



**បទបញ្ជារួមគ្រប់គ្រងការប្រើប្រាស់ម៉ាកសមូហភាព  
“គុយណាវង្សពេញ”**

**១.- សេចក្តីផ្តើម**

សមាគមសហគមន៍ចុងកៅកម្ពុជាបានទទួលបានការចុះបញ្ជីម៉ាកសមូហភាព “**គុយទាវភ្នំពេញ**” សម្រាប់ជំពូក ២៩ ៣០ និង ៤៣ នៅនាយកដ្ឋានកម្មសិទ្ធិបញ្ញានៃក្រសួងពាណិជ្ជកម្មរបស់ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា។

ម៉ាកសមូហភាព “**គុយទាវភ្នំពេញ**” មានគោលបំណងលើកកម្ពស់រូបមន្តប្រពៃណីរបស់គុយទាវភ្នំពេញ គ្រប់គ្រងរូបមន្ត និងការប្រើប្រាស់ម៉ាក “**គុយទាវភ្នំពេញ**” និងលើកតម្កើនកេរ្តិ៍ឈ្មោះនិងជំរុញឲ្យមានការអភិវឌ្ឍម៉ាក “**គុយទាវភ្នំពេញ**” ដោយអនុលោមតាមច្បាប់ជាតិ។

ម៉ាកសមូហភាព “**គុយទាវភ្នំពេញ**” គឺជាកម្មសិទ្ធិបញ្ញារបស់សមាគមសហគមន៍ចុងកៅកម្ពុជា និងត្រូវប្រើប្រាស់ឲ្យ ស្របតាមបទបញ្ជារួមដូចមានចែងខាងក្រោមនេះ។ សមាគមសហគមន៍ចុងកៅកម្ពុជាអ្នកកាន់កាប់សិទ្ធិទាំងអស់ចំពោះ ម៉ាកសមូហភាពដែលបានចុះបញ្ជីនេះ។ ទីស្នាក់ការកណ្តាលរបស់សមាគមសហគមន៍ចុងកៅកម្ពុជាត្រូវស្ថិតនៅក្នុង រាជធានីភ្នំពេញ។

សមាគមសហគមន៍ចុងកៅកម្ពុជាត្រូវបានបង្កើតឡើង ដើម្បីប្រមូលផ្តុំនូវចុងកៅដែលមានជំនាញ និងទេពកោសល្យ ដើម្បី៖

- ពង្រឹងកិច្ចសហការ អភិរក្សរូបមន្តចម្អិនអាហារ ចំណេះដឹង-ចំណេះធ្វើ លើកកម្ពស់ភាពច្នៃប្រឌិតរបស់អ្នកដែលមាន ជំនាញ និងទេពកោសល្យចម្អិនអាហារ ការបង្កើតរូបមន្តថ្មីៗ បង្ហាញនិងជំរុញការចែករំលែកចំណេះដឹងបច្ចេកទេស និងផលិតផលថ្មីៗ ដើម្បីគាំទ្រនិងលើកកម្ពស់ម្ហូបបែបប្រពៃណីជាតិរបស់ប្រទេសកម្ពុជា
- អភិរក្ស និងបង្កើតស្តង់ដារចម្អិនម្ហូបអាហាររួមសម្រាប់មុខម្ហូបផ្សេងៗទៀត
- លើកទឹកចិត្ត ជំរុញការច្នៃប្រឌិតថ្មី ព្រមទាំងបណ្តុះបណ្តាលជំនាញដល់អ្នកជំនាន់ក្រោយនូវសិល្បៈចម្អិនម្ហូបអាហារ
- ផ្តល់ឱកាសសម្រាប់ពិភាក្សា និងផ្លាស់ប្តូរជំនាញបច្ចេកទេស ផ្សព្វផ្សាយ និងការប្រកួតប្រជែងមុខម្ហូបថ្នាក់ជាតិ និង អន្តរជាតិ រៀបចំឲ្យមានគ្រឹះស្ថាននិងមជ្ឈមណ្ឌលអប់រំវិជ្ជាជីវៈ និងសិល្បៈចម្អិនអាហារ
- ជំរុញឲ្យមានការរៀបចំបទបញ្ជារួមគ្រប់គ្រងការប្រើប្រាស់មុខម្ហូបនីមួយៗនៅក្នុងនិងក្រៅប្រទេស។

គំរូម៉ាកដូចមាននៅក្នុងឧបសម្ព័ន្ធ១ ដែលបង្ហាញពីគំរូតំណាងឲ្យម៉ាកសមូហភាព “**គុយទាវភ្នំពេញ**” មិនអាចប្រើប្រាស់ បានដោយគ្មានការអនុញ្ញាតជាមុនពីសមាគមសហគមន៍ចុងកៅកម្ពុជាឡើយ។ បុគ្គលដែលអាចស្នើសុំការអនុញ្ញាតប្រើប្រាស់ ម៉ាក “**គុយទាវភ្នំពេញ**” និងទទួលបាននូវគំរូម៉ាកនេះ ត្រូវជាសមាជិកពេញសិទ្ធិរបស់សមាគមសហគមន៍ចុងកៅកម្ពុជា ហើយត្រូវបង់កម្រៃអនុញ្ញាតក្នុងការប្រើប្រាស់ម៉ាក “**គុយទាវភ្នំពេញ**” ដោយអនុវត្តតាមបទបញ្ជារួមគ្រប់គ្រងការប្រើប្រាស់នេះ បទបញ្ជាផ្ទៃក្នុង និងបទបញ្ញត្តិពាក់ព័ន្ធរបស់សមាគមសហគមន៍ចុងកៅកម្ពុជា។

សមាគមសហគមន៍ចុងកៅកម្ពុជាអភិរក្សសិទ្ធិក្នុងការជំនួសគំរូម៉ាក “**គុយទាវភ្នំពេញ**” ដូចមានបង្ហាញនៅក្នុងឧបសម្ព័ន្ធ១ នៅពេលណាមួយ។ លក្ខខណ្ឌនៃបទបញ្ញត្តិទាំងនេះត្រូវមានកាតព្វកិច្ចអនុវត្តស្មើគ្នាចំពោះសមាជិករបស់សមាគម សហគមន៍ចុងកៅកម្ពុជាដែលប្រើប្រាស់ម៉ាក “**គុយទាវភ្នំពេញ**” ទាំងអស់។

**២.- និយមន័យ**

នៅក្នុងបទបញ្ជានេះ៖

- “ម៉ាក” មានន័យថា ជាម៉ាកសមូហភាព “**គុយទាវភ្នំពេញ**” ដែលត្រូវបានកំណត់នៅក្នុងឧបសម្ព័ន្ធ ១ និងបានចុះបញ្ជី ជាម៉ាកសមូហភាព។
- “អ្នកដាក់ពាក្យស្នើសុំ” មានន័យថា ជាសមាជិកពេញសិទ្ធិរបស់សមាគមសហគមន៍ចុងកៅកម្ពុជា ដែលស្នើសុំការ អនុញ្ញាតប្រើប្រាស់ម៉ាក “**គុយទាវភ្នំពេញ**”។

