

ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ

បទបញ្ជាអន្តរាគមន៍គ្រប់គ្រងការប្រើប្រាស់ម៉ាកសមូហភាព
“នំបញ្ចុកសៀមរាប”



រៀបចំដោយ៖ ក្រុមអ្នកផលិត និងលក់នំបញ្ចុកសៀមរាប
គាំទ្រដោយ៖ នាយកដ្ឋានកម្មសិទ្ធិបញ្ញានៃក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម

ខេត្តសៀមរាប ថ្ងៃទី ខែ ឆ្នាំ២០២២

១.- សេចក្តីផ្តើម

តាមដំណើរក្នុងសៀវភៅរឿងនិទានខ្មែរ ក្នុងរឿង “ធូញជ័យ ឬ ធន់ជ័យ” ក្នុងចម្លោះឆ្នាំ ១២៤៣-១២៩៥ ដែលកាលនោះ ធន់ជ័យគឺជាអ្នកប្រាជ្ញទស្សនវិទ្យារបស់ប្រទេសកម្ពុជា និងត្រូវបានស្តេចចិនឈ្មោះ ឌូ សុង ចាប់ធ្វើជាឈ្លីយសឹក និងយកទៅដាក់គុកត្រជាក់ក្នុងប្រទេសចិន។ បន្ទាប់ពីការដោះលែងធន់ជ័យ លោកបានផលិត “នំបុកប៉ែន” ដើម្បីលក់ក្នុងប្រទេសចិន និងរហូតលឿងលំដាប់ហាយក្រុងចិននៅទីនោះ ដែលមានមុខកាច និងគួរឱ្យខ្លាចគ្មានអ្នកណាហានមើលមុខនោះទេ ព្រោះខ្លាចត្រូវដាក់ទោសសម្លាប់។ ដោយធន់ជ័យចង់មើលមុខចៅហ្វាយក្រុងនោះ ក៏បានពោលបង្គាប់ថា បើលោកម្ចាស់ចង់ហូបនំនេះ សូមកុំប្រើចង្កឹះ ត្រូវដើមមុខឡើង និងប្រើដៃបញ្ជាក់ជំនួស ក្រោយពីឃើញមុខចៅហ្វាយក្រុង ធន់ជ័យបានពោលពាក្យថា **មុខចៅហ្វាយក្រុងចិន ដូចមុខផ្លែ រឹងមុខស្តេចខ្មែរ ដូចព្រះខែរពេញបរមី** ដែលកាលនោះ អ្នកបកប្រែច្រឡំស្មានតែសរសើរ ក៏ពោលពាក្យតាមពំនោលនោះ ធ្វើឱ្យចៅហ្វាយក្រុងសប្បាយចិត្ត ក៏ផ្តល់សំណូមពរឱ្យធន់ជ័យ ហើយលោកក៏ស្នើសុំវិលត្រលប់មកប្រទេសកម្ពុជា និងភាពល្បីល្បាញរបស់ “នំបុកប៉ែន” ត្រូវបានប្តូរឈ្មោះមក “នំបញ្ចុក” វិញ រហូតមកដល់ពេលបច្ចុប្បន្ន។

ដើម្បីរួមចំណែកលើកកម្ពស់នំបញ្ចុកខ្មែរ និងថែរក្សាប្រពៃណីវប្បធម៌ជាតិ និងលើកកម្ពស់សេដ្ឋកិច្ចរបស់ប្រជាពលរដ្ឋ **សម្តេចអគ្គមហាសេនាបតីតេជោ ហ៊ុន សែន នាយករដ្ឋមន្ត្រីនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា** បានប្រកាសយកថ្ងៃអាទិត្យ ទី០៩ ខែមិថុនា ឆ្នាំ២០១៩ ដែលជាយុទ្ធនាការហូបនំបញ្ចុក “ដើម្បីសាមគ្គីភាព និងបង្រួបបង្រួមជាតិ”។

