

ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ
🌸🌸🌸🌸🌸🌸



បទបញ្ជារួមគ្រប់គ្រងការប្រើប្រាស់ម៉ាកសមូហភាព
“អង្គព្រះវិហារ”



រៀបចំដោយ
គាំទ្រដោយ

- ៖ សហភាពសហគមន៍កសិកម្មព្រះវិហារមានជ័យ (ហៅកាត់ ស.ស.ក.ព.ជ)
- ៖ កម្មវិធីផ្សព្វផ្សាយបច្ចេកទេសកសិកម្មថ្មីដែលធន់ទៅនឹងការប្រែប្រួលអាកាសធាតុ (ASPIRE)



ព្រះវិហារ ថ្ងៃទី ២៩ ខែ មករា ឆ្នាំ ២០២១

មាតិកា

| | |
|---|----|
| ១ សេចក្តីផ្តើម | 2 |
| ២ និយមន័យ | 2 |
| ៣ ព័ត៌មានលម្អិតបច្ចេកទេស | 3 |
| ៤ វិសាលភាពនៃកិច្ចការពារម៉ាក | 3 |
| ៥ លក្ខខណ្ឌនៃការប្រើប្រាស់ម៉ាក | 3 |
| ៦ លក្ខខណ្ឌនៃអ្នកប្រើប្រាស់ | 4 |
| ៧ បច្ចេកទេសផលិត “អង្ករព្រះវិហារ” | 4 |
| ៨ ការផ្តល់សិទ្ធិក្នុងការប្រើប្រាស់ម៉ាក | 4 |
| ៩ កម្រៃសមាជិកភាព និងកម្រៃសេវាកម្ម | 4 |
| ១០ ការត្រួតពិនិត្យគុណភាពផលិតផល ដែលប្រើប្រាស់ម៉ាក | 5 |
| ១១ ការដាក់ទណ្ឌកម្មចំពោះការប្រើប្រាស់ម៉ាកមិនត្រឹមត្រូវ | 5 |
| ១២ ការកែប្រែបទបញ្ជា | 5 |
| ១៣ ការបកស្រាយបទបញ្ជា | 5 |
| ឧបសម្ព័ន្ធ ១៖ ម៉ាកសមូហភាព “អង្ករព្រះវិហារ” | 6 |
| ឧបសម្ព័ន្ធ ២៖ បច្ចេកទេសផលិតស្រូវ និងកែច្នៃ “អង្ករព្រះវិហារ” | 7 |
| ១. ប្រភេទស្រូវក្រអូប | 7 |
| ២. ប្រភេទស្រូវ ស | 10 |
| ៣. ប្រភេទស្រូវដំណើប | 13 |
| ឧបសម្ព័ន្ធ ៣៖ គោលការណ៍ណែនាំអំពីអត្តសញ្ញាណដែលអាចមើលឃើញ | 16 |

១ សេចក្តីផ្តើម

ដំណាំស្រូវ គឺជាដំណាំដ៏ចម្បងមួយក្នុងចំណោមដំណាំចម្បងៗផ្សេងៗទៀត ដែលប្រជាពលរដ្ឋនៅក្នុងខេត្តព្រះវិហារ បាន និងកំពុងតែធ្វើការដាំដុះសម្រាប់ការលក់ចុកនៅក្នុងគ្រួសារ ក៏ដូចជាសម្រាប់ការលក់ដូរដើម្បីបង្កើនសេដ្ឋកិច្ចគ្រួសារ។

ដោយសារតែមានដីជាតិល្អ និងលក្ខខណ្ឌអំណោយផលពីធម្មជាតិ ជាទូទៅប្រជាពលរដ្ឋនៅតំបន់ព្រះវិហារមិនមាន ការនិយមប្រើប្រាស់នូវវិធានការគីមី (ការប្រើប្រាស់ដី និងថ្នាំពុលគីមី) ក្នុងការផលិតកម្មដំណាំស្រូវ ដើម្បីបង្កើនដីជាតិដី និង ទិន្នផលស្រូវ ដែលពួកគេបាន និងកំពុងតែផលិតនោះឡើយ។ ផ្ទុយទៅវិញ ប្រជាពលរដ្ឋនៅក្នុងតំបន់ព្រះវិហារ នៅតែបន្តប្រើ ប្រាស់នូវបច្ចេកទេសតាមបែបប្រពៃណី និងធម្មជាតិ ដែលធ្វើឱ្យស្រូវដែលផលិតចេញពីតំបន់ព្រះវិហារ មានគុណភាពពិសេស និងរសជាតិឈ្ងុយឆ្ងាញ់ ខុសប្លែកពីស្រូវដែលផលិតចេញពីតំបន់ដែលនិយមប្រើប្រាស់នូវសារធាតុគីមី។

តាំងពីឆ្នាំ២០១៣ រហូតមកដល់ពេលបច្ចុប្បន្ននេះ ស្រូវ និងអង្ករព្រះវិហារ បាន និងកំពុងតែមានកេរ្តិ៍ឈ្មោះល្បីល្បាញ ទាំងនៅក្នុងស្រុក និងនៅលើឆាកអន្តរជាតិ តាមរយៈគុណភាពដ៏ល្អពិសេសរបស់វា ពិសេសគឺមានការបញ្ជាទិញពីឈ្មួញ រោង ម៉ាស៊ីនកិនស្រូវ និងក្រុមហ៊ុននាំចេញអង្ករជាច្រើន តាមរយៈការធ្វើផលិតកម្មកសិកម្មតាមកិច្ចសន្យា ចាប់តាំងពីមុនរដូវកាល ដាំដុះ ដើម្បីយកទៅកែច្នៃ វេចខ្ចប់ និងលក់ទៅដល់អ្នកប្រើប្រាស់ទាំងនៅក្នុងស្រុក និងទីផ្សារនាំចេញ។

ទោះបីជាស្រូវ និងអង្ករព្រះវិហារទទួលបាននូវកេរ្តិ៍ឈ្មោះដ៏ល្អមួយនៅលើទីផ្សារ ស្តង់ដាររួមមួយក្នុងការផលិតស្រូវ និង អង្ករព្រះវិហារ មិនទាន់ត្រូវបានរៀបចំឱ្យបានច្បាស់លាស់ ដើម្បីធានាបាននូវស្ថេរភាពគុណភាពទៅដល់អតិថិជននោះឡើយ។

អាស្រ័យហេតុនេះ ក្រោមការគាំទ្រពីកម្មវិធីផ្សព្វផ្សាយបច្ចេកទេសកសិកម្មថ្មីដែលធន់ទៅនឹងការប្រែប្រួលអាកាស ធាតុ(ASPIRE) ក្នុងខេត្តព្រះវិហារ អង្គការអ្នកក្សេត្រសាស្ត្រ និងពេទ្យសត្វគ្មានព្រំដែន(AVSF) បានសហការជាមួយ សហភាពសហគមន៍កសិកម្មព្រះវិហារមានជ័យ បានរៀបចំចងក្រងបទបញ្ជារួមគ្រប់គ្រងការប្រើប្រាស់ម៉ាកសមូហភាព “អង្ករព្រះវិហារ” ក្នុងគោលបំណងសំខាន់ៗ ដូចខាងក្រោម៖

