



**គម្រោងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ ចំណីអាហារសមស្រប សម្រាប់កម្ពុជា**

**ស្លៀងកៅណែនាំ  
គន្លឹះទាំង៥សម្រាប់ទេសិករ  
ដើម្បីសុវត្ថិភាពសាច់ជ្រូកនៅតាមទីផ្សារក្នុងប្រទេសកម្ពុជា**



# សៀវភៅណែនាំ

## គន្លឹះទាំង៥ សម្រាប់អេស៊ីវករ ដើម្បីសុវត្ថិភាពសាច់ប្រាក់នៅតាម ទីផ្សារក្នុងប្រទេសកម្ពុជា

សុវត្ថិភាពចំណីអាហារ អាហារសមស្រប សម្រាប់កម្ពុជា  
រាជធានីភ្នំពេញ ខែមេសា ឆ្នាំ២០២០

ម.ព.ប.ក AIDOC
Code: <u>241-019</u>
Date: _____
Donated by: _____
_____

# មាតិកា

សេចក្តីថ្លែងអំណរគុណ  
បញ្ជីពាក្យបំព្រួញ  
សេចក្តីផ្តើម និងគោលបំណង  
អំពីគម្រោង  
គោលបំណង និងអ្នកប្រើប្រាស់សៀវភៅណែនាំនេះ  
ទម្រង់ និងរបៀបប្រើប្រាស់សៀវភៅណែនាំ  
សន្ទានុក្រម  
គន្លឹះទាំង៥សម្រាប់អាជីវករ

## **សេចក្តីផ្តើមណែនាំ**

សៀវភៅណែនាំនេះ អាចចងក្រងទៅបានដោយការគាំទ្រដ៏សប្បុរសរបស់ប្រជាជនអាមេរិក តាមរយៈទីភ្នាក់ងារសហរដ្ឋអាមេរិកសម្រាប់ការអភិវឌ្ឍន៍អន្តរជាតិ (United States Agency for International Development – USAID) តាមរយៈ គម្រោងផ្គត់ផ្គង់មន្ទីរពិសោធន៍នវានុវត្តន៍នាពេលអនាគតសម្រាប់ប្រព័ន្ធបសុសត្វ (Feed the Future Innovation Lab for Livestock Systems) របស់ខ្លួន ដែលគ្រប់គ្រងដោយសាកលវិទ្យាល័យផ្លរីដា (University of Florida) និងអនុវត្តដោយវិទ្យាស្ថានស្រាវជ្រាវសត្វអន្តរជាតិ (International Livestock Research Institute – ILRI)។ សេចក្តីលម្អិតក្នុងសៀវភៅនេះ ជាការទទួលខុសត្រូវរបស់គម្រោងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ អាហារសមស្រប សម្រាប់កម្ពុជា និងមិនបានឆ្លុះបញ្ចាំងពីទស្សនៈរបស់ USAID ឬ រដ្ឋាភិបាលសហរដ្ឋអាមេរិក។

## បញ្ជីតារាងបំព្រួញ

- ASF ចំណីអាហារមានប្រភពពីសត្វ
- FBD ជំងឺបណ្តាលមកពីចំណីអាហារ
- ILRI វិទ្យាស្ថានស្រាវជ្រាវសត្វអន្តរជាតិ
- LDC អង្គការអភិវឌ្ឍន៍ការចិញ្ចឹមសត្វដើម្បីជីវភាពសហគមន៍
- LSIL គម្រោងផ្គត់ផ្គង់មន្ទីរពិសោធន៍នវានុវត្តន៍នាពេលអនាគតសម្រាប់ប្រព័ន្ធបសុសត្វ (Feed the Future Innovation Lab for Livestock Systems)
- NAHPRI វិទ្យាស្ថានជាតិស្រាវជ្រាវសុខភាពសត្វ និងផលិតកម្មសត្វ
- SFFF សុវត្ថិភាពចំណីអាហារ អាហារសមស្របសម្រាប់កម្ពុជា
- USAID ភ្នាក់ងារសហរដ្ឋអាមេរិកសម្រាប់ការអភិវឌ្ឍន៍អន្តរជាតិ

