សាកលវិទ្យាល័យភូមិន្ទនីតិសាស្ត្រ
និង វិទ្យាសាស្ត្រសេដ្ឋកិច្ច

របាយការណ៍កម្មសិក្សាបញ្ចប់ការសិក្សា

ការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្ម
របស់សិប្បកម្មផលិតម្រេច
ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD

កម្មសិក្សាចាប់ពីថ្ងៃទី ១៨ ខែ មីនា ឆ្នាំ ២០១៩ ដល់ថ្ងៃទី ១៦ ខែ ឧសភា ឆ្នាំ ២០១៩

ឈ្មោះស្ថាប័ន៖ **ក្រុមហ៊ុន** SELA PEPPER CO., LTD

តាក់តែងឡើងដោយ

និស្សិតឈ្មោះ **អ៊ែល ច័ន្ទពន្លឺ**

លឹម សុវណ្ណតារ៉ា

សាស្ត្រាចារ្យណែនាំ

បណ្ឌិត **ខ៊ាន់ ស៊ុនដេត**

ថ្នាក់បរិញ្ញាបត្រ សេដ្ឋកិច្ចអភិវឌ្ឍន៍

ជំនាន់ទី ៣

ឆ្នាំចូលសិក្សា ២០១៥

ឆ្នាំសរសេររបាយការណ៍ ២០១៩

សេចក្តីថ្លែងអំណរគុណ

យើងខ្ញុំឈ្មោះ អ៊ែល ច័ន្ទពន្លឺ និង លឹម សុវណ្ណតារ៉ា ជានិស្សិតថ្នាក់ បរិញ្ញាបត្រសេដ្ឋកិច្ចអភិវឌ្ឍន៍ ឆ្នាំទី៤ ជំនាន់ទី៣ នៃ សាកលវិទ្យាល័យភូមិន្ទនីតិសាស្រ្ត និង វិទ្យាសាស្រ្តសេដ្ឋកិច្ច។ តាមរយៈការណែនាំ និងផ្តល់ជាយោបល់ របាយការណ៍បញ្ចប់ការសិក្សារបស់ពួកយើងខ្ញុំទទួលបានជោគជ័យជាស្ថាពរ។ សូមថ្លែងនូវសេចក្តីគោរពនិងអំណរគុណយ៉ាងជ្រាលជ្រៅចំពោះ៖

- លោកឪពុក អ្នកម្តាយ យើងខ្ញុំទាំងពីរអ្នកដែលបានផ្តល់កំណើត និងតស៊ូចិញ្ចឹមបីបាច់មើលថែរក្សា អប់រំ ទូន្មានប្រៀនប្រដៅ និងជួយជំរុញទាំងកម្លាំងកាយ និងចិត្តឲ្យពួកយើងបានសិក្សារៀនសូត្ររហូតដល់ចប់ថ្នាក់បរិញ្ញាបត្រ ព្រមទាំងទទួលបាននូវចំណេះដឹង និងជោគជ័យក្នុងការងសិក្សា។
- ឯកឧត្តមសាកលវិទ្យាធិការ លោកសាកលវិទ្យាធិការរង លោកគ្រូ និងអ្នកគ្រូសាស្រ្តាចារ្យបណ្ណារក្ស ព្រមទាំងបុគ្គលិកការិយាល័យទាំងអស់នៃសាកលវិទ្យាល័យភូមិន្ទនីតិសាស្រ្ត និង វិទ្យាសាស្រ្តសេដ្ឋកិច្ចដែលបានចំណាយពេលដ៏មានតម្លៃ និងកម្លាំងកាយចិត្តខិតខំពន្យល់ បង្ហាត់បង្រៀន ផ្តល់នូវចំណេះដឹងនិងគំនិតថ្មីៗគ្រប់បែបយ៉ាងដល់រូបយើងខ្ញុំ។
- សូមថ្លែងអំណរគុណជាពិសេសដល់ លោកសាស្រ្តាចារ្យបណ្ឌិត **ខ៉ាន់ ស៊ុនដេត** ដែលបានខិតខំផ្តល់ជាមតិយោបល់ ពន្យល់ និងព្រមទាំងចំណាយពេលសម្រាប់ការកែតម្រូវ និងបញ្ចេញគំនិតចំពោះការច្នៃប្រឌិតបន្ថែមទៀត ដើម្បីធ្វើឲ្យការស្រាវជ្រាវរបស់ពួកយើងខ្ញុំកាន់តែប្រសើររហូតដល់បញ្ចប់របាយការណ៍ និងទទួលបានជាលទ្ធផលដ៏ល្អគាប់គួន។
- សូមថ្លែងអំណរគុណដល់ម្ចាស់ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO.,LTD លោក **នារ សិលា** ប្រធានគ្រប់គ្រងទូទៅ កញ្ញា **ស៊ីខ សុផា** ប្រធានគ្រប់គ្រងរោងចក្រ កញ្ញា **គីម ស៊ាខ** ព្រមទាំងបុគ្គលិកទាំងអស់ដែលបានអនុញ្ញាតឲ្យពួកយើងសហការណ៍ក្នុងការផ្តល់ព័ត៌មាន និងទិន្នន័យជាច្រើនអនេកដល់ពួកយើងទាំងពីរនាក់។
- សូមថ្លែងអំណរគុណដល់វិទ្យាស្ថានស្រាវជ្រាវ និង អភិវឌ្ឍន៍ជនបទ (CIRD) ប្រធានគម្រោងការអភិវឌ្ឍដំណាំម្រេចនៅស្រុកមេមត់ ខេត្តត្បូងឃ្មុំ លោក **ម៉ៅ វណ្ណា** និងគណនេយ្យករគម្រោងលោកស្រី **នាក់ គឹមស្រ៊ីវ** ព្រមទាំងក្រុមស្ថាបនិកដែលបានសិក្សាស្រាវជ្រាវនិងចងក្រងសៀវភៅទុក។

ជាទីបញ្ចប់ យើងខ្ញុំសូមជូនប្រសិទ្ធពរជ័យ សិរីមង្គលគ្រប់ប្រការ ជូនចំពោះអ្នកមានគុណទាំងអស់ឱ្យទទួលបាននូវពុទ្ធពរទាំងបួនប្រការគឺ អាយុ វណ្ណៈ សុខៈ ពលៈ កុំបីឃ្លាងឃ្លាតឡើយ។

អារម្ភកថា

ម្រេច គឺជាផលិតផលកសិ-ឧស្សាហកម្មដ៏សំខាន់មួយ ដែលរាជរដ្ឋាភិបាលបានចាត់បញ្ចូលក្នុងកន្សោមអាទិភាពនៃផលិតផល ដែលមានសក្តានុពលដែលអាចចូលរួមចំណែកដល់ការអភិវឌ្ឍសេដ្ឋកិច្ចជាតិ ផ្តល់ការងារ បង្កើនប្រាក់ចំណូល និងកាត់បន្ថយភាពក្រីក្រ។ បច្ចុប្បន្នដំណាំម្រេចបាននឹងកំពុងទាក់ទាញការចាប់អារម្មណ៍យ៉ាងខ្លាំងពីអ្នកវិនិយោគទាំងក្នុងស្រុក និងក្រៅប្រទេស ព្រោះតែដំណាំនេះកំពុងទទួលបានការគាំទ្រពីទីផ្សារ និងឆាប់ទទួលបានប្រាក់ចំណូលត្រឡប់មកវិញ ហេតុនេះទើបយើងឃើញមានការពង្រីកការដាំដុះក្នុងខេត្តចំនួន ២២ ចាប់ពីតំបន់និរតី រហូតដល់តំបន់ពាយ័ព្យ និងភូមិភាគឦសាននៃប្រទេសកម្ពុជា ដែលមានផ្ទៃដីដាំដុះប្រមាណជាង ៧,៧៤១ហាត និងផ្តល់ទិន្នផលប្រមាណជាង ២០,៥៥១តោន (គិតត្រឹមខែកក្កដា ឆ្នាំ ២០១៨)។ (ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់និងនេសាទ, 2018)

ការចាប់អារម្មណ៍ទទួលបានការវិនិយោគពីបរទេស និងការគាំទ្រពីទីផ្សារជាតិនិងអន្តរជាតិ លុះត្រាតែម្រេចដែលផលិតចេញពីប្រទេសកម្ពុជាយើងមានគុណភាពល្អ ស្តង់ដាអាចប្រកួតប្រជែងបាន និងមិនប៉ះពាល់ដល់សុខភាព។ ចំពោះការឆាប់ទទួលបានប្រាក់ចំណូលត្រឡប់មកវិញរបស់កសិករ ក៏ត្រូវមានការទំនាក់ទំនងមិនអាចខ្វះបានពី ការបណ្តុះបណ្តាលស្វែងយល់ ការចូលរួមពីវិស័យឯកជន និងការសហការណ៍ពីរដ្ឋាភិបាលដើម្បីធានាការនាំចេញនិងតម្លៃ។

ដោយមើលឃើញឱកាសស្របតាមទិដ្ឋភាពទាំងពីរខាងលើព្រមទាំងមានការណែនាំ និងពិភាក្សាពីសាស្ត្រាចារ្យបណ្ឌិត **ចាន់ ស៊ុនជេត** ពួកយើងបានជ្រើសរើសយកសិប្បកម្មផលិតម្រេច ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD ព្រោះក្រុមហ៊ុននេះមានរោងចក្រកែច្នៃម្រេចប្រកបវិញ្ញាបនប័ត្រអន្តរជាតិជាច្រើន ព្រមទាំងមានទំនាក់ទំនងល្អជាមួយនឹងសហគមន៍កសិករ។ របាយការណ៍នេះនឹងបញ្ជាក់ពីការអភិវឌ្ឍនៃការដាំដុះដំណាំម្រេចនៅក្នុងសហគមន៍ បច្ចេកវិទ្យារបស់ក្រុមហ៊ុនក្នុងស្រុកដែលឈានទៅរកភាពរីកចម្រើន និងការទទួលស្គាល់ពីអន្តរជាតិ។

របាយការណ៍នេះមានគោលបំណងផ្តល់ចំណេះដឹងថ្មីៗ ទាំងការដាំដុះ និងការគ្រប់គ្រងគុណភាព តាមលទ្ធភាពដែលអាចធ្វើបាន។ យើងខ្ញុំក៏សូមការអធ្យាស្រ័យខន្តីអភ័យទោសចំពោះរាល់កំហុសឆ្គងដែលបានកើតឡើងដោយអចេតនា ដូចជាពាក្យពេចន៍ វគ្គ ឃ្លា អក្ខរាវិរុទ្ធជាដើម ពួកយើងនឹងទទួលយក នូវការរិះគន់ក្នុងន័យស្ថាបនាពីសំណាក់លើលោកគ្រូ អ្នកគ្រូសាស្ត្រាចារ្យ និស្សិត និងមិត្តរួមជំនាន់ទាំងឡាយ ដើម្បីជួយកែលម្អដល់របាយការណ៍មួយនេះឲ្យកាន់តែមានភាពល្អប្រសើរឡើងថែមទៀត។

មាតិកា

ទំព័រ

អក្សរកាត់ vi
បញ្ជីតារាង vii
បញ្ជីរូបភាព viii
បញ្ជីក្រាហ្វិច x
បញ្ជីឧបសម្ព័ន្ធ xi

សេចក្តីផ្តើម

១. លំនាំបញ្ហា ១
២. ចំណោទបញ្ហា ២
៣. គោលបំណងនៃការស្រាវជ្រាវ ៣
៤. ទំហំ និងដែនកំណត់នៃការស្រាវជ្រាវ ៣
៥. សារៈសំខាន់នៃការស្រាវជ្រាវ ៣
៦. វិធីសាស្ត្រនៃការស្រាវជ្រាវ ៣
៧. រចនាសម្ព័ន្ធនៃការស្រាវជ្រាវ ៤

ជំពូកទី១
រំលឹកទ្រឹស្តីការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្ម

១.១. និយមន័យ ៧
១.២. អត្ថប្រយោជន៍នៃការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្ម ៨
 ១.២.១. ការពេញចិត្តពីអតិថិជន ៨
 ១.២.២. ការប្រើប្រាស់ធនធានឲ្យកាន់តែមានប្រសិទ្ធភាព ៨
 ១.២.៣. បង្កើនទឹកចិត្តក្នុងការបំពេញការងារនៃបុគ្គលិក ៨
១.៣. ទស្សនៈទាននៃការគ្រប់គ្រងគុណភាព ៩
១.៤. ទស្សនៈដែលមានឥទ្ធិពលនិងជួយពង្រឹងការគ្រប់គ្រងគុណភាព ១១
 ១.៤.១. ការផ្តោតអារម្មណ៍ទៅលើអតិថិជន ១១

១.៤.២. ការផ្តល់អំណាចដល់និយោជិក ១២
១.៤.៣. ការគ្រប់គ្រងដំណើរការ ១២
១.៤.៤. ការគ្រប់គ្រងគុណភាពលើការផ្គត់ផ្គង់វត្ថុធាតុដើម ១៣
១.៤.៥. ការអភិវឌ្ឍជានិរន្តន៍ ១៣
១.៤.៥.១. ទស្សនៈ PDCA (Plan-Do-Check-Act) ១៣
១.៤.៥.២. ទស្សនៈ Six Stigma ១៥
១.៤.៥.៣. ទស្សនៈ 5-S ១៧
១.៤.៥.៤. ទស្សនៈ Just In Time (JIT) ១៩
១.៤.៥.៥. ទស្សនៈ Benchmarking ១៩
១.៥. ការធានាឲ្យបាននូវគុណភាពផលិតកម្មទៅតាមស្តង់ដារ ១៩
១.៥.១. វិញ្ញាបនប័ត្រ GMP ២០
១.៥.២. វិញ្ញាបនប័ត្រ HACCP ២១
១.៥.៣. វិញ្ញាបនប័ត្រ ISO 22000:2005 .... ២២
១.៥.៤. វិញ្ញាបនប័ត្រ BRC ២៣
១.៥.៥. វិញ្ញាបនប័ត្រ Vegan ២៣
១.៥.៦. វិញ្ញាបនប័ត្រ OU Kosher ២៤
១.៥.៧. វិញ្ញាបនប័ត្រ GAP ២៥

ជំពូកទី២

ស្ថានភាពទូទៅរបស់សិប្បកម្មម្រេច ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD

២.១. ប្រវត្តិសង្ខេបរបស់ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD ២៧
២.២. ទីតាំងភូមិសាស្ត្រ និងផ្លាកសញ្ញា (LOGO) ២៨
២.៣. រចនាសម្ព័ន្ធនៃការគ្រប់គ្រង ៣០
២.៤. ទស្សនវិស័យ និងបេសកកម្មរបស់ក្រុមហ៊ុន ៣១
២.៤.១. ទស្សនៈវិស័យ ៣១
២.៤.២. បេសកកម្ម ៣២

២.៥. សកម្មភាពទូទៅនៅក្នុងសហគមណ៍កសិករស្រុកមេមត់ ខេត្តត្បូងឃ្មុំ ៣២
២.៥.១. សណ្ឋានដី និងបរិយាកាសកសិដ្ឋានដាំម្រេច ៣៣
២.៥.២. ពូជម្រេចដែលកសិករដាំ ៣៥
២.៦. សកម្មភាពទូទៅនៅក្នុងក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD....................... ៣៦
២.៧. ផលិតផលនៃក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD.................................... ៣៧

ជំពូកទី៣

ការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្មរបស់សិប្បកម្មម្រេច ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD

៣.១. ការចាត់តាំងបុគ្គលិក ៤៣
៣.២. ការប្រមូលយកទិន្នផលពីកសិករសម្រាប់យកមកកែច្នៃ ៤៣
៣.២.១. ប្រតិបត្តិការមុនការដាំដុះម្រេចរបស់កសិករ ៤៤
៣.២.១.១. ការជ្រើសរើសពូជ ការអនុវត្តន៍មុនពេលកាត់ទងនិងការកាត់ម្រេចសម្រាប់ដាំ ៤៤
៣.២.១.២. ការផ្សាំម្រេចក្នុងថង់ឲ្យចេញត្រួយថ្មីមុននឹងយកទៅដាំ ៤៧
៣.២.២. វិធីសាស្រ្តដាំដុះម្រេច ៤៩
៣.២.២.១. ការរៀបចំដី ៤៩
៣.២.២.២. ការជ្រើសរើសជន្លង ៥០
៣.២.២.៣. ការរៀបចំរងម្រេច ៥២
៣.២.២.៤. ការដាំម្រេច ៥៣
៣.២.៣. ការថែទាំម្រេច ៥៣
៣.២.៣.១. ស្មៅ និងការតែងម្រេច ៥៣
៣.២.៣.២. ការរក្សាសីតុណ្ហភាព និងសំណើមក្នុងឡូត៍ម្រេច............ ៥៥
៣.២.៣.៣. ការគ្រប់គ្រងស្បៃគ្របលើជន្លងម្រេច ៥៦
៣.២.៣.៤. ការគ្រប់គ្រងជម្ងឺ ៥៦
៣.២.៤. ការប្រើប្រាស់ទឹក ការប្រើប្រាសជី និងថ្នាំ...................................... ៥៨

៣.២.៤.១. ការប្រើប្រាស់ទឹក ៥៨
៣.២.៤.២. ការប្រើប្រាស់ជី ៥៩
៣.២.៤.៣. ការប្រើប្រាស់ថ្នាំ ៦៤
៣.២.៤.៤. វិធានការនិងសុវត្ថិភាពនៃការប្រើប្រាស់សារធាតុពុល....... ៦៧
៣.២.៥. ការប្រមូលផលម្រេច.. ៦៨
៣.២.៥.១. ការត្រៀមប្រមូល.. ៦៨
៣.២.៥.២. ការប្រមូលផល ៦៨
៣.២.៦. ការហាលម្រេចរបស់កសិករ ៦៩
៣.២.៧. បច្ចេកទេសកែច្នៃម្រេចរបស់កសិករ... ៧០
៣.២.៨. ការដឹកជញ្ជូនទៅលក់ ៧១
៣.៣. ដំណើរការកែច្នៃម្រេចរបស់ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD ៧២
៣.៣.១. ម៉ាស៊ីននិងបច្ចេកវិទ្យាដែលត្រូវបានប្រើប្រាស់នៅក្នុងរោងចក្រ....... ៧២
៣.៣.២. ការត្រួតពិនិត្យគុណភាពលើកដំបូង និងវិធីសាស្ត្រប្រមូលទិញ ៧៤
៣.៣.៣. បន្ទប់តេស្តទិន្នផលម្រេចនៅពេលទិញ-លក់ ៧៤
៣.៣.៤. ដំណាក់កាលសម្អាតម្រេច ៧៥
៣.៣.៥. ដំណាក់កាលកម្ចាត់មេរោគតាមរយៈចំហាយទឹក.......................... ៧៧
៣.៣.៦. ដំណាក់កាលកិននិងវេចខ្ចប់សម្រាប់នាំចេញ ៧៨
៣.៤. ការគ្រប់គ្រងសារធាតុគីមី និងមីក្រូសារពាង្គកាយនៅក្នុងម្រេច ៧៩
៣.៥. ការថែទាំម៉ាស៊ីន បរិក្ខារ និងការគ្រប់គ្រងអនាម័យក្នុងរោងចក្រ ៧៩
៣.៦. ការបណ្តុះបណ្តាលបុគ្គលិកក្នុងការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្ម.................. ៨១
៣.៧. ការស្តុកទុកផលិតផលសម្រេចនៅក្នុងរោងចក្រមុននឹងនាំចេញ ៨១
៣.៨. ការដឹកជញ្ជូន ការនាំចេញ និងការហៅផលិតផលមកវិញ ៨២
៣.៩. លិខិត និងវិញ្ញាបនប័ត្ររបស់ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD................ ៨៣
៣.១០. ការស្រង់មតិអតិថិជនទៅលើគុណភាពផលិតផលម្រេចរបស់ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD.. ៨៦

៣.១០.១. អតិថិជនដែលស្គាល់ម៉ាកក្រុមហ៊ុននិងផលិតផល........................ ៨៧
៣.១០.២. ប្រភពដែលបណ្តាលឲ្យអតិថិជនស្គាល់ម៉ាកក្រុមហ៊ុន ៨៧
៣.១០.៣. ផលិតផលដែលអតិថិជនមានការពេញចិត្តទៅលើ...................... ៨៨
៣.១០.៤. កម្រិតនៃការពេញចិត្តរបស់អតិថិជន ៩០
៣.១០.៥. ការពិនិត្យមើលទៅលើទំនាក់ទំនងការស្គាល់និងផលិតផលដែលពេញចិត្ត ៩១
៣.១០.៦. ទំនាក់ទំនងរវាងការស្គាល់និងកម្រិតនៃការពេញចិត្តទៅលើចំណុចទាក់ទាញនៃផលិតផល.. ៩២
៣.១០.៧. ទំនាក់ទំនងរវាងការស្គាល់និងការណែនាំផលិតផលទៅកាន់អ្នកដទៃ ៩៣
៣.១១. ការធានានូវគុណភាពផលិតផល ៩៤
៣.១២. ការវិភាគទៅលើភាពខ្លាំង ភាពខ្សោយ ឱកាស និងភាពគំរាមគំហែង........... ៩៤
៣.១២.១. ការវិភាគទៅលើចំណុចខ្លាំង ៩៤
៣.១២.២. ការវិភាគទៅលើចំណុចខ្សោយ.. ៩៥
៣.១២.៣. ការវិភាគទៅលើឱកាស ៩៦
៣.១២.៤. ការវិភាគទៅលើភាពគំរាមគំហែង ៩៦

សេចក្តីសន្និដ្ឋាន និងការផ្តល់អនុសាសន៍

១. សេចក្តីសន្និដ្ឋាន.. ៩៨
២. ការផ្តល់អនុសាសន៍ ១០០
ឯកសារយោង
ឧបសម្ព័ន្ធ

អក្សរកាត់

CIRD	= Cambodia Research and Rural Development
MAFF	= Ministry of Agriculture, Forestry, and Fisheries
GFSI	= Global Food Safety Initiative
PDCA	= Plan, Do, Check, Act
PDSA	= Plan, Do, Study, Act
TQM	= Total Quality Management
DMAIC	= Define, Measure, Analyze, Improve, Control
5-S	= Seiri, Seiton, Seiso, Seiketsu, Shitsuke
JIT	= Just In Time
GMP	= Good Manufacturing Practices
HACCP	= Hazard Analysis Critical Control Point
BRC	= British Retail Consortium
ISO 22000	= International Organization of Standardization 22000
OU	= Orthodox Union
GAP	= Good Agricultural Practice

បញ្ជីតារាង

ទំព័រ

តារាងទី១៖ រចនាសម្ព័ន្ធគ្រប់គ្រងរបស់ក្រុមហ៊ុន ៣១
តារាងទី២៖ សហគមន៍កសិករនៅក្នុងខេត្តត្បូងឃ្មុំ ៣៣
តារាងទី៣៖ Product Specification របស់ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD ៤១
តារាងទី៤៖ សារធាតុដែលមាននៅក្នុងម្រេចពេលពិសោធន៍ ៧៩
តារាងទី៥៖ បង្ហាញអំពីទិន្នន័យអតិថិជនដែលស្គាល់ម៉ាក់ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD ៨៧
តារាងទី៦៖ បង្ហាញពីទិន្នន័យនៃប្រភពដែលបណ្តាលឲ្យអតិថិជនស្គាល់ម៉ាកក្រុមហ៊ុន ៨៨

បញ្ជីរូបភាព

ទំព័រ

រូបភាពទី១៖ និមិត្តសញ្ញានៃ "Vegan" របស់ស្ថាប័ន VegeCert ២៣
រូបភាពទី២៖ និមិត្តសញ្ញាសម្រាប់ផលិតផលដែលមានលក្ខណៈ "Kosher" របស់ស្ថាប័ន OU Kosher ២៤
រូបភាពទី៣៖ និមិត្តសញ្ញាសម្រាប់ផលិតផលកែច្នៃចេញពីទឹកដោះគោដែលមានលក្ខណៈ "Kosher" ២៤
រូបភាពទី៤៖ ដៃគូសហការណ៍ទាំងក្នុងនិងក្រៅប្រទេសរបស់ក្រុមហ៊ុន ២៨
រូបភាពទី៥៖ ផ្លាកសញ្ញានៃក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD ៣០
រូបភាពទី៦៖ សំណើមនៅលើដីនៃដើមម្រេច ៣៤
រូបភាពទី៧៖ បង្ហាញពីដីដាំម្រេច ៣៥
រូបភាពទី៨៖ ផលិតផលម្រេចរបស់ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD ៣៧
រូបភាពទី៩៖ ផលិតផលម្រេចវេចខ្ចប់ដាក់ក្នុងដបកិនម្រេច (Grinders & Refill) ៣៨
រូបភាពទី១០៖ ផលិតផលម្រេចលាយជាទឹកជ្រលក់និងស្រូប (Sauces and Spreads) ៣៩
រូបភាពទី១១៖ ផលិតផលម្រេចកិនវិចខ្ចប់ដាក់ក្នុងដប (Grounded Pepper) ៤០
រូបភាពទី១២៖ ផលិតផលពិសេស (Special Products) ៤០
រូបភាពទី១៣៖ ផលិតផលផ្តាច់មុខ (Exclusive Products) ៤១
រូបភាពទី១៤៖ ទិន្នផលកសិករ ៤៤
រូបភាពទី១៥៖ ការកាត់ចុងត្រួយដើមម្រេចចោល ៤៥
រូបភាពទី១៦៖ ដើមម្រេចកម្ពស់ ៥-៧តឹក ពីដី ៤៦
រូបភាពទី១៧៖ ការប្រើថ្នាំបណ្តុះឬស ៤៧
រូបភាពទី១៨៖ ការផ្សាំម្រេចក្នុងថង់ ៤៨
រូបភាពទី១៩៖ ការលាយថ្នាំទ្រីកូដែម៉ា (Trichoderma) ៤៨
រូបភាពទី២០៖ ជន្លងឈើក្នុងចម្ការកសិករ ៥០
រូបភាពទី២១៖ ជន្លងបេតុងនៅក្នុងចម្ការកសិករ ៥១
រូបភាពទី២២៖ រងម្រេចរបស់កសិករ ៥២
រូបភាពទី២៣៖ ការចងទងម្រេច ៥៣

រូបភាពទី២៤៖ សកម្មភាពសម្អាតស្មៅក្នុងចម្ការម្រេច ៥៤
រូបភាពទី២៥៖ សកម្មភាពជ្រោយដី ៥៥
រូបភាពទី២៦៖ រុក្ខជាតិជុំវិញឡូត៍ម្រេច ៥៦
រូបភាពទី២៧៖ សកម្មគ្រប់គ្រងជម្ងឺ ៥៧
រូបភាពទី២៨៖ ប្រភពទឹកស្រោចស្រព ៥៨
រូបភាពទី២៩៖ ប្រព័ន្ធទុយោ (Sprinkler) ក្នុងចម្ការកសិករ ស៊ូ វណ្ណា ៥៩
រូបភាពទី៣០៖ ការរៀបវត្ថុធាតុដើមជាស្រទាប់ ៦០
រូបភាពទី៣១៖ ការច្របល់លាយវត្ថុធាតុដើមតែម្តង ៦១
រូបភាពទី៣២៖ រណ្តៅ ៦១
រូបភាពទី៣៣៖ ថ្នាំផលិតតាមរូបមន្តទី ១ .... ៦៥
រូបភាពទី៣៤៖ ថ្នាំផលិតតាមរូបមន្តទី ១ .... ៦៦
រូបភាពទី៣៥៖ ថ្នាំរបស់កសិករ ស៊ូ វណ្ណា ៦៧
រូបភាពទី៣៦៖ ម្រេចដែលបេះដាក់កន្ត្រក ៦៨
រូបភាពទី៣៧៖ ការហាលម្រេចរបស់កសិករ ៦៩
រូបភាពទី៣៨៖ ម្រេចទាំងបួនប្រភេទ ៧១
រូបភាពទី៣៩៖ ម៉ាស៊ីនសម្រាប់ផលិតកម្ម ៧៣
រូបភាពទី៤០៖ សកម្មភាពក្នុងបន្ទប់ពិសោធន៍ ៧៤
រូបភាពទី៤១៖ ខ្សែសង្វាក់សំអាតម្រេចនៃដំណាក់កាលផលិតកម្ម ៧៥
រូបភាពទី៤២៖ ការយកម្រេចដែលប្រមូលទិញពីកសិករដាក់ចូលទៅក្នុងម៉ាស៊ីន (Feeding).. ៧៦
រូបភាពទី៤៣៖ ខ្សែសង្វាក់សំអាតម្រេចដោយប្រើចំហាយទឹកនៃដំណាក់កាលផលិតកម្ម...... ៧៧
រូបភាពទី៤៤៖ ខ្សែសង្វាក់វេចខ្ចប់ម្រេចដើម្បីនាំចេញនៃដំណាក់កាលផលិតកម្ម ៧៨
រូបភាពទី៤៥៖ ឯកសណ្ឋាននៃបុគ្គលិកផ្នែកដំណើរការផលិតកម្ម ៨០
រូបភាពទី៤៦៖ ឯកសណ្ឋាននៃបុគ្គលិកផ្នែកដំណើរការពិសោធន៍ ៨០
រូបភាពទី៤៧៖ ការស្តុកទុកក្នុងរោងចក្រ ៨១
រូបភាពទី៤៨៖ ការរៀបចំដឹកជញ្ជូនចេញទៅដាក់លក់ក្នុងទីផ្សារ ៨២
រូបភាពទី៤៩៖ បង្ហាញពីនិមិត្តសញ្ញា Vegan និង OU Kosher នៅលើផលិតផលរបស់ក្រុមហ៊ុន ៨៦

បញ្ជីក្រាហ្វិក

ទំព័រ

ក្រាហ្វិកទី១៖ បង្ហាញពីទិន្នន័យនៃផលិតផលដែលអតិថិជនពេញចិត្ត ៨៩
ក្រាហ្វិកទី២៖ បង្ហាញពីទិន្នន័យនៃកម្រិតការពេញចិត្តទៅលើរូបរាងដប/លារវេច ខ្ចប់ ៩១
ក្រាហ្វិកទី៣៖ បង្ហាញពីទំនាក់ទំនងនៃការស្គាល់និងផលិតផលដែលពេញចិត្ត.................... ៩១
ក្រាហ្វិកទី៤៖ ទំនាក់ទំនងនៃអ្នកដែលស្គាល់ម៉ាកក្រុមហ៊ុននិងកម្រិតនៃការពេញចិត្តទៅលើ
ចំណុចទាក់ទាញនៃផលិតផល ៩២
ក្រាហ្វិកទី៥៖ ទំនាក់ទំនងនៃអ្នកដែលមិនស្គាល់ម៉ាកក្រុមហ៊ុននិងកម្រិតនៃការពេញចិត្តទៅលើ
ចំណុចទាក់ទាញនៃផលិតផល ៩៣
ក្រាហ្វិកទី៦៖ ទំនាក់ទំនងនៃអ្នកដែលស្គាល់និងមិនស្គាល់ម៉ាកក្រុមហ៊ុននិងការណែនាំផលិតផល
ទៅមនុស្សដទៃ ៩៤

បញ្ជីឧបសម្ព័ន្ធ

ឧបសម្ព័ន្ធទី១៖ កម្រងសំនួរសម្ភាសន៍ជាមួយកញ្ញាប្រធានគ្រប់គ្រងទូទៅ និង កញ្ញាប្រធានគ្រប់គ្រងដំណើរការផលិតកម្ម
ឧបសម្ព័ន្ធទី២៖ កម្រងសំនួរសម្ភាសន៍ជាមួយកសិករដាំម្រេចក្នុងស្រុកមេមត់ ខេត្តត្បូងឃ្មុំ
ឧបសម្ព័ន្ធទី៣៖ កម្រងសំនួរស្រង់មតិគុណភាពផលិតផលម្រេច
ឧបសម្ព័ន្ធទី៤៖ បញ្ជីឯកសារដែលស្នើសុំពីក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD
ឧបសម្ព័ន្ធទី៥៖ សកម្មភាពការចុះស្រាវជ្រាវនៅរោងចក្រនិងចម្ការកសិករស្រុកមេមត់ ខេត្តត្បូងឃ្មុំ
ឧបសម្ព័ន្ធទី៦៖ ទីតាំងភូមិសាស្ត្រនៃទីស្នាក់ការកណ្តាលនិងរោងចក្រ
ឧបសម្ព័ន្ធទី៧៖ LOGO, ប្រធានក្រុមហ៊ុន, ប្រធានគ្រប់គ្រងទូទៅ និងការទទួលវិញ្ញាបនប័ត្រ ISO
ឧបសម្ព័ន្ធទី៨៖ លិខិតបញ្ជាក់ថាក្រុមហ៊ុនបានចុះបញ្ជីពាណិជ្ជកម្ម
ឧបសម្ព័ន្ធទី៩៖ វិញ្ញាបនប័ត្រ GMP របស់ក្រុមហ៊ុន
ឧបសម្ព័ន្ធទី១០៖ វិញ្ញាបនប័ត្រ HACCP របស់ក្រុមហ៊ុន
ឧបសម្ព័ន្ធទី១1៖ វិញ្ញាបនប័ត្រ BRC របស់ក្រុមហ៊ុន
ឧបសម្ព័ន្ធទី១២៖ ផលិតផលដាក់លក់, Company's Science & Technology, Brochure, ឯកសារទទួលបានពីអង្គការ CIRD

សេចក្តីផ្តើម

សេចក្ដីផ្ដើម

១. លំនាំបញ្ហា

ទោះបីជាសេដ្ឋកិច្ចមានការវិវត្តន៍ឥតឈប់ឈរ ក៏មិនអាចគ្មានការចូលរួមពីរចនាសម្ព័ន្ធទាំងបីរបស់ខ្លួននោះទេ ការណ៍នេះគេអាចនិយាយបានថាសេដ្ឋកិច្ចប្រៀបបានទៅនឹងរាងកាយរបស់មនុស្សដែរ ហើយវិស័យទាំងបី កសិកម្ម ឧស្សាហាកម្ម និងសេវាកម្ម ប្រៀបបានទៅនឹងគ្រឿងក្នុងឬជាសសរគ្រឹះរបស់មនុស្សនិងសង្គមជាតិ។ វិស័យទាំងបីនេះប្រៀបបានទៅនឹងម៉ាស៊ីននៃការអភិវឌ្ឍ រីកចំរើន និងសុភមង្គលនៃប្រទេសជាតិប្រសិនបើវិស័យនេះមានការសម្របសម្រួលឲ្យដើរស្របគ្នា។ ប្រសិនបើយើងក្រឡេកមើលការអភិវឌ្ឍរបស់ប្រទេសជឿនលឿនយើងឃើញថាអាស្រ័យទៅលើប្រសិទ្ធិភាពវិស័យឧស្សាហាកម្មនិងវិស័យសេវាកម្ម តែត្រូវមានការគាំទ្រពីវិស័យបុរាណកសិកម្មនិងការរីកចំរើននៃបច្ចេកវិទ្យា ។

ដោយឡែកប្រទេសកម្ពុជាជាប្រទេសកំពុងអភិវឌ្ឍ ក៏ត្រូវការកសិកម្មនិងបច្ចេកវិទ្យាដើម្បីធ្វើឲ្យមានការអភិវឌ្ឍវិស័យដទៃទៀត ក៏ដូចជាភាពមានបាននិងរីកចំរើនរបស់ប្រទេស។ ក្នុងវិស័យកសិកម្មប្រទេសកម្ពុជានេះផងដែរបើយើងក្រឡេកមើលដំណាំមួយកំពុងមានសន្ទុះគួរឲ្យកត់សម្គាល់ ព្រមទាំងអាចមានលទ្ធភាពអភិវឌ្ឍក្នុងការប្រកួតប្រជែងប្រសិទ្ធិភាពគុណភាពស្តង់ដារអន្តរជាតិ។ ដំណាំនេះមានការទទួលស្គាល់ពីអន្តរជាតិរួចមកហើយពីសម័យអាណានិគមបារាំងរហូតមកដល់បច្ចុប្បន្ន ប៉ុន្តែការណ៍ដែលគួរឲ្យយកចិត្តទុកដាក់នោះគឺ មានតំបន់មួយទៀតនៃប្រទេសនេះកំពុងទទួលបានអភិវឌ្ឍលក្ខណៈវិទ្យាសាស្ត្រនិងស្តង់ដាទំនុកចិត្តបន្ថែមទៀត។ ដំណាំដែលមានសក្ដានុពលនេះក៏ត្រូវបានក្រសួងពាណិជ្ជកម្មចាត់ទុកថាផលិតផលមួយ ក្នុងចំណោមផលិតផលចំនួន១៩មុខដែលជាសក្ដានុពុលនាំចេញរបស់ប្រទេស ដំណាំនោះគឺ ដំណាំម្រេច។[1] ដំណាំម្រេច ជាដំណាំដែលមានលក្ខណៈជារុក្ខជាតិវល្លិអាចដាំដុះបាននៅក្នុងតំបន់ខ្ពង់រាបនិងតំបន់មាត់សមុទ្រលើប្រភេទដីស្រស់ទឹកល្អ។

ប្រសិនបើយើងនិយាយពីប្រវត្តិនៃដំណាំម្រេចនៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជា ត្រូវចាប់ផ្ដើមដាំនៅកម្ពុជាតាំងពីសតវត្សន៍ទី ១៩ គឺក្នុងឆ្នាំ ១៨៤០ ដែលមានប្រភពមកពីខេត្តហាណាន់ ប្រទេសចិន។ ចំពោះអត្ថប្រយោជន៍ម្រេចត្រូវបានប្រើប្រាស់ជាគ្រឿងទេសមួយដ៏សំខាន់ សម្រាប់ការបរិភោគជាអាហារ និងប្រើជាវត្ថុជាតិដើមសម្រាប់ធ្វើឱសថព្យាបាលជម្ងឺ ធ្វើគ្រឿងក្រអូប និងធ្វើថ្នាំកំចាត់សត្វ

[1] សិក្ខាសាលាស្ដីអំពី បច្ចុប្បន្នភាពនៃវិស័យម្រេចកម្ពុជា"ច្រកចូលទីផ្សារបរទេសនៃម្រេចកម្ពុជា" ស្រុកគូលេនខេត្តព្រះ , ឧ វ៉ារុតសាន ប្រធានក្រុមទីប្រឹក្សានៃក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម.វិហារ ថ្ងៃទី០៤ខែមិថុនាឆ្នាំ២០១៩ បទបង្ហាញដោយឯ

ល្អិត។ ចំពោះលក្ខណៈគីមីគ្រាប់ម្រេចមានសារជាតិ អាល់កាឡូអ៊ីត ដែលរួមមាន ពីប៉េទីន សាវីរីន គូម៉ាប៉េរីន គីមហារ៉េូល ហ្គេសេទីន អាស៊ីតកាហ្វេអ៊ិច ហ្គីនីនស៊ីន ពីប៉េរ៉េទីន ឌីអ៊ីដ្រូពីពៃរស៊ីដ បេតាស៊ីតូស្តេរ៉ូល និងសារធាតុប្រេង ដែលមានទែរប៉ែន ហ្វេលង់ដ្រែន ការីអូហ្វីឡែន និង អ៊ុកស៊ីដ ការីអូហ្វីឡែន។[2]

តំបន់ដែលមានសក្តានុពលទាំងផ្ទៃដី(កំណើនប្រហែល១០.៥៥%ដោយយកឆ្នាំ២០១៨ធៀបនឹង២០១៥)[3] ទិន្នផលគុណភាព(កំណើន៩៥.៥៩%ដោយយកឆ្នាំ២០១៨ធៀនឹង២០១៤)[4] និងមានការស្វែងរកទីផ្សារនិងកែច្នៃម្រេចស្តង់ដារពីសំណាក់ក្រុមហ៊ុនឯកជន "SELA PEPPER CO., LTD" ព្រមទាំងការជ្រោមជ្រែងពីដៃគូក្រុមហ៊ុនក្នុងការបណ្តុះបណ្តាល (វិទ្យាស្ថានស្រាវជ្រាវ និង អភិវឌ្ឍន៍ជនបទ) នោះគឺ ម្រេចនៅស្រុកមេមត់ ខេត្តត្បូងឃ្មុំ។

