្រ.បក



អនុក្រឹត្យ

ស្តីពី

អនាម័យនៃម្ហូបអាហារសំរាប់មនុស្ស

រាជរដ្ឋាភិបាល

- បានឃើញរដ្ឋធម្មនុញ្ញនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានឃើញព្រះរាជក្រឹត្យលេខ នស/រកត/១១៩៨/៧២ ចុះថ្ងៃទី ៣០ ខែ វិច្ឆិកា ឆ្នាំ ១៩៩៨ ស្តីពីការតែងតាំងរាជរដ្ឋាភិបាល នៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានឃើញព្រះរាជក្រមលេខ ០២/នស/៩៤ ចុះថ្ងៃទី ២០ ខែ កក្កដា ឆ្នាំ១៩៩៤ ដែលប្រកាសអោយប្រើច្បាប់ស្តីពីការរៀបចំ និងការប្រព្រឹត្តទៅនៃគណៈរដ្ឋមន្ត្រី
- បានឃើញព្រះរាជក្រមលេខ នស/រកម/០៦០០/០០១ ចុះថ្ងៃទី ២១ ខែ មិថុនា ឆ្នាំ ២០០០ ដែលប្រកាសអោយប្រើច្បាប់ស្តីពី ការគ្រប់គ្រងគុណភាព សុវត្ថិភាព លើផលិតផលទំនិញ និងសេវា
- បានឃើញអនុក្រឹត្យលេខ ០៥ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី ០៣ ខែ កុម្ភៈ ឆ្នាំ ១៩៩៨ ស្តីពីការបង្កើតគណៈកម្មាធិការអន្តរក្រសួងសំរាប់រួលការត្រួតពិនិត្យគុណភាព សុវត្ថិភាព ផលិតផល និង សេវាកម្ម
- បានឃើញអនុក្រឹត្យលេខ ២៨ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី ០៩ ខែ មីនា ឆ្នាំ ២០០១ កែសម្រួល និងបំពេញបន្ថែមអនុក្រឹត្យលេខ ០៥ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី០៣ ខែកុម្ភៈ ឆ្នាំ១៩៩៨ ស្តីពីការបង្កើតគណៈកម្មាធិការអន្តរក្រសួងសំរាប់រួលការត្រួតពិនិត្យគុណភាពសុវត្ថិភាព ផលិតផល និងសេវាកម្ម
- បានការឯកភាពពីគណៈរដ្ឋមន្ត្រី ក្នុងសម័យប្រជុំពេញអង្គ នាថ្ងៃទី១៦ ខែឧសភា ឆ្នាំ២០០៣



ជំពូកទី ១

លក្ខណៈកំណត់ទូទៅ

មាត្រា ១.-

អនុក្រឹត្យនេះ កំណត់វិធានទូទៅនៃអនាម័យរបស់ផលិតផល ដែលមានទិសដៅសំរាប់ជាម្ហូបអាហារ របស់មនុស្ស ទាំងចំពោះអ្វីដែលទាក់ទងនឹងគ្រឹះស្ថានផលិត ឬ និយោជិតដែលធ្វើការនៅទីនោះ ទាំងចំពោះលក្ខណៈ នៃសហគ្រាសករណី ទាំងចំពោះបណ្តាចរិតលក្ខណៈអតិសុខុមជីវសាស្ត្រ និងអនាម័យនៃផលិតផលផ្ទាល់ផង ។

មាត្រា ២.-

អនុក្រឹត្យនេះមានវិសាលភាព អនុវត្តតាមគ្រប់ដំណាក់ តាំងពីពេលផលិតកម្មត្រូវដំបូងជាអាទិ៍ ការ ប្រមូលផល ការនេសាទ ការសម្លាប់សត្វ ការវិភាគដោះសត្វ ទាំងក្នុងពេលរៀបចំសំរាប់ផលិតសំរេច ពេលកែច្នៃ ពេលរំចេញ ពេលស្តុកទុក ពេលដឹកជញ្ជូន ពេលចែកចាយ ពេលលើកដាក់រៀបចំ ពេលតាំងលក់ ឬ ក៏ពេលលក់ វត្ថុធាតុដើម និងការប្រគល់ដល់ដៃអ្នកប្រើ ។ វិធានការនេះ មានគោលបំណងដើម្បីធ្វើអោយគ្រប់ការអនុវត្តទាំង នោះ បានសំរេចក្នុងលក្ខណៈសម្បត្តិ អាចទប់ស្កាត់ការចម្លង ការប្រែប្រួលអនុគុណភាព ឬ ខូចគុណភាព ឬ ការរីក សាយនៃអតិសុខុមប្រាណគ្រប់ប្រភេទ ។

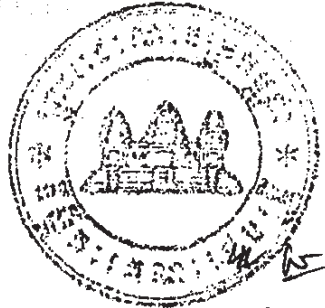
មាត្រា ៣.-

និយមន័យពាក្យបច្ចេកទេសដែលប្រើក្នុងអនុក្រឹត្យនេះ ត្រូវបានបកស្រាយ ដូចតទៅ៖

"ម្ហូបអាហារ" គឺជាសារធាតុទាំងអស់ ទោះត្រូវបានកែច្នៃទាំងស្រុង ត្រូវបានកែច្នៃពាក់កណ្តាលសំរេច ឬ មិនទាន់កែច្នៃក្តី ដែលមានទិសដៅសំរាប់ជាអាហាររបស់មនុស្ស ដោយរាប់បញ្ចូលទាំងភេសជ្ជៈ ស្ករកៅស៊ូ និង សារធាតុទាំងអស់ដែលត្រូវបានប្រើប្រាស់ក្នុងការផលិត ការរៀបចំផលិត និងការកែច្នៃ "ម្ហូបអាហារ" លើកលែងតែ គ្រឿងសំអាង ឬ ថ្នាំជក់ ឬ សារធាតុដែលត្រូវបានប្រើសំរាប់តែជាឱសថ ។

"ការលាងសំអាត" គឺការបំបាត់ស្នាមប្រលាក់ សំណល់អាហារ ភាពក្រខ្វក់ ខ្លាញ់ ឬ បំបាត់វត្ថុធាតុ មិនត្រូវការផ្សេងទៀត ។

"ការចម្លង" គឺវត្ថុមាននៃសារធាតុមិនត្រូវការគ្រប់ប្រភេទ ក្នុងផលិតផល ។



" ការសម្លាប់មេរោគ " គឺការបន្ថយចំនួនអតិសុខុមប្រាណ ដោយមិនធ្វើអោយខូចផលិតផលតាម វិធីសាស្ត្រគីមី និង/ឬ រូបសាស្ត្រប្រកបដោយលក្ខណៈអនាម័យរហូតដល់ទទួលបានកំរិតមួយ ដែលមិនបង្កអោយ មានការចម្លង ប្រកបដោយគ្រោះថ្នាក់ដល់ផលិតផល ។

" សំបកវេចខ្ចប់ " គឺជាសម្ភារៈប្រើសំរាប់វេចខ្ចប់ ដូចជា ដប ប្រអប់ធ្វើដោយក្រដាសរឹង កេស ទូមាន ខណ្ឌ និងថង់ ឬ សម្ភារៈសំរាប់រុំ ខ្ចប់ ដូចជាស្លឹក លោហធាតុ ក្រដាស ក្រដាសលាបប្រេងប៉ារ៉ាហ្វីន និងក្រណាត់ ។

" សហគ្រាស " គឺការលាយផ្សំ ការកាន់ប៉ះពាល់ ការរៀបចំ ឬសកម្មភាពនានាផ្សេងទៀត ដែលប៉ះ ពាល់ដល់ម្ហូបអាហារ ។

ជំពូកទី ២

លក្ខណៈកំណត់ទូទៅចំពោះកន្លែង អាគារ និង អាគារឧបសម្ព័ន្ធ

មាត្រា ៤.-

កន្លែង ឬ អាគារ និងបណ្តាអាគារឧបសម្ព័ន្ធ ត្រូវតែមានទីតាំងស្ថិតក្នុងតំបន់មួយដែលមានលក្ខណៈ សមស្រប និងសកម្មភាពសំរាប់អាគារនោះ ។ អាគារ និងឧបសម្ព័ន្ធត្រូវតែស្អាត មានការថែទាំត្រឹមត្រូវល្អ និងមាន ទំហំសមាមាត្រទៅនឹងសកម្មភាពដែលមានដំណើរការនៅទីនោះ ដើម្បីចៀសវាងនូវប្រការដែលសម្ភារៈត្រូវដាក់ គរលើគ្នា ឬ ក៏និយោជិត ត្រូវប្រជ្រៀតគ្នា ។ បន្ទប់អាគារ និងអាគារឧបសម្ព័ន្ធ ត្រូវស្ថាបនាដើម្បីការពារពន្លឺកំដៅ ព្រះអាទិត្យ និងភាពក្រខក់ពីខាងក្រៅជាអាទិ៍ ភាពក្រខក់បណ្តាលមកពីធាតុអាកាសប្រែប្រួល ការចូលទឹក ការជ្រៀតចូល និងការរីកសាយ នៃសត្វល្អិតនៃពពួកសត្វកកេរ និងបណ្តាសត្វផ្សេងៗទៀត ។ សត្វពាហនៈត្រូវ ហាមឃាត់មិនអោយចេញចូលក្នុងទីនេះ ។ បន្ទប់អាគារ និង ឧបសម្ព័ន្ធមិនត្រូវមានការឆ្លងទាក់ទងគ្នាផ្ទាល់ជាមួយ កន្លែងទុកខ្នាត បន្ទប់អនាម័យ ឬ បន្ទប់ទឹកឡើយ ។

មាត្រា ៥.-

ក្នុងករណីចាំបាច់ ត្រូវមានប្រតិបត្តិការកំចាត់សត្វល្អិត សត្វកណ្តុរ និងពពួកសត្វកកេរ ចេញពីបណ្តា បន្ទប់អាគារ និងអាគារឧបសម្ព័ន្ធដើម្បីចៀសវាងនូវការចម្លងដល់ម្ហូបអាហារដែលនៅទីនោះ ។ ការសម្លាប់មេរោគ ក្នុងបន្ទប់អាគារទាំងនោះ ជាពិសេសការបាញ់ថ្នាំនឹងអាចធ្វើបានតែពេលដែលសកម្មភាពគ្រប់បែបនៃការផលិត កែច្នៃ ឬ វេចខ្ចប់ត្រូវបានបញ្ចប់ និងក្នុងលក្ខខណ្ឌដែលផលិតផលម្ហូបអាហារស្ថិតនៅទីនោះ ត្រូវបានការពារដោយ មានប្រសិទ្ធភាព ។ ការសំអាតបន្ទប់អាគារ ដែលបង្កអោយមានការហុយចូលត្រូវហាមឃាត់ ។

មាត្រា ៦.-

កន្លែងសំរាប់ទទួល និងស្តុកទុកវត្ថុធាតុដើមត្រូវតែខណ្ឌដាច់ ពីកន្លែងដែលមានការរៀបចំ និងវេចខ្ចប់ ផលិតផលសំរេចជារៀងរាល់ពេលដែលអាចធ្វើទៅបាន ដើម្បីចៀសវាងនូវការចម្លងគ្រប់ប្រភេទ ទៅលើផលិតផល សំរេចនោះ ។ កន្លែងនិងផ្នែកដែលប្រើប្រាស់សំរាប់ការស្តុកទុក ការផលិត ឬ ការចាត់ចែងទុកដាក់ផលិតផល អាចបរិភោគបាន ត្រូវតែខណ្ឌដាច់ដោយឡែកពីបណ្តាកន្លែង ឬ ផ្នែកប្រើប្រាស់សំរាប់ផលិតផលដែលមិនអាច បរិភោគបាន ។ ក្នុងលក្ខណៈដែលអាចធ្វើបានកន្លែងសំរាប់ការចាត់ចែងទុកដាក់ផលិតផលម្ហូបអាហារ ត្រូវតែខណ្ឌ ដាច់ពីបន្ទប់អាគារប្រើប្រាស់សំរាប់ការស្នាក់នៅ ។

សហគ្រាសណាមួយចំពោះផលិតផលដែលត្រូវរៀបចំផ្សំក្នុងលក្ខណៈនៅក្តៅ មិនត្រូវធ្វើនៅក្បែរផលិតផល កំពុងដាក់អោយត្រជាក់ ឬ នៅក្បែរវត្ថុធាតុដើម លើកលែងតែនៅពេលកំពុងប្រើប្រាស់វត្ថុធាតុដើមនេះ ។

មាត្រា ៧.-

បណ្តាបន្ទប់អាគារ និងអាគារឧបសម្ព័ន្ធ ត្រូវអោយមានពន្លឺគ្រប់គ្រាន់ និងខ្យល់ផ្លាស់ប្តូរបានល្អ ។ នៅ ក្នុងកន្លែងដែលសំភារៈឧបករណ៍ណាមួយនាំបង្កនូវកំដៅខ្លាំង ឬ ផ្សែងចំហាយ ឬ ខ្យល់ក្រខក់ ប្រព័ន្ធបញ្ចេញខ្យល់ ចោល ត្រូវតែរៀបចំតាមលក្ខណៈបច្ចេកទេស ដើម្បីអោយការកាយចេញ និងការបញ្ចេញខ្យល់ចោលទាំងនោះ មិនបង្កើតជាប្រភពធ្វើអោយប្រែខូច ឬ អោយមានការចម្លងចំពោះផលិតផលម្ហូបអាហារ ។

