



សៀវភៅណែនាំ ស្តីពី
ប្រព័ន្ធជ្រាបនបត្របញ្ជាក់និមិត្តសញ្ញាគុណភាពផល
ផលិតផលផលកម្ពុជា (CQS)





Co-funded by
the European Union

សម្រាប់ព័ត៌មានបន្ថែម៖



នាយកដ្ឋានបច្ចេកវិទ្យាកែច្នៃ និងគុណភាព

រដ្ឋបាលជលផលនៃក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ
អគារ១៨៦ មហាវិថីព្រះនរោត្តម សង្កាត់ទន្លេបាសាក់ ខណ្ឌចំការមន ភ្នំពេញ ប្រទេសកម្ពុជា



០១១ ៨៦១ ៥១៤ និង ០៩២ ៧៧០ ៦៧៨



fia.dfptq@gmail.com

គម្រោង CAPFish-Capture

សៀវភៅណែនាំនេះត្រូវបានរៀបចំឡើងតាមរយៈ កម្មវិធីបំប្រែកំណើនវិស័យជលផលប្រកបដោយចីរភាព និង បរិយាប័ន្ន៖ ការអភិវឌ្ឍជលផលក្រោយប្រមូលផលដែលកំពុងសហការអនុវត្តដោយ រដ្ឋបាលជលផល និង អង្គការ UNIDO ក្រោមសហ ហិរញ្ញប្បទានពីសហភាពអឺរ៉ុប

ខ្លឹមសារនៃការបោះពុម្ពខាងក្រោម គឺជាការទទួលខុសត្រូវទាំងស្រុងរបស់អ្នកនិពន្ធ ដោយមិនបានឆ្លុះបញ្ចាំងពីទស្សនៈណាមួយ របស់សហភាពអឺរ៉ុប។

សៀវភៅណែនាំ ស្តីពីប្រព័ន្ធវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់និមិត្តសញ្ញាគុណភាពវិស្វ
វិទ្យាល័យ (CQS)
បោះពុម្ពលើកទី ១

រដ្ឋបាលវិស្វវិទ្យាល័យនៃក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ

បុព្វកថា

វិស័យធនធាន និងវារីវប្បកម្មកម្ពុជា គឺជាប្រភពដ៏សំខាន់ដែលបានចូលរួមក្នុងការផ្គត់ផ្គង់ស្បៀង និងអាហារូបត្ថម្ភ បង្កើតមុខរបរនិងប្រាក់ចំណូលសម្រាប់ប្រជាពលរដ្ឋ និងកំណើនសេដ្ឋកិច្ចជាតិ ក៏ដូចជាផ្តល់ធនធានប្រយោជន៍ផ្សេងៗទៀតដល់សង្គម។ តាមការប៉ាន់ប្រមាណ ប្រជាជនចំនួនប្រហែល ២០% នៃចំនួនប្រជាជនកម្ពុជាសរុប បានពឹងផ្អែកដោយផ្ទាល់លើវិស័យធនធាននិងវារីវប្បកម្មសម្រាប់ជីវភាពប្រចាំថ្ងៃ។ វិស័យនេះបានចូលរួមចំណែកដល់ផលិតផលក្នុងស្រុកសរុប (GDP) ប្រហែល ៥,៥ភាគរយ។ ដើម្បីបង្កើនសក្តានុពលក្នុងវិស័យនេះ ជាពិសេសដើម្បីសម្រេចគោលបំណងនាំចេញធនធាន ផលិតផលធនធានទៅកាន់ទីផ្សារក្នុងតំបន់ និងអន្តរជាតិ ក៏ដូចជាបំពេញកំណើនតម្រូវការក្នុងស្រុកសម្រាប់អាហារដែលមានសុវត្ថិភាព ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទបានបង្កើត និងដាក់ឱ្យអនុវត្តនីមិត្តសញ្ញាគុណភាពធនធាន ផលិតផលធនធានកម្ពុជា (CQS) តាមរយៈប្រកាសលេខ ៥៦៥ ចុះថ្ងៃទី០៦ ខែកញ្ញា ឆ្នាំ២០១៦ ដែលជាប្រព័ន្ធវិញ្ញាបនបត្រទទួលស្គាល់សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារតាមគោលការណ៍ស្ម័គ្រចិត្ត ដើម្បីលើកកម្ពស់ការអនុវត្តអនាម័យល្អ ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពនិងគុណភាពចំណីអាហារ ក៏ដូចជាការបន្ថែមតម្លៃដល់ផលិតផលធនធាននៅកម្ពុជា។

តាមរយៈគម្រោងអភិវឌ្ឍន៍ផលធនធានក្រោយប្រមូលធន (CAPFish-Capture) ដោយមានការគាំទ្រចរិកាដោយសហភាពអឺរ៉ុប រដ្ឋបាលធនធាន (FIA) និងអង្គការសហប្រជាជាតិដើម្បី អភិវឌ្ឍន៍ស្សាហកម្ម (UNIDO) បានបន្តអភិវឌ្ឍន៍ប្រព័ន្ធវិញ្ញាបនបត្រគុណភាពធនធាន ផលិតផលធនធាន (CQS) ដើម្បីលើកកម្ពស់ការអនុវត្តសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ក្នុងវិស័យធនធានក្រោយប្រមូលធនឱ្យស្របតាមតម្រូវការទីផ្សារក្នុងតំបន់ និងអន្តរជាតិ។

សៀវភៅណែនាំស្តីពីប្រព័ន្ធវិញ្ញាបនបត្រគុណភាពធនធាន ផលិតផលធនធានកម្ពុជាគឺជាឯកសារមគ្គុទេសន៍ដ៏សំខាន់ក្នុងដំណើរការនៃការផ្តល់វិញ្ញាបនបត្រ។ ឯកសារនេះនឹងចង្អុលបង្ហាញដើម្បីធានាថាដំណើរការផ្តល់វិញ្ញាបនបត្រមានភាពសុក្រឹតនិងតម្លាភាព ស្របតាមលក្ខខណ្ឌរបស់ CQS ដែលភាគីពាក់ព័ន្ធទាំងអស់អាចទទួលយកបាន។ បទបញ្ញត្តិនៃប្រព័ន្ធវិញ្ញាបនបត្រ CQS គូសបញ្ជាក់អំពីវិសាលភាព CQS តួនាទី និងការទទួលខុសត្រូវរបស់ស្ថាប័នចេញវិញ្ញាបនបត្រ ដំណើរការនៃការផ្តល់វិញ្ញាបនបត្រ និងការត្រួតពិនិត្យគុណភាព។ សៀវភៅណែនាំនេះបានរៀបរាប់លម្អិតអំពីលក្ខខណ្ឌតម្រូវការដែលសហគ្រាសកែច្នៃធនធាន ផលិតផលធនធាន យឿត្រី រួមទាំងទូកនេសាទត្រូវអនុវត្តតាមដើម្បីទទួលបាននូវវិញ្ញាបនបត្រ CQS។ សៀវភៅណែនាំត្រូវបានពិភាក្សាជាមួយស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធ ហើយត្រូវបានពិនិត្យផ្ទៀងផ្ទាត់ នៅក្នុងឆ្នាំ ២០២១ និង ២០២២។

នីមិត្តសញ្ញា CQS ជាប្រព័ន្ធវិញ្ញាបនបត្រផ្នែកតាមគោលការណ៍ស្ម័គ្រចិត្តដែលដើរតួនាទីទំនាក់ទំនងក្នុងចំណោមតួអង្គសំខាន់ៗ ក្នុងខ្សែច្រវ៉ាក់តម្លៃធនធាន ឆ្ពោះទៅរកការកសាងទំនុកចិត្តរបស់អ្នកប្រើប្រាស់ ការពារសុខភាពសាធារណៈ និងលើកកម្ពស់លទ្ធភាពចូលទៅកាន់ទីផ្សារ និងការនាំចេញ។

សៀវភៅណែនាំនេះផ្អែកលើគោលការណ៍ណែនាំរបស់ស្ថាប័ន Codex ដែលជាទិសដៅ ក្នុងការផ្តល់នូវវិញ្ញាបនបត្រដែលនឹងជួយលើកកម្ពស់ការអនុវត្តក្នុងអនុវិស័យធនធានកម្ពុជា ពាក់ព័ន្ធនឹងសុវត្ថិភាពធនធាន ផលិតផលធនធាន ប្រកបដោយសុចរិតភាព និងទំនុកចិត្ត ខ្ពស់ពីគ្រប់ភាគី។ នេះសម្រាប់ពាក់ព័ន្ធសហប្រតិបត្តិការ និងការខិតខំប្រឹងប្រែងរួមគ្នារបស់រដ្ឋ ឯកជន ដៃគូអភិវឌ្ឍន៍ជាតិនិងអន្តរជាតិផ្នែកតាមគោលការណ៍ទូទៅនៃតម្រូវការស្ថាប័នអនាម័យល្អ (GHP) និង (GMP) របស់ Codex និងក្របខណ្ឌគតិយុត្តិដែលមានជាធរមានស្តីពីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារនៅកម្ពុជា តំបន់អាស៊ាន និងទីផ្សារដែលមានសក្តានុពលផ្សេងទៀត។

តាមទម្រង់ប្រព័ន្ធបច្ចេកទេសនៃក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ ខ្ញុំសង្ឃឹមយ៉ាងមុតមាំ ថាអង្គការសំខាន់ៗ ជាពិសេស ស្ថាប័នផ្តល់វិញ្ញាបនបត្រ វិស័យឯកជន អង្គការជាតិ និងអន្តរជាតិ និងដៃគូអភិវឌ្ឍន៍ទាំងអស់នឹងចូលរួមអនុវត្តគោលការណ៍ CQS ដូចមានចែងនៅក្នុងសៀវភៅណែនាំនេះ ឱ្យបានទូលំទូលាយ និងក្លៀវខ្លាចបំផុត ដើម្បីបង្កើនគុណតម្លៃនៃប្រព័ន្ធវិញ្ញាបនបត្រ នេះ ក្នុងទិសដៅលើកកម្ពស់សុវត្ថិភាព និងគុណភាពផល ផលិតផលរបស់ខ្លួននៅកម្ពុជា ព្រមទាំងទទួលបាននូវការជឿទុកចិត្ត ពីអ្នកប្រើប្រាស់ជាតិ និងអន្តរជាតិ។ ការបន្តចូលរួមរបស់បុគ្គលម្នាក់ៗ រួមទាំងស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងលើកកម្ពស់និមិត្តសញ្ញា CQS ជាស្លាកសញ្ញាផលិតផលរបស់ខ្លួនតាមរយៈការប្រើប្រាស់នូវនិមិត្តសញ្ញា CQS។ យើងរំពឹងទុកថា CQSនឹងរួមចំណែកជួយសម្រួលដល់ការធ្វើពាណិជ្ជកម្មផល ផលិតផលរបស់ខ្លួនជាពិសេសអន្តរជាតិ រួមទាំងជួយការពារសុខភាពសាធារណៈ ផងដែរ។

ថ្ងៃពុធ ១៦ ខែ វិច្ឆិកា ឆ្នាំខាល ចត្វាស័ក ព.ស ២៥៦៦
រាជធានីភ្នំពេញ ថ្ងៃទី ០៤ ខែ វិច្ឆិកា ឆ្នាំ២០២២

ប្រតិភូរាជរដ្ឋាភិបាល ទទួលបន្ទុកជា
ប្រធានវិញ្ញាបនបត្រ



ពុំ សុខា

ការទទួលខុសត្រូវ

និមិត្តសញ្ញាគុណភាពផល ផលិតផលផលកម្ពុជា (CQS) ដែលបានបោះពុម្ពនិងចែកចាយព័ត៌មានខាងក្រោមមិនទទួលខុសត្រូវចំពោះកំហុស ឬការធ្វេសប្រហែសនៅក្នុងព័ត៌មាន ឬមតិណាមួយ រួមទាំងព័ត៌មាននៅក្នុងការបោះពុម្ពផ្សាយនេះទាំងមូលផងដែរ។ ការបោះពុម្ពនេះដែរ មិនទទួលខុសត្រូវចំពោះការខូចខាតណាមួយ (មិនថាដោយប្រយោល ដោយផ្ទាល់ ឬជាលទ្ធផល) ទាក់ទងនឹងការបោះពុម្ពនេះ ឬពិទ្ធិ ឬការសន្និដ្ឋានណាមួយដែលត្រូវបានធ្វើឡើងដោយការយល់ឃើញរបស់បុគ្គលណាមួយពីអត្ថន័យនៃខ្លឹមសារទាំងមូល។

មាតិកា

បុព្វកថា	4
ការទទួលខុសត្រូវ	6
សន្ទានុក្រម	11
ផ្នែកទី១. បទបញ្ញត្តិនៃនីមិត្តសញ្ញាគុណភាពផល ផលិតផលផលផលកម្ពុជា	14
១. សេចក្តីផ្តើម	16
២. តួនាទី និងការទទួលខុសត្រូវ	17
៣. វិសាលភាពនៃនីមិត្តសញ្ញាគុណភាពផល ផលិតផលផលផលកម្ពុជា	20
៤. លក្ខខណ្ឌតម្រូវរបស់ CQS និងដំណើរការផ្តល់វិញ្ញាបនបត្រ	23
៤.១. ដំណើរការវិញ្ញាបនបត្រ	26
៤.២. វិធានក្នុងការធ្វើសវនកម្ម	28
៤.៣. ការបិទបញ្ចប់ភាពមិនអនុលោម	30
៤.៤. ការធ្វើសវនកម្មផ្ទៀងផ្ទាត់ និងការធ្វើបច្ចុប្បន្នភាពសវនកម្ម	31
៤.៥. ការស្នើសុំ និងប្រើប្រាស់នីមិត្តសញ្ញា CQS	32
៤.៦. វិញ្ញាបនបត្រ	38
៤.៧. ប្រព័ន្ធគ្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង (ICS)	38
៥. ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងគុណភាព	40
៥.១. ការគ្រួតពិនិត្យគុណភាព	40
៥.២. ក្រុមការងារ CQS	41
៥.៣. លក្ខខណៈសម្បត្តិសវនករ	42
៥.៤. ការកែលម្អជាបន្តបន្ទាប់	43
៥.៥. បណ្តឹងឥត	44
៥.៦. ថ្លៃសេវាកម្ម	44
៥.៧. ការរក្សាការសម្ងាត់	45
ផ្នែកទី២. លក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃនីមិត្តសញ្ញាគុណភាពផល ផលិតផលផលផលកម្ពុជា	46
ក. សហគ្រាសកែច្នៃ	48
សេចក្តីផ្តើម	49
ទិដ្ឋភាពទូទៅនៃសហគ្រាសកែច្នៃ	50
លក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃCQSសម្រាប់សហគ្រាសកែច្នៃ	53
១. ការគ្រប់គ្រង	53
១.១. ការប្តេជ្ញាចិត្ត	53
១.២. រចនាសម្ព័ន្ធគ្រប់គ្រងរបស់សហគ្រាស	53

២. ផែនការស្តីពីសុវត្ថិភាពផល ផលិតផលផលផល	54
២.១. ការពណ៌នាផល ផលិតផលផលផល	54
២.២. ដ្យាក្រាមនៃលំហូរដំណើរការ	54
៣. សុវត្ថិភាពផល និងផលិតផលផលផល និងប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងគុណភាព (QMS)	55
៣.១. សេចក្តីណែនាំ	55
៣.២. ការគ្រប់គ្រងឯកសារ	55
៣.៣. កំណត់ត្រា	55
៣.៤. អវិការកិច្ចផ្ទៃក្នុង	56
៣.៥. វត្ថុធាតុដើម	56
៣.៦. ប្រព័ន្ធអង្កេតពិនិត្យ	57
៣.៧. ការគាំទ្ររបស់អតិថិជន	58
៣.៨. នីតិវិធីនៃការប្រមូលគ្រលប់មកវិញ	58
៤. បរិវេណ និងការចនាប្លង់រោងចក្រ	59
៤.១. បរិស្ថាន និងបរិវេណរោងចក្រ	59
៤.២. ការចនាប្លង់រោងចក្រ	60
៤.៣. អគារ	60
៤.៤. ការប្រើប្រាស់ទឹក ទឹកកក និងចំហាយទឹក	61
៤.៥. គ្រឿងបរិក្ខារ	62
៤.៦. ការថែទាំ	62
៤.៧. សម្ភារបរិក្ខារសម្រាប់បុគ្គលិក	63
៤.៨. ការចម្លងដោយសារធាតុគីមី	64
៤.៩. ការចម្លងដោយរូបសាស្ត្រ	64
៤.១០. ការថែទាំនិងការធ្វើអនាម័យ	65
៤.១១. ការគ្រប់គ្រងកាកសំណល់	66
៤.១២. ការគ្រប់គ្រងសត្វល្អិត	66
៤.១៣. ឃ្លាំងផ្ទុកសម្ភារបរិក្ខារ	67
៤.១៤. ការដឹកជញ្ជូន	68
៥. ការត្រួតពិនិត្យផលិតផល	68
៥.១. ការដាក់ស្លាកសញ្ញា	69
៥.២. ការដេញដូរ	69
៦. ការត្រួតពិនិត្យដំណើរការ	69
៦.១. ការក្រិតខ្នាតឧបករណ៍	70

៧. អនាម័យ និងសុខភាពរបស់បុគ្គលិក	70
៧.១. ការបណ្តុះបណ្តាល	70
៧.២. សម្ភារៈការពារ និងអនាម័យ	71
៧.៣. អនាម័យផ្ទាល់ខ្លួន និង អាកប្បកិរិយា	72
៧.៤. វិធានការបង្ការជំងឺកូវីដ	73
៨. ប្រព័ន្ធត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង (ICS) សម្រាប់ទូកនេសាទនិងផែត្រី	73
៨.១. ដំណើរការគ្រប់គ្រង	73
៨.២. ការបណ្តុះបណ្តាល	74
៩. លក្ខខណ្ឌតម្រូវសង្គម	74
ខ. យឿត្រី និងផែត្រី	75
សេចក្តីផ្តើម	76
ទិដ្ឋភាពទូទៅនៃយឿត្រី និងផែត្រី	77
លក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃ CQS សម្រាប់យឿត្រី និងផែត្រី	78
១. ការគ្រប់គ្រង	78
១.១. ការប្តេជ្ញាចិត្ត	78
១.២. រចនាសម្ព័ន្ធអង្គភាព	78
២. ផែនការសុវត្ថិភាពផល ផលិតផលផលផល	78
២.១. ការពិពណ៌នាផល ផលិតផលផលផល	78
២.២. លំហូរនៃដំណើរការ	79
៣. ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងគុណភាពនិងសុវត្ថិភាពនៃផល ផលិតផលផលផល	79
៣.១. អធិការកិច្ចផ្ទៃក្នុង	79
៣.២. វត្តមានត្រីមីម	79
៣.៣. កំណត់ត្រា	79
៣.៤. ការសម្របសម្រួលសុវត្ថិភាព	80
៤. គំនូសប្លង់នៃបរិវេណនិងរោងចក្រ	80
៤.១. បរិស្ថាននៃបរិវេណនិងរោងចក្រ	80
៤.២. គំនូសប្លង់រោងចក្រ	80
៤.៣. អគារ	81
៤.៤. ការប្រើប្រាស់ (ទឹកកក និងទឹក)	81
៤.៥. ឧបករណ៍	81
៤.៦. សម្ភារបរិក្ខាររបស់បុគ្គលិក	82
៤.៧. ការចម្លងកន្ទុកដោយផលិតផលតិមី	82
៤.៨. ការចម្លងកន្ទុកដោយផលិតផលរូបសាស្ត្រ	82

៤.៩. កិច្ចការថែទាំ និងអនាម័យ	82
៤.១០. កាកសំណល់	83
៤.១១. ការគ្រប់គ្រងសត្វល្អិតចង្រៃ	83
៤.១២. សម្ភារបរិក្ខារប្រើសម្រាប់រក្សាទុកផល ផលិតផលជលផល	83
៤.១៣. ការដឹកជញ្ជូន	84
៤.១៤. ការដេចខ្ចប់	84
៥. អនាម័យបុគ្គលិក និងសុខភាព	84
៥.១. ការបណ្តុះបណ្តាល	84
៥.២. សម្ភារៈពាក់កាតាម និងអនាម័យ	85
៥.៣. អនាម័យបុគ្គល	85
៥.៤. អាកប្បកិរិយា	85
ក. ទូកនេសាទ	86
សេចក្តីផ្តើម	88
ទិដ្ឋភាពទូទៅនៃទូកនេសាទ	89
លក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃ CQS សម្រាប់ទូកនេសាទ	90
១. ការរៀបចំបង្គំ	90
២. ឧបករណ៍	90
៣. កាកសំណល់	90
៤. បរិក្ខារសម្រាប់ការរក្សាទុកផលិតផល	91
៥. សម្លៀកបំពាក់កាតាម និងអនាម័យ	91
៦. អនាម័យ	91
៧. អាកប្បកិរិយា	91
ឧបសម្ព័ន្ធ	92
ឧបសម្ព័ន្ធ១. សម្រាប់ផលិតផលជលផលជាក់លាក់	94
១.១. ត្រីងៀត	94
១.២. ផលិតផលត្រីបង្កក	94
១.៣. ត្រីឆ្នើរ	95
១.៤. ទឹកត្រី	96
១.៥. ត្រីធ្លាប់	97
១.៦. ត្រីចំហុយ	97
ឧបសម្ព័ន្ធ២. ប៉ារ៉ាម៉ែត្រដែលត្រូវធ្វើតេស្ត	97
ឧបសម្ព័ន្ធ៣. បញ្ជីមន្ទីរពិសោធន៍ដែលបានអនុម័តនៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជា	101

សន្ទានុក្រម

ពាក្យបច្ចេកទេស	អត្ថន័យ
បណ្តុំផលិតផល (Batch)	បរិមាណនៃផលិតផលសម្រេច ឬមុខទំនិញដែលបានផលិតមួយលើកៗ ។
ការធ្វើព្យាសកម្ម (Calibration)	សំណុំនៃប្រតិបត្តិការដែលបង្ហាញពីទំនាក់ទំនងរវាងតម្លៃនៃបរិមាណដែលចង្អុលបង្ហាញដោយឧបករណ៍វាស់ ឬប្រព័ន្ធវាស់ ឬតម្លៃដែលតំណាងដោយរង្វាស់សម្ភារៈ ឬសម្ភារៈយោង ជាមួយនិងតម្លៃដែលវាស់ដោយឧបករណ៍ស្តង់ដារ ឬតម្លៃនៃបរិមាណស្តង់ដារ។
ចំណុចត្រួតពិនិត្យសំខាន់ៗ (CCPs)	ចំណុច ឬដំណាក់កាលនៅក្នុងខ្សែច្រវាក់ផលិតកម្មដែលត្រូវធ្វើការត្រួតពិនិត្យ ដើម្បីការពារ ឬកាត់បន្ថយហានិភ័យគ្រោះថ្នាក់លើសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ឬកាត់បន្ថយវាស់វែងកម្រិតដែលអាចទទួលយកបាន។
ការតវ៉ា (Complaint)	ការសំដែងនូវសេចក្តីមិនពេញចិត្ត ឬមិនអាចទទួលយកបានចំពោះអ្វីមួយ។
ការអនុលោមតាម ស្តង់ដារ (Conformity)	គឺជាការគោរពតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវរបស់គោលការណ៍នៃ CQS ឬលក្ខខណ្ឌតម្រូវរបស់បទដ្ឋាននៃច្បាប់សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ។
អនុលោមភាព (Compliance)	គឺជាការអនុវត្តតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវរបស់គោលការណ៍នៃ CQS ឬអនុវត្តតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវរបស់បទដ្ឋានបច្ចេកទេសស្តីពីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ។
ផ្ទៃប៉ះ (Contact surface)	ផ្ទៃនៃឧបករណ៍ សម្ភារៈបរិក្ខារ ប្រដាប់ប្រដារប្រើប្រាស់ ឬរាងកាយមនុស្សដែលប៉ះផ្ទាល់ជាមួយនិងផល ផលិតផលផលផល។
ការចម្លងកខ្វក់ពីមួយទៅមួយ (Cross-contamination)	ការចម្លងកខ្វក់បន្តគ្នាពីផលិតផល ឬវត្ថុមួយ ទៅផលិតផល ឬវត្ថុមួយ ឬច្រើនផ្សេងទៀត។
ការចម្លងកខ្វក់ (Contamination)	ការប៉ះ ឬការកើតឡើងនៃអតិសុខុមប្រាណដែលមិនចង់បាន ឬក៏ជាក្លិន ឬសារធាតុ ដែលអាចឆ្លងមកសំបកវេចខ្ចប់ ផលិតផលផលផល វត្ថុធាតុដើម ឬបរិស្ថានជុំវិញ។ ការចម្លងកខ្វក់រួមមានលក្ខណៈ រូបសាស្ត្រ គីមីសាស្ត្រ វិទ្យុសកម្ម និងមីក្រូជីវសាស្ត្រ។
វិធានការកែតម្រូវ (Corrective measure)	វិធានការ ដើម្បីលុបបំបាត់មូលហេតុនៃភាពមិនអនុលោម។
ការសម្លាប់មេរោគ (Disinfection)	ដំណើរការដែលកាត់បន្ថយអតិសុខុមប្រាណជាច្រើន ឬទាំងអស់។
និយោជិក (Employee)	បុគ្គលដែលធ្វើការឱ្យនរណាម្នាក់ផ្សេងទៀតជាច្រើននិងការទូទាត់កម្រៃ។
កាលបរិច្ឆេទផុតកំណត់ការប្រើប្រាស់ (Expiration date)	កាលបរិច្ឆេទដែលបានកំណត់ថ្ងៃចុងក្រោយដែលផលិតផលនៅមានគុណភាព សុវត្ថិភាពអាចប្រើប្រាស់ ឬបរិភោគបាន។
កាកសំណល់ត្រី (Fish waste)	ផ្នែកនៃត្រីដែលមិនត្រូវបានប្រើប្រាស់ ឬកែច្នៃជាអាហារមនុស្ស ដែលអាចរួមមាន ស្បែក ឆ្អឹង គ្រឿងក្នុង សំបក ។ល។

ពាក្យបច្ចេកទេស	អត្ថន័យ
ផលិតផលជលផល (Fishery product)	ផលវារីសត្វ ឬវារីក្នុងតំបន់ដែលបានឆ្លងកាត់ការកែច្នៃហើយ។
ផល ផលិតផលជលផល (Fish and fishery product)	ផលវារីសត្វ ឬវារីក្នុងតំបន់ដែលបានមកពីការចាប់ពីធម្មជាតិ ឬវារីប្រកម្ម ទាំងនៅស្រស់មិនទាន់កែច្នៃ និងកែច្នៃហើយ ឬអាចចាត់ទុកជា មុខទំនិញជលផលនៅពេលត្រូវបានធ្វើពាណិជ្ជកម្ម។
ដ្យាក្រាមលំហូរ (Flow diagram)	ជាតំណាងនៃលំដាប់ជំហាន ឬប្រតិបត្តិការដែលត្រូវបានប្រើក្នុងការផលិត ឬការផលិតផលជលផល
សារធាតុបន្ថែមក្នុងអាហារ (Food Additive)	សារធាតុគីមី ដែលត្រូវបានប្រើប្រាស់ដាក់បន្ថែមក្នុងអាហារ ដើម្បីរក្សាគុណភាព ទម្រង់រូបសាស្ត្រ ឬបង្កើនរសជាតិ ក្លិន ពណ៌ ឬគុណភាពផ្សេងទៀត។
វត្ថុខាងក្រៅ (Foreign matter)	ប្រភេទនៃការចម្លងណាមួយពីខាងក្រៅ ដែលប៉ះផលិតផលអាហារនៅចំណុចណាមួយនៅក្នុងដំណើរការផលិតរបស់វា ដែលជាទូទៅមិនមែនជាអតិសុខុមប្រាណ។ ឧទាហរណ៍ កញ្ចក់ ឈើ ធូលី ដីខ្សាច់។ល។
ផ្សែង (Fumes)	ឧស្ម័ន ឬចំហាយទឹកដែលមានក្លិនខ្លាំង និងគ្រោះថ្នាក់ពេលហ៊ីតចូល ឬអាចធ្វើឲ្យឆ្លងដល់អាហារ។
អង្គបង្កគ្រោះថ្នាក់ (Hazard)	ភ្នាក់ងារនៃប្រភេទណាមួយដែលអាចបង្កគ្រោះថ្នាក់ (ដូចជា ជីវសាស្ត្រ គីមីសាស្ត្រ ឬ រូបសាស្ត្រ)។
ការរុករានដោយ សត្វចង្រៃ (Infestation)	វត្ថុមាននៃសត្វចង្រៃដែលមានចំនួនច្រើនខុសពីធម្មតា។ នេះជាធម្មតាអាចបណ្តាលឱ្យមានគ្រោះថ្នាក់បូកបង្កគ្រោះថ្នាក់ដល់សុវត្ថិភាពនៃផលិតផលជលផល។
អធិការកិច្ច (Inspection)	សកម្មភាពនៃការត្រួតពិនិត្យផ្ទៀងផ្ទាត់នូវប្រតិបត្តិការដែលបានកំណត់គោលដៅ ឬតាមដានការកំណត់ (ជាទូទៅគេត្រួតពិនិត្យដោយប្រើបញ្ជី) ដើម្បីធានាបាននូវប្រតិបត្តិការ ដែលអនុវត្តតាមការវិធានទុក។
មូលដ្ឋានទិន្នន័យនៃសុវត្ថិភាព (Integrity database)	ភាពត្រឹមត្រូវ និងនិរន្តរភាពនៃទិន្នន័យដែលត្រូវបានចុះនៅក្នុងប្រព័ន្ធមូលដ្ឋានទិន្នន័យ។
ទូត (Lot)	បរិមាណនៃផលិតផលសម្រេចដែលត្រូវបានបែងចែកជាចំណែកផ្សេងៗគ្នា តាមពេល ឬដំណាក់កាលសម្រាប់ការដឹកជញ្ជូន និងចែកចាយឬលក់ទៅតាមទិសដៅ នៃទីផ្សារផ្សេងៗគ្នា។
ប្រតិបត្តិករ (Operator)	បុគ្គលណាមួយដែលធ្វើប្រតិបត្តិការ។
រចនាសម្ព័ន្ធអង្គភាព (Organization chart)	តំណាងក្រាហ្វិកនៃរចនាសម្ព័ន្ធនៃអង្គការដែលបង្ហាញពីទំនាក់ទំនងនៃមុខតំណែង ឬការងារ។
សត្វល្អិតចង្រៃ (Pest)	សត្វល្អិតចង្រៃដែលបំផ្លាញ ឬធ្វើឱ្យមានការចម្លងកខ្វក់លើផល ផលិតផលជលផល។
រោងចក្រ (Plant)	កន្លែងដែលដំណើរការឧស្សាហកម្ម ឬផលិតកម្មកើតឡើង។
ទីតាំងសិប្បកម្ម (Premises)	រួមមានទីធ្លានិងដំណាងខាងក្រៅនៃដំណាងអគាររោងចក្រដែលកាន់កាប់ដោយ សហគ្រាស។
នីតិវិធី (Procedure)	វិធីសាស្ត្រដែលបានព្រមព្រៀងគ្នាក្នុងការអនុវត្តសកម្មភាព ឬដំណើរការដែលត្រូវបានអនុវត្ត និងចងក្រងជាឯកសារក្នុងទម្រង់នៃការណែនាំលម្អិត ឬការពិពណ៌នាអំពីដំណើរការ។

ពាក្យបច្ចេកទេស	អត្ថន័យ
ប្រភេទផលិតផល (Product category)	ជាប្រភេទនៃផលិតផល ឬ សេវា។ ឧទាហរណ៍ ផលិតផលស្លឹក ផលិតផលស្លាស្សៀ។
លក្ខណៈនៃផលិតផល (Product characteristic)	លក្ខណៈសម្បត្តិដែលកំណត់អោយផលិតផលជលផល។
ការប្រមូលផលិតផល ត្រលប់មកវិញ (Product recall)	ជាវិធានការដើម្បីប្រមូលផលិតផលដែលបានចែកចាយ ឬលក់រួចហើយត្រឡប់មកវិញ នៅពេលដែលត្រូវបានរកឃើញ ឬផ្តល់ព័ត៌មានថាផលិតផលទាំងនោះមិនមានសុវត្ថិភាពសម្រាប់ការប្រើប្រាស់ឬបរិភោគបាន។
គុណភាព (Quality)	កម្រិតនៃគុណភាពរបស់ផលិតផលដែលត្រូវបានប្រៀបធៀបជាមួយស្តង់ដារគុណភាពនៃផលិតផលដូចគ្នាដើម្បីបំពេញតម្រូវការ និងការរំពឹងទុករបស់អចិន្តិច្ឆន្ទ។
វត្ថុធាតុដើម (Raw material)	គ្រឿងធាតុដើមដូចជាធាតុដើម ឬពាក់កណ្តាលសម្រេចណាមួយ ដែលត្រូវបានប្រើដោយសហគ្រាសសម្រាប់ការផលិតផលិតផល។ វត្ថុធាតុដើមមានគ្រឿង សម្ភារៈដេចខ្ចប់ សារធាតុបន្ថែម គ្រឿងបន្ថែមក្នុងការកែច្នៃ។ ល។
ហានិភ័យ (Risk)	លទ្ធភាពនៃការកើតឡើងដោយអង្គបង្កគ្រោះថ្នាក់។
ការវាយតម្លៃហានិភ័យ (Risk assessment)	ការកំណត់អត្តសញ្ញាណហានិភ័យ និងការប៉ាន់ស្មាននៃកម្រិតនៃហានិភ័យដែលពាក់ព័ន្ធនឹងដំណើរការដើម្បីកំណត់ដំណើរការត្រួតពិនិត្យសមស្រប។
មូលហេតុដើម ឬសគល់ នៃបញ្ហា (Root cause)	ប្រភពនៃមូលហេតុចម្រើនដែលបង្កឱ្យមានបញ្ហា ប្រសិនបើត្រូវបានដោះស្រាយ នោះវានឹងអាចជួយការពារកុំឱ្យបញ្ហានោះកើតឡើងវិញ។
អ្នកគ្រប់គ្រង (Senior Manager)	អ្នកទទួលខុសត្រូវក្នុងប្រតិបត្តិការកម្រិតខ្ពស់របស់ក្រុមហ៊ុនដែលមានសមត្ថភាពក្នុងការសម្រេចចិត្តផ្តល់ហិរញ្ញវត្ថុ ឬបានទទួលស្គាល់ដែលចាំបាច់សម្រាប់ការអនុវត្តតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវ។
លក្ខណៈពិសេស (Specification)	ការពិពណ៌នាច្បាស់លាស់ ឬលម្អិតនៃសម្ភារៈ ផលិតផល ឬសេវាកម្ម។
ប្រព័ន្ធអង្កេតដាន (Traceability)	សមត្ថភាពក្នុងការតាមដានវត្ថុធាតុដើម សមាសធាតុ និងផលិតផល គ្រប់ដំណាក់កាល ដែលរួមមានការទទួល ការផលិត ការកែច្នៃ និងការចែកចាយ ទាំងទៅមុខនិងថយក្រោយ។
អាយុកាលផលិតផល (Self-life)	រយៈពេលដែលបញ្ជាក់ពីគុណភាព សុវត្ថិភាពនៃផលិតផលជលផលដែលអាចនៅប្រើប្រាស់បាន ឬអាចនៅធ្វើពាណិជ្ជកម្មបាន។
ទឹកសកម្ម (Water activity)	aw គឺជាវង្វាស់ ដើម្បីកំណត់ថាទឹកសេរីភាព និងមិនចង់សម្ព័ន្ធមានកម្រិតណា ដែលបរិមាណនោះផងដែរត្រូវបានប្រើប្រាស់ដោយអតិសុខុមប្រាណសម្រាប់ការលូតលាស់។
សម្លៀកបំពាក់ការងារ (Workwear)	សម្លៀកបំពាក់ដែលក្រុមហ៊ុនបានចែកចាយប្រើប្រាស់ ឬអនុញ្ញាតឱ្យប្រើ ដើម្បីការពារផលិតផលពីការចម្លងកខ្វក់ដែលអាចកើតឡើង។

ផ្នែកទី១.

បទបញ្ញត្តិនៃនីមិត្តសញ្ញាគុណភាពផល ផលិតផលផលផលកម្ពុជា

១. សេចក្តីផ្តើម	16
២. តួនាទី និងការទទួលខុសត្រូវ	16
៣. វិសាលភាពនៃនីមិត្តសញ្ញាគុណភាពផល ផលិតផលផលផលកម្ពុជា	20
៤. លក្ខខណ្ឌតម្រូវរបស់ CQS និងដំណើរការផ្តល់វិញ្ញាបនបត្រ	23
៥. ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងគុណភាព	40







១. សេចក្តីផ្តើម

ឯកសារនេះ គឺជាផ្នែកមួយក្នុងការធានាសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ និងធានាគុណភាពតាមរយៈការអនុវត្តគ្រោងការណ៍សម្រាប់នីមិត្តសញ្ញាគុណភាពផល ផលិតផលកម្ពុជា (CQS)។ គ្រោងការណ៍ CQS នេះរួមមានពីរឯកសារ៖ គ្រោងការណ៍បទបញ្ញត្តិ និងគ្រោងការណ៍លក្ខខណ្ឌតម្រូវ។ ឯកសារនេះបានរៀបចំជាគ្រោងរួមបញ្ចូលនូវការគ្រប់គ្រងនៃគ្រោងការណ៍។



គោលដៅនៃគ្រោងការណ៍នេះ គឺផ្តល់ការគាំទ្រដល់សហគ្រាសខ្នាតតូច មធ្យម និងធំនៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជាដើម្បីធ្វើឱ្យប្រសើរឡើងនូវការអនុវត្តនិងពង្រឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពផល ផលិតផលផលកម្ពុជាសម្រាប់សហគ្រាសទាំងនេះ។

CQS គឺជាការចូលរួមរបស់រដ្ឋបាលផលិតផល (FIA) និងត្រូវបានអភិវឌ្ឍន៍បន្ថែមទៀតដោយមានការចូលរួមគាំទ្រពីអង្គការ UNIDO។ វាជាផ្នែកមួយនៃគម្រោងអភិវឌ្ឍន៍ផ្នែកក្រោយប្រមូលផលផលកម្រៃមធ្យមហិរញ្ញប្បទានរបស់សហភាពអឺរ៉ុប ហើយក៏ជាផ្នែកមួយដ៏សំខាន់នៃកិច្ចខិតខំប្រឹងប្រែងដើម្បីជំរុញកំណើនអភិវឌ្ឍន៍ប្រកបដោយនិរន្តរភាពសម្រាប់វិស័យផលិតផលកម្ពុជាផងដែរ។ គោលបំណងចម្បងនៃគ្រោងការណ៍នេះ គឺដើម្បីរួមចំណែកក្នុងការអភិវឌ្ឍន៍ផ្នែកវិស័យក្រោយប្រមូលផលផលកម្រៃ តាមរយៈការធ្វើអោយប្រសើរឡើងនូវប្រព័ន្ធបទបញ្ញត្តិ និងស្ថាប័នកិច្ចដើម្បីវិស័យឯកជនទទួលយកអនុវត្តកាន់តែប្រសើរឡើង។

ឯកសារនេះត្រូវបានរៀបចំជាលើកទីពីរចំពោះគ្រោងការណ៍នៃបទបញ្ញត្តិ



២. តួនាទី និងការទទួលខុសត្រូវ

បច្ចុប្បន្នគ្រោងការណ៍បទប្បញ្ញត្តិនេះត្រូវបានបង្កើតឡើងជាគ្រោងការណ៍វិញបទប្រកាសទី២ នៅពេលដែលភាគី ម្ចាស់គ្រោងការណ៍ និងអ្នកបញ្ជាក់ ត្រូវបានដាក់បញ្ចូលគ្នាក្នុងស្ថាប័នតែមួយ គឺនាយកដ្ឋានបច្ចេកវិទ្យាភ្នែកថ្លៃ និង គុណភាពនៃផលិតផលផល (ន.ប.គ)។ ដូច្នេះហើយ មិនមានការចូលរួមពីស្ថាប័នវាយតម្លៃទទួលស្គាល់ និងបញ្ជាក់វិញបទប្រកាស ពីស្ថាប័នណាមួយទៀតនោះទេ។ នៅពេលដែលគ្រោងការណ៍នេះមានប្រជាប្រិយភាព និងទទួលបានទំនុកចិត្តពីអតិថិជន គ្រោងការ នេះនឹងអាចប្តូរទៅជាគ្រោងការណ៍វិញបទប្រកាសទី ៣។



តួអង្គពាក់ព័ន្ធ និងការទទួលខុសត្រូវគឺ ត្រូវបានរៀបចំដូចខាងក្រោម៖

- **ន.ប.គ** និងមេត្តាជាម្ចាស់គ្រោងការណ៍ និងជាអ្នកបញ្ជាក់ ដោយមានការទទួលខុសត្រូវដូចខាងក្រោម៖
 - ថែរក្សាឬធ្វើបច្ចុប្បន្នភាពគ្រោងការណ៍ក្នុងកិច្ចសហប្រតិបត្តិការណ៍ជាមួយក្រុមការងារ CQS
 - ថែរក្សាឬធ្វើបច្ចុប្បន្នភាពគ្រោងការណ៍សុក្រិតភាពនៃមូលដ្ឋានទិន្នន័យ (ចុះផ្សាយនូវរបាយការណ៍សវនកម្ម)
 - ធ្វើសវនកម្ម និងតាមដានវឌ្ឍនភាព
 - បន្តការបណ្តុះបណ្តាលដល់សវនករលើជំនាញសំខាន់ៗ និងចំណេះដឹង
 - រៀបចំរបាយការណ៍សវនកម្មដែលបានអនុវត្ត (ទៅតាមពេលវេលាដែលបានកំណត់)
 - ដោះស្រាយ និងឆ្លើយតបនូវសំណើរលើការតវ៉ាដែលបានស្នើឡើង និងចែករំលែកទៅកាន់ក្រុមការងារ CQS



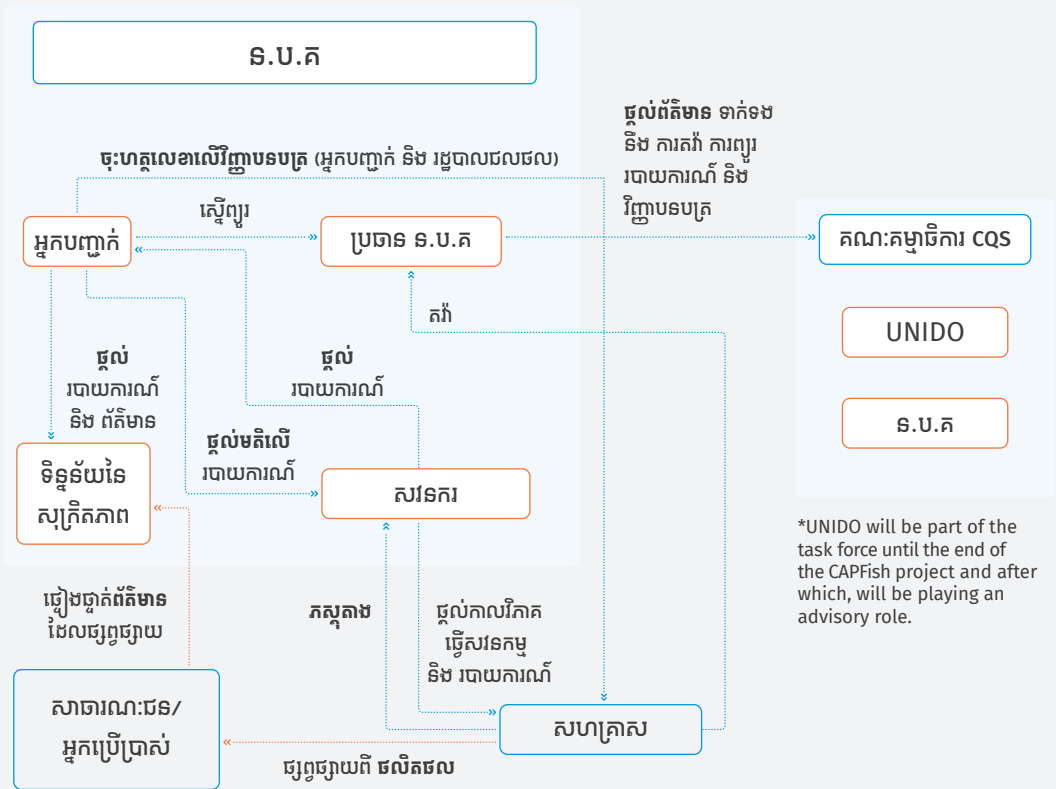
២. តួនាទី និងការទទួលខុសត្រូវ

- ទាំងអ្នកផ្តល់សិទ្ធិ និងសវនករនិងត្រូវបានចាត់តាំងដោយ ន.ប.ក។ សូមបញ្ជាក់ថា សវនករអាចមានការចូលរួមពីសវនករខាងក្រៅ។ សូមបញ្ជាក់ថា សវនករអាចមានការចូលរួមពីសវនករខាងក្រៅដែលមានចំណេះដឹង និងជំនាញពិសេសណាមួយប្រសិនបើចាំបាច់។
- សហគ្រាស (នាវានេសាទ ចៃត្រី/ឃ្យឺត្រី អ្នកកែច្នៃ និងអ្នកលក់រាយ) គឺជាអ្នកដែលត្រូវបានគេធ្វើសវនកម្ម ហើយមានការទទួលខុសត្រូវក្នុងកិច្ចសហការដោយស្មោះត្រង់ជាមួយសវនករនៅពេលដែលពួកគេត្រូវបានសួរពីព័ត៌មាន និងភស្តុតាងផ្សេងៗ ក្នុងអំឡុងពេលធ្វើសវនកម្ម ឬធ្វើអធិការកិច្ចទៅលើសហគ្រាសនីមួយៗ ក៏ដូចជាការសំភាសជាមួយបុគ្គលិក និងអ្នកគ្រប់គ្រង។

ន.ប.ក គឺស្ថាប័នដែលដើរតួយ៉ាងសំខាន់ក្នុងការទទួលខុសត្រូវជាច្រើន។ រចនាសម្ព័ន្ធផ្ទៃក្នុងនៃ ន.ប.ក ត្រូវបានរៀបរាប់ដូចខាងក្រោម។ ន.ប.ក មានតួនាទីសំខាន់ចំនួនបី៖ គឺជាអ្នកបញ្ជាក់ ជាសវនករ និងជាប្រធាននៃ ន.ប.ក។ ចំណុចសំខាន់ដែលន.ប.ក ត្រូវប្រកាន់ខ្ជាប់គឺការអនុវត្តដោយគ្មានការលំអៀង និងការរើសអើងណាមួយ ដោយសារពួកគេជាអ្នកបញ្ជាក់វិញ្ញាបនបត្រក៏ដូចជាសវនករផងដែរ។ ដូច្នោះ ការបែងចែកឱ្យបានត្រឹមត្រូវនូវតួនាទីនិងភារកិច្ចរបស់ ន.ប.ក គឺជាភាពចាំបាច់បំផុត ដើម្បីធានាបាននូវសុក្រឹតភាពនៃគ្រោងការណ៍វិញ្ញាបនបត្រ។

- **អ្នកបញ្ជាក់** មានតួនាទីត្រួតពិនិត្យរបាយការណ៍សវនករ និងត្រូវប្រាកដថាស្តង់ដារត្រូវបានបកស្រាយ និងអនុវត្តបានត្រឹមត្រូវដោយក្រុមសវនករ។ ក្នុងអំឡុងពេលនេះ អ្នកបញ្ជាក់និងត្រូវបានផ្តល់ជូនដោយ ន.ប.ក។ អ្នកបញ្ជាក់ក៏ត្រូវត្រួតពិនិត្យមើលផងដែរលើដំណើរការផ្តល់វិញ្ញាបនបត្រអនុវត្តបានត្រឹមត្រូវ។ អ្នកបញ្ជាក់ត្រូវសម្រេចចិត្តជាលើកចុងក្រោយចាត់សហគ្រាសអាចប្តូរមិនអាចទទួលបានការបញ្ជាក់ រួចហើយត្រូវចុះហត្ថលេខាលើវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់។
- **សវនករ** មានតួនាទីរៀបចំផែនការនិងធ្វើសវនកម្ម។ ពួកគេនិងធ្វើការត្រួតពិនិត្យលើអនុលោមភាពរបស់សហគ្រាសឆ្លើយតបជាមួយលក្ខខណ្ឌតម្រូវការដែលមានក្នុងគ្រោងការណ៍ CQS។ នៅអំឡុងពេលនេះ សវនករនិងត្រូវបានផ្តល់សិទ្ធិដោយ ន.ប.ក ធ្វើជាម្ចាស់គ្រោងការណ៍។ សវនករនិងចាប់ផ្តើមដំណើរការងាររបស់ពួកគេដោយឯករាជ្យ និងអព្យាក្រឹត្យដើម្បីធានាបានលទ្ធផលប្រកបដោយយុត្តិធម៌សម្រាប់សហគ្រាសដែលពួកគេបានធ្វើសវនកម្ម។ ន.ប.កក៏អាចចុះបញ្ជីសវនករខាងក្រៅដើម្បីគាំទ្រការអនុវត្តជាមួយក្រុមសវនកររបស់ ន.ប.ក។ សវនករជាន់ខ្ពស់ គឺជាអ្នកបណ្តុះបណ្តាលសវនករថ្មី (សូមមើលនៅជំពូក ៥.៣ បទដ្ឋានការងារសវនករ)។ សវនករជាន់ខ្ពស់ ចាំបាច់ត្រូវមានបទពិសោធន៍ ជាមួយការងារសវនកម្មយ៉ាងតិចបីឆ្នាំ ហើយអាចត្រូវបានតែងតាំងដោយប្រធាននាយកដ្ឋាន ន.ប.ក។
- ដើម្បីជៀសវាងពីទំនាស់ផលប្រយោជន៍ សវនករមិនអាចផ្តល់សេវាពិគ្រោះយោបល់ទៅកាន់សហគ្រាសណាមួយបានទេ។ ប្រសិនបើមានការពិគ្រោះយោបល់ត្រូវបានផ្តល់ដល់សហគ្រាសណាមួយ សវនករចាំបាច់ត្រូវតែផ្តល់ព័ត៌មានជូនដល់អ្នកបញ្ជាក់ និងមិនអាចធ្វើសវនកម្មនៅសហគ្រាសនោះបានទេ។ ប្រសិនបើសវនករបានផ្តល់ការប្រឹក្សាយោបល់ត្រូវបានផ្តល់ជូនសហគ្រាស នោះសវនករនិងត្រូវបានផ្អាកពីការងាររយៈពេលបីឆ្នាំ មុននិងអនុញ្ញាតឱ្យសវនករនោះអាចធ្វើសវនកម្មទៅលើសហគ្រាសបានសារជាថ្មីឡើងវិញ។ លើសពីនេះទៅទៀត សវនករនោះអាចត្រូវបានធ្វើសវនកម្មទៅលើសហគ្រាសតែមួយដែលជាបន្តបន្ទាប់បីឆ្នាំ ហើយសវនករផ្សេងទៀតធ្វើសវនកម្មនៅឆ្នាំទីបួន។

- ប្រធាន ន.ប.គ និងទទួលបានការគាំណាមួយរបស់សហគ្រាស និងធនាគារតាមដានឱ្យបានត្រឹមត្រូវ។ រាល់ការធ្លាក់ណាមួយចំពោះសំណើរបស់សហគ្រាស និងត្រូវសុំការអនុញ្ញាតពីប្រធាន ន.ប.គ ។ ប្រធាន ន.ប.គ គឺជាអ្នកទទួលខុសត្រូវលើឯកសារតម្រូវដែលត្រូវបានចែករំលែកជាមួយក្រុមការងារ CQS ដើម្បីឱ្យពួកគេផ្តល់ការត្រួតពិនិត្យ។



*UNIDO will be part of the task force until the end of the CAPFish project and after which, will be playing an advisory role.

