ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ

ក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម
អគ្គនាយកដ្ឋានកម្ពុជាត្រួតពិនិត្យទំនិញ
និយ័ណ-អាហារ័ណ និងបង្ក្រាបការក្លែងបន្លំ
(កាំកុងត្រូល)
លេខ: ៣០៥ អ.គពទ
០៣

របាយការណ៍
ស្តីពីសកម្មភាពការងារ របស់អគ្គនាយកដ្ឋាន
កម្ពុជាត្រួតពិនិត្យទំនិញនីយ័ណ-អាហារ័ណ និងបង្ក្រាបការក្លែងបន្លំ (កាំកុងត្រូល)
ប្រចាំខែមេសា ឆ្នាំ២០១៨ និងទិសដៅអនុវត្តខែបន្ទាប់

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

ក្នុងខែមេសា ឆ្នាំ២០១៨ អគ្គនាយកដ្ឋានកាំកុងត្រូល បានខិតខំអនុវត្តភារកិច្ចរបស់ខ្លួនសម្រេចបានលទ្ធផលដូចខាងក្រោម៖

១. ការត្រួតពិនិត្យការនាំចេញ-នាំចូល តាមច្រកព្រំដែន

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

អគ្គនាយកដ្ឋានកាំកុងត្រូល បានដំណើរការត្រួតពិនិត្យទំនិញនាំចេញ-នាំចូលតាមច្រកទ្វារព្រំដែនដោយមានការគាំទ្រដោយរថយន្តពិសោធន៍ចល័ត ធ្វើការវិភាគផលិតផលទំនិញនៅច្រកទ្វារព្រំដែនផ្ទាល់ និងយកគំរូបញ្ជូនមក វិភាគនៅមន្ទីរពិសោធន៍របស់អគ្គនាយកដ្ឋានផងដែរ ។

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

+ សាច់-ឆ្អឹងមាន់	ចំនួន ៦១២	គីឡូក្រាម	នៅខេត្តបាត់ដំបង
+ កំទេចនំ-កំទេចមី	- ៣៨១	គីឡូក្រាម	នៅខេត្តបាត់ដំបង
+ ស៊ុតមាន់	- ១,០២០	គ្រាប់	នៅខេត្តកោះកុង

២. ការត្រួតពិនិត្យពាណិជ្ជកម្ម (ភាគីទី ៣)

ក្រៅពីការអនុវត្តន៍សកម្មភាពត្រួតពិនិត្យជាលក្ខណៈផ្លូវច្បាប់ អគ្គនាយកដ្ឋានត្រូវបានទទួលអាណត្តិផ្តល់សេវាត្រួតពិនិត្យពាណិជ្ជកម្មលក្ខណៈជាភាគីទី ៣ ដែលជាសកម្មភាពមួយ បំពេញឱ្យតម្រូវការក្នុងកិច្ចសម្រួលពាណិជ្ជកម្មផងដែរ ។

លទ្ធផល: អគ្គនាយកដ្ឋានកាំកុងត្រូល ទទួលសំណើរបស់អតិថិជនឱ្យត្រួតពិនិត្យទំនិញ ដែលជាការស្នើសុំរបស់អង្គការ World Food Programme បានចំនួន ០៣ 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 ធ្វើការវិភាគផលិតផលទំនិញនៅទីផ្សារដោយទទួលបានលទ្ធផលភ្លាម ៗ និងបញ្ជូនគំរូមកវិភាគនៅមន្ទីរពិសោធន៍របស់អគ្គនាយកដ្ឋានផងដែរ ។

លទ្ធផល :

- មន្ត្រីកាំកុងត្រូលនៅតាមបណ្តាខេត្ត-រាជធានី បានត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារតាមបណ្តាទីផ្សារនានាទូទាំងប្រទេសបានចំនួន ១៤២ ផ្សារ ដោយបានដកហូតទំនិញដែលមានភាពមិនប្រក្រតី (ទំនិញក្លែងក្លាយ, ខូចគុណភាព, ផុតកំណត់រយៈពេល ប្រើប្រាស់ ...ល...) មកកំទេចចោលដែលរួមមាន ៖