ដោយមើលឃើញពីសក្តានុពលសេដ្ឋកិច្ច និងវប្បធម៌ប្រពៃណីរបស់នំបញ្ចុកសៀមរាប **ឯកឧត្តម ប៉ាន សូរស័ក្តិ រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម** បានផ្តួចផ្តើមគំនិត និងការគាំទ្រក្នុងការរៀបចំកសាងកេរ្តិ៍ឈ្មោះម៉ាក “នំបញ្ចុកសៀមរាប” ជាម៉ាកសមូហភាព និងចុះបញ្ជីការពារសម្រាប់ជំពូក ៣០ សម្រាប់ទំនិញ នំបញ្ចុក និង៤៣ សម្រាប់សេវាកម្មភោជនីយដ្ឋាន ឬហាងលក់នំបញ្ចុក នៅនាយកដ្ឋានកម្មសិទ្ធិបញ្ញា នៃក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម ក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា។

ក្រុមអ្នកផលិត និងលក់នំបញ្ចុកសៀមរាប ត្រូវបានបង្កើតឡើង ក្នុងគោលបំណង៖

- អភិរក្ស រូបមន្ត វិធីសាស្ត្រប្រពៃណីនៃការផលិតសរសៃនំបញ្ចុក ទឹកសម្ល និងការលាយ “នំបញ្ចុកសៀមរាប” ដើម្បីថែរក្សាកេរ្តិ៍ដំណែល វប្បធម៌របស់ជនជាតិខ្មែរ ទាក់ទាញភ្ញៀវទេសចរ បង្កើតការងារ និងលើកកម្ពស់ជីវភាពប្រជាពលរដ្ឋ។
- ប្រមូលផ្តុំនូវផលិតករដែលមានជំនាញ និងទេពកោសល្យ ដើម្បីបណ្តុះបណ្តាលជំនាញ និងលើកកម្ពស់ចំណេះដឹង-ចំណេះធ្វើ ភាពច្នៃប្រឌិត ការបង្កើតរូបមន្ត និងវិធីសាស្ត្រថ្មីៗ ការចែករំលែកចំណេះដឹងបច្ចេកទេស ដល់អ្នកជំនាន់ក្រោយ និងអភិវឌ្ឍនផលិតផលថ្មីៗបន្ថែមទៀត
- ផ្តល់ឱកាស ក្នុងការផ្លាស់ប្តូរបទពិសោធន៍ និងជំនាញបច្ចេកទេសនៃការផលិតសរសៃនំបញ្ចុក ទឹកសម្ល និងការលាយ “នំបញ្ចុកសៀមរាប” ជាមួយអ្នកផលិតនៅតំបន់ផ្សេងទៀត និងចូលរួមការប្រកួតប្រជែងម្ហូបអាហារថ្នាក់ជាតិ។

២.- និយមន័យ

នៅក្នុងបទបញ្ជារួមគ្រប់គ្រងការប្រើប្រាស់ម៉ាកសមូហភាពនេះ៖

- “ម៉ាក” សំដៅដល់ ម៉ាកសមូហភាព “នំបញ្ចុកសៀមរាប” ដែលត្រូវបានកំណត់នៅក្នុងឧបសម្ព័ន្ធ ១ ដែលបានចុះបញ្ជីជាម៉ាកសមូហភាព។

- “អ្នកដាក់ពាក្យស្នើសុំ” សំដៅដល់ ក្រុមអ្នកផលិត និងលក់នំបញ្ចុកសៀមរាប ដែលស្នើសុំការចុះបញ្ជីម៉ាកសមូហភាព “នំបញ្ចុកសៀមរាប”។
- “ការប្រើប្រាស់ម៉ាកមិនត្រឹមត្រូវ” សំដៅដល់ ការប្រើប្រាស់ដែលផ្ទុយនឹងចំណុចណាមួយនៃបទបញ្ជារួមគ្រប់គ្រងការប្រើប្រាស់ម៉ាកសមូហភាព។
- “សមាជិក” សំដៅដល់ សមាជិករបស់ក្រុមអ្នកផលិត និងលក់នំបញ្ចុកសៀមរាប។
- “រូបមន្តផលិតនំបញ្ចុក” សំដៅដល់ រូបមន្ត ឬវិធីសាស្ត្រផលិត “នំបញ្ចុកសៀមរាប” ដែលក្រុមអ្នកផលិត និងលក់នំបញ្ចុកសៀមរាបបានឯកភាពគ្នា ដូចមានកំណត់នៅក្នុងឧបសម្ព័ន្ធ ២។
- “បទបញ្ជា” សំដៅដល់ បទបញ្ជារួមគ្រប់គ្រងការប្រើប្រាស់ម៉ាកសមូហភាព។
- “ការប្រើប្រាស់” សំដៅដល់ សមាជិកពេញសិទ្ធិដែលប្រើប្រាស់ម៉ាក ស្របតាមចំណុច ៧ នៃបទបញ្ជានេះ។
- “អ្នកប្រើប្រាស់” សំដៅដល់ បុគ្គលដែលជាសមាជិកពេញសិទ្ធិរបស់ក្រុមអ្នកផលិត និងលក់នំបញ្ចុកសៀមរាប និងបានដាក់ពាក្យស្នើសុំការអនុញ្ញាតប្រើប្រាស់ម៉ាក។

