



**សិក្ខាសាលាស្តីពី**

**ការឆ្លើយតបចំពោះរបាយការណ៍បច្ចេកទេសការណ៍វិជ្ជាជីវៈ  
សុវត្ថិភាពចំណីអាហារ ការវេចខ្ចប់ ស្លាកសញ្ញា និងតម្លៃស្តុក**

ទីតាំង៖ សណ្ឋាគារ វិចិត្រី ផ្លូវជាតិលេខ ៧ ក្រុងព្រះសីហនុ

ថ្ងៃទី៩-១០ ខែមីនា ឆ្នាំ២០១៧

**របៀបវារៈ៖ រៀបរយ**

ពេលវេលា	កម្មវិធី	ទំនួលខុសត្រូវ	សេចក្តីសង្ខេបបទបង្ហាញ
<b>ថ្ងៃទី ០១</b>			
08:00 - 08:30	ការចុះឈ្មោះ	នាយកដ្ឋានអភិវឌ្ឍន៍វិស័យឯកជន និង អង្គការសហប្រជាជាតិ ដើម្បីអភិវឌ្ឍន៍ឧស្សាហកម្ម (UNIDO)	
08:30 - 08:35	គោរពភ្លេងជាតិ	អ្នកចូលរួម	
08:35 - 08:50	សុន្ទរកថាស្វាគមន៍	ឯកឧត្តម អភិបាល ខេត្តព្រះសីហនុ	
08:50 - 09:20	សុន្ទរកថាបើកកម្មវិធី	ឯកឧត្តម <b>ម៉ៅ ឡុង</b> រដ្ឋលេខាធិការ ក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម	
09:20 - 09:30	ការថតរូបជាក្រុម	អ្នកចូលរួម	
09:30 - 09:50	សម្រាកអាហារសម្រន់	អ្នកចូលរួម	
<b>ការឆ្លើយតបចំពោះតម្រូវការសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ</b>			
09:50 - 10:30	ស្តង់ដារកម្ពុជា អំពី ក្រុមអនុវត្តសម្រាប់ផលិតផលផលិតផល ចំនួន បួនប្រភេទ (ផ្តោតសំខាន់លើការកែច្នៃផលិតផល បង្ហាញ)	កញ្ញា <b>គង់ ចាន់នី</b> វិទ្យាស្ថានស្តង់ដារកម្ពុជា ក្រសួងឧស្សាហកម្ម និងសិប្បកម្ម	ស្តង់ដារនេះទើបតែបានអនុម័តដោយក្រុមប្រឹក្សាស្តង់ដារជាតិ។ វាណែនាំនូវនីតិវិធីក្នុងការផលិតបង្ហាញប្រកបដោយសុវត្ថិភាព។ បទបង្ហាញនេះ ធ្វើឡើងដើម្បីជួយអ្នកកែច្នៃរួមបញ្ចូលការអនុវត្តល្អៗ ក្នុងផលិតកម្មរបស់ខ្លួន។
10:30 - 11:00	ការយល់ដឹងពីស្តង់ដារឯកជន នានា (ISO series, HACCP)	លោក <b>ស៊ីន កាំង</b> អ្នកសម្របសម្រួលគម្រោង	ISO និង HACCP ជាស្តង់ដារឯកជន។ HACCP សម្រាប់សុវត្ថិភាពចំណីអាហារ។ មានស្តង់ដារជាច្រើនផ្សេងទៀត ក្នុងស្តង់ដារ ISO (ឧ. ៩០០១ ២២០០០



