



**ព្រះរាជក្រម  
យើង**

នស/រកម/០៦២២/០០៦

<b>រដ្ឋសភា</b>	
<b>ប័ណ្ណ</b>	លេខ <u>១០០៩</u>
	ថ្ងៃទី <u>១៦</u> ខែ <u>៧</u> ឆ្នាំ <u>២០២២</u> រយៈពេល <u>៩</u> ខែ
	បញ្ជូនទៅ <u>៧.១២</u>

**ព្រះករុណាព្រះបាទសម្តេចព្រះបរមនាថ នរោត្តម សីហមុនី**  
**សមានភូមិជាតិសាសនា រក្ខតខត្តិយា ខេមរារដ្ឋរាស្ត្រ ពុទ្ធិន្ទ្រាធរាមហាក្សត្រ**  
**ខេមរាជនា សមូហោភាស កម្ពុជឯករាជរដ្ឋបូរណសន្តិ សុភមង្គលា សិរីវិបុលា**  
**ខេមរាស្រីពិរាស្ត្រ ព្រះចៅក្រុងកម្ពុជាធិបតី**

- បានទ្រង់យល់រដ្ឋធម្មនុញ្ញនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានទ្រង់យល់ព្រះរាជក្រឹត្យលេខ នស/រកត/០៩១៨/៩២៥ ចុះថ្ងៃទី៦ ខែកញ្ញា ឆ្នាំ២០១៨ ស្តីពីការតែងតាំងរាជរដ្ឋាភិបាលនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានទ្រង់យល់ព្រះរាជក្រឹត្យលេខ នស/រកត/០៣២០/៤២១ ចុះថ្ងៃទី៣០ ខែមីនា ឆ្នាំ២០២០ ស្តីពីការតែងតាំងនិងកែសម្រួលសមាសភាពរាជរដ្ឋាភិបាលនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានទ្រង់យល់ព្រះរាជក្រមលេខ នស/រកម/០៦១៨/០១២ ចុះថ្ងៃទី២៨ ខែមិថុនា ឆ្នាំ២០១៨ ដែលប្រកាសឱ្យប្រើច្បាប់ស្តីពីការរៀបចំនិងការប្រព្រឹត្តទៅនៃគណៈរដ្ឋមន្ត្រី
- បានទ្រង់យល់ព្រះរាជក្រមលេខ នស/រកម/០១៩៦/១៦ ចុះថ្ងៃទី២៤ ខែមករា ឆ្នាំ១៩៩៦ ដែលប្រកាសឱ្យប្រើច្បាប់ស្តីពីការបង្កើតក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម
- បានទ្រង់យល់សេចក្តីក្រាបបង្គំទូលថ្វាយរបស់សម្តេចអគ្គមហាសេនាបតីតេជោ ហ៊ុន សែន នាយករដ្ឋមន្ត្រីនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា

**ប្រកាសឱ្យប្រើ**

ច្បាប់ស្តីពីសុវត្ថិភាពមូហហារ ដែលរដ្ឋសភាបានអនុម័តកាលពីថ្ងៃទី១១ ខែឧសភា ឆ្នាំ២០២២ នាសម័យប្រជុំរដ្ឋសភាលើកទី៧ នីតិកាលទី៦ ហើយដែលព្រឹទ្ធសភាបានពិនិត្យចប់សព្វគ្រប់លើទម្រង់ និងគតិច្បាប់នេះទាំងស្រុងកាលពីថ្ងៃទី១៨ ខែឧសភា ឆ្នាំ២០២២ នាសម័យប្រជុំជាវិសាមញ្ញ នីតិកាលទី៤ ហើយដែលមានសេចក្តីទាំងស្រុងដូចតទៅ៖



ច្បាប់  
ស្តីពី  
សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ



**ជំពូកទី១**  
**បទប្បញ្ញត្តិទូទៅ**

**មាត្រា ១ ..**

ច្បាប់នេះកំណត់អំពីក្របខ័ណ្ឌនិងយន្តការសម្រាប់គ្រប់គ្រង និងធានាសុវត្ថិភាព គុណភាព អនាម័យ និងភាពស្របច្បាប់ នៃម្ហូបអាហារ ក្នុងគ្រប់ដំណាក់កាលនៃខ្សែចង្វាក់ផលិតកម្មម្ហូបអាហារ ដើម្បីផ្តល់ការការពារសុខភាពនិងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារសម្រាប់អ្នកប្រើប្រាស់ និងធានាឱ្យមានការធ្វើពាណិជ្ជកម្មម្ហូបអាហារប្រកបដោយភាពស្មោះត្រង់។

**មាត្រា ២ ..**

ច្បាប់នេះមានវិសាលភាពអនុវត្តចំពោះការគ្រប់គ្រងគុណភាពនិងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ដែលគ្របដណ្តប់គ្រប់ដំណាក់កាលនៃខ្សែចង្វាក់ផលិតកម្មម្ហូបអាហារ និងលើអាជីវកម្មម្ហូបអាហារនៅក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា។

**មាត្រា ៣ ..**

វាក្យសព្ទសំខាន់ៗដែលប្រើក្នុងច្បាប់នេះ ត្រូវបានកំណត់និយមន័យនៅក្នុងសទ្ទានុក្រមដែលជាឧបសម្ព័ន្ធនៃច្បាប់នេះ។

**ជំពូកទី២**  
**ស្ថាប័នមានសមត្ថកិច្ច**

**មាត្រា ៤ ..**

ក្រសួងពាណិជ្ជកម្មមានសមត្ថកិច្ចដឹកនាំ សម្របសម្រួលការគ្រប់គ្រងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ដោយសហការជាមួយក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ។

**ជំពូកទី៣**  
**បទប្បញ្ញត្តិបច្ចេកទេសម្ហូបអាហារ លក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តីពីម្ហូបអាហារ និងគោលការណ៍ត្រួតពិនិត្យ**

**មាត្រា ៥ ..**

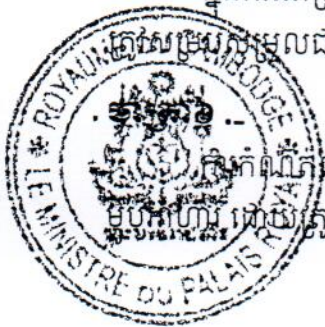
ការរៀបចំបទប្បញ្ញត្តិបច្ចេកទេសម្ហូបអាហារត្រូវផ្អែកលើ៖

- ស្តង់ដារកម្ពុជាផ្នែកម្ហូបអាហារ ក្រមប្រតិបត្តិ និងគោលការណ៍ណែនាំដែលអនុម័តដោយក្រុមប្រឹក្សាស្តង់ដារជាតិ
- ស្តង់ដារម្ហូបអាហារ ក្រមប្រតិបត្តិ និងគោលការណ៍ណែនាំអន្តរជាតិ ដែលបានចេញដោយអង្គការសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារអន្តរជាតិនិងថ្នាក់តំបន់ក្នុងករណីស្តង់ដារម្ហូបអាហារ ក្រមប្រតិបត្តិ និងគោលការណ៍ណែនាំកម្ពុជាមិនបានកំណត់
- តម្រូវការជាក់ស្តែង និងត្រូវឆ្លើយតបទៅនឹងស្ថានភាពនៃសុខភាពមនុស្ស ឧស្សាហកម្ម ពាណិជ្ជកម្ម និងស្ថានភាពសេដ្ឋកិច្ចជាតិ។

បទប្បញ្ញត្តិបច្ចេកទេសម្ហូបអាហារ ត្រូវអនុម័តដោយក្រុមប្រឹក្សាស្តង់ដារជាតិតាមសំណើរបស់ក្រសួង ស្ថាប័នមានសមត្ថកិច្ចពាក់ព័ន្ធ។

ក្នុងករណីក្រុមប្រឹក្សាស្តង់ដារជាតិមិនទាន់មានកំណត់បទប្បញ្ញត្តិបច្ចេកទេសម្ហូបអាហារ ក្រសួងពាណិជ្ជកម្មត្រូវសម្របសម្រួលជាមួយក្រសួង ស្ថាប័នមានសមត្ថកិច្ចពាក់ព័ន្ធដើម្បីកំណត់បទប្បញ្ញត្តិបច្ចេកទេសម្ហូបអាហារ។

ក្នុងករណីលក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តីពីម្ហូបអាហារ ជាសមត្ថកិច្ចរបស់ក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ដោយត្រូវអនុលោមតាមបទប្បញ្ញត្តិបច្ចេកទេសម្ហូបអាហារដូចមានចែងក្នុងមាត្រា៥ខាងលើ។



*Handwritten mark*

ការកំណត់លក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តីពីម្ហូបអាហារក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារត្រូវ  
អនុលោមតាមគោលការណ៍ដូចខាងក្រោម៖

- (ក) ម្ហូបអាហារត្រូវមានសុវត្ថិភាព គុណភាព និងភាពសមស្របសម្រាប់មនុស្សបរិភោគ។
- (ខ) ម្ហូបអាហារមិនត្រូវបាននាំចូល ផលិត កែច្នៃ ឬលក់ ក្នុងលក្ខណៈក្លែងបន្លំឬបំភាន់។
- (គ) អ្នកប្រើប្រាស់បានទទួលព័ត៌មានគ្រប់គ្រាន់អំពីម្ហូបអាហារ ដូចជាប្រភពដើម គ្រឿងផ្សំ តម្លៃ អាហារូបត្ថម្ភ និងចំនួនកាឡូរី របៀបប្រើប្រាស់ និងការរក្សាទុក។
- (ឃ) ម្ហូបអាហារត្រូវបំពេញតាមលក្ខខណ្ឌអនាម័យ ការវេចខ្ចប់ និងការដាក់ស្លាកសញ្ញា។
- (ង) ម្ហូបអាហារដែលត្រូវបានចាត់ថាជាប្រភេទមានហានិភ័យខ្ពស់ ត្រូវចុះបញ្ជីអាឡិញបានត្រឹមត្រូវ។
- (ច) ការស្តុកទុកឬទីតាំងស្តុកម្ហូបអាហារ ត្រូវបំពេញតាមលក្ខខណ្ឌសម្រាប់ការរក្សាសុវត្ថិភាព និងគុណភាព របស់ម្ហូបអាហារ។