៣.- ទម្រង់នៃការប្រើប្រាស់ម៉ាក

អ្នកប្រើប្រាស់ ត្រូវប្រើប្រាស់ម៉ាកឱ្យបានត្រឹមត្រូវ ដូចបានកំណត់ក្នុងឧបសម្ព័ន្ធ ១។ រាល់ការបោះពុម្ពម៉ាក ត្រូវតែមានទម្រង់ដែលអាចមើលឃើញច្បាស់នៃម៉ាក “នំបញ្ចុកសៀមរាប”។

៤.- វិសាលភាពនៃកិច្ចការពារម៉ាក

ម៉ាកដែលបានចុះបញ្ជី ត្រូវបានការពារស្របតាមច្បាប់ស្តីពី ម៉ាក ពាណិជ្ជនាម និងអំពើនៃការប្រកួតប្រជែងមិនស្មោះត្រង់ ។

៥.- លក្ខខណ្ឌនៃអ្នកប្រើប្រាស់

- (ក) ផលិតករ អាជីវករ និង/ឬ ប្រតិបត្តិករ ដែលបានចូលជាសមាជិកពេញសិទ្ធិរបស់ក្រុមអ្នកផលិត និងលក់នំបញ្ចុកសៀមរាបមានសិទ្ធិប្រើប្រាស់ម៉ាកនេះ ហើយត្រូវគោរពតាមរូបមន្តប្រពៃណីរបស់ “នំបញ្ចុកសៀមរាប” ដូចមានចែងក្នុងឧបសម្ព័ន្ធ ២។
- (ខ) ម៉ាកនេះមិនត្រូវផ្ទេរ លក់ ឬប្រគល់ជូនបុគ្គលណាមួយ ដើម្បីបន្តប្រើប្រាស់ បានឡើយ។

៦.- លក្ខខណ្ឌនៃការប្រើប្រាស់ម៉ាក

ការប្រើប្រាស់ម៉ាក “នំបញ្ចុកសៀមរាប” ត្រូវបំពេញតាមលក្ខខណ្ឌដូចខាងក្រោម៖

- (ក) រាល់ការប្រើប្រាស់ម៉ាក “នំបញ្ចុកសៀមរាប” ត្រូវស្នើសុំការអនុញ្ញាតពីក្រុមអ្នកផលិត និងលក់នំបញ្ចុកសៀមរាប ដូចបានកំណត់ក្នុងបទបញ្ជាផ្ទៃក្នុងរបស់ក្រុមអ្នកផលិត និងលក់នំបញ្ចុកសៀមរាប។
- (ខ) អ្នកប្រើប្រាស់ម៉ាក “នំបញ្ចុកសៀមរាប” ត្រូវអនុវត្តតាមបទបញ្ជា និងបទបញ្ជាផ្ទៃក្នុងរបស់ក្រុមអ្នកផលិត និងលក់នំបញ្ចុកសៀមរាប។
- (គ) ការប្រើប្រាស់ម៉ាក “នំបញ្ចុកសៀមរាប” ក្នុងគោលបំណងផ្សព្វផ្សាយ តាមរយៈមធ្យោបាយណាមួយ ត្រូវអនុលោមតាមម៉ាក ដែលបានកំណត់ក្នុងឧបសម្ព័ន្ធ ១។
- (ឃ) សមាជិកនីមួយៗរបស់ក្រុមអ្នកផលិត និងលក់នំបញ្ចុកសៀមរាប មិនអាចប្រើប្រាស់ម៉ាក ដែលដូច ឬស្រដៀង ឬប្រហាក់ប្រហែល ទៅនឹង “នំបញ្ចុកសៀមរាប” ឬទាមទារសិទ្ធិផ្តាច់មុខ លើម៉ាក “នំបញ្ចុកសៀមរាប”។ សិទ្ធិនៃការប្រើប្រាស់ម៉ាក មិនអាចផ្ទេរឱ្យភាគីទី៣ ។

