

ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ

២០២០ ៩៩៩៩



សៀវភៅបង្កួចប្រភេទបង្កាស់តូមីសាស្ត្រទំនិញ
“បង្កួចតាកែវ”

បង្កួចតាកែវ រសជាតិឆ្ងាញ់ពីប៉ៃកនិរតី

រៀបចំ និងអនុម័តដោយ៖ សមាគមអាជីវកម្មបង្កងទឹកសាបខេត្តតាកែវ

ខេត្តតាកែវ ថ្ងៃទី២៧ ខែមីនា ឆ្នាំ២០២៣

មាតិកា

I. អ្នកស្នើសុំចុះបញ្ជី.....	2
II. ឈ្មោះផលិតផល	2
III. ប្រភេទផលិតផល	2
IV. ការពិពណ៌នាអំពីផលិតផល	2
V. តំបន់ភូមិសាស្ត្រ និងភស្តុតាងបញ្ជាក់អំពីប្រភពផលិតផល	3
VI. បច្ចេកទេសផលិត និងនេសាទសំខាន់ៗ.....	4
VII. ភស្តុតាងបង្ហាញពីការទាក់ទងគ្នារវាងគុណភាពពិសេសនៃបង្កង តាកែវទៅនឹងតំបន់ភូមិសាស្ត្រ ឬ/និង ទេពកោសល្យនៃការផលិត	7
VIII. ការត្រួតពិនិត្យ.....	8
VIII. ស្លាកសញ្ញា ឬយីហោផលិតផលទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ	11

សៀវភៅបណ្តុះបណ្តាលកសិករសម្រាប់កសិករ “បង្កងតាកែវ”

I. អ្នកស្នើសុំចុះបញ្ជី

- ឈ្មោះស្ថាប័ន៖ **សហគមន៍ជីវកម្មបង្កងតាកែវ**
- ចុះបញ្ជីនៅក្រសួងមហាផ្ទៃលេខ
- អាសយដ្ឋាន៖
- ទូរសព្ទលេខ៖
- អ៊ីម៉ែល៖

II. ឈ្មោះផលិតផល

- ភាសាខ្មែរ ៖ **បង្កងតាកែវ**
- ភាសាអង់គ្លេស ៖ **Takeo Giant River Prawns**
- ភាសាផ្សេងទៀតដែលមានអត្ថន័យដូចគ្នានឹងពាក្យ “បង្កងតាកែវ”

III. ប្រភេទផលិតផល

- ផលិតផលបង្កងស្រស់ទឹកសាប ឬទន្លេ (Freshwater or river prawns)

IV. ការពិពណ៌នាអំពីផលិតផល

- បង្កងតាកែវ មានក្លិនឈ្ងុយរង្វៃ និងជះក្លិនខ្លាំងបានយូរ។
- បង្កងតាកែវមាន ២ប្រភេទ គឺ៖
 - បង្កងដែលនេសាទបានពីទន្លេ និងបឹងធម្មជាតិ
 - បង្កងចិញ្ចឹមតាមបែបធម្មជាតិ
- លក្ខណៈរបស់ “បង្កងតាកែវ” មានដូចខាងក្រោម៖
 - បង្កងធម្មជាតិ៖

ល.រ	លក្ខណៈ	សេចក្តីអធិប្បាយ
១	សាច់ និងខ្នុរ	សាច់ស្វិតពណ៌ស មានខ្នុរច្រើន
២	ក្លិន	ឈ្ងុយរង្វៃបានយូរ

ល.រ	លក្ខណៈ	សេចក្តីអធិប្បាយ
៣	រសជាតិ	ផ្អែមតិចៗ និងឆ្ងាញ់ជាប់មាត់បានយូរ
៤	សំបក	លឿងត្រង់ខ្លួន និងក្បាល (សំបកស្មើ)
៥	ជើង	ខ្លីៗ (ចុងជើងពណ៌ស)
៧	កម្លាំង	ខ្លាំង និងមិនងាយងាប់
៨	ទម្ងន់	យ៉ាងច្រើន ១៥ ក្បាល/គ.ក្រ

○ បង្កងចិញ្ចឹមតាមបែបធម្មជាតិ៖

ល.រ	លក្ខណៈ	សេចក្តីអធិប្បាយ
១	សាច់ និងខួរ	សាច់ស្វិតពណ៌ស មានខួរមធ្យម (ក្បាលធំ)
២	ក្លិន	ឆ្ងុយរង់បានយូរ
៣	រសជាតិ	ផ្អែមតិចៗ និងឆ្ងាញ់ជាប់មាត់បានយូរ
៤	សំបក	ក្រមៅ (សំបកស្មើ និងក្រាស់)
៥	ជើង	ខ្លីៗ (ចុងជើងពណ៌ស ឬលឿង)
៧	កម្លាំង	មិនសូវខ្លាំង និងងាយងាប់
៨	ទម្ងន់	យ៉ាងច្រើន ១១ ក្បាល/គ.ក្រ

