

**បទបញ្ជាអន្តរាគមន៍គ្រប់គ្រងការប្រើប្រាស់ម៉ាស៊ីនមូលដ្ឋាន  
“អំបូកកំពង់ធំ”**

**សេចក្តីផ្តើម**

អំបុកបានចាក់ឫសគល់មួយផ្នែកធំក្នុងខឿនប្រពៃណីវប្បធម៌របស់ប្រជាជនជាតិខ្មែរ តាំងពីបុរាណកាលយូរ លង់ណាស់មកហើយ ព្រោះអំបុក ត្រូវបានប្រជាជនខ្មែរចាត់ទុកជាសំណែនដ៏ពិសិដ្ឋ សម្រាប់ឧទ្ទិសថ្វាយទេវតានៅក្នុង ព្រះរាជពិធីបុណ្យអុំទូក បណ្តែតប្រទីប សំពះព្រះខែ និងអកអំបុក នារដូវទឹកសម្រកចេញពីបឹងទន្លេសាប នៅថ្ងៃ១៥កើត ខែមិគសិរ ដែលប្រជាពលរដ្ឋខ្មែរទម្លាប់ធ្វើជារៀងរាល់ឆ្នាំ។ ម្យ៉ាងវិញទៀតអំបុក ក៏ជាចំណីអាហារដ៏ឈ្ងុយឆ្ងាញ់មួយប្រភេទ ដែលយើងអាចពិសារដោយអំបុកទទេ ឬអំបុកលាយជាមួយចេកណាំវ៉ាទុំ ទឹកដូងខ្លី ស្ករ ស្ករត្នោត ទៅតាមការនិយមចូល ចិត្តរបស់អ្នកបរិភោគ ហើយប្រជាកសិករតែងតែនិយមយកស្រូវថ្មីដែលទើបនឹងច្រូតកាត់រួចមកធ្វើជាអំបុកមានដូចជា ស្រូវ ក្រអូប និងស្រូវដំណើប ពីព្រោះស្រូវប្រភេទនេះ ធ្វើឱ្យអំបុកមានលក្ខណៈស្រួយ និងមានឱជារសឈ្ងុយឆ្ងាញ់ទៀតផង។

ដើម្បីរួមចំណែកលើកកម្ពស់អំបុក និងថែរក្សាប្រពៃណីវប្បធម៌ជាតិ និងលើកកម្ពស់សេដ្ឋកិច្ចរបស់ប្រជា កសិករ **សម្តេចតេជោ ហ៊ុន សែន នាយករដ្ឋមន្ត្រីនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា** បានប្រកាសយកថ្ងៃសៅរ៍ ទី០៩ ខែវិច្ឆិកា ឆ្នាំ២០១៩ ដែលជាបុណ្យឯករាជ្យជាតិ ហើយបន្តដោយព្រះរាជពិធីបុណ្យអុំទូក បណ្តែតប្រទីប សំពះព្រះខែ និងអកអំបុក គឺជាថ្ងៃដែលកម្ពុជា ត្រូវទទួលទានអំបុកនៅទូទាំងប្រទេស ក្នុងអត្ថន័យ **“ហូបអំបុកការពារជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ”**។

ដោយមើលឃើញពីសក្តានុពលសេដ្ឋកិច្ច និងវប្បធម៌ប្រពៃណីរបស់អំបុក **ឯកឧត្តម ប៉ាន សូរស័ក្តិ រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម** បានផ្តួចផ្តើមគំនិត និងការគាំទ្រក្នុងការកសាងម៉ាកយីហោ **“អំបុកកំពង់ធំ”** ជាម៉ាកសមូហភាព និងចុះបញ្ជីការពារសម្រាប់ជំពូក ៣០ សម្រាប់ទំនិញ អង្ករ [អំបុក] នៅនាយកដ្ឋានកម្មសិទ្ធិបញ្ញា នៃក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម ក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា។

