ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា

ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ

ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និង នេសាទ

លេខ ១៧១ ប្រក កសក

ប្រកាស
ស្តីពី
នីតិវិធីនៃការត្រួតពិនិត្យអនាម័យសត្តឃាតដ្ឋាន អនាម័យសត្វ សាច់ និង ផលិតផលសត្វ

រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និង នេសាទ

- បានឃើញរដ្ឋធម្មនុញ្ញនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានឃើញព្រះរាជក្រឹត្យលេខ នស/រកត/០៩០៨/១០៥៥ ចុះថ្ងៃទី ២៥ ខែ កញ្ញា ឆ្នាំ ២០០៨ ស្តីពីការតែងតាំងរាជរដ្ឋាភិបាលនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានឃើញព្រះរាជក្រមលេខ ០២/នស/៩៤ ចុះថ្ងៃទី ២០ ខែ កក្កដា ឆ្នាំ ១៩៩៤ ដែលប្រកាសឱ្យប្រើច្បាប់ ស្តីពីការរៀបចំ និង ការប្រព្រឹត្តទៅនៃគណៈរដ្ឋមន្ត្រី
- បានឃើញព្រះរាជក្រមលេខ នស/រកម/០១៩៦/១៣ ចុះថ្ងៃទី ២៤ ខែ មករា ឆ្នាំ ១៩៩៦ ដែលប្រកាសឱ្យប្រើច្បាប់ស្តីពីការបង្កើតក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និង នេសាទ
- បានឃើញអនុក្រឹត្យលេខ ១៧ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី ០៧ ខែមេសា ឆ្នាំ ២០០០ ស្តីពីការរៀបចំ និង ការប្រព្រឹត្តទៅរបស់ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និង នេសាទ
- បានឃើញអនុក្រឹត្យលេខ ១០៥ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី ២២ ខែ សីហា ឆ្នាំ ២០០៥ ស្តីពីការបន្ថែមមុខងារភារកិច្ចឱ្យក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និង នេសាទ និង ការបង្កើតនាយកដ្ឋានសវនកម្មផ្ទៃក្នុង នាយកដ្ឋានផែនការ និង ស្ថិតិ នាយកដ្ឋានសហប្រតិបត្តិការអន្តរជាតិ និង មជ្ឈមណ្ឌលព័ត៌មាន និង ឯកសារកសិកម្ម ចំណុះក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និង នេសាទ
- បានឃើញអនុក្រឹត្យលេខ ១៨៨ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី ១៤ ខែវិច្ឆិកា ឆ្នាំ២០០៨ ស្តីពីការកែសម្រួលអគ្គនាយកដ្ឋាននៃក្រសួង ទៅជាអគ្គលេខាធិការដ្ឋាន ការដំឡើងរដ្ឋបាលព្រៃឈើ រដ្ឋបាលជលផល ឱ្យមានថ្នាក់ស្មើអគ្គនាយកដ្ឋាន ការដំឡើងនាយកដ្ឋានក្សេត្រសាស្ត្រ និង កែលំអដីកសិកម្ម ឱ្យទៅជាអគ្គនាយកដ្ឋានកសិកម្ម និង ការកែសម្រួលអគ្គនាយកដ្ឋានចំការកៅស៊ូ ទៅជាអគ្គនាយកដ្ឋានកៅស៊ូ ស្ថិតក្រោមការគ្រប់គ្រងរបស់ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និង នេសាទ

អាស័យដ្ឋានលេខ ២០០ មហាវិថីព្រះនរោត្តម សង្កាត់ទន្លេបាសាក់ ខណ្ឌចំការមន រាជធានីភ្នំពេញ កម្ពុជា
N° 200 Preah Norodom Sangkat Tonle Basak Khan Chamkarmon B V D, Phnom Penh, Cambodia
ទូរស័ព្ទលេខ : (០២៣) ៧២៦ ១២៨/៧២៦ ១២៩ ទូរសារលេខ : (៨៥៥) ២៣-២១៧ ៣២០
Phone : (023) 726 128 / 726 129. Fax : (855) 23 - 217 320

- បានឃើញអនុក្រឹត្យលេខ១៦ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី ១៣ ខែមីនា ឆ្នាំ២០០៣ ស្ដីពីការត្រួតពិនិត្យអនាម័យសត្វ និង ផលិតផលមានដើមកំណើតពីសត្វ
- បានឃើញអនុក្រឹត្យលេខ ១០៨ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី ២៤ ខែ សីហា ឆ្នាំ ២០០៧ ស្ដីពី ការគ្រប់គ្រងសត្តឃាតដ្ឋាន ការត្រួតពិនិត្យអនាម័យសត្វ សាច់ និង ផលិតផលសត្វ
- យោងតាមការចាំបាច់របស់ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និង នេសាទ