រូបភាពទី១. រចនាសម្ព័ន្ធនៃអង្គការ CQS និងទំនាក់ទំនងរវាងភាគីពាក់ព័ន្ធ។



៣. វិសាលភាពនៃនីមិត្តសញ្ញាគុណភាពផល ផលិតផលផលកម្ពុជា

CQS ផ្ដោតសំខាន់ទៅលើការធ្វើឱ្យប្រសើរឡើងនូវគុណភាព និងសុវត្ថិភាពនៃផ្នែកកែច្នៃក្រោយប្រមូលផលផលក្នុង ប្រទេសកម្ពុជា។ ដើម្បីសម្រេចបាននូវចំណុចនេះ CQS ត្រូវតែគ្របដណ្ដប់លើសហគ្រាសប្រភេទផ្សេងៗគ្នាដើម្បីធានាបាននូវ ផល ផលិតផលផលកម្ពុជាដែលផលិតប្រកបដោយសុវត្ថិភាព។



អ្នកពាក់ព័ន្ធដែលចូលរួមនៅក្នុងគ្រោងការណ៍ CQS រួមមាន៖



នាវានេសាទ៖

នាវានេសាទទាំងអស់ដែលនេសាទត្រីទាំងនៅទឹកសាប ឬក៏នៅសមុទ្រ។



ចែត្រីឬឃើត្រី៖

ជាទីតាំងប្រមូលទិញលក់ផលផលផលកម្ពុជាបានពីការចាប់ ឬក៏ពីកសិដ្ឋានវារីប្បកម្ម និងបន្តចែកចាយ ផល ផលផលទាំងនោះទៅកាន់សហគ្រាសកែច្នៃផលផល។



សហគ្រាសកែច្នៃ៖

ជាទីតាំងដែលផលធនធានធម្មជាតិត្រូវបានធ្វើការកែច្នៃទៅជាផលិតផលសម្រេច។

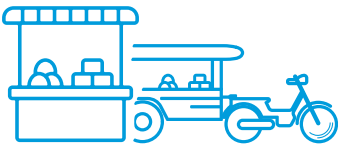


អ្នកលក់រាយ A ៖

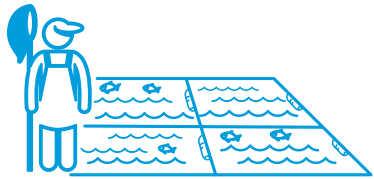
ជាអ្នកលក់ក្នុងទ្រង់ទ្រាយធំ ហើយពួកគេក៏ដើរតួនាទីជាអ្នកចែកចាយ, ផ្សារទំនើប, ឬក៏ជាម៉ាតឺរលក់ទំនិញ ដែលលក់ផលិតផលដែលមានគុណភាព។ អ្នកលក់រាយទាំងអស់នេះជាធម្មតាគឺរក្សាទុកនូវផលិតផលសម្រេច និងពេលខ្លះពួកគេអាចកែច្នៃខ្លះៗដោយខ្លួនឯង, ឧទាហរណ៍ដូចជា៖ ការដេតឌីបឡើងវិញ។

ការដឹកជញ្ជូនទៅក៏ត្រូវបានអនុវត្តដោយសហគ្រាស ឬយើងត្រី។ ដូច្នេះហើយ វាក៏ត្រូវបានដាក់បញ្ចូលក្នុងលក្ខខណ្ឌតម្រូវរបស់ពួកគេដើម្បីធានាបាននូវការអនុវត្តប្រកបដោយអនាម័យល្អ។

អ្នកពាក់ព័ន្ធច្រើនទៀត ប៉ុន្តែមិនរួមបញ្ចូលក្នុងគ្រោងការណ៍ CQS រួមមាន៖



អ្នកលក់រាយ B ៖ សំដៅលើអ្នកលក់រាយតូចតាច ដូចជាលក់តាមដងផ្លូវ លក់តាមដីកកដីឬម៉ូតូ ដែលមិនមានទីតាំងរក្សាទុក ឬលក់មិនទៀងទាត់រាល់ថ្ងៃ អាស្រ័យដោយផល ផលិតផលធនធានធម្មជាតិមានបរិមាណមានកំណត់។ នាពេលអនាគត CQS នឹងធ្វើការពិចារណាដាក់បញ្ចូលពួកគេ ទៅក្នុងគ្រោងការណ៍ដោយបង្កើតនូវលក្ខខណ្ឌតម្រូវដាក់លក់មួយសម្រាប់ក្រុមនេះ។



កសិដ្ឋានវារីវប្បកម្មដែលចិញ្ចឹមត្រីក្នុងស្រះ ឬបែរហើយបានផ្គត់ផ្គង់ត្រីស្រស់ទៅសហគ្រាសកែច្នៃ។ នាពេលអនាគត CQS អាចតម្រូវទាមទារឱ្យកសិដ្ឋានវារីវប្បកម្មទាំងនេះចាំបាច់ធ្វើការអនុវត្តវារីវប្បកម្មល្អដើម្បីទទួលបាននូវវត្ថុធាតុដើមដែលមានគុណភាពនិងសុវត្ថិភាព។

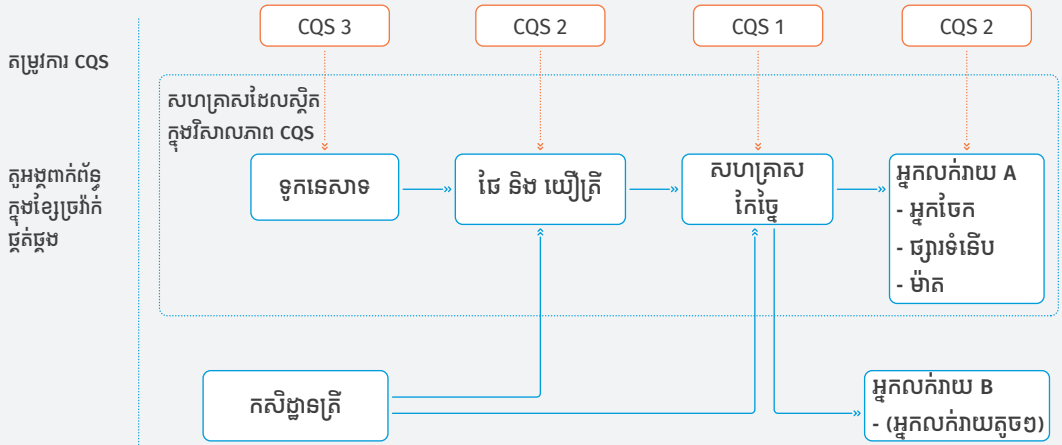


៣. វិសាលភាពនៃនីមិត្តសញ្ញាគុណភាពផល ផលិតផលផលកម្ពុជា

គ្រោងការណ៍ CQS មានបីក្រុមនៃតម្រូវការគ្រោងការណ៍សម្រាប់អ្នកពាក់ព័ន្ធផ្សេងៗគ្នាមានដូចជា (សហគ្រាសកែច្នៃ នាវានេសាទ ផែត្រីឬយឿត្រី) ដែលពាក់ព័ន្ធក្នុងខ្សែច្រវាក់ផ្គត់ផ្គង់។ ស្តង់ដារផ្សេងៗ និងការអនុវត្តមានដូចខាងក្រោម

- លក្ខខណ្ឌតម្រូវ CQS 1 - មានតម្រូវការគ្រោងការណ៍ជាមជ្ឈមណ្ឌលនៃ CQS និងផ្ដោតទៅលើសហគ្រាសកែច្នៃ អ្នកលក់រាយ A ។
- លក្ខខណ្ឌតម្រូវ CQS 2 - តម្រូវការទាំងនេះផ្អែកលើផែត្រីនិងយឿត្រី។
- លក្ខខណ្ឌតម្រូវ CQS 3 - តម្រូវការបានបង្កើតឡើងមានលក្ខណៈពិសេសសម្រាប់នាវានេសាទ។

ដូចគ្នាខាងក្រោមបង្ហាញពីទិដ្ឋភាពទូទៅនៃវិសាលភាពរបស់គ្រោងការណ៍ CQS និងលក្ខខណ្ឌតម្រូវសម្រាប់ក្នុងអង្គផ្សេងៗ មានដូចតទៅ៖



រូបភាពទី២. ទិដ្ឋភាពទូទៅនៃវិសាលភាពរបស់គ្រោងការណ៍ CQS



៤. លក្ខខណ្ឌតម្រូវរបស់ CQS និងដំណើរការផ្តល់ វិញ្ញាបនបត្រ

ករណីដែលសហគ្រាសកែច្នៃផលិតផលមានបំណងចង់ទទួលបានវិញ្ញាបនបត្រ CQS នោះចាំបាច់តម្រូវអោយមានការធ្វើ សវនកម្មជាមុន។ តារាងខាងក្រោមគឺបង្ហាញពីទិដ្ឋភាពទូទៅនៃដំណាក់កាលដែលតម្រូវឱ្យមានការរៀបចំធ្វើផែនការ និងត្រូវបានធ្វើ សវនកម្មឱ្យបានរួចរាល់។ ដំណាក់កាលនីមួយៗត្រូវបញ្ជាក់បន្ថែមនូវអ្វីដែលសេសសល់ក្នុងដំណាក់កាលនេះ។

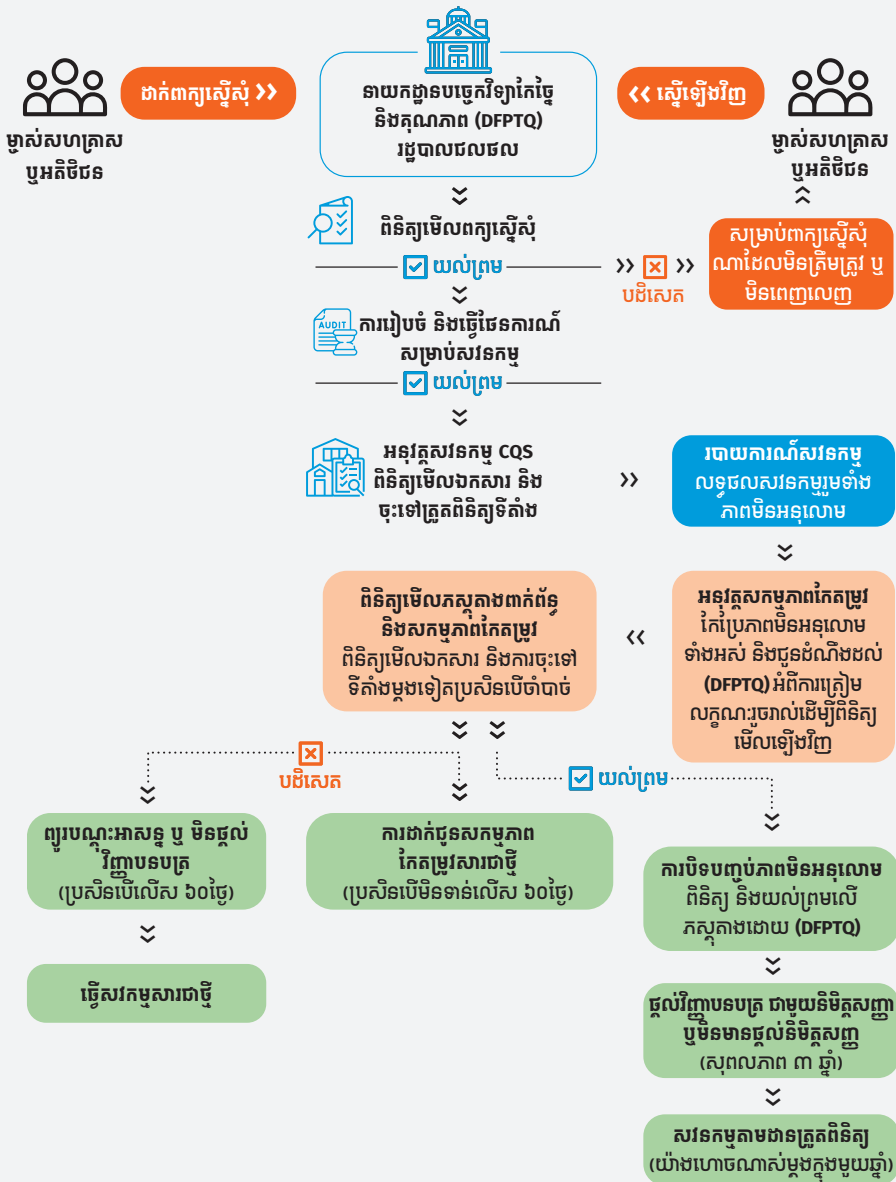




៤. លក្ខខណ្ឌតម្រូវរបស់ CQS និងដំណើរការផ្តល់ វិញ្ញាបនបត្រ

តារាង ១. ទិដ្ឋភាពទូទៅនៃដំណាក់កាលអនុវត្ត CQS

ដំណាក់កាល	ឯកសារ	ពេលវេលា	ការទទួលខុសត្រូវ
1. ការរៀបចំធ្វើសវនកម្ម	-	-	សហគ្រាស
2. រៀបចំផែនការសវនកម្ម និងសំណើសុំ	a. ពាក្យស្នើសុំ	៦សប្តាហ៍មុនថ្ងៃធ្វើសវនកម្មដែលបានគ្រោងទុក	សហគ្រាស
	b. កិច្ចសន្យា (ស្តង់ដារកិច្ចសន្យា CQS ដែលត្រូវអនុវត្តតាម)	គួរត្រូវបានបញ្ជប់ 2 សប្តាហ៍មុនពេលធ្វើសវនកម្ម	ន.ប.ត និងសហគ្រាស
	c. ផែនការសវនកម្ម	២ សប្តាហ៍មុនសវនកម្ម	ន.ប.ត
3. សវនកម្ម	- ឯកសារ CQS (ឯកសារស្នើសុំដូចមានចែងក្នុងលក្ខខណ្ឌតម្រូវ CQS) ។	- ពេលវេលាសវនកម្ម CQS (ការចុះពិនិត្យទីតាំងរបស់សវនករទៅកាន់សហគ្រាស ដើម្បីពិនិត្យមើលអនុលោមភាព)	ន.ប.ត និងសហគ្រាស
4. ក្រោយការធ្វើសវនកម្ម និងការធ្វើរបាយការណ៍	d. ការបញ្ជាក់ភាពមិនអនុលោម	ជូនដំណឹងក្នុងរយៈពេល ៤ថ្ងៃបន្ទាប់ពីការធ្វើសវនកម្ម	ន.ប.ត
	e. របាយការណ៍នៃការធ្វើសវនកម្ម	ផ្តល់ជូនក្នុងរយៈពេល ១៤ថ្ងៃបន្ទាប់ពីការធ្វើសវនកម្ម	ន.ប.ត
	f. រាល់ភស្តុតាងនៃសកម្មភាពកែតម្រូវត្រូវចែករំលែកជាមួយន.ប.ត	ផ្តល់ជូនក្នុងរយៈពេល ៦០ថ្ងៃបន្ទាប់ពីត្រូវបានបញ្ជាក់ថាមិនមានអនុលោមភាព	សហគ្រាស
	g. ពិនិត្យផ្ទៀងផ្ទាត់នូវរាល់សកម្មភាពកែតម្រូវ និងការសម្រេចចិត្តក្នុងការផ្តល់វិញ្ញាបនបត្រ	ផ្តល់ជូនក្នុងរយៈពេល ៩០ថ្ងៃបន្ទាប់ពីថ្ងៃធ្វើសវនកម្ម	ន.ប.ត



រូបភាពទី៣. ទិដ្ឋភាពទូទៅនៃដំណើរការវិញ្ញាបនបត្រ CQS



៤. លក្ខខណ្ឌតម្រូវរបស់ CQS និងដំណើរការផ្តល់វិញ្ញាបនបត្រ

៤.១. ដំណើរការវិញ្ញាបនបត្រ

ការពិពណ៌នាចាលក្ខណៈប្រព័ន្ធខាងលើត្រូវបានរៀបរាប់បន្ថែម និងពន្យល់លម្អិតដូចខាងក្រោម៖

ការរៀបចំ:

- ប្រតិបត្តិករដែលប្រកបអាជីវកម្មផល ផលិតផលផលិតកម្មទាំងអស់ រួមមានដូចជា៖ សហគ្រាសកែច្នៃ ផែត្រីប្រយៀត្រី នាវានេសាទ អ្នកលក់ដុំ អ្នកលក់រាយ និងអ្នកចែកចាយអាចចូលទៅកាន់គេហទំព័ររបស់ ន.ប.ក ដើម្បីទាញយក ឯកសារដែលពាក់ព័ន្ធ CQS ទាំងអស់ដើម្បីប្រើប្រាស់។ ឯកសារទាំងនោះរួមមាន៖
 - ពាក្យស្នើសុំ
 - គោលការណ៍ណែនាំស្តីពី CQS
 - បទបញ្ញត្តិ និងលក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃគ្រោងការណ៍ CQS
 - កំណត់ត្រា នីតិវិធី និងទម្រង់ផ្សេងៗដែលតម្រូវដោយ CQS
- សិក្សាលើឯកសារដោយយកចិត្តទុកដាក់និងធានារាល់លក្ខខណ្ឌតម្រូវទាំងអស់ត្រូវបានអនុវត្តតាម។
- សហគ្រាសខ្លួនឯងចូលរួមធ្វើសវនកម្មឬសវនកម្មផ្ទៃក្នុងរបស់ខ្លួន ដើម្បីធ្វើការត្រួតពិនិត្យអនុវត្តទាំងនោះត្រូវ បានបំពេញ និងចងក្រងជាឯកសារបានត្រឹមត្រូវដែរឬទេ? នេះគឺជាផ្នែកមួយនៃលក្ខខណ្ឌតម្រូវរបស់ CQS។
- សហគ្រាសដែលជាប់ពាក់ព័ន្ធត្រូវបានចាត់ទុក បានចុះបញ្ជីត្រឹមត្រូវជាមួយអាជ្ញាធរពាក់ព័ន្ធផ្សេងៗ ដើម្បីឱ្យដីវកម្មមានភាព ស្របច្បាប់ត្រឹមត្រូវ។

ផែនការសវនកម្ម:

- សហគ្រាសដែលត្រូវធ្វើសវនកម្មត្រូវបំពេញពាក្យស្នើសុំ ហើយផ្ញើទៅកាន់ ន.ប.ក តាមរយៈសារអេឡិចត្រូនិច៖ fia.dfptq@gmail.com ទម្រង់ពាក្យស្នើសុំអាចទាញយកពីគេហទំព័ររបស់ ន.ប.ក ។ ឯកសារនេះនឹងរួមបញ្ចូល នូវព័ត៌មានរបស់សហគ្រាស វិសាលភាពនៃសវនកម្ម ទីតាំងដែលត្រូវធ្វើសវនកម្ម ប្រភេទនៃសំណើសុំកម្រិតដែល ចង់បាន និងព័ត៌មានលម្អិតរបស់សហគ្រាស។ ឯកសារពាក្យស្នើសុំត្រូវដាក់ឱ្យបាន ៦សប្តាហ៍ជាមុន។
- កិច្ចសន្យានិងត្រូវបានធ្វើឡើងរវាង ន.ប.ក និងសហគ្រាសដែលរៀបរាប់ពីវិសាលភាពនៃសវនកម្ម និងមាត្រាដែល អនុញ្ញាតឱ្យគ្រប់គ្រងដោយប្រសិទ្ធភាពនៃគ្រោងការណ៍ដោយ ន.ប.ក។ លក្ខខណ្ឌផ្សេងទៀតអាចមានដូចខាងក្រោម៖
 - ការបោះពុម្ពរបាយការណ៍ជាក់លាក់ ដើម្បីធានាបាននូវភាព និងភាពជឿជាក់។
 - ការដាក់បញ្ចូលទីតាំងដែលត្រូវបញ្ជាក់ចូលទៅក្នុងមូលដ្ឋានទិន្នន័យប្រកបដោយសុក្រិតភាព
 - អ្នកដឹកនាំសវនករអាចទទួលសវនករបន្ទាប់បន្សំក្នុងគោលបំណងសិក្សារៀនសូត្រ។ អ្នកដឹកនាំសវនករអាចអម ដោយសវនករដទៃទៀតបាននៅពេលមានការបណ្តុះបណ្តាល។ សវនករបន្ទាប់បន្សំនឹងត្រូវអនុវត្តការណ៍ ប៉ុន្តែមិនអនុញ្ញាតអោយមានការបង្ហាត់ដំណើរនៃការធ្វើសវនកម្មរបស់អ្នកដឹកនាំសវនករបានឡើយ។

- ពាក្យស្នើសុំនិងត្រូវធ្វើការពិនិត្យផ្ទៀងផ្ទាត់ដោយ ន.ប.គ ។ ក្នុងករណីចាំបាច់ចាំបាច់ ន.ប.គ អាចស្នូរបញ្ជាក់បន្ថែមនូវ ព័ត៌មានមួយចំនួន។ នៅពេលដែលពាក្យស្នើសុំត្រូវបានទទួលដោយ ន.ប.គ សវនករដែលត្រូវបានចាត់តាំងនិងបញ្ជាក់ ពីការទទួលនូវសំណុំឯកសារ និងធ្វើការជូនដំណឹងដល់សហគ្រាសអំពីវិធានបន្ទាប់។
- ថែទាំសវនកម្មនិងធ្វើឡើងដោយសវនករ ហើយនិងត្រូវជូនដំណឹងដល់សហគ្រាសក្នុងរយៈពេល ២ សប្តាហ៍ជាមុន។

សវនកម្ម៖

ក្នុងអំឡុងពេលនៃការធ្វើសវនកម្ម សវនករនិងគ្រួសារពិនិត្យផ្ទៀងផ្ទាត់តាមសហគ្រាសបានបំពេញនូវលក្ខខណ្ឌតម្រូវដែលមាន ចែងក្នុង CQS ហើយឬទេ? កិច្ចការនេះនិងត្រូវបានធ្វើឡើងស្របតាមថែទាំសវនកម្មស្នើសុំ ដែលត្រូវបានផ្តល់ដោយសវនករ មុននៃការចាប់ផ្តើមធ្វើសវនកម្ម។ ខាងក្រោមគឺជាទិដ្ឋភាពទូទៅនៃចំហាននីមួយៗដែលត្រូវបានអនុវត្តតាមក្នុងអំឡុងពេលធ្វើ សវនកម្ម៖

- ការបើកកិច្ចប្រជុំ
- សេចក្តីណែនាំរបស់សហគ្រាស
- ការធ្វើអចិការកិច្ចក្នុងសហគ្រាស
- កិច្ចសម្ភាសន៍បុគ្គលិក
- ការត្រួតពិនិត្យផ្ទៀងផ្ទាត់ឯកសារ
- ការត្រួតពិនិត្យលើប្រព័ន្ធអង្កេតដាន និងស្លាកសញ្ញា
- ការបិទបញ្ចប់កិច្ចប្រជុំ

សកម្មភាពក្រោយការធ្វើសវនកម្ម និងរបាយការណ៍៖

នៅពេលដែលសវនកម្មត្រូវបានបញ្ចប់ ចំណុចដែលមិនមានអនុលោមភាព ចាំបាច់ត្រូវមានការបញ្ជាក់ និងត្រូវមានរបាយការណ៍ស្តី ពីសវនកម្ម។ ភាពមិនអនុលោមតាមដែលបានអង្កេតរកឃើញក្នុងអំឡុងពេលធ្វើសវនកម្មអាចធ្វើការបិទបញ្ចប់បានទាំងនៅក្នុង អំឡុងពេលនៃការធ្វើសវនកម្ម ឬក្រោយពេលធ្វើសវនកម្មរួច អាស្រ័យលើកស្តុតាមសមស្របដែលបានរកឃើញ។

- ការបញ្ជាក់នូវភាពមិនអនុលោមត្រូវបានផ្តល់ជូនដល់សហគ្រាស និងមានតម្រូវឱ្យមានការចុះហត្ថលេខាទាំងសវនករ និង អ្នកតំណាងសហគ្រាស ដើម្បីទទួលស្គាល់ពីភាពមិនអនុលោមទាំងនោះ (រយៈពេល ៤ ថ្ងៃក្រោយពេលធ្វើសវនកម្ម)។
- របាយការណ៍សវនកម្មត្រូវបានចែករំលែកជូនដល់សហគ្រាស (រយៈពេល ១៤ ថ្ងៃក្រោយពេលធ្វើសវនកម្ម)។
- សវនករនិងធ្វើការពិនិត្យផ្ទៀងផ្ទាត់លើចំណុចកែតម្រូវ (រយៈពេល ៣០ថ្ងៃ គិតចាប់ពីថ្ងៃដែលទទួលបានចំណុចកែតម្រូវ)។
- ក្នុងករណីភាពមិនអនុលោមត្រូវបានបិទបញ្ចប់, សវនករត្រូវធ្វើបច្ចុប្បន្នភាពលើរបាយការណ៍រួចត្រូវចែករំលែកជូន ដល់អ្នកផ្តល់វិញ្ញាបនបត្រ។ អ្នកផ្តល់វិញ្ញាបនបត្រត្រូវពិនិត្យមើលរបាយការណ៍ និងត្រូវចុះហត្ថលេខា ដើម្បីបញ្ជាក់ពី ការសម្រេចចិត្តរបស់ខ្លួន។



៤. លក្ខខណ្ឌតម្រូវរបស់ CQS និងដំណើរការផ្តល់ វិញ្ញាបនបត្រ

- របាយការណ៍សង្ខេបត្រូវដាក់ចូលនិងផ្សព្វផ្សាយលើគេហទំព័ររបស់ ន.ប.គ ដោយអ្នកផ្តល់វិញ្ញាបនបត្រ។
- វិញ្ញាបនបត្រត្រូវបានចុះហត្ថលេខាដោយប្រធានរដ្ឋបាលផលិតផល និងត្រូវបានចែករំលែកជូនដល់សហគ្រាសទុកជា ភស្តុតាង។

ការរក្សាទុកវិញ្ញាបនបត្រ៖

- គួរត្រូវរក្សាអនុលោមភាពជាមួយនិងបទបញ្ញត្តិនិងលក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃគ្រោងការណ៍ CQS។ វិញ្ញាបនបត្រមាន សុពលភាពរយៈពេល ៣ ឆ្នាំ ហើយការធ្វើសវនកម្មតាមដាននិងធ្វើឡើងវិញរាល់មួយឆ្នាំម្តង។
- ការស្នើសុំបន្តសុពលភាពនៃវិញ្ញាបនបត្រជាថ្មី ត្រូវបានការព្រួយបារម្ភសម្រាប់សុំធ្វើសវនកម្មសារជាថ្មីឡើងវិញ។ ការស្នើសុំបន្តត្រូវធ្វើ ២ខែមុនពេលវិញ្ញាបនបត្រត្រូវបានចុះកំណត់។

៤.២. វិធានក្នុងការធ្វើសវនកម្ម

សហគ្រាសត្រូវប្រាកដថា ដំណើរការនៃផលិតកម្មកែច្នៃគឺមានដំណើរការដូចជាម្នាក់ក្នុងអំឡុងពេលនៃការធ្វើសវនកម្ម។ នេះមានន័យថា សវនករអាចទទួលបានទិដ្ឋភាពនៃដំណើរការផលិតកម្មជាក់ស្តែងនៅក្នុងសហគ្រាស។ ការសេសសល់ក្នុង ជំពូកនេះនិងរៀបរាប់លម្អិតបន្ថែមទៀតនូវចំណុចពាក់ព័ន្ធនឹងការធ្វើសវនកម្មផ្សេងៗទៀតនៅក្នុងសេចក្តីណែនាំក្នុងជំពូក ៤.១។

ការបើកកិច្ចប្រជុំ

ក្នុងអំឡុងពេលការបើកកិច្ចប្រជុំ សវនករនិងបង្ហាញអំពីផែនការ និងកាលវិភាគនៃការធ្វើសវនកម្ម និងផ្តល់នូវទិដ្ឋភាពទូទៅ នៃភស្តុតាង ឬឯកសារចាំបាច់សម្រាប់ធ្វើអវិជ្ជមានកិច្ច (ស្របតាមស្តង់ដារCQS)។ ការបើកកិច្ចប្រជុំនេះគឺនឹងពិភាក្សាការសម្ងាត់ សម្រាប់រាល់ព័ត៌មានដែលបានផ្តល់ដែលត្រូវចែកចាយនិងការរំពឹងទុក។ បន្ថែមលើនេះ វិសាលភាពនៃការធ្វើសវនកម្មអាច ធ្វើការបញ្ជាក់ (សម្ភារៈបរិក្ខារ ផលិតផល ។ល។) នីតិវិធីនៃការវាស់វែងពន្យល់ណែនាំ តើមានអ្វីកើតឡើង ក្នុងករណីមាន នរណាម្នាក់ខឹងសម្បាក្នុងអំឡុងពេលធ្វើសវនកម្ម។

សេចក្តីណែនាំនៃសហគ្រាស

ក្នុងដំណាក់កាលនេះ សវនករនឹងស្វែងយល់ដឹងអំពីសហគ្រាសនិងដំណើរការនៃការកែច្នៃ ផលិតផល និងប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រង របស់សហគ្រាស។ ទាំងនេះអាចនឹងត្រូវបានណែនាំដោយសហគ្រាសជូនដល់សវនករ។

ការត្រួតពិនិត្យបរិវេណ

បរិវេណនៃទីតាំងកែច្នៃគឺជាទីតាំងដែលសវនករត្រូវធ្វើការត្រួតពិនិត្យដើម្បីទទួលបាននូវទិដ្ឋភាពទូទៅដែលពាក់ព័ន្ធ និង សហគ្រាស។ ទីតាំងដែលត្រូវត្រួតពិនិត្យរួមមាន៖

- បរិវេណសហគ្រាស
- ទីតាំងស្តុកទុកសំរាម

- បរិវេណកែច្នៃ
- បរិវេណនិងទីតាំងសម្រាប់ស្តុកទុកផលិតផល
- ទីតាំងនិងសម្ភារៈបរិក្ខេបសម្រាប់បុគ្គលិក (បន្ទប់ប្តូរសំលៀកបំពាក់ បន្ទប់ទឹកសម្រាប់បុគ្គលិកប្រុសនិងស្រី បរិក្ខេបលាងដៃ ។ល។)
- ក្នុងករណីពាក់ព័ន្ធ មធ្យោបាយដឹកជញ្ជូននៃផលិតផលក៏ត្រូវធ្វើការត្រួតពិនិត្យផងដែរ។

ការសម្ភាសបុគ្គលិក

មានលក្ខខណ្ឌតម្រូវមួយចំនួនដែលទាមទារធ្វើការសម្ភាសជាមួយបុគ្គលិក ដើម្បីពិនិត្យផ្ទៀងផ្ទាត់អនុលោមភាព។ វាអាចធ្វើឡើងក្នុងអំឡុងពេលធ្វើអធិការកិច្ចសហគ្រាស ឬក្រោយពេល។ ក្នុងអំឡុងនៃកិច្ចសម្ភាសជាមួយបុគ្គលិក សំខាន់គឺថាជាការសន្ទនាបែបសម្ងាត់រវាងសវនករ និងបុគ្គលិក។ នេះមានន័យថា អ្នកគ្រប់គ្រងមិនអាចស្តាប់ឮពេលដែលបុគ្គលិកបានដំណើរការដើម្បីធានាបានថាព័ត៌មានដែលផ្តល់ដោយបុគ្គលិកអាចនិយាយបានដោយសេរី។

ការត្រួតពិនិត្យផ្ទៀងផ្ទាត់ឯកសារ

បន្ទាប់ពីការធ្វើអធិការកិច្ចបរិវេណនិងទីតាំងផលិតកម្មរបស់សហគ្រាសរួច គឺត្រូវធ្វើពិនិត្យផ្ទៀងផ្ទាត់ឯកសារ។ ទាំងនេះគឺជាដំណើរការដែលផ្តោតលើនីតិវិធី និងកំណត់ត្រាដែលបានរក្សាទុកដោយសហគ្រាសក្នុងទម្រង់ជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ ឬកំណត់ត្រាជាឌីជីថល។

ការត្រួតពិនិត្យប្រព័ន្ធអង្កេតងារ

នៅក្នុងបរិបទនេះ ការងាររដ្ឋបាលនៃសហគ្រាសនិងមានត្រួតពិនិត្យ។ ប្រព័ន្ធអង្កេតងារមានន័យថា ផលិតផល ឬបណ្តុំផលិតផលផលិតផលអាចត្រូវបានប្រកបដោយនិរន្តរភាពនៃតុលាការដើម ឬជួយមកវិញ។ នៅទីតាំងស្តុកទុកចុងក្រោយនៃផលិតផលសម្រេច ការដាក់ស្លាកសញ្ញាលើផលិតផលត្រូវបានត្រួតពិនិត្យ ដើម្បីធានាថា រាល់ព័ត៌មានទាក់ទងទាំងអស់ត្រូវបានដាក់បញ្ចូល។ ស្លាកសញ្ញាត្រូវមានលេខទូទៅ ដែលមានសារៈសំខាន់សម្រាប់ការអង្កេតងារ។

ការបិទកិច្ចប្រជុំ

អំឡុងពេលនៃការបិទកិច្ចប្រជុំ លទ្ធផលនៃសវនកម្មត្រូវបានបង្ហាញដោយសវនករ រួមបញ្ចូលទាំងសេចក្តីសង្ខេបស្តីពីលក្ខខណ្ឌតម្រូវដែលឆ្លើយតបនិងអនុលោមភាព និងមិនមានអនុលោមភាព។ សហគ្រាសគួរយល់ថា អ្វីដែលមិនមានអនុលោមភាពហើយត្រូវសហការយ៉ាងជិតស្និទ្ធជាមួយសវនករ។

ជាលទ្ធផលនៃការបិទកិច្ចប្រជុំ សវនករនិងចែករំលែកជូននូវចំណុចមួយចំនួនដែលមិនមានអនុលោម ហើយរយៈពេល៤ថ្ងៃក្រោយពីការធ្វើសវនកម្មរួចតម្រូវឱ្យចុះហត្ថលេខារវាងសវនករ និងម្ចាស់សហគ្រាសដើម្បីបញ្ជាក់ពីការឯកភាពលើចំណុចមិនមានអនុលោមភាពដែលបានរកឃើញ។



៤. លក្ខខណ្ឌតម្រូវរបស់ CQS និងដំណើរការផ្តល់ វិញ្ញាបនបត្រ

របាយការណ៍បញ្ចប់នៃការធ្វើសវនកម្ម

សវនករនិងធ្វើរបាយការណ៍សង្ខេបស្តីពីការរកឃើញនូវភាពមិនមានអនុលោមតាមក្នុងអំឡុងពេលនៃការធ្វើសវនកម្ម និង ត្រូវចែករំលែកជូនដល់សហគ្រាសនូវរបាយការណ៍សវនកម្មក្នុងរយៈពេល១៤ ថ្ងៃបន្ទាប់ពីការធ្វើសវនកម្មរួច។ របាយការណ៍ នេះនឹងបង្ហាញនូវទិដ្ឋភាពទូទៅនៃភាពមិនអនុលោមតាម និងការអង្កេតក្នុងអំឡុងពេលនៃការធ្វើសវនកម្ម។ នៅពេលដែល សកម្មភាពកែតម្រូវត្រូវបានស្នើសុំ របាយការណ៍នឹងត្រូវបានធ្វើបច្ចុប្បន្នភាពបន្ថែមទៀត។

៤.៣. ការបិទបញ្ចប់ភាពមិនអនុលោម

ក្នុងករណីភាពមិនអនុលោមត្រូវបានរកឃើញ សហគ្រាសត្រូវបញ្ចប់ភាពមិនអនុលោមទាំងនោះដើម្បីធានាបានប្តូរសុពលភាព នៃវិញ្ញាបនបត្រ។ ដើម្បីបិទបញ្ចប់ភាពមិនអនុលោម សហគ្រាសត្រូវផ្តល់ភស្តុតាងនៃការបិទបញ្ចប់ភាពមិនអនុលោមដោយ ជោគជ័យទៅសវនករ។ អាស្រ័យទៅលើភាពមិនអនុលោម ភស្តុតាងដែលអាចមានសណ្ឋានផ្សេងៗគ្នាដូចជា ការផ្តល់ជូននូវ ឯកសារដែលបានធ្វើបច្ចុប្បន្នភាព ការផ្តល់ជំរុំភាពច្បាស់លាស់ កិច្ចសម្ភាសបន្ថែម ឬការចុះពិនិត្យនៅទីតាំងផ្ទាល់។

សហគ្រាសត្រូវផ្តល់នូវភស្តុតាងដែលមានភាពច្បាស់លាស់និងគ្រប់គ្រាន់ ទើបការបិទបញ្ចប់ភាពមិនអនុលោមទាន់ពេល វេលានិងប្រកបដោយទំនុកចិត្ត។ វាក៏ជាការទទួលខុសត្រូវរបស់សហគ្រាសក្នុងការបិទបញ្ចប់ភាពមិនអនុលោមពេលដែលបាន ផ្តល់ភស្តុតាងតាមការស្នើសុំគ្រប់គ្រាន់។

ភស្តុតាងនៃសកម្មភាពកែតម្រូវត្រូវផ្តល់ជូននិងអនុម័តដោយសវនករ ក្នុងរយៈពេល៦០ថ្ងៃបន្ទាប់ពីទទួលបានការបញ្ជាក់ពី ភាពមិនអនុលោម។

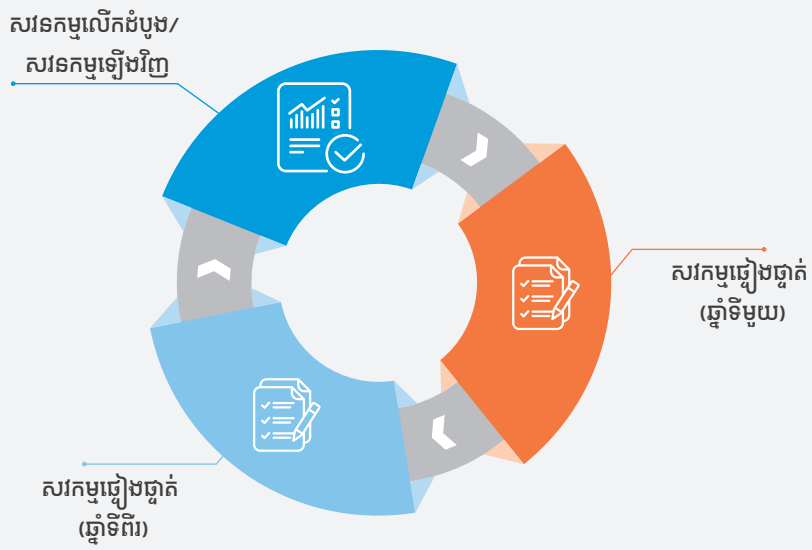
នៅក្នុងក្របខ័ណ្ឌនៃគ្រោងការណ៍ CQS, ភាពមិនអនុលោមត្រូវបានកំណត់ជាបីប្រភេទរួមមាន៖ ភាពមិនអនុលោមកម្រិតធ្ងន់ ភាពមិនអនុលោមកម្រិតមធ្យម ភាពមិនអនុលោមកម្រិតស្រាល។ ភាពខុសគ្នានេះអាចជួយកំណត់អាទិភាពក្នុងការដោះស្រាយនូវ ភាពមិនអនុលោម។

- ភាពមិនអនុលោមកម្រិតធ្ងន់ គឺជាការដែលបង្កការគ្រោះថ្នាក់ដោយផ្ទាល់ និងឆាប់រហ័សលើសុវត្ថិភាពនៃផល ផលិតផល ផលកម្ពុជាដែលមិនអាចអនុញ្ញាតបរិភោគបាន។ បញ្ហានេះទាមទារអោយមានដំណោះស្រាយឱ្យបានឆាប់តាមដែលអាចធ្វើ ទៅបាន។
- ភាពមិនអនុលោមកម្រិតមធ្យម គឺជាបង្កការគ្រោះថ្នាក់លើសុវត្ថិភាពនៃផលិតផលផលកម្ពុជាដែលអាចជំរុញទៅជាភាពមិន អនុលោមកម្រិតធ្ងន់ ប្រសិនបើមិនមានវិធានការទប់ស្កាត់ទាន់ពេលវេលា។
- ភាពមិនអនុលោមកម្រិតស្រាល គឺជាការបង្កហានិភ័យដោយមិនផ្ទាល់ទៅលើសុវត្ថិភាពនៃផលិតផលផលកម្ពុជា ឧទាហរណ៍ ការមិនបានបំពេញកំណត់ត្រានិងនីតិវិធី។

ការអង្កេតអាចត្រូវធ្វើឡើងជាផ្នែកមួយនៃភាពមិនអនុលោម។ ការអង្កេតនៅពេលដែលប្រតិបត្តិការត្រូវបានពេលចិត្តនិងមានភាពអនុលោម។ ដូច្នេះ វាក៏នឹងតែជាវិសាលភាពសម្រាប់ការការពារនូវរាលហានិភ័យដែលកើតឡើង។

៤.៤. ការធ្វើសវនកម្មផ្ទៀងផ្ទាត់ និងការធ្វើបច្ចុប្បន្នភាពសវនកម្ម

សហគ្រាសដែលបានជាប់ក្នុងការធ្វើសវនកម្ម CQS នឹងត្រូវទទួលបានវិញ្ញាបនបត្រដែលមានសុពលភាពរយៈពេល ៣ ឆ្នាំ។ ទោះបីជាយ៉ាងណាក៏ដោយ ការធ្វើសវនកម្មផ្ទៀងផ្ទាត់និងតម្រូវអោយមានការធ្វើឡើងក្នុងរយៈពេលមួយឆ្នាំម្តង ដើម្បីរក្សានូវភាពអនុលោមនៃការប្រតិបត្តិរបស់សហគ្រាសទាំងនោះ។ ការធ្វើសវនកម្មផ្ទៀងផ្ទាត់និងត្រូវធ្វើឡើងរយៈពេល ១ខែ មុនគម្រប់មួយឆ្នាំចាប់ពីថ្ងៃដែលទទួលបានវិញ្ញាបនបត្រ។ កាលបរិច្ឆេទវិញ្ញាបនបត្រ គឺជាពេលដែលវិញ្ញាបនបត្រត្រូវបានផ្តល់ដល់សហគ្រាស។ សហគ្រាសត្រូវធ្វើបច្ចុប្បន្នភាពសវនកម្មយ៉ាងហោចណាស់រយៈពេល ២ខែ មុនថ្ងៃផុតកំណត់របស់វិញ្ញាបនបត្រ ហើយវិញ្ញាបនបត្រថ្មីនឹងផ្តល់ជូនជាថ្មីបន្ទាប់ពីការធ្វើសវនកម្មបានជោគជ័យ។



រូបភាពទី៤. ទិដ្ឋភាពទូទៅនៃវិញ្ញាបនបត្រ



៤. លក្ខខណ្ឌតម្រូវរបស់ CQS និងដំណើរការផ្តល់ វិញ្ញាបនបត្រ

៤.៥. ការស្នើសុំ និងប្រើប្រាស់នីមិត្តសញ្ញា CQS



ការស្នើសុំអាចធ្វើទៅបានតាមរយៈគ្រោងការណ៍ CQS ដោយផ្អែកលើប្រភេទនៃតួអង្គដែលដាក់ស្នើសុំសម្រាប់វិញ្ញាបនបត្រ CQS។ ទោះបីប្រព័ន្ធបច្ចុប្បន្ន គឺរៀបចំឡើងផ្តោតលើទីតាំងរបស់សហគ្រាសកែច្នៃ នាវានេសាទ យឿត្រីឬថៃត្រី ដែលអាចទទួលបានវិញ្ញាបនបត្រដោយឡែកផ្សេងៗគ្នា។ ហេតុសដូច្នោះហើយ អាស្រ័យលើកម្រិតនៃភាពអនុលោមរបស់ពួកគេនីមួយៗ តាមប្រភេទស្នើសុំតាមកម្រិតនីមួយៗផងដែរ។ ប្រភេទនៃសំណើសុំដែលសហគ្រាសបានធ្វើការស្នើសុំរួមបញ្ចូលក្នុងមូលដ្ឋានទិន្នន័យមានសុក្រិតភាពដែលអាចត្រូវបានចូលមើលជាសាធារណៈនៅលើគេហទំព័រ ន.ប.ក។

សហគ្រាសកែច្នៃ

ដោយផ្អែកលើវិសាលភាពនៃវិញ្ញាបនបត្រ សំណើសុំកម្រិតផ្សេងៗគ្នាអាចត្រូវបានធ្វើឡើង។ មានប្រភេទនៃសំណើសុំពីប្រភេទដូចខាងក្រោម៖