ខេត្តកំពង់ធំ មានផ្ទៃដីសរុប ១៣,៨១៤Km<sup>2</sup> និងមានប្រជាជនសរុបប្រមាណ ៣៩៦,៨៤០នាក់ ក្នុងនោះ យើងសង្កេតឃើញថា ក្នុងក្រុងស្ទឹងសែន មានគ្រួសារផលិត និងលក់អំបុក សរុប ៤៦គ្រួសារ និងស្រុកកំពង់ស្វាយ មាន ភូមិចំនួន ៥(ប្រាំ) ដែលផលិត និងលក់អំបុក រួមមាន៖ ១- ភូមិសាន់តខ ៤០គ្រួសារ ២- ភូមិក្បាល ១៨គ្រួសារ ៣- ភូមិ សំពៅមាស ០៧គ្រួសារ ៤- ភូមិក្រសាំងក ១៣គ្រួសារ និង៥- ភូមិក្រសាំងខ ២០គ្រួសារ ដែលផលិត និងលក់អំបុក តាម បែបប្រពៃណីវប្បធម៌ និងដើម្បីបង្កើនប្រាក់ចំណូលក្នុងគ្រួសារ។

**ប្រការ១.- គោលបំណង**

ការបង្កើតម៉ាកសមូហភាព **“អំបុកកំពង់ធំ”** មានគោលបំណង៖

- អភិរក្ស រូបមន្ត វិធីសាស្ត្រប្រពៃណីនៃការផលិត **“អំបុកកំពង់ធំ”** ដើម្បីថែរក្សាកេរ្តិ៍ដំណែល វប្បធម៌ របស់ជនជាតិខ្មែរ ទាក់ទាញភ្ញៀវទេសចរ បង្កើតការងារ និងលើកកម្ពស់ជីវភាពប្រជាពលរដ្ឋ។
- ប្រមូលផ្តុំនូវផលិតករដែលមានជំនាញ និងទេពកោសល្យអ្នកផលិតអំបុក ដើម្បីបណ្តុះបណ្តាលជំនាញ និងលើកកម្ពស់ចំណេះដឹង-ចំណេះធ្វើ ភាពច្នៃប្រឌិត ការបង្កើតរូបមន្តនិងវិធីសាស្ត្រថ្មីៗ ការចែករំលែក ចំណេះដឹងបច្ចេកទេស ដល់អ្នកជំនាន់ក្រោយ និងអភិវឌ្ឍនផលិតផលថ្មីៗបន្ថែមទៀត
- ផ្តល់ឱកាស ក្នុងការផ្លាស់ប្តូរបទពិសោធន៍ និងជំនាញបច្ចេកទេស នៃការផលិតអំបុក ជាមួយអ្នកផលិត នៅតំបន់ផ្សេងទៀត និងចូលរួមការប្រកួតប្រជែងអំបុកថ្នាក់ជាតិ។

**ប្រការ២.- និយមន័យ**

នៅក្នុងបទបញ្ជារួមគ្រប់គ្រងការប្រើប្រាស់ម៉ាកសមូហភាពនេះ៖

- “ម៉ាក” សំដៅដល់ ម៉ាកសមូហភាព “អំបុកកំពង់ធំ” ដែលត្រូវបានកំណត់នៅក្នុងឧបសម្ព័ន្ធ ១ ដែលបានចុះបញ្ជីជាម៉ាកសមូហភាព។
- “អ្នកដាក់ពាក្យស្នើសុំ” សំដៅដល់ ក្រុមអ្នកផលិតអំបុកកំពង់ធំ ដែលស្នើសុំការចុះបញ្ជីម៉ាកសមូហភាព “អំបុកកំពង់ធំ”។
- “ការប្រើប្រាស់ម៉ាកមិនត្រឹមត្រូវ” សំដៅដល់ ការប្រើប្រាស់ដែលផ្ទុយនឹងចំណុចណាមួយនៃបទបញ្ជារួមគ្រប់គ្រងការប្រើប្រាស់ម៉ាកសមូហភាព។
- “សមាជិក” សំដៅដល់ សមាជិករបស់ក្រុមអ្នកផលិតអំបុកកំពង់ធំ។
- “រូបមន្តផលិតអំបុក” សំដៅដល់ រូបមន្ត ឬវិធីសាស្ត្រ “អំបុកកំពង់ធំ” ដែលក្រុមអ្នកផលិតអំបុកកំពង់ធំបានឯកភាពគ្នាដូចមានកំណត់នៅក្នុងឧបសម្ព័ន្ធ ២។
- “បទបញ្ជា” សំដៅដល់ បទបញ្ជារួមគ្រប់គ្រងការប្រើប្រាស់ម៉ាកសមូហភាព។
- “ការប្រើប្រាស់” សំដៅដល់ សមាជិកពេញសិទ្ធិដែលប្រើប្រាស់ម៉ាក ស្របតាមចំណុច ៧ នៃបទបញ្ជានេះ។
- “អ្នកប្រើប្រាស់” សំដៅដល់ បុគ្គលដែលជាសមាជិកពេញសិទ្ធិរបស់ក្រុមអ្នកផលិតអំបុកកំពង់ធំ និងបានដាក់ពាក្យស្នើសុំការអនុញ្ញាតប្រើប្រាស់ម៉ាក។

