

ការវាយតម្លៃបឋម

ប្រកាសស្តីពីវិធានបច្ចេកទេស(បទបញ្ជាបច្ចេកទេស)ផលិតកម្មល្អក្នុង
រោងចក្រសិប្បកម្មកែច្នៃម្ហូបអាហារក្នុងគោលបំណងពាណិជ្ជកម្ម

ក្រសួងឧស្សាហកម្ម រ៉ែនិងថាមពល

លេខយោង: ០០០០១០

កាលបរិច្ឆេទចាប់ផ្តើម: ថ្ងៃទី៩ ខែតុលា ឆ្នាំ២០១២

កាលបរិច្ឆេទបញ្ចប់: ថ្ងៃទី២៧ ខែធ្នូ ២០១២

សំណើប្រកាសនេះ រាល់ការកែច្នៃម្ហូបអាហារ(ក្នុងគោលបំណងពាណិជ្ជកម្ម អនុវត្តវិធានបច្ចេកទេស (GMP) ដើម្បីសម្រេចបានស្តង់ដារអនាម័យនៅក្នុងខ្សែសង្វាក់ផលិតកម្មម្ហូបអាហារ និងបរិស្ថានខាងក្នុង និងខាងក្រៅរោងចក្រនិងសិប្បកម្ម។ សំណើប្រកាសបញ្ជាក់ពីបទបញ្ជាបច្ចេកទេសសម្រាប់ការរៀបចំ រោងចក្រនិងសិប្បកម្ម កិច្ចប្រតិបត្តិការ និងការបណ្តុះបណ្តាល បុគ្គលិក។

អត្ថប្រយោជន៍ដ៏សំខាន់គឺការរំពឹងថា ម្ហូបអាហារកាន់តែមានសុវត្ថិភាពជាងមុនសម្រាប់អតិថិជន(រួមទាំងភ្ញៀវទេព) និងការបង្កឱ្យមានជំងឺដោយសារម្ហូបអាហារនឹងត្រូវបានកាត់បន្ថយ។ ម្យ៉ាងទៀត ឧស្សាហកម្មកែច្នៃម្ហូបអាហាររបស់កម្ពុជា នឹងមានភាពប្រកួតប្រជែងជាអន្តរជាតិកាន់តែខ្លាំងឡើង (ក្នុងការរៀបចំសម្រាប់ការអនុវត្តពេញលេញកិច្ចព្រមព្រៀងពាណិជ្ជកម្មសេរីអាស៊ាននាឆ្នាំ២០១៥)។ បច្ចុប្បន្ន មានរោងចក្រ សិប្បកម្មកែច្នៃម្ហូបអាហារប្រហែលតិចជាង២០ប៉ុណ្ណោះ បាននិងកំពុងតែ អនុវត្តGMP ក្នុងចំណោម រោងចក្រ សិប្បកម្មជាង ១០ ០០០ នៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជា ដូច្នេះបន្ទុក ចំណាយកាតព្វកិច្ច របស់ធុរកិច្ច ក្នុងការអនុវត្តGMPនឹងមានកម្រិតខ្ពស់។

ការវាយតម្លៃបឋម(PA) បានកំណត់នូវជម្រើសមានសក្តានុពលដែលអាចអនុវត្តបានដូចតទៅ៖ ១-សំណើប្រកាស ២-ការអនុវត្តGMPចំពោះរោងចក្រនិងសិប្បកម្ម ដែលមានដើមទុនច្រើនជាង ៣ ០០០ ដុល្លារអាមេរិក ៣-អប់រំអ្នកកែច្នៃម្ហូបអាហារឱ្យយល់ដឹងអំពីGMP ៤-ធ្វើអធិការកិច្ចឱ្យតឹង រឹងនិងញឹកញាប់ ព្រមទាំងដាក់ទណ្ឌកម្មធ្ងន់ធ្ងរចំពោះអ្នកកែច្នៃម្ហូបអាហារដែលមិនមានសុវត្ថិភាព។

គ្រប់ជម្រើសទាំងអស់នឹងដាក់បន្ទុកចំណាយកាតព្វកិច្ចគួរឱ្យកត់សម្គាល់ ដល់វិស័យធុរកិច្ច និងរដ្ឋាភិបាល។ ម្យ៉ាងទៀតគ្រប់ជម្រើសទាំងអស់អាចមានសក្តានុពលក្នុងការផ្តល់ផលចំណេញគួរឱ្យ កត់សម្គាល់។ ទោះបីជាយ៉ាងនេះក្តី ប្រសិទ្ធភាពនៃជម្រើសការអប់រំ មានកម្រិតមិនប្រាកដប្រជា