V. តំបន់ភូមិសាស្ត្រ និងភស្តុតាងបញ្ជាក់អំពីប្រភពផលិតផល

៥.១. តំបន់ភូមិសាស្ត្រ

៥.១.១ តំបន់នេសាទ និងចិញ្ចឹម

- បង្កងធម្មជាតិ៖ ស្រុកទ្រាំង ស្រុកអង្គរបុរី ស្រុកបុរីជលសារ និងកោះអណ្តែត ខេត្តតាកែវ
- បង្កងចិញ្ចឹមតាមបែបធម្មជាតិ៖ គ្រប់ស្រុក នៃខេត្តតាកែវ

៥.១.២ តំបន់វេចខ្ចប់៖ ខេត្តតាកែវ

៥.២ ភស្តុតាងបញ្ជាក់ពីប្រភពដើម

ដើម្បីចិញ្ចឹម នេសាទ កែច្នៃ និងវេចខ្ចប់បង្កងដែលមានឈ្មោះថា “បង្កងតាកែវ” ផលិតករ និងប្រតិបត្តិករទាំងអស់ត្រូវតែចុះឈ្មោះ និងដាក់ពាក្យស្នើសុំនៅ “សមាគមអាជីវកម្មបង្កងទឹកសាបខេត្តតាកែវ” ដើម្បីក្លាយជាសមាជិកសមាគមជាមុនសិន។ បន្ថែមពីនេះ គ្រប់ផលិតករ និងប្រតិបត្តិករទាំងអស់ត្រូវតែប្រកាស និងកត់ត្រានូវទំហំផ្ទៃដីចិញ្ចឹម បរិមាណប្រមូលផល កែច្នៃ វេចខ្ចប់ ទិញចូល និងលក់ចេញ។

ប្រព័ន្ធស្វែងរកត្រូវបានបង្កើត ដើម្បីតាមដានទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ “បង្អង់តាកែវ” ចាប់តាំងពីពេលផលិត រហូតដល់ពេលលក់នៅលើទីផ្សារ។

ការចាប់សំណាកចែងនូវត្រូវបានធ្វើឡើង ដើម្បីត្រួតពិនិត្យលើការអនុវត្តតាមដាននៃទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ “បង្អង់តាកែវ” ដោយធៀបជាមួយនឹងលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យដែលបានកំណត់ពីលក្ខណៈពិសេសប្លែកគេនៃ “បង្អង់តាកែវ” (សូមមើលក្នុងចំណុចទី ៤ ដែលរៀបរាប់អំពី “ការពិពណ៌នាពី ផលិតផល”)។

VI. បច្ចេកទេសផលិត និងទេសាទសំខាន់ៗ

៦.១ បង្អង់ធម្មជាតិ

- ឧបករណ៍នេសាទ៖ របាំង ព្រួល លប និង សាយីន
- វដ្តនេសាទ៖ ចន្លោះពីខែកញ្ញា ដល់ ខែមករា

៦.២ បង្អង់ចិញ្ចឹម

៦.២.១ ការចិញ្ចឹមក្នុងស្រះ

- ពូជបង្អង់៖ ហាមប្រើប្រាស់ពូជដែលមានការកែប្រែហ្សេនេទិក
- ចំនួនកូនបង្អង់៖ យ៉ាងច្រើន ៣ ក្បាល/ម៉ែត្រការ៉េ (ចាប់ពីអាយុកាល ២ ខែឡើង)
- ស្រះចិញ្ចឹម៖
 - មានទំហំយ៉ាងតិច ៥០០ ម៉ែត្រការ៉េ
 - ជាស្រះដែលដីកនៅលើដី និងហាមប្រើប្រាស់នូវសារធាតុគីមី ដើម្បីសម្អាតស្រះ (លើកលែងតែកំបោរស និងក្លរ)
 - ហាលដីយ៉ាងតិច ៧ថ្ងៃ មុននឹងបញ្ចូលទឹក
 - ត្រូវយក ឬកម្ចាត់សត្វនានា (ត្រីកាច) ដែលមាននៅក្នុងស្រះ និងស្តារភក់ចេញ (បន្ទាប់ពីចិញ្ចឹមរួច និងទុកភក់តែពី ១ទៅ១.៥ត្រីក) មុននឹងបញ្ចូលទឹក
 - រាំងស្បៃជុំវិញស្រះដើម្បីការពារសត្វនានាកុំឱ្យចូលក្នុងស្រះ ដែលអាចនាំមកនូវមេរោគផ្សេងៗ ឬស៊ីបង្អង់ក្នុងស្រះ
 - បាចកំបោរស៖
 - ស្រះចាស់៖ បាចកំបោរស ៣.៥ គ.ក្រ/ដី ១០០ ម៉ែត្រការ៉េ
 - ស្រះថ្មី៖ បាចកំបោរស ពី ៧-១០ គ.ក្រ/ដី ១០០ ម៉ែត្រការ៉េ
 - ទុកស្រះចោលរយៈពេល ៣ថ្ងៃ បន្ទាប់មកទើបបញ្ចូលទឹកឱ្យបានជម្រៅពី ៣ ទៅ ៤ សង់ទីម៉ែត្រ និងបន្តការបញ្ចូលទឹកនេះរហូតដល់គ្រប់គ្រាន់ក្នុងពេលបន្ទាប់។

