



**ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា**

**ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ**



**ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និង នេសាទ**

លេខ ២៣ ប្រក.កសក

**ប្រកាស**

**ស្តីពី**

**បែបបទ និង បទបញ្ជាបន្ថែម**

**ក្នុងពេលដឹកនាំសាច់ និង ផលិតផលសត្វ ចេញពីសត្តយានដ្ឋាន**



**រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និង នេសាទ**

- បានឃើញរដ្ឋធម្មនុញ្ញនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានឃើញព្រះរាជក្រឹត្យលេខ នស/រកត/០៧០៤/១២៤ ចុះថ្ងៃទី ១៥ ខែ កក្កដា ឆ្នាំ ២០០៤ ស្តីពី ការតែងតាំង រាជរដ្ឋាភិបាលនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានឃើញព្រះរាជក្រមលេខ ០២/នស/៩៤ ចុះថ្ងៃទី ២០ ខែ កក្កដា ឆ្នាំ ១៩៩៤ ដែលប្រកាសឱ្យប្រើច្បាប់ស្តីពី ការរៀបចំ និង ការប្រព្រឹត្តទៅនៃគណៈរដ្ឋមន្ត្រី
- បានឃើញព្រះរាជក្រមលេខ នស/រកម/០១៩៦/១៣ ចុះថ្ងៃទី២៤ ខែមករា ឆ្នាំ ១៩៩៦ ដែលប្រកាសឱ្យប្រើច្បាប់ស្តីពីការបង្កើតក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និង នេសាទ
- បានឃើញអនុក្រឹត្យលេខ ១៧ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី ០៧ ខែ មេសា ឆ្នាំ ២០០០ ស្តីពី ការរៀបចំ និង ការប្រព្រឹត្តទៅរបស់ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និង នេសាទ
- បានឃើញអនុក្រឹត្យលេខ ១០៥ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី ២២ ខែ សីហា ឆ្នាំ ២០០៥ ស្តីពី ការបន្ថែមមុខងារភារកិច្ច ឱ្យក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និង នេសាទ និង ការបង្កើតនាយកដ្ឋានសវនកម្មផ្ទៃក្នុង នាយកដ្ឋានផែនការ និង ស្ថិតិ នាយកដ្ឋានសហប្រតិបត្តិការអន្តរជាតិ និង មជ្ឈមណ្ឌលព័ត៌មាន និង ឯកសារកសិកម្ម ចំណុះក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និង នេសាទ
- បានឃើញអនុក្រឹត្យលេខ ១៦ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី ១៣ ខែមីនា ឆ្នាំ ២០០៣ ស្តីពី ការត្រួតពិនិត្យអនាម័យសត្វ និង ផលិតផលម្ហូបដើមកំណើតពីសត្វ
- បានឃើញអនុក្រឹត្យលេខ ១០៨ អនក្រ.បក ចុះថ្ងៃទី ២៤ ខែ សីហា ឆ្នាំ ២០០៧ ស្តីពី ការគ្រប់គ្រងសត្តយានដ្ឋាន ការត្រួតពិនិត្យអនាម័យសត្វ សាច់ និង ផលិតផលសត្វ
- យោងតាមការចាំបាច់របស់ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និង នេសាទ

*Dr*

**សម្រេច**

**ប្រការ ១ :** ប្រកាសនេះមានគោលបំណងកំណត់អំពីបែបបទ និង បទបញ្ជាបសុពេទ្យ ក្នុងពេលដឹកជញ្ជូនសាច់ និងផលិតផលសត្វ ចេញពីសត្តុយោគដ្ឋាន ក្នុងការអនុវត្តឱ្យបានត្រឹមត្រូវ តាមលក្ខណៈបច្ចេកទេស ដើម្បីធានាអនាម័យ និង ទប់ស្កាត់ការចម្លងជំងឺពីខាងក្រៅ ការរីករាលដាលនៃអតិសុខុមប្រាណ គ្រប់ប្រភេទការប្រែប្រួលគុណភាពសាច់ និង ផលិតផលសត្វ ។