ប្រព័ន្ធផ្លាស់ប្តូរខ្យល់ល្អ ដោយលក្ខណៈធម្មជាតិ ឬ ដោយមេកានិច ត្រូវតែធានាអោយបាន ដើម្បីទប់ ស្តាក់មិនអោយមានការកកើតដណក់ទឹក ឬ មិនអោយមានការរីកដុះនូវផ្សិតលើផ្ទៃខាងលើនៃបន្ទប់អាគារទាំងនោះ ដែលអាចជ្រុះធ្លាក់មកលើ និងនាំអោយប៉ះពាល់ដល់ផលិតផលម្ហូបអាហារ ។

បណ្តាប្រព័ន្ធផ្លាស់ប្តូរខ្យល់ទាំងនោះ ត្រូវតែបង្កើតតាមរបៀបងាយស្រួលចូលដល់សំភារៈតម្រង និង គ្រឿងពាក់ព័ន្ធផ្សេងទៀត ដែលត្រូវការជុសលាង ឬ ដូរផ្លាស់ ។

មាត្រា ៨.-

គ្រឹះស្ថាន និងកន្លែងផលិតធានា ត្រូវមានបន្ទប់ដាក់សំលៀកបំពាក់ និងទីតាំងអនាម័យគ្រប់គ្រាន់សំរាប់ និយោជិតត្រូវមានភាពនីលុបលាងខ្លួន បន្ទប់ងូតទឹក បន្ទប់ដាក់សំលៀកបំពាក់ និងបង្គន់ដែលប្រើប្រព័ន្ធទឹករុញ សំអាតមានពន្លឺគ្រប់គ្រាន់ មានខ្យល់ចេញចូល រក្សាថែទាំជាប្រចាំក្នុងលក្ខខណ្ឌអនាម័យល្អប្រសើរ និងមិនជាប់ទាក់ ទងផ្ទាល់ជាមួយបន្ទប់ទុកដាក់ផលិតផលម្ហូបអាហារ ។ ភាពនីលុបលាងខ្លួនត្រូវដាក់អោយឃើញច្បាស់នៅច្រកចេញ



ពីបង្គន់ និងនៅក្បែរកន្លែងធ្វើការ ។ ភាជន៍នោះត្រូវបំពាក់អោយមានចរន្តទឹកក្តៅ និងត្រជាក់ ព្រមទាំងឧបករណ៍
រៀបចំសំរាប់លាង និងសំអ្នកដៃប្រកបដោយអនាម័យ ។ នៅក្នុងបន្ទប់បង្គន់ត្រូវបិទប្រកាសដាក់បញ្ជាត្រឹមត្រូវ
និយោជិតចាំបាច់ត្រូវលាងដៃពេលចេញពីបង្គន់ ។

មាត្រា ៩.-

ជណ្តើរ ប្រដាប់យោង និងបណ្តាឧបករណ៍ជំនួយដូចជា ឧបករណ៍សំរាប់លើក ជណ្តើរចល័ត ។ល។ ត្រូវ
តែមានទីតាំងស្ថាបនា និងថែទាំតាមរបៀបដែលមិននាំអោយមានការចម្លងដល់ផលិតផលម្ហូបអាហារ ។

មាត្រា ១០.-

ការថែរក្សាទុកដាក់ផលិតផលងាយរលួយខូចដែលត្រូវប្រើប្រាស់ ឬ ត្រូវបានរៀបចំសំរាប់ផលិតក្នុង
បន្ទប់អាគារទាំងនោះត្រូវអនុវត្តក្នុងបន្ទប់ត្រជាក់ ដោយកំរិតសីតុណ្ហភាពសមស្រប ដូចមានចែងនៅឧបសម្ព័ន្ធទី ១
នៃអនុក្រឹត្យនេះ ។

មាត្រា ១១.-

បណ្តាវត្ថុសារធាតុ ឬ ផលិតផលដែលអាចចម្លងដល់ម្ហូបអាហារ ត្រូវតែទុកដាក់ក្នុងបន្ទប់ ឬ ទូដាច់
ដោយឡែកដោយមានចាក់សោរ ។ ការរៀបចំបែបនេះ អនុវត្តចំពោះផលិតផលសម្រាប់បំរើការថែទាំ និងការ
លាងសំអាត ដែលត្រូវប្រើប្រាស់ដោយមិននាំអោយមានគ្រោះចម្លងដល់ផលិតផលម្ហូបអាហារ ។

ជំពូកទី ៣

**លក្ខណៈកំណត់ដោយឡែកចំពោះបន្ទប់អាគារដែលផលិតផលម្ហូបអាហារ
ត្រូវបានរៀបចំ ឧទ្ធុលប្រតិបត្តិកម្ម ឬកែច្នៃ**

មាត្រា ១២.-

ផ្ទៃក្រាល ជញ្ជាំង សន្ទះខណ្ឌ ត្រូវធ្វើពីសំភារៈរឹង រលោង ពុំមានឆ្នុតប្រហោង ងាយស្រួលដុសលាង
និងសម្លាប់មេរោគ ។ ជញ្ជាំង និងសន្ទះខណ្ឌនានា ត្រូវមានសំភារៈរឹងធន់នឹងការប៉ះទង្គិច មិនជ្រាបទឹក មិនពុកផុយ
និងងាយស្រួលសំរាប់ការដុសលាង និងការសម្លាប់មេរោគរហូតដល់កំពស់យ៉ាងតិចពីរម៉ែត្រ ។ បើសិនជាគេប្រើ
បន្ទះក្តាប់ៗគ្នា បន្ទះនោះត្រូវតែភ្ជិតជាប់គ្នាអោយបានល្អ ។ ចំពោះផ្ទៃជញ្ជាំង និងសន្ទះខណ្ឌដែលនៅសល់ ព្រមទាំង



ពិធានត្រូវលាបពណ៌ ហើយលាបសារជាថ្មីឡើងវិញ អោយបានទៀងទាត់តាមពេលវេលា បើពុំមានសំភារៈដែល
មានលក្ខណៈដូចបញ្ជាក់ខាងលើ ។ មុំជ្រុងទាំងឡាយ ត្រូវតែប្រមុំអោយមានរាងកោង យ៉ាងហោចណាស់នៅកន្លែង
ក្លាប់នឹងផ្ទៃក្រាលខាងក្រោម ។

មាត្រា ១៣.-

ពិធានបញ្ជោត និងបណ្តាបរិក្ខារពន្យារជាអាទិ៍ អំពូលភ្លើង ប្រដាប់អគ្គិសនី ត្រូវតែរៀបចំ និងដាក់នៅ
កន្លែងតាមរបៀបដែលទប់រារាំងការកកក្តើល ដែលបន្ថយការកកជាដំណក់ទឹក និងមិនមែនជាប្រភពចម្លង ឬ ប្រភព
ផ្តល់នូវអង្គធាតុដទៃចូលក្នុងផលិតផលម្ហូបអាហារ ។

មាត្រា ១៤.-

បណ្តាបង្ហូច និងរន្ធខ្យល់ផ្សេងទៀត ត្រូវតែធ្វើតាមរបៀបដែលជៀសវាងនូវការជាប់ចូលី ឬ កកក្តើល ។
បង្ហូច ឬ រន្ធខ្យល់ណាដែលបើកចេញទៅនឹងបរិស្ថានខាងក្រៅ ត្រូវតែបំពាក់នូវរបាំងការពារសត្វល្អិតដែលអាចដោះ
ចេញយកទៅដុសលាងបានស្រួលបើមានការចាំបាច់ ។ បណ្តាបង្ហូចត្រូវតែរក្សាបិទជិតពេលដំណើរការផលិត កាល
បើបើកទៅហើយ អាចនាំមកនូវការចម្លងដល់ផលិតផលម្ហូបអាហារ ។

មាត្រា ១៥.-

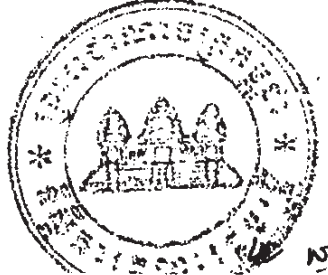
បណ្តាទ្វារត្រូវតែធ្វើដោយសំភារៈរលោង មិនជប់ទឹក ងាយស្រួលដុសលាង និងសម្លាប់មេរោគបើ
ចាំបាច់ ។

មាត្រា ១៦.-

ត្រូវមានការរៀបចំនូវឧបករណ៍សមស្របសំរាប់ ដុសលាង និងសម្លាប់មេរោគ ដែលជាប់លើឧបករណ៍
និងបរិក្ខារ ។ ឧបករណ៍សំរាប់ដាក់ដុសលាងទាំងនោះ ត្រូវធ្វើអំពីសំភារៈធន់នឹងអុកស៊ីដកម្ម ឬ ការកាត់ស៊ីដាយ
ស្រួលក្នុងការដុសលាង និងបំពាក់នូវប្រព័ន្ធផ្គត់ផ្គង់ទឹកស្អាត អាចបរិភោគបានទាំងក្តៅ និង ត្រជាក់ ។

មាត្រា ១៧.-

ភាជន៍ ឬ ឧបករណ៍ សំរាប់ដាក់លាងម្ហូបអាហារ ត្រូវមានបំពាក់ដោយប្រព័ន្ធផ្គត់ផ្គង់ទឹកស្អាត ក្តៅ
និង/ឬ ត្រជាក់តាមការចាំបាច់ និងត្រូវមានការដុសលាងដោយទៀងទាត់ ។



ជំពូកទី ៤

លក្ខណៈកំណត់ទូទៅចំពោះការដឹកជញ្ជូន

មាត្រា ១៨.-

បណ្តាមធ្យោបាយដឹកជញ្ជូន ដូចជា ទ្រុឌរថយន្ត និង/ឬ កុងតឺន័រ ប្រើប្រាស់ដាក់ម្ហូបអាហារមិនត្រូវ បង្កជាគ្រោះនៃការចម្លង ឬ នៃការបង្កអោយខូចផលិតផលម្ហូបអាហារ ដែលបណ្តាលមកពីការរៀបចំ ការថែរក្សា ឬ ការផ្ទុកនៃមធ្យោបាយដឹកជញ្ជូននោះឡើយ ។ មធ្យោបាយដឹកជញ្ជូនត្រូវមានបំពាក់ដោយបរិក្ខារចាំបាច់សំរាប់ ការថែរក្សាទុកដាក់ម្ហូបអាហារក្នុងលក្ខណៈបានល្អ និងត្រូវបានដុសលាង និង/ឬ សម្លាប់មេរោគដោយផ្អែកផ្អែង ក្រោយពីការប្រើប្រាស់រួចរាល់ ។ មធ្យោបាយដឹកជញ្ជូននោះ មិនត្រូវយកទៅប្រើប្រាស់សំរាប់ការដឹកជញ្ជូនសត្វ រស់ ឬ ទំនិញដែលអាចធ្វើអោយប្រែខូចគុណភាព ឬ ចម្លងដល់ម្ហូបអាហារ ដែលត្រូវដឹកនោះទេ ។ វិធានដោយ ឡែកត្រូវកំណត់ដោយប្រកាសរបស់អន្តរក្រសួងអនុលោមទៅតាមមាត្រា ៥០ នៃអនុក្រឹត្យនេះ ចំពោះអ្វីដែល ពាក់ព័ន្ធនឹងការដឹកជញ្ជូនព្រមគ្នា ឬ បន្តបន្ទាប់គ្នានូវទំនិញ ឬ ផលិតផលម្ហូបអាហារមួយចំនួន ។

មាត្រា ១៩.-

ក្នុងពេលប្រតិបត្តិការផ្ទុក ឬ រឹចេញផលិតផលម្ហូបអាហារ ដែលមិនទុកដាក់ក្នុងសំបកវេចខ្ចីបរិស្ថាន ពីទ្វេជិតទេនោះមិនត្រូវដាក់ផ្ទាល់នឹងដីឡើយ ។ ត្រូវប្រុងប្រយ័ត្នដើម្បីកុំអោយម្ហូបអាហារដែលបញ្ជូនទៅក្នុង មធ្យោបាយដឹកជញ្ជូនប៉ះផ្ទាល់ទៅនឹងផ្ទៃក្រាល កាលបើម្ហូបអាហារទាំងនោះមិនបានទុកដាក់ក្នុងសំបកវេចខ្ចី ដែលរុំពីទ្វេជិតទេនោះ ។

ជំពូកទី ៥

លក្ខណៈកំណត់ទូទៅចំពោះគ្រឿងបរិក្ខារ

មាត្រា ២០.-

សម្ភារៈគ្រប់មុខ ដែលអាចប៉ះទៅនឹងផលិតផលម្ហូបអាហារ ព្រមទាំងផលិតផលសំរាប់ដុសលាង និង សំរាប់សម្លាប់មេរោគលើសម្ភារៈទាំងនោះ ត្រូវតែមានលក្ខណៈស្របតាមការណែនាំ ។



មាត្រា ២១.-

ជាទូទៅ ការតម្កើងនូវសម្ភារៈ និងគ្រឿងបរិក្ខារទាំងឡាយដែលប៉ះទៅនឹងផលិតផលម្ហូបអាហារ ត្រូវតែធ្វើអោយសំរេចបាននូវការកាត់បន្ថយជាអតិបរមា នូវគ្រោះនៃការចម្លងដល់ម្ហូបអាហារ ។ ការតម្កើងនេះត្រូវសំរួលអោយដល់ការដុសលាងប្រព្រឹត្តទៅបានតាមតំរូវការដែលចង់បាន និងអោយការសម្លាប់មេរោគបានគ្រប់គ្រាន់កាលបើចាំបាច់ អនុលោមទៅលើគោលដៅដែលបានកំណត់ ។ សម្ភារៈនិងគ្រឿងបរិក្ខារទាំងនោះ ត្រូវរៀបចំតម្កើងតាមរបៀបដែលផ្តល់លទ្ធភាពអោយការដុសលាងបរិវេណជុំវិញ ប្រព្រឹត្តទៅបានស្អាត ។