- បាចជីធម្មជាតិនៅពេលព្រឹក (ចន្លោះម៉ោង ៨-៩ ព្រឹក) ដើម្បីបង្កើតប្លង់តុងក្នុងស្រះ (នៅពេលកំពស់ទឹកក្នុងស្រះនៅទាប)

- ទឹក៖

- ជម្រៅទឹក៖ យ៉ាងតិច ១ ម៉ែត្រ
- កម្រិតអុកស៊ីហ្សេន៖ យ៉ាងតិច ៥ មម/១ លីត្រទឹក
- ទឹកស្អាតគ្មានសារធាតុខ្វែងដែលអាចធ្វើឱ្យប៉ះពាល់ដល់សុខភាពបង្កង ជាពិសេស ដល់សុខភាពអ្នកបរិភោគ

- ការលែងកូនបង្កង និងចំណី៖

- ការលែងកូនបង្កង៖ ក្រោយពេលទឹកប្រែពណ៌ពីល្អក់ទៅថ្លា និងសំបូរប្លង់តុង
- ចំណី៖
 - ប្រើប្រាស់ចំណីស្រស់ (កំពិស ក្តាម ខ្យង ។ល។) ចំណីធម្មជាតិដែលរកបាន និងផលិតដោយអ្នកចិញ្ចឹម និងចំណីរោងចក្រ។
 - ហាមលាយនូវសារធាតុគីមីជំនួយផ្សេងៗ (លើកលែងតែ ម្សៅវីតាមីនសេ)
 - ដាក់ចំណី ២ ដងក្នុង ១ ថ្ងៃ (ចន្លោះម៉ោង ៥ ព្រឹក និងម៉ោង ៥ ល្ងាច)

- ជំងឺ៖ អាចប្រើប្រាស់បានតែថ្នាំធម្មជាតិ ឬសរីរាង្គ

- ពេលវេលាប្រមូលផល៖ ក្រោយពីចិញ្ចឹមបានពី ៦ ទៅ ៨ខែ

៦.២.២ ការចិញ្ចឹមក្នុងស្រែ

- ពូជបង្កង៖ ហាមប្រើប្រាស់ពូជដែលមានការកែប្រែហ្សេនទិក
- ចំនួនកូនបង្កង៖ យ៉ាងច្រើន ២ ក្បាល/ម៉ែត្រការ៉េ (ចាប់ពីអាយុកាល ២ ខែឡើង)
- ស្រែចិញ្ចឹម និងទឹក៖
 - ស្រែចិញ្ចឹមត្រូវមានទំហំយ៉ាងតិច ២,៥០០ ម៉ែត្រការ៉េ
 - ជាស្រែចិញ្ចឹមដែលជីកនៅលើដី និងហាមប្រើប្រាស់នូវសារធាតុគីមីផ្សេងៗ ដើម្បីសម្អាតស្រែចិញ្ចឹមនោះ (លើកលែងតែកំបោរស និងក្លរ)
 - ហាលដីស្រែចិញ្ចឹមនោះយ៉ាងតិច ១៤ ថ្ងៃមុននឹងបញ្ចូលទឹក
 - ត្រូវយក ឬកម្ចាត់សត្វនានា (ត្រីកាច) ដែលមាននៅក្នុងស្រែចិញ្ចឹម និងស្តារកក់ចេញ (បន្ទាប់ពីចិញ្ចឹមរួច) មុននឹងព្រួសស្រូវ និងបញ្ចូលលទ្ធផល
 - រាំងស្បៃជុំវិញស្រែចិញ្ចឹម ដើម្បីការពារសត្វនានាកុំឱ្យចូលក្នុងស្រែចិញ្ចឹមនោះ ដែលអាចនាំមកជាមួយនូវមេរោគផ្សេងៗ ឬស៊ីបង្កងក្នុងស្រែចិញ្ចឹមនោះ