**CAMBODIA EXPORT DIVERSIFICATION AND EXPANSION PROGRAM- MARINE FISHERY COMPONENT**



Enhanced Integrated Framework  
Trade for LDC development

ពេលវេលា	កម្មវិធី	ទំនួលខុសត្រូវ	សេចក្តីសង្ខេបបទបង្ហាញ
			១៤០០០ ១៧០២៥ ។ល។) ដែលមានអត្ថន័យផ្សេងៗ គ្នា។ បទបង្ហាញនឹងណែនាំអ្នកចូលរួមនូវ ភាពខុសដោយឡែកពីគ្នានូវស្តង់ដារទាំងនេះ និងផលប្រយោជន៍របស់វា។
11:00 - 11:30	ចែករំលែកនូវបទពិសោធន៍ ដើម្បីទទួលបានស្តង់ដារអន្តរជាតិ និងអត្ថប្រយោជន៍	លោក ជំទាវ ឧកញ៉ា <b>តែវ ម៉ុ</b> នាយិកា ក្រុមហ៊ុនផលិតនំស្រួយលីលី (LyLy Food Industry Co., Ltd)	ក្រុមហ៊ុនផលិតនំស្រួយ លីលី សម្រេចបាននូវ ស្តង់ដារជាច្រើនរួមមាន៖ HACCP GMP ISO5001។ អ្នកធ្វើបទបង្ហាញនឹងបង្ហាញពី បទពិសោធន៍របស់ក្រុមហ៊ុនក្នុងការអនុវត្តស្តង់ដារហើយនឹងបញ្ជាក់នូវអត្ថប្រយោជន៍ជាក់ស្តែងក្នុងការបំពេញបាននូវស្តង់ដារទាំងនេះ ក៏ដូចជាតម្រូវការដើម្បីអនុវត្តស្តង់ដារនេះ។ បទបង្ហាញនេះមានគោលបំណង ជំរុញអ្នកកែច្នៃអោយអនុវត្តតាមស្តង់ដារ។
11:00 - 12:00	សំនួរ និង ចម្លើយ		
12:00 - 13:30	<b>សម្រាកអាហារថ្ងៃត្រង់</b>		
13:30 - 14:00	ស្តង់ដារកម្ពុជាអំពីក្រុមអនុវត្តសម្រាប់ការកែច្នៃ ទឹកត្រី	លោក <b>ចិត វិចិត្រ</b> វិទ្យាស្ថានស្តង់ដារកម្ពុជា ក្រសួងឧស្សាហកម្ម និងសិប្បកម្ម	ស្តង់ដារនេះទើបតែបានអនុម័តដោយក្រុមប្រឹក្សាស្តង់ដារជាតិ។ វាណែនាំនូវនីតិវិធីក្នុងការផលិតទឹកត្រីប្រកបដោយសុវត្ថិភាព។ បទបង្ហាញនេះ ធ្វើឡើងដើម្បីជួយអ្នកកែច្នៃរួមបញ្ចូលការអនុវត្តល្អៗ ក្នុងផលិតកម្មរបស់ខ្លួន។
14:00 - 14:30	បទបង្ហាញស្តីពីនិមិត្តសញ្ញាគុណភាពផល និងផលិតផលផលផល	លោក <b>ខុវ គួង</b> អនុប្រធាននាយកដ្ឋានបច្ចេកវិទ្យាកែច្នៃ និងគុណភាពរដ្ឋបាលផលផល (FiA)	CQS គឺជាគម្រោងមួយអំពីគុណភាពដែលបង្កើតឡើងដោយ FiA ដោយមានការគាំទ្របច្ចេកទេសពីអង្គការ UNIDO ត្រូវបានអនុម័តដោយរដ្ឋមន្ត្រី ក្រសួងកសិកម្មរុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ នាពេលថ្មីៗនេះ។ គម្រោងនេះគឺ សមស្របសម្រាប់អ្នកកែច្នៃខ្នាតតូច និងមធ្យម