មាត្រា ២២.-

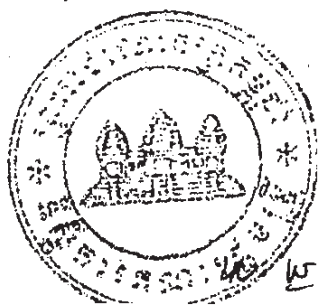
ផ្ទៃទាំងឡាយដែលប៉ះផ្ទាល់និងម្ហូបអាហារ ត្រូវតែមានលក្ខណៈរលោង ពុំមានប្រហោង ស្នាមប្រេះ និងស្នាមរលើក ពិសេសចំពោះផ្ទៃធ្វើអំពីឈើ ។ ផ្ទៃនោះត្រូវតែធន់នឹងសកម្មភាពផលិតម្ហូបអាហារ និងប្រតិបត្តិការនៃការដុសលាង និងការសម្លាប់មេរោគ ដែលត្រូវធ្វើច្រើនសាដដែលៗ ។ តុ និងជ្រុងធ្វើអំពីឈើប្រើប្រាស់សំរាប់កាត់សាច់ត្រូវតែកោសសំអាត និងសម្លាប់មេរោគដោយយកចិត្តទុកដាក់នៅពេលបញ្ចប់ការងារប្រចាំថ្ងៃ ។

មាត្រា ២៣.-

គ្រឿងប្រើប្រាស់សំរាប់សហគុណម្ហូបអាហារ ត្រូវតែបានដុសលាង និងសម្លាប់មេរោគដោយយកចិត្តទុកដាក់រៀងរាល់ពេលដែលមានការចាំបាច់ក្នុងកំឡុងពេលថ្ងៃធ្វើការ ព្រមទាំងពេលចប់ថ្ងៃការងារនីមួយៗ និងមុនពេលយកទៅប្រើប្រាស់សារជាថ្មីពេលដែលប្រឡាក់ ។ ក្រោយពេលដែលដុសលាងហើយ គ្រឿងប្រើប្រាស់នោះត្រូវតែទុកដាក់អោយផុតពីប្រភពធ្វើអោយក្រខក់គ្រប់បែប រហូតដល់ពេលយកទៅប្រើប្រាស់សារជាថ្មីទៀត ។ បណ្តាគ្រឿងម៉ាស៊ីនដែលដំណើរការជាប់ជាប្រចាំក្នុងការបំរើផលិតកម្ម ត្រូវតែដុសលាង និង សម្លាប់មេរោគពេលចប់ការងារ ។

មាត្រា ២៤.-

គ្រឿងបរិក្ខារប្រើប្រាស់សំរាប់សំរេចសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារដោយកំដៅ ក្រៅពីការចំអិនធម្មតា ត្រូវមានបំពាក់នូវគ្រឿងឧបករណ៍សំរាប់កាត់ត្រាសីតុណ្ហភាព និងរយៈពេលដែលសីតុណ្ហភាពនោះត្រូវបានរក្សាអោយនៅថេររហូត ។ កំណត់ត្រាទាំងនោះ ត្រូវថែរក្សាទុកដោយភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យនៃមូលដ្ឋានផលិតកម្ម ក្នុងអាយុកាលធម្មតានៃផលិតផលដែលបានកែច្នៃតាមរបៀបនោះ ។



មាត្រា ២៥.-

ផ្ទៃពាសខាងក្នុងនៃឧបករណ៍បង្កធាតុត្រជាក់ជាអាទិ៍ បន្ទប់ត្រជាក់ និងទូកញ្ចក់ត្រជាក់ ត្រូវតែមានលក្ខណៈងាយស្រួលដុសលាង និងសម្លាប់មេរោគ ។ ផ្ទៃពាសនោះត្រូវធ្វើដោយសម្ភារៈ មិនពុកផុយ មិនជ្រាបទឹក ឆន់ និងការប៉ះទង្គិច និងមិនត្រូវធ្វើអោយម្ហូបអាហារប្រែខូច ឬ បណ្តាលអោយម្ហូបអាហារផ្តល់គ្រោះថ្នាក់ដល់សុខភាព ។ ឧបករណ៍បង្កធាតុត្រជាក់ ត្រូវតែធ្វើអោយបានសំរេចតាមវិធីណាដែលអាចអោយសីតុណ្ហភាពរបស់ចំហាយខ្យល់ រក្សាបាននូវកំរិតសីតុណ្ហភាពដូចគ្នានៅគ្រប់ចំណុចទាំងអស់នៃផលិតផល ចំពោះប្រភេទផលិតផលម្ហូបអាហារនីមួយៗ ។ ឧបករណ៍បង្កធាតុត្រជាក់នោះ ត្រូវមានសីតុណ្ហមាត្រ ដែលគេអាចពិនិត្យមើលឃើញបានយ៉ាងងាយស្រួល ។ ផ្នែកសំរាប់ទទួលនូវការប្រែប្រួលសីតុណ្ហភាពរបស់សីតុណ្ហមាត្រ ត្រូវតែដាក់តាមរបៀបណាដែលអាចវាស់ស្ទង់សីតុណ្ហភាពនៅចំណុចខ្ពស់បំផុត ឬ នៅត្រឹមកំពស់របស់ឧបករណ៍សំរាប់រក្សាសីតុណ្ហភាពអោយថេរ ។

ជំពូកទី ៦

ការគ្រប់គ្រងសំណល់រឹង រាវ និង ធុតកខ្វក់

មាត្រា ២៦.-

សំណល់ឥតប្រយោជន៍គ្រប់ប្រភេទ ត្រូវតែបញ្ចេញចោលពីកន្លែងធ្វើការជាញឹកញាប់ ។ ក្នុងកិច្ចការនេះសំណល់ទាំងនោះត្រូវយកទៅដាក់ចូលជាបន្ទាន់ទៅក្នុងប្រដាប់សំរាប់ដាក់ប្រកបដោយគំរូបបើកបិទបាន ហើយត្រូវបិទជិតនៅចន្លោះនៃការប្រើប្រាស់ម្តងៗ រួចត្រូវចាក់ចេញអោយអស់ ដុសលាង និងសម្លាប់មេរោគ យ៉ាងហោចណាស់មួយដងក្នុងមួយថ្ងៃ ។ ក្រៅម៉ោងប្រើប្រាស់ប្រដាប់ដាក់សំណល់ ត្រូវតែដកលំទុកក្នុងបន្ទប់ដោយឡែកស្ថិតនៅក្រៅកន្លែងដែលមានការផ្សំ កាន់ប៉ះពាល់ដល់ផលិតផលម្ហូបអាហារ ។ បន្ទប់ដាក់សំណល់នោះ និងផ្ទៃផ្សេងទៀតសំរាប់ការស្តុកដកលំសំណល់ ត្រូវតែរក្សាអោយស្អាតជាអចិន្ត្រៃយ៍ ដើម្បីការពារកុំអោយសត្វល្អិត និងសត្វចង្រៃផ្សេងទៀតចូលបាន និងការពារការចម្លងផលិតផលម្ហូបអាហារ ទឹកស្អាត និងបរិក្ខារ ព្រមទាំងបន្ទប់អាគាររៀបចំសំរាប់ទុកដាក់ម្ហូបអាហារ ។

មាត្រា ២៧.-

បណ្តាចំពង់ និងបណ្តាញបញ្ចេញសំណល់រាវ ដោយរួមទាំងបណ្តាញស្តុកទឹកខ្វក់ ត្រូវតែមានចំនួនគ្រប់គ្រាន់ ដើម្បីធានាការបញ្ចេញទឹកសំណល់ ពេលមានសកម្មភាពមមាញឹកបំផុត ។ ចំពង់ទាំងអស់ត្រូវតែក្អិត



និងប្រកបដោយស៊ីហ្គង់ និងប្រហោងពិនិត្យត្រឹមត្រូវ ។ ទឹកសំណល់ទាំងឡាយត្រូវតែបញ្ចេញចោលតាមរយៈអាង
ប្រព្រឹត្តិកម្ម និងត្រូវឆ្លើយតបទៅតាមស្តង់ដារបរិស្ថាន និងត្រូវស្របតាមលិខិតបទដ្ឋានគតិយុត្តិនៃបរិស្ថាន និងក្នុង
លក្ខណៈកុំអោយចម្លង ដល់បណ្តាញផ្គត់ផ្គង់ទឹកស្អាត ។

**ជំពូកទី ៧
ការផ្គត់ផ្គង់ទឹក**

មាត្រា ២៨.-

កន្លែង ឬបន្ទប់អាគារ ត្រូវមានឧបករណ៍ដែលធានាការផ្គត់ផ្គង់យ៉ាងគ្រប់គ្រាន់នូវទឹកស្អាតពិសោធន ។
ទឹកស្អាតពិសោធននោះ ត្រូវតែប្រើប្រាស់តាមការចាំបាច់ដើម្បីផ្សេងៗរវាងការចម្លងផលិតផលម្ហូបអាហារ ។

មាត្រា ២៩.-

ទឹកកកត្រូវផលិតអំពីទឹកស្អាតពិសោធន និងត្រូវតែប្រើប្រាស់រៀងរាល់ពេលដែលចាំបាច់ ដើម្បីផ្សេងៗរវាង
ការចម្លងមេរោគដល់ផលិតផលម្ហូបអាហារ ។ ទឹកកកនោះត្រូវតែផលិត កាន់ ប៉ះពាល់ ឬស្តុកទុក ក្នុងលីក្ខខណ្ឌទប់ស្កាត់
ពុំអោយមានកើតឡើងនូវការចម្លងមេរោគដល់ផលិតផលម្ហូបអាហារនោះ ។

មាត្រា ៣០.-

ចំហាយប្រើប្រាស់ប៉ះផ្ទាល់ជាមួយផលិតផលម្ហូបអាហារ មិនត្រូវមានសារធាតុណាមួយប្រកបដោយគ្រោះ
ថ្នាក់ចំពោះសុខភាព ឬក៏អាចចម្លងផលិតផលម្ហូបអាហារ ។

មាត្រា ៣១.-

ទឹកសំរាប់ប្រើប្រាស់ដើម្បីផលិត ចំហាយ បង្កធាតុត្រជាក់ ប្រយុទ្ធនឹងអគ្គិភ័យ ឬដើម្បីបំបៅទិសដៅផ្សេង
ទៀតដូចគ្នា ដែលពុំមានការទាក់ទងជាមួយផលិតផលម្ហូបអាហារ មិនត្រូវចម្លងប្រព័ន្ធផ្គត់ផ្គង់ទឹកស្អាតឡើយ ។

**ជំពូកទី ៨
អនាម័យនៃមុត្តលិក**

មាត្រា ៣២.-

មុត្តលិកទាំងឡាយដែលមានមុខងារផ្សំ ឬប៉ះពាល់ម្ហូបអាហារ ត្រូវកំណត់អោយមានការការពារខ្ពស់បំផុត



ចំពោះខ្លួនប្រាណ និងសំលៀកបំពាក់ ។ បុគ្គលិកទាំងឡាយនោះ នៅពេលបំពេញការងារត្រូវស្លៀកពាក់ខោអាវពាក់ស្បែក
ជើង ពាក់ស្រោមដៃ និងប្រដាប់គ្របសក់ដែលត្រូវបានរៀបចំដោយឡែក និងពិសេសសំរាប់តែការងារនោះ ។ បញ្ញត្តិ
ទាំងឡាយនោះ ត្រូវស្ថិតក្រោមការទទួលខុសត្រូវរបស់និយោជិត ។ ម្យ៉ាងទៀតត្រូវហាមឃាត់ដាច់ខាតនូវការខាក
ឆ្ពោះ ជក់បារី ឬបរិភោគអាហារ នៅក្នុងបន្ទប់អាគារ ដែលបុគ្គលិកទាំងនោះ ផ្សំ កាន់ ប៉ះពាល់ផលិតផលម្ហូបអាហារ ។

មាត្រា ៣៣.-

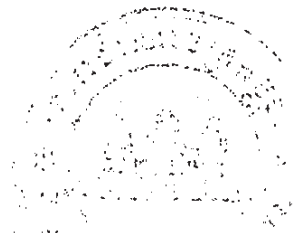
ការកាន់ ប៉ះពាល់ ផលិតផលម្ហូបអាហារត្រូវហាមឃាត់ចំពោះបុគ្គលទាំងឡាយណាដែលអាចចម្លងមេរោគ
ដល់ម្ហូបអាហារនោះជាអាទិ៍ បុគ្គលកើតមានជម្ងឺសើស្បែក និងជម្ងឺឆ្លងផ្សេងៗទៀត ។ បុគ្គលទាំងឡាយដែលមាន
ការកិច្ចផ្សំប៉ះពាល់ផលិតផលម្ហូបអាហារ ត្រូវតែទទួលការត្រួតពិនិត្យសុខភាពទៀងទាត់ តាមពេលកំណត់ និងត្រូវ
ទទួលការចាក់ថ្នាំបង្ការតាមបែបបទកំណត់ដោយប្រកាសរួមរបស់រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងសុខាភិបាល និងរដ្ឋមន្ត្រីទទួលបន្ទុក
ការងារអនុលោមទៅតាមមាត្រា ៥០ នៃអនុក្រឹត្យនេះ ។ ប្រកាសនេះកំណត់នូវប្រភេទជម្ងឺដែលអ្នកមានជម្ងឺនោះ
អាចចម្លងដល់ម្ហូបអាហារ ។