ក្នុងការស្វែងរកទីផ្សារ កែច្នៃម្រេចនិងលើកទឹកចិត្តកសិករឲ្យដាំដុះតាមលក្ខណៈបច្ចេកទេស នៅស្រុកមេមត់ខេត្តត្បូងឃ្មុំ ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD បានប្តេជ្ញាចិត្តខ្ពស់ និងបោះទុនជាច្រើនទៅលើបច្ចេកវិទ្យា ធនធានមនុស្ស ដើម្បីទទួលបានវិញ្ញាបនប័ត្រអន្តរជាតិលើការគ្រប់គ្រងគុណភាព ក្នុងការប្រកួតប្រជែងដណ្តើមទីផ្សារ និងលើកស្ទួយតម្លៃម្រេចនៅកម្ពុជា។ ក្រុមហ៊ុនមានបេសកម្ម អនុវត្តត្រួតពិនិត្យគុណភាពនិងការអភិវឌ្ឍខ្លួនជាប្រចាំដើម្បីទទួលបានក្លាយខ្លួនជាឯកអគ្គរដ្ឋទូតក្នុងការចែកចាយម្រេចកម្ពុជាទៅទូទាំងពិភពលោក។

២. ចំណោទបញ្ហា

ដើម្បីឈរជើងបាននៅក្នុងទីផ្សារប្រកួតប្រជែង គុណភាពផលិតផលគឺជាចំណុចដ៏សំខាន់នៅក្នុងដំណើរការអាជីវកម្ម។ នៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជា មានក្រុមហ៊ុនមួយដែលមានបច្ចេកទេសគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្មលំដាប់អន្តរជាតិក្នុងវិស័យផលិតកម្មម្រេច គឺ ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD។ ដើម្បីបកស្រាយនូវបច្ចេកទេសនៃក្រុមហ៊ុននេះ យើងខ្ញុំបានលើកឡើងនូវប្រធានបទ «ការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្មនៃសិប្បកម្មផលិតម្រេច ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD»។

[2] ឯកសារដំណាំម្រេចរបស់ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទឆ្នាំ ២០០៨ ទំព័រ ១២

[3] (Mr. Khann Sanban, Director of Department of Industrial Crops, MAFF)

[4] (Mr. Khann Sanban, Director of Department of Industrial Crops, MAFF)

៣. គោលបំណងនៃការស្រាវជ្រាវ

ការស្រាវជ្រាវធ្វើរបាយការណ៍បញ្ចប់កម្មសិក្សាមានគោលបំណង៖

- ស្វែងយល់អំពីការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតផលម្រេចរបស់ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD
- ស្វែងយល់អំពីទ្រឹស្តីនៃការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្មព្រមទាំងការអនុវត្តជាក់ស្តែង
- បន្សល់ទុកនូវឯកសារសម្រាប់និស្សិតជំនាន់ក្រោយ ដើម្បីប្រើប្រាស់ជាទិន្នន័យឬឯកសារយោងក្នុងការស្រាវជ្រាវទៅលើប្រធានបទដែលពាក់ព័ន្ធ

៤. ទំហំនិងដែនកំណត់នៃការស្រាវជ្រាវ

ទំហំនៃការស្រាវជ្រាវនេះគឺចាប់ពីវត្ថុធាតុដើម រហូតដល់ផលិតផលសម្រេច រីឯដែនកំណត់នៃការស្រាវជ្រាវគឺប្រព្រឹត្តទៅចាប់ពីថ្ងៃទី ១៨ ខែ មីនា ឆ្នាំ ២០១៩ ដល់ថ្ងៃទី ១៦ ខែ ឧសភា ឆ្នាំ ២០១៩ នៅឯការិយាល័យការងាររបស់ក្រុមហ៊ុនដែលមានទីតាំងស្ថិតនៅផ្ទះលេខ ២៣ កែងផ្លូវ ៥៥ និងផ្លូវ ២៥៤ សង្កាត់ ចតុមុខ ខណ្ឌ ដូនពេញ រាជធានីភ្នំពេញ និង រោងចក្រផលិតកម្មរបស់ក្រុមហ៊ុនដែលមានទីតាំងស្ថិតនៅឃុំ មេមត់ ស្រុក មេមត់ ខេត្តត្បូងឃ្មុំ។

៥. សារៈសំខាន់នៃការស្រាវជ្រាវ

ដោយផ្អែកលើគោលបំណងនៃការស្រាវជ្រាវខាងលើ កិច្ចការស្រាវជ្រាវនេះមានសារៈសំខាន់ដូចតទៅ៖

- យល់ដឹងអំពីបច្ចេកទេសគ្រប់គ្រងគុណភាពនៃការកែច្នៃម្រេចលក្ខណៈស្តង់ដារអន្តរជាតិ
- ស្វែងយល់អំពីទ្រឹស្តីនិងចំណុចទាមទារដើម្បីទទួលបានវិញ្ញាបនប័ត្រស្តង់ដារធានាគុណភាព
- ស្វែងយល់អំពីសារៈសំខាន់នៃអាជីវកម្មក្នុងសេដ្ឋកិច្ចកម្ពុជា
- ចែករំលែក និងបន្សល់ទុកនូវឯកសារសំរាប់និស្សិតជំនាន់ក្រោយស្រាវជ្រាវបន្ត

៦. វិធីសាស្ត្រនៃការស្រាវជ្រាវ

ក្នុងការពន្យល់អំពីបច្ចេកទេសគ្រប់គ្រងដំណាំម្រេច ការស្រាវជ្រាវនេះធ្វើឡើងទៅតាមវិធីសាស្ត្រគុណវិស័យ ព្រមទាំងមានការប្រើប្រាស់ទិន្នន័យចម្បង (Primary Data) និងទិន្នន័យទី ២ (Secondary Data) ដើម្បីពន្យល់ឲ្យងាយយល់និងស្តាប់បាន។

ក. វិធីសាស្ត្រគុណវិស័យ (Qualitative Research)

វិធីសាស្ត្រគុណវិស័យ (Qualitative Research) គឺសំដៅទៅលើការចុះសិក្សាប្រមូលទិន្នន័យដោយផ្ទាល់។ យើងខ្ញុំទាំងពីរនាក់បានធ្វើការទាក់ទងទៅនឹងប្រធានគ្រប់ទូទៅនៃក្រុមហ៊ុន

SELA PEPPER CO., LTD ដើម្បីសំណូមពរឲ្យកញ្ញាអាចផ្តល់ឱកាសនិងការអនុញ្ញាតសំរាប់ពួកយើងទាំងពីរនាក់អាចចុះទៅសិក្សាប្រមូលទិន្នន័យ និងពត៌មាននៅទីតាំងការិយាល័យភ្នំពេញនិងរោងចក្រកែច្នៃម្រេចផ្ទាល់។ ក្រោយពីទទួលបានការអនុញ្ញាតពីកញ្ញាប្រធានមក យើងខ្ញុំទាំងពីរបានកំណត់ថ្ងៃសំរាប់ចុះជួបគាត់ដើម្បីធ្វើការសម្ភាសន៍ផ្ទាល់ ព្រមទាំងធ្វើការប្រមូលទិន្នន័យនិងប្រមូលទិន្នន័យពីរោងចក្រផងដែរ។

ខ. ទិន្នន័យចម្បង (Primary Data) **និងទិន្នន័យបន្ទាប់បន្សំ** (Secondary Data)

- **ទិន្នន័យចម្បង** (Primary Data)

ទិន្នន័យចម្បង គឺសំដៅទៅលើទិន្នន័យដែលពួកយើងទទួលបានដោយផ្ទាល់តាមរយៈការបង្កើតកម្រងសំនួរសម្រាប់៖

- ធ្វើបទសម្ភាសន៍ផ្ទាល់ជាមួយនឹងកញ្ញាប្រធានគ្រប់គ្រងទូទៅ
- ធ្វើបទសម្ភាសន៍ជាមួយនឹងកញ្ញាប្រធានគ្រប់គ្រងដំណើរការនៅរោងចក្រ
- ធ្វើបទសម្ភាសន៍ជាមួយនឹងកសិករនៅស្រុកមេមត់
- ស្រង់មតិអតិថិជនទៅលើផលិតផលក្រុមហ៊ុន

- **ទិន្នន័យទី ២** (Secondary Data)

ទិន្នន័យទី ២ គឺសំដៅលើទិន្នន័យដែលត្រូវបានចងក្រងជាសៀវភៅ ឬឯកសាររួចជាស្រាប់ ដែលមានទិន្នន័យពាក់ព័ន្ធទៅនឹងប្រធានបទរបស់ពួកយើង ដើម្បីជួយឲ្យកិច្ចការស្រាវជ្រាវកាន់តែមានអត្ថន័យនិងច្បាស់លាស់។ ទិន្នន័យគឺត្រូវបានសំណូមពរយកមកពីក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD ដោយផ្ទាល់រួមមាន Sela Pepper's Science and Technology, Company Brochure, Company Profile, Certifications, និង Organization Structure។

៧. រចនាសម្ព័ន្ធនៃការស្រាវជ្រាវ

កិច្ចការស្រាវជ្រាវក្រោមប្រធានបទ "ការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្មរបស់សិប្បកម្មផលិតម្រេច ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD" ត្រូវបានបែងចែកទៅតាមជំពូកនីមួយៗដូចខាងក្រោម៖

សេចក្តីផ្តើម

ជំពូកទី១: ការរំលឹកទ្រឹស្តីនៃការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្ម: នៅក្នុងជំពូកនេះ នឹងបង្ហាញអំពីទ្រឹស្តីដែលទាក់ទងជាមួយការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្មដែលរួមមានវិធីសាស្ត្រ Total Quality Management (TQM) ដូចជា PDCA, 5-S, Six Stigma និងទ្រឹស្តីទូទៅទាក់ទងនឹងវិញ្ញាបនប័ត្រ

ទាក់ទងនឹងការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្ម។ ជំពូកទី២: ស្ថានភាពទូទៅរបស់សិប្បកម្មផលិតម្រេច ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD: ក្រោយពីបានបកស្រាយនូវទ្រឹស្តីក្នុងជំពូកទី១ ជំពូកទី២ និយាយអំពីការកកើតនៃសិប្បកម្ម, ទីតាំងភូមិសាស្ត្រ, ផ្លាកសញ្ញា, រចនាសម្ព័ន្ធនៃការគ្រប់គ្រង, ទស្សនៈវិស័យ, បេសកកម្ម, សកម្មភាពទូទៅនៃដៃគូកសិករ, សកម្មភាពទូទៅនៃក្រុមហ៊ុន, ចង្វាក់ផលិតកម្ម, និងផលិតផលនៃក្រុមហ៊ុន។ ជំពូកទី៣: ការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្មរបស់សិប្បកម្មផលិតម្រេច ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD គឺជាចំណុចចម្បងនៃកម្មសិក្សាដោយធ្វើការវិភាគទិន្នន័យពីជំពូកមុនៗ ព្រមទាំងទិន្នន័យពីការស្រង់មតិអតិថិជនតាមកម្មវិធី Microsoft excel និង SPSS។

សេចក្តីសន្និដ្ឋាន និងការផ្តល់អនុសាសន៍

ឯកសារយោង

ឧបសម្ព័ន្ធ

ជំពូកទី១
រំលឹកទ្រឹស្តីការគ្រប់គ្រង
គុណភាពផលិតកម្ម

ជំពូកទី១

រំលឹកទ្រឹស្តីការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្ម

មុននឹងឈានទៅរកការបកស្រាយ និងការសិក្សាលម្អិតអំពីប្រធានបទស្តីពី ការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្មម្រេចរបស់ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD យើងខ្ញុំសូមលើកយកនូវនិយមន័យ និងទស្សនៈទានពាក់ព័ន្ធមកបកស្រាយ ដើម្បីឲ្យមានភាពងាយស្រួលក្នុងស្វែងយល់ និងការវិភាគទៅលើប្រធានបទ។

១.១. និយមន័យ

ការគ្រប់គ្រងគុណភាពបានមកពីពាក្យផ្សំពីរគឺ ការគ្រប់គ្រង និង គុណភាព ។ ដូចនេះដើម្បីឲ្យការបកស្រាយប្រត្យក្សយើងសូមធ្វើការកំណត់នូវអត្ថន័យនៃពាក្យទាំងពីរ។ ការគ្រប់គ្រងគឺជាអនុគមន៍នៃបណ្តុំអញ្ញាត ការបង្កើតគោលនយោបាយ ការរៀបចំផែនការ ការគ្រប់គ្រង និងការដឹកនាំ ធនធានរបស់ស្ថាប័ន្នដើម្បីសម្រេចគោលដៅរបស់អង្គភាព។[5] គុណភាព សំដៅទៅលើលក្ខណៈពិសេសរបស់ផលិតផលដើម្បីផ្គាប់ចិត្ត បំពេញតម្រូវការ និងទំនុកចិត្តអតិថិជន។ គុណភាពក៏សំដៅទៅលើការសម្រេចគោលដៅរបស់ស្ថាប័ន្នតាមរយៈប្រសិទ្ធិភាពចំណាយក្នុងពេលផលិត ពោលការចំណាយតិច តែទទួលបានគុណវិវឌ្ឍខ្ពស់។[6]

ការគ្រប់គ្រងគុណភាពគឺជាបណ្តុំនៃរចនាសម្ព័ន្ធនិងនីតិវិធី ដើម្បីធានាគុណភាពនៃផលិតផលត្រូវបានរក្សាការពារនិងអភិវឌ្ឍកែលម្អដោយធៀបទៅនឹងស្តង់ដាកំណត់ណាមួយ ព្រមទាំងកាត់បន្ថយកំហុសដែលកើតឡើងកន្លងមក។ ការគ្រប់គ្រងគុណភាពមិនត្រឹមតែធានាថាផលិតផល និងខ្សែចង្វាក់ផលិតកម្មមានស្តង់ដាប្រាកដប្រជានោះទេ ប៉ុន្តែក៏ត្រូវធានាថាផលិតផលស្របតាមតម្រូវការរបស់អតិថិជន។[7]

ការគ្រប់គ្រងគុណភាពគឺជាដំណើរការដែលសហគ្រាសធ្វើការស្វែងរកការនីតិវិធីធានាគុណភាពផលិតផលតាមរយៈការរក្សានិងអភិវឌ្ឍ ស្របនឹងការកាត់បន្ថយកំហុសឬភាពគ្មានកំហុស។ ការគ្រប់គ្រងគុណភាពបានធ្វើឲ្យអាជីវកម្មមានបរិយាកាសមួយ ដែលអ្នកគ្រប់គ្រង និងបុគ្គលិកទាំងអស់ទាមទារឬខិតខំតស៊ូទៅរកភាពឥតខ្ចោះ។ ភាពឥតខ្ចោះនេះអាចធ្វើបានតាមរ

[5] Businessdictionary, n.d.
[6] M.JURAN, 1999, p. 2.1
[7] Techopedia, Copyright © 2019 Techopedia Inc

យៈ ការបណ្តុះបណ្តាលបុគ្គលិក និងការកំណត់នូវស្តង់ដាគុណភាពព្រមទាំងតេស្តសាកល្បងឲ្យផលិតផល ដើម្បីត្រួតពិនិត្យបម្រែបម្រួលរបស់អញ្ញាតស្ថិតិ។[8]

១.២. អត្ថប្រយោជន៍នៃការគ្រប់គ្រងគុណភាព

ការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្មពិតជាមានសារប្រយោជន៍ណាស់ ចំពោះអង្គភាព ក្នុងការផ្តល់នូវពត៌មានទាន់ពេលវេលាទាក់ទងការបំពេញចិត្តអតិថិជន កំហាតបង់ក្នុងពេលផលិតមូលហេតុដែលនាំឲ្យមានកំហុសឆ្គង វិធីសាស្ត្រការពារ ដំណោះស្រាយបង្ការ និងបណ្តុះស្មារតីអង្គភាពក្នុងការអភិវឌ្ឍជានិរន្តន៍។ យើងខ្ញុំសូមធ្វើការបកស្រាយចំណុចសំខាន់នៃសារៈប្រយោជន៍មួយចំនួនរួមមាន៖

១.២.១. ការពេញចិត្តពីអតិថិជន

ក្រោមការប្រើប្រាស់ឧបករណ៍គ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្ម និងមានការបញ្ជាក់ពីវិញ្ញាបនប័ត្រ ក្រុមហ៊ុនមិនត្រឹមតែទទួលបានការធានាផលិតផលមានសុវត្ថិភាពនោះទេ តែក៏ធានាមិនឲ្យអតិថិជនអន់ចិត្តនឹងផលិតផលរបស់ក្រុមហ៊ុនផងដែរ។ គុណភាពផលិតផលកាន់តែល្អ ភាពពេញចិត្តរបស់អតិថិជនកាន់តែកើនឡើង ហើយក្រុមហ៊ុនក៏អាចមានកំណើនទៅលើការលក់ផងដែរ។

១.២.២. ការប្រើប្រាស់ធនធានឲ្យកាន់តែមានប្រសិទ្ធភាព

ក្រោមការផ្តោតខ្លាំងទៅលើការបង្កើនគុណភាព ក្នុងខណៈពេលនៃដំណើរការផលិតកម្មប្រតិបត្តិការគ្រប់គ្រងគុណភាព អនុញ្ញាតឲ្យក្រុមហ៊ុននីមួយៗប្រើប្រាស់ធនធានទៅតាមវិធីសាស្ត្រដែលមានប្រសិទ្ធភាពបំផុតដើម្បីកាត់បន្ថយឬកុំឲ្យមានការខាតបង់ធនធាននានា ព្រមទាំងបន្ថយនូវពេលវេលាសម្រាប់ផលិតកម្ម។

រួមជាមួយគ្នានេះផងដែរ ក្រុមហ៊ុនក៏អាចមានការកាត់បន្ថយទៅលើចំណាយលើសពីការត្រូវទិញវត្ថុធាតុដើមបន្ថែម ការកែច្នៃផលិតផលសារជាថ្មី កាត់បន្ថយសំណល់ពីផលិតកម្ម និងកាត់បន្ថយនូវថ្លៃធានាផងដែរ។

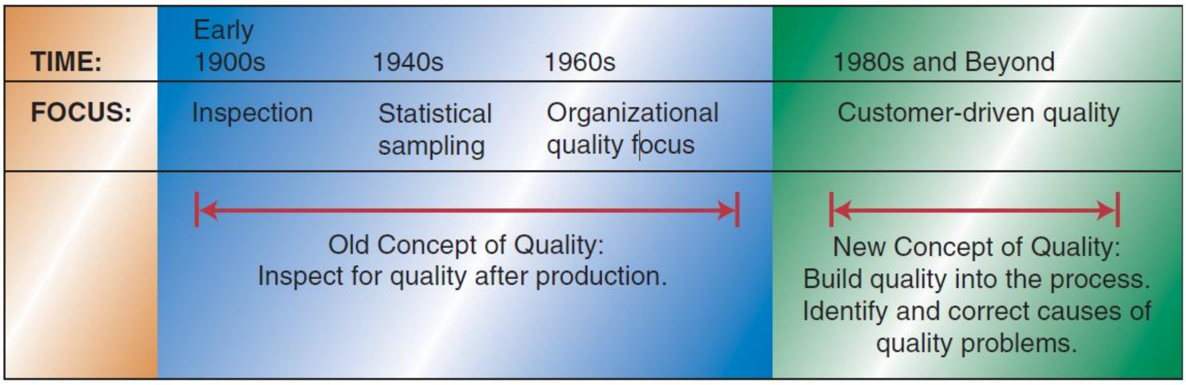
១.២.៣. បង្កើនទឹកចិត្តក្នុងការបំពេញការងារនៃបុគ្គលិក

តាមការអនុវត្តការគ្រប់គ្រងគុណភាពនេះផងដែរ រាល់បុគ្គលិកប្រែទៅជាយកចិត្តទុកដាក់នឹងគុណភាព ដោយមានការយល់ដឹងកាន់តែខ្លាំងទៅលើស្តង់ដារនៃផលិតផលហើយព្យាយាមពង្រឹង និងផលិតនូវទំនិញនិងសេវាកម្ម ដែលមានគុណភាពល្អឲ្យអស់ពីសមត្ថភាពរបស់ខ្លួន។ បុគ្គលិកក៏អាចទទួលបានឱកាសក្នុងការបណ្តុះបណ្តាលខ្លួនទៅតាមស្តង់ដារអន្តរជាតិផងដែរ។

[8] Hayes, 2019

១.៣. ទស្សនៈទាននៃការគ្រប់គ្រងគុណភាព

គំនិតទាក់ទងទៅនឹងគុណភាពបានកើតមានអស់រយៈពេលជាច្រើនឆ្នាំមកហើយ ជាមួយគ្នានេះដែរអត្ថន័យរបស់វាបានផ្លាស់ប្តូរទៅតាមការវិវត្តរបស់ពេលវេលា។ នៅដើមសតវត្សទី២០ ការគ្រប់គ្រងគុណភាពមានន័យថាត្រួតពិនិត្យផលិតផល ដើម្បីធានាថាបានបំពេញតាមលក្ខណៈបច្ចេកទេស។ កំឡុងពេល សង្គ្រាមលោកទី II, គុណភាពបានក្លាយជាបច្ចេកទេសស្ថិតិ ប៉ុន្តែនៅទសវត្សឆ្នាំ ១៩៦០ គុណភាពត្រូវបានគេហៅថា Gurus ដែលចាប់ផ្តើមគ្របដណ្តប់គ្រប់ប្រភេទអាជីវកម្ម(ឬស្ថាប័ន)មិនត្រឹមតែដំណើរការផលិតប៉ុណ្ណោះទេ។ ការយល់ឃើញបែបនេះត្រូវបានគេគាំទ្រហូតដល់ទសវត្សន៍ឆ្នាំ១៩៧០ និង ១៩៨០ មុនពេលក្រុមហ៊ុនធំៗរបស់សហរដ្ឋអាមេរិកជួបបញ្ហាបាត់បង់ចំណែកទីផ្សារដោយក្រុមហ៊ុនបរទេសមានផលិតផលល្អជាងលក់ក្នុងតម្លៃថោក។ ចាប់តាំងពីព្រឹត្តិការណ៍នោះមក ក្រុមហ៊ុនជាច្រើនបានធ្វើការផ្លាស់ប្តូរជាខ្លាំងក្នុងកម្មវិធីគ្រប់គ្រងគុណភាពរបស់ខ្លួន ដូចជាការជួលទីប្រឹក្សានិងអង្គភាពជំនាញមកបណ្តុះបណ្តាល បុគ្គលិក។ ការណ៍នេះហើយបានធ្វើឲ្យ គុណភាពមានអត្ថន័យថ្មីជា យុទ្ធសាស្ត្រអត្ថប្រយោជន៍ប្រកួតប្រជែង (Comparative advantage) តាមរយៈការទុកអតិថិជនជាគោលបន្ទាប់មកំណត់គុណភាពឲ្យត្រូវតាមការចង់បាន ឬ លើសពីការរំពឹងទុករបស់អតិថិជន។



ប្រភព៖ សៀវភៅ Operations Management 5th Edition, Author Reid & Sanders, P.167

ដើម្បីយល់ដឹងពេញលេញពី ការគ្រប់គ្រងគុណភាព យើងត្រូវមើលទៅទស្សនវិជ្ជាដែលគួរឱ្យកត់សម្គាល់របស់សំខាន់ៗមួយចំនួនដែលទស្សនវិជ្ជា និងការបង្រៀនរបស់ពួកគេបានរួមចំណែកដល់ចំណេះដឹងនិងការយល់ដឹងរបស់យើងអំពីគុណភាពនៅថ្ងៃនេះ។

Walter A. Shewhart ត្រូវបានគេហៅថា"ជីតានៃការគ្រប់គ្រងគុណភាព" ។ លោកជាអ្នកស្ថិតិម្នាក់នៅឯ Bell Labs អំឡុងពេលទសវត្សឆ្នាំ 1920 និងឆ្នាំ 1930 ។ Shewhart បានបង្កើតតារាងត្រួតពិនិត្យគុណភាពសិក្សា ដើម្បីកំណត់អត្តសញ្ញាណថា តើការប្រែប្រួលនៅក្នុងដំណើរការផលិតកម្មគឺចៃដន្យឬដោយសារមូលហេតុដែលអាចកំណត់បាន។

W. Edwards Deming ត្រូវបានសំដៅជាញឹកញាប់ថាជា "ឪពុកនៃគុណភាពគ្រប់គ្រង"។ គាត់គឺជាសាស្ត្រាចារ្យស្ថិតិនៅសាកលវិទ្យាល័យញូវយ៉កនៅទសវត្សឆ្នាំ 1940 ។ ក្រោយសង្គ្រាមលោកលើកទី 2 លោកបានជួយក្រុមហ៊ុនជប៉ុនជាច្រើនក្នុងការកែលម្អគុណភាព។ ជនជាតិជប៉ុនបានដឹងគុណគាត់ដោយបង្កើតឲ្យមានជាពានរង្វាន់ Deming នៅឆ្នាំ 1951 ដែលបានផ្តល់ទៅឱ្យក្រុមហ៊ុនដែលបង្ហាញពីគុណភាពខ្ពស់ (ជិត 30 ឆ្នាំក្រោយទើបអ្នកជំនួញរបស់អាមេរិចបានចាប់ផ្តើមយកទស្សនវិជ្ជារបស់ Deming) ។ Deming បានកត់ធ្ងន់លើការផ្លាស់ប្តូរ (Transformation) ដោយសម្គាល់ថាកំហុសដែលកើតមានដោយសារបុគ្គលិកតែ១៥%តែប៉ុណ្ណោះ ហើយ៨៥%ទៀតមកពីប្រព័ន្ធដំណើរការនិងការគ្រប់គ្រង។

Joseph M. Juran បន្ទាប់ពីលោក W. Edwards Deming គាត់ត្រូវបានគេចាត់ទុកថាជាបុគ្គលដែលមានឥទ្ធិពលបំផុតក្នុងការគ្រប់គ្រងគុណភាព តាមរយៈសៀវភៅរបស់គាត់នៅឆ្នាំ ១៩៥១។ ការរួមចំណែកសំខាន់របស់លោក គឺការផ្តោតទៅលើនិយមន័យនៃគុណភាពនិងតម្លៃនៃគុណភាព ដោយគាត់ជឿជាក់ថាមានគុណសម្បត្តិគ្រប់គ្រាន់ក្នុងការប្រើប្រាស់ ជាជាងការបំពេញតាមលក្ខណៈបច្ចេកទេស។ ការណែនាំ គំនិតបីទាក់ទងនឹងគុណភាព៖ ការធ្វើផែនការគុណភាព ការត្រួតពិនិត្យគុណភាព និងការកែលម្អគុណភាព។

ក្រៅពីនេះមានលោក Armand V. Feignbaum ដែលចែកជា៤០ចំណុច ទាក់ទងទៅនឹងការសហការណ៍ រៀនសូត្រ និងប្តេជ្ញាក្នុងអង្គភាព។ លោក Philoop B. Crosby បានលើកឡើងថាធ្វើវាឲ្យត្រូវក្នុងពេលដំបូង ជាមួយនឹងការអភិវឌ្ឍទៅរកភាពគ្មានកំហុស។ លោក Kaoru Ishikuma ត្រូវបានគេស្គាល់តាមរយៈ Cause and effect diagrams (fishbone) ជួយដោះស្រាយបញ្ហាគុណភាព។ គាត់បានកត់សម្គាល់ទៅលើការសាមគ្គីគ្នាពីលើដល់ក្រោម និងការប្តេជ្ញាទទួលបាននូវគោលដៅរួម។ លោក Genichi Tanguchi ជនជាតិជប៉ុនទាក់ទងទៅនឹងការរចនាផលិតផលនិងខ្សែកោងកំហាតបង់។ ការរចនាផលិតផលដែលអាចអនុវត្តបានច្រើនកាលៈទេសៈប្រសើរជាងការរចនាផលិតផលឲ្យត្រូវតាមលក្ខខណ្ឌណាមួយ(Robust Design)។

Quality Guru	Main Contribution
Walter A. Shewhart	–Contributed to understanding of process variability. –Developed concept of statistical control charts.
W. Edwards Deming	–Stressed management's responsibility for quality. –Developed "14 Points" to guide companies in quality improvement.
Joseph M. Juran	–Defined quality as "fitness for use." –Developed concept of cost of quality.
Armand V. Feigenbaum	–Introduced concept of total quality control.
Philip B. Crosby	–Coined phrase "quality is free." –Introduced concept of zero defects.
Kaoru Ishikawa	–Developed cause-and-effect diagrams. –Identified concept of "internal customer."
Genichi Taguchi	–Focused on product design quality. –Developed Taguchi loss function.

ប្រភព៖ សៀវភៅ Operations Management 5th Edition, Author Reid & Sanders, P.167

១.៤. ទស្សនៈដែលមានឥទ្ធិពលនិងជួយពង្រឹងការគ្រប់គ្រងគុណភាព

នៅក្នុងការគ្រប់គ្រងគុណភាពមានទស្សនៈពីទស្សនៈវិទូជាច្រើន ចូលរួមក្នុងការចែករំលែកចំណេះដឹង ក៏ដូចជាការប្រើប្រាស់ធនធានមានប្រសិទ្ធិភាពជាងមុន និងសុវត្ថិភាពខ្ពស់ចំពោះដំណើរការផលិតកម្មព្រមទាំងអតិថិជន។ យើងខ្ញុំសូមលើកយកទស្សនៈមួយចំនួនដែលមានឥទ្ធិពលនិងពេញនិយមក្នុងការអនុវត្តដូចខាងក្រោម៖

១.៤.១. ការផ្ដោតអារម្មណ៍នៅលើអតិថិជន

លក្ខណៈពិសេសដំបូងនិងសំខាន់គឺ ការគ្រប់គ្រងគុណភាព (TQM) គឺផ្ដោតលើអតិថិជនរបស់ខ្លួន។ គុណភាពត្រូវបានកំណត់ថាជាការបំពេញឬលើសពីការរំពឹងទុករបស់អតិថិជន ប្រសិនបើផលិតផលមិនមានបំពេញតាមសេចក្តីត្រូវការទេនោះផលិតផលមានតម្លៃតិចតួច ។ ទោះយ៉ាងណាក៏ដោយវាមិនងាយស្រួលក្នុងការកំណត់ថាតើអតិថិជននោះជានរណា ឬចង់បានអ្វីឲ្យប្រាកដនោះទេពីព្រោះចំណង់ចំណូលចិត្តមានការផ្លាស់ប្តូរ។ ក៏, ការរំពឹងទុករបស់អតិថិជនជាញឹកញាប់ផ្លាស់ប្តូរពីអតិថិជនមួយទៅអតិថិជន។ ក្រុមហ៊ុនត្រូវបន្តប្រមូលព័ត៌មានតាមរយៈមធ្យោបាយការស្ទាបស្ទង់ទីផ្សារនិង សំភាសន៍អតិថិជនដើម្បីឲ្យស្របតាមអ្វីដែលអតិថិជនចង់បាន។ ក្រុមហ៊ុនត្រូវតែចងចាំជានិច្ចថាពួកគេនឹងមិនមានមុខជំនួញ ប្រសិនបើវាមិនមែនសម្រាប់អតិថិជនរបស់ពួកគេទេ។

១.៤.២. ការផ្តល់អំណាចដល់និយោជិក

នៅក្រោមគំនិតចាស់នៃគុណភាព បុគ្គលិកមានការភ័យខ្លាចក្នុងការកំណត់បញ្ហាដែលកើតមាននៅក្នុងផ្នែករបស់ខ្លួន ព្រោះពួកគេនឹងត្រូវបានគេបន្ទោស។ ជាញឹកញាប់គុណភាពមិនល្អបានបញ្ជូនទៅនរណាម្នាក់ផ្សេងទៀតនៅក្នុងផ្នែកជាមួយគ្នាឬ ផ្នែកផ្សេង គោលបំណងដើម្បីធ្វើឱ្យវាក្លាយជាបញ្ហានរណាម្នាក់ផ្សេងទៀត។

គំនិតថ្មីនៃគុណភាព TQM ផ្តល់នូវការលើកទឹកចិត្តដល់បុគ្គលិកដើម្បីកំណត់បញ្ហាដែលមានគុណភាព។ និយោជិកត្រូវបានផ្តល់រង្វាន់ដោយសារតែរកឃើញបញ្ហាគុណភាព។ កម្មករនិយោជិតមានសិទ្ធិសម្រេចចិត្តទាក់ទងនឹងគុណភាពនៅក្នុងដំណើរការផលិតកម្ម។ និយោជិតត្រូវបានគេចាត់ទុកថាជាធាតុដ៏សំខាន់មួយនៃការខិតខំរួមចំណែកដើម្បីទទួលបានគុណភាពខ្ពស់ ការផ្តល់យោបល់របស់ពួកគេត្រូវបានអនុវត្ត។ ដើម្បីអនុវត្តមុខងារនេះបុគ្គលិកត្រូវតែទទួលបាន ការហ្វឹកហ្វឺនបន្តនិងអភិវឌ្ឍឲ្យទូលំទូលាយក្នុងការគ្រប់គ្រងគុណភាពផ្នែករបស់ខ្លួនទទួលខុសត្រូវ ។

វិធីសាស្ត្រ TQM សង្កត់ធ្ងន់ថាគុណភាពគឺជាការខិតខំរបស់អង្គការ។ ដើម្បីសម្របសម្រួលការដោះស្រាយបញ្ហា គុណភាពត្រូវផ្តោតលើការងារជាក្រុម តាមពាក្យបុរាណថា "ក្បាលពីរគឺល្អប្រសើរជាងមួយ" (Two heads are better than one″) ។ ប្រភេទនៃក្រុមដែលគេតែងអនុវត្ត គេហៅថា The quality Circle ដែលមានរចនាសម្ព័ន្ធប្រធានគ្រប់គ្រងផ្នែករបស់ពួកគេ និង សមាជិកជាអ្នកអនុវត្ត(ឬបុគ្គលិកតាមផ្នែក) ដើម្បីដោះស្រាយបញ្ហាគុណភាពផ្នែករបស់ពួកគេ ជាទូទៅមានសមាជិក ៨ទៅ១០នាក់។ ក្រុមហ៊ុនតែងតែបង្កើតពេលវេលាប្រជុំរាល់សប្តាហ៍សម្រាប់ពួកគេនៅក្នុងម៉ោងធ្វើការ ទៅលើបញ្ហាដែលបានជួបប្រទះ និងពិភាក្សារកដំណោះស្រាយសម្រេចមូលមតិគ្នាជាក្រុម ។

១.៤.៣. ការគ្រប់គ្រងដំណើរការ

យោងទៅតាម ការគ្រប់គ្រងគុណភាព TQM ផលិតផលដែលមានគុណភាពមួយបានមកពីដំណើរការប្រកបដោយគុណភាព នេះមានន័យថា គុណភាពគួរតែត្រូវបានសាងសង់នៅក្នុងដំណើរការផលិតកម្ម។ ការគ្រប់គ្រងគុណភាពដែលល្អបំផុតគឺការរកឲ្យឃើញនូវប្រភពនៃបញ្ហាដែលធ្វើឲ្យផលិតផលគ្មានគុណភាពប្រសើរជាងការកែតម្រូវបន្ទាប់ពីផលិតកម្ម។ ប្រសិនបើប្រភពមិនត្រូវបានដោះស្រាយបញ្ហានឹងកើតឡើងបន្ត។

គុណភាពនៅប្រភពបង្ហាញភាពខុសគ្នារវាងគំនិតចាស់និងថ្មីនៃគុណភាព។ គំនិតចាស់ផ្តោតលើការត្រួតពិនិត្យទំនិញបន្ទាប់ពីពួកគេត្រូវបានផលិត ឬ បន្ទាប់ពីដំណាក់កាលជាក់លាក់

មួយនៃការផលិត។ ប្រសិនបើការត្រួតពិនិត្យបានបង្ហាញថាអវិជ្ជមាន ផលិតផលត្រូវបានគេបោះបង់ចោលឬបញ្ជូនត្រឡប់មកវិញដើម្បីធ្វើការស្តារឡើងវិញ ការណ៍នេះនាំឲ្យមានថ្លៃដើមខ្ពស់ ហើយការចំណាយទាំងនេះត្រូវបានបញ្ជូនទៅអតិថិជន។ គំនិតថ្មីនៃការគ្រប់គ្រងគុណភាពផ្តោតលើការកំណត់បញ្ហាគុណភាពនៅប្រភពដើម(ដំណើរការផលិត) និងកែតម្រូវវាដើម្បីឲ្យផលិតផលទទួលបានលក្ខណៈប្រកួយប្រជែងខ្ពស់។

១.៤.៤. ការគ្រប់គ្រងគុណភាពលើការផ្គត់ផ្គង់វត្ថុធាតុដើម

ការផ្គត់ផ្គង់វត្ថុធាតុដើមក៏ជាកត្តាមួយសំខាន់ផងដែរ លើការគ្រប់គ្រងគុណភាព។ ការផ្គត់ផ្គង់វត្ថុធាតុដើមដែលគ្មានគុណភាពតាមតម្រូវការ ឬស្តង់ដាកំណត់នាំឲ្យមានការខាតបង់ពេលវេលា និងចំណាយ ។ ជាទូទៅក្នុងទីផ្សារប្រកួតប្រជែងតែងតែមានការចូលរួមដញ្ញថ្លៃពីក្រុមហ៊ុននានា ដើម្បីទទួលបានសិទ្ធិផ្គត់ផ្គង់។ ដើម្បីធានាថាវត្ថុធាតុដើមត្រូវតាមការកំណត់នោះ ទាមទារត្រួតពិនិត្យគុណភាព និងការកត់ត្រាច្បាស់លាស់ពីប្រភព ពេលវត្ថុធាតុដើមឬសម្ភារៈមកដល់។ កិច្ចសន្យាផ្គត់ផ្គង់គួរតែមានសុពលភាពរហូតដល់ផលិតផលសម្រេច។

១.៤.៥. ការអភិវឌ្ឍជានិរន្តន៍

ការគ្រប់គ្រងគុណភាព គឺជាដំណើរការដែលគ្មានទីបញ្ចប់ក្នុងការអភិវឌ្ឍ ធនធានមនុស្ស មូលធន(គ្រឿងចក្រឬសម្ភារៈបរិក្ខារ) ការផ្គត់ផ្គង់វត្ថុធាតុដើម និងប្រត្តិបត្តិការផលិតកម្ម។ គោលគំនិតជាមូលដ្ឋានគឺគ្រប់ផ្នែកទាំងអស់របស់អង្គភាព អាចអភិវឌ្ឍឲ្យកាន់តែប្រសើរបាន។ ទីបញ្ចប់នៃដំណើរការអភិវឌ្ឍនេះគឺ ភាពឥតខ្ចោះ ដែលជាទីមួយដែលមិនអាចទៅរួច ពោលដំណើរការនេះគ្មានការបញ្ចប់។ ចំពោះការអនុវត្តនៅពេលដែលទទួលបានជោគជ័យតាមផែនការ អង្គភាពតែងតែចង់អភិវឌ្ឍបន្ថែមតាមរយៈ ការកាត់បន្ថយកំហាតបង់ ការកំណត់គោលដៅខ្ពស់ជាងមុន ឬការឆ្លងកាត់ការធ្វើតេស្តវិញ្ញាបនប័ត្រ ដើម្បីទទួលបានចំណែកទីផ្សារធំជាងមុន។

ការអភិវឌ្ឍជានិរន្តន៍នេះ មានការចូលរួមទ្រឹស្តីរបស់អ្នកទស្សនៈវិទូជាច្រើន ប៉ុន្តែយើងឃើញថាមានប្រាំទស្សនៈដែលគួរឲ្យកត់សម្គាល់។

១.៤.៥.១. ទស្សនៈ PDCA (Plan-Do-Check-Act)

PDCA ត្រូវបានគេស្គាល់ថាជា Shewhart Cycle ឬ Deming Wheel ព្រោះបម្លែងពីទស្សនៈរបស់លោក Deming និងឈរលើមូលដ្ឋានរបស់លោក Shewhart។ PDCA ក៏ត្រូវគេហៅថា PDSA ផងដែរ ប៉ុន្តែការទទួលស្គាល់ ការអនុវត្ត និងអត្ថន័យដូចគ្នា។

ការបង្កើតគំរូនេះឡើង គឺក្នុងគោលបំណងស្វែងរកដំណោះស្រាយការបរាជ័យក្នុងការបំពេញចិត្តអតិថិជន និងធ្វើតេស្តដំណោះស្រាយដែលបានកំណត់ជាមួយនឹងសកម្មភាពជាក់ស្តែង រួចកែប្រែអនុវត្តបន្ត។ ដំណើរការកែលម្អជាបន្តបន្ទាប់ ក្នុងការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្មនេះមាន៤ដំណាក់កាលធំៗ

១. ការធ្វើផែនការ (Plan)