+ នំ-ស្ករគ្រាប់	ចំនួន	១,៦៥៦	កញ្ចប់	=	៧០.៨៤	គីឡូក្រាម
+ មីកញ្ចប់	-	១០៩	កញ្ចប់	=	៧.០៦	គីឡូក្រាម
+ កំទេចមី	-	៨.៥០	គីឡូក្រាម			
+ សរសៃគុយទាវ-បាញ់កាញ់	-	៤៥.០០	គីឡូក្រាម			
+ ត្រីខកំប៉ុង	-	២៥	កំប៉ុង	=	៧.៥០	គីឡូក្រាម
+ ប្រហិត	-	៣១.៩០	គីឡូក្រាម			
+ ទឹកដោះគោខាប់	-	៧	កំប៉ុង	=	២.១០	គីឡូក្រាម
+ ទឹកដោះគោឆៅ-ទឹកដោះគោជូរ	-	១៧២	ប្រអប់/កំប៉ុង	=	៣៧.៨៥	លីត្រ
+ ម្សៅកាហ្វេ-មីឡូ	-	២៥	កញ្ចប់	=	៧.៩៩	គីឡូក្រាម
+ ប៊័រ	-	១៣	កំប៉ុង	=	១.៣៩	គីឡូក្រាម
+ បន្លែកំប៉ុង	-	៨	កំប៉ុង	=	២.២០	គីឡូក្រាម
+ បន្លែស្រស់-កែច្នៃ	-	១៧.១០	គីឡូក្រាម			

+ ចាហួយ	-	៨៣	កញ្ចប់	=	៤៨.៩៥	គីឡូក្រាម
+ ទឹកត្រី-ទឹកស៊ីអ៊ីវ-ទឹកម្ទេស	-	១០៥	ដប	=	១០៣.៩៣	លីត្រ
+ ប្រេងឆា-ប្រេងខ្យង	-	៧	ដប	=	៥.៥០	លីត្រ
+ តៅហ៊ូ	-	០២	កែវ	=	១.០០	គីឡូក្រាម
+ បបែលក្រៀម	-	១.៦០	គីឡូក្រាម			
+ គ្រឿងផ្សំអាហារ	-	៩.២៩	គីឡូក្រាម			
+ ភេសជ្ជៈមាន ឬគ្មានជាតិសុរា	-	៨០៨	ដប /កំប៉ុង	=	៩៩៤.៣៥	លីត្រ
+ គ្រឿងសម្អាង	-	៨៩	ប្រអប់	=	១២.៤៨	គីឡូក្រាម
+ អាស៊ីត	-	២៤	ដប	=	១២	លីត្រ

- បានចុះស្រាវជ្រាវករណីសង្ស័យពុលអាហារ នៅស្រុកពួក ខេត្តសៀមរាប ដែលបណ្តាលឱ្យមនុស្សម្នាក់ស្លាប់ ។ មន្ត្រីកាំកុងត្រូលបានប្រមូលព័ត៌មាន និងយកសំណាកមកវិភាគនៅមន្ទីរពិសោធន៍ ដើម្បីរកមូលហេតុនៃការពុល ។

៤.ការបង្ក្រាបការក្លែងបន្លំ

ការបង្ក្រាបការក្លែងបន្លំ ជាភារកិច្ចមួយដ៏សំខាន់ផងដែរ ដើម្បីការពារផលប្រយោជន៍របស់ប្រជាពលរដ្ឋដែលជាអ្នកប្រើប្រាស់ ជៀសវាងការភ័ន្តច្រឡំក្នុងការទិញផលិតផលដែលពុំមានគុណភាពយកមកប្រើប្រាស់ ដែលអាចធ្វើអោយខាតបង់ផលប្រយោជន៍សេដ្ឋកិច្ច (និងអាចប៉ះពាល់ដល់សុខភាព) និងការពារដល់អាជីវកម្ម ពាណិជ្ជកម្មប្រកបដោយសមធម៌ ។

<u>**លទ្ធផល**</u> :

