ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ

755
05
04 18

ក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម
អគ្គនាយកដ្ឋានកម្ពុជាត្រួតពិនិត្យទំនិញ
នីយកម្ម-អាហារណែ និងបង្ក្រាបការក្លែងបន្លំ
(កាំកុងត្រូល)
លេខៈ ២២៧ អ.គពទ
(មួរ)

របាយការណ៍
ស្តីពីសកម្មភាពការងារ របស់អគ្គនាយកដ្ឋាន កម្ពុជាត្រួតពិនិត្យទំនិញនីយកម្ម-អាហារណែ និងបង្ក្រាបការក្លែងបន្លំ (កាំកុងត្រូល) ប្រចាំខែមីនា ឆ្នាំ២០១៨ និងទិសដៅអនុវត្តខែបន្ទាប់

ដើម្បីកសាងបាននូវលទ្ធភាព នៃការប្រកួតប្រជែងក្នុងពាណិជ្ជកម្ម និងបំពេញបាននូវគោលបំណងនៃកិច្ចសម្រួលពាណិជ្ជកម្ម លើកកម្ពស់ផលិតកម្ម អគ្គនាយកដ្ឋានកម្ពុជាត្រួតពិនិត្យទំនិញនីយកម្ម អាហារណែ និងបង្ក្រាបការក្លែងបន្លំ (កាំកុងត្រូល) មានតួនាទីធានាគុណភាពនៃផលិតផលឱ្យសមស្របតាមស្តង់ដារ និងតម្រូវការរបស់ទីផ្សារ ការការពារកម្មសិទ្ធិបញ្ញា ការទប់ស្កាត់ការក្លែងបន្លំ ធានាគុណភាពឱ្យការនាំចេញ ក៏ដូចជាការប្រើប្រាស់ក្នុងស្រុក ជៀសវាងផលប៉ះពាល់ដល់សុវត្ថិភាព និងផលប្រយោជន៍របស់អ្នកប្រើប្រាស់។

ក្នុងខែមីនា ឆ្នាំ២០១៨ អគ្គនាយកដ្ឋានកាំកុងត្រូល បានខិតខំអនុវត្តភារកិច្ចរបស់ខ្លួនសម្រេចបានលទ្ធផលដូចខាងក្រោម ៖

១. ការត្រួតពិនិត្យការនាំចេញ-នាំចូល តាមច្រកព្រំដែន

គោលបំណងទប់ស្កាត់ការនាំចូល-នាំចេញទំនិញពុំសមស្រប តាមបញ្ញត្តិបច្ចេកទេស ពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាពសុវត្ថិភាពផលិតផល និងគោលនយោបាយពាណិជ្ជកម្ម ក្នុងទិសដៅរួមគឺ ការពារអ្នកប្រើ ការពារការធ្វើពាណិជ្ជកម្មឱ្យមានសមធម៌ និងការពារកេរ្តិ៍ឈ្មោះផលិតផលកម្ពុជា នៅលើទីផ្សារអន្តរជាតិ ។

អគ្គនាយកដ្ឋានកាំកុងត្រូល បានដំណើរការត្រួតពិនិត្យទំនិញនាំចេញ-នាំចូលតាមច្រកទ្វារព្រំដែន ដោយមានការគាំទ្រដោយរថយន្តពិសោធន៍ចល័ត ធ្វើការវិភាគផលិតផលទំនិញនៅច្រកទ្វារព្រំដែនផ្ទាល់ និងយកគំរូបញ្ជូនមក វិភាគនៅមន្ទីរពិសោធន៍របស់អគ្គនាយកដ្ឋានផងដែរ ។

<u>**លទ្ធផល**</u> : បានរកឃើញ ឃាត់ទុក ឬកំទេចចោល ផលិតផលខូចគុណភាពមួយចំនួនដូចខាងក្រោម ៖

+ សាច់-ឆ្អឹងមាន់ ចំនួន ៤៨៦ គីឡូក្រាម នៅខេត្តបាត់ដំបង
+ កំទេចនំ-កំទេចមី - ២១៦ គីឡូក្រាម នៅខេត្តបាត់ដំបង

២. ការត្រួតពិនិត្យពាណិជ្ជកម្ម (ភាគីទី ៣)

ក្រៅពីការអនុវត្តន៍សកម្មភាពត្រួតពិនិត្យជាលក្ខណៈផ្លូវច្បាប់ អគ្គនាយកដ្ឋានត្រូវបានទទួលអាណត្តិផ្តល់សេវាត្រួតពិនិត្យពាណិជ្ជកម្មលក្ខណៈជាភាគីទី ៣ ដែលជាសកម្មភាពមួយ បំពេញឱ្យតម្រូវការក្នុងកិច្ចសម្រួលពាណិជ្ជកម្មផងដែរ ។