- ប្រភេទពូជស្រូវណាក៏អាចព្រួសនៅក្នុងស្រែចិញ្ចឹមនេះបាន តែហាមប្រើប្រាស់ពូជស្រូវដែលមានការកែប្រែហ្សែនទឹក)
- បាចកំបោសយ៉ាងតិច ២៥ គ.ក្រ នៅដីស្រែចិញ្ចឹមដែលមានទំហំ ២,៥០០ ម៉ែត្រការ៉េ
- ទុកដីស្រែចិញ្ចឹមនោះហាលចោលយ៉ាងតិច ១៤ថ្ងៃ
- បន្ទាប់មកទើបបញ្ចូលទឹកទៅក្នុងស្រែចិញ្ចឹមនោះ ប៉ុន្តែមិនឱ្យទឹកលិចដល់គល់ស្រូវទេ។ ទឹកអាចបញ្ចូលឱ្យលិចគល់ស្រូវបាន ក្រោយពីបង្កងមានអាយុយ៉ាងតិច ៤៥ថ្ងៃ។
- លែងកូនបង្កង នៅក្រោយពេលបញ្ចូលទឹកបាន ៧ថ្ងៃ ហើយត្រូវធានាថា ទឹកមាន pH យ៉ាងតិច ៦។
- បាចជីធម្មជាតិនៅពេលព្រឹក (ចន្លោះម៉ោង ៨-៩ ព្រឹក) ដើម្បីបង្កើតបង្កងក្នុងស្រែចិញ្ចឹម (នៅពេលកំពស់ទឹកក្នុងស្រែចិញ្ចឹម គឺនៅទាប)។ បាចជីធម្មជាតិនេះគឺត្រូវអនុវត្តរហូតដល់បង្កងមានអាយុកាល ៣០ថ្ងៃ។
- ចាប់ពីបង្កងមានអាយុកាល ៤ខែឡើង ត្រូវធ្វើការផ្លាស់ប្តូរទឹករៀងរាល់ ៧ថ្ងៃម្តងរហូតដល់ពេលចាប់លក់។

- សំបុក និងសម្រាស់បង្កង៖

- ត្រូវធ្វើសំបុកបង្កងសម្រាប់ដាក់ក្នុងគេញឱ្យបានយ៉ាងតិច ៣ ម៉ែត្រមួយ នៅពេលកូនបង្កងមានអាយុកាលតិចជាង ៤៥ថ្ងៃ។
- ត្រូវធ្វើសម្រាស់ដាក់ក្នុងគេញឱ្យបានយ៉ាងតិច ៣ម៉ែត្រមួយ នៅពេលបង្កងមានអាយុកាលចាប់ពី ៤៥ថ្ងៃទៅ។

- ចំណី៖

- ប្រើប្រាស់ចំណីស្រស់ (កំពិស ក្តាម ខ្យង ។ល។) ចំណីធម្មជាតិដែលរកបាន និងផលិតដោយអ្នកចិញ្ចឹម និងចំណីរោងចក្រ។ ហាមលាយនូវសារធាតុគីមីជំនួយផ្សេងៗ។
- ដាក់ចំណី ២ដង ក្នុង ១ថ្ងៃ (ចន្លោះម៉ោង ៥ព្រឹក និងម៉ោង ៥ល្ងាច)

- ជំងឺ៖ អាចប្រើប្រាស់បានតែថ្នាំធម្មជាតិ ឬសរីរាង្គ

- ពេលវេលាប្រមូលផល៖ ក្រោយពីការចិញ្ចឹមបានរយៈពេលពី ៦ ទៅ ៨ខែ ។

៦.៣ ការវេចខ្ចប់ និងការទុកដាក់

៦.៣.១ រាល់ឧបករណ៍ និងសម្ភារៈប្រើប្រាស់សម្រាប់ការដឹកជញ្ជូន និងការវេចខ្ចប់ “បង្អងតាកែវ” ត្រូវតែស្អាត និងទុកដាក់នៅកន្លែងដែលមានអនាម័យល្អជានិច្ច។

៦.៣.២ ត្រូវធ្វើការវេចខ្ចប់ “បង្អងតាកែវ” ដោយប្រើប្រាស់សម្ភារៈថ្មី ឬណឺត ដែលអាចប្រើក្នុង ការវេចខ្ចប់ផលិតផលចំណីអាហារ និងមិនមានអន្តរកម្មជាមួយបង្អង។

៦.៣.៣ គ្រប់កម្មករ ឬអ្នកធ្វើការក្នុងបរិវេណកែច្នៃបង្អងទាំងអស់ ត្រូវតែមានអនាម័យល្អជានិច្ច។