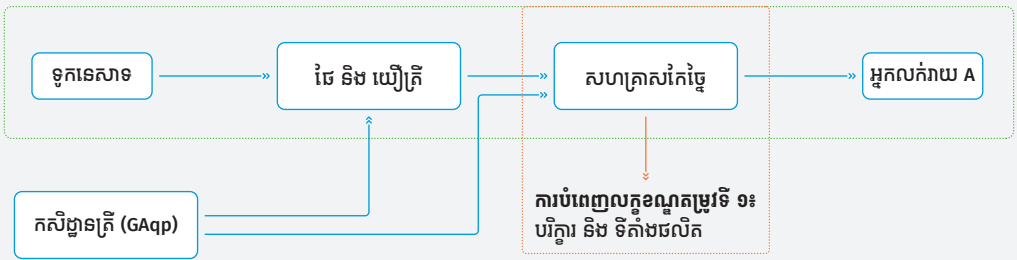
- **សំណើសុំកម្រិតទី ១** ជាមូលដ្ឋានគ្រឹះនៃ CQS ស្ថានភាពនៃសំណើសុំត្រូវបានរៀបរាប់ពីសម្ភារបរិក្ខារដែលបានបញ្ជាក់ “អនុលោមភាពនៃមូលដ្ឋានគ្រឹះរបស់ CQS”។ នេះមានន័យថា សហគ្រាស ទីតាំងប្រមូលទិញឬលក់ ឬនាវានេសាទ អាចមានសិទ្ធិស្នើសុំដែលបានអនុវត្តត្រឹមត្រូវតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវរបស់ CQS។ ប៉ុន្តែ នីមិត្តសញ្ញាគុណភាពមិនត្រូវអនុញ្ញាតផ្តល់ប្រើប្រាស់សម្រាប់បិទលើសករណីទាំងនេះនៃផលិតផលរបស់ពួកគេបានទេ។
- **សំណើសុំកម្រិត ២** ជាសំណើកម្រិតពេញលេញ ដែលអាចស្នើសុំចំពោះខ្សែច្រវាក់ផ្គត់ផ្គង់ផលិតផលទាំងមូលត្រូវអនុវត្តតាមភាពអនុលោមរបស់លក្ខខណ្ឌ CQS និងត្រូវបានអនុវត្តប្រព័ន្ធគ្រួតពិនិត្យតាមដានផ្ទៃក្នុងរបស់ខ្លួន (សូមមើលចំនុច ៤.៧ ស្តីពីការត្រួតពិនិត្យប្រព័ន្ធផ្ទៃក្នុង)។ នេះមានន័យថា តួអង្គនីមួយៗ (សហគ្រាសកែច្នៃ យឿត្រី ឬថៃត្រី នាវានេសាទ) ដែលបានអនុវត្តត្រឹមត្រូវតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវរបស់ CQS។ ប្រសិនបើអាចបានតាមលក្ខខណ្ឌទាំងអស់នេះបាន នោះសហគ្រាសអាចប្រើនីមិត្តសញ្ញា CQS ឬ ស្ថានភាពនៃការអនុវត្តសំណើកម្រិត២ បានពេញលេញលើផលិតផលរបស់ពួកគេ ដែលចម្បងបង្ហាញថាពួកគេបានបំពេញនូវលក្ខខណ្ឌនៃការអនុវត្តអនាម័យល្អបានត្រឹមត្រូវ។

តារាង ២. ប្រភេទនៃសំណើ CQS សម្រាប់សហគ្រាសកែច្នៃ

សំណើ	កម្រិតនៃភាពអនុលោម	អត្ថប្រយោជន៍ នៃសហគ្រាសកែច្នៃ	ការផ្តល់និមិត្តសញ្ញា CQS
សំណើកម្រិត ១	CQS កម្រិតមូលដ្ឋាន	បានបំពេញនូវលក្ខខណ្ឌតម្រូវមូលដ្ឋាន។ ឆ្ពោះសំខាន់តែលើ រចនាសម្ព័ន្ធកំណត់ត្រាជាលាយលក្ខណ៍អក្សរមាន ដៃនកំណត់/ នីតិវិធី ដែលត្រូវការ	ការប្រកាសពីការបំពេញលក្ខខណ្ឌតម្រូវ CQS កម្រិតមូលដ្ឋានអាចធ្វើទៅបាន។ មិនអនុញ្ញាតឱ្យអាយប្រើប្រាស់និមិត្តសញ្ញា CQS នៅលើសំបកដេចខ្ទប់ផលិតផល ឬស្លាកសញ្ញា។ សេចក្តីប្រកាស អាចប្រើប្រាស់បាននៅក្នុងការធ្វើទីផ្សារ។
សំណើកម្រិត ២	CQS ពេញលេញ	បានបំពេញលក្ខខណ្ឌតម្រូវថ្នាក់ជាតិ/តំបន់។ រួមបញ្ចូលទាំងខ្សែច្រវាក់ផ្គត់ផ្គង់ទាំងមូល។ ការអនុវត្តត្រូវធ្វើឡើងស្របជាមួយនិងប្រព័ន្ធតាមដានត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង (ICS) ក្នុងចំណុច ៤.៧។	និមិត្តសញ្ញា CQS អាចប្រើប្រាស់បាននៅលើសំបកដេចខ្ទប់ផលិតផល ឬស្លាកសញ្ញា។ សេចក្តីប្រកាស សិទ្ធិCQS លើផលិតផល អាចធ្វើទៅបាននៅពេលដែលសហគ្រាស ជ្រើសរើសមិនប្រាស់ប្រាស់និមិត្តសញ្ញា។

រូបភាពខាងក្រោមបង្ហាញពីភាពខុសគ្នារវាងសំណើកម្រិតមូលដ្ឋាន (សំណើកម្រិត១) និងសំណើពេញលេញ (សំណើកម្រិត២)។ សម្រាប់សំណើកម្រិត២ នាវានេសាទ និងឃើញត្រី ឬថែត្រី អាចត្រូវគ្របដណ្តប់ក្នុងគ្រោងការណ៍ CQS។ ករណីដែលវត្តមានដើមមានប្រភពមកពីកសិដ្ឋានវារីវប្បកម្ម តម្រូវឱ្យមានការធ្វើវិភាគវត្តមានដើមបន្ថែម ដើម្បីធានាបានវត្តមានដើមទាំងនោះមានសុវត្ថិភាព។

ការបំពេញលក្ខខណ្ឌតម្រូវទី ២៖ ផលិតផល



រូបភាព ៥៖ ភាពខុសគ្នារវាង សំណើកម្រិត១ និងសំណើកម្រិត២



៤. លក្ខខណ្ឌតម្រូវរបស់ CQS និងដំណើរការផ្តល់ វិញ្ញាបនបត្រ

សម្រាប់សំណើកម្រិត ១៖

គឺជាភាពអនុលោម CQS កម្រិតមូលដ្ឋានសម្រាប់ទីតាំង សហគ្រាស ឬអ្នកលក់រាយ ការប្រើប្រាស់នីមិត្តសញ្ញា CQS មិនត្រូវបានអនុញ្ញាតឱ្យប្រើប្រាស់បានទេ។ ស្ថានភាពនៃ សំណើកម្រិត១ អាចប្រើតែលើការផ្សព្វផ្សាយនៃផលិតផល តែប៉ុណ្ណោះ។

សម្រាប់សំណើកម្រិត ២៖

នីមិត្តសញ្ញា CQS អាចប្រើប្រាស់នៅលើសំបកដេចខ្ទប់ និង ស្លាកសញ្ញាបាន ដែលជាសំណើបញ្ជាក់អំពី “អនុលោមតាម លក្ខខណ្ឌតម្រូវ CQS ពេញលេញ”។ សំណើកម្រិត២ នេះ អាចប្រើប្រាស់នីមិត្តសញ្ញាសម្រាប់ការប្រកួតប្រជែងទីផ្សារ ស្រដៀងនឹងសំណើកម្រិត ១ ដែរ។

នេវានេសាទ និង យឿត្រីឬថៃត្រី



នេវានេសាទ និងថៃត្រីឬយឿត្រី អាចអនុវត្តបានការស្នើសុំបានតែសំណើកម្រិត ១ ប៉ុណ្ណោះ ហើយមិនមានភាពខុសគ្នា រវាងកម្រិតនៃអនុលោមភាពផ្សេងៗគ្នានោះទេ។ ភាពខុសគ្នានេះមិនត្រូវធ្វើទៅបានដោយសារការអនុវត្តនីមិត្តសញ្ញាមកម្រិតអប្បបរមា រួចហើយ។ សំណើកម្រិតនេះ មានន័យថាពួកគេអាចបញ្ជាក់បានថាការអនុវត្តរបស់ពួកគេ គឺត្រឹមត្រូវតាម CQS តាមរយៈ ស្ថានភាព “អនុលោមភាពនៃមូលដ្ឋាន CQS”។

ការប្រើប្រាស់មិនត្រឹមត្រូវនៃសំណើ

ការប្រើប្រាស់សំណើណាមួយដោយមិនបានត្រឹមត្រូវអាចនាំឱ្យមានការផ្អាកប្រើប្រាស់វិញ្ញាបនបត្រ CQS។ សហគ្រាសណាដែលយកសំណើណាមួយទៅពេលដែលមិនទាន់មានការបញ្ជាក់ពីភាពជោគជ័យពីការធ្វើសវនកម្ម និងត្រូវបានហាមឃាត់មិនឱ្យចូលរួមក្នុងការស្នើសុំប្រើប្រាស់គ្រោងការណ៍ CQS។ ការផ្អាកអាចត្រូវបានលើកពេលក្នុងការធ្វើសវនកម្មឡើងវិញ និងការផ្ទៀងផ្ទាត់នៃការប្រើប្រាស់សំណើ។

ដើម្បីត្រួតពិនិត្យសហគ្រាសក្នុងការស្នើសុំសំណើត្រឹមត្រូវស្របច្បាប់ មូលដ្ឋានទិន្នន័យប្រកបដោយសុក្រិតភាព (accessible through this link) អាចត្រូវបានប្រើក្បា។ មូលដ្ឋានទិន្នន័យមានតែសហគ្រាសដែលត្រូវបានបញ្ជាក់ប៉ុណ្ណោះ។ ព័ត៌មានដែលត្រូវចុះបញ្ជីមានដូចខាងក្រោម៖

- ឈ្មោះសហគ្រាស
- កាលបរិច្ឆេទនៃចេញវិញ្ញាបនបត្រ
- ប្រភេទតួអង្គ (កែច្នៃ, នាវានេសាទ, ថែត្រីប្លុយឃៀត្រី)
- វិសាលភាពនៃ CQS (CQS កម្រិតមូលដ្ឋាន, CQS កម្រិតពេញលេញ)
- ប្រភេទនៃសំណើកម្រិត
- ផលិតផល និងបញ្ជីនៃផលិតផលកែច្នៃ
- របាយការណ៍សង្ខេបដែលអាចទាញយកបានពីគេហទំព័រ

ការប្រើប្រាស់និមិត្តសញ្ញាគុណភាព CQS

និមិត្តសញ្ញាគុណភាព CQS នឹងត្រូវបានផ្តល់ជូនជាមួយនិងច្បាប់ចម្លងនៃវិញ្ញាបនបត្រ នៅពេលដែលការសម្រេចចុងក្រោយសម្រាប់ការអនុម័ត។ និមិត្តសញ្ញាគុណភាព CQS មិនត្រូវប្រើដោយគ្មានការអនុញ្ញាតពី ន.ប.គ ឡើយ។ ន.ប.គ ត្រូវធ្វើសវនកម្មផ្ទៀងផ្ទាត់ចំពោះការធ្វើប្រើប្រាស់និមិត្តសញ្ញាគុណភាព CQS ដោយអង្គភាពដែលត្រូវបានផ្តល់សិទ្ធិកំឡុងពេលតាមដាននិងសវនកម្មជាថ្មី។ ចំពោះករណីមិនមានអនុលោមភាពណាមួយដែលទាក់ទងនឹងការប្រើប្រាស់និមិត្តសញ្ញាគុណភាពនេះនឹងត្រូវស្នើសុំបញ្ឈប់សកម្មភាពដើម្បីមានវិធានការកែតម្រូវការប្រើប្រាស់និមិត្តសញ្ញាគុណភាព ក៏ដូចជាសកម្មភាពកែតម្រូវសម្រាប់ការប្រើប្រាស់នាពេលអនាគត។

នៅពេលដែលទទួលបាននិមិត្តសញ្ញាគុណភាព អាចប្រើប្រាស់ទៅតាមការចោទសម្រាប់បំពេញទិដ្ឋារ ឬស្លាកសញ្ញាផលិតផលរបស់សហគ្រាសដែលមានស្រាប់។ និមិត្តសញ្ញាគុណភាពអាចប្រើប្រាស់នៅលើស្លាកសញ្ញាផលិតផល សំបកដេកខ្នប់ និងវត្ថុធាតុដើមផ្សេងៗ។ ការប្រើប្រាស់និមិត្តសញ្ញាគុណភាពនេះត្រូវអនុលោមតាមលក្ខណៈពិសេសនៃការចោទដូចខាងក្រោម។



៤. លក្ខខណ្ឌតម្រូវរបស់ CQS និងដំណើរការផ្តល់ វិញ្ញាបនបត្រ

រចនាបទនៃនិមិត្តសញ្ញា



ជំនំ XXX-YY/ZZ

រូបភាពទី ៦. ការរចនានិមិត្តសញ្ញា CQS

ការរៀបរាប់ខាងក្រោមគឺជាការបញ្ជាក់

- ជំនំ: រដ្ឋបាលផលិតផល
- XXX: លេខប្រតិបត្តិករដែលត្រូវបានអនុញ្ញាតឱ្យប្រើនិមិត្តសញ្ញា
- YY: លេខនៃផល ផលិតផលផលិតកម្ពុជារបស់ប្រតិបត្តិករ
- ZZ: ឆ្នាំដែលនិមិត្តសញ្ញាត្រូវបានអនុញ្ញាតឱ្យប្រើប្រាស់

ទំហំអប្បបរមាផ្ទៃធ្មប់វិញ្ញា

ប្រភេទនិមិត្តសញ្ញាត្រូវតែមានផ្ទៃធ្មប់វិញ្ញាមិនអនុញ្ញាតឱ្យមានក្រាហ្វិកផ្សេងៗ និងមានទំហំអប្បបរមាចំនួន ២មម



រូបភាពទី ៧. ផ្ទៃធ្មប់ (២មម) ធ្មប់វិញ្ញានិមិត្តសញ្ញា

ទំហំអប្បបរមា

និមិត្តសញ្ញាគុណភាពរួមបញ្ចូលទាំងលេខសម្គាល់ត្រូវតែមានភាពច្បាស់ទាំងនៅលើការបោះពុម្ព និងលើបណ្តាញអនឡាញ។

និមិត្តសញ្ញា CQS ត្រូវតែរក្សានៅភាពងើមរបស់វាដែលមិនមានការកែប្រែតាមវិធីណាក៏ដោយ (លើកលែងតែទំហំ)។ ពណ៌នៃនិមិត្តសញ្ញាត្រូវរក្សានូវទ្រង់ទ្រាយដើម និងមិនត្រូវបង្រួម ពង្រីក ឬធ្វើអោយខូចទ្រង់ទ្រាយដើមឡើយ។



រូបភាពទី ៨. សម្រាប់តែពណ៌ដើមរបស់និមិត្តសញ្ញាតែប៉ុន្មោះដែលត្រូវបោះពុម្ព



រូបភាពទី ៩. និមិត្តសញ្ញាមិនត្រូវបង្រួម ពង្រីក ឬធ្វើអោយខូចទ្រង់ទ្រាយដើមឡើយ



៤. លក្ខខណ្ឌតម្រូវរបស់ CQS និងដំណើរការផ្តល់វិញ្ញាបនបត្រ

៤.៦. វិញ្ញាបនបត្រ

បន្ទាប់ពីការធ្វើសវនកម្មទទួលបានលទ្ធផលវិញ្ញាបនបត្រនិងត្រូវផ្តល់ជូន។ ការផ្តល់ជូននេះមានន័យថា សហគ្រាសទាំងនោះ គឺបានអនុលោមទៅតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវផ្សេងៗដែលពាក់ព័ន្ធទាំងអស់នៃគ្រោងការណ៍ CQS។

វិញ្ញាបនបត្រនិងរូបបញ្ចូលនូវព័ត៌មានខាងក្រោម៖

<p>វិសាលភាពនៃវិញ្ញាបនបត្រ និងសំណើកម្រិត</p> 	<p>ឈ្មោះ និងអាស័យដ្ឋានរបស់សហគ្រាស</p> 	<p>ហត្ថលេខារបស់ប្រធានរដ្ឋបាលផលផល</p> 
<p>កាលបរិច្ឆេទនៃការផ្តល់វិញ្ញាបនបត្រ</p> 	<p>ថ្ងៃចុះកំណត់នៃវិញ្ញាបនបត្រ</p> 	<p>ឈ្មោះ និងអាស័យដ្ឋានរបស់ស្ថាប័នផ្តល់វិញ្ញាបនបត្រ, ក្នុងករណីនេះគឺ រដ្ឋបាលផលផល FIA</p> 

៤.៧. ប្រព័ន្ធគ្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង (ICS)

គោលដៅនៃ ICS គឺដើម្បីអនុញ្ញាតឱ្យសហគ្រាសកែច្នៃធ្វើការកំចាត់ទីតាំងប្រមូលទិញ-លក់ និងនាវានេសាទ ដើម្បីទទួលបាននូវអនុលោមភាពតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវ CQS។ អត្ថប្រយោជន៍នៃប្រព័ន្ធនេះគឺដើម្បីឱ្យគ្រប់អ្នកពាក់ព័ន្ធទាំងអស់អាចទទួលបាននូវ CQS តាមរយៈការជំរុញកិច្ចសហការរវាងអ្នកពាក់ព័ន្ធនៅក្នុងខ្សែច្រវ៉ាក់ផ្គត់ផ្គង់។ ប្រព័ន្ធ ICS មិនអាចអនុវត្តបានសម្រាប់អ្នកលក់វាយទេ តែអាចត្រូវបានគេកំណត់នៅក្នុងបញ្ជីគ្រួតពិនិត្យ។

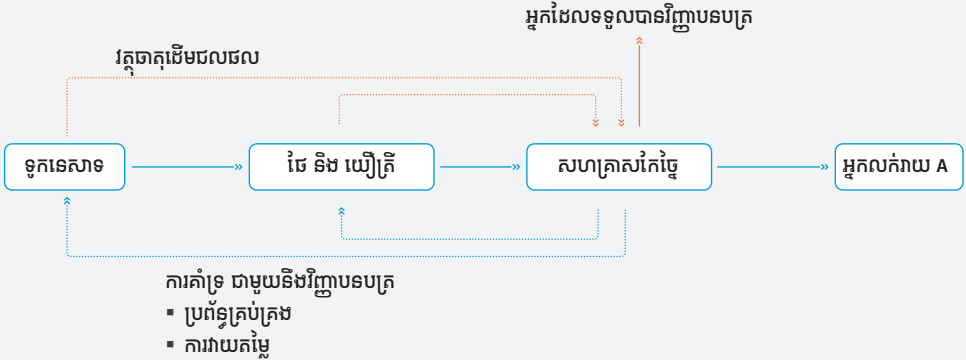
នៅក្នុងប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងពិនិត្យផ្ទៃក្នុង ន.ប.គ អាចចាត់បញ្ជូនមួយផ្នែកនៃសមាជិកក្រុមការងារត្រួតពិនិត្យចូលរួមជាសមាជិក ក្នុងក្រុមការងារនៃ ICS ទៅសហគ្រាសដែលចូលរួមក្នុងខ្សែច្រវាក់ផ្គត់ផ្គង់ ក្នុងករណីនេះ មានតែសហគ្រាសកែច្នៃប៉ុណ្ណោះ។ នេះមានន័យថា សហគ្រាសកែច្នៃដែលអនុវត្ត ICS ចាំបាច់ត្រូវមាននីតិវិធីត្រឹមត្រូវ ដើម្បីប្រាកដថា សមាជិកក្រុមការងារ ICS (នាវានេសាទ និងយឿត្រីឬផែត្រី ឬកសិដ្ឋានវារីវប្បកម្ម) គឺបានអនុលោមតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវ CQS។ នីតិវិធីបែបនេះគួរតែមាន លក្ខណៈដូចគ្នានឹងនីតិវិធីនៃគ្រោងការណ៍ CQS ហើយការត្រួតពិនិត្យប្រចាំឆ្នាំ និងសកម្មភាពតាមដានចំពោះភាពមិនអនុលោម ឆ្លើយតបនឹងលក្ខខណ្ឌតម្រូវ CQS ត្រូវបានអង្កេត។

សហគ្រាសកែច្នៃត្រូវទទួលខុសត្រូវចំពោះការធានាអនុលោមភាពនៃការចូលរួមរបស់សហគ្រាសផ្សេងៗដែលចូលរួម ICS ដែលអាចលក់ផលិតផលអនុលោមតាម CQS។ យឿត្រី ឬនាវានេសាទ មិនអាចធ្វើការស្នើសុំសំណើកម្រិតណាមួយរបស់ CQS បានទេ ក្នុងករណីដែលពួកគេលក់ផលិតផលទៅឱ្យក្រុមហ៊ុនផ្សេងទៀតដែលស្ថិតនៅក្រៅប្រព័ន្ធ ICS។

អំឡុងពេលធ្វើសវនកម្មលើប្រព័ន្ធ ICS ចំហានបន្តបន្ទាប់នឹងត្រូវអនុវត្តដូចខាងក្រោម៖

- ចំហានទី១៖ សហគ្រាសកែច្នៃនិងធានាប្រកួតរបស់អ្នកស្នើសុំនឹងត្រូវបានធ្វើពិនិត្យមើល (យោងទៅតាមចំហានដូចមាន ចែងក្នុងជំពូក “ពិធីសារនៃការធ្វើសវនកម្ម”)។
- ចំហានទី២៖ ការពិនិត្យផ្ទៀងផ្ទាត់ប្រព័ន្ធ ICS ដែលមានឬកំពុងអនុវត្ត។
- ចំហានបញ្ចប់៖ សហគ្រាសកែច្នៃត្រូវធានាថា នាវានេសាទ យឿត្រី/ផែត្រី បានអនុលោមទៅតាមគ្រោងការណ៍ CQS។

ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងផ្ទៃក្នុង ទាំងលើគោក និង ក្នុងសមុទ្រ



រូបភាព ១០. គំនូសតំណាងប្រព័ន្ធ ICS ទាំងនេសាទទឹកសាបនិងនេសាទសមុទ្រ



៥. ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងគុណភាព

ជំពូកនេះបង្ហាញពីវិធានផ្សេងៗដែលត្រូវអនុវត្តដើម្បីធានានូវស្តង់ដារគុណភាព និងធានានូវការអនុវត្តប្រកបដោយត្រឹមត្រូវ និងយុត្តិធម៌។



៥.១. ការត្រួតពិនិត្យគុណភាព

ក្នុងការផ្សេងៗគ្នាមានកិច្ចសហប្រតិបត្តិការដើម្បីធានាថាសេវាកម្មអនុវត្តនូវលក្ខខណ្ឌតម្រូវចំពោះបទបញ្ញត្តិ និងលក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃគ្រោងការណ៍ CQS។ អ្នកមានសិទ្ធិចេញវិញ្ញាបនបត្រ និងសវនករមិនអាចជាមនុស្សតែមួយបានទេ។ នៅពេលដែលសវនករធ្វើសវនកម្មនៅសហគ្រាស អ្នកមានសិទ្ធិចេញវិញ្ញាបនបត្រនិងធ្វើការត្រួតពិនិត្យគុណភាព និងធ្វើការសម្រេចចិត្តចំពោះការផ្តល់វិញ្ញាបនបត្រដោយផ្អែកលើរបាយការណ៍ដែលធ្វើឡើងដោយសវនករ។ អ្នកមានសិទ្ធិចេញវិញ្ញាបនបត្រ និងសវនករមិនអនុញ្ញាតឱ្យមានការពិគ្រោះយោបល់គ្នាសម្រាប់សហគ្រាសណាមួយឡើយ ដើម្បីការពារនូវទំនាស់ផលប្រយោជន៍។ អ្នកមានសិទ្ធិចេញវិញ្ញាបនបត្រ ត្រូវបំពេញទិន្នន័យប្រកបដោយសុក្រិតភាពក្នុងប្រព័ន្ធទិន្នន័យឱ្យរួចរាល់មុនពេលសម្រេចចេញវិញ្ញាបនបត្រ។

ក្នុងករណីសហគ្រាសមិនទាក់ទងការលើលទ្ធផលនៃការចេញបញ្ជាក់វិញ្ញាបនបត្រ ឬមានភ័យបារម្ភ ពួកគេអាចធ្វើការតវ៉ាចំពោះសេចក្តីសំរេចនេះ។ រាល់ការតវ៉ានឹងត្រូវជូនដំណឹងដល់ប្រធាន.ប.ត ដែលជាអ្នកអាចបើកធ្វើការស៊ើបអង្កេតលើបណ្តឹងតវ៉ាដែលបានស្នើសុំ ឬក៏អាចចាត់តាំងបុគ្គលិកដែលមិនពាក់ព័ន្ធជាមួយនិងអតិថិជន ដើម្បីធ្វើការស៊ើបអង្កេតលើបណ្តឹងតវ៉ានោះ។ បណ្តឹងតវ៉ា និងលទ្ធផលនៃការស៊ើបអង្កេតត្រូវចែករំលែកជូនដល់ក្រុមការងារ CQS។



៥. ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងគុណភាព

៥.៣. លក្ខខណៈសម្បត្តិសវនករ



លក្ខខណៈសម្បត្តិចំពោះនៃសវនករគឺត្រូវមានចំណេះដឹង និងសមត្ថភាព គ្រប់គ្រាន់ដើម្បីអនុវត្តក្នុងការពិនិត្យលើភាពអនុវត្តនៃការអនុវត្តប្រព័ន្ធវិញ្ញាបនបត្របានត្រឹមត្រូវកម្រិតណា។ ការបណ្តុះបណ្តាលសវនករដែលមានសក្តានុពលសម្រាប់ពេលអនាគត គួរតែរួមបញ្ចូលនូវចំណុចដូចខាងក្រោម៖

- បុគ្គលដែលត្រូវទទួលបានការបណ្តុះបណ្តាលជាសវនករចាំបាច់ត្រូវមានសមត្ថភាពធ្វើបង្ហាញនូវបទពិសោធន៍ឬចំណេះដឹងស្តីពីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ឬវិស័យផលិតផល ដែលរួមមានដូចខាងក្រោម៖
 - យ៉ាងហោចណាស់មានបទពិសោធន៍រយៈពេល ៣ ឆ្នាំ ចំពោះការងារសម្រាប់សហគ្រាសកែច្នៃ ឬក៏វិស័យផលិតផល។ បន្ថែមលើនេះ ត្រូវមានបរិញ្ញាបត្រជំនាញផ្នែកសុវត្ថិភាពអាហារ ជំនាញបច្ចេកវិទ្យាអាហារ កសិកម្ម ឬវិទ្យាសាស្ត្រផលិតផល។
 - ក្នុងករណីបេក្ខជនមិនមានកម្រិតជំនាញដូចរៀបរាប់ខាងលើ ដូច្នោះក៏ត្រូវមានបទពិសោធន៍ការងារយ៉ាងតិច ៥ ឆ្នាំ ក្នុងវិស័យពាក់ព័ន្ធ។

ព័ត៌មាននៃប្រវត្តិរូប (CV) របស់បេក្ខជនត្រូវមានភាពច្បាស់លាស់។

- ស្តង់ដារវគ្គបណ្តុះបណ្តាលយ៉ាងតិចរយៈពេល ៥ ថ្ងៃ ដែលនឹងមានការប្រឡងបញ្ចប់ត្រឹមត្រូវ។ ពេលដែលប្រឡងរៀបចំ

អ្នកចូលរួមនឹងទទួលបានវិញ្ញាបនបត្រដែលចេញដោយដោយរដ្ឋបាលវេលវេល។ វគ្គបណ្តុះបណ្តាលផ្តោតសំខាន់ៗលើ៖

- សេចក្តីណែនាំអំពីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ
 - បទបញ្ញត្តិនៃគ្រោងការណ៍ CQS
 - លក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃគ្រោងការណ៍ CQS
 - គោលការណ៍គ្រឹះនៃការធ្វើសវនកម្ម
 - ការអនុវត្តជាក់ស្តែង
- សវនករទាំងអស់ត្រូវតែឆ្លងកាត់នូវការចូលរួមអង្កេតនៃការធ្វើសវនកម្មយ៉ាងហោចណាស់ចំនួនម្តង និងអនុវត្តធ្វើសវនកម្មដោយផ្ទាល់ចំនួនម្តង។ ក្នុងអំឡុងពេលនៃការធ្វើសវនកម្ម សវនករដែលមានលក្ខខណៈសម្បត្តិគ្រប់គ្រាន់និងដឹកនាំដោយសវនករជាន់ខ្ពស់ដើម្បីអង្កេតពីរបៀបក្នុងការធ្វើសវនកម្ម។ សិក្ខាកាមនិងដឹកនាំធ្វើសវនកម្មដោយខ្លួនឯងនៅពេលអនុវត្តធ្វើសវនកម្មលើកទីបី។

សវនករជាន់ខ្ពស់អាចធ្វើការសម្រេចពីការចូលរួមធ្វើសវនកម្ម ក្នុងករណីដែលវគ្គបណ្តុះបណ្តាលត្រូវផ្តល់បន្ថែមចូរដល់សវនករ។

លក្ខខណ្ឌតម្រូវសម្រាប់វគ្គបណ្តុះបណ្តាលគឺ៖

១. វគ្គបណ្តុះបណ្តាលត្រូវមានបទពិសោធន៍ក្នុងការធ្វើសវនកម្មលើកម្មវិធីគុណភាព និងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ឬ
២. សវនករ CQS ដែលមានលក្ខខណៈសម្បត្តិគ្រប់គ្រាន់ដែលមានបទពិសោធន៍ក្នុងការធ្វើសវនកម្មយ៉ាងតិចពីរឆ្នាំ ឬយ៉ាងហោចណាស់ក៏មានបទពិសោធន៍មួយឆ្នាំក្នុងការករណីដែលពួកគេធ្លាប់មានបទពិសោធន៍ក្នុងការធ្វើសវនកម្មលើផ្នែកគុណភាពនិងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារស្រាប់។

៥.៤. ការតែលម្អជាបន្តបន្ទាប់

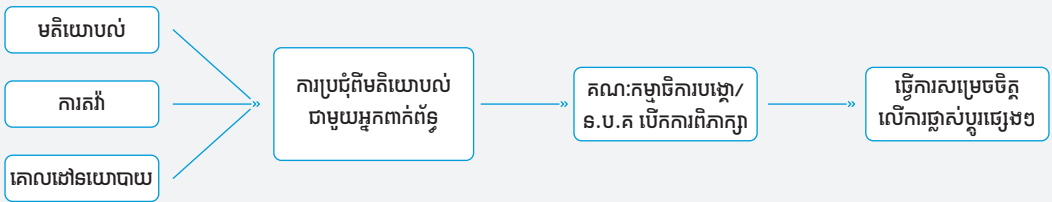
បទបញ្ញត្តិ និងលក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃគ្រោងការណ៍ CQS តំបន់ត្រូវធ្វើបច្ចុប្បន្នភាពជាបន្តបន្ទាប់ ដើម្បីធានាពីគុណភាព និងសុវត្ថិភាពនៃផល ផលិតផលវេលវេល។ រៀងរាល់ ២ឆ្នាំម្តង ក្នុងករណីចាំបាច់ ន.ប.ត និងធ្វើការពិនិត្យរៀងរាល់ចំនួនបច្ចុប្បន្នភាពនៃគ្រោងការណ៍ឡើងវិញដើម្បីរក្សាសុក្រិតភាពនៃកម្មវិធី CQS។ រាល់កិច្ចប្រជុំដើម្បីធ្វើបច្ចុប្បន្នភាព CQS និងត្រូវដំណើរការដោយមានការពិគ្រោះយោបល់ជាសាធារណៈដែលរាល់មតិនិងយោបល់ត្រូវបានចែករំលែកជាមួយ ន.ប.ត និងត្រូវដាក់បញ្ចូលទៅក្នុងការពិភាក្សាស្តីពីការធ្វើបច្ចុប្បន្នភាពស្តង់ដារផងដែរ។ ប្រសិនបើ ការធ្វើបច្ចុប្បន្នភាពចំពោះស្តង់ដារត្រូវបានបញ្ជាក់នៅលើគេហទំព័រ ហើយការបណ្តុះបណ្តាលក៏នឹងត្រូវធ្វើផ្តល់ចូរដល់សហគ្រាសដើម្បីអោយពួកគេអនុវត្តកាន់តែប្រសើរឡើង។



៥. ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងគុណភាព

DFPTQ និងទាតានីតិវិធីសញ្ញា CQS នឹងត្រូវបានរៀបចំឡើងដោយយល់ដឹងបន្ថែមក្នុងចំណោមអ្នកកែច្នៃ និងអ្នកប្រើប្រាស់។ ហើយយុទ្ធនាការរៀបចំឡើងបង្កើនការយល់ដឹងទាំងនេះអាចធ្វើឡើង ដោយមានការ សម្របសម្រួល ជាមួយដៃគូអភិវឌ្ឍន៍ ឬតែ ស្ថាប័នផ្ទាល់រួមជាមួយនិងការបោះពុម្ពសម្ភារៈ និងឧបករណ៍ទំនាក់ទំនងនានា។

រូបភាពខាងក្រោមបង្ហាញពីដំណាក់កាលដែលត្រូវអនុវត្តដើម្បីធ្វើបច្ចុប្បន្នភាពសម្រាប់គ្រោងការណ៍ CQS និង/ឬ លក្ខខណ្ឌ តម្រូវ។



រូបភាព ១១. ដំណាក់កាលសម្រាប់ការធ្វើបច្ចុប្បន្នភាពប្រព័ន្ធវិញ្ញាបនបត្រ CQS និង / ឬលក្ខខណ្ឌតម្រូវ

៥.៥. បណ្តឹងតវ៉ា

សហគ្រាសមានសិទ្ធិធ្វើការប្តឹងតវ៉ាចំពោះការសម្រេចរបស់ ទ.ប.ត។ បណ្តឹងតវ៉ាត្រូវតែធ្វើឡើងក្នុងរយៈពេល ៧ ថ្ងៃ ចាប់ពីថ្ងៃ ដែលមានការបញ្ជាក់ពីភាពមិនអនុលោម និង/ឬ ការសម្រេចលើចេញបញ្ជាក់វិញ្ញាបនបត្រនិងធ្វើការទាក់ទងជាមួយសហគ្រាស។ បណ្តឹងតវ៉ា នឹងត្រូវបញ្ជូនទៅនាយកដ្ឋាន ទ.ប.តដោយផ្ទាល់ និងត្រូវបញ្ជូនមកក្រុមការងារជម្រុញ CQS ផងដែរ។

ទ.ប.ត នឹងមានរយៈពេល ៦០ ថ្ងៃ ដើម្បីធ្វើការឆ្លើយតបទៅនឹងបណ្តឹងតវ៉ា។ ការស៊ើបអង្កេតបណ្តឹងតវ៉ាត្រូវធ្វើឡើងដោយ សវនករឯករាជ្យ។ ការឆ្លើយតបជាលាយលក្ខណ៍អក្សរនឹងផ្តល់ជូនទៅដើមបណ្តឹងដោយផ្អែកលើលទ្ធផលនៃការស៊ើបអង្កេត។ ការឆ្លើយតបរបស់ប្រធាន ទ.ប.ត ក៏នឹងត្រូវធ្វើការចែករំលែកជូនដល់ក្រុមការងារ CQS ផងដែរ។

៥.៦. ថ្លៃសេវាកម្ម

បច្ចុប្បន្នវិញ្ញាបនបត្រមានការគាំទ្រតាមរយៈគម្រោង CAPFish Capture - គម្រោងអភិវឌ្ឍន៍ក្រោយប្រមូលផលផលិតផល។ នៅពេលអនាគត សហគ្រាសត្រូវទទួលបានបន្ទុកលើការបង់ថ្លៃសេវាកម្មសម្រាប់ការធ្វើសវនកម្ម និងសេវាហុយចាំបាច់ផ្សេងទៀត។

លទ្ធផលនៃការធ្វើសវនកម្ម និងការចេញបញ្ជាក់ ឬរបាយការណ៍សវនកម្មនឹងមិនមានសុពលភាពដ៏រឹងមាំបណ្តោះអាសន្នថ្លៃសេវាកម្មត្រូវ បានទូទាត់រួចរាល់។

តារាងខាងក្រោមបង្ហាញពីគោលការណ៍ណែនាំស្តីពី ចំនួនថ្ងៃដែលត្រូវចំណាយទៅតាមវិសាលភាពនៃសវនកម្ម។ ពេលវេលា នេះគិតតែថ្ងៃធ្វើសវនកម្មតែប៉ុណ្ណោះ ចំពោះថ្ងៃធ្វើដំណើរមិនត្រូវបានគិតបញ្ចូលទេ និងការធ្វើសវនកម្មគឺសម្រាប់តែចំនួនមួយ ទីតាំងតែប៉ុណ្ណោះ។

តារាងទី ៣៖ រយៈពេលសវនកម្មដែលបានប៉ាន់ស្មានសម្រាប់គ្រោងការណ៍ CQS ផ្សេងៗគ្នា។

វិសាលភាពសវនកម្ម	ចំនួនថ្ងៃដែលត្រូវការសម្រាប់ពិនិត្យទីតាំង។
CQS កម្រិត១	១ ថ្ងៃ
CQS កម្រិត២	២ - ៣ ថ្ងៃ

៥.៧. ការរក្សាការសម្ងាត់

ន.ប.គ ត្រូវមានការទទួលខុសត្រូវ និងរក្សាការសម្ងាត់នូវព័ត៌មានទាំងអស់ដែលទទួលបានពីសហគ្រាស ឬព័ត៌មាននៅក្នុង អំឡុងពេលអនុវត្តសកម្មភាពសវនកម្ម។ លើកលែងតែព័ត៌មានរបស់សហគ្រាសដែលបានច្បាញយោងសាធារណៈ ឬនៅពេល ដែលមានការព្រមព្រៀងគ្នារវាងអ្នកចេញវិញ្ញាបនបត្រ និងអ្នកចូលរួម (ឧទាហរណ៍សម្រាប់គោលបំណងឆ្លើយតបនឹងបណ្តឹង តវ៉ា) ព័ត៌មានផ្សេងៗទៀត ត្រូវបានចាត់ទុកថាជាព័ត៌មានដែលមានកម្មសិទ្ធិបញ្ញា ហើយត្រូវចាត់ទុកជាការសម្ងាត់។

ផ្នែកទី២

លក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃនីមិត្តសញ្ញាគុណភាពផល ផលិតផលផលិតផលកម្ពុជា

ក. សហគ្រាសកែច្នៃ	48
សេចក្តីផ្តើម	49
ទិដ្ឋភាពទូទៅនៃគ្រោងការណ៍	50
លក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃ CQS សម្រាប់សហគ្រាសកែច្នៃ	53
ខ. ឃើត្រី និងចែត្រី	75
សេចក្តីផ្តើម	76
ទិដ្ឋភាពទូទៅនៃគម្រោងការណ៍	77
លក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃ CQS សម្រាប់ឃើត្រី និងចែត្រី	78
គ. ទូកនេសាទ	86
សេចក្តីផ្តើម	88
ទិដ្ឋភាពនៃគ្រោងការណ៍	89
លក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃ CQS សម្រាប់ទូកនេសាទ	90







សហគ្រាសកែច្នៃ



សេចក្តីផ្តើម



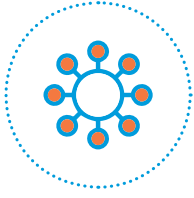
ឯកសារនេះគឺជាផ្នែកមួយនៃគ្រោងការណ៍ធានាគុណភាពរបស់ និមិត្តសញ្ញាគុណភាពកម្ពុជា (CQS)។ គ្រោងការណ៍ធានាគុណភាពនិងសុវត្ថិភាពបែងចែកជា ២គឺ ច្បាប់គ្រោងការណ៍ និងលក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃគ្រោងការណ៍។ ឯកសារនេះរៀបរាប់ពីលក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃគ្រោងការណ៍ ហើយផ្តោតលើសហគ្រាសដែលចង់ទទួលបានវិញ្ញាបនបត្រគ្រោងការណ៍នេះ។

គោលដៅរបស់គម្រោង CQS គឺដើម្បីជួយឧបត្ថម្ភដល់សហគ្រាសមីក្រូ តូច និងមធ្យម (MSME) នៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជាដើម្បីលើកកម្ពស់ការអនុវត្តរបស់ពួកគេ និងប្រើប្រាស់សុវត្ថិភាពចំណីអាហារ និងគុណភាពផល ផលិតផលផលកម្ពុជា។

គ្រោងការណ៍គុណភាព និងសុវត្ថិភាពនេះត្រូវបានចនាឡើងដោយផ្អែកលើស្តង់ដារ GHP ពីគណៈកម្មការ Codex Alimentarius និងច្បាប់កម្ពុជា។ លើសពីនេះទៀតលក្ខខណ្ឌតម្រូវ ក៏ត្រូវបានប្រៀបធៀបទៅនឹងច្បាប់ពីប្រទេសមួយចំនួននៅក្នុងតំបន់រួមមាន ចិន ថៃ វៀតណាម កូរ៉េ និងជប៉ុន។

CQS គឺជាកំណត់ត្រាមួយដែលដឹកនាំដោយរដ្ឋបាលផលកម្ពុជា (FIA) និងមានការអភិវឌ្ឍន៍បន្ថែមទៀតដោយមានការគាំទ្រពីអង្គការសហប្រជាជាតិដើម្បីអភិវឌ្ឍន៍ឧស្សាហកម្ម (UNIDO)។ CQS ត្រូវបានបង្កើតឡើងជាផ្នែកមួយនៃគម្រោងអភិវឌ្ឍន៍ផលកម្មក្រោយការប្រមូលផលរបស់ CAPFish Capture – គម្រោងអភិវឌ្ឍន៍ផលកម្មក្រោយការប្រមូលផល ដែលឧបត្ថម្ភពីការងារសហការអឺរ៉ុប ដែលជាផ្នែកមួយនៃកិច្ចខិតខំប្រឹងប្រែងដ៏ធំ ដើម្បីជំរុញកំណើន ប្រកបដោយចីរភាព និងរួមនៅក្នុងវិស័យផលកម្ម។ គោលបំណងរួមនៃកម្មវិធីនេះ គឺសំដៅរួមចំណែកក្នុងការអភិវឌ្ឍន៍សង្គម សេដ្ឋកិច្ច សន្តិសុខស្បៀងអាហារ និងការកាត់បន្ថយភាពក្រីក្រនៅកម្ពុជា។ គម្រោងជាក់លាក់នេះមានគោលបំណងចូលរួមចំណែកក្នុងការអភិវឌ្ឍវិស័យផលកម្ម ក្រោយប្រមូលផលតាមរយៈការធ្វើឱ្យប្រសើរឡើងនូវប្រព័ន្ធបញ្ជាតិ និងស្ថាប័នដោយការទទួលយកការអនុវត្តនិងការធ្វើប្រតិបត្តិប្រសើរដោយវិស័យឯកជន។

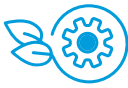
ឯកសារនេះបង្ហាញពីកំណែទំព័រនៃលក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃគ្រោងការណ៍។



ទិដ្ឋភាពទូទៅនៃសហគ្រាសកែច្នៃ

វិសាលភាព

វិសាលភាពនៃគម្រោងនេះរួមមានលក្ខខណ្ឌតម្រូវសម្រាប់សហគ្រាសកែច្នៃត្រី និងផលិតផលដែលរួមមាន៖



កន្លែងកែច្នៃ



អ្នកលក់រាយ (A)

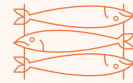
ស្តង់ដារផ្តល់នូវលក្ខខណ្ឌតម្រូវចាក់សម្រាប់ផលិតផលជាច្រើនដែលបង្ហាញពីហានិភ័យបន្ថែមដែលអាចត្រូវបានច្បារភ្ជាប់ ជាមួយនិងការផលិតប្រភេទផលិតផលទាំងនោះ។ ប្រភេទផលិតផលរួមមាន៖



ផលិតផលផលិតផលស្ងួត



ផលិតផលផលិតផលក្លាស្សេ / ស្រស់



ផលិតផលផលិតផលធ្វើ



ទឹកត្រី



ត្រីចំហុយ



ផលិតផលត្រីធ្លាប់ (រួមទាំងប្រហុក)

គោលការណ៍

គោលការណ៍ស្នូលនៃគ្រោងការណ៍នេះរួមមាន៖



ការប្តេជ្ញាចិត្តថ្នាក់ដឹកនាំជាន់ខ្ពស់៖ បញ្ជាក់ពីសារៈសំខាន់ និងការគាំទ្រពីម្ចាស់ ឬអ្នកគ្រប់គ្រងសហគ្រាស សម្រាប់ការអនុវត្តលក្ខខណ្ឌតម្រូវ CQS។

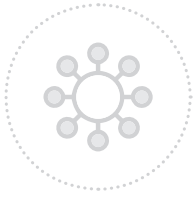


ផែនការសុវត្ថិភាពចំណីអាហារនិងប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងគុណភាព៖ ដើម្បីកំណត់ហានិភ័យនៃការចម្លង និង ការអភិវឌ្ឍន៍នីតិវិធីត្រឹមត្រូវដើម្បីគ្រប់គ្រងហានិភ័យទាំងនោះ។



ការអនុវត្តអនាម័យល្អជាមូលដ្ឋាន៖ ការអនុវត្តមូលដ្ឋានទាំងនេះមានសារៈសំខាន់ដើម្បីធានាសុវត្ថិភាព និង គុណភាពនៃផល និងផលិតផលផល។

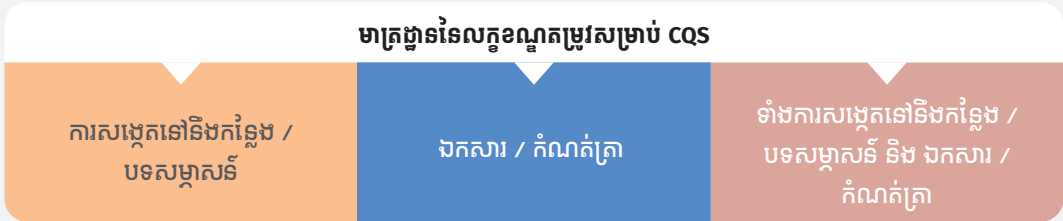
ផ្អែកលើគោលការណ៍ទាំង ៣ នេះ លក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃគ្រោងការណ៍ត្រូវបានបង្កើត និងកំណត់។ ប្រភេទសំខាន់ពីរនៃលក្ខខណ្ឌ តម្រូវត្រូវបានកំណត់នៅក្នុងគ្រោងការណ៍នេះ។ ពួកវាត្រូវបានកំណត់ថាជាការអនុវត្ត “មូលដ្ឋាន (BSC)” និង “ពេញលេញ (FUL)”។ ដើម្បីទទួលបានការអនុលោមតាម CQS ពេញលេញ រាល់លក្ខខណ្ឌតម្រូវទាំងអស់នឹងត្រូវអនុវត្តតាម។ ដោយអនុលោមតាម ការអនុវត្តមូលដ្ឋាន សហគ្រាសត្រូវទទួលបានការអនុលោមតាម CQS ដែលត្រូវបានគេស្គាល់ថា ជាការអនុលោមតាមទីតាំង ផលិត CQS (យោងតាមសំណើកម្រិត ១)។ សហគ្រាសនីមួយៗអាចព្យាយាមអនុវត្តការអនុលោមតាមកម្រិត ជាមួយនិងគោលដៅ ដើម្បីអនុវត្ត CQS ពេញលេញ។



ទិដ្ឋភាពទូទៅនៃសហគ្រាសកែច្នៃ

គ្រោងការណ៍ច្បាប់

គ្រោងការណ៍ច្បាប់ CQS នឹងផ្តល់ព័ត៌មានបន្ថែមអំពីការគ្រប់គ្រងកម្មវិធីរួមមាន ដំណើរការវិញ្ញាបនបត្រប្រកាសដែលមានសក្តានុពលដែលត្រូវធ្វើឡើង ការប្រើប្រាស់ឡូហ្គោ លក្ខខណ្ឌតម្រូវសវនករ រចនាសម្ព័ន្ធផ្លែសេវា។ល។ នេះក៏ជាផ្នែកមួយនៃគ្រោងការណ៍ធានាគុណភាព ហើយត្រូវបាបរៀបរាប់នៅក្នុងឯកសារដាច់ដោយឡែក។





លក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃ CQS សម្រាប់សហគ្រាសកែច្នៃ

១. ការគ្រប់គ្រង

ការប្តេជ្ញាចិត្តនិងការគាំទ្ររបស់អ្នកគ្រប់គ្រងសហគ្រាស គឺមានសារៈសំខាន់ក្នុងការធានាបានការអនុវត្តតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវ។ ការធានារបស់ពួកគេអាចជំរុញនិយោជិក ឱ្យអនុវត្តតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃគ្រោងការណ៍របស់ CQS នេះ។ រចនាសម្ព័ន្ធគ្រប់គ្រង ច្បាស់លាស់ជាមួយការកំណត់ការទទួលខុសត្រូវបានត្រឹមត្រូវល្អ និងធ្វើឱ្យមានភាពច្បាស់លាស់អំពីតួនាទីរបស់និយោជិកម្នាក់ៗ នៅក្នុងសហគ្រាសក្នុងការអនុវត្ត CQS ផងដែរ។