**ប្រការ ៣.- ទម្រង់នៃការប្រើប្រាស់ម៉ាក**

អ្នកប្រើប្រាស់ ត្រូវប្រើប្រាស់ម៉ាកឱ្យបានត្រឹមត្រូវ ដូចបានកំណត់ក្នុងឧបសម្ព័ន្ធ ១។ រាល់ការបោះពុម្ពម៉ាកត្រូវតែមានទម្រង់ដែលអាចមើលឃើញច្បាស់នៃម៉ាក “អំបុកកំពង់ធំ”។

**ប្រការ ៤.- វិសាលភាពនៃកិច្ចការពារម៉ាក**

ម៉ាកដែលបានចុះបញ្ជី ត្រូវបានការពារស្របតាមច្បាប់ស្តីពី ម៉ាក ពាណិជ្ជនាម និងអំពើនៃការប្រកួតប្រជែងមិនស្មោះត្រង់ ។

**ប្រការ ៥.- លក្ខខណ្ឌនៃអ្នកប្រើប្រាស់**

- (ក) ផលិតករ អាជីវករ និង/ឬ ប្រតិបត្តិករ ដែលបានចូលជាសមាជិកពេញសិទ្ធិរបស់ក្រុមអ្នកផលិតអំបុកកំពង់ធំ មានសិទ្ធិប្រើប្រាស់ម៉ាកនេះ ហើយត្រូវគោរពតាមរូបមន្តប្រពៃណីរបស់ “អំបុកកំពង់ធំ” ដូចមានចែងក្នុងឧបសម្ព័ន្ធ ២។
- (ខ) ម៉ាកនេះមិនត្រូវផ្ទេរ លក់ ឬប្រគល់ជូនបុគ្គលណាមួយ ដើម្បីបន្តប្រើប្រាស់ បានឡើយ។

**ប្រការ ៦.- លក្ខខណ្ឌនៃការប្រើប្រាស់ម៉ាក**

ការប្រើប្រាស់ម៉ាក “អំបុកកំពង់ធំ” ត្រូវបំពេញតាមលក្ខខណ្ឌដូចខាងក្រោម៖

- (ក) រាល់ការប្រើប្រាស់ម៉ាក “អំបុកកំពង់ធំ” ត្រូវស្នើសុំការអនុញ្ញាតពីក្រុមអ្នកផលិតអំបុកកំពង់ធំ ដូចបានកំណត់ក្នុងបទបញ្ជាផ្ទៃក្នុងរបស់ក្រុមអ្នកផលិតអំបុកកំពង់ធំ។
- (ខ) អ្នកប្រើប្រាស់ម៉ាក “អំបុកកំពង់ធំ” ត្រូវអនុវត្តតាមបទបញ្ជា និងបទបញ្ជាផ្ទៃក្នុងរបស់ក្រុមអ្នកផលិតអំបុកកំពង់ធំ។
- (គ) ការប្រើប្រាស់ម៉ាក “អំបុកកំពង់ធំ” ក្នុងគោលបំណងផ្សព្វផ្សាយ តាមរយៈមធ្យោបាយណាមួយ ត្រូវអនុលោមតាមម៉ាក ដែលបានកំណត់ក្នុងឧបសម្ព័ន្ធ ១។

