



ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ

ក្រសួងទេសចរណ៍

លេខ ០០៣ ល.រណន

រាជធានីភ្នំពេញ, ថ្ងៃទី ១៣ ខែ មិថុនា ឆ្នាំ ២០០៨

សារាចរណែនាំ
ស្តីពីការគ្រប់គ្រងអាជីវកម្ម
ភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋាន

ដើម្បីគ្រប់គ្រងអាជីវកម្មភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋានអោយមាន សណ្តាប់ធ្នាប់ របៀបរៀបរយសន្តិសុខ សុវត្ថិភាព មានសុដីវធម៌ជូន ភ្ញៀវជាតិ និងអន្តរជាតិ និងក្នុងគោលបំណងធានាការ អភិវឌ្ឍន៍សេដ្ឋកិច្ចសង្គម ថែរក្សាការពារវប្បធម៌ ប្រពៃណីជាតិ ស្របទៅតាមគោលនយោបាយអភិវឌ្ឍន៍វិស័យទេសចរណ៍ របស់រាជរដ្ឋាភិបាលនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា និងដើម្បី អនុវត្តប្រកាសលេខ ០៧៦ ប្រ.ក. ចុះថ្ងៃទី ១៣ ខែ មិថុនា ឆ្នាំ ២០០៨ ស្តីពីការផ្តល់អាជ្ញាប័ណ្ណទេសចរណ៍ ដល់ អាជីវកម្មភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋាន ក្រសួងទេសចរណ៍ សូមធ្វើការណែនាំដូចខាងក្រោម :

- ១ : - រាល់ការធ្វើអាជីវកម្ម ភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋានទេសចរណ៍ និងភោជនីយដ្ឋាន អាហារដ្ឋានក្នុងស្រុក អាជីវករ ត្រូវមានច្បាប់អនុញ្ញាតពីក្រសួងទេសចរណ៍ មន្ទីរទេសចរណ៍ ឬអាជ្ញាធរដែនដី។ ទំរង់បែបបទនៃការសុំធ្វើ អាជីវកម្មត្រូវ អនុវត្ត តាមប្រកាសរបស់ក្រសួងទេសចរណ៍ ។
 - ឯកសារផ្សេងៗទៀតដែលក្រសួង មន្ទីរទេសចរណ៍ អាជ្ញាធរដែនដីត្រូវការ រួមមាន:
 - + កិច្ចសន្យារបស់ម្ចាស់អាជីវកម្ម ក្នុងការប្រកបអាជីវកម្ម ។
 - + កិច្ចសន្យាជំពាក់ឯកសារដែលត្រូវបំពេញឡើងវិញ ក្នុងរយៈពេល០៣ខែ ។
 - + បើសិនការធ្វើអាជីវកម្មនេះ មានការប៉ះពាល់ដល់ផ្នែកបរិស្ថាន ម្ចាស់អាជីវកម្មចាំបាច់ត្រូវសុំលិខិតបញ្ជាក់លើ កិច្ចការពារបរិស្ថាន ចេញដោយក្រសួង ឬមន្ទីរបរិស្ថាន ។
 - + ត្រូវបំពេញតារាងត្រួតពិនិត្យលើមូលដ្ឋានអាជីវកម្ម ។
- ២ : ក្នុងការធ្វើអាជីវកម្ម អាជីវករត្រូវគោរពអនុវត្តតាមប្រកាស សារាចរណែនាំ បទប្បញ្ញត្តិផ្សេងៗរបស់រដ្ឋក្នុងការ គ្រប់គ្រងលើអាជីវកម្មភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋានដូចជា ច្បាប់ការងារ អនាម័យម្ហូបអាហារ ព្រមទាំងច្បាប់ និង បទប្បញ្ញត្តិផ្សេងៗរបស់រដ្ឋ ដែលពាក់ព័ន្ធនឹងការធ្វើអាជីវកម្មទេសចរណ៍ ដើម្បីជាកិច្ចធានាដល់សន្តិសុខ សុវត្ថិភាព សុខុមាលភាពជូនភ្ញៀវ ។
- ៣ : រាល់ការធ្វើអាជីវកម្ម ភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋាន ត្រូវធានាថាមិនធ្វើអោយប៉ះពាល់ដល់វប្បធម៌ ប្រពៃណីជាតិ សុខភាពភ្ញៀវ សណ្តាប់ធ្នាប់សាធារណៈ បរិស្ថាន និងរបៀប រៀបរយសង្គម ។
- ៤ : ពេលមានការជូសជុល កែលំអកន្លែងអាជីវកម្ម ផ្លាស់ប្តូរទីតាំង បិទអាជីវកម្ម ផ្លាស់ប្តូរឈ្មោះម្ចាស់ ឬអ្នកគ្រប់គ្រង អាជីវកម្ម ឈ្មោះទីតាំង លេខទូរស័ព្ទ ទូរសារ និងព័ត៌មានលំអិតផ្សេងៗទៀត ត្រូវជូនដំណឹងដល់ក្រសួង មន្ទីរ ទេសចរណ៍ ឬអាជ្ញាធរដែនដី ។

