

**ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា**  
**ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ**

**ក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម**

**អគ្គនាយកដ្ឋានកម្ពុជាត្រួតពិនិត្យទំនិញ**  
**នីហរវណ្ណ-អាហរវណ្ណ និងបង្ក្រាបការកែប្រែបន្ត**

(កាំកុងត្រូល)

លេខ: ៧១១ អ.តពទ

១២៦

**របាយការណ៍**

**ស្តីពីសកម្មភាពការងារ របស់អគ្គនាយកដ្ឋាន**  
**កម្ពុជាត្រួតពិនិត្យទំនិញនីហរវណ្ណ-អាហរវណ្ណ និងបង្ក្រាបការកែប្រែបន្ត (កាំកុងត្រូល)**  
**ប្រចាំខែតុលា ឆ្នាំ២០១៨ និងទិសដៅអនុវត្តខែបន្ទាប់**

ដើម្បីកសាងបាននូវលទ្ធភាព នៃការប្រកួតប្រជែងក្នុងពាណិជ្ជកម្ម និងបំពេញបាននូវគោលបំណងនៃ កិច្ចសម្រួលពាណិជ្ជកម្ម លើកកម្ពស់ផលិតកម្ម អគ្គនាយកដ្ឋានកម្ពុជាត្រួតពិនិត្យទំនិញនីហរវណ្ណ អាហរវណ្ណ និងបង្ក្រាបការកែប្រែបន្ត (កាំកុងត្រូល) មានតួនាទីធានាគុណភាពនៃផលិតផលឱ្យសមស្របតាមស្តង់ដារ និងតម្រូវការរបស់ទីផ្សារ ការការពារកម្មសិទ្ធិបញ្ញា ការទប់ស្កាត់ការកែប្រែបន្ត ធានាគុណភាពឱ្យការនាំ ចេញ ក៏ដូចជាការប្រើប្រាស់ក្នុងស្រុក ជៀសវាងផលប៉ះពាល់ដល់សុវត្ថិភាព និងផលប្រយោជន៍របស់អ្នក ប្រើប្រាស់។

ក្នុងខែតុលា ឆ្នាំ២០១៨ អគ្គនាយកដ្ឋានកាំកុងត្រូល បានខិតខំអនុវត្តភារកិច្ចរបស់ខ្លួន សម្រេចបាន លទ្ធផលដូចខាងក្រោម ៖

**១. ការត្រួតពិនិត្យការនាំចេញ-នាំចូល តាមច្រកព្រំដែន**

គោលបំណងទប់ស្កាត់ការនាំចូល-នាំចេញទំនិញពុំសមស្រប តាមបញ្ញត្តិបច្ចេកទេស ពាក់ព័ន្ធនឹង គុណភាពសុវត្ថិភាពផលិតផល និងគោលនយោបាយពាណិជ្ជកម្ម ក្នុងទិសដៅរួមគឺ ការពារអ្នកប្រើ ការពារ ការធ្វើពាណិជ្ជកម្មឱ្យមានសមធម៌ និងការពារកេរ្តិ៍ឈ្មោះផលិតផលកម្ពុជា នៅលើទីផ្សារអន្តរជាតិ ។

អគ្គនាយកដ្ឋានកាំកុងត្រូល បានដំណើរការត្រួតពិនិត្យទំនិញនាំចេញ-នាំចូលតាមច្រកទ្វារព្រំដែន ដោយមានការគាំទ្រដោយរថយន្តពិសោធន៍ចល័ត ធ្វើការវិភាគផលិតផលទំនិញនៅច្រកទ្វារព្រំដែនផ្ទាល់ និងយកគំរូបញ្ជូនមកវិភាគ នៅមន្ទីរពិសោធន៍របស់អគ្គនាយកដ្ឋានផងដែរ ។

**លទ្ធផល :**

- បានរកឃើញ ឃាត់ទុក ឬកំទេចចោល ផលិតផលខូចគុណភាពមួយចំនួនដូចខាងក្រោម ៖
  - + សាច់-ឆ្អឹងមាន់ ចំនួន ៧២៣ គីឡូក្រាម នៅខេត្តបាត់ដំបង និងខេត្តបន្ទាយមានជ័យ
  - + កំទេចនំ-កំទេចមី - ២១៧ គីឡូក្រាម នៅខេត្តបាត់ដំបង