ក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ត្រូវផ្សព្វផ្សាយជាសាធារណៈតាមគ្រប់មធ្យោបាយ  
នូវរាល់ព័ត៌មានថ្មីៗអំពីលក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តីពីម្ហូបអាហារ។

**មាត្រា ៧ .-**

ការត្រួតពិនិត្យគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ត្រូវធ្វើឡើងដោយក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព  
សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារនៅគ្រប់ដំណាក់កាលនៃខ្សែចង្វាក់ផលិតកម្មម្ហូបអាហារ តាមតួនាទីនិងភារកិច្ចរៀងៗខ្លួន៖

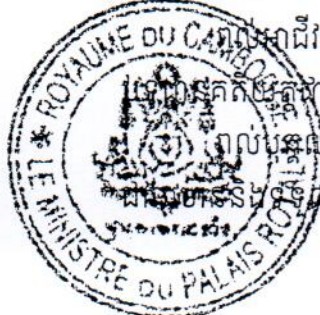
- (ក) ផ្នែកលើលក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តីពីម្ហូបអាហារដែលនឹងត្រូវកំណត់ស្របតាមមាត្រាខាងលើ ហើយក្នុងករណី  
ចាំបាច់ ត្រូវផ្នែកលើស្តង់ដារម្ហូបអាហារ ក្រមប្រតិបត្តិ និងគោលការណ៍ណែនាំអន្តរជាតិ ដូចមានចែង  
ក្នុងមាត្រា៥នៃច្បាប់នេះ។
- (ខ) ផ្នែកលើការសិក្សាវាយតម្លៃហានិភ័យ ដោយឈរលើមូលដ្ឋាននៃកសិកម្មតាងវិទ្យាសាស្ត្រដែលមាននិង  
ត្រូវបានអនុវត្តក្នុងរបៀបមួយដែលឯករាជ្យ សត្យានុម័ត និងមានតម្លាភាព។
- (គ) មានសមាមាត្រចំពោះហានិភ័យនេះ។
- (ឃ) មិនតម្រូវឱ្យមានលក្ខណៈតឹងរឹងជាងភាពចាំបាច់នៃការត្រួតពិនិត្យ។
- (ង) មិនត្រូវបង្កើតឧបសគ្គដែលមិនចាំបាច់ដល់ដំណើរការពាណិជ្ជកម្ម ឧស្សាហកម្ម និងសេដ្ឋកិច្ច។
- (ច) មិនឱ្យមានការរើសអើងរវាងផលិតផល ឬផលិតករក្នុងស្រុក ឬបរទេស ឬក្នុងចំណោមប្រទេសផ្សេងទៀត  
នៅពេលដែលមានលក្ខខណ្ឌដូចគ្នាឬប្រហាក់ប្រហែលគ្នា។

**មាត្រា ៨ .-**

ក្នុងករណីដែលត្រូវឆ្លើយតបនឹងស្ថានភាពបន្ទាន់នៃសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព  
សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ត្រូវចេញបទប្បញ្ញត្តិដាក់កំហិតបន្ថែមលើលក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តីពីម្ហូបអាហារ ដើម្បីឆ្លើយតបទៅនឹង  
ស្ថានភាពបន្ទាន់នោះ។ ការដាក់កំហិតបន្ថែមនោះ ត្រូវមានរយៈពេលកំណត់ជាក់លាក់ និងត្រូវបានពិនិត្យឡើងវិញ ក្នុង  
កំលុងពេលកំណត់មួយ។ នៅពេលដែលលែងមានស្ថានភាពបន្ទាន់ហើយនោះ ក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព  
សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ត្រូវលុបចោលការដាក់កំហិតបន្ថែមលើលក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តីពីម្ហូបអាហារនោះវិញ តាមសមត្ថកិច្ច  
របស់ខ្លួន។

**មាត្រា ៩ .-**

ការដាក់កំហិតបន្ថែមលើម្ហូបអាហារ ត្រូវមានលិខិតអនុញ្ញាតពីស្ថាប័នមានសមត្ថកិច្ចដែលកំណត់ដោយច្បាប់និងលិខិត  
អនុញ្ញាតពីមន្ត្រីជាធរមាន។ រាល់ការចេញលិខិតអនុញ្ញាតត្រូវអនុលោមតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តីពីម្ហូបអាហារ។  
រាល់បុគ្គលទាំងឡាយណា ដែលបានប្រកបអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវស្ថិតនៅក្រោមនីតិវិធីនៃរបបសារពើពន្ធ  
ជាធរមាន និងបានការលើកទឹកចិត្ត និងការអនុគ្រោះនានា ស្របតាមច្បាប់ និងបទប្បញ្ញត្តិជាធរមាន។



*(Handwritten mark)*

**មាត្រា ១០ ..**

ក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ត្រូវកំណត់ក្រុមនៃប្រភេទអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ និងត្រូវបង្កើតលក្ខខណ្ឌតម្រូវផ្សេងៗគ្នាដោយផ្អែកលើ៖

- (ក) ប្រភេទនៃទីកន្លែងអាជីវកម្ម។
- (ខ) ប្រភេទនៃប្រតិបត្តិការអាជីវកម្ម។
- (គ) ប្រភេទនៃម្ហូបអាហារ។

ការដាក់ឱ្យអនុវត្តនូវលក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តីពីម្ហូបអាហារខាងលើ ត្រូវកំណត់ដោយសេចក្តីសម្រេចរបស់ក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ។

ក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ត្រូវរក្សាបញ្ជីនិងធ្វើបច្ចុប្បន្នភាពនៃប្រតិបត្តិការ អាជីវកម្មម្ហូបអាហារទាំងអស់ ក្រោយពីបានផ្តល់/ទទួលលិខិតអនុញ្ញាតពីស្ថាប័នមានសមត្ថកិច្ច។

**មាត្រា ១១ ..**

ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មម្ហូបអាហារមានកាតព្វកិច្ចជាចម្បងដូចខាងក្រោម៖

- ត្រូវធានាថាម្ហូបអាហារមានសុវត្ថិភាព គុណភាព និងភាពសមស្របសម្រាប់មនុស្សបរិភោគ ស្របតាម លក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តីពីម្ហូបអាហារ
- ត្រូវដោះស្រាយបញ្ហាសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារនៅពេលដែលកើតមាននៅក្នុងអាជីវកម្មរបស់ខ្លួន
- ត្រូវជូនដំណឹងជាបន្ទាន់ដល់ក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ អំពីបញ្ហាដែលកើត ឡើងចំពោះម្ហូបអាហារ
- ត្រូវសហការជាមួយក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ក្នុងការអនុវត្តវិធានការដើម្បី ជៀសវាង ឬកាត់បន្ថយហានិភ័យដែលបានបង្កដោយផលិតផលនៃអាជីវកម្មម្ហូបអាហារដែលពាក់ព័ន្ធ ព្រមទាំង ការអង្កេតដាន ការប្រមូលម្ហូបអាហារមកវិញ និងការដកហូតម្ហូបអាហារ។

**មាត្រា ១២ ..**

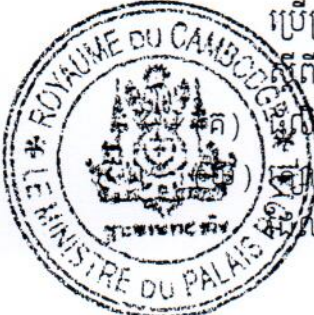
ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវជូនដំណឹងជាបន្ទាន់ដល់ក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាព ម្ហូបអាហារ អំពីបញ្ហាដែលកើតឡើងចំពោះម្ហូបអាហារ ហើយត្រូវសហការជាមួយក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ក្នុងការអនុវត្តវិធានការដើម្បីជៀសវាង ឬកាត់បន្ថយហានិភ័យដែលបានបង្កដោយផលិតផលនៃ អាជីវកម្មម្ហូបអាហារដែលពាក់ព័ន្ធ ព្រមទាំងការអង្កេតដាន ការប្រមូលម្ហូបអាហារមកវិញ និងការដកហូតម្ហូបអាហារ។

**មាត្រា ១៣ ..**

ផលិតករ អ្នកកែច្នៃ ឬអ្នកវេចខ្ចប់ម្ហូបអាហារជាក់លាក់មួយ ត្រូវអនុវត្តតាមបទប្បញ្ញត្តិនៃច្បាប់នេះ ព្រមទាំង បទប្បញ្ញត្តិបច្ចេកទេសម្ហូបអាហារដូចមានចែងក្នុងមាត្រា៥នៃច្បាប់នេះ និងលក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តីពីម្ហូបអាហារដូចមានចែង ក្នុងមាត្រា៦នៃច្បាប់នេះ និងបទប្បញ្ញត្តិធានានាដែលកំណត់ដោយក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាព ម្ហូបអាហារ។

ផលិតករ អ្នកកែច្នៃ ឬអ្នកវេចខ្ចប់ម្ហូបអាហារមិនត្រូវ៖

- (ក) ផលិត កែច្នៃ ឬវេចខ្ចប់ម្ហូបអាហារ ពុំមានសុវត្ថិភាព។
- (ខ) ផលិត កែច្នៃ ឬវេចខ្ចប់ម្ហូបអាហារ ដោយបន្លំម៉ាក ឬមិនមានដាក់កាលបរិច្ឆេទនៃការផុតកំណត់រយៈពេល ប្រើប្រាស់ ឬដាក់ស្លាកសញ្ញាមិនអនុលោមតាមលក្ខខណ្ឌស្តីពីស្លាកសញ្ញាដូចមានចែងក្នុងស្តង់ដារកម្ពុជា ពីការដាក់ស្លាកសញ្ញាម្ហូបអាហារវេចខ្ចប់។
- (គ) ផលិត កែច្នៃ ឬវេចខ្ចប់ម្ហូបអាហារ ដោយមិនមានបញ្ជាក់អំពីអត្តសញ្ញាណរបស់ផលិតករនៃម្ហូបអាហារ។
- (ឃ) ប្រើទុក ឬធ្វើសហគ្រាសណាមួយ ឬទុកដាក់ ដោយល្មើសនឹងបទប្បញ្ញត្តិនៃច្បាប់នេះ និងបទប្បញ្ញត្តិធានា ដែលកំណត់ដោយក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ។