១.១ ការប្តេជ្ញាចិត្ត

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ	ប្រភេទអនុវត្ត
១.១.១	អ្នកគ្រប់គ្រងរបស់សហគ្រាសត្រូវបង្ហាញពាក្យគោរពការប្តេជ្ញាចិត្តយ៉ាងម៉ត់ចត់ចំពោះការអនុវត្ត CQS តាមរយៈការធ្វើឱ្យប្រសើរឡើងនូវសម្ភារបរិក្ខារកែច្នៃ និងការកែលម្អបន្តបន្ទាប់លើការងារគ្រប់គ្រងគុណភាព សុវត្ថិភាពផល ផលិតផលផលកម្ពុជា។	BSC
១.១.២	អ្នកគ្រប់គ្រងគួរតែស្វែងយល់ពី គោលការណ៍ជាមូលដ្ឋាននៃសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ លក្ខណៈវិនិច្ឆ័យនៃប្រតិបត្តិការ និងសុវត្ថិភាពកែច្នៃផល ផលិតផលផលកម្ពុជា ដែលអាចមានលទ្ធភាពវិនិច្ឆ័យលើហានិភ័យដែលអាចកើតមាននៅក្នុងរោងចក្រកែច្នៃរបស់ពួកគេ។	BSC
១.១.៣	សហគ្រាសត្រូវមានឯកសារគោលនយោបាយស្តីពីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហាររួមមាន៖ ការប្តេជ្ញាចិត្តចំពោះសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារដែលត្រូវបានផលិតនិងដេញដូរ ត្រូវបានចុះហត្ថលេខាដោយ ធុក់ដឹកនាំកំពូល។	FUL

១.២ រចនាសម្ព័ន្ធគ្រប់គ្រងរបស់សហគ្រាស

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ	ប្រភេទអនុវត្ត
១.២.១	អ្នកគ្រប់គ្រងសហគ្រាស ត្រូវមានលទ្ធភាពពន្យល់ដោយច្បាស់លាស់មាត់យ៉ាងច្បាស់លាស់ចំពោះសហគ្រាស ត្រូវបានរៀបចំនិងចាត់ចែងដូចម្តេចខ្លះអំពីតួនាទី និងការទទួលខុសត្រូវរបស់និយោជិកម្នាក់ៗ?។	BSC
១.២.២	សហគ្រាសត្រូវមានគំនូសរចនាសម្ព័ន្ធគ្រប់គ្រងរបស់សហគ្រាស ដើម្បីបង្ហាញអំពីការគ្រប់គ្រង និងរចនាសម្ព័ន្ធប្រតិបត្តិការរបស់សហគ្រាស។ គំនូសរចនាសម្ព័ន្ធគ្រប់គ្រងរបស់សហគ្រាស គួរតែដាក់បញ្ចូលនូវគ្រោងការណ៍យ៉ាងច្បាស់ និងការបែងចែកការទទួលខុសត្រូវសម្រាប់និយោជិកម្នាក់ៗដែលពាក់ព័ន្ធនឹងការអនុវត្តសុវត្ថិភាព គុណភាព និងដំណើរការកែច្នៃផល ផលិតផលផលកម្ពុជា។ តួនាទីនៃអនុប្រធានរបស់ក្រុមការងារគ្រប់គ្រងសំខាន់ៗ ក៏ត្រូវតែកំណត់ត្រានៅក្នុងឯកសារច្បាស់លាស់ផងដែរ។	FUL
១.២.៣	ប្រធានក្រុមសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារគួរត្រូវបានតែងតាំង។	FUL



លក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃ CQS សម្រាប់សហគ្រាសកែច្នៃ

២. ផែនការស្តីពីសុវត្ថិភាពផល ផលិតផលផលិតកម្ពុជា

លក្ខខណ្ឌតម្រូវតម្រូវឱ្យក្រុមហ៊ុនធ្វើការបង្កើតទិដ្ឋភាពទូទៅច្បាស់លាស់នៃសកម្មភាពរបស់សហគ្រាសដែលចាំបាច់ត្រូវបានបញ្ជាក់។ ផ្អែកលើទិដ្ឋភាពទូទៅ ការត្រួតពិនិត្យហានិភ័យបានច្បាស់លាស់ និងវិធានការត្រួតពិនិត្យដែលអាចត្រូវបានកំណត់ក្នុងផែនការស្តីពីសុវត្ថិភាពផល ផលិតផលផលិតកម្ពុជា។

២.១. ការពណ៌នាផល ផលិតផលផលិតកម្ពុជា

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ	ប្រភេទអនុវត្ត
២.១.១	អ្នកគ្រប់គ្រងសហគ្រាសត្រូវមានលទ្ធភាពពន្យល់ដោយច្បាស់លាស់អំពីផលិតផលប្រភេទណាដែលពួកគេកំពុងផលិតសម្រាប់លក់ លក្ខណៈផលិតផល។	BSC
២.១.២	ត្រូវបង្កើត និងចងក្រងជាឯកសារស្តីពីការពណ៌នាអំពីផលិតផល ឬក្រុមផលិតផលនីមួយៗ។ ឯកសារនេះត្រូវបញ្ចូលនូវព័ត៌មានពាក់ព័ន្ធទាំងអស់ដែលស្តីពីគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ លក្ខណៈផលិតផល រួមបញ្ចូលលក្ខណៈអតិសុខុមប្រាណ គីមីសាស្ត្រ និងលក្ខណៈរូបសាស្ត្រ ព្រមទាំងសមាសភាគផ្សំផលិតផល, អាយុកាលប្រើប្រាស់, ការប្រើប្រាស់សំបកដេកខ្នប់, ការណែនាំស្តីពីការដាក់ស្លាកសញ្ញា, ដំណើរការដែលពាក់ព័ន្ធ លក្ខខណ្ឌរក្សាទុក។	FUL

២.២. ដ្យាក្រាមនៃលំហូរដំណើរការ

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ	ប្រភេទអនុវត្ត
២.២.១	អ្នកគ្រប់គ្រងសហគ្រាសត្រូវមានលទ្ធភាពពន្យល់ដោយច្បាស់លាស់អំពីជំហាននៃដំណើរការកែច្នៃផលិតផលនីមួយៗដែលកំពុងត្រូវបានដំណើរការដោយសហគ្រាស។	BSC
២.២.២	អ្នកគ្រប់គ្រងសហគ្រាសត្រូវមានលទ្ធភាពពន្យល់ដោយច្បាស់លាស់អំពីហានិភ័យចម្បងៗកើតមានលើសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារដែលទាក់ទងនឹងជំហានកែច្នៃនីមួយៗ។	BSC
២.២.៣	ត្រូវបង្កើតនិងរៀបចំជាឯកសារស្តីពី ដ្យាក្រាមលំហូរ ដែលគ្របដណ្តប់លើផលិតផល ប្រភេទផលិតផល ឬដំណើរការនីមួយៗ។	FUL
២.២.៤	ត្រូវធ្វើការវាយតម្លៃហានិភ័យ សម្រាប់ជំហាននីមួយៗនៃដ្យាក្រាមលំហូរដើម្បីកំណត់ហានិភ័យដែលអាចកើតមានឡើងពាក់ព័ន្ធនឹងជីវសាស្ត្រ គីមីសាស្ត្រ និងរូបសាស្ត្រ។ វិធានការត្រួតពិនិត្យក៏ត្រូវមានសម្រាប់កំណត់ហានិភ័យផងដែរ។	FUL

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ	ប្រភេទអនុវត្ត
២.២.៥	ប្រសិនបើសហគ្រាសមានបំណងស្នើសុំសំណើកម្រិតពេញលេញ (សំណើកម្រិតទី ២) នោះ វត្ថុធាតុដើមផល ផលផលដែលត្រូវបានបញ្ជាក់ដោយ CQS មិនត្រូវបានលាយឡំជាមួយ វត្ថុធាតុដើមដែលមិនមានការបញ្ជាក់ដោយ CQS ទេ។	FUL

៣. សុវត្ថិភាពផល និងផលិតផលផលផល និងប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងគុណភាព (QMS)

ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងគុណភាពផ្តោតលើការរៀបចំផែនការគ្រប់គ្រង កំណត់ត្រា និងនីតិវិធីដើម្បីធានាសុវត្ថិភាព និងគុណភាពនៃ ផល និងផលិតផលផលផលត្រូវបានដោះស្រាយ។

៣.១. សេចក្តីណែនាំ

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ	ប្រភេទអនុវត្ត
៣.១.១	សហគ្រាសត្រូវបង្កើតរាល់នីតិវិធី និងចងក្រងជាទម្រង់ ឯកសារបោះពុម្ព ឬ សៀវភៅណែនាំ អេឡិចត្រូនិក ឬ ជាទម្រង់ឯកសារចងចាប់។	FUL

៣.២. ការគ្រប់គ្រងឯកសារ

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ	ប្រភេទអនុវត្ត
៣.២.១	សហគ្រាសត្រូវមាននីតិវិធីគ្រប់គ្រងឯកសារដែលជាផ្នែកមួយនៃប្រព័ន្ធសុវត្ថិភាព និងគុណភាព ផល ផលិតផលផលផល។	FUL

៣.៣. កំណត់ត្រា

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ	ប្រភេទអនុវត្ត
៣.៣.១	ខ្លឹមសារនៃកំណត់ត្រាត្រូវមាន ភាពពេញលេញ និង រក្សាទុក សម្រាប់អាយុកាលផលិតផល បូកបន្ថែម១ ឆ្នាំ។	FUL
៣.៣.២	កំណត់ត្រាត្រូវ អាចយល់បាន និងអាចទាញយកមកវិញបាន។ ឯកសារកំណត់ត្រាត្រូវរក្សាទុក នៅក្នុងលក្ខខណ្ឌល្អ។ ប្រសិនបើកំណត់ត្រាត្រូវបានរក្សាទុកជាអេឡិចត្រូនិក នោះត្រូវ (ក) រក្សាទុកដោយមានសុវត្ថិភាព និង (ខ) បម្រុងទុកដើម្បីការពារការបាត់បង់។	FUL



លក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃ CQS សម្រាប់សហគ្រាសកែច្នៃ

៣.៤. អចិការកិច្ចផ្ទៃក្នុង

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ	ប្រភេទអនុវត្ត
៣.៤.១	ត្រូវអនុវត្តយ៉ាងហោចណាស់ម្តងក្នុងមួយឆ្នាំនូវ ការវាយតម្លៃដោយខ្លួនឯង ដោយផ្អែកលើ ហានិភ័យដែលកើតមាននិងតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវរបស់ CQS។ ត្រូវចាត់វិធានការកែតម្រូវ ប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាពដើម្បីដោះស្រាយភាពមិនអនុលោម។	FUL
៣.៤.២	លទ្ធផលទទួលបានពី អចិការកិច្ចផ្ទៃក្នុង ត្រូវកត់ត្រាទុក ហើយការកែតម្រូវដែលបានអនុវត្ត ដើម្បីបញ្ចប់ការអង្កេតលើភាពមិនអនុលោមតាម។ ភារកិច្ចខាងក្រៅដែលមានលក្ខណៈសម្បត្តិ គ្រប់គ្រាន់អាចគាំទ្រទៅដល់ការវាយតម្លៃខ្លួនឯង។	FUL
៣.៤.៣	នៅពេលរៀបចំការវាយតម្លៃដោយខ្លួនឯង ផលិតផលសម្រេចត្រូវ មានការធ្វើតេស្ត នៅក្នុង មន្ទីរពិសោធន៍ដែលមានការទទួលស្គាល់ (ISO 17025) ឬ មន្ទីរពិសោធន៍ដែលបានអនុម័ត (បានអនុវត្តគោលការណ៍មន្ទីរពិសោធន៍ល្អ) ដោយអាជ្ញាធរមានសមត្ថភាព (CA)។ ឧបសម្ព័ន្ធ ២ រួមមានទាំងប៉ារ៉ាម៉ែត្រផ្សេងៗដើម្បីធ្វើតេស្តសម្រាប់ប្រភេទផលិតផលផ្សេងៗគ្នា។	FUL

៣.៥. វត្ថុធាតុដើម

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ	ប្រភេទអនុវត្ត
៣.៥.១	អ្នកគ្រប់គ្រងសហគ្រាសអាចពន្យល់ដោយផ្ទាល់មាត់អំពីលក្ខណៈពិសេស នៃគុណភាព សុវត្ថិភាពសម្រាប់វត្ថុធាតុដើម ដើម្បីធានាបាននូវសុវត្ថិភាពផល ផលិតផលធានាគុណភាព។ លក្ខណៈ ពិសេសទាំងនេះគួរតែមានលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យគ្រប់គ្រាន់និងត្រឹមត្រូវ។	BSC
៣.៥.២	វត្ថុធាតុដើមត្រូវ ពិនិត្យដោយផ្ទាល់ភ្នែក ឬធ្វើតេស្តនៅក្នុងមន្ទីរពិសោធន៍ដែលត្រូវបានកំណត់ ដោយ CQS ដោយផ្អែកលើលក្ខណៈពិសេស (ស្រីច) ដែលបានកំណត់នៅក្នុងក្រុមអនុវត្ត ៣.៥.១ ស្តីពីមូលដ្ឋានអចិន្ត្រៃយ៍ នៅពេលមកដល់នៅកន្លែងកែច្នៃដោយផ្អែកលើលក្ខណៈ ពិសេសគុណភាព សុវត្ថិភាពដូចបានរៀបរាប់នៅចំណុច ៣.៥.១។	BSC
៣.៥.៣	លក្ខណៈពិសេស សម្រាប់វត្ថុធាតុដើម រួមទាំងសារធាតុបន្ថែមក្នុងមូលអាហារ និងគ្រឿងផ្សំ ត្រូវមានការកត់ត្រាទុកជាឯកសារ និងអាចរកបានពីនិយោជិកដែលពាក់ព័ន្ធ។	FUL

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ	ប្រភេទអនុវត្ត
៣.៥.៤	វត្ថុធាតុដើមគួរតែធ្វើតេស្តដោយមន្ទីរពិសោធន៍ដែលមានការទទួលស្គាល់ (ISO 17025) ឬមន្ទីរពិសោធន៍ដែលបានអនុម័ត (បានអនុវត្តគោលការណ៍មន្ទីរពិសោធន៍) យ៉ាងតិចម្តងក្នុងមួយឆ្នាំ ដោយផ្អែកលើលក្ខណៈពិសេសដែលបានកំណត់នៅក្នុងការអនុវត្ត ៣.៥.១ នៅពេលមកដល់សហគ្រាស។ ឧបសម្ព័ន្ធ ២ បានបញ្ជាក់ពីប៉ារ៉ាម៉ែត្រសម្រាប់តេស្តសម្រាប់វត្ថុធាតុដើម។ ប្រសិនបើវត្ថុធាតុដើមមានប្រភពចេញពីកសិដ្ឋានវារីវ្យកម្ម នោះនឹងគួរធ្វើតេស្តជារៀងរាល់ឆ្នាំ។	FUL
៣.៥.៥	ប្រសិនបើវត្ថុធាតុដើមមានប្រភពពីកសិដ្ឋានវារីវ្យកម្ម នោះត្រូវមានប៉ារ៉ាម៉ែត្របន្ថែមដែលគួរតែពិនិត្យមើល។ ប៉ារ៉ាម៉ែត្របន្ថែម ដូចមាននៅក្នុងតារាង ឧបសម្ព័ន្ធ ២។	FUL
៣.៥.៦	ប្រធានក្រុមសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ឬគ្រូពិនិត្យគុណភាពត្រូវពិនិត្យមើលនិងចុះហត្ថលេខាលើវិកសារត្រួតពិនិត្យ ស្តីពីវត្ថុធាតុដើម សារធាតុបន្ថែមក្នុងម្ហូបអាហារ គ្រឿងផ្សំ និងសម្ភារៈផ្សេងៗដែលបានប្រគល់ជូន។	FUL

៣.៦. ប្រព័ន្ធអង្កេតងាន

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ	ប្រភេទអនុវត្ត
៣.៦.១	ប្រព័ន្ធអង្កេតងានជាមូលដ្ឋាន ត្រូវបានបង្កើតឡើងដែលព័ត៌មានត្រូវបានកត់ត្រាទុក អំពីអ្នកផ្គត់ផ្គង់វត្ថុធាតុដើម និងអ្នកទិញផលិតផលសម្រេច។ ព័ត៌មាននេះរួមបញ្ចូលទាំងយ៉ាងហោចណាស់ឈ្មោះ កាលបរិច្ឆេទ បរិមាណ និងតម្លៃ (នៃវត្ថុធាតុដើម និងផលិតផលសម្រេច)។ ក្នុងករណីផលិតផលសម្រេចត្រូវបានលក់ទៅឱ្យអតិថិជនចុងក្រោយដោយផ្ទាល់ ឈ្មោះអ្នកទិញម្នាក់ៗ មិនចាំបាច់កត់ត្រាទេ។	BSC
៣.៦.២	<p>ព័ត៌មានលម្អិតទាក់ទងនឹងអ្នកផ្គត់ផ្គង់ នៃវត្ថុធាតុដើម សារធាតុបន្ថែម និងគ្រឿងផ្សំ ត្រូវកត់ត្រាបន្ថែមលើការអនុវត្ត ៣.៦.១.</p> <p>កំណត់ត្រារួមមានឈ្មោះផលិតផល បរិមាណ ឈ្មោះអ្នកផ្គត់ផ្គង់ និងព័ត៌មានទំនាក់ទំនងកាលបរិច្ឆេទទិញសម្ភារៈ។ ទាក់ទងនឹងវត្ថុធាតុដើម ប្រភពដើមនៃត្រីកូតូរត្រូវបានគេស្គាល់ និងកត់ត្រាផងដែរ រួមទាំងភាគីពាក់ព័ន្ធទាំងអស់ដែលចូលរួម (ពាណិជ្ជករ / ដៃ / មីករូប / ល។) ។</p> <p>ក្នុងករណីដែលព័ត៌មានសម្រាប់ការតាមដានត្រូវបានបញ្ជូនឱ្យអ្នកផ្គត់ផ្គង់ នៃវត្ថុធាតុដើមមិនអាចរកបាន នោះការធ្វើតេស្តលើផលិតផលត្រូវបានប្រើជំនួស ដើម្បីផ្ទៀងផ្ទាត់គុណភាព និងសុវត្ថិភាពផលិតផល។</p>	FUL



លក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃ CQS សម្រាប់សហគ្រាសកែច្នៃ

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ	ប្រភេទអនុវត្ត
៣.៦.៣	<p>ព័ត៌មានលម្អិតទាក់ទងនឹងផល និងផលិតផលផលិតផលកែច្នៃ ត្រូវកត់ត្រាទុក។</p> <p>កំណត់ត្រានេះរួមបញ្ចូលទាំងលក្ខខណ្ឌនៃការរក្សាទុកអាហារ និង ការត្រួតពិនិត្យលេខទ្រុឌ ត្រួតពិនិត្យកាលបរិច្ឆេទ បុគ្គលិកត្រួតពិនិត្យ វិធីសាស្ត្រត្រួតពិនិត្យ និងលទ្ធផលនៃការត្រួតពិនិត្យ ផលិតផល។</p>	FUL
៣.៦.៤	<p>ព័ត៌មានពាក់ព័ន្ធទាក់ទងនឹងការលក់ ផលិតផលនិងត្រូវកត់ត្រា។</p> <p>ចំណុចដែលត្រូវកត់ត្រាគឺ លក្ខណៈផលិតផល បរិមាណ កាលបរិច្ឆេទផលិត លេខទ្រុឌ ផលិតកម្ម វិញ្ញាបនបត្រគុណភាព (ប្រសិនបើពាក់ព័ន្ធ) និងកាលបរិច្ឆេទទិញ (ការលក់) នៃផលិតផលដែលបានលក់។</p>	FUL

៣.៧. ការតវ៉ារបស់អតិថិជន

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ	ប្រភេទអនុវត្ត
៣.៧.១	<p>ត្រូវបង្កើតនូវយន្តការដោះស្រាយបណ្តឹងតវ៉ារបស់អតិថិជន។ ការតវ៉ារបស់អតិថិជននិងត្រូវ បានកត់ត្រានិងរកដំណោះស្រាយ ដើម្បីចេញសេចក្តីសម្រេចឱ្យមានបញ្ហាណាមួយក្នុងកំឡុង ពេលផលិតកម្ម។</p>	FUL

៣.៨. នីតិវិធីនៃការប្រមូលគ្រលប់មកវិញ

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ	ប្រភេទអនុវត្ត
៣.៨.១	<p>នៅពេលដែលផល ផលិតផលផលិតផលដែលបានកែច្នៃត្រូវតែមិនអនុលោមតាមបទប្បញ្ញត្តិ សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ឬមិនអាចបរិភោគបាន ដូច្នេះផលិតកម្មត្រូវបញ្ឈប់ជាបន្ទាន់។</p>	BSC
៣.៨.២	<p>ផល ផលិតផលផលិតផលដែលត្រូវបានប្រមូលមកវិញ ដែលមិនអនុលោមតាមបទប្បញ្ញត្តិ សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ឬមិនអាចបរិភោគបាន គួរតែបោះចោល ឬបំផ្លាញចោល ដើម្បីចៀសវាង ការហូរចូលក្នុងទីផ្សារម្តងទៀត។</p>	BSC
៣.៨.៣	<p>ប្រព័ន្ធអង្កេតតាមផលិតផល ត្រូវដាក់បញ្ចូល (ឧទាហរណ៍ តាមរយៈការប្រើប្រាស់លេខ ទ្រុឌ) ដើម្បីអាចតាមដានត្រឡប់មកវិញពីកន្លែងដែលផលិតផលមានប្រភពដើមនៅក្នុងខ្សែ ច្រវាក់ផ្គត់ផ្គង់ និងត្រូវកំណត់រកមូលហេតុនៃបញ្ហាដែលមិនអនុលោម ឬការចម្លងកខ្វក់ និង ផ្ទុយមកវិញ។</p>	FUL

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ	ប្រភេទអនុវត្ត
៣.៨.៤	ចំពោះ ផល ផលិតផលផលផលដែលត្រូវបានប្រមូលត្រលប់វិញដោយសារតែការដាក់ស្លាកខុស ការកំណត់អត្តសញ្ញាណ ឬការណែនាំសម្រាប់ការប្រើប្រាស់ ដែលមានផលប៉ះពាល់តិចតួច ឬគ្មាន សម្រាប់សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ត្រូវចាត់វិធានការកែតម្រូវ ដើម្បីធានាសុវត្ថិភាពផលិតផល ហើយក្នុងកាលៈទេសៈនេះ ត្រូវពន្យល់ដល់អ្នកប្រើប្រាស់នៅពេលផលិតដំណើរការលក់ឡើងវិញ។	FUL
៣.៨.៥	នៅពេល ផលិតផលត្រូវបានប្រមូលត្រលប់មកវិញ ឈ្មោះ លេខទូក្រី លក្ខណៈពិសេសគុណភាព ហេតុផលនៃការប្រមូលត្រលប់មកវិញ និងកម្មវិធីកែតម្រូវជាបន្តបន្ទាប់លើផលផលិតផលផលផលត្រូវមានការកត់ត្រាទុក។	FUL
៣.៨.៦	ប្រសិនបើ ផល ផលិតផលផលផលត្រូវបានលក់រួចហើយនៅលើទីផ្សារ នោះសហគ្រាសត្រូវជូនដំណឹងដល់នាយកដ្ឋានជំនាញ ដោយត្រូវប្រមូលត្រលប់មកវិញ។ ត្រូវជូនដំណឹងទៅដល់អតិថិជននិងអ្នកប្រើប្រាស់អំពីហេតុការនេះ។	FUL
៣.៨.៧	ត្រូវបង្កើត ប្រព័ន្ធប្រមូលត្រលប់មកវិញ ឱ្យបានសមស្របតាមបទប្បញ្ញត្តិជាតិពាក់ព័ន្ធ។	FUL

៤. បរិវេណ និងការចនាប្តង់រោងចក្រ

បរិវេណ និងរោងចក្រចាំបាច់ត្រូវមានរចនាប្តង់ឱ្យបានត្រឹមត្រូវពាក់ព័ន្ធនឹងទំហំសំណង់ និងការថែទាំ ដើម្បីធានាបាននូវភាពសមស្របសម្រាប់ផលិតកម្មកែច្នៃផល ផលិតផលផលផល។ លក្ខខណ្ឌតម្រូវខាងក្រោមផ្តល់នូវមូលដ្ឋានដែលរៀបរាប់ពីចរនាប្តង់អាគារសម្រាប់ផលិតកម្មកែច្នៃផ្លែឆ្នាំតែមានរូបរាងបែបណា។

៤.១. បរិស្ថាន និងបរិវេណរោងចក្រ

ល.១	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ	ប្រភេទអនុវត្ត
៤.១.១	ហានិភ័យនៃការចម្លងកខ្វក់ដែលអាចកើតមានដោយបរិស្ថានទៅលើកន្លែងផលិតផលផលផល ត្រូវពិចារណា និងដាក់វិធានការសមស្រប ដើម្បីកាត់បន្ថយហានិភ័យជាអប្បបរមា។	BSC
៤.១.២	បរិវេណត្រូវរក្សាឱ្យបាននូវអនាម័យស្អាតល្អ ដើម្បីការពារផល ផលិតផលផលផលពីប្រភពចម្លងកខ្វក់ផ្សេងៗ។	BSC



លក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃ CQS សម្រាប់សហគ្រាសកែច្នៃ

៤.២. ការចនាប្លង់រោងចក្រ

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ	ប្រភេទអនុវត្ត
៤.២.១	តំបន់ប្រតិបត្តិការនៅក្នុងរោងចក្រ និងតំបន់ផលិតកម្មកែច្នៃត្រូវបែងចែក (បែងចែក ឬខណ្ឌ ចែកជាផ្នែកប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាព) ឱ្យបានសមហេតុផលយោងទៅតាមលក្ខណៈផលិតផល ដំណើរការផលិតកម្ម និងលក្ខខណ្ឌតម្រូវអនាម័យ។	BSC
៤.២.២	ការចនាប្លង់ខាងក្នុងនិងគំនូសប្លង់រោងចក្រនិងកន្លែងធ្វើការត្រូវបំពេញតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវ ប្រតិបត្តិការសម្រាប់អនាម័យម្ហូបអាហារ ដើម្បីចៀសវាងការចម្លងកខ្វក់។ និយោជិកគួរតែ មានកន្លែងដែលមានទំហំសមស្របសម្រាប់បំពេញការងាររបស់ពួកគេឱ្យបានគ្រប់គ្រាន់។	BSC

៤.៣. អគារ

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ	ប្រភេទអនុវត្ត
៤.៣.១	ផ្នែកម្រាល ត្រូវសាងសង់ពីវត្ថុធាតុដើមដែលមិនប្រាប់ទឹកងាយស្រួលសម្អាត ហើយ ងាយស្រួលបង្ហូរទឹកចេញនិងអនាម័យសម្អាតបានគ្រប់គ្រាន់។	BSC
៤.៣.២	ជញ្ជាំង ត្រូវជូសជុលឱ្យបានល្អ ដោយប្រើប្រាស់វត្ថុធាតុដើមរឹងមាំនិងគ្មានស្នាមប្រេះ។ ជញ្ជាំងគួរអាចការពារធ្វើខាងក្នុងអគារ និងកន្លែងកែច្នៃពីការចម្លងកខ្វក់មកពីប្រភពខាងក្រៅ។	BSC
៤.៣.៣	ជញ្ជាំង និងទំនប់ខណ្ឌ ត្រូវជូសជុលឱ្យបានល្អដោយប្រើប្រាស់វត្ថុធាតុដើមដែលមិនប្រាប់ទឹក មានផ្ទៃពណ៌ស្រាល និងងាយស្រួលសម្អាត។	BSC
៤.៣.៤	បង្អួច គួរតែមានភាពងាយស្រួលក្នុងការសម្អាត សាងសង់ដើម្បីកាត់បន្ថយការបង្កើតភាព កខ្វក់ ហើយបើចាំបាច់ ត្រូវបំពាក់ជាមួយសំណាញ់ដែលអាចដកចេញនិងលាងសម្អាតបាន និងអាចការពារសត្វល្អិត។	BSC
៤.៣.៥	ទ្វារ គួរមានផ្ទៃរលោង មិនស្របបឺតទឹក ងាយស្រួលសម្អាត និងក្នុងករណីចាំបាច់ត្រូវសម្លាប់ មេរោគ។	BSC
៤.៣.៦	ពិដាន និងឧបករណ៍នៅខាងលើ (ឧទាហរណ៍ បំភ្លឺ) គួរតែត្រូវបានសាងសង់ដើម្បីការពារការ បាក់បែក ហើយកាត់បន្ថយភាពកខ្វក់ ឬកំណកទឹកជាប់ជាមួយនិងចូលី។	BSC

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ	ប្រភេទអនុវត្ត
៤.៣.៧	ភ្លើងបំភ្លឺលក្ខណៈធម្មជាតិ ឬសិប្បនិម្មិត ត្រូវផ្តល់អោយបានគ្រប់គ្រាន់នៅក្នុងរោងចក្រ។ ភ្លើងបំភ្លឺត្រូវបំពេញតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវផលិតកម្ម និងប្រតិបត្តិការ ហើយប្រភពពន្លឺត្រូវភ្លឺគ្រប់គ្រាន់សម្រាប់ផលិតផលធនធានអាចមើលឃើញពណ៌ជាក់ស្តែង។ អំពូលភ្លើងដែលត្រូវប្រើត្រូវការពារឱ្យបានសមស្រប។	BSC
៤.៣.៨	ប្រព័ន្ធបឺតខ្យល់ចេញ គួរផ្តល់ឱ្យបានគ្រប់គ្រាន់ដល់កន្លែងស្តុកទុក និងតំបន់កែច្នៃនៃរោងចក្រ ដើម្បីការពារកំណកទឹក ឬមានហ៊ុយចូល។	BSC

៤.៤. ការប្រើប្រាស់ទឹក ទឹកកក និងចំហាយទឹក

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ	ប្រភេទអនុវត្ត
៤.៤.១	ប្រព័ន្ធទឹកម៉ាស៊ីនអាចត្រូវបានប្រើក្នុងការកែច្នៃផលិតផលធនធាន។ ប្រសិនបើចាំបាច់ ជំហានបន្សុទ្ធទឹកបន្ថែមអាចត្រូវបានដាក់បញ្ចូលដើម្បីធានាថា ទឹកដែលបានប្រើមិនបង្កហានិភ័យនៃការចម្លងកខ្វក់ដល់ផល ផលិតផលធនធាន។	BSC
៤.៤.២	ទឹកបូកចំហាយទឹកដែលប៉ះពាល់ដោយផ្ទាល់ជាមួយផល ផលិតផលធនធាន ឬផ្ទៃ គួរមានសុវត្ថិភាពគ្រប់គ្រាន់ ឬភាពសមស្របសម្រាប់សុវត្ថិភាពអាហារ។	BSC
៤.៤.៣	កន្លែងផ្គត់ផ្គង់ទឹកបូកចំហាយទឹក ត្រូវធានាថាសម្អាតទឹក និងបរិមាណទឹកបំពេញតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវរបស់ខ្សែច្រវាក់ផលិតកម្ម។	BSC
៤.៤.៤	ទឹកកក ត្រូវផលិតដោយប្រើទឹកដែលអាចបរិភោគបាន ឬទឹកស្អាត។ ទឹកកកគួរតែត្រូវបានការពារពីការចម្លងកខ្វក់។	BSC
៤.៤.៥	ការផលិត ការបំបែក ការដឹកជញ្ជូន និងការស្តុកទុកទឹកកក ដែលប្រើក្នុងដំណើរការកែច្នៃ ត្រូវអនុវត្តក្រោមលក្ខខណ្ឌអនាម័យ។ ធុងដែលប្រើសម្រាប់ការដឹកជញ្ជូននិងការស្តុកទឹក ត្រូវងាយស្រួលសម្អាត និងចៀសសវាងការចម្លងកខ្វក់។	BSC
៤.៤.៦	ប្រភពទឹកបូកចំហាយទឹក ដែលផ្គត់ផ្គង់ដោយខ្លួនឯង ត្រូវបំពេញតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវស្របច្បាប់ដែលពាក់ព័ន្ធ។	FUL



លក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃ CQS សម្រាប់សហគ្រាសកែច្នៃ

៤.៥. គ្រឿងបរិក្ខារ

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ	ប្រភេទអនុវត្ត
៤.៥.១	ការរចនា និងការផលិតឧបករណ៍ និងធុងទាតា កំពុងប៉ះពាល់នឹងផលិតផលផលប្រយោជន៍ ងាយស្រួលបង្ហូរ សម្អាត និងសម្លាប់មេរោគ និងថែរក្សា។	BSC

៤.៦. ការថែទាំ

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ	ប្រភេទអនុវត្ត
៤.៦.១	អ្នកគ្រប់គ្រង និងនិយោជិតដែលទទួលខុសត្រូវ និងអាចពន្យល់ដោយច្បាស់លាស់ពីសកម្មភាពដែលពួកគេធ្វើ ដើម្បីថែរក្សាឧបករណ៍ និងរោងចក្រក្នុងលក្ខខណ្ឌល្អ ដើម្បីធានាបាននូវផលិតផលផលប្រយោជន៍ប្រកបដោយសុវត្ថិភាព។	BSC
៤.៦.២	គ្រឿងបរិក្ខាររោងចក្រ និងធុងត្រូវរក្សាឱ្យស្អាត និងជួសជុល ឬប្តូរថ្មីឱ្យបានទាន់ពេលវេលាក្នុងករណីមានបញ្ហា។ ការខូចខាតណាមួយចំពោះរោងចក្រ ដំបូល ពិដាន ជញ្ជាំង បង្អួច ប្រព័ន្ធគ្រឿងបំភ្លឺ និងប្រព័ន្ធបូមខ្យល់ ក៏ត្រូវជួសជុលឱ្យបានទាន់ពេលវេលាដែរ។	BSC
៤.៦.៣	គួរមានកាលវិភាគថែទាំ និងប្រព័ន្ធគ្រឿងបំភ្លឺដែលបានគ្រោងទុក និងមានឯកសារកត់ត្រារួមបញ្ចូលទាំងឧបករណ៍កែច្នៃទាំងអស់នៅក្នុងរោងចក្រ។ លក្ខខណ្ឌតម្រូវការថែទាំត្រូវបានកំណត់ នៅពេលដាក់ឱ្យប្រើប្រាស់ឧបករណ៍ថ្មី។	FUL
៤.៦.៤	រាល់ការងារថែទាំត្រូវកត់ត្រា រួមទាំងសរសេរកាលបរិច្ឆេទ ប្រភេទនៃការជួសជុលដែលបានធ្វើ និងអ្នកទទួលខុសត្រូវ។	FUL
៤.៦.៥	នៅពេលការជួសជុលរោងចក្រ និងឧបករណ៍កែច្នៃត្រូវបាន គេត្រូវធានាសុវត្ថិភាពនៃផលិតផលផលប្រយោជន៍ មិនឱ្យមានគ្រោះថ្នាក់។	FUL

៤.៧. សម្ភារបរិក្ខារសម្រាប់បុគ្គលិក

ល.រ	លក្ខខណ្ឌគម្រប	ប្រភេទអនុវត្ត
៤.៧.១	ទីកន្លែងរួមមាន ដូចជាបន្ទប់ធ្លាស់សម្លៀកបំពាក់ បន្ទប់ទឹក អាហារដ្ឋាន អន្តោស៊ីកដ្ឋាន ឬកន្លែងសម្រាកនិងត្រូវមានចម្ងាយសមរម្យ ឬចែកយ៉ាងឱ្យបានច្បាស់ពីតំបន់កែច្នៃផល ផលិតផលផលកម្ពុជា ដើម្បីការពារការចម្លងមេរោគមកលើផល ផលិតផលផលកម្ពុជា។	BSC
៤.៧.២	សំភារបរិក្ខារសម្រាប់លាងសម្អាត សម្អាត និងសម្លាប់មេរោគលើដៃ ត្រូវរៀបចំនៅច្រកចូលនៃតំបន់ប្រតិបត្តិការ។ ប្រសិនបើចាំបាច់ សំភារបរិក្ខារទាំងនេះក៏អាចដាក់នៅទីតាំងក្នុងតំបន់ប្រតិបត្តិការបានដែរ។ រ៉ូប៊ីណេបិទបើកទឹកត្រូវដំណើរការដោយមិនប្រើដៃបើកផ្ទាល់បានទេ។	BSC
៤.៧.៣	បន្ទប់ទឹកត្រូវបង្កភាពងាយស្រួលក្នុងការលាងសម្អាត។ សំភារបរិក្ខារសម្រាប់លាងដៃត្រូវរៀបចំទុកដាក់នៅកន្លែងត្រឹមត្រូវក្នុងបន្ទប់ទឹក។ បន្ទប់ទឹកត្រូវសាងសង់ដាច់ឆ្ងាយពីតំបន់ផលិតកម្ម កន្លែងដេចខ្ទប់និងរក្សាទុក ដោយធានាបាននូវការប្រឡាក់ឆ្លងពីសម្ភារបរិក្ខារធ្វើការងារសម្លៀកបំពាក់ផ្ទាល់ខ្លួន និងសម្ភារបរិក្ខារដទៃទៀត។	BSC
៤.៧.៤	បន្ទប់ធ្លាស់សម្លៀកបំពាក់ត្រូវរៀបចំនៅក្បែរច្រកចូលនៃរោងចក្រ។ ប្រសិនបើចាំបាច់ បន្ទប់ធ្លាស់សម្លៀកបំពាក់អាចសាងសង់នៅទីកន្លែងពិសេសណាមួយដែលស្ថិតនៅច្រកចូលនៃតំបន់ប្រតិបត្តិការ។ បន្ទប់ធ្លាស់សម្លៀកបំពាក់ត្រូវសាងសង់នៅទីកន្លែងដែល ធានាបានថាសម្ភារបរិក្ខារធ្វើការងារ, សម្លៀកបំពាក់ផ្ទាល់ខ្លួន, និងសម្ភារបរិក្ខារដទៃ ទៀត ត្រូវបានរក្សាទុកដាច់ដោយឡែកពី មិនមានការប្រឡាក់ឆ្លងពីខាងក្រៅ។	FUL
៤.៧.៥	កន្លែងសម្រាប់ធ្លាស់បន្ទុះស្បែកជើង (ពាក់ស្រោមជើង) ឬសម្ភារបរិក្ខារសម្លាប់មេរោគសម្រាប់ស្បែកជើងធ្វើការ ឬស្បែកជើងកង្វែង ត្រូវរៀបចំតាមការចាំបាច់ នៅច្រកចូល និងទីតាំងចាំបាច់នៅក្នុងរោងចក្រ។ សម្ភារបរិក្ខារនៅទីកន្លែងនេះ ត្រូវបំពេញតាមលក្ខណៈនិងទំហំនៃសម្ភារៈដែលនឹងត្រូវធ្វើការសម្លាប់មេរោគ។	FUL



លក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃ CQS សម្រាប់សហគ្រាសកែច្នៃ

៤.៨. ការចម្លងដោយសារធាតុគីមី

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ	ប្រភេទអនុវត្ត
៤.៨.១	អ្នកគ្រប់គ្រងអាចពន្យល់ដោយផ្ទាល់មាត់ពីរបី តើការចម្លងដោយសារធាតុគីមីមកលើផល ផលិតផលផលិតកម្មត្រូវការការងារដោយផ្អែកលើហានិភ័យផ្សេងៗគ្នាដែលអាចកើតមានយ៉ាង ដូចម្តេច?។	BSC
៤.៨.២	រាល់សារធាតុគីមីមិនអាចបរិភោគបាន ដែលអាចបង្កឱ្យមានគ្រោះថ្នាក់ដល់សុខភាពរបស់ មនុស្ស មិនត្រូវបន្ថែមក្នុងការកែច្នៃអាហារទេ។	BSC
៤.៨.៣	ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងនិងការពារចំពោះការចម្លងដោយសារធាតុគីមី ត្រូវតែបង្កើតឡើង។ ត្រូវធ្វើ ការវិភាគអំពីប្រភពនៃការចម្លងដែលអាចកើតមាន និងវិធីសាស្ត្រនៃការចម្លង ព្រមទាំងត្រូវ បង្កើតនូវនីតិវិធីត្រួតពិនិត្យត្រឹមត្រូវតម្រូវឱ្យអនុវត្ត។	FUL
៤.៨.៤	រាល់ឧបករណ៍ដែលត្រូវបានប្រើប៉ះពាល់នឹងអាហារក្នុងផលិតកម្ម ត្រូវតែលាងសម្អាត ធ្វើអនាម័យ និងការដាក់ប្រេងអ៊ីលឱ្យដំណើរការល្អដើម្បីរក្សាកម្រិតនៃគុណភាពអាហារ។ បន្ថែមលើនេះ កន្លែងដែលវត្ថុប្រេងអ៊ីលដែលត្រូវបានប្រើប្រាស់សម្រាប់ថែរក្សាសកម្មភាព ដែលអាចបង្កឱ្យមានហានិភ័យដោយផ្ទាល់ ឬដោយប្រយោលទៅលើវត្ថុធាតុដើម (រួមទាំង ការដេចខ្ទប់បឋម) ផលិតផលពាក់កណ្តាលសម្រេច និងផលិតផលសម្រេច ត្រូវមានការធ្វើ ចំណាត់ថ្នាក់សម្រាប់កម្រិតគុណភាពអាហារផងដែរ។	FUL
៤.៨.៥	ត្រូវបង្កើតនូវនីតិវិធី ឬគោលការណ៍ណែនាំសម្រាប់ការប្រើប្រាស់សារធាតុគីមី ដូចជាសារ៉ូ និងថ្នាំសម្លាប់មេរោគជាដើម។ សារធាតុគីមីដែលអាចឆ្លងចូលទៅក្នុងអាហារមិនត្រូវប្រើ និង រក្សាទុកនៅទីកន្លែងនៃផលិតកម្មឬត្រូវមានការគ្រប់គ្រងឲ្យបានល្អត្រឹមត្រូវ។	FUL

៤.៩. ការចម្លងដោយរូបសាស្ត្រ

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ	ប្រភេទអនុវត្ត
៤.៩.១	អ្នកគ្រប់គ្រងអាចពន្យល់ដោយផ្ទាល់មាត់ពីរបី តើការចម្លងដោយរូបសាស្ត្រលើផល ផលិតផលផលិតកម្មត្រូវការការងារដោយផ្អែកលើហានិភ័យផ្សេងៗគ្នាដែលអាចកើតឡើង?។	BSC
៤.៩.២	ត្រូវបង្កើតឱ្យមាននូវប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រង ដើម្បីការពារការចម្លងដោយរូបសាស្ត្រនៃអង្គចម្លងពី ខាងក្រៅ ។ ប្រភពនៃការចម្លងដែលអាចកើតមាននិងត្រូវបង្កើតនិងអនុវត្តនូវផែនការត្រួតពិនិត្យ ដើម្បីឆ្លើយតបនឹងការចម្លងដោយរូបសាស្ត្រ។	FUL

ល.រ	លក្ខខណ្ឌគម្រោង	ប្រភេទអនុវត្ត
៤.៩.៣	វិធានការសម្រាប់ការថែរក្សាឧបករណ៍ ការត្រួតពិនិត្យអនាម័យ ការត្រួតពិនិត្យទីតាំង ការគ្រប់គ្រងភ្លៀវ និងការត្រួតពិនិត្យការកែច្នៃ ត្រូវធ្វើឡើងដើម្បីកាត់បន្ថយហានិភ័យនៃការចម្លងនៃអង្គចម្លងពីខាងក្រៅដូចជា ឈើ កញ្ចក់ ដែក និងស៊ីម៉ង់ត៍ ធាតុស្រូវ ឱ្យបានជាអតិបរមា។	FUL
៤.៩.៤	ត្រូវអនុវត្តនូវវិធានការដែលមានប្រសិទ្ធភាពដើម្បីការពារការចម្លងដោយរូបសាស្ត្រ។ ត្រូវផ្អែកលើហានិភ័យនៃការចម្លងដោយអង្គចម្លងពីខាងក្រៅនេះ ជាឧទាហរណ៍អាចរួមមានវិធានការដូចជា របាំងការពារអំពូលភ្លើង ការលាងវត្ថុធាតុដើមនៅពេលមកដល់។ល។	FUL

៤.១០. ការថែទាំនិងការធ្វើអនាម័យ

ល.រ	លក្ខខណ្ឌគម្រោង	ប្រភេទអនុវត្ត
៤.១០.១	អ្នកគ្រប់គ្រងអាចពន្យល់ដោយផ្ទាល់មាត់ថា តើត្រូវមាននីតិវិធីសម្អាតបែបណា ដើម្បីធានាសុវត្ថិភាពផលិតផលផលិតផល។	BSC
៤.១០.២	បរិវេណទីធ្លានិងខាងក្នុងរោងចក្រត្រូវរក្សាបាននូវស្ថានភាពល្អនិងមានរបៀបរៀបរយ។	BSC
៤.១០.៣	ឧបករណ៍សម្អាតត្រូវ (ក) រចនាឡើងដោយគិតគូរពីអនាម័យ និងសមស្របនឹងគោលបំណង (ខ) ងាយស្រួលតាមបំណងប្រើប្រាស់ និង (គ) សម្អាតនិងរក្សាទុកក្នុងលក្ខណៈអនាម័យដើម្បីការពារការចម្លង។	BSC
៤.១០.៤	ឧបករណ៍ដែលប្រើប្រាស់ក្នុងរោងចក្រ និងផ្ទៃដែលប៉ះពាល់នឹងផលិតផលផលិតផល ត្រូវសម្អាតនិងកំចាត់មេរោគរាល់ពេល ដើម្បីធានាសុវត្ថិភាពផលិតផល ផលិតផលផលិតផល។	BSC
៤.១០.៥	ត្រូវបង្កើតឡើងនូវនីតិវិធីស្តីពីការធ្វើអនាម័យ សម្រាប់រោងចក្រ និងឧបករណ៍ (ជាពិសេសគ្រឿងម៉ាស៊ីនដែលត្រូវបានប្រើប្រាស់) ។	FUL
៤.១០.៦	ត្រូវកត់ត្រាទុកនូវរាល់លទ្ធផលនៃការត្រួតពិនិត្យ ព្រមទាំងត្រូវត្រួតពិនិត្យលក្ខខណ្ឌអនាម័យនិងការថែទាំតាមកាលកំណត់ ដើម្បីអាចដោះស្រាយបានទាន់ពេល ប្រសិនបើបញ្ហាត្រូវបានអង្កេតឃើញ។	FUL



លក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃ CQS សម្រាប់សហគ្រាសកែច្នៃ

៤.១១. ការគ្រប់គ្រងកាកសំណល់

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ	ប្រភេទអនុវត្ត
៤.១១.១	ការសាងសង់ប្រព័ន្ធបង្ហូរទឹកត្រូវ ចៀសវាងកុំឱ្យមានហានិភ័យនៃការចម្លងកើតមាន។ នេះមានន័យថា ប្រព័ន្ធបង្ហូរទឹកខ្វែង និងប្រព័ន្ធទឹកស្អាតមិនត្រូវសាងសង់បញ្ហាស ឬឆ្លងកាត់ គ្នាដែលអាចបណ្តាលឱ្យមានហានិភ័យនៃការចម្លងកើតមានឡើង។ លើសពីនេះទៀត ការបង្ហូរទឹកខ្វែងត្រូវតែដំណើរការពីតំបន់ដែលមានហានិភ័យខ្ពស់ (តំបន់ដែលមានអនាម័យខ្ពស់) ទៅកាន់តំបន់ដែលមានហានិភ័យទាប (តំបន់ដែលអនាម័យទាប)។	BSC
៤.១១.២	កាកសំណល់មិនអាចអនុញ្ញាតឱ្យប្រមូលផ្តុំនៅកន្លែង ផលិតកម្មកែច្នៃ, កន្លែងស្តុកទុក និងតំបន់ធ្វើការផ្សេងទៀតឡើយ ដើម្បីការពារការចម្លងទៅផលិតផលផលិតកម្ម។	BSC
៤.១១.៣	ត្រូវមានចុងក្នុងកុងតឺន័រដាក់ផលិតផលឱ្យបានគ្រប់គ្រាន់តាមតម្រូវ និងត្រូវដាក់តាមទីតាំងសមស្រប។ ចុងសំរាមត្រូវដាក់ឱ្យបានសមស្របតាមតម្រូវការក្នុងតំណាក់កាលនៃការកែច្នៃផលិតផលផលិតកម្មនីមួយៗ ដើម្បីបង្ការការចម្លង។	BSC
៤.១១.៤	ត្រូវទុកដាក់កាកសំណល់នៅខាងក្រៅរោងចក្រ ដោយដាក់ដាច់ដោយឡែកពីកន្លែងកែច្នៃអាហារ ដើម្បីបង្ការការចម្លង។ ត្រូវការពារក្លិន កុំឱ្យហើរចេញក្រៅ និងត្រូវការពារកុំឱ្យមានសត្វល្អិត ចូលមកបង្កាត់ពូជ។	BSC
៤.១១.៥	ត្រូវមានចុងសំរាមដែលមិនប្រាបទឹក ហើយធន់នឹងច្រែះ និងមិនមានការលេចធ្លាយ ព្រមទាំងត្រូវសម្អាតជាប្រចាំដោយផ្នែកលើហានិភ័យ។	BSC
៤.១១.៦	ត្រូវមានតំបន់ការពារដាច់ដោយឡែកមួយ ដើម្បីរក្សាទុកកាកសំណល់ត្រីនៅក្នុងចុង ឬកុងតឺន័រ ប្រសិនបើកាកសំណល់ត្រីមិនបានបោះចោល យ៉ាងហោចម្តងក្នុងមួយថ្ងៃ។	BSC