លទ្ធផល: អគ្គនាយកដ្ឋានកាំកុងត្រូល ទទួលសំណើរបស់អតិថិជនឱ្យត្រួតពិនិត្យទំនិញ ដែលជាការស្នើសុំរបស់អង្គការ World Food Programme បានចំនួន ០២ សំណើ ។

៣. ការឃ្លាំពិនិត្យទីផ្សារ

ការឃ្លាំពិនិត្យទីផ្សារ គឺជាកិច្ចការបំរើឱ្យគោលដៅអនុវត្តច្បាប់ ទប់ស្កាត់ការធ្វើចរាចរណ៍ផលិតផលខ្វះភាពអនុលោមតាមបញ្ញត្តិ ឬបទដ្ឋានបច្ចេកទេស ដែលជាការបង្កគ្រោះដល់សុខភាពមនុស្ស រួមចំណែកបង្កើនគុណភាព សុវត្ថិភាពផលិតផលផលិតក្នុងស្រុក និងកាត់បន្ថយការនាំចូល ។

ក្រៅពីបញ្ហាគុណភាព ការបង្ក្រាបការក្លែងបន្លំតាមគ្រប់ទិដ្ឋភាព ក៏ត្រូវបានដំណើរការជាមួយគ្នាដែរ សំដៅការពារផលប្រយោជន៍អ្នកប្រើ និងជម្រុញឱ្យការធ្វើពាណិជ្ជកម្មប្រកបដោយសមធម៌ ។

កម្មវិធីដែលត្រូវបានអនុវត្តក្នុងការត្រួតពិនិត្យមាន៖

- ធ្វើតេស្តបឋមរកវត្តមានសារធាតុគីមីលើផលិតផលស្រស់ និងកែច្នៃមួយចំនួន ព្រមទាំងយកគំរូមកវិភាគនៅមន្ទីរពិសោធន៍ផងដែរ ។

- ត្រួតពិនិត្យសុពលភាពនៃការប្រើប្រាស់ (ថ្ងៃ-ខែ-ឆ្នាំផលិត ឬថ្ងៃ-ខែ-ឆ្នាំផុតកំណត់ប្រើប្រាស់) និងស្លាកសញ្ញាលើសំបកវេចខ្ចប់ ។

- ត្រួតពិនិត្យ និងអប់រំអំពីអនាម័យ និងការរៀបចំដាក់លក់តាមប្រភេទផលិតផល ។

- ត្រួតពិនិត្យកម្រិតជាតិអ៊ីយ៉ូដដែលមាននៅក្នុងអំបិល និងណែនាំអំពីសារៈសំខាន់ក្នុងការប្រើប្រាស់អំបិលមានជាតិអ៊ីយ៉ូដ ។

- ត្រួតពិនិត្យ និងធ្វើតេស្តបឋមរកវត្តមានសារធាតុគីមី Sodium Hydrosulfite និង Sulfite លើផលិតផលស្ករត្នោត ។

កិច្ចការនេះ ត្រូវបានគាំទ្រដោយរថយន្តពិសោធន៍ចល័ត ធ្វើការវិភាគផលិតផលទំនិញនៅទីផ្សារ ដោយទទួលបានលទ្ធផលភ្លាម ៗ និងបញ្ជូនគំរូមកវិភាគនៅមន្ទីរពិសោធន៍របស់អគ្គនាយកដ្ឋានផងដែរ ។

លទ្ធផល :

- មន្ត្រីកាំកុងត្រូលនៅតាមបណ្តាខេត្ត-រាជធានី បានត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារតាមបណ្តាទីផ្សារនានាទូទាំងប្រទេសបានចំនួន ១៨៤ ផ្សារ ដោយបានដកហូតទំនិញដែលមានភាពមិនប្រក្រតី (ទំនិញក្លែងក្លាយ, ខូចគុណភាព, ផុតកំណត់រយៈពេល ប្រើប្រាស់ ...ល...) មកកំទេចចោលដែលរួមមាន ៖