- “ស.ច.ក” មានន័យថា សមាគមសហគមន៍ចុងភៅកម្ពុជា។
- “ការប្រើប្រាស់ម៉ាកមិនត្រឹមត្រូវ” មានន័យថា ការប្រើប្រាស់ណាមួយដែលលើសនឹងបទបញ្ជាទាំងនេះ ឬការធ្វើត្រាប់តាម និងការក្លែងបន្លំម៉ាក។
- “សមាជិក” មានន័យថា សមាជិករបស់ “ស.ច.ក”។
- “រូបមន្តធ្វើម្ហូប” មានន័យថា រូបមន្ត “គុយទាវភ្នំពេញ” ដែលបានឯកភាពគ្នាជាសមូហភាពដែលបានកំណត់នៅក្នុងឧបសម្ព័ន្ធ ២។
- “បញ្ជី” មានន័យថា ជាបញ្ជីនៃអ្នកប្រើប្រាស់។
- “បទបញ្ជា” មានន័យថា បទបញ្ជារួមគ្រប់គ្រងការប្រើប្រាស់ម៉ាក “គុយទាវភ្នំពេញ”។
- “ការប្រើប្រាស់” មានន័យថា ជាសិទ្ធិស្របច្បាប់ សិទ្ធិដែលបានអនុញ្ញាត សិទ្ធិមិនផ្តាច់មុខ សិទ្ធិមានកម្រិត និងសិទ្ធិដែលអាចដកហូតយកវិញ ចំពោះការប្រើប្រាស់ម៉ាក “គុយទាវភ្នំពេញ” នេះ។
- “អ្នកប្រើប្រាស់” មានន័យថា ជាបុគ្គលដែលជាសមាជិកពេញសិទ្ធិរបស់សមាគមសហគមន៍ចុងភៅកម្ពុជា និងបានដាក់ពាក្យស្នើសុំការប្រើប្រាស់ម៉ាក “គុយទាវភ្នំពេញ”។

**៣.- ព័ត៌មានលម្អិតបច្ចេកទេស**

ម៉ាកនេះត្រូវបានការពារគ្រប់ទំហំទាំងអស់។ ម៉ូដ និងពណ៌ដែលបានកំណត់ក្នុងឧបសម្ព័ន្ធ ១ ត្រូវតែគោរពយ៉ាងតឹងរឹងដោយអ្នកប្រើប្រាស់ទាំងអស់។

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

**៤.- វិសាលភាពនៃកិច្ចការពារម៉ាក**

ម៉ាកនេះត្រូវការពារនៅក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា និងបរទេស។ បន្ថែមពីនេះ ម៉ាកនេះអាចទទួលកិច្ចការពារជាអន្តរជាតិ ក្រោមប្រព័ន្ធម៉ាឌ្រីដចំពោះការចុះបញ្ជីម៉ាកជាអន្តរជាតិ។

**៥.- អ្នកប្រើប្រាស់ដែលមានសិទ្ធិ**

- “ស.ច.ក” មានសមាជិក ៤ (បួន) ប្រភេទ៖
- សមាជិកពេញសិទ្ធិ
  - សមាជិករង
  - សមាជិកសហការី និង
  - សមាជិកកិត្តិយស។

អនុលោមតាមបទបញ្ជាទាំងនេះ មានតែ “សមាជិកពេញសិទ្ធិ” ប៉ុណ្ណោះ ដែលមានសិទ្ធិស្នើសុំការអនុញ្ញាតប្រើប្រាស់ម៉ាក។

ព័ត៌មានបន្ថែមអំពីសមាជិក “ស.ច.ក” ដូចមានចែងនៅក្នុងលក្ខន្តិកៈរបស់ “ស.ច.ក”។

“ស.ច.ក” ត្រូវដើរតួជាអង្គភាពត្រួតពិនិត្យលើសមាជិកពេញសិទ្ធិដែលប្រើប្រាស់ម៉ាក “គុយទាវភ្នំពេញ” របស់ខ្លួន។

**៦.- លក្ខខណ្ឌនៃការប្រើប្រាស់ម៉ាក**

ការប្រើប្រាស់ម៉ាក “គុយទាវភ្នំពេញ” ត្រូវបំពេញតាមលក្ខខណ្ឌដូចខាងក្រោម៖

- (ក) រាល់ការប្រើប្រាស់ម៉ាក “គុយទាវភ្នំពេញ” ត្រូវស្នើសុំការអនុញ្ញាតពី “ស.ច.ក” ហើយត្រូវបង់កម្រៃអនុញ្ញាតក្នុងការប្រើប្រាស់ ដូចបានកំណត់ក្នុងបទបញ្ជាផ្ទៃក្នុងរបស់ “ស.ច.ក”។
- (ខ) បុគ្គលដែលអាចស្នើសុំការអនុញ្ញាតប្រើប្រាស់ម៉ាក “គុយទាវភ្នំពេញ” បាន លុះត្រាតែបុគ្គលនោះជាសមាជិកពេញសិទ្ធិរបស់ “ស.ច.ក”។
- (គ) អ្នកប្រើប្រាស់ម៉ាក “គុយទាវភ្នំពេញ” ត្រូវអនុវត្តតាមបទប្បញ្ញត្តិពាក់ព័ន្ធរបស់ “ស.ច.ក”។
- (ឃ) អ្នកប្រើប្រាស់ត្រូវប្រើប្រាស់ម៉ាកនេះនៅលើឧបករណ៍ទំនាក់ទំនង និងផ្សព្វផ្សាយព័ត៌មានរបស់ខ្លួនក្នុងមធ្យោបាយណាមួយដែលមិនបង្កើតឲ្យមានការកាន់ច្រឡំ។
- (ង) ម៉ាក “គុយទាវភ្នំពេញ” ត្រូវយកទៅប្រើប្រាស់ ដោយអនុវត្តតាមសេចក្តីណែនាំអំពីអត្តសញ្ញាណម៉ាកដែលអាចមើលឃើញ ដូចបានកំណត់ក្នុងឧបសម្ព័ន្ធទី ៣។
- (ច) សមាជិក “ស.ច.ក” មិនមានសិទ្ធិស្នើសុំ ឬមានបំណងស្នើសុំចុះបញ្ជីម៉ាក “គុយទាវភ្នំពេញ” ឬធ្វើគ្រាប់តាមម៉ាក “គុយទាវភ្នំពេញ” ឬអះអាង ឬធ្វើការទាមទារអំពីភាពជាម្ចាស់កម្មសិទ្ធិណាមួយលើម៉ាក “គុយទាវភ្នំពេញ” ឬដណ្តើមសិទ្ធិពី “ស.ច.ក” ឬអ្នកស្នងតំណែងរបស់ខ្លួនដើម្បីអនុញ្ញាតឲ្យប្រើប្រាស់ម៉ាក “គុយទាវភ្នំពេញ” ដូចមានចែងនៅក្នុងបទបញ្ជារួមគ្រប់គ្រងការប្រើប្រាស់នេះ។
- (ឆ) នៅពេលដក ឬបញ្ឈប់សមាជិកភាពរបស់ “ស.ច.ក” សមាជិកនោះត្រូវបញ្ឈប់ការប្រើប្រាស់ម៉ាក “គុយទាវភ្នំពេញ” ឬសេចក្តីយោងណាមួយដែលពាក់ព័ន្ធនឹងម៉ាក “គុយទាវភ្នំពេញ” ហើយមិនត្រូវប្រើប្រាស់ច្បាប់ចម្លងណាមួយគិតចាប់ពីពេលនោះ ឬការធ្វើគ្រាប់តាមម៉ាក “គុយទាវភ្នំពេញ”។
- (ជ) ក្នុងករណីទទួលបាននូវការកាន់កាប់បន្តពីអ្នកប្រើប្រាស់ណាមួយ បុគ្គលថ្មីនោះត្រូវដាក់ពាក្យស្នើសុំចូលជាសមាជិករបស់ “ស.ច.ក” ក៏ដូចជាពាក្យស្នើសុំការអនុញ្ញាតប្រើប្រាស់ម៉ាក ដោយអនុលោមតាមលក្ខន្តិកៈ និងបទបញ្ជារួមគ្រប់គ្រងការប្រើប្រាស់ និងបទប្បញ្ញត្តិពាក់ព័ន្ធរបស់ “ស.ច.ក”។
- (ឈ) “ស.ច.ក” មានសិទ្ធិលុបចោលការប្រើប្រាស់ម៉ាករបស់បុគ្គលណាមួយបើសិនបុគ្គលនោះបំពានទៅលើបទបញ្ជានេះ។