៤.១២. ការគ្រប់គ្រងសត្វល្អិត

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ	ប្រភេទអនុវត្ត
៤.១២.១	អ្នកគ្រប់គ្រងអាចពន្យល់ដោយផ្ទាល់មាត់អំពីរបៀបកំចាត់ ឬគ្រប់គ្រងសត្វល្អិត ដើម្បីធានាថាមិនបង្កហានិភ័យចំពោះការចម្លងឡើយ។	BSC
៤.១២.២	វិធីសាស្ត្រកំចាត់សត្វល្អិតត្រូវអនុវត្តជាប្រព័ន្ធ និងប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាពដើម្បីការពារសត្វល្អិតចូលក្នុងផលិតកម្ម កន្លែងកែច្នៃ និងកន្លែងរក្សាទុក។ វិធីសាស្ត្រកំចាត់សត្វល្អិតតាមបែបបុរាណសាស្ត្រត្រូវបានគេនិយមប្រើជំនួសវិធីសាស្ត្រដោយប្រើសារធាតុគីមី។	BSC

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ	ប្រភេទអនុវត្ត
៤.១២.៣	សារធាតុគីមីសម្រាប់សម្លាប់សត្វល្អិត និងសារធាតុគីមីដែលបង្កគ្រោះថ្នាក់ផ្សេងៗទៀត ត្រូវរក្សាទុកនៅក្នុងទូរ ឬបន្ទប់ចាក់សោរ និងនៅដាច់ដោយឡែកពីកន្លែងផលិតកម្មកែច្នៃវត្ថុធាតុដើម ឬកន្លែងដេញយកផល ផលិតផលផលកម្ពុជា។	BSC
៤.១២.៤	សហគ្រាសត្រូវរៀបចំ ជួសជុលប្រកបដោយលក្ខខណ្ឌល្អ ដើម្បីបង្ការសត្វល្អិត និងដើម្បីលុបបំបាត់កន្លែងបង្កាត់ពូជរបស់វា។	BSC
៤.១២.៥	ប្រសិនបើរកឃើញថាមានវត្តសត្វល្អិតត្រូវតែធ្វើការកាត់ត្រាទុកជាឯកសារ ក្នុងកំណត់ត្រាគ្រប់គ្រងសត្វល្អិត។	FUL
៤.១២.៦	ផែនការគ្រប់គ្រងសត្វល្អិតត្រូវចងក្រងជាឯកសារ ការតាមដានត្រួតពិនិត្យ និងអនុវត្ត។ ផែនការនេះត្រូវរាប់បញ្ចូលទាំងវិធីសាស្ត្រ ការត្រួតពិនិត្យ ការប្រើប្រាស់ថ្នាំសម្លាប់សត្វល្អិត និងកាលវិភាគត្រួតពិនិត្យ។ល។	FUL
៤.១២.៧	ប្រសិទ្ធភាពនៃកម្មវិធីកំចាត់សត្វល្អិតត្រូវពិនិត្យឡើងវិញដោយផ្អែកតាមមូលដ្ឋាននៃកាលវិភាគ ហើយត្រូវចាត់វិធានការចាំបាច់ ប្រសិនបើមានការចម្លងសត្វល្អិតណាមួយ ដែលត្រូវបានរកឃើញថាមិនអាចគ្រប់គ្រងបាន។	FUL
៤.១២.៨	ត្រូវរៀបចំផែនទីនៃវិធានការកំចាត់សត្វល្អិត ឱ្យបានជាក់លាក់មួយ ដើម្បីដាក់សំគាល់សញ្ញាតាមទីតាំងនីមួយៗសម្រាប់វិធានការទាំងនោះ។	FUL

៤.១៣. ឃ្លាំងចុកសម្ភារបរិក្ខារ

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ	ប្រភេទអនុវត្ត
៤.១៣.១	អ្នកគ្រប់គ្រងអាចពន្យល់ដោយផ្ទាល់មាត់នូវនីតិវិធីដែលមាន ដើម្បីធានាបាននូវការរក្សានូវសុវត្ថិភាពផល ផលិតផលផលកម្ពុជា។	BSC
៤.១៣.២	មិនចារក្សាទុកនៅខាងក្នុងឬខាងក្រៅទេផល ផលិតផលផលកម្ពុជាទាំងនោះត្រូវការការពិការចម្លងកន្ទក់ និងការទូចគុណភាព។	BSC
៤.១៣.៣	កន្លែងស្តុកនឹងមានសមត្ថភាពរក្សាសីតុណ្ហភាពឱ្យបានសមស្រប នៅពេលដែលមានតម្រូវការត្រួតពិនិត្យសីតុណ្ហភាព។	BSC



លក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃ CQS សម្រាប់សហគ្រាសកែច្នៃ

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ	ប្រភេទអនុវត្ត
៤.១៣.៤	នីតិវិធីនៃការរក្សាសុវត្ថិភាព និងគុណភាពផល ផលិតផលផលិតកម្ម កំឡុងពេលស្តុកទុកត្រូវកត់ត្រាជាឯកសារ។	FUL
៤.១៣.៥	នៅទីកន្លែងផ្ទុក ត្រូវធានាផ្លាស់ប្តូរស្តុកឱ្យបានត្រឹមត្រូវចំពោះវត្ថុធាតុដើម ផលិតផលពាក់កណ្តាលសម្រេច និងផលិតផលសម្រេច ដើម្បីធានាថាផលិតផលដែលត្រូវបានប្រើប្រាស់ត្រឹមត្រូវតាមលំដាប់លំដោយនៃកាលបរិច្ឆេទ និងអាយុកាលនៃផលិតផល ដើម្បីការពារការចម្លងកខ្វក់ពីមួយទីមួយ។	FUL

៤.១៤. ការដឹកជញ្ជូន

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ	ប្រភេទអនុវត្ត
៤.១៤.១	បរិក្ខារ (ឧទាហរណ៍ ឧបករណ៍ គ្រឿងប្រើប្រាស់។ល។) និងកុងតឺន័រ (ធុង) ដែលប្រើប្រាស់សម្រាប់ស្តុកទុក ដឹកជញ្ជូន ធូរផលិតផលផលិតកម្មត្រូវតែមានសុវត្ថិភាព គ្មានគ្រោះថ្នាក់ និងមានអនាម័យល្អ ដើម្បីកាត់បន្ថយហានិភ័យនៃការចម្លងកខ្វក់លើផលិតផលផលិតកម្ម។	BSC
៤.១៤.២	កំឡុងពេលដឹកជញ្ជូន វិធានការថែរក្សាសីតុណ្ហភាពត្រូវតែអនុវត្តចំពោះផលិតផលក្លរេន និងផលិតផលបង្កក ហើយរយៈពេលនៃការដឹកជញ្ជូន និងបម្រែបម្រួលសីតុណ្ហភាពត្រូវកាត់បន្ថយជាអតិបរិមា។	BSC
៤.១៤.៣	កំឡុងពេលស្តុកទុក និងដឹកជញ្ជូន ត្រូវចៀសវាងការប៉ះពាល់ជាមួយពន្លឺថ្ងៃ ទឹកភ្លៀង សីតុណ្ហភាពក្តៅ និងសំណើម ដែលអាចជះឥទ្ធិពលលើផល ផលិតផលផលិតកម្ម។	BSC
៤.១៤.៤	បរិក្ខារ (ឧទាហរណ៍ ឧបករណ៍ គ្រឿងប្រើប្រាស់។ល។) និងកុងតឺន័រ (ធុង) ដែលប្រើប្រាស់សម្រាប់ស្តុកទុក ដឹកជញ្ជូន ធូរផលិតផលក្នុងត្រូវរៀបចំដាច់ដោយឡែកពីគ្នារវាងផលិតផលផលិតកម្ម និងវត្ថុដែលមិនមែនជាអាហារដែលអាចបង្កឱ្យមានការចម្លងកខ្វក់ នៅពេលដឹកជញ្ជូន។	BSC

៥. ការត្រួតពិនិត្យផលិតផល

នៅក្នុងផ្នែកនេះ គឺផ្តោតលើការដាក់ស្លាកសញ្ញា និងការដេញដូរ ដើម្បីផ្តល់ព័ត៌មានសម្រាប់អ្នកប្រើប្រាស់អំពីសុវត្ថិភាពនៃការប្រើប្រាស់ផល ផលិតផលផលិតកម្ម។

៥.១. ការដាក់ស្លាកសញ្ញា

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ	ប្រភេទអនុវត្ត
៥.១.១	ការដាក់ស្លាកសញ្ញាផលិតផលយ៉ាងហោចណាស់ត្រូវតែមានឈ្មោះផលិតផល ឈ្មោះសហគ្រាស និងកាលបរិច្ឆេទផុតកំណត់។ រាល់ស្លាកសញ្ញាទាំងអស់ត្រូវបានដាក់ឱ្យមាននៅលើសម្ភារៈដេចខ្ចប់ ឬសម្ភារៈដែលភ្ជាប់ទៅនឹងកញ្ចប់។	BSC
៥.១.២	ផលិតផលត្រូវដាក់ស្លាកសញ្ញាឱ្យបានសមស្របតាមបទប្បញ្ញត្តិជាតិ។	FUL
៥.១.៣	កាលបរិច្ឆេទផុតកំណត់ ត្រូវបានគណនានៅពេលការដេចខ្ចប់ត្រូវបានបញ្ចប់ (ប្រសិនបើមានការកែច្នៃបន្ទាប់ពីការដេចខ្ចប់ នោះត្រូវគិតចាប់ពីពេលដំណើរការចុងក្រោយ)។	FUL
៥.១.៤	ចំពោះផលិតផលបង្កកដែលត្រូវបានរលាយ ដើម្បីបញ្ចេញកាលបរិច្ឆេទផុតកំណត់ ត្រូវគណនាកាលបរិច្ឆេទរលាយ។	FUL
៥.១.៥	ចំពោះផលិតផលដេចខ្ចប់ដែលមានផលិតផលផលកម្ពុជាច្រើនប្រភេទបញ្ចូលគ្នាក្នុងកញ្ចប់តែមួយ ត្រូវប្រើកាលបរិច្ឆេទផុតកំណត់ដំបូងបំផុត។	FUL
៥.១.៦	ផលិតផលដែលត្រូវបានលក់ជាផ្នែកតូច កាលបរិច្ឆេទផុតកំណត់នៃផលិតផលត្រូវយកតាមផលិតផលដើម។	FUL

៥.២. ការដេចខ្ចប់

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ	ប្រភេទអនុវត្ត
៥.២.១	សម្ភារៈដេចខ្ចប់ត្រូវប្រើសរសៃដោយផ្អែកលើលក្ខណៈនៃផលិតផលសម្រាប់ចែករៀនសុវត្ថិភាព និងគុណភាពផល ផលិតផលផលកម្ពុជា។	BSC
៥.២.២	សម្ភារៈដេចខ្ចប់ត្រូវមានលក្ខណៈសមស្របសម្រាប់ប្រើប្រាស់ម្តងម្កាល និងត្រូវភ្ជាប់មកជាមួយសេចក្តីប្រកាសពីសុវត្ថិភាព/ចំណាត់ថ្នាក់អាហារូបត្ថម្ភ។	FUL

៦. ការត្រួតពិនិត្យដំណើរការ

ការត្រួតពិនិត្យដំណើរការ គឺមានន័យថាបង្កើតការតាមដានសម្រាប់ឧបករណ៍ និងបរិក្ខារវាស់វែងដែលត្រូវប្រើនៅក្នុងរោងចក្រ ដើម្បីធានាតម្លៃវាស់វែងមានភាពសុក្រិតនិងអាចជឿទុកចិត្តបាន។



លក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃ CQS សម្រាប់សហគ្រាសកែច្នៃ

៦.១. ការក្រិតខ្នាតឧបករណ៍

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ	ប្រភេទអនុវត្ត
៦.១.១	ត្រូវកំណត់បញ្ជីនៃឧបករណ៍ដែលត្រូវវាស់វែងសំខាន់ៗ។	FUL
៦.១.២	ត្រូវបង្កើតកម្មវិធីក្រិតខ្នាតឧបករណ៍ ដើម្បីធានាថា ឧបករណ៍និងបរិក្ខារដែលបានប្រើ ដើម្បីវាស់វែងដំណើរការកែច្នៃសំខាន់ៗ ឬប៉ារ៉ាម៉ែត្រផលិតផលមានសុវត្ថិភាព។ ត្រូវបង្កើតឡើងកម្មវិធីក្រិតខ្នាត ឬកម្មវិធីផ្សេងៗទៀត ដើម្បីធានាថា ឧបករណ៍ និងសម្ភារដែលប្រើត្រូវបានវាស់ស្ទង់ដំណើរការសំខាន់ៗ ឬប៉ារ៉ាម៉ែត្រផលិតផលមានភាពត្រឹមត្រូវ។ ឧបករណ៍មេសម្រាប់គោលបំណងផ្សេងៗទៀតអាចត្រូវបានទិញចូលមកពីពេលមួយឆ្នាំ (នៅក្នុងវិក្កយបត្រត្រូវបានរក្សាទុក) ប្រសិនបើការក្រិតខ្នាតខាងក្រៅមិនអាចមាន។	FUL
៦.១.៣	ការត្រួតពិនិត្យផលិតកម្មដូចជា សីតុណ្ហភាព សម្ពាធន ពេលវេលា និងលក្ខណៈគីមី ត្រូវបានអនុវត្ត និងគ្រប់គ្រងឱ្យបានគ្រប់គ្រាន់ ដូច្នោះផលិតផលត្រូវបានផលិតតាមលក្ខខណ្ឌបច្ចេកទេសផលិតផល។	FUL

៧. អនាម័យ និងសុខភាពរបស់បុគ្គលិក

គោលនយោបាយនិយោជកនិងភ្ញៀវ គួរតែមានដើម្បីធានាបាននូវទម្លាប់និងការប្រតិបត្តិសមស្របមួយត្រូវបានអនុវត្តយ៉ាងត្រឹមត្រូវ ធានាបាននូវអនាម័យរបស់រោងចក្រ និងសុវត្ថិភាពផលិតផល ផលិតផលធុនកម្ពុជា។ លើសពីនេះទៀត ការបណ្តុះបណ្តាលត្រឹមត្រូវ គឺជាវិធីសាស្ត្រដ៏មានប្រសិទ្ធភាពដើម្បីសម្រេចបានកិច្ចការនេះដែលធានានិយោជកមានចំណេះដឹងចាំបាច់ទាំងអស់ក្នុងការអនុវត្តអនាម័យល្អ។

៧.១. ការបណ្តុះបណ្តាល

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ	ប្រភេទអនុវត្ត
៧.១.១	បុគ្គលិកទាំងអស់គួរតែត្រូវបានបណ្តុះបណ្តាល និងយល់ដឹងពីតួនាទីនិងការទទួលខុសត្រូវរបស់ខ្លួនក្នុងការការពារការចម្លងកខ្វក់ និងការខូចគុណភាពផលិតផល ផលិតផលធុនកម្ពុជា។ ពេលចាប់ផ្តើមធ្វើការ។ បុគ្គលិកគួរតែមានចំណេះដឹង និងចំណេះដឹងដែលចាំបាច់ ដើម្បីឱ្យពួកគេអាចលើកដាក់ផលិតផលធុនកម្ពុជាប្រកបដោយអនាម័យ និងសុវត្ថិភាពនៃសារធាតុគីមីដែលអាចមានគ្រោះថ្នាក់។	BSC
៧.១.២	និយោជកត្រូវដឹងអំពីការទទួលខុសត្រូវរបស់ពួកគេក្នុងការអនុលោមតាមច្បាប់ បទប្បញ្ញត្តិ និងស្តង់ដារពាក់ព័ន្ធនឹងសុវត្ថិភាពអាហារ ឬសុវត្ថិភាពផលិតផល ផលិតផលធុនកម្ពុជា។	BSC

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ	ប្រភេទអនុវត្ត
៧.១.៣	នីតិវិធី ការកត់ត្រា និងផែនការនៃការបណ្តុះបណ្តាលត្រូវចងក្រងជាឯកសារ។	FUL
៧.១.៤	ផែនការបណ្តុះបណ្តាលប្រចាំឆ្នាំស្តីពីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារគួរត្រូវបានបង្កើតឡើង និងអនុវត្ត។ វគ្គបណ្តុះបណ្តាលដែលបានរៀបចំគួរត្រូវបានកត់ត្រាទុក។	FUL
៧.១.៥	នៅពេលដែលច្បាប់ បទប្បញ្ញត្តិ និងស្តង់ដារពាក់ព័ន្ធសុវត្ថិភាពនៃផល ផលិតផលផលិតកម្មត្រូវបានធ្វើបច្ចុប្បន្នភាព ការបណ្តុះបណ្តាលគួរត្រូវបានអភិវឌ្ឍន៍ ដើម្បីជូនដំណឹងដល់និយោជិកទាំងអស់។	FUL
៧.១.៦	ផែនការបណ្តុះបណ្តាលគួរត្រូវបានធ្វើបច្ចុប្បន្នភាព។ ការត្រួតពិនិត្យសាចុះសាឡើងគួរត្រូវអនុវត្ត ដើម្បីធានាបាននូវការអនុវត្តប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាពនៃផែនការបណ្តុះបណ្តាល។	FUL

៧.២. សម្ភារៈការងារ និងអនាម័យ

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ	ប្រភេទអនុវត្ត
៧.២.១	អ្នកគ្រប់គ្រងអាចពន្យល់ដោយផ្ទាល់មាត់ពីរបៀបរក្សាទុកសម្លៀកបំពាក់ធ្វើការរក្សាភាពស្អាត ហើយនៅពេលណាដែលត្រូវផ្លាស់ប្តូរ។	BSC
៧.២.២	និយោជិក និងភ្ញៀវ ត្រូវស្លៀកសម្លៀកបំពាក់ការងារឱ្យបានសមស្របនៅពេលធ្វើការជាមួយ ផល ផលិតផលផលិតកម្ម ឬចូលក្នុងតំបន់កែច្នៃផល ផលិតផលផលិតកម្ម។	BSC
៧.២.៣	សម្លៀកបំពាក់ការងារពិសេសដូចជា អាវ ខោ មួក សំណាញ់រុំសក់ ត្រូវផ្តល់ជូនសមស្របតាម លក្ខណៈម្ហូបអាហារ និងលក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃដំណើរការផលិត។ ក្នុងករណីចាំបាច់ ម៉ាស់ អាវ អៀម ឬស្រោមដៃ ក៏អាចត្រូវបានប្រើប្រាស់ជាសម្ភារៈការងារដែរ។	BSC
៧.២.៤	រាល់គ្រឿងអលង្ការដែលមិនមានសុវត្ថិភាព និងវត្ថុផ្សេងៗទៀតដែលអាចធ្លាក់ចូលក្នុង ម្ហូបអាហារត្រូវយកចេញ មុនពេលចូលក្នុងរោងចក្រ។	BSC
៧.២.៥	នីតិវិធីសម្រាប់ការលាងសម្អាតសម្លៀកបំពាក់ការងារ ត្រូវចងក្រងជាឯកសារ។ នេះនឹងរួមបញ្ចូល ទាំងការសម្អាត និងការផ្លាស់ប្តូរសំលៀកបំពាក់ធ្វើការ។	FUL



លក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃ CQS សម្រាប់សហគ្រាសកែច្នៃ

៧.៣. អនាម័យផ្ទាល់ខ្លួន និង អាកប្បកិរិយា

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ	ប្រភេទអនុវត្ត
៧.៣.១	បុគ្គលិកដែលមានរបួស និងដំបៅ ក្នុងករណីចាំបាច់ ត្រូវចាត់ឱ្យទៅធ្វើការនៅតំបន់ផ្សេងដែលពួកគេនឹងមិនមានការប៉ះពាល់ផ្ទាល់ជាមួយម្ហូបអាហារ ឬយ៉ាងហើចណាស់ក៏ត្រូវបិទប្រប់បិទដំបៅមានពណ៌ត្រឹមត្រូវ។	BSC
៧.៣.២	និយោជិកត្រូវមានសុខភាពល្អ និងគ្មានរោគសញ្ញា ដែលអាចចម្លងកខ្វក់ទៅដល់ផលវេយផលផល។	BSC
៧.៣.៣	ការលាងសម្អាតដៃត្រូវអនុវត្តដោយបុគ្គលិកទាំងអស់ដែលធ្វើការងារនៅក្នុងកន្លែងកែច្នៃ៖ <ul style="list-style-type: none"> នៅពេលចាប់ផ្តើមសកម្មភាពលើកដំបូង ផលវេយវហូតដល់ចូលទៅកន្លែងកែច្នៃឡើងវិញ បន្ទាប់ចេញពីបង្គន់ បន្ទាប់លើកដាក់កាកសំណល់ ឬសំរាម បន្ទាប់ប្រើប្រាស់សារធាតុលាងសម្អាត និង បន្ទាប់មានសកម្មភាពដែលបណ្តាលឱ្យដៃប្រឡាក់កខ្វក់ និងអាចបណ្តាលឱ្យមានការចម្លងកខ្វក់ដល់ផលវេយផល។ 	BSC
៧.៣.៤	មិនត្រូវអនុញ្ញាតក្នុងតំបន់លើកដាក់ និងតំបន់កែច្នៃ ដូចសកម្មភាពដូចខាងក្រោម៖ <ul style="list-style-type: none"> ជក់បារី ស្តោះទឹកមាត់ ទំពារ ឬបរិភោគ កណ្តាស់ ឬក្តកលើអាហារដែលមិនបានគ្របការពារ និង ពាក់សម្ភារៈផ្ទាល់ខ្លួនដូចជា គ្រឿងសំអាង គ្រឿងអលង្ការ ទាឡិកា ឬម្ជុលខ្ពស់ ឬរបស់របរផ្សេងទៀតដែលអាចបង្កឱ្យមានអសុវត្ថិភាព និងភាពសមស្របសម្រាប់ផលវេយផល។ 	BSC
៧.៣.៥	គួរមានការពិនិត្យសុខភាពរបស់អ្នក លើកដាក់ម្ហូបអាហារមុនពេលអនុញ្ញាតឱ្យចូលធ្វើការ។ ប្រសិនបើ លទ្ធផលនៃការពិនិត្យសុខភាពបញ្ជាក់ថា មានសុខភាពល្អ និយោជិកនោះអាចចាប់ផ្តើមការងារបាន។ ការពិនិត្យសុខភាពនេះគួរត្រូវធ្វើរៀងរាល់ឆ្នាំ យ៉ាងហោចណាស់ម្តងក្នុងមួយឆ្នាំ។ និយោជិកដែលបម្រើការងារកែច្នៃផលវេយ មិនគួរមានជំងឺឆ្លងទេ។	FUL
៧.៣.៦	អនាម័យផ្ទាល់ខ្លួននិងអាកប្បកិរិយារបស់និយោជិក អាចត្រូវបានត្រួតពិនិត្យ និងកត់ត្រាដោយអ្នកគ្រប់គ្រងរបស់ពួកគេជារៀងរាល់ថ្ងៃ។ សកម្មភាពកែតម្រូវនិងត្រូវបានអនុវត្តភ្លាមៗចំពោះការកំណត់បញ្ជាក់ហុសឆ្លងណាមួយ។	FUL

៧.៤. វិធានការបង្ការជំងឺកូវីដ

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ	ប្រភេទអនុវត្ត
៧.៤.១	និយោជិកគ្រប់រូបត្រូវលាងដៃសម្លាប់មេរោគ និងវាស់សីតុណ្ហភាពរបស់ពួកគេ នៅពេលចូលទៅក្នុងបរិវេណសហគ្រាស។	BSC
៧.៤.២	បនិយោជិកដែលបម្រើការងារនៅខាងក្នុងបរិវេណសហគ្រាសត្រូវរក្សាគម្លាត ១ ម៉ែត្រកន្លះពីគ្នា និងត្រូវបានអង្កេតយ៉ាងប្រុងប្រយ័ត្នបំផុត។	BSC

៨. ប្រព័ន្ធគ្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង (ICS) សម្រាប់ទូកនេសាទនិងថែទាំ

ប្រព័ន្ធគ្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុងត្រូវដាក់បញ្ចូល ក្នុងប្រព័ន្ធ CQS ជាមួយនិងខ្សែច្រវាក់ផ្គត់ផ្គង់ផ្សេងៗគ្នា។

សហគ្រាសកែច្នៃដែលទទួលបានសិទ្ធិ គាំទ្រដល់អ្នកផ្គត់ផ្គង់វត្ថុធាតុដើម ដើម្បីក្លាយជាអ្នកលោមលាម CQS ផងដែរ។ ជាពិសេសពាក់ព័ន្ធចំពោះសហគ្រាសកែច្នៃណាដែលមានបំណងស្នើសុំ សំណើថវិកាវិទ្យាល័យ (សំណើទី 2 សូមមើលគ្រោងការណ៍ច្បាប់)។

៨.១. ចំណើការគ្រប់គ្រង

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ	ប្រភេទអនុវត្ត
៨.១.១	អង្គភាពដែលទទួលបន្ទុកចំពោះប្រព័ន្ធគ្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង (ICS) ត្រូវមានទិដ្ឋភាពច្បាស់លាស់សម្រាប់ការបង្កើតវិធានសម្រាប់ ICS ទិដ្ឋភាពផ្លូវច្បាប់ និងភាពទទួលខុសត្រូវរបស់សហគ្រាសដែលចូលរួម។	FUL
៨.១.២	សហគ្រាសត្រូវធានាថា តួអង្គពាក់ព័ន្ធ (ថែទាំនិងនាវានេសាទ) ត្រូវគោរពតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវ នៃ CQS រៀងៗខ្លួន ដោយត្រូវធ្វើសវនកម្មយ៉ាងហោចណាស់ម្តងក្នុងមួយឆ្នាំ លើនាវានេសាទមួយ និងថែទាំមួយ។ សហគ្រាសក៏ត្រូវបង្ហាញផងដែរថា តួអង្គចូលរួមផ្សេងទៀតត្រូវអនុលោមតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវរបស់ CQS។	FUL
៨.១.៣	ចំណើការទាំងនេះគួរដាក់បញ្ចូលនូវមតិកាច្បាស់លាស់នៃសកម្មភាពដែលត្រូវអនុវត្តនៅពេលដែលភាពមិនអនុលោមតាម CQS ត្រូវបានគេសង្កេតឃើញ។ កិច្ចការនេះគួររួមបញ្ចូលការដាក់ទណ្ឌកម្ម និងការដកហូតវិញ ប្រសិនបើគ្មានការកែលម្អត្រូវបានធ្វើឡើង។	FUL



លក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃ CQS សម្រាប់សហគ្រាសកែច្នៃ

៨.២. ការបណ្តុះបណ្តាល

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ	ប្រភេទអនុវត្ត
៨.២.១	ត្រូវផ្តល់ការបណ្តុះបណ្តាល ឬការណែនាំឱ្យបានគ្រប់គ្រាន់ ដល់នាវាសាទ និងវេត្រី ដើម្បីគាំទ្រដល់ការអនុវត្ត CQS។	FUL
៨.២.២	សិទ្ធិនិងការទទួលខុសត្រូវរបស់នាវាសាទ និងវេត្រី គួរត្រូវបានប្រាស្រ័យយ៉ាងច្បាស់លាស់តាមភាសាដែលពួកគេអាចងាយយល់បាន។	FUL

៩. លក្ខខណ្ឌតម្រូវសង្គម

ការប្តេជ្ញាចិត្តរបស់សហគ្រាសចំពោះការអនុវត្តដែលអាចទទួលយកបានក្នុងសង្គម ដើម្បីការទប់ស្កាត់ពលកម្មកុមារ ការរំលោភបំពានផ្លូវភេទ និងលើកកម្ពស់សិទ្ធិ និងតួនាទីរបស់កម្មករជាស្ត្រី។

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ	ប្រភេទអនុវត្ត
៩.១	ការប្រើប្រាស់ពលកម្មកុមារ និងការរំលោភបំពានផ្លូវភេទ មិនត្រូវបានអនុញ្ញាតនៅក្នុងរោងចក្រផលិតកម្មណាមួយទេ ដូច្នេះការគ្រប់គ្រងត្រូវមានគោលនយោបាយសម្រាប់កិច្ចការនេះ ហើយអ្នកគ្រប់គ្រងត្រូវបិទសេចក្តីជូនដំណឹងអំពីផលប៉ះពាល់ ជាភាសាដែលពួកគេងាយយល់បាន។	FUL
៩.២	សិទ្ធិនិងការទទួលខុសត្រូវរបស់កម្មករជាស្ត្រី នៅក្នុងកន្លែងផលិតកម្ម ត្រូវបានការពារនិងមានចែងយ៉ាងច្បាស់ ជាភាសាដែលពួកគេអាចងាយយល់បាន។	FUL



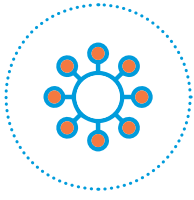
ឃើញត្រី និងថៃត្រី



សេចក្តីផ្តើម



លក្ខខណ្ឌតម្រូវសម្រាប់យឿត្រីនិងថ្ងៃត្រី ត្រូវបានបង្កើតឡើងដើម្បីធ្វើអោយគុណភាព និង សុវត្ថិភាពនៃផលិតផលផលកម្ពុជា កាន់តែប្រសើរឡើង។



ទិដ្ឋភាពទូទៅនៃយឿត្រី និង ថៃត្រី

គោលដៅនៃលក្ខខណ្ឌតម្រូវសម្រាប់យឿត្រីនិងថៃត្រី គឺដើម្បីបង្កើតឱ្យសហគ្រាសកែច្នៃអាចប្រើប្រាស់នូវលក្ខខណ្ឌតម្រូវដែលមានចែងទីនេះសម្រាប់ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងផ្ទៃក្នុង (ICS) របស់ខ្លួន។ លក្ខខណ្ឌតម្រូវទាំងនេះក៏អាចត្រូវបានអនុវត្តដោយយឿត្រីនិងថៃត្រីជាលក្ខណៈផ្ទាល់ខ្លួន ដែលអនុញ្ញាតឱ្យសហគ្រាសទាំងនោះអាចធ្វើការស្នើសុំ សំណើកម្រិតមូលដ្ឋាន។

វិសាលភាព

វិសាលភាពនៃគ្រោងការណ៍នេះរួមបញ្ចូលនូវលក្ខខណ្ឌតម្រូវការសម្រាប់សហគ្រាសកែច្នៃផលផលដែលមានដូចខាងក្រោម៖

- យឿត្រី និង ថៃត្រី។

វិសាលភាពក៏គ្របដណ្តប់លើការដឹកជញ្ជូនដែលប្រើប្រាស់រោងយឿត្រី និងសហគ្រាសកែច្នៃ ហើយក៏អាស្រ័យទៅលើតួអង្គទទួលខុសត្រូវចំពោះការដឹកជញ្ជូន។

គោលការណ៍មូលដ្ឋាន

គោលការណ៍មូលដ្ឋានស្នូលនៃគ្រោងការណ៍នេះរួមមាន៖



ការប្តេជ្ញាចិត្តចំពោះការគ្រប់គ្រង។ ដើម្បីគូសបញ្ជាក់អំពីសារៈសំខាន់ និងការតម្រូវឱ្យអ្នកគ្រប់គ្រងសហគ្រាសសម្រាប់ការអនុវត្តលក្ខខណ្ឌតម្រូវការ CQS ។



ផែនការសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ និងប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងគុណភាព។ ដើម្បីកំណត់អត្តសញ្ញាណហានិភ័យនៃការចម្លងកខ្វក់ និងការបង្កើតនីតិវិធីត្រឹមត្រូវដើម្បីគ្រប់គ្រងហានិភ័យទាំងនោះ។



ការអនុវត្តអនាម័យល្អជាមូលដ្ឋាន។ ទាំងនេះគឺជាការអនុវត្តជាមូលដ្ឋានដែលមានសារៈសំខាន់ក្នុងការអនុវត្តដើម្បីទទួលបានផល ផលិតផលជឿជាក់ប្រកបដោយសុវត្ថិភាព និងគុណភាពខ្ពស់។

ដោយផ្អែកលើគោលការណ៍មូលដ្ឋានទាំងបីខាងលើនេះ ស្តង់ដារដែលនៅសល់ត្រូវបានបង្កើតនិងកំណត់ឡើង។

មាត្រដ្ឋាននៃលក្ខខណ្ឌតម្រូវសម្រាប់ CQS

ការសង្កេតនៅនិងកន្លែង / បទសម្ភាសន៍

ឯកសារ / កំណត់ត្រា



លក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃ CQS សម្រាប់ឃើញត្រី និង ថៃត្រី

១. ការគ្រប់គ្រង

ការប្តេជ្ញាចិត្ត និងការគាំទ្ររបស់អ្នកគ្រប់គ្រងសហគ្រាស គឺមានសារៈសំខាន់ដើម្បីធានាថា លក្ខខណ្ឌតម្រូវទាំងនោះត្រូវបានអនុវត្ត។ ការអះអាងរបស់ពួកគេអាចជំរុញឱ្យនិយោជិកដែលមនុស្សសំខាន់សម្រាប់អនុវត្តន៍នូវលក្ខខណ្ឌតម្រូវនៅក្នុងគ្រោងការណ៍នេះ។ ការរៀបចំរចនាសម្ព័ន្ធអង្គភាពត្រឹមត្រូវជាមួយនិងការបែងចែកការទទួលខុសត្រូវដែលកំណត់បានយ៉ាងច្បាស់លាស់សម្រាប់បុគ្គលម្នាក់ៗនៅក្នុងសហគ្រាសក្នុងការអនុវត្តគ្រោងការណ៍ CQS។

១.១. ការប្តេជ្ញាចិត្ត

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
១.១.១	អ្នកគ្រប់គ្រងខ្ពស់ជាងគេនៃឃើញត្រី ឬថៃត្រីត្រូវបង្ហាញថា ពួកគេមានការប្តេជ្ញាចិត្តយ៉ាងពេញលេញចំពោះការអនុវត្តនីតិវិធីសញ្ញាគុណភាពផល ផលិតផលផលកម្ពុជា CQS។
១.១.២	អ្នកគ្រប់គ្រងត្រូវដឹងអំពីគោលការណ៍ជាមូលដ្ឋាននៃសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ការលើកដាក់ប្រកបដោយសុវត្ថិភាព ក្រោយការប្រមូលផល និងលក្ខណៈពិសេសនៃសុវត្ថិភាព និងគុណភាព និងចារឹកលក្ខណៈនៃផល ផលិតផលផលកម្ពុជា ដើម្បីអាចវិនិច្ឆ័យលើហានិភ័យដែលអាចកើតមាននៅក្នុងឃើញត្រី ឬថៃត្រីរបស់ពួកគេ។

១.២. រចនាសម្ព័ន្ធអង្គភាព

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
១.២.១	ការគ្រប់គ្រងសហគ្រាសត្រូវពន្យល់យ៉ាងច្បាស់ដោយផ្ទាល់មាត់អំពីតម្រូវការសហគ្រាសបានរៀបចំរចនាសម្ព័ន្ធនិងបែងចែកការទទួលខុសត្រូវរបស់បុគ្គលិកម្នាក់ៗ យ៉ាងដូចម្តេចខ្លះ? ។

២. ផែនការសុវត្ថិភាពផល ផលិតផលផលកម្ពុជា

លក្ខខណ្ឌតម្រូវទាំងនេះផ្តោតលើការបង្កើតទិដ្ឋភាពទូទៅច្បាស់លាស់នៃសកម្មភាពរបស់សហគ្រាសដែលត្រូវការការបញ្ជាក់។ ដោយផ្អែកលើទិដ្ឋភាពទូទៅនេះ ហានិភ័យ និងវិធានការត្រួតពិនិត្យច្បាស់លាស់អាចត្រូវបានកំណត់ដោយទម្រង់នៃផែនការសុវត្ថិភាពផល ផលិតផលផលកម្ពុជា។

២.១. ការពិពណ៌នាផល ផលិតផលផលកម្ពុជា

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
២.១.១	អ្នកគ្រប់គ្រងសហគ្រាសគួរពន្យល់ដោយផ្ទាល់មាត់អំពីប្រភេទផលិតផលដែលត្រូវបានលើកដាក់រួមបញ្ចូលទាំងចារឹកលក្ខណៈផលិតផលផលកម្ពុជាផងដែរ។

២.២. លំហូរនៃដំណើរការ

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
២.២.១	អ្នកគ្រប់គ្រងសហគ្រាស (យឿត្រី ឬថៃត្រី) ត្រូវពន្យល់ដោយផ្ទាល់មាត់ឱ្យបានច្បាស់អំពីចំហាននីមួយៗនៃសកម្មភាព។

៣. ប្រពន្ធគ្រប់គ្រងគុណភាពនិងសុវត្ថិភាពនៃផល ផលិតផលផលកម្ពុជា

ប្រពន្ធគ្រប់គ្រងគុណភាពផ្តោតលើវិធានសម្ព័ន្ធនៃវិធានការគ្រប់គ្រង កំណត់ត្រា និងដំណើរការ ដើម្បីវាស់វែងគុណភាពសុវត្ថិភាពផល ផលិតផលផលកម្ពុជាដែលត្រូវបានលើកដាក់។

៣.១. អវិការកិច្ចផ្ទៃក្នុង

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
៣.១.១	ធ្វើការវាស់វែងដោយខ្លួនឯងដោយផ្អែកលើលក្ខខណ្ឌតម្រូវសម្រាប់ CQS យ៉ាងហោចណាស់ឱ្យបានម្តងក្នុងមួយឆ្នាំ។ ប្រសិទ្ធិភាពនៃសកម្មភាពកែតម្រូវអាចអនុវត្តចំពោះការមិនអនុលោមភាព។

៣.២. វត្ថុធាតុដើម

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
៣.២.១	អ្នកគ្រប់គ្រងសហគ្រាសត្រូវពន្យល់ដោយផ្ទាល់មាត់ឱ្យបានច្បាស់អំពីលក្ខណៈពិសេសនៃគុណភាព សុវត្ថិភាពសម្រាប់វត្ថុធាតុដើម ដើម្បីធានាបាននូវសុវត្ថិភាពផល ផលិតផលផលកម្ពុជា។ លក្ខណៈពិសេសទាំងនេះត្រូវតែគ្រប់គ្រាន់ និងសមស្រប។
៣.២.២	វត្ថុធាតុដើមត្រូវតែបានអវិការកិច្ច និងត្រួតពិនិត្យដោយផ្ទាល់ក្នុងការស្រាយតាមលក្ខណៈពិសេសនៃគុណភាពសុវត្ថិភាពដែលបានកំណត់រួច។

៣.៣. កំណត់ត្រា

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
៣.៣.១	ត្រូវបង្កើតប្រព័ន្ធមូលដ្ឋានសម្រាប់ការកត់ត្រានូវប្រភេទត្រី ប្រភេទនាវានេសាទ ទីតាំងចាប់ ថ្ងៃខែឆ្នាំទិញ និងបរិមាណផលចាប់។ ត្រូវបញ្ចូលក្នុងការកត់ត្រាផងដែរនូវព័ត៌មានស្តីពីអ្នកទិញ (ឈ្មោះ បរិមាណ ថ្ងៃខែឆ្នាំ និងប្រភេទត្រី ឬផលិតផលផលកម្ពុជា)។



លក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃ CQS សម្រាប់យឿត្រី និង ថៃត្រី

៣.៤. ការសម្របសម្រួលសុវត្ថិភាព

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
៣.៤.១	ពេលដែលផល ផលិតផលផលិតកម្មត្រូវបានអនុលោមជាមួយបទបញ្ញត្តិសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ឬក៏មិនអាចបរិភោគបាន ផល ផលិតផលផលិតកម្មទាំងនោះត្រូវតែបញ្ឈប់ការចែកចាយជាបន្ទាន់។

៤. កំនួសប្លង់នៃបរិវេណនិងរោងចក្រ

បរិវេណ និងរោងចក្រចាំបាច់ត្រូវមានកំនួសប្លង់ត្រឹមត្រូវដើម្បីធានាបានសមស្របនិងងាយស្រួលសម្រាប់ការលើកដាក់ និងកែច្នៃបឋមនៃផល ផលិតផលផលិតកម្ម ក្នុងន័យទំហំ ការសាងសង់ និងការថែទាំ។ លក្ខខណ្ឌតម្រូវដែលត្រូវបានផ្តល់ជូន គ្រោងមូលដ្ឋាននៃហេដ្ឋារចនាសម្ព័ន្ធរបស់យឿត្រី និងថៃត្រី។

៤.១. បរិវេណនៃបរិវេណនិងរោងចក្រ

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
៤.១.១	សក្តានុពលហានិភ័យនៃការចម្លងកខ្វក់ដោយសារបរិស្ថានរបស់យឿត្រី ឬថៃត្រីត្រូវត្រូវបានគិតគូរ និងមានវិធានការសមស្រប ដើម្បីកាត់បន្ថយហានិភ័យឱ្យមានកម្រិតអប្បបរមា។
៤.១.២	បរិវេណរោងចក្រត្រូវមានអនាម័យ និងថែទាំបានល្អ ដើម្បីការពារកុំឱ្យមានការចម្លងកខ្វក់ពីប្រភពណាមួយបានឡើយ។

៤.២. កំនួសប្លង់រោងចក្រ

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
៤.២.១	តំបន់ប្រតិបត្តិការនៅក្នុងរោងចក្រនិងកន្លែងកែច្នៃត្រូវបែងចែក (ចែកខ័ណ្ឌប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាព ឬបែងចែកជាផ្នែកៗ) តាមរដូវកាល អាស្រ័យតាមលក្ខណៈនៃផលិតផល ដំណើរការផលិតកម្ម និងតម្រូវការអនាម័យ។
៤.២.២	កំនួសប្លង់ និងគ្រោងសាងសង់នៃរោងចក្រនិងកន្លែងការងារត្រូវបំពេញតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ដើម្បីចៀសវាងការចម្លងពីមួយទៅមួយ។ ត្រូវរៀបចំកន្លែងធ្វើការងារសម្រាប់និយោជិកឱ្យមានទំហំគ្រប់គ្រាន់ និងសមស្របសម្រាប់ការងាររបស់ពួកគេ។

៤.៣. អគារ

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
៤.៣.១	ឃើញត្រី ឬផែត្រីត្រូវមានដំបូលគ្រប ដើម្បីការពារពន្លឺថ្ងៃ ធ្ងលិ និងវត្ថុផ្សេងៗដែលនាំមានការចម្លងកខ្វក់។
៤.៣.២	ឃើញត្រី ឬផែត្រីត្រូវមានប្រដាប់ការពារកុំឱ្យសត្វ រថយន្ត ឬមនុស្សចេញចូលនៅកន្លែងការងារកែច្នៃផលផល។

៤.៤. ការប្រើប្រាស់ (ទឹកកក និងទឹក)

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
៤.៤.១	ទឹកគ្រប់ប្រភេទដែលប្រើប្រាស់លាងសម្អាតផល ផលិតផលផលកម្ពុជា ឬស្រក់លើផ្ទៃកន្លែងកែច្នៃក្នុងរោងចក្រ មិនត្រូវឱ្យមានហានិភ័យនៃការចម្លងកខ្វក់ឡើយ។
៤.៤.២	បរិក្ខារផ្គត់ផ្គង់ទឹកត្រូវធានាបាននូវសម្ពាធន និងបរិមាណទឹកសមស្របតាមតម្រូវការសម្រាប់ផលិតកម្ម។
៤.៤.៣	ប្រភពទឹក និងបរិក្ខារផ្គត់ផ្គង់ទឹកឬចំហាយទឹក ត្រូវអនុលោមតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវដូចមានចែងក្នុងឧបសម្ព័ន្ធ ២។
៤.៤.៤	ការផលិត ការកំទេច ការដឹកជញ្ជូន និងការរក្សាទុកទឹកកកដែលប្រើប្រាស់ក្នុងដំណើរការកែច្នៃ ត្រូវធ្វើឡើង ក្រោមលក្ខខណ្ឌអនាម័យ។ ក្នុងតាន់ដែលប្រើសម្រាប់ដឹកជញ្ជូននិងស្តុកទឹក ត្រូវងាយស្រួលក្នុងការសម្អាត និងចៀសវាងការចម្លងកខ្វក់។

៤.៥. ឧបករណ៍

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
៤.៥.១	ការរចនា និងផលិតឧបករណ៍ និងកុងតឺន័រ (ធុង) ដែលប្រើប្រាស់សម្រាប់ទុកដាក់ផល ផលិតផលផលកម្ពុជាត្រូវ មានលក្ខណៈងាយស្រួលបង្ហូរទឹកចេញ លាងសម្អាត សម្លាប់មេរោគ និងថែទាំ។



លក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃ CQS សម្រាប់យឿត្រី និង ថៃត្រី

៤.៦. សម្ភារបរិក្ខារបស់បុគ្គលិក

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
៤.៦.១	រាល់សម្ភារបរិក្ខារបស់បុគ្គលិកដូចជា បន្ទប់ឆ្លាស់សម្លៀកបំពាក់ បន្ទប់ទឹក អាហារដ្ឋាន អន្តេរាសិកដ្ឋានឬកន្លែងសម្រាក ត្រូវមានចម្ងាយឃ្លាតពីគ្នាឱ្យបានសមស្រប ឬខណ្ឌដាច់ពីគ្នា ពីកន្លែងកែច្នៃផលជលផល ដើម្បីការពារការចម្លងកខ្វក់មកលើផល ផលិតផលជលផល។

៤.៧. ការចម្លងកខ្វក់ដោយផលិតផលគីមី

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
៤.៧.១	អ្នកគ្រប់គ្រងសហគ្រាសត្រូវពន្យល់ដោយផ្ទាល់មាត់ឱ្យបានច្បាស់អំពីការចម្លងកខ្វក់ដោយសារធាតុគីមីមកលើផល ផលិតផលជលផល និងត្រូវការពារដោយផ្នែកលើហានិភ័យខុសគ្នាដែលអាចកើតមាន។
៤.៧.២	រាល់សារធាតុគីមីដែលមិនអាចបរិភោគបាននិងអាចមានផលប៉ះពាល់ដល់សុខភាពមនុស្ស មិនត្រូវប្រើប្រាស់បន្ថែមក្នុងផល ផលិតផលជលផល ឬក៏រក្សាទុកទេ។

៤.៨. ការចម្លងកខ្វក់ដោយផលិតផលរូបសាស្ត្រ

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
៤.៨.១	អ្នកគ្រប់គ្រងសហគ្រាសត្រូវពន្យល់ដោយផ្ទាល់មាត់ឱ្យបានច្បាស់អំពីការចម្លងកខ្វក់ដោយរូបសាស្ត្រមកលើផល ផលិតផលជលផល ត្រូវការពារដោយផ្នែកលើហានិភ័យខុសគ្នាដែលអាចកើតមាន។

៤.៩. កិច្ចការថែទាំ និងអនាម័យ

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
៤.៩.១	អ្នកគ្រប់គ្រងសហគ្រាសត្រូវពន្យល់ដោយផ្ទាល់មាត់ឱ្យបានច្បាស់អំពីរបៀបលាងសម្អាតក្នុងរោងចក្រ ដើម្បីធានាសុវត្ថិភាពផល ផលិតផលជលផល។
៤.៩.២	ឧបករណ៍ រោងចក្រ និងថ្លៃខាងលើដែលប្រើប៉ះពាល់ជាមួយផល ផលិតផលជលផល ត្រូវលាងសម្អាត សម្លាប់មេរោគតាមកាលកំណត់ ដើម្បីធានាសុវត្ថិភាពផល ផលិតផលជលផល។

៤.១០. កាកសំណល់

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
៤.១០.១	ប្រព័ន្ធលូត្រូវសាងសង់ដើម្បីជៀសវាងហានិភ័យនៃការចម្លងកខ្វក់។ នេះមានន័យថា ត្រូវការការពារលំហូរត្រឡប់ ឬការចម្លងគ្នាពីមួយទៅមួយ រវាងប្រព័ន្ធបញ្ជាទឹកសំណល់ ឬប្រព័ន្ធលូ និងប្រព័ន្ធទឹកស្អាតសម្រាប់ផល ផលិតផលផលកម្ពុជា។ លើសពីនេះ លំហូរនៃទឹកសំណល់គួរតែផ្លាស់ប្តូរពីតំបន់ដែលមានហានិភ័យខ្ពស់ (កម្រិតអនាម័យខ្ពស់) ទៅតំបន់ដែលមានហានិភ័យទាប (កម្រិតអនាម័យទាប)។
៤.១០.២	កាកសំណល់មិនត្រូវប្រមូលផ្តុំគ្នានៅកន្លែងលើកងកំផល ផលិតផលផលកម្ពុជា កន្លែងរក្សាទុក និងទីតាំងធ្វើការងារផ្សេងទៀតឡើយ ដើម្បីធានាសុវត្ថិភាពផល ផលិតផលផលកម្ពុជាពីការចម្លងកខ្វក់។
៤.១០.៣	ត្រូវផ្តល់ចុង ឬកុងតឺន័រគ្រប់គ្រាន់តាមទីតាំងនីមួយៗ ហើយត្រូវបែងចែកសមស្របតាមវត្ថុធាតុដើមនីមួយៗដើម្បីជៀសវាងការចម្លងកខ្វក់។