**២. ការត្រួតពិនិត្យពាណិជ្ជកម្ម (ភារកិច្ច ៣)**

ក្រៅពីការអនុវត្តសកម្មភាពត្រួតពិនិត្យជាលក្ខណៈផ្លូវច្បាប់ អគ្គនាយកដ្ឋានត្រូវបានទទួលអាណត្តិ ផ្តល់សេវាត្រួតពិនិត្យពាណិជ្ជកម្មលក្ខណៈភាគីទី ៣ ដែលជាសកម្មភាពមួយ បំពេញឱ្យតម្រូវការក្នុងកិច្ច សម្រួលពាណិជ្ជកម្មផងដែរ ។

**លទ្ធផល:** អគ្គនាយកដ្ឋានកាំកុងត្រូល បានទទួលសំណើឱ្យត្រួតពិនិត្យអង្គរបស់អង្គការ World Food Programme បានចំនួន ០៥សំណើ ។

**៣. ការឃ្នាំពិនិត្យទីផ្សារ**

ការឃ្នាំពិនិត្យទីផ្សារ គឺជាកិច្ចការបំរើឱ្យគោលដៅអនុវត្តច្បាប់ ទប់ស្កាត់ការធ្វើចរាចរណ៍ផលិតផលខ្វះភាពអនុលោមតាមបញ្ញត្តិ ឬបទដ្ឋានបច្ចេកទេស ដែលជាការបង្កគ្រោះដល់សុខភាពមនុស្ស រួមចំណែកបង្កើនគុណភាព សុវត្ថិភាពផលិតផលផលិតក្នុងស្រុក និងកាត់បន្ថយការនាំចូល ។

ក្រៅពីបញ្ហាគុណភាព ការបង្ក្រាបការកែប្រែបន្លំតាមគ្រប់ទិដ្ឋភាព ក៏ត្រូវបានដំណើរការជាមួយគ្នាដែរ សំដៅការពារផលប្រយោជន៍អ្នកប្រើ និងជម្រុញឱ្យការធ្វើពាណិជ្ជកម្មប្រកបដោយសមធម៌ ។

កម្មវិធីដែលត្រូវបានអនុវត្តក្នុងការត្រួតពិនិត្យមាន៖

- ធ្វើតេស្តបឋមរកវត្តមានសារធាតុគីមីលើផលិតផលស្រស់ និងកែច្នៃមួយចំនួន ព្រមទាំងយកគំរូមកវិភាគនៅមន្ទីរពិសោធន៍ផងដែរ ។
- ត្រួតពិនិត្យសុពលភាពនៃការប្រើប្រាស់ (ថ្ងៃ-ខែ-ឆ្នាំផលិត ឬថ្ងៃ-ខែ-ឆ្នាំផុតកំណត់ប្រើប្រាស់) និងស្លាកសញ្ញាលើសំបកដេចខ្ទប់ ។
- ត្រួតពិនិត្យ និងអប់រំអំពីអនាម័យ និងការរៀបចំដាក់លក់តាមប្រភេទផលិតផល ។
- ត្រួតពិនិត្យកម្រិតជាតិអ៊ុយរ៉ែនដែលមាននៅក្នុងអំបិល និងណែនាំអំពីសារៈសំខាន់ក្នុងការប្រើប្រាស់ អំបិលមានជាតិអ៊ុយរ៉ែន ។
- ត្រួតពិនិត្យ និងធ្វើតេស្តបឋមរកវត្តមានសារធាតុគីមី Sodium Hydrosulfite និង Sulfite លើផលិតផលស្ករភ្លោត ។

កិច្ចការនេះ ត្រូវបានគាំទ្រដោយរថយន្តពិសោធន៍ចល័ត ធ្វើការវិភាគផលិតផលទំនិញនៅទីផ្សារដោយទទួលបានលទ្ធផលតាម ៗ និងបញ្ជូនគំរូមកវិភាគនៅមន្ទីរពិសោធន៍របស់អគ្គនាយកដ្ឋានផងដែរ ។