ការធ្វើផែនការសំដៅទៅលើការបង្កើតគោលដៅ និងដំណើរការផលិតកម្មដែលចាំបាច់ដើម្បីទទួលបានត្រឡប់មកវិញនូវ លទ្ធផលមួយដែលសមស្របតាមការរំពឹងទុករបស់អង្គភាព។ អ្នកគ្រប់គ្រងត្រូវតែវាយតម្លៃទៅលើបច្ចុប្បន្នភាពនៃដំណើរការ និងធ្វើផែនការដោយផ្អែកលើបញ្ហាដែលរកឃើញនិងកំពុងប្រឈម។ ដើម្បីកំណត់បញ្ហាបានច្បាស់លាស់សលុះត្រាតែមានការប្រមូលទិន្នន័យឯកសារទាក់ទងនីតិវិធីដំណើរការបច្ចុប្បន្នទាំងអស់។ ម្យ៉ាងវិញទៀតផែនការគួរតែមាន ការស្រាវជ្រាវពីឥរិយាបថរបស់អតិថិជន និងវិភាគបញ្ហាឬឱកាស ដើម្បីបង្កើតនូវសម្មតិកម្មមួយទៀតចូលរួមក្នុងការសម្រេចចិត្តរកដំណោះស្រាយ។ បន្ទាប់ពីទទួលបានពត៌មានអ្នកគ្រប់គ្រងត្រូវសិក្សាពីទិន្នន័យ(ឥទ្ធិពលវិជ្ជមាន&អវិជ្ជមាន) និងដាក់ចេញជាផែនការអភិវឌ្ឍសម្រាប់ការកែលម្អក៏ដូចជាវិធានការដាក់លាក់ដើម្បីវាយតំលៃការអនុវត្ត។

២. ការអនុវត្តន៍ (Do)

ជំហានបន្ទាប់នៅក្នុងវដ្តកំពុងអនុវត្តផែនការ(ធ្វើ)។ ការអនុវត្តន៍ផ្តោតទៅលើការធ្វើតាមផែនការដែលបានរៀបចំពីដំណាក់កាលខាងលើ សាកល្បងនូវដំណោះស្រាយដែលមានសក្តានុពល។ កំឡុងពេលអនុវត្តអ្នកគ្រប់គ្រងដំណើរការគួរកត់ត្រារាល់ការផ្លាស់ប្តូរទាំងអស់ដែលបានធ្វើឡើងនិងប្រមូលទិន្នន័យសម្រាប់ការវាយតំលៃ។

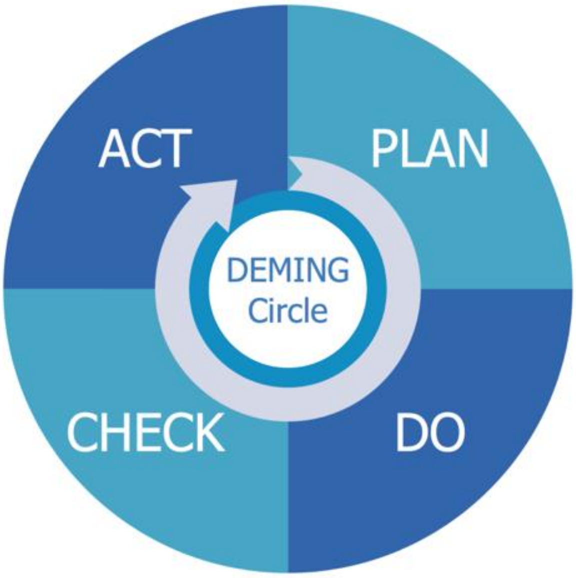
៣. ការត្រួតពិនិត្យ (Check)

ជំហានទីបីគឺដើម្បីសិក្សាទិន្នន័យដែលប្រមូលបាននៅក្នុងដំណាក់កាលមុន។ ការសិក្សាវាយតម្លៃទៅលើផែនការមើលថាតើផែនការនេះសម្រេចបាននូវគោលដៅដែលបានបង្កើតឡើងនៅក្នុងដំណាក់កាលផែនការដែរឬទេ។ ប្រសិនបើកម្រិតនៃដំណើរការមិនសមស្របតាមផែនការទេនោះ អ្នកត្រូវត្រលប់ទៅរកដំណាក់កាលទី១វិញ ដើម្បីកែប្រែគម្រោងផែនការ តែប្រសិនបើដំណើរការអ្នកអាចបន្តទៅដំណាក់ទី៤បាន។

៤. សកម្មភាពកែសម្រួល (Act)

សកម្មភាពដំណាក់កាលចុងក្រោយនៃវដ្តនេះគឺ ធ្វើសកម្មភាពដោយផ្អែកលើលទ្ធផលដំណាក់កាលទាំង៣ខាងលើ។ មធ្យោបាយដ៏ប្រសើរបំផុតដើម្បីសម្រេចកិច្ចការនេះ គឺការប្រាស្រ័យទាក់ទងគ្នារវាងលទ្ធផលជាមួយនិយោជិតនៃក្រុមហ៊ុន បន្ទាប់មកអនុវត្តនីតិវិធីថ្មី។

*<u>ចំណាំ</u>៖ គួរចំណាំថាទស្សនៈនេះគឺជាវដ្តមួយ ជំហានបន្ទាប់គឺត្រូវរៀបចំផែនការម្តងទៀត។ បន្ទាប់ពីបានប្រតិបត្តិដំណាក់កាលទី៤រួច យើងត្រូវបន្តការវាយតម្លៃដំណើរការ, ការធ្វើផែនការ, និងការធ្វើឡើងវិញវដ្តដំណាក់កាលម្តងទៀត។



ប្រភព៖ Businessmapping.com, អត្ថបទ The effectiveness of the Plan-Do-Check-Act Cycle, បោះពុម្ពថ្ងៃទី០៦ ខែកុម្ភៈ ឆ្នាំ២០១៩

១.៤.៥.២. ទស្សនៈ Six Sigma

ទស្សនៈនៃការគ្រប់គ្រងគុណភាពជានិរន្តន៍ដែលមានភាពល្បីល្បាញ បន្ទាប់ពី PDCA (PDSA) គឺ Six Sigma ដែលប្រើប្រាស់ស្ថិតិសម្រាប់ការរចនាកម្មវិធីគុណភាព ដើម្បីកាត់បន្ថយការចំណាយ សន្សំពេលវេលា និងអភិវឌ្ឍកម្រិតនៃការពេញចិត្តអតិថិជន ពីកំហាតបង់នៃផលិតកម្ម។ Six Sigma ជាប្រព័ន្ធត្រួតពិនិត្យដែលមានយុទ្ធសាស្ត្រត្រឹមត្រូវនិងវិន័យច្បាស់លាស់ព្រោះវាផ្តោតទៅលើការពេញចិត្តអតិថិជន និងគោរពតាមវដ្តម៉ូដែលត្រួតពិនិត្យ (សូមលើកយក DMAIC)។ ដំណាក់កាលទាំងប្រាំរបស់ DMAIC មានអត្ថន័យដូចតទៅ៖

- Define៖ ការកំណត់គោលបំណង ទំហំ ទិន្នផល តម្រូវការពត៌មាន កម្រិតនៃការពេញចិត្តអតិថិជនរបស់គម្រោង

- Measure៖ វាស់វែងដំណើរការអនុវត្ត និងប្រមូលទិន្នន័យ
- Analyzes៖ វិភាគទៅលើទិន្នន័យ
- Improve៖ អភិវឌ្ឍបន្ថែមទៀតតាមរយៈការកែប្រែការរចនាប្រព័ន្ធដំណើរការផលិតកម្ម
- Controls៖ ការត្រួតពិនិត្យទៅលើការដំណើរការ ធៀបទៅនឹងកម្រិតដែលបានកំណត់ក្នុងដំណាក់កាលទី១

FIGURE 19.1 NORMAL DISTRIBUTION OF CEREAL BOX FILLING WEIGHTS WITH A PROCESS MEAN $\mu = 16.05$

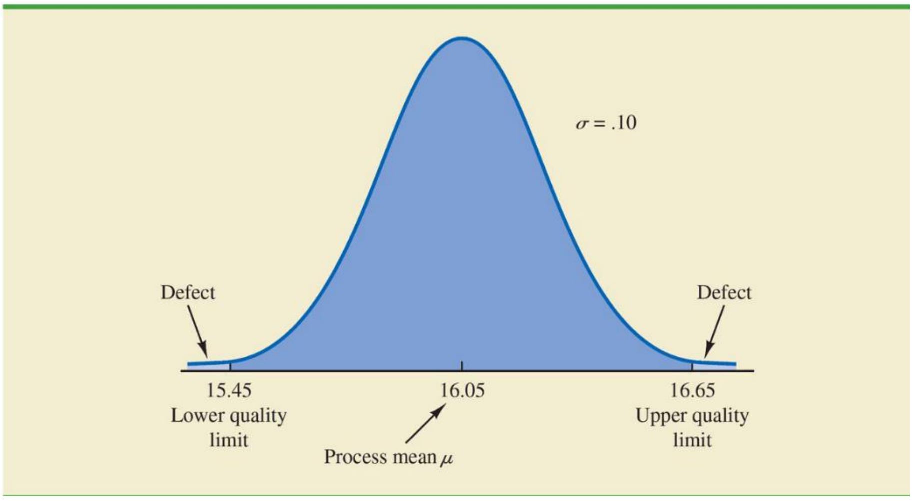
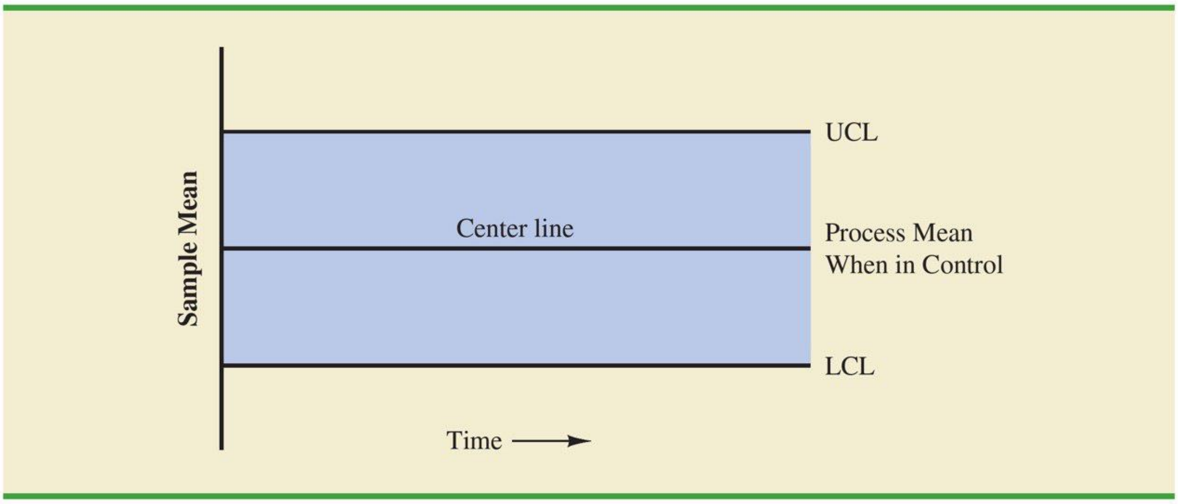


FIGURE 19.3 $\bar{x}$ CHART STRUCTURE



ប្រភព សៀវភៅ Statistics for Business & Economics[13e]ដោយ

Anderson*Sweeney*Williams*Camn*Cochran ទំព័រ ៩២០ និង៩២៣

រូបមន្តស្ថិតិ

standard deviation of population $\bar{\sigma}_x = \frac{\sigma}{\sqrt{n}} = \sqrt{\frac{\sum(x_i - \bar{x})^2}{n}}$

Process mean $\mu = \bar{x}$

Upper Control Limit $UCL = \mu + 3\bar{\sigma}_x$

Lower Control Limit $LCL = \mu - 3\bar{\sigma}_x$

*ចំណាំ៖ ផលិតកម្មត្រូវតែស្ថិតនៅចន្លោះ UCL&LCL ប៉ុន្តែប្រសិនបើទិន្នន័យនៅផ្នែកណាមួយច្រើនធៀបនឹង Center Line ឬចំណុច៦ទៅ៧ ស្ថិតនៅជួរគេត្រូវត្រួតពិនិត្យទៅលើ Assignment Causes ដូចជា គ្រឿងចក្រ វត្ថុធាតុដើមជាដើម។

- Assignment Causes គឺជាមូលហេតុដែលយើងអាចកែតម្រូវបានដូចជាវត្ថុធាតុដើម កំហុសបច្ចេកទេសគ្រឿងចក្រ និងសកម្មភាពអនុវត្ត។
- Common Causes គឺជាមូលហេតុដែលយើងមិនអាចកែតម្រូវបាន និងត្រូវតែមានការព្យាករណ៍ទុកមុន ប៉ុន្តែវាមិនងាយកើតឡើងដូចជា អាកាសធាតុបរិយាកាសជាដើម។

១.៤.៥.៣. ទស្សនៈ 5-S

5-S ត្រូវបានបង្កើតឡើងបន្ទាប់ពីសង្គ្រាមលោកលើកទី២ ដោយជនជាតិជប៉ុន នៅពេលដែលស្ថាបនិកក្រុមហ៊ុន TOYOTA បីរូប លោក Sakichi Toyoda កូនប្រុសរបស់គាត់ Kiichiro និង Taiichi Ohno ដែលជាវិស្វករវិស្វកររបស់ក្រុមហ៊ុនបានទៅធ្វើទស្សនកិច្ចក្រុមហ៊ុនអាមេរិកជាច្រើនរួមទាំងក្រុមហ៊ុន Ford Motor និងផ្សារទំនើប Piggly Wiggly ផងដែរ។ ការសង្កេតរបស់ពួកគេពីដំណើរទស្សនកិច្ចទាំងនេះពួកគេបានចាប់ផ្តើមអភិវឌ្ឍប្រព័ន្ធផលិតកម្ម Toyota ដែលបាននាំទៅដល់ការបង្កើតការអនុវត្តន៍ 5-S។ ការអនុវត្ត 5-S មានអត្ថប្រយោជន៍ជាច្រើន ដំណើរការងារបានល្អពង្រឹងសាមគ្គីភាពនិងវប្បធម៌អភិវឌ្ឍខ្លួន គុណភាពខ្ពស់ ការចំណាយទាប ការដឹកជញ្ជូនដែលអាចជឿទុកចិត្តបាន និងសុវត្ថិភាពប្រសើរឡើងជាដើម។

គោលបំណងរបស់ 5-S មិនត្រឹមតែនៅកន្លែងធ្វើការនោះទេ ប៉ុន្តែអាចអនុវត្តបានគ្រប់ទីកន្លែង គ្រាន់តែត្រូវកំណត់ស្តង់ដារមួយសម្រាប់ការអនុវត្តនិងវិន័យធានាការអនុវត្តនេះ។ ការបង្កើតឡើងនៅប្រទេសជប៉ុនសមាសធាតុនៃ 5-S គឺ: SEIRI, SEITON, SEISO, SEIKETSU និង SHITSUKE បកប្រែទៅជាភាសាអង់គ្លេសយើងមានដូចជា:

- SEIRI (Sort)៖ ធាតុដែលមិនត្រូវការចាំបាច់ ឬ តម្រូវការប្រើប្រាស់បច្ចុប្បន្នត្រូវយកចេញពីកន្លែងការងារ។
- SEITON (Set in order)៖ រៀបចំធាតុតាមលំដាប់ដែលត្រូវការដើម្បីងាយស្រួលរកនិងយកទៅចោល។ ធាតុដែលប្រើជាញឹកញាប់ត្រូវបានដាក់នៅជិតទៅអ្នកអនុវត្តការងារ ។
- SEISO (Shine)៖ ធ្វើឱ្យប្រាកដថាអ្វីគ្រប់យ៉ាងស្អាត និងត្រៀមខ្លួនជាស្រេចដើម្បីបំពេញមុខងារ ។
- SEIKETSU (Standardize)៖ គឺជាវិធីសាស្ត្រដែលប្រើដើម្បីធានាការអនុវត្ត 3-S ដំបូង។
- SHITSUKE (Sustain)៖ បង្កើតទំលាប់ ឬវប្បធម៌សម្រាប់អង្គភាពក្នុងការធ្វើឲ្យមាននិរន្តភាព បន្តជម្រុញជារៀងរាល់ថ្ងៃទៅលើភាពរីកចំរើន ការវាយតម្លៃទៅលើលទ្ធផលធៀបនឹងទិន្នន័យអនុវត្តចាស់ ការវាស់កម្រិតនៃការអនុវត្តរបស់ក្រុមបច្ចេកទេស និងការធានមិនឲ្យមានឱនភាព។

ប្រភព៖ Westindrives.com, អត្ថបទ The 5S system of workplace organization - part of our commitment to training

១.៤.៥.៤. ឧស្សន: Just In Time (JIT)

Just in Time គឺជាទស្សនៈមួយនៃការអភិវឌ្ឍជានិរន្តន៍ និងជាកាតាលីករក្នុងការដោះស្រាយក្នុងដំណើរការផលិតកម្ម។ ប្រព័ន្ធរបស់JIT ធ្វើឡើងដើម្បីផលិត និង ផ្គត់ផ្គង់ ឲ្យទាន់ពេលវេលានៅពេលដែលត្រូវការ។ ការគ្រប់គ្រងតាមរយៈ JIT ផ្តល់អត្ថប្រយោជន៍តាមការកាត់បន្ថយការរក្សាទុក ដូចជាៈ

- កាត់បន្ថយការចំណាយក្នុងការគ្រប់គ្រងគុណភាពៈ ការស្តុកទុកទំនិញច្រើននាំឲ្យមានបញ្ហាជាច្រើនដូចជា ការខូចខាតបាក់បែក ការបាត់បង់ធនធានសម្រាប់វិនិយោគ និងការរៀបចំស្តុក។ ការអនុវត្តគោលការណ៍ JIT អាចកាត់បន្ថយការចំណាយនិងផលអវិជ្ជមាន ។
- ជួយពង្រឹងគុណភាពៈ JIT ធ្វើឲ្យពេលវេលាខ្លីជាងមុន នាំឲ្យកម្រិតនៃការរក្សាទុកកំហុសទាប និងរយៈពេលខ្លី។ JIT បង្កើតបរិយាកាសនៃប្រព័ន្ធនៃការព្រមានគុណភាពមានប្រសិទ្ធិភាព។

១.៤.៥.៥. ឧស្សន: Benchmarking

សមត្ថភាពក្នុងការរៀន និងសិក្សាពីរបៀបអនុវត្ត គឺជារឿងសំខាន់នៃការកែលម្អជាបន្ត។ Benchmarking ជាប់ទាក់ទងនឹងការជ្រើសរើសស្តង់ដារនៃ ផលិតផល សេវាកម្ម ការចំណាយជាដើម ដែលមានការអនុវត្តល្អបំផុតសម្រាប់ដំណើរការសកម្មភាពរបស់ខ្លួន។ គំនិតនៃការកំណត់ជ្រើសរើសនេះមានទំនាក់ទំនងទៅនឹង ការអភិវឌ្ឍគោលដៅដោយអនុវត្តតាម វិធីសាស្ត្រដែលមានប្រសិទ្ធិភាពជាង របស់ដៃគូប្រកួតប្រជែងក្នុងវិស័យ។ ជំហានសម្រាប់ការអនុវត្ត មានដូចជាៈ

- ការកំណត់គោលដៅ (ស្វែងរកចំណុចដែលទាមទារការអភិវឌ្ឍ)
- បង្កើតក្រុមអនុវត្ត ឬទទួលខុសត្រូវ
- ជ្រើសរើសវិធីសាស្ត្រដែលមានប្រសិទ្ធិភាពរបស់សហគ្រាសនាំមុខក្នុងវិស័យ
- ប្រមូលពត៌មាន និងវិភាគទៅលើវិធីសាស្ត្រ ដោយធៀបនឹងធនធានរបស់ក្រុមហ៊ុន
- អនុវត្តផែនការយ៉ាងចិត្តទុកដាក់ឲ្យបានសម្រេច (ឬលើសផែនការកំណត)

ការកំណត់គោលដៅភាគច្រើនទាក់ទងទៅនឹង ភាគរយនៃកំហាតបង់ ថ្លៃដើមក្នុងមួយឯកតា រយៈពេលផលិតកម្ម ល្បឿនឆ្លងតបទៅលើសេវាកម្ម ភាគលាភក្នុងការវិនិយោគ ការពេញចិត្តរបស់អតិថិជន និងការអត្រាកំណើនទីផ្សារគោលដៅ។

១.៥. ការធានាឲ្យបាននូវគុណភាពផលិតកម្មទៅតាមស្តង់ដារ

ការធានាឲ្យបាននូវគុណភាពផលិតកម្មទៅតាមស្តង់ដារគឺ អាចអនុវត្តទៅបានតាមរយៈការទទួលបានវិញ្ញាបនប័ត្រទទួលស្គាល់នូវគុណភាពផលិតកម្មពីក្រុមហ៊ុនភ្នាក់ងារ ដែលផ្តល់សេ

វាកម្មត្រួតពិនិត្យ ផ្ទៀងផ្ទាត់ សាកល្បង និងផ្ដល់វិញ្ញាបនប័ត្រ ។ដោយសារតែរបាយការណ៍ស្រាវជ្រាវនេះផ្តោតទៅលើគុណភាពផលិតកម្មរបស់ក្រុមហ៊ុនដែលអនុវត្តអាជីវកម្មទៅអាហារ យើងខ្ញុំនឹងលើកឡើងតែវិញ្ញាបនប័ត្រដែលទាក់ទងទៅនឹងប្រធានបទយើងខ្ញុំប៉ុណ្ណោះ ។ វិញ្ញាបនបត្រដែលយើងខ្ញុំមានបំណងក្នុងការបកស្រាយបង្ហាញរួមមាន៖

- វិញ្ញាបនប័ត្រការអនុវត្តផលិតកម្មល្អ Good Manufacturing Practices certification (GMP)
- វិញ្ញាបនប័ត្រការវិភាគអំពីគ្រោះថ្នាក់និងចំណុចត្រួតពិនិត្យសំខាន់ៗ Hazard Analysis Critical Control Point certification (HACCP)
- វិញ្ញាបនប័ត្រអង្គការអន្តរជាតិសម្រាប់ស្តង់ដារ ២២០០០ International Organization of Standardization certification 22000 (ISO 22000)
- វិញ្ញាបនប័ត្រសម្ព័ន្ធក្រុមហ៊ុនលក់រាយនៃចក្រភពអង់គ្លេស British Retail Consortium certification (BRC)
- វិញ្ញាបនប័ត្រម្ហូបអាហារបន្លែ Vegan certification
- វិញ្ញាបនប័ត្រកូស្ស៊ែនៃសហសេរិក Orthodox Union Kosher certification (OU Kosher)
- វិញ្ញាបនប័ត្រសម្រាប់ការអនុវត្តកសិកម្មល្អ Good Manufacturing Practice certification (GMP)

១.៥.១. វិញ្ញាបនប័ត្រ GMP

GMP គឺជាអក្សរកាត់នៃពាក្យដើម "Good Manufacturing Practices" និងជាចំណុចមូលដ្ឋានមួយដែលម្ចាស់ក្រុមហ៊ុនអាជីវកម្មផលិត និងកែច្នៃម្ហូបអាហារគ្រប់រូបត្រូវគិតពិចារណាដើម្បីធានាឲ្យក្រុមហ៊ុនអាចផលិតបាននូវផលិតផលដែលមានសុវត្ថិភាពឲ្យអតិថិជន។ ក្រៅពីនេះទៅទៀត ក្រុមហ៊ុនផលិតម្ហូបអាហារជាច្រើនបានប្រើប្រាស់ GMP ជាលក្ខណៈវិនិច្ឆ័យក្នុងការជ្រើសរើសអ្នកផ្គត់ផ្គង់វត្ថុធាតុដើម គ្រឿងផ្សំ សម្ភារៈវេចខ្ចប់ និងសេវាកម្ម។

ដើម្បីបំពេញតម្រូវការទៅតាមក្របខ័ណ្ឌនៃ GMP ក្រុមហ៊ុនត្រូវគ្រប់គ្រងឲ្យបានច្បាស់លាស់ទៅលើ៖

- បរិស្ថានខាងក្រៅ ការសាងសង់ និងបរិវេណនៃទីតាំងផលិតអាហារ
- ការថែទាំគ្រប់សម្ភារៈនិងឧបករណ៍ទាំងឡាយនៅក្នុងក្រុមហ៊ុនឲ្យបានម៉ត់ចត់

- ការប្រើប្រាស់សារជាតិគីមីដែលរួមមាន ជាតិគីមីសម្រាប់សម្អាត ជាតិគីមីសម្រាប់សម្លាប់សត្វល្អិត និងជាតិគីមីសម្រាប់ថែទាំម៉ាស៊ីន ឲ្យបានសមរម្យនៅក្នុងនិងជុំវិញបរិវេណនៃទីតាំងផលិតអាហារ
- សម្អាតបរិវេណផលិតកម្ម សម្ភារៈ ឧបករណ៍ អាគារក្រុមហ៊ុន ព្រមទាំងកម្វេចកម្ទីដែលបណ្តុំនៅក្នុងរោងចក្រ
- ជៀសវាងកុំឲ្យមាននូវសារធាតុផ្សេងដូចជា ឈើ កញ្ចក់ លោហៈ ផ្លាស្ទិក សត្វល្អិត ក្រដាស កម្ទេចខ្សែ និងស្កុតនៅក្នុងផលិតផលសម្រេច
- ត្រូវមានគម្រោងកម្ចាត់សត្វល្អិតនៅក្នុងនិងជុំវិញបរិវេណផលិតអាហារ

១.៥.២. វិញ្ញាបនប័ត្រ HACCP

HACCP គឺជាអក្សរកាត់តំណាងឲ្យពាក្យពេញ Hazard Analysis and Critical Control Point ដែលជាប្រព័ន្ធមួយទទួលស្គាល់លំដាប់ថ្នាក់អន្តរជាតិសម្រាប់កាត់បន្ថយនូវគ្រោះថ្នាក់ និងមហន្តរាយក្នុងអាហារដែលបានផលិត។ ក្នុងប្រព័ន្ធ HACCP គឺតម្រូវឲ្យគ្រោះថ្នាក់និងមហន្តរាយដែលអាចកើតមាន ត្រូវបានកំណត់ឲ្យបានច្បាស់លាស់និងគ្រប់គ្រងនៅចំណុចជាក់លាក់ក្នុងដំណើរការផលិតកម្ម។ មហន្តរាយដែលអាចកើតមានគឺបណ្តាលមកពីសារធាតុគីមីនិងមីក្រូសារពាង្គកាយ។ គ្រប់ក្រុមហ៊ុនដែលមានការពាក់ព័ន្ធទៅនឹងដំណើរការផលិត កែច្នៃ ឬ ទទួលខុសត្រូវលើផលិតផលអាហារអាចប្រើប្រាសប្រព័ន្ធ HACCP ដើម្បីកាត់បន្ថយឬលុបបំបាត់មហន្តរាយដែលកើតមានក្នុងផលិតផលរបស់ពួកគេ។

ប្រព័ន្ធ HACCP គឺផ្អែកទៅលើគោលការណ៍ ៧ មានដូចជាៈ

- គោលការណ៍ទី១ៈ អនុវត្តនូវការវិភាគទៅលើគ្រោះថ្នាក់
- គោលការណ៍ទី២ៈ កំណត់ចំណុចបញ្ហាសំខាន់ៗ
- គោលការណ៍ទី៣ៈ បង្កើតដែនកំណត់សំខាន់ៗ
- គោលការណ៍ទី៤ៈ បង្កើតនីតិវិធីតាមដាន
- គោលការណ៍ទី៥ៈ បង្កើតនីតិវិធីកែតម្រូវ
- គោលការណ៍ទី៦ៈ បង្កើតនីតិវិធីបញ្ជាក់
- គោលការណ៍ទី៧ៈ បង្កើតនីតិវិធីកត់ត្រានិងការកត់ត្រា

កម្មវិធីធានាគុណភាពចាំបាច់នានា ដែលក្រុមហ៊ុនត្រូវចាំបាច់គ្រប់គ្រងឲ្យបានច្បាស់លាស់ទៅលើមុននឹងដាក់ពាក្យយកវិញ្ញាបនប័ត្រHACCP មានដូចជាៈ

- បរិវេណនិងបរិក្ខារនានារបស់កម្មវិធី HACCP
- កម្មវិធី HACCP វគ្គបណ្តុះបណ្តាលបុគ្គលិក,អនាម័យនិងការអនុវត្ត
- កម្មវិធី HACCP ការគ្រប់គ្រងសត្វល្អិត
- កម្មវិធី ថែទាំសម្ភារៈ
- កម្មវិធីទាក់ទងនឹងការដឹកជញ្ជូន, ទទួលយក, ស្តុកទុក និង នាំចេញ
- HACCP កម្មវិធីត្រួតពិនិត្យនិងហៅត្រលប់មកវិញ
- HACCP ការគ្រប់គ្រងសារធាតុគីមីកម្មវិធីជាមុន
- ផលិតកម្មនិងការត្រួតពិនិត្យដំណើរការ

១.៥.៣. វិញ្ញាបនប័ត្រ ISO 22000:2005

វិញ្ញាបនប័ត្រ ISO 22000 គឺបង្ហាញពីតម្រូវការសម្រាប់ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារដែលស្ថាប័ន ឬ ក្រុមហ៊ុនមួយនៅក្នុងទីផ្សារអាជីវកម្មចំណីអាហារត្រូវការដើម្បីបង្ហាញនូវសមត្ថភាពរបស់ខ្លួនក្នុងការគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ដើម្បីធានាថាអាហារមានសុវត្ថិភាពនៅពេលដែលអតិថិជនទទួលទាន។

វាត្រូវបានអនុវត្តចំពោះស្ថាប័នទាំងអស់ដោយមិនគិតពីទំហំ ឬ ខ្នាតនៃដំណើរការអាជីវកម្មឡើយ ព្រមទាំងចំពោះស្ថាប័នទាំងអស់ណាដែលត្រូវបានជាប់ពាក់ព័ន្ធនៅក្នុងទិដ្ឋភាពណាមួយនៃខ្សែសង្វាក់អាហារ និងចង់អនុវត្តប្រព័ន្ធដែលតែងតែផ្តល់ឲ្យអតិថិជននូវផលិតផលដែលមានសុវត្ថិភាព។ មធ្យោបាយក្នុងការបំពេញតាមតម្រូវការនៃ ISO 22000:2005 អាចត្រូវបានសម្រេចតាមរយៈការប្រើប្រាស់ធនធានខាងក្នុងនិងខាងក្រៅរបស់ស្ថាប័ន។

ISO 22000:2005 បានចែងតម្រូវការឲ្យស្ថាប័នត្រូវអនុវត្តតាមដូចជា៖

- រៀបចំផែនការអនុវត្ត ប្រតិបត្តិការ ថែរក្សា និងធ្វើអភិវឌ្ឍប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារដែលផ្តោតលើការផ្តល់ផលិតផលដែលមានសុវត្ថភាពសម្រាប់អ្នកប្រើប្រាស់
- បង្ហាញពីការអនុលោមទៅតាមតំរូវការនៃច្បាប់សុវត្ថិភាពអាហារតាមច្បាប់និងនិយតកម្ម
- វាយតម្លៃតម្រូវការរបស់អតិថិជន និងបង្ហាញនូវការអនុលោមទៅតាមតម្រូវការអតិថិជនដែលបានព្រមព្រៀងគ្នាទៅវិញទៅមក ដោយពាក់ព័ន្ធនឹងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារដើម្បីបង្កើនការពេញចិត្តរបស់អតិថិជន។
- បង្ហាញពីបញ្ហាសុវត្ថិភាពស្បៀងអាហារដល់អ្នកផ្គត់ផ្គង់អតិថិជន និងភាគីពាក់ព័ន្ធនានានៅក្នុងសង្វាក់ចំណីអាហារ

- ធានាថាអង្គការនេះអនុលោមទៅតាមគោលនយោបាយសុវត្ថិភាពអាហារដែលបានចែង
- ស្វែងរកលិខិតបញ្ជាក់ ឬ ការចុះបញ្ជីប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពចំណីអាហាររបស់អង្គការខាងក្រៅ ឬ ធ្វើការវាយតម្លៃដោយខ្លួនឯងឬដោយខ្លួនឯងដោយការអនុលោមទៅតាម ISO 22000: 2005 ។

១.៥.៤. វិញ្ញាបនប័ត្រ BRC

វិញ្ញាបនប័ត្រ BRC គឺជាអក្សរកាត់នៃពាក្យពេញ British Retail Consortium ដែលជាបទដ្ឋានស្តង់ដារគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារអន្តរជាតិ ហើយជាគម្រោងមួយដែលត្រូវបានទទួលស្គាល់ដោយ Global Food Safety Initiative (GFSI) ។ វាមានតម្រូវការសម្រាប់អ្នកកែច្នៃចំណីអាហារសម្រាប់អនុវត្តដើម្បីបង្កើតប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាព។ លើសពីនេះទៅទៀត ក៏មានស្តង់ដារសម្រាប់ក្រុមហ៊ុនផលិតវេចខ្ចប់ចំណីអាហារ ស្តុកទុក ចែកចាយ ភ្នាក់ងារ និងឈ្មួញកណ្តាល។ ជាង ១៦,០០០ អង្គភាពនៅទូទាំងពិភពលោកមានការបញ្ជាក់ទៅលើស្តង់ដារជាសកលដោយ BRC សម្រាប់សុវត្ថិភាពអាហារ។

១.៥.៥. វិញ្ញាបនប័ត្រ Vegan

វិញ្ញាបនប័ត្រម្ហូបអាហារបន្លែ គឺជាវិញ្ញាបនប័ត្រមួយដែលបញ្ជាក់ថាផលិតផលមួយប្រភេទគឺជាផលិតផលបន្លែពិតប្រាកដ "CERTIFIED VEGAN" ដែលគ្មានជាតិសាច់ ស៊ុត ឬសត្វអ្វីផ្សេងទៀតឡើយ ហើយបន្ទាប់មកអនុញ្ញាតឱ្យផលិតករភ្ជាប់ផលិតផលរបស់ពួកគេជាមួយនឹងរូបសញ្ញារបស់ពួកគេដែលមានរង្វង់ដែលមានអក្សរ "CERTIFIED VEGAN" និងបេះដូងតិចតួចជាមួយ V ដែលបានបង្កប់ នៅក្នុងរូបសញ្ញា។ អ្នកអាចប្រាកដថាផលិតផលដែលមានស្លាកសញ្ញានេះមិនមានសាច់ ស៊ុត ទឹកដោះគោ ទឹកឃ្មុំ ឬសត្វល្អិតឡើយ។

រូបភាពទី១៖ និមិត្តសញ្ញានៃ "Vegan" **របស់ស្ថាប័ន** VegeCert

រូបសញ្ញានេះជួយចែកចាយព័ត៌មានអំពី Veganism និង Vegan អាជីវកម្មនិងត្រូវបានគ្រប់គ្រងដោយមូលនិធិការយល់ដឹង Vegan (ឬត្រូវបានគេហៅជាផ្លូវការថា Vegan Action ឬ Certified Vegan) ។ ទោះយ៉ាងណាក៏ដោយវាត្រូវបានគេកត់សម្គាល់ថាផលិតផលបន្លែទាំងអស់មិនមាននិមិត្តសញ្ញានេះទេ។

១.៥.៦. វិញ្ញាបនប័ត្រ OU Kosher

OU (Orthodox Union) Kosher គឺជាភ្នាក់ងារបញ្ជាក់ផលិតផល Kosher ធំជាងគេនិងត្រូវបានទទួលស្គាល់ខ្លាំងជាងគេនៅទូទាំងពិភពលោក បានធានាឲ្យផលិតផលជាង ៨០០,០០០ ផលិតផល ដែលត្រូវបានផលិតដោយសិប្បកម្មនិងក្រុមហ៊ុនជាង ៩,០១១ ក្នុង ១០៤ ប្រទេសនៅជុំវិញពិភពលោក ដោយប្រើប្រាស់នូវនិមិត្តសញ្ញា OU។

រូបភាពទី២៖ និមិត្តសញ្ញាសម្រាប់ផលិតផលដែលមានលក្ខណៈ "Kosher" **របស់ស្ថាប័ន** OU Kosher

ចំពោះពាក្យ Kosher គឺកម្លាយចេញពីពាក្យដើមនៃភាសាហេព្រើរ (Hebrew) "Kashrus" ដែលមានន័យថា សាកសម ឬ សុទ្ធ អាចបរិភោគបានដោយគោរពទៅតាមតម្រូវការនិងបទដ្ឋាននៃច្បាប់របស់ជនជាតិយូដា។ សម្រាប់ច្បាប់គឺមានការដាក់កំហិតខ្លាំងទៅលើវត្ថុនិងគ្រឿងផ្សំដូចជាសាច់និងជាតិសាច់ សត្វស្លាប់ ទឹកដោះគោ ស៊ុត ត្រី ទិន្នផលផ្លែឈើ ដំណាំគ្រាប់ និងដំណាំបន្ទាប់បន្សំ។ ប្រសិនបើផលិតផលដែលត្រូវបានបញ្ជាក់ដោយ OU ថាជា Kosher មានផ្ទុកនូវប្រភេទសារធាតុឬគ្រឿងផ្សំ ដែលអនុញ្ញាតឲ្យមាននៅក្នុងផលិតផល នោះនិមិត្តសញ្ញានឹងបង្ហាញថាមានប្រភេទសារធាតុឲ្យអតិថិជនបានដឹង។

រូបភាពទី៣៖ និមិត្តសញ្ញាសម្រាប់ផលិតផលកែច្នៃចេញពីទឹកដោះគោដែលមានលក្ខណៈ "Kosher"

១.៥.៧. វិញ្ញាបនប័ត្រ GAP

ក្រៅពីវិញ្ញាបនប័ត្រដែលក្រុមហ៊ុនមាន សហគមន៍កសិករស្រុកមេមត់ ខេត្តត្បូងឃ្មុំដែលទទួលបានការបណ្តុះបណ្តាលពី CIRD មាននូវវិញ្ញាបនប័ត្រការអនុវត្តកសិកម្មល្អដែលបញ្ជាក់ពីដំណើរការផលិតកម្មកសិកម្មប្រកបដោយគុណភាពនិងសុវត្ថិភាពរបស់សមាជិកផងដែរ។

សព្វថ្ងៃនេះអ្នកប្រើប្រាស់ គឺកាន់តែមានការព្រួយបារម្ភពីការទទួលបានផលិតផលដែលមានសុវត្ថិភាពនិងគុណភាពពីអ្នកផ្គត់ផ្គង់ ដូចនេះហើយវិញ្ញាបនប័ត្រការអនុវត្តកសិកម្មល្អឈរលើគោលជំហរនេះក្នុងការធានានូវការផ្គត់ផ្គង់ផលិតផលដល់អ្នកប្រើប្រាស់ឲ្យអាចទុកចិត្តបាន។ ដើម្បីទទួលបាននូវវិញ្ញាបនប័ត្រនេះ សហគមន៍ឬកសិករត្រូវគោរពទៅតាមបទដ្ឋានដែលបានចេញដោយស្ថាប័នមួយដែលជាទូទៅគឺ ទាក់ទងនឹងដំណើរការផលិតកម្មដែលយកចិត្តទុកដាក់ទៅលើសុខុមាលភាពមនុស្ស ការការពារបរិស្ថាន និងការពង្រឹងជីវភាពរបស់កសិករ។

ប្រសិនបើសហគមន៍ឬកសិករម្នាក់មានការបញ្ជាក់ពីវិញ្ញាបនប័ត្រនេះៈ

- មនុស្សនឹងទទួលបាននូវអាហារដែលមានផាសុខភាព សុវត្ថិភាព និងគុណភាពល្អ
- អតិថិជនមានទំនុកចិត្តជាងមុនទៅលើកសិករ
- កសិករយល់ដឹងកាន់តែច្បាស់អំពីសារៈសំខាន់នៃគ្រោះថ្នាក់ដែលអាចមាន ប្រសិនបើគ្មានការអនុវត្តកសិកម្មបានល្អ
- ដំណើរការផលិតកម្មមានលក្ខណៈស្តង់ដារ ដែលមានការប្រុងប្រយ័ត្ន និងពិនិត្យមើលទៅលើគ្រប់ដំណាក់កាលផលិតកម្ម
- ចៀសវាងពីការចំណាយនិងប្រើប្រាស់ធនធានដែលនាំឲ្យកសិករខាតបង់
- កសិករប្រកបមុខរបរតាមផ្លូវច្បាប់ដែលមិនប៉ះពាល់ដល់សុខភាពអតិថិជន