# សេចក្តីផ្តើម និងគោលបំណង

## អំពីគម្រោង

ប្រទេសកម្ពុជា មានប្រព័ន្ធណីយសម្បូរបែបនៃចំណីអាហារដែលមានឱជារស និងអាហារូបត្ថម្ភ។ ចំណីអាហារដែលមានប្រភពពីសត្វ ជាចំណែកមួយយ៉ាងសំខាន់នៃ ម្ហូបអាហារដែលមានផលិតផលសាច់ជ្រូក ក្រី និងបក្សីដែលបានបរិភោគយ៉ាងទូលំ ទូលាយ។ ក្នុងពេលថ្មីៗនេះ ការអភិវឌ្ឍន៍នៅកម្ពុជា ត្រូវបានអមដោយនគរូបនីយកម្ម ការ កើនឡើងយ៉ាងឆាប់រហ័សលើគម្រោងការផលិតផលសត្វ ហើយជាវិបាកបណ្តាលឱ្យមាន ការផ្លាស់ប្តូរយ៉ាងឆាប់រហ័សក្នុងប្រាក់កម្ចីក់ផ្គត់ផ្គង់ ដែលបានក្លាយទៅជា វែងជាង ស្មុគ ស្មាញជាង និងមិនមានតម្លាភាព។

ជាគោលបំណងរួមនៃការកាត់បន្ថយបន្ទុកនៃជំងឺបណ្តាលមកពីចំណីអាហារ នៅ ក្នុងទីផ្សារមិនផ្លូវការ លេចចេញជាផ្លូវការ និងកន្លែងសមស្រប និងផ្តោតលើអ្នកផលិតខ្នាត តូចនិងមធ្យមយើងស្នើប្រធានបទការស្រាវជ្រាវចំបងពីដើម្បីដោះស្រាយបញ្ហាដែលបាន លើកឡើងខាងលើ (១) បង្កើតកសិករពិសេសចំពោះសុខភាព និងសេដ្ឋកិច្ច នៃជំងឺបណ្តា លមកពីចំណីអាហារ នៅក្នុងប្រាក់កម្ចីក់ចំណីអាហារដែលមានប្រភពពីបសុសត្វ ដែលមាន សារសំខាន់ចំពោះប្រជាជនក្រីក្រ និងស្ត្រី (២) ដើម្បីសាកល្បងវិធីសាស្ត្រដោយផ្អែកលើទី ផ្សារដើម្បីលើកកម្ពស់សុវត្ថិភាពចំណីអាហារដែលផ្អែកលើគម្រោងបានអនុវត្តប្រកប ដោយជោគជ័យនៅ វៀតណាម អាហ្វ្រិក និងឥណ្ឌា។ ការយកចិត្តទុកដាក់របស់យើង គឺ ការធ្វើអន្តរាគមន៍នៅលើទីផ្សារ និងដោយប្រយ័ត្នប្រយែង ដែលមាននិរន្តរភាព និងអាច ពង្រីកបាន ការផ្លាស់ប្តូរការអនុវត្តតាមរយៈការកសាងសម្ភារភាព និងការលើកទឹកចិត្ត និងការផ្តល់បរិយាកាសគោលនយោបាយលើកទឹកចិត្តដែលអាចធ្វើទៅបាន។

គម្រោងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ អាហារសមស្រប សម្រាប់កម្ពុជា (SFFF) មាន រយៈពេលបីឆ្នាំ (ខែកញ្ញា ឆ្នាំ២០១៧ - ខែកក្កដា ឆ្នាំ២០២០) ដែលស្ថិតនៅក្រោម គម្រោងផ្គត់ផ្គង់មន្ទីរពិសោធន៍នានាផ្តល់នូវគ្រឹះនាពេលអនាគតសម្រាប់ប្រព័ន្ធបសុសត្វ និង មានការសហការជាដៃគូជាវិទ្យាស្ថានស្រាវជ្រាវសត្វអន្តរជាតិ (ILRI) វិទ្យាស្ថានជាតិ ស្រាវជ្រាវសុខភាពសត្វ និងផលិតកម្មសត្វ អង្គការអភិវឌ្ឍន៍ការពិភ្វឹមសត្វដើម្បីជីវភាព សហគមន៍(LDC) និងសាកលវិទ្យាល័យអិម៉ូរី (Emory University) សហរដ្ឋអាមេរិក។

