

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 និងរដ្ឋា ភិបាល។ ម្យ៉ាងទៀតគ្រប់ជម្រើសទាំងអស់អាចមានសក្តានុពលក្នុងការផ្តល់ផលចំណេញគួរឱ្យ កត់សម្គាល់។ ទោះបីជាយ៉ាងនេះក្តី ប្រសិទ្ធភាពនៃជម្រើសការអប់រំ មានកម្រិតមិនប្រាកដប្រជា

ខ្ពស់ ពីព្រោះវាអាស្រ័យទៅលើទំហំនៃការជឿជាក់របស់វិស័យធុរកិច្ច ថាពួកគេនឹងទទួលបានផល
ចំណេញច្រើនជាងបន្ទុកចំណាយភាគព្វកិច្ច ក្នុងការអនុវត្តGMPនេះ។

មានមតិគ្រលប់បឋមពីវិស័យឧស្សាហកម្មថា រោងចក្រនិងសិប្បកម្មធំៗដែលស្វែងរកទីផ្សារនាំចេញ
នឹងទទួលបានផលចំណេញក្នុងការអនុវត្តGMP ផ្ទុយទៅវិញ រោងចក្រនិងសិប្បកម្មតូចៗដែល
ផលិតសម្រាប់តែទីផ្សារក្នុងស្រុក នឹងមិនទទួលបានផលចំណេញទេក្នុងការអនុវត្តGMP។

ការវាយតម្លៃពេញលេញ(RIS) គួរត្រូវបានធ្វើឡើងដើម្បីពិនិត្យឲ្យបានស៊ីជម្រៅចំពោះជម្រើសទាំងនេះ។

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 ម្ហូបអាហារមិនមានសុវត្ថិភាពអាចបង្កឲ្យមានជំងឺធ្ងន់ធ្ងរនិងអាចបាត់បង់ជីវិតក្នុងករណីខ្លះ ជាពិសេសគឺក្មេងៗ និងមនុស្សចាស់។</p> <p><i>មានមនុស្ស ៧០០ ០០០ បាត់បង់ជីវិតរៀងរាល់ឆ្នាំ នៅអាស៊ីដោយសារតែម្ហូបអាហារនិងទឹកបង្កឲ្យមានជំងឺ។ 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

នៃប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារចាប់តាំងពីកសិដ្ឋានផលិតករដល់តុបរិភោគ បញ្ជាក់ពីគោលការណ៍សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារជាមូលដ្ឋាន និងការរៀបចំសម្រួលសម្រួលស្ថាប័នកិច្ចដើម្បីអនុវត្តការគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារនៅគ្រប់ដំណាក់កាល គឺចាប់ពីការផលិតបឋមដល់ការប្រើប្រាស់ រួមមានការនាំចូលនិងការនាំចេញ។ ប្រកាសនេះរួមបញ្ចូលប្រកាសមួយចំនួនទៀតដែលមានពីមុន ដោយធ្វើសនិទានកម្ម និងបញ្ជាក់ពីតួនាទីភារកិច្ចនៃក្រសួងផ្សេងៗ។ ប្រកាសនេះបញ្ជាក់ថា MIMES គឺជាអាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចក្នុងការអនុវត្តការគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារសម្រាប់ការកែច្នៃបន្ទាប់បន្សំ។

- ៥ ច្បាប់ស្តីពីការគ្រប់គ្រងគុណភាព និងសុវត្ថិភាពផលិតផល និងសេវាកម្ម (ក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម)។ ច្បាប់នេះចែងពីការធ្វើអធិការកិច្ចទំនិញនិងសេវាកម្មនៅលើទីផ្សារ។
- ៦ ប្រកាសលេខ២២៨២ ស្តីពីនីតិវិធីអនុវត្តបទប្បញ្ញត្តិលើកិច្ចដំណើរការរោងចក្រ និងសិប្បកម្ម។ ប្រកាសនេះ អនុវត្តច្បាប់ច្បាប់ស្តីពីការគ្រប់គ្រងរោងចក្រនិងសិប្បកម្ម។

ចូរបញ្ជាក់ហេតុអ្វីបានជាលិខិតបទដ្ឋានទាំងនេះមិនទាន់គ្រប់គ្រាន់?