ជំពូកទី២

ស្ថានភាពទូទៅរបស់

ក្រុមហ៊ុន

SELA PEPPER CO., LTD

ជំពូកទី២

ស្ថានភាពទូទៅរបស់ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD

២.១. ប្រវត្តិសង្ខេបរបស់សិប្បកម្មម្រេច ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD

ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD គឺជាក្រុមហ៊ុនដែលត្រូវបានបង្កើតឡើងដោយលោក NIR SELA និងលោកស្រី CAI HONGLIANG ដោយចុះឈ្មោះក្នុងបញ្ជីពាណិជ្ជកម្មជាក្រុមហ៊ុនឯកជនទទួលខុសត្រូវមានកម្រិតនាថ្ងៃទី ១៦ ខែ កុម្ភៈ ឆ្នាំ ២០១៥។ លោក NIR SELA បានចុះឈ្មោះខ្លួនជាប្រធានក្រុមប្រឹក្សាភិបាលនៃក្រុមហ៊ុន ហើយលោកស្រី CAI HONGLIANG បានឈរខ្លួនជាអភិបាលម្នាក់នៅក្នុងក្រុមហ៊ុនផងដែរ។ ទីស្នាក់ការដំបូងរបស់ក្រុមហ៊ុនគឺស្ថិតនៅផ្ទះលេខ ៨៤ ផ្លូវលេខ ៥៩២ សង្កាត់បឹងកក់ទី២ ខណ្ឌទួលគោក រាជធានីភ្នំពេញ ក៏ប៉ុន្តែមកដល់សព្វថ្ងៃនេះគឺបានផ្លាស់ប្តូរទីតាំងទីស្នាក់ការមកផ្ទះលេខ ២៣ កែងផ្លូវ ៥៥ និង ២៥៤ សង្កាត់ចតុមុខ ខណ្ឌដូនពេញ រាជធានីភ្នំពេញ ព្រមទាំងមានរោងចក្រដែលស្ថិតនៅក្នុងឃុំមេមត់ ស្រុកមេមត់ ខេត្តត្បូងឃ្មុំ។

លោក NIR SELA មានគំនិតក្នុងការបើកនូវក្រុមហ៊ុននៅក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជាដំបូងបង្អស់ដែលមានបំពាក់នូវរោងចក្រកែច្នៃម្រេច និងបន្ទប់ពិសោធន៍ដ៏ទំនើបល្អជាងអ្នកផ្គត់ផ្គង់ដទៃ។ ស្របជាមួយគ្នានោះផងដែរ លោកក៏បានអនុវត្តទៅតាមស្តង់ដារពិភពលោកដែលមានការបញ្ជាក់និងធានាដោយវិញ្ញាបនប័ត្រដូចជា៖

- វិញ្ញាបនប័ត្រ GMP ដែលទទួលបាននាថ្ងៃទី ២៥ ខែ មេសា ឆ្នាំ ២០១៨ និងមានសុពលភាពចាប់ពីថ្ងៃទី ១៤ ខែឧសភា ឆ្នាំ ២០១៨ រហូតដល់ថ្ងៃទី ២៥ ខែ មេសា ឆ្នាំ ២០២១
- វិញ្ញាបនប័ត្រ HACCP ដែលទទួលបាននាថ្ងៃទី ២៥ ខែ មេសា ឆ្នាំ ២០១៨ និងមានសុពលភាពចាប់ពីថ្ងៃទី ១៤ ខែឧសភា ឆ្នាំ ២០១៨ រហូតដល់ថ្ងៃទី ២៥ ខែ មេសា ឆ្នាំ ២០២១
- វិញ្ញាបនប័ត្រ ISO 22000:2005 ដែលទទួលបានក្នុងឆ្នាំ ២០១៨
- វិញ្ញាបនប័ត្រ BRC ដែលទទួលបាននាថ្ងៃទី ០២ ខែ វិច្ឆិកា ឆ្នាំ ២០១៨ និងមានសុពលភាពត្រឹមថ្ងៃទី ១២ ខែ វិច្ឆិកា ឆ្នាំ ២០១៩
- វិញ្ញាបនប័ត្រ Vegan ដែលមានសុពលភាពត្រឹមថ្ងៃទី
- វិញ្ញាបនប័ត្រ OU Kosher ដែលទទួលបាននាថ្ងៃទី ០៣ ខែ ធ្នូ ឆ្នាំ ២០១៨ និងមានសុពលភាពត្រឹមថ្ងៃទី ៣១ ខែ តុលា ឆ្នាំ ២០១៩

២.២. ទីតាំងភូមិសាស្ត្រ និងផ្លាកសញ្ញា (LOGO)

ក្រុមហ៊ុនផលិតម្រេច SELA PEPPER CO., LTD គឺដំណើរការនៅឯទីតាំងពីរព្រមគ្នា

- ទីតាំងការិយាល័យការងារ៖ ស្ថិតនៅ ផ្ទះលេខ ២៣ កែងផ្លូវ ៥៥ និង ៥៦ សង្កាត់ ចតុមុខ ខណ្ឌ ដូនពេញ រាជធានីភ្នំពេញ ដែលមានកាតព្វកិច្ចគ្រប់គ្រងនិងតាមដានរាល់សកម្មភាពនិងប្រតិបត្តិការរបស់ក្រុមហ៊ុនទាំងមូល
- ទីតាំងរោងចក្រផលិតកម្ម៖ ស្ថិតនៅឃុំ មេមត់ ស្រុក មេមត់ ខេត្ត ត្បូងឃ្មុំ ប្រទេសកម្ពុជា

ដៃគូអាជីវកម្មក្នុងរាជធានីភ្នំពេញ៖

រូបភាពទី៤៖ ដៃគូសហការណ៍ទាំងក្នុងនិងក្រៅប្រទេសរបស់ក្រុមហ៊ុន

ដៃគូអាជីវកម្មក្នុងរាជធានីភ្នំពេញ

1. Aeon Mall Cambodia
2. Lucky DFI Super Market
3. Makro Cambodia
4. Thaihuot Super Market
5. Dufry Shop at Phnom Penh Airport
6. Cambodian Super Store
7. Natural Garden
8. Arona Super Market
9. Royal Mart
10. Fresh Mart
11. Angkor Market
12. Chea Seng Try
13. Apple Market
14. Le Mache
15. Super Mart
16. PM One Mart
17. Phnom Penh Super Store
18. Maleab Mart
19. Sun Flower Mart
20. A-Z Market
21. In & Out Mart
22. Vattanac Super Market
23. PM Minimart
24. A1 Mart
25. Le Khmer
26. POC Market
27. LSH CAMBODIA
28. RELAY STORE
29. Souvenir Select
30. The Frist Store

ដៃគូអាជីវកម្មក្នុងខេត្តសៀមរៀប៖

1. Angkor Trade Center
2. Dufy Shop at Siem Reap Airport
3. Triangle Market
4. Asia Plaza Mart
5. Chao Sang Hok Mart
6. 5A Mart
7. Huy Meng Mini Mart
8. New Apsara Super Market
9. Metro Market
10. Open Mart
11. Siem Reap Plaza
12. Siem Reap River Market
13. Siem Reap Night Market
14. Angkor Siem Reap
15. Siem Reap Angkor Snack Home
16. Royal Empire Hotel
17. Pacific Hotek
18. Goldiana Angkor Hotel
19. Romdol Angkor
20. Asia Market
21. Angkor Snack House

ដៃគូអាជីវកម្មក្នុងក្រុងព្រះសីហានុ៖

1. Khmer Wholesale
2. 123 Mart

ក្រុមហ៊ុនក៏បានធ្វើការនាំចេញទៅក្រៅប្រទេសមួយចំនួនដូចជាៈ សហរដ្ឋអាមេរិច ប្រទេសអាឡឺម៉ង់ សហភាពអ៊ឺរ៉ុប ប្រទេសជប៉ុន ប្រទេសឥណ្ឌា តៃវ៉ាន់ ប្រទេសថៃ និងប្រទេសដទៃមួយចំនួនទៀត។ នៅក្នុងប្រទេសថៃ ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD ក៏បានធ្វើការវាយលុកទីផ្សារដោយបាននាំចូលផលិតផលទៅដាក់លក់ក្នុងផ្សារទំនើប ១៤ នៅក្នុងក្រុងបាំងកក់ (14 TOPS Supermarket) និងហាងដទៃចំនួន ៩ ក្នុងទីក្រុងបាំងកក់ផងដែរ (9 Mall Department Store) ។

រូបភាពទី៥ៈ ផ្លាកសញ្ញានៃក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD

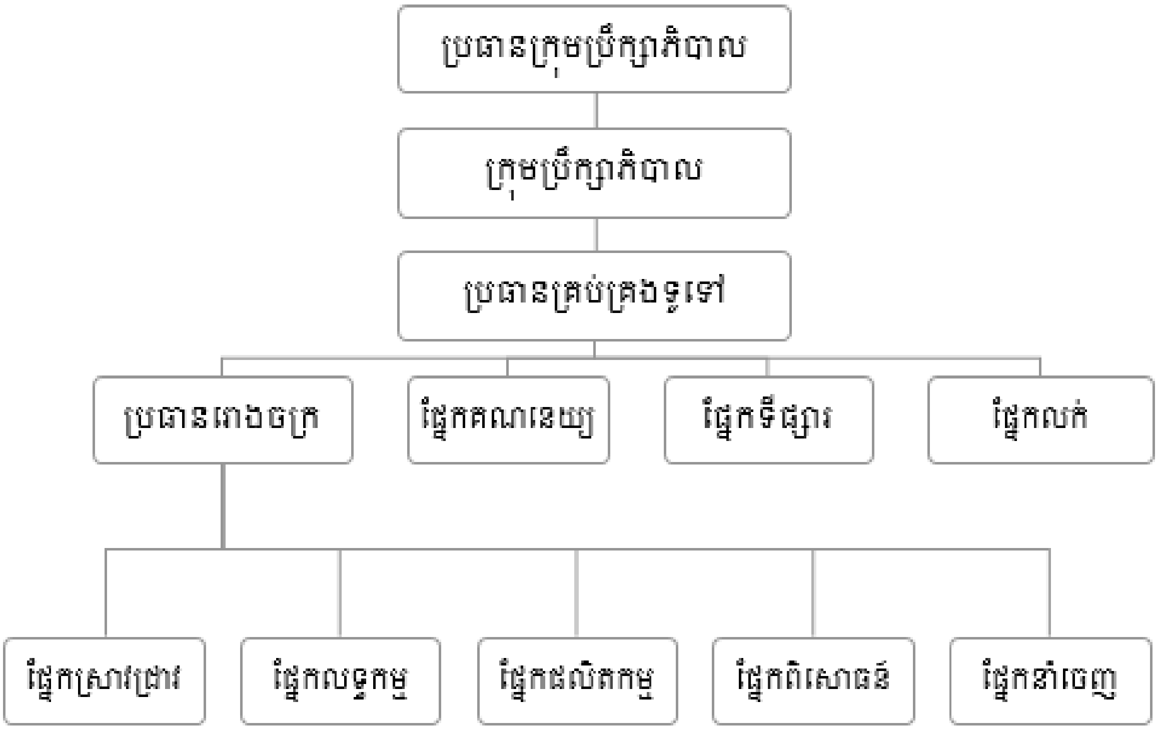
នៅក្នុងផ្លាកសញ្ញារបស់ក្រុមហ៊ុននេះគឺ មានរាងជារង្វង់ដែលមានរង្វង់ខាងក្រៅពណ៌បៃតងនិងរង្វង់ខាងក្នុងពណ៌ស ហើយនៅលើផ្ទៃពណ៌បៃតងនៃរង្វង់ខាងក្រៅគឺមានអក្សរតំណាងឈ្មោះរបស់ក្រុមហ៊ុនគឺ "SELA PEPPER co., LTD" និង "CAMBODIA" ដែលមានអត្ថន័យសំដៅទៅលើក្រុមហ៊ុនដែលមានដំណើរការផលិតកម្មនៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជា។ នៅក្នុងរង្វង់ខាងក្នុងដែលមានផ្ទៃពណ៌សវិញ គឺមានរូបភាពគ្រាប់ម្រេចខ្មៅមួយចំនួន ដែលសំដៅថាក្រុមហ៊ុនជាសិប្បកម្មកែច្នៃផលិតផលម្រេចខ្មៅយកទៅដាក់លក់លើទីផ្សារ។

២.៣. រចនាសម្ព័ន្ធនៃការគ្រប់គ្រង

នៅក្នុងក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD គឺមាននូវផ្នែកគ្រប់គ្រងនៅឯទីស្នាក់ការកណ្តាលក្នុងរាជធានីភ្នំពេញ និងនៅឯរោងចក្រ។ ក្រោមប្រធានក្រុមប្រឹក្សាភិបាលក្រុមហ៊ុន លោក **នារ សិលា** និងក្រុមប្រឹក្សាភិបាលក្រុមហ៊ុន គឺមានប្រធានគ្រប់គ្រងទូទៅដែលជាកញ្ញា **ស៊ឹង សុផា** និងប្រធានគ្រប់គ្រងរោងចក្រដែលជាកញ្ញា **គឹម ស៊ាង**។ កញ្ញា ស៊ឹង សុផា ដែលជាប្រធានគ្រប់គ្រងទូទៅគឺមានតួនាទីគ្រប់គ្រងនូវបុគ្គលិកថ្នាក់ក្រោមផងដែរ ដែលរួមមានបុគ្គលិកក្នុងទីស្នាក់ការកណ្តាល និងនៅឯរោងចក្រ។ បុគ្គលិកក្នុងទីស្នាក់ការកណ្តាលមានផ្នែកដូចជាៈ ផ្នែកលក់

ផ្នែកគណនេយ្យ និងផ្នែកទីផ្សារ ចំណែកបុគ្គលិកក្នុងរោងចក្រដែលស្ថិតក្រោមការគ្រប់គ្រងរបស់កញ្ញា គឹម ស៊ាង មាន ផ្នែកស្រាវជ្រាវ ផ្នែកលទ្ធកម្ម ផ្នែកផលិតកម្ម ផ្នែកពិសោធន៍ និងផ្នែកនាំចេញ។

តារាងទី១៖ រចនាសម្ព័ន្ធគ្រប់គ្រងរបស់ក្រុមហ៊ុន



**__សម្គាល់__៖ រចនាសម្ព័ន្ធរបស់ក្រុមហ៊ុនប្រគល់ឲ្យមិនទាន់ពេល ដូចនេះនិស្សិតបង្កើតដោយផ្ទាល់។*

២.៤ ទស្សនៈវិស័យ និងបេសកកម្មរបស់ក្រុមហ៊ុន

២.៤.១ ទស្សនៈវិស័យ

ទស្សនៈវិស័យយ៉ាងមុះមុតរបស់សិប្បកម្មមួយនេះ គឺចង់បញ្ចេញនូវសក្តានុពលនៃសិប្បកម្មម្រេចនៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជាថាខ្មែរអាចផលិតបាននូវម្រេចដែលមានគុណភាពល្អ និងមានស្តង់ដារខ្ពស់មិនចាញ់ក្នុងការប្រកួតប្រជែងជាមួយនឹងគូប្រកួតប្រជែងនៅលើទីផ្សារអន្តរជាតិឡើយ។ មូលហេតុដែលនាំឲ្យក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD មានទស្សនៈយ៉ាងដូច្នេះគឺដោយសារតែក្រុមហ៊ុនបានសង្កេតឃើញថា នៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជាយើង គឺមានអាកាសធាតុដែលអំនោយផលល្អរួមទាំងផ្ទៃដីដែលមានជីជាតិធ្វើឲ្យម្រេចខ្មែរមានភាពល្បីល្បាញទូទាំងពិភពលោក ក៏ប៉ុន្តែនៅក្នុងប្រទេសយើងមិនទាន់មាននូវសមត្ថភាពក្នុងការកែច្នៃ បូករួមជាមួយនឹងចំណេះដឹង

ទាក់ទងនឹងការនាំចេញមានកម្រិត រួចម្រេចដែលត្រូវបានផលិតដោយញើសឈាមកសិករត្រូវបានលក់ទៅឲ្យឈ្មួញដែលទិញនៅតម្លៃទាបបំផុតដែរ។ ដូច្នេះហើយទើបក្រុមហ៊ុនចង់ផ្លាស់ប្តូរស្ថានការណ៍ដែលមិនអំនោយផលដោយចាប់ផ្តើមមានគំនិតលើកតម្កើន ព្រមទាំងចូលរួមគាំទ្រកសិករ ដោយបង្កើតឡើងនូវខ្សែសង្វាក់ផ្គត់ផ្គង់ដែលមានតម្លៃបន្ថែមខ្ពស់ ដើម្បីជាការជម្រុញឲ្យកសិករខឹតខំប្រឹងប្រែងបញ្ចេញស្នាដៃផលិតរបស់ពួកគេឲ្យអស់ពីសមត្ថភាព។

២.៤.២ បេសកកម្ម

បេសកកម្មរបស់ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD គឺមិនថាក្នុងពេលអតីតកាល បច្ចុប្បន្នកាល និងនាពេលអនាគតគឺក្រុមហ៊ុនចង់អភិវឌ្ឍខ្លួនឲ្យក្លាយទៅជាឯកអគ្គរដ្ឋទូតក្នុងការចែកចាយម្រេចនៅទូទាំងពិភពលោក។ ដោយមានការខិតខំប្រឹងប្រែងយកចិត្តទុកដាក់យ៉ាងខ្លាំងទៅលើគុណភាពរបស់ផលិតផល ដើម្បីឲ្យក្រុមហ៊ុនអាចប្រកួតប្រជែងជាមួយនឹងគូប្រកួតប្រជែងតាមបណ្តាប្រទេសដទៃបាន ក្រុមហ៊ុនបានសាងសង់នូវរោងចក្រកែច្នៃម្រេចដំបូងគេបង្អស់នៅក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា ហើយមានបំពាក់នូវសម្ភារៈនិងបច្ចេកវិទ្យាស្តង់ដារខ្ពស់បំផុត រួមទាំងបន្ទប់ពិសោធន៍សារធាតុគីមីនិងមីក្រូសារពាង្គកាយផងដែរ។

មិនត្រឹមតែប៉ុណ្ណោះ ក្រុមហ៊ុនបានធ្វើការស្នើសុំអង្គការនិងស្ថាប័ននានាក្នុងប្រទេសនិងក្រៅប្រទេស ដើម្បីចុះមកពិនិត្យមើលនូវដំណើរការផលិតកម្មក្នុងគោលបំណងទទួលបានវិញ្ញាបនប័ត្រដែលធានានិងបញ្ជាក់នូវគុណភាពនៃផលិតផលរបស់ក្រុមហ៊ុនផងដែរ សម្រាប់ឲ្យក្រុមហ៊ុនអាចចូលប្រលោកនៅក្នុងទីផ្សារអន្តរជាតិបាន។ ដោយឆ្លងកាត់ការត្រួតពិនិត្យយ៉ាងប្រុងប្រយ័ត្នពីស្ថាប័ននានា ក្រុមហ៊ុនទទួលនូវវិញ្ញាបនប័ត្រ GMP, វិញ្ញាបនប័ត្រ HACCP, វិញ្ញាបនប័ត្រ ISO 22000, វិញ្ញាបនប័ត្រ BRC, វិញ្ញាបនប័ត្រ Vegan, និងវិញ្ញាបនប័ត្រ OU Kosher។

ទន្ទឹមនឹងការឈានទៅសម្រេចគោលដៅបេសកកម្មក្រុមហ៊ុននេះផងដែរ គឺក្រុមហ៊ុនបានខិតខំប្រឹងប្រែងបង្កើតទំនាក់ទំនងជិតស្និតជាមួយនឹងកសិករមិនថាកសិករទ្រង់តូចឬធំ ក្រុមហ៊ុនបានជួយពង្រឹងនិងលើកទឹកចិត្តដល់កសិករ និងផ្តល់ចំណេះដឹងកសិកម្មទាំងឡាយផ្សេងៗទៀតដើម្បីឲ្យពួកគេឈានទៅរកទិន្នផលគុណភាពខ្ពស់និងនិរន្តរភាពនៃកសិកម្ម។

២.៥. សកម្មភាពទូទៅនៃសហគមណ៍កសិករស្រុកមេមត់ ខេត្តត្បូងឃ្មុំ

តំបន់ស្រុកមេមត់ ខេត្តត្បូងឃ្មុំ ត្រូវបានគេចាត់ទុកថាជាបេះដូងនៃការដាំម្រេចដែលផ្តល់ប្រហែលជា ៧០% នៃម្រេចខ្មៅសរុបរបស់កម្ពុជាជារៀងរាល់ឆ្នាំ។ យើងស្ថិតនៅក្នុងចំណុចកណ្តាលនៃកសិដ្ឋានម្រេចដែលអាចចូលទៅដល់កសិករជាង ៦០០ នាក់ដោយផ្ទាល់ក្នុងរង្វង់តូចបំផុត។

កសិករត្រូវបានបែងចែកជាសហាគមន៍ ៣ ធំៗគឺ៖

ល.រ	ឈ្មោះសហាគមន៍	ចំនួនសមាជិកសរុប	ចំនួនភូមិសរុប	ផ្ទៃដីដាំដុះម្រេច (ហ.ត)	ចំនួនជន្លងម្រេចសរុប
១	សហាគមណ៍កសិកម្មម្រេចសរីរាង្គត្រមូងមេមត់	174	22	106	192,100
២	សហាគមន៍កសិកម្មម្រេចសរីរាង្គមេមង	110	12	63	114,800
៣	សហាគមន៍កសិកម្មដំណាំម្រេចធម្មជាតិទ្រៀកមេមត់	70	8	40	73,400
សរុប		354	42	211.33	380,399

តារាងទី២៖ សហាគមន៍កសិករនៅក្នុងខេត្តត្បូងឃ្មុំ

២.៥.១. សណ្ឋានដី និងបរិយាកាសកសិដ្ឋានដាំម្រេច

យោងតាមឯកសារទទួលបានពីអង្គការ CIRD ដែលធ្វើការបកស្រាយអំពីបច្ចេកទេសដាំដុះលក្ខណៈស្តង់ដារ ការជ្រើសរើសទីតាំងគឺត្រូវពិនិត្យឲ្យបានច្បាស់ពី កម្ពស់ទឹកភ្លៀង, សំណើមបរិយាកាស(នៅលើដី), សំណើមក្នុងដី, សីតុណ្ហភាពនៅលើដី, សីតុណ្ហភាពនៅក្នុងដី, កំរិត pH, សណ្ឋានដី, និងលក្ខណៈដី។

- កម្ពស់ទឹកភ្លៀង៖ ម្រេចជារុក្ខជាតិដុះក្នុងតំបន់ក្តៅសើមដែលមានភ្លៀងធ្លាក់ច្រើននិងសំណើម។ កម្ពស់ទឹកភ្លៀងសមស្របបំផុតសម្រាប់ដំណាំម្រេចប្រចាំឆ្នាំ មានចន្លោះពី ២០០០-២៥០០មីលីម៉ែត្រ។
- សំណើមបរិយាកាស(នៅលើដី)៖ សំណើមបរិយាកាសសមស្របសម្រាប់ការលូតលាស់របស់ម្រេចគឺ ៧០%។

រូបភាពទី៦៖ សំណើមនៅលើដីនៃដើមម្រេច

- សំណើមក្នុងដី៖ ឯសំណើម ក្នុងដី សមស្របសម្រាប់ការលូតលាស់របស់ម្រេចគឺ ១៨%-២៥% ។ បើសំណើមក្នុងដីមានលើសពី ៥០% ម្រេចនឹងមានបញ្ហា។
- សីតុណ្ហភាពនៅលើដី៖ សីតុណ្ហភាពនៅលើដីសមស្របបំផុតសម្រាប់ម្រេចគឺ ពី ២៣ ទៅ ៣២ អង្សាសេ និងជាមធ្យមគឺ ២៨ អង្សាសេ។ សីតុណ្ហភាពនៅលើដីដែលម្រេចអាចធន់បានគឺក្នុងចន្លោះពី ១០ អង្សាសេដល់ ៤០ អង្សាសេ។ បើសីតុណ្ហភាពទាប ឬខ្ពស់ជាងនេះ ម្រេចនឹងខូច ឬងាប់។
- សីតុណ្ហភាពនៅក្នុងដី៖ សីតុណ្ហភាពក្នុងដីដែលល្អបំផុតសម្រាប់ការលូតលាស់ និងការស្រូបយកជីរបស់ឬសម្រេចគឺពី ២៦ អង្សាសេ ដល់ ២៨ អង្សាសេ។
- កំរិត pH៖ ដំណាំម្រេចត្រូវការប្រភេទដីដែលមាន pH ពី ៦ ទៅ ៧ តែវាលូតលាស់ល្អលើដីគ្រួសក្រហម។ ប្រសិនបើ pH ទាបជាង៦ គួរប្រើកំបោរសកសិកម្មដើម្បីបង្កើន pH មកដល់កម្រិតមួយប្រសើរ។ មិនគួរដាំម្រេចលើដីដែលមានកម្រិត pH ខ្ពស់ជាង ៧.៥ទេ។
- សណ្ឋានដី៖ គួរដាំម្រេចនៅលើដីខ្ពស់ រាបស្មើល្អ មិនដក់ និងឬសមិនជាំទឹកនៅរដូវវស្សា។ គ្រប់ទីតាំងដែលបានជ្រើសរើសគួរមានប្រភពទឹក ឬអណ្តូងទឹកនៅក្បែរសម្រាប់ស្រោចស្រព

នៅរដូវប្រាំង។ ដីដាំម្រេចគួរមានស្រទាប់ដីដាំជម្រៅប្រហែល ១ ម៉ែត្រ ឬ ជ្រៅជាងនេះនិងមានរយៈកម្ពស់មិនលើសពី ៦០០ម អៀបនឹងនីវ៉ូទឹកសមុទ្រ។ ទីកន្លែងមានភាពកខ្វក់បណ្ដាលមកពីសារធាតុគីមី និងមេរោគ មិនត្រូវប្រើជាកន្លែងសម្រាប់ដាំម្រេចឡើយ។ យើងត្រូវចាត់វិធានការទប់ស្កាត់ហានិភ័យនោះជាមុនសិនបើសិនជាយើងចង់យកទីតាំងនោះមកដាំម្រេច។

រូបភាពទី៧៖ បង្ហាញពីដីដាំម្រេច

- លក្ខណៈដី៖ ដីដែលអាចដាំម្រេចបានគួរតែជាដីធូរ មិនជាំទឹក និងសម្បូរជីជាតិ។ ដីទាំងនោះអាចជាដីមានថ្មបាយក្រៀមរាយៗ ដីល្បាយកណ្ដោង ដីល្បាយខ្សាច់មានពណ៌ក្រហមព្រឿងៗ ដីក្រហម និងដីក្រហមលាយគ្រួសតិចៗ។ ចំពោះដំណាំម្រេចដែលដាំនៅលើដីជម្រាលខ្លាំងគួរលើករងធ្វើជាថ្នាក់ៗ ដើម្បីការពារទឹកហូរច្រោះ។

២.៥.២. ពូជម្រេចដែលកសិករដាំ

ចំពោះពូជម្រេចដែលកសិករនិយមប្រើប្រាស់សម្រាប់ធ្វើការដាំដុះគឺមានដូចជា៖

- ពូជខ្មែរឬពូជបាយ៖ ជាពូជដែលកសិករនិយមដាំដុះជាងគេព្រោះតែពូជនេះជាពូជរបស់ខ្មែរតាំងពីបុរាណមកម្លេះ ហើយពូជនេះអាចផ្ដល់ទិន្នផលល្អនិងច្រើនដល់កសិករផងដែរ តែពូជនេះគឺឆាប់មានជំងឺ មានអាយុខ្លីត្រឹមតែ ២០ទៅ២៥ឆ្នាំប៉ុណ្ណោះ និងដោយតាមរយៈសម្ដី

ប្រសាសន៍របស់កសិករគឺម្រេចពូជនេះអាចផ្តល់ផលចំណេញដល់កសិករបានត្រឹម ១៥ឆ្នាំតែប៉ុណ្ណោះ

- ពូជដទៃឬពូជបរទេសៈ ជាពូជដែលត្រូវបាននាំចូលមកបណ្តុះមាន ពូជស៊ីឡូន ពូជឃីលិន ពូជម៉ាឡេ និងពូជឥណ្ឌា។ ពូជទាំងនេះគឺចាញ់ពូជខ្មែរទាំងអស់ ចាប់តាំងពីទិន្នផលរហូតដល់គុណភាព ដូចនេះពូជនេះគ្រាន់តែត្រូវបានយកមកសាកដាំដុះតែប៉ុណ្ណោះ កសិករមិននិយមដាំដុះដូចពូជបាយឡើយ។

២.៦. សកម្មភាពទូទៅនៅក្នុងក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD

ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD គឺជាក្រុមហ៊ុនដំបូងបង្អស់ដែលមាននូវរោងចក្រកែច្នៃម្រេចដំបូងគេបង្អស់នៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជា ដោយតែងតែមានការរចនាកែច្នៃជាបន្តបន្ទាប់ ដើម្បីឲ្យការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្មច្បាស់លាស់និងត្រូវទៅតាមស្តង់ដារអាហារអន្តរជាតិ។

ផលិតផលសម្រេចរបស់ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD គឺត្រូវបានផលិតឡើងដោយមានការពិនិត្យមើលយ៉ាងមត់ចត់ពីសំណាក់បុគ្គលិក ដែលទទួលបាននូវការបណ្តុះបណ្តាលយ៉ាងតឹងរឹង ដើម្បីឲ្យផលិតផលដែលគេទទួលបានពីដំណើរការផលិតកម្មមានគុណភាពល្អឥតខ្ចោះ។ លើសពីនេះទៅទៀត ដើម្បីឲ្យការគ្រប់គ្រងគុណភាពម្រេចដែលត្រូវបានកែច្នៃក្នុងរោងចក្រមានគុណភាពល្អកាន់តែខ្លាំង គឺក្រុមហ៊ុនបានចាត់តាំងនូវចំណុច ៣ ធំៗដែលជាកត្តាកំណត់គុណភាពសំខាន់ៗតាមគំនូសបំព្រួញដូចខាងក្រោម៖

នៅក្នុងខ្សែសង្វាក់ផលិតកម្ម គឺមានសារៈសំខាន់យ៉ាងខ្លាំងដែលត្រូវការឲ្យក្រុមហ៊ុនមានការតាមដានយ៉ាងមត់ចត់ ដើម្បីធានាឲ្យបាននូវគុណភាពរបស់ផលិតផលម្រេចសម្រេចសម្រាប់យកទៅដាក់លក់នៅក្នុងទីផ្សារនិងនាំចេញទៅក្រៅប្រទេស។ នៅក្នុងខ្សែសង្វាក់ផលិតកម្មនេះផងដែរគឺត្រូវបានបែងចែកជា ៣ ដំណាក់កាលធំៗរួមមាន៖

1. ដំណាក់កាលសម្អាតម្រេច (Pepper Cleaning Line)
2. ដំណាក់កាលកម្ចាត់មេរោគតាមរយៈចំហាយទឹក (Pepper Steam Sterilize Line)
3. ដំណាក់កាលវិចខ្ចប់សម្រាប់នាំចេញ (Pepper Packing Line)

ក្រៅពីចំណុចទាំងនេះ ក្រុមហ៊ុនក៏បានយកចិត្តទុកដាក់ផងដែរទៅលើចំណុចផ្សេងៗទៀតផងដែរ ដែលជាកត្តាដែលជះឥទ្ធិពលដល់គុណភាពផលិតផលដូចជា កត្តាសារធាតុគីមីនិងមីក្រូសារពាង្គកាយ, កត្តាការថែទាំម៉ាស៊ីន បរិក្ខារ និងបច្ចេកវិទ្យាក្នុងរោងចក្រ, កត្តាអនាម័យនិងឯកសណ្ឋានក្នុងរោងចក្រ, កត្តាបណ្ដុះបណ្ដាលបុគ្គលិកអំពីការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតផល, កត្តាស្តុកទុកផលិតផលសម្រេច, និង កត្តាដឹកជញ្ជូន នាំចេញ និងហៅផលិតផលមកវិញ ជាដើមចៀសវាងអាចមានបញ្ហាប៉ះពាល់ដល់គុណភាពដោយប្រការណាមួយ។

២.៧. ផលិតផលនៃក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD

ផលិតផលរបស់ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD ត្រូវបានចែកចេញជា ៥ ប្រភេទគឺ ផលិតផលម្រេចវេចខ្ចប់ដាក់ក្នុងដបកិនម្រេច (Grinders & Refill), ផលិតផលម្រេចលាយជាទឹកជ្រលក់និងស្រូប (Sauces & Spreads), ផលិតផលម្រេចកិនវិចខ្ចប់ដាក់ក្នុងដប (Grounded Pepper), ផលិតផលពិសេសក្រៅពីម្រេច (Special Products), និងផលិតផលផ្ដាច់មុខ (Exclusive Products។

រូបភាពទី៨៖ ផលិតផលម្រេចរបស់ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD

ម្រេចខ្មៅបរិមាណ ៥០ក្រាម
Sela Black Pepper Grinder 50g

ម្រេចខ្មៅបរិមាណ ៦០ក្រាម
Sela Black Pepper Grinder 60g

ម្រេចខ្មៅបរិមាណ ៧១ក្រាម
Sela Black Pepper Grinder 71g

ម្រេចខ្មៅបរិមាណ ១៦០ក្រាម
Sela Black Pepper Grinder 160g

ម្រេចខ្មៅបរិមាណ ២០០ក្រាម
Sela Black Pepper Grinder 200g

ម្រេចខ្មៅបរិមាណ ១៣៧ក្រាម
Sela Black Pepper Grinder 137g

ម្រេចខ្មៅបរិមាណ ១៨០ក្រាម
Sela Black Pepper Grinder 180g

ម្រេចសបរិមាណ ៨៥ក្រាម
Sela White Pepper Grinder 85g

ម្រេចខ្មៅបរិមាណ ៨០ក្រាម
Sela Black Pepper Refill 80g

រូបភាពទី៩៖ ផលិតផលម្រេចខេចខ្ចប់ដាក់ក្នុងដបកិនម្រេច (Grinders & Refill)

ទឹកជ្រលក់ម្រេចខ្មៅលាយទឹកឃ្មុំ ២៨០ក្រាម

Black Honey Pepper Sauce 280g

ទឹកជ្រលក់ម្រេចខ្មៅ ២៩០ក្រាម

Black Magic Pepper Sauce 280g

ទឹកស្រួបម្រេចខ្មៅលាយម៉ាយូ ២៥០ក្រាម

Mayo Pepper Spread 250g

ទឹកជ្រលក់ម្រេចខ្មៅហិល ២៦០ក្រាម

Spicy Black Pepper Spread 260g

រូបភាពទី១០៖ ផលិតផលម្រេចលាយជាទឹកជ្រលក់និងស្រួប (Sauces and Spreads)

ម្រេចកិន ៥០ក្រាម

Sela Pepper Ground Pepper 50g

ម្រេចកិន ៨៥ក្រាម

Sela Pepper Ground Pepper 85g

ម្រេចកិន ១២០ក្រាម

Sela Pepper Ground Pepper 120g

រូបភាពទី១១៖ ផលិតផលម្រេចកិនវិចខ្ចប់ដាក់ក្នុងដប (Grounded Pepper)

អំបិលកំពត ៨០ក្រាម

Kampot Sea Salt Grinder 80g

អំបិលកំពត ១០០ក្រាម

Kampot Sea Salt Grinder 100g

ម្រេចកិនដបទឹកមាស ១៣៧ក្រាម

Sela Pepper Gold Grinder 137g

អំបិលកំពត ២២០ក្រាម

Sea Salt Grinder 220g

អំបិលកំពត ៣២០ក្រាម

Sea Salt Grinder 320g

អំបិលពណ៌ផ្កាឈូកហិម៉ាឡៃ ៨០ក្រាម

Himalayan Pink Salt 140g

រូបភាពទី១២៖ ផលិតផលពិសេស (Special Products)

ទឹកជ្រលក់ម៉េងប៉េះលាយនឹងម្រេចខ្មៅ

Bloody Sela

ម្រេចខ្មៅលាយនឹងអំបិល ៧១ក្រាម

Sela Pepper Salted Pepper 71g

រូបភាពទី១៣៖ ផលិតផលផ្តាច់មុខ (Exclusive Products)

ប្រភព៖ គេហទំព័ររបស់ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD

ក្រៅពីផលិតផលដាក់លក់នៅតាមហាងនិងទីផ្សារនានាដូចនេះ ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD ក៏បានដាក់លក់ផលិតផលខ្លះនៅក្នុងការិយាល័យភ្នំពេញផងដែរ រួមជាមួយនឹងវត្ថុអនុស្សាវរីយ៍ដូចជាកាបូប និងមួកសម្រាប់ភ្ញៀវអតិថិជនដែលបានមកដល់ការិយាល័យភ្នំពេញផ្ទាល់។ គ្រប់ផលិតផលទាំងអស់គឺមានខ្នាតនិងកម្រិតដូចខាងក្រោម៖

Black Pepper	Density	Moisture	Mold	Foreign Matter
500g/l FAQ	500g/l	12% Max	0.5% Max	1% Max
550g/l FAQ	550g/l	12% Max	0.5% Max	1% Max
500g/l MC	500g/l	12% Max	0.5% Max	0.2% Max
550g/l MC	550g/l	12% Max	0.5% Max	0.2% Max
570g/l MC	570g/l	12% Max	0.5% Max	0.2% Max
WP 630g/l MC	630 g/l	13.5% Max	-	0.2 % Max
WP 630g/l SS	630 g/l	13.5% Max	-	0.2 % Max
BP 500g/l SS	500g/l	12% Max	-	0.2 % Max
BP 550g/l SS	550g/l	12% Max	-	0.2 % Max
BP 570g/l SS	570g/l	12% Max	-	0.2 % Max

តារាងទី៣៖ Product Specification **របស់ក្រុមហ៊ុន** SELA PEPPER CO., LTD

ជំពូកទី៣

ការគ្រប់គ្រងគុណភាព

ផលិតកម្មរបស់

សិប្បកម្មម្រេច ក្រុមហ៊ុន

SELA PEPPER CO., LTD

ជំពូកទី៣

ការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្មរបស់សិប្បកម្មម្រេច ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD

៣.១. ការចាត់តាំងបុគ្គលិក

ការចាត់តាំងបុគ្គលិក គឺមានសារៈសំខាន់យ៉ាងខ្លាំងទៅលើការគ្រប់គ្រងគុណភាពនៃផលិតកម្មរបស់ក្រុមហ៊ុន ដោយហេតុថាក្រុមហ៊ុនមិនអាចពឹងផ្អែកទៅលើម៉ាស៊ីននិងបច្ចេកវិទ្យាតែមួយមុខបានទេ តែជាការចូលរួមនូវ វត្ថុធាតុដើម សមត្ថភាពនិងចំណេះដឹងរបស់បុគ្គលិក បច្ចេកវិទ្យាស្តង់ដារ និងប្រព័ន្ធនៃការគ្រប់គ្រងចាត់ចែងច្បាស់លាស់នៅក្នុងក្រុមហ៊ុនផ្ទាល់ដែលត្រូវឲ្យគោរពទៅតាម និងអនុវត្តតាមជាប្រចាំ។

ហេតុដូចនេះទើប ក្រុមហ៊ុនបានបង្កើតការចាត់តាំងបុគ្គលិកឲ្យមានលក្ខណៈជាក់លាក់ស្របទៅតាមដំណើរការផលិតកម្មនីមួយៗ។

៣.២. ការប្រមូលយកទិន្នផលពីកសិករដើម្បីយកមកកែច្នៃ

ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD គឺជាក្រុមហ៊ុនដែលកែច្នៃទិន្នផលម្រេចឲ្យទៅជាផលិតផលម្រេចសម្រេចដើម្បីយកទៅដាក់លក់ក្នុងទីផ្សារនិងនាំចេញទៅក្រៅប្រទេស។ ក្រុមហ៊ុនគឺមិនមានចំការខ្លួនឯងនោះទេ តែក្រុមហ៊ុនអនុវត្តនូវការប្រមូលទិញទិន្នផលពីកសិករទៅវិញ ដោយសារតែក្រុមហ៊ុនសង្កេតឃើញថាទិន្នផលម្រេច ៨០% នៃទិន្នផលសរុបទាំងអស់នៅក្នុងប្រទេសកម្ពុជាគឺត្រូវបានផ្គត់ផ្គង់ដោយខេត្តត្បូងឃ្មុំ។ ប៉ុន្តែទិន្នផលទាំងនេះមិនមានការពិនិត្យមើលទៅលើគុណភាពច្បាស់លាស់ និងគ្មានទីផ្សារទិញយកទិន្នផលទាំងនេះសមរម្យនោះទេ នាំឲ្យប្រជាកសិករមួយចំនួនធំបានខាតបង់ពីការលក់ម្រេច។ ហេតុដូចនេះទើបក្រុមហ៊ុនមានគំនិតជួយកសិករដោយផ្តល់នូវចំណេះដឹងនិងការប្រមូលទិញ ដើម្បីឲ្យពួកគេមានទឹកចិត្តខិតខំប្រឹងប្រែងដាំដុះដំណាំម្រេចបន្តទៀត។

