



ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា

រាជរដ្ឋាភិបាលកម្ពុជា

ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ

លេខ: ៤៣ អនក្រ.បក



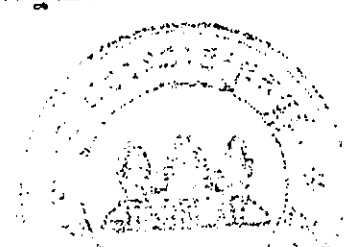
អនុក្រឹត្យ

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 ស្តីពីការបង្កើតគណៈកម្មាធិការអន្តរក្រសួងសំរាប់សំរួលការត្រួតពិនិត្យគុណភាព សុវត្ថិភាព ផលិតផល និង សេវាកម្ម
- បានឃើញអនុក្រឹត្យលេខ ២៨ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី ០៩ ខែ មីនា ឆ្នាំ ២០០១ កែសម្រួល និងបំពេញបន្ថែមអនុក្រឹត្យលេខ ០៥ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី០៣ ខែកុម្ភៈ ឆ្នាំ១៩៩៨ ស្តីពីការបង្កើតគណៈកម្មាធិការអន្តរក្រសួងសំរាប់សំរួលការត្រួតពិនិត្យគុណភាពសុវត្ថិភាព 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 តាំងពីពេលផលិតកម្មគ្រាដំបូងជាអាទិ៍ ការ ប្រមូលផល ការនេសាទ ការសម្លាប់សត្វ ការរឹតទឹកដោះសត្វ ទាំងក្នុងពេលរៀបចំសំរាប់ផលិតសំរេច ពេលកែច្នៃ ពេលរំចង់ ពេលស្តុកទុក ពេលដឹកជញ្ជូន ពេលចែកចាយ ពេលលើកដាក់រៀបចំ ពេលតាំងលក់ ឬ ក៏ពេលលក់ វត្ថុធាតុដើម និងការប្រគល់ដល់ដៃអ្នកប្រើ ។ វិធានការនេះ មានគោលបំណងដើម្បីធ្វើអោយគ្រប់ការអនុវត្តទាំង នោះ បានសំរេចក្នុងលក្ខណៈសម្បត្តិ អាចទប់ស្កាត់ការចម្លង ការប្រែប្រួលអន់គុណភាព ឬ ខូចគុណភាព ឬ ការរីក សាយនៃអតិសុខុមប្រាណគ្រប់ប្រភេទ ។

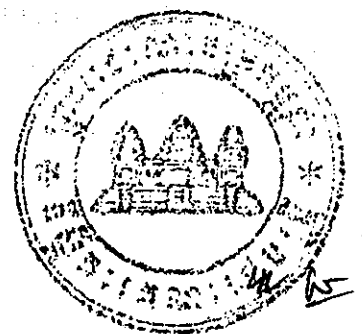
មាត្រា ៣.-

និយមន័យពាក្យបច្ចេកទេសដែលប្រើក្នុងអនុក្រឹត្យនេះ ត្រូវបានបកស្រាយ ដូចតទៅ៖

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

“ការលាងសំអាត” គឺការបំបាត់ស្នាមប្រណាក់ សំណល់អាហារ ភាពក្រខក់ 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 សម្ភារៈសំរាប់ ខ្ចប់ ដូចជាស្លឹក លោហធាតុ ក្រដាស ក្រដាសលាបប្រេងប៉ារ៉ាហ្វីន និងក្រណាត់ ។

"សហគ្រាសករណី" 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 កន្លែងទុកខ្នោរ បន្ទប់អនាម័យ ឬ បន្ទប់ទឹកឡើយ ។

មាត្រា ៥.-

ក្នុងករណីចាំបាច់ ត្រូវមានប្រតិបត្តិការកំបាត់សត្វល្អិត សត្វកណ្តុរ និងពពួកសត្វកកេរ ចេញពីបណ្តា បន្ទប់អាគារ និងអាគារឧបសម្ព័ន្ធដើម្បីចៀសវាងនូវការចម្លងដល់ម្ហូបអាហារដែលនៅទីនោះ ។ ការសម្លាប់មេរោគ ក្នុងបន្ទប់អាគារទាំងនោះ ជាពិសេសការបាញ់ថ្នាំនិងអាចធ្វើបានតែពេលដែលសកម្មភាពគ្រប់បែបនៃការផលិត កែច្នៃ ឬ វេចខ្ចប់ត្រូវបានបញ្ចប់ និងក្នុងល័ក្ខខណ្ឌដែលផលិតផលម្ហូបអាហារស្ថិតនៅទីនោះ 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 ។

សហគមន៍ណាមួយចំពោះផលិតផលដែលត្រូវរៀបចំផ្សំក្នុងលក្ខណៈនៅក្តៅ មិនត្រូវធ្វើនៅក្បែរផលិតផល កំពុងដាក់អោយត្រជាក់ ឬ នៅក្បែរវត្ថុធាតុដើម លើកលែងតែនៅពេលកំពុងប្រើប្រាស់វត្ថុធាតុដើមនេះ ។

មាត្រា ៧.-

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

ប្រព័ន្ធផ្លាស់ប្តូរខ្យល់ល្អ ដោយលក្ខណៈធម្មជាតិ ឬ ដោយមេកានិច ត្រូវតែធានាអោយបាន ដើម្បីទប់ ស្កាត់មិនអោយមានការកើតជំងឺកំទឹក ឬ មិនអោយមានការរីកដុះរុំផ្សិតលើផ្ទៃខាងលើនៃបន្ទប់អាគារទាំងនោះ ដែលអាចជ្រុះធ្លាក់មកលើ និងនាំអោយប៉ះពាល់ដល់ផលិតផលម្ហូបអាហារ ។

បណ្តាប្រព័ន្ធផ្លាស់ប្តូរខ្យល់ទាំងនោះ ត្រូវតែបង្កើតតាមរបៀបងាយស្រួលចូលដល់សំភារៈតម្រង និង គ្រឿងពាក់ព័ន្ធផ្សេងទៀត ដែលត្រូវការដុសលាង ឬ ដូរផ្លាស់ ។

មាត្រា ៨.-

គ្រឹះស្ថាន និងកន្លែងផលិតនានា ត្រូវមានបន្ទប់ដាក់សំលៀកបំពាក់ និងទីតាំងអនាម័យគ្រប់គ្រាន់សំរាប់ និយោជិតត្រូវមានភាពស្អាតលាងខ្លួន បន្ទប់ងូតទឹក បន្ទប់ដាក់សំលៀកបំពាក់ និងបង្គន់ដែលប្រើប្រព័ន្ធទឹករុញ សំអាតមានពន្លឺគ្រប់គ្រាន់ មានខ្យល់ចេញចូល រក្សាថែទាំជាប្រចាំក្នុងលក្ខខណ្ឌអនាម័យល្អប្រសើរ និងមិនជាប់ទាក់ ទងផ្ទាល់ជាមួយបន្ទប់ទុកដាក់ផលិតផលម្ហូបអាហារ ។ ភាពស្អាតលាងខ្លួនត្រូវដាក់អោយឃើញច្បាស់នៅច្រកចេញ



ពីបង្គន់ និងនៅក្បែរកន្លែងធ្វើការ ។ ភាជន៍នោះត្រូវបំពាក់អោយមានចរន្តទឹកក្ដៅ និងត្រជាក់ ព្រមទាំងឧបករណ៍ រៀបចំសំរាប់លាង និងសំអ្នកដៃប្រកបដោយអនាម័យ ។ នៅក្នុងបន្ទប់បង្គន់ត្រូវបិទប្រកាសដាក់ចេញត្រឹមត្រូវ មិនយោជិតចាំបាច់ត្រូវលាងដៃពេលចេញពីបង្គន់ ។

មាត្រា ៩.-

ជណ្ដើរ ប្រដាប់យោង និងបណ្ដាឧបករណ៍ជំនួយដូចជា ឧបករណ៍សំរាប់លើក ជណ្ដើរចល័ត ។ល។ ត្រូវ តែមានទីតាំងស្ថាបនា និងថែទាំតាមរបៀបដែលមិននាំអោយមានការចម្លងដល់ផលិតផលម្ហូបអាហារ ។

មាត្រា ១០.-

ការថែរក្សាទុកដាក់ផលិតផលងាយរលួយខូចដែលត្រូវប្រើប្រាស់ ឬ ត្រូវបានរៀបចំសំរាប់ផលិតក្នុង បន្ទប់អាគារទាំងនោះត្រូវអនុវត្តក្នុងបន្ទប់ត្រជាក់ ដោយកំរិតសីតុណ្ហភាពសមស្រប ដូចមានចែងនៅឧបសម្ព័ន្ធទី ១ នៃអនុក្រឹត្យនេះ ។

មាត្រា ១១.-

បណ្ដាវត្ថុសារធាតុ ឬ ផលិតផលដែលអាចចម្លងដល់ម្ហូបអាហារ ត្រូវតែទុកដាក់ក្នុងបន្ទប់ ឬ ទូដាច់ ដោយឡែកដោយមានចាក់សោរ ។ ការរៀបចំបែបនេះ អនុវត្តចំពោះផលិតផលសម្រាប់បំរើការថែទាំ និងការ លាងសំអាត ដែលត្រូវប្រើប្រាស់ដោយមិននាំអោយមានគ្រោះថ្នាក់ចម្លងដល់ផលិតផលម្ហូបអាហារ ។

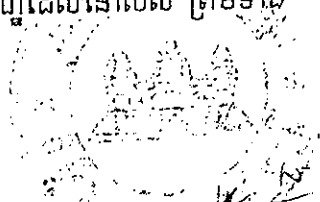
ជំពូកទី ៣

លក្ខន្តិកៈគំណត់ដោយឡែកចំពោះបន្ទប់អាគារដែលផលិតផលម្ហូបអាហារ

ត្រូវបានរៀបចំ ឧទ្ធរប្បវត្តិកម្ម ឬកែច្នៃ

មាត្រា ១២.-

ផ្ទៃក្រាល ជញ្ជាំង សន្ទះខណ្ឌ ត្រូវធ្វើពីសំភារៈរឹង រលោង ពុំមានឆ្នុតប្រហោង ងាយស្រួលដុសលាង និងសម្លាប់មេរោគ ។ ជញ្ជាំង និងសន្ទះខណ្ឌនានា ត្រូវមានសំភារៈរឹងធននឹងការប៉ះទង្គិច មិនជ្រាបទឹក មិនពុកជួយ និងងាយស្រួលសំរាប់ការដុសលាង និងការសម្លាប់មេរោគរហូតដល់កំពស់យ៉ាងតិចពីរម៉ែត្រ ។ បើសិនជាគេប្រើ បន្ទះភ្ជាប់ៗគ្នា បន្ទះនោះត្រូវតែភ្ជិតជាប់គ្នាអោយបានល្អ ។ ចំពោះផ្ទៃជញ្ជាំង និងសន្ទះខណ្ឌដែលនៅសល់ ព្រមទាំង