+ នំ-ស្ករគ្រាប់	ចំនួន	៣៧១	កញ្ចប់	=	៣៨.៥៤	គីឡូក្រាម
+ មីកញ្ចប់	-	១៥	កញ្ចប់	=	០.៣៥	គីឡូក្រាម
+ កំទេចមី	-	៥.៥០	គីឡូក្រាម			
+ សរសៃមី-គុយទាវ-បាញ់កាញ់	-	៥៥.០០	គីឡូក្រាម			
+ ត្រីខកំប៉ុង	-	៨	កំប៉ុង	=	២.០០	គីឡូក្រាម
+ ទឹកដោះគោខាប់	-	៦	កំប៉ុង	=	២.៥០	គីឡូក្រាម
+ ទឹកដោះគោឆៅ	-	៩៤	ប្រអប់/កំប៉ុង	=	២៨.៦៥	លីត្រ
+ ម្សៅកាហ្វេ	-	១២២	កញ្ចប់	=	២២.៦០	គីឡូក្រាម
+ ប័រ	-	១៧	កំប៉ុង	=	១.៣៦	គីឡូក្រាម
+ បន្លែ ផ្លែឈើកំប៉ុង	-	១២	កំប៉ុង	=	៨.២០	គីឡូក្រាម
+ បន្លែស្រស់	-	៤.៥០	គីឡូក្រាម			
+ ចាហួយដូង	-	៤១	កញ្ចប់	=	២៣.៨០	គីឡូក្រាម

+ ទឹកត្រី-ទឹកស៊ីអ៊ីវ-ទឹកម្ទេស - ១១០ ដប = ៦៣.៨២ លីត្រ
+ តៅហ៊ូ-កាពិ - ២៦ កែវ = ១៣.០០ គីឡូក្រាម
+ បបែលក្រៀម - ១៤.៧០ គីឡូក្រាម
+ ភេសជ្ជៈមាន ឬគ្មានជាតិសុរា - ១,៨៦៩ ដប/កំប៉ុង = ១,០១៨.៩៥ លីត្រ
+ ឡេលាបស្បែក - ៦៥ ប្រអប់ = ១៧.៧៥ គីឡូក្រាម

- ដោយមានកិច្ចសហការសមត្ថកិច្ចពាក់ព័ន្ធ មន្ត្រីកាំកុងត្រូលបានចុះត្រួតពិនិត្យទីតាំងផលិតប្រហុកមួយកន្លែងស្ថិតនៅស្រុកទ្រាំង ខេត្តតាកែវ ដោយបានរកឃើញសាច់ត្រី (សម្រាប់ផលិតប្រហុក) ចំនួន ១,១២០ គីឡូក្រាម ដែលយោងលទ្ធផលវិភាគបឋម សាច់ត្រីទាំងនោះមានវត្តមានសារធាតុគីមីហាមឃាត់ Formalin ។ មន្ត្រីកាំកុងត្រូល បានឃាត់ទុកសាច់ត្រីទាំងអស់ដើម្បីអនុវត្តនីតិវិធីបន្ត ។

- បានចុះស្រាវជ្រាវករណីសង្ស័យពុលអាហារ នៅស្រុកស្រីស្នំ ខេត្តសៀមរាប ដែលបណ្តាលឱ្យកុមារីអាយុ០៣ ឆ្នាំម្នាក់ស្លាប់ ។ មន្ត្រីកាំកុងត្រូលបានប្រមូលព័ត៌មាន និងយកសំណាកមកវិភាគនៅមន្ទីរពិសោធន៍ ដើម្បីរកមូលហេតុនៃការពុល ។

៤.ការបង្ក្រាបការក្លែងបន្លំ

ការបង្ក្រាបការក្លែងបន្លំ ជាភារកិច្ចមួយដ៏សំខាន់ផងដែរ ដើម្បីការពារផលប្រយោជន៍របស់ប្រជាពលរដ្ឋដែលជាអ្នកប្រើប្រាស់ ជៀសវាងការភ័ន្តច្រឡំក្នុងការទិញផលិតផលដែលពុំមានគុណភាពយកមកប្រើប្រាស់ ដែលអាចធ្វើអោយខាតបង់ផលប្រយោជន៍សេដ្ឋកិច្ច (និងអាចប៉ះពាល់ដល់សុខភាព) និងការពារដល់អាជីវកម្ម ពាណិជ្ជកម្មប្រកបដោយសមធម៌ ។

<u>**លទ្ធផល**</u> :