ការអនុវត្តទៅយ៉ាងដូចនេះ គឺអំណោយផលដល់ទាំងក្រុមហ៊ុននិងកសិករ ក៏ព្រោះតែក្រុមហ៊ុន ប្រសិនបើចង់អនុវត្តដាំដុះដោយខ្លួនឯងគឺត្រូវទិញយកដីមួយចំនួនធំដែលត្រូវការចំណាយធនធានពេលវេលានិងថវិកាយ៉ាងច្រើនក្នុងការដាំដុះម្រេចនិងទទួលបានទិន្នផលក្នុងការយកទៅកែច្នៃសម្រាប់បំពេញតម្រូវការអតិថិជនបាន រីឯសម្រាប់កសិករគឺពួកគេអាចបញ្ឈប់ការលក់ទិន្នផលរបស់ពួកគេទៅឲ្យឈ្មួញដែលទិញយកនៅតម្លៃទាបបំផុត និងទទួលបាននូវការលើកទឹកចិត្តដូចជាការតម្លើងថ្លៃទិញពីក្រុមហ៊ុនប្រសិនបើទិន្នផលរបស់កសិករមានគុណភាពល្អ។

ដូចនេះហើយនៅក្នុងចំណុចនៃជំពូកទី៣នេះ យើងខ្ញុំទាំងពីររូបនឹងធ្វើការបកស្រាយអំពីទិន្នផលម្រេចរបស់កសិករនៅខេត្តត្បូងឃ្មុំវិញ ដោយសារតែទិន្នផលម្រេចពីកសិករទាំងនេះមានសារៈសំខាន់ខ្លាំងនៅក្នុងការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្មរបស់ក្រុមហ៊ុន។

រូបភាពទី១៤៖ ទិន្នផលកសិករ

៣.២.១. ប្រតិបត្តិការមុនការដាំដុះម្រេចរបស់កសិករ

៣.២.១.១. ការជ្រើសរើសពូជ ការអនុវត្តន៍មុនពេលកាត់ទង និងការកាត់ទងម្រេចសម្រាប់ដាំ

១. ការកាត់បន្ថយហានិភ័យនៃការឆ្លងជម្ងឺពីខាងក្រៅ៖ ការជ្រើសរើសពូជម្រេចដែលល្អ គ្មានជម្ងឺរបស់ខ្លួនដោយខ្លួនឯងផ្ទាល់ជាការប្រសើរ ព្រោះអាចកាត់បន្ថយហានិភ័យក្នុងការនាំជម្ងឺពីខាងក្រៅចូលក្នុងចំការដោយមិនដឹងខ្លួន។ ក្នុងករណីចៀសមិនរួច យើងអាចជ្រើសរើសយកពូជម្រេចពីខាងក្រៅបាន។

២. ការកត់ត្រាអំពីពូជ៖ ប្រសិនបើពូជម្រេចផលិតនៅចម្ការផ្ទាល់ខ្លួន នោះត្រូវកត់ត្រាអំពីការប្រើប្រាស់សារធាតុគីមីណាមួយទៅលើពូជម្រេច និងមូលហេតុនៃការប្រើប្រាស់នោះ។ ប្រសិនបើពូជម្រេចបានមកពីចម្ការផ្សេងនោះត្រូវកត់ត្រាឈ្មោះរបស់អ្នកផ្គត់ផ្គង់ កាលបរិច្ឆេទផ្គត់ផ្គង់ និងប្រវត្តិនៃការប្រើប្រាស់សារធាតុគីមីទៅលើពូជនោះ។

៣. ការជ្រើសរើសពូជ៖ ពូជម្រេចដែលយើងជ្រើសរើសគួរមានលក្ខណៈសម្បត្តិដូចខាងក្រោម៖

- ជាពូជម្រេចបាយ
- ទងម្រេចគួរមានអាយុ ១១-១២ខែ ឬពេលម្រេចដុះបានកំពស់លើសពី ២ម
- ទងថ្លោសល្អ គ្មានជំងឺ និងសត្វល្អិតបំផ្លាញ
- ថ្នាំងញឹកល្មម (កាត់បានច្រើនកង់) និងមានពន្លកល្អតាមថ្នាំងនីមួយៗ (មិនខ្វាក់)
- មានឫសជើងតុកកែច្រើន
- ទងម្រេចគួរមានសភាពចាស់បន្តិច
- មិនគួរជ្រើសរើសយកពូជម្រេចដែលមានថ្នាំងវែងជាងធម្មតាឡើយ ព្រោះដើមម្រេចនោះត្រូវបានដាក់ និងបាញ់ជីគីមីច្រើនលើសកំណត់ បើខ្លីជាងធម្មតាពេក មានន័យថាវាជាម្រេចក្រិន។

៤. ការផ្អាកដាក់ជីមុនពេលកាត់ទង៖ គួរឈប់ប្រើប្រាស់ជីបំប៉នលើម្រេចយ៉ាងតិច ៣ខែ មុនពេលកាត់ទង ព្រោះវានឹងធ្វើឲ្យម្រេចងាប់ច្រើននៅពេលដាំ។

៥. ការកាត់ចុងត្រួយដើមម្រេចចោល៖ គួរកាត់ចុងត្រួយដើមម្រេចចោលចំនួន ២-៣ត្រួយ ពី ៥-៧ថ្ងៃមុននឹងកាត់ដើមម្រេចដើម្បីឲ្យទងម្រេចដែលនៅសល់សម្រាប់យកទៅដាំបានរឹងមាំល្អ។

រូបភាពទី១៥៖ ការកាត់ចុងត្រួយដើមម្រេចចោល

៦. ការកាត់បន្ថយការឆ្លងជម្ងឺ៖ មុននឹងកាត់ទងម្រេចចំនួន ៧-១០ថ្ងៃ គួរបាញ់ល្បាយប័រដូរ (Bordeau mixture 1%) ដើម្បីកាត់បន្ថយការឆ្លងជម្ងឺ។

៧. ការកាត់បន្ថយការឆ្លងជម្ងឺដោយឧបករណ៍សម្រាប់កាត់ដើម និងទងម្រេច៖ ដើម្បីចៀសវាងការឆ្លងវីរ៉ុសពីដើមម្រេចមួយទៅដើមម្រេចមួយទៀត អ្នកកាត់ដើម ឬ ទងម្រេចម្នាក់ត្រូវមានកន្ត្រៃ ឬ កាំបិត១ដើម និងអាល់កុលខ្លាំងមួយដប។ កន្ត្រៃ ឬ កាំបិតដែលកាត់ដើមឬទងម្រេចត្រូវជ្រលក់នឹងទឹកអាកុលខ្លាំងនោះមុននឹងកាត់ដើមម្រេចនីមួយៗ។ កាត់រួចត្រូវត្រាំក្នុងទឹកអាកុល ហើយយកកន្ត្រៃ ឬកាំបិតមួយទៀត ដែលបានត្រាំក្នុងទឹកអាកុលរួចជាស្រេចមកកាត់ដើមម្រេចមួយដើមទៀត (ធ្វើបែបនេះរហូតដល់ឈប់កាត់)។

៨. ការកាត់ដើមនិងទងម្រេច៖ គួរកាត់ទងម្រេចចេញពីដើមម្រេចកំពស់ ៥-៧តឹក ពីដី។ ពេលកាត់ទងម្រេចមិនគួរឲ្យផ្នែកខាងចុងទងម្រេច ទាំងសងខាងខ្ទាំឡើយ ព្រោះវាងាយនឹងរលួយនិងមិនងាយចេញឬស ឬត្រូយបន្ទាប់ពីដាំ។ គួរប្រើកាំបិទមុតល្អសម្រាប់កាត់ផ្តាច់ដើមម្រេចចេញពីទងម្រេច។ គួរកាត់ទងម្រេចដែលមានថ្នាំងពី ៦-៧ថ្នាំង សម្រាប់ដីក្រហម ងាយស្រស់ទឹក និង ៥ថ្នាំង សម្រាប់ដីល្បាយខ្សាច់។ ថ្នាំងលើបង្អស់ និងក្រោមបង្អស់ ដែលកប់ចូលក្នុងដី គួរតែមានឬសតុកកែដុះល្អ ចំណែកថ្នាំង ២ ដែលនៅខាងលើដី វិញចាំបាច់គួរមានពន្លកល្អ (មិនខ្ទាក់)។

រូបភាពទី១៦៖ ដើមម្រេចកម្ពស់ ៥-៧តឹក ពីដី

៩. ពេលវេលាសមស្របក្នុងការកាត់ទងម្រេច៖ គួរកាត់ទងម្រេចនៅពេលសំណើមក្នុងដីមិនលើសពី ២៥% និងពេលល្ងាចត្រជាក់។ ក្រោយពីកាច់រួចគួរយកទងម្រេចទៅត្រាំទឹករយៈពេលពី ១-២ ម៉ោង ឬយូរជាងនេះដើម្បីឲ្យឬសតុកកែរីក ហើយទងម្រេចស្រូបយកទឹកបានគ្រប់គ្រាន់។

១០. ការប្រើថ្នាំបណ្តុះឬស៖ ទងម្រេចដែលកាត់រួច គួរជ្រលក់វាជាមួយថ្នាំបណ្តុះឬស រយៈពេល ១៥ នាទី មុននឹងដាំ ដើម្បីឲ្យម្រេចដុះឬសបានល្អ (ថ្នាំដែលក្រសួងអនុញ្ញាត)។ ចំពោះម្រេចដែលបានកាច់រួចហើយអាចយកទៅដាំភ្លាមក៏បាន ឬយកទៅផ្សាំក្នុងថ្នាលទុកឲ្យដុះឬសល្អ (១៥ថ្ងៃ) ឬផ្សាំក្នុងថង់ឲ្យមានដុះត្រួយថ្មីទើបយកទៅដាំក៏បាន។

រូបភាពទី១៧៖ ការប្រើថ្នាំបណ្តុះឬស

តាមការសម្ភាសន៍ ដើម្បីបានពូជយកមកដាំកសិករត្រូវតែទៅកាត់ទងពីកសិករដទៃដើម្បីអាចដាំដុះខ្លួនឯងបាន ហើយមុននឹងជ្រើសរើសទងយកមកដាំគេមើលរកថាស្លឹកនៃដើមម្រេចដែលកសិករបានបណ្តុះរយៈពេលមួយឆ្នាំមានលក្ខណៈបៃតងល្អ ស្លឹកក្រាស់,រលូងនិងភ្លឺល្អ។ ដោយតាមការសម្ភាសន៍ជាមួយលោកពូ លីម លាង គេធ្វើការកាត់ទងនៃដើមម្រេចពី ៣០ ទៅ ៤០ទង ដើម្បីឲ្យបានយកមកចងមួយច្របាច់។ ក្រោយពីការកាត់រួចកសិករយកទងម្រេចទាំងនោះទៅថែរក្សាឲ្យបានល្អ ហើយយកទៅត្រាំទឹកមួយយប់រួចយកទៅដាំនៅឯចម្ការនាថ្ងៃស្អែកភ្លាមៗ។

៣.២.១.២. ការផ្សាំម្រេចក្នុងថង់ឲ្យចេញត្រួយថ្មីមុននឹងយកទៅដាំ

១.ពេលវេលាសមស្របក្នុងការផ្សាំម្រេចក្នុងថង់៖ ពេលវេលាសមស្របបំផុតគឺចុងរដូវភ្លៀងដែលមានអាកាសធាតុត្រជាក់ល្មម។ យើងអាចផ្សាំម្រេចក្នុងថង់នៅពេលណាក៏បានដែរ តែគួរចៀសវាងរដូវក្តៅក្នុងរង្វង់ខែ ៣-៥ ដែលនឹងធ្វើឲ្យម្រេចដុះមិនបានល្អ។

២. ការជ្រើសរើសទីកន្លែងធ្វើសួនផ្សាំម្រេច៖ គួរជ្រើសរើសទីកន្លែងដែលខ្ពស់រាបស្មើ មិនជាំទឹក និងគួរនៅដាច់ឆ្ងាយពីឡូត៍ម្រេច ព្រមទាំងមានរបងព័ទ្ធជុំវិញ ការពារសត្វចិញ្ចឹមចូល ដើម្បីកាត់បន្ថយការចម្លងមេរោគពីខាងក្រៅ និងងាយស្រួលគ្រប់គ្រងកត្តាចង្រៃ។

រូបភាពទី១៨៖ ការផ្សាំម្រេចក្នុងថង់

៣. ការគ្របស្បៃ៖ គួរគ្របស្បៃនីឡុងប្រភេទ ៧០% នៅខាងលើ និងជុំវិញកន្លែងផ្សាំម្រេច។

៤. ការត្រៀមដីសម្រាប់ច្រកចូលថង់ និងសំណើម៖ ដីសម្រាប់ច្រកចូលថង់គួរលាយក្នុងសមាមាត្រដូចខាងក្រោម៖

- ដីដែលមានជីជាតិ ៖ ២ភាគ
- ជីកំប៉ុស្តលាមកគោ ៖ ១ភាគ
- ផេះអង្កាម ឬដីខ្សាច់ ៖ ១ភាគ

គួរច្របល់ឲ្យបានសព្វល្អ និងស្រោចល្បាយទ្រីកូដែម៉ា (Trichoderma) និង/ឬ ព្សូដូម៉ូ-ណាស់ (Pseudomonas) ឲ្យបានសើមល្មម (មិនលើស ២៥% សំណើមក្នុងដី) រួចច្រកចូលថង់។

៥. ការការពារជម្ងឺឆ្លងតាមរយៈកន្លែងផ្សាំម្រេច៖ គួរបាញ់ល្បាយទ្រីកូដែម៉ា (Trichoderma) និង ឬ ព្សូដូម៉ូណាស់ (Pseudomonas) លើដីនៃសួនផ្សាំម្រេច។

រូបភាពទី១៩៖ ការលាយថ្នាំទ្រីកូដែម៉ា (Trichoderma)

៦. ចំនួនថ្នាំងនៃទងម្រេច៖ គួរកាត់ទងម្រេចដោយយកតែ ១-៣ថ្នាំង និងមិនត្រូវឲ្យផ្នែកខាងចុងទងម្រេចទាំងសងខ្ទាំឡើយ។ គួរកាត់ចុងទងម្រេចទាំងសងខាងដែលមានមុំ ៤៥ដឺក្រេ ដើម្បីកាត់បន្ថយការលួយគល់ និងចុងទងម្រេច និងងាយការចេញឫសផង។

៧. ការដាក់ទងម្រេចក្នុងថង់៖ មុនដាក់ទងម្រេចចូលថង់គួរយកឈើរឹងដែលមានវិជ្ជមាត្រប្រហែល ១,៥-២ស.ម ចាក់ចូលក្នុងដីនៃថង់សិន ដើម្បីឲ្យមានរន្ធស្រាប់ងាយស្រួលក្នុងការដាក់ទងម្រេច និងចៀសវាងការខ្ទាំចុងទងម្រេចផង។ គួររក្សា ០២ ថ្នាំងម្រេចនៅលើដី ដោយថ្នាំងទី២ នៅជាប់នឹងដី ឬចុះក្រោមដី ០.៥ស.ម រួចសង្កត់រន្ធឲ្យបានជិតនិងណែនល្អ។

៨. វិធានការបន្ទាប់ពីដាក់ទងម្រេចក្នុងថង់៖ ក្រោយពីដាក់ទងម្រេចក្នុងថង់ម្រេចរួចហើយ គួរតម្រៀបថងទាំងនោះជារងៗ និងដោតឬស្សីដែលពុះរួចចូលទៅក្នុងថង់នោះឲ្យបានជ្រៅល្អ ដើម្បីទុកចងផ្អោបនឹងត្រួយម្រេចដែលនឹងដុះបេញមក។ បន្ទាប់មកគួរបាញ់ល្បាយទ្រីកូដែម៉ា (Trichoderma) និងព្សូដូម៉ូណាស់ (Pseudomonas) ឲ្យបានសើមល្មមលើថង់ម្រេច និងដីនៃសួនផ្សាំម្រេចឲ្យបានម្តងយ៉ាងតិចមុនពេលយកទៅដាំ។

៩. ការគ្របថង់នីឡុង៖ បន្ទាប់មកគួរគ្របរងនៃថង់ម្រេចដោយថង់ប្លាស្ទិកស្រអាប់ឲ្យបានជិតល្អដោយកុំឲ្យខ្យល់ចេញចូលបានឲ្យសោះរហូតដល់ ២១-៣០ថ្ងៃ ទើបបើកថង់ប្លាស្ទិកស្រអាប់នោះចេញ។

១០. ការថែទាំបន្ត៖ បើពិនិត្យឃើញថាមានកំដៅនៃបរិយាកាសក្តៅខ្លាំងលើសពី ៣៨អង្សាសេ គួរគ្របស្បៃពីលើរងនៃថង់ម្រេចមួយជាន់ទៀត។ បើមានភ្លៀងគួរគ្របរងនៃថង់ម្រេចដោយថង់ប្លាស្ទិកស្រអាប់ ដើម្បីកុំឲ្យថង់ម្រេចត្រូវទឹកភ្លៀង។ នៅពេលពិនិត្យឃើញថាដីក្នុងថង់ម្រេចស្ងួត (សំណើមទាបជាង១៨% គួរស្រោចទឹកឲ្យបានសើមល្មមនៅពេលព្រឹក ឬពេលល្ងាច មេឃត្រជាក់។

១១. រយៈដែលអាចយកទៅដាំ៖ អាចយកម្រេចដែលមានកំពស់ចាប់ពី៣តឹកឡើងទៅយកទៅដាំដែលជាទូទៅវាមានអាយុចាប់ពី ៣-៤ខែ។

៣.២.២. វិធីសាស្ត្រដាំដុះម្រេច

៣.២.២.១. ការរៀបចំដី

កសិករគួររៀបចំដីឲ្យបានមុនរដូវភ្លៀងធ្លាក់ដោយកាប់ឆ្ការព្រៃឲ្យអស់រួចគាស់គល់ឈើ និងប្រមូលយកឫសចេញ ឬដុតចោលបន្ទាប់មកកាប់ប្រែភ្ជួរប្រែដីឲ្យបានស្អាតចំនួន៣ដងយ៉ាងតិចក្នុងរដូវប្រាំងដើម្បីសម្លាប់សត្វចង្រៃ និងបង្កើនអុកស៊ីសែនផង។

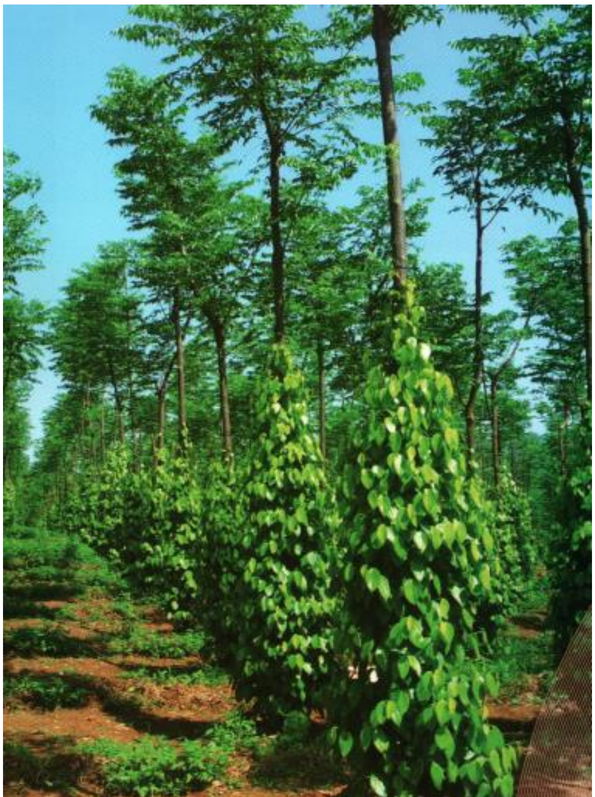
កសិករគួរបែងចែកជាឡូត៍ (ជាប៉ាក់) តូចៗដែលមានទទឹងមិនលើសពី៥០ម និងមានម្រេចក្រោម១០០០ជន្លង់ ដើម្បីងាយស្រួលក្នុងការថែទាំ និងរៀបចំប្រព័ន្ធស្រោចស្រពទឹក។

កសិករក៏គួរជីកប្រឡាយមេព័ទ្ធជុំវិញឡូត៍នីមួយៗដើម្បីរំដោះទឹក និងទប់ស្កាត់ជម្ងឺរលួយឬសដែលបង្កដោយផ្សិតចង្រៃ ដែលមានទទឹងមិនប្រាំតឹក (០.៨០ម) និងជម្រៅមិនតិចជាងមួយម៉ែត្រ (១ម)។ គួរជិកចង្ហូរជម្រៅពី៤ទៅ៥តឹក និងទទឹងពី៣ទៅ៤តឹកដែរដើម្បីធ្វើឲ្យស្រស់ទឹកបានឆាប់ និងរំដោះទឹកបានលឿនចូលក្នុងប្រឡាយមេ។

៣.២.២.២. ការជ្រើសរើសជន្លង

ប្រភេទជន្លងឈើរស់អាចជាប្រភេទឈើៈ

- មានដើមឈរត្រង់ទៅលើ និងមានមែកបែកទៅខាងតិច, មានស្លឹកខៀវគ្រប់រដូវ ឬគ្មានស្លឹកជ្រុះក្នុងរដូវប្រាំង, មិនទាមទារការកាត់មែកច្រើន, មានប្រព័ន្ធឫសចាក់ជ្រៅក្នុងដី, មានការលូតលាស់លឿនក្នុងបីឆ្នាំដំបូង, មានអាយុវែង (២០-៣០ឆ្នាំ), ធន់បាននឹងសត្វល្អិតចង្រៃនិងជម្ងឺ មិនទាក់ទាញ និងមិនមែនជាទីជម្រកនៃសត្វល្អិតចង្រៃ និងជម្ងឺ, ដណ្តើមចំណីអាហារនិងទឹកជាមួយម្រេច តិច, មានក្នុងស្រុក និងអាចរកបានច្រើន



រូបភាពទី២០៖ ជន្លងឈើក្នុងចម្ការកសិករ

- អាចយក ដើមគរ ធ្នង់ ស្មោគោក កន្ទំថេត អង្កាញ់ រលួស ពោន រកាជាដើមធ្វើជាជន្លុងរស់ និងគួរដាំឲ្យបាន ១-២ ឆ្នាំ មុនដាំម្រេច។ ផ្អែកតាមតំបន់ដាំដុះដែលមានអាកាសធាតុក្តៅ ឬត្រជាក់និងគម្លាតជិតឬឆ្ងាយខុសគ្នា ដើម្បីកាត់បន្ថយភាពស៊ុបទ្រុបនៃមែកដើមឈើជន្លុងរស់ដែលនាំឲ្យខ្វះពន្លឺចំពោះម្រេច យើងគួរដាំជន្លុងឈើរស់មួយដើម ជន្លុងឈើងាប់មួយដើម (ដាំឆ្លាស់គ្នា) ឬដាំជន្លុងរស់មួយដើមជន្លុងឈើងាប់ពីរដើម។ គួរដាំដើមឈើជន្លុងរស់ដោយកប់ជ្រៅចុះក្រោមនីវូដីយ៉ាងតិចប្រមាណ ០,៨ម (ប្រាំបីតឹក) ដើម្បីកាត់បន្ថយការដណ្តើមជីពីដើមម្រេច។
- ប្រសិនបើកសិករប្រើប្រាស់បេតុងសម្រាប់ធ្វើជាជន្លុង គឺគួរមានទំហំយ៉ាងតូច ០,១៥សម x ០,១៥សម។

រូបភាពទី២១៖ ជន្លុងបេតុងនៅក្នុងចម្ការកសិករ

ដោយផ្អែកតាមការសម្ភាសន៍ជាមួយកសិករ រួមជាមួយនឹងឯកសារផ្សេងពីឯកសាររបស់អង្គការ CIRD វិញគឺ ក្រោយពីការរៀបចំទីតាំងបណ្តុះម្រេចនិងរើសពូជដាំដុះរួច កសិករគឺចាប់ផ្តើមរៀបចំជន្លង់សម្រាប់ដាំដុះម្រេច។ ចំពោះការជ្រើសរើសជន្លង់ គឺកសិកររើសដើមភ្នីកដើម្បីយកមកធ្វើជាជន្លង់ ព្រោះតែដើមនេះជារុក្ខជាតិមួយដែលធន់នឹងអាកាសធាតុក្រោមដីព្រមទាំងទឹកល្អជាងដើមដទៃភាគច្រើន និងលើសពីនេះទៅទៀតដើមនេះមានតម្លៃថោកអាចឲ្យកសិករមានលទ្ធភាពទិញបាន។ ការជ្រើសរើសជន្លង់គឺមានសារៈសំខាន់យ៉ាងខ្លាំងក៏ព្រោះតែ កសិករពឹងផ្អែកលើជន្លង់យ៉ាងខ្លាំងសម្រាប់ទ្រទ្រង់វល្លិម្រេចរយៈពេលយូរទៅតាមអាយុកាលនៃរុក្ខជាតិម្រេច។

កសិករត្រូវលើកពូនរងកម្ពស់ពី ១៥-២០ ស.ម និងមានទំហំពី ១-១.២ ម៉ែត្រ ដើម្បីបញ្ឈរជន្លង់ និង ក្រោយពីដាក់បញ្ឈរជន្លង់កសិករត្រូវប្រក់ដំបូលដើម្បីគ្របស្លឹកម្រេចកុំឲ្យត្រូវកកំដៅថ្ងៃពេលដាំរួច ភ្លាមៗ។ គម្លាតសម្រាប់ជន្លង់នីមួយៗគឺឃ្លាតគ្នាពី ២-២.៥ម៉ែត្រ ប៉ុន្តែកសិករភាគច្រើនគិតថាការ ដាំគម្លាតឆ្ងាយពីគ្នា ២.២ម៉ែត្រគឺជាគម្លាតដែលល្អសមរម្យបំផុត។

បន្ទាប់ពីដាំជន្លង់រួចកសិករត្រូវដាំទងម្រេចដែលត្រូវយកមកបណ្តុះ គឺត្រូវជីករណ្តៅ សម្រាប់បណ្តុះវល្លិម្រេចឲ្យឡើងតាមជន្លង់ ហើយនៅក្នុងរណ្តៅនោះគេដាក់ដាំនូវវល្លិម្រេចចំនួន ៣ទង អមគ្នា។ ក្នុងផ្ទៃដី ១ហិកតា កសិករអាចដាំបានរហូតពី ១,៨០០-២,៥០០ជន្លង់ និងចាប់ផ្តើម ដាំរាល់ខែ មិថុនា។

៣.២.២.៣. ការរៀបចំរងម្រេច

- ទិសនៃរងម្រេច៖ គួរជ្រើសរើសទិសលិច-កើតក្នុងការរៀបចំរងម្រេចដើម្បីកាត់បន្ថយកំដៅ នៅក្នុងឡូត៍។
- ចំនួនរងម្រេចក្នុងមួយជួរ៖ ក្នុងមួយរង គួរដាំពីរជួរព្រោះវានឹងមានទំហំរងធំជាងទំហំរងដែល ដាំតែមួយជួរ អាចកាត់បន្ថយហានិភ័យក្នុងការដាំទឹក និងងាយស្រួលដាក់ជី និងបាញ់ថ្នាំ។
- គម្លាតជន្លងម្រេច៖ គម្លាតជន្លងត្រូវសមស្របនឹងពូជម្រេច និងសីតុណ្ហភាពនៃតំបន់ដាំដុះ។ ពូជម្រេចស៊ីឡូនត្រូវមានគម្លាតជន្លងធំជាងពូជម្រេចបាយ។ ជាទូទៅគេច្រើនដាំពូជម្រេច បាយដែលមានគម្លាតពី ២ម ទៅ ២,៥ម។ ឯពូជម្រេចស៊ីឡូន និងពូជឥណ្ឌាមានគម្លាតពី២,៥ ម ទៅ ៣ម។ បើយើងដាំមួយរងសម្រាប់ ពីរជួរម្រេចនោះមួយរងម្រេចអាចនឹងមានទទឹង ប្រវែង ៤,៥ម។ តែបើយើងដាំមួយរងសម្រាប់មួយជួរម្រេចនោះ មួយរងម្រេចអាចនឹងមានទ ទឹងប្រវែងតែ ២,២ម ប៉ុណ្ណោះ។

រូបភាពទី២២៖ រងម្រេចរបស់កសិករ

៣.២.២.៤. ការដាំម្រេច

១. ការកាប់រណ្ដៅ៖ គួរកាប់រណ្ដៅទ្រេតសម្រាប់ដីទាប (ដីល្បាយខ្សាច់) ដែលមានជម្រៅមិនលើសពី ០១តឹក និងរណ្ដៅបញ្ឈរសម្រាប់ដីខ្ពស់ (ដីក្រហម) ដែលមានជម្រៅមិនលើសពី ០២តឹក។ គួរចៀសវាងការដាំជ្រៅពេកសម្រាប់ដីល្បាយខ្សាច់ និងគួរពូនដីជុំវិញជន្លងម្រេចឲ្យបាន ១-១,៥តឹកមុនពេលដាំ។

២. ចំនួនទងម្រេច៖ ចំពោះម្រេចបាយ យើងគួរដាំ ៣ទង/ជន្លង។ ម្រេចឥណ្ឌា ២-៣ទង/ជន្លង ឯស៊ីឡុន ២ទង/ជន្លង។

៣. របៀបដាំ៖ មិនគួរដាំម្រេចក្នុងពេលកំពុងមានភ្លៀងធ្លាក់ឬក្រោយពេលមានភ្លៀងធ្លាក់ ២-៣ មេធំផ្ទួនៗគ្នាឡើយ ព្រោះវាបណ្ដាលឲ្យម្រេចងាប់ច្រើនបន្ទាប់ពីដាំ។ គួរដាំផ្ដេកក្នុងកំរិត ៤៥អង្សា ដោយដាក់ឃ្លាតគ្នាចន្លោះ ១០ស.ម និងឲ្យទងម្រេចឱនទៅរកជន្លង។ នៅពេលដាំ គួរដាក់ជើងតុកកៃផ្ងារឡើងលើដើម្បីឲ្យឫសដុះចេញសងខាង និងកុំឲ្យបាក់ឫសពេលយើងសង្កត់ដាំ។

៤. ពេលកំពុង និងក្រោយដាំរួចភ្លាម៖ គួរយកដីកប់គល់ម្រេចមុនគេ ដើម្បីកុំឲ្យហើបគល់ឡើងលើ រួចត្រូវយកដីដែលម៉ត់ល្អបាចលើឫសម្រេចឲ្យជ្រាបចូលគ្រប់កន្លែង។ បន្ទាប់មកទៀតគួរលុបដីពីលើកម្រាស់ ៥ស.ម សង្កត់ឲ្យណែនល្មម រួចទើបដាក់ជីលាមកគោដែលផ្អាប់ជាមួយដី ៣-៤គ.ក ក្នុងមួយរណ្ដៅរួចលុបដីឲ្យពេញរណ្ដៅ។ ពេលដាំម្រេចរួចភ្លាមត្រូវស្រោចទឹកភ្លាមៗ។

៣.២.៣. ការថែទាំម្រេច

៣.២.៣.១. ស្មៅ និងការតែងម្រេច

រូបភាពទី២៣៖ ការចងទងម្រេច

គួរចង ឬ កិបទងម្រេចឲ្យជាប់ជាមួយជន្លងនៅត្រង់ថ្នាំងម្រេចពេលសង្កេតឃើញ មានពន្លកដើម និងឬសជើងតុកកែដុះចេញមក។ ការចង ឬ កិបទងម្រេចគួរតែប្រើខ្សែឬក្រដាសកិបដែលមានប្រភពមកពីធម្មជាតិដូចជា អំបោះក្រចៅ អំបោះថ្មៃ ខ្លែងពណ៌ -ល- ដែលមិនធ្វើឲ្យខូចទងម្រេចនៅពេលចង។ ចាប់ពីដាំរហូតដល់ម្រេចមានអាយុ ២ឆ្នាំ យើងគួរបេះផ្កា និងផ្លែម្រេចចោលមួយចំនួន។ ម្រេចអាយុ ១ឆ្នាំ ត្រូវបេះផ្កានិងផ្លែចោលទាំងអស់ ដល់អាយុ២ឆ្នាំអាចទុកផ្កានិងផ្លែត្រឹមកម្ពស់ ២ម ពីដី លុះដល់អាយុ៣ឆ្នាំ ទើបអាចទុកផ្កាទាំងអស់បាន បើពុំនោះទេនឹងធ្វើឲ្យដើមម្រេចខ្សោយឬងាប់។

ការកាត់មែកកំណើតចោលគួរធ្វើឡើងនៅពេលម្រេចមានអាយុចាប់ពី ៦ខែ បើពុំនោះទេវាអាចនឹងធ្វើឲ្យប៉ះពាល់ដល់ការលូតលាស់នៃពន្លកដើម រួចគួរកាត់ទង ជន្លេនដែលដុះចេញមកជាប្រចាំដើម្បីកុំឲ្យគុម្ពម្រេចស្តុងពេកដែលជាប្រភពនៃការបង្កជំងឺ សត្វល្អិត ព្រមទាំងដណ្តើមជីជាតិពីមែកដែលឲ្យផល។ កសិករគួរកាត់ចោលទង ឬដៃម្រេចនៅផ្នែកខាងក្រោមកម្ពស់ ៣០-៥០ស.ម នៅក្នុងខែ មេសា-ឧសភា ដើម្បីឲ្យពន្លឺព្រះអាទិត្យអាចចាំងចូលក្នុងគល់ម្រេចបានល្អកាត់បន្ថយការឆ្លងជម្ងឺផ្សេងៗ។ កសិករក៏គួរកាប់មែកដើមឈើជន្លងរស់ដែលបាំងពន្លឺនៅដើមរដូវភ្លៀង ដើម្បីឲ្យមានពន្លឺគ្រប់គ្រាន់ដល់ដើមម្រេច។

នៅក្នុងដំណាក់កាលលូតលាស់នៃម្រេចគឺអាចមានការដុះស្មៅ ដូចនេះកសិករក្នុងស្រុកមេមត់ត្រូវយកចិត្តទុកដាក់ទៅលើ ព្រោះកូនម្រេចអាចមានគុណភាពអន់និងឡើងសត្វល្អិត ហើយការជំរះស្មៅត្រូវធ្វើឲ្យបានពី ២-៣ដង ក្នុងរដូវប្រាំង និងពី ៤-៥ដងក្នុងរដូវវស្សា។ គួរសម្អាតស្មៅក្នុងចម្ការម្រេចជាប្រចាំដោយដៃ ចប ឬ ម៉ាស៊ីន។

រូបភាពទី២៤៖ សកម្មភាពសម្អាតស្មៅក្នុងចម្ការម្រេច

កសិករក៏គួរជ្រោយដីក្នុងចម្ការម្រេច ១ដង/១ឆ្នាំ នៅដើមរដូវវស្សា (ខែ៤-៥) ដើម្បីឲ្យដីចម្ការម្រេចផសល្អ ស្រូបយកខ្យល់ និងទឹកភ្លៀងបានគ្រប់គ្រាន់ផងដែរ។ ការជ្រោយដីត្រូវធ្វើចម្ងាយ ៦០ស.ម ពីគុម្ពម្រេចដើម្បីកុំឲ្យដាច់ឬសម្រេចខ្លាំងពេក។ មិនគួរជ្រោយដីក្នុងចំការម្រេចក្នុងឬចុងរដូវភ្លៀងឡើយ។

រូបភាពទី២៥៖ សកម្មភាពជ្រោយដី

ក្រៅពីនេះគឺការថែទាំកុំឲ្យទឹកភ្លៀងជន់ចូលចម្ការរួចដក់ទឹក ដែលអាចធ្វើឲ្យខូចឬសនិងជាពិសេសធ្វើឲ្យរលួយទាំងឬសគល់នៃវល្លិម្រេចព្រមទាំងដើមជន្លង់។ ទឹកភ្លៀងក៏អាចនាំមកនូវសារធាតុគីមីនិងមេរោគដែលស្ថិតនៅក្នុងបរិយាកាសមកក្នុងចម្ការ។ ដើម្បីជៀសវាងបញ្ហានេះ កសិករគួរធ្វើប្រលាយសម្រាប់ឲ្យទឹកហូរចូល។

៣.២.៣.២. ការរក្សាសីតុណ្ហភាព និងសំណើមក្នុងឡូត៍ម្រេច

ការរក្សាសីតុណ្ហភាព និងសំណើមក្នុងឡូត៍ម្រេចមាន៤ជម្រើសសម្រាប់កសិករដូចជា៖

1. ការគ្របស្បៃ៖ ដើម្បីរក្សាសីតុណ្ហភាពក្នុងឡូត៍ម្រេចកុំឲ្យលើសពី ៤០អង្សាសេ (0C) ក្នុងរដូវប្រាំង គួរគ្របស្បៃនីឡុងប្រភេទ ៥០% នៅលើជន្លងម្រេច និងជុំវិញឡូត៍ម្រេច។
2. ការដាំរុក្ខជាតិជាគម្របរងម្រេច៖ ដើម្បីរក្សាសំណើមក្នុងដី និងសីតុណ្ហភាពលើដី ព្រមទាំងកុំឲ្យដីសឹករិចរិល គួរគ្របចម្បើង ឬរុក្ខជាតិ ឬស្មៅងាប់លើរងក្នុងរដូវប្រាំង។
3. ការដាំសណ្តែកព្រៃ (Arachic Pintoi)៖ វាជាប្រភេទរុក្ខជាតិមិនវារតោង មិនខ្ពស់ ធន់នឹងកំដៅ និងមិនស្រូវដណ្តើមជីពីម្រេច ព្រមទាំងក្រោយដាំបាន ១ឆ្នាំ ប្រភេទស្មៅចង្រៃផ្សេងៗនឹងកាត់បន្ថយយ៉ាងច្រើន។

4. ការដាំរុក្ខជាតិព័ទ្ធជុំវិញឡូត៍ម្រេច៖ នៅពេលម្រេចមានអាយុលើសពី បីឆ្នាំ គេច្រើនបើកស្បែចេញដើម្បីឲ្យម្រេចទទួលបានពន្លឺបានគ្រប់គ្រាន់ ទន្ទឹមពេលជាមួយគ្នានោះស្បៃច្រើនរហែកខូចផងដែរ។ ដើម្បីកាត់បន្ថយកំដៅក្នុងរដូវប្រាំង និងខ្យល់បក់ខ្លាំង ដែលអាចធ្វើឲ្យម្រេចអន់ឬខូច យើងគួរដាំរុក្ខជាតិដែលមានម្លប់ព័ទ្ធជុំវិញឡូត៍ម្រេចនីមួយៗ ពិសេសទិសខាងកើត ត្បូង និងលិច។ គួរជ្រើសរើសយកតែរុក្ខជាតិណាដែលមែកសាខាល្អ និងធន់បាននឹងសត្វល្អិតចង្រៃនិងជម្ងឺ។

រូបភាពទី២៦៖ រុក្ខជាតិជុំវិញឡូត៍ម្រេច

៣.២.៣.៣. ការគ្រប់គ្រងស្បៃគ្របលើជន្លងម្រេច

កូនម្រេចដែលទើបដាំរួចរហូតឡើងផុតជន្លង ១-២ឆ្នាំ គួរមានស្បៃគ្របពីលើជន្លងម្រេចទាំងរដូវប្រាំងនិងរដូវវស្សា បើពុំនោះទេ ម្រេចនឹងមិនអាចឡើងផុតជន្លងបានឡើយ។ ពេលម្រេចមានអាយុ ៣ឆ្នាំ ឡើងត្រូវបង្រួមស្បៃឲ្យនៅតូចក្នុងរដូវវស្សា ដើម្បីឲ្យពន្លឺព្រះអាទិត្យចាំងចូលក្នុងចម្ការបានល្អ និងពង្រីកស្បៃឡើងវិញនៅរដូវប្រាំងបើពុំនោះទេនឹងធ្វើឲ្យទិន្នផលម្រេចធ្លាក់ចុះ និងបណ្តាលឲ្យមានជំងឺផ្សេងៗទៀតផង។