៤.១១. ការគ្រប់គ្រងសត្វល្អិតចង្រៃ

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
៤.១១.១	អ្នកគ្រប់គ្រងសហគ្រាសត្រូវពន្យល់ដោយផ្ទាល់មាត់ឱ្យបានច្បាស់អំពីរបៀបបំបាត់ឬគ្រប់គ្រងសត្វល្អិតចង្រៃ ក្នុងរោងចក្រ ដើម្បីធានាមិនឱ្យកើតមានហានិភ័យនៃការចម្លងកខ្វក់។
៤.១១.២	សារធាតុគីមីសម្រាប់គ្រប់គ្រងសត្វល្អិតចង្រៃ និងសារធាតុគីមីហាមឃាតផ្សេងទៀត ត្រូវរក្សាទុកក្នុងបន្ទប់បិទបាំង ចាក់សោ និងសម្រាប់នៅឆ្ងាយពីកន្លែងកែច្នៃ វត្ថុធាតុដើម និងកន្លែងដេចខ្ទប់។

៤.១២. សម្ភារបិទបិទប្រើសម្រាប់រក្សាទុកផល ផលិតផលផលកម្ពុជា

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
៤.១២.១	អ្នកគ្រប់គ្រងសហគ្រាសត្រូវពន្យល់ដោយផ្ទាល់មាត់ឱ្យបានច្បាស់អំពីរបៀបរក្សាទុកផល ផលិតផលផលកម្ពុជា ដើម្បីធានាសុវត្ថិភាពផល ផលិតផលផលកម្ពុជា។
៤.១២.២	ទោះបីការរក្សាទុកនៅខាងក្នុងឬខាងក្រៅរោងចក្រ រាល់ផលិតផលត្រូវធានាសុវត្ថិភាពពីការចម្លងកខ្វក់ និងខូចគុណភាព។
៤.១២.៣	នៅពេលមានតម្រូវឱ្យមានការត្រួតពិនិត្យសីតុណ្ហភាពនៅកន្លែងរក្សាទុក នោះត្រូវរក្សាសីតុណ្ហភាពតាមការកំណត់ឱ្យបានសមស្រប។



លក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃ CQS សម្រាប់យឿត្រី និង ថៃត្រី

៤.១៣. ការដឹកជញ្ជូន

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
៤.១៣.១	ឧបករណ៍ (ឧទាហរណ៍ ប្រដាប់ប្រដា គ្រឿងផ្សេងៗ...) និងកុងតឺន័រ ដែលប្រើសម្រាប់រក្សាទុក ដឹកជញ្ជូន ធ្វើផល ផលិតផលផលផល ត្រូវមានសុវត្ថិភាព គ្មានគ្រោះថ្នាក់ និងមានអនាម័យ ដើម្បីកាត់បន្ថយ ហានិភ័យនៃការចម្លង កខ្វក់មកលើផល ផលិតផលផលផល។
៤.១៣.២	វិធានការការពារត្រជាក់ត្រូវអនុវត្តសម្រាប់ផល ផលិតផលផលផលដែលត្រូវរក្សាសីតុណ្ហភាពត្រជាក់ ឬបង្កក និង ត្រូវកាត់បន្ថយរយៈពេលនៃការដឹកជញ្ជូន និងការប្រែប្រួលសីតុណ្ហភាព នៅកំឡុងពេលដឹក ជញ្ជូន។
៤.១៣.៣	ឧបករណ៍ (ឧទាហរណ៍ ប្រដាប់ប្រដា គ្រឿងផ្សេងៗ...) និងកុងតឺន័រ ដែលប្រើសម្រាប់រក្សាទុក ដឹកជញ្ជូន ធ្វើផល ផលិតផលផលផល ត្រូវចនាធើយ៉ាងណាដើម្បីការពារពីការចម្លងកខ្វក់ រួមទាំងចូលី ឬផ្សេងៗ។

៤.១៤. ការដេចខ្ចប់

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
៤.១៤.១	សម្ភារៈដេចខ្ចប់ ត្រូវប្រើសរសៃដោយផ្នែកលើលក្ខណៈនៃផលិតផល និងការរក្សាគុណភាព សុវត្ថិភាពផល ផលិតផលផលផល។

៥. អនាម័យបុគ្គលិក និងសុខភាព

ត្រូវបង្កើតគោលនយោបាយសម្រាប់និយោជិតនិងអ្នកទស្សនា ដើម្បីធានាបានថា ទម្លាប់ និងការបំពេញកិច្ចការត្រូវបាន អនុវត្តយ៉ាងត្រឹមត្រូវ ក្នុងការធានានូវការអនុវត្តអនាម័យល្អ ផលិតកម្មសម្រាប់ដាងចក្រ។ លើសពីនេះ ការបណ្តុះបណ្តាល ត្រឹមត្រូវ គឺជាវិធីសាស្ត្រដ៏មានប្រសិទ្ធភាពមួយ ដើម្បីសម្រេចបាននូវចំណុចទាំងនេះ និងធានាថា បុគ្គលិកមានចំណេះដឹងចាំបាច់ ដើម្បីអនុវត្តអនាម័យល្អ។

៥.១. ការបណ្តុះបណ្តាល

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
៥.១.១	បុគ្គលិកទាំងអស់ត្រូវបានបណ្តុះបណ្តាល និងយល់ដឹងពីតួនាទី និងការទទួលខុសត្រូវរបស់ពួកគេក្នុងការការពារ ផល ផលិតផលផលផលពីការចម្លងកខ្វក់ ឬការខូចគុណភាពមុនពេលចាប់ផ្តើមការងារ។ បុគ្គលិកត្រូវតែមានចំណេះ ដឹង និងចំណាត់ចាត់ ដើម្បីឱ្យពួកគេអាចបំពេញកិច្ចការកែច្នៃផល ផលិតផលផលផលប្រកបដោយអនាម័យ ព្រមទាំងលាងសម្អាត ឬប្រើប្រាស់សារធាតុគីមីដែលអាចបង្កគ្រោះថ្នាក់ប្រកបដោយសុវត្ថិភាព។

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
៥.១.២	បុគ្គលិកបម្រើការងារអស់ត្រូវស្វែងយល់អំពីការទទួលខុសត្រូវរបស់ពួកគេដែលអនុលោមតាមច្បាប់ ឬបទបញ្ញត្តិ និងស្តង់ដារពាក់ព័ន្ធនឹងសុវត្ថិភាពផល ផលិតផលផលកម្ពុជា។

៥.២. សម្ភារៈពាក់កាតាម និងអនាម័យ

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
៥.២.១	អ្នកគ្រប់គ្រងសហគ្រាសត្រូវពន្យល់ដោយច្បាស់លាស់ថា ត្រូវរក្សាអនាម័យសម្ភារពាក់ធ្វើការងារ និងពេលណាត្រូវប្តូរចេញ។
៥.២.២	បុគ្គលិកបម្រើការងារ និងភ្ញៀវមកទស្សនា ត្រូវពាក់សម្ភារពាក់ធ្វើការងារឱ្យបានសមស្រប នៅពេលចូលក្នុងតំបន់កន្លែងកែច្នៃផលផល
៥.២.៣	សម្ភារៈពាក់ធ្វើការងារដូចជា អាវក្រៅ ស្បែកជើង មួក និងមួកការពារសក់ ចាំបាច់ត្រូវផ្តល់អោយដោយផ្អែកលើលក្ខណៈរបស់ផលិតផល និង តម្រូវការរបស់ដំណើរការផលិត។ ប្រសិនបើចាំបាច់ ត្រូវមាន ម៉ាស អាវទ្រាប់ អាវដៃវែង ឬក៏ស្រោមដៃ។
៥.២.៤	គ្រប់គ្រឿងអលង្ការដែលមិនចាំបាច់ ឬ វត្ថុផ្សេងៗ ដែលអាចធ្លាក់ចូលផលិតផល ចាំបាច់ត្រូវដកចេញមុនពេលដុលក្នុងទីតាំងផលិត។

៥.៣. អនាម័យបុគ្គល

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
៥.៣.១	បុគ្គលិកបម្រើការងារដែលមានដំបៅ និងស្នាមរបួសដាច់រំហែក ក្នុងករណីចាំបាច់ ត្រូវបានគេចាត់ឱ្យទៅធ្វើការនៅតំបន់ដែលពួកគេមិនមិនប៉ះពាល់ជាមួយអាហារ ឬត្រូវបានបិទប្តូរដោយបង់បិទដំបៅពណ៌ងាយចំណាំអាចសម្គាល់បានយ៉ាងងាយស្រួល។
៥.៣.២	បុគ្គលិកបម្រើការងារត្រូវមានសុខភាពល្អ ហើយមិនមានរោគសញ្ញាដែលអាចចម្លងផលផល ផលិតផលផលកម្ពុជា។

៥.៤. អាកប្បកិរិយា

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
៥.៤.១	បុគ្គលិកបម្រើការងារត្រូវរក្សាអនាម័យខ្ពស់។ ការលាងសម្អាតដៃត្រូវអនុវត្តមុនពេលចូលក្នុងតំបន់ផលិតកម្ម និងត្រូវកាត់បន្ថយហានិភ័យជាអប្បបរមា។ ការជក់បារីត្រូវហាមឃាត់ដាច់ខាត។



ទូកនេសាទ





សេចក្តីផ្តើម



លក្ខខណ្ឌតម្រូវសម្រាប់ទូកនេសាទ ដែលផលិតនិងត្រូវយកមកកែច្នៃដោយសហគ្រាសកែច្នៃ។



ទិដ្ឋភាពទូទៅនៃទូកនេសាទ

គោលដៅនៃលក្ខខណ្ឌតម្រូវសម្រាប់ទូកនេសាទ គឺដើម្បីបង្កើតឱ្យសហគ្រាសកែច្នៃអាចប្រើប្រាស់នូវលក្ខខណ្ឌតម្រូវដែលមានចែងទិសសម្រាប់ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងផ្ទៃក្នុង (ICS) របស់ខ្លួន។ លក្ខខណ្ឌតម្រូវទាំងនេះក៏អាចត្រូវបានអនុវត្តដោយទូកនេសាទជាលក្ខណៈផ្ទាល់ខ្លួន ដែលអនុញ្ញាតឱ្យសហគ្រាសទាំងនោះអាចធ្វើការស្នើសុំ សំណើកម្រិតមូលដ្ឋាន។

វិសាលភាព

វិសាលភាពនៃគ្រោងការណ៍នេះរួមបញ្ចូលនូវលក្ខខណ្ឌតម្រូវសម្រាប់សហគ្រាសដូចខាងក្រោម៖

- ទូកនេសាទ។

គោលការណ៍មូលដ្ឋាន

គោលការណ៍មូលដ្ឋាននៃគ្រោងការណ៍នេះរួមមាន៖



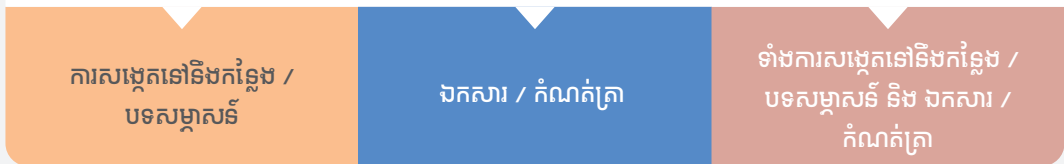
ផែនការសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ និងប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងគុណភាព។ ដើម្បីកំណត់អត្តសញ្ញាណហានិភ័យនៃការចម្លងកខ្វក់ និងការបង្កើតនីតិវិធីត្រឹមត្រូវដើម្បីគ្រប់គ្រងហានិភ័យទាំងនោះ។



ការអនុវត្តអនាម័យល្អជាមូលដ្ឋាន។ ទាំងនេះគឺជាការអនុវត្តជាមូលដ្ឋានដែលមានសារៈសំខាន់ក្នុងការអនុវត្តដើម្បីទទួលបានផល ផលិតផលធរណីមាត្រប្រកបដោយសុវត្ថិភាព និងគុណភាពខ្ពស់។

ដោយផ្អែកលើគោលការណ៍មូលដ្ឋានខាងលើនេះ ស្តង់ដារដែលនៅសល់ត្រូវបានបង្កើត និងកំណត់ឡើង។

មាត្រដ្ឋាននៃលក្ខខណ្ឌតម្រូវសម្រាប់ CQS





លក្ខខណ្ឌតម្រូវនៃ CQS សម្រាប់ទូកនេសាទ

១. ការរៀបចំប្លង់

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
១.១	ការរៀបចំប្លង់ត្រូវចៀសវាងការចម្លងកខ្វក់ ជាមួយនិង ទឹកស្អុយ ទឹកល្អ ផ្សែង ឥន្ធនៈ ប្រេងឆា ខ្លាញ់ ឬសារធាតុដែលមិនរលាយផ្សេងៗទៀត។
១.២	ផ្ទៃកំរាលដែលប៉ះពាល់ផ្ទាល់ជាមួយត្រី ត្រូវធ្វើពីសម្ភារៈដែលការពារច្រែចម្រុះឱ្យបានសមស្រប។
១.៣	ប្រសិនបើមានការលាបថ្លៃ គឺត្រូវប្រើថ្នាំលាបដែលប្រើបានយូរនិងមិនពុល។
១.៤	កន្លែងចុកត្រីត្រូវដាច់ចេញពីកន្លែងម៉ាស៊ីននិងក្រុមបាងជូសជុលម៉ាស៊ីនដើម្បីការពារការចម្លងកខ្វក់។ កិច្ចការនេះសមស្របនិងនៅនេសាទដែលចុកត្រីលើសពី២៤ម៉ោង។
១.៥	ត្រូវកុំឱ្យមានហានិភ័យនៃការចម្លងកខ្វក់ដោយសារឥន្ធនៈ ទឹកកខ្វក់ ឬជួលី។

២. ឧបករណ៍

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
២.១	ការចាននិងសាងសង់ឧបករណ៍ និងកុងតឺន័រ សម្រាប់ដាក់ឬចុកត្រីត្រូវធ្វើយ៉ាងណាឱ្យងាយស្រួលបង្ហូរទឹកចេញលាងសម្អាត ស្លាប់មេរោគ និងងាយស្រួលថែទាំ។

៣. កាកសំណល់

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
៣.១	កាកសំណល់ត្រូវប្រមូលទៅកន្លែងកែច្នៃ ស្តុក និងកន្លែងការងារផ្សេងទៀត ដើម្បីការពារការចម្លងកខ្វក់មកលើផល ផលិតផលផលកម្ពុជា។
៣.២	ត្រូវផ្តល់ធុង និងកុងតឺន័រឱ្យបានគ្រប់គ្រាន់និងតាមទីតាំងឱ្យបានត្រឹមត្រូវ។ ធុងនីមួយៗត្រូវប្រើឱ្យបានសមស្របទៅតាមដំណាក់កាលនៃវត្តមានដើម ដែលមិនមានការចម្លងកខ្វក់

៤. បរិក្ខារសម្រាប់ការរក្សាទុកផលិតផល

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
៤.១	អ្នកគ្រប់គ្រងសហគ្រាសត្រូវពន្យល់ដោយច្បាស់លាស់ថាតើត្រូវមាននីតិវិធីអ្វីខ្លះដើម្បីធានាការរក្សាទុកផល ផលិតផលផលផលប្រកបដោយសុវត្ថិភាព។
៤.២	ទោះបីមានការរក្សាទុកខាងក្នុង ឬខាងក្រៅ រាល់សម្ភារបរិក្ខារត្រូវការការពិភាក្សាជាមួយភ្នាក់ងារ និងខូចគុណភាព។
៤.៣	ពេលណាទាមទារឱ្យមានការត្រួតពិនិត្យសីតុណ្ហភាព នោះទឹកកកក្នុងស្តុកផល ផលិតផលផលផលត្រូវសមត្ថភាពរក្សាសីតុណ្ហភាពឱ្យបានសមស្រប។
៤.៤	ទិញរោងចក្រត្រូវមានទំហំ និងលក្ខខណ្ឌសមស្របដែលអាចថែរក្សាត្រីស្រស់បានដោយមានអត្រាងាប់ទាប។
៤.៥	អាចងាយស្រួលទទួលបានទឹកស្អាតគ្រប់គ្រាន់សម្រាប់ផ្គត់ផ្គង់ដល់កន្លែងស្តុកត្រីស្រស់។
៤.៦	អាចងាយស្រួលទទួលបានខ្យល់គ្រប់គ្រាន់ និងទឹកកក ប្រសិនបើចាំបាច់។

៥. សម្លៀកបំពាក់ការពារ និងអនាម័យ

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
៥.១	អ្នកគ្រប់គ្រងសហគ្រាសត្រូវពន្យល់ដោយច្បាស់លាស់ថាតើសម្លៀកបំពាក់ច្នៃការងារត្រូវរក្សាអនាម័យនិងផ្លាស់ប្តូរយ៉ាងដូចម្តេច?

៦. អនាម័យ

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
៦.១	បុគ្គលិកបម្រើការងារដែលមានដំបៅ និងស្នាមរបួសដាច់រំហែក ក្នុងករណីចាំបាច់ ត្រូវបានគេចាត់ឱ្យទៅធ្វើការនៅតំបន់ដែលពួកគេមិនមែនប៉ះពាល់ជាមួយអាហារ ឬយ៉ាងហោចណាស់ត្រូវរុំបង់បិទដំបៅឱ្យបានត្រឹមត្រូវ។
៦.២	និយោជិតត្រូវមានសុខភាពល្អ និងមិនមានសញ្ញានៃជំងឺដែលអាចចម្លងមេរោគលើផល ផលិតផលផលផលឡើយ។

៧. អាកប្បកិរិយា

ល.រ	លក្ខខណ្ឌតម្រូវ
៧.១	និយោជិតគួរតែរក្សាឱ្យបានមិត្តស្និទ្ធនៃអនាម័យផ្ទាល់ខ្លួន។ ការលាងដៃត្រូវធ្វើនៅពេលចូលដល់កន្លែងផលិតកម្ម និងឱ្យបានញឹកញាប់ដែលសមស្របដើម្បីកាត់បន្ថយហានិភ័យនៃការចម្លងកខ្វក់។ ការដក់បារីត្រូវហាមឃាត់។

ផ្នែកទី៣.

ឧបសម្ព័ន្ធ

ឧបសម្ព័ន្ធ១. សម្រាប់ផលិតផលផលធានាជាក់លាក់	94
ឧបសម្ព័ន្ធ២. ប៉ារ៉ាម៉ែត្រដែលត្រូវធ្វើតេស្ត	97
ឧបសម្ព័ន្ធ៣. បញ្ជីមន្ទីរពិសោធន៍ដែលបានអនុម័តនៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជា	101







ឧបសម្ព័ន្ធ

ឧបសម្ព័ន្ធ១. សម្រាប់ផលិតផលផលកម្ពុជា

ជំពូកខាងក្រោមរៀបរាប់អំពីលក្ខខណ្ឌតម្រូវដាក់លាក់សម្រាប់ប្រភេទផលិតផលផ្សេងៗគ្នាដែលមាននៅក្នុងវិស័យផលកម្ពុជា។ គោលដៅនៃជំពូកនេះគឺបង្ហាញពីបញ្ហាប្រឈម ដើម្បីធានាថាពួកគេត្រូវបានដោះស្រាយដោយសហគ្រាសពាក់ព័ន្ធ។

១.១. ត្រីវង្ស

#	ការអនុវត្ត	ប្រភេទអនុវត្ត
១.១.១	ដំណើរការសម្របសម្រួលត្រូវធ្វើឡើង ដោយការពារសត្វល្អិត និងការពារចូល។	BSC
១.១.២	ពេលវេលាស្ងួត សីតុណ្ហភាពស្ងួត និងសំណើមបរិយាកាសនៃផលិតផលសម្របសម្រួលត្រូវបានគ្រប់គ្រងយ៉ាងតឹងរឹង ដើម្បីធានាថា សកម្មភាពទឹករបស់ផលិតផលសម្របសម្រួលស្ថិតនៅក្នុងដែនកំណត់សុវត្ថិភាព។	BSC
១.១.៣	តំបន់សម្របសម្រួលត្រូវបានបំបែកចេញពីតំបន់ដែលត្រូវបានសម្អាត និងរៀបចំ។	BSC
១.១.៤	ត្រីវង្សត្រូវបានរៀបចំយ៉ាងមានអនាម័យសម្រាប់ការសម្របសម្រួល នៅក្នុងតំបន់មួយដែលបំបែកចេញពីកន្លែងសម្របសម្រួល។	BSC
១.១.៥	អំបិលដែលត្រូវបានប្រើដើម្បីផលិតត្រីវង្សត្រូវបានស្ងួត គ្មានរូបធាតុខាងក្រៅនិងគ្រីស្តាល់ខាងក្រៅ មិនបង្ហាញសញ្ញាដែលអាចមើលឃើញអំពីការចម្លងភាពកខ្វក់ជាមួយប្រេង ទឹកបាតទុក ឬវត្ថុធាតុខាងក្រៅផ្សេងទៀតទេ។	BSC
១.១.៦	កន្លែងសម្របសម្រួល និងកន្លែងស្តុកទុកត្រីវង្ស និងតំបន់នានាត្រូវបានការពារពីសត្វកកោ បក្សី សត្វល្អិត ហើយមិនអាចចូលបានដោយសត្វមនុស្សផ្សេងទៀតដែលមិនធ្វើការនៅក្នុងបរិវេណនោះទេ។	BSC
១.១.៧	សីតុណ្ហភាពខ្យល់សម្របសម្រួល ពេលវេលាសម្របសម្រួល និងសំណើមខ្យល់ ត្រូវបានកត់ត្រាទុក។	FUL

១.២. ផលិតផលត្រីវង្ស

#	ការអនុវត្ត	ប្រភេទអនុវត្ត
១.២.១	ផលិតផលបង្កកដែលត្រូវរលាយរួច មិនត្រូវយកទៅបង្កកឡើងវិញទេ។ លើកលែងតែត្រីវង្សបានរលាយដើម្បីយកសរីរាង្គ ឬធ្វើចេញ។	BSC
១.២.២	ត្រីវង្សត្រូវបានដាក់កេស ហើយរក្សាទុកនៅក្នុងកន្លែងត្រជាក់។	BSC
១.២.៣	ការរលាយផលិតផលត្រីវង្សនៅក្នុងទឹក ត្រូវធ្វើឡើងតាមរបៀបអនាម័យនៅ ២១ អង្សាសេ ឬក្រោមនេះ។	FUL

#	ការអនុវត្ត	ប្រភេទអនុវត្ត
១.២.៤	ត្រីបង្កកដោយប្រើសិទ្ធិណែនាំសមស្រប ស្ទើ ឬក្រោម -១៨០C។	FUL
១.២.៥	ផលិតផលបង្កកត្រូវបានដាក់លើប៉ារ៉ាឡែល និងរក្សាទុកដើម្បីដំណើរការចូលមុន ចេញមុន (FIFO)។	FUL
១.២.៦	សិទ្ធិណែនាំនៃបន្ទប់ត្រជាក់ត្រូវបានកត់ត្រាជាប្រចាំ (ច្រើនដងក្នុងមួយថ្ងៃ) ។	FUL
១.២.៧	សិទ្ធិណែនាំបន្ទប់ត្រជាក់ត្រូវបានរក្សានៅថេរ -១៨ អង្សាសេ ឬក្រោមនេះ និងបន្ទប់ក្លាសេ ត្រូវបានរក្សាសិទ្ធិណែនាំ < ៧ អង្សាសេ។ ទែម៉ូម៉ែត្រចង្កុលបង្ហាញត្រូវមានដើម្បីបង្ហាញពីសិទ្ធិណែនាំនៃបន្ទប់ត្រជាក់ ឬបន្ទប់ក្លាសេ ហើយត្រូវបានតំឡើងនៅទីតាំងដែលអាចអានបាន និងសមរម្យ។ សិទ្ធិណែនាំនៃបន្ទប់ត្រជាក់ត្រូវអាន និងកត់ត្រាជាប្រចាំ។	FUL

១.៣. ត្រីឆ្នើរ

#	ការអនុវត្ត	ប្រភេទអនុវត្ត
១.៣.១	កន្លែងឆ្នើរត្រូវបានការពារពីសំណើម ចូលី សត្វកកេរ បក្សី សត្វល្អិត ហើយមិនអាចចូលដោយសត្វ ឬមនុស្សដែលមិនធ្វើការនៅក្នុងបរិវេណនោះទេ។	BSC
១.៣.២	មានតែលើដែលមានការអនុញ្ញាតប៉ុណ្ណោះដែលត្រូវបានប្រើសម្រាប់ការឆ្នើរ លើ ឬ សម្ភារៈរុក្ខជាតិគួរតែស្ងួតល្មមសម្រាប់ការឆ្នើរ ជាពិសេសមិនត្រូវប្រើលើលាបពណ៌ ឬលើដែលមានជាតិពុលពីធម្មជាតិ សារធាតុគីមីនោះទេ។	BSC
១.៣.៣	កន្លែងឆ្នើរត្រូវបានបំបែកចេញពីតំបន់រៀបចំត្រី។	FUL
១.៣.៤	គ្រឿងចៀងទាំងអស់ដែលត្រូវបានប្រើត្រូវមានគុណភាពច្នាក់អាហារ។	FUL
១.៣.៥	ត្រីឆ្នើរត្រូវបានធ្វើឱ្យត្រជាក់ចុះយ៉ាងឆាប់រហ័ស ដេចខ្ទប់ និងទុកនៅតំបន់ស្អាតនិងស្ងួត។	FUL
១.៣.៦	ផលិតផលនៃប្រភេទដែលងាយនិងទទួលរង និងមិនត្រូវមានក្លិន និងក្លិនដែលមានលក្ខណៈនៃការរលួយឡើយ។	FUL
១.៣.៧	ត្រីឆ្នើរត្រូវបានផលិតដោយប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងនិរន្តរ៍ដូចជា ការស៊ើបអង្កេតដែលបានក្រិតតាមខ្នាត ឬ ទែម៉ូម៉ែត្រដើម្បីធានាថាផលិតផលទាំងអស់ឈានដល់សិទ្ធិណែនាំដែលត្រូវការ។	FUL



ឧបសម្ព័ន្ធ

១.៤. ទឹកត្រី

#	ការអនុវត្ត	ប្រភេទអនុវត្ត
១.៤.១	ធុង បារ៉ែត អាង និងពាងដែលប្រើសម្រាប់ទឹកត្រី និងការផ្គាប់ ប្រើពីសារធាតុមិនប្រាបទឹក ងាយសម្អាត និងការម្លាប់មេរោគ។	BSC
១.៤.២	តំបន់ប្រតិបត្តិការទឹកត្រី អ្នកទទួល ធុងនិងពាង ត្រូវបានរក្សាឱ្យស្អាត ហើយក្នុងការជួសជុលល្អ។	BSC
១.៤.៣	អំបិលដែលត្រូវបានប្រើដើម្បីផលិតប្រឡាក់ត្រី ត្រូវស្អាត គ្មានរូបធាតុខាងក្រៅនិងត្រីស្គាល់ ខាងក្រៅ មិនបង្ហាញសញ្ញាដែលអាចមើលឃើញអំពីការចម្លងភាពកខ្វក់ជាមួយប្រេង ទឹក បាតទូក ឬវត្ថុធាតុខាងក្រៅផ្សេងទៀតទេ។	BSC
១.៤.៤	គ្រឿងផ្សំទាំងអស់សម្រាប់ផលិតទឹកត្រីនិងត្រូវមានការចាត់ចែងអាហារ។	BSC
១.៤.៥	តំបន់រៀបចំទឹកត្រីត្រូវបានការពារពីសត្វកកេ បក្សី សត្វល្អិត ហើយមិនអាចចូលដោយសត្វ ដទៃទៀតបានទេ។	BSC
១.៤.៦	អ្នកទទួល ទុយោ និងស្លាកសញ្ញាដែលប្រើសម្រាប់ផលិតផលទឹកត្រីសម្រេច ត្រូវបាន អនុញ្ញាតឱ្យប្រើសម្រាប់អាហារ រក្សាទុកអោយបានត្រឹមត្រូវ និងការពារពីប្រភពណាមួយនៃ ការចម្លង។	BSC
១.៤.៧	ការផលិតទឹកត្រីត្រូវបានរក្សាទុកនៅសីតុណ្ហភាពបន្ទប់ធម្មតានៅក្នុងតំបន់ ការពារពីព្រះអាទិត្យ កំដៅ ភ្លៀង ខ្យល់ សត្វកកេ និងចូលី។	BSC
១.៤.៨	ទឹកត្រីត្រូវតែមានលក្ខណៈផ្កាស្ក មិនល្អក់និងគ្មានករណីលើកលែងតែត្រីស្គាល់អំបិល។	BSC
១.៤.៩	ទឹកត្រីមានក្លិន និងរសជាតិលក្ខណៈជាផលិតផល។	BSC
១.៤.១០	ផលិតផលនិងមិនត្រូវមានសារធាតុខាងក្រៅឡើយ។	BSC

១.៥. ត្រីធ្លាប់

#	ការអនុវត្ត	ប្រភេទអនុវត្ត
១.៥.១	តំបន់ធ្លាប់ត្រីត្រូវបានបែងចែកចេញពីតំបន់ដែលត្រីនៅ ត្រូវបានសម្អាត និងរៀបចំ។	BSC
១.៥.២	ត្រីត្រូវបានរៀបចំយ៉ាងមានអនាម័យសម្រាប់ការធ្លាប់នៅក្នុង តំបន់មួយដែលបែងចែកចេញពីតំបន់ធ្លាប់។	BSC
១.៥.៣	ក្នុងកំឡុងពេលធ្លាប់ ត្រីត្រូវបានការពារពីការចម្លងដោយសត្វល្អិត បក្សី និងចូលី។	BSC
១.៥.៤	សីតុណ្ហភាព និងសំណើមដែលទាក់ទងនឹងរយៈពេលធ្លាប់ត្រូវបានកត់ត្រា។	FUL

១.៦. ត្រីចំហុយ

#	ការអនុវត្ត	ប្រភេទអនុវត្ត
១.៦.១	កន្លែងចម្អិនត្រី គឺងាយនិងសម្អាតនិងសម្លាប់មេរោគ។	BSC
១.៦.២	តំបន់សម្រាប់ដំណើរការកែច្នៃ និងការរៀបចំត្រីត្រូវបានបែងចែកចេញពីកន្លែងចម្អិន និងពីតំបន់ដេចខ្ទប់។	BSC
១.៦.៣	កន្លែងចម្អិនត្រីត្រូវបានការពារពី សត្វកកោរ បក្សី សត្វល្អិត ហើយមិនអាចចូលដោយសត្វ ឬមនុស្សដែលមិនធ្វើការនៅក្នុងបរិវេណនោះទេ។	BSC
១.៦.៤	ឧបករណ៍ចម្អិន មានការកត់ត្រាពេលវេលាចម្អិន និងសីតុណ្ហភាព។	FUL

ឧបសម្ព័ន្ធ២. ប៉ារ៉ាម៉ែត្រដែលត្រូវធ្វើតេស្ត

ប៉ារ៉ាម៉ែត្រផ្សេងៗគ្នាត្រូវបានកំណត់សម្រាប់ប្រភេទផលិតផលផ្សេងៗគ្នា។ ការធ្វើតេស្តមន្ទីរពិសោធន៍គួរតែត្រូវបានធ្វើឡើងនៅក្នុងមន្ទីរពិសោធន៍ដែលមានការបញ្ជាក់ដោយ ISO 17025 ឬយ៉ាងហោចណាស់មន្ទីរពិសោធន៍ដែលត្រូវបានអនុម័តដោយ CA នៃ FIA ដែលមានការអនុវត្តមន្ទីរពិសោធន៍ស្របតាមតម្រូវការស្តង់ដារ ISO 17025។



ឧបសម្ព័ន្ធ

គុណភាពទឹកត្រូវធ្វើតេស្តជារៀងរាល់ឆ្នាំ៖

ប៉ារ៉ាម៉ែត្រ	តម្លៃកំណត់អតិបរមា / ដែនកំណត់
pH	6.5 – 8.5
ភាពល្អក់	5 NTU
អាសេនិច	0.05mg / L
ដែក	0.3mg / L
សារធាតុរ៉ែងរលាយសរុប	800mg / L
Thermotolerant Coliforms	0 ក្នុង 100 ml
E.Coli	0 ក្នុង 100 ml

*ឯកសារយោងគីមីកមកពី MIMÉ, បទដ្ឋានគុណភាពទឹកពិសារ, ខែមករា ឆ្នាំ 2004)

សហគ្រាសចាំបាច់ត្រូវធ្វើតេស្តលើផលិតផលរបស់ខ្លួន តាមប៉ារ៉ាម៉ែត្រខាងក្រោម៖

ប្រភេទផលិតផល	ប៉ារ៉ាម៉ែត្រដែលត្រូវតេស្ត	
	ជីវសាស្ត្រ និង គីមីសាស្ត្រ	បរិមាណកំណត់
ងៀតត្រី/បង្ការ	APC	*
	E.coli	*
	Salmonella	អវត្តមាន
ត្រីស្រស់ហាន់ជាបន្ទះ	APC	*
	E.coli	*
	S.aureus Coagulase+	*
	Salmonella	អវត្តមាន
ត្រីបង្កក/សាច់គ្រប់បង្កក	APC	*
	E.coli	*
	S.aureus Coagulase+	*
	Salmonella	អវត្តមាន

ប្រភេទផលិតផល	ប៉ារ៉ាម៉ែត្រដែលត្រូវតេស្ត	
	ជីវសាស្ត្រ និង គីមីសាស្ត្រ	បរិមាណកំណត់
ត្រីឆ្មើរ/ ម្សៅត្រី/ នំជូរ ទៀងពីត្រី	APC	*
	E.coli	*
	S.aureus Coagulase+	*
	Salmonella	អវត្តមាន
	L. monocytogenes	អវត្តមាន
	Histamine	មិនលើសពី 20mg / 100g
ត្រីធ្លាប់	APC	*
	E.coli	*
	S.aureus Coagulase+	*
	Salmonella	អវត្តមាន
ត្រីចំហុយ	APC	*
	C.perfringens	*
	E.coli	*
	S.aureus Coagulase+	*
	Salmonella	អវត្តមាន
ទឹកត្រី	Histamine	មិនលើសពី 40 mg/100g
	pH	5-6.5
	Salt content	≥ 200g/l



ឧបសម្ព័ន្ធ

សេចក្តីយោងអាស្រ័យលើ៖

- ការណែនាំអំពីអតិសុខុមប្រាណសម្រាប់អាហារដែលរួចរាល់សម្រាប់បរិភោគនៅក្នុងមុខម្ហូបទូទៅ និងជាក់លាក់, មជ្ឈមណ្ឌលសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ, នាយកដ្ឋានអនាម័យចំណីអាហារ និងបរិស្ថាន, ទីក្រុងហុងកុង ខែសីហា ឆ្នាំ 2014
- ស្តង់ដារ Codex សម្រាប់ទឹកត្រី CXS 302-2011
- ស្តង់ដារ Codex សម្រាប់ត្រីឆ្អើ, ត្រីឆ្អើរផ្សេង និងត្រីផ្សិត CXS 311-2013
- ច្បាប់ស្តីពីការលក់ចំណីអាហាររបស់ប្រទេសសិង្ហបុរី, ជំពូក 283
- ច្បាប់សហភាពអឺរ៉ុបលេខ (EC) No 2073/2005 ចុះថ្ងៃ ១៥ វិច្ឆិកា ២០០៥ ទាក់ទងនឹងតម្រូវការផ្នែកមីក្រូលើ ផលិតផលម្ហូបអាហារ

សំគាល់

- * បរិមាណអតិបរិមាណនៃត្រីបានកំណត់ដោយស្ថាប័នបង្កើតមិត្តសញ្ញាផ្ទាល់ ដោយផ្អែកលើ Codex ICMSF និង តម្រូវការពីខាងសហភាពអឺរ៉ុប។
- ការតម្រូវអោយធ្វើតេស្ត Histamine គឺចាំបាច់សម្រាប់តែប្រភេទត្រីដែលងាយមានផ្ទុកនូវ Histamine (ឧទាហរណ៍ ពពួក Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryphaenidae, Pomatomidae, Scomberesocidae)។

សម្រាប់ **ការធ្វើតេស្តវត្ថុធាតុដើម** ប៉ារ៉ាម៉ែត្រខាងក្រោមមានសារៈសំខាន់ក្នុងការធ្វើតេស្តដើម្បីតាមដានគុណភាពនៃវត្ថុធាតុដើម។ តែការតេស្តវត្ថុធាតុដើមមួយគឺជាជម្រើសរបស់សហគ្រាស៖

ប៉ារ៉ាម៉ែត្រ	តម្លៃកំណត់អតិបរមា / ដែនកំណត់
បាក់តេរីបង្កជំងឺ (Salmonella, E. Coli)	Salmonella: មិនបានរកឃើញក្នុង 25g E.Coli: មិនលើសពី 10cfu/g
ប៉ារ៉ាស៊ីត (ឧ. trematodes, nematodes, cestodes)	អវត្តមាននៃប៉ារ៉ាស៊ីត

ឯកសារយោងផ្នែកលើ

- CXC 52- 2003, ក្រមប្រតិបត្តិសម្រាប់ផលិតផលត្រីនិងទេសាទ
- សេចក្តីណែនាំអំពីគ្រោះថ្នាក់និងការត្រួតពិនិត្យផលិតផលផលិតផលរបស់ FDA, មិថុនា ឆ្នាំ 2021
- ច្បាប់ស្តីពីការលក់ចំណីអាហាររបស់ប្រទេសសិង្ហបុរី, ជំពូក 283

ឧបសម្ព័ន្ធពីសេវាដែលបានអនុម័តនៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជា។

#	ឈ្មោះ:	ទូរសព្ទ	អាសយដ្ឋានអ៊ីមែល
១	មន្ទីរពិសោធន៍ជាតិវិទ្យាសាស្ត្រ បច្ចេកវិទ្យា និងនវានុវត្តន៍ (STINL) (មានការទទួលស្គាល់)	012 826 035, 092 549 281, 012 820 475	yuk.sokunsreiroat@misli.gov.kh
២	វិទ្យាស្ថានប៉ាស្ទ័រកម្ពុជា (IPC)	012 812003, 023 428561, 023 426009	Lma@pasteur-kh.org
៣	អគ្គនាយកដ្ឋានការប្រកួតប្រជែង ការ ការពារអ្នកប្រើប្រាស់ និងការបង្ក្រាបការ ភ្លើងបន្ត (CCF)	023 231856, 092 830856	contact.info@ccfdg.gov.kh



Co-funded by
the European Union

សម្រាប់ព័ត៌មានបន្ថែម៖



នាយកដ្ឋានបច្ចេកវិទ្យាកែច្នៃ និងគុណភាព

រដ្ឋបាលជលផលនៃក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ
អគារ១៨៦ មហាវិថីព្រះនរោត្តម សង្កាត់ទន្លេបាសាក់ ខណ្ឌចំការមន ភ្នំពេញ ប្រទេសកម្ពុជា



០១១ ៨៦១ ៥១៤ និង ០៩២ ៧៧០ ៦៧៨



fia.dfptq@gmail.com

គម្រោង CAPFish-Capture

សៀវភៅណែនាំនេះត្រូវបានរៀបចំឡើងតាមរយៈ កម្មវិធីបំប្រែកំណើនវិស័យជលផលប្រកបដោយចីរភាព និង បរិយាប័ន្ន៖
ការអភិវឌ្ឍជលផលក្រោយប្រមូលផលដែលកំពុងសហការអនុវត្តដោយ រដ្ឋបាលជលផល និង អង្គការ UNIDO ក្រោមសហ
ហិរញ្ញប្បទានពីសហភាពអឺរ៉ុប

ខ្លឹមសារនៃការបោះពុម្ពខាងក្រោម គឺជាការទទួលខុសត្រូវទាំងស្រុងរបស់អ្នកនិពន្ធ ដោយមិនបានឆ្លុះបញ្ចាំងពីទស្សនៈណាមួយ
របស់សហភាពអឺរ៉ុប។



Co-funded by
the European Union

For more information:



DEPARTMENT OF FISHERIES POST-HARVEST TECHNOLOGIES AND QUALITY CONTROL

Fisheries Administration, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Building No. 186 Preah Norodom Blvd, Sangkat Tonle Basak, Khan Chamkar Mon,
Phnom Penh, Cambodia.



011 861 514 / 092 770 678



fia.dfptq@gmail.com

CAPFISH-CAPTURE PROJECT

This document is prepared under the CAPFish-capture: Post-harvest Fisheries Development Project being jointly implemented by Fisheries Administration (FIA) and United Nations Industrial Development Organization (UNIDO). The project is co-funded by the European Union (EU)

The contents of this publication are sole responsibility of its authors and do not necessarily reflect the views of the European Union



Appendix

For **raw material (fish) tests**, the following parameters are of importance to test in order to monitor the quality of the raw materials. However, it is **optional**:

Parameter	Maximum Value / Limit
Pathogenic bacteria (Salmonella, E. Coli)	Salmonella: Not Detected per 25g E.Coli: Not more than 10 cfu/g
Parasites (e.g. trematodes, nematodes, cestodes)	Absence of parasites

Reference based on

- CXC 52-2003, Code of Practice for Fish and Fishery Products
- FDA Fish & Fishery Products Hazards and Controls Guidance, June 2021
- Singapore Sales of Food Act, Chapter 283

Appendix 3. List of Approved Laboratories in Cambodia

#	Name	Phone	Email address
1	Science, Technology and Innovation National Laboratory (STINL) (accredited lab)	012 826 035, 092 549 281, 012 820 475	yuk.sokunsreiroat@misli.gov.kh
2	Institute Pasteur du Cambodge (IPC)	012 812003, 023 428561, 023 426009	Lma@pasteur-kh.org
3	Consumer protection Competition and Fraud Repression Directorate-General (CCF)	023 231856, 092 830856	contact.info@ccfdg.gov.kh

Product Types	Parameters to be tested	
	Microbiological & Chemical	Criteria
Steamed fish	APC	*
	C.perfringens	*
	E.coli	*
	S.aureus Coagulase+	*
	Salmonella	Not Detected
Fish sauce	Histamine	Not more than 40 mg per 100g
	pH	5-6.5
	Salt content	≥ 200g/l

Reference based on:

- *Microbial guidelines for ready to eat food in general and specific food items, Center for Food Safety, Food and Environmental Hygiene Department, Hong Kong, August 2014*
- *Codex Standard for Fish Sauce CXS 302-2011*
- *Codex Standard for Smoked Fish, Smoke-Flavoured Fish and Smoke-Dried Fish CXS 311-2013*
- *Singapore Sales of Food Act, Chapter 283*
- *COMMISSION REGULATION (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs*

Remarks:

- * for the maximum limits to be determined by the scheme owner based on Codex, ICMSF, and EU requirements.
- Histamine is required to be tested only for susceptible species (e.g. Scombridae, Clupeidae, Engraulidae, Coryphaenidae, Pomatomidae, Scomberesocidae)



Appendix

The establishment shall test its products based on the required testing parameters below:

Product Types	Parameters to be tested	
	Microbiological & Chemical	Criteria
Dry fish/shrimp	APC	*
	E.coli	*
	Salmonella	Not Detected
Fish fillets	APC	*
	E.coli	*
	S.aureus Coagulase+	*
	Salmonella	Not Detected
Frozen fish/green mussel meat	APC	*
	E.coli	*
	S.aureus Coagulase+	*
	Salmonella	Not Detected
Smoked fish/ Fish Powder/Fish Snack	APC	*
	E.coli	*
	S.aureus Coagulase+	*
	Salmonella	Not Detected
	L. monocytogenes	Not Detected
	Histamine	Not more than 20mg / 100g
Fermented Fish	APC	*
	E.coli	*
	S.aureus Coagulase+	*
	Salmonella	Not Detected

1.6. Steamed Fish

#	Practice	Practice type
1.6.1	The fish cooking premises are easy to clean and disinfect.	BSC
1.6.2	The area for handling and preparing cooked fish is separated from the cooking area and from the packing area.	BSC
1.6.3	The fish steaming premises are protected from rodents, birds, insects and should not be accessible to other animals or other people not working in the premises.	BSC
1.6.4	Measuring device shall be available to record cooking time and temperature.	FUL

Appendix 2. Testing Parameters

Different parameters have been identified for different product types. Laboratory tests should be conducted in ISO 17025 certified laboratories or at least approved laboratories identified by the CA of the FiA meeting Good Laboratory Practices within the ISO 17025 requirements.

Where needed, quality of water should be tested on an annual basis.

Parameter	Maximum Value / Limit
pH	6.5 – 8.5
Turbidity	5 NTU
Arsenic	0.05mg / L
Iron	0.3 mg / L
Total Dissolved Solids	800 mg / L
Thermotolerant Coliforms	0 per 100 ml
E.Coli	0 per 100 ml

*Reference is taken from MIME, Drinking Water Quality Standards, January 2004)



Appendix

1.4. Fish Sauce

#	Practice	Practice type
1.4.1	Vats, barrels, tanks and jars used for fish brining and fermentation are made of easy to clean and disinfect.	BSC
1.4.2	The fish sauce preparation area, recipients, vats and jars are kept clean and in good repair.	BSC
1.4.3	Salt used to produce salted fish shall be clean, free from foreign matter and foreign crystals, show no visible signs of contamination with dirt, oil, bilge or other extraneous materials.	BSC
1.4.4	All ingredients for the production of fish sauce shall be food grade.	BSC
1.4.5	The fish sauce preparation area is protected from rodents, birds, insects and is not accessible to other animals.	BSC
1.4.6	Pipelines used for final fish sauce packing are used for transferring of food ingredient only and are protected from any source of contamination.	BSC
1.4.7	Packed fish sauce is stored at ambient temperature in an area protected from sun, heat, rain, wind, rodents, animals and dust.	BSC
1.4.8	Fish sauce must be translucent, not turbid and free from sediments except salt crystals.	BSC
1.4.9	Fish sauce shall have an odor and taste characteristic of the product.	BSC
1.4.10	The product shall be free from foreign matter.	BSC

1.5. Fermented Fish

#	Practice	Practice type
1.5.1	The fish fermentation area is separated from the area where raw fish is cleaned and prepared.	BSC
1.5.2	Fish is prepared hygienically for fermenting in an area separated from the fermented area.	BSC
1.5.3	During fermenting, fish is protected from contamination by insects, animals, birds and dust.	BSC
1.5.4	Temperature and and fermentation duration are recorded.	FUL

#	Practice	Practice type
1.2.4	Fish is frozen using an adequate temperature equal or below -18°C.	FUL
1.2.5	Frozen products are palletized and stored to enable first in first out (FIFO) process.	FUL
1.2.6	Temperature of cold storage is recorded regularly (multiple times a day).	FUL
1.2.7	Cold storage temperature is maintained at a constant -18°C or below and chill room are maintained temperature < 7°C. The indicating thermometer is provided to show the temperature of the cold storage or chill room and installed in easily readable and suitable position. Room temperature of cold storage shall be read and record daily.	FUL

1.3. Smoked Fish

#	Practice	Practice type
1.3.1	The fish smoking facilities and areas are protected from humidity, dust, rodents, birds, insects and should not be accessible to other animals or other people not working in the premises.	BSC
1.3.2	Only authorized wood is used, the wood or plant material should be dry enough for smoking and free from natural toxins, chemicals, paint etc.	BSC
1.3.3	The fish smoking premise is separated from the fish preparation area.	BSC
1.3.4	All ingredients used shall be of food grade quality.	FUL
1.3.5	Smoked fish is cooled down quickly, packed and stored in a clean and dry area.	FUL
1.3.6	The product of susceptible species shall be free from persistent and objectionable odors and flavors characteristic of decomposition.	FUL
1.3.7	Temperature of smoked fish shall be monitored to ensure the desired / required temperature is reached.	FUL



Appendix

Appendix 1. Additional Requirements for Specific Fishery Products

The following chapters outline specific requirements for different product types presented in the Cambodian fisheries sector. The goal of this chapter is to highlight these challenges to ensure they are addressed by the relevant enterprises.

1.1. Dried Fish

#	Practice	Practice type
1.1.1	The drying process shall be done in a pest-proof and dust-proof manner.	BSC
1.1.2	The drying time, drying temperature and ambient humidity of dry products shall be strictly controlled to ensure that the water activity of dry products is within safe limits.	BSC
1.1.3	The fish drying area is separated from the area where raw fish is cleaned and prepared.	BSC
1.1.4	Fish is prepared hygienically for drying, in an area separated from the drying area.	BSC
1.1.5	Salt used to produce salted fish shall be clean, free from foreign matter and foreign crystals, show no visible signs of contamination with dirt, oil, bilge or other extraneous materials.	BSC
1.1.6	The fish drying and storage facilities and areas are protected from rodents, birds, insects and should not be accessible to other animals or other people not working in the premises.	BSC
1.1.7	Air drying temperature and drying time and eventually air humidity are recorded.	FUL

1.2. Frozen Fish Products

#	Practice	Practice type
1.2.1	Thawed frozen products shall not be re-frozen. Except when fish is thawed to remove organs or bones.	BSC
1.2.2	Frozen fish is boxed and stored in cold storage.	BSC
1.2.3	Thawing of frozen fish products in water, shall be done in a sanitary way at 21 °C or below.	FUL



SECTION 3

APPENDICES

Appendix 1: Additional Requirements for Specific Fishery Products	92
Appendix 2: Testing Parameters	95
Appendix 3: List of Approved Laboratories in Cambodia	98



#	Requirements
4.2	Whether stored inside or outside, the items shall be protected from contamination and deterioration.
4.3	When temperature control is required, the storage area will be capable of maintaining the appropriate temperature.
4.4	The premises have enough space and conditions to keep live fish with reasonable low mortality.
4.5	There is access to sufficient clean water to support live fish storage.
4.6	There is access to sufficient air and ice if necessary.