### **គោលបំណង និងការប្រើប្រាស់សៀវភៅណែនាំនេះ**

ការវាយតម្លៃទីផ្សារនាពេលថ្មីៗ ដោយគម្រោងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ អាហារសមស្របសម្រាប់កម្ពុជា (SFFF) ដែលបានអនុវត្តពីខែតុលា ឆ្នាំ២០១៤ រហូតដល់ ខែសីហា ឆ្នាំ២០១៩ នៅទូទាំង២៥រាជធានី ខេត្ត បានបង្ហាញពីកម្រិតខ្ពស់នៃការប្រឡាក់មេរោគនៅលើសាច់ជ្រូក បាក់តេរីសាល់ម៉ូណូណូឡាមាន ៤៣% និងស្ថាសប្យ៊ីឡូកុកុស ៣១%។ ការប្រឡាក់ឆ្លង នៅលើទីផ្សារ ជាផ្នែកមួយដែលបណ្តាលឲ្យសាច់ជ្រូកមិនមានសុវត្ថិភាព។ ការស្រាវជ្រាវរបស់យើង បានបង្ហាញផងដែរពីការអនុវត្តខ្លះអនាម័យ ជាអ្នកចូលរួមចំណែកយ៉ាងសំខាន់ ទៅដល់ការប្រឡាក់ឆ្លង។ ដូចនេះ សុវត្ថិភាពនៃសាច់ជ្រូកអាចត្រូវលើកកម្ពស់តាមរយៈអាជីវករលក់សាច់ ទៅតាមការអនុវត្តន៍អនាម័យដោយវិធីងាយៗ និងចំណាយថវិកាតិច។

គោលបំណងនៃសៀវភៅណែនាំនេះ គឺដើម្បីគាំទ្រដល់អាជ្ញាធរជាតិសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ និងអ្នកពាក់ព័ន្ធក្នុងខ្សែច្រវាក់ចំណីអាហារ ក្នុងការលើកកម្ពស់ការអនុវត្តន៍ល្អ ក្នុងចំណោមអាជីវករលក់សាច់នៅតាមទីផ្សារក្នុងប្រទេសកម្ពុជា។ អ្នកប្រើប្រាស់សៀវភៅនេះរួមមានអាជ្ញាធរជាតិសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ អ្នករៀបចំគោលនយោបាយ អ្នកគ្រប់គ្រង និងអាជីវករ។

### **ទម្រង់ និងរបៀបប្រើប្រាស់សៀវភៅណែនាំ**

មានការអនុវត្តន៍ល្អប្រាំ ត្រូវបានចងក្រងសម្រាប់អាជីវករលក់សាច់ជ្រូក ដូចដែលបានរៀបរាប់ក្នុងសៀវភៅនេះ។ សារគន្លឹះនីមួយៗ បានភ្ជាប់មកជាមួយនូវការពន្យល់រៀបរាប់លម្អិត និងរូបភាពជាក់ស្តែងសម្រាប់បង្ហាញ។ យើងប្រើពណ៌បៃតងសម្រាប់រូបភាព ណែនាំការអនុវត្តន៍ និងពណ៌ក្រហមសម្រាប់រូបភាពមិនត្រូវបានណែនាំឲ្យអនុវត្ត។ សៀវភៅណែនាំនេះ ត្រូវបានប្រើប្រាស់ដំបូងសម្រាប់ការបណ្តុះបណ្តាលគ្រូបង្គោល ក្នុងគម្រោងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ អាហារសមស្របសម្រាប់កម្ពុជា ដែលបានរៀបចំឡើងកាលពីខែកុម្ភៈ ឆ្នាំ២០២០ នៅរាជធានីភ្នំពេញ។ បន្ទាប់មក វាអាចត្រូវបានប្រើប្រាស់ជាគោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់ការបណ្តុះបណ្តាលនានាបើសិនជាមាន។

**សន្ទានុក្រម**

**ការប្រឡាក់៖** ការនាំ ឬរុករាន ឬមានលាយឡំជាមួយនូវសារធាតុក្រខក់ (សារពាង្គកាយខាងក្រៅដែលអាចធ្វើឲ្យអន្តរាយដល់សុវត្ថិភាព ឬ គុណភាពអនាម័យ) នៅក្នុងមជ្ឈដ្ឋាន ចំណីអាហារ

**ការសម្លាប់មេរោគ៖** ការសម្លាប់មេរោគ ជាដំណើរការដែលត្រូវបានរៀបចំឡើង ដើម្បីសម្លាប់មីក្រូសារពាង្គកាយដែលកំពុងរីកលូតលាស់យ៉ាងសកម្ម នៅក្នុង កម្រិតមួយក្នុងបរិស្ថាន ទៅក្នុងកម្រិតមួយដែលមិនប៉ះពាល់ដល់សុវត្ថិភាពចំណី អាហារ

**ជំងឺបណ្តាលមកពីចំណីអាហារ៖** ជំងឺដែលឆ្លងតាមរយៈការបរិភោគចំណីអាហារ និងអាចបណ្តាលមកពីពពួកភ្នាក់ងារបង្កធាតុដូចជា បាក់តេរី ប៉ារ៉ាស៊ីត សារធាតុ គីមី និងជីវជាតិពុល