ជាចុងក្រោយ លក្ខខណ្ឌនៃការប្រើប្រាស់ម៉ាកដែលសមាជិកទាំងអស់ត្រូវជូនដំណឹងទៅ “ស.ច.ក” អំពីការផ្លាស់ប្តូរណាមួយដែលពាក់ព័ន្ធនឹងសកម្មភាព និងសេវារបស់ពួកគេ ដែលនឹងកែប្រែភាពស្របច្បាប់ក្នុងការប្រើប្រាស់ម៉ាករបស់ពួកគេ។ ការខកខានមិនបានធ្វើដូច្នេះ អាចនាំឲ្យមានការចេញសេចក្តីជូនដំណឹងជាលាយលក្ខណ៍អក្សរពី “ស.ច.ក”។

**៧.- លក្ខខណ្ឌនៃអ្នកប្រើប្រាស់**

ម៉ាកនេះចង្អុលបង្ហាញថា សមាជិកពេញសិទ្ធិទាំងអស់ត្រូវគោរពតាមរូបមន្តប្រពៃណីរបស់ម៉ាក “គុយទាវភ្នំពេញ” ដូចមានចែងក្នុងឧបសម្ព័ន្ធ ២។

អ្នកប្រើប្រាស់នីមួយៗត្រូវបានចុះឈ្មោះនៅ “ស.ច.ក”។

បុគ្គលដែលត្រូវបានអនុញ្ញាតឲ្យប្រើប្រាស់ម៉ាកនេះ ត្រូវចាត់តាំងបុគ្គលដែលទទួលខុសត្រូវក្នុងការគ្រប់គ្រង និងប្រើប្រាស់ម៉ាក។ ម៉ាកនេះមិនត្រូវផ្ទេរ លក់ ឬប្រគល់ជូនមនុស្សណាមួយដោយគ្មានការអនុញ្ញាត និងមិនត្រូវអនុញ្ញាតឲ្យអ្នកផ្សេងទៀតប្រើប្រាស់ដោយគ្មានការអនុញ្ញាតនោះឡើយ។

**៨.- រូបមន្ត “គុយទាវភ្នំពេញ”**

ការប្រើប្រាស់ម៉ាកនេះ ត្រូវផ្សារភ្ជាប់យ៉ាងជ្រៅចំពោះការគោរពតាមរូបមន្តប្រពៃណីរបស់ “គុយទាវភ្នំពេញ” ដែលគ្រឿងផ្សំរបស់វា ត្រូវបានអនុម័តជារួមដោយសមាជិករបស់ “ស.ច.ក” ដូចមានចែងនៅក្នុងឧបសម្ព័ន្ធ ២។

**៩.- ការផ្តល់សិទ្ធិក្នុងការប្រើប្រាស់ម៉ាក**

“ស.ច.ក” ត្រូវទទួលពាក្យស្នើសុំការប្រើប្រាស់ម៉ាកពីសមាជិកពេញសិទ្ធិរបស់ខ្លួន។

នៅពេលទទួលបានពាក្យស្នើសុំពីសមាជិកណាមួយ អ្នកត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុងរបស់ “ស.ច.ក” ឬអ្នកត្រួតពិនិត្យពីខាងក្រៅ នឹងចុះទៅត្រួតពិនិត្យទីតាំងប្រកបអាជីវកម្ម ដើម្បីផ្ទៀងផ្ទាត់សមត្ថភាពរបស់អ្នកស្នើសុំទៅនឹងរូបមន្តប្រពៃណីរបស់ “គុយទាវភ្នំពេញ”។

អ្នកត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុងរបស់ “ស.ច.ក” ឬអ្នកត្រួតពិនិត្យពីខាងក្រៅ ត្រូវផ្ទៀងផ្ទាត់បន្ថែម៖

- តើអ្នកស្នើសុំនោះ បានទទួលការបណ្តុះបណ្តាលចំពោះរូបមន្តប្រពៃណីរបស់ “គុយទាវភ្នំពេញ” និង/ឬ
- តើអ្នកស្នើសុំត្រូវផ្តល់ភស្តុតាងអំពីការប្រកបអាជីវកម្មវិជ្ជាជីវៈលើគុយទាវ ដែលមានរយៈពេលចាប់ពី ៣(បី)ឆ្នាំ ឬ លើសពីនេះ។
- ការផ្តល់សិទ្ធិក្នុងការប្រើប្រាស់ម៉ាក ត្រូវចេញវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់ដោយ “ស.ច.ក”។
- “ស.ច.ក” នឹងរក្សា និងធ្វើបច្ចុប្បន្នភាពបញ្ជីឈ្មោះអ្នកប្រើប្រាស់ ដែលបានអនុញ្ញាតឲ្យប្រើប្រាស់ម៉ាកក្នុងបញ្ជីរបស់ខ្លួន។

**១០.- កម្រៃសមាជិកភាព និងកម្រៃអនុញ្ញាតក្នុងការប្រើប្រាស់ម៉ាក**

កម្រៃសមាជិកភាព “ស.ច.ក” និងកម្រៃអនុញ្ញាតក្នុងការប្រើប្រាស់ម៉ាក “គុយទាវភ្នំពេញ” ត្រូវកំណត់ក្នុងបទបញ្ជាផ្ទៃក្នុង របស់ “ស.ច.ក”។

កម្រៃសមាជិកភាព “ស.ច.ក” ត្រូវមានការអនុគ្រោះចំពោះអ្នកប្រកបអាជីវកម្មធុនតូច។

កម្រៃអនុញ្ញាតក្នុងការប្រើប្រាស់ម៉ាក “គុយទាវភ្នំពេញ” ត្រូវមានការលើកលែងចំពោះសមាជិកពេញសិទ្ធិដែលប្រកប អាជីវកម្មធុនតូច។