- (ង) នៅពេលដែលសមាជិកណាមួយ លែងជាសមាជិករបស់ក្រុមអ្នកផលិត និងលក់នំបញ្ចុកសៀមរាប មិនមានសិទ្ធិប្រើប្រាស់ម៉ាក “នំបញ្ចុកសៀមរាប” ឬបង្កើតម៉ាកសម្រាប់ខ្លួនឯង ដែលដូច ឬស្រដៀង ឬប្រហាក់ប្រហែលទៅនឹង “នំបញ្ចុកសៀមរាប” ឬប្រើប្រាស់ឯកសារផ្លូវការណាមួយរបស់ក្រុមអ្នកផលិត និងលក់នំបញ្ចុកសៀមរាប ដោយគ្មានការអនុញ្ញាត។
- (ច) ក្រុមអ្នកផលិត និងលក់នំបញ្ចុកសៀមរាប មានសិទ្ធិផ្អាកបណ្តោះអាសន្ន ឬលុបចោលការប្រើប្រាស់ម៉ាករបស់សមាជិកណាមួយ បើសិន សមាជិកនោះបំពានទៅលើបទបញ្ជានេះ។

៧.- រូបមន្ត “នំបញ្ចុកសៀមរាប”

ផលិតផលដែលប្រើប្រាស់ម៉ាកនេះ ត្រូវគោរពតាមរូបមន្តប្រពៃណីរបស់ “នំបញ្ចុកសៀមរាប” ដែលបានអនុម័តដោយសមាជិករបស់ក្រុមអ្នកផលិត និងលក់នំបញ្ចុកសៀមរាប ដូចមានកំណត់ក្នុងឧបសម្ព័ន្ធ ២ ។

៨.- ការផ្តល់សិទ្ធិក្នុងការប្រើប្រាស់ម៉ាក

បុគ្គលដែលដាក់ពាក្យស្នើសុំចូលជាសមាជិកពេញសិទ្ធិ ត្រូវបំពេញបែបបទ ដូចបានកំណត់នៅក្នុងបទបញ្ជាផ្ទៃក្នុងរបស់ក្រុមអ្នកផលិត និងលក់នំបញ្ចុកសៀមរាប។

នៅពេលទទួលបានពាក្យស្នើសុំចូលជាសមាជិកពេញសិទ្ធិ ក្រុមអ្នកផលិត និងលក់នំបញ្ចុកសៀមរាប ត្រូវចុះទៅត្រួតពិនិត្យទីតាំងប្រកបអាជីវកម្ម ដើម្បីវាយតម្លៃអំពីលក្ខណៈសម្បត្តិរបស់អ្នកស្នើសុំ ក្នុងការបំពេញបានតាមលក្ខខណ្ឌនិងរូបមន្តប្រពៃណីរបស់ “នំបញ្ចុកសៀមរាប” ដូចមានចែងក្នុងចំណុច៦ និងឧបសម្ព័ន្ធ ២។

៩.- កម្រៃសមាជិកភាព និងកម្រៃសេវាកម្ម

កម្រៃសមាជិកភាព និងកម្រៃសេវាកម្មរបស់ក្រុមអ្នកផលិត និងលក់នំបញ្ចុកសៀមរាប ត្រូវកំណត់ក្នុងបទបញ្ជាផ្ទៃក្នុងរបស់ក្រុមអ្នកផលិត និងលក់នំបញ្ចុកសៀមរាប។

រាល់ការកំណត់ ឬការកែប្រែកម្រៃសមាជិកភាព និងកម្រៃសេវាកម្មរបស់ក្រុមអ្នកផលិត និងលក់នំបញ្ចុកសៀមរាប ក្នុងបទបញ្ជាផ្ទៃក្នុង តម្រូវឱ្យមានការយល់ព្រមពីរដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងពាណិជ្ជកម្មជាមុន។