៥ : ដើម្បីពង្រឹងនូវលក្ខណៈសម្បត្តិ និងគុណភាពអាជីវកម្មភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋាន អាជីវករត្រូវអនុវត្តតាមបទដ្ឋាន បច្ចេកទេស និងស្តង់ដារដូចខាងក្រោម :

- ត្រូវរៀបចំអោយបានល្អត្រឹមត្រូវសមស្របដោយធានានូវសុវត្ថិភាពភ្ញៀវ ។
- កន្លែងធ្វើអាជីវកម្ម ត្រូវមានប្រព័ន្ធប្រកាសអាសន្ន ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងអគ្គិភ័យ ច្រកទ្វារសង្គ្រោះ និងប្រអប់ថ្នាំ ពេទ្យសង្គ្រោះបន្ទាន់ ពិសេសផ្នែកចង្ក្រានបាយត្រូវរៀបចំត្រឹមត្រូវតាមលក្ខណៈបច្ចេកទេស មានអនាម័យ ខ្យល់អាកាសល្អ និងមានច្រកចេញចូលដាច់ដោយឡែកពីបន្ទប់ទឹក ។
- ទីកន្លែង និងបន្ទប់ភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋាន ត្រូវមានអនាម័យ និងមានបរិយាកាសល្អ ប្រកបដោយ ផាសុកភាព ។
- កន្លែងរៀបចំតុ កៅអី និងម្ហូបអាហារ ភេសជ្ជៈ ត្រូវរៀបចំអោយបានសមស្របទៅនឹងចំនួនភ្ញៀវ ។
- មានកន្លែងចត រថយន្តសមស្រប ។
- សម្ភារៈប្រើប្រាស់ ធាន កែវ សម ស្លាបព្រា និងសម្ភារៈចង្ក្រាន ត្រូវធានាគុណភាព និងមានអនាម័យស្អាតបាត ជានិច្ច ព្រមទាំងទុកដាក់អោយបានត្រឹមត្រូវ ។
- កន្លែងលាងបានត្រូវរៀបចំអោយបានត្រឹមត្រូវតាមក្បួនអនាម័យ និងធានាការការពារបរិស្ថានអោយបានល្អ ។
- ម្ហូបអាហារ ភេសជ្ជៈ ត្រូវធានាគុណភាព និងអនាម័យ ត្រូវមានអាហារប័ណ្ណរាយមុខម្ហូប ភេសជ្ជៈ និងថ្លៃ ហើយសរសេរជាភាសាខ្មែរ និងបរទេស ។
- រាល់ភេសជ្ជៈ ត្រី សាច់ បន្លែ ផ្លែឈើ ដែលបំរុងទុកត្រូវមានឧបករណ៍ និងបរិក្ខារសំរាប់ទុកដាក់ត្រឹមត្រូវតាម លក្ខណៈបច្ចេកទេស ។
- ត្រូវមានបន្ទប់ទឹកភ្ញៀវ សំរាប់បុរស-នារីប្រើប្រាស់ដាច់ដោយឡែក និងមានអ្នកសំអាតជាប្រចាំ ។
- មានបន្ទប់ទឹកសំរាប់បុគ្គលិកធ្វើការក្នុងភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋានត្រូវដាច់ផ្សេងពីបន្ទប់ទឹកភ្ញៀវ ។
- បុគ្គលិកបំរើការងារត្រូវមានអាយុ ១៨ ឆ្នាំឡើងទៅ និងមានប័ណ្ណពិនិត្យសុខភាព ចេញដោយនាយកដ្ឋាន ពេទ្យការងារ ឬមន្ទីរសុខាភិបាល ខេត្ត-ក្រុង ។ មានឯកសណ្ឋានសមរម្យ និងពាក់ផ្ទៃកញ្ចក់សំគាល់ មាន អាកប្បកិរិយាថ្លៃថ្នូរ សុជីវធម៌ ព្រមទាំងត្រូវគោរពសិទ្ធិផលប្រយោជន៍របស់ភ្ញៀវ ។ បុគ្គលិកបំរើការងារចាំបាច់ ត្រូវទទួលបានការបណ្តុះបណ្តាលផ្នែកបដិសណ្ឋារកិច្ច ។
- ប្រធានផ្នែកបំរើម្ហូបអាហារ ត្រូវឆ្លងវគ្គបណ្តុះបណ្តាលមុខជំនាញវិជ្ជាជីវៈដែលក្រសួងទេសចរណ៍ទទួលស្គាល់ ។
- រាល់ការប្រគុំតម្រូវ ឬចាក់បទភ្លេង និងចម្រៀង ត្រូវសំដៅការពារ លើកស្ទួយសិល្បៈវប្បធម៌ជាតិ ។
- ហាមចាក់កាសែតវីដេអូ ឬ វីស៊ីឌី ឌីវីឌី ដែលរដ្ឋហាមឃាត់ ។
- ចំពោះការប្រគុំតម្រូវ ត្រូវធានាមិនអោយមានសំលេងប៉ះពាល់ រំខានដល់អ្នកជិតខាង ។