ពិធានត្រូវលាបពណ៌ ហើយលាបសារជាថ្មីឡើងវិញ អោយបានទៀងទាត់តាមពេលវេលា បើពុំមានសំភារៈដែល មានលក្ខណៈដូចបញ្ជាក់ខាងលើ ។ មុំជ្រុងទាំងឡាយ ត្រូវតែប្រមុំអោយមានរាងកោង យ៉ាងហោចណាស់នៅកន្លែង ភ្ជាប់នឹងផ្ទៃក្រាលខាងក្រោម ។

មាត្រា ១៣.-

ពិធានបញ្ជោត និងបណ្តាបិការពន្យារជាអាទិ៍ អំពូលភ្លើង ប្រដាប់អគ្គិសនី ត្រូវតែរៀបចំ និងដាក់នៅ កន្លែងតាមរបៀបដែលទប់រារាំងការកកក្តើល ដែលបន្ថយការកកជាដណក់ទឹក និងមិនមែនជាប្រភពចម្លង ឬ ប្រភព ផ្តល់នូវអង្គធាតុដទៃចូលក្នុងផលិតផលម្ហូបអាហារ ។

មាត្រា ១៤.-

បណ្តាបង្កូច និងរន្ធខ្យល់ផ្សេងទៀត ត្រូវតែធ្វើតាមរបៀបដែលជៀសវាងនូវការជាប់ចូលី ឬ កកក្តើល ។ បង្កូច ឬ រន្ធខ្យល់ណាដែលបើកចេញទៅនឹងបរិស្ថានខាងក្រៅ ត្រូវតែបំពាក់នូវវត្ថុការពារសត្វល្អិតដែលអាចដោះ ចេញយកទៅដុសលាងបានស្រួលបើមានការចាំបាច់ ។ បណ្តាបង្កូចត្រូវតែរក្សាបិទជិតពេលដំណើរការផលិត កាល បើបើកទៅហើយអាចនាំមកនូវការចម្លងផលិតផលម្ហូបអាហារ ។

មាត្រា ១៥.-

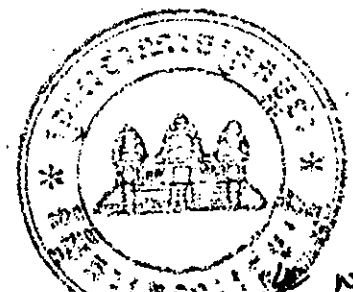
បណ្តាទ្វារត្រូវតែធ្វើដោយសំភារៈរលោង មិនជប់ទឹក ងាយស្រួលដុសលាង និងសម្លាប់មេរោគបើ ចាំបាច់ ។

មាត្រា ១៦.-

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

មាត្រា ១៧.-

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



ជំពូកទី ៤

លក្ខន្តិកៈកំណត់ទូទៅចំពោះការដឹកជញ្ជូន

មាត្រា ១៨.-

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

មាត្រា ១៩.-

ក្នុងពេលប្រតិបត្តិការផ្ទុក ឬ រើចេញផលិតផលម្ហូបអាហារ ដែលមិនទុកដាក់ក្នុងសំបកវេចខ្ចប់រឹងមាំ ពីទូជិតទៅនោះមិនត្រូវដាក់ផ្ទាល់នឹងដីឡើយ ។ ត្រូវប្រុងប្រយ័ត្នដើម្បីកុំអោយម្ហូបអាហារដែលបញ្ចូលទៅក្នុង មធ្យោបាយដឹកជញ្ជូនប៉ះផ្ទាល់ទៅនឹងផ្ទៃក្រាល កាលបើម្ហូបអាហារទាំងនោះមិនបានទុកដាក់ក្នុងសំបកវេចខ្ចប់ ដែលរុំពីទូជិតទៅនោះ ។

ជំពូកទី ៥

លក្ខន្តិកៈកំណត់ទូទៅចំពោះគ្រឿងបរិក្ខារ

មាត្រា ២០.-

សម្ភារៈគ្រប់មុខ ដែលអាចប៉ះទៅនឹងផលិតផលម្ហូបអាហារ ព្រមទាំងផលិតផលសំរាប់ដុសសាង និង សំរាប់សម្លាប់មេរោគលើសម្ភារៈទាំងនោះ ត្រូវតែមានលក្ខណៈស្របតាមការណែនាំ ។



មាត្រា ២១.-

ជាទូទៅ ការតម្លើងនូវសម្ភារៈ និងគ្រឿងបរិក្ខារទាំងឡាយដែលប៉ះទៅនឹងផលិតផលម្ហូបអាហារ ត្រូវតែធ្វើអោយសំរេចបាននូវការកាត់បន្ថយជាអតិបរមា នូវគ្រោះនៃការចម្លងដល់ម្ហូបអាហារ ។ ការតម្លើងនេះត្រូវសំរួលអោយដល់ការដុសលាងប្រព្រឹត្តទៅបានតាមតំរូវការដែលចង់បាន និងអោយការសម្លាប់មេរោគបានគ្រប់គ្រាន់ កាលបើចាំបាច់ អនុលោមទៅលើគោលដៅដែលបានកំណត់ ។ សម្ភារៈនិងគ្រឿងបរិក្ខារទាំងនោះ ត្រូវរៀបចំតម្លើងតាមរបៀបដែលផ្តល់លទ្ធភាពអោយការដុសលាងបរិវេណជុំវិញ ប្រព្រឹត្តទៅបានស្អាត ។

មាត្រា ២២.-

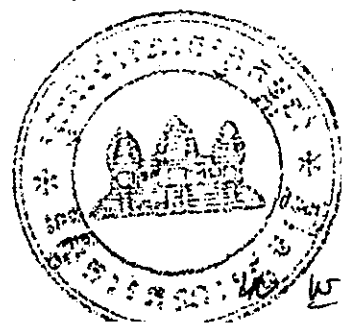
ផ្ទៃទាំងឡាយដែលប៉ះផ្ទាល់នឹងម្ហូបអាហារ ត្រូវតែមានលក្ខណៈរលោង ពុំមានប្រហោង ស្នាមប្រេះ និងស្នាមរើក ពិសេសចំពោះផ្ទៃធ្វើអំពីឈើ ។ ផ្ទៃនោះត្រូវតែផង់នឹងសកម្មភាពផលិតម្ហូបអាហារ និងប្រតិបត្តិការនៃការដុសលាង និងការសម្លាប់មេរោគ ដែលត្រូវធ្វើច្រើនសាងដែលៗ ។ តុ និងជ្រុងធ្វើអំពីឈើប្រើប្រាស់សំរាប់កាត់សាច់ត្រូវតែកោសសំអាត និងសម្លាប់មេរោគដោយយកចិត្តទុកដាក់នៅពេលបញ្ចប់ការងារប្រចាំថ្ងៃ ។

មាត្រា ២៣.-

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

មាត្រា ២៤.-

គ្រឿងបរិក្ខារប្រើប្រាស់សំរាប់សំរេចសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារដោយកំដៅ ក្រៅពីការចម្អិនធម្មតា ត្រូវមានបំពាក់នូវគ្រឿងឧបករណ៍សំរាប់កាត់ត្រាសីតុណ្ហភាព និងរយៈពេលដែលសីតុណ្ហភាពនោះត្រូវបានរក្សាអោយនៅថេររហូត ។ កំណត់ត្រាទាំងនោះ ត្រូវថែរក្សាទុកដោយភ្នាក់ងារត្រួតពិនិត្យនៃមូលដ្ឋានផលិតកម្ម ក្នុងអាយុកាលធម្មតានៃផលិតផលដែលបានកែច្នៃតាមរបៀបនោះ ។



មាត្រា ២៥.-

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

ជំពូកទី ៦

ការគ្រប់គ្រងសំណល់រឹង រាវ និង ឆ័ត្រកខ្វក់

មាត្រា ២៦.-

សំណល់ឥតប្រយោជន៍គ្រប់ប្រភេទ ត្រូវតែបញ្ចេញចោលពីកន្លែងធ្វើការជាញឹកញាប់ ។ ក្នុងកិច្ចការនេះ សំណល់ទាំងនោះត្រូវយកទៅដាក់ចូលជាបន្ទាន់ទៅក្នុងប្រដាប់សំរាប់ដាក់ប្រកបដោយគំរូបបើកបិទបាន ហើយត្រូវបិទជិតនៅចន្លោះនៃការប្រើប្រាស់ម្តងៗ រួចត្រូវចាក់ចេញអោយអស់ ដុសលាង និងសម្លាប់មេរោគ យ៉ាងហោចណាស់មួយដងក្នុងមួយថ្ងៃ ។ ក្រៅម៉ោងប្រើប្រាស់ប្រដាប់ដាក់សំណល់ ត្រូវតែដកចេញទុកក្នុងបន្ទប់ដោយឡែកស្ថិតនៅក្រៅកន្លែងដែលមានការផ្សំ កាន់ប៉ះពាល់ដល់ផលិតផលម្ហូបអាហារ ។ បន្ទប់ដាក់សំណល់នោះ និងផ្ទៃផ្សេងទៀតសំរាប់ការស្តុកដកសំណល់ ត្រូវតែរក្សាអោយស្អាតជាអចិន្ត្រៃយ៍ ដើម្បីការពារកុំអោយសត្វល្អិត និងសត្វចង្រៃផ្សេងទៀតចូលបាន និងការពារការចម្លងផលិតផលម្ហូបអាហារ ទឹកស្អាត និងបរិក្ខារ ព្រមទាំងបន្ទប់អាគារ រៀបចំសំរាប់ទុកដាក់ម្ហូបអាហារ ។

មាត្រា ២៧.-

បណ្តាបំពង់ និងបណ្តាញបញ្ចេញសំណល់រាវ ដោយរួមទាំងបណ្តាញលូទឹកកខ្វក់ ត្រូវតែមានចំនួនគ្រប់គ្រាន់ ដើម្បីធានាការបញ្ចេញទឹកសំណល់ ពេលមានសកម្មភាពមមាញឹកបំផុត ។ បំពង់ទាំងអស់ត្រូវតែក្រិត