៣.២.៣.៤. ការគ្រប់គ្រងជម្ងឺ

ការគ្រប់គ្រងជម្ងឺរបស់ដំណាំម្រេចជាចំណុចមួយ ដែលអាចកំណត់ជោគវាសនារបស់ចំការម្រេចបាន ដូចនេះកសិករត្រូវមានការយកចិត្តទុកដាក់ខ្ពស់។ ចំពោះវិធានការមានបីវិធីសាស្ត្រដើម្បីការពារគឺ វិធានការដាំដុះ វិធានការជីវសាស្ត្រ និងវិធានការគីមី។ សម្រាប់ការដាំដុះដើម្បីចៀសឲ្យផុតពីជម្ងឺ អង្គការមានវិធានការដូចជា៖

- ជ្រើសរើសដើមពូជដែលមានសុខភាពល្អ គ្មានជម្ងឺ និងសត្វល្អិតបំផ្លាញ
- ត្រូវសម្អាតចម្ការម្រេចថ្មីដោយបាញ់ថ្នាំសម្លាប់មេរោគក្នុងដី ហាលសម្ងួត ដីនិងប្រើភ្នាក់ងារជីវសាស្ត្រ
- គួររៀបចំប្រឡាយឬ ចង្អូររំដោះទឹកនៅជុំវិញចម្ការ ដើម្បីឲ្យចម្ការម្រេចស្រស់ទឹកបានល្អ និងការពារទឹកដក់ ឬជាំក្នុងចម្ការនៅរដូវវស្សា។
- លុបរណ្ដៅដី និងធ្វើដីឲ្យបានស្មើនៅរដូវវស្សា
- បន្ថយការគ្របម្រេច និងការចោលផ្នែកខាងក្រោម ចេញមួយចំនួន ដើម្បីឲ្យពន្លឺអាចចាំងចូលដល់គុម្ពម្រេច
- ជម្រះស្មៅ និងកំទេចកំទីផ្សេងៗទៀត នៅក្នុងចម្ការ ជាពិសេសក្បែរគុម្ពម្រេចដើម្បីចៀសវាងការកកើតជម្ងឺនិងសត្វល្អិត (ត្រូវប្រយ័ត្នកុំឲ្យមានការដាច់ឫស)
- ត្រូវយកម្រេចដែលងាប់ ឬរងការបំផ្លាញខ្លាំងទៅដុតដើម្បីកាត់បន្ថយការចម្លងមេរោគ។

រូបភាពទី២៧៖ សកម្មគ្រប់គ្រងជម្ងឺ

នៅដើមរដូវវស្សា គួរប្រើប្រាស់ភ្នាក់ងារជីវសាស្ត្រដែលមានការទទួលស្គាល់ច្បាស់លាស់ ដូចជា ទ្រីកូដែម៉ា (Trichoderma) និង ព្សូដូម៉ូណាស់ (Pseudomonas) រួចគួរប្រើម្ដងទៀតនៅចន្លោះ២-៣ខែក្រោយមក ដើម្បីកាត់បន្ថយការរលួយឫស និងភ្នាក់ងារបង្ករោគ។ ការអនុញ្ញាតឲ្យប្រើភ្នាក់ងារជីវសាស្ត្រត្រូវមានការទទួលស្គាល់ច្បាស់លាស់ពីអង្គការ ឬស្ថាប័នជាតិឬអន្តរជាតិ ដោយអជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចកម្ពុជា និងត្រូវមានលិខិតធានាទទួលខុសត្រូវចំពោះការក្លែងបន្លំពីអ្នកលក់ផលិតផល។ ចំពោះការប្រើប្រាស់គីមី វិធានការនេះត្រូវបានអនុញ្ញាតលុះត្រាតែករណីចាំបាច់ខានមិនបាន ប៉ុន្តែសារធាតុគីមីត្រូវទិញពីអ្នកផ្គត់ផ្គង់ដែលបានចុះបញ្ជីនិងអាជ្ញាប័ណ្ណត្រឹមត្រូវ ជាពិសេសត្រូវមានវ័ណ្ឌពណ៌បៃតង ឬខៀវមានពត៌មានអំពីសារធាតុសកម្ម រយៈពេលរងចាំ

(រវាងការប្រើប្រាស់និងប្រមូលផល) ដែលបកប្រែជាខេមរភាសា។ ការអនុវត្តត្រូវធ្វើតាមការណែនាំនៅលើកញ្ចប់ឬសំបកថ្នាំ។

៣.២.៤. ការប្រើប្រាស់ទឹក ការប្រើប្រាសជី និងថ្នាំ

៣.២.៤.១. ការប្រើប្រាស់ទឹក

តាមឯកសាររបស់អង្គការ ទឹកដែលកសិករត្រូវប្រើប្រាស់គឺត្រូវប្រើប្រាស់ទឹកស្អាតសម្រាប់ស្រោចម្រេច ដើម្បីកុំឲ្យមានសារធាតុគីមីនិងមេរោគដែលអាចចម្លងដល់គ្រាប់ម្រេច ព្រមទាំងត្រូវតែជ្រើសរើសប្រើប្រភពទឹកដែលមានសុវត្ថិភាព ឬ ត្រូវធ្វើប្រព្រឹត្តិកម្ម និងត្រួតពិនិត្យវាឲ្យបានត្រឹមត្រូវមុននឹងប្រើចំពោះទីតាំងដែលមានភាពកខ្វក់ដោយសារធាតុគីមី និងមេរោគធ្ងន់ធ្ងរ។ មិនគួរយកទឹកដែលមានកំរិត pH ទាបជាង ៥ ទៅស្រោចស្រពម្រេចឡើយ។

រូបភាពទី២៨៖ ប្រភពទឹកស្រោចស្រព

ចំពោះកូនម្រេចអាយុ ១-២ឆ្នាំ គួរស្រោចទឹក ៣-៤ថ្ងៃ/ម្តង ចំនួន ១០-១៥ល/គុម្ព។ ការស្រោចទឹកម្រេចអាចធ្វើបានច្រើនរបៀបដូចជាបញ្ចូលទឹកតាមចន្លោះរង ប្រើប្រព័ន្ធដំណក់ទឹក ប្រើប្រព័ន្ធស្ព្រិនគ្ល័រ និងធ្វើកំពែងសម្រាប់ស្រោចតាមគុម្ពនីមួយៗ។ ម្រេចអាយុចាប់ពី ៣ឆ្នាំ ឡើងទៅត្រូវការទឹកជាមធ្យម ៧-១០ល/គុម្ព ក្នុង១ថ្ងៃ។ ការស្រោចទឹកលើដំណាំម្រេចគួរតែធ្វើឡើងក្នុងរយៈពេល ៣-៤ថ្ងៃ/ម្តង។ ក្រោយពេលប្រមូលផលម្រេចរួច ការស្រោចស្រពអាចផ្អាកបានលើកលែងតែគុម្ពណាស្រពោនស្លឹកទើបត្រូវការស្រោចបន្ត។ បរិមាណទឹកខាងលើនឹងមានការប្រែប្រួល

ទៅតាមប្រភេទដី (ដីដែលអាចរក្សាទឹកទុកបានយូរឬឆាប់) អាកាសធាតុ (ក្តៅ ត្រជាក់ ឬភ្លៀង) ពិសេសត្រូវរក្សាសំណើមក្នុងដីឲ្យបាន ១៨-២៥%។ យើងអាចកាយកំពែងជុំវិញគល់ម្រេចនៅរដូវប្រាំង សម្រាប់ចម្ការម្រេចណាដែលខ្វះខាតទឹកខ្លាំង ដើម្បីសន្សំសំចៃទឹក និងដើម្បីបំប៉នដី។

តាមអនុសាសន៍របស់កសិករ ប្រព័ន្ធទឹកដែលកសិករអាចប្រើប្រាស់សម្រាប់ដាំម្រេចគឺអាចធ្វើជាប្រឡាយឬស្រះនៅក្នុងចម្ការនិងដឹកជញ្ជូនទឹកតាមធុងដោយផ្ទាល់ដៃ ហើយបើកសិករមានលទ្ធភាពគឺអាចភ្ជាប់នូវប្រព័ន្ធទុយោ (Sprinkler) សម្រាប់បាញ់ទឹកពីលើវល្លិម្រេច។ ក្រោយពីការដាំហើយភ្លាមៗ កសិករត្រូវតែដាក់ទឹកភ្លាមៗនៅពេលព្រឹក ថ្ងៃ និងល្ងាច (សម្រាប់ការដាក់ទឹកដោយដៃផ្ទាល់) ដើម្បីឲ្យដីត្រជាក់និងកុំឲ្យបាត់បង់ជីជាតិសំរាប់ការលូតលាស់នៃម្រេច តែប្រសិនបើមានភ្លៀងគឺកសិករមិនចាំបាច់ដាក់ទឹកនោះទេ។ កសិករដាក់ទឹកតែម្តងប៉ុណ្ណោះប្រសិនបើប្រើប្រាស់ប្រព័ន្ធទុយោសម្រាប់ស្រោចដំណាំ។

រូបភាពទី២៩៖ ប្រព័ន្ធទុយោ (Sprinkler) ក្នុងចម្ការកសិករ ស៊ុំ ខណ្ណា

៣.២.៤.២. ការប្រើប្រាស់ជី

យោងតាមឯកសាររបស់អង្គការ CIRD៖

- **ជីកំប៉ុស្ត**

១.ជីកំប៉ុសលាមកគោ (ការផ្អាប់ជីលាមក)៖ របៀបផលិតជីកំប៉ុស្ត មានច្រើនវិធីដែលផលិតករម្នាក់ៗមានសិទ្ធជ្រើសរើស។ ខាងក្រោមនេះជាវិធីងាយៗដែលគួរអនុវត្តន៍តាមដើម្បីផលិតជីកំប៉ុសលាមកគោ៖

- វត្ថុធាតុដើមស្ងួត ឬធាតុដែលសំបូរកាបោនដូចជា ចម្បើង ស្មៅស្ងួត អង្កាម ធ្យូងអង្កាម អាចម៍រណារ -ល-

- វត្ថុធាតុដើមសើម ឬពពួកសំបូរជាតិអាសូតដូចជា លាមកគោ ជីបាយអូម៉ាស កាកសំណល់ផ្ទះបាយ ស្លឹកឈើស្រស់ ស្លឹកពពួកដំណាំកួរឬពពួកសណ្តែក ទន្រ្ទានខែត កន្ទក់

នៅពេលធ្វើជីកំប៉ុស្ត គេអាចលាយវត្ថុធាតុដើមទាំងពីរនេះបាន ២ របៀបគឺរៀបវាជាស្រទាប់ៗ ឬច្របល់លាយចូលគ្នាទាំងអស់តែម្តង។ រៀបជាស្រទាប់ៗ៖

- ស្រទាប់ទី ១៖ វត្ថុធាតុដើមស្ងួត ៣ ភាគ ៥
- ស្រទាប់ទី ២៖ វត្ថុធាតុដើមសើម ២ ភាគ ៥

រូបភាពទី៣០៖ ការរៀបវត្ថុធាតុដើមជាស្រទាប់

គួររៀបជាស្រទាប់របៀបនេះរហូតដល់ទ្ងំជី ឬ រណ្តៅជីពេញ។ ទ្រង់ជី ឬរណ្តៅជីគួរគ្របថង់ប្លាស្ទិកពីលើ ឬមានដំបូល និងឲ្យមានខ្យល់ចេញចូល បង្កឲ្យមានសត្វល្អិតតូចៗមានប្រយោជន៍ច្រើន ដែលមានតួនាទីសំខាន់ជួយឲ្យជីមានជីជាតិ និងដំណាំលូតលាស់បានល្អ។

ប្រសិនបើលាយច្របល់គ្នា ជីកំប៉ុស្តនឹងមានគុណភាពល្អជាងការលាយរបៀបជាស្រទាប់ៗ។ កសិករត្រូវ៖

- ផ្អាប់ជីកំប៉ុស្តដោយយកវត្ថុធាតុដើមស្ងួតលាយចូលគ្នា ហើយស្រោចទឹកជាមុនសិនឲ្យវាសើមល្មម ពិសេសអង្កាម ដើម្បីឲ្យវាងាយកាច់បានល្អ
- បន្ទាប់មកយកបរិមាណវត្ថុធាតុដើមស្ងួតនិងវត្ថុធាតុដើមសើមច្របល់កាយបញ្ចូលគ្នាឲ្យសព្វ ដាក់លើកំរាលកៅស៊ូប្លាស្ទិកដែលមានកំពស់ប្រហែល២ម៉ែត្រ (មិនឲ្យទាបជាង ១.៥ម៉ែត្រ)

- ស្រោចទឹកម្តងទៀត ឬប្រើល្បាយទឹកស្ករង្វ ឲ្យឃើញលេចទឹកបន្តិចពីបាតខាងក្រោម
- យកកៅស៊ូប្លាស្ទិក គ្របវាឲ្យជិតដើម្បីកុំឲ្យត្រូវទឹកភ្លៀងនិងាយកាច់ល្អ ដោយមានសំណើមត្រឹម ៥០% ទៅ៦០%
- ដាក់ផ្អាប់ជីកំប៉ុស្តនេះក្នុងតង់កៅស៊ូ ក្នុងរយៈពេលពី ១ទៅ២ សប្តាហ៍ដោយរក្សាកំរិតសីតុណ្ហភាពប្រហែល ៧០ អង្សាសេ
- បន្ទាប់មក ត្រូវច្របល់ត្រឡប់ចុះឡើងឲ្យសព្វ។ ប្រសិនបើសំណើមធ្លាក់ចុះតិចជាង ៥០% ត្រូវចាក់ទឹកចូលបន្ថែម រួចប្រសិនបើសីតុណ្ហភាពកើនឡើងរហូតដល់ ៦០អង្សាសេ ត្រូវច្របល់ត្រឡប់ចុះឡើងឲ្យសព្វម្តងទៀត (សីតុណ្ហភាពមិនគួរលើសពី ៦០អង្សាសេ ទេ)
- ក្នុងករណីសីតុណ្ហភាពមិនឡើងខ្ពស់លើសពី ៥០អស្សាសេ ទេត្រូវពិនិត្យមើលសំណើមម្តងទៀត ដោយរក្សាសំណើមក្នុងកំរិត ៥០%ទៅ៦០%
- គួរធ្វើការច្របល់ឲ្យសព្វរៀងរាល់ថ្ងៃ ៥ថ្ងៃម្តង និងបន្តការធ្វើរហូតដល់ជីកំប៉ុស្តកាច់ល្អ
- មុននឹងយកទៅប្រើ គួរសម្ងួតកំប៉ុស្តដោយពង្រាយកំរាស់វា ឲ្យទាបជាងមុន និងច្របល់ត្រឡប់ចុះឡើង។ ពេលសីតុណ្ហភាពធ្លាក់ចុះមកត្រឹម ២០អង្សាសេ ទើបអាចប្រើប្រាស់បាន។

**សម្គាល់៖ ក្នុងករណីគ្មានលាមកគោ ក៏អាចផ្អាប់កំប៉ុស្តតាមរបៀបខាងលើបានដែរ។*

រូបភាពទី៣១៖ ការច្របល់លាយវត្ថុធាតុដើមតែម្តង

២. ការជីករណ្តៅ៖ គួរជីករណ្តៅទំហំ ៤០ស.ម x ៤០ស.ម x ៤០ស.ម ឬ ៥០ស.ម x ៥០ស.ម x ៤០ស.ម។ រណ្តៅនេះគួជីកជុំវិញ និងឃ្លាតពីជន្លង ចម្ងាយ ២០-៣០ស.ម។

រូបភាពទី៣២៖ រណ្តៅ

៣.ការបង្កើន pH ក្នុងដី៖ បើកំរិត pH ទាបជាង ៦-៧ យើងត្រូវបង្កើនកំរិត pH ដោយប្រើកំបោរកសិកម្ម ១០០-២០០ក្រាម/ជន្លុង រួចច្របល់ដីឲ្យសព្វ កុំឲ្យនៅសល់ពណ៌សៗលើដី។ ប្រសិនដីស្ងួត ត្រូវប្រោះទឹកបន្តិច ទុកចោលរយៈពេល ៧-១០ថ្ងៃ មុននឹងដាំ (គួរវាស់កំរិត pH មុននឹងដាំ)។

៤.ការកែប្រែដីមុនដាំ និងការដាក់ជីទ្រាប់បាត

- នៅពេលគ្មានកំប៉ុស្តធ្វើស្រាប់ដូចក្នុងចំណុច១ខាងលើ គួរធ្វើកំប៉ុស្តផ្ទាល់នឹងរណ្តៅ ដែលគ្រោងដាំម្រេចនោះតែម្តង ដោយប្រើធាតុស្ងួត ដូចជាចំបើង, ចំបើងអង្កាម, អង្កាម, ស្លឹកឈើជ្រុះក្រៀមៗ, ស្មៅស្ងួត, ចងកាត់ចម្បើងខ្លីៗជាដើម លាយជាមួយដីឲ្យបានសព្វល្អ រួចទុកឲ្យកាច់ជាកំប៉ុស្ត ដើម្បីកែប្រែដីឲ្យបានល្អមុនពេលដាំ។ គួរប្រើ បរិមាណធាតុស្ងួតពី ២០%-៥០% នៃដីដែលត្រូវលាយច្របល់គ្នាដោយផ្អែកតាមស្ថានភាពដីជាក់ស្តែង។
- ក្នុងករណីមិនអាចអនុវត្តតាមចំណុចខាងលើបាន អាចដាក់ជីទ្រាប់បាតដោយយកជីលាមកគោចំនួន ១៥-២០គ.ក/ជន្លុង លាយជាមួយដីនៅឲ្យសព្វរួចស្រោចទឹកមុនដាំ យ៉ាងហោចណាស់ ១៥-២០ថ្ងៃ (ការបន្ថែមជីគីមីត្រូវបានហាមឃាត់)។

៥. ការពូនដីជុំវិញជន្លុងមុនដាំ៖ ផលិតករអាចពូនដីជុំវិញជន្លុងឲ្យបានខ្ពស់ចំនួនពី ១-១,៥តឹក ពីនីវ៉ូដីជាការប្រសើរ ពិសេសចំពោះប្រភេទដីល្បាយខ្សាច់ដែលងាយនឹងជាំទឹក។

❖ ការផលិតជីលាយនឹងដីនៅ

ដើម្បីឲ្យជីមានគុណភាពល្អ និងមិនប៉ះពាល់ដល់ដំណាំម្រេច គួរយកលាមកសត្វ និង/ឬ កំទេចកំទីរុក្ខជាតិលាយជាមួយដីនៅ ៥០% ច្របល់ចូលគ្នា និងផ្អាប់ទុករយៈពេលយ៉ាងតិច ១ខែមុនពេលប្រើ។ ការផ្អាប់ជីរបៀបនេះដើម្បីសម្លាប់មេរោគមួយចំនួនដែលមាននៅក្នុងជី និងទុកពេលវេលាគ្រប់គ្រាន់សម្រាប់ឲ្យជីកាច់បានល្អ (មិនក្តៅ)។ គួរធ្វើយ៉ាងណាឲ្យគំនរជីមានសំណើមគ្រប់គ្រាន់ និងត្រូវកាយត្រលប់ជីឲ្យបាន ២ទៅ៣ ដង ដើម្បីឲ្យជីកាច់បានល្អ។ ហាមប្រើជាដាច់ខាតចំពោះលាមកសត្វដែលមិនទាន់កាច់ល្អ និងលាមកសត្វស្រស់ទៅលើដំណាំម្រេច។

❖ ការប្រើប្រាស់ជីសរីរាង្គបាវ

កសិករត្រូវបានអនុញ្ញាត្តិឲ្យប្រើប្រាស់ជីសរីរាង្គបាវ ដោយមានបញ្ជាក់ថា ពិតជាជីសរីរាង្គ ១០០% ពីអង្គការឬស្ថាប័នជាតិ ឬអន្តរជាតិដែលមានការទទួលស្គាល់ដោយអាជ្ញាធរកម្ពុជា និងត្រូវមានលិខិតធានាទទួលខុសត្រូវចំពោះការក្លែងបន្លំពីអ្នកលក់ផលិតផល។ ក្នុងករណីគ្មានការបញ្ជាក់ច្បាស់លាស់ជីសរីរាង្គបាវនោះ ត្រូវបានហាមឃាត់មិនឲ្យប្រើប្រាស់ជាដាច់ខាត។

❖ **គោលការណ៍ដាក់ជី**

ជាទូទៅគួរដាក់ជីកំប៉ុស្តឲ្យបាន ២ដង យ៉ាងតិចក្នុងមួយឆ្នាំដោយគួដាក់នៅដើមរដូវភ្លៀង (ខែ៤-៥) ឬបន្ទាប់ពីប្រមូលផលរួចភ្លាមនិងលើកទី២ នៅពាក់កណ្តាលរដូវភ្លៀង (ខែ៨-៩)។ រាល់ការដាក់ជីកំប៉ុស្តម្តងៗ គួរស្រោចល្បាយទ្រីកូដែម៉ា (Trichoderma) និង/ឬ ព្សូដូ-ម៉ូណាស់ (Pseudomonas) ឲ្យបានសើមល្អម។ ការបន្ថែមជីសរីសរាង្គ ១០០% ប្រភេទបាវត្រូវបានអនុញ្ញាតិ។

សម្រាប់ម្រេចដែលមានអាយុ ១-២ឆ្នាំ កសិករគួរបន្ថែមជីកំប៉ុស្តទឹក ក្រៅពីត្រូវដាក់ជីកំប៉ុស្តឲ្យបាន ២ដង យ៉ាងតិចក្នុងមួយរដូវ។ នៅពេលដាក់ជីម្តងៗ ត្រូវតែប្រាកដថានៅក្នុងដីមានសំណើមគ្រប់គ្រាន់។ កសិករគួរដាក់ជីកំប៉ុស្តចំនួនពី ៥-៧គ.ក/១ឆ្នាំ ក្នុងមួយគុម្ពសម្រាប់ម្រេចដែលមានអាយុមិនលើសពី ១ឆ្នាំ និងគួរដាក់ជីកំប៉ុស្តចំនួនពី ១០-១៥គ.ក/១ឆ្នាំ ក្នុងមួយគុម្ពសម្រាប់ម្រេចមានអាយុចាប់ពី ១ឆ្នាំ។

ចាប់ពីម្រេចមានអាយុ២ឆ្នាំឡើងទៅ គួរដាក់ជីកំប៉ុស្តពី ១៥-២០គ.ក/១ឆ្នាំ ក្នុងមួយគុម្ព។ យើងអាចប្រើជីបំប៉នញឹកញាប់ជាងកាលម្រេចនៅមានអាយុតិចជាង២ឆ្នាំ ដោយប្រើជីកំប៉ុស្តជីសរីរាង្គ ១០០% ប្រភេទបាវ និងជីគីមី។ ចំពោះជីគីមី មិនត្រូវប្រើប្រាស់លើសពី ២០០ក/១ឆ្នាំ ក្នុងមួយគុម្ពឡើយ ហើយត្រូវបែងចែកជា ២ ឬ ៣លើក និងអាចអនុញ្ញាតឲ្យប្រើជីគីមីបាញ់បំប៉នតាមស្លឹកមុនប្រមូលផល ២ខែ។

❖ **សកម្មភាពរបស់កសិករដែលបានសម្ភាសន៍**

ការប្រើប្រាស់ជីរបស់កសិករដែលត្រូវបានសម្ភាសន៍វិញ គឺកសិករតែងប្រើជីធម្មជាតិច្រើនដើម្បីឲ្យទិន្នផលដែលទទួលបានមានជាតិគីមីទាបបំផុតទៅតាមតម្រូវការដែលក្រុមហ៊ុន ឬអតិថិជនចង់បាន។ ការដាក់ជីឲ្យដំណាំគឺអនុវត្តទៅ ១-២ដង ក្នុងមួយឆ្នាំ ហើយជីដែលកសិករប្រើប្រាស់មានដូចជា ជីអាច់គោ, ជី NPK, ជី 15-5-25, ជី D.A.P, ជី ALKALI, ជីក្បាលក្របី, ជីវៀតណាម, ជី XM, ជី LPM, និងប្រភេទជីជាច្រើនទៀតទៅតាមចំណង់ចិត្តរបស់កសិករ។ វិធីដាក់ជីគឺកសិករមិនដាក់នីក្រោមគល់ដំណាំតែម្តងនោះទេ។ នៅក្នុងឆ្នាំទី ១ កសិករជីករណ្តៅមួយទល់មុខនឹងគល់វល្លិម្រេចនិងមានគម្លាតពីគ្នាប្រហែល ៣តឹក រួចដាក់ជី។ ចូលដល់ឆ្នាំទី ២ កសិករប្តូរមកដាក់ជីនៅចំហៀងវិញ ហើយដល់ឆ្នាំទី ៣ កសិករដាក់ជីនៅរណ្តៅចាស់ព្រោះតែរហូតដល់ឆ្នាំទី ៣ គឺសាបជីអស់។ ក្នុងមួយឆ្នាំៗកសិករបានប្រើប្រាស់ជីសម្រាប់ ១ជន្លង់ ក៏ប៉ុន្តែបើសិនជាកសិករចង់ប្រើប្រាស់ជីគីមីគឺប្រើត្រឹមតែ ២ខាំ ប៉ុណ្ណោះដើម្បីជៀសវាងខុសពីស្តង់ដារ GAP។

❖ **ប្រការចៀសវាង**

- មិនត្រូវប្រើសារធាតុសរីរាង្គដូចជា សំណល់ពីរុក្ខជាតិ សត្វ អតិសុខុមប្រាណជាដើម បាញ់ ឬស្រោចលើផ្លែ និងដើមម្រេចឡើយ
- មិនត្រូវប្រើកាកសំណល់របស់មនុស្សដូចជា លាមក និងទឹកម៉ូត្រជាដើម នៅក្នុងផលិតកម្មម្រេចឡើយ ជាពិសេសបាញ់នៅលើផ្លែនិងដើម
- ទីកន្លែងធ្វើជីកំប៉ុស្តគួរតែនៅឆ្ងាយពីចម្ការនិងប្រភពទឹក ដោយគួរសាងសងរោងដើម្បីបង្ការកុំឲ្យកខ្វក់ដល់ចម្ការម្រេចនិងប្រភពទឹក

៣.២.៤.៣. ការប្រើប្រាស់ថ្នាំ

ចំពោះថ្នាំដែលកសិករប្រើប្រាស់គឺគេតែងប្រើប្រាស់ថ្នាំធម្មជាតិដែលធ្វើដោយផ្ទាល់ដៃ ទោះតែការប្រើថ្នាំធម្មជាតិលែងសូវមានប្រសិទ្ធភាពបានកសិករចាប់ផ្តើមប្រើប្រាស់នូវថ្នាំគីមី។ ការប្រើប្រាស់ថ្នាំពុលធម្មជាតិត្រូវបានលើកទឹកចិត្ត ព្រោះវានឹងបង្កើនទំនុកចិត្តអំពីសុវត្ថិភាពដល់អ្នកប្រើប្រាស់។ ការប្រើប្រាស់ថ្នាំពុលធម្មជាតិមានរូបមន្តច្រើន អាស្រ័យលើការទៅលើគោលដៅនៃការកម្ចាត់។

រូបមន្តទី១៖ សម្រាប់កម្ចាត់ពពួកសត្វ មានស្លាបត្រូវមានគ្រឿងផ្សំដូចជា៖

- ស្លឹក ឬសំបកស	១	គីឡូក្រាម
- ក្តួច	១	គីឡូក្រាម
- មើមកាប៉ែ	១	គីឡូក្រាម
- ថ្នាំជក់	១	គីឡូក្រាម
- គ្រាប់ និងសំបកស្លែង	១	គីឡូក្រាម
- បណ្តូលពេជ្រ	១	គីឡូក្រាម
- ទឹកស្អាត	២០	គីឡូក្រាម

- វិធីធ្វើ៖ ហាន់គ្រឿងផ្សំទាំងអស់ឲ្យតូចៗ ហើយដាក់ចូលក្នុងពាង (*សម្រាប់ថ្នាំជក់ដាក់នៅ៣ថ្ងៃបន្ទាប់) បន្ទាប់មកចាក់ទឹកចូលរួចរក្សាទុករយៈពេល ១០-១៥ថ្ងៃ ទើបអាចប្រើប្រាស់បាន។
- វិធីប្រើប្រាស់៖ ទឹកថ្នាំ១លីត្រ លាយទឹកធម្មតា ១០លីត្របន្ទាប់មកបាញ់ទៅលើរុក្ខជាតិដែលរងការបំផ្លាញឬ បាញ់ការពារទុកមុន។

រូបភាពទី៣៣៖ ថ្នាំផលិតតាមរូបមន្តទី ១

រូបមន្តទី២៖ សម្រាប់កម្ចាត់ពពួកជញ្ជាក់ មានស្លាបត្រូវមានគ្រឿងផ្សំដូចជា៖

- ស្លឹក ឬសំបកដើមស្លែង	១	គីឡូក្រាម
- សំបកស្ដៅ	២	គីឡូក្រាម
- ស្លឹកស្នាច	១.៥	គីឡូក្រាម
- ស្លឹក ឬសំបកដើមស្លាក់	១.៥	គីឡូក្រាម
- សំបកនិងផ្លែកន្ទួតស្រុក	១	គីឡូក្រាម
- ម្ទេស	០.៣	គីឡូក្រាម
- ថ្នាំជក់	០.២	គីឡូក្រាម
- ទឹកស្អាត	៥០	លីត្រ

- វិធីធ្វើ៖ ហាន់គ្រឿងផ្សំទាំងអស់ឲ្យតូចៗ ហើយដាក់ទៅក្នុងពាងបន្ទាប់មកចាក់ទឹកចូល។ រក្សាទុកនៅក្រោមម្លប់ដោយគ្របមាត់ពាងឲ្យជិត និងត្រូវកូរថ្នាំរៀងរាល់១០ថ្ងៃម្តង។ បន្តអនុវត្តរហូតដល់ទឹកថ្នាំក្លាយជាពណ៌ដូចទឹកត្រីទើបអាចប្រើបាន ជាទូទៅរយៈពេល១ខែ។
- វិធីប្រើ៖ យកទឹកថ្នាំ១.៥លីត្រ លាយជាមួយទឹក ១២លីត្រ បន្ទាប់មកយកមកបាញ់ទៅលើរុក្ខជាតិដែលរងការបំផ្លាញឬ បាញ់ការពារទុកមុន។

រូបភាពទី៣៤៖ ថ្នាំផលិតតាមរូបមន្តទី ២

ក្រៅពីរូបមន្តទាំងពីរយើងក៏ឃើញមានការអនុវត្តកសិករបានអនុវត្ត**រូបមន្តផ្សេងទៀត** ដោយមានគ្រឿងផ្សំដូចជា៖

- វល្លិពេជន៍	១៥	គីឡូក្រាម
- សំបកស្លែង	១០	គីឡូក្រាម
- ស្លឹកគ្រី	១០	គីឡូក្រាម
- មើមក្រង់	១៥	គីឡូក្រាម
- ថ្នាំខ្លាំងឬថ្នាំចុកនិងបារី	៥	គីឡូក្រាម
- ស្ដៅ	១៥	គីឡូក្រាម
- មើមក្ដួច	១៥	គីឡូក្រាម
- ម្ទេស	២-៣	គីឡូក្រាម
- ទឹកស្អាត	៥០០	លីត្រ

- វិធីធ្វើ៖ ហាន់គ្រឿងផ្សំទាំងអស់ឲ្យតូចៗ ហើយដាក់ទៅក្នុងពាងបន្ទាប់មកចាក់ទឹកចូល។ត្រូវត្រាំក្នុងទឹករយៈពេលកន្លះខែ (១៥ ថ្ងៃ) ទើបអាចប្រើប្រាស់បាន។
- វិធីប្រើ៖ ត្រូវលាយថ្នាំ២០០លីត្រ ជាមួយទឹក២៥០០លីត្រ សម្រាប់៥០០០ជម្លង់។

ចំពោះថ្នាំធ្វើពីវត្ថុធាតុដើមម្ទេស គឺមិនសូវជានិយមក្នុងការធ្វើ ក៏ព្រោះតែធ្វើឲ្យផ្ការភ្នែកអ្នកបាញថ្នាំ។ រយៈពេលនៃការបាញគឺយ៉ាងច្រើន ៤-៥ខែ ប៉ុណ្ណោះ ហើយកសិករនាំគ្នាឈប់បាញថ្នាំនាពេលដែលម្រេចចាប់ផ្ដើមដុះផ្លែ។

រូបភាពទី៣៥៖ ថ្លាំរបស់កសិករ ស៊ុំ វណ្ណា

៣.២.៤.៤. វិធានការនិងសុវត្ថិភាពនៃការប្រើប្រាស់សារធាតុពុល

សារធាតុពុលធម្មជាតិ ឬ គីមីសុទ្ធតែមានផលប៉ះពាល់ដល់សារពាង្គកាយមនុស្ស ដូចនេះ កសិករត្រូវអនុវត្តប្រការសុវត្ថិភាពឲ្យបានល្អដូចខាងក្រោម៖

- ត្រូវទុកដាក់ថ្នាំពុលកសិកម្មឆ្ងាយពីដៃរបស់ក្មេង ។
- ពាក់អាវការពារម៉ាស់ និងស្រោមដៃពេលប្រើថ្នាំ (ដូចរូបខាងក្រោម)។
- ហាមយកសម្ភារៈវេចខ្ចប់ថ្នាំពុលកសិកម្ម យកទៅប្រើប្រាស់ឡើងវិញ។
- ប្តូរសម្លៀកបំពាក់ចេញ និងងូតទឹកសម្អាតខ្លួនក្រោយពេលបាញ់ថ្នាំ។
- ត្រូវសំអាតសម្លៀកបំពាក់ និងត្រូវទុកដាក់ថ្នាំនៅក្នុងកញ្ចប់ដើម ចាក់សោរទុកក្នុងទូរនៅកន្លែងស្ងួតនិងមានខ្យល់ចេញចូលល្អ និងឆ្ងាយពីម្ហូបអាហារ។

- ប្រសិនបើមានការប៉ះពាល់ ស្បែកត្រូវលាងសម្អាតនឹងសាប៊ូ ភ្នែកត្រូវលាងសម្អាតថ្នមៗជាមួយទឹកស្អាតប្រហែល២០នាទី ។
- ករណីពុលដោយការលេបឬផឹក ត្រូវរកជំនួយពីគ្រូពេទ្យ ឬបញ្ជូនទៅមណ្ឌលសុខភាពដែលនៅជិតភ្លាមៗ ដោយយកស្លាកសញ្ញាថ្នាំទៅជាមួយ។
- ចំពោះសារធាតុគីមីក្រៅកសិកម្មត្រូវប្រើប្រាស់ រក្សាទុក និងកម្ទេចចោលដូចជា ប្រេងឥន្ទនៈ ប្រេង និងសារធាតុដែលមិនមែនក្សេត្រគីមីផ្សេងទៀត ដើម្បីកាត់បន្ថយហានិភ័យដែលបង្កឲ្យកខ្វក់ដល់កសិផល។

៣.២.៥. ការប្រមូលផលម្រេច

៣.២.៥.១. ការត្រៀមប្រមូល

មនុស្សដែលចូលរួមការងារប្រមូលផល បោកបែន សម្ងួត កែច្នៃ សន្និធិ ដឹកជញ្ជូន និងការងារផ្សេងៗទៀត ត្រូវតែលាងសម្អាតដៃជើង និងសរីរាង្គទាំងឡាយណាដែលប៉ះពាល់ផ្ទាល់ជាមួយម្រេចឲ្យបានស្អាតជាមួយ សាប៊ូ និងទឹកមុននឹងចាប់ផ្ដើមការងារ។ ចំពោះសម្ភារៈទាំងឡាយណាដែលប្រើប្រាស់សម្រាប់ការប្រមូលផល បោកបែន សម្ងួត កែច្នៃ សន្និធិ ដឹកជញ្ជូន និងការងារផ្សេងៗទៀត ក៏ត្រូវតែស្អាតនិងបានសម្លាប់មេរោគរួច។ កន្លែងហាលនិងឃ្លាំងស្តុកទុកត្រូវតែស្អាត និងអាចការពារបានពីការ ចេញចូលរបស់សត្វដូចជា បក្សី សត្វស្រុក និងកណ្ដុរ។

៣.២.៥.២. ការប្រមូលផល

ចំពោះការសម្គាល់ពេលប្រមូលផល នៅពេលដែលពិនិត្យឃើញថាគ្រាប់ម្រេចមានពណ៌ក្រហមឬលឿងនៅក្បាលសណ្ដង់ ហើយទងរបស់សណ្ដង់មានពណ៌លឿង។ ការងារប្រមូលផលច្រើនតែចាប់ផ្ដើមពីថ្ងៃទី១ ខែមិនា ហើយបញ្ចប់វានៅថ្ងៃទី១៥ ខែមិថុនា តែវាអាចនឹងប្រែប្រួលទៅតាមពូជម្រេចនិងអាកាសធាតុផងដែរ។

រូបភាពទី៣៦៖ ម្រេចដែលបេះដាក់កន្ត្រក

កសិករត្រូវប្រឡេះយកគ្រាប់ម្រេចទុំដែលមានពណ៌ ក្រហមឬលឿងចេញពីចង្កោមផ្លែម្រេចឲ្យបានច្រើនតាមលទ្ធភាពដែលអាចធ្វើបានមុននឹងយកវាទៅបែនជាមួយម៉ាស៊ីន។ កសិករត្រូវពិនិត្យនិងសម្អាតម៉ាស៊ីន ឲ្យបានគ្រប់ជ្រុងជ្រោយ ដើម្បីជៀសវាងគ្រាប់ម្រេចខូច និងញែកឲ្យដាច់រវាងគ្រាប់ម្រេច និងស្រកីឬទងម្រេច។

តាមការណែនាំរបស់កសិករ ដំណាំម្រេចផ្តល់ផលចាប់ពីឆ្នាំទី ៣ ហើយទិន្នផលមានការប្រែប្រួលទៅតាមអាយុកាលរបស់វាដែលក្នុងរយៈពេលចាប់ពីអាយុ ៣-៨ឆ្នាំ ម្រេចផ្តល់ទិន្នផលមធ្យមពី ៤-១០គីឡូក្រាម ក្នុង១ជន្លង់ ឬ ១០តោន ទៅ ២០តោន គ្រាប់ម្រេចក្នុង ១ហិកតា ។ ចាប់ពីអាយុ ១២-១៥ ឆ្នាំឡើងទៅ ទិន្នផលថយចុះជាមធ្យមនៅត្រឹម ២-២.៥០ គីឡូក្រាមក្នុង ១ ជន្លង់ឬ ២តោន ទៅ ៤ តោន ក្នុង ១ហិកតា។

៣.២.៦. ការហាលម្រេចរបស់កសិករ

ក្រោយពីការប្រមូលផលរួច មុននឹងលក់ទៅឲ្យអតិថិជន កសិករនឹងហាលម្រេចបំបាត់ជាតិទឹកនៅក្នុងគ្រាប់ម្រេចសិន។ កសិករបេះគ្រាប់ទុំពេញលេញ រួចហាលសម្ងួតដោយកំដៅថ្ងៃ ឬប្រើឡសម្ងួត។ ក្នុងការហាលសម្ងួតយើងត្រូវប្រើកន្ទេល តង់ ស្បៃលីឡុងដាក់លើកំរាលស៊ីម៉ង់ត៍ស្អាត ឬហាលម្រេចនៅលើរានសម្ងួត ឬសម្ងួតនៅក្នុងឡសម្ងួត។ កន្លែងហាលម្រេចត្រូវនៅឆ្ងាយពីផ្លូវដើម្បីបញ្ចៀសធូលីដី និងគ្រាប់គ្រួសចូលទៅក្នុងគ្រាប់ម្រេច ជាងនេះទៅទៀតត្រូវតែមានរបងឬសំណាញ់បាំងព័ទ្ធជុំវិញដើម្បីការពារពីពពួកសត្វចិញ្ចឹម ឬសត្វពាហាណៈសត្វចេញចូល។ នៅក្នុងកំឡុងនៃការហាលនេះមិនត្រូវដើរជាន់គ្រាប់ម្រេច និងត្រូវប្រើរនាស់មករីគ្រាប់ម្រេចឲ្យបាន៣-៨ដង/ថ្ងៃ ដើម្បីឲ្យគ្រាប់ម្រេចស្ងួតបានល្អ។ គ្រាប់ម្រេចអាចរក្សាទុកបានត្រូវមានសំណើមតិចជាង ១៣%។ (ក្រុមហ៊ុនទទួលទិញនៅសំណើមទាបជាង១២%)។