ខ្ពស់ ពីព្រោះវាអាស្រ័យទៅលើទំហំនៃការរៀបចំជាក់របស់វិស័យធុរកិច្ច ថាពួកគេនឹងទទួលបានផល
ចំណេញច្រើនជាងបន្ទុកចំណាយភាគព្វកិច្ច ក្នុងការអនុវត្តGMPនេះ។

មានមតិគ្រលប់បឋមពីវិស័យឧស្សាហកម្មថា រោងចក្រនិងសិប្បកម្មធំៗដែលស្វែងរកទីផ្សារនាំចេញ
នឹងទទួលបានផលចំណេញក្នុងការអនុវត្តGMP ផ្ទុយទៅវិញ រោងចក្រនិងសិប្បកម្មតូចៗដែល
ផលិតសម្រាប់តែទីផ្សារក្នុងស្រុក នឹងមិនទទួលបានផលចំណេញទេក្នុងការអនុវត្តGMP។

ការវាយតម្លៃពេញលេញ(RIS) ត្រូវបានធ្វើឡើងដើម្បីពិនិត្យឲ្យបានស៊ីជម្រៅចំពោះជម្រើសទាំងនេះ។

ការវាយតម្លៃបឋម

ប្រកាសស្តីពីវិធានបច្ចេកទេស(បទបញ្ជាបច្ចេកទេស)ផលិតកម្មល្អក្នុង
រោងចក្រសិប្បកម្មកែច្នៃម្ហូបអាហារក្នុងគោលបំណងពាណិជ្ជកម្ម

ក្រសួងឧស្សាហកម្ម រ៉ែនិងថាមពល

លេខយោង: ០០០០០១១

កាលបរិច្ឆេទចាប់ផ្តើម: ថ្ងៃទី៩ ខែតុលា ឆ្នាំ២០១២

កាលបរិច្ឆេទបញ្ចប់: ថ្ងៃទី២៧ ខែធ្នូ ២០១២

ទំនាក់ទំនង:

| | ឈ្មោះ: | លេខទូរស័ព្ទ | អ៊ីម៉ែល |
|-----------------|--------------------|--------------|---------------------|
| IA-ទទួលបន្ទុក | លោកស៊ុប៊ុណ្ណារិទ្ធ | 012-65 40 78 | narithsour@list.ru |
| IA-ជំនួស | លោកខៀវដារ៉ា | 077-52 84 56 | darakhiev@yahoo.com |
| ORIA-ទទួលបន្ទុក | លោកជាតិសិដ្ឋនរ: | 012-88-48-28 | ps_norak@yahoo.com |
| ORIA-ជំនួស | អ្នកស្រីលីមសុគន្ធា | 092-73-69-69 | lskthea@yahoo.com |

អត្ថាធិប្បាយសង្ខេបអំពីសំណើបញ្ញត្តិកម្ម

សំណើប្រកាសនេះ តម្រូវរាល់រោងចក្រនិងសិប្បកម្មកែច្នៃម្ហូបអាហារក្នុងគោលបំណងពាណិជ្ជកម្ម អនុវត្តវិធានបច្ចេកទេស(GMP) ដើម្បីសម្រេចស្តង់ដារអនាម័យនៅក្នុងខ្សែសង្វាក់ផលិតកម្មម្ហូបអាហារ និងបរិស្ថានខាងក្នុងនិងខាងក្រៅរោងចក្រនិងសិប្បកម្ម។ សំណើប្រកាសនេះរួមានបទបញ្ជា បច្ចេកទេសសម្រាប់ការរៀបចំរោងចក្រនិងសិប្បកម្ម កិច្ចប្រតិបត្តិការ និងការបណ្តុះបណ្តាលបុគ្គលិក។

ម្ហូបអាហារគឺជាសារធាតុដែលកែច្នៃ ពាក់កណ្តាលកែច្នៃ ឬក្តីធាតុដើម សម្រាប់ការប្រើប្រាស់របស់មនុស្សរួមមាន គេសដូ: ស្ករកៅស៊ូ និងសារធាតុផ្សេងទៀតដែលត្រូវបានប្រើប្រាស់ក្នុងផលិតកម្ម ក្នុងការរៀបចំនិងប្រតិបត្តិកម្មម្ហូបអាហារ ក៏ប៉ុន្តែមិនរួមបញ្ចូលគ្រឿងសំអាង ឬថ្នាំជក់ ឬសារធាតុប្រើប្រាស់សម្រាប់ផលិតនិមស។

តើសំណើនេះមានចរិកជាបញ្ញត្តិកម្មដែរឬទេ? មាន

| | | | | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| ច្បាប់ | ព្រះរាជក្រឹត្យ | អនុក្រឹត្យ | ប្រកាស | សេចក្តីសម្រេច | សារាចរ | ផ្សេងទៀត |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