- ✓ ពង្រឹងកិច្ចសហការ ចំណេះដឹង-ចំណេះធ្វើ លើកកម្ពស់ភាពច្នៃប្រឌិតនៃការបង្កាត់ពូជស្រូវ ការដាំដុះ ការ ប្រមូលផល និងការចែករំលែកចំណេះដឹងបច្ចេកទេសថ្មីៗ ដើម្បីគាំទ្រ និងលើកកម្ពស់វិស័យស្រូវ និងអង្ករ របស់ប្រទេសកម្ពុជា
- ✓ កំណត់អំពីគុណភាពម៉ាកសមូហភាព “អង្ករព្រះវិហារ”
- ✓ កំណត់អំពីវិធីសាស្ត្រនៃការដាំដុះ ប្រមូលផល ហាល កិន និងកែច្នៃវេចខ្ចប់ម៉ាកសមូហភាព “អង្ករព្រះវិហារ”

២ និយមន័យ

នៅក្នុងបទបញ្ជារួមគ្រប់គ្រងការប្រើប្រាស់ម៉ាកសមូហភាព “អង្ករព្រះវិហារ” នេះ រួមមាន៖

- “ម៉ាក” សំដៅដល់ ម៉ាកសមូហភាព “អង្ករព្រះវិហារ” ដែលត្រូវបានកំណត់នៅក្នុងឧបសម្ព័ន្ធ ១ ដែលបានចុះបញ្ជីជា ម៉ាកសមូហភាព។
- “អ្នកដាក់ពាក្យស្នើសុំ” សំដៅដល់ សហភាពសហគមន៍កសិកម្មព្រះវិហារមានជ័យ ដែលស្នើសុំការចុះបញ្ជីម៉ាក សមូហភាព “អង្ករព្រះវិហារ”។
- “ស.ស.ក.ព.ជ” សំដៅដល់ សហភាពសហគមន៍កសិកម្មព្រះវិហារមានជ័យ
- “ការប្រើប្រាស់ម៉ាកមិនត្រឹមត្រូវ” សំដៅដល់ ការប្រើប្រាស់ដែលផ្ទុយនឹងប្រការណាមួយនៃបទបញ្ជារួមគ្រប់គ្រងការ ប្រើប្រាស់ម៉ាកសមូហភាព។
- “សមាជិក” សំដៅដល់ សមាជិករបស់ ស.ស.ក.ព.ជ។
- “បច្ចេកទេសផលិត” សំដៅដល់ វិធីសាស្ត្រផលិត និងកែច្នៃ “អង្ករព្រះវិហារ” ដែល ស.ស.ក.ព.ជ បានឯកភាពគ្នា ដូចមានកំណត់ក្នុងឧបសម្ព័ន្ធ ២។

- “បញ្ជី” សំដៅដល់ បញ្ជីឈ្មោះអ្នកប្រើប្រាស់។
- “បទបញ្ជា” សំដៅដល់ បទបញ្ជារួមគ្រប់គ្រងការប្រើប្រាស់ម៉ាកសមូហភាព “អង្គព្រះវិហារ”។
- “ការប្រើប្រាស់” សំដៅដល់ សមាជិកពេញសិទ្ធិដែលប្រើប្រាស់ម៉ាកសមូហភាព “អង្គព្រះវិហារ” ។
- “អ្នកប្រើប្រាស់” សំដៅដល់ បុគ្គលដែលជាសមាជិកពេញសិទ្ធិរបស់ ស.ស.ក.ព.ជ និងបានដាក់ពាក្យស្នើសុំការអនុញ្ញាតប្រើប្រាស់ម៉ាកសមូហភាព “អង្គព្រះវិហារ”។

៣ ព័ត៌មានលម្អិតបច្ចេកទេស

ម៉ាកនេះត្រូវបានការពារគ្រប់ទំហំទាំងអស់។ ម៉ូដ និងពណ៌ដែលបានកំណត់ក្នុងឧបសម្ព័ន្ធ ១ ត្រូវតែគោរពយ៉ាងតឹងរឹងដោយអ្នកប្រើប្រាស់ទាំងអស់។

ម៉ាកនេះ ក៏អាចរំលេចឡើងនៅលើផ្ទៃដែលមានពណ៌ផ្សេងៗគ្នាពីខាងក្រោយ ដោយម៉ាកនេះនៅតែអាចមើលឃើញយ៉ាងច្បាស់។ ព័ត៌មានបច្ចេកទេសលម្អិតបន្ថែមទៀត អាចត្រូវបានរកឃើញនៅក្នុងសេចក្តីណែនាំអំពីអត្តសញ្ញាណដែលអាចមើលឃើញនៃម៉ាក “អង្គព្រះវិហារ” ដូចមានកំណត់ក្នុងឧបសម្ព័ន្ធ ៣។

៤ វិសាលភាពនៃកិច្ចការពារម៉ាក

ម៉ាកដែលបានចុះបញ្ជី ត្រូវបានការពារស្របតាមច្បាប់ស្តីពី ម៉ាក ពាណិជ្ជនាម និងអំពើនៃការប្រកួតប្រជែងមិនស្មោះត្រង់។

៥ លក្ខខណ្ឌនៃការប្រើប្រាស់ម៉ាក

ការប្រើប្រាស់ម៉ាក “អង្គព្រះវិហារ” ត្រូវបំពេញតាមលក្ខខណ្ឌដូចខាងក្រោម៖

- រាល់ការប្រើប្រាស់ម៉ាក “អង្គព្រះវិហារ” ត្រូវស្នើសុំការអនុញ្ញាតពី ស.ស.ក.ព.ជ ដូចបានកំណត់ក្នុងបទបញ្ជាផ្ទៃក្នុងស្តីពី ការគ្រប់គ្រងប្រើប្រាស់ម៉ាកសមូហភាព “អង្គព្រះវិហារ” របស់ ស.ស.ក.ព.ជ។
- អ្នកប្រើប្រាស់ម៉ាក “អង្គព្រះវិហារ” ត្រូវអនុវត្តតាមបទប្បញ្ញត្តិពាក់ព័ន្ធរបស់ ស.ស.ក.ព.ជ។
- ការប្រើប្រាស់ម៉ាក “អង្គព្រះវិហារ” ក្នុងគោលបំណងផ្សព្វផ្សាយ តាមរយៈមធ្យោបាយណាមួយ ត្រូវអនុលោមតាមម៉ាក ដែលបានកំណត់ក្នុងឧបសម្ព័ន្ធ ១។
- សមាជិកនីមួយៗរបស់ ស.ស.ក.ព.ជ មិនអាចប្រើប្រាស់ម៉ាក ដែលដូច ឬស្រដៀង ឬប្រហាក់ប្រហែលទៅនឹងម៉ាក “អង្គព្រះវិហារ” ឬទាមទារសិទ្ធិផ្តាច់មុខលើម៉ាក “អង្គព្រះវិហារ”។ សិទ្ធិនៃការប្រើប្រាស់ម៉ាក មិនអាចផ្ទេរឱ្យភាគីទី ៣(បី)។
- នៅពេលសមាជិកណាមួយ លែងជាសមាជិករបស់ ស.ស.ក.ព.ជ មិនមានសិទ្ធិប្រើប្រាស់ម៉ាក “អង្គព្រះវិហារ” ឬបង្កើតម៉ាកសម្រាប់ខ្លួនឯង ដែលដូច ឬស្រដៀង ឬប្រហាក់ប្រហែលទៅនឹងម៉ាក “អង្គព្រះវិហារ” ឬប្រើប្រាស់ ឯកសារផ្លូវការណាមួយរបស់ ស.ស.ក.ព.ជ ដោយគ្មានការអនុញ្ញាត។
- ក្នុងករណីទទួលបាននូវការកាន់កាប់បន្តពីអ្នកប្រើប្រាស់ណាមួយ បុគ្គលថ្មីនោះត្រូវដាក់ពាក្យស្នើសុំចូលជាសមាជិក ឬសិទ្ធិប្រើប្រាស់ម៉ាក “អង្គព្រះវិហារ” របស់ ស.ស.ក.ព.ជ ក៏ដូចជាពាក្យស្នើសុំការអនុញ្ញាតប្រើប្រាស់ម៉ាក ដោយអនុលោមតាមបទបញ្ជានេះ និងបទប្បញ្ញត្តិពាក់ព័ន្ធរបស់ ស.ស.ក.ព.ជ។
- ស.ស.ក.ព.ជ មានសិទ្ធិផ្អាកបណ្តោះអាសន្ន ឬលុបចោលការប្រើប្រាស់ម៉ាករបស់សមាជិកណាមួយ បើសិនសមាជិកនោះ បំពានទៅលើបទបញ្ជានេះ។