**មាត្រា ១៤ ..**

អាជីវករលក់ដុំ និងអាជីវករចែកចាយ ត្រូវអនុវត្តតាមបទប្បញ្ញត្តិនៃច្បាប់នេះ ព្រមទាំងលក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តីពី ម្ហូបអាហារ និងបទប្បញ្ញត្តិនានាដែលកំណត់ដោយក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ។

ក្នុងប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មលក់ដុំ និងអាជីវកម្មចែកចាយ អាជីវករលក់ដុំ ឬអាជីវករចែកចាយមិនត្រូវ៖

- (ក) ផ្គត់ផ្គង់ លក់ដុំ ឬចែកចាយម្ហូបអាហារ ក្រោយកាលបរិច្ឆេទនៃការផុតកំណត់រយៈពេលប្រើប្រាស់។
- (ខ) រក្សាទុក លក់ដុំ ឬចែកចាយម្ហូបអាហារ ដែលផ្ទុយនឹងសេចក្តីណែនាំអំពីសុវត្ថិភាពរបស់ផលិតករ។
- (គ) ផ្គត់ផ្គង់ លក់ដុំ ឬចែកចាយម្ហូបអាហារពុំមានសុវត្ថិភាព ឬបន្លំម៉ាក។
- (ឃ) ផ្គត់ផ្គង់ លក់ដុំ ឬចែកចាយម្ហូបអាហារ ដែលមិនអាចបញ្ជាក់អំពីអត្តសញ្ញាណរបស់ផលិតករនៃ ម្ហូបអាហារ។
- (ង) ផ្គត់ផ្គង់ លក់ដុំ ឬចែកចាយម្ហូបអាហារ ដោយដឹងថាពុំមានសុវត្ថិភាព។
- (ច) រក្សាទុក ឬធ្វើសហត្ថាករណ៍ ឬទុកដាក់ ដោយល្មើសនឹងបទប្បញ្ញត្តិនៃច្បាប់នេះ និងបទប្បញ្ញត្តិនានា ដែលកំណត់ដោយក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ។

**មាត្រា ១៥ ..**

អាជីវករលក់រាយ ត្រូវអនុវត្តតាមបទប្បញ្ញត្តិនៃច្បាប់នេះ ព្រមទាំងលក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តីពីម្ហូបអាហារ និងបទប្បញ្ញត្តិ នានាដែលកំណត់ដោយក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ។

ក្នុងប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មលក់រាយ អាជីវករលក់រាយ មិនត្រូវ៖

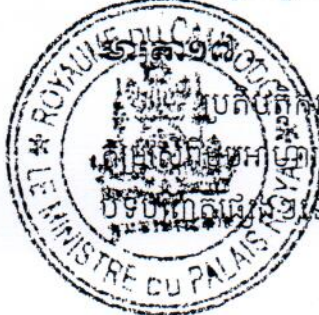
- (ក) ដាក់លក់ម្ហូបអាហារ ក្រោយកាលបរិច្ឆេទនៃការផុតកំណត់រយៈពេលប្រើប្រាស់។
- (ខ) ធ្វើសហត្ថាករណ៍ ឬទុកដាក់ម្ហូបអាហារក្នុងស្ថានភាពគ្មានអនាម័យ។
- (គ) ដាក់ស្លាកសញ្ញាគ្រប់ប្រភេទពុំត្រឹមត្រូវ។
- (ឃ) ដាក់លក់ម្ហូបអាហារ ដែលមិនអាចបញ្ជាក់អំពីអត្តសញ្ញាណរបស់ផលិតករ និង/ឬអ្នកចែកចាយនៃ ម្ហូបអាហារ។
- (ង) លក់ម្ហូបអាហារ ដោយដឹងថាពុំមានសុវត្ថិភាព ឬបន្លំម៉ាក។

**មាត្រា ១៦ ..**

ក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ មានសិទ្ធិធ្វើការអង្កេតដាន និងដកហូតម្ហូបអាហារ មកវិញ តាមប្រភេទអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ដែលប៉ះពាល់ដល់សុខភាពមនុស្ស៖

- (ក) តាមដានថយក្រោយមួយដំណាក់ក្នុងៗពីបុគ្គលដែលផ្គត់ផ្គង់សាច់សត្វ ឬវត្ថុធាតុដើមផ្សេងៗទៀត និងសារធាតុផ្សំ សម្រាប់ផលិតម្ហូបអាហារ ឬសារធាតុដែលនឹងប្រើសម្រាប់ ឬរំពឹងថានឹងត្រូវដាក់បញ្ចូល ទៅក្នុងម្ហូបអាហារ។
- (ខ) តាមដានទៅមុខមួយដំណាក់ក្នុងៗលើអ្នកទិញដែលជាអ្នកផ្សេង ក្រៅពីអ្នកប្រើប្រាស់ចុងក្រោយ។
- (គ) កំណត់អត្តសញ្ញាណនៃឡូត៍នៅកន្លែងទទួល នៅកន្លែងផលិតម្ហូបអាហារ ឬបរិមាណនៃម្ហូបអាហារ ដែលផលិតចេញពីសាច់សត្វ ឬវត្ថុធាតុដើម និងសារធាតុផ្សំផ្សេងៗទៀតដែលត្រូវបានដាក់បញ្ចូលក្នុង ម្ហូបអាហារ ឬបញ្ជូនមកកន្លែងផលិត។

លក្ខខណ្ឌ បែបបទ និងនីតិវិធីនៃការអង្កេតដាន និងការដកហូតម្ហូបអាហារ ត្រូវកំណត់ដោយអនុក្រឹត្យ។



ប្រតិបត្តិអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវអនុវត្តតាមលក្ខខណ្ឌអនាម័យម្ហូបអាហារដែលបានកំណត់ក្នុងលក្ខខណ្ឌ និង/ឬក្នុងសេចក្តីសម្រេចរបស់ក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារព្រមទាំង បទប្បញ្ញត្តិផ្សេងៗទៀតដែលពាក់ព័ន្ធនឹងអនាម័យម្ហូបអាហារ។

*(Handwritten mark)*

**មាត្រា ១៨ .-**

រាល់ម្ហូបអាហារដែលវេចខ្ចប់ស្រេចសម្រាប់លក់ ត្រូវមានស្លាកសញ្ញា ដូចបានកំណត់ក្នុងលក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តីពី ម្ហូបអាហារនិងក្នុងសេចក្តីសម្រេចរបស់ក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ព្រមទាំងបទប្បញ្ញត្តិ ផ្សេងៗទៀតដែលពាក់ព័ន្ធនឹងស្លាកសញ្ញាដូចមានចែងក្នុងស្នងដារកម្ពុជាស្តីពីការដាក់ស្លាកសញ្ញាម្ហូបអាហារវេចខ្ចប់។

រាល់ស្លាកសញ្ញាទាំងនោះត្រូវ៖

- (ក) មានព័ត៌មានដែលអាចអង្កេតដានបាន។
- (ខ) សរសេរជាភាសាខ្មែរ យ៉ាងហោចណាស់ចំពោះចំណុចដែលពាក់ព័ន្ធនឹងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ និង កិច្ចការការពារអ្នកប្រើប្រាស់ ហើយនៅពេលដែលស្លាកសញ្ញាដើមមិនមែនជាភាសាខ្មែរ អាចប្រើប្រាស់ ស្លាកសញ្ញាភាសាខ្មែរបន្ថែមពីលើជំនួសឱ្យការដាក់ស្លាកសញ្ញាសាជាថ្មី។
- (គ) កំណត់ពីព័ត៌មានពិស្តារ ដែលអាចត្រូវបានបញ្ញត្តិ ដោយរួមមាននូវព័ត៌មានពីអាហារូបត្ថម្ភ។
- (ឃ) មិនមានព័ត៌មាន ឬរូបភាពណាមួយ ដែលផ្ទុយពីព័ត៌មាននៅលើស្លាកសញ្ញា ឬលក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តីពី ស្លាកសញ្ញាណាមួយដែលបានបញ្ញត្តិ ឬមិនត្រូវធ្វើឱ្យយល់ខុស ឬក្លែងបន្លំអ្នកប្រើប្រាស់នៅក្នុងលក្ខណៈ ណាមួយនោះទេ។
- (ង) អាចអានបាន ឬមិនត្រូវបាំងដោយវត្ថុវេចខ្ចប់ខាងក្រៅប្រសិនបើមាន។

បែបបទនិងលក្ខខណ្ឌនៃការដាក់ស្លាកសញ្ញា ត្រូវកំណត់ដោយក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាព ម្ហូបអាហារ។

**មាត្រា ១៩ .-**

ត្រូវហាមឃាត់រាល់ការផ្សាយពាណិជ្ជកម្មគ្រប់ប្រភេទ ទោះតាមទម្រង់ណាក៏ដោយ ដែលមានលក្ខណៈកូតកុហក ពង្រាងការពិត ឬការអះអាងណាមួយដែលមិនពិត ការក្លែងបន្លំ ឬការធ្វើឱ្យមានការភាន់ច្រឡំអំពីលក្ខណៈពិតនៃគុណភាព និងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារដូចជា៖

- (ក) ការរំពឹងទុកនៃផលិតផល។
- (ខ) អត្តសញ្ញាណ ប្រភេទ យថាប្រភេទ ប្រភព លក្ខណៈ រូបរាង ឬអាហារូបត្ថម្ភ។
- (គ) គុណភាព ធាតុផ្សំ បរិមាណ របៀបនៃការកែច្នៃផលិត និងកាលបរិច្ឆេទនៃការផលិត។
- (ឃ) កាលបរិច្ឆេទផុតកំណត់ប្រើប្រាស់ វិធីណែនាំ និងលក្ខខណ្ឌនៃការប្រើប្រាស់។
- (ង) វិធីសាស្ត្រនៃការលក់ ការអាចរកទិញបាននៃផលិតផល និងតម្លៃ។
- (ច) ការធានាអះអាងផ្សេងៗដែលលើសពីភាពពិត។

