



**ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា**  
**ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ**  
~\*~

**ក្រសួងសុខាភិបាល**

លេខ.០៣៣.គ.ជ.ស/១៧០៧

រាជធានីភ្នំពេញ, ថ្ងៃទី ០១ ខែ ០៧ ឆ្នាំ ២០០៩

**សារាចរណែនាំ**

**ស្តីពី**

**លក្ខខណ្ឌអនាម័យអាហារឆ្នាំង គោលនីយឆ្នាំង**

អនុលោមតាមច្បាប់ស្តីពី ការគ្រប់គ្រងគុណភាព សុវត្ថិភាព លើផលិតផលទំនិញ និងសេវា និងតាមអនុក្រឹត្យស្តីពីអនាម័យមូលដ្ឋានសំរាប់មនុស្ស លេខ ៤៧ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី១២ ខែមិថុនា ឆ្នាំ ២០០៣ និងតាមគោលនយោបាយរបស់ក្រសួងសុខាភិបាល ក្នុងការការពារ និងលើកកម្ពស់សុខភាពសាធារណៈរបស់ប្រជាពលរដ្ឋក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជាដូចជាសុខភាពភ្ញៀវទេសចរណ៍ជាតិ អន្តរជាតិ ក្នុងគោលបំណងកាត់បន្ថយជំងឺផ្សេងៗ ដែលបណ្តាលមកពីចំណីអាហារមិនស្អាត គ្មានអនាម័យ ក្រសួងសុខាភិបាល សូមធ្វើការណែនាំដូចខាងក្រោម :

**១. បន្ទប់បរិភោគ :**

- ត្រូវមានទំហំសមស្រប ពន្លឺ ខ្យល់ចេញ-ចូលគ្រប់គ្រាន់ ងាយស្រួលក្នុងការសំអាត តុបតែងអោយមានសោភ័ណភាព និងពុំមានក្លិនអាក្រក់
- សម ចង្ហើះ ស្លាបព្រា បាន កំបិត ត្រូវធ្វើការសំលាប់មេរោគ មុននឹងយកមកបំបៅភ្ញៀវ ឬប្រើប្រាស់សំភារៈដែលប្រើបានតែមួយដងគត់
- តុត្រូវមានកំរាល ឬមានកាពរលោងស្អាត មានចុងសំរាមដែលមានតំបន់សមស្រប និងក្នុងបន្ទប់បរិភោគគប្បីមានកន្លែងលាងដៃ។

**២. បន្ទប់ចំណីនិងទំនិញអាហារ :**

- កន្លែងរក្សាទុកអាហារត្រូវមានពន្លឺ ខ្យល់ចេញ-ចូលគ្រប់គ្រាន់ និងមានអនាម័យជានិច្ច
- កំរាលអង្កាត់ត្រូវតែសង់ឡើង ធ្វើយ៉ាងណាអោយងាយស្រួលក្នុងការសំអាត និងថែទាំ ឯដៃបាក់បែក រឺប្រេះ ដែលនៅទំហា ត្រូវជួសជុលជាបន្ទាន់
- ជញ្ជាំងត្រូវតែរលោងងាយស្រួលក្នុងការសំអាត ហើយត្រូវសំអាតជារៀងរាល់ថ្ងៃ
- ពិមានត្រូវសំអាតអោយស្អាតជានិច្ច
- មានម៉ាស៊ីនបិតផ្សែង ឬខ្យល់កខ្វក់ចេញទៅក្រៅ
- បង្អួចដែលបើកបិទ ត្រូវមានសំណាញ់ការពារសត្វល្អិត សត្វចង្រៃ និងសត្វស្លាប
- មិនត្រូវមានស្តុកសំលៀកបំពាក់ និងសំភារៈមិនប្រើប្រាស់ និងកាកសំណល់ ដែលអាចជាជំរកនៃចូលី និងសត្វល្អិតចង្រៃដទៃទៀត