៦ : រាល់សកម្មភាពធ្វើអាជីវកម្មជួញដូរគ្រឿងញៀន ការកេងប្រវ័ញ្ចផ្លូវភេទលើកុមារ អំពើពេស្យាចារគ្រប់ប្រភេទ ការ បើកបរល្បឿនលឿនស៊ីសងជ្រកក្រោមរូបភាពអាជីវកម្មភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋាន ត្រូវហាមឃាត់ជាដាច់ខាត ។ ហាម មានអាវុធជាតិផ្ទុះនៅទីកន្លែងអាជីវកម្ម ។

៧ : ម្ចាស់ ឬអ្នកគ្រប់គ្រងអាជីវកម្មត្រូវសហការ និងរាយការណ៍ជាបន្ទាន់ជូនអាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ច និងមន្ទីរទេសចរណ៍ នូវរាល់បាតុភាពមិនប្រក្រតីដែលអាចកើតមានឡើង ឬបានកើតឡើងនៅទីកន្លែងអាជីវកម្ម ។

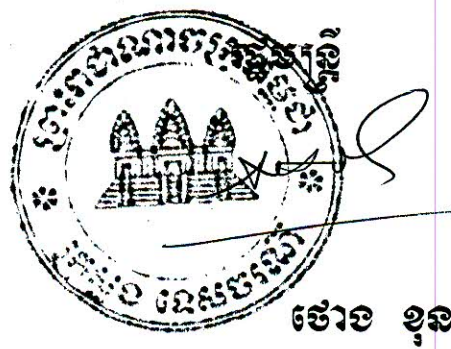
៨ : ក្នុងករណីមិនគោរពតាមបទប្បញ្ញត្តិ ស្តីពីការធ្វើអាជីវកម្មភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋាន អាជីវករត្រូវទទួលបានការផាក ពិន័យ ឬទទួលទោសតាមច្បាប់កំណត់ ។ ករណីធ្វើអោយប៉ះពាល់ធ្ងន់ធ្ងរដល់សុវត្ថិភាព ឬ បង្កអោយមានគ្រោះថ្នាក់ ដល់ភ្ញៀវ ត្រូវទទួលទោសតាមច្បាប់រដ្ឋជាធរមាន ។