ក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម ត្រូវសហការជាមួយក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធ កំណត់អំពីលក្ខខណ្ឌតម្រូវសម្រាប់ការផ្សាយ ពាណិជ្ជកម្មផលិតផលម្ហូបអាហារ។

**មាត្រា ២០ .-**

ក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម ត្រូវបង្កើតឱ្យមានប្រព័ន្ធផ្ញើយតបដល់សាធារណជន ពាក់ព័ន្ធនឹងបញ្ហាគុណភាព សុវត្ថិភាព ម្ហូបអាហារ ការដាក់ស្លាកសញ្ញាម្ហូបអាហារ ឬបណ្តឹងនានាពាក់ព័ន្ធនឹងអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ឬបញ្ហាសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ដទៃទៀតនៅលើទីផ្សារ។



ក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ត្រូវរៀបចំឱ្យមានលក្ខណវិនិច្ឆ័យនៃមន្ទីរពិសោធន៍ ពិសោធន៍ផ្លូវការ ដើម្បីធ្វើការវិភាគ ស្របតាមគោលបំណងនៃច្បាប់នេះ។ លក្ខណវិនិច្ឆ័យនៃមន្ទីរពិសោធន៍យោងនិងមន្ទីរពិសោធន៍ផ្លូវការ ត្រូវកំណត់ដោយអនុក្រឹត្យ។



**ជំពូកទី៤**  
**ការធ្វើអធិការកិច្ចម្ហូបអាហារ**

**មាត្រា ២២ ..**

ការធ្វើអធិការកិច្ចម្ហូបអាហារ ត្រូវអនុវត្តដោយមន្ត្រីអធិការកិច្ចម្ហូបអាហាររបស់ក្រសួងពាណិជ្ជកម្មនិង/ឬដោយមន្ត្រីអធិការកិច្ចរបស់ក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ទៅតាមដំណាក់កាលនៃខ្សែចង្វាក់ផលិតកម្ម តាមសមត្ថកិច្ចរៀងៗខ្លួន ស្របតាមច្បាប់និងបទប្បញ្ញត្តិជាធរមាន។

ដើម្បីលើកកម្ពស់គុណភាពនិងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ត្រូវ៖

- (ក) បង្កើតប្រព័ន្ធអធិការកិច្ចម្ហូបអាហារ ដោយផ្អែកលើមូលដ្ឋាននៃការសិក្សាវាយតម្លៃហានិភ័យ។
- (ខ) កំណត់ប្រព័ន្ធចំណាត់ថ្នាក់ហានិភ័យសម្រាប់អាជីវកម្មម្ហូបអាហារ និងកំណត់ប្រភេទអាជីវកម្មជាក់លាក់នៅក្រោមប្រព័ន្ធចំណាត់ថ្នាក់នោះ។

បែបបទនិងនីតិវិធីនៃការធ្វើអធិការកិច្ចម្ហូបអាហារ ត្រូវកំណត់ដោយប្រកាសអន្តរក្រសួងរវាងរដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ។

**មាត្រា ២៣ ..**

មន្ត្រីអធិការកិច្ចម្ហូបអាហារត្រូវបានទទួលនីតិសម្បទាជានគរបាលយុត្តិធម៌ឱ្យពិនិត្យបទល្មើសដែលចែងក្នុងច្បាប់នេះស្របតាមបទប្បញ្ញត្តិនៃក្រមនីតិវិធីព្រហ្មទណ្ឌ។

បែបបទនិងនីតិវិធីនៃការផ្តល់នីតិសម្បទាជានគរបាលយុត្តិធម៌ចំពោះមន្ត្រីអធិការកិច្ចម្ហូបអាហារនៃក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម ឬមន្ត្រីអធិការកិច្ចរបស់ក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ត្រូវកំណត់ដោយប្រកាសអន្តរក្រសួងរវាងរដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងយុត្តិធម៌និងរដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម ឬរដ្ឋមន្ត្រីក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធ។

**មាត្រា ២៤ ..**

មន្ត្រីអធិការកិច្ចម្ហូបអាហារដូចមានចែងក្នុងមាត្រា២២នៃច្បាប់នេះ ដែលត្រូវចុះបំពេញការកិច្ចក្នុងបរិវេណនិងក្នុងទីតាំងធ្វើអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវអនុវត្តតាមក្រមនីតិវិធីព្រហ្មទណ្ឌ និងមានសិទ្ធិស្នើសុំជំនួយពីអាជ្ញាធរដែនដីគ្រប់លំដាប់ថ្នាក់ និង/ឬអាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចពាក់ព័ន្ធផ្សេងទៀត។

**មាត្រា ២៥ ..**

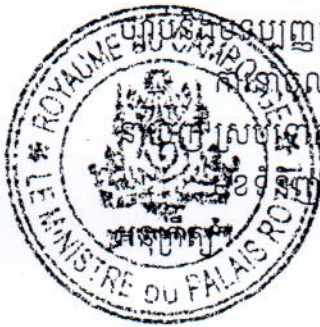
មន្ត្រីអធិការកិច្ចម្ហូបអាហារ ត្រូវរក្សាព័ត៌មានដែលបានរកឃើញក្នុងកំឡុងពេលនៃការធ្វើអធិការកិច្ចជាការសម្ងាត់លើកលែងតែមានការអនុញ្ញាតពីប្រធានស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ឬតុលាការតម្រូវឱ្យលាតត្រដាងព័ត៌មាននោះ។

**ជំពូកទី៥**  
**ម្ហូបអាហារនាំចូល**

**មាត្រា ២៦ ..**

ការនាំចូលម្ហូបអាហារ ត្រូវអនុលោមតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តីពីម្ហូបអាហារដូចមានចែងក្នុងច្បាប់នេះ ព្រមទាំងប្រព័ន្ធចំណាត់ថ្នាក់ជាធរមាន។

ការនាំចូលម្ហូបអាហារអាចតម្រូវឱ្យមានភ្ជាប់វិញ្ញាបនបត្រដែលចេញដោយអាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចនៃប្រទេសនាំចូលស្របទៅតាមគោលការណ៍គ្រប់គ្រងហានិភ័យដោយអនុលោមតាមច្បាប់និងបទប្បញ្ញត្តិពាក់ព័ន្ធជាធរមាន។ មន្ត្រីអធិការកិច្ចម្ហូបអាហារដែលជាកម្មវត្ថុសម្រាប់តម្រូវការឯកសារ និងលក្ខខណ្ឌនៃការនាំចូល ត្រូវកំណត់ដោយ



AN

**មាត្រា ២៧ ..**

ក្នុងករណីចាំបាច់ដែលម្ចាស់អាហារនាំចូលតម្រូវឱ្យមានការធ្វើវិភាគ ដើម្បីផ្ទៀងផ្ទាត់ភាពអនុលោមតាមលក្ខខណ្ឌ តម្រូវស្តីពីម្ហូបអាហារ សំណាកគំរូ ត្រូវយកមកធ្វើការវិភាគដោយមន្ទីរពិសោធន៍ជំនាញដូចមានចែងក្នុងមាត្រា ២១ នៃ ច្បាប់នេះ។

**មាត្រា ២៨ ..**

ម្ចាស់អាហារនាំចូលដែលមិនអនុលោមតាមច្បាប់នេះនិងបទប្បញ្ញត្តិពាក់ព័ន្ធជាធរមាន ត្រូវសម្រេចចាត់ចែង ដូចខាងក្រោម៖

- (ក) តម្រូវឱ្យនាំចេញទៅវិញ។
  - (ខ) តម្រូវឱ្យកែច្នៃសាជាថ្មី រួមទាំងការដាក់ស្លាកសញ្ញាជាថ្មី និងបញ្ជូនទៅធ្វើការត្រួតពិនិត្យជាផ្លូវការម្តង ទៀត។
  - (គ) កម្ទេចចោល។
- រាល់ការចំណាយពាក់ព័ន្ធជាបន្ទុករបស់អ្នកនាំចូល។

**ជំពូកទី ៦**

**ម្ហូបអាហារដែលចរាចរនៅលើទីផ្សារ**

**មាត្រា ២៩ ..**

មន្ត្រីអធិការកិច្ចម្ហូបអាហារ ត្រូវធ្វើការត្រួតពិនិត្យនិងអង្កេតនៅតាមទីផ្សារ ចំពោះផលិតផលដែលមានហានិភ័យ ខ្ពស់និងចំពោះផលិតផលដែលទទួលបានព័ត៌មានថាមានហានិភ័យ ដោយផ្អែកលើមូលដ្ឋានព័ត៌មានដែលបញ្ជាក់អំពី ហានិភ័យ ហើយត្រូវសមាមាត្រទៅនឹងកម្រិតហានិភ័យដែលមានក្នុងម្ហូបអាហារនោះ។

ក្នុងករណីចាំបាច់ មន្ត្រីអធិការកិច្ចម្ហូបអាហារ ត្រូវយកគំរូនៅតាមទីផ្សារមកវិភាគនៅមន្ទីរពិសោធន៍ និងធ្វើ ការកត់ត្រាអំពីលទ្ធផល និងមានវិធានការតាមនីតិវិធីបន្ត។

**មាត្រា ៣០ ..**

មន្ត្រីអធិការកិច្ចម្ហូបអាហារ ត្រូវសម្រេចចាត់ចែងចំពោះម្ហូបអាហារនៅលើទីផ្សារដែលមិនអនុលោមតាមលក្ខខណ្ឌ តម្រូវនានាដែលបានបញ្ញត្តិក្នុងច្បាប់ និងក្នុងបទប្បញ្ញត្តិផ្សេងទៀតដែលទាក់ទងនឹងម្ហូបអាហារ ដូចខាងក្រោម៖

- (ក) ឱ្យធ្វើការកែតម្រូវឡើងវិញ។
  - (ខ) តម្រូវឱ្យកែច្នៃសាជាថ្មី។
  - (គ) បែកអូសនិងកម្ទេចចោល ក្នុងករណីដែលមិនអាចកែតម្រូវឬកែច្នៃសាជាថ្មីបាន។
- រាល់ការចំណាយពាក់ព័ន្ធជាបន្ទុករបស់ម្ចាស់ម្ហូបអាហារ។