កម្រៃសមាជិកភាព និងកម្រៃសេវាកម្ម ដែលប្រមូលបានពីសមាជិករបស់ក្រុមអ្នកផលិត និងលក់នំបញ្ចុកសៀមរាប ត្រូវប្រើប្រាស់ជាប្រយោជន៍រួមក្នុងការគ្រប់គ្រង បណ្តុះបណ្តាល ផ្សព្វផ្សាយ និងការពារផលប្រយោជន៍របស់សមាជិកក្រុមអ្នកផលិត និងលក់នំបញ្ចុកសៀមរាបដែលពាក់ព័ន្ធនឹងម៉ាក “នំបញ្ចុកសៀមរាប”។

១០.- ការត្រួតពិនិត្យគុណភាពផលិតផល ដែលប្រើប្រាស់ម៉ាក

ក្រុមអ្នកផលិត និងលក់នំបញ្ចុកសៀមរាប ត្រូវធ្វើការត្រួតពិនិត្យដល់ទីតាំងប្រកបអាជីវកម្មរបស់អ្នកប្រើប្រាស់យ៉ាងហោចណាស់ឱ្យបាន ១(មួយ) ដងក្នុង ១(មួយ)ឆ្នាំ ដើម្បីធានាគុណភាពផលិតផលដែលប្រើប្រាស់ម៉ាកឱ្យបានត្រឹមត្រូវតាមបទបញ្ជានេះ។

១១.- ការដាក់ទណ្ឌកម្មចំពោះការប្រើប្រាស់ម៉ាកមិនត្រឹមត្រូវ

ក្នុងករណីដែលការប្រើប្រាស់ម៉ាកទៅលើផលិតផលមិនត្រឹមត្រូវ ក្រុមអ្នកផលិត និងលក់នំបញ្ចុកសៀមរាបអាចចាត់វិធានការ និង/ឬ ដាក់ទណ្ឌកម្មចំពោះអ្នកប្រើប្រាស់នោះ ដោយផ្អែកលើមូលដ្ឋានក្នុងបទបញ្ជានេះ និងច្បាប់ស្តីពី ម៉ាកពាណិជ្ជនាម និងអំពើនៃការប្រកួតប្រជែងមិនស្មោះត្រង់។

វិធានការ និងការដាក់ទណ្ឌកម្មមាន ៤(បួន)កម្រិត ដូចខាងក្រោម៖

- កម្រិត ១: អប់រំណែនាំ
- កម្រិត ២: ព្រមានជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ
- កម្រិត ៣: ព្យួរសមាជិកភាពក្នុងរយៈពេលមួយកំណត់
- កម្រិត ៤: លុបចោលសមាជិកភាពជាអចិន្ត្រៃយ៍។

ចំពោះការសម្រេចចិត្ត ក្នុងការដាក់ទណ្ឌកម្មក្នុងកម្រិតណាមួយខាងលើ ត្រូវស្របតាមទំហំនៃការប្រព្រឹត្តកំហុសរបស់សមាជិកនីមួយៗ។

ចំពោះការសម្រេចដាក់ទណ្ឌកម្មកម្រិត ៣(បី) ឬកម្រិត ៤(បួន)ខាងលើ ក្រុមអ្នកផលិត និងលក់នំបញ្ចុកសៀមរាប ត្រូវចាត់វិធានការបញ្ឈប់ជាបណ្តោះអាសន្ន ឬដកហូតសិទ្ធិក្នុងការប្រើប្រាស់ម៉ាកនេះជាបន្ទាន់។ ក្នុងករណីអ្នកប្រើប្រាស់មិនយល់ស្របទៅនឹងសេចក្តីសម្រេចនេះ អ្នកប្រើប្រាស់អាចធ្វើការតវ៉ាជាលាយលក្ខណ៍អក្សរចំពោះសេចក្តីសម្រេចនេះ ទៅរដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម។

ក្នុងករណីអ្នកប្រើប្រាស់នៅតែរំលោភបំពានក្រុមអ្នកផលិត និងលក់នំបញ្ចុកសៀមរាប អាចចាត់វិធានការតាមផ្លូវច្បាប់ទៅស្ថាប័ន មានសមត្ថកិច្ចពាក់ព័ន្ធ និងតុលាការ។