ជំពូកទី ៩

លក្ខណៈកំណត់ចំពោះវត្ថុធាតុដើមគ្រឿងផ្សំនិងផលិតផលម្ហូបអាហារ

មាត្រា ៣៤.-

វត្ថុធាតុដើម និងគ្រឿងផ្សំសំរាប់ផ្សំផលិតម្ហូបអាហារ ត្រូវតែបានមកក្រោមបទប្បញ្ញត្តិនៃច្បាប់ស្តីពី
ការគ្រប់គ្រងគុណភាព សុវត្ថិភាពលើផលិតផល និងសេវា ជាអាទិ៍ ទៅនឹងអ្វីដែលពាក់ព័ន្ធជាមួយវត្ថុធាតុចម្លង និង
វត្ថុធាតុអាក្រក់ផ្សេងទៀតដែលអាច នាំអោយមានគ្រោះថ្នាក់ដល់សុខភាព ។ ម្យ៉ាងទៀត ផលិតផលទាំងនោះត្រូវតែ
ស្របទៅនឹងលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យផ្នែកអតិសុខុមជីវសាស្ត្រ ដែលមាននៅក្នុងឧបសម្ព័ន្ធទី២ នៃអនុក្រឹត្យនេះបើសិនជាលក្ខណៈ
វិនិច្ឆ័យមានកំណត់ចំពោះ វត្ថុធាតុដើម ឬគ្រឿងផ្សំនោះ ។



មាត្រា ៣៥.-

វិធីដាំដុះ វិធីប្រមូលផល គ្រឿងបរិក្ខារ សំភារៈមធ្យោបាយដឹកជញ្ជូន បន្ទប់អាគារ និងអាគារ ឧបសម្ព័ន្ធដែលបានប្រើប្រាស់នៅដំណាក់នៃផលិតកម្មដំបូង មិនត្រូវបង្កើតជាប្រភពចំបង នៃការចម្លងចំពោះ វត្ថុធាតុដើមឡើយ ។

មាត្រា ៣៦.-

វត្ថុធាតុដើម គ្រឿងផ្សំ ផលិតផលម្ហូបអាហារពាក់កណ្តាលសំរេច ឬ សំរេច ទោះក្នុងករណីណា ក៏ដោយ មិនត្រូវប៉ះផ្ទាល់ទៅនឹងដី ឬ ត្រូវបានផ្សំ កាន់ប៉ះពាល់ ឬ ស្តុកទុកក្នុងលក្ខណៈដែលអាចនាំអោយចម្លងដល់ ផលិតផលនោះបាន ។

មាត្រា ៣៧.-

ផលិតផលម្ហូបអាហារ ត្រូវតែមានការការពារពីការចម្លងគ្រប់ប្រភេទដោយសំភារៈជាសំបកវេចខ្ចប់ ដែលរុំខ្ចប់ជិតពេញលេញនូវផលិតផលនោះ លើកលែងតែផលិតផលដែលមានការការពារពីកំណើតធម្មជាតិ ដោយ សំបក ស្រកា ឬ ស្បែកដែលត្រូវបកចេញមុនពេលបរិភោគ ។ អ្នកលក់មិនត្រូវអនុញ្ញាតអោយអតិថិជនរបស់ខ្លួន កាន់ ប៉ះពាល់ ផលិតផលម្ហូបអាហារ លើកលែងករណីម្ហូបអាហារដែលមានការការពារពីកំណើតធម្មជាតិ ឬ មាន ការវេចខ្ចប់ត្រឹមត្រូវ ។

មាត្រា ៣៨.-

សំភារៈវេចខ្ចប់ត្រូវស្អាត ផុតចាកពីការចម្លងគ្រប់ប្រភេទ និងត្រូវស្របតាមស្តង់ដារបច្ចេកទេស ស្តីពី សំភារៈប៉ះពាល់នឹងផលិតផលម្ហូបអាហារ ។

មាត្រា ៣៩.-

ផលិតផលម្ហូបអាហាររៀបចំស្រេច សំរាប់ការលក់ភ្លាមៗ ត្រូវតែរក្សាទុក ឬ ដាក់លក់ក្នុងលក្ខណៈ ដែលចៀសវាងនូវការប្រែខូច ឬ ការចម្លងគ្រប់បែប ។ រាសលក់ទំនិញ តុលក់សាច់ ត្រី បន្លែ ផ្លែឈើ ត្រូវសាងដោយ សំភារៈដែលអាចដុសលាងបាន និងរក្សាទុកក្នុងស្ថានភាពស្អាត និងមានការថែទាំ ព្រមទាំងសំអាតកំចាត់មេរោគ ។ ផលិតផលម្ហូបអាហារមិនត្រូវដាក់តាំងនៅកំពស់ទាបជាងហាសិបសង់ទីម៉ែត្រ (៥០ស.ម) ពីដីឡើយ ។ ផលិតផល ម្ហូបអាហារដែលមិនមានការការពារពីកំណើតធម្មជាតិ ឬ មិនត្រូវបានលក់ដោយមានការវេចខ្ចប់ទេនោះ ត្រូវតែ



ដាក់ខណ្ឌអោយឃ្លាតពីសាធារណជន ដោយកញ្ចក់ ដោយបន្ទះខណ្ឌមានសំណាញ់ក្រឡាញឹក ឬ ក៏ដោយរបៀបផ្សេងដែលមិនអោយមានកកើតឡើងបាននូវភាពកខ្វក់ណាមួយ ។ ផលិតផលម្ហូបអាហារមិនអាចបរិភោគ ឬ ប្រើប្រាស់បាន ទោះវេចខ្ចប់ក្តី ឬ មិនវេចខ្ចប់ក្តី ត្រូវតែដកចេញពីការលក់ដូរ និងបំផ្លាញចោល ។

មាត្រា ៤០.-

ផលិតផលដែលមានបញ្ជាក់នៅឧបសម្ព័ន្ធ ទី១ នៃអនុក្រឹត្យនេះ ត្រូវតែស្តុកទុក ដឹកជញ្ជូន ដាក់លក់ ឬលក់ក្នុងលក្ខខណ្ឌនៃសីតុណ្ហភាពត្រឹមត្រូវដូចដែលបានបញ្ជាក់ក្នុងឧបសម្ព័ន្ធនោះ ។

មាត្រា ៤១.-

ផលិតផលម្ហូបអាហារដែលមានបញ្ជាក់នៅឧបសម្ព័ន្ធទី២ នៃអនុក្រឹត្យនេះ ត្រូវតែមានលក្ខណៈសមស្របទៅនឹងស្តង់ដារផ្នែកអតិសុខុមជីវសាស្ត្រដែលបានកំណត់នៅឧបសម្ព័ន្ធនេះ ។

ជំពូកទី ១០

ការបណ្តុះបណ្តាល និងស្វ័យគ្រួតពិនិត្យ

មាត្រា ៤២.-

អ្នកទទួលខុសត្រូវនៃគ្រឹះស្ថានឧស្សាហកម្មទាំងឡាយ ដែលមានការផ្សំ កាន់ប៉ះពាល់ផលិតផលម្ហូបអាហារ ត្រូវតែងតាំងបុគ្គលមួយរូបដែលត្រូវទទួលរ៉ាប់រង ពិសេសឃ្នាំមើលអោយមានការគោរព បណ្តាវិធានអនាម័យកំណត់ក្នុងអនុក្រឹត្យនេះ និងបណ្តុះបណ្តាលបុគ្គលិកក្នុងបញ្ហាអនាម័យម្ហូបអាហារ ។

មាត្រា ៤៣.-

អ្នកទទួលខុសត្រូវនៃគ្រឹះស្ថានឧស្សាហកម្មទាំងឡាយ ដែលមានការផ្សំ រៀបចំ ផលិតផលម្ហូបអាហារដែលស្ថិតក្រោមស្តង់ដារផ្នែកអតិសុខុមជីវសាស្ត្រ ត្រូវតែមានការត្រួតពិនិត្យភាពត្រឹមត្រូវទៅនឹងស្តង់ដារនោះ នៅក្នុងមន្ទីរពិសោធន៍ ដែលត្រូវបានទទួលស្គាល់ដោយអាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ច ។ បែបបទនៃការត្រួតពិនិត្យនេះ ត្រូវកំណត់ដោយប្រកាសរួមរវាងក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម ក្រសួងសុខាភិបាល និងក្រសួងពាក់ព័ន្ធ ដោយអនុលោមតាមមាត្រា ៥០ នៃអនុក្រឹត្យនេះ ។



ជំពូកទី ១១

លក្ខណៈកំណត់ពិសេសចំពោះផ្សារ និងចំពោះសកម្មភាពចែកចាយ

ឬ ចំពោះសកម្មភាពភោជនីយដ្ឋានចល័ត ឬ ដោយពេល

មាត្រា ៤៤.-

មានតែបណ្តាលក្នុងកំណត់ នៃជំពូកនេះ និងជំពូក ទី ៩ ស្តីពីវត្តធាតុដើម គ្រឿងផ្សំ និងផលិតផល ម្ហូបអាហារតែប៉ុណ្ណោះដែលត្រូវអនុវត្ត ចំពោះទីផ្សារ ចំពោះសកម្មភាពចែកចាយ ឬចំពោះសកម្មភាពភោជនីយដ្ឋាន ចល័ត ឬដោយពេល ។

មាត្រា ៤៥.-

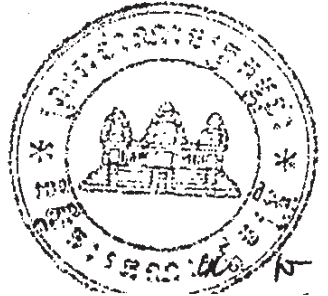
ផលិតផលម្ហូបអាហារត្រូវតែមានការការពារប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាព ពីកំដៅ និង ពន្លឺព្រះអាទិត្យ ធូលីអាកាសធាតុប្រែប្រួល សត្វល្អិត ពពួកសត្វកករ និងសត្វផ្សេងទៀត ។ ផលិតផលម្ហូបអាហារឆាប់ខូចទុកមិន បានយូរត្រូវតែដាក់ក្នុងលក្ខណៈត្រជាក់ត្រឹមត្រូវ ដោយប្រើទឹកកក ឬ មធ្យោបាយផ្សេងទៀត ។ បណ្តាគ្រឿងប្រើ ប្រាស់ និងគ្រឿងបរិក្ខារការងារ ត្រូវតែរក្សាទុកក្នុងលក្ខណៈស្អាតល្អ និងមានការសម្លាប់មេរោគ បើចាំបាច់ ។

មាត្រា ៤៦.-

បណ្តាបុគ្គលដែលមានភារកិច្ចផ្សំ កាន់ ប៉ះពាល់ ផលិតផលម្ហូបអាហារ ត្រូវមានអនាម័យស្អាតជាទីចូរ ចំពោះខ្លួនប្រាណ និងសំលៀកបំពាក់របស់ខ្លួន ។ បុគ្គលទាំងនោះមិនត្រូវមានជម្ងឺសើស្បែក និងជម្ងឺឆ្លងផ្សេងៗ ដែលអាច ចម្លងដល់ម្ហូបអាហារ ។

មាត្រា ៤៧.-

នៅតាមទីផ្សារអចិន្ត្រៃយ៍ ត្រូវរៀបចំគ្រឿងឧបករណ៍សំរាប់អោយបណ្តាបុគ្គល ដែលផ្សំ កាន់ ប៉ះពាល់ ផលិតផលម្ហូបអាហារបានលាងដៃប្រកបដោយលក្ខណៈអនាម័យ កាលបើពុំមានឧបករណ៍អនាម័យ អចិន្ត្រៃយ៍ទេ ។ ត្រូវបង្កើតអោយមានទីតាំងមានទឹកស្អាតមួយសំរាប់ដុសលាងសំអាតឧបករណ៍ប្រើប្រាស់ និង គ្រឿងបរិក្ខារការងារ ។



មាត្រា ៤៨.-

នៅតាមទីផ្សារអចិន្ត្រៃយ៍ ត្រូវរៀបចំអោយមានទីតាំង ឬ/និង បំបន់ភ័ណ្ឌសមស្របសំរាប់ទុកនូវសារធាតុ និងសំណល់គ្រោះថ្នាក់ និង/ឬ ដែលមិនអាចបរិភោគបាន ទោះជាលក្ខណៈរឹង ឬរាវក៏ដោយមុននឹងបញ្ចេញចោលទៅ តាមទីកន្លែងទុកដាក់ចុងក្រោយតាមការកំណត់របស់ស្ថាប័នមានសមត្ថកិច្ច ។

**ជំពូកទី ១២
នោសប្បញ្ញត្តិ**

មាត្រា ៤៩.-

ដោយពុំទាន់គិតដល់ទណ្ឌកម្មរដ្ឋបាលផ្សេងទៀត ដែលកំណត់ដោយប្រកាសរបស់ក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធ អំពើប្រព្រឹត្តផ្ទុយនឹងបញ្ញត្តិនៃអនុក្រឹត្យនេះ ហើយមិនមែនជាបទល្មើសដូចបានកំណត់ក្នុងមាត្រា ៦១ ដល់ មាត្រា ៧១ (ជំពូកទី ៧) នៃច្បាប់ស្តីពីការគ្រប់គ្រងគុណភាព សុវត្ថិភាព លើផលិតផល ទំនិញ និងសេវា ដែលត្រូវបានប្រកាស អោយប្រើដោយព្រះរាជក្រមលេខ នស/រកម/ ០៦០០ /០០១ ចុះថ្ងៃទី ២១ ខែ មិថុនា ឆ្នាំ ២០០០ ត្រូវពិន័យដ៏ ប្រាក់ ពីប្រាំរយ (៥០០) រៀល ដល់ ដប់ម៉ឺន (១០០.០០០) រៀល ។