និងប្រកបដោយស៊ីហ្គង់ និងប្រហោងពិនិត្យត្រឹមត្រូវ ។ ទឹកសំណល់ទាំងឡាយត្រូវតែបញ្ចេញចោលតាមរយៈអាង
ប្រព្រឹត្តិកម្ម និងត្រូវឆ្លើយតបទៅតាមស្តង់ដារបរិស្ថាន និងត្រូវស្របតាមលិខិតបទដ្ឋានគតិយុត្តិបរិស្ថាន និងក្នុង
លក្ខណៈកុំអោយចម្លង ដល់បណ្តាញផ្គត់ផ្គង់ទឹកស្អាត ។

ជំពូកទី ៧
ការផ្គត់ផ្គង់ទឹក

មាត្រា ២៨.-

កន្លែង ឬបន្ទប់អាគារ ត្រូវមានឧបករណ៍ដែលធានាការផ្គត់ផ្គង់យ៉ាងគ្រប់គ្រាន់នូវទឹកស្អាតពិសាបាន ។
ទឹកស្អាតពិសាបាននោះ ត្រូវតែប្រើប្រាស់តាមការចាំបាច់ដើម្បីចៀសវាងការចម្លងផលិតផលម្ហូបអាហារ ។ *

មាត្រា ២៩.-

ទឹកកកត្រូវផលិតអំពីទឹកស្អាតពិសាបាន និងត្រូវតែប្រើប្រាស់រៀងរាល់ពេលដែលចាំបាច់ ដើម្បីចៀសវាង
ការចម្លងមេរោគដល់ផលិតផលម្ហូបអាហារ ។ ទឹកកកនោះត្រូវតែផលិត កាន់ ប៉ះពាល់ ឬស្តុកទុក ក្នុងលក្ខខណ្ឌទប់ស្កាត់
ពុំអោយមានកើតឡើងនូវការចម្លងមេរោគដល់ផលិតផលម្ហូបអាហារនោះ ។

មាត្រា ៣០.-

ចំហាយប្រើប្រាស់ប៉ះផ្ទាល់ជាមួយផលិតផលម្ហូបអាហារ មិនត្រូវមានសារធាតុណាមួយប្រកបដោយគ្រោះ
ថ្នាក់ចំពោះសុខភាព ឬក៏អាចចម្លងផលិតផលម្ហូបអាហារ ។

មាត្រា ៣១.-

ទឹកសំរាប់ប្រើប្រាស់ដើម្បីផលិត ចំហាយ បង្កធាតុត្រជាក់ ប្រយុទ្ធនឹងអគ្គិភ័យ ឬដើម្បីបំរើទិសដៅផ្សេង
ទៀតដូចគ្នា ដែលពុំមានការទាក់ទងជាមួយផលិតផលម្ហូបអាហារ មិនត្រូវចម្លងប្រព័ន្ធផ្គត់ផ្គង់ទឹកស្អាតឡើយ ។

ជំពូកទី ៨
អនាម័យនៃបុគ្គលិក

មាត្រា ៣២.-

បុគ្គលិកទាំងឡាយដែលមានមុខងារផ្សំ ឬប៉ះពាល់ម្ហូបអាហារ ត្រូវកំរិតអោយមានភាពស្អាតខ្ពស់បំផុត



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

មាត្រា ៣៣.-

ការកាន់ ប៉ះពាល់ ផលិតផលម្ហូបអាហារត្រូវហាមឃាត់ចំពោះបុគ្គលទាំងឡាយណាដែលអាចម្លងមេរោគ
ដល់ម្ហូបអាហារនោះជាអាទិ៍ បុគ្គលកើតមានជំងឺស្បែក និងជំងឺឆ្លងផ្សេងៗទៀត ។ បុគ្គលទាំងឡាយដែលមាន
ភារកិច្ចផ្សំប៉ះពាល់ផលិតផលម្ហូបអាហារ ត្រូវតែទទួលការត្រួតពិនិត្យសុខភាពឡើងទាត់ តាមពេលកំណត់ និងត្រូវ
ទទួលការចាក់ថ្នាំបង្ការតាមបែបបទកំណត់ដោយប្រកាសរួមរបស់រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងសុខាភិបាល និងរដ្ឋមន្ត្រីទទួលបន្ទុក
ការងារអនុលោមទៅតាមមាត្រា ៥០ នៃអនុក្រឹត្យនេះ ។ ប្រកាសនេះកំណត់នូវប្រភេទជំងឺដែលអ្នកមានជំងឺនោះ
អាចម្លងដល់ម្ហូបអាហារ ។

ជំពូកទី ៩

លក្ខណៈកំណត់ចំពោះវត្ថុធាតុដើមគ្រឿងផ្សំនិងផលិតផលម្ហូបអាហារ

មាត្រា ៣៤.-

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



មាត្រា ៣៥.-

វិធីដាំដុះ វិធីប្រមូលផល គ្រឿងបរិក្ខារ សំភារៈមធ្យោបាយដឹកជញ្ជូន បន្ទប់អាគារ និងអាគារ ឧបសម្ព័ន្ធដែលបានប្រើប្រាស់នៅដំណាក់កាលផលិតកម្មដំបូង មិនត្រូវបង្កើតជាប្រភពចំបង នៃការចម្លងចំពោះ វត្ថុធាតុដើមឡើយ ។

មាត្រា ៣៦.-

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

មាត្រា ៣៧.-

ផលិតផលម្ហូបអាហារ ត្រូវតែមានការការពារពីការចម្លងគ្រប់ប្រភេទដោយសំភារៈជាសំបកវេចខ្ចប់ ដែលរុំខ្ទប់ជិតពេញលេញនូវផលិតផលនោះ 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 ។ រាងកាយទំនិញ គុណកម្លាំង ត្រី បន្លែ ផ្លែឈើ ត្រូវសាងដោយ សំភារៈដែលអាចដុសលាងបាន និងរក្សាទុកក្នុងស្ថានភាពស្អាត និងមានការថែទាំ ព្រមទាំងសំអាតកំចាត់មេរោគ ។ ផលិតផលម្ហូបអាហារមិនត្រូវដាក់តាំងនៅកំពស់ទាបជាងហាសិបសង់ទីម៉ែត្រ (៥០ស.ម) ពីដីឡើយ ។ ផលិតផល ម្ហូបអាហារដែលមិនមានការការពារពីកំណើតធម្មជាតិ ឬ មិនត្រូវបានលក់ដោយមានការវេចខ្ចប់ទេនោះ ត្រូវតែ



ដាក់ខណ្ឌអោយឃ្លាតពីសាធារណជន ដោយកញ្ចក់ ដោយបន្ទះខណ្ឌមានសំណាញ់ក្រឡាញឹក ឬ ក៏ដោយរបៀប
ផ្សេងដែលមិនអោយមានកើតឡើងបាននូវភាពខ្វះខាតណាមួយ ។ ផលិតផលម្ហូបអាហារមិនអាចបរិភោគ ឬ ប្រើ
ប្រាស់បាន ទោះវេចខ្ចប់ក្តី ឬ មិនវេចខ្ចប់ក្តី ត្រូវតែដកចេញពីការលក់ដូរ និងបំផ្លាញចោល ។

មាត្រា ៤០.-

ផលិតផលដែលមានបញ្ជាក់នៅឧបសម្ព័ន្ធ ទី១ នៃអនុក្រឹត្យនេះ ត្រូវតែស្តុកទុក ដឹកជញ្ជូន ដាក់លក់
ឬលក់ក្នុងលក្ខខណ្ឌនៃសីតុណ្ហភាពត្រឹមត្រូវដូចដែលបានបញ្ជាក់ក្នុងឧបសម្ព័ន្ធនោះ ។

មាត្រា ៤១.-

ផលិតផលម្ហូបអាហារដែលមានបញ្ជាក់នៅឧបសម្ព័ន្ធទី២ នៃអនុក្រឹត្យនេះ ត្រូវតែមានលក្ខណៈ
សមស្របទៅនឹងស្តង់ដារផ្នែកអតិសុខុមជីវសាស្ត្រដែលបានកំណត់នៅឧបសម្ព័ន្ធនេះ ។

ជំពូកទី ១០

ការបណ្តុះបណ្តាល និងស្វ័យត្រួតពិនិត្យ

មាត្រា ៤២.-

អ្នកទទួលខុសត្រូវនៃគ្រឹះស្ថានឧស្សាហកម្មទាំងឡាយ ដែលមានការផ្សំ កាន់ប៉ះពាល់ផលិតផលម្ហូប
អាហារ ត្រូវតែងតាំងបុគ្គលមួយរូបដែលត្រូវទទួលបន្ទុក ពិសេសឃ្លាំមើលអោយមានការគោរព បណ្តាវិធាន
អនាម័យកំណត់ក្នុងអនុក្រឹត្យនេះ និងបណ្តុះបណ្តាលបុគ្គលិកក្នុងបញ្ហាអនាម័យម្ហូបអាហារ ។

មាត្រា ៤៣.-

អ្នកទទួលខុសត្រូវនៃគ្រឹះស្ថានឧស្សាហកម្មទាំងឡាយ ដែលមានការផ្សំ របៀបចំ ផលិតផល
ម្ហូបអាហារដែលស្ថិតក្រោមស្តង់ដារផ្នែកអតិសុខុមជីវសាស្ត្រ ត្រូវតែមានការត្រួតពិនិត្យភាពត្រឹមត្រូវទៅនឹង
ស្តង់ដារនោះ នៅក្នុងមន្ទីរពិសោធន៍ ដែលត្រូវបានទទួលស្គាល់ដោយអាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ច ។ បែបបទនៃការត្រួត
ពិនិត្យនេះ ត្រូវកំណត់ដោយប្រកាសរួមរវាងក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម ក្រសួងសុខាភិបាល និងក្រសួងពាក់ព័ន្ធ ដោយ
អនុលោមតាមមាត្រា ៥០ នៃអនុក្រឹត្យនេះ ។



ជំពូកទី ១១

លក្ខណៈកំណត់ពិសេសចំពោះផ្សារ និងចំពោះសកម្មភាពចែកចាយ

ឬ ចំពោះសកម្មភាពភោជនីយដ្ឋានបរិស្ថាន ឬ ដោយពេល

មាត្រា ៤៤.-

មានតែបណ្តាលក្នុងកំណត់ នៃជំពូកនេះ និងជំពូក ទី ៩ ស្តីពីវត្ថុធាតុដើម គ្រឿងផ្សំ និងផលិតផល ម្ហូបអាហារតែប៉ុណ្ណោះដែលត្រូវអនុវត្ត ចំពោះទីផ្សារ ចំពោះសកម្មភាពចែកចាយ ឬចំពោះសកម្មភាពភោជនីយដ្ឋាន បរិស្ថាន ឬដោយពេល ។