- បានចុះត្រួតពិនិត្យគុណភាពកម្រិតសន្ទស្សន៍អុកតាន (Octance) និងបរិមាណរង្វាស់រង្វាល់ នៅស្ថានីយប្រេងឥន្ធនៈចំនួន៦៤ នៅរាជធានីភ្នំពេញ និងតាមបណ្តាខេត្ត ដោយបានរកឃើញស្ថានីយចំនួន ១៧ បានដាក់លក់ប្រេងដែលមានកម្រិតអុកតានទាបជាងបទដ្ឋានកំណត់ និងមានស្ថានីយចំនួន៤៥ លក់ប្រេងជូនអតិថិជនមានកម្រិតលំអៀង (បាត់បង់) ផ្នែកបរិមាណ ។

- បានចូលរួមសហការជាមួយសមត្ថកិច្ចពាក់ព័ន្ធ ចុះត្រួតពិនិត្យសិប្បកម្មផលិតទឹកម្ទេស ទឹកស៊ីអ៊ីវ និងទឹកត្រី ដែលមានទីតាំងនៅខណ្ឌដង្កោ រាជធានីភ្នំពេញ និងបានដកយកគំរូមួយចំនួនបញ្ជូនទៅវិភាគនៅមន្ទីរពិសោធន៍របស់អគ្គនាយកដ្ឋានកាំកុងត្រូល។

៥. ការលើកកម្ពស់ការយល់ដឹងសាធារណៈ

ដើម្បីជំរុញឱ្យប្រជាពលរដ្ឋ ចេះប្រើប្រាស់ម្ហូបអាហារ ប្រកបដោយសុវត្ថិភាព និងមានអនាម័យត្រឹមត្រូវ អគ្គនាយកដ្ឋានកាំកុងត្រូលបានអនុវត្តកម្មវិធីអប់រំ និងណែនាំការយល់ដឹងអំពីអនាម័យ ពាក់ព័ន្ធនឹងផលិតផល (វិធីសាស្ត្រដាក់ស្លែងពាក់ព័ន្ធនឹងការកាន់ប៉ះពាល់, ការរៀបចំទុកដាក់តាំងលក់, កន្លែងលក់ ។ល។) និងរបៀបជ្រើសរើសផលិតផលមានគុណភាព សុវត្ថិភាពមកប្រើប្រាស់ ។

<u>**លទ្ធផល**</u>:

- បានចុះផ្សព្វផ្សាយអំពីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារដល់សិស្សានុសិស្សបានចំនួន ០៤លើក នៅតាមបណ្តាគ្រឹះស្ថានសិក្សាក្នុងរាជធានីភ្នំពេញ និងតាមបណ្តាខេត្ត ដោយមានសិស្សានុសិស្ស លោកគ្រូ-អ្នកគ្រូ និងអាជីវករចូលរួមចំនួន ១,២៣៩ នាក់ ។

- បានចុះផ្សព្វផ្សាយអនុក្រឹត្យលេខ១៣៣ ស្តីពីការផ្សព្វផ្សាយលក់ផលិតផលសម្រាប់ចិញ្ចឹមទារក និងកុមារ បានចំនួន ០១លើក នៅរាជធានីភ្នំពេញ។

- បានបិទផ្ទាំងរូបភាពផ្សព្វផ្សាយ (Posters) អំពីរបៀបពិនិត្យស្លាកសញ្ញាផលិតផលម្ហូបអាហារដែលមានសុវត្ថិភាពនៅតាមទីផ្សារ និងទីសាធារណៈ បានចំនួន ៧២៥ ផ្ទាំង ។

៦. បញ្ហារចំនាក់ទំនងអំពីអនាម័យ និងភូតគាមអនាម័យ (SPS Enquiry Points)

បានស្រាវជ្រាវ និងពិនិត្យសេចក្តីជូនដំណឹងអំពីអនាម័យ និងភូតគាមអនាម័យបានចំនួន ៤៣ (ផ្នែកសុវត្ថិភាពផលិតផលម្ហូបអាហារចំនួន ២៩, ផ្នែកកិច្ចការពារដំណាំចំនួន០៤ និងផ្នែកកិច្ចការពារសុខភាពសត្វចំនួន ១០) ពី១៣ ប្រភព ។ សេចក្តីជូនដំណឹងទាំងនោះ ត្រូវបានបញ្ជូនទៅស្ថាប័នឬក្រសួងពាក់ព័ន្ធ(ទាំងស្ថាប័នរដ្ឋ និងឯកជន) ដើម្បីពិនិត្យ និងផ្តល់យោបល់ ។

៧. ការឃ្លាំពិនិត្យព័ត៌មាន ពីស្ថានភាពគុណភាពសុវត្ថិភាពផលិតផលម្ហូបអាហារតាមបណ្តាប្រទេស