លិខិតបទដ្ឋានគតិយុត្តដែលមានស្រាប់ពាក់ព័ន្ធនឹងរោងចក្រជាទូទៅ ដែលកំណត់តែគោលការណ៍ទូទៅនៃសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ឬ កំណត់តែគោលការណ៍ណែនាំស្តីពីផលិតផលម្ហូបអាហារខ្លះ (ឧទាហរណ៍ ទឹកសុទ្ធ និង ស្រាស) ដោយមិនបានកំណត់សម្រាប់ផលិតផលទាំងអស់ទេ។ គោលការណ៍ណែនាំបន្ថែមទៀត នឹងជួយក្នុងការអនុវត្តច្បាប់ពាក់ព័ន្ធនឹងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារជាទូទៅ។

ជម្រើសដទៃទៀត

ការស្វែងរកជម្រើសដទៃទៀតជាការសំខាន់ហើយគួររំលឹកថាបញ្ញត្តិកម្មមិនមែនជាជម្រើសដំបូងបង្អស់នោះទេ។

៣.ខ. ជម្រើសដទៃទៀតដែលអាចអនុវត្តបាន (សម្រាប់ការវិភាគលើផលប៉ះពាល់) ទេ។

- ២ កំណត់ឱ្យប្រើប្រាស់GMP សម្រាប់អ្នកកែច្នៃម្ហូបអាហារដែលមានដើមទុនលើសពី៣០០០ដុល្លារ។
- ៣ អប់រំអ្នកកែច្នៃម្ហូបអាហារអំពី GMP។
- ៤ ធ្វើអធិការកិច្ចឱ្យតឹងរឹងនិងញឹកញាប់ ព្រមទាំងដាក់ទណ្ឌកម្មធ្ងន់ធ្ងរចំពោះអ្នកកែច្នៃម្ហូបអាហារដែលមិនមានសុវត្ថិភាព។

៣.គ. ជម្រើសដទៃទៀតដែលតាមទ្រឹស្តីអាចមាន ប៉ុន្តែមិនអាចអនុវត្តបាន (មិនទាមទារនូវការវិភាគបន្ថែមទៀតទេលុះណាតែមានការប្រែប្រួលក្នុងកំឡុងពេលនៃដំណើរការនៃការRIA)

- ៥ ការផ្តល់វិញ្ញាបនបត្រដោយស្ម័គ្រចិត្តចំពោះផលិតផលម្ហូបអាហារទាំងអស់ពីវិទ្យាស្ថានស្តង់ដារប្រទេសកម្ពុជា(ISC) នេះប្រហែលជាមិនមានអ្នកកែច្នៃម្ហូបអាហារនឹងអនុវត្តតាមនោះទេ ហេតុនេះ វាអាចកាត់បន្ថយសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារពីស្ថានភាពបច្ចុប្បន្ន ពីព្រោះវិញ្ញាបនបត្រ ISC បច្ចុប្បន្នតម្រូវលើផលិតផលម្ហូបអាហារដែលមានហានិភ័យខ្ពស់។
- ៦ អប់រំសាធារណជនទូទៅអំពីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ។ ជម្រើសនេះមិនអាចមានប្រសិទ្ធភាពពីព្រោះអ្នកប្រើប្រាស់មិនអាចវិនិច្ឆ័យបានថា តើផលិតផលម្ហូបអាហារមួយណាមានសុវត្ថិភាពនៅពេលកំពុងទិញ។
- ៧ ស្វ័យគ្រប់គ្រង ឬ សហបញ្ញត្តិកម្ម មិនអាចអនុវត្តបាន ពីព្រោះមិនមានសមាគម ឧស្សាហកម្មដែលគ្របដណ្តប់ទូលំទូលាយលើឧស្សាហកម្មកែច្នៃម្ហូបអាហារ ដែលនឹងត្រូវរៀបចំ ជំរុញ និងពង្រឹងការអនុវត្តវិធីសាស្ត្រសហគ្រប់គ្រងនេះ។