មាត្រា ៤៥.-

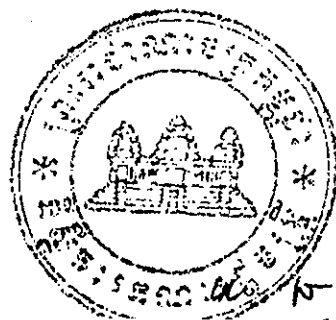
ផលិតផលម្ហូបអាហារត្រូវតែមានការការពារប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាព ពីកំដៅ និង ពន្លឺព្រះអាទិត្យ ធូលីអាកាសធាតុប្រែប្រួល សត្វល្អិត ពពួកសត្វកកេរ និងសត្វផ្សេងទៀត ។ ផលិតផលម្ហូបអាហារឆាប់ខូចទុកមិន បានយូរត្រូវតែដាក់ក្នុងលក្ខណៈត្រជាក់ត្រឹមត្រូវ ដោយប្រើទឹកកក ឬ មធ្យោបាយផ្សេងទៀត ។ បណ្តាគ្រឿងប្រើ ប្រាស់ និងគ្រឿងបរិក្ខារការងារ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

មាត្រា ៤៦.-

បណ្តាបុគ្គលដែលមានភារកិច្ចផ្សំ កាន់ ប៉ះពាល់ ផលិតផលម្ហូបអាហារ ត្រូវមានអនាម័យស្អាតជាទីជំនឿ 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 បំបង់ភ័ណ្ឌសមស្របសំរាប់ទុកនូវសារធាតុ និងសំណល់គ្រោះថ្នាក់ និង/ឬ ដែលមិនអាចបរិភោគបាន ទោះជាលក្ខណៈរឹង ឬរាវក៏ដោយមុននឹងបញ្ចេញចោលទៅ តាមទីកន្លែងទុកដាក់ចុងក្រោយតាមការកំណត់របស់ស្ថាប័នមានសមត្ថកិច្ច ។

ជំពូកទី ១២

ទោសប្បញ្ញត្តិ

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 ត្រូវពិន័យដូច ប្រាក់ ពីប្រាំរយ (៥០០) រៀល ដល់ ដប់ម៉ឺន (១០០.០០០) រៀល ។

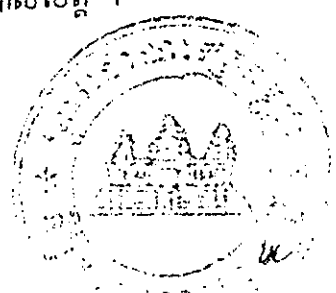
ជំពូកទី ១៣

លក្ខណៈកំណត់ផ្សេងៗ

មាត្រា ៥០.-

ប្រកាសរួមរបស់រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងសុខាភិបាល ឬរដ្ឋមន្ត្រី ដែលមានការពាក់ ព័ន្ធក្រោយការផ្តល់មតិរបស់គណៈកម្មាធិការអន្តរក្រសួង សំរាប់កិច្ចសំរេចសំរួលការត្រួតពិនិត្យគុណភាព និង សុវត្ថិភាព ផលិតផល និងសេវាកម្ម ហៅថា គណៈកម្មាធិការកូដិចជាតិអាច ៖

- ក) -កែប្រែ ឬបំពេញបន្ថែមនូវឧបសម្ព័ន្ធ ទី ១ & ទី ២ នៃអនុក្រឹត្យនេះ ។
- ខ) -ដាក់ចេញនូវបទប្បញ្ញត្តិពិសេសទាំងឡាយសំរាប់អនុវត្តសកម្មភាព ចំពោះផលិតផលម្ហូបអាហារ ឬចំពោះបណ្តាវិធីមួយចំនួនសំរាប់កែច្នៃផលិតផលម្ហូបអាហារ ។
- គ) -ដាក់ចេញនូវបទប្បញ្ញត្តិលើកលែង ជាលក្ខណៈបណ្តោះអាសន្ន និង/ឬលក្ខណៈកំណត់ទាំងឡាយនៃ អនុក្រឹត្យនេះ ចំពោះតំបន់ភូមិសាស្ត្រ ឬតំបន់សេដ្ឋកិច្ច ជាក់លាក់មួយចំនួនតាមសំណើរបស់អភិបាលខេត្ត ។



ឃ) - ចាត់វិធានការសមស្របចាំបាច់សំរាប់ការអនុវត្តត្រូវតែស្របនឹងអនុក្រឹត្យនេះ ។

មាត្រា ៩១.-

បទប្បញ្ញត្តិទាំងឡាយណាដែលផ្ទុយនឹងអនុក្រឹត្យនេះត្រូវទុកជានិរាករណ៍ ។

មាត្រា ៩២.-

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

មាត្រា ៩៣.-

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

ធ្វើនៅភ្នំពេញ ថ្ងៃទី ១២ ខែ មិថុនា ឆ្នាំ២០០៣



កន្លែងទទួល

- ក្រសួងព្រះបរមរាជវាំង
- អគ្គលេខាធិការដ្ឋានព្រឹទ្ធសភា
- អគ្គលេខាធិការដ្ឋានរដ្ឋសភា
- ខុទ្ទកាល័យសម្តេចនាយករដ្ឋមន្ត្រី
- គ្រប់ក្រសួងស្ថាប័នកណ្តាល
- គ្រប់សាលាខេត្ត-ក្រុង
- រដ្ឋមាត្រា ៥៣
- ឯកសារ-កាលប្បវត្តិ

ឧបសម្ព័ន្ធ ទី១

ក្រាបនៃអនុវត្តិស្តីពីអនាម័យនៃម្ហូបអាហារសម្រាប់មនុស្សលេខ៤៧ អនុក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី១៥ ខែ មិថុនា ឆ្នាំ២០០៣

១- គំនិតទូទៅ

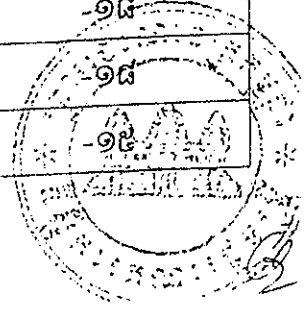
សីតុណ្ហភាពទាំងឡាយបញ្ជាក់នៅចំណុច ២ គឺជាសីតុណ្ហភាពអតិបរិមា ។ ចំពោះផលិតផលម្ហូបអាហារបង្កក គេពុំមានកំណត់កំរិតទាបក្រោមឡើយ ។ ចំពោះផលិតផលម្ហូបអាហារដាក់អោយត្រជាក់ កំរិតសីតុណ្ហភាពទាប ខាងក្រោមជាកំរិតដែលផលិតផលម្ហូបអាហារចាប់ផ្តើមកក ។ ពុំមានផលិតផលម្ហូបណាមួយដែលអាចរក្សាទុកក្នុង ចន្លោះសីតុណ្ហភាពដែលផលិតផលម្ហូបអាហារចាប់ផ្តើមកក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

គេត្រូវតែគោរពអោយបានគ្រប់ពេលវេលានូវសីតុណ្ហភាពទាំងឡាយបញ្ជាក់នៅក្នុងតារាងតាំងពីការផ្សំ រៀបចំរហូតដល់ការលក់អោយអ្នកប្រើ ។

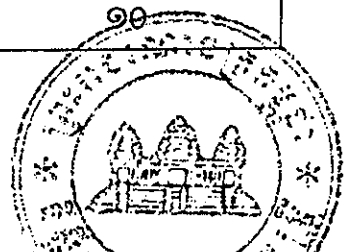
មធ្យោបាយដឹកជញ្ជូនត្រូវតែមានការបំពាក់ ជាពិសេសនូវបរិក្ខារ តាមរបៀបដែលអោយសីតុណ្ហភាពទាំង នោះ ត្រូវអនុវត្តតាមជានិច្ច ។ ប៉ុន្តែចំពោះដំណើរផ្លូវមិនលើសពី ១ ម៉ោង និងពេលដែលការដឹកជញ្ជូនត្រូវធ្វើឡើង ដោយមានទិសដៅឆ្ពោះចំសហគ្រាសឬអ្នកប្រើតែមួយគត់ នោះផលិតផលម្ហូបអាហារត្រូវដាក់អោយត្រជាក់ អាចត្រូវដឹកជញ្ជូន ក្នុងមធ្យោបាយដែលមិនមានបំពាក់នូវបរិក្ខារពិសេសសម្រាប់ផ្តល់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

២- តារាងនៃបណ្តាសីតុណ្ហភាពអតិបរិមាត្រូវអនុវត្តតាម

ផលិតផលម្ហូបអាហារបង្កក	សីតុណ្ហភាព (°C)
ប៊ីរ និង ខ្នាញ់សត្វ	-១៤
ការ៉េមកក ការ៉េម ភេសជ្ជៈ ធ្វើដោយទឹកដមផ្លែឈើលាយស្ករ និងស្ករ	-២០
ផលិតផលសមុទ្រ និងទឹកសាប	-១៨
ផលិតផលរុក្ខជាតិ	-១៨
ផលិតផលធ្វើអំពីស៊ុត	-១២
ផ្នែកបន្ទាប់បន្សំ គ្រឿងក្នុង (នៃសក្ខីយកសាច់)	-១២
សាច់បរិភោគគ្រប់ប្រភេទ	-១២
ម្ហូបចំអិន និង បង្អែម	-១៨
ក្រែមដាក់លើនំផ្អែមធ្វើដោយម្សៅ	-១៨
ផលិតផលម្ហូបអាហារបង្កកផ្សេងៗទៀត	-១៨