សម្រេច

ប្រការ ១ ៖ ប្រកាសនេះ មានគោលបំណងកំណត់អំពីនីតិវិធីនៃការត្រួតពិនិត្យអនាម័យសត្តឃាតដ្ឋាន អនាម័យសត្វ សាច់ និង ផលិតផលសត្វ នៅតាមសត្តឃាតដ្ឋាន និងកន្លែងតាំងលក់ សំដៅធានាគុណភាព សុវត្ថិភាពសាច់ និង ផលិតផលសត្វ ដើម្បីរួមចំណែករក្សាបាននូវសុខភាពសាធារណៈ និង សុវត្ថិភាពចំណីអាហារ ក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា។

ប្រការ ២ ៖ រូបវន្តបុគ្គល ឬ នីតិបុគ្គល ដែលទទួលសិទ្ធិកាន់កាប់ ឬ ប្រើប្រាស់សត្តឃាតដ្ឋាន ត្រូវអនុវត្តវិធានអនាម័យសត្តឃាតដ្ឋាន ដូចខាងក្រោម ÷

- បង្កភាពងាយស្រួលដល់ភ្នាក់ងារបសុពេទ្យមានសមត្ថកិច្ច ក្នុងការត្រួតពិនិត្យការអនុវត្តនីបទបញ្ជាផ្ទៃក្នុងរបស់សត្តឃាតដ្ឋាន
- ត្រូវបង្ហាញដល់ភ្នាក់ងារបសុពេទ្យមានសមត្ថកិច្ច នូវលិខិតអនុញ្ញាតដឹកជញ្ជូនសត្វ វិញ្ញាបនបត្រអនាម័យសត្វ អត្តសញ្ញាណប័ណ្ណសត្វ និង លិខិតបញ្ជាក់សុខភាពរបស់បុគ្គលិក-កម្មករ
- ត្រូវអនុវត្តតាមការណែនាំរបស់ភ្នាក់ងារបសុពេទ្យមានសមត្ថកិច្ច នៅតាមសត្តឃាតដ្ឋាន អំពីការធ្វើអនាម័យសត្តឃាតដ្ឋាន
- ត្រូវបោស លាងសម្អាត និង សម្លាប់មេរោគ នៅកន្លែងទុកសត្វសម្រាករង់ចាំការពិឃាត ឱ្យបានជាប្រចាំរាល់ពេលបញ្ចេញសត្វអស់
- ត្រូវធ្វើអនាម័យកន្លែងពិឃាត ដោយចាប់ផ្ដើមប្រមូលកាកសំណល់ផ្សេងៗ និងកម្ទេចកម្ទីទាំងឡាយដូចជា៖ រោម ស្នែង ក្រចក ស្បែក ខ្លាញ់ កម្ទេចកម្ទីល្អិតៗនៃសាច់ ចេញពីកម្រាលបរិវេណពិឃាត ទើបដុសលាងសម្អាតធ្មើ ជញ្ជាំង និង កម្រាលក្រោម ដោយប្រើប្រាសជាមួយសាប៊ូ ឬ ជាមួយសារធាតុសម្រាប់លាងសម្អាត បន្ទាប់មកត្រូវអនុវត្តនូវវិធានអនាម័យ ដោយលាងសម្អាតជាមួយនឹងទឹកក្ដៅដែលមានសីតុណ្ហភាពយ៉ាងទាបបំផុត ៨២អង្សាសេ

១

- ត្រូវអនុវត្តនូវវិធានអនាម័យលើឧបករណ៍ សម្ភារៈ ប្រើប្រាស់ផ្ទាល់ជាមួយសត្វ និង សាច់ ដោយត្រាំក្នុងធុងទឹកក្ដៅ ដែលមានសីតុណ្ហភាពយ៉ាងទាបបំផុត ៨២អង្សាសេ ដើម្បីសម្លាប់មេរោគ និង ត្រូវឧស្សាហ៍ផ្លាស់ប្ដូរទឹកឱ្យបានញឹកញាប់ ។

ប្រការ ៣ : ក្នុងពេលប្រតិបត្តិការត្រួតពិនិត្យអនាម័យសត្វ សាច់ និង ផលិតផលសត្វ នៅសត្តឃាតដ្ឋាន ភ្នាក់ងារបសុពេទ្យមានសមត្ថកិច្ច ត្រូវអនុវត្តតាមនីតិវិធីដូចខាងក្រោម ÷