**ជំពូកទី ១៣
លក្ខណៈកំណត់ផ្សេងៗ**

មាត្រា ៥០.-

ប្រកាសរួមរបស់រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងសុខាភិបាល ឬឧបនាយករដ្ឋមន្ត្រី ដែលមានការពាក់ ព័ន្ធក្រោយការផ្តល់មតិរបស់គណៈកម្មាធិការអន្តរក្រសួង សំរាប់កិច្ចសំរេចសំរួលការត្រួតពិនិត្យគុណភាព និង សុវត្ថិភាព ផលិតផល និងសេវាកម្ម ហៅថា គណៈកម្មាធិការកូដិចជាតិអាច ÷

- ក) - កែប្រែ ឬបំពេញបន្ថែមនូវឧបសម្ព័ន្ធ ទី ១ & ទី ២ នៃអនុក្រឹត្យនេះ ។
- ខ) - ដាក់ចេញនូវបទប្បញ្ញត្តិសេសទាំងឡាយសំរាប់អនុវត្តសកម្មភាព ចំពោះផលិតផលម្ហូបអាហារ ឬចំពោះបណ្តាវិធីមួយចំនួនសំរាប់កែច្នៃផលិតផលម្ហូបអាហារ ។
- គ) - ដាក់ចេញនូវបទប្បញ្ញត្តិលើកលែង ជាលក្ខណៈបណ្តោះអាសន្ន និងលក្ខណៈកំណត់ទាំងឡាយនៃ អនុក្រឹត្យនេះ ចំពោះតំបន់ភូមិសាស្ត្រ ឬតំបន់សេដ្ឋកិច្ច ជាកំណត់មួយចំនួនតាមសំណើរបស់អភិបាលខេត្ត ។



ឃ) - មាតិកាធានាការសម្របសម្រួលចាំបាច់សំរាប់ការអនុវត្តត្រូវតែស្របនឹងអនុក្រឹត្យនេះ ។

មាត្រា ៩១.-

បទប្បញ្ញត្តិទាំងឡាយណាដែលផ្ទុយនឹងអនុក្រឹត្យនេះត្រូវទុកជានិរាករណ៍ ។

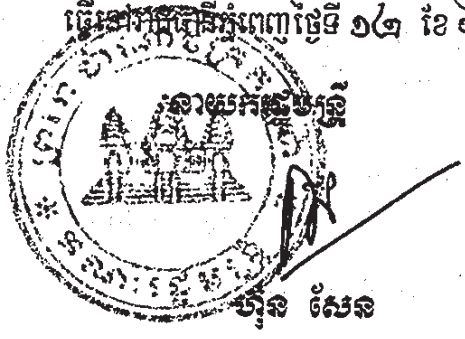
មាត្រា ៩២.-

អនុក្រឹត្យនេះ នឹងចូលជាធរមានក្នុងរយៈពេលប្រាំបួន(៩)ខែ លើកលែងតែលក្ខណៈកំណត់នៃមាត្រា ៤០ ដែលត្រូវចូល ជាធរមានក្នុងរយៈពេលបី(៣)ខែ និងលក្ខណៈកំណត់នៃមាត្រា ៤១ ដែលត្រូវចូលជាធរមានចាប់ពីថ្ងៃ ចុះហត្ថលេខាតទៅ ។

មាត្រា ៩៣.-

រដ្ឋមន្ត្រីទទួលបន្ទុកទីស្តីការគណៈរដ្ឋមន្ត្រី រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងសុខាភិបាល រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខា-ប្រមាញ់ និងនេសាទ រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងឧស្សាហកម្ម រ៉ែ និងថាមពល រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងមហាផ្ទៃ រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងបរិស្ថាន រដ្ឋមន្ត្រី រដ្ឋលេខាធិការគ្រប់ក្រសួង ស្ថាប័ន និងអាជ្ញាធរដែនដី ខេត្ត-ក្រុង ត្រូវទទួលរ៉ាប់រងតាម សមត្ថកិច្ចរៀងៗខ្លួនអនុវត្តអនុក្រឹត្យនេះ ចាប់ពីថ្ងៃចុះហត្ថលេខាតទៅ ។

ធ្វើនៅរាជធានីភ្នំពេញ ថ្ងៃទី ១៥ ខែ មិថុនា ឆ្នាំ២០០៣



- កន្លែងទទួល
- ក្រសួងព្រះបរមរាជវាំង
 - អគ្គលេខាធិការដ្ឋានព្រឹទ្ធសភា
 - អគ្គលេខាធិការដ្ឋានរដ្ឋសភា
 - ខុទ្ទកាល័យសម្តេចនាយករដ្ឋមន្ត្រី
 - គ្រប់ក្រសួងស្ថាប័នកណ្តាល
 - គ្រប់សាលាខេត្ត-ក្រុង
 - ដូចមាត្រា ៩៣
 - ឯកសារ - កាលប្បវត្តិ

ឧបសម្ព័ន្ធ ទី១

គ្រប់លំដាប់អនុវត្តន៍ ស្តីពីអនាម័យនៃម្ហូបអាហារសម្រាប់មនុស្សសេចក្តី ៤៧ អនុក្រឹត្យ ចុះថ្ងៃទី ១២ ខែ មិថុនា ឆ្នាំ ២០០៣

១. គំនិតទូទៅ

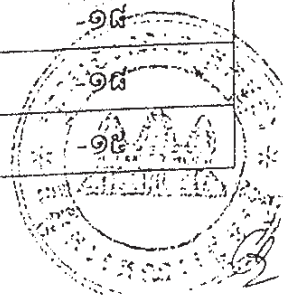
សីតុណ្ហភាពទាំងឡាយបញ្ជាក់នៅចំណុច ២ គឺជាសីតុណ្ហភាពអតិបរិមា ។ ចំពោះផលិតផលម្ហូបអាហារបង្កក គេពុំមានកំណត់កំរិតទាបក្រោមឡើយ ។ ចំពោះផលិតផលម្ហូបអាហារដាក់អោយត្រជាក់ កំរិតសីតុណ្ហភាពទាប ខាងក្រោមជាកំរិតដែលផលិតផលម្ហូបអាហារចាប់ផ្តើមកក ។ ពុំមានផលិតផលម្ហូបណាមួយដែលអាចរក្សាទុកក្នុង ចន្លោះសីតុណ្ហភាពដែលផលិតផលម្ហូបអាហារចាប់ផ្តើមកក និង សីតុណ្ហភាពអតិបរិមាកំណត់ចាំបាច់ចំពោះ ផលិតផលបង្កក ។

គេត្រូវតែគោរពអោយបានគ្រប់ពេលវេលានូវសីតុណ្ហភាពទាំងឡាយបញ្ជាក់នៅក្នុងតារាងតាំងពីការផ្សំ រៀបចំរហូតដល់ការលក់អោយអ្នកប្រើ ។

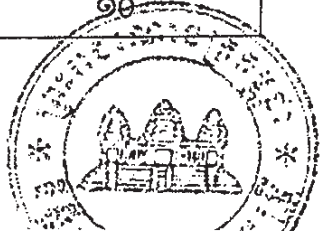
មធ្យោបាយដឹកជញ្ជូនត្រូវតែមានការបំពាក់ ជាពិសេសនូវបរិក្ខារ តាមរបៀបដែលអោយសីតុណ្ហភាពទាំង នោះ ត្រូវអនុវត្តតាមជានិច្ច ។ ប៉ុន្តែចំពោះដំណើរផ្លូវមិនលើសពី ១ ម៉ោង និងពេលដែលការដឹកជញ្ជូនត្រូវធ្វើឡើង ដោយមានទិសដៅឆ្ពោះចំសហគ្រាសឬអ្នកប្រើតែមួយគត់ នោះផលិតផលម្ហូបអាហារត្រូវដាក់អោយត្រជាក់ អាចត្រូវដឹកជញ្ជូន ក្នុងមធ្យោបាយដែលមិនមានបំពាក់នូវបរិក្ខារពិសេសសំរាប់ផ្តល់ ឬ រក្សាធាតុត្រជាក់បាន ។ នៅពេលចុងបញ្ចប់នៃការដឹកជញ្ជូន សីតុណ្ហភាពនៃផលិតផលម្ហូបអាហារទោះក្នុងលក្ខណៈសម្បត្តិណាក៏ដោយ ពុំត្រូវ លើសលុសពី ៥០% នៃកំរិតអតិបរិមាដែលកំណត់ឡើយ ។

២. តារាងនៃមធ្យោបាយសីតុណ្ហភាពអតិបរិមាគ្រប់អនុវត្តន៍

ផលិតផលម្ហូបអាហារបង្កក	សីតុណ្ហភាព (°C)
ប៊ឺរ និង ខ្នាញ់សត្វ	-១៤
ការឹមកក ការឹម ភេសជ្ជៈ ធ្វើដោយទឹកដមផ្លែឈើលាយស្ករ និងសុរា	-២០
ផលិតផលសមុទ្រ និងទឹកសាប	-១៨
ផលិតផលរុក្ខជាតិ	-១៨
ផលិតផលធ្វើអំពីស៊ុត	-១២
ផ្នែកបន្ទាប់បន្សំ គ្រឿងក្នុង (នៃសត្វយកសាច់)	-១២
សាច់បរិភោគគ្រប់ប្រភេទ	-១២
ម្ហូបចម្អិន នំ បង្កែម	-១៨
ក្រែមដាក់លើនំផ្អែមធ្វើដោយម្សៅ	-១៨
ផលិតផលម្ហូបអាហារបង្កកផ្សេងៗទៀត	-១៥



ផលិតផលម្ហូបអាហារដាក់អោយត្រជាក់	សីតុណ្ហភាព (°C)
ផលិតផលសមុទ្រ និងទឹកសាប(ត្រី និងសត្វវង្សជាតិ ជាអាទិ៍ ក្តាម បង្កង បង្កា... ត្រូវរក្សាដាក់ក្នុងទឹកកកកិនហ្មត់)	២
ផ្នែកបន្ទាប់បន្សំ គ្រឿងក្នុង(នៃសត្វយកសាច់)	៣
សាច់បរិភោគគ្រប់ប្រភេទ	៧
សាច់វេចខ្ចប់ជាកញ្ចប់សំរាប់លក់រាយអោយអ្នកប្រើ	៣
ផលិតផលផ្សំអំពីសាច់ជ្រូក (លើកលែងតែផលិតផល ដែលធ្វើអោយមានស្ថេរភាព ដោយហាល ឆ្អើរ ផ្តាច់ឡើងមេ)	៦
ផលិតផលផ្សំអំពីសាច់ជ្រូកវេចខ្ចប់ជាកញ្ចប់សំរាប់លក់អោយអ្នកប្រើ	៣
ម្ហូបចម្អិនរៀបចំស្រេចសំរាប់លក់	៣
ប្រភេទនំធ្វើអំពីម្សៅដាក់ក្រែម បង្កែមបំរើពេលចប់អាហារ ក្រែមចម្អិនដាក់លើនំ ធ្វើពីម្សៅ	៣
ម្សៅស្អិតនៅស្រស់	៦
ទឹកដោះគោនៅនៅ ទឹកដោះគោកំដៅសំលាប់មេរោគតាមវិធីប៉ាស្ត័រ ទឹកដោះគោ ធ្វើអោយឡើងមេ ទឹកដោះគោប្លែងភាពជាចាហួយ បង្កែមមានដាក់ទឹកដោះគោ	៤
ក្រែមធម្មតា	៤
ប្រូម៉ាសស្រស់ ក្រែមជូរ	៦
ក្រែម	៦
បណ្តាផលិតផលខ្លាញ់ក្រៅអំពីប៊ីរ	១០
ប្រូម៉ាសជាលក្ខណៈម្សៅស្អិតទន់ ឬមានផ្សិតខ្សែវ	៨
ប្រូម៉ាសជាលក្ខណៈម្សៅប្រហាច់ ឬចម្អិន	១៥
ផលិតផលធ្វើអំពីស៊ុត	៣
ស៊ុតនៅទាំងសំបកដាក់អោយត្រជាក់ (១)	៨
កេសជ្ជៈពុំមានការវេចខ្ចប់	១០
អាហារដាក់ប្រអប់បិទជិត មានអាយុកាលសំរាប់ប្រើរយៈពេលខ្លី (២)	១០



(១) - បណ្តាស៊ុតនៅទាំងសំបកត្រូវតែទុកដាក់នៅកន្លែងល្ហើយត្រជាក់ល្មម
 តែជាគោលការណ៍មិនត្រូវដាក់ អោយត្រជាក់ (សីតុណ្ហភាព $> 8^{\circ}\text{C}$) ទេ
 លើកលែងតែដាក់លក់ក្រោមគុណស័ព្ទ "ដាក់អោយ ត្រជាក់"

(២) - ប៉ុន្តែសីតុណ្ហភាពនៃការស្តុកទុកបណ្តោះអាសន្នក្នុងឃ្នាំង នៃប្រភេទអាហារដាក់ប្រអប់បិទជិត
 មានអាយុកាលសំរាប់ប្រើរយៈពេលខ្លីមួយៗ ត្រូវតែសរសេរចេញកំលើសំបកវេចខ្ចប់ ។ គឺ
 សីតុណ្ហភាពនោះហើយ ដែលមិនត្រូវខ្ពស់លើសពី 90°C ហើយដែលត្រូវកំណត់អោយ
 អនុវត្តតាម ។