រាល់ការកំណត់ ឬការកែប្រែកម្រៃសមាជិកភាព និងកម្រៃអនុញ្ញាតក្នុងការប្រើប្រាស់ម៉ាក “គុយទាវភ្នំពេញ” ក្នុង បទបញ្ជាផ្ទៃក្នុង តម្រូវឲ្យមានការយល់ព្រមពីរដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងពាណិជ្ជកម្មជាមុន។

កម្រៃដែលប្រមូលបានពីការអនុញ្ញាតក្នុងការប្រើប្រាស់ម៉ាក “គុយទាវភ្នំពេញ” ត្រូវប្រើប្រាស់ជាប្រយោជន៍រួមក្នុង ការគ្រប់គ្រង បណ្តុះបណ្តាល ផ្សព្វផ្សាយ និងការការពារប្រយោជន៍របស់សមាជិក “ស.ច.ក” ដែលពាក់ព័ន្ធនឹងម៉ាក “គុយទាវភ្នំពេញ”។

**១១.- សុពលភាពនៃការអនុញ្ញាតក្នុងការប្រើប្រាស់ម៉ាក**

សុពលភាពនៃការអនុញ្ញាតក្នុងការប្រើប្រាស់ម៉ាក “គុយទាវភ្នំពេញ” ត្រូវមានរយៈពេល ០១(មួយ)ឆ្នាំ គិតចាប់ពី កាលបរិច្ឆេទនៃការអនុញ្ញាត ហើយតាមការស្នើសុំ សុពលភាពនេះអាចបន្តស្វ័យប្រវត្តិសម្រាប់រយៈពេល ០១(មួយ)ឆ្នាំម្តង ជាបន្ត បន្ទាប់ក្នុងលក្ខខណ្ឌដែលអ្នកប្រើប្រាស់នោះ ត្រូវបង់កម្រៃអនុញ្ញាតប្រចាំឆ្នាំដែលបានកំណត់ជាថ្មី។

**១២.- ការត្រួតពិនិត្យលើការប្រើប្រាស់ម៉ាក**

“ស.ច.ក” ផ្តល់នូវការត្រួតពិនិត្យក្នុងការប្រើប្រាស់ម៉ាកនេះ៖

ជារៀងរាល់ឆ្នាំ ការត្រួតពិនិត្យពីខាងក្រៅនឹងត្រូវធ្វើនៅក្នុងទីតាំងប្រកបអាជីវកម្មរបស់អ្នកប្រើប្រាស់ ដើម្បីត្រួតពិនិត្យ ការប្រើប្រាស់ម៉ាកឲ្យបានត្រឹមត្រូវតាមបទបញ្ជារួមគ្រប់គ្រងការប្រើប្រាស់ម៉ាកនេះ។

**១៣.- ការដាក់ទណ្ឌកម្មចំពោះការប្រើប្រាស់ម៉ាកមិនត្រឹមត្រូវ**

ក្នុងករណីដែលការប្រើប្រាស់ម៉ាកមិនត្រឹមត្រូវដែលបង្ហាញឲ្យឃើញនូវការរំលោភបំពានលើម៉ាកនេះ “ស.ច.ក” ឬអ្នក

ត្រួតពិនិត្យពីខាងក្រៅ អាចចាត់វិធានការ និង/ឬ ដាក់ទណ្ឌកម្មចំពោះអ្នកប្រើប្រាស់នោះ ដោយផ្អែកលើមូលដ្ឋានក្នុង បទបញ្ជារួមគ្រប់គ្រងការប្រើប្រាស់ម៉ាកនេះ និងច្បាប់ស្តីពី ម៉ាក ពាណិជ្ជនាម និងអំពើនៃការប្រកួតប្រជែងមិនស្មោះត្រង់។

វិធានការ និងការដាក់ទណ្ឌកម្មមាន ៤(បួន) កម្រិត ដូចខាងក្រោម៖

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

កម្រិតនៃការដាក់ទណ្ឌកម្មខាងលើ ត្រូវសម្រេចដោយ “ស.ច.ក” ឬអ្នកត្រួតពិនិត្យពីខាងក្រៅ។ រាល់ការដាក់ទណ្ឌកម្ម ចំពោះទោសកំហុស ត្រូវកំណត់ឲ្យស្របតាមកម្រិតណាមួយនៃទណ្ឌកម្មចាប់ពីកម្រិត ១(មួយ) ដល់កម្រិត ៤(បួន)។ ក្នុងករណី “ស.ច.ក” ជួលអ្នកត្រួតពិនិត្យពីខាងក្រៅ ដើម្បីធ្វើការត្រួតពិនិត្យការអនុវត្តតាមបទបញ្ជារួមគ្រប់គ្រងការប្រើប្រាស់ ម៉ាក “**គុយទាវភ្នំពេញ**” អ្នកត្រួតពិនិត្យពីខាងក្រៅនោះអាចសម្រេចដោយខ្លួនឯង ដើម្បីដាក់ទណ្ឌកម្មចំពោះទោសកំហុស ដែលប្រព្រឹត្តទៅតាមកម្រិតទណ្ឌកម្មដែលបានកំណត់ខាងលើ។

ចំពោះការសម្រេចដាក់ទណ្ឌកម្ម កម្រិត ៣(បី) ឬកម្រិត ៤(បួន) ខាងលើ “ស.ច.ក” ត្រូវចាត់វិធានការបញ្ឈប់ជា បណ្តោះអាសន្ន ឬដកហូតសិទ្ធិក្នុងការប្រើប្រាស់ម៉ាកនេះជាបន្ទាន់។ ក្នុងករណីអ្នកប្រើប្រាស់មិនយល់ស្របទៅនឹងសេចក្តី សម្រេចនេះ អ្នកប្រើប្រាស់អាចធ្វើការតវ៉ាជាលាយលក្ខណ៍អក្សរចំពោះសេចក្តីសម្រេចនេះ ទៅ “ស.ច.ក” ឬស្ថាប័ន មានសមត្ថកិច្ចពាក់ព័ន្ធ។

ក្នុងករណីអ្នកប្រើប្រាស់នៅតែរំលោភបំពាន “ស.ច.ក” រក្សាសិទ្ធិក្នុងការចាត់វិធានការតាមផ្លូវច្បាប់ទៅស្ថាប័នមាន សមត្ថកិច្ចពាក់ព័ន្ធតាមការចាំបាច់។

#### ១៤.- ការប្តូរម្ចាស់កម្មសិទ្ធិ

ការប្តូរម្ចាស់កម្មសិទ្ធិណាមួយនៃការចុះបញ្ជីម៉ាក “**គុយទាវភ្នំពេញ**” តម្រូវឲ្យមានការយល់ព្រមពីរដ្ឋមន្ត្រីក្រសួង ពាណិជ្ជកម្មនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជាជាមុន។