**លទ្ធផល :**

- មន្ត្រីកាំកុងត្រូលនៅតាមបណ្តាខេត្ត-រាជធានី បានត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារតាមបណ្តាទីផ្សារ នានាទូទាំងប្រទេសបានចំនួន ១៥១ ផ្សារ ដោយបានដកហូតទំនិញដែលមានភាពមិនប្រក្រតី (ទំនិញកែប្រែក្លាយ, ខូចគុណភាព, ផុតកំណត់រយៈពេល ប្រើប្រាស់ ...ល...) មកកំទេចចោលដែលរួមមាន ៖

+ នំ-ស្ករគ្រាប់	ចំនួន	៥៧០	កញ្ចប់	=	៧៩.៣៤	គីឡូក្រាម
+ មីកញ្ចប់/កំប៉ុង	-	៩០៧	កញ្ចប់/កំប៉ុង	=	៣៨.២៦	គីឡូក្រាម
+ កំទេចមី	-	១៦	គីឡូក្រាម			
+ សរសៃគុយទាវ-លត	-	២៨.៤០	គីឡូក្រាម			
+ ប្រហិត	-	៥៥.០០	គីឡូក្រាម			
+ ងៀតត្រី-សាច់-បបែល	-	៨៥.០០	គីឡូក្រាម			
+ ទឹកដោះគោខាប់	-	៥៤	កំប៉ុង	=	១៦.២០	គីឡូក្រាម
+ ទឹកដោះគោស្រស់	-	២០៦	កំប៉ុង/កញ្ចប់	=	៥១.៥៥	លីត្រ
+ ត្រីខកំប៉ុង	-	៥១	កំប៉ុង	=	៥.៥០	គីឡូក្រាម
+ ម្សៅស៊ុប	-	៧៥	កញ្ចប់	=	៣០.០០	គីឡូក្រាម
+ ម្សៅទឹកដោះគោ-ម្សៅកាហ្វេ	-	១៦	កញ្ចប់/កំប៉ុង	=	៦.៨៩	គីឡូក្រាម
+ បន្លែកំប៉ុង	-	១៤	កំប៉ុង	=	៤.២០	គីឡូក្រាម

+ បន្លែជ្រក់	-	១៤.៥០	គីឡូក្រាម		
+ បាហូយ	-	១៨	កញ្ចប់	=	៥.៨៨ គីឡូក្រាម
+ បង្កែមលត-បាញ់ខុក	-	៤.៧០	គីឡូក្រាម		
+ នំស្លឹកស្រស់	-	៤.០០	គីឡូក្រាម		
+ ទឹកសៀង-ទឹកស៊ីអ៊ីវ-ទឹកម្ទេស	-	៦២	ដប	=	៣១ លីត្រ
+ តែ	-	៤	កំប៉ុង	=	២.០០ គីឡូក្រាម
+ ភេសជ្ជៈមាន ឬគ្មានជាតិស្ករ	-	៧,២៣៥	ដប /កំប៉ុង	=	២,៩៣៥.៤៤ លីត្រ
+ សាប៊ូដុសខ្លួន	-	២០៨	ដុំ	=	១៤.៥០ គីឡូក្រាម
+ ឡេលាបស្បែក	-	៣៤	ប្រអប់	=	៦.៧០ គីឡូក្រាម
+ អាស៊ីដអាសេទិច	-	២១	ដប	=	១៣.៦០ គីឡូក្រាម

បានរៀបចំមន្ត្រីជំនាញរបស់កំកុងត្រូល មានវត្តមានប្រចាំការនៅតាមបណ្តាទីផ្សារ ដើម្បីបង្កលក្ខណៈងាយស្រួលក្នុងការដោះស្រាយបញ្ហា ពាក់ព័ន្ធនឹងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារជូនប្រជាពលរដ្ឋ អាជីវករ អ្នកលក់ដូរទទួលបានទំនុកចិត្ត និងភាពកក់ក្តៅក្នុងការលក់-ទិញទំនិញម្ហូបអាហារ ។