VII. ភស្តុតាងបន្ទាញពីការទាក់ទងគ្នារវាងគុណភាពពិសេសនៃបទ្ខុ តាកែវទៅនឹងតំបន់ភូមិសាស្ត្រ ឬ/និង ទេពកោសល្យនៃការផលិត

៧.១ ខ្លឹមសារនៃពាក្យ “តាកែវ”

តាកែវ គឺជាឈ្មោះខេត្តមួយក្នុងចំណោមខេត្តក្រុងទាំង ២៥ នៃប្រទេសកម្ពុជា។ ខេត្តនេះមាន ព្រំប្រទល់ខាងលិចជាប់នឹងខេត្តកំពត ភាគពាយ័ព្យជាប់នឹងខេត្តកំពង់ស្ពឺ ខាងជើង និងខាងកើត ជាប់ខេត្ត កណ្តាល និងភាគខាងត្បូងជាប់ជាមួយព្រំដែនអន្តរជាតិប្រទេសវៀតណាម។ តាកែវជាខេត្តចំណាស់មួយ ត្រូវបានគេចាត់ទុកថាជា “ដើមកំណើត នៃអរិយធម៌ខ្មែរ” ដោយសារតែធ្លាប់ជាតំបន់កណ្តាលនៃនគរចេនឡា បន្ទាប់ពីការធ្លាក់ចុះនៃនគរភ្នំ។ ប្រវត្តិសាស្ត្រជាច្រើនដែលទាក់ទងនឹងសម័យ អាណាចក្រភ្នំ និងសម័យ ចេនឡា ដោយមានប្រាសាទបុរាណជាច្រើនរហូតដល់ ៣៤ប្រាសាទ ដែលបានកសាងឡើងមុនសម័យ អង្គរ រវាងសតវត្សទី៥ ដល់ទី៨។ សក្តានុពលភាពសំខាន់ក្នុងខេត្តនេះគឺ វិស័យទេសចរណ៍ ដែលជាប្រភព ចំណូលជូនរដ្ឋ និងអាចឱ្យប្រជាពលរដ្ឋទាញរកប្រយោជន៍ពីវិស័យនេះផងដែរ។

៧.២ ប្រវត្តិ និងកេរ្តិ៍ឈ្មោះ “បង្អងតាកែវ”

- មិនមានឯកសារច្បាស់លាស់បញ្ជាក់អំពីប្រវត្តិជាក់លាក់នោះទេ ប៉ុន្តែមានភស្តុតាងបញ្ជាក់ថា “បង្អងតាកែវ” គឺមានវត្តមាននៅក្នុងតំបន់ភូមិសាស្ត្រនេះតាំងពីយូរ (រាប់ពាន់ឆ្នាំ) ណាស់មក ហើយ តាមរយៈវត្តមាននៃទន្លេបឹងបួរ ដែលមានវត្តមានទៅទីនេះស្រាប់។
- “បង្អងតាកែវ” មានកេរ្តិ៍ឈ្មោះល្បីល្បាញណាស់នៅក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា ដោយមាន បណ្តាញសារព័ត៌មានជាច្រើនបានចុះផ្សាយអំពី “បង្អងតាកែវ”។

៧.៣ លក្ខណៈពិសេសនៃតំបន់ភូមិសាស្ត្រ (បង្អងធម្មជាតិ)

- នៅក្នុងតំបន់ភូមិសាស្ត្រដែលបានកំណត់ គឺមានដងទន្លេ និងបឹងធម្មជាតិជាច្រើន

- នៅក្នុងបឹងធម្មជាតិមានសំបូរទៅដោយចំណីធម្មជាតិជាច្រើនសម្រាប់បង្កង ជាពិសេស ធ្វើឱ្យសាច់បង្កងមានរសជាតិយ៉ាងឆ្ងាញ់ពិសេសខុសគេ។

៧.៤ លក្ខណៈពិសេសនៃទេពកោសល្យផលិត (បង្កងចិញ្ចឹម)

- ប្រើប្រាស់តែពូជបង្កងដែលមិនមានការកែប្រែហ្សែនទឹក
- ប្រើប្រាស់តែចំណីធម្មជាតិ
- ដង់ស៊ីតេបង្កងមានចំនួនទាប (យ៉ាងច្រើន ២-៣ ក្បាល/ម៉ែត្រការ៉េ)
- មិនប្រើប្រាស់នូវសារធាតុគីមី និងហាមឃាត់ផ្សេងៗដែលប៉ះពាល់ដល់សុខភាព
- ការចិញ្ចឹមបង្កងដោយគិតគូរទៅដល់សុខភាពបង្កង ដែលធ្វើឱ្យសាច់បង្កងមានរសជាតិយ៉ាងឆ្ងាញ់ពិសេស ខុសពីបង្កងចិញ្ចឹមនៅតំបន់ផ្សេង ឬប្រទេសជិតខាង។