- (ឃ) សមាជិកនីមួយៗរបស់ក្រុមអ្នកផលិតអំបុកកំពង់ធំ មិនអាចប្រើប្រាស់ម៉ាក ដែលដូច ឬស្រដៀង ឬប្រហាក់ប្រហែល ទៅនឹង “អំបុកកំពង់ធំ” ឬទាមទារសិទ្ធិផ្តាច់មុខ លើម៉ាក “អំបុកកំពង់ធំ”។ សិទ្ធិនៃការប្រើប្រាស់ម៉ាក មិនអាចផ្ទេរឲ្យភាគីទី៣ ។
- (ង) នៅពេលដែលសមាជិកណាមួយ លែងជាសមាជិករបស់ក្រុមអ្នកផលិតអំបុកកំពង់ធំ មិនមានសិទ្ធិប្រើប្រាស់ម៉ាក “អំបុកកំពង់ធំ” ឬបង្កើតម៉ាកសម្រាប់ខ្លួនឯង ដែលដូច ឬស្រដៀង ឬប្រហាក់ប្រហែលទៅនឹង “អំបុកកំពង់ធំ” ឬប្រើប្រាស់ឯកសារផ្លូវការណាមួយរបស់ក្រុមអ្នកផលិតអំបុកកំពង់ធំ ដោយគ្មានការអនុញ្ញាត។
- (ច) ក្រុមអ្នកផលិតអំបុកកំពង់ធំ មានសិទ្ធិផ្អាកបណ្តោះអាសន្ន ឬលុបចោលការប្រើប្រាស់ម៉ាករបស់សមាជិកណាមួយ បើសិន សមាជិកនោះបំពានទៅលើបទបញ្ជានេះ។

**ប្រការ ៧.- រូបមន្ត “អំបុកកំពង់ធំ”**

ផលិតផលដែលប្រើប្រាស់ម៉ាកនេះ ត្រូវគោរពតាមរូបមន្តប្រពៃណីរបស់ “អំបុកកំពង់ធំ” ដែលបានអនុម័តដោយសមាជិករបស់ក្រុមអ្នកផលិតអំបុកកំពង់ធំ ដូចមានកំណត់ក្នុងឧបសម្ព័ន្ធ ២ ។

**ប្រការ ៨.- ការផ្តល់សិទ្ធិក្នុងការប្រើប្រាស់ម៉ាក**

បុគ្គលដែលដាក់ពាក្យស្នើសុំចូលជាសមាជិកពេញសិទ្ធិ ត្រូវបំពេញបែបបទ ដូចបានកំណត់នៅក្នុងបទបញ្ជាផ្ទៃក្នុងរបស់ក្រុមអ្នកផលិតអំបុកកំពង់ធំ។

នៅពេលទទួលបានពាក្យស្នើសុំចូលជាសមាជិកពេញសិទ្ធិ ក្រុមអ្នកផលិតអំបុកកំពង់ធំ ត្រូវចុះទៅត្រួតពិនិត្យទីតាំងប្រកបអាជីវកម្ម ដើម្បីវាយតម្លៃអំពីលក្ខណៈសម្បត្តិរបស់អ្នកស្នើសុំ ក្នុងការបំពេញបានតាមលក្ខខណ្ឌនិងរូបមន្តប្រពៃណីរបស់ “អំបុកកំពង់ធំ” ដូចមានចែងក្នុងចំណុច៦ និងឧបសម្ព័ន្ធ ២ ។

**ប្រការ ៩.- កម្រៃសមាជិកភាព និងកម្រៃសេវាកម្ម**

កម្រៃសមាជិកភាព និងកម្រៃសេវាកម្មរបស់ក្រុមអ្នកផលិតអំបុកកំពង់ធំ ត្រូវកំណត់ក្នុងបទបញ្ជាផ្ទៃក្នុងរបស់ក្រុមអ្នកផលិតអំបុកកំពង់ធំ។

រាល់ការកំណត់ ឬការកែប្រែកម្រៃសមាជិកភាព និងកម្រៃសេវាកម្មរបស់ក្រុមអ្នកផលិតអំបុកកំពង់ធំ ក្នុងបទបញ្ជាផ្ទៃក្នុង តម្រូវឱ្យមានការយល់ព្រមពីរដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងពាណិជ្ជកម្មជាមុន។