៥. អនាម័យបុគ្គលិក :

- ត្រូវស្លៀកពាក់សំលៀកបំពាក់ ឬឯកសណ្ឋានការងារស្អាត ដោយឡែកចំពោះអ្នករៀបចំអាហារ និងដាំស្រូវពាក់មួក អេម្រូម ម៉ាស់ ស្រោមដៃ
- ហាមជក់បារី ឬពិសា ម្ហូប ក្នុងពេលបំពេញការងារ
- ត្រូវលាងដៃអោយបានញឹកញាប់ ពិសេសពេលត្រឡប់មកពីបន្ទប់អនាម័យ
- ត្រូវមានអនាម័យខ្លួនប្រាណល្អ និងសុខភាពល្អ គ្មានជំងឺស៊ីស្ត្រិក និងជំងឺឆ្លង
- ត្រូវត្រួតពិនិត្យសុខភាពយ៉ាងតិចមួយឆ្នាំម្តង និងមានវិញ្ញាបនប័ត្របញ្ជាក់សុខភាពដែលចេញដោយក្រសួងសុខាភិបាល ឬមន្ទីរសុខាភិបាលខេត្ត-ក្រុង ។

ក្រសួងសុខាភិបាល និងមន្ទីរសុខាភិបាលខេត្ត-ក្រុង នឹងធ្វើការត្រួតពិនិត្យលក្ខខណ្ឌអនាម័យខាងលើ នៅតាមអាហារដ្ឋាន ភោជនីយដ្ឋាន ទាំងអស់ក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា ដើម្បីធានាសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ និងកាត់បន្ថយជំងឺផ្សេងៗដែលបណ្តាលមក ពីចំណីអាហារមិនស្អាត ឬខ្លះអនាម័យនៅក្នុងអាហារដ្ឋាន ភោជនីយដ្ឋាន ។

ចំពោះអាហារដ្ឋាន ភោជនីយដ្ឋានណាដែលបានអនុវត្ត តាមលក្ខខណ្ឌអនាម័យដូចចែងខាងលើ ក្រសួងសុខាភិបាល នឹងផ្តល់ជូននូវ វិញ្ញាបនប័ត្រអនាម័យ ។

ក្រសួងសុខាភិបាលសង្ឃឹមថា ក្រោយពីទទួលបាននូវសាកចំណែកនេះ លោក-លោកស្រី ដែលជាម្ចាស់ ឬអ្នកទទួលខុសត្រូវអាហារដ្ឋាន ភោជនីយដ្ឋានទាំងអស់ នឹងខិតខំអនុវត្តតាមខ្លឹមសារសាកចំណែកនេះជាមិនខាន ដោយឈរលើស្មារតីចូលរួមទទួលខុសត្រូវចំពោះសុខភាព អ្នកបរិភោគ ។

ចំលងជូន ៤

- ខុទ្ទកាល័យទីស្តីការគណៈរដ្ឋមន្ត្រី
- ក្រសួងព័ត៌មាន ( គ្រប់បណ្តាញទិន្នន័យព័ត៌មាន និងចក្ខុវិស័យ )
- ក្រសួងទេសចរណ៍
- ក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម
- ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ
- សាលាក្រុងសៀមរាប
- ដើម្បីជាប្រយោជន៍
- ខុទ្ទកាល័យក្រសួងសុខាភិបាល
- អគ្គនាយកដ្ឋានបច្ចេកទេសសុខាភិបាល ដើម្បីជូនជ្រាប
- ទេសរដ្ឋបាលខេត្ត ចំណីអាហារ បរិក្ខារពេទ្យ និងគ្រឿងសំអាង ដើម្បីអនុវត្ត
- គ្រប់មន្ទីរសុខាភិបាលខេត្ត-ក្រុង ដើម្បីអនុវត្ត
- កាលប្បវត្តិ - ចក្ខុវិស័យ