រូបភាពទី៣៧៖ ការហាលម្រេចរបស់កសិករ

បន្ទាប់ពីការហាលសម្ងួត គឺកសិករធ្វើការរក្សាទុក (ការរក្សាជាចំណុចសំខាន់មួយព្រោះការរក្សាទុកបានល្អនាំឲ្យម្រេចមានគុណភាពល្អ សំណើមតិច និងមិនខូចបាត់បង់តម្លៃ)។ ការស្តុកម្រេចត្រូវរក្សានៅកន្លែងដែលស្អាត មានខ្យល់ចេញចូល មានដំបូល ការពារពន្លឺថ្ងៃនិងសំណើម។ កន្លែងរក្សាទុកម្រេចមិនត្រូវមានទុកផលិតផលម្ហូបអាហារ និងផលិតផលផ្សេងទៀតជាពិសេសថ្នាំពុល។ គ្រាប់ម្រេចដែលសម្ងួតត្រូវច្រកដាក់បាវ ហើយត្រូវដាក់នៅលើកំណល់ឈើដើម្បីការពារសំណើម និងឲ្យមានខ្យល់ចេញចូលបានល្អ។

ក្រៅពីនេះត្រូវមានវិធានការកម្ចាត់សត្វ និងសមាសភាពចង្រៃ ដោយត្រូវរៀបចំកំណត់ទីតាំង និងគ្រប់គ្រងនុយបំពុល អន្ទាក់ឲ្យបានល្អដើម្បីចៀសវាងការចម្លងរោគ។

៣.២.៧. បច្ចេកទេសកែច្នៃម្រេចរបស់កសិករ

ក. ម្រេចខ្មៅ

ម្រេចខ្មៅផលិតចេញពីគ្រាប់ម្រេចចាស់ដែលមានពណ៌បៃតង ឬ បៃតងចាស់ មិនត្រូវយកគ្រាប់ម្រេចដែលទុំក្រហម មកផលិតជាម្រេចខ្មៅទេ ពីព្រោះវាធ្វើឲ្យម្រេចដែលផលិតបានមានពណ៌មិនស្អាត។ ដើម្បីឲ្យគ្រាប់ម្រេចផលិតបានស្អាត (មិនជាប់ធូលី) ត្រូវយកគ្រាប់ម្រេចទៅលាងទឹករួចយកទៅសម្ងួតសារជាថ្មី ប៉ុន្តែការលាងសម្អាតនេះ ត្រូវធ្វើនៅពេលដែលមានកំដៅថ្ងៃគ្រប់គ្រាន់។

ខ. ការផលិតម្រេចក្រហម

ម្រេចក្រហមផលិតចេញតែពីគ្រាប់ម្រេចទុំពណ៌ក្រហមដេលប្រឡេះចៃញពីកួរម្រេច។ គ្រាប់ម្រេចដែលមានពណ៌លឿង ឬគ្រាប់ម្រេចដែលមានទុំជ្រុលមិនអាចផលិតចេញមកនឹងមានពណ៌ស្លេកនិងបែកសំបកនៅពេលហាលសម្ងួតរួច។ គ្រាប់ម្រេចដែលប្រមូលបានទៅលាងទឹកឲ្យស្អាតរួចយកទៅស្រុសទឹកក្តៅដែលកំពុងដាំពុះរយៈពេល៥-១០នាទី។ បន្ទាប់មកស្រង់គ្រាប់ម្រេចដែលបានស្រុសទឹករួចទុកឲ្យស្រស់ទឹកដោយដាក់ក្នុងចង្អេរ ឬល្អី ទើបយកទៅហាលឲ្យស្ងួតជាការស្រេច។ ក្នុងដំណើរកែច្នៃមានចំណុចមួយដែលកសិករគួរប្រុងប្រយ័ត្នគឺ មិនត្រូវទុកគ្រាប់ម្រេចដែលស្រុសទឹកក្តៅរួចឲ្យត្រជាក់ មុនពេលយកវាទៅហាលនោះទេពីព្រោះបណ្តាលឲ្យគ្រាប់ម្រេចស្អិតជាប់គ្នា និងបែកសំបក។

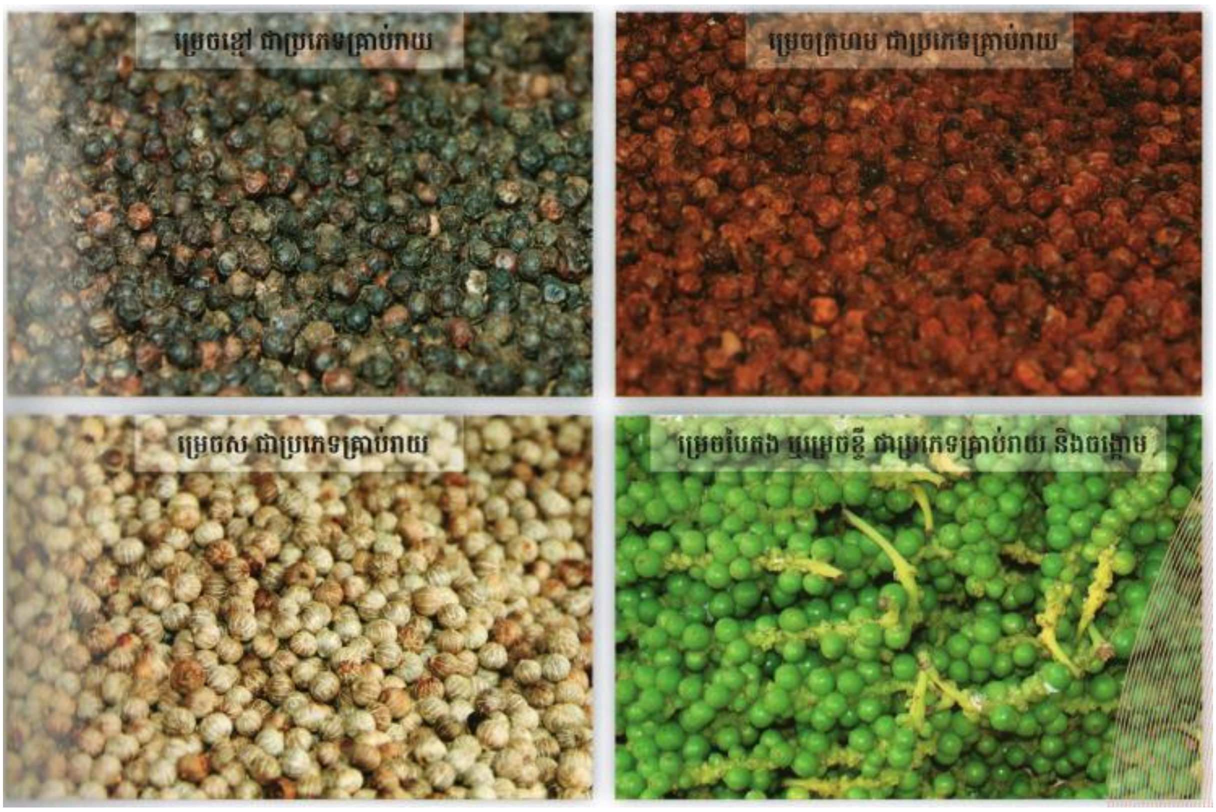
គ. ការផលិតម្រេចស

ម្រេចស ផលិតចេញពីគ្រាប់ម្រេចដែលមានពណ៌បៃតងចាស់ ឬពណ៌លឿង ឬគ្រាប់ម្រេចដែលទុំជ្រុល មិនអាចកែច្នៃជាម្រេចក្រហមបាន។ គ្រាប់ម្រេចខ្ចីឬគ្រាប់ម្រេចដែលមានជំងឺមិនអាច

ផលិតជាម្រេចសបានទេ ព្រោះបរិមាណម្រេចស ដែលផលិតមកនឹងគុណភាពអន់ និងបរិមាណតិច។ ដើម្បីផលិត ម្រេចស ត្រូវយកម្រេចដូចរៀបរាប់ខាងលើ ទៅស្ងោរឲ្យផុយសំបក រួចផ្អាប់វាទុកមួយយប់ដើម្បីងាយស្រួលសម្អាតសំបកចេញ។ នៅថ្ងៃបន្ទាប់ ត្រូវយកគ្រាប់ម្រេចដែលស្ងោររួចទោសម្អាតទឹកយកសំបកចេញជាច្រើនសារ រួចទើបយកទៅហាលថ្ងៃឲ្យស្ងួតជាការស្រេច។

ឃ. ការផលិតម្រេចខ្ចី ឬបៃតង

ម្រេចខ្ចី ឬបៃតងអាចប្រមូលផលបាននៅគ្រប់រដូវ។ ម្រេចខ្ចីអាចលក់ និងប្រើប្រាស់បានទាំងនៅស្រស់ៗ។ ម្រេចស្រស់អាចប្រឡេះដាក់ទឹកអំបិល ឬទឹកខ្មេះ។



រូបភាពទី៣៨៖ ម្រេចទាំងបួនប្រភេទ

៣.២.៨. ការដឹកជញ្ជូនទៅលក់

នៅពេលកសិករដឹកជញ្ជូនទិន្នផលម្រេចចេញទៅលក់ ត្រូវសម្អាតយានយន្តជាមុនសិន កុំឲ្យមានប្រឡាក់ សារធាតុគីមី កម្ទេចកម្ទីផ្សេងៗ និងកុំឲ្យមានការរុករានរបស់សមាសភាពចង្រៃ ជាងនេះទៅទៀតមិនត្រូវដឹកជញ្ជូនគ្រាប់ម្រេចជាមួយនឹងប្រភពនៃភាពកខ្វក់ដូចជា គីមីជីវសាស្ត្រ និងរូបសាស្ត្រជាដើម។

ចំណាត់ថ្នាក់ម្រេចខ្មៅ

កត្តាកំណត់	ចំណាត់ថ្នាក់		
	១	២	៣
រូបរាងខាងក្រៅ			
ដង់ស៊ីតេគ្រាប់ម្រេចចាប់ពី (ក្រាម/លីត្រ)	៥៧០	៥២០	៥០០
មានលាយចុងម្រេច ឬ ចង្កើមស្វា ច្រើនបំផុត (%)	២	៥	១០
មានលាយរូបធាតុផ្សេងៗច្រើនបំផុត (%)	១	២	២
គ្រាប់ម្រេចមានដុះផ្សិត ច្រើនបំផុត (%)	១	៣	៣
គ្រាប់ម្រេចមានសត្វល្អិតបំផ្លាញច្រើនបំផុត (%)	១	២	២
គ្មានសត្វល្អិត	០	០	០
គ្មានសំណល់របស់មនុស្ស និងសត្វ (រោម លាមក ....)	០	០	០
មានក្បាលសណ្តង់ និង គ្រាប់ម្រេចបែកច្រើនបំផុត (%)	១	២	៤
លក្ខណៈគីមី			
សំណើមគ្រាប់ម្រេច ខ្ពស់បំផុត (%)	១២	១២.៥	១៣
Total ash, % (m/m), max, on dry basis	៦	៧	៧
Non-volatile ether extract % (m/m), min, on dry basis	៧	៧	៧
ជាតិប្រេងទាបបំផុត (%)	២	២	២
ពីរីត Piperine ទាបបំផុត (%)	៤	៣.៥	៣
អតិសុខុមប្រាណ			
Escherichia coli (MPN/g), ច្រើនបំផុត	<៣	<៣	<៣
Salmonella (detection / 25g)	០	០	០
Aflatoxin			
Aflatoxin Total (B1+B2+G1+G2) (ug/kg), ច្រើនបំផុត	២០	២០	២០

ប្រភពៈ វិទ្យាស្ថានស្រាវជ្រាវ និង អភិវឌ្ឍន៍ជនបទ (CIRD),ឧបសម្ព័ន្ធទី១៣

៣.៣. ដំណើរការកែច្នៃម្រេចរបស់ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD

៣.៣.១. ម៉ាស៊ីននិងបច្ចេកវិទ្យាដែលត្រូវបានប្រើប្រាស់នៅក្នុងរោងចក្រ

នៅក្នុងរោងចក្រនៃក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD គឺត្រូវបានបំពាក់ទៅដោយម៉ាស៊ីនជាច្រើនដែលមានតួនាទីសំខាន់ខុសៗគ្នានៅក្នុងដំណើរការផលិតកម្មរបស់រោងចក្រ។

តាមរយៈម៉ាស៊ីនទាំងនេះ គឺរោងចក្រអាចបញ្ចេញមកនូវផលិតផលម្រេចសម្រាប់ដាក់លក់នៅលើទីផ្សារចំនួន ១.៥តោណ ក្នុង ១ម៉ោង។ ម៉ាស៊ីនទាំងនោះមានដូចជា៖

- Air Filter
- Air Refresher
- Air Shower
- Belt-Conveyer
- Bucket Elevator
- Catador
- Chiller Machine
- Cooling Circulator Bath
- Cyclone
- De-Stoner
- Grinding Machine
- Machine Cleaner
- Magnetic Seperator
- Muffle Furnace
- Packing Machine
- Pest Killing Machine
- Pre-Cleaner
- Rotary
- Rotary Sifter
- Sieve Box
- Spiral Cleaner
- Stirring Mantle
- Weighing Machine

រូបភាពទី៣៩៖ ម៉ាស៊ីនសម្រាប់ផលិតកម្ម

៣.៣.២.ការត្រួតពិនិត្យគុណភាពលើកដំបូង និងវិធីសាស្ត្រប្រមូលទិញ

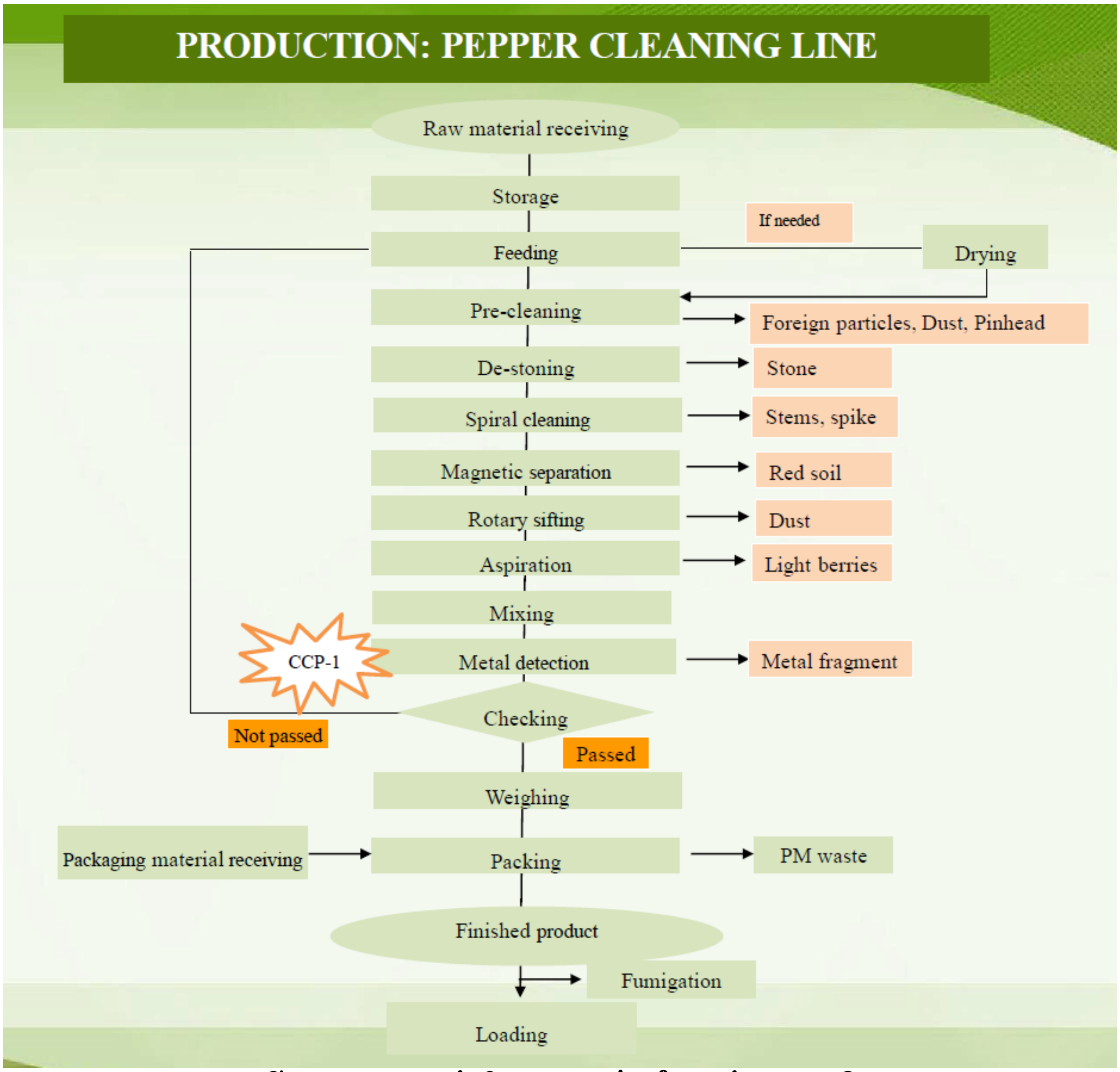
មុននឹងឈានទៅដល់ការប្រមូលទិញផលិតផល ក្រុមហ៊ុនមានការស្នើសុំសំណាកគំរូពីទិន្នផលម្រេចរបស់កសិករពីគ្រប់ឡូត៍ដែលជាសមាជិក យកទៅធ្វើការតេស្តក្នុងបន្ទប់ពិសោធន៍ ដើម្បីធានថាម្រេចគ្មានសារធាតុគីមីនិងអនុវត្តតាមស្តង់ដាកសិកម្មល្អ GAP។ ពត៌មាននៃលទ្ធផលនឹងបញ្ជូនត្រឡប់ទៅឲ្យកសិករវិញដោយស្មោះត្រង់។ បន្ទាប់ពីទទួលបានការកម្ម៉ង់ទិញ(ឬតម្រូវការអនុបាត) ក្រុមហ៊ុននឹងប្រកាសប្រមូលទិញពីសហគមន៍ជាដៃគូ កសិករដែលមានម្រេចត្រូវតាមការបញ្ជាទិញ អាចធ្វើការចុះកិច្ចសន្យាទិញលក់។

៣.៣.៣. បន្ទប់តេស្តទិន្នផលម្រេចនៅពេលទិញ-លក់

បន្ទាប់ពីការតេស្តមុនពេលចុះកិច្ចសន្យា ក្រុមហ៊ុនក៏មានការតេស្តបញ្ជាក់បន្ថែមទៅលើ ដង់ស៊ីតេ កម្រិតសំណើម ការតេស្តរកផ្សិតនៅក្នុងល្បាយម្រេច ការតេស្តរកកំទេចកំទីនៃម្រេច (Foreign matter)។ ចំពោះទិន្នផលដែលគោរពតាមលក្ខខណ្ឌបច្ចេកទេស កិច្ចសន្យានឹងមានប្រសិទ្ធិភាព។ប្រសិនបើម្រេចមានសំណើមខ្ពស់ក្នុងកម្រិតដែលអាចទទួលយកបាន(ក្រោម១២%) ក្រុមហ៊ុននឹងយកម្រេចទៅហាល ប៉ុន្តែបើពិនិត្យមើលទៅកម្រិតនៃចំណុចផ្សេងពីសំណើមមានការធ្លាក់ចុះ នោះក្រុមហ៊ុននឹងស្នើសុំលុបការទិញលក់និងបញ្ជូនម្រេចទៅចម្ការវិញ។ ចំពោះវត្ថុធាតុដើមក្រុមហ៊ុនក៏មានបញ្ជីកត់ត្រាទុកនូវទិន្នន័យឈ្មោះកសិករ ពេលវេលាទិញ ទម្ងន់នៃម្រេចដែលបានទិញដើម្បីជាប្រយោជន៍ទាំងសងខាង ព្រោះប្រសិនបើមានកំហុសបច្ចេកទេសអ្វីមួយក្រុមហ៊ុនអាចស្វែងរកប្រភពរឺឯកសិករនឹងទទួលការលើកទឹកចិត្តចំនួន ២០០៛ទៅ៥០០៛ ក្នុងមួយគីឡូក្រាមពេលមានទិញ-លកលើក្រោយ។

រូបភាពទី៤០៖ សកម្មភាពក្នុងបន្ទប់ពិសោធន៍

៣.៣.៤. ដំណាក់កាលសម្អាតម្រេច



រូបភាពទី៤១៖ ខ្សែសង្វាក់សំអាតម្រេចនៃដំណាក់កាលផលិតកម្ម

បន្ទាប់ពីទទួលបានវត្ថុធាតុដើម ក្រុមហ៊ុនធ្វើការស្តុកនៅក្នុងឃ្លាំងមិនឲ្យមានកម្ពស់លើសពី ២ម៉ែត្រ និងមានកំណល់ពីខាងក្រោមរងចាំការបញ្ជាទិញពីអតិថិជន។ ប្រសិនបើមានការបញ្ជាទិញ រោងចក្រនឹងយកវត្ថុធាតុដើមទៅដាក់ចូលម៉ាស៊ីន Feeding។

រូបភាពទី៤២៖ ការយកម្រេចដែលប្រមូលទិញពីកសិករដាក់ចូលទៅក្នុងម៉ាស៊ីន (Feeding)

នៅក្នុងដំណាក់កាលនៃខ្សែសង្វាក់សម្អាតម្រេចមានចំណុច៨ធំៗ ដែលមានតួនាទីផ្សេងៗគ្នា ដូចជាចំណុចទី

(១) Pre-Cleaning មានតួនាទីចាប់យកនូវកំទិចកំទីមានទំហំធំជាង ៦មម ដី និង គ្រាប់ម្រេចស្គោតគ្មានសាច់(Pinhead)

(២) De-stoning ចាប់យកថ្ម (មូលហេតុអាចបណ្តាលមកពីការហាល)

(៣) ចាប់យកទង និង កំទេចឈើ (មូលហេតុអាចបណ្តាលមកពីការហាលនិងវេចខ្ចប់)

(៤) ចាប់ដីក្រហម និង កំទេចដែក (ដោយសារម៉ាស៊ីនរវៃ)

(៥) ញែកគ្រាប់ធំ គ្រាប់តូច និងដកគ្រាប់ដែលបែកតាមរយៈខ្យល់បឺត

(៦) ផ្លុំយកគ្រាប់ម្រេចស្រាល

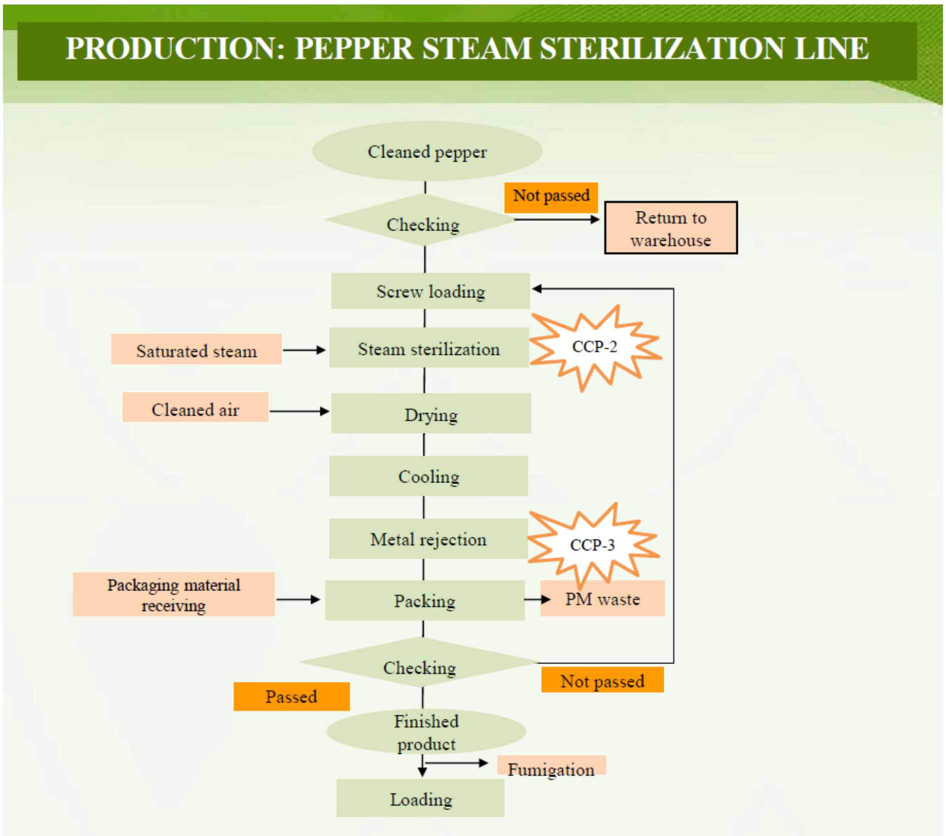
(៧) លាយគ្រាប់ម្រេចធ្ងន់និងគ្រាប់ម្រេចស្រាលពីចំណុចទី៦ ដើម្បីទទួលបានដង់ស៊ីតេដែលចង់បាន

(៨) ការចាប់យកកំទេចកំទីដែកតូចៗ ជាចំណុចសំខាន់នៃដំណាក់កាលនៃខ្សែសង្វាក់សម្អាតម្រេច (CCP-1) ព្រោះវាមានឥទ្ធិពលខ្លាំងទៅលើគុណភាពម្រេចនិងសុខភាព។

បន្ទាប់ពីធ្វើការសំអាតទាំង៨ចំណុចរួចមក យើងត្រូវធ្វើការពិនិត្យទៅលើភាពប្រក្រតីនៃដំណើរការរបស់ម៉ាស៊ីន ប្រសិនបើមានភាពមិនប្រក្រតីយើងត្រូវធ្វើដំណើរការផលិតកម្មឡើងវិញ។ ចុងក្រោយយើងធ្វើការថ្លឹងនិងវេចខ្ចប់ដោយមានការប្រុងប្រយ័ត្ន ចៀសវាងមានកាកសំណល់ពីការវេចខ្ចប់(ម្ជុលដេរបាវ និងអំបោះ) ដែលនាំឲ្យត្រូវដំណើរការឡើងវិញ។ ដំណើរការទាំងនេះគឺអាចប្រព្រឹត្តទៅទទួលបានលទ្ធផល ១.៥ តោន ក្នុងមួយម៉ោង ហើយក្នុងមួយថ្ងៃគេអាចផលិតបានផលិតផលសម្រេច ៦-៧ តោន ជាមធ្យមប្រសិនបើធ្វើការពេញម៉ោង។

ក្នុងករណីដែលមានការកម្ម៉ង់ទិញផលិតផលត្រឹមតែដំណាក់កាលសម្អាត ក្រុមហ៊ុននឹងធ្វើការវេចខ្ចប់ប្រកបដោយអនាម័យខ្ពស់ជាមួយនឹងថ្នាំសំលាប់សត្វល្អិត ដើម្បីការពារផលិតផលផងដែរ។

៣.៣.៥. ដំណាក់កាលកម្ចាត់មេរោគតាមរយៈចំហាយទឹក



រូបភាពទី៤៣៖ ខ្សែសង្វាក់សំអាតម្រេចដោយប្រើចំហាយទឹកនៃដំណាក់កាលផលិតកម្ម

នៅក្នុងការសំអាតដោយចំហាយម្រេច តម្រូវឲ្យមានការឆ្លងកាត់ការសំអាតដំណាក់ទី១ និងមានការត្រួតពិនិត្យនូវសំណើមនិងដង់ស៊ីតេឲ្យបានត្រឹមត្រូវ (ជាទូទៅដង់ស៊ីតេត្រូវមានទម្ងន់ធ្ងន់ជាងដង់ស៊ីតេដែលចង់បានព្រោះអាចមានការបាត់បង់ក្នុងដំណើរការនេះ)។

នៅក្នុងដំណាក់កាលនៃខ្សែសង្វាក់សម្អាតម្រេចដោយចំហាយទឹកនេះ ៦ចំណុច

(១) ការបញ្ជូនសម្ភារៈ

(២) ការសំលាប់មេរោគដោយចំហាយទឹកដែលមានសីតុណ្ហភាព ពី១២៥ °c ទៅ១៣០ °c ចំណុចនេះជាចំណុចសំខាន់(CCP-2) ដែលតម្រូវឲ្យមានសីតុណ្ហភាពយ៉ាងតិច១២០ °c

(3) សំងួតដោយខ្យល់បរិសុទ្ធ (ខ្យល់ក្តៅ)

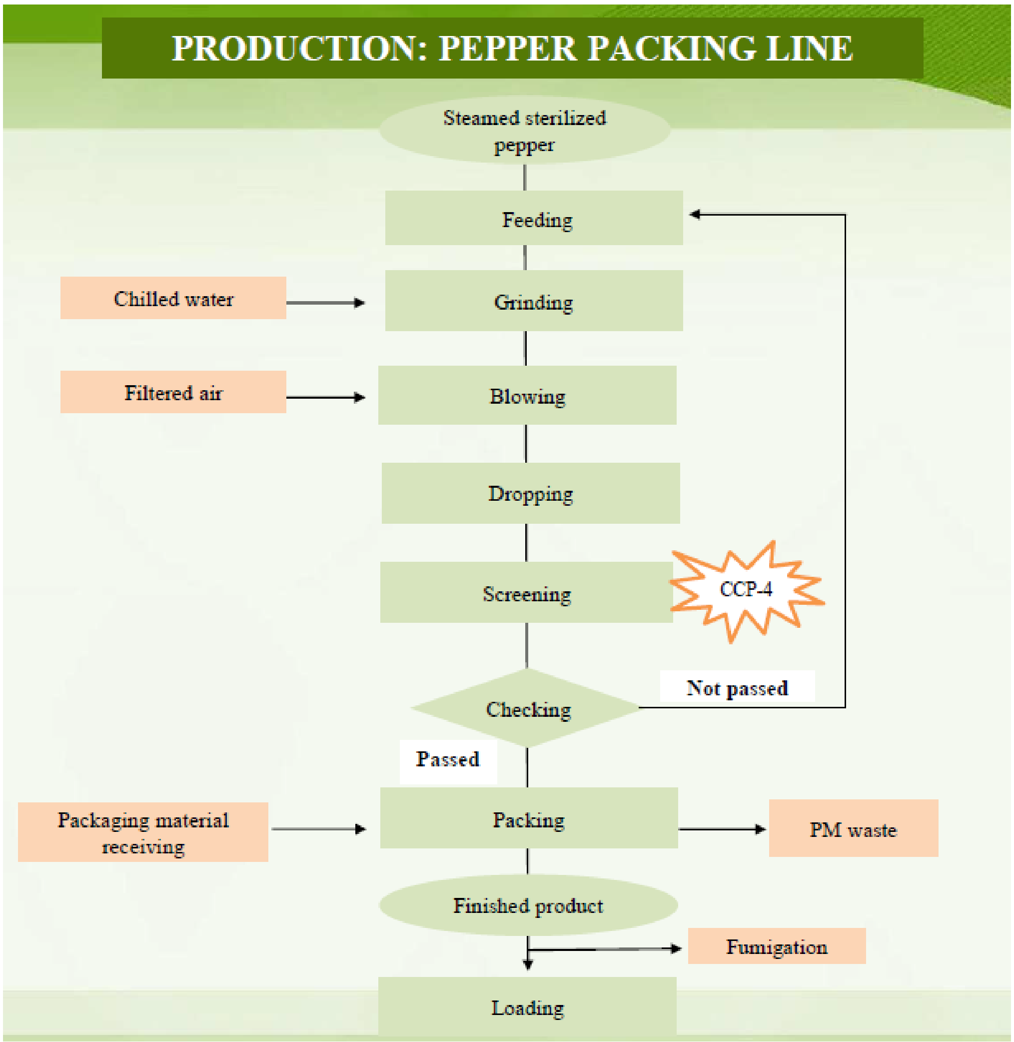
(៤) សំងួតដោយខ្យល់បរិសុទ្ធ (ខ្យល់ត្រជាក់)

(៥) ការចាប់យកកំទីដែកតូចៗនិង Metal fragment កម្រិតខ្ពស់ (CCP-3)

(6) ការត្រួតពិនិត្យមើលដង់ស៊ីតេនិងវេចខ្ចប់។

ដូចគ្នានឹងដំណាក់កាលទី១ដែរប្រសិនបើមានការបញ្ហាទិញ។

៣.៣.៦. ដំណាក់កាលកិនកិនវេចខ្ចប់សម្រាប់នាំចេញ



រូបភាពទី៤៤៖ ខ្សែសង្វាក់វេចខ្ចប់ម្រេចដើម្បីនាំចេញនៃដំណាក់កាលផលិតកម្ម

នៅក្នុងដំណាក់កាលកិនម្រេច មានជំហានជាច្រើនដូចជា

(១) ចាក់ចូលម៉ាស៊ីន

(២) កិនម្រេច ដោយរក្សាសីតុណ្ហភាពម៉ាស៊ីនតាមរយៈ Chilled Water

(3) ផ្លុំឡើងលើដោយខ្យល់ស្អាតឆ្លងកាត់ការចម្រោះ

(៤) ទម្លាក់ម្រេចចូលទៅម៉ាស៊ីនរែង

(៥) ការរែងដោយសំណាញ់មានលេខកំណត់តាមការកម្ម៉ង់ CCP-4 ព្រោះតម្រូវទៅតាមស្តង់ដាប្រទេសនាំចេញ និងតម្រូវការអតិថិជន

(៦) ការផ្ទៀងផ្ទាត់ទៅលើភាពម៉ដ្ឋ។

៣.៤. ការគ្រប់គ្រងសារធាតុគីមី និងមីក្រូសារពាង្គកាយនៅក្នុងម្រេច

ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD គឺមានបំពាក់បន្ទប់ពិសោធន៍និងបច្ចេកវិទ្យាទំនើបជាច្រើនដើម្បីផ្តល់ឲ្យអតិថិជននូវផលិតផលដែលមានគុណភាពល្អខ្ពស់និងមានជាសុខភាព។ បន្ទប់ពិសោធន៍របស់ក្រុមហ៊ុនផងដែរនោះ គឺអាចធ្វើការពិនិត្យមើលនូវសារធាតុគីមីនិងមីក្រូសារពាង្គកាយដូចជា៖

1. Escherichia coli ឬ E.coli	6. Clostridium perfringens
2. Total Phenolic Content ឬ TPC	7. Yeast and Mold
3. Salmonella	8. Staphylococcus aureus
4. Moisture	9. Other parameters
5. Bacillus ceraus	

តារាងទី៤៖ សារធាតុដែលមាននៅក្នុងម្រេចពេលពិសោធន៍

៣.៥. ការថែទាំម៉ាស៊ីន បរិក្ខារ និងការគ្រប់គ្រងអនាម័យក្នុងរោងចក្រ

នៅក្នុងរោងចក្រគឺអនុវត្តនូវការសម្អាតជារៀងរាល់សប្តាហ៍ ភាគច្រើនគឺអនុវត្តទៅនៅចុងសប្តាហ៍ និងពេលដែលមានសូវមានការបញ្ជាទិញពីអតិថិជន។ ចំពោះម៉ាស៊ីនគឺត្រូវបានសម្អាតដោយបច្ចេកវិទ្យាទំនើបទៅតាមលក្ខណៈបច្ចេកទេស ប្រសិនបើមានបញ្ហាទៅលើម៉ាស៊ីនគឺបុគ្គលិកនៅឯរោងចក្រផ្ទាល់មានសមត្ថភាពក្នុងការជួសជុលឡើងវិញ។

ការគ្រប់គ្រងអនាម័យក្នុងរោងចក្រ គឺក្រុមហ៊ុនបានបំពាក់នូវផ្ទាំងជ័រផ្លាស្ទិកនៅតាមខ្លោងទ្វានីមួយៗ ការពារកុំឲ្យធូលីដីនិងសារធាតុផ្សេងៗចូលមកក្នុងរោងចក្រ។ ក្រុមហ៊ុនក៏បានរៀបចំឲ្យមានការលាងដៃនឹងសាប៊ូមុននឹងចូលទៅកាន់ចំនុចដំណើរការផលិតកម្មផងដែរ។ ក្រៅពីនេះទៀតគឺ ក្រុមហ៊ុនបានដាក់វិន័យទៅលើឯកសណ្ឋានក្នុងប្រតិបត្តិការការងារសម្រាប់បុគ្គលិក

នីមួយៗ ដែលរួមមាន អាវ ខោ ម៉ាស់ ស្បង់គ្របសក់និងស្បែកជើង (សម្ភារៈទាំងអស់នេះត្រូវដាក់ក្នុងកន្ត្រកបន្ទាប់ពីប្រើប្រាស់រួចម្តងៗ)។

ឧបករណ៍ដែលក្រុមហ៊ុនបានប្រើប្រាស់សម្រាប់គ្រប់គ្រងអនាម័យរួមមាន ម៉ាស៊ីនបាញ់ខ្យល់សម្អាតខ្លួន (Air Shower Machine) និងម៉ាស៊ីនបម្លែងខ្យល់ (Air Filter)។

រូបភាពទី៤៥៖ ឯកសណ្ឋាននៃបុគ្គលិកផ្នែកដំណើរការផលិតកម្ម

រូបភាពទី៤៦៖ ឯកសណ្ឋាននៃបុគ្គលិកផ្នែកដំណើរការពិសោធន៍

៣.៦. ការបណ្តុះបណ្តាលបុគ្គលិកក្នុងការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្ម

បុគ្គលិកគ្រប់រូប នៅពេលដែលចូលធ្វើការដំបូងគឺតម្រូវឲ្យមានការនែនាំនិងបណ្តុះបណ្តាលជារយៈពេល ១សប្តាហ៍ជាមុនសិនទើបអាចចូលរួមធ្វើការជាផ្លូវការបាន។ បុគ្គលិកក៏ត្រូវបានបណ្តុះបណ្តាលជារៀងរាល់ឆ្នាំផងដែរ ដោយមានការរំលឹក ១-២ដង ក្នុងមួយឆ្នាំ ហើយប្រសិនបើមានការចាំបាច់ គឺក្រុមហ៊ុនអាចហៅអ្នកមានបច្ចេកទេសមកបង្រៀនបណ្តុះបណ្តាលបុគ្គលិកផងដែរ។

៣.៧. ការស្តុកទុកផលិតផលសម្រេចនៅក្នុងរោងចក្រមុននឹងនាំចេញ

ក្រោយពីទទួលបានផលិតផលម្រេចសម្រេចរួច ម្រេចទាំងនោះត្រូវបានច្រកដាក់ក្នុងបាវដែលត្រូវបានសម្អាតមេរោគយ៉ាងស្អាតមុនច្រក រួចបុគ្គលិកធ្វើការវាស់ស្ទង់នូវទម្ងន់ឲ្យបានច្បាស់លាស់កុំឲ្យខ្វះឬលើស។ ការស្តុកទុកគឺរៀបចំតម្រួតពីលើគ្នាមិនលើសពីកម្ពស់ ២ម៉ែត្រ និងដាក់ពីលើកំនល់ជ័រមិនឲ្យបាវម្រេចស្ថិតនៅលើដីឡើយ។

រូបភាពទី៤៧៖ ការស្តុកទុកក្នុងរោងចក្រ

៣.៨. ការដឹកជញ្ជូន ការនាំចេញ និងការហៅផលិតផលមកវិញ

បន្ទាប់ពីការច្រកនិងថ្លឹងបានត្រឹមត្រូវរួច ក្រុមហ៊ុនបានរៀបចំឲ្យមានការដឹកជញ្ជូនចេញទៅលក់នៅក្នុងទីផ្សារតាមរយៈដៃគូសហការណ៍និងក្រុមហ៊ុននាំចេញនាំចូលនាំចេញ។ របៀបនៃការដឹកជញ្ជូនគឺក្រុមហ៊ុនមានការជួលសេវាកម្មដឹកជញ្ជូនក្រុមហ៊ុនដទៃ ប៉ុន្តែមានវិធីសាស្ត្រក្នុងការរៀបចំដឹកជញ្ជូនដើម្បីរក្សានូវគុណភាពផលិតផលរបស់ខ្លួន។ មុននឹងរៀបចំដាក់បាវម្រេចទៅក្នុងឡាន បុគ្គលិកក្នុងរោងចក្របានរៀបចំបិទផ្ទាំងក្រដាសនិងដាក់ថ្នាំការពារកុំឲ្យមានសត្វល្អិតចូលទៅក្នុងរថយន្ត ដើម្បីការពារគុណភាពផលិតផលកុំឲ្យមានការបាត់បង់ នៅពេលទៅដល់ដៃអតិថិជនទទួលបានផលិតផល។ ប្រសិនបើក្រុមហ៊ុនធ្វើការនាំចេញទៅក្រៅប្រទេស គឺមានការបិទប្លាស្ទិកបន្ថែមដើម្បីឲ្យធានានូវគុណភាពផលិតផលនាពេលដែលដឹកជញ្ជូនតាមកប៉ាល់។