កម្រៃសមាជិកភាព និងកម្រៃសេវាកម្ម ដែលប្រមូលបានពីសមាជិករបស់ក្រុមអ្នកផលិតអំបុកកំពង់ធំ ត្រូវប្រើប្រាស់ជាប្រយោជន៍ក្នុងការគ្រប់គ្រង បណ្តុះបណ្តាល ផ្សព្វផ្សាយ និងការពារផលប្រយោជន៍របស់សមាជិកក្រុមអ្នកផលិតអំបុកកំពង់ធំ ដែលពាក់ព័ន្ធនឹងម៉ាក “អំបុកកំពង់ធំ”។

**ប្រការ ១០.- ការត្រួតពិនិត្យគុណភាពផលិតផល ដែលប្រើប្រាស់ម៉ាក**

ក្រុមអ្នកផលិតអំបុកកំពង់ធំ ត្រូវធ្វើការត្រួតពិនិត្យដល់ទីតាំងប្រកបអាជីវកម្មរបស់អ្នកប្រើប្រាស់ យ៉ាងហោចណាស់ឱ្យបាន ១(មួយ) ដងក្នុង ១(មួយ)ឆ្នាំ ដើម្បីធានាគុណភាពផលិតផលដែលប្រើប្រាស់ម៉ាកឱ្យបានត្រឹមត្រូវតាមបទបញ្ជានេះ។

**ប្រការ ១១.- ការដាក់ទណ្ឌកម្មចំពោះការប្រើប្រាស់ម៉ាកមិនត្រឹមត្រូវ**

ក្នុងករណីដែលការប្រើប្រាស់ម៉ាកទៅលើផលិតផលមិនត្រឹមត្រូវ ក្រុមអ្នកផលិតអំបុកកំពង់ធំ អាចចាត់វិធានការ និង/ឬ ដាក់ទណ្ឌកម្មចំពោះអ្នកប្រើប្រាស់នោះ ដោយផ្អែកលើមូលដ្ឋានក្នុងបទបញ្ជានេះ និងច្បាប់ស្តីពី ម៉ាក ពាណិជ្ជនាម 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 ក្រុមអ្នកផលិតអំបុកកំពង់ធំ ត្រូវចាត់វិធានការបញ្ឈប់ជាបណ្តោះអាសន្ន ឬដកហូតសិទ្ធិក្នុងការប្រើប្រាស់ម៉ាកនេះជាបន្ទាន់។ ក្នុងករណីអ្នកប្រើប្រាស់មិនយល់ស្របទៅនឹងសេចក្តីសម្រេចនេះ អ្នកប្រើប្រាស់អាចធ្វើការតវ៉ាជាលាយលក្ខណ៍អក្សរចំពោះសេចក្តីសម្រេចនេះ ទៅរដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម។

ក្នុងករណីអ្នកប្រើប្រាស់នៅតែរំលោភបំពាន ក្រុមអ្នកផលិតអំបុកកំពង់ធំ អាចចាត់វិធានការតាមផ្លូវច្បាប់ទៅស្ថាប័ន មានសមត្ថកិច្ចពាក់ព័ន្ធ និងតុលាការ។

**ប្រការ ១២.- ការកែប្រែបទបញ្ជា**

ក្រុមអ្នកផលិតអំបុកកំពង់ធំ អាចធ្វើការកែប្រែបទបញ្ជានេះ ក្នុងករណីមានការយល់ព្រមជាមុនពីរដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងពាណិជ្ជកម្មនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា។ ក្រុមអ្នកផលិតអំបុកកំពង់ធំ ត្រូវជូនដំណឹងជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ អំពីការកែប្រែបទបញ្ជានេះ ទៅសមាជិកពេញសិទ្ធិទាំងអស់ ហើយសមាជិកពេញសិទ្ធិទាំងអស់ត្រូវអនុវត្តតាមបទបញ្ជាដែលបានកែប្រែរួច។

**ប្រការ ១៣.- ការបកស្រាយបទបញ្ជា**

ក្នុងករណី មានវិវាទចំពោះការអនុវត្តនៃបទបញ្ជានេះ តុលាការត្រូវបកស្រាយបទបញ្ជានេះ ស្របតាមច្បាប់នៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា។

ថ្ងៃ                    ខែ                    ឆ្នាំដូត ទោស័ក ព.ស ២៥៦៤  
កំពង់ធំ ថ្ងៃទី            ខែ                    ឆ្នាំ២០២០  
**ប្រធានក្រុមអ្នកផលិតអំបុកកំពង់ធំ**