**៤. ការបង្ក្រាបការកែច្នៃបន្លំ**

ការបង្ក្រាបការកែច្នៃបន្លំ ជាការកិច្ចមួយដ៏សំខាន់ផងដែរ ដើម្បីការពារផលប្រយោជន៍របស់ប្រជាពលរដ្ឋដែលជាអ្នកប្រើប្រាស់ ជៀសវាងការភ័ន្តច្រឡំក្នុងការទិញផលិតផលដែលពុំមានគុណភាពយកមកប្រើប្រាស់ ដែលអាចធ្វើអោយខាតបង់ផលប្រយោជន៍សេដ្ឋកិច្ច (និងអាចប៉ះពាល់ដល់សុខភាព) និងការពារផលអាជីវកម្ម ពាណិជ្ជកម្មប្រកបដោយសមធម៌ ។

**លទ្ធផល :**

- បានចុះត្រួតពិនិត្យគុណភាពកម្រិតសន្ទស្សន៍អុកតាន (Octance) និងបរិមាណរង្វាស់រង្វាល់ នៅស្ថានីយប្រេងឥន្ធនៈចំនួន២៦ ដោយបានពិនិត្យឃើញមានស្ថានីយចំនួន០៦ បានដាក់លក់ប្រេងដែលមានកម្រិតលំអៀងផ្នែកបរិមាណ(បាត់បង់), ស្ថានីយចំនួន០១ បានលក់ប្រេងជូនអតិថិជនមានកម្រិតលំអៀងផ្នែកគុណភាព (កម្រិតអុកតានទាបជាងបទដ្ឋានកំណត់) និងស្ថានីយចំនួន ០៧ បានដាក់លក់ប្រេងមានកម្រិតលំអៀងទាំងផ្នែកគុណភាព និងផ្នែកបរិមាណ ។

- បានចុះត្រួតពិនិត្យ និងតាមដានតម្លៃប្រេងឥន្ធនៈតាមស្ថានីយ និងដេប៉ូចែកចាយប្រេងនៅទូទាំងប្រទេស ហើយលទ្ធផលបានបង្ហាញឱ្យឃើញថា ស្ថានីយ និងដេប៉ូទាំងអស់ បានគោរពតាមសេចក្តីជូនដំណឹងរបស់ក្រសួងពាណិជ្ជកម្មបានត្រឹមត្រូវ។

- បានចូលរួមសហការជាមួយសមត្ថកិច្ចពាក់ព័ន្ធ ចុះត្រួតពិនិត្យសិប្បកម្មផលិតម្ហូបអាហារចំនួន៥ទីតាំង (សិប្បកម្មផលិតកាហ្វេម្សៅ ១ ទីតាំង និងសិប្បកម្មផលិតទឹកបរិភោគ ០៤ទីតាំង ដែលស្ថិតនៅខណ្ឌឫស្សីកែវ និងខណ្ឌសែនសុខ រាជធានីភ្នំពេញ ដោយបានត្រួតពិនិត្យអំពីអនាម័យនៃការផលិត និងបានដកយកគំរូមួយចំនួនបញ្ជូនទៅមន្ទីរពិសោធន៍ អគ្គនាយកដ្ឋានកំកុងត្រូល ដើម្បីធ្វើការវិភាគរកភាពសមស្របរបស់ផលិតផលផងដែរ។

**៥. ការលើកកម្ពស់ការយល់ដឹងសាធារណៈ**

ដើម្បីជំរុញឱ្យប្រជាពលរដ្ឋ ចេះប្រើប្រាស់ម្ហូបអាហារ ប្រកបដោយសុវត្ថិភាព និងមានអនាម័យត្រឹមត្រូវ អគ្គនាយកដ្ឋានកំកុងត្រូលបានអនុវត្តកម្មវិធីអប់រំ និងណែនាំការយល់ដឹងអំពីអនាម័យ ពាក់ព័ន្ធនឹង