**អនាម័យចំណីអាហារ៖** ការរួមបញ្ចូលគ្នានូវលក្ខខណ្ឌ និងវិធានការណ៍ចាំបាច់ នានា ដើម្បីធានាបាននូវសុវត្ថិភាព និងគុណភាពអនាម័យនៃផលិតផលនៅគ្រប់ ដំណាក់កាលនៃច្រវាក់ម្ហូបអាហារ ដើម្បីការពារសុខភាពរបស់អ្នកបរិភោគ

**សុវត្ថិភាពចំណីអាហារ៖** ភាពប្រាកដប្រជាសមហេតុផល ដែលមិនមានគ្រោះថ្នាក់ នឹងឲ្យផលពីការប៉ុនប៉ងប្រើប្រាស់ នៅក្រោមលក្ខខណ្ឌរំពឹងទុកនៃការប្រើប្រាស់

**គ្រោះថ្នាក់៖** ភ្នាក់ងារជីវសាស្ត្រ គីមី ឬ រូបសាស្ត្រមួយ នៅក្នុងចំណីអាហារ ដែល មានសក្តានុពលអាចបង្កឥទ្ធិពលអវិជ្ជមានដល់សុខភាព។ បាក់តេរី វីរុស និងប៉ារ៉ា ស៊ីត ជាគ្រោះថ្នាក់មីក្រូសារពាង្គកាយក្នុងចំណីអាហារ

**ហានិភ័យ៖** លទ្ធផលនៃការកើតឡើងនៃគ្រោះថ្នាក់ ដែលជាផលនៃការប៉ះពាល់ ដែលជាមួយនឹងគ្រោះថ្នាក់មួយ។





# គន្លឹះទាំង៥សម្រាប់អាជីវករ

ដើម្បីរក្សាសាច់ប្រាក់មានសុវត្ថិភាពការងារដ៏ផ្សារក្តៅប្រទេសកម្ពុជា



## កន្លឹះទី១៖

### កម្រៃមានការប្រឡាក់ឆ្គង មេរោគ

- អាជីវករគួរតែបែងចែករវាងសាច់លោ គ្រឿងក្នុង និងសាច់អ្និន
- អាជីវករគួរតែប្រើថាសដើម្បីបែងចែកប្រភេទសាច់ ផ្សេងៗពីគ្នា

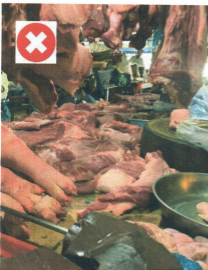


ប្រើថាសអ៊ីណុក ឬ ជ័រ សម្រាប់បែងចែក  
ប្រភេទសាច់

រៀបចំកន្លែងលក់ និងបែងចែកសរីរាង្គ  
ខាងក្នុង និងសាច់ដាច់ដោយឡែកពីគ្នា

 រូបភាពខាងលើ៖ ការអនុវត្តបានល្អ

 រូបភាពខាងក្រោម៖ ការអនុវត្តមិនបានល្អ



កុំដាក់ពោះរៀន សាច់ជ្រូកឆៅ និងសាច់ឆ្កិន នៅលាយឡំគ្នាដែលបណ្តាល  
អោយប្រលាក់ប្រឡូសមរោគ

# គន្លឹះទី២៖

## គ្រូវិស្វាគ

- អាជីវករគួរប្រើថ្នាំសម្លាប់មេរោគ ដើម្បីបាញ់សម្លាប់មេរោគលើផ្ទៃកម្រាលតុ ជ្រុង កាំបិត និងដៃ អោយបានញឹកញាប់
- អាជីវករគួរតែលាងសម្អាតតូប តុ ដៃ និងសម្ភារៈផ្សេងៗទៀត ឲ្យបានញឹកញាប់ ជាមួយសាប៊ូ និងទឹកស្អាត បន្ទាប់មកដូតអោយស្ងួតដោយក្រណាត់ស្អាត
- អាជីវករគួរសម្អាតតូប តុ ដៃ និងឧបករណ៍ផ្សេងៗមុន និងក្រោយពេលលក់ និងនៅពេលលក់បន្ទាប់ពីបានប៉ះពាល់ជាមួយរបស់ដែលកខ្វក់ ដូចជាបន្ទប់ទឹក បង្គន់ ធុងសម្រាម លុយ ។ល។