**ប្រការ ២ :** មធ្យោបាយដឹកជញ្ជូនសាច់ និង ផលិតផលសត្វ ត្រូវរៀបចំឱ្យបានសមស្របតាមលក្ខណៈបច្ចេកទេស ដូចតទៅ÷

- ផ្ទៃខាងក្នុងត្រូវធន់នឹងភាពច្រេះស៊ី មានភាពរឹងមាំ ធន់នឹងការដឹកជញ្ជូន មិនជ្រាបទឹក ឆ្ងាបិទជិត មុខតំណរត្រូវតែមានសុវត្ថិភាព មិនឱ្យដី ធូលី កម្ទេចកំទីជ្រៀតចូលបាន
- ផ្ទៃខាងក្នុងត្រូវមានភាពរលោង ងាយស្រួលដល់ការបោសសម្អាត ធ្វើអនាម័យ និង សម្លាប់មេរោគ
- ត្រូវមានឧបករណ៍សម្រាប់ព្យួរសាច់ និង ផលិតផលសត្វ ជៀសវាងការដាក់ផ្ទាល់នឹងផ្ទៃក្រាល ដើម្បីការពារថែរក្សាគុណភាពសាច់ និង ផលិតផលសត្វ
- ត្រូវមានរន្ធបង្ហូរទឹកចេញ ដែលអាចបិទបើកបាន
- ត្រូវដុសលាងសម្អាត និង សម្លាប់មេរោគ ក្រោយពីការប្រើប្រាស់រួច
- ហាមយកមធ្យោបាយដឹកជញ្ជូនសាច់ និង ផលិតផលសត្វ ទៅដាក់សាច់ និង ផលិតផលសត្វ ដោយមិនបានលាងសម្អាត
- ហាមយកមធ្យោបាយដឹកជញ្ជូនសាច់ និង ផលិតផលសត្វ ទៅដឹកសត្វ ឬ ទំនិញផ្សេងៗទៀត ។

**ប្រការ ៣ :** សាច់ និង ផលិតផលសត្វ ដែលដឹកជញ្ជូនចេញពីសត្តុយោគដ្ឋាន សម្រាប់ចែកចាយលក់ដូរ ត្រូវមាន បោះ ឬ អូសត្រាលើផ្ទាំងសាច់ ឬ មានបិទស្លាកបសុពេទ្យលើផលិតផលសត្វ និង មានវិញ្ញាបនបត្រ អនាម័យសាច់ និង ផលិតផលសត្វ ។

ហាមដឹកសាច់ និង ផលិតផលសត្វ ដែលមិនគោរពតាមលក្ខខណ្ឌ ដូចមានចែងក្នុងកថាខ័ណ្ឌទី១ នៃប្រការនេះ ។

Dr

ប្រការ ៤ : ប្រកាស ឬ សេចក្តីសម្រេចទាំងឡាយណា ដែលមានខ្លឹមសារផ្ទុយពីប្រកាសនេះ ត្រូវទុកជានិរាករណ៍។

ប្រការ ៥ : អគ្គនាយកនៃក្រសួង អគ្គាធិការ នាយកខុទ្ទកាល័យ ប្រធាននាយកដ្ឋានផលិតកម្ម និង បសុព្យាបាល គ្រប់ប្រធានអង្គភាពដែលមានការពាក់ព័ន្ធ ប្រធានមន្ទីរកសិកម្ម និង ប្រធានការិយាល័យផលិតកម្ម និង បសុព្យាបាល ខេត្ត ក្រុង ត្រូវទទួលបន្ទុកអនុវត្តប្រកាសនេះ តាមភារកិច្ច និង ឱ្យមានប្រសិទ្ធភាព ចាប់ពីថ្ងៃចុះហត្ថលេខាតទៅ។

រាជធានីភ្នំពេញ, ថ្ងៃទី ២១ ខែ ឧសភា ឆ្នាំ ២០០៨



ប្រធាន

កន្លែងទទួល : *Handwritten signature*

- ក្រសួងព្រះបរមរាជវាំង
- អគ្គលេខាធិការដ្ឋានក្រសួង
- អគ្គលេខាធិការដ្ឋានរដ្ឋសភា
- ទីស្តីការគណៈរដ្ឋមន្ត្រី
- ខុទ្ទកាល័យសម្តេចអគ្គមហាសេនាបតី
- តេជោ នាយករដ្ឋមន្ត្រី
- ក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធ
- គ្រប់សាលាខេត្ត ក្រុង
- ដូចប្រការ ៥
- ឯកសារ -កាលប្បវត្តិ

ជំនុំ.សារុន