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

**លទ្ធផល:**

- បានចុះផ្សព្វផ្សាយអនុក្រឹត្យលេខ១៣៣ ស្តីពីការផ្សព្វផ្សាយលក់ផលិតផលសម្រាប់ចិញ្ចឹមទារក និងកុមារ បានចំនួន ០២លើក នៅរាជធានីភ្នំពេញ។
- បានចុះផ្សព្វផ្សាយអំពីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ដល់សិស្សានុសិស្ស នៅគ្រឹះស្ថានសិក្សា បានចំនួន ០១លើក ដោយមានសិស្សានុសិស្ស លោកគ្រូ-អ្នកគ្រូ និងអាជីវករ ចូលរួមចំនួន ១៥២ នាក់ ។
- បានបិទផ្ទាំងរូបភាពផ្សព្វផ្សាយ (Posters) អំពីរបៀបពិនិត្យស្លាកសញ្ញាផលិតផលម្ហូបអាហារ ដែលមានសុវត្ថិភាពនៅតាមទីផ្សារ និងទីសាធារណៈ បានចំនួន ៦៣៥ ផ្ទាំង។
- បានរៀបចំឲ្យមានឈុតនាក់កំប្លែង ស្តុក និងបទចម្រៀង ជាលក្ខណៈអប់រំ ផ្សព្វផ្សាយ បង្កើនការយល់ដឹង ជូនបងប្អូនប្រជាពលរដ្ឋ អំពីបញ្ហាសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ និងបានចាក់ផ្សព្វផ្សាយតាមបណ្តាស្ថានីយ ទូរទស្សន៍ និងបណ្តាញទំនាក់ទំនងសង្គម (Facebook) ផងដែរ ។

**៦. បញ្ជូនទំនាក់ទំនងអំពីអនាម័យ និងភូតតាមអនាម័យ (SPS Enquiry Points)**

បានស្រាវជ្រាវ និងពិនិត្យសេចក្តីជូនដំណឹងអំពីអនាម័យ និងភូតតាមអនាម័យបានចំនួន ៤២ (ផ្នែកសុវត្ថិភាពផលិតផលម្ហូបអាហារចំនួន ២៨ ផ្នែកកិច្ចការពារដំណាំចំនួន ០៩ និងផ្នែកកិច្ចការពារសុខភាពសត្វចំនួន ០៥) ពី ១៣ ប្រភព ។ សេចក្តីជូនដំណឹងទាំងនោះ ត្រូវបានបញ្ជូនទៅស្ថាប័នឬក្រសួងពាក់ព័ន្ធ(ទាំងស្ថាប័នរដ្ឋ និងឯកជន) ដើម្បីពិនិត្យ និងផ្តល់យោបល់ ។

**៧. ការវិភាគគុណភាពទំនិញ**

មន្ទីរពិសោធន៍នៃអគ្គនាយកដ្ឋានកាំកុងត្រូល បានធ្វើការត្រួតពិនិត្យ និងវិភាគគុណភាពផលិតផល អំពីចរិតលក្ខណៈផ្នែករូបវន្ត, គីមីសាស្ត្រ, និងផ្នែកមីក្រូជីវសាស្ត្រ ដើម្បីកំណត់អំពីភាពសមស្របរបស់ផលិតផលម្ហូបអាហារ និងមិនមែនម្ហូបអាហារ ។

**លទ្ធផល:**

- មន្ទីរពិសោធន៍អគ្គនាយកដ្ឋានកាំកុងត្រូល បានធ្វើការវិភាគលើផលិតផលចំនួន ៣៧៦គំរូ ដោយបានរកឃើញផលិតផលចំនួន ១៤ គំរូ មិនសមស្របតាមបញ្ញត្តិបច្ចេកទេស ។

ផលិតផលមិនសមស្រប ដែលត្រូវបានរកឃើញ ៖

ល-រ	គំរូដែលមិនសមស្រប	ប៉ារ៉ាម៉ែត្រវិភាគ	ចំនួន
១	ប្រហិតត្រី	Borax	១
២	សាច់គោ	Clenbuterol	២
៣	ទឹកជ្រលក់	Benzoic cid	៥
៤	ស្រាស	Methanol	៥
៥	ទឹកច្រកដប	មីក្រូជីវសាស្ត្រ	១
<b>សរុប</b>			<b>១៤</b>