ជាចុងក្រោយ លក្ខខណ្ឌនៃការប្រើប្រាស់ម៉ាកដែលសមាជិកទាំងអស់ ត្រូវជូនដំណឹងទៅ ស.ស.ក.ព.ជ អំពីការផ្លាស់ប្តូរណាមួយដែលពាក់ព័ន្ធនឹងសកម្មភាព និងសេវារបស់ពួកគេ ដែលនឹងកែប្រែភាពស្របច្បាប់ក្នុងការប្រើប្រាស់ម៉ាក

របស់ពួកគេ។ ការខកខានមិនបានធ្វើដូច្នេះ អាចនាំឱ្យមានការចេញសេចក្តីជូនដំណឹងជាលាយលក្ខណ៍អក្សរដោយ ស.ស. ក.ព.ជ។

៦ លក្ខខណ្ឌនៃអ្នកប្រើប្រាស់

ម៉ាកនេះចង្អុលបង្ហាញថា សមាជិកពេញសិទ្ធិទាំងអស់ ត្រូវគោរពតាមបច្ចេកទេសផលិតម៉ាក “អង្ករព្រះវិហារ” ដូចមានចែងក្នុងឧបសម្ព័ន្ធ ២។

អ្នកប្រើប្រាស់នីមួយៗត្រូវបានចុះឈ្មោះនៅ ស.ស.ក.ព.ជ។

បុគ្គលដែលត្រូវបានអនុញ្ញាតឱ្យប្រើប្រាស់ម៉ាកនេះ ត្រូវចាត់តាំងបុគ្គលដែលទទួលខុសត្រូវក្នុងការគ្រប់គ្រង និងប្រើប្រាស់ម៉ាក។ ម៉ាកនេះមិនត្រូវផ្ទេរ លក់ ឬប្រគល់ជូនមនុស្សណាមួយដោយគ្មានការអនុញ្ញាត និងមិនត្រូវអនុញ្ញាតឱ្យអ្នកផ្សេងទៀតប្រើប្រាស់ដោយគ្មានការអនុញ្ញាតនោះឡើយ។

៧ បច្ចេកទេសផលិត “អង្ករព្រះវិហារ”

ការប្រើប្រាស់ម៉ាកនេះ ត្រូវផ្សារភ្ជាប់យ៉ាងជ្រៅចំពោះការគោរពតាមបច្ចេកទេសផលិត “អង្ករព្រះវិហារ” ដែលត្រូវបានអនុម័តជាមុនដោយ ស.ស.ក.ព.ជ ដូចមានចែងក្នុងឧបសម្ព័ន្ធ ២។

៨ ការផ្តល់សិទ្ធិក្នុងការប្រើប្រាស់ម៉ាក

បុគ្គលដែលដាក់ពាក្យស្នើសុំចូលជាសមាជិកពេញសិទ្ធិ ត្រូវបំពេញបែបបទ ដូចបានកំណត់ក្នុងបទបញ្ជាផ្ទៃក្នុង ស្តីពី ការគ្រប់គ្រងប្រើប្រាស់ម៉ាកសមូហភាព “អង្ករព្រះវិហារ” របស់ ស.ស.ក.ព.ជ។

នៅពេលទទួលបានពាក្យស្នើសុំចូលជាសមាជិកពេញសិទ្ធិ ស.ស.ក.ព.ជ ត្រូវចុះទៅត្រួតពិនិត្យទីតាំងផលិតកម្ម ឬ/និង កន្លែងកែច្នៃអង្ករ (ក្នុងករណីដែលស.ស.ក.ព.ជ មិនទាន់មានរបាយការណ៍ស្តីពី ផលិតកម្មស្រូវ និងការកែច្នៃអង្កររបស់អ្នកស្នើសុំ) ដើម្បីផ្ទៀងផ្ទាត់សមត្ថភាពរបស់អ្នកស្នើសុំទៅនឹងបច្ចេកទេសផលិតម៉ាក “អង្ករព្រះវិហារ”។

ស.ស.ក.ព.ជ ត្រូវផ្ទៀងផ្ទាត់បន្ថែម៖

- តើអ្នកស្នើសុំនោះ បានទទួលការបណ្តុះបណ្តាលចំពោះបច្ចេកទេសផលិតម៉ាក “អង្ករព្រះវិហារ” និង/ឬ
- ការផ្តល់សិទ្ធិក្នុងការប្រើប្រាស់ម៉ាក ត្រូវចេញវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់ដោយ ស.ស.ក.ព.ជ
- ស.ស.ក.ព.ជ រក្សា និងធ្វើបច្ចុប្បន្នភាពបញ្ជីឈ្មោះអ្នកប្រើប្រាស់ ដែលបានអនុញ្ញាតឱ្យប្រើប្រាស់ម៉ាកក្នុងបញ្ជីរបស់ខ្លួន។

៩ កម្រៃសមាជិកភាព និងកម្រៃសេវាកម្ម

កម្រៃសមាជិកភាព និងកម្រៃសេវាកម្មរបស់ ស.ស.ក.ព.ជ ត្រូវកំណត់ក្នុងបទបញ្ជាផ្ទៃក្នុង ស្តីពី ការគ្រប់គ្រងប្រើប្រាស់ម៉ាកសមូហភាព “អង្ករព្រះវិហារ” របស់ ស.ស.ក.ព.ជ។

រាល់ការកំណត់ ឬការកែប្រែកម្រៃសមាជិកភាព និងកម្រៃសេវាកម្មរបស់ ស.ស.ក.ព.ជ ក្នុងបទបញ្ជាផ្ទៃក្នុងនេះ តម្រូវមានការអនុម័តពីមហាសន្និបាតរបស់ ស.ស.ក.ព.ជ។

កម្រៃសមាជិកភាព និងកម្រៃសេវាកម្ម ដែលប្រមូលបានពីសមាជិករបស់ ស.ស.ក.ព.ជ ត្រូវប្រើប្រាស់ជាប្រយោជន៍រួមក្នុងការគ្រប់គ្រង បណ្តុះបណ្តាល ផ្សព្វផ្សាយ និងការពារផលប្រយោជន៍របស់ ស.ស.ក.ព.ជ ដែលពាក់ព័ន្ធនឹងម៉ាកនេះ។

១០ ការត្រួតពិនិត្យគុណភាពផលិតផល ដែលប្រើប្រាស់ម៉ាក

ស.ស.ក.ព.ជ ត្រូវធ្វើការត្រួតពិនិត្យនៅក្នុងទីតាំងផលិត និងកែច្នៃរបស់អ្នកប្រើប្រាស់ម៉ាក យ៉ាងហោចណាស់ ឱ្យបាន ១ដងក្នុង ១ឆ្នាំ ដើម្បីធានាគុណភាពផលិតផលដែលប្រើប្រាស់ម៉ាកឱ្យបានត្រឹមត្រូវតាមបទបញ្ជានេះ។