- លាងសម្អាតជ្រុញ កាំបិត និងដៃ ញឹកញាប់អាចកាត់បន្ថយការប្រឡាក់ប្រឡូសសាច់ជាមួយមេរោគសាល់ម៉ូណូលទ្យា
- លាងសម្អាតជាមួយសាប៊ូ និងទឹកថ្នាំសម្លាប់មេរោគ អាចជួយកាត់បន្ថយមេរោគ។



រូបភាពខាងលើ៖ ការអនុវត្តបានល្អ



រូបភាពខាងក្រោម៖ ការអនុវត្តមិនបានល្អ



ការគោសសម្អាតផ្ទៃជ្រុញមិនជួយកាត់បន្ថយមេរោគទេ ជួយទៅវិញ ក៏ទេចកំទីពីជ្រុញអាចផ្ទុកមេរោគ ទៅប្រលាក់ដល់សាច់

សម្លាវ សម្លៀកបំពាក់ និងដៃ ដែលត្រូវខ្ទក់អាចផ្ទុកមេរោគ ហើយនាំទៅរកការប្រលាក់ប្រឡូសសាច់ ម្យ៉ាងទៀតភាពត្រូវខ្ទក់មិនមានភាពទាក់ទាញដល់អ្នកទិញឡើយ

## កន្លះទី៣៖

# ប្រើសម្ភារដែលមានលាងសម្អាត សម្រាប់កម្រាលតុ

- ប្រើសម្ភារដែលមានផ្ទៃរលោង ដើម្បីងាយស្រួល  
ក្នុងការលាងសម្អាត
- ផ្លាស្ទិក ថ្មក្រានីត ឬ ដែកអ៊ីណុក ដែលជាជម្រើស  
ដ៏ល្អក្នុងការលាងសម្អាត



កម្រាលដែលងាយសម្អាត អាចត្រូវបានផលិតក្នុងស្រុក និងមានតម្លៃទាប



រូបភាពខាងលើ៖ ការអនុវត្តបានល្អ



រូបភាពខាងក្រោម៖ ការអនុវត្តមិនបានល្អ



កម្រាលដែលពិបាកសម្អាត (ដូចជា គ្រឿងសកាតុង ឬស្សី) អាចធ្វើឲ្យបាក់ចៅលូតលាស់

## គន្លឹះទី៤៖

### ត្រូវបានចាប់អារម្មណ៍

- អាជីវករគួរត្រូវបានការចាប់អារម្មណ៍ពីអតិថិជន តាមរយៈការអនុវត្តន៍អនាម័យល្អ
- ដំណោះស្រាយផ្អែកលើការលើកទឹកចិត្ត ឧទាហរណ៍ ដូចជាការទទួលរង្វាន់ ឬ ការជឿ ទុកចិត្តពីអ្នកទិញកើនឡើង និងបរិមាណសាច់ លក់បានកើនឡើង ជាគន្លឹះ។



អាជីវករត្រូវបានការចាប់អារម្មណ៍ពីអតិថិជនតាមរយៈការអនុវត្តន៍អនាម័យល្អ។

មិនមែនជាការចំណាយថវិការច្រើនលើការតុបតែងតុប តែត្រូវប្រាកដថាសាច់មានសុវត្ថិភាពនិងរក្សាការអនុវត្តន៍អនាម័យល្អ។

អាជីវករ អាចបង្ហាញការអនុវត្តន៍អនាម័យល្អរបស់ខ្លួនដល់អតិថិជនតាមរយៈ ផ្ទាំងរូបភាពបង្ហាញ អាវអៀម ឬ រង្វាន់ដែលទទួលបានពីការអនុវត្តន៍អនាម័យល្អជាដើម។



វិញ្ញាបនបត្រការសម្របសម្រួលការអនុវត្តអនាម័យ



រូបភាពការអនុវត្តល្អ



# កន្លះទី៥៖

## ត្រូវបានបណ្តុះបណ្តាល

- អាជីវករត្រូវបានបណ្តុះបណ្តាលពី ចំណេះដឹង ឥរិយាបថ និងការអនុវត្តល្អអំពីសុវត្ថិភាពចំណី អាហារ និងអនាម័យ
- គ្រូបង្គោលជាបុគ្គលិក និងគណកម្មការផ្សារក្នុង មូលដ្ឋានរបស់ខ្លួន



អាជីវករគួរចូលរួមការបណ្តុះបណ្តាលអំពីសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ និងអនុវត្តអនាម័យល្អ



ចូលរួមការបណ្តុះបណ្តាលតាមការអញ្ជើញពីមន្ត្រីជំនាញ