ឧបសម្ព័ន្ធ ទី២

គ្រាប់ទឹកអនុគ្រឹក្ស ស្តីពីអនាម័យនៃម្ហូបអាហារសំរាប់មនុស្សលេខ ៤៧៧ អនុក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី ២៤ ខែ ៩ ឆ្នាំ ២០០៣

សញ្ញាណនៃគំរោងយកគំរូ

តាមគណៈកម្មាធិការអន្តរជាតិបញ្ញត្តិចរិតលក្ខណៈផ្នែកអតិសុខុមជីវសាស្ត្រសំរាប់ម្ហូបអាហារ (I.C.M.S.F -International Commission on Microbiological Specifications for Food) គំរោងយកគំរូមួយមានរួមនូវលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យដូចតទៅ ដែលមានសំដែងដោយអក្សរ n,m,M និង c ។

- "n" ជាចំនួនឯកតាដែលផ្សំជាគំរូមួយ
- "m" និង "M" ជាលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យកំណត់ក្នុងឧបសម្ព័ន្ធនេះ ។ អក្សរនេះសំដែងបញ្ជាក់ចំនួនមេរោគដែលមានវត្តមានក្នុង ម្ហូបអាហារទំងន់ ១ក្រាម ឬ ១ មីលីលីត្រ (ក្នុងម្ហូបអាហារទំងន់ ២៥ក្រាម ចំពោះ Salmonella);
- "c" តំណាងចំនួនឯកតានៃគំរូដែលផ្តល់នូវចំនួនមេរោគស្ថិតនៅចន្លោះ "m" និង "M" ។

គំរោងយកគំរូថ្នាក់ ៣ ថ្នាក់

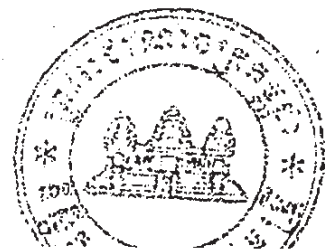
គំរោងនេះមានឈ្មោះបែបនេះ ព្រោះលទ្ធផលនៃការវិភាគដែលត្រូវបកស្រាយលើមូលដ្ឋាននេះ អាចកំណត់ការចំលងមេរោគ ជា ៣ថ្នាក់ :

- ថ្នាក់ទាបជាង ឬស្មើនឹងលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យ "m" : ឡូតីប្រកបដោយគុណភាពត្រូវតាមកំណត់ ។
- ថ្នាក់នៅចន្លោះរវាងលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យ "m" និងលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យ "M" : ឡូតីប្រកបដោយគុណភាព អាចទទួលបានតែត្រូវមានការឃ្នាំពិនិត្យ ។
- ថ្នាក់ខ្ពស់លើស "M" : ឡូតីប្រកបដោយគុណភាពពុំអាចទទួលបានគឺត្រូវបដិសេធចេញ ។

គំរោងយកគំរូថ្នាក់ ២ ថ្នាក់

គំរោងនេះមានឈ្មោះបែបនេះ ព្រោះលទ្ធផលនៃវិភាគដែលត្រូវបកស្រាយលើមូលដ្ឋាននេះ អាចកំណត់ការឆ្លងមេរោគតែត្រឹម ២ ថ្នាក់ ប៉ុណ្ណោះ ។ ប្រភេទគំរោងនេះ មិនទទួលយល់ព្រមនូវការអនុគ្រោះណាមួយទេ ទោះជា លក្ខណៈវិភាគក៏ដោយ ហើយច្រើនតែត្រូវនឹងពាក្យបញ្ជាក់ថា :

- "វត្តមានក្នុង" : លទ្ធផលត្រូវចាត់ទុកថា ត្រូវតាមការកំណត់ ។
- "វត្តមានក្នុង" : លទ្ធផលត្រូវចាត់ទុកថា មិនត្រូវតាមការកំណត់ ។



តារាងទី ១ : ផលិតផលនេសាទ

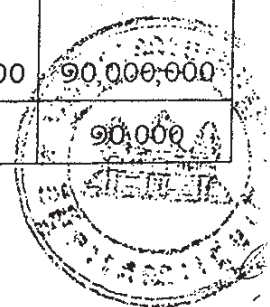
ឈ្មោះផលិតផល	n	c	m	M
១. ត្រីហោត់ជាតិក្រវិញនិងសាច់ប្រកបដោយស្រទាប់ ឬ បង្កក				
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ ៣០ °C ក្នុង ១ ក្រាម	៥	៣	១០០,០០០	១០,០០០,០០០
កូលីហ្វមប្រភពពីលាមក (<i>Faecal coliforms</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	៣	៤	១,០០០
ស្តាហ្វីលូកូគុស អូរេអ៊ីស (<i>Staphylococcus aureus</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	៣	១០០	៥,០០០
សាល់ម៉ូណេលា (<i>Salmonella</i>) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	
២. ម្ហូបប្រកបដោយផលិតផលត្រីមីត្រូវរំលាយនៅស្រទាប់ ឬ បង្កក				
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ ៣០ °C ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១,០០០,០០០	១០,០០០,០០០
កូលីហ្វមប្រភពពីលាមក (<i>Faecal coliforms</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០០	១,០០០
ស្តាហ្វីលូកូគុស អូរេអ៊ីស (<i>Staphylococcus aureus</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០០	៥,០០០
សាល់ម៉ូណេលា (<i>Salmonella</i>) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	
៣. សណ្ឋាន ខ្សែ ខ្នុរ មានសំបកសន្លឹក នៅ នៅ (ស្រទាប់ក្នុងឈ្មាសសាច់ និង ទឹកចន្លោះ សំបកចំនុះ ១០០ មីលីម៉ែត្រ)				
កូលីហ្វមប្រភពពីលាមក (<i>Faecal coliforms</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	៣០០	៣,០០០
ស្ត្រិបតូកូកប្រភពពីលាមក(<i>Faecal streptococci</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	២,៥០០	៥,០០០
សាល់ម៉ូណេលា (<i>Salmonella</i>) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	



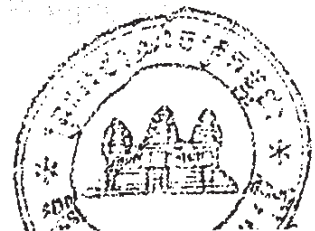
៤. សត្តវត្ថុជាតិ (ក្លាម បង្ក) ចំណីអាហារ ដាក់អោយត្រជាក់ ឬបង្ក				
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ ៣០ °C ក្នុង ១ក្រាម	៥	១	១០០,០០០	១០,០០០,០០០
កូលីហ្វមប្រភពពីលាមក (<i>Faecal coliforms</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	១	១	១០០
ស្តាហ្វីលូកូគុស អូរេអ៊ីស (<i>Staphylococcus aureus</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	១	១០	១,០០០
សាល់ម៉ូណែលឡា (<i>Salmonella</i>) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	
៥. សត្តវត្ថុជាតិទៅរក បង្ក				
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ ៣០ °C ក្នុង ១ក្រាម	៥	៣	១,០០០,០០០	១០,០០០,០០០
កូលីហ្វមប្រភពពីលាមក (<i>Faecal coliforms</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	៣	១០	១០០
ស្តាហ្វីលូកូគុស អូរេអ៊ីស (<i>Staphylococcus aureus</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	៣	១០០	៥,០០០
សាល់ម៉ូណែលឡា (<i>Salmonella</i>) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	

តារាងទី ២: សាច់សត្វគ្រប់ប្រភេទ បសុបស្សី និងផលិតផលចេញពីសាច់សត្វទាំងនោះ

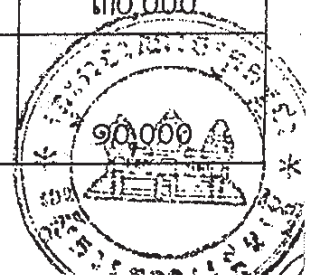
រាយបង្គោល	n	c	m	M
១. គ្រោងឆ្អឹងឬគ្រោងឆ្អឹងកាត់ជាដុំទៅដំណាក់ មុនការលក់រាយដាក់អោយត្រជាក់ ឬបង្ក				
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ ៣០ °C ក្នុង ១ក្រាម	៥	៣	១,០០០,០០០	១០,០០០,០០០
សាល់ម៉ូណែលឡា (<i>Salmonella</i>) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	
២. សាច់គ្រប់ប្រភេទមេចម្តងជាដុំដែលកសិករ ការលក់រាយ				
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ ៣០ °C ក្នុង ១ក្រាម	៥	៣	១,០០០,០០០	១០,០០០,០០០
កូលីហ្វមប្រភពពីលាមក (<i>Faecal coliforms</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	៣០០	១០,០០០



ស្តាហ្វីលូកូគុស អូរេអ៊ុស (<i>Staphylococcus aureus</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០០	៥,០០០
កូសត្រីឌីយ៉ូមពែរប្រិងសិន(<i>Clostridium perfringens</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០	១០០
សាល់ម៉ូណែលឡា (<i>Salmonella</i>) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	
៣- សាច់ចិញ្ចាវត្រង់ប្រភេទ				
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ ៣០ °C ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	៥០០,០០០	៥,០០០,០០០
កូលីហ្វមប្រភពពីលាមក(<i>Faecal coliforms</i>) ក្នុង១ក្រាម	៥	២	១០០	១,០០០
ស្តាហ្វីលូកូគុស អូរេអ៊ុស (<i>Staphylococcus aureus</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០០	៥,០០០
កូសត្រីឌីយ៉ូមពែរប្រិងសិន(<i>Clostridium perfringens</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	៣០	១,០០០
សាល់ម៉ូណែលឡា (<i>Salmonella</i>) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	
៤- ផ្លែកបន្ទាប់បន្សំ ត្រូវខ្ចាត់ (ទែសត្វយកសាច់)				
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ ៣០ °C ក្នុង ១ក្រាម	៥	៣	៥០០,០០០	៥០,០០០,០០០
សាល់ម៉ូណែលឡា (<i>Salmonella</i>) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	១	០	
៥- បសុបក្សីទៅទាំងមូល				
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ ៣០ °C ក្នុង ១ក្រាម	៥	៣	៥០០,០០០	១០,០០០,០០០
សាល់ម៉ូណែលឡា (<i>Salmonella</i>) ក្នុងសាច់ដុំទ្រូង ២៥ក្រាម	៥	១	០	



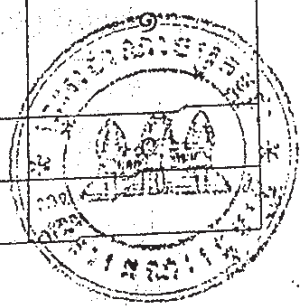
៦. សាច់បសុបក្សីខ្លែ និងសាច់ បសុបក្សីថ្នាំ				
ចំណិតស្តើងសាច់បសុបក្សីហ្វូស្ត្រីងចេញ(ទៅទៅ)				
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ ៣០ °C ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១,០០០,០០០	១០,០០០,០០០
កូលីហ្វមប្រភពពីលាមក(<i>Faecal coliforms</i>) ក្នុង១ក្រាម	៥	២	១,០០០	១០,០០០
ស្តាហ្វីឡូកូគុស អូរេអ៊ុស (<i>Staphylococcus aureus</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	៥០០	៥,០០០
កូសទ្រីឌីយ៉ូមពែរហ្វ្រាំងសិន(<i>Clostridium perfringens</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	៣០	១,០០០
សាល់មូណែលឡា (<i>Salmonella</i>) ក្នុង ១ ក្រាម	៥	០	០	
៧. សាច់បសុបក្សីឆ្អិនហើយខ្លែ និងបសុបក្សី ចំអិន				
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ ៣០ °C ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	៣០០,០០០	១០,០០០,០០០
កូលីហ្វមប្រភពពីលាមក (<i>Faecal coliforms</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០	៣០០
ស្តាហ្វីឡូកូគុស អូរេអ៊ុស (<i>Staphylococcus aureus</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០០	៣,០០០
កូសទ្រីឌីយ៉ូមពែរហ្វ្រាំងសិន(<i>Clostridium perfringens</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០	៣០០
សាល់មូណែលឡា (<i>Salmonella</i>) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	
៨. ផលិតផលរៀបរៀងសាច់ជ្រូកទៅសំរាប់ បរិភោគក្រោយចំអិន				
កូលីហ្វមប្រភពពីលាមក (<i>Faecal coliforms</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១,០០០	៣០,០០០
ស្តាហ្វីឡូកូគុស អូរេអ៊ុស (<i>Staphylococcus aureus</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១,០០០	



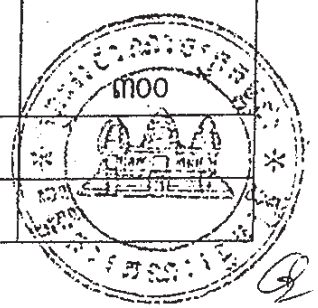
កូសត្រីឌីយ៉ូមពែរហ្វ្រាំងសិន(Clostridium perfringens) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០០	៣,០០០
សាល់ម៉ូណែលឡា (Salmonella) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	
សង្វិតសង្វល់រៀបផ្សំសាច់គ្រួសក្តិន ឬបច់អិនស្រេច ធ្វើពីសាច់ ឬត្រី និង ដុំសាច់ក្តិន				
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ ៣០ °C ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១,០០០,០០០	៥,០០០,០០០
កូលីហ្វូមប្រភពពីលាមក (Faecal coliforms) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០	៣០០
ស្តាហ្វីលូកូកុស អូរេអ៊ុស (Staphylococcus aureus) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០០	៣,០០០
កូសត្រីឌីយ៉ូមពែរហ្វ្រាំងសិន(Clostridium perfringens) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	៣០	១,០០០
សាល់ម៉ូណែលឡា (Salmonella) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	