ការប្តូរម្ចាស់កម្មសិទ្ធិនៃការចុះបញ្ជីម៉ាក “**គុយទាវភ្នំពេញ**” មិនត្រូវអនុញ្ញាតចំពោះម្ចាស់កម្មសិទ្ធិបន្ទាប់ណាមួយដែល មានទីស្នាក់ការកណ្តាលនៅក្រៅរាជធានីភ្នំពេញនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជាឡើយ។

#### ១៥.- ការកែប្រែបទបញ្ជា

តាមការចាំបាច់ “ស.ច.ក” រក្សាសិទ្ធិក្នុងការកែប្រែបទបញ្ជាទាំងនេះ ដោយអនុលោមតាមលក្ខន្តិកៈ និងតម្រូវឲ្យ មានការយល់ព្រមពីរដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងពាណិជ្ជកម្មនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជាជាមុន។ “ស.ច.ក” ត្រូវជូនដំណឹងជាលាយ លក្ខណ៍អក្សរអំពីការកែប្រែបទបញ្ជាទាំងនេះទៅអ្នកប្រើប្រាស់ទាំងអស់ ហើយអ្នកប្រើប្រាស់ទាំងនោះ នឹងត្រូវតម្រូវឲ្យ អនុវត្តតាមការកែប្រែទាំងនោះ។

#### ១៦.- ការអនុវត្តចុងក្រោយ

លក្ខខណ្ឌនៃការប្រើប្រាស់ទាំងនេះ នឹងត្រូវគ្រប់គ្រង និងបកស្រាយ ដោយអនុលោមទៅតាមច្បាប់នៃប្រទេសកម្ពុជា ហើយភាគីទាំងឡាយយល់ព្រម ដើម្បីដាក់ជូននូវវិវាទនានាដែលកើតមានឡើងក្នុងយុត្តាធិការផ្តាច់មុខនៃតុលាការកម្ពុជា។





## ឧបសម្ព័ន្ធ ២

### រូបមន្ត “គុយទាវភ្នំពេញ”

ឈ្មោះរូបមន្ត	គុយទាវភ្នំពេញ
ប្រភេទ	ម្ហូបជាតិ
ចំនួនមនុស្ស	១០នាក់

ដើម្បីបំពេញចិត្តអ្នកបរិភោគ “គុយទាវភ្នំពេញ” ឲ្យមានរសជាតិខុសៗគ្នា រូបមន្តគុយទាវភ្នំពេញបានបង្កើតឡើង និងផ្ទេរពីជំនាន់មួយទៅជំនាន់មួយ ដែលបច្ចុប្បន្ននេះសមាគមសហគមន៍ចុងភៅកម្ពុជាបានចងក្រងចំនួន៥ ប្រភេទដូចខាងក្រោម៖

#### ១. គុយទាវភ្នំពេញសាច់ជ្រូក

គ្រឿងផ្សំទឹកស៊ុប		
បរិមាណប្រហាក់ប្រហែល		គ្រឿងផ្សំ
៥០០	ក្រាម	ឆ្អឹងជ្រូក ( ជើងជ្រូកកាត់ជាបំណែកតូចៗ )
៥០០	ក្រាម	សាច់ជ្រូក
២០	ក្រាម	បង្កាភ្លៀម
១៥	ក្រាម	យីហ៊ីភ្លៀម
២៥០	ក្រាម	ឆៃថាវ
៨០	ក្រាម	ខ្ទឹមបារាំង
២០	ក្រាម	ម្សៅស៊ុបមាន់
២៥០	ក្រាម	កាវ៉ុត
៨០	ក្រាម	មើមប៊ុក្កុះ
៦.៥	លីត្រ	ទឹក
៣០	ក្រាម	ស្ករក្រោម
២០	ក្រាម	ទឹកត្រី
គ្រឿងផ្សំគោក		
បរិមាណប្រហាក់ប្រហែល		គ្រឿងផ្សំ
១០០	ក្រាម	ថ្លើមជ្រូក
១៥០	ក្រាម	សាច់ជ្រូកចិញ្ច្រាំ
១០០	ក្រាម	ពោះជ្រូក
២០	ក្រាម	បង្កា
១០	ក្រាម	ខ្លាញ់ជ្រូក
៦០០	ក្រាម	គុយទាវសរសៃតូចឬធំ មីសរសៃតូចឬធំ លត ឬគាវ
១០០	ក្រាម	ប្រហិតសាច់ជ្រូក
គ្រឿងទេស ឬគ្រឿងបន្ថែម		
បរិមាណតាមចំណូលចិត្ត		ប្រភេទគ្រឿងទេស ឬគ្រឿងបន្ថែម



		ក្រូចឆ្មារ
		ស្លឹកខ្ទឹមហាន់
		ស្លឹកជីវ៉ាន់ស៊ុយ
		ខ្ទឹមសបំពង់
		ទឹកស៊ីអ៊ីវ
		ម្រេចកំពត
		ម្ទេសជ្រក់
		ទឹកម្ទេស
		ខ្ទឹមជ្រក់
		ម្ទេសហាន់ចំណិតៗ
		ទឹកស្បៀង
		ស្ករ

### ការត្រៀម

- ត្រាំបង្ហាត្រៀម យីហ៊ីត្រៀមក្នុងទឹក
- លាងសម្អាតឆែថាវ ខ្ទឹមបារាំង កាវ៉ុត មើមប៊ុក្ខៈ
- លាងសម្អាតគ្រឿងផ្សំ ( ខ្ទឹមបារាំង កាវ៉ុត មើមប៊ុក្ខៈ )
- បកសំបកខ្ទឹមបារាំង កាវ៉ុត មើមប៊ុក្ខៈ។

### ការរៀបចំទឹកស៊ុប

- ស្រុសឆ្អឹងជ្រូកប្រហែល ៧(ប្រាំពីរ)នាទី។ បង្ហូរទឹកចេញ និងលាងជម្រះឆ្អឹងជាមួយទឹកត្រជាក់
- ដាក់ឆ្អឹងនោះទៅក្នុងឆ្នាំងវិញ ហើយចាក់ទឹកចូលប្រហែល ២.៥លីត្រ
- ស្ទោរឆ្អឹងជាមួយទឹកបន្ថែមនោះឲ្យពុះ ហើយបន្ថយកំដៅបន្តិច និងដាក់ចូលនូវសាច់ជ្រូក បង្ហាត្រៀម យីហ៊ីត្រៀម បន្លែដែលបានអាំង និងគ្រឿងទេស ( ស្ករ និងទឹកត្រី )
- រម្ងាស់ទឹកស៊ុបប្រហែល ១(មួយ)ម៉ោងកន្លះ ដោយស្រង់យកជាតិខ្លាញ់ និងអ៊ីមិនល្អចេញ
- ស្រង់យកសាច់ជ្រូកចេញ បន្ទាប់ពីរម្ងាស់រយៈពេល ១(មួយ)ម៉ោងកន្លះ ហើយបន្តរម្ងាស់ទឹកស៊ុបរយៈពេល ២(ពីរ)ម៉ោងទៀត
- ត្រង់ទឹកស៊ុបតាមរយៈកន្រ្តងសំណាញ់ស្អាត ដាក់ទៅក្នុងឆ្នាំងស៊ុបផ្សេងទៀត ហើយដាំឲ្យពុះ និងដាក់គ្រឿងផ្សំអំបិល និងបន្ថែមទឹកត្រី
- ដាំទឹក ២លីត្រនៅក្នុងឆ្នាំងស៊ុប ដាក់ថ្លើមជ្រូក និងចម្អិនប្រហែល១២នាទី។ ស្រង់យកថ្លើមចេញ និងទុកឲ្យត្រជាក់ ហើយចិតថ្លើមជាចំណិតស្អាតៗ
- ធាសាច់ជ្រូកចិត្រ្តា និងចម្អិនរហូតដល់សាច់ជ្រូកឆ្អិនល្អទាំងស្រុង ដាក់អំបិល និងម្រេច។