បានស្រាវជ្រាវសេចក្តីជូនដំណឹងរបស់ ប្រព័ន្ធ ARASFF អំពីការរកឃើញនូវសារធាតុបង្កគ្រោះមួយចំនួនដូចជា៖ សារធាតុ Sulphur dioxide, Aflatoxins និងសំណល់ថ្នាំកសិកម្មក្លរភីរីហ្វូស (Chlorpyrifos) លើផលិតផលកសិកម្មដូចជា សណ្តែកដី ផ្លែមៀនស្រស់ និងផ្លែស្វាយស្រស់លើសពីកំរិតកំណត់។ អាជ្ញាធរសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារនៃបណ្តាប្រទេស អាស៊ានបានចាត់វិធានការទប់ស្កាត់មិនឱ្យទំនិញទាំងនោះចូលក្នុងទីផ្សារប្រទេសរបស់ខ្លួន។ វត្តមាននៃបរិមាណសារធាតុទាំងនេះលើសពីកំរិតកំណត់ នឹងប៉ះពាល់ដល់សុខភាពមនុស្សដូចជា៖ ជម្ងឺផ្លូវដង្ហើម មហារីក ខូចសរីរាង្គថ្លើម ។ល។

៨. ការវិភាគគុណភាពទំនិញ

មន្ទីរពិសោធន៍នៃអគ្គនាយកដ្ឋានកាំកុងត្រូល បានធ្វើការត្រួតពិនិត្យ និងវិភាគគុណភាពផលិតផល អំពីចរិតលក្ខណៈផ្នែករូបវន្ត, គីមីសាស្ត្រ, និងផ្នែកមីក្រូជីវសាស្ត្រ ដើម្បីកំណត់អំពីភាពសមស្របរបស់ផលិតផលម្ហូបអាហារ និងមិនមែនម្ហូបអាហារ ។

<u>**លទ្ធផល**</u> : បានធ្វើការវិភាគលើផលិតផលចំនួន ៣៥៩ គំរូ ហើយបានរកឃើញផលិតផលចំនួន ២០ គំរូ មិនសមស្របតាមបញ្ញត្តិបច្ចេកទេស ។

ផលិតផលមិនសមស្រប ដែលត្រូវបានរកឃើញ ៖

	គំរូដែលមិនសមស្រប	ប៉ារ៉ាម៉ែត្រវិភាគ	ចំនួន
១	បន្លែ និងផ្លែឈើ	Pesticide (OP)	៣
២	ទឹកជ្រលក់	Benzoic acid	៤
៣	ទឹកជ្រលក់	Sorbic acid	៦
៤	ស្លាបមាន់	សំណល់ថ្នាំបសុពេទ្យ	១
៥	ទឹកម្ទេស	មីក្រូជីវសាស្ត្រ	១
៦	ទឹកបរិសុទ្ធ	មីក្រូជីវសាស្ត្រ	១
៧	ទឹកកក	មីក្រូជីវសាស្ត្រ	២
៨	ទឹកចំពោះ	មីក្រូជីវសាស្ត្រ	១
៩	ទឹកអណ្តូង	មីក្រូជីវសាស្ត្រ	១
	សរុប		២០

៩.ការបណ្តុះបណ្តាល ចូលរួមប្រជុំ និងសិក្ខាសាលា

ការបង្កើនសមត្ថភាពចំណេះដឹងបច្ចេកទេស គឺជាមូលដ្ឋានគ្រឹះសម្រាប់កសាងប្រទេស និងជាមូលដ្ឋានសម្រាប់ការធ្វើសមាហរណកម្មសេដ្ឋកិច្ចកម្ពុជាក្នុងតំបន់ និងពិភពលោក ។ ដូចនេះ អគ្គនាយកដ្ឋានកាំកុងត្រូល តែងយកចិត្តទុកដាក់ធ្វើការបណ្តុះបណ្តាលជំនាញបន្ថែមដល់មន្ត្រីរបស់ខ្លួន តាមរយៈការរៀបចំ ឬចាត់តាំងឱ្យចូលរួមវគ្គបណ្តុះបណ្តាល សិក្ខាសាលា និងការចូលរួមប្រជុំនានាទាំងក្នុង និងក្រៅប្រទេស ។

ក្នុងខែនេះ អគ្គនាយកដ្ឋានកាំកុងត្រូល បានចាត់តាំងមន្ត្រីឱ្យចូលរួមក្នុងកិច្ចប្រជុំ វគ្គបណ្តុះបណ្តាល និងសិក្ខាសាលា ក្នុងប្រទេសបានចំនួន ៥ លើក និងក្រៅប្រទេស ចំនួន ០៧លើក ដោយមានថ្នាក់ដឹកនាំ និងមន្ត្រីអគ្គនាយកដ្ឋានចូលរួមសរុបចំនួន ១៩ រូប ក្រោមប្រធានបទ ៖

