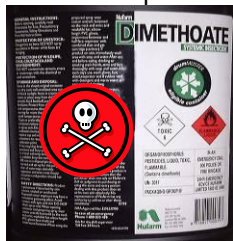


ការគ្រប់គ្រងសុវត្ថភាពចំណីអាហារលើ ចំការផ្លែឈើ និងបន្លែ

I> គ្រោះថ្នាក់ក្នុងសុវត្ថភាពចំណីអាហារ

ជាសារធាតុគីមីបួលកូណៈគីមី ជីវសាស្ត្រ និងរូបសាស្ត្រ ដែលធ្វើឲ្យផ្លែឈើ និងបន្លែស្រស់ក្លាយទៅជាហានិភ័យចំពោះសុខភាពដែលមិនអាចទទួលយកបានសម្រាប់អ្នកប្រើប្រាស់។

សារធាតុគីមី



ជីវសាស្ត្រ



រូបសាស្ត្រ

ក. គ្រោះថ្នាក់គីមី ឬក្រេតតមី

ការប្រើប្រាស់ថ្នាំកសិកម្មពុំបានចុះបញ្ជី ឬ មិនបានអនុម័តសម្រាប់ដំណាំគោលដៅ និងការទុកដាក់ ប្រើប្រាស់មិនបានត្រឹមត្រូវ ជាប្រភពនៃភាពកខ្វក់គីមី។



ខ. គ្រោះថ្នាក់ជីវសាស្ត្រ

ជាមីក្រូសរីរាង្គ(បាក់តេរី ប៉ារ៉ាស៊ីត វីរុស) នៅលើផលិតផល ក្នុងចំនួនច្រើនអាចបង្កជំងឺដល់អ្នកប្រើប្រាស់។

> **ជំងឺរីកទាញ** មានមេរោគ និងលោហៈធ្ងន់



> **ទឹក** មេរោគក្នុងទឹកដែលបានប្រើសម្រាប់ស្រោចស្រព ការបាញ់ និងការលាងសម្អាត



> **កម្មករចំការ** ការអនាម័យផ្ទាល់ខ្លួនមិនបានត្រឹមត្រូវ(បង្គន់ សម្ភារៈលាងដៃ និងកម្មករមានជំងឺ)

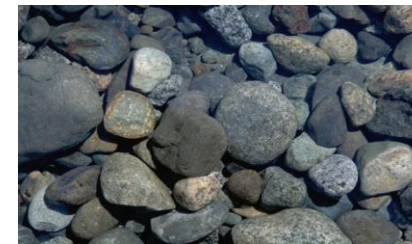


> **សត្វពាហនៈនិងសត្វចង្រៃ** បង្កឲ្យមានមេរោគនៅលើផលិតផល ទឹក ដី និងសម្ភារៈផ្សេងៗ



គ. គ្រោះថ្នាក់រូបសាស្ត្រ

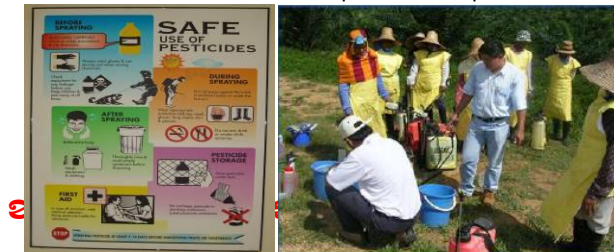
គឺជាកំទេចកំទីដែលមានក្នុងផលិតផលដែលអាចបង្កជំងឺ ឬរូបសាស្ត្រដល់អ្នកប្រើប្រាស់ មានដូចជាៈ ដី ថ្ម កែវ ដែក ក្លាស្ទិក បំណែករុក្ខជាតិ កំទេចថ្នាំលាប គ្រឿងអល់ដ្យា។ល។



II> ការអនុវត្តកសិកម្មល្អ ដើម្បីគ្រប់គ្រងសុវត្ថភាពចំណីអាហារ

ក. ក្រេតតមី

- > ត្រូវប្រើប្រាស់សារធាតុគីមីដែលបានចុះបញ្ជីកាស្តុកទុក និងប្រើប្រាស់បានយ៉ាងត្រឹមត្រូវ
- > កម្មករចំការត្រូវបានបណ្តុះបណ្តាលក្នុងកំរិតសមរម្យ



- សារធាតុសរីរាង្គមិនត្រូវប្រើឲ្យប៉ះផ្ទាល់ជាមួយផ្នែកដែលអាចបរិភោគបានរបស់ដំណាំឡើយ
- ទឹកនៃឆ្នែងធ្វើដីកំប៉ុស្តិ៍ត្រូវមានទីតាំងឆ្ងាយពីកន្លែងផលិតកម្ម និងពីប្រភពទឹក។



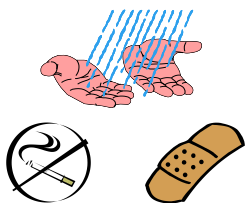
គ. ទឹក

- ត្រូវវាយតម្លៃទឹកប្រើប្រាស់ មុនពេលប្រមូលផលដូចជាសម្រាប់ស្រោចស្រព លាយដី និងលាយសារធាតុគីមី
- ទឹកប្រើលាងកសិផលត្រូវមានគុណភាពស្មើនឹងទឹកផឹក



ឃ. អនាម័យផ្ទាល់ខ្លួន

- ត្រូវបណ្តុះបណ្តាលកម្មករចំការអំពីស្តង់ដារអនាម័យផ្ទាល់ខ្លួន និងដាក់សញ្ញាដែលមើលឃើញ ដើម្បីជ្រើសរើសស្តង់ដារ
- បង្គន់ និងសម្ភារលាងដៃ ត្រូវតែមានសម្រាប់កម្មករ។



ង. ធុន

- ត្រូវចៀសវាងតំបន់ដែលមានមេរោគ និងសារធាតុគីមីកម្រិតខ្ពស់ក្នុងការធ្វើផលិតកម្មដំណាំ
- ដាក់ផលិតផលលើក្រដាស ឬប្លាស្ទិក ចៀសវាងការប៉ះផ្ទាល់នឹងដី



ច. សត្វពាហនៈ និងសត្វចង្រៃ

- សត្វពាហនៈត្រូវនៅឆ្ងាយពីតំបន់ដាំដុះនិងកន្លែងវេចខ្ចប់
- ត្រួតពិនិត្យសត្វចង្រៃ និងចាត់វិធានការ។



ឆ. ឧបករណ៍, ធុន/ជាល, អាគារ, យានយន្ត

- ត្រូវពិនិត្យមើលឧបករណ៍, ធុន/ជាល/កេះ, អាគារ និងយានយន្តមុននឹងប្រើ និងត្រូវសម្អាតជាចាំបាច់
- ត្រូវសម្អាត ដី ថ្ម កែវ ដែក ប្លាស្ទិក បំណែករុក្ខជាតិ កំទេចថ្នាំលាប គ្រឿងអល់ដ្យា ពីក្នុងផលិតផល។



អគ្គនាយកដ្ឋានកសិកម្ម

**ការគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ
លើចំការផ្លែឈើ និងបន្លែ**



រៀបចំដោយ:

ការិយាល័យលើកកម្ពស់គុណភាព និងសុវត្ថិភាពផលិតផលកសិកម្ម នៃនាយកដ្ឋានការពារជំណាំ អនាម័យ និងភូតតាមអនាម័យ

ចេញថ្ងៃទី២០១៧