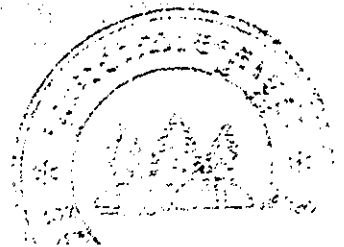


ផលិតផលម្ហូបអាហារជាក់អោយត្រជាក់	សីតុណ្ហភាព (°C)
ផលិតផលសមុទ្រ និងទឹកសាប(ត្រី និងសត្វវង្សជាតិ ជាអាទិ៍ ក្តាម បង្កង បង្កា... ត្រូវរក្សាដាក់ក្នុងទឹកកកកិនហ្មត់)	២
ផ្នែកបន្ទាប់បន្សំ ត្រឡឹងក្នុង(នៃសត្វយកសាច់)	៣
សាច់បរិភោគគ្រប់ប្រភេទ	៧
សាច់វេចខ្ចប់ជាកញ្ចប់សំរាប់លក់រាយអោយអ្នកប្រើ	៣
ផលិតផលផ្សំអំពីសាច់ជ្រូក (លើកលែងតែផលិតផល ដែលធ្វើអោយមានស្ថេរភាព ដោយហាល ឆ្អើរ ផ្កាប់ឡើងមេ)	៦
ផលិតផលផ្សំអំពីសាច់ជ្រូកវេចខ្ចប់ជាកញ្ចប់សំរាប់លក់អោយអ្នកប្រើ	៣
ម្ហូបចំអិនរៀបចំស្រេចសំរាប់លក់	៣
ប្រភេទធំធេងអំពីម្សៅដាក់ក្រែម បង្អែមបំរើពេលចប់អាហារ ក្រែមចំអិនដាក់លើនំ ធ្វើពីម្សៅ	៣
ម្សៅស្អិតនៅស្រស់	៦
ទឹកដោះគោនៅនៅ ទឹកដោះគោកំដៅសំលាប់មេរោគតាមវិធីបំបាត់ ទឹកដោះគោ ធ្វើអោយឡើងមេ ទឹកដោះគោប្លែងភាពជាចាហួយ បង្អែមមានដាក់ទឹកដោះគោ	៤
ក្រែមធម្មតា	៤
ប្រូម៉ាសស្រស់ ក្រែមជូរ	៦
ទឹក	៦
បណ្តាផលិតផលខ្នាតក្រៅអំពីប៊ីរ	១០
ប្រូម៉ាសជាលក្ខណៈម្សៅស្អិតទន់ ឬមានផ្សិតខៀវ	៨
ប្រូម៉ាសជាលក្ខណៈម្សៅប្របាច់ ឬចំអិន	១៥
ផលិតផលធ្វើអំពីស៊ុត	៣
ស៊ុតនៅទាំងសំបកដាក់អោយត្រជាក់ (១)	៨
កេសដូច្នេះមានការវេចខ្ចប់	១០
អាហារដាក់ប្រអប់បិទជិត មានអាយុកាលសំរាប់ប្រើរយៈពេលខ្លី (២)	១០



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

(២) - ប៉ុន្តែសីតុណ្ហភាពនៃការស្តុកទុកបណ្តោះអាសន្នក្នុងឃ្លាំង នៃប្រភេទអាហារដាក់ប្រអប់បិទជិត
មានអាយុកាលសំរាប់ប្រើរយៈពេលខ្លីនិមួយៗ ត្រូវតែសរសេរបញ្ជាក់លើសំបកវេចខ្ចប់ ។ គឺ
សីតុណ្ហភាពនោះហើយ ដែលមិនត្រូវខ្ពស់លើសពី 90°C ហើយដែលត្រូវកំណត់អោយ
អនុវត្តតាម ។



ឧបសម្ព័ន្ធ ទី២

ការបង្កើនអនុវត្តន៍ ស្តីពីការងារនៃមូលហេតុសម្រាប់បង្កើនសុវត្ថិភាព ៤៣ អនុកម្ម.បក ចុះថ្ងៃទី ១២ ខែ មិថុនា ឆ្នាំ ២០០៣

សញ្ញាណនៃគំរោងយកគំរូ

តាមគណៈកម្មាធិការអន្តរជាតិបញ្ញត្តិវិធានកូណៈផ្នែកអតិសុខុមជីវសាស្ត្រសម្រាប់ម្ហូបអាហារ (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" ។

គំរោងយកគំរូ ៣ ថ្នាក់

គំរោងនេះមានឈ្មោះបែបនេះ ព្រោះលទ្ធផលនៃការវិភាគដែលត្រូវបកស្រាយលើមូលដ្ឋាននេះ អាចកំណត់ការចំណងមេរោគ ជា ៣ថ្នាក់ ៖

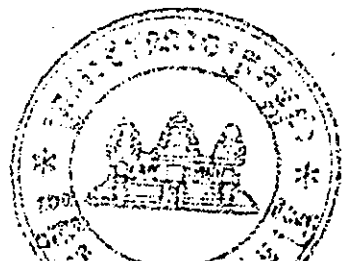
- ថ្នាក់ទាបជាង ឬស្មើនឹងលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យ "m" : ឡើងប្រកបដោយគុណភាពត្រូវតាមកំណត់ ។
- ថ្នាក់នៅចន្លោះរវាងលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យ "m" និងលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យ "M" : ឡើងប្រកបដោយគុណភាព អាចទទួលបានតែត្រូវមានការឃ្លាំពិនិត្យ ។
- ថ្នាក់ខ្ពស់លើស "M" : ឡើងប្រកបដោយគុណភាពពុំអាចទទួលបានគឺត្រូវបដិសេធចេញ ។

គំរោងយកគំរូ ២ ថ្នាក់

គំរោងនេះមានឈ្មោះបែបនេះ ព្រោះលទ្ធផលនៃវិភាគដែលត្រូវបកស្រាយលើមូលដ្ឋាននេះ អាចកំណត់ការឆ្លងមេរោគតែត្រឹម ២ ថ្នាក់ ប៉ុណ្ណោះ ។ ប្រភេទគំរោងនេះ មិនទទួលយកព្រមនូវការអនុគ្រោះណាមួយទេ ទោះជា លក្ខណៈវិភាគក៏ដោយ ហើយច្រើនតែត្រូវនឹងពាក្យបញ្ជាក់ថា ៖

"អវត្តមានក្នុង" : លទ្ធផលត្រូវចាត់ទុកថា ត្រូវតាមការកំណត់ ។

"វត្តមានក្នុង" : លទ្ធផលត្រូវចាត់ទុកថា មិនត្រូវតាមការកំណត់ ។



តារាងទី ១ : ផលិតផលនេសាទ

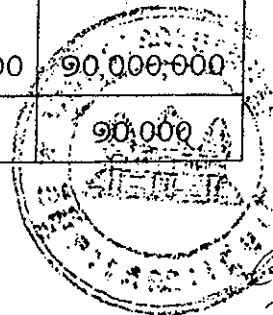
ឈ្មោះផលិតផល	n	c	m	M
១- ត្រីហាត់ជាចំណីសាច់បង្កកដាក់អោយ ត្រជាក់ ឬ បង្អួក				
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ ៣០ °C ក្នុង ១ ក្រាម	៥	៣	១០០,០០០	១០,០០០,០០០
កូលីហ្វមប្រភពពិលាមក (<i>Faecal coliforms</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	៣	៤	១,០០០
ស្តាហ្វីលូកូគុស អូរេអ៊ីស (<i>Staphylococcus aureus</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	៣	១០០	៥,០០០
សាល់ម៉ូណេលា (<i>Salmonella</i>) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	
២- ម្ហូបរៀបចំអំពីសាច់ត្រីមីញ៉ូរីនេវនេវដាក់អោយ ត្រជាក់ ឬ បង្អួក				
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ ៣០ °C ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១,០០០,០០០	១០,០០០,០០០
កូលីហ្វមប្រភពពិលាមក (<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- សណ្ដាន ខ្យង ខ្មៅ, មានសំបកសន្លឹក ទៅ នៅ (ស្វែងរកក្នុងឈ្មោះសាច់ និង ទឹកចន្លោះ សំបកចំនុះ ១០០ មីលីម៉ែត្រ)				
កូលីហ្វមប្រភពពិលាមក (<i>Faecal coliforms</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	៣០០	៣,០០០
ស្ត្រិបតូកូកប្រភពពិលាមក(<i>Faecal streptococci</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	២,៥០០	៥,០០០
សាល់ម៉ូណេលា (<i>Salmonella</i>) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	



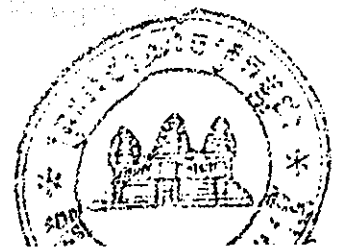
៤. សត្វចង្កាតិ (ក្ដាប បង្ក្រ) ចំណែករំលែក ជាក់អោយត្រូវគ្នា ឬបង្ក្រ				
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ ៣០ °C ក្នុង ១ក្រាម	៥	១	១០០,០០០	១០,០០០,០០០
កូលីហ្វមប្រភពពីលាមក (<i>Faecal coliforms</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	១	១	១០០
ស្តាហ្វីលូកូគុស អូរេអ៊ីស (<i>Staphylococcus aureus</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	១	១០	១,០០០
សាល់ម៉ូណែលឡា (<i>Salmonella</i>) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	
៥. សត្វចង្កាតិទេវតា បង្ក្រ				
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 បន្ទុកស្ទី និងផលិតផលចេញពីសាច់សត្វរំលែក

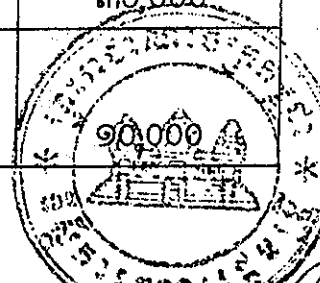
រាយការណ៍	n	c	m	M
១. គ្រោងឆ្អឹងឬគ្រោងឆ្អឹងកាត់ជាដុំទៅដំណាក់ មុនការលក់រាយជាក់អោយត្រូវគ្នា ឬបង្ក្រ				
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ ៣០ °C ក្នុង ១ក្រាម	៥	៣	១,០០០,០០០	១០,០០០,០០០
សាល់ម៉ូណែលឡា (<i>Salmonella</i>) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	
២. សាច់គ្រប់ប្រភេទចេញពីចង្កាតិដែលកសាង ការលក់រាយ				
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់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