VIII. ការត្រួតពិនិត្យ

៨.១ ការចុះបញ្ជី និងការវាយតម្លៃទទួលស្គាល់ដល់ផលិតករ និងប្រតិបត្តិករ

ដូចមានបញ្ជាក់នៅចំណុច ៥.២ ផលិតករ និងប្រតិបត្តិករ ត្រូវចុះបញ្ជីជាសមាជិករបស់ “សមាគមអាជីវករបង្កងទឹកសាបខេត្តតាកែវ” និងត្រូវបានវាយតម្លៃទទួលស្គាល់ដោយស្របទៅតាមយថាប្រភេទ។

រាល់ផលិតករទាំងអស់ត្រូវប្រកាសអំពី ទំហំនៃផលិតកម្មរបស់ខ្លួន (ទីតាំងផលិត បរិមាណផលិត ។ល។) សមាគមនឹងចុះទៅត្រួតពិនិត្យមើលភាពត្រូវគ្នា ជាមួយតម្រូវការនៃទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ ដូចជា៖

- ទីតាំងផលិត
- បច្ចេកទេសចិញ្ចឹម ឬនេសាទ
- ទីតាំងកែច្នៃវេចខ្ចប់ ។ល។

រាល់ប្រតិបត្តិករទាំងអស់ ត្រូវចុះហត្ថលេខាលើកិច្ចសន្យាប្តេជ្ញាចិត្ត និងត្រូវបានពិនិត្យពិច័យយ៉ាងតិច ១ឆ្នាំ មុននឹងទទួលស្គាល់ជាសមាជិកសមាគម។

រាល់ប្រតិបត្តិករទាំងអស់ត្រូវរក្សាឯកសារមួយចំនួននៅផ្ទះរបស់ខ្លួន ដូចជា៖ លក្ខន្តិកៈសមាគម កិច្ចសន្យា បញ្ជីគណនេយ្យផលិតផល និងសៀវភៅបន្ទុកជាដើម។

៨.២ ការត្រួតពិនិត្យចំពោះការប្រតិបត្តិតាមសៀវភៅបន្ទុក

ការត្រួតពិនិត្យរបស់សមាគមអាជីវករបង្កងទឹកសាបខេត្តតាកែវមាន ៣(បី) របៀប ដូចខាងក្រោម៖

- **ស្វ័យត្រួតពិនិត្យ**៖ គឺជាការត្រួតពិនិត្យដែលធ្វើឡើងដោយផលិតករខ្លួនឯង។ ផលិតករត្រូវយល់ដឹងឱ្យបានច្បាស់អំពីសៀវភៅបន្ទុក “**បង្កងតាកែវ**” ហើយធ្វើយ៉ាងណាឱ្យប្រាកដថា ការអនុវត្តគឺស្របតាមសៀវភៅបន្ទុក។
- **ត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង**៖ គឺជាការត្រួតពិនិត្យដែលធ្វើឡើងដោយ **សមាគមអាជីវកម្មបង្កងទឹកសាបខេត្តតាកែវ**។
- **ត្រួតពិនិត្យពីខាងក្រៅ**៖ គឺជាការត្រួតពិនិត្យដែលធ្វើឡើងដោយស្ថាប័នឯករាជ្យ ដែលមានការទទួលស្គាល់ស្របតាមច្បាប់ស្តីពី **ម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ** នៅកម្ពុជា។

ផលិតករ និងប្រតិបត្តិករមិនអាចបដិសេធការត្រួតពិនិត្យ ឬមធ្យោបាយត្រួតពិនិត្យរបស់អ្នកត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង ឬពីខាងក្រៅបាននោះទេ។ ផលិតករ និងប្រតិបត្តិករមិនអាចបដិសេធច្រើនជាង ១លើកចំពោះកម្មវិធីនៃការត្រួតពិនិត្យបាននោះឡើយ។

៨.២.១ ការត្រួតពិនិត្យបច្ចេកទេសផលិត

ការត្រួតពិនិត្យធ្វើឡើងដោយមិនចាំបាច់ប្រកាសប្រាប់ផលិតករ និងប្រតិបត្តិករជាមុន ដើម្បីត្រួតពិនិត្យការប្រតិបត្តិតាមប្រព័ន្ធផលិតកម្ម ដូចជា៖ បច្ចេកទេសចិញ្ចឹម ឬនេសាទ បច្ចេកទេសក្រោយប្រមូលផល ការវេចខ្ចប់បង្កងជាដើម ដោយធ្វើការផ្ទៀងផ្ទាត់ជាមួយសៀវភៅបន្ទុក។