៤. ការប៉ាន់ស្មានបឋមចំណាយកាតព្វកិច្ច និងផលប៉ះពាល់ចំពោះការប្រកួតប្រជែង

៤.១. ការកំណត់ភារកិច្ច និងប្រភេទចំណាយ (tasks and cost-categories)

អត្ថាធិបាយអំពីជម្រើស	ភារកិច្ច និងប្រភេទចំណាយដែលវិស័យសាធារណៈ ត្រូវរ៉ាប់រងដើម្បីបង្កើត អនុវត្ត និងប្រតិបត្តិជម្រើសនោះ	ភារកិច្ច និងប្រភេទចំណាយដែល វិស័យឧស្សាហកម្មត្រូវរ៉ាប់រងដើម្បីអនុវត្តតាមជម្រើសនោះ
ជម្រើសទី១: ប្រកាស GMP	<ul style="list-style-type: none"> - បង្កើនអធិការ (ប្រហែលត្រូវការ មន្ត្រី ៥០នាក់ បច្ចុប្បន្នមានតិចជាង១០នាក់) - បង្កើនការធ្វើអធិការកិច្ច (បច្ចុប្បន្ន ២ដងក្នុងមួយឆ្នាំ) - បង្កើនការយល់ដឹងអំពីគោលការណ៍ GMPក្នុងចំណោមឧស្សាហកម្មកែច្នៃម្ហូបអាហារ - បណ្តុះបណ្តាលអធិការ 	<ul style="list-style-type: none"> - រៀបចំឡើងវិញរចនាសម្ព័ន្ធក្នុងរោងចក្រ(បន្ថែមទីលំហរឲ្យទូលាយជាងមុន) - បន្ថែមឧបករណ៍និងសម្ភារៈផ្សេងៗ ដើម្បីធានាស្តង់ដារអនាម័យ - បណ្តុះបណ្តាលបុគ្គលិក - វិធីសាស្ត្រគ្រប់គ្រង - ត្រួតពិនិត្យសត្វចង្រៃនិង

		ការគ្រប់គ្រងភាគសំណល់ - បង្កើនរយៈពេលទទួល អធិការកិច្ច
ជម្រើសទី២: GMPសម្រាប់ដើម្បីទុន លើ ៣០០០ ដុល្លារ	- ដូចជម្រើសទី១	-ដូចជម្រើសទី១
ជម្រើសទី៣: អប់រំអ្នកកែ ច្នៃម្ហូបអាហារអំពី GMP	- ដូចជម្រើសទី១	មានភារកិច្ចដូចជម្រើសទី១ ប៉ុន្តែមានអធិការកិច្ចតិច
ជម្រើសទី៤: អនុវត្ត អធិការកិច្ចតឹងរឹងនិង ទណ្ឌកម្មធ្ងន់ធ្ងរ	- ដូចជម្រើសទី១	ភារកិច្ចអាចដូចនឹងជម្រើសទី ១ ប៉ុន្តែ អាចចំណាយពេល បន្ថែមលើអធិការកិច្ច

៤.២. វិសាលភាពនៃជម្រើស

ជម្រើស	វិស័យធុរកិច្ច	ចំនួនធុរកិច្ច	ឯកសារយោង/ភស្តុតាង
ជម្រើសទី១: ប្រកាស GMP	គ្រប់អ្នកកែច្នៃ	១០០០០	ការិយាល័យស្ថិតិនៃនាយកដ្ឋាន សិប្បកម្មនិងឧស្សាហកម្មធុនតូច
ជម្រើសទី២: GMPសម្រាប់ដើម្បីទុនលើ ៣០០០ ដុល្លារ	គ្រប់អ្នកកែច្នៃ ដែលមានដើម ទុនលើកម្រិត តំណត់	៥ ១៨៧	ការិយាល័យស្ថិតិនៃនាយកដ្ឋាន សិប្បកម្មនិងឧស្សាហកម្មធុនតូច
ជម្រើសទី៣: អប់រំអ្នកកែ ច្នៃម្ហូបអាហារអំពី GMP	គ្រប់អ្នកកែច្នៃ	១០ ០០០	ការិយាល័យស្ថិតិនៃនាយកដ្ឋាន សិប្បកម្មនិងឧស្សាហកម្មធុនតូច
ជម្រើសទី៤: អនុវត្ត អធិការកិច្ចតឹងរឹងនិង ទណ្ឌកម្មធ្ងន់ធ្ងរ	គ្រប់អ្នកកែច្នៃ	១០ ០០០	ការិយាល័យស្ថិតិនៃនាយកដ្ឋាន សិប្បកម្មនិងឧស្សាហកម្មធុនតូច