**ជំពូកទី ៧**

**ម្ហូបអាហារនាំចេញ**

**មាត្រា ៣១ ..**

ការនាំចេញម្ហូបអាហារ ត្រូវបំពេញតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវនានារបស់ប្រទេសនាំចូលស្របតាមកិច្ចព្រមព្រៀង ពហុភាគី តំបន់ និងទ្វេភាគីដែលព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជាជាជ្រកកាតី។

**ជំពូកទី ៨**

**កង្រៃសេវា**



ដែលស្ថិតក្រោមក្របខ័ណ្ឌនៃការអនុវត្តច្បាប់នេះ ត្រូវកំណត់ដោយប្រកាសអន្តរក្រសួងរវាងរដ្ឋមន្ត្រី ក្រសួងព្រះបរមរាជវាំង និងក្រសួងសេដ្ឋកិច្ច និងហិរញ្ញវត្ថុ។

*Handwritten mark*

**ជំពូកទី៩**  
**ទោសប្បញ្ញត្តិ**

**មាត្រា ៣៣ .-**

ទណ្ឌកម្មនៅក្នុងច្បាប់នេះរួមមាន ទណ្ឌកម្មរដ្ឋបាល និងទណ្ឌកម្មព្រហ្មទណ្ឌ។

ទណ្ឌកម្មរដ្ឋបាលរួមមាន៖

- ការព្រមានជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ
- ការព្យួរ ឬដកហូតលិខិតអនុញ្ញាត វិញ្ញាបនបត្រ ឬអាជ្ញាបណ្ណ
- ការបិទអាជីវកម្ម។

ទណ្ឌកម្មព្រហ្មទណ្ឌរួមមាន៖

- ពិន័យអន្តរការណ៍
- ពិន័យជាប្រាក់
- ទោសដាក់ពន្ធនាគារ។

ការព្រមានជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ ការព្យួរ ឬការដកហូតលិខិតអនុញ្ញាត វិញ្ញាបនបត្រ ឬអាជ្ញាបណ្ណ និងការបិទអាជីវកម្ម ចំពោះប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ជាសមត្ថកិច្ចរបស់ក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាព ម្ហូបអាហារដែលចេញលិខិតអនុញ្ញាតទាំងនោះ និង/ឬស្ថាប័នមានសមត្ថកិច្ចដែលកំណត់ដោយច្បាប់និងលិខិតបទដ្ឋានគតិយុត្តជាធរមាន។

ការពិន័យអន្តរការណ៍ ជាសមត្ថកិច្ចរបស់មន្ត្រីអធិការកិច្ចម្ហូបអាហារ។ ការបង់ប្រាក់ពិន័យអន្តរការណ៍នាំឱ្យរំលត់បណ្តឹងអាជ្ញា។

ក្នុងករណីជនល្មើសមិនព្រមបង់ប្រាក់ពិន័យអន្តរការណ៍ មន្ត្រីអធិការកិច្ចម្ហូបអាហារមានសមត្ថកិច្ចកសាងសំណុំរឿងបញ្ជូនទៅតុលាការ។

នីតិវិធីនៃការពិន័យអន្តរការណ៍ ត្រូវកំណត់ដោយប្រកាសអន្តរក្រសួងរវាងរដ្ឋមន្ត្រីក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ និងរដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងយុត្តិធម៌។

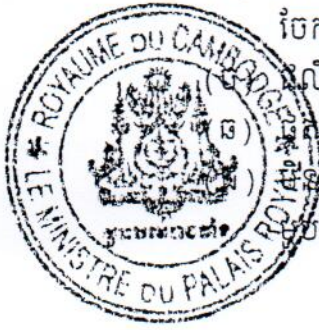
ការបង់ប្រាក់ពិន័យអន្តរការណ៍ ការគ្រប់គ្រងបង្កាន់ដៃបង់ប្រាក់ពិន័យអន្តរការណ៍ និងការចាត់ចែងប្រមូលប្រាក់ចំណូលដែលបានមកពីការពិន័យអន្តរការណ៍ ត្រូវកំណត់ដោយប្រកាសអន្តរក្រសួងរវាងរដ្ឋមន្ត្រីក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ និងរដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងសេដ្ឋកិច្ចនិងហិរញ្ញវត្ថុ។

**មាត្រា ៣៤ .-**

ត្រូវពិន័យអន្តរការណ៍ពី៥០០ ០០០(ហាសិបម៉ឺន)រៀលទៅ៨ ០០០ ០០០(ប្រាំបីលាន)រៀល ចំពោះប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មម្ហូបអាហារដែលប្រព្រឹត្តអំពើណាមួយដូចខាងក្រោម៖

- (ក) ដំណើរការអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ដោយមិនមានលិខិតអនុញ្ញាត។
- (ខ) រៀបចំ ស្តុកទុក ធ្វើសហគ្រាសករណ៍ ឬលក់ម្ហូបអាហារ ដែលខ្វះអនាម័យ។
- (គ) មិនបានជូនដំណឹងជាបន្ទាន់ដល់ក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ អំពីបញ្ហាដែលកើតឡើងចំពោះម្ហូបអាហារ។
- (ឃ) មិនបានបង្កើត និងអនុវត្តប្រព័ន្ធដែលអាចអង្កេតដាន ដែលបានកំណត់ក្នុងច្បាប់នេះ។
- (ង) ផលិត កែច្នៃ ឬវេចខ្ចប់ម្ហូបអាហារ ដោយមិនមានបញ្ជាក់អំពីអត្តសញ្ញាណរបស់ផលិតករ និង/ឬអ្នកចែកចាយម្ហូបអាហារ។

ផលិត កែច្នៃ ឬវេចខ្ចប់ម្ហូបអាហារដែលមិនមានដាក់កាលបរិច្ឆេទនៃការផុតកំណត់រយៈពេលប្រើប្រាស់។  
ផលិត កែច្នៃ ឬវេចខ្ចប់ម្ហូបអាហារដែលមិនមានដាក់លក់ដុំ ចែកចាយ ឬដាក់លក់ម្ហូបអាហារក្រោយកាលបរិច្ឆេទនៃការផុតកំណត់រយៈពេលប្រើប្រាស់។  
មិនបានគោរពតាមវិធានអនាម័យ ដែលត្រូវកំណត់ដោយក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ។



(ឈ) មិនបានផ្តល់ព័ត៌មានអំពីខ្លឹមសារដែលបញ្ជាក់ពីគុណភាព សុវត្ថិភាពនៃម្ហូបអាហារ ដែលនឹងត្រូវផ្សាយ ដំណឹងពាណិជ្ជកម្ម។

(ញ) មិនបានគោរពតាមការណែនាំនិងការកែតម្រូវរបស់មន្ត្រីអធិការកិច្ចម្ហូបអាហារ។

ក្នុងករណីទទួលនូវការពិន័យអន្តរការណ៍ម្តងរួចហើយ នៅតែបន្តប្រព្រឹត្តល្មើសដូចមានចែងក្នុងកថាខណ្ឌទី១ ខាងលើនេះ ត្រូវទទួលការពិន័យអន្តរការណ៍ទ្វេដងនៃប្រាក់ពិន័យអន្តរការណ៍លើកទី១។

ករណីនៅតែបន្តប្រព្រឹត្តល្មើសនូវអំពើដូចមានចែងក្នុងកថាខណ្ឌទី១ និងកថាខណ្ឌទី២ នៃមាត្រា៣៤នៃច្បាប់នេះ មន្ត្រីអធិការកិច្ចម្ហូបអាហារត្រូវធ្វើរបាយការណ៍ជូនក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ដើម្បី សម្រេចក្នុងការចេញលិខិតព្រមានជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ ឬព្យួរ ឬដកហូតលិខិតអនុញ្ញាត ឬវិញ្ញាបនបត្រ ឬអាជ្ញាបណ្ណ។

**មាត្រា៣៥ ..**

ត្រូវផ្ដន្ទាទោសដាក់ពន្ធនាគារពី៦ (ប្រាំមួយ)ខែទៅ២ (ពីរ)ឆ្នាំ និងត្រូវពិន័យជាប្រាក់ពី១ ០០០ ០០០ (មួយលាន)រៀលទៅ៤ ០០០ ០០០(បួនលាន)រៀល ចំពោះប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារនៃរោងចក្រនិង សហគ្រាសធុនតូចនិងមធ្យម ដែលផ្គត់ផ្គង់ លក់ដុំ ចែកចាយ ឬដាក់លក់ម្ហូបអាហារក្រោយកាលបរិច្ឆេទនៃការផុត កំណត់រយៈពេលប្រើប្រាស់។

**មាត្រា៣៦ ..**

ត្រូវពិន័យអន្តរការណ៍ពី២ ០០០ ០០០(ពីរលាន)រៀលទៅ២០ ០០០ ០០០(ម្ភៃលាន)រៀល ចំពោះប្រតិបត្តិករ អាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ដែលមិនអនុវត្តតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តីពីម្ហូបអាហារដែលបញ្ញត្តិក្នុងមាត្រា៦នៃច្បាប់នេះ។

ក្នុងករណីទទួលរងការពិន័យអន្តរការណ៍ម្តងរួចហើយ នៅតែបន្តប្រព្រឹត្តល្មើសដូចមានចែងក្នុងកថាខណ្ឌទី១ ខាងលើនេះ ត្រូវទទួលការពិន័យអន្តរការណ៍ទ្វេដងនៃប្រាក់ពិន័យអន្តរការណ៍លើកទី១។

ករណីនៅតែបន្តប្រព្រឹត្តល្មើសនូវអំពើដូចមានចែងក្នុងកថាខណ្ឌទី១ និងកថាខណ្ឌទី២ នៃមាត្រា៣៦នៃច្បាប់ នេះ មន្ត្រីអធិការកិច្ចម្ហូបអាហារត្រូវធ្វើរបាយការណ៍ជូនក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ដើម្បីសម្រេចក្នុងការចេញលិខិតព្រមានជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ ឬព្យួរ ឬដកហូតលិខិតអនុញ្ញាត ឬវិញ្ញាបនបត្រ ឬអាជ្ញាបណ្ណ។