១២.- ការកែប្រែបទបញ្ជា

ក្រុមអ្នកផលិត និងលក់នំបញ្ចុកសៀមរាប អាចធ្វើការកែប្រែបទបញ្ជានេះ ក្នុងករណីមានការយល់ព្រមជាមុនពីរដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងពាណិជ្ជកម្មនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា។ ក្រុមអ្នកផលិត និងលក់នំបញ្ចុកសៀមរាប ត្រូវជូនដំណឹងជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ អំពីការកែប្រែបទបញ្ជានេះ ទៅសមាជិកពេញសិទ្ធិទាំងអស់ ហើយសមាជិកពេញសិទ្ធិទាំងអស់ ត្រូវអនុវត្តតាមបទបញ្ជាដែលបានកែប្រែរួច។

១៣.- ការបកស្រាយបទបញ្ជា

ក្នុងករណី មានវិវាទចំពោះការអនុវត្តនៃបទបញ្ជានេះ តុលាការត្រូវបកស្រាយបទបញ្ជានេះ ស្របតាមច្បាប់នៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា។

ថ្ងៃ ខែជេស្ឋ ឆ្នាំខាល ចត្វាស័ក ព.ស ២៥៦៥
ខេត្តសៀមរាប ថ្ងៃទី ខែ ឆ្នាំ២០២២
ប្រធានគណៈកម្មការប្រតិបត្តិ

ឧបសម្ព័ន្ធ ១
ម៉ាកសមូហភាព “នំបញ្ចុកសៀមរាប”



ឧបសម្ព័ន្ធ ២
រូបមន្ត “នំបញ្ចុកសៀមរាប”

I- បច្ចេកទេសផលិតសរសៃនំបញ្ចុក

១- ការជ្រើសរើសអង្ករ

អង្ករខ្សោយបាយរឹង និងអង្ករសផ្សេងៗទៀតដែលមានប្រភពច្បាស់លាស់ក្នុងតំបន់

២- ដំណើរការផលិត

- ជំហានទី១៖ ការលាង និងត្រាំអង្ករជាមួយនឹងទឹកស្អាត

- ត្រូវត្រាំអង្ករចាប់ពីពេលរសៀល ហើយទុកចោលមួយប៉សិន
- អង្ករ ១គីឡូក្រាម អាចផលិតនំបញ្ចុកបានយ៉ាងតិច ២គីឡូក្រាម

- ជំហានទី២៖ ការកិនជាម្សៅ

- យកអង្ករដែលត្រាំទុកចោលមួយយប់នោះ ទៅកិនជាម្សៅ និងចម្រោះម្សៅឱ្យស្អាត
- យកម្សៅដែលស្រស់ទឹកអស់ ទៅច្របាច់លុញជាដុំមូលមួយ (ក្របៅ)

- ជំហានទី៣៖ ការស្វាយម្សៅអង្ករ និងបុកម្សៅ

- ត្រូវយកសំបកក្របៅនោះ ទៅស្វាយ ៣០នាទី ទៅ ៤០នាទី
- ស្រង់ក្របៅនោះទៅត្រាំទឹក ពី ២០នាទី ទៅ ៣០នាទី
- ស្រង់ក្របៅនោះ ទៅបុកនឹងត្បាល់ ឬម៉ាស៊ីនឱ្យស្អិតចូលគ្នា
- ចាក់ទឹកលាយជាមួយម្សៅបន្តិចៗ ហើយវាយច្របាច់ម្តងទៀត (កាច់ក)

- ជំហានទី៤៖ ការរោយនំ

- រោយដោយកៀរយកម្សៅដែលកាច់កនោះដាក់ក្នុងប៉ែន ទើបសង្កត់ម្សៅឱ្យធ្លាក់ក្នុងឆ្នាំងដែលទឹកក្តៅ ៩០អង្សាសេ
- ត្រូវកូរទឹកបណ្តើរ ដើម្បីកុំឱ្យសរសៃនំជាប់គ្នា
- ត្រូវជួសស្រង់សរសៃនំដែលអណ្តែតមកលើ ដើម្បីលាងក្នុងទឹកត្រជាក់ ២ ទៅ ៣ដង ដើម្បីឱ្យនំចុះត្រជាក់