៤.៣. ប៉ាន់ស្មានកម្រិតកំណើននៃចំណាយកាតព្វកិច្ចរបស់ធុរកិច្ចនិងរបស់រាជរដ្ឋាភិបាល

ធុរកិច្ច	កម្រិតកំណើននៃចំណាយកាតព្វកិច្ច	អំណះអំណាង(មើលទំព័រខាងក្រោយ)
ជម្រើសទី១: GMP ប្រកាស	គួរឲ្យកត់សម្គាល់	បច្ចុប្បន្ន មានរោងចក្រសិប្បកម្មចំនួន ២០ ក្នុងចំណោម១០ ០០០បានអនុវត្ត GMP។ ការអនុវត្ត GMPតម្រូវឲ្យរោងចក្រនិងសិប្បកម្មចំណាយច្រើន ដើម្បីបំពេញតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវរបស់ GMP។
ជម្រើសទី២: GMP សម្រាប់ដើម្បីទុនលើ ៣០០០ ដុល្លារ	គួរឲ្យកត់សម្គាល់	ដូចការអះអាងខាងលើដែរ លើកលែងតែរោងចក្រ-សិប្បកម្មដែលមានដើមទុនក្រោម ៣ ០០០ ដុល្លារ។
ជម្រើសទី៣: អប់រំអ្នកកែច្នៃម្ហូបអាហារអំពី GMP	គួរឲ្យកត់សម្គាល់	អាស្រ័យលើកម្រិតនៃការអនុវត្តតាម។ ប្រសិនបើមានអ្នកអនុវត្តតាមមានចំនួនច្រើន បន្ទុកចំណាយមានចំនួនច្រើន។
ជម្រើសទី៤: អនុវត្តអធិការកិច្ចតឹងរឹងនិងទណ្ឌកម្មធ្ងន់ធ្ងរ	គួរឲ្យកត់សម្គាល់	ការធ្វើអធិការកិច្ចច្រើននឹងប្រើប្រាស់ពេលវេលាច្រើន ហើយមានការចាំបាច់ក្នុងការកែសម្រួលនិងផ្លាស់ប្តូរ ដើម្បីបំពេញតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវរបស់ GMP ដើម្បីសម្រេចបានការកែច្នៃម្ហូបអាហារប្រកបដោយសុវត្ថិភាព។

រាជរដ្ឋាភិបាល	កម្រិតកំណើននៃចំណាយ កាតព្វកិច្ច	អំណះអំណាង
ជម្រើសទី១: GMP ប្រកាស	គួរឲ្យកត់សម្គាល់	បង្កើនចំនួនអធិការ បណ្តុះបណ្តាល និងការលើកម្ពស់ការយល់ដឹងអំពី GMP។

ជម្រើសទី២: GMP សម្រាប់ដើម្បីទុន លើ ៣០០០ ដុល្លារ	គួរឲ្យកត់សម្គាល់	តិចជាងជម្រើសទី១ ពីព្រោះត្រូវការ អធិការតិចជាង ក៏ប៉ុន្តែ នៅតែមានចំនួន គួរឲ្យកត់សម្គាល់ដែរ ពីព្រោះចាំបាច់ត្រូវ មានការបណ្តុះបណ្តាលនិងលើកកម្ពស់ ការយល់ដឹងអំពីGMP។
ជម្រើសទី៣: អប់រំអ្នកកែច្នៃម្ហូបអាហារ អំពី GMP	គួរឲ្យកត់សម្គាល់	ដើម្បីឲ្យជម្រើសនេះមានប្រសិទ្ធភាព ការ បណ្តុះបណ្តាលចាំបាច់ត្រូវមាន ដោយរួម បញ្ចូលកម្មវិធីសិក្សានិងវិធីសាស្ត្រ។
ជម្រើសទី៤: អនុវត្តអធិការកិច្ចតឹងរឹង និងទណ្ឌកម្មធ្ងន់ធ្ងរ	គួរឲ្យកត់សម្គាល់	ចំនួននៃអធិការកើនឡើង(ច្រើនជាង ជម្រើសទី១)