ក- ការត្រួតពិនិត្យសត្វរស់មុនពេលពិឃាត

- ត្រូវត្រួតពិនិត្យលិខិតអនុញ្ញាតដឹកជញ្ជូនសត្វ វិញ្ញាបនបត្រអនាម័យសត្វ អត្តសញ្ញាណប័ណ្ណសត្វ ឬ ភិនសត្វ
- ត្រូវពិនិត្យការរក្សាទុកសត្វនៅកន្លែងបង្ខាំងសត្វ ក្នុងសត្តឃាតដ្ឋានរយៈពេលពី ១២(ដប់ពីរ)ម៉ោង ទៅ២៤(ម្ភៃបួន)ម៉ោង មុនធ្វើការពិឃាត
- ត្រូវពិនិត្យសុខភាពសត្វ ពិនិត្យអាការៈខាងក្រៅសត្វ ដូចជាៈ ពិនិត្យស្បែក រោម វាស់កំដៅ ដំហរ អាកប្បកិរិយា សង្វាក់ដង្ហើម ច្រមុះ ភ្នែក ភ្នាសសើម ប្រដាប់រំលាយអាហារ ប្រដាប់បន្តពូជ។ល។ ករណីសង្ស័យ ត្រូវបញ្ជូនវត្ថុវិភាគទៅមន្ទីរពិសោធន៍ ដើម្បីធ្វើរោគវិនិច្ឆ័យ
- ត្រូវពិនិត្យការរក្សាទុកឱ្យនៅដាច់ឡែកពីសត្វដទៃ ចំពោះសត្វដែលសង្ស័យមានជំងឺ ដោយរង់ចាំលទ្ធផលវិភាគ
- ត្រូវហាមឃាត់ការពិឃាតសត្វដែលសង្ស័យមានជំងឺ និង សត្វឈឺ ។ ចំពោះសត្វដែលនៅសង្ស័យថាឈឺ សត្វឈឺ និង សត្វស្លាប់ ត្រូវអនុវត្តវិធានបសុពេទ្យតាមការចាំបាច់ ។

ខ- ការត្រួតពិនិត្យអនាម័យសាច់ និង ផលិតផលសត្វ ក្រោយពេលពិឃាត

- ត្រូវធ្វើការពិនិត្យអនាម័យសាច់ និង ផលិតផលសត្វ ក្រោយពេលពិឃាត តាមលក្ខណៈប្រព័ន្ធដើម្បីធានាថាសាច់ និង ផលិតផលសត្វទាំងនោះ មានអនាម័យ និង មានសុវត្ថិភាពសម្រាប់យកទៅបរិភោគ
- ត្រូវធ្វើការត្រួតពិនិត្យអនាម័យសាច់ និង ផលិតផលសត្វ ភ្លាមក្រោយពេលពិឃាត
- ត្រូវបិទស្លាកលើកញ្ចប់សាច់ ឬ ផលិតផលបក្សី និង ត្រូវបង់លេខសម្គាល់ ក្បាល សរីរាង្គ គ្រឿងក្នុង ផ្ទាំងសាច់ និង ផ្នែកផ្សេងៗទៀតនៃផ្ទាំងសាច់ ដែលត្រូវធ្វើការត្រួតពិនិត្យអនាម័យ ជៀសវាងការច្រឡំ
- ត្រូវធ្វើការពិនិត្យក្រពេញទឹករងៃ និង គីស្តនៅលើសាច់ផ្ទាល់ អណ្តាតរបស់ គោ ក្របី ជ្រូក និង សត្វចិញ្ចឹមដទៃទៀត

២

-ត្រូវដាក់នៅដោយឡែក ដើម្បីធ្វើការពិនិត្យលម្អិតបន្ថែមទៀតនូវកញ្ចប់សាច់ និង ផលិតផលសត្វ ផាំង សាច់ ឬ ផ្នែកណាមួយនៃសរីរាង្គ គ្រឿងក្នុង ដែលសង្ស័យថាមិនអាចបរិភោគបាន

- ហាមចៀរ កាត់ចេញ ឬ កែច្នៃបំបាត់ស្លាកស្នាម ភស្តុតាងនៃជំងឺ ដែលមាននៅលើផាំងសាច់ សរីរាង្គ គ្រឿងក្នុង ឬ ភ្នាសសេរ៉ូម នៅមុនពេលត្រួតពិនិត្យអនាម័យ

- ត្រូវហាមយកឈាម ផ្នែកណាមួយនៃផាំងសាច់ សរីរាង្គ ឬ គ្រឿងក្នុង ចេញពីកន្លែងពិឃាតដោយពុំបានឆ្លងកាត់ការត្រួតពិនិត្យ ។

លទ្ធផលនៃការត្រួតពិនិត្យ និង ការសម្រេចចុងក្រោយ លើការអនុញ្ញាតឱ្យយកទៅបរិភោគបាន ឬ យកទៅកែច្នៃ គឺជាភារ កិច្ចទទួលខុសត្រូវរបស់ភ្នាក់ងារបសុពេទ្យមានសមត្ថកិច្ច ។