ឧបសម្ព័ន្ធ ១  
ម៉ាកសមូហភាព “អំបូកកំពង់ធំ”



**ឧបសម្ព័ន្ធ ២**  
**រូបមន្ត “អំបុកកំពង់ធំ”**

**១- ការជ្រើសរើសពូជស្រូវ**

សមាជិកក្រុមអ្នកផលិតអំបុកកំពង់ធំទាំងអស់ អាចផលិតអំបុកចេញពីស្រូវ ដូចខាងក្រោម៖

- ប្រភេទស្រូវក្រអូប (ពូជ៖ ផ្ការំដួល ផ្ការមៀត ផ្ការំដេង សែនក្រអូប ផ្កាម្លិះ សុម៉ាលី ក្រឹមក្រអូប ។ល។)
- ប្រភេទស្រូវដំណើប

**២- កាលបរិច្ឆេទនៃការផលិតអំបុក**

ផលិតករទាំងអស់ អាចផលិតអំបុកបានពេញ ១(មួយ)ឆ្នាំ ពេញ។

**៣- បច្ចេកទេសក្នុងការស្តុកស្រូវ**

ក្រោយពីការទិញស្រូវ ផលិតករត្រូវស្តុកស្រូវជាបណ្តោះអាសន្ននៅក្នុងស្បែនីឡុង កន្ទួល តង់ ឬល្អី ដែលជាសម្ភារៈសម្រាប់ច្រកទុកដាក់ ឬផ្ទុកដែលស្អាត ឬសម្ភារៈដែលអាចច្រកផលិតផលចំណីអាហារបាន។

ត្រូវស្តុកស្រូវនៅកន្លែងដែលមានខ្យល់ចេញចូល មានដំបូលការពារពន្លឺថ្ងៃ និងការពារសំណើម ព្រមទាំងរក្សាទុកដាក់ស្រូវមិនឱ្យប៉ះផ្ទាល់ទៅនឹងដី។ កន្លែងរក្សាទុកដាក់ស្រូវជាកន្លែងដែលអាចការពារបាននូវរាល់ការចម្លងសារធាតុគីមី និងអតិសុខុមប្រាណ (តាមរយៈសត្វស្រុក កណ្តុរ កន្លាត ។ល។)។

**៤- បច្ចេកទេសនៃការផលិតអំបុក**

ក- ត្រូវលាងស្រូវឱ្យស្អាត ដោយប្រើប្រាស់ទឹកស្អាត (ដូចជា៖ ទឹកម៉ាស៊ីន ទឹកអណ្តូង និង/ឬ ទឹកភ្លៀង ដោយមិនបន្ថែមសារធាតុគីមីអ្វីទាំងអស់)

ខ- យកស្រូវទៅត្រាំទឹក

- ករណីស្រូវសើម ឬច្រូតថ្មី៖ ផលិតករពុំចាំបាច់ត្រាំទឹកទេ។
- ចំពោះស្រូវស្ងួត៖ ផលិតករត្រូវត្រាំស្រូវនោះយ៉ាងតិច ៣(បី) ម៉ោង។

គ- ស្រង់ស្រូវដាក់ឱ្យស្រោះទឹក

- ករណីស្រូវសើម ឬច្រូតថ្មី៖ ផលិតករត្រូវសំដីលយ៉ាងយូរ ៤(បួន)ម៉ោង។
- ករណីស្រូវស្ងួត៖ ផលិតករត្រូវសំដីលស្រូវទុកយ៉ាងយូរ ១០(ដប់)ម៉ោង។

ឃ- យកស្រូវទៅលីងសម្ងួត

ង- ក្រោយពីលីងសម្ងួត បន្តយកទៅលីងចម្អិន

ច- បន្ទាប់មកយកទៅដាស់រហូតក្លាយជាអំបុក

ឆ- យកអំបុកទៅវែង និងអំឡិស្អាត។

**៥- ការវេចខ្ចប់**

ត្រូវធ្វើការវេចខ្ចប់ “អំបុកកំពង់ធំ” សម្រាប់អ្នកប្រើប្រាស់នៅក្នុងសម្ភារៈថ្មី ណាត ដែលអាចប្រើសម្រាប់ផលិតផលចំណីអាហារ និងមិនមានអន្តរាគមន៍ជាមួយអំបុក។