**៨. ការប្រមូលចំណូល**

ប្រាក់ចំណូលគឺបានមកពីកំរៃនៃការត្រួតពិនិត្យទំនិញនាំចូល-នាំចេញ និងការវិភាគគុណភាពទំនិញតាមអត្រាកំណត់ដោយប្រកាសរួម រវាងក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម និងក្រសួងសេដ្ឋកិច្ច និងហិរញ្ញវត្ថុលេខ ៩៨៥

សហវ.ប្រក ចុះថ្ងៃទី ២៨ ខែ ធ្នូ ឆ្នាំ ២០១២ ស្តីពីការផ្តល់សេវាសាធារណៈរបស់ក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម និង ប្រកាសរួមលេខ ១៦៤៣ សហវ.ប្រក ចុះថ្ងៃទី ១៦ ខែ ធ្នូ ឆ្នាំ ២០១៤ ស្តីពីការកែប្រែកម្រងសេវាសាធារណៈ នៃតារាងឧបសម្ព័ន្ធភ្ជាប់ ។ ប្រាក់ចំណូលដែលទទួលបានពីកម្រៃសេវាត្រួតពិនិត្យក្នុងខែតុលា ឆ្នាំ ២០១៤ មាន ៖

ប្រភេទទំនិញ	តម្លៃទំនិញ (USD)	ប្រាក់ចំណូលកម្រៃសេវាត្រួតពិនិត្យ (៛)		ប្រៀបធៀប (៛)
		ខែកញ្ញា ឆ្នាំ ២០១៤	ខែតុលា ឆ្នាំ ២០១៤	
នាំចូល	១,១៦៩,៣៤៦,៤២៤	៦,០១៤,៨៧៦,៦៨១	៥,៦៩៥,៥២៥,០០០	-៣១៩,៣៥១,៦៨១
នាំចេញ	៩៤៣,២០៨,៧៨៥	៥,១៣៤,០៩៥,០០០	៤,៤១១,២៨៥,០០០	-៧២២,៨១០,០០០
សរុប	២,១១២,៥៥៥,២០៩	១១,១៤៨,៩៧១,៦៨១	១០,១០៦,៨១០,០០០	-១,០៤២,១៦១,៦៨១

ក្នុងខែតុលា ឆ្នាំ២០១៤ អគ្គនាយកដ្ឋានកាំកុងត្រូលរកចំណូលបានចំនួន ១០,១០៦,៨១០,០០០រៀល បើប្រៀបធៀបជាមួយប្រាក់ចំណូលក្នុងខែកញ្ញា ឆ្នាំ២០១៤ ដែលមានចំនួន ១១,៥៩៤,២២៥,២៨៥រៀល ឃើញថយចុះចំនួន ១,០៤២,១៦១,៦៨១រៀល ស្មើ-៩.៣៥% តែកើនឡើងចំនួន ៥៩៩,៥២៨,៣៦៦រៀល ស្មើនឹង ៦.៤៥% បើប្រៀបធៀបជាមួយប្រាក់ចំណូលក្នុងខែតុលា ឆ្នាំ២០១៣ ។