៨.២.២ ការត្រួតពិនិត្យមើលផលិតផល

ការត្រួតពិនិត្យតាមរយៈការយកសំណាកពីផលិតករ ឬប្រតិបត្តិករ ដើម្បីត្រួតពិនិត្យទៅលើការប្រតិបត្តិតាមប្រព័ន្ធផលិតកម្ម “**បង្កងតាកែវ**” ជាមួយសៀវភៅបន្ទុក។

ការត្រួតពិនិត្យធ្វើឡើងតាមរយៈការយកសំណាកពីផលិតករ និងប្រតិបត្តិករ ដើម្បីវិភាគលក្ខណៈ “**បង្កងតាកែវ**”។ នៅក្នុងការត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង គណៈកម្មការត្រួតពិនិត្យដោយញាណត្រូវវិភាគឡូត៍ របស់ប្រតិបត្តិករ ដែលជាអ្នកកែច្នៃវេចខ្ចប់ និងលក់យ៉ាងតិចចំនួន ៥ឡូត៍ ក្នុង ១ឆ្នាំសម្រាប់សមាជិកនីមួយៗ។ ចំពោះការត្រួតពិនិត្យពីខាងក្រៅ អាចធ្វើការវិភាគក្នុងករណីចាំបាច់។ គណៈកម្មការវិភាគញាណត្រូវឆ្លង កាត់ការបណ្តុះបណ្តាលដោយអ្នកជំនាញ។

៨.៣ គណនេយ្យ និងការស្វែងរកត្រីកដាន

រាល់ផលិតករ និងប្រតិបត្តិករដែលស្ថិតនៅក្នុងខ្សែសង្វាក់ផលិតកម្ម ត្រូវតែរក្សាទុកបញ្ជីគណនេយ្យផលិតផល “**បង្កងតាកែវ**” (បរិមាណផលិត ស្តុក ទិញចូល និងលក់ចេញ ។ល។) ដើម្បីទុកជាឯកសារនៅពេលមានការត្រួតពិនិត្យ និងដើម្បីប្រកាសពីបរិមាណរបស់ខ្លួនក្នុងរយៈពេល ១ឆ្នាំ។

បន្ថែមពីនេះទៀត យន្តការនៃការស្វែងរកត្រឹមត្រូវ ត្រូវបានរៀបចំដើម្បីអាចតាមដាននូវរាល់ បរិមាណសរុប និងដើម្បីកំណត់ថា តើផលិតផលមួយផលិតចេញមកពីទីកន្លែងណាមួយច្បាស់លាស់។

៨.៤ ទណ្ឌកម្ម

ផលិតផលដែលមិនបំពេញលក្ខណៈទៅតាមសៀវភៅបន្ទុក នឹងមិនអនុញ្ញាតឱ្យលក់នៅលើទីផ្សារ ដោយប្រើឈ្មោះ “បង្កងតាកែវ” ឡើយ។

វិធានការកែតម្រូវទាំងពីរ និង/ឬ ការដាក់ទណ្ឌកម្មអាចត្រូវអនុវត្តចំពោះប្រតិបត្តិករ ដែលមិន អនុវត្តទៅតាមសៀវភៅបន្ទុក ឬចំពោះអ្នកដែលមិនបានបញ្ជីត្រឹមត្រូវទុកសម្រាប់ការត្រួតពិនិត្យ។

ទោសទណ្ឌអាចមាន ៥ កម្រិតដូចជាងក្រោម៖

- កម្រិតទី ១៖ អប់រំណែនាំ
- កម្រិតទី ២៖ ព្រមាន
- កម្រិតទី ៣៖ ទាត់ចោលផលិតផលក្នុងឡូត៍ទាំងមូល
- កម្រិតទី ៤៖ ព្យួរសមាជិកភាពក្នុងរយៈពេលកំណត់មួយ
- កម្រិតទី ៥៖ លុបចោលសមាជិកភាព

កម្រិតទណ្ឌកម្ម ត្រូវបានសម្រេចចិត្តដោយសមាគម។ បញ្ជីដាក់ទណ្ឌកម្ម គឺជាសៀវភៅកាតាឡុក (វត្ថុរលី) នៃការដាក់ទណ្ឌកម្ម។ រាល់ការដាក់ទណ្ឌកម្មទាំងអស់ ត្រូវបានរៀបចំឡើងដោយស្របតាមកម្រិត នៃការដាក់ទណ្ឌកម្ម ចាប់ពីកម្រិតស្រាលបំផុត រហូតដល់កម្រិតធ្ងន់បំផុត។ កម្រិតនៃការពិន័យត្រូវបាន សម្រេចចិត្តដោយសមាគម ឬដោយអ្នកចេញវិញ្ញាបនបត្រពីខាងក្រៅ។ អ្នកត្រួតពិនិត្យពីខាងក្រៅ អាច សម្រេចចិត្តដោយខ្លួនឯង ដើម្បីដាក់ទណ្ឌកម្មដោយស្របតាមព័ត៌មានដែលទាក់ទងទាំងអស់ ឬទៅតាម លទ្ធផលនៃការត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង។