តារាងទី ៣: ទឹកដោះគោ និងផលិតផលអំពីទឹកដោះគោ

រាយធុន	n	c	m	M
១. ទឹកដោះគោកំដៅវិញបំបែកតាមវិធីស្តីប្រកាស				
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ ៣០ °C ក្នុង ១ ម.ល	១		៣០,០០០	១,០០០,០០០
កូលីហ្វូម (Coliforms) ៣០ °C ក្នុង ១ ម.ល (ចេញពីរោងចក្រ)	១		១	១០
កូលីហ្វូម (Coliforms) ៣០ °C ក្នុង ១ ម.ល (លក់រាយ)	១		១០	១០០
កូលីហ្វូមប្រភពពីលាមក (Faecal coliforms) ក្នុង ១ ម.ល	១		១	
សាល់ម៉ូណែលឡា (Salmonella) ក្នុង ២៥០ ម.ល	១		០	
២. ទឹកដោះគោធ្វើអោយភ្លើងបេះ				



កូលីហ្វរម (Coliforms) ៣០ °C ក្នុង ១ ក្រាម	៥	២	៣០	១០០
កូលីហ្វរមប្រភពពិលាមក (Faecal coliforms) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០	៣០
ស្តាហ្វីឡូកូគុស អូរេអ៊ុស (Staphylococcus aureus) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០	៣០០
សាល់ម៉ូណែលឡា (Salmonella) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	
៣. ទឹកដោះគោបម្រែបម្រាស់ស្រស់ និងបង្កើន មានជាតិទឹកដោះគោ				
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ ៣០ °C ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១,០០០	៣០,០០០
កូលីហ្វរមប្រភពពិលាមក (Faecal coliforms) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	៣	៣០
ស្តាហ្វីឡូកូគុស អូរេអ៊ុស (Staphylococcus aureus) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០	៣០០
សាល់ម៉ូណែលឡា (Salmonella) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	
៤. ទឹកដោះគោប្រេង				
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ ៣០ °C ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	៥០,០០០	១,០០០,០០០
កូលីហ្វរម (Coliforms) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០	១០០
ស្តាហ្វីឡូកូគុស អូរេអ៊ុស (Staphylococcus aureus) ក្នុង ១ក្រាម	៥	១	១០	១០០
សាល់ម៉ូណែលឡា (Salmonella) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	
៥. ប្រូម៉ាស្រស់ដើរវិញបង្កើនស្រស់				
កូលីហ្វរមប្រភពពិលាមក (Faecal coliforms) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០	៣០
ស្តាហ្វីឡូកូគុស អូរេអ៊ុស (Staphylococcus aureus) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០	
សាល់ម៉ូណែលឡា (Salmonella) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	
៦. ប្រូម៉ាស្រស់ប្រេងស្រស់ រឺ ប្រេងស្រស់				



ស្តាហ្វីឡូកូគុស អូរេអ៊ីស (<i>Staphylococcus aureus</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	១	១០០	១០,០០០
៧. ប្រូប៊ីយ៉ូស៊ីសដោយប្រូស្ត៊ីត ប្រាយ				
កូលីហ្វូមប្រភពពិលាមក (<i>Faecal coliforms</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០០	១០,០០០
ស្តាហ្វីឡូកូគុស អូរេអ៊ីស (<i>Staphylococcus aureus</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	១	១០០	១០,០០០
៨. ប៊ីតដោរីវ៉ាចាប់មេរោគតាមវិធីស្ទ្រីល				
មេរោគ Gram- ចំនួនសរុប (Gram Negative Total Count) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០០	១០,០០០
កូលីហ្វូម (<i>Coliforms</i>) ៣០ °C ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	២៥	១,០០០
ស្តាហ្វីឡូកូគុស អូរេអ៊ីស (<i>Staphylococcus aureus</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០	៣០០
សាល់ម៉ូណែលឡា (<i>Salmonella</i>) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	២	០	០

៩. វិធីដោះស្រាយមេរោគដោយវិធីស្ទ្រីល

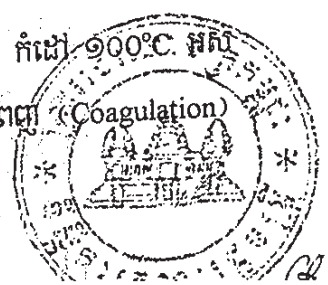
បរិមាណគំរូដែលយក គឺមានទឹកដោះគោដាក់ក្នុងសំបកវេចខ្ចប់ចំនួនប្រាំដែលយកចេញពីឡូត៍ផលិតផលតែមួយ ។ ការវិភាគគំរូនេះមានសកម្មភាពដូចតទៅ :

• រក្សាគំរូចំនួនពីរទាំងសំបក ក្នុងទូកំដៅ នៅសីតុណ្ហភាព ៣២ °C ± ២ °C ក្នុងរយៈពេល ៧ថ្ងៃ ។

- រក្សាគំរូចំនួនពីរទាំងសំបក នៅ ៥៥ °C ± ២ °C ក្នុងរយៈពេល ៧ថ្ងៃ ។

- ការពិនិត្យឃើញក្រោយការកំដៅរួច :

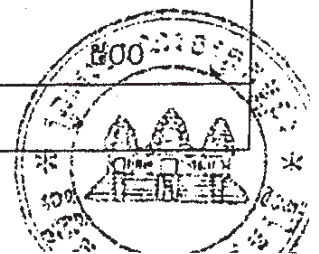
- គ្មានភាពប៉ោង ឬការលេចចេញណាមួយឡើយ ។
- ការពិនិត្យដោយព្យាណៈគ្មានកំណកជាដុំ គ្មានប្រតិកម្មបំបែកប្រូតេអ៊ីន គ្មានភាពខុសប្លែកផ្នែករសជាតិ ឬ ក្លិនឡើយ ។
- វាស់ pH : កំរិតនៃលំអៀង pH រវាងទឹកដោះគោដែលរក្សាទុកក្នុងទូកំដៅ និងទឹកដោះគោជាគោលត្រូវមានកំរិតទាបជាង ០,៣ ។
- វិធីសាកល្បងនៃចំណុចពុះ : ក្រោយអំពីការពន្លឺចូលទៅក្នុងទឹកកំពុងពុះ កំដៅ ១០០°C អស់រយៈពេល ១០នាទីមិនត្រូវមានដុំកកតូចៗ (Floculation) ឬ ការកកពេញ (Coagulation) ឡើយ ។



- វាស់កំរិតជាតិអាស៊ីត (ដែលអាចបង្ហាញចេញជាបរិមាណបាន) : កំរិតជាតិអាស៊ីតនេះ ត្រូវទាបជាង ១៨° Dornic ។
- រាប់ចំនួនអតិសុខុមកាយរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ (មជ្ឈដ្ឋាន "Plate count agar") និងអតិសុខុមកាយរស់ដោយគ្មានខ្យល់ (មជ្ឈដ្ឋានសាច់ឡឺតដំបែ) ក្នុង ៣២ °C និង ៥៥ °C ។ ចំនួន អតិសុខុមកាយនានា ត្រូវតែទាបជាង ឬស្មើនឹង ១០ ក្នុងទឹកដោះគោ ចំនួន ០,១ ម.ល ។

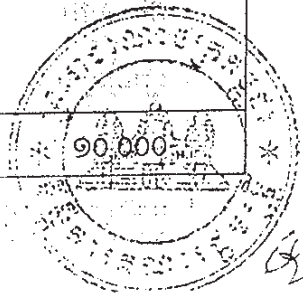
តារាងទី ៤ : ទំនៀមធ្វើដោយមេរ្យ ការវែមកក និងការវែម

រាយប៉ងលក្ខណៈ	n	c	m	M
១. ទំនៀមធ្វើដោយមេរ្យ ក្រុម ចំអិនដាក់លើទំនៀមធ្វើដោយមេរ្យ				
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ ៣០°C ក្នុង ១ ក្រាម	៥	២	៣០០,០០០	៥,០០០,០០០
កូលីហ្វូមប្រភពពិលាមក (<i>Faecal coliforms</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០	១០០
ស្តាហ្វីលូកូគុស អូរេអ៊ុស (<i>Staphylococcus aureus</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០០	៣,០០០
កូសទ្រីមីយ៉ូមពែរហ្វ្រាំងសិន (<i>Clostridium perfringens</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០	៥០០
សាល់ម៉ូណែលឡា (<i>Salmonella</i>) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	
២. ការវែមកក និងការវែម				
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ ៣០ °C ក្នុង ១ ក្រាម	៥	២	៣០០,០០០	៥,០០០,០០០
កូលីហ្វូមប្រភពពិលាមក (<i>Faecal coliforms</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០	៣០
ស្តាហ្វីលូកូគុស អូរេអ៊ុស (<i>Staphylococcus aureus</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	១	១០	
សាល់ម៉ូណែលឡា (<i>Salmonella</i>) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	



តារាងទី ៥ : ផលិតផលផ្ទាំងទឹកចេញ កុំមានចាត់ជាក្រុមនោះផ្នែកផ្សេង និងផលិតផលផ្សេងៗ

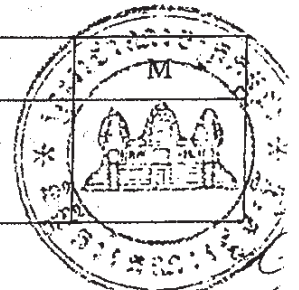
ឈ្មោះផលិតផល	n	c	m	M
១. ល្បាយសំរាប់ធ្វើនីដល់មានស៊ីតូប្រូបាយស៊ីត				
សាល់ម៉ូណែលឡា (<i>Salmonella</i>) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	
ផ្សិតនាសា (<i>Mould</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០០	១០,០០០
២. ស៊ីម៉ង់ត៍ប្រភេទ				
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ ៣០ °C ក្នុង ១ ក្រាម	៥	២	១០០,០០០	១០,០០០,០០០
កូលីហ្វមប្រភពពិលាមក (<i>Faecal coliforms</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០	៣០០
ស្តាហ្វីលូកូគុស អូរេអ៊ុស (<i>Staphylococcus aureus</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	១	១០០	១០,០០០
សាល់ម៉ូណែលឡា (<i>Salmonella</i>) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	
៣. គ្រឿងទេស				
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ ៣០ °C ក្នុង ១ ក្រាម	៥	២	១០០,០០០	១០,០០០,០០០
ផ្សិតនាសា (<i>Mould</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០០	១០,០០០
កូលីហ្វមប្រភពពិលាមក (<i>Faecal coliforms</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០	១,០០០
៤. ផ្លែឈើក្រូចសាវ				
ផ្សិតដំបែ (<i>Yeast</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០	១,០០០
ផ្សិតនាសា (<i>Mould</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០០	១០,០០០
កូលីហ្វមប្រភពពិលាមក (<i>Faecal coliforms</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	តិចជាង ៣	១០
៥. ផលិតផលកែច្នៃចេញពីដំណូងស្ពៃ (មេឡូមី កញ្ចប់ប្រូបាយស៊ីត)				
ផ្សិតនាសា (<i>Mould</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០០	១០,០០០



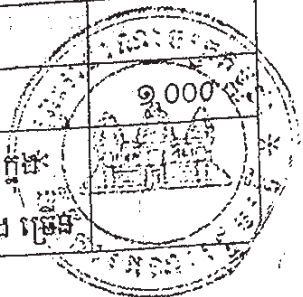
កូសទ្រីមីយ៉ូមពែរហ្វ្រាំងស៊ីន(<i>Clostridium perfringens</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	១	១០០	១០,០០០
ស្ព័រ នៃអតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយគ្មានខ្យល់ (<i>Anaerobe Spores</i>) នៅកំរិត សីតុណ្ហភាព ៣៧ °C	៥	១	១,០០០	១០០,០០០
៦. សូកូឡា កាកាវ				
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ ៣០ °C ក្នុង ១ ក្រាម	៥	២	១០,០០០	១,០០០,០០០
ស្តាហ្វីលូកូគុស អូរេអ៊ុស (<i>Staphylococcus aureus</i>) ក្នុង ១ក្រាម (ចំពោះសូកូឡា បន្ទះ ឬជាម្សៅស្អិត)	៥	២	១០០	១,០០០
ផ្សិតនានា (<i>Mould</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០០	១០,០០០
សាល់ម៉ូណែលឡា (<i>Salmonella</i>) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	
៧. កូដាតិក្រូម				
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ ៣០ °C ក្នុង ១ ក្រាម	៥	២	១,០០០,០០	១០,០០០,០០០
កូលីហ្វមប្រភពពិលាមក (<i>Faecal coliforms</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	៣	១០០
ស្ព័រ នៃអតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយគ្មានខ្យល់ ស៊ុលហ្វីត រេដុករ (<i>Sulfite Reducing Anaerobe spores</i>) នៅកំរិត សីតុណ្ហភាព ៤៦ °C ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០	១,០០០
សាល់ម៉ូណែលឡា (<i>Salmonella</i>) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	
៨. ផ្សិតដំបែ (Yeast)				
កូលីហ្វមប្រភពពិលាមក (<i>Faecal coliforms</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	៣	១០០
សាល់ម៉ូណែលឡា (<i>Salmonella</i>) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	