**មាត្រា៣៧ ..**

ដោយមិនទាន់គិតដល់ទោសព្រហ្មទណ្ឌផ្សេងទៀត ចំពោះប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ដែលផ្សាយពាណិជ្ជកម្ម ឬធ្វើឱ្យមានការផ្សាយពាណិជ្ជកម្មដែលមិនពិត ឬធ្វើឱ្យយល់ខុស ឬធ្វើឱ្យមានការភាន់ច្រឡំអំពីលក្ខណៈពិតនៃម្ហូបអាហារ ត្រូវពិន័យអន្តរការណ៍ពី៥ ០០០ ០០០(ប្រាំលាន)រៀលទៅ១០ ០០០ ០០០(ដប់លាន)រៀល។

ក្នុងករណីទទួលនូវការពិន័យអន្តរការណ៍ម្តងរួចហើយ នៅតែបន្តប្រព្រឹត្តល្មើសដូចមានចែងក្នុងមាត្រា៣៧ នៃច្បាប់នេះ ត្រូវទទួលការពិន័យអន្តរការណ៍ទ្វេដងនៃប្រាក់ពិន័យអន្តរការណ៍លើកទី១។

ករណីនៅតែបន្តប្រព្រឹត្តល្មើសនូវអំពើដូចមានចែងក្នុងកថាខណ្ឌទី១ និងទី២នៃមាត្រា៣៧នៃច្បាប់នេះ មន្ត្រី អធិការកិច្ចម្ហូបអាហារត្រូវធ្វើរបាយការណ៍ជូនក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ដើម្បីសម្រេច ក្នុងការចេញលិខិតព្រមានជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ ឬព្យួរ ឬដកហូតលិខិតអនុញ្ញាត ឬវិញ្ញាបនបត្រ ឬអាជ្ញាបណ្ណ។

**មាត្រា៣៨ ..**

ដោយមិនទាន់គិតដល់ទោសព្រហ្មទណ្ឌផ្សេងទៀត ចំពោះប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារដែលដាក់ស្លាកសញ្ញា ម្ហូបអាហារដែលមានលក្ខណៈមិនពិត ធ្វើឱ្យយល់ខុស ឬក្លែងបន្លំ អំពីលក្ខណៈពិតនៃម្ហូបអាហារ ត្រូវពិន័យអន្តរការណ៍ ពី១០ ០០០ ០០០(ដប់លាន)រៀលទៅ២០ ០០០ ០០០(ម្ភៃលាន)រៀល។

ក្នុងករណីទទួលនូវការពិន័យអន្តរការណ៍ម្តងរួចហើយ នៅតែបន្តប្រព្រឹត្តល្មើសដូចមានចែងក្នុងមាត្រា៣៨ នៃច្បាប់នេះ ត្រូវទទួលការពិន័យអន្តរការណ៍ទ្វេដងនៃប្រាក់ពិន័យអន្តរការណ៍លើកទី១។



ករណីនៅតែបន្តប្រព្រឹត្តលើសនូវអំពើដូចមានចែងក្នុងកថាខណ្ឌទី១ និងទី២នៃមាត្រា៣៨នៃច្បាប់នេះ មន្ត្រី  
អធិការកិច្ចមូបអាហារត្រូវធ្វើរបាយការណ៍ជូនក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពមូបអាហារ ដើម្បីសម្រេច  
ក្នុងការចេញលិខិតព្រមានជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ ឬល្បួរ ឬដកហូតលិខិតអនុញ្ញាត ឬវិញ្ញាបនបត្រ ឬអាជ្ញាបណ្ណ។

**មាត្រា៣៩ ..**

ដោយមិនទាន់គិតដល់ទោសព្រហ្មទណ្ឌផ្សេងទៀត ត្រូវផ្ដន្ទាទោសដាក់ពន្ធនាគារពី២(ពីរ)ឆ្នាំទៅ៥(ប្រាំ)ឆ្នាំ  
និងត្រូវពិន័យជាប្រាក់ពី២០០ ០០០ ០០០(ពីររយលាន)រៀលទៅ៤០០ ០០០ ០០០(បួនរយលាន)រៀល ចំពោះ  
អំពើផលិត កែច្នៃ វេចខ្ចប់ ចែកចាយ ឬលក់មូបអាហារដោយដឹងថាមូបអាហារនោះមានផ្ទុកនូវសារធាតុពុល ឬសារធាតុ  
បង្កគ្រោះថ្នាក់ដែលលើសកម្រិតអនុញ្ញាត ដែលនាំឱ្យខូចសុខភាពដល់មនុស្ស។

ដោយមិនទាន់គិតដល់ទោសព្រហ្មទណ្ឌផ្សេងទៀត កាលបើអំពើនោះបង្កឱ្យប៉ះពាល់ធ្ងន់ធ្ងរដល់សុខភាពនិង  
សុវត្ថិភាពអ្នកប្រើប្រាស់ ត្រូវផ្ដន្ទាទោសដាក់ពន្ធនាគារពី៥(ប្រាំ)ឆ្នាំទៅ១០(ដប់)ឆ្នាំ។

ដោយមិនទាន់គិតពីទោសព្រហ្មទណ្ឌផ្សេងទៀត កាលបើអំពើនោះបង្កឱ្យមានពិការភាពអចិន្ត្រៃយ៍ ឬបាត់បង់  
អាយុជីវិតរបស់អ្នកប្រើប្រាស់ ត្រូវផ្ដន្ទាទោសដាក់ពន្ធនាគារពី៧(ប្រាំពីរ)ឆ្នាំទៅ១៥(ដប់ប្រាំ)ឆ្នាំ។

**មាត្រា៤០ ..**

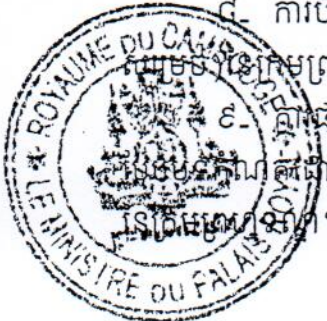
នីតិបុគ្គលអាចប្រកាសថាត្រូវទទួលខុសត្រូវព្រហ្មទណ្ឌតាមលក្ខខណ្ឌដែលមានចែងក្នុងមាត្រា៤២(ការ  
ទទួលខុសត្រូវព្រហ្មទណ្ឌរបស់នីតិបុគ្គល)នៃក្រមព្រហ្មទណ្ឌ ចំពោះបទល្មើសដែលមានក្នុងមាត្រា៣៤ មាត្រា៣៥  
មាត្រា៣៦ មាត្រា៣៧ មាត្រា៣៨ និងមាត្រា៣៩នៃច្បាប់នេះ។

នីតិបុគ្គលត្រូវផ្ដន្ទាទោសបន្ថែមណាមួយឬច្រើនដូចតទៅ៖

- ១- ការរំលាយតាមបែបបទកំណត់ដោយមាត្រា១៧០(ការរំលាយនីតិបុគ្គលនិងការជម្រះបញ្ជីនៃនីតិបុគ្គល)  
នៃក្រមព្រហ្មទណ្ឌ។
- ២- ការដាក់ឱ្យស្ថិតក្រោមការតាមដានត្រួតពិនិត្យរបស់តុលាការតាមបែបបទកំណត់ដោយមាត្រា១៧១  
(ការដាក់ឱ្យស្ថិតនៅក្រោមការត្រួតពិនិត្យតាមដានរបស់តុលាការ)នៃក្រមព្រហ្មទណ្ឌ។
- ៣- ការហាមឃាត់ចំពោះការធ្វើសកម្មភាពមួយឬច្រើនតាមបែបបទកំណត់ដោយមាត្រា១៧២(ការហាម  
ឃាត់ចំពោះការធ្វើសកម្មភាព)នៃក្រមព្រហ្មទណ្ឌ។
- ៤- ការបណ្តេញចេញពីលទ្ធកម្មសាធារណៈតាមបែបបទកំណត់ដោយមាត្រា១៧៣(ការបណ្តេញចេញពី  
លទ្ធកម្មសាធារណៈ)នៃក្រមព្រហ្មទណ្ឌ។
- ៥- ការហាមឃាត់ចំពោះការអំពាវនាវជាសាធារណៈដល់ការសន្សំសំចៃតាមបែបបទកំណត់ដោយមាត្រា១៧៤  
(ការហាមឃាត់ចំពោះការធ្វើការអំពាវនាវជាសាធារណៈឱ្យសន្សំសំចៃ)នៃក្រមព្រហ្មទណ្ឌ។
- ៦- ការរឹបអូសវត្ថុឬមូលនិធិដែលជាកម្មវត្ថុនៃបទល្មើសតាមបែបបទដែលកំណត់ដោយមាត្រា១៧៨(ការ  
រឹបអូសកម្មសិទ្ធិ ការលក់ ការបំផ្លាញចោលវត្ថុរឹបអូស) និងមាត្រា១៧៩(ការរឹបអូសនិងសិទ្ធិតតិយជន)នៃក្រម  
ព្រហ្មទណ្ឌ។
- ៧- ការរឹបអូសផលទុននិងទ្រព្យសម្បត្តិដែលជាផលកើតចេញពីបទល្មើសតាមបែបបទដែលកំណត់ដោយ  
មាត្រា១៧៨(ការរឹបអូសកម្មសិទ្ធិ ការលក់ ការបំផ្លាញចោលវត្ថុរឹបអូស) និងមាត្រា១៧៩(ការរឹបអូសនិងសិទ្ធិតតិយជន)  
នៃក្រមព្រហ្មទណ្ឌ។

៨- ការបិទផ្សាយសេចក្តីសម្រេចផ្ដន្ទាទោសតាមបែបបទកំណត់ដោយមាត្រា១៨០(ការបិទផ្សាយសេចក្តី  
សម្រេច)នៃក្រមព្រហ្មទណ្ឌ។