ស.ស.ក.ព.ជ អាចផ្តល់សិទ្ធិទៅឱ្យសហគមន៍កសិកម្ម តាមរយៈលិខិតផ្ទេរសិទ្ធិជាលាយលក្ខណ៍អក្សរក្នុងការត្រួតពិនិត្យទៅលើការអនុវត្តរបស់ផលិតករ និងការកែច្នៃរបស់ខ្លួន (ស្វ័យត្រួតពិនិត្យ)។ សហគមន៍កសិកម្ម ត្រូវធ្វើរបាយការណ៍អំពីការចុះត្រួតពិនិត្យរបស់ខ្លួន និងដាក់ជូន ស.ស.ក.ព.ជ ដើម្បីពិនិត្យ និងសម្រេច។

១១ ការដាក់ទណ្ឌកម្មចំពោះការប្រើប្រាស់ម៉ាកមិនត្រឹមត្រូវ

ក្នុងករណីដែលការប្រើប្រាស់ម៉ាកទៅលើផលិតផលមិនត្រឹមត្រូវ ស.ស.ក.ព.ជ អាចចាត់វិធានការ និង/ឬ ដាក់ទណ្ឌកម្មចំពោះអ្នកប្រើប្រាស់នោះ ដោយផ្អែកលើមូលដ្ឋានក្នុងបទបញ្ជានេះ និងច្បាប់ស្តីពី ម៉ាក ពាណិជ្ជនាម និងអំពើនៃការប្រកួតប្រជែងមិនស្មោះត្រង់។

វិធានការ និងការដាក់ទណ្ឌកម្មមាន ៤(បួន)កម្រិត ដូចខាងក្រោម៖

- កម្រិត ១៖ អប់រំណែនាំ
- កម្រិត ២៖ ព្រមានជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ
- កម្រិត ៣៖ ព្យួរសមាជិកភាព ឬដកសិទ្ធិប្រើប្រាស់ក្នុងរយៈពេលមួយកំណត់
- កម្រិត ៤៖ លុបចោលសមាជិកភាព ឬដកហូតសិទ្ធិជាជាអចិន្ត្រៃយ៍។

កម្រិតនៃការដាក់ទណ្ឌកម្មខាងលើ ត្រូវសម្រេច ស.ស.ក.ព.ជ។ រាល់ការដាក់ទណ្ឌកម្មចំពោះទោសកំហុស ត្រូវកំណត់ឱ្យស្របតាមកម្រិតណាមួយនៃទណ្ឌកម្មចាប់ពីកម្រិត ១(មួយ) ដល់កម្រិត ៤(បួន)។

ចំពោះការសម្រេចដាក់ទណ្ឌកម្មកម្រិត ៣(បី) ឬកម្រិត ៤(បួន)ខាងលើ ស.ស.ក.ព.ជ ត្រូវចាត់វិធានការបញ្ឈប់ជាបណ្តោះអាសន្ន ឬដកហូតសិទ្ធិក្នុងការប្រើប្រាស់ម៉ាកនេះជាបន្ទាន់។ ក្នុងករណីអ្នកប្រើប្រាស់មិនយល់ស្របទៅនឹងសេចក្តីសម្រេចនេះ អ្នកប្រើប្រាស់អាចធ្វើការតវ៉ាជាលាយលក្ខណ៍អក្សរចំពោះសេចក្តីសម្រេចនេះ ទៅស្ថាប័នមានសមត្ថកិច្ចពាក់ព័ន្ធ។

ក្នុងករណីអ្នកប្រើប្រាស់នៅតែរំលោភបំពាន ស.ស.ក.ព.ជ រក្សាសិទ្ធិក្នុងការចាត់វិធានការតាមផ្លូវច្បាប់ ទៅស្ថាប័នមានសមត្ថកិច្ចពាក់ព័ន្ធ តាមការចាំបាច់។

១២ ការកែប្រែបទបញ្ជា

តាមការចាំបាច់ ស.ស.ក.ព.ជ អាចធ្វើការកែប្រែបទបញ្ជានេះ ក្នុងករណីមានការយល់ព្រមជាមុនពីរដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម នៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា។ ស.ស.ក.ព.ជ ត្រូវជូនដំណឹងជាលាយលក្ខណ៍អក្សរអំពីការកែប្រែបទបញ្ជានេះទៅសមាជិកពេញសិទ្ធិទាំងអស់ ហើយសមាជិកពេញសិទ្ធិទាំងអស់ ត្រូវអនុវត្តតាមបទបញ្ជាដែលបានកែប្រែរួច។

១៣ ការបកស្រាយបទបញ្ជា

ក្នុងករណី មានវិវាទចំពោះការអនុវត្តនៃបទបញ្ជានេះ តុលាការបកស្រាយបទបញ្ជានេះ ស្របតាមច្បាប់នៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា។

ថ្ងៃសុក្រ ១រោច ខែមាឃ ឆ្នាំជូត ទោស័ក ព.ស ២៥៦៤
ធ្វើនៅព្រះវិហារ ថ្ងៃទី២៩ ខែមករា ឆ្នាំ២០២១
ប្រធានក្រុមប្រឹក្សាភិបាល

ឧបសម្ព័ន្ធ ១៖ ម៉ាកសមូហភាព “អង្ករព្រះវិហារ”



ញ៉ាំអង្ករខ្មែរ ថែកេរ្តិ៍ជូនតា



ញ៉ាំអង្ករខ្មែរ ថែកេរ្តិ៍ជូនតា

ឧបសម្ព័ន្ធ ២៖ បច្ចេកទេសផលិតស្រូវ និងកែច្នៃ “អង្ករព្រះវិហារ”

១. ប្រភេទស្រូវក្រអូប

១.១ ប្រភេទពូជស្រូវក្រអូប

| ល.រ | ឈ្មោះពូជ | ល.រ | ឈ្មោះពូជ | ល.រ | ឈ្មោះពូជ | ល.រ | ឈ្មោះពូជ |
|-----|-----------|-----|------------|-----|-----------|-----|-------------|
| ១ | ផ្កាម្លិះ | ៤ | ផ្កាមៀត | ៧ | រង្សជ័យ | ១០ | គ្រឹមក្រអូប |
| ២ | ផ្កាជ័យ | ៥ | ម្លិះក្រហម | ៨ | ផ្កាអំពិល | | |
| ៣ | ផ្កាជេង | ៦ | សែនពិដោ | ៩ | ផ្កាខ្ចី | | |

បញ្ជាក់៖ ឈ្មោះពូជស្រូវដែលប្រើនៅក្នុងតារាងខាងលើទាំងអស់នេះគឺជាឈ្មោះដែលហៅ ឬប្រើប្រាស់ដោយប្រជាកសិករនៅព្រះវិហារ

១.២ ប្រភេទពូជ

- ✓ ពូជដែលមិនមែនជាពូជផលិតផលសារពាង្គកាយកែច្នៃស្វ័យណេទីច(GMO: Genetically Modified Organism)
- ✓ ពូជស្រូវដែលរក្សាទុកដោយកសិករពីរជូរកាលដាំដុះមុន
- ✓ ពូជស្រូវដែលមានប្រភពច្បាស់លាស់
- ✓ ពូជស្រូវសុទ្ធ (មិនលាយឡំពូជផ្សេងៗ)