<u>ក្នុងប្រទេស</u> :

- កិច្ចប្រជុំដើម្បីពិនិត្យមើលឡើងវិញ និងកែសម្រួលកិច្ចព្រមព្រៀងការ ដឹកជញ្ជូនផ្លូវគោក កម្ពុជា វៀតណាម និងការងារពាក់ព័ន្ធមានមន្ត្រីចូលរួមចំនួន ០១រូប ។
- សិក្ខាសាលាផ្សព្វផ្សាយអនុក្រឹត្យស្តីពីការរៀបចំ និងការប្រព្រឹត្តទៅនៃគណៈកម្មាធិការត្រួតពិនិត្យផលិតផលហាឡាលកម្ពុជា និងសេចក្តីប្រកាសពាក់ព័ន្ធ មានមន្ត្រីចូលរួមចំនួន០១ រូប ។
- កិច្ចប្រជុំពិភាក្សាបន្តស្តីពី សេចក្តីព្រាងគោលនយោបាយសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ មានមន្ត្រីចូលរួមចំនួន ០២ រូប ។
- សិក្ខាសាលា ស្តីពីការយល់ដឹង សម្ភារៈ CBRN និងផែនការសម្រាប់ការឆ្លើយតបរបស់ភ្នាក់ងារក្នុងគម្រោងលេខ ៨៦ ដែលមានមន្ត្រីចូលរួមចំនួន ០១ រូប ។
- វគ្គបណ្តុះបណ្តាលស្តីពីបច្ចេកទេសវិទ្យាជីវសាស្ត្រកសិកម្ម នៃការវាយតម្លៃសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ មានមន្ត្រីចូលរួមចំនួន ០១ រូប ។

<u>ក្រៅប្រទេស</u> :

- ចូលរួមកិច្ចប្រជុំលើកទី ២១ នៃក្រុមអ្នកឯកទេសកិច្ចការប្រកួតប្រជែងអាស៊ាន(AEGC) កិច្ចប្រជុំពាក់ព័ន្ធ នៅប្រទេសសឹង្ហបុរី ដោយមានមន្ត្រីចូលរួមចំនួន ០២ រូប ។
- កិច្ចប្រជុំស្តីពីដំណើរដើបឡើង នៃបណ្តាញនវានុវត្តន៍បច្ចេកវិទ្យាសាស្ត្រសម្រាប់អាស៊ានរបៀបថ្មី ដែលរៀបចំនៅប្រទេសថៃឡង់ដ៍ ដោយមានមន្ត្រីចូលរួមចំនួន ០១ រូប ។
- ធ្វើទស្សនកិច្ចសិក្សាស្វែងយល់អំពីការគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ នៅប្រទេសវៀតណាម មានមន្ត្រីចូលរួមចំនួន ០៥ រូប ។
- កិច្ចប្រជុំដើម្បីពិនិត្យកិច្ចព្រមព្រៀង សម្រួលការដឹកជញ្ជូនឆ្លងកាត់ព្រំដែន កម្ពុជា វៀតណាម ដែលរៀបចំឡើងនៅប្រទេសវៀតណាម មានមន្ត្រីចូលរួមចំនួន ០១រូប ។
- សិក្ខាសាលាថ្នាក់តំបន់ស្តីពី "Increasing market Access and Facilitating trade in GMS Agrifood products" នៅសាធារណៈរដ្ឋប្រជាមានិតចិន មានមន្ត្រីចូលរួមចំនួន ០១ រូប ។
- សិក្ខាសាលាស្តីពី "ការពង្រឹងការអនុវត្តប្រព័ន្ធផ្តល់ព័ត៌មានរហ័ស សម្រាប់ម្ហូបអាហារនិងចំណីសត្វ" នៅប្រទេសថៃឡង់ដ៍ មានមន្ត្រីចូលរួមចំនួន ០២ រូប ។
- សិក្ខាសាលាស្តីពី "តួនាទីរបស់បច្ចេកវិទ្យាសម្រាប់សន្តិសុខស្បៀងរបស់អាស៊ាន" ដែលរៀបចំនៅប្រទេសថៃឡង់ដ៍ មានមន្ត្រីចូលរួមចំនួន ០១ រូប ។