**CAMBODIA EXPORT DIVERSIFICATION AND EXPANSION PROGRAM - MARINE FISHERY COMPONENT**



Enhanced Integrated Framework  
Trade for LDC development

ពេលវេលា	កម្មវិធី	ទំនួលខុសត្រូវ	សេចក្តីសង្ខេបបទបង្ហាញ
ការឆ្លើយតបចំពោះតម្រូវការការវេចខ្ចប់ និងស្លាកសញ្ញា			សម្រាប់ទាក់ទងការប្តេជ្ញាចិត្តរបស់ខ្លួន ដើម្បីទទួលបានផលិតផលប្រកបដោយ គុណភាព និងសុវត្ថិភាព។ បទបង្ហាញ នឹងពន្យល់ពីជំហានដើម្បីទទួល បានការបញ្ជាក់ពី CQS។
14:40 - 15:10	ការយល់ដឹងអំពីស្តង់ដារកម្ពុជា សម្រាប់ការវេចខ្ចប់ និងស្លាក សញ្ញា	លោក <b>ចិត វិចិត្រ</b> វិទ្យាស្ថានស្តង់ដារកម្ពុជា ក្រសួងឧស្សាហកម្ម និងសិប្បកម្ម	ការវេចខ្ចប់ និងស្លាកសញ្ញាចាំបាច់ត្រូវ អនុលោមតាម ស្តង់ដារកម្ពុជា។ អ្នកធ្វើ បទបង្ហាញ នឹងពន្យល់ពីតម្រូវការចាំបាច់ សម្រាប់ការវេចខ្ចប់ និងស្លាកសញ្ញា របស់ផលិតផល។ ឧទាហរណ៍ តម្រូវការ នូវព័ត៌មានដែលត្រូវដាក់លើស្លាកសញ្ញា។
15:10 - 15:25 សម្រាកអាហារសម្រន់			
15:25 - 16:00	ការចូលរួមរបស់វិស័យឯកជន ក្នុង AIMS	លោក <b>ឡុង កែវវិចិត្រ</b> នាយក នៃនាយកដ្ឋានសហប្រតិបត្តិការ អន្តរជាតិ	បទបង្ហាញគូសបង្ហាញពី ការគាំទ្ររបស់ គម្រោង ទៅកាន់វិស័យឯកជន។
16:00 - 16:30	ចែករំលែក បទពិសោធន៍ ក្នុងការ អនុលោមទៅតាមស្តង់ដារដើម្បី ទទួលបានទីផ្សារប្រសើរជាងមុន	<b>គី ស៊ីវ ឆេង</b> សហគ្រាស ប្រូតេអ៊ីន ហ្វឹដ (Ky Siv Chheng Protein Food Enterprise)	សហគ្រាសប្រូតេអ៊ីនហ្វឹដ ជាអាជីវកម្ម ជោគជ័យក្នុងស្រុកមួយនៅកម្ពុជា។ ក្រុមហ៊ុននឹងចែករំលែកនូវបទពិសោធន៍ និងនិរន្តរ៍ដើម្បីប្រើប្រាស់ទីផ្សារក្នុងស្រុក និង នាំចេញ ក៏ដូចជាហេតុផលដែលការវេច ខ្ចប់ និងស្លាកសញ្ញា ជួយក្នុងការពង្រីក អាជីវកម្ម។
16:30 - 15:00	សំនួរ និងចម្លើយ		
<b>ថ្ងៃទី ០២</b>			
<b>ភស្តុភារ និងការគាំទ្រផ្សេងៗ</b>			
8:30 - 9:00	ចែករំលែកបទពិសោធន៍ អំពី ដំនើរការសមាគមស្តារឡើង	ប្រធាន សមាគមស្តារឡើង	បទបង្ហាញមានគោលបំណងចែករំលែក៖ - តម្រូវការក្នុងការបង្កើតសមាគម - អត្ថប្រយោជន៍ដែលអ្នកកែច្នៃទទួលបាន ពីសមាគម - នីតិវិធីក្នុងការប្រមូលផ្តុំនូវការគាំទ្រពី



**CAMBODIA EXPORT DIVERSIFICATION AND EXPANSION PROGRAM- MARINE FISHERY COMPONENT**



Enhanced Integrated Framework  
Trade for LDC development

ពេលវេលា	កម្មវិធី	ទំនួលខុសត្រូវ	សេចក្តីសង្ខេបបទបង្ហាញ
			រដ្ឋាភិបាល - តម្រូវការដើម្បីដឹកនាំសមាគមប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាព
9:00 - 9:30	ភស្តុភារការនាំចេញ	អ្នកតំណាងមកពី ក្រុមហ៊ុន RAF International Forwarding (Cambodia) Inc.	RAF ជាក្រុមហ៊ុនផ្តល់សេវាកសួងការមួយទៅអ្នកនាំចូល និងនាំចេញ។ បទបង្ហាញនឹងពន្យល់ពីសេវាកម្មរបស់ក្រុមហ៊ុន និងលទ្ធភាពដែលក្រុមហ៊ុន អាចផ្តល់ជូនដល់អ្នកកែច្នៃក្នុងការនាំចេញផលិតផលរបស់គេទៅកាន់ទីផ្សារអន្តរជាតិ។ អ្នកធ្វើបទបង្ហាញ នឹងផ្តល់ជូននូវតារាងតម្លៃសម្រាប់ការនាំចេញ និងតម្លៃពាក់ព័ន្ធផ្សេងៗទៀត។
9:30 - 9:45	សម្រាកអាហារសម្រន់		
9:45 - 10:20	ការទទួលបានលេខកូដផលិតផល	សភាពាណិជ្ជកម្ម	លេខកូដផលិតផល ជាតម្រូវការវេចខ្ចប់មួយ។ អ្នកធ្វើបទបង្ហាញនឹងសង្ខេបពីអត្ថប្រយោជន៍នៃការស្នើសុំលេខកូដផលិតផល។ បទបង្ហាញ នឹងណែនាំអ្នកចូលរួមពីនីតិវិធី និងទីកន្លែងសម្រាប់ស្នើសុំលេខកូដផលិតផលនេះ។
10:20 - 11:00	សំណួរ និងចម្លើយ	អ្នកចូលរួម	
11:00 - 11:30	សង្ខេបសិក្ខាសាលា	នាយកដ្ឋានអភិវឌ្ឍន៍វិស័យឯកជន	
11:30 - 12:30	អាហារថ្ងៃត្រង់	អ្នកចូលរួម	