១.៣ ប្រភេទដី និងតំបន់ដាំដុះ

- ✓ ដីគ្រប់ប្រភេទដែលអំណោយផលដល់ដំណាំស្រូវ
- ✓ ស្ថិតនៅក្នុងតំបន់ខេត្តព្រះវិហារ

១.៤ បច្ចេកទេសដាំដុះ

- ✓ ស្រូវសន្ទូង
- ✓ ស្រូវពង្រួស
- ✓ បុកដាំ/ច្រឹងដាំ

១.៥ ការថែទាំ

- ✓ ការប្រើប្រាស់ដី៖
 - ហាមប្រើប្រាស់ដីគឺមីគ្រប់ប្រភេទ
 - អាចប្រើប្រាស់ដី៖
 - កំប៉ុស្តិ៍គ្រប់ប្រភេទ
 - ជីសរីរាង្គ
 - លាមកសត្វ
 - ជីជន្លួន
 - ជីផ្អែម
 - ជីត្រី
- ✓ ការកំចាត់ស្មៅ៖ ហាមប្រើប្រាស់ថ្នាំគឺមីគ្រប់ប្រភេទ
- ✓ ការស្រោចស្រព៖
 - ទឹកភ្លៀង

- ទឹកដែលបានមកពីប្រភពផ្សេងដូចជា៖ ទឹកក្រោមដី ទឹកអណ្តូង ទឹកស្រះ ទឹកស្ទឹង ។ល។ ដែលធានាថា មិនមានការឆ្លងនូវសារធាតុគីមី។
- ✓ ការកំចាត់សត្វល្អិត និងជំងឺ៖ ហាមប្រើប្រាស់នូវសារធាតុគីមី ដោយប្រើបានតែ៖
 - វិធានការដីវសាស្ត្រ
 - វិធានការរូបសាស្ត្រ និង
 - ថ្នាំកម្ចាត់ដែលផ្សំពីធម្មជាតិ

១.៦ ការប្រមូលផល

- ✓ ស្រូវទុំយ៉ាងតិច ៨០% (ពណ៌ស្លាបសេក)
- ✓ សម្ពាធសម្ភារច្រូតកាត់ និងទុកដាក់ស្រូវឱ្យបានស្អាត
- ✓ ការទុកដាក់កណ្តាប់ស្រូវ និងស្រូវក្នុងពេលបោកបែន ត្រូវធ្វើយ៉ាងណាធានាឱ្យបាននូវអនាម័យ និងមិនមានការ ឆ្លងនូវសារធាតុគីមី ឬមិនមែនជាចំណីអាហារ ជាពិសេសកុំឱ្យមានការលាយឡំជាមួយប្រភេទស្រូវផ្សេងៗ
- ✓ ការប្រមូលផលស្រូវ គឺត្រូវធ្វើឡើងតែ ១(មួយ)ដង ក្នុងមួយឆ្នាំ នៅចន្លោះពីចុងខែតុលា ដល់ខែធ្នូ ចំពោះ ប្រភេទពូជស្រូវក្រអូប ដែលមានរៀបរាប់នៅក្នុងចំណុច ១.១ ។ លើកលែងតែ ប្រភេទពូជសែនពិដោរ មួយទេ ដែលជាប្រភេទពូជមិនប្រកាន់រដូវ គឺអាចធ្វើការដាំដុះ និងការប្រមូលផល រហូតដល់ ៣(បី)ដងក្នុងមួយឆ្នាំ។

១.៧ បច្ចេកទេសក្រោយប្រមូលផល

- ✓ សម្ភារប្រើប្រាស់សម្រាប់ដឹកជញ្ជូន ហាលស្រូវ និងទុកដាក់ស្រូវត្រូវតែមានអនាម័យ
- ✓ ការពារការឆ្លងជាមួយសារធាតុគីមី ឬមិនមែនជាចំណីអាហារ ពូជស្រូវផ្សេងគ្នា និងស្រូវផ្សេងៗ

១.៨ ការកិនស្រូប

- ✓ សម្ភារប្រើប្រាស់សម្រាប់ដឹកជញ្ជូន ហាលស្រូវ កិនស្រូវ និងទុកដាក់ស្រូវត្រូវតែមានអនាម័យ
- ✓ ការពារការឆ្លងជាមួយសារធាតុគីមី ឬមិនមែនជាចំណីអាហារ និងស្រូវ/អង្ករផ្សេងៗ

១.៩ ការវេចខ្ចប់

- ✓ ប្រើប្រាស់សម្ភារវេចខ្ចប់ស្អាត និងប្រើប្រាស់សម្រាប់វេចខ្ចប់ចំណីអាហារ
- ✓ ការវេចខ្ចប់ត្រូវធានាថា មានការដាក់ម៉ាក “អង្ករព្រះវិហារ” នៅលើសំបកវេចខ្ចប់
- ✓ ពេលវេលា ឬរដូវកាលផលិត និងព័ត៌មានទាក់ទងនឹងលេខឡូត៍ គឺត្រូវតែមាននៅលើសំបកវេចខ្ចប់អង្ករព្រះ វិហារ។

១.១០ គុណភាពអង្ករ និងរយៈពេលប្រើប្រាស់

១.១០.១ គុណភាពអង្ករក្រអូប

- សំណើម៖ តិចជាង ១៤%
- ភាពសុទ្ធ៖ យ៉ាងតិច ៨៥%
- សមាសធាតុផ្សំគ្រាប់អង្ករ៖ គ្មានគ្រាប់អង្ករពូជផ្សេង
- សារធាតុផ្សេងៗ៖
 - គ្មានគ្រាប់ខុសពណ៌

- គ្មានគ្រាប់អង្ករមិនទាន់ទុំ
- គ្មានគ្រាប់ស្រូវ
- គ្មានសត្វល្អិត
- គ្មានផ្កាស្មៅ និងគ្រួស

១.១០.២ កាលបរិច្ឆេទផុតកំណត់

- “អង្ករព្រះវិហារ” អាចរក្សាទុកបានរយៈពេល ៦ ខែក្រោយពេលកិនរួច។

១.១១ ការទទួលខុសត្រូវផ្នែកសង្គម

- ✓ មិនប្រើប្រាស់កម្លាំងពលកម្មជាកុមារដែលមានអាយុក្រោម ១៨ ឆ្នាំ ដែលធ្វើឲ្យប៉ះពាល់ដល់ការលូតលាស់រាងកាយ និង ការសិក្សា។
- ✓ ធានាថា រាល់ការជួលកម្លាំងពលកម្ម គឺអាចទទួលបានប្រាក់កម្រៃជាអប្បបរមាទៅតាមច្បាប់ការងារ ឬទៅតាមតំបន់របស់ខ្លួន។

១.១២ លក្ខណៈពិសេសរបស់អង្ករក្រអូបព្រះវិហារ

- ✓ បាយទុន
- ✓ មានក្លិនក្រអូបប្រហើរពីធម្មជាតិ
- ✓ រសជាតិឆ្ងាញ់ពិសារ
- ✓ មិនប៉ះពាល់សុខភាពអ្នកបរិភោគ
- ✓ ការផលិតដែលគិតគូរទៅដល់សិទ្ធិកុមារ និងលក្ខខណ្ឌការងារ។