៩- ការផ្សាយសេចក្តីសម្រេចផ្ដន្ទាទោសនៅក្នុងសារព័ត៌មានសរសេរឬការផ្សាយតាមគ្រប់មធ្យោបាយតាម  
បែបបទកំណត់ដោយមាត្រា១៨១(ការផ្សាយសេចក្តីសម្រេចតាមមធ្យោបាយទូរគមនាគមន៍សោតទស្សន៍ជាអាទិ៍)  
នៃក្រមព្រហ្មទណ្ឌ។



**ឧបសម្ព័ន្ធនៃច្បាប់ស្តីពីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ**

**សទ្ទានុក្រម**

- ១. **ការកែច្នៃ** សំដៅដល់សកម្មភាពណាមួយដែលបម្លែងឬផ្លាស់ប្តូរទម្រង់ដើមនៃផលិតផល។
- ២. **ការផ្សាយពាណិជ្ជកម្ម** សំដៅដល់ការបង្ហាញនានា ជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ រូបភាព តាមមធ្យោបាយសោតទស្សន៍ ឬតាមមធ្យោបាយផ្សេងទៀត ដែលធ្វើឡើងដើម្បីផ្សព្វផ្សាយលើកកម្ពស់ដោយផ្ទាល់ឬប្រយោលនូវការលក់ ការផ្តល់សេវាម្ហូបអាហារ ឬសារធាតុណាមួយដែលចាត់ទុកថាជាម្ហូបអាហារ។
- ៣. **ការសិក្សាវាយតម្លៃហានិភ័យ** សំដៅដល់ការវាយតម្លៃលើផលប៉ះពាល់ដល់សុខភាពតាមបែបវិទ្យាសាស្ត្រ ដែលបណ្តាលមកពីភ្នាក់ងារបង្កគ្រោះជីវសាស្ត្រ គីមីសាស្ត្រ និងរូបវន្ត ដោយចែកចេញជាបួនជំហានរួមមាន៖
  - ១. ការកំណត់អត្តសញ្ញាណភ្នាក់ងារបង្កគ្រោះ។
  - ២. ការកំណត់ចរិតលក្ខណៈភ្នាក់ងារបង្កគ្រោះ។
  - ៣. ការវាយតម្លៃអំពីផលរងទទួល។
  - ៤. ការកំណត់ចរិតលក្ខណៈហានិភ័យ។
- ៤. **ការវេចខ្ចប់** សំដៅដល់សកម្មភាពវេចខ្ចប់ម្ហូបអាហារស្របតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវនានា ដើម្បីធានាគុណភាពសុវត្ថិភាពរបស់ផលិតផលម្ហូបអាហារចុងក្រោយសម្រាប់អ្នកប្រើប្រាស់។
- ៥. **ខ្សែចង្វាក់ម្ហូបអាហារ** សំដៅដល់រាល់ដំណាក់កាលទាំងអស់របស់ផលិតកម្មម្ហូបអាហារ ដោយរាប់ចាប់ពីការផលិតដំបូង រហូតដល់ការចាត់ចែង និងការលក់ម្ហូបអាហារ ដំណាក់កាលរាប់ចាប់ពីកសិដ្ឋានផលិតផលកន្លែងបរិភោគ។
- ៦. **ភាពសមស្របនៃម្ហូបអាហារ** សំដៅដល់ម្ហូបអាហារដែលមានលក្ខណៈធម្មជាតិ មានអនាម័យ មានសុវត្ថិភាព និងមិនមានលាយសារធាតុមិនសុទ្ធ។
- ៧. **ទឹកនៃទម្រង់កម្មម្ហូបអាហារ** សំដៅដល់អគារ តង់ ឬរចនាសម្ព័ន្ធផ្សេងទៀត ទាំងអចិន្ត្រៃយ៍ ទាំងបណ្តោះអាសន្ន ស្ថិតនៅលើដីនិងទឹកនៃដំបូងនោះ ដែលត្រូវបានប្រើប្រាស់សម្រាប់ផលិតកម្ម ការវេចខ្ចប់ ការដឹកជញ្ជូន ការចាត់ចែង ការបម្រើសេវា ការស្តុកទុក ឬការលក់ម្ហូបអាហារប្រភេទណាមួយ។
- ៨. **ប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ** សំដៅដល់ម្ចាស់អាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ឬបុគ្គលដែលត្រូវបានប្រគល់សិទ្ធិក្នុងការប្រតិបត្តិអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ឬបុគ្គលទទួលខុសត្រូវលើអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ដោយអនុលោមតាមច្បាប់និងលិខិតបទដ្ឋានគតិយុត្តនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា ដូចជាផលិតករ អ្នកកែច្នៃ អ្នកវេចខ្ចប់ អាជីវករលក់ដុំ អាជីវករចែកចាយ និងអាជីវករលក់រាយ ជាដើម។
- ៩. **ប្រព្រឹត្តិកម្ម** សំដៅដល់ការដាក់ពណ៌ ការជ្រលក់ពណ៌ ការដាក់ម្សៅ ការខាត់ ការស្រោច ការលាយ ការរក្សាទុក ការដាក់រសជាតិ ការពង្រាវ ការធ្វើឱ្យខាប់ជាមួយនឹងសារធាតុណាមួយ ការកម្តៅ ឬការសម្លាប់មេរោគ។
- ១០. **ការអន្តរាគមន៍** សំដៅដល់សកម្មភាពតាមរង្វង់នៃការចល័តនៃម្ហូបអាហារ តាមដំណាក់កាលដាក់លាក់នៃផលិតកម្ម ការកែច្នៃ និងការចែកចាយ។
- ១១. **សារធាតុបង្កគ្រោះថ្នាក់** សំដៅដល់សារធាតុគីមីដែលត្រូវបានប្រើលើសកម្រិតអនុញ្ញាតនៃបទដ្ឋានជាតិ មានសក្តានុពលបង្កផលប៉ះពាល់អវិជ្ជមានដល់សុខភាព។
- ១២. **ការត្រួតពិនិត្យម្ហូបអាហារ** សំដៅដល់មន្ត្រីដែលទទួលបាននីតិសម្បទាជានគរបាលយុត្តិធម៌ដែលត្រូវបានចាត់តាំងស្របតាមមាត្រា២៣នៃច្បាប់នេះ។



១៣- **ម្ហូបអាហារ** សំដៅដល់ផលិតផលឬសារធាតុណាមួយ ទោះបីត្រូវកែច្នៃទាំងស្រុង ឬពាក់កណ្តាលកែច្នៃ មិនទាន់កែច្នៃ សម្រាប់មនុស្សបរិភោគ រួមទាំងភេសជ្ជៈ ស្ករកៅស៊ូ និងសារធាតុទាំងឡាយ ដែលត្រូវបានប្រើប្រាស់ នៅក្នុងផលិតកម្ម ការរៀបចំ ឬការធ្វើប្រព្រឹត្តិកម្មនៃម្ហូបអាហារ លើកលែងតែគ្រឿងសម្អាង ផលិតផលថ្នាំជក់ ឬផលិតផលដែលប្រើប្រាស់សម្រាប់ឱសថ។

១៤- **ម្ហូបអាហារលក់តាមផ្លូវ** សំដៅដល់ម្ហូបអាហាររៀបចំរួចជាស្រេចឬរៀបចំភ្លាមៗ សម្រាប់ដាក់លក់នៅ តាមផ្លូវ ទីផ្សារ និងនៅតាមទីកន្លែងសាធារណៈផ្សេងៗ។

១៥- **យាន** សំដៅដល់គ្រប់មធ្យោបាយដែលប្រើប្រាស់សម្រាប់ដឹកជញ្ជូនម្ហូបអាហារពីកន្លែងមួយទៅកន្លែងមួយ ទៀត។

១៦- **លក់** សំដៅដល់សកម្មភាព ដូចជាស្នើលក់ ផ្សាយដំណឹងពាណិជ្ជកម្ម រក្សាទុក ស្តុកទុក ដាក់បង្ហាញ បញ្ជូន ធ្វើទុក ផ្ទេរ ឬប្រគល់ឱ្យ សម្រាប់លក់ ផ្លាស់ប្តូរ ឬចាត់ចែងទៅឱ្យបុគ្គលណាម្នាក់ដើម្បីតម្លៃតបស្នងណាមួយ ឬ ផ្សេងពីនេះ។

១៧- **លក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តីពីម្ហូបអាហារ** សំដៅដល់លក្ខណវិនិច្ឆ័យ ដែលកំណត់ដោយក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធ នឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារដែលមានលក្ខណៈដាច់ខាតត្រូវបំពេញ។

១៨- **វិញ្ញាបនបត្រកម្ម** សំដៅដល់នីតិវិធីដែលអង្គការវិញ្ញាបនបត្រកម្មផ្លូវការ និងអង្គការដែលត្រូវបានទទួល ស្គាល់ជាផ្លូវការ ផ្តល់ការធានាជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ ឬការធានាដែលមានតម្លៃសមមូលថាផលិតផល ម្ហូបអាហារឬ ប្រព័ន្ធគ្រួតពិនិត្យម្ហូបអាហារណាមួយ អនុលោមតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវ។

១៩- **វិញ្ញាបនបត្រ** សំដៅដល់ឯកសារភ្ជាប់ជាមួយនឹងម្ហូបអាហារ ដែលចេញដោយស្ថាប័នមានសមត្ថកិច្ច ដូចជា វិញ្ញាបនបត្រសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ វិញ្ញាបនបត្របសុព្យាបាល វិញ្ញាបនបត្រកូតតាមអនាម័យ វិញ្ញាបនបត្រ វិភាគ ឬឯកសារផ្សេងទៀតដោយអនុលោមតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តីពីម្ហូបអាហារ។