5. Protective Wear and Hygiene

#	Requirements
5.1	The management shall be able to explain verbally how workwear is kept clean and when it is replaced.

6. Hygiene

#	Requirements
6.1	Personnel with cuts and wounds should, where necessary, be assigned to work in areas where they will have no direct contact with food OR at least covered by an appropriately colored plaster/cover.
6.2	Employees shall be healthy and not have any visible signs of illness that can contaminate the fishery products.

7. Behavior

#	Requirements
7.1	Employees should maintain a high degree of personal cleanliness. Hand washing shall be performed on entry to the production areas and at a frequency that is appropriate to minimize the risk of contamination. Smoking shall be prohibited.



CQS Requirements for Fishing Vessels

1. Layout

#	Requirements
1.1	The layout avoids contamination with bilge-water, sewage, smoke, fuel, oil, grease or other objectionable substance.
1.2	The surface that come in contact with fish are made of suitable corrosion-resistant materials.
1.3	The surface coatings, if any, are durable and non-toxic.
1.4	Fish holds are separated from the engine compartments and from the crew quarters as to prevent fish contamination. This is relevant for vessels that stores fish for more than 24 hours.
1.5	There is no risk of contamination by fuel or bilge water or dust.

2. Equipment

#	Requirements
2.1	The design and manufacture of equipment and containers being in contact with fishery products shall be easy to drain, clean, disinfect and maintain.

3. Waste Disposal

#	Requirements
3.1	Waste must not be allowed to accumulate in the fish products handling, storage and other working areas to prevent contamination of the fishery products.
3.2	Appropriate bins and containers shall be adequately provided and located at appropriate locations. The bins shall suit each raw material step so that it shall not cause contamination.

4. Storage Facilities

#	Requirements
4.1	The management shall be able to explain verbally explain what procedures are in place to ensure safe storage of the fishery products.



Scheme Overview for Fishing Vessels

The goal of the fishing vessels requirements is to enable processing enterprises make use of these requirements as part of their Internal Control System (ICS). These requirements can also be implemented individually by fishing vessels allowing those establishments to make a basic claim.

Scope

The scope of this scheme includes requirements for establishment dealing with fishery products that include:

- Fishing vessels

Principles

The core principles of this scheme include:



A food safety plan and quality management system. To identify contamination risks and the development of accurate procedures to control those risks.



Basic good hygiene practices. These are basic practices which are important to implement to attain safe and high-quality fishery products.

Based on these principles, the remainder of the standard is developed and defined.

CQS requirements legend:

On-site
Observation / Interview

Documents / Record

Both on-site
observations / interview
and documents and record



Introduction



This document outlines the different requirements relevant for the vessels which catch fish which will be processed by the processing enterprises.





Fishing Vessels

5.3. Personal Hygiene

#	Requirements
5.3.1	Personnel with cuts and wounds should, where necessary, be assigned to work in areas where they will have no direct contact with food OR at least covered by an appropriately colored plaster/cover.
5.3.2	Employees shall be healthy and not have any visible signs of illness that can contaminate the fishery products.

5.4. Behavior

#	Requirements
5.4.1	Employees should maintain a high degree of personal cleanliness. Hand washing shall be performed on entry to the production areas and at a frequency that is appropriate to minimize the risk of contamination. Smoking shall be prohibited.



CQS Scheme Requirements for Collection Point and Landing Site

4.14. Packaging

#	Requirements
4.14.1	Packaging materials shall be chosen based on product characteristics and maintaining fishery product safety and quality.

5. Employee Hygiene and Health

Employees and visitors' policy shall be in place to ensure the appropriate habits and performance are being implemented correctly to ensure the hygiene of the plant and safety of the fishery products. In addition, proper training is an effective method to achieve this and ensure that employees have all necessary knowledge to perform good hygiene practices.

5.1. Training

#	Requirements
5.1.1	All personnel should be trained and aware of their role and responsibilities for protecting fish and fishery products from contamination or deterioration prior to commencing work. Personnel should have the knowledge and skills necessary to enable them to handle fish and fishery products hygienically and cleaning/hazardous chemicals safely.
5.1.2	Employees shall be aware of their responsibility to comply with relevant laws, regulations and standards of food/fish and fishery product safety.

5.2. Protective Wear and Hygiene

#	Requirements
5.2.1	The management shall be able to verbally explain how workwear is kept clean and when it is replaced.
5.2.2	Employees and visitors shall wear appropriate workwear when working with fish and fishery products or entering the fishery product processing area.
5.2.3	Specialized workwear such as coats, pants, shoes, caps and hairnet shall be provided according to the food characteristics and the requirements of the production process. Where necessary, mask, apron, sleeve or gloves may be used as workwear as well.
5.2.4	All unsecured jewelry and other objects that might fall into food shall be removed before entering the plant.

4.11. Pest Management

#	Requirements
4.11.1	The management shall be able to explain verbally explain how they eliminate or manage pests to ensure that any infestation does not pose a contamination risk.
4.11.2	Pest control chemicals and other harmful chemicals are stored in closed lockers and separate from fish and fishery products, raw materials or packaging.

4.12. Storage Facilities

#	Requirements
4.12.1	The management shall be able to explain verbally explain what procedures are in place to ensure safe storage of the fishery products.
4.12.2	Whether stored inside or outside, the items shall be protected from contamination and deterioration.
4.12.3	When temperature control is required the storage area will be capable of maintaining the appropriate temperature.

4.13. Transport

#	Requirements
4.13.1	The equipment (e.g. tools, instruments, etc..) and containers used to store, transport, load and unload fishery products shall be safe, harmless and clean to reduce the risk of fishery product contamination.
4.13.2	During transportation, insulation or cooling measures shall be provided for refrigerated aquatic products and frozen aquatic products, and the transportation time and temperature fluctuations shall be minimized.
4.13.3	The equipment (e.g. tools, instruments, etc..) and containers used to store, transport, load and unload the fishery products shall be designed to permit effective protection from contamination, including dust and fumes.



CQS Scheme Requirements for Collection Point and Landing Site

4.7. Chemical Product Contamination

#	Requirements
4.7.1	The management shall be able to explain verbally explain how chemical contamination of the fish and fishery products is prevented based on the different risks that might be presented.
4.7.2	Any non-edible chemical substances which may harm human health shall not be added during fish handling or storage.

4.8. Physical Product Contamination

#	Requirements
4.8.1	The management shall be able to explain verbally explain how physical contamination of the fish and fishery products is prevented based on the different risks that might be presented.

4.9. Housekeeping and Hygiene

#	Requirements
4.9.1	The management shall be able to explain verbally explain what kind of cleaning procedures are in place to ensure the safety of the fish and fishery products.
4.9.2	Equipment, the plant and contact surfaces exposed to fishery products shall be cleaned and disinfected periodically to ensure the safety of the fish and fishery products.

4.10. Waste Disposal

#	Requirements
4.10.1	The drainage system is constructed to avoid the risk of contamination. This means that backflow or cross contamination between piping systems that discharge waste water or sewage and piping systems that carry water for fishery product manufacturing shall be prevented. In addition, the flow of wastewater should move from high-risk (high level of sanitation) areas to lower risk areas (lower level of sanitation areas).
4.10.2	Waste must not be allowed to accumulate in fishery products handling, storage and other working areas to prevent contamination of the fish and fishery products.
4.10.3	Appropriate bins and containers shall be adequately provided and located at appropriate locations. The bins shall suit each raw material step so that it shall not cause contamination.

4.3. Building

#	Requirements
4.3.1	The landing site and collection point have covered facilities to protect the building from the sun, dirt and other contaminants.
4.3.2	The landing site and collection point protect the fish working facilities from the entrance of animals, cars and people not working with fish.

4.4. Utilities (Ice and water)

#	Requirements
4.4.1	Any water that contacts fish and fishery products or - surfaces shall pose no contamination risks.
4.4.2	Water supply facilities shall ensure that the water pressure and water quantity meet the production requirements.
4.4.3	Water sources and water/steam supply facilities shall meet the requirements set out in appendices (annex 2).
4.4.4	The production, crushing, transportation and storage of ice used in processing shall be carried out under hygienic conditions. Containers used for transportation and storage of water shall be easy to clean and avoid contamination.

4.5. Equipment

#	Requirements
4.5.1	The design and manufacture of equipment and containers being in contact with fish and fishery products shall be easy to drain, clean, disinfect and maintain.

4.6. Staff Facilities

#	Requirements
4.6.1	Any facilities like changing rooms, restrooms, canteens, dormitories or recreation areas will be properly distanced or partitioned clearly from the fishery product processing area. To prevent contamination of the fishery product.



CQS Scheme Requirements for Collection Point and Landing Site

3.4. Safety Compromise

#	Requirements
3.4.1	Where fish product is not in compliance with the food safety regulations or inedible , the production shall be stopped immediately.

4. Premises and Plant Design

The plant and premises need to be designed properly to ensure it is suitable for handling and primary processing of fish and fishery products in terms of size, construction and maintenance. The following requirements provide a basic outline of what collecting point and landing site infrastructures should look like.

4.1. Plant Environment and Premises

#	Requirements
4.1.1	Potential contamination risks posed by the Landing site's and collection point's environment shall be considered and appropriate measures shall be taken to reduce risks to a minimum level.
4.1.2	The premises shall be tidy and well maintained to protect the fish and fishery products from any source of contamination.

4.2. Plant Design

#	Requirements
4.2.1	Operating areas in the plant and processing areas shall be divided (effectively separated or partitioned) reasonably according to product characteristics, production process and the requirements of cleanliness.
4.2.2	Internal design and layout of the plant and workshop shall meet the operation requirements of for food hygiene to avoid cross-contamination. Employees should also have enough space to adequately do their work.

2.2. Process Flow

#	Requirements
2.2.1	The enterprise management (of the collection point or landing site) shall be able to verbally explain each step of their activities.

3. Fish and Fishery Product safety and Quality Management System (QMS)

A quality management system focusses on the organization of management plans, records and procedures to ensure the safety and quality of fish and fishery products are well handled.

3.1. Internal Inspections

#	Requirements
3.1.1	At least once a year, a self-assessment shall be carried out based on the CQS requirements. Effective corrective actions shall be taken to address the non-conformity.

3.2. Raw Materials

#	Requirements
3.2.1	The management of the enterprise shall be able to verbally explain what their safety and quality specifications are for raw materials to ensure the safety of the fish and fishery products. These specifications should be adequate and accurate.
3.2.2	The raw materials shall be inspected or checked visually according to the safety and quality specification set.

3.3. Records

#	Requirements
3.3.1	A basic record system shall be established to record the fish type, fishing vessel, location of fish caught, date of purchase, and the volume of fish caught. This should also include information about the buyer of the fish (name, volume, date, type of fish/product).



CQS Scheme Requirements for Collection Point and Landing Site

1. Management

Commitment and support from the management of the enterprise is important to ensure that the requirements get implemented. Their assurance can inspire employees who are essential for the implementation of the requirements in this scheme. A clear organizational structure with well-defined responsibilities will also clarify the role of each person in the enterprise for CQS implementation.

1.1. Commitment

#	Requirements
1.1.1	The collection point's or landing site's senior management shall demonstrate that they are fully committed to the implementation of the Cambodia Quality Seal (CQS).
1.1.2	The management shall know about the basic principles of food safety , post-harvest safe food handling and, safety and quality specification and characteristics of fish products to be able to judge potential risks in their collection point or landing site.

1.2. Organizational Chart

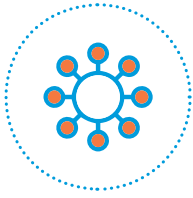
#	Requirements
1.2.1	The enterprise management shall be able to clearly explain verbally how the enterprise is organized and what the responsibilities are of each employee.

2. Fishery Product Safety Plan

These requirements focus on the creation of a clear overview of the activities of the enterprise that needs to be certified. Based on such an overview, clear risks and control measures can be identified -from the fish and fishery product safety plan.

2.1. Fishery Product Description

#	Requirements
2.1.1	The enterprise management shall be able to verbally explain what type of product they are handling including the product characteristics .



Scheme Overview for Collection Points and Landing Sites

The goal of the collection point and landing site requirements is to enable the Internal Control System (ICS) allowing full claim to be made by processing enterprises. These requirements can also be implemented individually by collection points and landing sites allowing those enterprises to make a basic claim.

Scope

The scope of this scheme includes requirements for enterprises dealing with fishery products that include:

- Collection points/landing sites.

It also covers transport that is used between the collection points and processing enterprises, this depends on which actor is responsible for the transport.

Principles

The core principles of this scheme include:



A management commitment. To underline the importance and support from the managers of the enterprise for the implementation of the CQS requirements.



A food safety plan and quality management system. To identify contamination risks and the development of accurate procedures to control those risks.



Basic good hygiene practices. These are basic practices which are important to implement to attain safe and high-quality fishery products.

Based on these 3 principles, the remainder of the standard is developed and defined.

CQS requirements legend:

On-site Observation / Interview

Documents / Record



Introduction



A separate set of ‘good practices’ is outlined for collection points and landing sites to also support their improvement towards fishery product safety and quality.



**Collection Point and
Landing Site**



CQS Scheme Requirements for Processing Enterprises

8.1. Procedures for Management

#	Requirements	Practice type
8.1.1	The organization in charge of the Internal Control System (ICS) shall have a clear overview in place for the structure of the ICS and an overview of the rights and responsibilities of the participating enterprises.	FUL
8.1.2	The enterprise shall ensure the actors (collection points and fishing vessels) are aligned with their respective CQS requirements by auditing at least one vessel and one collection point per year. The enterprise shall also demonstrate the respective actors are communicated to be compliant to the CQS requirements.	FUL
8.1.3	The procedures should also include a clear outline of actions to be taken when non-compliance with the CQS is observed. This should include sanctions and eventual exclusion if no improvements are made.	FUL

8.2. ICS Training

#	Requirements	Practice type
8.2.1	Adequate training/guidance is provided to the fishing vessels and collection points to support the implementation of the CQS.	FUL
8.2.2	The rights and responsibilities of the vessels and collection points will be communicated to them clearly in language they understand.	FUL

9. Social Requirements

An enterprise's commitment to the socially acceptable practices to prevent child labor, sexual abuse, and to promote the rights and roles of the women workers.

#	Requirements	Practice type
9.1	Use of child labor and sexual abuse are not permitted in any production facility and hence the management shall have a policy with this respect and the management shall stick a notice to this effect in language they understand	FUL
9.2	The rights and responsibilities of the women workers in the production facilities are protected and clearly stated in language they understand.	FUL

#	Requirements	Practice type
7.3.5	Medical examination of food handler should be carried out before being admitted to work. If clinically or epidemiologically indicated that the person is healthy, the employee can start the work. At least annually thereafter. Employees working with fish and fishery products should not appear to have any contagious diseases.	FUL
7.3.6	Employee's personal hygiene and behavior could be monitored and documented by their respective supervisor daily; corrective action shall be taken immediately for any wrong doing detected.	FUL

7.4. Covid Prevention Measures

#	Requirements	Practice type
7.4.1	Employees should disinfect their hands and measure their temperatures while entering the premises	BSC
7.4.2	Employees working inside the premises shall maintain social distancing of 1.5 meters from each other and observe strict precautions	BSC

8. Internal Control System (ICS) for Vessels and Collection Points

To stimulate the uptake of the CQS along the different supply chain actors, an ICS has been added.

This enables processing enterprises to support their upstream suppliers of raw materials to become CQS compliant as well. This is especially relevant for those processing enterprises that would like to make a product claim (claim 2, see scheme rules).



CQS Scheme Requirements for Processing Enterprises

#	Requirements	Practice type
7.2.4	All unsecured jewelry and other objects that might fall into food shall be removed before entering the plant.	BSC
7.2.5	A procedure for cleaning workwear shall be documented. This will include cleaning and replacement of the workwear.	FUL

7.3. Personal Hygiene & Behavior

#	Requirements	Practice type
7.3.1	Personnel with cuts and wounds should, where necessary, be assigned to work in areas where they will have no direct contact with food OR at least covered by an appropriately colored plaster/cover.	BSC
7.3.2	Employees shall be healthy and not have any visible signs of illness that can contaminate the fish and fishery products.	BSC
7.3.3	Hand washing should be carried out by all personnel working in a processing area: <ul style="list-style-type: none"> • at the start of fish or shellfish handling activities and upon re-entering a processing area; • immediately after using the toilet; • After handling product waste or litter; • After using cleaning agents for cleaning activities; and • After any activity where the hand get dirty and may cause product contamination 	BSC
7.3.4	The following should not be permitted in handling and processing areas: <ul style="list-style-type: none"> • smoking; • spitting; • chewing or eating; • sneezing or coughing over unprotected food; and • the adornment of personal effects, such as, cosmetics, jewellery, watches or pins, or other items that, if dislodged, might pose a threat to the safety and suitability of the products. 	BSC

7.1. Training

#	Requirements	Practice type
7.1.1	All personnel should be trained and aware of their role and responsibilities for protecting fish and fishery products from contamination or deterioration prior to commencing work. Personnel should have the knowledge and skills necessary to enable them to handle fish and fishery products hygienically and cleaning/hazardous chemicals safely.	BSC
7.1.2	Employees shall be aware of their responsibility to comply with relevant laws, regulations and standards of food/fish and fishery product safety.	BSC
7.1.3	Training procedures, training records and plans shall be documented.	FUL
7.1.4	The annual training plan of food safety shall be developed and implemented. Conducted trainings will be recorded.	FUL
7.1.5	Where the relevant laws, regulations and standards of fish and fishery product safety are updated, trainings shall be developed to inform employees.	FUL
7.1.6	The training plan shall be kept up to date. Routine inspections shall be carried out to ensure the effective implementation of the training plan.	FUL

7.2. Protective Wear and Hygiene

#	Requirements	Practice type
7.2.1	The management shall be able to verbally explain how workwear is kept clean and when it is replaced.	BSC
7.2.2	Employees and visitors shall wear appropriate workwear when working with fish and fishery products or entering the fish and fishery product processing area.	BSC
7.2.3	Specialized workwear such as coats, pants, shoes, caps and hairnet shall be provided according to the food characteristics and the requirements of the production process. Where necessary, mask, apron, sleeve or gloves may be used as workwear as well.	BSC



CQS Scheme Requirements for Processing Enterprises

6. Process control

Process control is meant to establish monitoring practices for the equipment and measurement devices used in the plant. This to ensure that the measured values are accurate and reliable.

6.1. Calibration of Equipment

#	Requirements	Practice type
6.1.1	A list of critical measuring devices shall be identified.	FUL
6.1.2	The calibration program shall be established to ensure that the equipment and devices used to measure key processing or product parameters are accurate. The calibration or internal verification program shall be established to ensure that the equipment and devices used to measure key processing or product parameters are accurate. Master devices for internal verification purposes could be newly purchased within a year (within invoice kept) if external calibration is not viable.	FUL
6.1.3	Production monitoring, such as temperature, pressure, time and chemical properties shall be implemented and adequately controlled so that the product is produced within the required product specification. Process monitoring such as time, temperature, pressure and other quality parameters shall be adequately monitored and controlled to ensure the product is produced within the required product specification.	FUL

7. Employee Hygiene and Health

Employees and visitors' policy shall be in place to ensure the appropriate habits and performance are being implemented correctly to ensure the hygiene of the plant and safety of the fish and fishery products. In addition, proper training is an effective method to achieve this and ensure that employees have all necessary knowledge to perform good hygiene practices.

5. Product Control

This section focuses labelling and packaging to inform the customer about the safe use of the fish and fishery products.

5.1. Labelling

#	Requirements	Practice type
5.1.1	The labelling of the product shall at least include the name of the product and the name of the enterprise and expiry date. All labels shall be durably marked on the material of the package or on material firmly attached to the package.	BSC
5.1.2	The products shall be labelled with accordance to the national regulations.	FUL
5.1.3	Expiration date shall be calculated from the completion of packaging (if more processing after packaging, then from the final processing moment).	FUL
5.1.4	For frozen products that are thawed to release the expiration date shall be calculated from the thawed date.	FUL
5.1.5	For a packaged product with multiple fishery products, the earliest expiration date shall be used.	FUL
5.1.6	Products sold in smaller portions shall use the expiration date of the original product.	FUL

5.2. Packaging

#	Requirements	Practice type
5.2.1	Packaging materials shall be chosen based on product characteristics for maintaining the safety and quality of the fish and fishery products.	BSC
5.2.2	Packaging materials shall be suitable for food use and preferably comes with a food safe / grade declaration from vendor	FUL



CQS Scheme Requirements for Processing Enterprises

4.13. Storage Facilities

#	Requirements	Practice type
4.13.1	The management shall be able to explain verbally explain what procedures are in place to ensure safe storage of the fish and fishery products.	BSC
4.13.2	Whether stored inside or outside, the products shall be protected from contamination and deterioration.	BSC
4.13.3	When temperature control is required, the storage area will be capable of maintaining the appropriate temperature.	BSC
4.13.4	Procedures to maintain the safety and quality of fish and fishery products during storage shall be documented.	FUL
4.13.5	The site shall ensure correct stock rotation of raw materials, intermediate products and finished products to ensure products are used in the correct order in relation to their manufacturing date and shelf life and to prevent cross-contamination.	FUL

4.14. Transport

#	Requirements	Practice type
4.14.1	The equipment (e.g. tools, instruments, etc..) and containers used to store, transport, load and unload fishery products shall be safe, harmless and clean to reduce the risk of fishery product contamination.	BSC
4.14.2	During transportation, insulation or cooling measures shall be provided for refrigerated aquatic products and frozen aquatic products, and the transportation time and temperature fluctuations shall be minimized.	BSC
4.14.3	During storage and transportation, direct sunlight, rain, notable temperature and humidity change and violent impact shall be avoided to prevent the adverse effect on the fishery product.	BSC
4.14.4	The equipment (e.g. tools, instruments, etc..) and containers used to store, transport, load and unload fishery products shall be designed to permit effective separation of different fishery products from non-food items that could cause contamination where necessary during transport.	BSC

#	Requirements	Practice type
4.11.4	The waste storage outside the plant shall be isolated from the food processing site to prevent contamination. Objectionable odor shall be prevented from escaping and insect pests shall be prevented from breeding.	BSC
4.11.5	Waste containers shall be waterproof, corrosion resistant and leak proof and cleaned periodically, based on risk.	BSC
4.11.6	A separate protected area is used to store fish waste in a container if fish waste is not disposed of at least once every day.	BSC

4.12. Pest Management

#	Requirements	Practice type
4.12.1	The management shall be able to explain verbally explain how they eliminate or manage pests to ensure that any infestation does not pose a contamination risk.	BSC
4.12.2	Pest control procedures are systematically and efficiently carried out to prevent pests from entering the production, processing and storage area. Preferably physical pest control methods are used instead of chemical methods.	BSC
4.12.3	Pest control chemicals and other harmful chemicals are stored in closed lockers and separate from the fish and fishery products, raw materials or packaging.	BSC
4.12.4	Establishments should be kept in good repair and condition to prevent pest access and to eliminate potential breeding sites.	BSC
4.12.5	Any pest infestation shall be documented in pest management records.	FUL
4.12.6	A pest management plan shall be documented, monitored and implemented. The plan shall include method, control, use of pesticide and monitoring schedule etc.	FUL
4.12.7	The effectiveness of the pest control program shall be reviewed on a scheduled basis and to take necessary action if any certain pest infestation is found to be out of control.	FUL
4.12.8	A map of insect pest control measures shall be exactly drawn to mark the positions of those measures.	FUL



CQS Scheme Requirements for Processing Enterprises

4.10. Housekeeping and Hygiene

#	Requirements	Practice type
4.10.1	The management can verbally explain what kind of cleaning procedures are in place to ensure the safety of the fish and fishery products.	BSC
4.10.2	The premises and plant shall be kept in wholesome condition and tidy.	BSC
4.10.3	Cleaning equipment shall be (a) hygienically designed and fit for purpose, (b) suitable for its intended use and (c) cleaned and stored in a hygienic manner to prevent contamination.	BSC
4.10.4	Equipment, the plant and contact surfaces exposed to fishery products shall be cleaned and disinfected periodically to ensure the safety of fish and fishery products.	BSC
4.10.5	Hygienic cleaning procedures shall be established for the plant and equipment (especially machinery used).	FUL
4.10.6	The monitoring results shall be recorded, and hygiene conditions and maintenance shall be inspected periodically so that any problem can be rectified if it's observed.	FUL

4.11. Waste Disposal

#	Requirements	Practice type
4.11.1	The drainage system is constructed to avoid the risk of contamination. This means that backflow or cross contamination between piping systems that discharge waste water or sewage and piping systems that carry water for fishery product manufacturing shall be prevented. In addition, the flow of wastewater should move from high-risk (high level of sanitation) areas to lower risk areas (lower level of sanitation areas).	BSC
4.11.2	Waste must not be allowed to accumulate in fishery products handling, storage and other working areas to prevent contamination of the fishery products.	BSC
4.11.3	Appropriate bins and containers shall be adequately provided and located at appropriate locations. The bins shall suit each fishery product processing step so that it shall not cause contamination.	BSC

#	Requirements	Practice type
4.8.3	A management system to avoid chemical contamination shall be established. Possible contamination sources and contamination methods shall be analyzed and a proper control procedure shall be developed and implemented.	FUL
4.8.4	Any food contact equipment used in production which requires cleaning, sanitation and lubrication shall be food grade. In addition, where lubricant is used for the maintenance activities that potentially pose a risk by direct or indirect contact with raw materials (including primary packaging), intermediate products, finished products shall be food grade as well.	FUL
4.8.5	The procedure or guideline for chemical use such as detergents and disinfectants shall be established. Chemicals which may contaminate foods shall not be used and stored in the production site. Chemicals which may contaminate foods shall not be used or otherwise appropriate control shall be put in place.	FUL

4.9. Physical Product Contamination

#	Requirements	Practice type
4.9.1	The management can verbally explain how physical contamination of the fish and fishery products is prevented based on the different risks that might be presented.	BSC
4.9.2	A management system to avoid physical contamination of foreign matters shall be established. Possible contamination sources and the corresponding control plan shall be developed and implemented.	FUL
4.9.3	Measures for equipment maintenance, hygiene control, site control, visitor control and processing supervision shall be taken to reduce the contamination risk of foreign matters such as wood, glass, metal and plastic cement to the maximum extent.	FUL
4.9.4	Effective measures shall be implemented to prevent physical contamination. Depending on the contamination risk this can include measures such as covers of lights, washing of raw materials on arrival for example.	FUL



CQS Scheme Requirements for Processing Enterprises

4.7. Staff Facilities

#	Requirements	Practice type
4.7.1	Any facilities like changing rooms, restrooms, canteens, dormitories or recreation areas will be properly distanced or partitioned clearly from the fish and fishery product processing area to prevent contamination of the fishery product.	BSC
4.7.2	Facilities for washing, drying and disinfecting hands shall be arranged at the entrance of the operating areas. If necessary, these facilities can be located in the operating area as well. The taps/switches of faucets shall be non-hand-operated.	BSC
4.7.3	Restrooms shall be easy to keep clean. Facilities for handwashing shall be arranged at a proper place in the restroom. The restroom shall not be directly open to areas for the fish and fishery processing production, packaging or storage.	BSC
4.7.4	Changing room shall be arranged at the entrance of the plant. If necessary, changing rooms can be arranged at the entrance of the specific operating areas. The changing rooms shall be designed to ensure that workwear, personal clothes and other articles are kept apart to avoid cross-contamination.	BSC
4.7.5	Facilities for changing shoes (putting on shoe covers) or disinfection facilities for work shoes or boots shall be arranged as needed at the entrance and necessary locations in the plant. The facility in place shall meet the specifications and size of the materials that will be disinfected.	BSC

4.8. Chemical Product Contamination

#	Requirements	Practice type
4.8.1	The management should be able to verbally explain how chemical contamination of the fish and fishery products is prevented based on the different risks that might be presented.	BSC
4.8.2	Any non-edible chemical substances which may harm human health shall not be added during food processing.	BSC

#	Requirements	Practice type
4.4.4	Ice should be produced using potable water or clean water. Ice should be protected from contamination.	BSC
4.4.5	The manufacturing, crushing, transportation and storage of ice used in processing shall be carried out under hygienic conditions. Containers used for transportation and storage of water shall be easy to clean and avoid contamination.	BSC
4.4.6	Water sources and water / steam supply facilities shall meet the requirements set out in appendices (annex 2).	FUL

4.5. Equipment

#	Requirements	Practice type
4.5.1	The design and manufacture of equipment and containers being in contact with fishery products shall be easy to drain, clean, disinfect and maintain.	BSC

4.6. Maintenance

#	Requirements	Practice type
4.6.1	The management and responsible employees will be able to verbally explain what activities they conduct to maintain the equipment and plant in good condition, to ensure a safe fishery product.	BSC
4.6.2	Plant equipment and containers shall be kept clean and repaired or renewed timely in case of any problem. Any damage to the plant's, roof, ceiling, wall, windows, lighting and ventilation system, shall also be repaired timely.	BSC
4.6.3	There shall be a documented and planned maintenance schedule and monitoring system which includes all plant processing equipment. Maintenance requirements shall be defined when commissioning new equipment.	FUL
4.6.4	All maintenance work shall be recorded, including the date, type of repairs made and the person responsible.	FUL
4.6.5	When repairs to the plant and processing equipment are made the safety of the fishery products shall be not jeopardized.	FUL



CQS Scheme Requirements for Processing Enterprises

4.3. Building

#	Requirements	Practice Type
4.3.1	Floors are made of impermeable materials, easy to clean and shall allow adequate drainage and cleaning.	BSC
4.3.2	Walls shall be in good repair made of strong materials and without cracks. They should be adequate to protect the building's interior and processing areas from any outside contamination.	BSC
4.3.3	Walls and partitions shall be in good repair, made of impermeable materials, have light colored surfaces and are easy to clean.	BSC
4.3.4	Windows should be easy to clean, constructed to minimize the build-up of dirt and if necessary fitted with removable and cleanable insect-proof screens.	BSC
4.3.5	Doors should have smooth, non-absorbent surfaces, be easy to clean and, where necessary, disinfect.	BSC
4.3.6	Ceilings and overhead fixtures (e.g. lighting) should be constructed to be shatterproof where appropriate, and finished to minimize the build-up of dirt and condensation and the shedding of particles (e.g. dust).	BSC
4.3.7	Sufficient natural or artificial lighting shall be provided in the plant. Lighting shall meet production and operation requirements and the light source shall the fishery products to take on its actual color. Lightings used shall be protected.	BSC
4.3.8	Adequate ventilation shall be provided to the storage and processing areas of the plant to prevent condensation or excessive dust.	BSC

4.4. Utilities (Ice / Water / Steam)

#	Requirements	Practice type
4.4.1	Municipal tap water can be used in the processing of fishery products. If necessary additional purification steps might be included to ensure the water used does not pose any risk of contamination for the fishery product.	BSC
4.4.2	Any water/steam that direct contacts fish and fishery products or surfaces should not constitute a threat to the safety or suitability of the food	BSC
4.4.3	Water supply/steam facilities shall ensure that the water pressure and water quantity meet the production requirements.	BSC

4. Premises and Plant Design

The plant and premises need to be designed properly to make sure it is suitable for processing fish and fishery products in terms of size, construction, and maintenance. The following requirements provide a basic outline of what the processing layout should look like.

4.1. Plant Environment and Premises

#	Requirements	Practice type
4.1.1	Potential contamination risks posed by the fish and fishery product production site's environment shall be considered and appropriate measures shall be taken to reduce risks to a minimum level.	BSC
4.1.2	The premises shall be tidy and well maintained to protect the fish and fishery products from any source of contamination.	BSC

4.2. Plant Design

#	Requirements	Practice type
4.2.1	Operating areas in the plant and processing areas shall be divided (effectively separated or partitioned) reasonably according to product characteristics, production process and the requirements of cleanliness.	BSC
4.2.2	Internal design and layout of the plant and workshop shall meet the operation requirements of for food hygiene to avoid cross contamination. Employees should also have enough space to adequately do their work.	BSC



CQS Scheme Requirements for Processing Enterprises

3.7. Customer Complaints

#	Requirements	Practice type
3.7.1	A customer complaint handling mechanism shall be established. Complaints made by customers will be recorded and handled to avoid any potential problems during production.	FUL

3.8. Recall Procedure

#	Requirements	Practice type
3.8.1	Where the processed fish and fishery product is not in compliance with the food safety regulations or inedible , the production shall be stopped immediately.	BSC
3.8.2	The recalled fish and fishery products that are not in compliance with food safety regulations or inedible shall be safely disposed or destroyed to avoid them flowing back into the market again.	BSC
3.8.3	A product traceability system shall be included (for example through the use of lot numbers) to be able to trace back where products originated from in the supply chain and to determine the root causes of any non-conformity or contamination issues and vice versa.	FUL
3.8.4	For fish and fishery products that are withdrawn due to mislabeling , identification, or directions for use which has little or no impact to food safety, corrective measures shall be taken to guarantee the safety of the product, and the situation shall be explained to consumers once the product is re-launched for sale.	FUL
3.8.5	When products are recalled , the name, batch, specification, quantity, recall reason and subsequent rectification program of recalled fish and fishery products shall be recorded .	FUL
3.8.6	If the fish and fishery products are already sold in the market, the enterprise shall inform DFPTQ and recall the products accordingly. Both customers and consumers shall be notified.	FUL
3.8.7	The product recall system shall be developed according to the relevant national regulations.	FUL

#	Requirements	Practice type
3.5.6	Food safety team leader or QC shall check and sign on the delivery inspection records of the raw materials, food additives, ingredients and packaging materials delivered.	FUL

3.6. Traceability

#	Requirements	Practice type
3.6.1	A basic traceability system shall be established in which information is recorded of the suppliers of raw materials and the buyers of the final product. This information includes at least the name, date, quantity (of the raw materials and final product). In case the final product is sold to end-consumers directly, the names of the individual buyers does not need to be recorded.	BSC
3.6.2	Detailed information related to the suppliers of raw materials shall be recorded in addition to practice 3.6.1. The record items includes product name, quantity, supplier's name and contact information, purchase date of materials. Regarding the raw materials, the origin of the fish should also be known and recorded, including all intermediary actors involved (traders/collection points/transport/etc...). In an event where information for tracing back raw material is not available product testing is used instead to verify product quality and safety.	FUL
3.6.3	Detailed information related to the processed fish and fishery product shall be recorded. This record includes storage condition of food and inspection batch No., inspection date, inspection personnel, inspection method and inspection result of the product.	FUL
3.6.4	Relevant information related to the sales of the product shall be recorded. Items to be recorded are product specification, quantity, production date, production batch/lot number, quality certificate (if relevant) and marketing (sales) date of the sold product.	FUL



CQS Scheme Requirements for Processing Enterprises

3.4. Internal Inspections

#	Requirements	Practice type
3.4.1	At least once a year, a self-assessment shall be carried out based on the present risks and the CQS requirements. Effective corrective actions shall be taken to address the non-conformity.	FUL
3.4.2	The results of the internal inspection shall be recorded as well as the corrective actions taken to close the observed NCs. A qualified external party can support with the self-assessment.	FUL
3.4.3	When designing a self-assessment, the finished product should be tested in an accredited (ISO 17025) or approved laboratory (with Good Laboratory Practices) by the CA. <i>Appendix 2</i> includes the different parameters to test for at minimum for the different product types.	FUL

3.5. Raw Materials

#	Requirements	Practice type
3.5.1	The management of the enterprise shall be able to verbally explain what their safety and quality specifications are for raw materials to ensure the safety of fish and fishery products. These specifications should be adequate and accurate.	BSC
3.5.2	The raw materials shall be inspected visually or in a CQS approved laboratory based on the specifications identified in practice 3.5.1 on a regular basis, upon arrival at the processing facility using the safety and quality specifications as mentioned in 3.5.1.	BSC
3.5.3	Specifications for raw materials, including food additives and ingredients shall be adequately documented and available to the relevant employees.	FUL
3.5.4	At least once a year the raw materials should be tested by an accredited laboratory (ISO 17025) or approved laboratory (with Good Laboratory Practices) based on the specifications identified in practice 3.5.1 upon arrival at the establishment. Appendix 2 specifies which parameters to test for in raw materials. If raw materials originate from aquaculture farms, they should be tested annually.	FUL
3.5.5	If raw materials are sourced from aquaculture farms, additional parameters need to be checked. The additional parameters are listed in Appendix 2	FUL

3. Fish and Fishery Product Safety and Quality Management System (QMS)

A quality management system focusses on the organization of management plans, records and procedures to ensure the safety and quality of fish and fishery products are maintained.

3.1. Manual

#	Requirements	Practice type
3.1.1	The enterprise shall develop all procedures and collate them in the form of a printed or electronic quality manual or folder.	FUL

3.2. Document Control

#	Requirements	Practice type
3.2.1	The enterprise shall have a procedure to manage documents which are part of the fish and fishery product safety and quality system.	FUL

3.3. Records

#	Requirements	Practice type
3.3.1	The contents of records shall be completed and kept for the product shelf-life + 1 year.	FUL
3.3.2	Records shall be legible and retrievable. It shall be maintained in good condition. Where records are stored electronically, they shall be (a) stored securely and (b) suitably backed up to prevent loss.	FUL



CQS Scheme Requirements for Processing Enterprises

2. Fish and Fishery Product Safety Plan

These requirements focus on the creation of a clear overview of the activities of the enterprise that needs to be certified. Based on such an overview, clear risks and control measures can be identified from fish and fishery product safety plan.

2.1. Fish and Fishery Product Description

#	Requirements	Practice type
2.1.1	The enterprise management shall be able to verbally explain what type of product they are producing including the product characteristics.	BSC
2.1.2	A description of each product or group of products shall be developed and documented. This includes all relevant information on the food safety and quality product characteristics including microbial, chemical and physical characteristics, product composition, shelf-life, packaging used, labeling instructions, processes involved, storage condition etc.	FUL

2.2. Process Flow Diagram

#	Requirements	Practice type
2.2.1	The enterprise management shall be able to verbally explain the processing steps of each product which is being processed by the enterprise.	BSC
2.2.2	The enterprise management shall be able to explain verbally the main food safety risks associated with each processing step.	BSC
2.2.3	A flow diagram shall be developed and documented to cover each product, product category or process.	FUL
2.2.4	A risk assessment is conducted for each step of the flow diagram for identifying relevant potential risks (biological, chemical and physical). Control measures shall also be in place for the risks identified.	FUL
2.2.5	If an enterprise is aiming to make a full claim (claim 2), then CQS certified fish raw materials and products shall not be mixed with non-CQS certified raw materials.	FUL



CQS Scheme Requirements for Processing Enterprises

1. Management

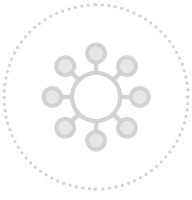
Commitment and support from the senior management of the enterprise is important to ensure that the requirements are implemented. Their assurance can inspire employees who are essential for the implementation of the requirements in this scheme. A clear organizational structure with well-defined responsibilities will also clarify the role of each person in the enterprise for CQS implementation.

1.1. Commitment

#	Requirements	Practice type
1.1.1	The enterprise's senior management shall demonstrate that they are fully committed to the implementation of the CQS to improve processing facilities and the continual improvement of fish and fishery product safety and quality management.	BSC
1.1.2	The management shall know about the basic principles of food safety, operational specifications and fish & fishery product processing safety to be able to judge potential risks in their processing plant.	BSC
1.1.3	The enterprise shall have a documented food safety policy which includes the commitment of food safety handled and produced, signed by the top management.	FUL

1.2. Organizational Chart

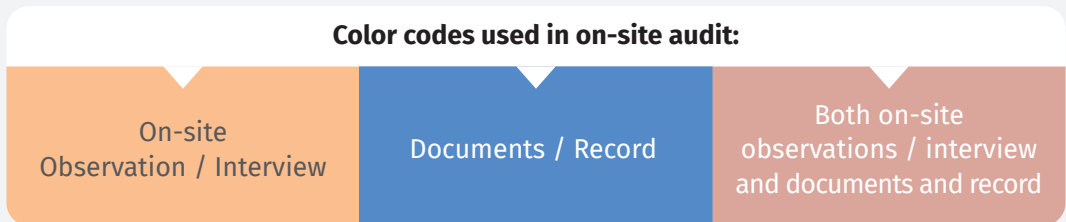
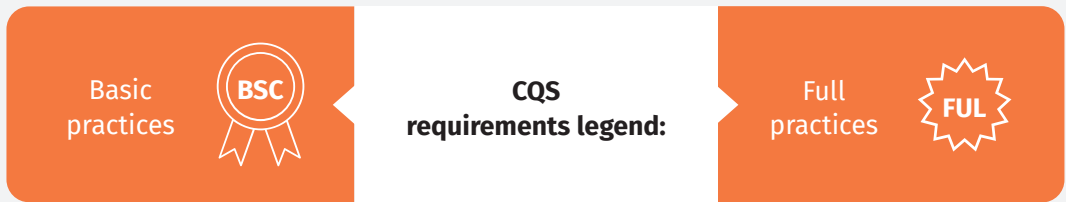
#	Requirements	Practice type
1.2.1	The enterprise management shall be able to clearly explain verbally how the enterprise is organized and what are the roles and responsibilities are of each employee.	BSC
1.2.2	The enterprise shall have an organization chart demonstrating the management and operational structure of the enterprise. It should also include clearly outlined and allocated responsibilities for each employee in relation to food safety, quality and fish and fishery product processing. Deputy of the key management team shall be clearly documented as well.	FUL
1.2.3	A food safety team leader should also be appointed.	FUL



Scheme Overview

Scheme Rules

The CQS scheme rules will provide more information about the management of the program including the certification process, potential claims to be made, logo use, auditor requirements, fee structure, etc. This is also part of the assurance scheme and is outlined in a separate document.



Principles

The core principles of this scheme include:



A senior management commitment: to underline the importance and support from the owner or managers of the enterprise for the implementation of the CQS requirements.

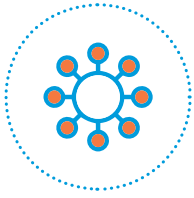


A food safety plan and quality management system: to identify contamination risks and the development of accurate procedures to control those risks.



Implementation of basic good hygiene practices: these basic practices are important to ensure the safety and quality of fish and fishery products.

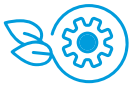
Based on these 3 principles, the scheme requirements are therefore developed and defined. Two main types of requirements are defined in this scheme; they are identified as 'Basic (BSC)' and 'Full (FUL)' practices. To gain full CQS compliance, all clause requirements will need to be complied with. By complying to only the basic practices, the enterprise shall achieve a CQS entry compliance which is known as CQS Basic (under Claim 1). Each enterprise can try for entry level compliance with the goal to implement the full CQS practices.



Scheme Overview for Processing Enterprises

Scope

The scope of this section includes requirements for fish and fishery processing enterprises including:



Processing facilities

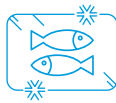


Retailers (A)

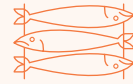
The standard offers specific requirements for several products that highlight additional risks that might be associated with the production of those product types. The product types include:



Dried fishery products



Frozen/fresh fishery products



Smoked fishery products



Fish sauce



Steamed fish



Fermented fishery products (including Prahok)



Introduction



This document is part of the assurance scheme of the Cambodian Quality Seal (CQS). The quality and safety assurance scheme consists of 2 documents: 1. the scheme rules and 2. the scheme requirements. This document outlines the scheme requirements and is targeted at the enterprises that would like to be certified under this scheme.

The goal of this CQS scheme is to support Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) in Cambodia to enhance their practices and to strengthen food safety and quality of their fish and fishery products.

This quality and safety scheme is designed based on the GHP standards from the Codex Alimentarius commission and Cambodian legislation. In addition, the requirements were also compared to legislation from several countries in the region including China, Thailand, Vietnam, Korea and Japan.

This document outlines the second version of the scheme requirement.



Processing Enterprises



SECTION 2

CAMBODIA QUALITY SEAL (CQS) SCHEME REQUIREMENTS

A Processing Enterprises	48
Introduction	49
Scheme Overview for Processing Enterprises	50
CQS Scheme Requirements for Processing Enterprises	53
B Collecting Points and Landing Sites	73
Introduction	74
Scheme Overview for Collection Points and Landing Site	75
CQS Scheme requirements for Collecting Points and Landing Sites	76
C Fishing Vessels	84
Introduction	86
Scheme Overview for Fishing Vessels	87
CQS Scheme Requirements for Fishing Vessels	88



The table below contains guidelines for how many days audits might be needed for different scopes of an audit. This includes only auditing days, travel days are not included. It also assumes the audit of 1 facility only.

Table 3. Estimated audit period for various CQS schemes

Scope audit	Days needed for site visit
CQS Basic	1 day
CQS Full	2 – 3 days

Confidentiality

DFPTQ shall be responsible, through commitments, for the management of all information obtained or created while carrying out audit activities. Except for information that the enterprise makes publicly available, or when agreed between the certifier and the participant (e.g. for the purpose of responding to complaints), all other information is considered proprietary information and shall be regarded as confidential.



5. Scheme Quality Control

The DFPTQ will ensure that the CQS is promoted and awareness created among processors and consumers; such promotion and awareness campaigns could be held in coordination with Development Partners or alone with publication of appropriate communication materials and tools.

The figure below shows the steps required to update the CQS scheme and/or requirements.

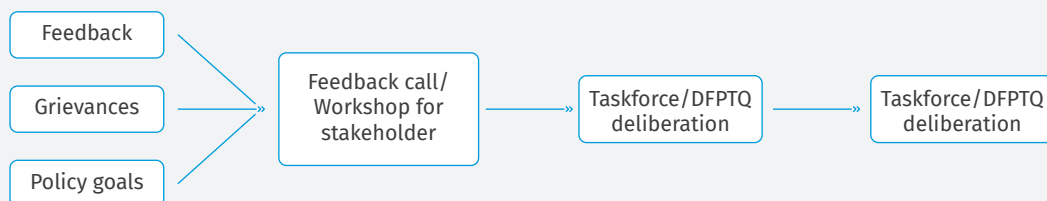


Figure 11. Steps for Updating the CQS and/or Requirements

5.5. Appeals

The enterprise has the right to appeal the certification decision made by the DFPTQ. The appeal should be raised within 7 days from the moment the NC confirmation and/or certification decision has been communicated to the enterprise. The appeal will be directed to the DFPTQ head and shared with the CQS taskforce.

The DFPTQ will have 60 days to respond to the appeal. The investigation of the appeal will be conducted independent of the original auditor. A written response will be provided to the appeal based on a thorough investigation. The response of the DFPTQ head will also be shared with the taskforce.

5.6. Service fee

Certification at this moment is still supported through the efforts of the CAPFish Capture – Post Harvest Fisheries Development project. In the longer term, enterprises are expected to be charged a service fee for the auditing.

The service fee will be paid irrespective of the outcome of the audit and any certificate or audit report will not be valid until the fee has been paid.

This information should be clear from the CV of the candidate.

- At least 5-days of standard training with an examination will be conducted. When examination is passed, the certificate will be granted by FiA. The training will include:
 - Introduction to food safety
 - CQS scheme rules
 - CQS scheme requirements
 - Auditing principles
 - Practical assignments
- At least join 1 observation audit and conduct 1 shadow audit by the candidate. During these audits, the qualified or senior auditor will bring the trainee along with them to observe how the audit is being done. During the third audit, the trainee will lead the audit.

Additional joint audits can be conducted if more training is needed. The senior auditor can make this decision.

Requirements for trainers are:

1. Trainers originating from approved training platforms with proven experience with auditing for food safety and quality programs or
2. Qualified CQS auditors with at least 2 years of CQS audit experience, or at least 1 year of CQS audit experience if they already have experience with auditing for food safety and quality programs.

5.4. Continual Improvement

The CQS scheme rules and requirements will need to be updated continuously to ensure that the safety and quality of fish and fishery products are retained or further promoted. Once every 2 years, the DFPTQ will review and update the scheme if needed to maintain the relevance of the CQS program. Any meeting to update the CQS will be preceded by a public consultation where feedback can be shared with the DFPTQ to be included in any discussions on updating the standard. If any updates to the standard have been made, it should be clearly stated on the website and trainings will be offered to the enterprises to update them on the improvements made.