១.១៣ ករណីពិសេស

- ✓ ចំពោះប្រភេទស្រូវទាំងឡាយណាដែលត្រូវបានបញ្ជាក់គុណភាពជាស្រូវសរីរាង្គតាមស្តង់ដារឯកជនក្នុងស្រុក ឬ/និង ស្តង់ដារសរីរាង្គថ្នាក់ជាតិ គឺមានលក្ខណៈបច្ចេកទេសស្របតាមចំណុចទី ២, ៤, ៥, ៦, ៧ និង ៨ ដោយស្វ័យប្រវត្តិ។
- ✓ ចំពោះប្រភេទស្រូវទាំងឡាយណាដែលត្រូវបានបញ្ជាក់គុណភាពជាស្រូវសរីរាង្គតាមស្តង់ដារឯកជនក្រៅស្រុក ឬ/និង ស្តង់ដារថ្នាក់តំបន់ (អាស៊ាន) ឬ/និង ស្តង់ដារសរីរាង្គប្រទេសផ្សេងទៀតដូចជា៖ សហភាពអឺរ៉ុប សហរដ្ឋអាមេរិក ជប៉ុន ប្រេស៊ីល កូរ៉េ ចិន អូស្ត្រាលី ។ល។ គឺមានលក្ខណៈបច្ចេកទេសស្របតាមចំណុចទី ២, ៤, ៥, ៦, ៧ និង ៨ ដោយស្វ័យប្រវត្តិ។

២. ប្រភេទស្រូវ ស

២.១ ប្រភេទពូជស្រូវ ស

| ល.រ | ឈ្មោះពូជ | ល.រ | ឈ្មោះពូជ | ល.រ | ឈ្មោះពូជ | ល.រ | ឈ្មោះពូជ |
|-----|-----------|-----|-------------|-----|-------------|-----|----------|
| ១ | រមើស | ៩ | កយ | ១៧ | កែង | ២៥ | ចាន់ស៊ីយ |
| ២ | នាងអំ | ១០ | សំឡូត | ១៨ | ស្រូវស | ២៦ | នាងម៉ន |
| ៣ | ត្នោត | ១១ | នាងផា | ១៩ | នាងអុក | ២៧ | ឫស្សី |
| ៤ | អង្ក្រង | ១២ | ស្នង | ២០ | រំពាក់ | ២៨ | នាងរាជ្យ |
| ៥ | ក្រចេះ | ១៣ | ឆ្នាស់ក្រហម | ២១ | នាងគង់/គង្ស | | |
| ៦ | បីគួរ | ១៤ | ផ្កាដូង | ២២ | នាងសៅ | | |
| ៧ | ផ្លឹងមាន់ | ១៥ | លាក់ស្លឹក | ២៣ | លាក់ស្លឹក | | |
| ៨ | នាងកែវ | ១៦ | ព្រេច/ព្រិច | ២៤ | គ្រឹមស | | |

បញ្ជាក់៖ ឈ្មោះពូជស្រូវដែលប្រើនៅក្នុងតារាងខាងលើទាំងអស់នេះគឺជាឈ្មោះដែលហៅ ឬប្រើប្រាស់ដោយប្រជាកសិករនៅព្រះវិហារ

២.២ ប្រភេទពូជ

- ✓ ពូជដែលមិនមែនជាពូជផលិតផលសារពាង្គកាយកែច្នៃស្វេនេទីច(GMO: Genetically Modified Organism)
- ✓ ពូជស្រូវដែលរក្សាទុកដោយកសិករពីរដូវកាលដាំដុះមុន
- ✓ ពូជស្រូវដែលមានប្រភពច្បាស់លាស់
- ✓ ពូជស្រូវសុទ្ធ (មិនលាយឡំពូជផ្សេងៗ)។

២.៣ ប្រភេទដី និងតំបន់ដាំដុះ

- ✓ ដីគ្រប់ប្រភេទដែលអំណោយផលដល់ដំណាំស្រូវ
- ✓ ស្ថិតនៅក្នុងតំបន់ខេត្តព្រះវិហារ។

២.៤ បច្ចេកទេសដាំដុះ

- ✓ ស្រូវសន្លុង
- ✓ ស្រូវពង្រួស
- ✓ បុកដាំ/ច្រឹងដាំ

២.៥ ការថែទាំ

- ✓ ការប្រើប្រាស់ដី៖
 - ហាមប្រើប្រាស់ដីគឺមីគ្រប់ប្រភេទ
 - អាចប្រើប្រាស់ដី៖
 - កំប៉ុស្តិ៍គ្រប់ប្រភេទ
 - ដីសរីរាង្គ
 - លាមកសត្វ
 - ដីជន្លេន
 - ដីឆ្អឹង

- ជីត្រី

- ✓ ការកម្ចាត់ស្មៅ៖ ហាមប្រើប្រាស់ថ្នាំគីមីគ្រប់ប្រភេទ
- ✓ ការស្រោចស្រព៖
 - ទឹកភ្លៀង
 - ទឹកដែលបានមកពីប្រភពផ្សេងដូចជា៖ ទឹកក្រោមដី ទឹកអណ្តូង ទឹកស្រះ ទឹកស្ទឹង ។ល។ ដែលធានាថាមិនមានការឆ្លងនូវសារធាតុគីមី។
- ✓ ការកំបាត់សត្វល្អិត និងដំងី៖ ហាមប្រើប្រាស់នូវសារធាតុគីមី ដោយប្រើបានតែ៖
 - វិធានការជីវសាស្ត្រ
 - វិធានការរូបសាស្ត្រ និង
 - ថ្នាំកម្ចាត់ដែលផ្សំពីធម្មជាតិ

២.៦ ការប្រមូលផល

- ✓ ស្រូវទុំយ៉ាងតិច ៨០% (ពណ៌ស្លាបសេក)
- ✓ សម្ភារសម្ភារច្រូតកាត់ និងទុកដាក់ស្រូវឱ្យបានស្អាត
- ✓ ការទុកដាក់កណ្តាប់ស្រូវ និងស្រូវក្នុងពេលបោកបែន ត្រូវធ្វើយ៉ាងណាធានាឱ្យបាននូវអនាម័យ និងមិនមានការឆ្លងនូវសារធាតុគីមី ឬមិនមែនជាចំណីអាហារ ជាពិសេសកុំឱ្យមានការលាយទំនៀមជាមួយប្រភេទស្រូវផ្សេងៗ
- ✓ ការប្រមូលផលស្រូវ គឺត្រូវធ្វើឡើងតែ ១ (មួយ) ដង ក្នុងមួយឆ្នាំ នៅចន្លោះពីពាក់កណ្តាលខែតុលា ដល់ដើមខែមករា ចំពោះគ្រប់ប្រភេទពូជស្រូវស ដែលមានរៀបរាប់នៅក្នុងចំណុច ២.១ ។

២.៧ បច្ចេកទេសក្រោយប្រមូលផល

- ✓ សម្ភារប្រើប្រាស់សម្រាប់ដឹកជញ្ជូន ហាលស្រូវ និងទុកដាក់ស្រូវត្រូវតែមានអនាម័យ
- ✓ ការពារការឆ្លងជាមួយសារធាតុគីមី ឬមិនមែនជាចំណីអាហារ ពូជស្រូវផ្សេងគ្នា និងស្រូវផ្សេង

២.៨ ការកិនស្រូវ

- ✓ សម្ភារប្រើប្រាស់សម្រាប់ដឹកជញ្ជូន ហាលស្រូវ កិនស្រូវ និងទុកដាក់ស្រូវត្រូវតែមានអនាម័យ
- ✓ ការពារការឆ្លងជាមួយសារធាតុគីមី ឬមិនមែនជាចំណីអាហារ និងស្រូវ/អង្ករផ្សេង