### ការរៀបចំចុងបញ្ចប់

- ស្រុសគុយទាវដាក់នៅក្នុងបានស៊ុប
- រៀបចំសាច់ចំណិត សាច់ចិត្រ្តា ថ្លើម ប្រហិតសាច់ជ្រូក ក្រពះជ្រូក បង្ហា នៅពីលើគុយទាវដែលបានស្រុស

- ចាក់ទឹកស៊ុបក្តៅពីលើគ្រឿងសាច់ជូរខាងលើ និងតុបតែងដោយសណ្តែកបណ្តុះស្លឹកជីវ៉ាន់ស៊ុយ និងខ្ទឹមសបំពង
- បម្រើគ្រឿងទេសដោយឡែកទៀត។

## ២. គុយទាវភ្នំពេញសាច់គោ

គ្រឿងផ្សំទឹកស៊ុប		
បរិមាណប្រហាក់ប្រហែល		គ្រឿងផ្សំ
១,០០០	ក្រាម	ឆ្អឹងគោ
២០០	ក្រាម	មើមប៊ុក្ខៈ
១៥០	ក្រាម	ខ្ទឹមបារាំង
២០០	ក្រាម	ការ៉ុត
៥០	ក្រាម	រំដេង
៥០	ក្រាម	គល់ស្លឹកត្រៃ
២០	ក្រាម	ម្រេចកំពត
៤០	ក្រាម	ទឹកត្រី
៦.៥	លីត្រ	ទឹក
៣០	ក្រាម	ស្ករក្រាម
២០	ក្រាម	អំបិល
គ្រឿងផ្សំគោក		
បរិមាណប្រហាក់ប្រហែល		គ្រឿងផ្សំ
៥០០	ក្រាម	សាច់គោច្រឡកក្នុង
៥០០	ក្រាម	សាច់កំភួនជើងគោ
៦០០	ក្រាម	គុយទាវសរសៃតូចឬធំ មីសរសៃតូចឬធំ លត ឬគាវ
១០០	ក្រាម	ប្រហិតសាច់គោ
៥០	ក្រាម	ខ្ទឹមសអាំង
៣០	ក្រាម	ស្លឹកខ្ទឹម
គ្រឿងទេស ឬគ្រឿងបន្ថែម		
បរិមាណតាមចំណូលចិត្ត		គ្រឿងទេស ឬគ្រឿងបន្ថែម
		ក្រូចឆ្មារ
		ស្លឹកខ្ទឹមហាន់
		ស្លឹកជីវ៉ាន់ស៊ុយ
		ខ្ទឹមសបំពង
		ទឹកស៊ីអ៊ីវ
		ម្រេចកំពត
		ម្ទេសជ្រក់
		ទឹកម្ទេស
		ខ្ទឹមជ្រក់

		ម្ចាស់ហាន់ចំណិតៗ
		ទឹកស្បែង
		ស្ករ

### ការរៀបចំ

- លាងសម្អាតប៉ក្កុះ និងរំដេង គល់ស្លឹកត្រៃ
- លាងសម្អាតគ្រឿងផ្សំ (ខ្ទឹមបារាំង កាវ៉ុត ប៉ក្កុះ)
- បកសំបកខ្ទឹមបារាំង កាវ៉ុត ប៉ក្កុះ។

### ការរៀបចំទឹកស៊ុប

- ស្រុសឆ្អឹងគោ និងម្សៅឆ្អឹងនោះប្រហែល ៧(ប្រាំពីរ)នាទី។ បង្ហូរទឹកចេញ និងលាងជម្រះឆ្អឹងជាមួយទឹកត្រជាក់
- ដាក់ឆ្អឹងគោ ប៉ក្កុះ រំដេង គល់ស្លឹកត្រៃ នោះទៅក្នុងឆ្នាំងវិញ ហើយចាក់ទឹកចូលប្រហែល ៣.៥លីត្រ
- ស្វាយឆ្អឹងជាមួយទឹកបន្ថែមនោះឲ្យពុះ ហើយបន្ថយកំដៅបន្តិច និងដាក់ចូលនូវ បន្លែដែលបានអាំង និងគ្រឿងទេស (ស្ករ និងទឹកត្រី)
- ម្សៅទឹកស៊ុបប្រហែល ១(មួយ)ម៉ោងកន្លះ ដោយស្រង់យកជាតិខ្លាញ់ និងអ្វីមិនល្អចេញ
- បន្តរម្ងាស់ទឹកស៊ុប ៥(ប្រាំ)ម៉ោងទៀត រហូតដល់ឆ្អឹងផុយ បង់គ្រឿងបន្ថែម
- ត្រង់ទឹកស៊ុបតាមរយៈកន្ត្រងសំណាញ់ស្អាត ដាក់ទៅក្នុងឆ្នាំងស៊ុបផ្សេងទៀត ហើយដាំឲ្យពុះ និងដាក់គ្រឿង អំបិល ម្រេច និងបន្ថែមទឹកត្រី។

### ការរៀបចំចុងបញ្ចប់

- ស្រុសគុយទាវដាក់ក្នុងបានស៊ុប
- រៀបចំចំណិតសាច់គោ ប្រហិតសាច់គោដាក់ពីលើគុយទាវដែលបានស្រុស
- ចាក់ទឹកស៊ុបក្តៅពីលើសាច់គោឆ្អឹងខាងលើ និងតុបតែងដោយសណ្តែកបណ្តុះ ស្លឹកជីវ៉ាន់ស៊ុយ និងខ្ទឹមសប្តែង
- បម្រើគ្រឿងទេសដោយឡែកទៀត។

### ៣. គុយទាវភ្នំពេញគ្រឿងសមុទ្រ

គ្រឿងផ្សំទឹកស៊ុប		
បរិមាណប្រហាក់ប្រហែល		គ្រឿងផ្សំ
១,០០០	ក្រាម	ឆ្អឹងត្រីទន្លេ ឬឆ្អឹងត្រីសមុទ្រ
៤០០	ក្រាម	ឆ្អឹងមាន់
៥០	ក្រាម	យីហ៊ីក្រៀម
៥០	ក្រាម	បង្កាប្រៀម
៨០	ក្រាម	ខ្ទឹមក្រហម
១៥០	ក្រាម	ខ្ទឹមបារាំង
១០០	ក្រាម	គល់ស្លឹកត្រៃ