- បានចុះត្រួតពិនិត្យគុណភាពកម្រិតសន្ទស្សន៍អុកតាន (Octance) និងបរិមាណរង្វាស់រង្វាល់ នៅស្ថានីយប្រេងឥន្ទនៈចំនួន៧៧ នៅរាជធានីភ្នំពេញ និងតាមបណ្តាខេត្ត ដោយបានរកឃើញស្ថានីយចំនួន ០៤ បានដាក់លក់ប្រេងដែលមានកម្រិតអុកតានទាបជាងបទដ្ឋានកំណត់, ស្ថានីយចំនួន៨០ លក់ប្រេងជូនអតិថិជនមានកម្រិតលំអៀង (បាត់បង់) ផ្នែកបរិមាណ និងស្ថានីយចំនួន៩១ មានកម្រិតលំអៀងទាំងផ្នែកកម្រិតអុកតាន និងបរិមាណ ។ អគ្គនាយកដ្ឋានកាំកុងត្រូល បានអនុវត្តតាមនីតិវិធី ចំពោះស្ថានីយដែលត្រូវបានរកឃើញមានភាពមិនប្រក្រតីខាងលើ ។

- បានចូលរួមសហការជាមួយសមត្ថកិច្ចពាក់ព័ន្ធ ចុះត្រួតពិនិត្យសិប្បកម្មចំនួន ០៣ គឺ ៖
  + សិប្បកម្មផលិតទឹកម្ទេស ប្រេងខ្យង និងទឹកសៀង ដែលមានទីតាំងនៅខណ្ឌព្រែកព្នៅ រាជធានីភ្នំពេញ
  + សិប្បកម្មផលិតប្រហិតសាច់គោ ដែលមានទីតាំងនៅខណ្ឌទួលគោក រាជធានីភ្នំពេញ
  + សិប្បកម្មផលិតកាហ្វេ ដែលមានទីតាំងនៅខណ្ឌព្រែកព្នៅ រាជធានីភ្នំពេញ

មន្ត្រីកាំកុងត្រូលបានដកយកគំរូមួយចំនួន បញ្ជូនទៅវិភាគនៅមន្ទីរពិសោធន៍អគ្គនាយកដ្ឋានកាំកុងត្រូល ដើម្បីបញ្ជាក់អំពីភាពសមស្របរបស់ផលិតផល។

៥. ការលើកកម្ពស់ការយល់ដឹងសាធារណៈ

ដើម្បីជំរុញឱ្យប្រជាពលរដ្ឋ ចេះប្រើប្រាស់ម្ហូបអាហារ ប្រកបដោយសុវត្ថិភាព និងមានអនាម័យត្រឹមត្រូវ អគ្គនាយកដ្ឋានកាំកុងត្រូលបានអនុវត្តកម្មវិធីអប់រំ និងណែនាំការយល់ដឹងអំពីអនាម័យ ពាក់ព័ន្ធនឹង

ផលិតផល (វិធីសាស្ត្រជាក់ស្តែងពាក់ព័ន្ធនឹងការកាន់ប៉ះពាល់, ការរៀបចំទុកដាក់តាំងលក់, កន្លែងលក់ ។ល។) និងរបៀបជ្រើសរើសផលិតផលមានគុណភាព សុវត្ថិភាពមកប្រើប្រាស់ ។

__លទ្ធផល:__

- បានចុះផ្សព្វផ្សាយអំពីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារដល់សិស្សានុសិស្សបានចំនួន ០២លើក នៅតាមបណ្តាគ្រឹះស្ថានសិក្សាក្នុងរាជធានីភ្នំពេញ និងតាមបណ្តាខេត្ត ដោយមានសិស្សានុសិស្ស លោកគ្រូ-អ្នកគ្រូ និង អាជីវករចូលរួមចំនួន ៨៦៨ នាក់ ។

- បានចុះផ្សព្វផ្សាយអនុក្រឹត្យលេខ១៣៣ ស្តីពីការផ្សព្វផ្សាយលក់ផលិតផលសម្រាប់ចិញ្ចឹមទារក និងកុមារ បានចំនួន ០១លើក នៅរាជធានីភ្នំពេញ។

- បានបិទផ្ទាំងរូបភាពផ្សព្វផ្សាយ (Posters) អំពីរបៀបពិនិត្យស្លាកសញ្ញាផលិតផលម្ហូបអាហារ ដែលមានសុវត្ថិភាពនៅតាមទីផ្សារ និងទីសាធារណៈ បានចំនួន ៦២៦ ផ្ទាំង ។