២.៩ ការវេចខ្ចប់

- ✓ ប្រើប្រាស់សម្ភារវេចខ្ចប់ស្អាត និងប្រើប្រាស់សម្រាប់វេចខ្ចប់ចំណីអាហារ
- ✓ ការវេចខ្ចប់ត្រូវធានាថា មានការដាក់ម៉ាក “អង្ករព្រះវិហារ” នៅលើសំបកវេចខ្ចប់
- ✓ ពេលវេលា ឬរដូវកាលផលិត និងព័ត៌មានទាក់ទងនឹងលេខឡូត៍ គឺត្រូវតែមាននៅលើសំបកវេចខ្ចប់អង្ករព្រះវិហារ។

២.១០ គុណភាពអង្ករ និងរយៈពេលប្រើប្រាស់

២.១០.១ គុណភាពអង្ករស

- សំណើម៖ តិចជាង ១៤%
- ភាពសុទ្ធ៖ យ៉ាងតិច ៨៥%

- សមាសធាតុផ្សំគ្រាប់អង្ករ៖ គ្មានគ្រាប់អង្ករពូជផ្សេង
- សារធាតុផ្សេងៗ៖
 - គ្មានគ្រាប់ខុសពណ៌
 - គ្មានគ្រាប់អង្ករមិនទាន់ទុំ
 - គ្មានគ្រាប់ស្រូវ
 - គ្មានសត្វល្អិត
 - គ្មានផ្កាស្មៅ និងគ្រួស

២.១០.២ កាលបរិច្ឆេទផុតកំណត់

- “អង្ករព្រះវិហារ” អាចរក្សាទុកបានរយៈពេល ៦ ខែក្រោយពេលកិនរួច។

២.១១ ការទទួលខុសត្រូវផ្នែកសង្គម

- ✓ មិនប្រើប្រាស់កម្លាំងពលកម្មជាកុមារដែលមានអាយុក្រោម ១៨ ឆ្នាំ ដែលធ្វើឱ្យប៉ះពាល់ដល់ការលូតលាស់រាងកាយ និងការសិក្សា។
- ✓ ធានាថារាល់ការជួលកម្លាំងពលកម្ម គឺអាចទទួលបានប្រាក់កម្រៃជាអប្បបរមាទៅតាមច្បាប់ការងារ ឬទៅតាមតំបន់របស់ខ្លួន។

២.១២ លក្ខណៈពិសេសរបស់អង្ករសព្វះវិហារ

- ✓ មានក្លិនឈ្ងុយពីធម្មជាតិ
- ✓ រសជាតិឆ្ងាញ់ពិសារ
- ✓ មិនប៉ះពាល់សុខភាពអ្នកបរិភោគ
- ✓ ការផលិតដែលគិតគូរទៅដល់សិទ្ធិកុមារ និងលក្ខខណ្ឌការងារ

២.១៣ ករណីពិសេស

- ✓ ចំពោះប្រភេទស្រូវទាំងឡាយណាដែលត្រូវបានបញ្ជាក់គុណភាពជាស្រូវសរីរាង្គតាមស្តង់ដារឯកជនក្នុងស្រុក ឬ/និង ស្តង់ដារសរីរាង្គថ្នាក់ជាតិ គឺមានលក្ខណៈបច្ចេកទេសស្របតាមចំណុចទី ២, ៤, ៥, ៦, ៧ និង ៨ ដោយស្វ័យប្រវត្តិ។
- ✓ ចំពោះប្រភេទស្រូវទាំងឡាយណាដែលត្រូវបានបញ្ជាក់គុណភាពជាស្រូវសរីរាង្គតាមស្តង់ដារឯកជនក្រៅស្រុក ឬ/និង ស្តង់ដារថ្នាក់តំបន់ (អាស៊ាន) ឬ/និង ស្តង់ដារសរីរាង្គប្រទេសផ្សេងទៀតដូចជា៖ សហភាពអឺរ៉ុប សហរដ្ឋអាមេរិក ជប៉ុន ប្រេស៊ីល កូរ៉េ ចិន អូស្ត្រាលី ។ល។ គឺមានលក្ខណៈបច្ចេកទេសស្របតាមចំណុចទី ២, ៤, ៥, ៦, ៧ និង ៨ ដោយស្វ័យប្រវត្តិ។

៣. ប្រភេទស្រូវដំណើប

៣.១ ប្រភេទពូជស្រូវដំណើប

| ល.រ | ឈ្មោះពូជ | ល.រ | ឈ្មោះពូជ | ល.រ | ឈ្មោះពូជ | ល.រ | ឈ្មោះពូជ |
|-----|-----------|-----|-----------|-----|----------|-----|-----------|
| ១ | អាហែន | ៧ | កូនឃ្មុំ | ១៣ | ក្រសាំង | ១៩ | ចារ |
| ២ | ដកខាំ | ៨ | កម្រុង | ១៤ | ខ្មៅ | ២០ | ឈាមអណ្តូង |
| ៣ | ផ្កាម្លិះ | ៩ | ច្បាយផ្កៅ | ១៥ | ក្រចកសេះ | ២១ | នាងលាវ |
| ៤ | ផ្កៅពោន | ១០ | រពឹង | ១៦ | ដំបូក | ២២ | ស្លាប |
| ៥ | អង្គការ | ១១ | បង្កើរ | ១៧ | ចាប | | |
| ៦ | អាជ័យ | ១២ | ឈ្នួស | ១៨ | ឈ្លឹក | | |

បញ្ជាក់៖ ឈ្មោះពូជស្រូវដែលប្រើនៅក្នុងតារាងខាងលើទាំងអស់នេះគឺជាឈ្មោះដែលហៅ ឬប្រើប្រាស់ដោយប្រជាជនកសិករនៅព្រះវិហារ

៣.២ ប្រភេទពូជ

- ✓ ពូជដែលមិនមែនជាពូជផលិតផលសារពាង្គកាយកែច្នៃស្បែកណេឡូទីច(GMO: Genetically Modified Organism)
- ✓ ពូជស្រូវដែលរក្សាទុកដោយកសិករពីរដូវកាលដាំដុះមុន
- ✓ ពូជស្រូវដែលមានប្រភពច្បាស់លាស់
- ✓ ពូជស្រូវសុទ្ធ (មិនលាយឡំពូជផ្សេងៗ)។

៣.៣ ប្រភេទដី និងតំបន់ដាំដុះ

- ✓ ដីគ្រប់ប្រភេទដែលអំណោយផលដល់ដំណាំស្រូវ
- ✓ ស្ថិតនៅក្នុងតំបន់ខេត្តព្រះវិហារ។

៣.៤ បច្ចេកទេសដាំដុះ

- ✓ ស្រូវសន្ធឹង
- ✓ ស្រូវពង្រួស
- ✓ បុកដាំ/ប្រឹងដាំ។

៣.៥ ការថែទាំ

- ✓ ការប្រើប្រាស់ដី៖
 - ហាមប្រើប្រាស់ដីគឺមីគ្រប់ប្រភេទ
 - អាចប្រើប្រាស់ដី៖
 - កំប៉ុស្តិ៍គ្រប់ប្រភេទ
 - ដីសរីរាង្គ
 - ឈាមកសត្វ
 - ដីជន្លេន
 - ដីឆ្អឹង
 - ដីត្រី
- ✓ ការកំបាត់ស្មៅ៖ ហាមប្រើប្រាស់ថ្នាំគីមីគ្រប់ប្រភេទ