តើសំណើបញ្ញត្តិកម្មនេះមានផលប៉ះពាល់លើវិស័យធុរកិច្ចដែរឬទេ? មាន

១. បញ្ហា- ហេតុអ្វីបានជាយើងធ្វើបញ្ញត្តិកម្មនេះឡើង?

| បញ្ហាចម្បងៗ | បញ្ញត្តិនេះនឹងដោះស្រាយ | ភស្តុតាង/ភាពជាក់វៃស្តង់ (សូមភ្ជាប់កំណត់សម្គាល់ប្រសិនបើចាំបាច់) |
|----------------------------|------------------------|--|
| សុខភាពនិងសុវត្ថិភាពសាធារណៈ | មែន | <p>ជាមួយនឹងកំណើននៃការអភិវឌ្ឍរបស់ប្រទេសកម្ពុជា សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារបានក្លាយជាតួបញ្ជីមួយចំពោះអ្នកប្រើប្រាស់។ គេបានទទួលស្គាល់ជាទូទៅថា ម្ហូបអាហារមិនមានសុវត្ថិភាពអាចបង្កឱ្យមានជំងឺធ្ងន់ធ្ងរនិងអាចបាត់បង់ជីវិតក្នុងករណីខ្លះ ជាពិសេសគឺក្មេងៗ និងមនុស្សចាស់។</p> <p><i>មានមនុស្ស ៧០០ ០០០ បាត់បង់ជីវិតរៀងរាល់ឆ្នាំ នៅអាស៊ីដោយសារតែម្ហូបអាហារនិងទឹកបង្ហូរមានជំងឺ។ មានមនុស្សជាច្រើនទទួលរងឥទ្ធិពលរយៈពេលវែង។ នៅអាស៊ីអាគ្នេយ៍ មានក្មេងអាយុក្រោម៥ឆ្នាំ ប្រហែល១លាននាក់ បាត់បង់ជីវិតរៀងរាល់ឆ្នាំ ពីជំងឺរាគ ដែលបណ្តាលមកពីការប្រើប្រាស់ម្ហូបអាហារនិងទឹកមានមេរោគ(១)។</i></p> <p>គេបានទទួលស្គាល់ជាទូទៅថា ភ្ញៀវទេចរបរទេស ជាពិសេសមកពីប្រទេសអភិវឌ្ឍខ្លាំងមានក្តីបារម្ភពីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ នៅពេលមកទស្សនានៅប្រទេសកំពុងអភិវឌ្ឍ រួមទាំងប្រទេសកម្ពុជា។ នេះបង្ហាញថា ពួកគេមិនទិញម្ហូបអាហារដែលមានម៉ាកយីហោមិនស្គាល់</p> |

| | | |
|---|--------|---|
| | | <p>ហើយពួកគេអាចចំណាយលុយច្រើនជាងដើម្បីទិញម្ហូបអាហារណាដែលមានម៉ាកយីហោដែលពួកគេទុកចិត្ត។</p> <p>ម្ហូបអាហារអាចក្លាយជាម្ហូបអាហារគ្មានសុវត្ថិភាព ក្នុងរូបភាពមួយចំនួន ដូចដែលបានបញ្ជាក់នៅក្នុងប្រកាសអន្តរក្រសួងស្តីពីការអនុវត្ត និងការរៀបចំសម្របសម្រួលស្ថាប័នកិច្ចនៃប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ចាប់តាំងពីកសិដ្ឋានដល់តុបរិភោគ។ រូបភាពមួយក្នុងចំណោមរូបភាពទាំងនោះគឺ អ្នកកែច្នៃម្ហូបអាហារបច្ចុប្បន្ន មិនបានចាប់អារម្មណ៍លើការប្រឡាក់ឆ្លងភាពក្នុងកំឡុងពេលផលិត។</p> <p>ឧទាហរណ៍ សិប្បកម្មផលិតទឹកកកមួយកន្លែងក្នុងទីក្រុងភ្នំពេញត្រូវបានបិទទ្វារ ក្រោយពេលក្រសួងឧស្សាហកម្ម រ៉ែ និងថាមពលរកឃើញថា ប្រភពទឹកសម្រាប់ប្រើប្រាស់ក្នុងការផលិតរបស់សិប្បកម្មនេះមានទីតាំងនៅក្បែររន្ធបំបិទដែលជាប្រភពចម្លងមេរោគ ហើយក៏ជាប្រភពប្រឡាក់ឆ្លងជាមួយផេះចេញពីឡចំហាយ។</p> <p><i>(១)ប្រភព : សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារនិងការគ្រប់គ្រងម្ហូបអាហារ</i></p> |
| ការការពារនិងអភិរក្សបរិស្ថាន | មិនមែន | |
| សមធម៌យេនឌ័រ ការអភិរក្សសង្គម និងវប្បធម៌ | មិនមែន | |
| ជំរុញការប្រកួតប្រជែង | មិនមែន | |
| ការប្រមូលព័ត៌មាន | មិនមែន | |
| អនុលោមតាម កិច្ចព្រមព្រៀងរបស់ (WTO) និងកិច្ចព្រមព្រៀងអន្តរជាតិ | មិនមែន | |