ស្ថាប័នកូតូស អូរេអ៊ុស (<i>Staphylococcus aureus</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០០	៥,០០០
កូសទ្រីមីយ៉ូមពែរហ្វ្រាំងសិន(<i>Clostridium perfringens</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០	១០០
សាល់ម៉ូណែលឡា (<i>Salmonella</i>) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	
៣. សាច់ចិញ្ច្រាវគ្រប់ប្រភេទ				
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ ៣០ °C ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	៥០០,០០០	៥,០០០,០០០
កូលីហ្វរមប្រភពពិលាមក(<i>Faecal coliforms</i>) ក្នុង១ក្រាម	៥	២	១០០	១,០០០
ស្ថាប័នកូតូស អូរេអ៊ុស (<i>Staphylococcus aureus</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០០	៥,០០០
កូសទ្រីមីយ៉ូមពែរហ្វ្រាំងសិន(<i>Clostridium perfringens</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	៣០	១,០០០
សាល់ម៉ូណែលឡា (<i>Salmonella</i>) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	
៤. ផ្លែកបន្លាបបន្លែ គ្រឿងក្នុង (នៃសត្វយកសាច់)				
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ ៣០ °C ក្នុង ១ក្រាម	៥	៣	៥០០,០០០	៥០,០០០,០០០
សាល់ម៉ូណែលឡា (<i>Salmonella</i>) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	១	០	
៥. បន្លែបន្លាបផ្លែឈើ				
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ ៣០ °C ក្នុង ១ក្រាម	៥	៣	៥០០,០០០	១០,០០០,០០០
សាល់ម៉ូណែលឡា (<i>Salmonella</i>) ក្នុងសាច់ដុំទ្រូង ២៥ក្រាម	៥	១	០	



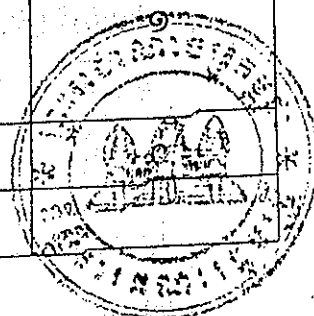
៦. សាច់បសុបក្សីខ្ញែ និងសាច់ បសុបក្សីថ្នាំ				
ចំណិតស្តើងសាច់បសុបក្សីឆ្អឹងចេញ(នៅតោ)				
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ ៣០ °C ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១,០០០,០០០	១០,០០០,០០០
កូលីហ្វមប្រភពពិលាមក(<i>Faecal coliforms</i>) ក្នុង១ក្រាម	៥	២	១,០០០	១០,០០០
ស្តាហ្វីឡូកូគុស អូរេអ៊ុស (<i>Staphylococcus aureus</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	៥០០	៥,០០០
កូសត្រីឌីយ៉ូមពែរហ្វ្រាំងស៊ីន(<i>Clostridium perfringens</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	៣០	១,០០០
សាតូម៉ូណែលឡា (<i>Salmonella</i>) ក្នុង ១ ក្រាម	៥	០	០	
៧. សាច់បសុបក្សីឆ្អឹងហើយខ្ញែ និងបសុបក្សី ចំអិន				
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ ៣០ °C ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	៣០០,០០០	១០,០០០,០០០
កូលីហ្វមប្រភពពិលាមក (<i>Faecal coliforms</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០	៣០០
ស្តាហ្វីឡូកូគុស អូរេអ៊ុស (<i>Staphylococcus aureus</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០០	៣,០០០
កូសត្រីឌីយ៉ូមពែរហ្វ្រាំងស៊ីន(<i>Clostridium perfringens</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០	៣០០
សាតូម៉ូណែលឡា (<i>Salmonella</i>) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	
៨. ផលិតផលរៀបបង្កើតសាច់ជ្រូកនៅសំរាប់ បរិភោគក្រោយចំអិន				
កូលីហ្វមប្រភពពិលាមក (<i>Faecal coliforms</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១,០០០	៣០,០០០
ស្តាហ្វីឡូកូគុស អូរេអ៊ុស (<i>Staphylococcus aureus</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១,០០០	១០,០០០



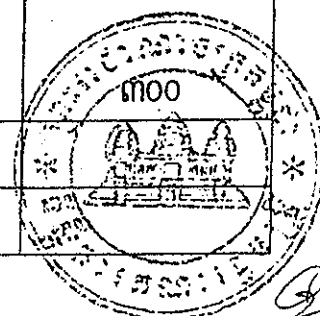
កូសត្រីឌីយ៉ូមពែរហ្វ្រាំងសិន(<i>Clostridium perfringens</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០០	៣,០០០
សាល់ម៉ូណេលឡា (<i>Salmonella</i>) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	
៩. ផលិតផលរៀបចំសាច់ជ្រូកក្នុង ឬបម្រែបម្រួល ធ្វើពីសាច់ ឬត្រី និង ដុំសាច់ក្នុង				
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ ៣០ °C ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១,០០០,០០០	៥,០០០,០០០
កូលីហ្វមប្រភពពីលាមក (<i>Faecal coliforms</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០	៣០០
ស្តាហ្វីលូកូកុស អូរេអ៊ីស (<i>Staphylococcus aureus</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០០	៣,០០០
កូសត្រីឌីយ៉ូមពែរហ្វ្រាំងសិន(<i>Clostridium perfringens</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	៣០	១,០០០
សាល់ម៉ូណេលឡា (<i>Salmonella</i>) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	

តារាងទី ៣: ទំនាក់ទំនង និងផលិតផលពីទំនាក់ទំនង

រាយការណ៍	n	c	m	M
១. ទំនាក់ទំនងកំដៅវិទ្យុសកម្មតាមវិធីសាស្ត្រ នេចខ្ចប់				
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ ៣០ °C ក្នុង ១ ម.ល	១		៣០,០០០	១,០០០,០០០
កូលីហ្វម (<i>Coliforms</i>) ៣០ °C ក្នុង ១ ម.ល (ចេញពីរោងចក្រ)	១		១	១០
កូលីហ្វម (<i>Coliforms</i>) ៣០ °C ក្នុង ១ ម.ល (សក់រាយ)	១		១០	១០០
កូលីហ្វមប្រភពពីលាមក (<i>Faecal coliforms</i>) ក្នុង ១ ម.ល	១		១	
សាល់ម៉ូណេលឡា (<i>Salmonella</i>) ក្នុង ២៥០ ម.ល	១		០	
២. ទំនាក់ទំនងធ្វើអោយឆ្អែង				



កូលីហ្វម (Coliforms) ៣០ °C ក្នុង ១ ក្រាម	៥	២	៣០	១០០
កូលីហ្វមប្រភពពិលាមក (Faecal coliforms)				
ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០	៣០
ស្តាហ្វីលូកូគុស អូរេអ៊ុស (Staphylococcus aureus)				
ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០	៣០០
សាល់ម៉ូណែលឡា (Salmonella) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	
៣. ទឹកដោះស្រាយបំបាត់បាតុភាពហ្វូស និងបង្កើន បរិស្ថានទឹកដោះស្រាយ				
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ ៣០ °C				
ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១,០០០	៣០,០០០
កូលីហ្វមប្រភពពិលាមក (Faecal coliforms)				
ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	៣	៣០
ស្តាហ្វីលូកូគុស អូរេអ៊ុស (Staphylococcus aureus)				
ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០	៣០០
សាល់ម៉ូណែលឡា (Salmonella) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	
៤. ទឹកដោះស្រាយប្រសើរ				
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ ៣០ °C				
ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	៥០,០០០	១,០០០,០០០
កូលីហ្វម (Coliforms) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០	១០០
ស្តាហ្វីលូកូគុស អូរេអ៊ុស (Staphylococcus aureus)				
ក្នុង ១ក្រាម	៥	១	១០	១០០
សាល់ម៉ូណែលឡា (Salmonella) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	
៥. ប្រឡូងស្រស់គំនើរវិទ្យាសាស្ត្រស្រាវជ្រាវ				
កូលីហ្វមប្រភពពិលាមក (Faecal coliforms)				
ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០	៣០
ស្តាហ្វីលូកូគុស អូរេអ៊ុស (Staphylococcus aureus)				
ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០	
សាល់ម៉ូណែលឡា (Salmonella) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	
៦. ប្រឡូងស្រស់ប្រសើរស្រាវជ្រាវ ឬស្មើវិទ្យា				

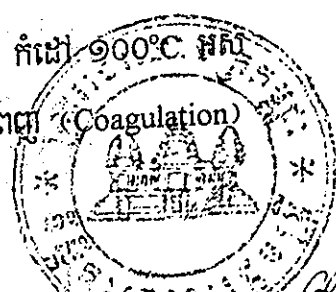


ស្ថាប្តីឡូកូគុស អូរេអ៊ីស (<i>Staphylococcus aureus</i>)				
ក្នុង ១ក្រាម	៥	១	១០០	១០,០០០
៧. ប្រូប៊ីយ៉ាស៊ីវេស្ត ជ្រាយ				
កូលីហ្វមប្រភពពីលាមក (<i>Faecal coliforms</i>)				
ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០០	១០,០០០
ស្ថាប្តីឡូកូគុស អូរេអ៊ីស (<i>Staphylococcus aureus</i>)				
ក្នុង ១ក្រាម	៥	១	១០០	១០,០០០
៨. ប៊ីតេរីយ៉ាស៊ីវេស្ត ជ្រាយ				
មេរោគ Gram- ចំនួនសរុប				
(Gram Negative Total Count) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០០	១០,០០០
កូលីហ្វម (<i>Coliforms</i>) ៣០ °C ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	២៥	១,០០០
ស្ថាប្តីឡូកូគុស អូរេអ៊ីស (<i>Staphylococcus aureus</i>)				
ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០	៣០០
សាល់ម៉ូណេលា (<i>Salmonella</i>) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	២	០	០

៩. វិធីសាស្ត្រការវិភាគដោយវិធីស្នូល

បរិមាណគំរូដែលយក គឺមានទឹកដោះគោដាក់ក្នុងសំបកវេចខ្ចប់ចំនួនប្រាំដែលរកយកចេញពីឡូត៍ផលិតផលតែមួយ ។ ការវិភាគគំរូនេះមានសកម្មភាពដូចតទៅ ៖