៥០	ក្រាម	ស្លឹកក្រូចសើច
៦.៥	លីត្រ	ទឹក
២០	ក្រាម	ម្រេចកំពត
៤០	ក្រាម	ទឹកត្រី
<b>គ្រឿងផ្សំគោក</b>		
<b>បរិមាណប្រហាក់ប្រហែល</b>		<b>គ្រឿងផ្សំ</b>
៣០០	ក្រាម	បង្កា
៣០០	ក្រាម	មីក
៦០០	ក្រាម	គុយទាវសរសៃតូចឬធំ មីសរសៃតូចឬធំ លត ឬគាវ
៥០	ក្រាម	ខ្ទឹមសអាំង
៣០	ក្រាម	ស្លឹកខ្ទឹម
<b>គ្រឿងទេស ឬគ្រឿងបន្ថែម</b>		
<b>បរិមាណតាមចំណូលចិត្ត</b>		<b>គ្រឿងទេស ឬគ្រឿងបន្ថែម</b>
		ក្រូចឆ្មារ
		ស្លឹកខ្ទឹមហាន់
		ស្លឹកជីវ៉ាន់ស៊ុយ
		ខ្ទឹមសបំពង
		ទឹកស៊ីអ៊ីវ
		ម្រេចកំពត
		ម្ទេសជ្រក់
		ទឹកម្ទេស
		ខ្ទឹមជ្រក់
		ម្ទេសហាន់ចំណិតៗ
		ទឹកស្បែង
		ស្ករ

#### ការរៀបចំ

- ត្រាំបង្កា ក្រៀម យាហ៊ីក្រៀម ក្នុងទឹក
- លាងសម្អាតគ្រឿងផ្សំ ( ខ្ទឹមបារាំង គល់ស្លឹកក្រៃ ស្លឹកក្រូចសើច )
- បកសំបកខ្ទឹមបារាំង ខ្ទឹមក្រហម។

#### ការរៀបចំទឹកស៊ីប

- ស្រុសឆ្អឹងមាន់ ឆ្អឹងត្រី ប្រហែល ៣(បី)នាទី និងលាងដម្រះឆ្អឹងជាមួយទឹកត្រជាក់
- ស្រុសគ្រឿងសមុទ្រទុកមួយដោយឡែក
- ដាក់ឆ្អឹងមាន់ ឆ្អឹងត្រីនោះទៅក្នុងឆ្នាំងវិញ ហើយចាក់ទឹកចូលប្រហែល ២.៥លីត្រ ស្ទាបឆ្អឹងមាន់ ឆ្អឹងត្រីជាមួយគល់ស្លឹកក្រៃ ស្លឹកក្រូចសើចនោះឲ្យពុះ ហើយបន្ថយកំដៅបន្តិច និងដាក់ចូលនូវបង្កា ក្រៀម យាហ៊ីក្រៀម បន្ថែមដែលបានអាំង និងគ្រឿងទេស ( ស្ករ និងទឹកត្រី )

- រម្ងស់ទឹកស៊ុបប្រហែល ១(មួយ)ម៉ោងកន្លះ ដោយស្រង់យកជាតិខ្លាញ់ និងអ៊ីមីនល្អចេញ
- បន្តរម្ងស់រយៈពេល ២(ពីរ)ម៉ោងទៀត
- ត្រង់ទឹកស៊ុបតាមរយៈកន្លែងសំណាញ់ស្អាត ដាក់ទៅក្នុងឆ្នាំងស៊ុបផ្សេងទៀត ហើយដាំឲ្យរុះ និងដាក់គ្រឿង អំបិល និងម្រេច និងបន្ថែមទឹកត្រី។

#### ការរៀបចុងបញ្ចប់

- ស្រុសគុយទាវដាក់ក្នុងបានស៊ុប
- រៀបចំបង្ហា មីក ហើយតំរៀបនៅលើគុយទាវដែលបានស្រុស
- ចាក់ទឹកស៊ុបក្តៅពីលើសាច់គ្រឿងផ្សំខាងលើ និងតុបតែងដោយសណ្តែកបណ្តុះ ស្លឹកជីវ៉ាន់ស៊ុយ និងខ្ទឹមសំបំពង
- បម្រើគ្រឿងទេសដោយឡែកទៀត។

#### ៤. គុយទាវភ្នំពេញសាច់មាន់

គ្រឿងផ្សំទឹកស៊ុប		
បរិមាណប្រហាក់ប្រហែល		គ្រឿងផ្សំ
១០០	ក្រាម	ឆ្អឹងមាន់
១០០០	ក្រាម	ជើងមាន់
២០០	ក្រាម	ប៊ុក្ខៈ
១៥០	ក្រាម	ខ្ទឹមបារាំង
២០០	ក្រាម	ការ៉ុត
២០	ក្រាម	ម្រេចកំពត
៤០	ក្រាម	ទឹកត្រី
២០	ក្រាម	អំបិល
២០០	ក្រាម	ស្ពៃក្តោប
៣០	ក្រាម	ស្ករក្រាម
២.៥	លីត្រ	ទឹក
គ្រឿងផ្សំគោក		
បរិមាណប្រហាក់ប្រហែល		គ្រឿងផ្សំ
៥០០	ក្រាម	សាច់មាន់
៦០០	ក្រាម	គុយទាវសរសៃតូចឬធំ មីសរសៃតូចឬធំ លត ឬគាវ
៥០	ក្រាម	ខ្ទឹមសំអាំង
៣០	ក្រាម	ស្លឹកខ្ទឹម
គ្រឿងទេស ឬគ្រឿងបន្ថែម		
បរិមាណតាមចំណូលចិត្ត		គ្រឿងទេស ឬគ្រឿងបន្ថែម
		ក្រូចផ្កា
		ស្លឹកខ្ទឹមហាន់
		ស្លឹកជីវ៉ាន់ស៊ុយ
		ខ្ទឹមសំបំពង

		ទឹកស៊ីអ៊ីវ
		ម្រេចកំពត
		ម្ទេសជ្រក់
		ទឹកម្ទេស
		ខ្លឹមជ្រក់
		ម្ទេសហាន់ចំណិតៗ
		ទឹកសៀង
		ស្ករ

### ការរៀបចំ

- លាងសម្អាតស្បែកក្តៅប ខ្លឹមបារាំង កាវ៉ុត ប៊ុក្កូ
- លាងសម្អាតគ្រឿងផ្សំ (ខ្លឹមបារាំង កាវ៉ុត ស្បែកក្តៅប )
- បកសំបកខ្លឹមបារាំង កាវ៉ុត ស្បែកក្តៅប ប៊ុក្កូ។