២០- **សារធាតុ** សំដៅដល់វត្ថុធាតុរឹង រាវ ឬឧស្ម័ន។

២១- **សារធាតុបន្ថែម** សំដៅដល់សារធាតុដែលជាទូទៅមិនអាចបរិភោគបានជាម្ហូបអាហារនិងជាធម្មតាមិនត្រូវ បានប្រើប្រាស់ជាគ្រឿងផ្សំសម្រាប់ផលិតម្ហូបអាហារ ទោះបីជាសារធាតុបន្ថែមនោះមានឬមិនមានតម្លៃជា អាហារូបត្ថម្ភក្តី។ សារធាតុបន្ថែមទាំងនោះ ត្រូវបានគេប្រើប្រាស់ដោយចេតនាទៅក្នុងម្ហូបអាហារ ក្នុងគោលបំណង បច្ចេកវិទ្យា នៅក្នុងដំណើរការផលិតកម្ម កម្មន្តសាល ការរៀបចំ ប្រព្រឹត្តិកម្ម ការខ្ទប់ ការរេចខ្ទប់ ការដឹកជញ្ជូន ឬការស្តុកទុកម្ហូបអាហារទាំងនោះ ដើម្បីឱ្យមានលទ្ធផល ឬអាចរំពឹងទុកដោយសមហេតុផលថាមានលទ្ធផល (ដោយផ្ទាល់ឬប្រយោល) នៅក្នុងម្ហូបអាហារ ឬអនុផលរបស់ម្ហូបអាហារនោះ ឱ្យក្លាយទៅជាសមាសភាពរបស់ ម្ហូបអាហារ ឬក៏អាចប៉ះពាល់ដល់ចរិតលក្ខណៈរបស់ម្ហូបអាហារ។ ប៉ុន្តែ សារធាតុបន្ថែមនេះ មិនរួមបញ្ចូលនូវ សារធាតុចម្លង ឬជាសារធាតុដែលបន្ថែមក្នុងម្ហូបអាហារដើម្បីរក្សាឬបង្កើនគុណភាពអាហារូបត្ថម្ភនោះទេ។

២២- **សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ** សំដៅដល់ការអនុវត្តដំណើរការធានាថា ម្ហូបអាហារមិនបង្កគ្រោះថ្នាក់ដល់អ្នក ប្រើប្រាស់នៅពេលដែលត្រូវបានយកទៅធ្វើការរៀបចំ ឬបរិភោគស្របតាមកម្មវត្ថុប្រើប្រាស់របស់ម្ហូបអាហារនោះ។

២៣- **សំបកវេចខ្ចប់** សំដៅដល់វត្ថុធាតុដែលសម្រាប់ដាក់ឬរេចម្ហូបអាហារមួយផ្នែកឬទាំងមូល និងកន្ត្រក ភាជន៍ រួម ថាស ឬវត្ថុសម្រាប់ដាក់ផ្សេងទៀត ទោះមានឬមិនមានគម្របក្តី។



**ស្តង់ដារម្ហូបអាហារ** សំដៅដល់ស្តង់ដារផលិតផលដាក់លក់និងស្តង់ដារទូទៅ ដោយរួមបញ្ចូលផងដែរនូវក្រម គោលការណ៍ណែនាំ។ ស្តង់ដារម្ហូបអាហារនេះ អនុវត្តចំពោះម្ហូបអាហារទាំងអស់ ទោះត្រូវបានកែច្នៃ ឬប្រើប្រាស់ក្នុងការកែច្នៃពាក់កណ្តាល ឬនៅស្រស់ ឆៅ សម្រាប់ចែកចាយដល់អ្នកប្រើប្រាស់។

- ២៥. **ស្ថានភាពគ្មានអនាម័យ** សំដៅដល់លក្ខខណ្ឌឬកាលៈទេសៈដែលអាចបង្កឱ្យមានការឆ្លង ឬនាំឱ្យមានការប៉ះពាល់ឬគ្រោះថ្នាក់ដល់សុខភាពរបស់អ្នកប្រើប្រាស់។
- ២៦. **ស្ថានភាពស្លាក** សំដៅដល់ស្លាក យឺតហោ ម៉ាក ជាប្រភេទ ឬជាការពិពណ៌នាជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ ជាការបោះពុម្ព ការបោះពុម្ពដោយប្រើស្ថិតិស៊ីល ការគូសសម្គាល់ ធ្វើឱ្យក្រឡេក ឬរលេចនៅលើ ឬភ្ជាប់ទៅនឹងវត្ថុសម្រាប់ដាក់ ឬសំបកវេចខ្ចប់ម្ហូបអាហារ។
- ២៧. **អ្នកនាំចេញ** សំដៅដល់បុគ្គលដែលជាកម្មសិទ្ធិករ អ្នកផ្ញើទំនិញ អ្នកទទួលទំនិញ ភ្នាក់ងារ ឬឈ្មួញកណ្តាលដែលមានកម្មសិទ្ធិ ឬទទួលបានសិទ្ធិតាមវិធីណាមួយ ក្នុងការរក្សាទុក ឬមើលខុសត្រូវលើម្ហូបអាហារដែលនាំចេញពីព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា។
- ២៨. **អ្នកនាំចូល** សំដៅដល់បុគ្គលណាមួយ រួមមានអ្នកដែលជាកម្មសិទ្ធិករ អ្នកផ្ញើទំនិញ អ្នកទទួលទំនិញ ភ្នាក់ងារ ឬឈ្មួញកណ្តាល ដែលមានកម្មសិទ្ធិ ឬទទួលបានសិទ្ធិតាមវិធីណាមួយក្នុងការរក្សាទុក ឬមើលខុសត្រូវលើម្ហូបអាហារ ដែលនឹងត្រូវនាំចូលមកក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា។
- ២៩. **អាជីវកម្មម្ហូបអាហារ** សំដៅដល់សកម្មភាពធុរកិច្ចណាមួយដែលមិនមែនជាការធ្វើអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ លក់តាមផ្លូវ ទោះជាខ្នាតតូចក្តី ដែលត្រូវធ្វើប្រតិបត្តិការនៅកន្លែងផលិតកម្ម កម្មន្តសាល ការរៀបចំ ប្រព្រឹត្តិកម្ម ការខ្ចប់ ការវេចខ្ចប់ ការដឹកជញ្ជូន ការលើកដាក់ ការបម្រើសេវា ការស្តុកទុក ឬការលក់ពាក់ព័ន្ធនឹងម្ហូបអាហារ ទោះក្នុងគោលបំណងស្វែងរកប្រាក់ចំណេញ ឬមិនស្វែងរកប្រាក់ចំណេញ។
- ៣០. **សហគ្រាសរណីម្ហូបអាហារ** សំដៅដល់សកម្មភាពណាមួយដែលពាក់ព័ន្ធដោយផ្ទាល់ជាមួយនឹងការរៀបចំការរក្សាទុក និងការបម្រើសេវាម្ហូបអាហារនៅក្នុងទីតាំងម្ហូបអាហារ។
- ៣១. **បទប្បញ្ញត្តិបច្ចេកទេស** សំដៅដល់ឯកសារដែលចែងអំពីចរិតលក្ខណៈផលិតផលឬដំណើរការពាក់ព័ន្ធនឹងវិធីសាស្ត្រផលិតកម្ម ដោយរួមបញ្ចូលទាំងបញ្ញត្តិរដ្ឋបាលដែលអាចអនុវត្តបាន ដែលការអនុលោមមានលក្ខណៈបញ្ហា។ បទប្បញ្ញត្តិបច្ចេកទេស អាចរួមបញ្ចូលឬប្រើប្រាស់សម្រាប់តែការតម្រូវផ្នែក វាក្យសព្ទ និងមិត្តសញ្ញា ការវេចខ្ចប់ ការធ្វើសញ្ញាសម្គាល់ ឬការធ្វើស្លាកសញ្ញា ដែលអនុវត្តទៅលើផលិតផល ដំណើរការ ឬវិធីសាស្ត្រផលិតកម្ម។
- ៣២. **អនាម័យម្ហូបអាហារ** សំដៅដល់លក្ខខណ្ឌនិងវិធានការទាំងអស់ដែលចាំបាច់ធានាសុវត្ថិភាព និងភាពសមស្របនៃម្ហូបអាហារ នៅគ្រប់ដំណាក់កាលទាំងអស់នៃខ្សែចង្វាក់ម្ហូបអាហារ។
- ៣៣. **មន្ទីរពិសោធន៍រដ្ឋ** សំដៅដល់មន្ទីរពិសោធន៍ដែលធ្វើតេស្តលើផលិតផលអាហារ គ្រឿងផ្សំ គំរូសំណាកកែច្នៃ និងគំរូសំណាកបរិស្ថានដែលពាក់ព័ន្ធសម្រាប់ការវិភាគរកប៉ារ៉ាម៉ែត្រ រូបសាស្ត្រ គីមី និងមីក្រូជីវសាស្ត្រ ហើយសំដៅដល់មន្ទីរពិសោធន៍រដ្ឋ ដែលគ្រប់គ្រងដោយក្រសួងឬស្ថាប័នរាជរដ្ឋាភិបាល ដែលត្រូវបានកំណត់លើមុខងារនិងវិសាលភាពជាក់លាក់។
- ៣៤. **មន្ទីរពិសោធន៍ខោ** សំដៅដល់មន្ទីរពិសោធន៍ដែលធ្វើតេស្តលើផលិតផលអាហារ គ្រឿងផ្សំ គំរូសំណាកកែច្នៃ និងគំរូសំណាកបរិស្ថានដែលពាក់ព័ន្ធសម្រាប់ការវិភាគរកប៉ារ៉ាម៉ែត្រ រូបសាស្ត្រ គីមី និងមីក្រូជីវសាស្ត្រ ហើយសំដៅដល់មន្ទីរពិសោធន៍រដ្ឋឬឯកជនដែលមានជំនាញឯកទេសវិភាគតាមវិសាលភាពដែលត្រូវបានកំណត់ជាក់លាក់និងទទួលបានការវាយតម្លៃពីស្ថាប័នទទួលស្គាល់។
- ៣៥. **ក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ** សំដៅដល់ក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ ក្រសួងឧស្សាហកម្ម វិទ្យាសាស្ត្រ បច្ចេកវិទ្យា និងនវានុវត្តន៍ ក្រសួងសុខាភិបាល ក្រសួងសុខាភិបាល និងក្រសួងសេដ្ឋកិច្ចនិងហិរញ្ញវត្ថុ ព្រមទាំងក្រសួង ស្ថាប័នមានសមត្ថកិច្ចពាក់ព័ន្ធនឹងការគ្រប់គ្រង ដែលកំណត់ដោយច្បាប់និងលិខិតបទដ្ឋានគតិយុត្តជាធរមាន។