- ✓ ការស្រោចស្រព៖
 - ទឹកភ្លៀង
 - ទឹកដែលបានមកពីប្រភពផ្សេងដូចជា៖ ទឹកក្រោមដី ទឹកអណ្តូង ទឹកស្រះ ទឹកស្ទឹង ។ល។ ដែលធានាថាមិនមានការឆ្លងនូវសារធាតុគីមី។
- ✓ ការកម្ចាត់សត្វល្អិត និងជំងឺ៖ ហាមប្រើប្រាស់នូវសារធាតុគីមី ដោយប្រើបានតែ៖
 - វិធានការជីវសាស្ត្រ
 - វិធានការរូបសាស្ត្រ និង
 - ថ្នាំកំចាត់ដែលផ្សំពីធម្មជាតិ

៣.៦ ការប្រមូលផល

- ✓ ស្រូវទំយ៉ាងតិច ៨០% (ពណ៌ស្លាបសេក)
- ✓ សម្ភាសសម្ភារច្រូតកាត់ និងទុកដាក់ស្រូវឱ្យបានស្អាត
- ✓ ការទុកដាក់កណ្តាប់ស្រូវ និងស្រូវក្នុងពេលបោកបែន ត្រូវធ្វើយ៉ាងណាធានាឱ្យបាននូវអនាម័យ និងមិនមានការឆ្លងនូវសារធាតុគីមី ឬមិនមែនជាចំណីអាហារ ជាពិសេសកុំឱ្យមានការលាយឡំជាមួយប្រភេទស្រូវផ្សេងៗ
- ✓ ការប្រមូលផលស្រូវ គឺត្រូវធ្វើឡើងតែ ១(មួយ)ដង ក្នុងមួយឆ្នាំ នៅចន្លោះពីខែដើមខែតុលា ដល់ដើមខែវិច្ឆិកា ចំពោះគ្រប់ប្រភេទពូជស្រូវដំណើប ដែលមានរៀបរាប់នៅក្នុងចំណុច ៣.១ ។

៣.៧ បច្ចេកទេសក្រោយប្រមូលផល

- ✓ សម្ភារប្រើប្រាស់សម្រាប់ដឹកជញ្ជូន ហាលស្រូវ និងទុកដាក់ស្រូវត្រូវតែមានអនាម័យ
- ✓ ការពារការឆ្លងជាមួយសារធាតុគីមី ឬមិនមែនជាចំណីអាហារ ពូជស្រូវផ្សេងគ្នា និងស្រូវផ្សេងៗ

៣.៨ ការកិនស្រូវ

- ✓ សម្ភារប្រើប្រាស់សម្រាប់ដឹកជញ្ជូន ហាលស្រូវ កិនស្រូវ និងទុកដាក់ស្រូវត្រូវតែមានអនាម័យ
- ✓ ការពារការឆ្លងជាមួយសារធាតុគីមី ឬមិនមែនជាចំណីអាហារ និងស្រូវ/អង្ករផ្សេងៗ

៣.៩ ការវេចខ្ចប់

- ✓ ប្រើប្រាស់សម្ភារវេចខ្ចប់ស្អាត និងប្រើប្រាស់សម្រាប់វេចខ្ចប់ចំណីអាហារ
- ✓ ការវេចខ្ចប់ត្រូវធានាថា មានការដាក់ម៉ាក “អង្ករព្រះវិហារ” នៅលើសំបកវេចខ្ចប់
- ✓ ពេលវេលា ឬរដូវកាលផលិត និងព័ត៌មានទាក់ទងនឹងលេខឡូត៍ គឺត្រូវតែមាននៅលើសំបកវេចខ្ចប់អង្ករព្រះវិហារ។

៣.១០ គុណភាពអង្ករ និងរយៈពេលប្រើប្រាស់

៣.១០.១ គុណភាពអង្ករដំណើម

- សំណើម៖ តិចជាង ១៤%
- ភាពស្អុះ យ៉ាងតិច ៨៥%
- សមាសធាតុផ្សំគ្រាប់អង្ករ៖ គ្មានគ្រាប់អង្ករពូជផ្សេង
- សារធាតុផ្សេងៗ៖

- គ្មានគ្រាប់ខុសពណ៌
- គ្មានគ្រាប់អង្ករមិនទាន់ទុំ
- គ្មានគ្រាប់ស្រូវ
- គ្មានសត្វល្អិត
- គ្មានផ្កាស្មៅ និងគ្រួស

៣.១០.២ កាលបរិច្ឆេទផុតកំណត់

- “អង្ករព្រះវិហារ” អាចរក្សាទុកបានរយៈពេល ៦ ខែក្រោយពេលកិនរួច។

៣.១១ ការទទួលខុសត្រូវផ្នែកសង្គម

- ✓ មិនប្រើប្រាស់កម្លាំងពលកម្មជាកុមារដែលមានអាយុក្រោម ១៨ ឆ្នាំ ដែលធ្វើឲ្យប៉ះពាល់ដល់ការលូតលាស់រាងកាយ និងការសិក្សា។
- ✓ ធានាថារាល់ការជួលកម្លាំងពលកម្ម គឺអាចទទួលបានប្រាក់កម្រៃជាអប្បបរមាទៅតាមច្បាប់ការងារ ឬទៅតាមតំបន់របស់ខ្លួន។

៣.១២ លក្ខណៈពិសេសរបស់អង្ករដំណើរព្រះវិហារ

- ✓ បាយទុន
- ✓ មានក្លិនឈ្ងុយពីធម្មជាតិ
- ✓ រសជាតិច្រាបពិសារ
- ✓ មិនប៉ះពាល់សុខភាពអ្នកបរិភោគ
- ✓ ការផលិតដែលគិតគូរទៅដល់សិទ្ធិកុមារ និងលក្ខខណ្ឌការងារ។

៣.១៣ ករណីពិសេស

- ✓ ចំពោះប្រភេទស្រូវទាំងឡាយណាដែលត្រូវបានបញ្ជាក់គុណភាពជាស្រូវសីវីរាង្គតាមស្តង់ដារឯកជនក្នុងស្រុក ឬ/និង ស្តង់ដារសីវីរាង្គថ្នាក់ជាតិ គឺមានលក្ខណៈបច្ចេកទេសស្របតាមចំណុចទី ២, ៤, ៥, ៦, ៧ និង ៨ ដោយស្វ័យប្រវត្តិ។
- ✓ ចំពោះប្រភេទស្រូវទាំងឡាយណាដែលត្រូវបានបញ្ជាក់គុណភាពជាស្រូវសីវីរាង្គតាមស្តង់ដារឯកជនក្រៅស្រុក ឬ/និង ស្តង់ដារថ្នាក់តំបន់ (អាស៊ាន) ឬ/និង ស្តង់ដារសីវីរាង្គប្រទេសផ្សេងទៀតដូចជា៖ សហភាពអឺរ៉ុប សហរដ្ឋអាមេរិក ជប៉ុន ប្រេស៊ីល កូរ៉េ ចិន អូស្ត្រាលី ។ល។ គឺមានលក្ខណៈបច្ចេកទេសស្របតាមចំណុចទី ២, ៤, ៥, ៦, ៧ និង ៨ ដោយស្វ័យប្រវត្តិ។

ឧបសម្ព័ន្ធ ៣៖ គោលការណ៍ណែនាំអំពីអត្តសញ្ញាណដែលអាចមើលឃើញ

ម៉ាកអាចត្រូវបានប្រើប្រាស់ជាធាតុមួយក្នុងគំនូររចនា ប៉ុន្តែត្រូវមានទម្រង់ត្រឹមត្រូវរបស់ម៉ាកប៉ុណ្ណោះ ហើយត្រូវនៅកន្លែងណាមួយដែលលេចធ្លោឡើងក្នុងគំនូររចនាទាំងមូល ជាពិសេសដែលបានផ្តល់ឱ្យក្នុងសេចក្តីណែនាំទាំងនេះ។