៦. បញ្ចារទំនាក់ទំនងអំពីអនាម័យ និងភូតគាមអនាម័យ (SPS Enquiry Points)

បានស្រាវជ្រាវ និងពិនិត្យសេចក្តីជូនដំណឹងអំពីអនាម័យ និងភូតគាមអនាម័យបានចំនួន ៨២ (ផ្នែកសុវត្ថិភាពផលិតផលម្ហូបអាហារចំនួន ២៦, ផ្នែកកិច្ចការពារដំណាំចំនួន១១ និងផ្នែកកិច្ចការពារសុខភាពសត្វចំនួន ៥) ពី១៥ ប្រភព ។ សេចក្តីជូនដំណឹងទាំងនោះ ត្រូវបានបញ្ជូនទៅស្ថាប័នឬក្រសួងពាក់ព័ន្ធ(ទាំងស្ថាប័នរដ្ឋ និងឯកជន) ដើម្បីពិនិត្យ និងផ្តល់យោបល់ ។

៧. ការឃ្លាំពិនិត្យព័ត៌មាន ពីស្ថានភាពគុណភាពសុវត្ថិភាពផលិតផលម្ហូបអាហារតាមបណ្តាប្រទេស

បានស្រាវជ្រាវសេចក្តីជូនដំណឹងរបស់ អាជ្ញាធរប្រទេសបារាំង (អគ្គនាយកដ្ឋានប្រកួតប្រជែង កិច្ចការអ្នកប្រើប្រាស់ និងត្រួតពិនិត្យការក្លែងបន្លំ នៃក្រសួងសេដ្ឋកិច្ច និងហិរញ្ញវត្ថុ) អំពីការប្រមូលត្រឡប់មកវិញ នូវផលិតផលគ្រាប់អាល់ម៉ុង និងអែបព្រីខត (Bitter Almonds AB Apricot) ដែលមានម៉ាកយីហោ UBERTI ពីទីផ្សារប្រទេសបារាំង បន្ទាប់ពីរកឃើញថា ផលិតផលទាំងនេះមានចម្លងចូលសារធាតុ Prussic acid content (Hydrogen cyanide or hydrocyanic acid) លើសពីកម្រិតអនុញ្ញាត ដែលកំណត់ដោយបទប្បញ្ញត្តិគឺ ២០ មីលីក្រាម ក្នុង១ គីឡូក្រាមផលិតផល ។ ការទទួលទានផលិតផលម្ហូបអាហារ ដែលមានចម្លងចូលសារធាតុ Prussic acid (hydrogen cyanide or hydrocyanic acid) លើសពីកំរិតកំណត់ នឹងបណ្តាលឱ្យមានផលប៉ះពាល់ដល់សរីរាង្គក្រពេញទីរ៉ូអ៊ីត (សកម្មភាពទីរ៉ូអ៊ីតថយចុះ) និងប្រព័ន្ធសរសៃប្រសាទ ដែលនឹងបង្កជាជម្ងឺនានាដូចជា: ជម្ងឺទាក់ទងនឹងការបំផ្លាញជាលិកាប្រព័ន្ធសរសៃប្រសាទ ជម្ងឺលោកសរសៃប្រសាទ ជម្ងឺកង្វះឈាមដោយសារកង្វះជីវជាតិ B12 (Vitamin B12)។ល។

អគ្គនាយកដ្ឋានកាំកុងត្រូល បានចាត់វិធានការទប់ស្កាត់ការនាំចូល និងស្វែងរកតាមបណ្តាទីផ្សារ នូវផលិតផលដែលមានបញ្ហាខាងលើ។

៨. ការវិភាគគុណភាពទំនិញ

មន្ទីរពិសោធន៍នៃអគ្គនាយកដ្ឋានកាំកុងត្រូល បានធ្វើការត្រួតពិនិត្យ និងវិភាគគុណភាពផលិតផល អំពីចរិតលក្ខណៈផ្នែករូបវន្ត, គីមីសាស្ត្រ, និងផ្នែកមីក្រូជីវសាស្ត្រ ដើម្បីកំណត់អំពីភាពសមស្រប របស់ផលិតផលម្ហូបអាហារ និងមិនមែនម្ហូបអាហារ ។