១០. ការប្រមូលចំណូល

ប្រាក់ចំណូលគឺបានមកពីកំរៃនៃការត្រួតពិនិត្យទំនិញនាំចូល-នាំចេញ និងការវិភាគគុណភាពទំនិញ តាមអត្រាកំណត់ដោយប្រកាសរួម រវាងក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម និងក្រសួងសេដ្ឋកិច្ច និងហិរញ្ញវត្ថុលេខ ១៦៤៣ សហវ.ប្រក ចុះថ្ងៃទី១៦ ខែធ្នូ ឆ្នាំ២០១៤ ស្តីពីការកែប្រែកម្រងសេវាសាធារណៈ នៃតារាងឧបសម្ព័ន្ធភ្ជាប់នឹងប្រកាសរួមលេខ ៩៨៥ សហវ.ប្រក ចុះថ្ងៃទី២៨ ខែធ្នូ ឆ្នាំ២០១២ ផ្តល់សេវាសាធារណៈរបស់ក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម ។ ប្រាក់ចំណូលដែលទទួលបានពីកំរៃសេវាត្រួតពិនិត្យក្នុងខែមីនា ឆ្នាំ២០១៨ មាន ៖

ប្រភេទទំនិញ	តម្លៃទំនិញ (USD)	កំរៃសេវាត្រួតពិនិត្យ (៛)		ប្រៀបធៀប (៛)
		ខែកុម្ភៈ ឆ្នាំ ២០១៨	ខែមីនា ឆ្នាំ ២០១៨	
នាំចូល	៩៩៨,០៥០,១៨៨	៤,៨៨២,២៧៤,១៣៣	៤,៦៥៨,៩៧៥,០០០	-២២៣,២៩៩,១៣៣
នាំចេញ	៩២៤,៣២៥,៥១០	៤,៩៥៣,៨៤៣,០០០	៣,៨៤៧,៣៦០,០០០	-១,១០៦,៤៨៣,០០០
សរុប	**១,៩២២,៣៧៥,៦៩៨**	**៩,៨៣៦,១១៧,១៣៣**	**៨,៥០៦,៣៣៥,០០០**	**-១,៣២៩,៧៨២,១៣៣**

ក្នុងខែមីនា ឆ្នាំ២០១៨ អគ្គនាយកដ្ឋានកាំកុងត្រូលរកចំណូលបានចំនួន ៨,៥០៦,៣៣៥,០០០រៀល បើប្រៀបធៀបជាមួយប្រាក់ចំណូលក្នុងខែកុម្ភៈ ឆ្នាំ ២០១៨ ដែលមានចំនួន ៩,៨៣៦,១១៧,១៣៣រៀល ឃើញថយចុះចំនួន ១,៣២៩,៧៨២,១៣៣រៀល ស្មើ -១៣.៥២% តែកើនឡើងចំនួន ១៩៤,១៦៥,០០០រៀល ស្មើនឹង ២.៣៤% បើប្រៀបធៀបជាមួយប្រាក់ចំណូលក្នុងខែមីនា ឆ្នាំ ២០១៧ ។