- ៩ : ម្ចាស់ ឬអ្នកគ្រប់គ្រងអាជីវកម្មភោជនីយដ្ឋានខ្នាតតូច និងភោជនីយដ្ឋានបៀវហ្កាឱន ត្រូវមកបំពេញបែបបទដាក់ពាក្យស្នើសុំអាជ្ញាប័ណ្ណទេសចរណ៍ដើម្បីប្រកបអាជីវកម្ម ដែលត្រូវពិនិត្យសម្រេចដោយមន្ទីរទេសចរណ៍ខេត្ត-ក្រុង ។
- ១០ : ម្ចាស់ ឬអ្នកគ្រប់គ្រងអាជីវកម្ម ភោជនីយដ្ឋានខ្នាតធំ ភោជនីយដ្ឋានមធ្យម Bar Bistro និងអាហារដ្ឋាន ត្រូវមកបំពេញបែបបទដាក់ពាក្យស្នើសុំអាជ្ញាប័ណ្ណទេសចរណ៍ ដើម្បីប្រកបអាជីវកម្មតាមរយៈមន្ទីរទេសចរណ៍ខេត្ត-ក្រុង ដែលត្រូវពិនិត្យ និងអនុញ្ញាតដោយក្រសួងទេសចរណ៍ ។
- ១១ : ម្ចាស់ ឬអ្នកគ្រប់គ្រងអាជីវកម្ម ភោជនីយដ្ឋាន អាហារដ្ឋានក្នុងស្រុក ត្រូវមកបំពេញបែបបទ ដាក់ពាក្យស្នើសុំអាជ្ញាប័ណ្ណដើម្បីប្រកបអាជីវកម្ម ដែលត្រូវពិនិត្យសម្រេចដោយអាជ្ញាធរដែនដី ។
- ១២ : ក្នុងករណីចាំបាច់ ក្រសួងនឹងមានវិធានការចាត់តាំងអធិការ និងមន្ត្រីជំនាញចុះធ្វើអធិការកិច្ចលើការអនុវត្តន៍លិខិតបទដ្ឋាន ស្តីពីអាជីវកម្មភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋាន ។
- ១៣ : មន្ទីរទេសចរណ៍ខេត្ត-ក្រុង ត្រូវសហការជាមួយសមត្ថកិច្ចពាក់ព័ន្ធ ត្រួតពិនិត្យទៅលើអាជីវកម្មភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋានជាប្រចាំ និងក្នុងករណីពិសេសដែលប្រព្រឹត្តផ្ទុយនឹងគោលការណ៍របស់ក្រសួងទេសចរណ៍ និងច្បាប់របស់រដ្ឋ ហើយរាយការណ៍មកក្រសួងទេសចរណ៍ ។
- ១៤ : មន្ទីរទេសចរណ៍ ខេត្ត-ក្រុង ត្រូវសហការជាមួយអាជ្ញាធរដែនដី អោយបានល្អប្រសើរតាមគោលការណ៍កំណត់របស់ក្រសួងទេសចរណ៍ ។

ទទួលបាននូវសារាចរណែនាំនេះមន្ទីរទេសចរណ៍ខេត្ត-ក្រុង ត្រូវសហការជាមួយអាជ្ញាធរដែនដី ដើម្បីធ្វើការផ្សព្វផ្សាយណែនាំដល់ម្ចាស់អាជីវកម្ម ទទួលអនុវត្តអោយមានប្រសិទ្ធភាពខ្ពស់ក្នុងការរួមចំណែកបំរើវិស័យទេសចរណ៍កម្ពុជា អោយអភិវឌ្ឍន៍កាន់តែល្អប្រពៃ ។

កន្លែងទទួល

- អគ្គលេខាធិការដ្ឋានព្រឹទ្ធសភា
- អគ្គលេខាធិការដ្ឋានរដ្ឋសភា
- ខុទ្ទកាល័យសម្តេចនាយករដ្ឋមន្ត្រី
- អគ្គនាយកដ្ឋានរដ្ឋមន្ត្រី
- គ្រប់ក្រសួង-ស្ថាប័ន
- គ្រប់សាលា ខេត្ត-ក្រុង " ដើម្បីជូនជ្រាប "
- គ្រប់មន្ទីរទេសចរណ៍ ខេត្ត-ក្រុង " ដើម្បីមុខការ "
- គ្រប់អាជីវកម្មភោជនីយដ្ឋានខ្នាតធំ ភោជនីយដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋាន " ដើម្បីអនុវត្ត "
- រាជកិច្ច
- ឯកសារ-កាលប្បវត្តិ



ថេវាង ខុន