លទ្ធផល : បានធ្វើការវិភាគលើផលិតផលចំនួន ៩៩៥ គំរូ ហើយបានរកឃើញផលិតផលចំនួន ១៣ គំរូ មិនសមស្របតាមបញ្ញត្តិបច្ចេកទេស ។

ផលិតផលមិនសមស្រប ដែលត្រូវបានរកឃើញ ៖

	គំរូដែលមិនសមស្រប	ប៉ារ៉ាម៉ែត្រវិភាគ	ចំនួន
១	បន្លែ(ស្ពៃខ្មៅ ខ្ទឹមស ស្ពៃក្រញ៉ាញ់ ស្ពៃចង្កឹះ និងននោង)	Pesticide Residues (OP)	៥
២	បន្លែ (ស្ពៃក្រញ៉ាញ់ក្តោប និងសាលាដ៍ស)	Pesticide Residues (OC)	២
៣	ជ្រក់	Salicylic acid	១
៤	ងៀតត្រីសមុទ្រ	Synthetic dye	១
៥	ទឹកពិសា	មីក្រូជីវសាស្ត្រ	២
៦	គេសជ្ជៈ	មីក្រូជីវសាស្ត្រ	១
៧	សម្ល ម្ជូរត្រីកំពត	មីក្រូជីវសាស្ត្រ	១
	សរុប		១៣

៩.ការបណ្តុះបណ្តាល ចូលរួមប្រជុំ និងសិក្ខាសាលា

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

ក្នុងខែនេះ អគ្គនាយកដ្ឋានកាំកុងត្រូល បានចាត់តាំងមន្ត្រីឱ្យចូលរួមក្នុងកិច្ចប្រជុំ វគ្គបណ្តុះបណ្តាល និងសិក្ខាសាលា ក្នុងប្រទេសបានចំនួន ៣ លើក និងក្រៅប្រទេស ចំនួន ០៤លើក ដោយមានថ្នាក់ដឹកនាំ និងមន្ត្រីអគ្គនាយកដ្ឋានចូលរួមសរុបចំនួន ០៩ រូប ក្រោមប្រធានបទ ៖

ក្នុងប្រទេស :

- កិច្ចប្រជុំអនុក្រុមការងារសុខភាពសត្វ និងផលិតកម្មសត្វនៃក្រុមការងារបច្ចេកទេសកសិកម្មនិងទឹក មានមន្ត្រីចូលរួមចំនួន ០១រូប ។
- ចូលរួមធ្វើជាវាគ្មិនក្នុងកម្មវិធីសិក្ខាសាលាស្តីពី ផ្សព្វផ្សាយយុទ្ធនាការទិញផលិតផលខ្មែរ នៅខេត្តកំពង់ឆ្នាំង មានមន្ត្រីចូលរួមចំនួន០១ រូប ។
- កិច្ចប្រជុំអន្តរក្រសួង ស្តីពីការរៀបចំគោលជំហរកម្ពុជា សំរាប់កិច្ចប្រជុំស្តីពីកិច្ចព្រមព្រៀង ភាពជាដៃគូសេដ្ឋកិច្ចទូលំទូលាយតំបន់ (RCEP) លើកទី ២២ ប្រទេសសិង្ហបុរី មានមន្ត្រីចូលរួមចំនួន ០១ រូប ។

ក្រៅប្រទេស :

- កិច្ចប្រជុំលើកទី១៧ របស់គណៈកម្មការការពារអ្នកប្រើប្រាស់អាស៊ាន នៅប្រទេសហ្វីលីបពីន ដោយមានមន្ត្រីចូលរួមចំនួន ០២ រូប ។
- កិច្ចប្រជុំអនុគណៈកម្មការវិទ្យាសាស្ត្រ និងបច្ចេកវិទ្យាម្ហូបអាហារអាស៊ានលើកទី ៤៩ នៅប្រទេសម៉ាឡេស៊ី ដោយមានមន្ត្រីចូលរួមចំនួន ០១ រូប ។
- សិក្ខាសាលាស្តីពី "ការអភិវឌ្ឍន៍សមត្ថភាពក្នុងការចរចារលើបទបញ្ញត្តិគោលនយោបាយប្រកួតប្រជែង ក្រោមកិច្ចព្រមព្រៀងពាណិជ្ជកម្មសេរី" នៅប្រទេសឥណ្ឌូនេស៊ី មានមន្ត្រីចូលរួមចំនួន ០២ រូប ។