<u>ទិសដៅអនុវត្តខែបន្ទាប់</u>

- អនុវត្ត "កម្មវិធីត្រួតពិនិត្យការនាំចូល" ទាំងម្ហូបអាហារ និងផលិតផលមិនមែនម្ហូបអាហារ ដែលមានបញ្ញត្តិគ្រប់គ្រង លើមូលដ្ឋាននៃការគ្រប់គ្រងហានិភ័យ ដោយរួមទាំងការកសាង និងធ្វើបច្ចុប្បន្នភាពកម្រងព័ត៌មាន ស្តីពីគ្រោះ (Risk Profile) តាមក្រុមទំនិញ និងធ្វើការវិភាគលទ្ធផលដែលរកឃើញ ។
- ពង្រឹងប្រសិទ្ធភាព "ត្រួតពិនិត្យការនាំចេញ" ពិសេសការត្រួតពិនិត្យផ្នែករដ្ឋបាល លើផលិតផលកាត់ដេរ សំដៅបំពេញនូវលក្ខខណ្ឌតម្រូវអំពីវិធាន GSP/MFN និងលើផលិតផលជាប់កម្រិតកំណត់ផ្សេងៗទៀត ក្នុងក្របខ័ណ្ឌនៃកិច្ចសម្រួលពាណិជ្ជកម្ម ។
- អនុវត្ត "កម្មវិធីឃ្លាំពិនិត្យទីផ្សារ" ក្នុងប្រទេស តាមរយៈការស្រាវជ្រាវនិងវាយតំលៃអំពីគ្រោះ សំដៅជំរុញឱ្យមានភាពសមស្របតាមបញ្ញត្តិបច្ចេកទេស ពាក់ព័ន្ធនឹងម្ហូបអាហារ និងផលិតផលដែលមានបញ្ញត្តិបច្ចេកទេសគ្រប់គ្រង សំដៅលុបបំបាត់រាល់ការលួចប្រើសារធាតុគីមីហាមឃាត់ និងកាត់បន្ថយឱ្យនៅត្រឹមកម្រិតសមស្របនូវសំណល់ថ្នាំសំលាប់សត្វល្អិត លើផលិតផលកសិ-ម្ហូបអាហារសំខាន់ៗ មួយចំនួន ។
- បង្ក្រាបការក្លែងបន្លំពាណិជ្ជកម្មផ្សេងៗ សំដៅការពារផលប្រយោជន៍អ្នកប្រើ ។
- រៀបចំឱ្យមាននីតិវិធីសំរាប់អនុវត្តការងារផ្សេងៗ នៅក្នុងមន្ទីរពិសោធន៍ ជាអាទិ៍ នីតិវិធីសំរាប់ធ្វើតេស្ត នីតិវិធីសម្រាប់យកគំរូ និងនីតិវិធីសំរាប់ការងារគ្រប់គ្រង ។
- ធ្វើការវិភាគជាក់ស្តែងតាម Test Kits និងតាមវិធីសាស្ត្រប្រើឧបករណ៍របស់មន្ទីរពិសោធន៍ នូវគំរូម្ហូបអាហារ ជាកិច្ចអនុវត្តកម្មវិធីឃ្លាំពិនិត្យទីផ្សារ ពិនិត្យសហគ្រាសផលិត និងពិនិត្យតាមសំណើពីប្រភពផ្សេង ៗ ជាពិសេសម្ចាស់សហគ្រាស (ទាំងផ្នែកមេរោគ គីមី និងរូប) ។
- ធ្វើការវិភាគប្រេងឥន្ធនៈ (សម្រាប់ការនាំចូល និងទីផ្សារ) ។

- កសាង និងអនុវត្តកម្មវិធីបណ្តុះបណ្តាលជំនាញគ្រប់គ្រង ជំនាញឯកទេសដល់មន្ត្រី ដោយកំណត់អត្តសញ្ញាណមន្ត្រីជាក្រុម ឬជាបុគ្គល ដើម្បីមានលទ្ធភាពក្នុងការអនុវត្តន៍ការងារជាលក្ខណៈក្រុម (បណ្តុះបណ្តាលផ្ទៃក្នុង និងតាមជំនួយបច្ចេកទេសពីដៃគូរអភិវឌ្ឍ ឬអង្គការអន្តរជាតិ) ។

- កសាងខ្លឹមសារកម្មវិធី និងដំណើរការអនុវត្ត ការលើកកម្ពស់ការយល់ដឹងសាធារណៈ នៅតាមទីសាធារណៈ សាលារៀន និងបណ្តាញព័ត៌មាននានា ។

ថ្ងៃព្រហស្បតិ៍ ៥រោច ខែចេត្រ ឆ្នាំរកា នព្វស័ក ព.ស ២៥៦១

រាជធានីភ្នំពេញ, ថ្ងៃទី ០៥ ខែមេសា ឆ្នាំ២០១៨

ប្រតិភូរាជរដ្ឋាភិបាល

ទទួលបន្ទុកជាអគ្គនាយកកាំកុងត្រូល

ម៉ក់ ពេជ្ររិទ្ធ

កន្លែងទទួល

-ខុទ្ទកាល័យ **ឯកឧត្តមរដ្ឋមន្ត្រី**

-ទីស្តីការគណៈរដ្ឋមន្ត្រី

-អគ្គនាយកដ្ឋានរដ្ឋបាល និងហិរញ្ញវត្ថុ

-អគ្គនាយកដ្ឋានពាណិជ្ជកម្មអន្តរជាតិ

-អគ្គនាយកដ្ឋានពាណិជ្ជកម្មក្នុងប្រទេស

-អគ្គនាយកដ្ឋានសេវាពាណិជ្ជកម្ម

-អគ្គនាយកដ្ឋានជំរុញពាណិជ្ជកម្ម

-អគ្គាធិការដ្ឋាន

-ឯកសារ-កាលប្បវត្តិ

បានឃើញ និង ឯកភាព

ប៉ាន់ សូរស័ក្តិ

06/04/2018