- ជំហានទី៥៖ ការចាប់កូន ឬចាប់ចង្វាយនំបញ្ចុក

- ត្រូវដាក់ចង្វាយនំបញ្ចុកក្នុងជាល ឬកញ្ចែង ដែលស្រស់ទឹកបានល្អ

II- បច្ចេកទេសផលិតទឹកស្អាត

២.១ សម្ភារៈសាច់ត្រី ឬសម្ភារប្រហើរសាច់ត្រី (គ្រឿងផ្សំសម្រាប់នំបញ្ចុក ១០គីឡូក្រាម)

ល.រ	គ្រឿងផ្សំ	បរិមាណ	ផ្សេងៗ
១	សាច់ត្រីស្វាយធ្មិន	១,៥ គ.ក	
២	សាច់ដូងទំ	១,៥គ.ក	កោសរួច
៣	ប្រហុក	២០០ ក្រាម	
៤	គល់ស្លឹកត្រៃ	២០០ ក្រាម	
៥	ខ្ទឹមស	១០០ ក្រាម	
៦	ខ្លាយ	៥ដុំ	
៧	រមៀត	៣ដុំ	
៨	អំបិល	៣ស្លាបព្រាបាយ	
៩	ស្ករស	១,៥ ស្លាបព្រាបាយ	
១០	ប៊ីចេង	១,៥ ស្លាបព្រាបាយ	
១១	ទឹក	៣លីត្រ	

➢ វិធីស្វះ

- ដូង៖ ត្រូវពុះ ហើយកោស និងពូតយកខ្ទឹម ដោយទុកខ្ទឹមដើម និងខ្ទឹមចុងឱ្យដាច់ពីគ្នា
- ត្រី៖ ត្រូវស្រុស និងទុកឱ្យត្រជាក់ រួចទើបបេះសាច់។ ចំពោះទឹកដែលស្រុសត្រី ត្រូវយកទៅដាំឱ្យពុះ ជាមួយខ្ទឹមចុង និងប្រហុក (កុំឱ្យដល់ទឹកពុះ)
- ត្រូវបុកស្លឹកត្រៃ ខ្ទឹមសរ ខ្លាយ និងរមៀតឱ្យម៉ត់ចូលគ្នាល្អ បន្ទាប់មកដាក់សាច់ត្រីបុកលាយជាមួយគ្រឿង នោះម្តងទៀត រហូតដល់ឃើញថាស្លឹកសមល្មមហើយ កៀរដាក់ចូលក្នុងឆ្នាំង និងចាក់ខ្ទឹមដើមចូល រួច ចម្អិន បន្ទាប់មកចាក់ទឹកស្រុសត្រី និងខ្ទឹមដែលដាំពុះនោះចូលគ្រឿងដែលកំពុងចម្អិនក្នុងឆ្នាំង ហើយបន្ត ដាំមួយសន្ទុះទៀត។
- បង់អំបិល ស្ករស និងប៊ីចេង រួចភ្ជួរតាមចំណូលចិត្ត។

២.២ សម្ភារការីសាច់មាន់ (គ្រឿងផ្សំសម្រាប់នំបញ្ចុក ១០គីឡូក្រាម)

ល.រ	គ្រឿងផ្សំ	បរិមាណ	ផ្សេងៗ
១	សាច់មាន់	២,៥ គ.ក	
២	គល់ស្លឹកត្រៃ	៣០០ក្រាម	
៣	រំដេង	៥០ក្រាម	
៤	មៀត	៥ដុំ	
៥	ស្លឹកក្រូចសើច	១០សន្លឹក	
៦	សាច់ដូងទុំ	២,៥ គ.ក	
៧	ម្ទេសប្លោកក្រៀម	១៥០ក្រាម	
៨	ផ្កាចំនួលីងឱ្យក្រៀម	១០ផ្កា	
៩	ខ្ទឹមបារាំង	១គ.ក	
១០	ដំឡូងជ្វា ត្រូវត្រាំទឹកកំបោរ ឬដំឡូងបារាំង	១គ.ក	
១១	កាពិ	កន្លះស្លាបព្រាបាយ	
១២	អំបិល	៥០ក្រាម	
១៣	ស្ករត្នោត ឬស្ករស	៤ស្លាបព្រាបាយ	
១៤	ប្រហុក	១០០ក្រាម	
១៥	ប៊ីចេង	១ ស្លាបព្រាបាយ	
១៦	គ្រឿងការី	១,៥ ស្លាបព្រាបាយ	
១៧	ទឹក	៣លីត្រ	