៤.៤. ប៉ាន់ស្មានកម្រិតនៃផលចំណេញ

រាជរដ្ឋាភិបាល	កម្រិតផលចំណេញ	មូលហេតុ
ជម្រើសទី១: GMP ប្រកាស	គួរឲ្យកត់សម្គាល់	ការទទួលយក GMP ទូលំទូលាយ តាមរយៈ ការអនុវត្តតាមប្រកាសនឹងជួយកាត់ បន្ថយឧប្បហេតុម្ហូបអាហារបង្កជំងឺ។ ការ ទទួលយក GMP ទូលំទូលាយអាចកើត ឡើង ដោយសារមានការពង្រឹងការអនុវត្ត ប្រកាសនេះ។
ជម្រើសទី២: GMP សម្រាប់ដើម្បីទុន លើ ៣០០០ ដុល្លារ	គួរឲ្យកត់សម្គាល់	ជម្រើសនេះអាចកាត់បន្ថយបានច្រើននូវ ហានិភ័យនៃការកើតឡើងម្ហូបអាហារមិន មានសុវត្ថិភាព ពីព្រោះម្ហូបអាហារភាគ ច្រើននឹងត្រូវបានកែច្នៃដោយគោរពតាម GMP(លើកលែងអ្នកកែច្នៃតូចតាចដែល មានចំនួនតិចនៅក្នុងទីផ្សារ)។
ជម្រើសទី៣: អប់រំអ្នកកែច្នៃម្ហូបអាហារ	មិនច្បាស់	អាស្រ័យលើកម្រិតនៃការទទួលយក GMPតាមរយៈមធ្យោបាយអប់រំ។ ប្រសិន បើ មានការទទួលយក GMP ទូលំ

អំពី GMP		ទូលាយ ផលចំណេញនឹងមានកម្រិតខ្ពស់ និងផ្ទុយមកវិញ។
ជម្រើសទី៤: អនុវត្តអធិការកិច្ចតឹងរឹង និងទណ្ឌកម្មធ្ងន់ធ្ងរ	គួរឲ្យកត់សម្គាល់	កម្រិតនៃការអនុវត្តតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវ ដែលមានស្រាប់ ដើម្បីផលិតម្ហូបអាហារ មានសុវត្ថិភាពអាចមានកម្រិតខ្ពស់ ដោយសារមានការភ័យខ្លាចពីទណ្ឌកម្ម ធ្ងន់ធ្ងរ និងមានការធ្វើអធិការកិច្ចច្រើន។

៤.៥. តើមានផលប៉ះពាល់ដល់ការប្រកួតប្រជែងដែរឬទេ?មាន

កំលាំងប្រកួតប្រជែងនឹងត្រូវកាត់បន្ថយ ដោយសារ ត្រូវចំណាយច្រើនក្នុងការធ្វើអាជីវកម្ម ដែលជា
របាំងក្នុងការចូលទៅក្នុងឧស្សាហកម្មកែច្នៃម្ហូបអាហារ។

៤.៦. តើមានផលប៉ះពាល់លើយេនឌ័រដែរឬទេ?

តើបញ្ញត្តិកម្មនេះមានឥទ្ធិពលមកលើស្ត្រី(បុគ្គលនិងស្ត្រីជាម្ចាស់ធុរកិច្ច)ច្រើនជាងបុរស? មិនមាន
មិនមានភស្តុតាងដែលបញ្ជាក់ថា មានអត្ថប្រយោជន៍ផ្សេងគ្នារវាងបុរសនិងស្ត្រីក្នុងការចូលរួមក្នុង
ឧស្សាហកម្មកែច្នៃម្ហូបអាហារ។