### ការរៀបចំទឹកស៊ីប

- ស្រុសជើងមាន់ និងឆ្អឹងមាន់ ប្រហែល ៥(ប្រាំ)នាទី។ បង្ហូរទឹកចេញ និងលាងជម្រះឆ្អឹងជាមួយទឹកត្រជាក់
- ស្វាយឆ្អឹងជាមួយទឹកបន្ថែមនោះឲ្យពុះ ហើយបន្ថយកំដៅបន្តិច និងដាក់ចូលនូវ បន្លែដែលបានអាំង និងគ្រឿងទេស (ស្ករ និងទឹកត្រី)
- រម្ងាស់ទឹកស៊ីបប្រហែល ៣(បី)ម៉ោង ស្រង់យកជាតិខ្លាញ់ និងអ៊ីមិនល្អចេញ
- ត្រងទឹកស៊ីបតាមរយៈកន្ត្រងសំណាញ់ស្អាត ដាក់ទៅក្នុងឆ្នាំងស៊ីបផ្សេងទៀត ហើយដាំឲ្យពុះ និងដាក់គ្រឿងអំបិល និងម្រេច និងបន្ថែមទឹកត្រី។

### ការរៀបចុងបញ្ចប់

- ស្រុសគុយទាវដាក់ក្នុងចានស៊ីប
- រៀបចំចំណិតសាច់មាន់ ដាក់លើគុយទាវ
- ចាក់ទឹកស៊ីបក្តៅពីលើសាច់គ្រឿងផ្សំខាងលើ និងតុបតែងដោយសណ្តែកបណ្តុះ ស្លឹកជីវ៉ាន់ស៊ុយនិងខ្លឹមសំបំពង
- បម្រើគ្រឿងទេសដោយឡែកទៀត។

### ៥. គុយទាវភ្នំពេញប្រហិតត្រី

គ្រឿងផ្សំទឹកស៊ីប		
បរិមាណប្រហាក់ប្រហែល		គ្រឿងផ្សំ
៦០០	ក្រាម	ឆ្អឹងត្រី
៤០០	ក្រាម	ឆ្អឹងមាន់
៨០	ក្រាម	ខ្លឹមក្រហម
១៥០	ក្រាម	ខ្លឹមបារាំង
១០០	ក្រាម	គល់ស្លឹកត្រៃ

៥០	ក្រាម	ស្លឹកក្រូចសើច
២.៥	លីត្រ	ទឹក
២០	ក្រាម	ម្រេចកំពត
៤០	ក្រាម	ទឹកត្រី
<b>គ្រឿងផ្សំគោក</b>		
<b>បរិមាណប្រហាក់ប្រហែល</b>		<b>គ្រឿងផ្សំ</b>
៥០០	ក្រាម	ប្រហិតត្រី ចៀន ឬស្មៅ
៥០០	ក្រាម	សាច់ត្រី
៦០០	ក្រាម	គុយទាវសរសៃតូចឬធំ មីសរសៃតូចឬធំ លត ឬគាវ
៥០	ក្រាម	ខ្ទឹមសអាំង
៣០	ក្រាម	ស្លឹកខ្ទឹម
<b>គ្រឿងទេស ឬគ្រឿងបន្ថែម</b>		
<b>បរិមាណតាមចំណូលចិត្ត</b>		<b>គ្រឿងទេស ឬគ្រឿងបន្ថែម</b>
		ក្រូចឆ្មារ
		ស្លឹកខ្ទឹមហាន់
		ស្លឹកជីវ៉ាន់ស៊ុយ
		ខ្ទឹមសបំពង
		ទឹកស៊ីអ៊ីវ
		ម្រេចកំពត
		ម្ទេសជ្រក់
		ទឹកម្ទេស
		ខ្ទឹមជ្រក់
		ម្ទេសហាន់ចំណិតៗ
		ទឹកស្បែង
		ស្ករ

#### ការរៀបចំ

- លាងសម្អាត គល់ស្លឹកត្រៃ ស្លឹកក្រូចសើច
- លាងសម្អាតគ្រឿងផ្សំ (ខ្ទឹមបារាំង ខ្ទឹមក្រហម)
- បកសំបកខ្ទឹមបារាំង។

#### ការរៀបចំទឹកស៊ុប

- ស្រុសឆ្អឹងត្រី ឆ្អឹងមាន់ ដាំឲ្យពុះ និងរម្ងាស់ឆ្អឹងនោះប្រហែល ៣(បី)នាទី។ បង្ហូរទឹកចេញ និងលាងជម្រះឆ្អឹងជាមួយទឹកត្រជាក់
- ស្ទោរឆ្អឹងជាមួយទឹកបន្ថែមនោះឲ្យពុះ ហើយបន្ថយកំដៅបន្តិច និងដាក់ចូលនូវគល់ស្លឹកត្រៃ ស្លឹកក្រូចសើចស្អាត បន្លែដែលបានអាំង និងគ្រឿងទេស (ស្ករ និងទឹកត្រី)
- ស្ទោរ ឬចៀនប្រហិតត្រី ទុកមួយដោយឡែក



- រម្ងាប់ទឹកស៊ុបប្រហែល ១(មួយ)ម៉ោងកន្លះ ដោយស្រង់យកជាតិខ្លាញ់ និងអ៊ីមីនល្អចេញ
- ត្រង់ទឹកស៊ុបតាមរយៈកន្ត្រង់សំណាញ់ស្អាតដាក់ទៅក្នុងឆ្នាំងស៊ុបផ្សេងទៀតហើយដាំឲ្យពុះ និងដាក់គ្រឿង អំបិល ម្រេច និងបន្លែមីទឹកត្រី។

### ការរៀបចំចុងបញ្ចប់

- ដាក់គុយទាវនៅក្នុងបានស៊ុប
- រៀបចំសាច់ត្រី ប្រហិតត្រី តំរៀបនៅខាងលើគុយទាវដែលបានស្រុស
- ចាក់ទឹកស៊ុបក្តៅពីលើសាច់គ្រឿងផ្សំខាងលើ និងតុបតែងដោយសណ្តែកបណ្តុះ ស្លឹកជីវ៉ាន់ស៊ុយ និងខ្ទឹមសប្តែង
- បម្រើគ្រឿងទេសដោយឡែកទៀត។

ដំណើរការផលិត និងគុណភាព "គុយទាវភ្នំពេញ" ត្រូវតែបំពេញតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តីពីគុណភាព និងអនាម័យ ចំណីអាហារនៃស្ថាប័នជាតិ ឬក្នុងស្រុក។ គ្រឿងផ្សំដែលប៉ះពាល់ដល់សុខភាពមនុស្សត្រូវហាមឃាត់។

### ឧបសម្ព័ន្ធ ៣

#### គោលការណ៍ណែនាំអំពីអត្តសញ្ញាណដែលអាចមើលឃើញ

ម៉ាកអាចត្រូវបានប្រើប្រាស់ជាធាតុមួយក្នុងគំនូររចនា ប៉ុន្តែត្រូវមានទម្រង់ត្រឹមត្រូវរបស់វាប៉ុណ្ណោះ ហើយត្រូវនៅកន្លែងណាមួយដែលលេចធ្លោឡើងក្នុងគំនូររចនាទាំងមូល ជាពិសេសដែលបានផ្តល់ឲ្យក្នុងសេចក្តីណែនាំទាំងនេះ។



#026bf9



#fd3f3e



#de9f02



#e4cab8