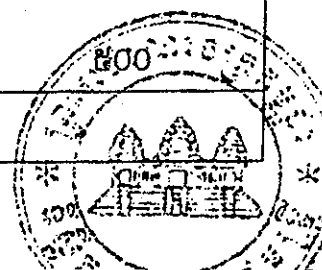
- រក្សាគំរូចំនួនពីរទាំងសំបក ក្នុងទូកំដៅ នៅសីតុណ្ហភាព $32^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ក្នុងរយៈពេល ៧ថ្ងៃ ។
- រក្សាគំរូចំនួនពីរទាំងសំបក នៅ $45^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ក្នុងរយៈពេល ៧ថ្ងៃ ។
- ការពិនិត្យឃើញក្រោយការកំដៅរួច ៖
 - គ្មានភាពបែក ឬការលេចចេញណាមួយឡើយ ។
 - ការពិនិត្យដោយព្យាបាល៖ គ្មានកំណកជាដុំ គ្មានប្រតិកម្មបំបែកប្រូតេអ៊ីន គ្មានភាពខុសប្លែកផ្នែករសជាតិ ឬ ក្លិនឡើយ ។
 - វាស់ pH : កំរិតនៃលំអៀង pH រវាងទឹកដោះគោដែលរក្សាទុកក្នុងទូកំដៅ និងទឹកដោះគោជាគោលត្រូវមានកំរិតទាបជាង ០,៣ ។
 - វិធីសាកល្បងនៃចំណុចពុះ : ក្រោយអំពីការពិនិត្យរួចទៅក្នុងទឹកកំពុងពុះ កំដៅ 90°C អស់រយៈពេល ១០នាទីមិនត្រូវមានដុំកកតូចៗ (Floculation) ឬ ការកកពេញ (Coagulation) ឡើយ ។



- វាស់កំរិតជាតិអាស៊ីត(ដែលអាចបង្ហាញចេញជាបរិមាណបាន) : កំរិតជាតិអាស៊ីតនេះ ត្រូវទាបជាង ១៨° Dornic ។
- រាប់ចំនួនអតិសុខុមកាយរស់ដោយត្រូវការខ្យល់(មជ្ឈដ្ឋាន Plate count agar) និងអតិសុខុមកាយរស់ដោយគ្មានខ្យល់ (មជ្ឈដ្ឋានសាច់ដ្យូតដំបែ) ក្នុង៣២ °C និង ៥៥ °C ។ ចំនួន អតិសុខុមកាយនានា ត្រូវតែទាបជាង ឬស្មើនឹង ១០ ក្នុងទឹកដោះតោ ចំនួន ០,១ ម.ល ។

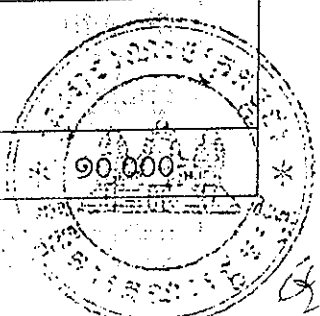
តារាងទី ៤ : ទំនៀមធ្វើដោយមេរ្យ ការវិភាគ និងការវិវត្ត

រាយបង្ហាញលក្ខណៈ	n	c	m	M
១. ទំនៀមធ្វើដោយមេរ្យ ក្រុម ចំណាត់ថ្នាក់ធ្វើដោយមេរ្យ				
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ ៣០°C ក្នុង ១ ក្រាម	៥	២	៣០០,០០០	៥,០០០,០០០
កូលីហ្វមប្រភពពិលាមក (<i>Faecal coliforms</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០	១០០
ស្តាហ្វីលូកូគុស អូរេអ៊ុស (<i>Staphylococcus aureus</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០០	៣,០០០
កូសត្រីឌីយ៉ូមព័រហ្វ្រាំងស៊ីន (<i>Clostridium perfringens</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០	៥០០
សាល់ម៉ូណេលា (<i>Salmonella</i>) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	
២. ការវិភាគ និងការវិវត្ត				
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ ៣០ °C ក្នុង ១ ក្រាម	៥	២	៣០០,០០០	៥,០០០,០០០
កូលីហ្វមប្រភពពិលាមក (<i>Faecal coliforms</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០	៣០
ស្តាហ្វីលូកូគុស អូរេអ៊ុស (<i>Staphylococcus aureus</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	១	១០	
សាល់ម៉ូណេលា (<i>Salmonella</i>) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	



តារាងទី៥ : ផលិតផលផ្លាស់ទីកម្រិត ពុំមានបាត់ជាក្រុមនៅផ្នែកផ្សេង និងផលិតផលផ្សេងៗ

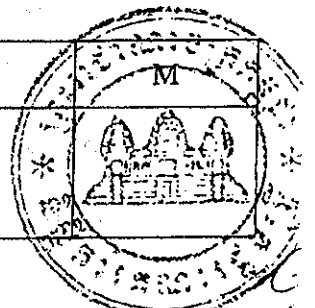
រាយបង្ហាញផលិតផល	n	c	m	M
១. ល្បាយសំរាប់ធ្វើនំដែលមានស៊ីតូប្រូប្រាណូស៊ីត				
លាយស៊ីត				
សាច់ម៉ូណូណូឡា (<i>Salmonella</i>) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	
ផ្សិតនានា (<i>Mould</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០០	១០,០០០
២. ស៊ីបក្រប្រេង				
អតិសុខកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ ៣០ °C ក្នុង ១ ក្រាម	៥	២	១០០,០០០	១០,០០០,០០០
កូលីហ្វមប្រភពពិលាមក (<i>Faecal coliforms</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០	៣០០
ស្តាហ្វីលូកូគុស អូរអ៊ីស (<i>Staphylococcus aureus</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	១	១០០	១០,០០០
សាច់ម៉ូណូណូឡា (<i>Salmonella</i>) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	
៣. គ្រឿងទេស				
អតិសុខកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ ៣០ °C ក្នុង ១ ក្រាម	៥	២	១០០,០០០	១០,០០០,០០០
ផ្សិតនានា (<i>Mould</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០០	១០,០០០
កូលីហ្វមប្រភពពិលាមក (<i>Faecal coliforms</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០	១,០០០
៤. ផ្លែឈើគ្រឿងនានា				
ផ្សិតដំបែ (<i>Yeast</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០	១,០០០
ផ្សិតនានា (<i>Mould</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០០	១០,០០០
កូលីហ្វមប្រភពពិលាមក (<i>Faecal coliforms</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	តិចជាង ៣	១០
៥. ផលិតផលកែច្នៃបេញពីកញ្ចប់ជាតិ(មេឡូរី កញ្ចប់ស្រូវសារឡី)				
ផ្សិតនានា (<i>Mould</i>) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០០	១០,០០០



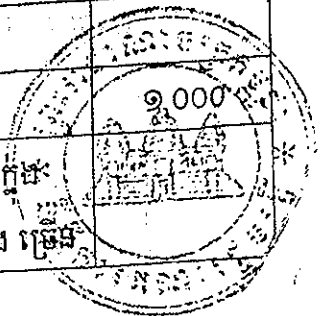
កូសទ្រីឌីយ៉ូមពែរហ្វ្រាំងស៊ីន(Clostridium perfringens) ក្នុង ១ក្រាម	៥	១	១០០	១០,០០០
ស្ព័រនៃអតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយគ្មានខ្យល់ (Anaerobe Spores) នៅកំរិត សីតុណ្ហភាព ៣៧ °C	៥	១	១,០០០	១០០,០០០
៦- សរុកឡា ភាគរ				
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ ៣០ °C ក្នុង ១ ក្រាម	៥	២	១០,០០០	១,០០០,០០០
ស្តាហ្វីលូកូគុស អូរេអ៊ីស (Staphylococcus aureus) ក្នុង ១ក្រាម (ចំពោះសរុកឡា បន្ទះ ឬជាម្សៅស្អិត)	៥	២	១០០	១,០០០
ផ្សិតឆាឆា (Mould) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០០	១០,០០០
សាល់ម៉ូណេលឡា (Salmonella) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	
៧- អ្នកជាតិក្រូម				
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ ៣០ °C ក្នុង ១ ក្រាម	៥	២	១,០០០,០០	១០,០០០,០០០
កូលីហ្វរមប្រភពពិលាមក (Faecal coliforms) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	៣	១០០
ស្ព័រ នៃអតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយគ្មានខ្យល់ ស៊ុលហ្វីត រេដុករ (Sulfite Reducing Anaerobe spores) នៅកំរិត សីតុណ្ហភាព ៤៦ °C ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១០	១,០០០
សាល់ម៉ូណេលឡា (Salmonella) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	
៨- ផ្សិតដំបែ (Yeast)				
កូលីហ្វរមប្រភពពិលាមក (Faecal coliforms) ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	៣	១០០
សាល់ម៉ូណេលឡា (Salmonella) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	

តារាងទី ៦ : ទឹក និងគេសង្ខេបនានា

រាយប៉ាន់លក្ខណៈ	n	c	m
១- ទឹកបរិសោធន៍សាមបណ្ណាល្ញ័យកម្រាម និង ទឹកប្រកប			



អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ នៅកំរិត ៣៧ °C ក្នុង ១ ម.ល	១		២០	
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ នៅកំរិត ២០ °C ក្នុង ១ ម.ល	១		១០០	
កូលីហ្វម (Coliforms) នៅកំរិត ៣៧ °C ក្នុង ១០០ ម.ល	១		<១០	
កូលីហ្វមប្រភពពិលាមក (Faecal coliforms) ក្នុង ១០០ ម.ល	១		០	
ស្ត្រីបត្រូកូកប្រភពពិលាមក (Faecal streptococci) ក្នុង ៥០ ម.ល	១		០	
ស្ព័រ នៃកូឡេរីយ៉ូម ស៊ុលហ្វីត រេដុក (Sulfite reducing clostridium spores) ក្នុង ២០ ម.ល	១		០	
២. ទឹកពីជាក់ដបជាន់កូនធម្មតា ឬ មាន បញ្ចូលខ្លួនកាបូនិក				
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ នៅកំរិត ៤២ °C ក្នុង ១ ម.ល	៥	០	<១០០	
កូលីហ្វម (Coliforms) នៅកំរិត ៣៧ °C ក្នុង ១ ម.ល	៥	០	០	
ស្ត្រីបត្រូកូកប្រភពពិលាមក (Faecal streptococci) ក្នុង ១ ម.ល	៥	០	០	
ស្ព័រ នៃកូឡេរីយ៉ូម ស៊ុលហ្វីត រេដុក (Sulfite reducing clostridium spores) នៅ ៤៦ °C ក្នុង ១ ម.ល	៥	០	០	
៣. សំបកចេញមកពីសំបកប្រភពទឹក និងប្រភពសង្វៀះ (ដែលត្រូវប្រភពជប)				
អតិសុខុមកាយសរុបក្នុងប្រដាប់ប្រភពមួយ	៥	២	១០	១០០
៤. ទឹកផ្លែឈើ ឬទឹកបង្អួចទាប				
ផ្សិតដំបៅដែលបង្កអោយឡើងមេ ក្នុង ១ ម.ល	៥	២	០	១.០០០
សរសៃឆ្មារនៃផ្សិតនានាក្នុងរង្វង់អតិសុខុមសរុបនៃការ វែកធាតុលើកញ្ចក់ (Mould mycelium)	៥	១	២០%យ៉ាង តិច	