ក្រោយពិនិត្យឃើញថា សាច់ និង ផលិតផលសត្វ មានអនាម័យ មានគុណភាព និង មានសុវត្ថិភាព ភ្នាក់ងារបសុពេទ្យមានសមត្ថកិច្ចត្រូវបោះត្រា ឬ អូសត្រាលើផាំងសាច់ ឬ បិទស្លាកសម្គាល់បសុពេទ្យលើកញ្ចប់សាច់ ផលិតផលសត្វ និង ចេញវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យ ។

ប្រការ ៤ : ភ្នាក់ងារបសុពេទ្យមានសមត្ថកិច្ចត្រូវអនុវត្ត នីតិវិធីនៃការត្រួតពិនិត្យអនាម័យ សាច់ និង ផលិតផលសត្វ នៅកន្លែងតាំងលក់ដូចខាងក្រោម ÷

- ត្រួតពិនិត្យវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់អនាម័យសាច់ និង ផលិតផលសត្វ
- ពិនិត្យត្រា និង ស្លាកសម្គាល់លើផាំងសាច់ កញ្ចប់សាច់ ឬ កញ្ចប់ផលិតផលសត្វ
- ត្រួតពិនិត្យអនាម័យកន្លែងតាំងលក់សាច់ និង ផលិតផលសត្វ
- ត្រួតពិនិត្យអនាម័យ គុណភាពសាច់ និង ផលិតផលសត្វ ពណ៌ ក្លិន ឬ ភាពរលួស និង ភាពមិនប្រក្រតីដទៃទៀត ។

ប្រការ ៥ : ការត្រួតពិនិត្យអនាម័យ សាច់ និង ផលិតផលសត្វ តាមប្រភេទជំងឺនីមួយៗ ត្រូវកំណត់ក្នុងសារាចរណែនាំរបស់ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និង នេសាទ ។

ប្រភេទជំងឺសត្វ ដែលជាកម្មវត្ថុនៃការត្រួតពិនិត្យអនាម័យសត្វ មានចែងក្នុងប្រកាសលេខ ០១៤ ប្រក.កសក. ចុះថ្ងៃទី ២៤ ខែ មករា ឆ្នាំ ២០០៦ ស្តីពី បញ្ជីរាយឈ្មោះជំងឺឆ្លងរាតត្បាតសត្វ របស់ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និង នេសាទ ។

ប្រភេទជំងឺសត្វសំខាន់ៗ ដែលជាកម្មវត្ថុនៃការត្រួតពិនិត្យអនាម័យសាច់ និង ផលិតផលសត្វ នៅក្នុងសត្តឃាតដ្ឋាន មានភ្ជាប់ជាឧបសម្ព័ន្ធនៃប្រកាសនេះ ។

ការកំណត់កំរិតនៃវត្ថុមានសុវត្ថិភាពមេរោគ ការកំណត់កំរិតកាកសំណល់អតិបរិមានៃសារធាតុគីមី និង វត្ថុមានអ័រមូនហាមឃាត់ក្នុងសាច់ និង ផលិតផលសត្វ ត្រូវកំណត់នៅក្នុងប្រកាសដោយឡែក របស់ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និង នេសាទ ។

ប្រការ ៦ : ប្រកាស ឬ សេចក្តីសម្រេចទាំងឡាយណា ដែលមានខ្លឹមសារផ្ទុយពីប្រកាសនេះ ត្រូវទុកជានិរាករណ៍ ។

៣

ប្រការ ៧ : អគ្គលេខាធិការ អគ្គាធិការ អគ្គនាយកនៃអគ្គនាយកដ្ឋានកសិកម្ម នាយកខុទ្ទកាល័យ ប្រធាននាយកដ្ឋានផលិតកម្ម និង បសុព្យាបាល គ្រប់ប្រធានអង្គភាពដែលពាក់ព័ន្ធ ប្រធានមន្ទីរកសិកម្ម និង ប្រធានការិយាល័យផលិតកម្ម និង បសុព្យាបាល រាជធានី ខេត្ត ត្រូវទទួលបន្ទុកអនុវត្តប្រកាសនេះ តាមភារៈ កិច្ចរៀងៗខ្លួន ឱ្យមានប្រសិទ្ធភាពចាប់ពីថ្ងៃចុះហត្ថលេខាតទៅ ។

រាជធានីភ្នំពេញ, ថ្ងៃទី.២៨...ខែ.មេសា..ឆ្នាំ ២០១០

រដ្ឋមន្ត្រី

ច័ន្ទ សារុន

កន្លែងទទួល :

-ទីស្តីការគណៈរដ្ឋមន្ត្រី
-ខុទ្ទកាល័យសម្តេចអគ្គមហាសេនាបតី
 តេជោ នាយករដ្ឋមន្ត្រី
-ក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធ
-គ្រប់សាលារាជធានី ខេត្ត
-ដូចប្រការ ៧
-ឯកសារ-កាលប្បវត្តិ

៤