ប្រសិនបើមានបញ្ហាផ្សេងទៀត អធិប្បាយ ផ្តល់ភស្តុតាង

សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារដែលមានស្តង់ដារទាប អាចការខាតបង់អត្ថប្រយោជន៍ប្រកួតប្រជែងសម្រាប់អ្នកកែច្នៃម្ហូបអាហារកម្ពុជា នៅពេលកិច្ចព្រមព្រៀងពាណិជ្ជកម្មសេរីនៃបណ្តាប្រទេសជាសមាជិកនឹងត្រូវបានអនុវត្តពេញលេញនៅឆ្នាំ២០១៥។ (បច្ចុប្បន្ន មានអ្នកកែច្នៃម្ហូបអាហារតិចជាង២០ ក្នុងចំណោម១០ ០០០ បានអនុវត្តGMP)។

សូមបញ្ជាក់ថា តើ បញ្ញត្តិកម្មនេះនឹងធ្វើឲ្យស្ថានភាពប្រសើរឡើងយ៉ាងដូចម្តេច?

សំណើប្រកាសនេះ នឹងផ្តល់នូវគោលការណ៍ទម្លាប់អនុវត្តល្អនៃការកែច្នៃម្ហូបអាហារប្រកបដោយអនាម័យ ដែលនឹងឈានទៅកាត់បន្ថយការកើតឡើងឧប្បហេតុម្ហូបអាហារបង្កជំងឺក្នុងចំណោមអ្នកប្រើប្រាស់ និងម្យ៉ាងទៀត ពង្រឹងភាពប្រកួតប្រជែងរបស់អ្នកកែច្នៃម្ហូបអាហារកម្ពុជា ហើយអាចបង្កើនទំនុកចិត្តដល់ជនបរទេសលើម៉ាកយីហោម្ហូបអាហារកម្ពុជា។

២. គោលបំណង - តើយើងចង់សម្រេចអ្វី?

លើកកម្ពស់ស្តង់ដារអនាម័យចំពោះការកែច្នៃម្ហូបអាហារសម្រាប់គោលបំណងពាណិជ្ជកម្មក្នុងប្រទេសកម្ពុជា។

៣. ជម្រើស- ពិចារណាជម្រើសផ្សេងៗទាំងឡាយ

៣.ក. សូមរាយបញ្ជីនូវលិខិតបទដ្ឋានគតិយុត្តដែលមានស្រាប់ ដែលពាក់ព័ន្ធឬប្រហាក់ប្រហែល។

- ១ ច្បាប់ស្តីពីការគ្រប់គ្រងរោងចក្រនិងសិប្បកម្ម បញ្ជាក់ថា ម្ចាស់រោងចក្រនិងសិប្បកម្មទាំងអស់ត្រូវមកចុះបញ្ជី និងត្រូវអនុវត្តតាមលក្ខខណ្ឌមួយចំនួនដូចជា អធិការកិច្ច(មាត្រា៣៧)។
- ២ ច្បាប់ស្តីពីស្តង់ដារនៃប្រទេសកម្ពុជាបង្កើតវិទ្យាស្ថានស្តង់ដារប្រទេសកម្ពុជានិងផ្តល់អំណាចដល់ស្ថាប័ននេះក្នុងការកំណត់និងពង្រឹងការអនុវត្តស្តង់ដារផលិតផល។
- ៣ ប្រកាសលេខ៦០៧ស្តីពីនីតិវិធី និងបែបបទស្នើសុំបង្កើតរោងចក្រ-សិប្បកម្ម ចែងយ៉ាងលម្អិតពីលក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃការចុះបញ្ជី(ឧទាហរណ៍ រោងចក្រប្រភេទណាដែលត្រូវចុះបញ្ជីនៅក្រសួងឧស្សាហកម្ម រ៉ែ និងថាមពល(MIME))។ ម្យ៉ាងទៀត ប្រកាសនេះក៏បានចែងពីយន្តការស្ម័គ្រចិត្តសម្រាប់ MIMEបញ្ជាក់ថា ធុរកិច្ចមួយជាសហគ្រាសផលិតមានស្តង់ដារខ្ពស់ ស្របនឹងស្តង់ដារអន្តរជាតិដែលពាក់ព័ន្ធ(ISO)ដើម្បីជំរុញការនាំចេញ។
- ៤ ប្រកាសអន្តរក្រសួងលេខ៨៦៨ ស្តីពីស្តីពីការអនុវត្តនិងការរៀបចំសម្របសម្រួលស្ថាប័នកិច្ច