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

តារាងទី ៧ : អាហារដាក់ប្រអប់បិទជិត (Canned Foods)

ទោះមានប្រភេទសំបកវេចខ្ចប់បែបណាក៏ដោយ អាហារដាក់ប្រអប់បិទជិត ត្រូវបំពេញបាននូវវិធីសាកល្បងត្រួតពិនិត្យនានា ដែលអាចបញ្ជាក់បាននូវស្ថេរភាពរបស់វា ។

ពុំត្រូវអោយមានការត្រួតពិនិត្យបែបនេះទេ ចំពោះអាហារដាក់ប្រអប់លោហធាតុឬកែវបំពង់មានគំរូបអាចខូចទ្រង់ទ្រាយ ដែលបង្ហាញអោយឃើញនូវភាពមិនគ្រប់លក្ខណៈធំដុំ ដូចជាស្នាមបោរោងទូទៅ បោរោងដោយដុំឬស្នាមឆ្មាយលេច ។ អាហារដាក់ក្នុងសំបកវេចខ្ចប់អំពិប្លាស្ទិក ឬប្លាស្ទិកស្រោបលោហធាតុ ដែលបង្ហាញអោយឃើញនូវការប្រែរាងឃើញស្នែងនៃសំបកវេចខ្ចប់ ក៏ពុំត្រូវទទួលការត្រួតពិនិត្យបែបនេះដែរ ។

ដើម្បីសំរេចបាននូវការពិនិត្យសាកល្បងនេះ គេត្រូវការចាំបាច់អោយមានកំប៉ុង មានរាងល្អប្រក្រតីចំនួន៥ មានលេខ សំគាល់ផលិតកម្មដូចគ្នា ។

វិធីសាកល្បងត្រួតពិនិត្យមានសកម្មភាពដូចតទៅនេះ ៖-

- អាហារប្រអប់ជាសាច់សត្វ ឬ មានប្រភពពីសាច់សត្វ៖
 - រក្សាគំរូ ពីរ ប្រអប់ ក្នុងទូកំដៅ នៅ $37^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$ ក្នុងរយៈពេល ១៥ថ្ងៃ ។
 - រក្សាគំរូ ពីរ ប្រអប់ ក្នុងទូកំដៅនៅ $55^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ក្នុងរយៈពេល ៧ថ្ងៃ ។
 - ប្រអប់ជាគោលមួយទៀតទុកក្នុងសីតុណ្ហភាពនៃធាតុអាកាសជុំវិញធម្មតា (ចន្លោះ 20°C ទៅ 25°C) ។
- អាហារពីជារុក្ខជាតិដាក់ប្រអប់បិទជិត៖
 - រក្សាគំរូពីរប្រអប់ក្នុងទូកំដៅ នៅ $30^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ក្នុងរយៈពេល ២១ថ្ងៃ ។
 - រក្សាគំរូ ពីរ ប្រអប់ ក្នុងទូកំដៅនៅ $55^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ ក្នុងរយៈពេល ៧ថ្ងៃ ។

ក្នុងទូកំដៅ នេះមិនត្រូវអនុវត្តចំពោះអាហារប្រអប់មានលក្ខណៈអាស៊ីត (pH 4.5) ឡើយ ។



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

ក្រោយពីអនុវត្តវិធីសាកល្បងត្រួតពិនិត្យហើយ ស្នាមប៉ោង ឬ ស្នាមឆ្មាយលេចណាមួយពុំត្រូវអោយ សង្កេតឃើញមានឡើយ ។

កំរិតលំអៀងនៃ pH រវាងគំរូនានាដែលត្រូវបានកំដៅ និងគំរូនានា ទុកជាគោលដែលពុំបានដាក់កំដៅ ហើយ ទុកដាក់ក្នុងសីតុណ្ហភាពរបស់មន្ទីរពិសោធន៍ ក្នុងរយៈពេលដែលបានបញ្ជាក់ខាងដើមមិនត្រូវលើស ពី ០.៥ ឯកតា ឡើយ ។

កំរិតលំអៀងនៃអតិសុខុមប្រាណគ្រប់ប្រភេទរវាងគំរូដែលត្រូវបានដាក់កំដៅ និងគំរូគោលត្រូវបានកំណត់ វាយតម្លៃ ។

សន្មតថា n ជាចំនួនអតិសុខុមកាយរាប់ឃើញលើរង្វង់ផ្ទៃនៃអតិសុខុមទស្សន៍ចំនួន ២០ ដែលត្រូវបាន ពិនិត្យលើប្រអប់ដែលទុកអោយអតិសុខុមកាយកកើត ហើយថា n₀ ជាចំនួនអតិសុខុមកាយសង្កេតឃើញលើ ប្រអប់ដែលមិនបានទុកអោយអតិសុខុមកាយកកើត ផលធៀប n/n_0 ត្រូវតែទាបជាង ១០០ ។

កំណត់សម្គាល់

១- ផលធៀបដែលមើលឃើញហាក់មានតម្លៃខ្ពស់ គឺពុំមានបំណងអនុគ្រោះទទួលយកនូវការរីកដុះដាល ដោយចណ្តាអតិសុខុមកាយឡើយទោះបីការរីកដុះដាលនោះមានលក្ខណៈកំរិតល្មមក្តី ។ វាលេចចេញនូវតម្លៃ នោះ គឺវាអាស្រ័យតែដោយភាពមិនស្មើនៃមរិត នៃការមានការកកើតឡើងវិញនៃការពិនិត្យអតិសុខុម ជីវិតសាស្ត្រ ។

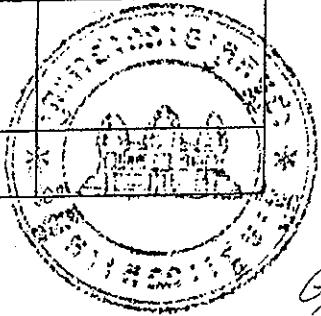
២- ក្នុងការមន្ទិលសង្ស័យហើយ ជាអាទិ៍ ពេលត្រួតពិនិត្យផលិតផលនេសាទមួយចំនួនការពិនិត្យអតិសុខុម សាស្ត្រត្រូវតែអនុវត្តធ្វើដោយដំណើរការប្រកបដោយភាពទៀតទាត់ផ្នែកបច្ចេកទេសយ៉ាងតឹងរឹងបំផុត ។

៣- ក្នុងករណីមានវិវាទ គេអាចអនុវត្តស្តង់ដារ AFNOR V 08.401 និង V 08.402 ស្តីអំពីស្ថេរភាព នៃអាហារប្រអប់ ។

៤- បើមានការចាំបាច់ត្រូវស្វែងរកនូវមូលហេតុនៃអស្ថេរភាពនោះ គេត្រូវយោងទៅស្តង់ដារ AFNOR V 08.403 ។

តារាងទី ៨ : អាហារដាក់ប្រអប់បិទជិតមានអាយុកាល ប្រើទ្រី (Preserved foods)

កាលបរិច្ឆេទ	n	c	m	M
១- អាហារដាក់ប្រអប់បិទជិតមានអាយុកាល ប្រើរយៈពេលខ្លីគ្រប់ប្រភេទ				
ពិនិត្យផ្ទាល់ភ្នែកលើភាពប៉ោង ឬស្នាមបិទផ្តុំរបស់ប្រអប់	១០	០	០	



២. អាហារដាក់ប្រអប់បិទជិតមានអាយុកាលប្រើប្រាស់ រំពងចេតនាតាមវិធីប៉ាន់ស្មាន				
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ ៣០°C ក្នុង ក្រាម	៥	២	១០,០០០	១០០,០០០
កូលីហ្វម(Coliforms) ក្នុង ១ក្រាម	៥	០	០	
ស្តាហ្វីលូកូគុស អូរេអ៊ីស (Staphylococcus aureus) ក្នុង ១ក្រាម	៥	០	០	
ក្លូសទ្រីមីយ៉ូមពែរហ្វ្រាំងស៊ី(Clostridium perfringens) ក្នុង ១ក្រាម	៥	០	០	
សាល់ម៉ូណែលឡា (Salmonella) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	
៣. អាហារដាក់ប្រអប់បិទជិតមានអាយុកាល ប្រើប្រាស់រំពងចេតនាតាមវិធីប៉ាន់ស្មាន (ផលិតផលសមុទ្រ)				
អតិសុខុមកាយដែលរស់ដោយត្រូវការខ្យល់ ៣០ °C ក្នុង ១ក្រាម	៥	២	១,០០០,០០	១០,០០០,០០០
កូលីហ្វម (Coliforms) ក្នុង ១ក្រាម	៥	០	០	
ស្តាហ្វីលូកូគុស អូរេអ៊ីស (Staphylococcus aureus) ក្នុង ១ក្រាម	៥	០	០(១)	
ក្លូសទ្រីមីយ៉ូមពែរហ្វ្រាំងស៊ី(Clostridium perfringens) ក្នុង ១ក្រាម	៥	០	០(២)	
សាល់ម៉ូណែលឡា (Salmonella) ក្នុង ២៥ក្រាម	៥	០	០	

(១)=១ ចំពោះត្រីស្នូម៉ុងឆ្នើរ ត្រីហាតដុក ឬត្រីប្រឡាក់អំបិលស្រាលៗ ហើយឆ្អើរផ្សេងទៀត ។

(២) តិចជាង ១០ ក្នុង ១ក្រាម ចំពោះប្រហុក ត្រីត្រាំទឹកអំបិល ។

ចំពោះអាហារដាក់ប្រអប់បិទជិតមានអាយុកាលប្រើប្រាស់ខ្លីនានា ដែលបានរងរបំពេញតាមវិធីប៉ាន់ស្មាន
ការធ្វើអោយរស់មានជីវិតឡើងវិញនៃអតិសុខុមកាយក្នុងល្បាយដើម រយៈពេល ២ម៉ោង នៅសីតុណ្ហភាពរបស់
មន្ទីរពិសោធន៍មានលក្ខណៈចាំបាច់មុននឹងធ្វើការរាប់ចំនួន ។ ចំពោះអាហារដាក់ប្រអប់បិទជិតមានអាយុកាល
ប្រើប្រាស់ខ្លី ដែលពុំបានរងរបំពេញតាមវិធីប៉ាន់ស្មាន ការធ្វើអោយរស់មានជីវិតឡើងវិញ រយៈពេល ៤៥ នាទី
មានលក្ខណៈគ្រប់គ្រាន់ ។