សមាគមអាចចាត់វិធានការណ៍ជាបណ្តោះអាសន្ន ទៅតាមលទ្ធផលនៃការត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង។

អ្នកត្រួតពិនិត្យពីខាងក្រៅ មានអំណាចក្នុងការសម្រេចចិត្ត និងអនុវត្តទណ្ឌកម្ម ប៉ុន្តែសមាគម អាចអនុវត្តទណ្ឌកម្មកម្រិត ១ និងកម្រិត ២ ដោយខ្លួនឯង ហើយចាត់វិធានការណ៍ជាបណ្តោះអាសន្នដោយ ដាក់ទណ្ឌកម្មកម្រិត ៣ រហូតដល់មានអន្តរាគមន៍ពីអ្នកត្រួតពិនិត្យពីខាងក្រៅ។

ចំពោះការរំលោភដ៏ធ្ងន់ធ្ងរអាចនាំឱ្យមានការបណ្តេញប្រតិបត្តិករចេញពី **សមាគមអាជីវករបង្កង ទឹកសាបខេត្តតាកែវ** នឹងអាចដាក់ទោសដោយស្របទៅតាមច្បាប់ស្តីពី ម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ នៅ ក្នុងប្រទេសកម្ពុជា។

៨.៥ ការអនុវត្តការត្រួតពិនិត្យ

សមាគមអនុវត្តប្រព័ន្ធត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង ដើម្បីធានាអំពីការអនុវត្តស្របតាមសៀវភៅបន្ទុក របស់សមាជិកសមាគម។

សមាគមអាចចុះកិច្ចសន្យាជាមួយអ្នកចេញវិញ្ញាបនបត្រពីខាងក្រៅ ដែលទទួលស្គាល់ស្របទៅច្បាប់ស្តីពី ម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ ឬ/និង បទដ្ឋាន អាយ អេស អូ ១៧០៦៥ (ISO 17065) ដែលទទួលបន្ទុកការងារត្រួតពិនិត្យពីខាងក្រៅ និងចេញវិញ្ញាបនបត្រឱ្យផលិតផលយ៉ាងយូរណាស់ត្រឹមថ្ងៃទី ១ ខែមករា ឆ្នាំ២០២៤។

IX. ស្លាកសញ្ញា ឬយីហោផលិតផលទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ

ការធ្វើស្លាកសញ្ញា “បង្កងតាកែវ” អាចដាក់ឈ្មោះ “បង្កងតាកែវ” ជាភាសាខ្មែរ និងអាចមានភាសាដទៃទៀត។ ចំពោះទំហំអក្សរនៃពាក្យ “បង្កងតាកែវ” ជាភាសាខ្មែរ គឺត្រូវធំជាង ឬធំបំផុត បើប្រៀបធៀបជាមួយអក្សរដទៃទៀត នៅក្នុងស្លាកសញ្ញា។ ចំពោះពាក្យ ម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ អាចដាក់នៅជិតឈ្មោះ “បង្កងតាកែវ” ជាភាសាតែមួយដូចគ្នានឹង “បង្កងតាកែវ”។

ស្លាកយីហោដែលអាចមើលឃើញ រួមមាន៖

- រូបសញ្ញាជាតិ បញ្ជាក់អំពី ទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ “បង្កងតាកែវ”
- រូបសញ្ញាម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ “បង្កងតាកែវ”
- អាចដាក់ស្លាកសញ្ញាទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្ររបស់ប្រទេសផ្សេងៗទៀត ឬក្រុមប្រទេសដែល “បង្កងតាកែវ” បានចុះបញ្ជីការពារជាទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រ ប្រសិនបើមាន។

ក្នុងករណីមិនមានលេខឡូត៍នៅលើសំបកវេចខ្ចប់ ប្រតិបត្តិករអាចដាក់លេខឡូត៍នៅលើស្លាកសញ្ញា “បង្កងតាកែវ” ដើម្បីជំនួយសម្រាប់ធ្វើឱ្យប្រាកដដល់ការស្វែងរកត្រឹមត្រូវនៃផលិតផល។

សមាជិកសមាគមទាំងអស់ត្រូវប្រើប្រាស់ស្លាកសញ្ញា “បង្កងតាកែវ” ចាប់ពីថ្ងៃទី១ ខែមករា ឆ្នាំ២០២៤។



គំរូរូបសញ្ញាជាតិ
ទំនិញសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រកម្ពុជា



គំរូម៉ាកសម្គាល់ភូមិសាស្ត្រទំនិញ