៥. កិច្ចពិគ្រោះយោបល់បឋម

ការពិគ្រោះយោបល់ជាផ្លូវការមិនបានធ្វើឡើងទេ ប៉ុន្តែមានយោបល់ត្រលប់ជាលក្ខណៈទូទៅបានលេចឮពីធុរកិច្ច បន្ទាប់ពីការប្រកាសពីគោលបំណងក្នុងដាក់ឱ្យអនុវត្តGMP ជាសង្ខេបមានដូចខាងក្រោម ៖

- ក្រុមហ៊ុនធំៗដែលផលិតសម្រាប់នាំចេញ បានគាំទ្រGMP។ ម្យ៉ាងទៀត ក្រុមហ៊ុនទាំងនោះគិតថា GMPនឹងធ្វើឱ្យក្រុមហ៊ុនតូចៗបិទទ្វារ។
- ក្រុមហ៊ុនតូចៗដែលផលិតសម្រាប់តែទីផ្សារក្នុងស្រុក មិនគាំទ្រ GMPពីព្រោះត្រូវចំណាយច្រើន ដើម្បីបំពេញតាមលក្ខខណ្ឌGMP។

ក្រសួងទេសចរណ៍ក៏បានផ្តល់យោបល់ត្រលប់ផងដែរថា គាំទ្រសំណើប្រកាស ពីព្រោះប្រកាសនេះនឹងអាចជំរុញវិស័យទេសចរណ៍ថែមទៀត។

៦. សន្និដ្ឋាន



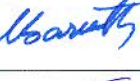


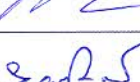

៦.១. សេចក្តីសង្ខេបនៃការចំណាយបន្ថែមនិងផលចំណេញ

ជម្រើស	បន្ទុកចំណាយរបស់វិស័យឧស្សាហកម្ម	បន្ទុកចំណាយរបស់វិស័យសាធារណៈ	ផលចំណេញ
ជម្រើសទី១: GMP ប្រកាស	គួរឱ្យកត់សម្គាល់	គួរឱ្យកត់សម្គាល់	គួរឱ្យកត់សម្គាល់
ជម្រើសទី២: GMP សម្រាប់ដើម្បីទុនលើ ៣០០០ ដុល្លារ	គួរឱ្យកត់សម្គាល់	គួរឱ្យកត់សម្គាល់	គួរឱ្យកត់សម្គាល់
ជម្រើសទី៣: អប់រំអ្នកកែច្នៃម្ហូបអាហារអំពីGMP	គួរឱ្យកត់សម្គាល់	គួរឱ្យកត់សម្គាល់	មិនច្បាស់
ជម្រើសទី៤: អនុវត្តអធិការកិច្ចតឹងរឹងនិងទណ្ឌកម្មធ្ងន់ធ្ងរ	គួរឱ្យកត់សម្គាល់	គួរឱ្យកត់សម្គាល់	គួរឱ្យកត់សម្គាល់

៦.២. តើចាំបាច់ធ្វើRIA ដែរឬទេ? ចាំបាច់

ពីព្រោះមានដាក់បន្ទុកចំណាយភាគព្រឹត្តិទូទៅលើធុរកិច្ច និងរដ្ឋាភិបាល។

អត្ថាធិប្បាយផ្សេងទៀត: មិនមាន

ដំណើរការ	ឈ្មោះ	មុខងារ	ហត្ថលេខា	កាលបរិច្ឆេទ
រៀបចំដោយ (ក្រសួង ពាក់ព័ន្ធ)	ឧ. ប្រធានាធិការ	អនុប្រធានាធិការ RIA		28 Dec 2012
ត្រួតពិនិត្យដោយ (ORIA)	អ.ស. គួង	ប្រធាន RIA		3. ម. 2013
	យ៉ា សារីណ	ប្រធានគ្រឹះ CBA		03. 01. 13
	អំ ណីស៊ីស	សមាជិកគ្រឹះ RIA		2 ម. 2013
ឯកភាពដោយ (ORIA)	ឌី ណាម			4 ម. 2013
បញ្ចូលទិន្នន័យដោយ	អំ ណីស៊ីស	សមាជិកគ្រឹះ RIA		8 ម. 2013
បញ្ចូលក្នុងគេហទំព័រ ដោយ	សៀង រដ្ឋា	សមាជិក Center		8. ម. 2013