➤ វិធីស្វះ

- ដូង៖ ត្រូវពុះ ហើយកោស និងពូតយកខ្ទឹះ ដោយទុកខ្ទឹះដើម និងខ្ទឹះចុងឱ្យដាច់ពីគ្នា
- សាច់មាន់៖ ត្រូវយកមាន់ចាស់បន្តិច ដើម្បីកុំឱ្យឆាប់រលួយ និងកាប់ជាដុំតូចៗល្មម
- បុកគល់ស្លឹកត្រៃ រំដេង មៀត និងស្លឹកក្រូចសើច ឱ្យម៉ត់ចូលគ្នា
- ចិញ្ច្រាំម្ទេសប្លោកក្រៀមឱ្យម៉ត់ និងចិតដំឡូង និងខ្ទឹមបារាំង ទុកមួយឡែក
- បុកគ្រឿងការីឱ្យម៉ត់
- ចាក់ខ្លាញ់ចូលផ្ទាំង និងកម្ដៅឱ្យក្ដៅបន្តិច រួចដាក់ម្ទេសប្លោកក្រៀមលីងរហូតឡើងក្រហម ដាក់គ្រឿងដែលបុករួច កូរឱ្យសព្វ និងបង់កាពិ អំបិល ស្ករ ប្រហុក និងប៊ីចេង
- ដាក់សាច់មាន់ចូល និងម្សាស់វាឱ្យឆ្អិន និងចាក់ខ្ទឹះចុងចូល រួចកូរឱ្យល្មមទុកឱ្យពុះ បន្ទាប់មកដាក់ដំឡូងនិងផ្កាចំនួល រហូតដល់ជិតឆ្អិនហើយ ដាក់ខ្ទឹមបារាំងចូល
- ដាក់ខ្ទឹះដើមចូល ជាការស្រេច។

III- ឈ្មោះបន្លែ និងគ្រឿងទេសផ្សេងៗ

៣.១ ឈ្មោះបន្លែ

- ត្រយោងចេក
- ត្រួយកន្ទំថើត
- ត្រសក់
- ជីគ្រប់មុខ (ជីនាងវង ជីរណ៍)
- សណ្តែកបណ្តុះ
- សណ្តែកគួរ
- ត្រយ៉ុងចេក
- ព្រលឹត
- ត្រកួន
- ស្លឹករាំង (ត្រួយរាំង)
- ល្អុង
- ផ្កាកំប្លោក
- ផ្ការស្មៅ
- ត្រៃក្តោប ។ល។

៣.២ គ្រឿងទេសផ្សេងៗ

- ក្រូចឆ្មារ
- អំបិល
- ស្ករ
- ម្ទេស

IV- ឧបករណ៍ និងសម្ភាររចនា

- រាល់ឧបករណ៍ និងសម្ភារប្រើប្រាស់សម្រាប់ដាក់ទឹកសម្អាត សរសៃនំបញ្ចុក ឈ្មោះបន្លែ និងគ្រឿងទេស ត្រូវលាងសម្អាត និងទុកដាក់នៅកន្លែងដែលមានអនាម័យល្អ
- ត្រូវធ្វើការរៀបចំ “នំបញ្ចុកស្លៀមរាប” សម្រាប់អ្នកប្រើប្រាស់នៅក្នុងសម្ភារថ្មី ណាត ដែលអាចប្រើសម្រាប់ផលិតផលចំណីអាហារ និងមិនមានអន្តរកម្មជាមួយទឹកសម្អាត និងសរសៃនំបញ្ចុក
- រាល់ផលិតករ និងអ្នកលក់ “នំបញ្ចុកស្លៀមរាប” ទាំងអស់ ត្រូវមានអនាម័យល្អ។

V- លក្ខណៈពិសេសរបស់ “នំបញ្ចុកស្លៀមរាប”

- មានរសជាតិឈ្ងុយឆ្ងាញ់ជាប់មាត់
- បន្លែធម្មជាតិ
- មិនប៉ះពាល់សុខភាពអ្នកបរិភោគ