- ចូលរួមសិក្ខាសាលាស្តីពី "បញ្ញត្តិទូរគមនាគមន៍ និងការប្រកួតប្រជែង" ដែលរៀបចំឡើងនៅប្រទេសម៉ាឡេស៊ីមានមន្ត្រីចូលរួមចំនួន ០១រូប ។

១០. ការប្រមូលចំណូល

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

ប្រភេទទំនិញ	តម្លៃទំនិញ (USD)	កំរៃសេវាត្រួតពិនិត្យ (៛)		ប្រៀបធៀប (៛)
		ខែមីនា ឆ្នាំ ២០១៨	ខែមេសា ឆ្នាំ ២០១៨	
នាំចូល	១,២២៣,០៩១,៦៤២	៤,៦៥៨,៩៧៥,០០០	៥,៦៨៣,៩៧៥,៩១៩	១,០២៥,០០០,៩១៩
នាំចេញ	៨១២,៥៣១,៩៨១	៣,៨៤៧,៣៦០,០០០	៣,៧៨៣,៥០៩,០០០	-៦៣,៨៥១,០០០
សរុប	២,០៣៥,៦២៣,៦២៣	៨,៥០៦,៣៣៥,០០០	៩,៤៦៧,៤៨៤,៩១៩	៩៦១,១៤៩,៩១៩

ក្នុងខែមេសា ឆ្នាំ២០១៨ អគ្គនាយកដ្ឋានកាំកុងត្រូលរកចំណូលបានចំនួន ៩,៤៦៧,៤៨៤,៩១៩រៀល បើប្រៀបធៀបជាមួយប្រាក់ចំណូលក្នុងខែមីនា ឆ្នាំ ២០១៨ ដែលមានចំនួន ៨,៥០៦,៣៣៥,០០០រៀល ឃើញកើនឡើងចំនួន ៩៦១,១៤៩,៩១៩រៀល ស្មើ ១១.៣០% និងកើនឡើងចំនួន ១,០៣០,៥៥៩,៩១៩រៀល ស្មើនឹង ១២.២២% បើប្រៀបធៀបជាមួយប្រាក់ចំណូលក្នុងខែមេសា 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 និងតាមជំនួយបច្ចេកទេសពីដៃគូអភិវឌ្ឍ ឬអង្គការអន្តរជាតិ) ។

- កសាងខ្លឹមសារកម្មវិធី និងដំណើរការអនុវត្ត ការលើកកម្ពស់ការយល់ដឹងសាធារណៈ នៅតាមទីសាធារណៈ សាលារៀន និងបណ្តាញព័ត៌មាននានា ។

ថ្ងៃ សុក្រ ១២ រោច ខែពិសាខ ឆ្នាំច សំរឹទ្ធិស័ក ព.ស ២៥៦២

រាជធានីភ្នំពេញ, ថ្ងៃទី ១១ ខែឧសភា ឆ្នាំ២០១៨

ប្រតិភូរាជរដ្ឋាភិបាល

ទទួលបន្ទុកជាអគ្គនាយកអាកាំកុងត្រូល

ម៉ក់ ពេជ្ជរិទ្ធ

__កន្លែងទទួល__

- *-ខុទ្ទកាល័យ* **ឯកឧត្តមរដ្ឋមន្ត្រី**
- *-ទីស្តីការគណៈរដ្ឋមន្ត្រី*
- *-អគ្គនាយកដ្ឋានរដ្ឋបាល និងហិរញ្ញវត្ថុ*
- *-អគ្គនាយកដ្ឋានពាណិជ្ជកម្មអន្តរជាតិ*
- *-អគ្គនាយកដ្ឋានពាណិជ្ជកម្មក្នុងប្រទេស*
- *-អគ្គនាយកដ្ឋានសេវាពាណិជ្ជកម្ម*
- *-អគ្គនាយកដ្ឋានជំរុញពាណិជ្ជកម្ម*
- *-អគ្គាធិការដ្ឋាន*
- *-ឯកសារ-កាលប្បវត្តិ*