5. Scheme Quality Control

5.3. Auditor Qualifications



Knowledgeable and qualified auditors are essential to implement a credible scheme since they ultimately check whether a scheme requirement is complied with or not. Training of potential future auditors should include:

- The person to be trained as auditor must be able to demonstrate that they have experience or knowledge on either food safety or the fishery sector. This can be demonstrated as follows:
 - At least 3 years' experience working for a food processing enterprise or in the fishery sector. In addition, an BSc degree in food safety, food technology, agriculture or fisheries is also required.
 - If the applicant does not have an educational background in the above specialization, they need to have at least 5 years of work experience in the relevant sectors.

The DFPTQ head will also be responsible for making any updates to the standard every 3-5 years. First a public commenting period will be organized. The feedback from the public comment period and the grievances/appeals will be included in the discussion/workshop in which any comment can be clarified by stakeholders.

5.2. CQS task force

The CQS task force is an important body to maintain the credibility of the CQS system. The members consist of the private sector association, and DFPTQ of the FiA. The members are participating on voluntary basis. UNIDO experts under capfish play an advisory role during the initial phase. This taskforce advises the DFPTQ on matter as requirement changes, grievance resolution and the quality of the audit reports are of high quality. The DFPTQ heads the committee and prepares the meetings and acts as secretariate.

The task force can give advice on:

- Updates and changes to scheme rules and the scheme requirements
- Updates and changes to the fee structure
- Needs to be informed of any grievance or appeal shared and its resolution

The taskforce can only give advice to the DFPTQ, eventually the head of the DFPTQ will make the final approval.

The DFPTQ will convene the CQS task force at least 2 times a year to provide updates on the implementation of the scheme. This can be in person meetings or calls. The CQS task force will also convene every 2 years when updates to the scheme can be made (See continues improvement Chapter 5.4).



5. Scheme Quality Control

This chapter outlines the various rules applicable to maintain the quality of the standard and ensure proper and fair implementation.



5.1. Quality Control

The different actors shall cooperate to ensure the proper implementation of the scheme requirements and scheme rules. The certifier and auditor cannot be the same person. Where the auditors conduct the audits at the enterprises, the certifier is present to conduct the quality control and make the certification decision based on the reports made by the auditors. Both certifier and auditors cannot conduct consultancy for any enterprise to prevent a conflict of interest. The certifier also completes the integrity database as soon as the certification decision is made.

In case enterprises are not in agreement with the certification outcome or have any complaints, they can start a grievance procedure or appeal the decision or make a complaint. The complaint will be shared with the head of the DFPTQ whom can investigate the complaint or appoint a staff member not involved with the client to investigate the complaint. The CQS task force will also be informed of the complaint and the result of the investigation.

(fishing vessels and collection points or aquaculture farms) are aligned with CQS requirements. What such a procedure should look like is outlined in the CQS scheme and includes yearly inspections and follow-up actions in case of any non-compliance to the CQS requirements are observed.

The processing enterprise carries the responsibility to ensure compliance of the participating associated enterprises. In return, they become certificate holder. This means that the processing enterprise is the only enterprise in the ICS that can sell CQS compliant products. Collection points or fishing vessels cannot make a CQS claim when selling products to other companies outside the ICS system.

During auditing of the ICS system, the following steps will be taken: First the processing enterprise and their own plant will be visited (according to steps as outlined in the chapter ‘Audit Protocol’).

The second step is to verify the ICS system they have in place. Finally, the processing enterprise shall ensure the fishing vessels and collection points are aligned with CQS.

Below is a schematic representation of both ICS systems for inland/sea captured fish.

Internal Control System (ICS) - Inland/Sea capture

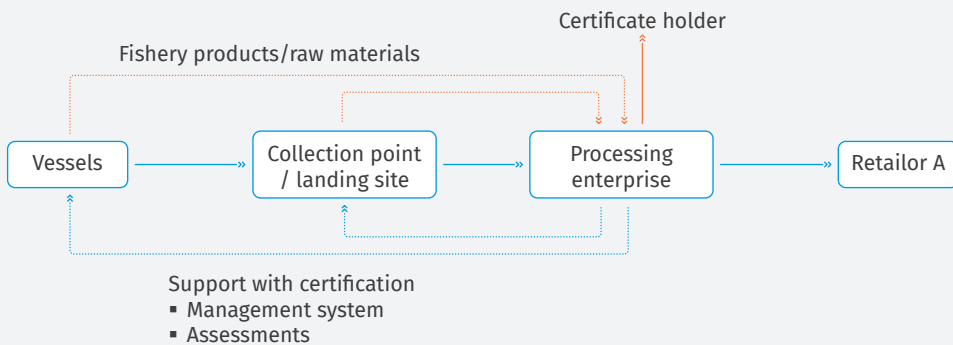


Figure 10. Schematic Representation of ICS



4. CQS Requirements and Certification Process

4.6. Certification

After successful completion of the audit, a certificate will be awarded. Successful completion means that the enterprise complies with all relevant requirements of the CQS.

The certificate will include the following information:

The scope of the certificate and claim



The name and address of the enterprise



Signature of FiA director



Date of issuance



Expiration date of the certificate



Name and address of the issuing organization, the FiA in this case.



4.7. Internal Control System (ICS)

The goal of the ICS is to allow processing enterprises to support the collection points and fishing vessels to attain CQS compliance. One of the advantages of this system is to make CQS more accessible for those stakeholders through stimulating cooperation between different actors in the supply chain. The ICS system is not applicable for retailers and can be earmarked as such in the checklist.

In an ICS system, the DFPTQ can partially delegate the inspections of the group members of the ICS system to a participating enterprise in the supply chain, in this case only the processing enterprises. This means that the processing enterprise that manages the ICS needs to have proper procedures in place to make sure the ICS group members

Minimum Size

The logo, including the serial number, should always be clearly legible when shown in both print and online.

The CQS logo must always remain intact. The logo cannot be modified in any way (except for size). The original colour of the logo must be produced and the logo must not be compressed, stretched or distorted.



Figure 8. Only The Original Color of The Logo Shall Be Produced



Figure 9. The CQS Logo Shall Not Be Compressed, Stretched Or Distorted



4. CQS Requirements and Certification Process

Design Specifications



ជន XXX-YY/ZZ

The following legend is denoted:

- ជន**: Fisheries Administration
- XXX**: Operator number authorized to use the seal
- YY**: number of fishery products of operators
- ZZ**: Year the seal allowed to be used

Figure 6. Design of CQS Logo

Minimum Clear Space

The logo type must be reproduced with a clear area around it that is free from other graphic elements, with a minimum 2 mm space.

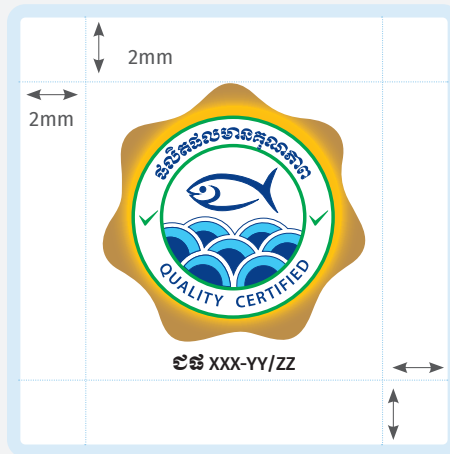


Figure 7. Clear Space (Min 2mm) Around Logo

Incorrect Use of Claims

Incorrect use or abuse of any claims can result in suspension from the CQS certificate. Enterprises making any claims while not having successfully passed the audit will be banned from participating in the CQS scheme. The suspension may only be lifted upon a successful re-audit and verification of the use of claim.

To check whether the enterprises make legitimate claims, the integrity database (accessible through this link) can be consulted. This database only contains enterprises that have been certified. The following information is registered:

- Name of the enterprise
- Date of certification
- Actor type (processing, retailer, fishing vessel, landing site/collection point)
- CQS scope (CQS basic, CQS full)
- Type of claim
- Product and list of products processed
- Downloadable summary report

Use of CQS Logo

The CQS logo shall be released together with the copy of the certificate when the certification decision is final. The CQS logo shall not be used without the permission of the DPFTQ. DPFTQ shall audit the use of the CQS logo by a certified organization during every surveillance and renewal audit. Any non-conformance associated with the use of the logo will require remedial action to correct the use of the logo as well as corrective action for future use.

When the logo is received, it may then be used into the enterprise's existing artwork, promotional materials and/or product labeling. The logo maybe used on labels, packaging and other materials. The use of the logo is subjected to the design specifications below.



4. CQS Requirements and Certification Process

For claim 1

Which is CQS basic compliance of the processing facility or retailers, the use of the CQS logo is not allowed. The statement 'CQS Basic Compliant' can be used on promotional materials.

For claim 2

The CQS logo can be used on the product packaging and/labels and the statement 'CQS Full Compliant' can be used as well. This claim can also be used for marketing materials similar to claim 1.

Vessels and Collection Points/Landing Sites



For vessels and collection points, only Claim 1 can be made and there is no distinction between the different compliance levels. This distinction is not made since the practices are already at the minimum level.

Claim in this case means that they can only claim that their practices are CQS aligned through the following statement 'CQS Basic Compliant'.

Table 2. Types of CQS Claims for Processing Enterprises

Claims	Level of compliance	Advantage for the processing Enterprise	Awarding of CQS Logo/Mark
Claim 1	CQS Basic	Meeting only basic requirements. Only focuses on enterprise structure, limited written records/procedures needed.	The statement claim 'CQS Basic Compliant' can be made. No use of logo is allowed on the product packaging and/or labels. Statement claim can be used in marketing materials.
Claim 2	CQS Full	Meeting national/regional requirements. Includes entire supply chain. The implementation shall be performed in tandem with 4.7 Internal Control System (ICS).	CQS logo can be used on product packaging and/or labels. Also, the 'CQS Full Compliant' statement claim can be made should the enterprise choose not to use the logo.

The figure below outlines the differences between a basic claim and a full claim. For claim 2, the vessel and collection point should be covered in the CQS scheme. When sourcing from aquaculture farms, additional raw material tests should be conducted to ensure those raw materials are safe.

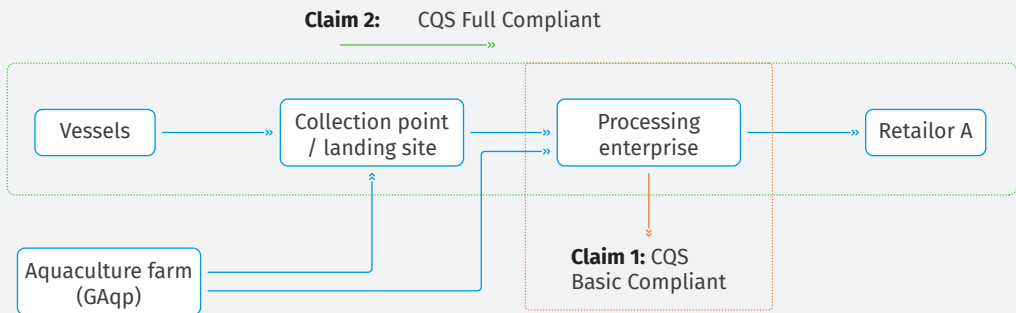


Figure 5. Difference Between Claim 1 and Claim 2



4. CQS Requirements and Certification Process

4.5. Claims and Use of CQS Logo



The claims that will be enabled through the CQS scheme depend on the type of actor that applies for certificate. Although the current system is geared towards processing enterprises, the fishing vessels and collection points/landing sites can also get certified independently. However, based on the level of compliance, different types of claims will be made. The type of claim that an enterprise can make will also be included in the integrity database which is publicly accessible on the DFPTQ website.

Processing Enterprises

Depending on the scope of the certificate, various claims can be enabled. Two types of claims can be made:

- Claim 1: CQS Basic: A statement claims to outline that the facility is certified is 'CQS Basic Compliant': This means that the enterprise, collection point or vessel can claim that their practices are in line with the requirements of the CQS. However, the logo cannot be used on the product packaging.
- Claim 2: CQS full: The second claim that can be made is that the entire fishery supply chain is developed using CQS compliant practices, and this shall be implemented in tandem with the Internal Control System (ICS), see 4.7 Internal Control System. This means that each actor (the processing enterprise, collection point, vessels) are aligned with CQS requirements. If this can be ensured, the enterprise may use the CQS logo or 'CQS Full Compliant' statement on their products indicating basic hygiene practices are implemented.

Apart from NCs, observations can also be made. An observation is when the operation is satisfactory and thus compliant. However, there is still scope for improvements to prevent any risk from developing.

4.4. Surveillance and Renewal Audits

Once the enterprise successfully passed the CQS audit, the certificate will be valid for 3 years. However, a yearly surveillance audit is required to maintain compliance. The surveillance audit will be conducted within 1 month of the anniversary of the certification date. Certification date is the date at which the certificate is awarded to the enterprise.

Renewal of certificate will be carried out 2 months prior to the expiry of the certificate, and a fresh certificate shall be issued thereafter.

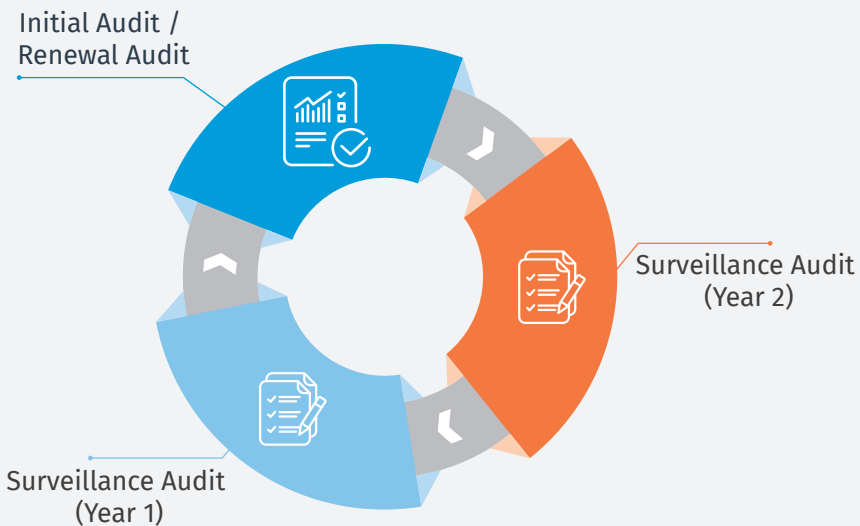


Figure 4. Overview of Certification Cycle



4. CQS Requirements and Certification Process

As a result of the closing meeting, the auditor will share a list of NCs within 4 days which needs to be signed by both the auditor and the enterprise to confirm agreement on the NCs observed.

Final Audit Report

The auditor will summarize its findings in an audit report which will be shared with the enterprise within 14 days after the visits. This report will again provide an overview of the NCs and the observations made during the audit. When corrective actions have been implemented, this report will be further updated.

4.3. Non-Conformity (NC) Closure

If any NCs have been observed, the enterprise needs to close those NCs in order to still secure certification. In order to close the NCs, the enterprise needs to deliver evidence of successful NC closure to the auditor. Depending on the NC, the evidence can take different forms like the sharing of updated documents, sharing of clear pictures, additional interviews or even a follow up site visit.

Sufficient and clear evidences need to be provided by the enterprise, so the NC can be closed timely and confidently. It is the responsibility of the enterprise to close the NC and provide the required evidence.

Proof of corrective actions need to be shared and approved by the auditor within 60 days after receiving the NC confirmation.

Under CQS scheme, 3 types of NCs are identified: Critical, Major and Minor. This distinction can help to set priorities when solving NCs.

- **Critical** NCs are those that pose a direct and immediate threat to the safety of the fishery product making them inedible. Therefore, they have to be solved as soon as possible.
- **Major** NCs also pose a threat to the safety of the fishery product. Usually, these issues can be developed into a critical NC if no intermediate corrective action is taken.
- **Minor** NCs are those that pose a risk indirect to the safety of the fishery product. For example, uncompleted records or procedures.

Inspection of Premises

This is where the auditor is provided with a tour of the premises to gain an overview of what the enterprise entails. Locations to be visited include:

- The premises
- The waste collection site
- The processing area
- Storage facilities
- The facilities for the staff (changing rooms, restrooms for male and female staff, hand washing facilities ...etc.)
- If relevant, means of transportation of the product

Employee Interview

A number of requirements demand that employees should be interviewed to check compliance. This can be done during or after the inspection of the premises. When an employee is interviewed, it is important that this is a confidential conversation between the auditor and the employee. This means that the manager of the facility should not be able to hear what is being discussed to ensure that the employee can speak freely.

Document Review

After the inspection of the premises, the documents can be reviewed. This will focus on any procedures and records that have been maintained by the enterprise in written form or digital records.

Traceability Check

For this step, the administration of the enterprise will be inspected. Traceability means that a product or batch of processed fishery products can be traced back to the source of the raw materials or vice versa, as appropriate. In the final storage facility of the product, the labels should be checked to ensure all relevant information is included. Labels that carry lot numbers are also useful for traceability check.

Closing Meeting

During the closing meeting, the findings are presented by the auditor which includes a summary of requirements that were met and a conformation of the observed NCs. The enterprise should then understand what the NCs are and can work to close them.



4. CQS Requirements and Certification Process

- If NCs are closed, the auditor updates the report and shares it with the certifier. The certifier checks the report and signs it to confirm the certification decision.
- A shortened version of the report is uploaded and published on the website of the DFPTQ by the certifier.
- A certificate will be signed by Director General of FiA and shared with the enterprises as proof of their certification.
- Maintaining certification:
 - The compliance with the scheme rules and requirements should be maintained. The Certificate is valid for 3-year and the surveillance audit will be done once a year.
 - For the renewal of the certificate, make sure to register for the re-audit. Renewal should be done 2 months before the certificate expiry.

4.2. Audit Protocol

The enterprise should make sure that the production of processing plant is running, as it normally would, during the audit. This will make sure that the auditor gains a realistic picture of the activities at the enterprise. The remainder of this chapter will outline in more detail what the different audit steps entail which were introduced in Chapter 4.1.

Opening Meeting

During the opening meeting, the auditor will outline the planning of the day and provide an overview of what evidence or documents needs to be inspected (in line with the CQS standard). The opening meeting is also for discussing the confidentiality of what information to be shared and set the expectations. Furthermore, the scope of the audit can be confirmed (facilities, products, etc..), grievances procedure can be explained and what happens if anyone misbehaves during the audit.

Introduction of Enterprise

During this step, the auditor will aim to get more familiar with the enterprise and their internal processes, products, and management system. This can be viewed as an introduction of the enterprise to the auditor.

- Lead auditor may bring along a second auditor for training purposes. The lead auditor maybe accompanied by another auditor in training. The secondary auditor will thus act as an observer and shall not interfere with the entire audit process.
- The application form will be reviewed by DFPTQ. Clarifications can be asked, if required, by the DFPTQ. Once an application form is received by the DFPTQ, the assigned auditor will confirm receipt and inform the enterprise of the next steps.
- Audit plan will be made by the auditor and will be shared 2 weeks in advance with the enterprise.

Audit:

During the audit, the auditor will check whether the enterprise has successfully implemented the requirements outlined in the in CQS. This will be done in line with the proposed audit plan shared by the auditor in advance of the audit. The list below contains an overview of the different steps to be followed during the audit.

- Opening meeting
- Enterprise introduction
- Premises inspection
- Employee interviews
- Document review
- Traceability and labels check
- Closing meeting

Post-audit activities and reporting:

When the audit is finalized, the non-compliances (NC) need to be confirmed and the audit report needs to be made. Any observed NCs during the audit can still be closed either during the audit or after, as long as appropriate evidence is shown.

- NC confirmation is shared with the enterprise and signed by both auditor and enterprise representative to confirm the NCs (within 4 days after the audit).
- Audit report is shared with the enterprise (within 14 days after the audit).
- Auditor will review the corrective actions (within 30 days from receiving the corrective actions).



4. CQS Requirements and Certification Process

4.1. Certification Process

The above schematic description is further outlined and explained in the steps below.

Preparation:

- Fish and fishery business operators such as processing enterprises, collection points, fishing vessels and retailers and distributors can visit the DFPTQ website to download all relevant CQS supporting documents. These documents include:
 - The -application form,
 - CQS interpretation guidelines,
 - CQS requirements and scheme rules,
 - Record, procedure and other relevant templates required by CQS
- Study the documents carefully and ensure all requirements are implemented and documented.
- The enterprise itself should conduct a mock or internal audit to test whether all practices are adequately implemented and documented. This is also part of the CQS requirements.
- Where applicable, relevant establishments should also ensure that they are appropriately registered with the relevant authorities so that they are recognized as legal business entity.

Audit planning:

- Auditee Completes the application form and submits to the DFPTQ (email address: fia.dfptq@gmail.com). This form can be downloaded from the DFPTQ website. This document will contain some basic enterprise information, the scope of the audit, location of the facilities to be audited, the claim type to be made and the contact details of the enterprise. Form should be handed in 6 weeks in advance.
- A contract will be put in place between the DFPTQ and the enterprise outlining the scope of the audit and clauses to allow effective management of the scheme by the DFPTQ. Other conditions can be
 - The publication of certain reports to ensure transparency and credibility.
 - Inclusion of the certified site in the integrity database.

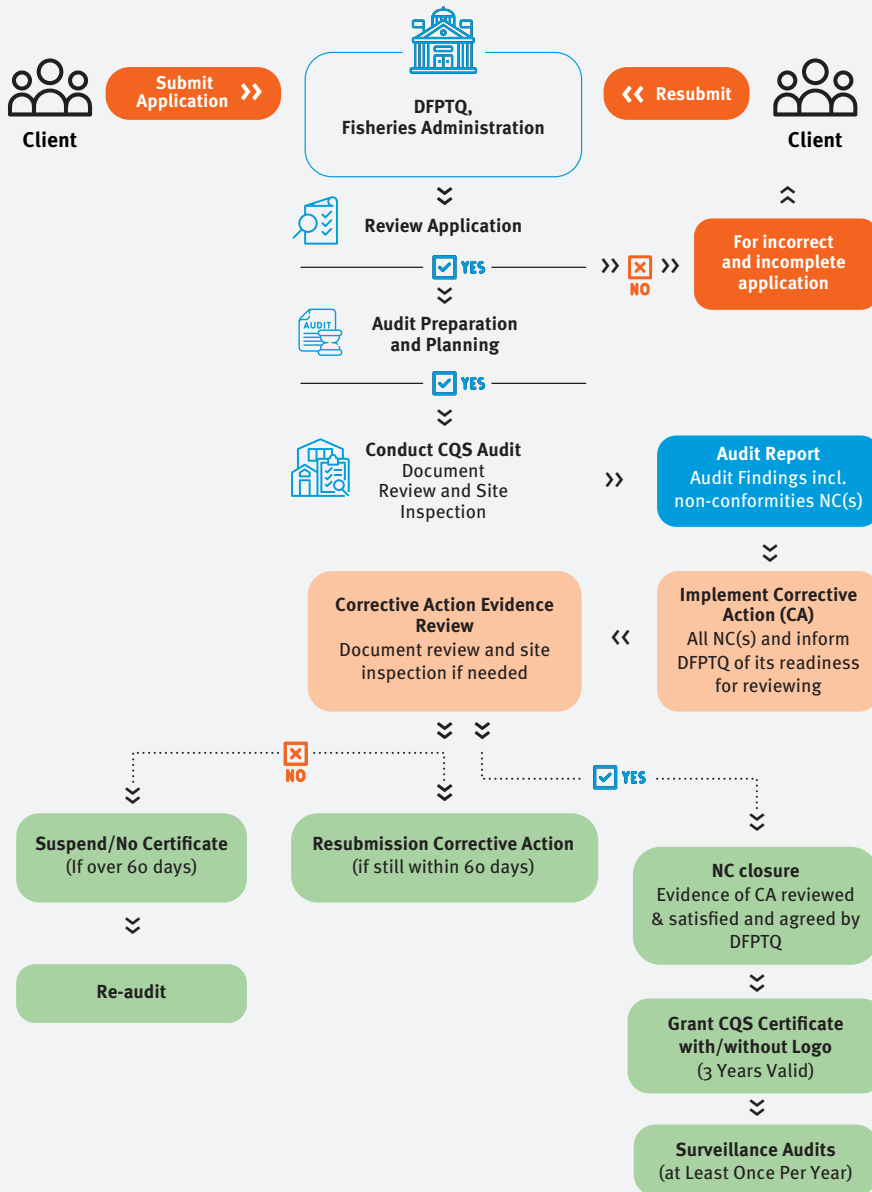


Figure 3. The CQS Certification Process



4. CQS Requirements and Certification Process

Table 1. Overview of CQS implementation phases

Steps	Documents	Timeline	Responsibility
1. Preparation for audit	-	-	Enterprise
2. Audit planning and request	a. Application form	6 weeks before the intended audit date	Enterprise
	b. Contract (standard CQS contract to be followed)	Should be finalized 2 weeks before the audit	DFPTQ and Enterprise
	c. Audit plan	2 weeks before the audit	DFPTQ
3. Audit	- CQS documents (documents required as outlined in the relevant CQS requirements).	- CQS audit timing (site visit of the auditor to the enterprise to check compliance).	DFPTQ and Enterprise
4. Post audit and reporting	d. Confirmation of non-conformances (NC)	Shared within 4 days after the audit	DFPTQ
	e. Audit report	Shared within 14 days after the audit	DFPTQ
	f. All corrective action evidence shared with DFPTQ	Shared within 60 days after the NC confirmation	Enterprises
	g. Review of corrective actions and certification decision.	Shared within 90 days after the audit	DFPTQ



4. CQS Requirements and Certification Process

Any establishment which wants to be certified against the CQS, needs to be audited. The table below provides an overview of the steps that need to be taken to plan and complete an audit. Each step is further elaborated upon in the remainder of this chapter.





3. Scope of the Cambodia Quality Seal (CQS)

The CQS scheme consists of 3 sets of scheme requirements for relevant for different actors (processing enterprises, fishing vessels, landing/collection points) in the supply chain. The different standards and their applicability are listed below:

- Req. CQS 1 – These are the central scheme requirements of the CQS and focus on the processing enterprises/retailers A.
- Req. CQS 2 – These requirements focus on the landing sites and collection points.
- Req. CQS 3 – This set of requirements is specified designed for fishing vessels.

The diagram below provides an overview of the scope of the CQS scheme and its requirements for different actors:

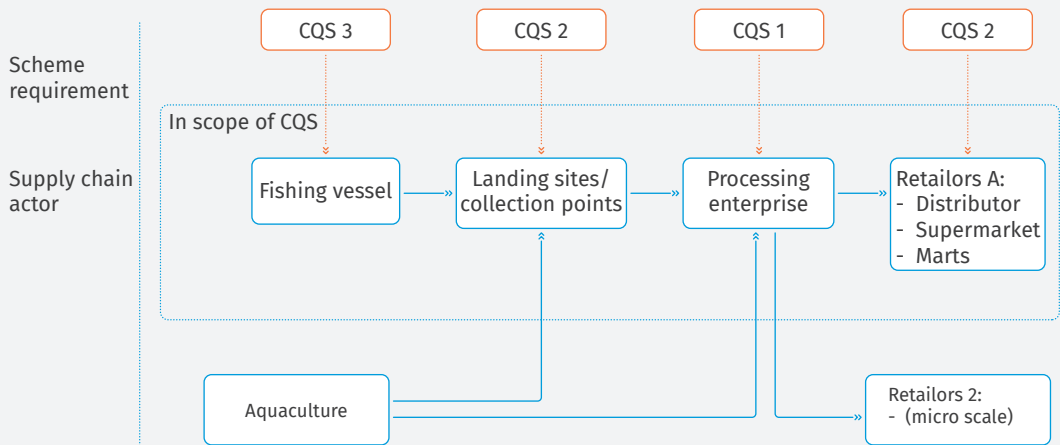


Figure 2. Overview of The Scope of The CQS Scheme



Processing enterprises:

The establishment where the fish is processed into the final processed fish and fishery products.

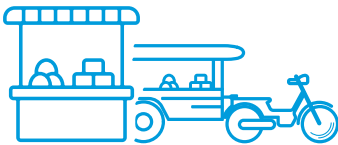


Retailers A:

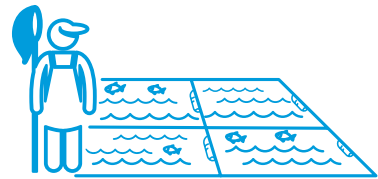
These are larger retailers who perform as distributors, supermarkets or smaller marts that sell high quality products specifically. These retailers normally store the finished product and sometimes perform minor processing by themselves, e.g. re-packaging of the products.

Transport is often either handled by the enterprises or the collection points, hence this is included in their requirements to make sure this happens hygienically.

Other relevant stakeholders but not included in the CQS are:



Retailers B: Refer to the micro or small retailers or street/market vendors who have no storage facilities or does not sell the product on daily basis due to the limited quantity of products. In the future, the CQS may include them in the scheme by developing specific requirements for this group of enterprises.



Aquacultural farms that produce fish in ponds or cages and supply raw fishes to the processing enterprises. In the future the CQS may decide to require Good Aquaculture Practices (GAQP) for these farms in order to allow sourcing from them.



3. Scope of the Cambodia Quality Seal (CQS)

The focus of the CQS is to improve the safety and quality of fish and fishery products in post-harvest fisheries in Cambodia. To achieve this, the CQS must cover various types of enterprises to ensure production of safe fish and fishery products.



Stakeholders involved in the CQS scheme are:



Fishing vessels:

The vessels that catch fish either from freshwater lakes or the sea.



Landing/collection sites:

The fish establishments that collect fish from the vessels or aquaculture farms and then distribute it to the processing enterprises.

person can audit the enterprise again. An auditor may only audit the same enterprise for 3 consecutive years, after which a different auditor shall conduct the audit. This is to prevent possible biasness of the auditor to the enterprise.

- The **head of the DFPTQ** will receive any grievances of the enterprises and ensure appropriate follow-up. Any suspension requests of enterprises will also need to be approved by the head of the DFPTQ. Finally, this person also ensures that all required documents are shared with the CQS taskforce to enable them to provide oversight.

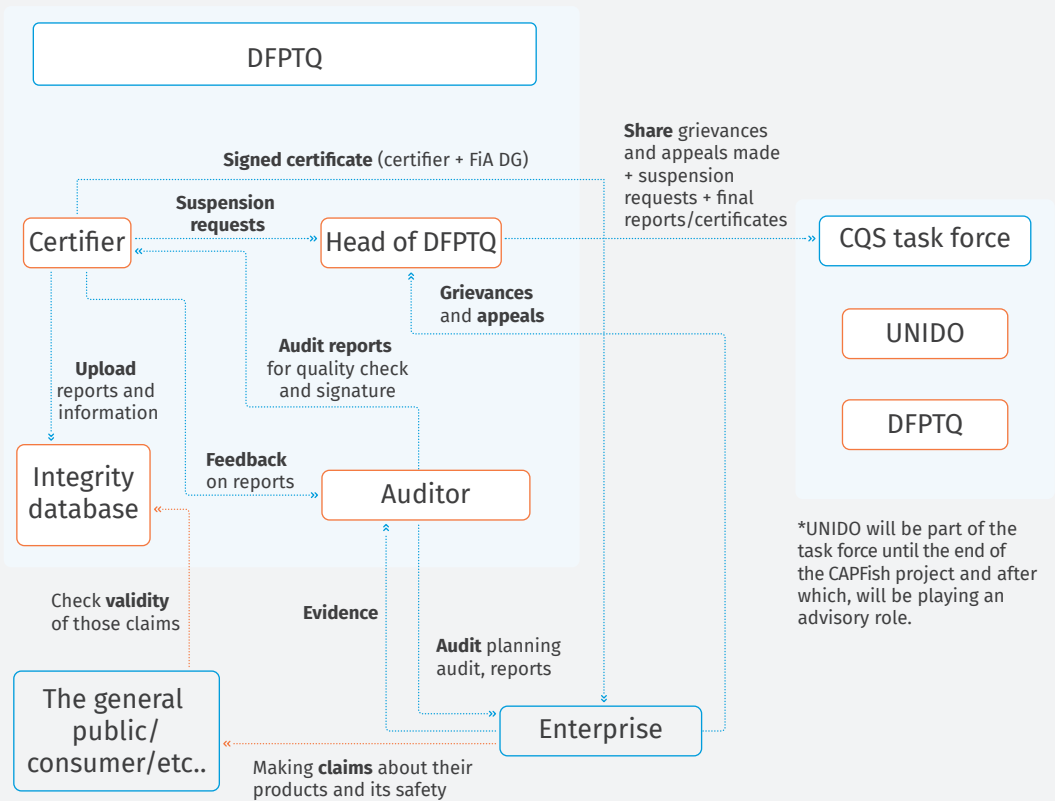


Figure 1. Structure of the CQS Organization and the Interaction Between the Different Stakeholders



2. Roles and Responsibilities

- Handle and reply to appeals/grievances when they are made and sharing those with the CQS task force.
- Both certifiers and auditors will also be provided by the DFPTQ. It is to note auditors maybe sourced externally with auditors from multiple disciplines or specialities.
- The enterprises (farms, vessels, collection centers, processors and retailers) will be auditees and have the responsibility to truthfully cooperate with the auditors when they are asked for evidence during the inspection of the premises, as well as interviews of workers and managers.

Due to many responsibilities, the role of DFPTQ is critical. The internal organization of the DFPTQ is outlined below. There are 3 key roles within the DFPTQ, the certifier, the auditor and the head of the DFPTQ. It is crucial to note that DFPTQ need to perform without any bias and prejudice as it is the certifier as well as the auditor; therefore, proper segregation is needed within DFPTQ to ensure the integrity of the scheme certification.

- The **certifier** checks the reports of the auditors and makes sure the standard is correctly interpreted and implemented across the team of auditors. At this moment the certifier will be provided by the DFPTQ. The certifier also checks whether the certification process is followed up properly. The certifier ultimately decides whether an enterprise gets certified or not and has to sign the certificate.
- The **auditors** plan and conduct the audit. They will check if the enterprises are compliant with the requirements set out in the CQS scheme. At this moment, the auditor will be provided by the DFPTQ as the scheme owner. Auditors will perform their work independently and in a neutral manner to ensure a fair result for the enterprise that they audit. The DFPTQ may also enlist external auditors to support with the implementation of the audits. The auditor requirements apply the same for both external and DFPTQ auditors. **Senior auditors** are those that can train new auditors (see chapter 5.3 Auditor qualifications). A senior auditor must at least have 3 years of auditing experience and can be appointed by the head of the DFPTQ.
- To avoid a conflict of interest, an auditor cannot perform consultancy services to any enterprises. If consultancy is provided to an enterprise, the auditor must disclose this to the certifier and cannot conduct audits at that enterprise. If consultancy has been provided, the auditor has to wait 3 years before that



2. Roles and Responsibilities

CQS scheme is designed currently as the second-party certification scheme since the scheme owner and certifier are combined in one organization, which is the Department of Fisheries Post-harvest Technology and Quality Control (DFPTQ) of the Fisheries Administration (FiA). Therefore, there is no involvement of accreditation body as well as certification bodies. Once the scheme is popularized and gains consumer confidence, it could be transformed into third party certification scheme



The involved actors and their responsibilities are outlined below:

- The **DFPTQ** will act as scheme owner and certifier with the following responsibilities:
 - Maintain/update the scheme in cooperation with the CQS task force.
 - Maintain/update the integrity database (publishing audit reports)
 - Perform the audit and monitor the progress
 - Continuous training of auditors on essential skills and knowledge
 - Prepare audit report once an audit is conducted (within the set time frame).



1. Introduction

This document is part of the food safety and quality assurance scheme of the Cambodian Quality Seal (CQS). The scheme consists of two documents: the scheme rules and the scheme requirements. The scheme consists of two documents: outlines the scheme rules which includes the management of the scheme.



The goal of this scheme is to support micro, small, medium and large enterprises in Cambodia to enhance their practices and to strengthen food safety and quality of their fishery products.

The CQS is an initiative led by the FiA and further developed with the support of UNIDO as part of the CAPFish Capture – Post-harvest Fisheries Development Project, funded by the European Union, which is part of a larger effort to stimulate sustainable and inclusive growth in the fisheries sector in Cambodia. The overall objective is to contribute to the development of the post-harvest fishery sector through upgrading the regulatory and institutional system by adopting better practices by the private sector.

This document outlines the second version of the scheme rules.



SECTION 1

CAMBODIA QUALITY SEAL SCHEME RULES

1. Introduction	16
2. Roles and Responsibilities	17
3. Scope of the Cambodia Quality Seal (CQS)	20
4. CQS Requirements and Certification Process	23
5. Scheme Quality Control	40



Concepts	Description
Specifications	An explicit or detailed description of a material, product or service.
Traceability	The duration specifies the quality and safety of fishery products that can be used or traded.
Water Activity	aw is a measure how much water is free and unbound and thus available to microorganisms for growth.
Self-life	
Workwear	Company issued or authorized clothing designed to protect the product from potential contamination.

Concepts	Description
Hazard	An agent of any type with the potential to cause harm (usually biological, chemical or physical).
Infestation	The presence of an unusually large number of insects or animals in a place. This can typically cause harm or endanger the safety of the fishery product.
Inspection	Targeted verification (often a visual check against a checklist) to ensure operation to safe expected levels.
Integrity Database	The accuracy and consistency of data stored in a database
Operator	A person whom operates a piece of equipment
Organization chart	A graphic representation of the structure of an organization showing the relationship of the positions or jobs within
Pest	A destructive insect or other animal that attacks the fishery product or contaminates it.
Physical contamination	Contamination of the fishery product by foreign matters.
Plant	A place where an industrial or manufacturing process takes place.
Premises	A building or plant together with its land and outbuildings occupied by an enterprise.
Procedures	An agreed method of carrying out an activity or process which is implemented and documented in the form of detailed instructions or process description.
Product category	A type of product or service. For example, dried products, frozen products, etc..
Product characteristics	Properties that define the fishery product and that have implications for its handling and processing.
Product recall	Any measures aimed at achieving the return of an unfit product from customer and final customers.
Quality	meeting the consumers specifications and expectations.
Raw materials	Any base material or semi-finished material used by the organization for the manufacture of a product. Raw materials include food ingredients, packaging materials, additives, processing aids etc.
Risk	The likelihood of occurrence of harm from a hazard.
Risk assessment	The identification, evaluation and estimation of the levels of risk involved in a process to determine an appropriate control process.
Root causes	The underlying cause(s) of a problem, which, if adequately addressed, will prevent a recurrence of that problem.
Senior Management	Personnel with high-level operational responsibility for the company and the capability to authorize the financial or human resources necessary for the implementation of the scheme requirement.

Terms & Definitions

Concepts	Description
Batch	The quantity of material prepared or required for one production operation.
Calibration	A set of operations that establish the relationship between values of quantities indicated by a measuring instrument or measuring system. Or values represented by a material measure or reference material, and the corresponding values realized by the standard.
Critical Control Points (CCPs)	A step at which control can be applied and is essential to prevent or eliminate a fishery product safety hazard or reduce it to acceptable levels.
Complaint	A statement that is unsatisfactory or unacceptable.
Conformities	Is a fulfilled CQS, legal or quality requirement or a specific system requirement.
Consumer	The end user of the finished product.
Contact surface	The surface of equipment, tools and instruments or the human body that comes in contact with the fishery product.
Cross-contamination	The transfer of any material from one surface or fishery product to another.
Contamination	Introduction or occurrence of an unwanted organism, taint or substance to packaging, the fishery product, raw material or the food environment. Contamination can include physical, chemical, radiological and microbiological.
Corrective measures	A measure to eliminate the cause of a non-conformity.
Disinfection	A process that eliminates many or all microorganisms.
Employee	An individual whom works for someone else in exchange for compensation.
Expiration date	This is a previously determined date after which a product should no longer be used.
Fishery product	A substance that can be used or prepared for use as food.
Fish and fishery product	Aquatic or aquatic plants derived from nature or aquaculture, both fresh and unprocessed or can be considered as a fishery commodity when traded
Flow diagram	A systematic representation of the sequence of steps or operations used in the production or manufacture of a particular fishery product.
Food additives	A substance added to the food to preserve flavor or enhance taste, appearance or other sensory qualities.
Foreign matters	Any kind of outside contaminant introduced to a food product at any point in its production process that is not an organism. For example, glass, wood, dust, sand, etc..
Fumes	A gas or vapor that smells strongly and is dangerous to inhale or can contaminate food.

4.8. Physical Product Contamination	80
4.9. Housekeeping and Hygiene	80
4.10. Waste Disposal	80
4.11. Pest Management	81
4.12. Storage Facilities	81
4.13. Transport	81
4.14. Packaging	82
5. Employee Hygiene and Health	82
5.1. Training	82
5.2. Protective Wear and Hygiene	82
5.3. Personal Hygiene	83
5.4. Behavior	83
C Fishing Vessels	84
Introduction	86
Scheme Overview for Fishing Vessels	87
CQS Scheme Requirements for Fishing Vessels	88
1. Layout	88
2. Equipment	88
3. Waste Disposal	88
4. Storage Facilities	88
5. Protective Wear and Hygiene	89
6. Hygiene	89
7. Behavior	89
SECTION 3. APPENDICES	90
Appendix 1: Additional Requirements for Specific Fishery Products	92
1.1. Dried Fish	92
1.2. Frozen Fish Products	92
1.3. Smoked Fish	93
1.4. Fish Sauce	94
1.5. Fermented Fish	94
1.6. Steamed Fish	95
Appendix 2: Testing Parameters for Raw Materials	95
Appendix 3: List of Approved Laboratories in Cambodia	98

7. Employee Hygiene and Health	68
7.1. Training	69
7.2. Protective Wear and Hygiene	69
7.3. Personal Hygiene & Behavior	70
7.4. Covid Prevention Measures	71
8. Internal Control System (ICS) for Vessels and Collection Points	71
8.1. Procedures for Management	72
8.2. ICS Training	72
9. Social Requirements	72
B Collecting Points and Landing Sites	73
Introduction	74
Scheme Overview for Collection Points and Landing Sites	75
CQS Scheme Requirements for Collecting Points and Landing Sites	76
1. Management	76
1.1. Commitment	76
1.2. Organizational Chart	76
2. Fishery Product Safety Plan	76
2.1. Fishery Product Description	76
2.2. Process Flow	77
3. Fish and Fishery Product Safety and Quality Management System (QMS)	77
3.1. Internal Inspections	77
3.2. Raw Materials	77
3.3. Records	77
3.4. Safety Compromise	78
4. Premises and Plant Design	78
4.1. Plant Environment and Premises	78
4.2. Plant Design	78
4.3. Building	79
4.4. Utilities (Ice and Water)	79
4.5. Equipment	79
4.6. Staff Facilities	79
4.7. Chemical Product Contamination	80

2. Fishery Product Safety Plan	54
2.1. Fish and Fishery Product Description	54
2.2. Process Flow Diagram	54
3. Fish and Fishery Product Safety and Quality Management System (QMS)	55
3.1. Manual	55
3.2. Document Control	55
3.3. Records	55
3.4. Internal Inspections	56
3.5. Raw Materials	56
3.6. Traceability	57
3.7. Customer Complaints	58
3.8. Recall Procedure	58
4. Premises and Plant Design	59
4.1. Plant Environment and Premises	59
4.2. Plant Design	59
4.3. Building	60
4.4. Utilities (Ice / Water / Steam)	60
4.5. Equipment	61
4.6. Maintenance	61
4.7. Staff Facilities	62
4.8. Chemical Product Contamination	62
4.9. Physical Product Contamination	63
4.10. Housekeeping and Hygiene	64
4.11. Waste Disposal	64
4.12. Pest Management	65
4.13. Storage Facilities	66
4.14. Transport	66
5. Product Control	67
5.1. Labelling	67
5.2. Packaging	67
6. Process Control	68
6.1. Calibration of Equipment	68

CONTENTS

PREFACE	4
LIABILITY	6
Terms & Definitions	11
SECTION 1. CAMBODIA QUALITY SEAL SCHEME RULES	14
1. Introduction	16
2. Roles and Responsibilities	17
3. Scope of the Cambodia Quality Seal (CQS)	20
4. CQS Requirements and Certification Process	23
4.1. Certification Process	26
4.2. Audit Protocol	28
4.3. Non-Conformity (NC) Closure	30
4.4. Surveillance and Renewal Audits	31
4.5. Claims and Use of CQS Logo	32
4.6. Certification	38
4.7. Internal Control System (ICS)	38
5. Scheme Quality Control	40
5.1. Quality Control	40
5.2. CQS Task Force	41
5.3. Auditor Qualifications	42
5.4. Continual Improvement	43
5.5. Appeals	44
5.6. Service Fee	44
SECTION 2. CAMBODIA QUALITY SEAL (CQS) SCHEME REQUIREMENTS	46
A Processing Enterprises	48
Introduction	49
Scheme Overview for Processing Enterprises	50
CQS Scheme Requirements for Processing Enterprises	53
1. Management	53
1.1. Commitment	53
1.2. Organizational Chart	53

LIABILITY

CQS Certification scheme publishes information accepts no liability for any mistake or omission in any such information or opinion, plus any information in this publication. It shall not be liable for any damages (whether indirect, direct or consequential) relating with this publication, or from any act or conclusion taken as an outcome of interpreting this information.

On behalf of Fisheries Administration of the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, I sincerely hope that all the relevant key actors including the certification body, private sector, I/NGOS and development partners will actively implement the CQS principles set out in this certification manual to enhance the value of the certification scheme for promoting the safety and quality of fish and fishery products in Cambodia as well as to gain trust from both national and international consumers. The continued participation of individuals and related institutions will promote CQS as the Cambodian national brand through quality and safety certification by using CQS logo. Consequently, it will facilitate international fish trade and protect public health.

Phnom Penh, Date: ~~04~~ Month: ~~November~~ Year 2022

Delegate of the Royal Government
Director General of Fisheries Administration



POUM SOTHA

PREFACE

Cambodia's fisheries and aquaculture sector has always been a major source of food and nutrition, employment, trade, culture, social and economic benefits. Around three million people (20 percent of the population) rely directly on fisheries for sustenance and livelihood. The contribution of the sector to the Gross Domestic Product (GDP) is about 5.5 percent. To maximize this potential, particularly with aiming to export the Cambodian fishery products to regional and international markets as well as to fulfill the increasing domestic demand for safe foods, the Cambodia Quality Seal (CQS) was developed under the Prakas No. 565 dated September 06, 2016, by the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (MAFF). The scheme is developed as a voluntary food safety certification scheme to promote the implementation of good hygiene practices, food safety, and quality management systems as well as to add value to the fish and fishery products in Cambodia to ensure public health.

Through the CAPFish Capture: Postharvest Fisheries Development project, co-funded by the European Union and implemented jointly by the Fisheries Administration (FIA) and United Nations Industrial Development Organization (UNIDO), the CQS certification scheme is further developed to promote food safety practices in post-harvest fisheries in line with regional and international market requirements.

This certification scheme manual will be the most important guideline for the CQS certification process. It ensures that the certification process is accurate and transparent, following the requirements of the CQS with credibility and acceptance to all relevant stakeholders. The CQS certification scheme clearly outlines the scope of CQS, roles and responsibilities of the certification body, the certification process and scheme quality control. This manual also describes the requirements in detail specifically for processing enterprises, collection point and landing site, as well as fishing vessel which fishery establishments need to implement to attain compliance with the CQS. This guidance manual has been discussed extensively with the stakeholders and validated in 2021 and 2022

CQS is a voluntary certification scheme which serves as a communication tool among the key actors of fisheries value chains towards building the confidence of consumers, protecting public health, and enhancing market access and export.

This manual based on the principles of CODEX guidelines provides direction for the certification to promote food safety best practices of Cambodia fisheries subsector with high integrity and reliability recognized by all parties. It is also clear evidence that shows the cooperation and efforts of all relevant partners from the public, private, national, and international development partners based on the common principles of GHP and GMP requirements of CODEX guidelines, and the existing food safety legal framework of Cambodia, ASEAN and other potential markets.

CAMBODIA QUALITY SEAL (CQS) SCHEME CERTIFICATION MANUAL
VERSION I

FISHERIES ADMINISTRATION
MINISTRY OF AGRICULTURE, FORESTRY AND FISHERIES



Co-funded by
the European Union

For more information:



DEPARTMENT OF FISHERIES POST-HARVEST TECHNOLOGIES AND QUALITY CONTROL

Fisheries Administration, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
Building No. 186 Preah Norodom Blvd, Sangkat Tonle Basak, Khan Chamkar Mon,
Phnom Penh, Cambodia.



011 861 514 / 092 770 678



fia.dfptq@gmail.com

CAPFISH-CAPTURE PROJECT

This document is prepared under the CAPFish-capture: Post-harvest Fisheries Development Project being jointly implemented by Fisheries Administration (FIA) and United Nations Industrial Development Organization (UNIDO). The project is co-funded by the European Union (EU)

The contents of this publication are sole responsibility of its authors and do not necessarily reflect the views of the European Union



CAMBODIA QUALITY SEAL (CQS) CERTIFICATION SCHEME FOR FISH AND FISHERY PRODUCTS

MANUAL



NOVEMBER 2022