តារាងទី ៦ : ទឹក និងគេសង្វះនានា

ឈ្មោះប្រភេទ	n	c	m
១. ទឹកបរិសោធន៍សាមបណ្ណាញបែកចាយ និង ទឹកប្រកប			



អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ នៅកំរិត ៣៧ °C ក្នុង ១ ម.ល	១		២០	
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ នៅកំរិត ២០ °C ក្នុង ១ ម.ល	១		១០០	
កូលីហ្វម (<i>Coliforms</i>) នៅកំរិត ៣៧ °C ក្នុង ១០០ ម.ល	១		<១០	
កូលីហ្វមប្រភពពិលាមក (<i>Faecal coliforms</i>) ក្នុង ១០០ ម.ល	១		០	
ស្ត្រីបត្យកូតប្រភពពិលាមក (<i>Faecal streptococci</i>) ក្នុង ៥០ ម.ល	១		០	
ស្ត្រី នៃកូសទ្រីឌីយ៉ូម ស៊ុលហ្វីត រេដុកា (<i>Sulfite reducing clostridium spores</i>) ក្នុង ២០ ម.ល	១		០	
២. ទឹកផឹកដឹកជញ្ជូនកូនស្រា ឬ មាន បញ្ហាខ្ពស់នៃការប្រព្រឹត្ត				
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ នៅកំរិត ៤២ °C ក្នុង ១ ម.ល	៥	០	<១០០	
កូលីហ្វម (<i>Coliforms</i>) នៅកំរិត ៣៧ °C ក្នុង ១ ម.ល	៥	០	០	
ស្ត្រីបត្យកូតប្រភពពិលាមក (<i>Faecal streptococci</i>) ក្នុង ១ ម.ល	៥	០	០	
ស្ត្រី នៃកូសទ្រីឌីយ៉ូម ស៊ុលហ្វីត រេដុកា (<i>Sulfite reducing clostridium spores</i>) នៅ ៤៦ °C ក្នុង ១ ម.ល	៥	០	០	
៣. សំបកចេចខ្ចប់សំរាប់ប្រភពទឹក និងប្រភពសេស្វ័រៈ (ដែលត្រូវប្រកប)				
អតិសុខុមកាយសរុបក្នុងប្រដាប់ប្រកមួយ	៥	២	១០	១០០
៤. ទឹកផ្លែឈើ ឬទឹកបន្លែទាម				
ផ្សិតដំបែកដែលបង្កអោយឡើងមេ ក្នុង ១ ម.ល	៥	២	០	
សរសៃធារ នៃផ្សិតនានាក្នុងរង្វង់អតិសុខុមទស្សន៍តាម ការវិភាគតុលីកញ្ចក់ (<i>Mould mycelium</i>)	៥	១	២០%យ៉ាង តិច	



ឡីកូណូស្តូកស៊ីត្រូវូរុម (<i>leuconostoc citrovorum</i>) ក្នុង ១ ម.ល ចំពោះផ្ទៃក្រច ឆានា	៥	០	០	វត្តមាន
៥. គេសង្ឃឹះមានបញ្ហាខ្ពស់នៃការប្រើប្រាស់				
ផ្សិតដំបែរ (<i>Yeast</i>)	៥	២	ពុំមានវត្តមានផ្សិត ដែលបង្កអោយ ឡើងមេ	១,០០០
សរសៃឆ្មារនៃផ្សិតឆានាក្នុងរង្វង់នៃអតិសុខមនុស្សនីតាម ការ វែកធាតុលើកញ្ចក់ (<i>Mould mycelium</i>)	៥	១	វត្តមានក្នុង ២០%យ៉ាងច្រើន	

តារាងទី ៧ : អាហារដាក់ប្រអប់បិទជិត (Canned Foods)

ទោះមានប្រភេទសំបកវេចខ្ចប់បែបណាក៏ដោយ អាហារដាក់ប្រអប់បិទជិត ត្រូវបំពេញបាននូវវិធីសាកល្បងត្រួតពិនិត្យឆានា ដែលអាចបញ្ជាក់បាននូវស្ថេរភាពរបស់វា ។

ពុំត្រូវអោយមានការត្រួតពិនិត្យបែបនេះទេ ចំពោះអាហារដាក់ប្រអប់លោហធាតុឬកែវបំពង់មានគំរូបអាចទូទ្រង់ទ្រាយ ដែលបង្ហាញអោយឃើញនូវភាពមិនគ្រប់លក្ខណៈធំដុំ ដូចជាស្នាមហើងទូទៅ ហើងដោយដុំឬស្នាមឆ្មាយលេច ។ អាហារដាក់ក្នុងសំបកវេចខ្ចប់អំពីធាតុឥដ្ឋ ឬធាតុស្រោបលោហធាតុ ដែលបង្ហាញអោយឃើញនូវការប្រែរាងឃើញស្លែងនៃសំបកវេចខ្ចប់ ក៏ពុំត្រូវទទួលការត្រួតពិនិត្យបែបនេះដែរ ។

ដើម្បីសំរេចបាននូវការពិនិត្យសាកល្បងនេះ គេត្រូវការចាំបាច់អោយមានកំប៉ុង មានរាងល្អប្រក្រតីចំនួន៥ មានលេខ សំគាល់ផលិតកម្មដូចគ្នា ។

វិធីសាកល្បងត្រួតពិនិត្យមានសកម្មភាពដូចតទៅនេះ :-

- អាហារប្រអប់ជាសាច់សត្វ ឬ មានប្រភពពីសាច់សត្វ:
 - រក្សាគំរូ ពីរ ប្រអប់ ក្នុងទូកំដៅ នៅ ៣៧ °C ± ១ °C ក្នុងរយៈ ពេល ១៥ ថ្ងៃ ។
 - រក្សាគំរូ ពីរ ប្រអប់ ក្នុងទូកំដៅនៅ ៥៥ °C ± ២ °C ក្នុងរយៈ ពេល ៧ ថ្ងៃ ។
 - ប្រអប់ជាគោលមួយទៀតទុកក្នុងសីតុណ្ហភាពនៃធាតុអាកាសជុំវិញផ្ទះម្នាក់ (ចន្លោះ ២០ °C ទៅ ២៥ °C) ។
- អាហារពីជាំរុក្ខជាតិដាក់ប្រអប់បិទជិត:
 - រក្សាគំរូពីរប្រអប់ក្នុងទូកំដៅ នៅ ៣០ °C ± ២ °C ក្នុងរយៈ ពេល ២១ ថ្ងៃ ។
 - រក្សាគំរូ ពីរ ប្រអប់ ក្នុងទូកំដៅនៅ ៥៥ °C ± ២ °C ក្នុងរយៈ ពេល ៧ ថ្ងៃ ។
 - ក្នុងទូកំដៅ នេះមិនត្រូវអនុវត្តចំពោះអាហារប្រអប់មានលក្ខណៈអាស៊ីត (pH 5.5) ឡើយ ។



- ប្រអប់ជាគោល មួយប្រអប់ ទុកក្នុងសីតុណ្ហភាពនៃធាតុអាកាសជុំវិញធម្មតា (ចន្លោះពី ២០ °C ទៅ ២៥ °C) ។

ក្រោយពីអនុវត្តវិធីសាកល្បងត្រួតពិនិត្យហើយ ស្នាមបោង ឬ ស្នាមឆ្មាយលេចណាមួយពុំត្រូវអោយសង្កេតឃើញមានឡើយ ។

កំរិតលំអៀងនៃ pH រវាងគំរូនានាដែលត្រូវបានកំដៅ និងគំរូនានា ទុកជាគោលដែលពុំបានដាក់កំដៅហើយ ទុកដាក់ក្នុងសីតុណ្ហភាពរបស់មន្ទីរពិសោធន៍ ក្នុងរយៈពេលដែលបានបញ្ជាក់ខាងដើមមិនត្រូវលើសពី ០.៥ ឯកតា ឡើយ ។

កំរិតលំអៀងនៃអតិសុខុមប្រាណគ្រប់ប្រភេទរវាងគំរូដែលត្រូវបានដាក់កំដៅ និងគំរូគោលត្រូវបានកំណត់រាយតំលៃ ។

សន្មត់ថា n ជាចំនួនអតិសុខុមកាយរាប់ឃើញលើរង្វង់ផ្ទៃនៃអតិសុខុមស្បូនចំនួន ២០ ដែលត្រូវបានពិនិត្យលើប្រអប់ដែលទុកអោយអតិសុខុមកាយកកើត ហើយថា n₀ ជាចំនួនអតិសុខុមកាយសង្កេតឃើញលើប្រអប់ដែលមិនបានទុកអោយអតិសុខុមកាយកកើត ផលធៀប n/n₀ ត្រូវតែទាបជាង ១០០ ។

កំណត់សំគាល់

១- ផលធៀបដែលមើលឃើញហាក់មានតំលៃខ្ពស់ គឺពុំមានបំណងអនុគ្រោះទទួលយកនូវការរីកដុះដាលដោយចណ្តូរអតិសុខុមកាយឡើយទោះបីការរីកដុះដាលនោះមានលក្ខណៈកំរិតល្មមក្តី ។ វាលេចចេញនូវតំលៃនោះ គឺវាអាស្រ័យតែដោយភាពមិនស្មើនៃចរិត នៃការមានការកកើតឡើងវិញនៃការពិនិត្យអតិសុខុមជីវិសាស្ត្រ ។

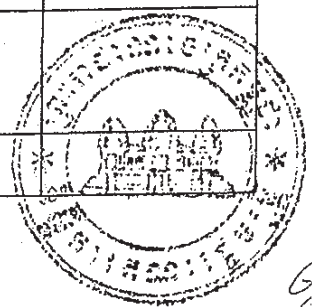
២- ក្នុងការមន្ទិលសង្ស័យហើយ ជាអាទិ៍ ពេលត្រួតពិនិត្យផលិតផលនេសាទមួយចំនួនការពិនិត្យអតិសុខុមសាស្ត្រត្រូវតែអនុវត្តធ្វើដោយដំណើរការប្រកបដោយភាពទៀតទាត់ផ្នែកបច្ចេកទេសយ៉ាងតឹងរឹងបំផុត ។

៣- ក្នុងករណីមានវិវាទ គេអាចអនុវត្តស្តង់ដារ AFNOR V 08.401 និង V 08.402 ស្តីអំពីស្ថេរភាពនៃអាហារប្រអប់ ។

៤- បើមានការចាំបាច់ត្រូវស្វែងរកនូវមូលហេតុនៃអស្ថេរភាពនោះ គេត្រូវយោងទៅស្តង់ដារ AFNOR V 08.403 ។

តារាងទី ៨ : អាហារដាក់ប្រអប់បិទជិតមានអាយុកាល ប្រើទ្រី (Preserved foods)

រាយប្រទ	n	c	m	M
១- អាហារដាក់ប្រអប់បិទជិតមានអាយុកាល ប្រើរយៈពេលខ្លីគ្រប់ប្រភេទ				
ពិនិត្យផ្ទាល់ភ្នែកលើភាពបោង ឬស្នាមបិទជិតរបស់ប្រអប់	១០	០	០	



61

២. អាហារដាក់ប្រអប់បិទនិមាណអាយុកាលប្រើប្រាស់ ទាំងមេរោគតាមវិធីប៉ាស្ទ័រ				
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ ៣០°C ក្នុង ក្រាម	៥	២	១០,០០០	១០០,០០០
កូលីហ្វម(Coliforms) ក្នុង ១ក្រាម	៥	០	០	
ស្តាហ្វីលូកូគុស អូរេអ៊ុស (Staphylococcus aureus) ក្នុង ១ក្រាម	៥	០	០	
ក្លូសទ្រីមីយ៉ូមពែរហ្វ្រាំងស(Clostridium perfringens) ក្នុង ១ក្រាម	៥	០	០	
សាល់ម៉ូណែលឡា (Salmonella) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	
៣. អាហារដាក់ប្រអប់បិទនិមាណអាយុកាល ប្រើប្រាស់ទាំងមេរោគតាមវិធីប៉ាស្ទ័រ (ផលិតផលសមុទ្រ)				
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ ៣០ °C ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១,០០០,០០	១០,០០០,០០០
កូលីហ្វម (Coliforms) ក្នុង ១ក្រាម	៥	០	០	
ស្តាហ្វីលូកូគុស អូរេអ៊ុស (Staphylococcus aureus) ក្នុង ១ក្រាម	៥	០	០(១)	
ក្លូសទ្រីមីយ៉ូមពែរហ្វ្រាំងស(Clostridium perfringens) ក្នុង ១ក្រាម	៥	០	០(២)	
សាល់ម៉ូណែលឡា (Salmonella) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	

(១) = ១ ចំពោះត្រីស្តូម៉ុងឆ្លើរ ត្រីហាតដុក ឬត្រីប្រឡាក់អំបិលស្រាលៗ ហើយឆ្លើរផ្សេងទៀត ។

(២) គិតជាង ១០ ក្នុង ១ក្រាម ចំពោះប្រហុក ត្រីត្រាំទឹកអំបិល ។

ចំពោះអាហារដាក់ប្រអប់បិទនិមាណអាយុកាលប្រើប្រាស់ខ្លីនានា ដែលបានរងវិធីប៉ាស្ទ័រ
ការធ្វើអោយរស់មានជីវិតឡើងវិញនៃអតិសុខុមកាយក្នុងល្បាយដើម រយៈពេល ២ម៉ោង នៅសីតុណ្ហភាពរបស់
មន្ទីរពិសោធន៍មានលក្ខណៈចាំបាច់មុននឹងធ្វើការរាប់ចំនួន ។ ចំពោះអាហារដាក់ប្រអប់បិទនិមាណអាយុកាល
ប្រើប្រាស់ខ្លី ដែលពុំបានរងវិធីប៉ាស្ទ័រ ការធ្វើអោយរស់មានជីវិតឡើងវិញ រយៈពេល ៤៥ នាទី
មានលក្ខណៈគ្រប់គ្រាន់ ។