**ទិសដៅអនុវត្តខ្លឹមសារ**

- អនុវត្ត "កម្មវិធីត្រួតពិនិត្យការនាំចូល" ទាំងមូលអាហារ និងផលិតផលមិនមែនម្ហូបអាហារ ដែលមានបញ្ញត្តិគ្រប់គ្រង លើមូលដ្ឋាននៃការគ្រប់គ្រងហានិភ័យ ដោយរួមទាំងការកសាង និងធ្វើបច្ចុប្បន្នភាពកំរងព័ត៌មាន ស្តីពីគ្រោះ (Risk Profile) តាមក្រុមទំនិញ និងធ្វើការវិភាគលទ្ធផលដែលរកឃើញ ។
- ពង្រឹងប្រសិទ្ធភាព "ត្រួតពិនិត្យការនាំចេញ" ពិសេសការត្រួតពិនិត្យផ្នែករដ្ឋបាល លើផលិតផលកាត់ដេរ សំដៅបំពេញនូវលក្ខខណ្ឌតម្រូវអំពីវិធាន GSP/MFN និងលើផលិតផលជាប់កំរិតកំណត់ផ្សេងៗទៀត ក្នុងក្របខ័ណ្ឌនៃកិច្ចសម្រួលពាណិជ្ជកម្ម ។
- អនុវត្ត "កម្មវិធីឃ្លាំពិនិត្យទីផ្សារ" ក្នុងប្រទេស តាមរយៈការស្រាវជ្រាវនិងវាយតម្លៃអំពីគ្រោះសំដៅជំរុញឱ្យមានភាពសមស្របតាមបញ្ញត្តិបច្ចេកទេស ពាក់ព័ន្ធនឹងម្ហូបអាហារ និងផលិតផលដែលមានបញ្ញត្តិបច្ចេកទេសគ្រប់គ្រង សំដៅលុបបំបាត់រាល់ការលួចប្រើសារធាតុគីមីហាមឃាត់ និងកាត់បន្ថយឱ្យនៅត្រឹមកំរិតសមស្របនូវសំណល់ថ្នាំសំលាប់សត្វល្អិត លើផលិតផលកសិ-ម្ហូបអាហារសំខាន់ៗ មួយចំនួន ។
- បង្ក្រាបការកែប្រែបន្តពាណិជ្ជកម្មផ្សេងៗ សំដៅការពារផលប្រយោជន៍អ្នកប្រើ ។
- រៀបចំឱ្យមាននីតិវិធីសំរាប់អនុវត្តការងារផ្សេងៗ នៅក្នុងមន្ទីរពិសោធន៍ ជាអាទិ៍ នីតិវិធីសំរាប់ធ្វើតេស្ត នីតិវិធីសម្រាប់យកគំរូ និងនីតិវិធីសំរាប់ការងារគ្រប់គ្រង ។
- ធ្វើការវិភាគជាក់ស្តែងតាម Test Kits និងតាមវិធីសាស្ត្រប្រើឧបករណ៍របស់មន្ទីរពិសោធន៍ នូវគំរូម្ហូបអាហារ ជាកិច្ចអនុវត្តកម្មវិធីឃ្លាំពិនិត្យទីផ្សារ ពិនិត្យសហគ្រាសផលិត និងពិនិត្យតាមសំណើពីប្រភពផ្សេងៗ ជាពិសេសម្ចាស់សហគ្រាស (ទាំងផ្នែកមេរោគ គីមី និងរូប) ។
- ធ្វើការវិភាគប្រេងឥន្ធនៈ (សម្រាប់ការនាំចូល និងទីផ្សារ) ។
- កសាង និងអនុវត្តកម្មវិធីបណ្តុះបណ្តាលជំនាញគ្រប់គ្រង ជំនាញឯកទេសដល់មន្ត្រី ដោយកំណត់

អត្តសញ្ញាណមន្ត្រីជាក្រុម រឺជាបុគ្គល ដើម្បីមានលទ្ធភាពក្នុងការអនុវត្តន៍ការងារជាលក្ខណៈក្រុម (បណ្តុះបណ្តាលផ្ទៃក្នុង និងតាមជំនួយបច្ចេកទេសពីដៃគូអភិវឌ្ឍ ឬអង្គការអន្តរជាតិ) ។

- កសាងខ្លឹមសារកម្មវិធី និងដំណើរការអនុវត្ត ការលើកកម្ពស់ការយល់ដឹងសាធារណៈ នៅតាមទីសាធារណៈ សាលារៀន និងបណ្តាញព័ត៌មាននានា ។

ថ្ងៃ ព្រហស្បតិ៍ ១៣ ខែ មេសា ឆ្នាំ ២០១២ សំរឹទ្ធិស័ក ព.ស.២៥៦២

រាជធានីភ្នំពេញ, ថ្ងៃទី ០៦ ខែ វិច្ឆិកា ឆ្នាំ ២០១៨



**កន្លែងទទួល**

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