



# នាយកដ្ឋានការពារដំណាំ អនាម័យ និងគុណភាពអនាម័យ

ការិយាល័យ លើកកម្ពស់គុណភាព និងសុវត្ថិភាពផលិតផលកសិកម្ម



## ការអនុវត្តកសិកម្មល្អកម្ពុជា (CamGAP) ដើម្បីផលិតផ្លែឈើ និងបន្លែសុវត្ថិភាព

1. ប្រវត្តិ និងការគ្រប់គ្រងទឹកស្អែក

- ត្រូវចៀសវាងកន្លែងដែលមានសារធាតុគីមីកម្រិតខ្ពស់ និងភ្នាក់ងារជីវសាស្ត្របង្កគ្រោះថ្នាក់នៅក្នុងកន្លែងធ្វើការដាំដុះដំណាំ



2. ពូជដំណាំ ឬ បំណែកពូជដំណាំ

- ប្រើពូជដំណាំដែលមានប្រភពច្បាស់លាស់
- បើពូជនាំចូលត្រូវប្រើពូជដែលបានចុះបញ្ជីកានៅក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ



3. ដី និងសារធាតុបន្ថែមដាក់ក្នុងដី

- ទឹកស្អែកធ្វើដីកំប៉ុស្តិ៍ត្រូវមានវិធានការការពារការឆ្លងភ្នាក់ងារជីវសាស្ត្រមកកន្លែងផលិតកម្មប្រភពទឹក និងមកលើផលដំណាំ
- មិនត្រូវយកផលដំណាំដាក់ឱ្យប៉ះផ្ទាល់នឹងដីឬដីលាមកសត្វ(ជីកំប៉ុស្ត)ឡើយ។



4. ការប្រើប្រាស់ទឹក

- ប្រើប្រាស់ទឹកស្អាតមិនមានសារធាតុពុលក្នុងពេលដាំដុះ សម្រាប់ស្រោចស្រព ដាក់ជីនិងលាយថ្នាំកសិកម្ម និងប្រើសម្រាប់លាងសម្អាត



5. សារធាតុគីមីក្នុងការពារដំណាំ

- ត្រូវប្រើប្រាស់ថ្នាំកសិកម្មដែលបានចុះបញ្ជីកានៅក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ ដោយប្រើប្រាស់ត្រឹមត្រូវតាមបទដ្ឋានបច្ចេកទេស
- អ្នកអនុវត្តត្រូវបានបណ្តុះបណ្តាលជំនាញការពារដំណាំ



6. ការប្រមូលផលនិងការថែរក្សាទុកដាក់កសិផល

- ត្រូវប្រមូលផលតាមអាយុកាលដំណាំ
- លាងសម្អាត វេចខ្ចប់ ដឹកជញ្ជូន រក្សាទុក និងមានអនាម័យ



ចំណាំ: គ្រប់សកម្មភាពទាំងអស់ត្រូវរក្សាទុកឱ្យបានច្បាស់លាស់ ( ធំរូកំណត់ត្រាមានក្នុងសៀវភៅការអនុវត្តកសិកម្មល្អកម្ពុជា CamGAP ផ្នែកសុវត្ថិភាពចិញ្ចឹមអាហារ )  
 ព័ត៌មានលម្អិតលម្អន់សូមទំនាក់ទំនង: ការិយាល័យលើកកម្ពស់គុណភាព និងសុវត្ថិភាពផលិតផលកសិកម្មនៃនាយកដ្ឋានការពារដំណាំ អនាម័យ និងគុណភាពអនាម័យ នៃអគ្គនាយកដ្ឋានកសិកម្ម  
 លេខទូរស័ព្ទ: (855) 12 945 785; (855) 12 830 353; (855) 010 54 54 54; (855) 12 404 287  
 ឆ្នាំ: ២០១៨