រូបភាពទី៤៨៖ ការរៀបចំដឹកជញ្ជូនចេញទៅដាក់លក់ក្នុងទីផ្សារ

ករណីផលិតផលមានបញ្ហាអ្វីមួយ ក្រុមហ៊ុននឹងធ្វើការហៅផលិតផលមកវិញ(ករណីនេះមិនដែរកើតមាននោះទេតែវាជាគោលនយោបាយរបស់ក្រុមហ៊ុន) បន្ទាប់ពីទទួលបានផលិតផលខូចរួចក្រុមហ៊ុននឹងសិក្សាស្វែងយល់ឲ្យបានច្បាស់លាស់ពីប្រភពបញ្ហា តាមទិន្នន័យទិញចូលវត្ថុធាតុដើម រយៈពេលផលិត ការស្តុកទុកវេចខ្ចប់ តាមដានបច្ចេកទេសអ្នកអនុវត្ត និងតេស្តសមត្ថភាពម៉ាស៊ីន ក៏មានបញ្ហាមួយចំនួនដែលមិនអាចគ្រប់គ្រងបានដូចជាមូលហេតុសំណើម សីតុណ្ហភាព កំដៅជាដើម។

៣.៩. លិខិត និងវិញ្ញាបនប័ត្ររបស់ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD

ដើម្បីឲ្យការបើកក្រុមហ៊ុនមានដំណើរការទៅដោយរលូនទៅតាមច្បាប់អាជីវកម្ម និងការចរាចរណ៍ផលិតផលរបស់ក្រុមហ៊ុននៅលើទីផ្សារអាចបំពេញតម្រូវការរបស់អតិថិជនបាន ក្រុមហ៊ុនបានចុះបញ្ជីជាមួយក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម និងទទួលការត្រួតពិនិត្យពីស្ថាប័ននិងអង្គការនានាដើម្បីបញ្ជាក់នូវគុណភាពម្រេចរបស់ក្រុមហ៊ុនបន្ថែមផងដែរ។ លិខិតនិងវិញ្ញាបនបត្រដែលក្រុមហ៊ុនមានសព្វថ្ងៃនេះរួមមានដូចខាងក្រោម៖

- លិខិតបញ្ជាក់ការចុះបញ្ជីបើកអាជីវកម្ម
- វិញ្ញាបនប័ត្រការអនុវត្តផលិតកម្មល្អ Good Manufacturing Practices certification (GMP)
- វិញ្ញាបនប័ត្រការវិភាគអំពីគ្រោះថ្នាក់និងចំណុចត្រួតពិនិត្យសំខាន់ៗ Hazard Analysis Critical Control Point certification (HACCP)
- វិញ្ញាបនប័ត្រអង្គការអន្តរជាតិសម្រាប់ស្តង់ដារ ២២០០០ International Organization of Standardization certification 22000 (ISO 22000)
- វិញ្ញាបនប័ត្រសម្ព័ន្ធក្រុមហ៊ុនលក់រាយនៃចក្រភពអង់គ្លេស British Retail Consortium certification (BRC)
- វិញ្ញាបនប័ត្រម្ហូបអាហារបន្លែ Vegan certification
- វិញ្ញាបនប័ត្រកូស្សឺនៃសហសេរិក Orthodox Union Kosher certification (OU Kosher)

ការទទួលស្គាល់បបមន្ទូវភាពស្របច្បាប់ជារូបវន្តបុគ្គលក្នុងការប្រកប អាជីវកម្ម-សេវាកម្មស្របទៅតាមគោលការណ៍ច្បាប់ជាធរមាន អាជីវកម្មត្រូវស្នើសុំលិខិតអនុញ្ញាតប្រកបអាជីវកម្ម-សេវាកម្ម ពីអាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ច។ ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD បានសុំចុះបញ្ជីបើកអាជីវកម្មនិងទទួលស្គាល់ជានីតិបុគ្គលពេញលក្ខណៈនាថ្ងៃទី ១៦ ខែ កុម្ភៈ ឆ្នាំ ២០១៥ ដែល ។

លិខិតមួយនេះបានបញ្ជាក់ថាក្រុមហ៊ុនជាក្រុមហ៊ុនឯកជនទទួលខុសត្រូវមានកម្រិត ដែលមានការអនុញ្ញាតបើកទីតាំងស្នាក់ការរបស់ក្រុមហ៊ុនដើម្បីប្រកបអាជីវកម្មមែន។

ដើម្បីទទួលបានទំនុកចិត្តនិងសិទ្ធិឈរជើងនៅក្នុងការប្រកួតប្រជែង ក្រុមហ៊ុនត្រូវមានការទទួលស្គាល់ពីស្ថាប័នអន្តរជាតិ។

ក. វិញ្ញាបនប័ត្រ GMP

ការទទួលបានវិញ្ញាបនប័ត្រ GMP គឺជាគន្លឹះក្នុងការឈានទៅរកការគ្រប់គ្រងផលិតកម្មដ៏ល្អមួយ ដោយតាមការអនុវត្តតម្រូវការដែលមាននៅក្នុងវិញ្ញាបនប័ត្រនេះក្រុមហ៊ុនអាចទទួលបានអត្ថប្រយោជន៍ដូចជា បង្កើនការយល់ដឹងពីហានិភ័យ, សវនកម្មផ្ទៃក្នុងកាន់តែមានប្រសិទ្ធភាព, យល់ដឹងកាន់តែច្បាស់ទៅលើដំណើរការផ្សេងៗទាក់ទងនឹងផលិតកម្ម, ការបង្កើនទំនាក់ទំនងឆ្លងដែន, និងផ្តល់ភស្តុតាងច្បាស់លាស់ ដែលបង្ហាញពីការប្តេជ្ញាចិត្តរបស់ថ្នាក់ដឹកនាំចំពោះគោលការណ៍គ្រប់គ្រងគុណភាព។ វិញ្ញាបនប័ត្រនេះក៏ជាជំហានឆ្ពោះទៅរកប្រព័ន្ធ HACCP ផងដែរ។

ខ. វិញ្ញាបនប័ត្រ HACCP

នីតិវិធីដែលមានមូលដ្ឋានលើ HACCP ផ្តល់ឱ្យអាជីវកម្មនូវប្រព័ន្ធដ៏មានប្រសិទ្ធិភាពក្នុងការត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាពចំណីអាហារតាំងពីគ្រឿងផ្សំរហូតដល់ផលិតផលសម្រេច ការស្តុកទុក និងការចែកចាយទៅអ្នកលក់និងផ្តល់សេវាកម្មដល់អ្នកប្រើប្រាស់ចុងក្រោយ។ នីតិវិធីដែលមានមូលដ្ឋានលើ HACCP មិនត្រឹមតែធ្វើឲ្យប្រសើរឡើងនូវការគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារទេប៉ុន្តែថែមទាំងបំពេញបន្ថែមប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងគុណភាពផ្សេងទៀតផងដែរ។ អត្ថប្រយោជន៍គោលនៃប្រព័ន្ធនេះមានដូចជា សន្សំលុយអាជីវកម្មក្នុងរយៈពេលវែង ជៀសវាងការបំពុលអតិថិជន បង្កើនស្តង់ដារសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ បង្កើនស្តង់ដារគុណភាពម្ហូបអាហារ រៀបចំដំណើរការផលិតកម្មឲ្យផលិតនូវអាហារដែលមានសុវត្ថិភាព ជម្រុញឲ្យមានសាមគ្គីភាពនិងប្រសិទ្ធភាពនៅក្នុងកន្លែងការងារ និងគោរពតាមច្បាប់គីមីចំណីអាហារ។

គ. វិញ្ញាបនប័ត្រ ISO 22000

វិញ្ញាបនប័ត្រនេះគឺបញ្ជាក់ពីស្តង់ដារលំដាប់ថ្នាក់អន្តរជាតិ ដែលផ្តល់ក្រុមហ៊ុននូវចំហរក្នុងការដាក់ផលិតផលរបស់ខ្លួនឲ្យប្រកួតប្រជែងក្នុងឆាកអន្តរជាតិ។

រដ្ឋាភិបាលក៏អាចមើលឃើញពីអត្ថប្រយោជន៍ដ៏ខ្លាំងក្លានៃក្រុមហ៊ុន ដែលកាន់វិញ្ញាបនប័ត្រនេះផងដែរ ជាពិសេសទៅលើចំណេះដឹងផ្នែកវិទ្យាសាស្ត្រនិងបច្ចេកវិទ្យារបស់ក្រុមហ៊ុនដែលអាចនឹងជួយទៅលើការអភិវឌ្ឍន៍នូវសុខុមាលភាព សុវត្ថិភាព និងបរិស្ថានក្នុងប្រទេសផងដែរ។

ឃ. វិញ្ញាបនប័ត្រ BRC

វិញ្ញាបនប័ត្រនេះអាចជួយឲ្យក្រុមហ៊ុនមួយទទួលបានការដឹង និងស្គាល់លំដាប់ថ្នាក់ពិភពលោក (ជាពិសេសក្នុងតំបន់សហភាពអឺរ៉ុប) បំពេញតាមតម្រូវការអ្នកទិញនិងពង្រីកទីផ្សារ សម្រេចបាននូវប្រសិទ្ធភាពប្រតិបត្តិការផលិតកម្ម (សំណាលតិច, ការរៀបចំល្អប្រសើរជាងមុន, បង្កើនផលចំណេញ) និងកាត់បន្ថយបញ្ហានៃការហៅត្រលប់មកវិញ។

ង. វិញ្ញាបនប័ត្រ Vegan

វិញ្ញាបនប័ត្រនេះមានអត្ថប្រយោជន៍ខ្លាំងសម្រាប់អតិថិជនដែលហូបបួស (Vegan = ហូបតែបន្លែឬម្ហូបដែលធ្វើពីបន្លែផ្លែឈើ គ្មានជាតិសាច់ផ្សេងៗឡើយ) ដោយជួយណែនាំនូវផលិតផល Vegan នៅក្នុងទីផ្សារឲ្យកាន់តែច្រើន។

ច. វិញ្ញាបនប័ត្រ OU Kosher

ដើម្បីឲ្យទទួលបាននូវវិញ្ញាបនប័ត្រ Kosher គឺតម្រូវឲ្យមានការវិនិយោគច្រើននូវពេលវេលានិងធនធាន ព្រមទាំងតម្រូវឲ្យក្រុមហ៊ុនឆ្លងកាត់ឧបសគ្គមួយចំនួន ក៏ប៉ុន្តែប្រសិនបើមានការសាមគ្គីភាពគ្នានៅក្នុងក្រុមហ៊ុន បូករួមជាមួយនឹងការដាក់ចិត្តនិងភាពអត់ធន់ នោះក្រុមហ៊ុននឹងទទួលបាននូវអត្ថប្រយោជន៍ដ៏ខ្លាំង មិនសម្រាប់តែក្រុមហ៊ុននោះទេ តែក៏ផ្តល់អត្ថប្រយោជន៍ដល់អតិថិជនផងដែរ។

ដោយយោងតាមការសម្ភាសន៍ផ្ទាល់ជាមួយនឹងកញ្ញាប្រធានគ្រប់គ្រងទូទៅ ក្រៅពីវិញ្ញាបនប័ត្រទាំងអស់នេះ ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD ក៏មានបំណងបន្តសម្រាចនិងដាក់ពាក្យយកឲ្យបាននូវវិញ្ញាបនប័ត្រដទៃផ្សេងទៀតផងដែរដូចជាវិញ្ញាបនប័ត្រ ISO 14000 ដែលទាក់ទងទៅនឹងការគ្រប់គ្រងបរិស្ថាននៅជុំវិញរោងចក្រផងដែរ។

រូបភាពទី៤៩៖ បង្ហាញពីនិមិត្តសញ្ញា Vegan **និង** OU Kosher **នៅលើផលិតផលរបស់ក្រុមហ៊ុន**

៣.១០. ការស្រង់មតិអតិថិជននៅលើគុណភាពផលិតផលម្រេចរបស់ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD

ការស្រង់មតិពីអតិថិជនត្រូវបានធ្វើឡើង ក្នុងគោលបំណងប្រមូលទិន្នន័យដើម្បីធ្វើការវាស់វែងនិងវិភាគពីការឆ្លើយតបរបស់អតិថិជនចំពោះផលិតផល។ ចំនួនអតិថិជនដែលបានជ្រើសរើសក្នុងការធ្វើកម្រងសំនួរគឺចំនួន ១០០នាក់ ដែលក្នុងនោះមានភេទប្រុស ៥៣ នាក់ និងភេទស្រី ៤៧ នាក់។ រង្វាស់អាយុនៃអតិថិជនគឺបានសំណូមពរឲ្យអតិថិជនដែលមានអាយុចាប់ពី ១៨-២៥ឆ្នាំ ចូលរួមបាន ៧៩ នាក់ អាយុចាប់ពី ២៦-៣៥ឆ្នាំ ចូលរួមបាន ១២ នាក់ និង អាយុលើសពី ៣៥ឆ្នាំ ចូលរួមបាន ៩ នាក់។

៣.១០.១. អតិថិជនដែលស្គាល់ម៉ាកក្រុមហ៊ុននិងផលិតផល

តារាងទី៥៖ បង្ហាញអំពីទិន្នន័យអតិថិជនដែលស្គាល់ម៉ាក់ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD

អតិថិជនដែលស្គាល់ម៉ាកក្រុមហ៊ុននិងផលិតផល			
		ប្រេកង់	ភាគរយ
បំពេញ	ស្គាល់	65	65.0
	មិនស្គាល់	34	34.0
	សរុប	99	99.0
មិនបំពេញ		1	1.0
សរុប		100	100.0

តាមរយៈការធ្វើកម្រងសំណួរប្រមូលទិន្នន័យពីអតិថិជន យើងឃើញថាក្នុងចំណោមមនុស្ស ១០០នាក់ អតិថិជនដែលស្គាល់នូវម៉ាករបស់ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD មានចំនួន ៦៥នាក់ និងអ្នកដែលមិនស្គាល់មានចំនួន ៣៤នាក់ តែដោយឡែកក្នុងនោះក៏មានម្នាក់ដែលមិនបានប្រាប់អំពីការស្គាល់របស់គេផងដែរ។

៣.១០.២. ប្រភពដែលបណ្តាលឲ្យអតិថិជនស្គាល់ម៉ាកក្រុមហ៊ុន

ប្រភពដែលអតិថិជនស្គាល់ម៉ាក់ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD តាមច្រើនជាងគេ គឺ តាមផ្សារតូចៗនិងផ្សារទំនើបដែលមានប្រេកង់ ២២ (២២%) បន្ទាប់មកតាមមិត្តភក្តិដែលមានប្រេកង់ ២០ (២០%)។ ក្រុមហ៊ុនក៏បានផ្សព្វផ្សាយពីឈ្មោះរបស់ខ្លួនតាមរថយន្តតុក តុក ផងដែរដែលបានឲ្យអតិថិជន ១៥នាក់ អាចមានឱកាសស្គាល់តាមរយៈនេះ ហើយក្រុមហ៊ុនក៏បានបង្កើនកេរ្តិ៍ឈ្មោះរបស់ខ្លួនតាមរយៈបណ្តាញសង្គមដូចជា Facebook, Instagram, Twitter -ល- ធ្វើឲ្យអតិថិជនបានមើលឃើញពេលដែលគេបើកលេងកម្មវិធីបណ្តាញសង្គមទាំងនោះ។ ក្រៅពីប្រភពទាំងនេះ អតិថិជន ៣នាក់ បានស្គាល់តាមរយៈការផ្សព្វផ្សាយលើដងផ្លូវ, ២នាក់ តាមការផ្សព្វផ្សាយនៅក្រៅប្រទេស និង ១នាក់តាមការចូលមើលផ្ទាល់ក្នុងគេហទំព័ររបស់ក្រុមហ៊ុន។ ដោយឡែកមួយវិញ គឺមានមនុស្ស ១៩នាក់ដែលមិនបានបញ្ចេញមតិរបស់ខ្លួននៅក្នុងកម្រងសំនួរនេះ។

តារាងទី៦៖ បង្ហាញពីទិន្នន័យនៃប្រភពដែលបណ្តាលឲ្យអតិថិជនស្គាល់ម៉ាកក្រុមហ៊ុន

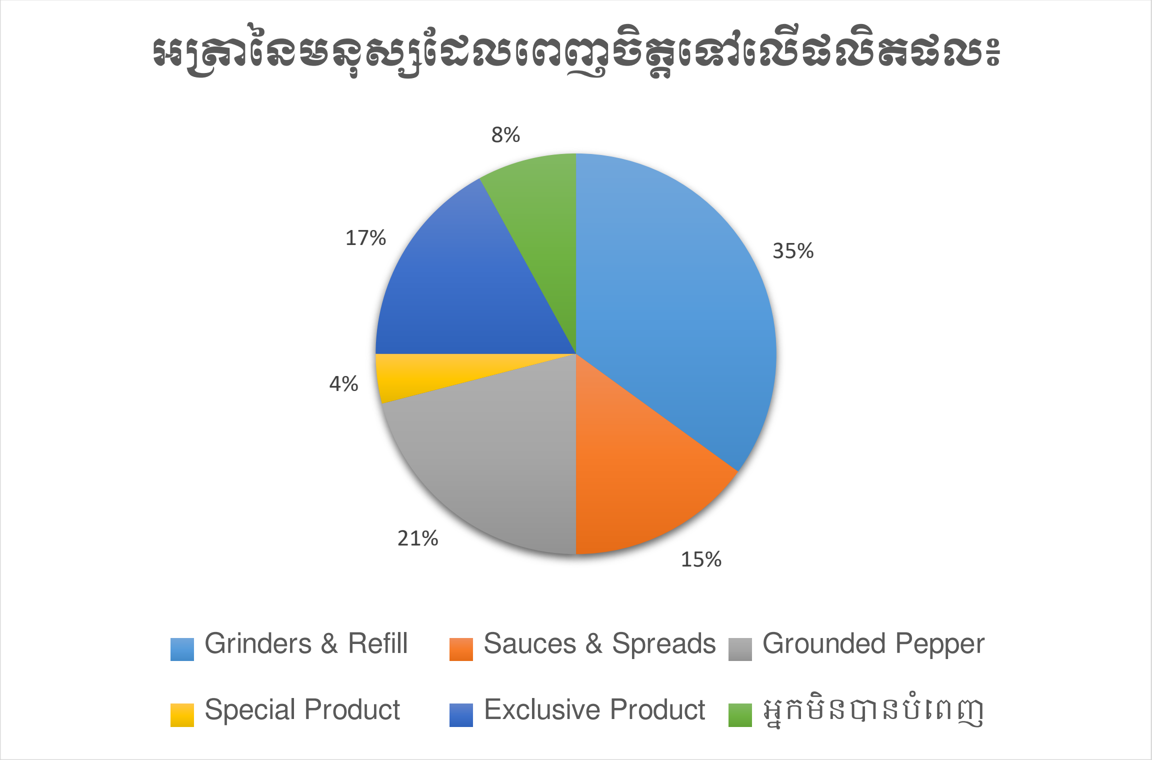
តើអតិថិជនស្គាល់តាមរយៈណា?			
		ប្រេកង់	ភាគរយ
បំពេញ	មិត្តភក្តិ	20	20%
	តុក តុក/កង់បី	15	15%
	តាមបណ្តាញសង្គម (Facebook, Instagram, Twitter)	15	15%
	គេហទំព័រលើអ៊ីនធឺណេត (TripAdvisor, PhnomPenhPost)	3	3%
	គេហទំព័ររបស់ក្រុមហ៊ុន	1	1%
	ការផ្សព្វផ្សាយលើដងផ្លូវ	3	3%
	ការផ្សព្វផ្សាយនៅក្រៅប្រទេស	2	2%
	ផ្សារតូចៗនិងផ្សារទំនើប	22	22%
	សរុប	65	81%
មិនស្គាល់		16	16%
មិនបំពេញ		19	19%
សរុប		100	100%

៣.១០.៣. ផលិតផលដែលអតិថិជនមានការពេញចិត្តនៅលើ

ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD បានបែងចែកផលិតផលរបស់ខ្លួនជា ៥ ប្រភេទសម្រាប់អតិថិជនធ្វើការជ្រើសរើសដោយមាន ផលិតផលម្រេចវេចខ្ចប់ដាក់ក្នុងដបកិនម្រេច (Grinders & Refill), ផលិតផលម្រេចលាយជាទឹកជ្រលក់និងស្រួប (Sauces & Spreads), ផលិតផលម្រេចកិនវេចខ្ចប់ដាក់ក្នុងដប (Grounded Pepper), ផលិតផលពិសេសក្រៅពីម្រេច (Special Products), និងផលិតផលផ្តាច់មុខ (Exclusive Products)។ ក្នុងនោះអតិថិជនចំនួន ៤២ នាក់ មានការពេញនិយមផលិតផលម្រេចវេចខ្ចប់ដាក់ក្នុងដបកិនម្រេច (Grinders & Refill), ២១ នាក់ ពេញចិត្តនឹងផលិតផលម្រេចកិនដាក់ក្នុងដប (Grounded Pepper), ១៧នាក់ ពេញចិត្តនឹងផលិតផលផ្តាច់មុខ (Exclusive Products), ៨នាក់ ពេញចិត្តនឹងផលិតផលម្រេចលាយជាទឹកជ្រលក់និងស្រួប (Sauces & Spreads), និង ៤នាក់ ពេញចិត្តនឹងផលិតផលពិសេសរបស់ក្រុមហ៊ុន (Special Products)។ ក្រៅពីនេះមានមនុស្ស ៨នាក់ ដែលមិនបានបញ្ចេញមតិ។

*__សម្គាល់__៖ មនុស្សដែលចូលរួមបំពេញកម្រងសំនួរខ្លះមិនមែនជាអតិថិជនឬស្គាល់ផលិតផលក្រុមហ៊ុននោះទេ ក៏ប៉ុន្តែពួកគាត់បានធ្វើការជ្រើសរើសផលិតផលដែលពួកគាត់ពេញចិត្តដោយសារតែយើងខ្ញុំទាំងពីរនាក់បានផ្តល់ឲ្យនូវការសាកល្បងផលិតផលក្រុមហ៊ុន ដែលពួកគាត់អាចភ្លក់រសជាតិ ហិតខ្លិន និងពិនិត្យមើលរូបរាងបាន។ ពួកយើងក៏បានបកស្រាយអំពីគុណភាពដល់ពួកគាត់ឲ្យបានយល់កាន់តែច្បាស់ផងដែរ។ (ផលិតផលដែលបានឲ្យសាកគឺមានត្រឹមតែផលិតផលម្រេចវេចខ្ចប់ដាក់ក្នុងដបកិនម្រេច (Grinders & Refill), ផលិតផលម្រេចកិនវេចខ្ចប់ដាក់ក្នុងដប (Grounded Pepper), ផលិតផលពិសេសក្រៅពីម្រេច (Special Products), និងផលិតផលផ្តាច់មុខ (Exclusive Products) ប៉ុណ្ណោះ។)

ក្រាហ្វិកទី១៖ បង្ហាញពីទិន្នន័យនៃផលិតផលដែលអតិថិជនពេញចិត្ត



៣.១០.៤. កម្រិតនៃការពេញចិត្តរបស់អតិថិជន

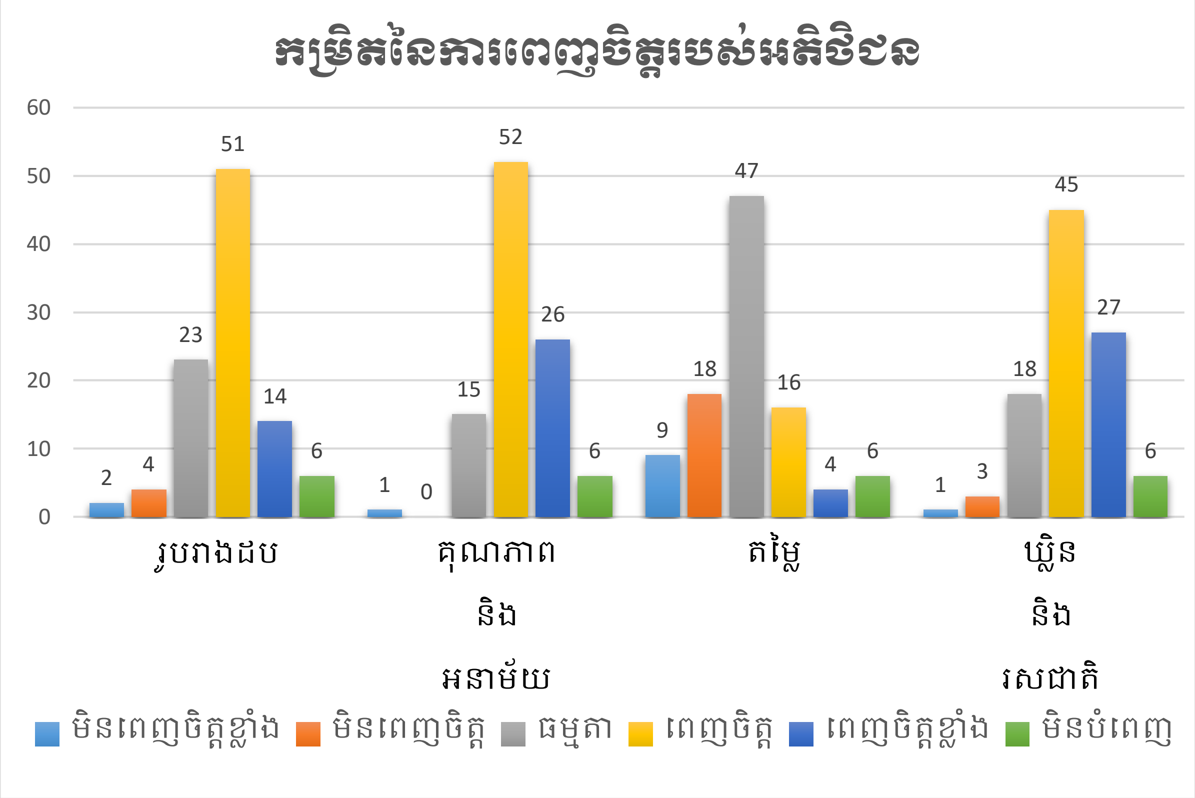
នៅក្នុងប្រតិបត្តិការបង្កើតកម្រងសំនួរ ពួកយើងបានធ្វើការដាក់បញ្ចូលនូវចំណុចដែលមានលក្ខណៈសំខាន់និងទាក់ទងទៅនឹងទ្រឹស្តីការគ្រប់គ្រងគុណភាព ដោយយើងចង់ដឹងអំពីមតិរបស់អតិថិជនទៅលើផលិតផលរបស់ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD។ ក្នុងការស្រង់មតិរបស់អតិថិជនមកលើផលិតផលនេះ ពួកយើងលើកឡើងនូវសំនួរសមត្ថភាពនៃក្រុមហ៊ុនក្នុងការបំពេញតម្រូវការអតិថិជនក្នុងផ្នែករូបរាង/ការវេចខ្ចប់, គុណភាពនិងអនាម័យ, តម្លៃ និង ឃ្លិននិងរសជាតិ។

ផ្អែកលើតារាង មនុស្ស ៦៥នាក់ គឺត្រូវបានសរុបថាពេញចិត្តនឹងរូបរាងផលិតផលរបស់ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD ហើយមានមនុស្ស ៦នាក់ដែលសរុបថាមិនពេញចិត្តនឹងរូបរាងផលិតផល។ ដោយឡែកវិញ មានមនុស្ស ២៣ នាក់ដែលមានអារម្មណ៍មិនលំអៀងទៅកាន់ពេញចិត្ត ឬ មិនពេញចិត្តឡើយ ព្រមទាំងមានមនុស្ស ៦នាក់ដែលមិនបញ្ចេញមតិ។

សម្រាប់គុណភាពនិងអនាម័យរបស់ផលិតផល មានមនុស្ស ៧៨នាក់ ដែលត្រូវបានសរុបថាពេញចិត្ត, មនុស្ស ១នាក់ គឺមិនពេញចិត្តនឹងគុណភាពនិងអនាម័យផលិតផល, ១៥នាក់ដែលមានអារម្មណ៍មិនលំអៀងទៅកាន់ការពេញចិត្ត ឬ មិនពេញចិត្តឡើយ និង ៦នាក់ដែលមិនបញ្ចេញមតិ។ ដូចនឹងការស្រង់មតិទៅលើគុណភាពនិងអនាម័យ មនុស្ស ២០នាក់ គឺត្រូវបានសរុបថាពេញចិត្តនឹងតម្លៃផលិតផលរបស់ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD, មនុស្ស ២៧នាក់មិនពេញចិត្ត, ៤៧នាក់ដែលមានអារម្មណ៍មិនលំអៀងទៅកាន់ពេញចិត្ត ឬ មិនពេញចិត្តឡើយ និង ៦នាក់ដែលមិនបញ្ចេញមតិ។

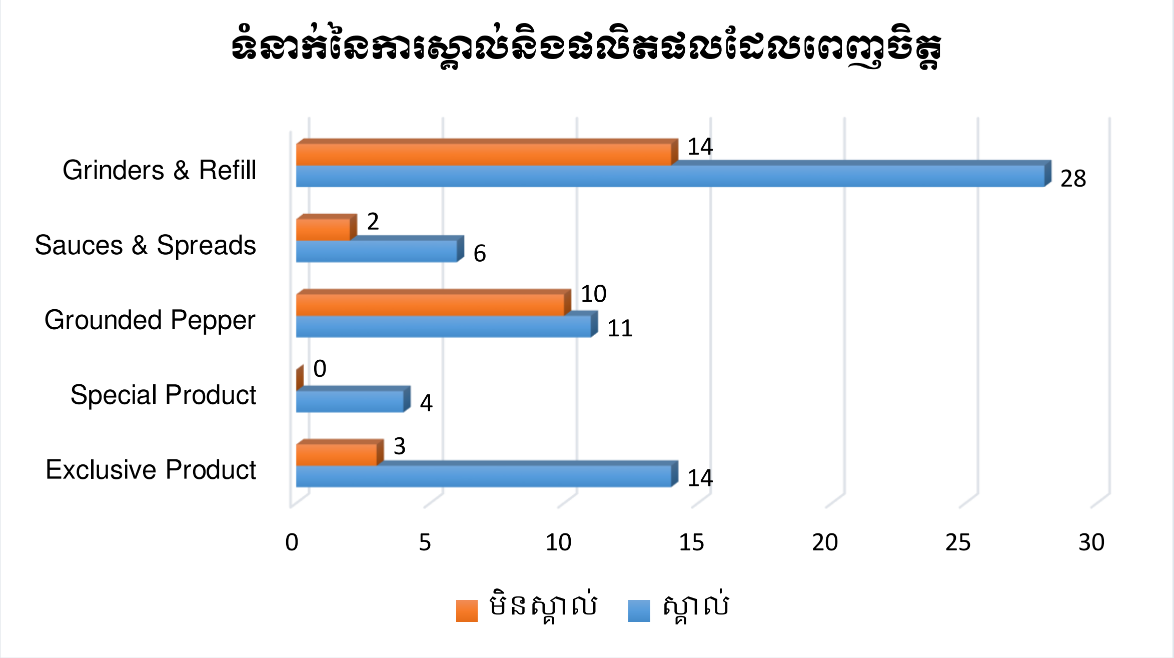
ស្របនឹងនេះដែរមាន មនុស្ស ៧២នាក់ ពេញចិត្តនឹងឃ្លិននឹងរសជាតិផលិតផលរបស់ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD ហើយមានមនុស្ស ៤នាក់ មិនពេញចិត្តនឹងឃ្លិននិងរសជាតិផលិតផល។ ដោយឡែកវិញ មានមនុស្ស ១៨ នាក់ដែលមានអារម្មណ៍មិនលំអៀងទៅកាន់ពេញចិត្ត ឬ មិនពេញចិត្តឡើយ ព្រមទាំងមានមនុស្ស ៦នាក់ដែលមិនបញ្ចេញមតិ។

ក្រាហ្វិកទី២៖ បង្ហាញពីនិន្នន័យនៃកម្រិតការពេញចិត្តទៅលើរូបរាងដប/លាវទេចខ្ចប់



៣.១០.៥. ការពិនិត្យមើលទៅលើទំនាក់ទំនងនៃការស្គាល់និងផលិតផលដែលពេញចិត្ត

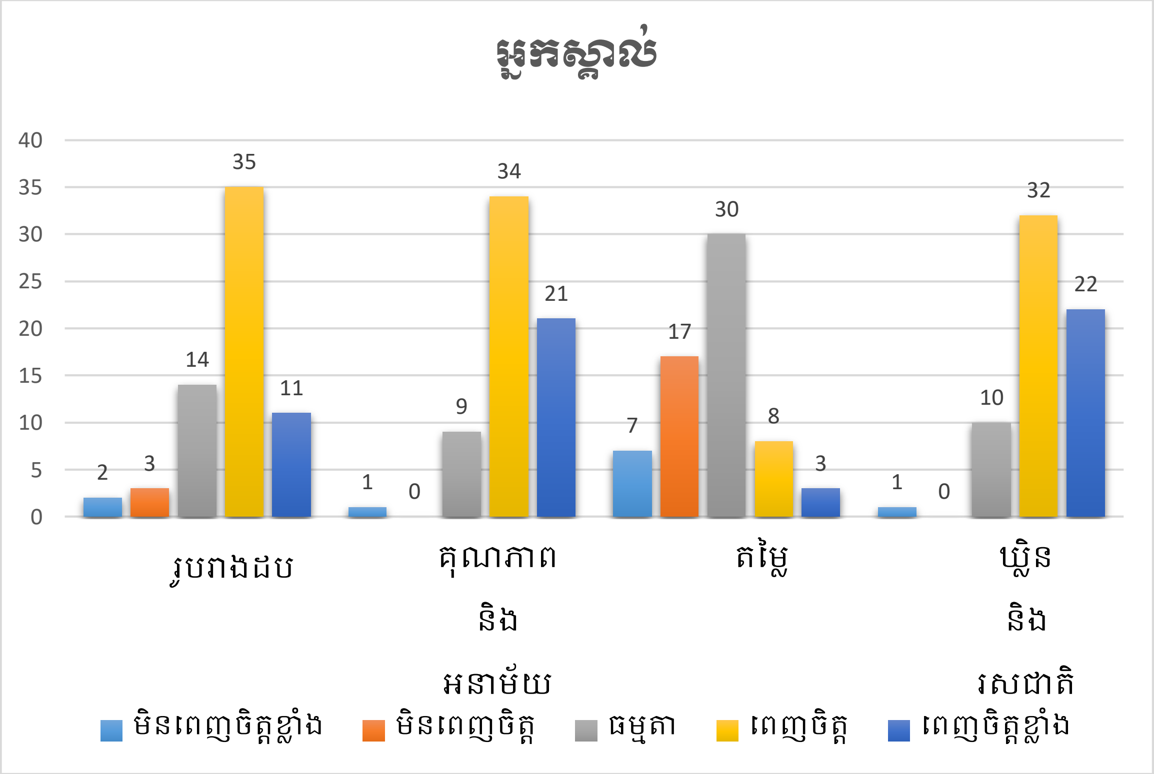
ក្រាហ្វិកទី៣៖ បង្ហាញពីទំនាក់ទំនងនៃការស្គាល់និងផលិតផលដែលពេញចិត្ត



យោងតាមក្រាហ្វិកបង្ហាញ អ្នកដែលស្គាល់និងមិនស្គាល់ម៉ាករបស់ផលិតផលម្រេច គឺចូលចិត្តភាគច្រើនផលិតផលម្រេចវេចខ្ចប់ដាក់ក្នុងដបកិនម្រេច (Grinders & Refill) ជាងគេ។ រីឯផលិតផលដែលត្រូវបានពេញនិយមតិចជាងគេគឺ ផលិតផលពិសេសក្រៅពីម្រេច (Special Product) ដោយអ្នកដែលស្គាល់ផលិតផលម្រេចរបស់ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD គឺយើងសន្មត់ថាធ្លាប់បានភ្លក់រសជាតិនៃផលិតផលនេះហើយពេញចិត្តនឹងផលិតផលទើបជ្រើសរើស ក៏ប៉ុន្តែចំពោះអ្នកដែលមិនស្គាល់គឺមិនអាចជ្រើសរើសផលិតផលនេះក្នុងកម្រងសំនួរបាន ព្រោះថាយើងខ្ញុំមិនអាចផ្តល់ឲ្យនូវផលិតផលនេះដើម្បីឲ្យគេសាកបាន ដូច្នេះពួកគេជ្រើសរើសផលិតផលផ្សេងក្រៅពីផលិតផលនេះវិញ។

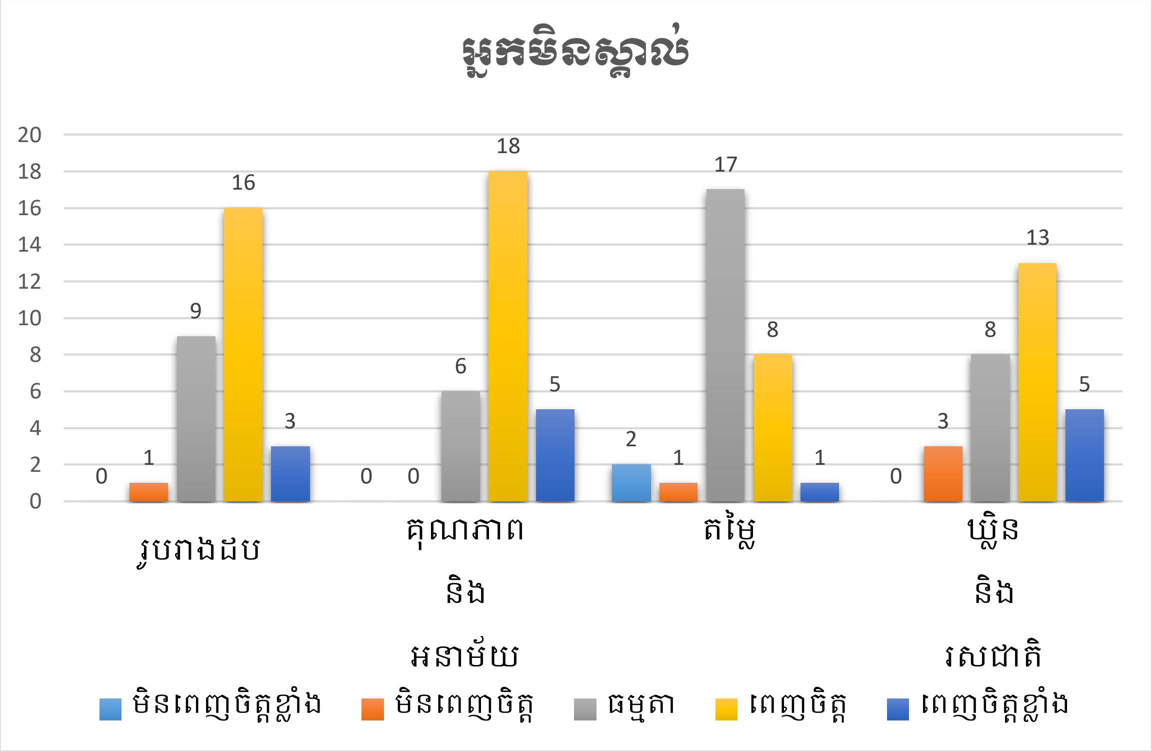
៣.១០.៦. ទំនាក់ទំនងរវាងការស្គាល់និងកម្រិតនៃការពេញចិត្តទៅលើចំណុចទាក់ទាញនៃផលិតផល

ក្រាហ្វិកទី៤៖ ទំនាក់ទំនងនៃអ្នកដែលស្គាល់ម៉ាកក្រុមហ៊ុននិងកម្រិតនៃការពេញចិត្តទៅលើចំណុចទាក់ទាញនៃផលិតផល



តាមក្រាហ្វិកនេះ អ្នកដែលស្គាល់មានការពេញចិត្តទៅលើរូបរាងដប គុណភាពនិងអនាម័យ និង ឃ្លិននិងរសជាតិ ប៉ុន្តែចំពោះតម្លៃគឺមានការមិនពេញចិត្តច្រើនជាងការពេញចិត្ត។

ក្រាហ្វិកទី៥៖ ទំនាក់ទំនងនៃអ្នកដែលមិនស្គាល់ម៉ាកក្រុមហ៊ុននិងកម្រិតនៃការពេញចិត្តទៅលើចំណុចទាក់ទាញនៃផលិតផល



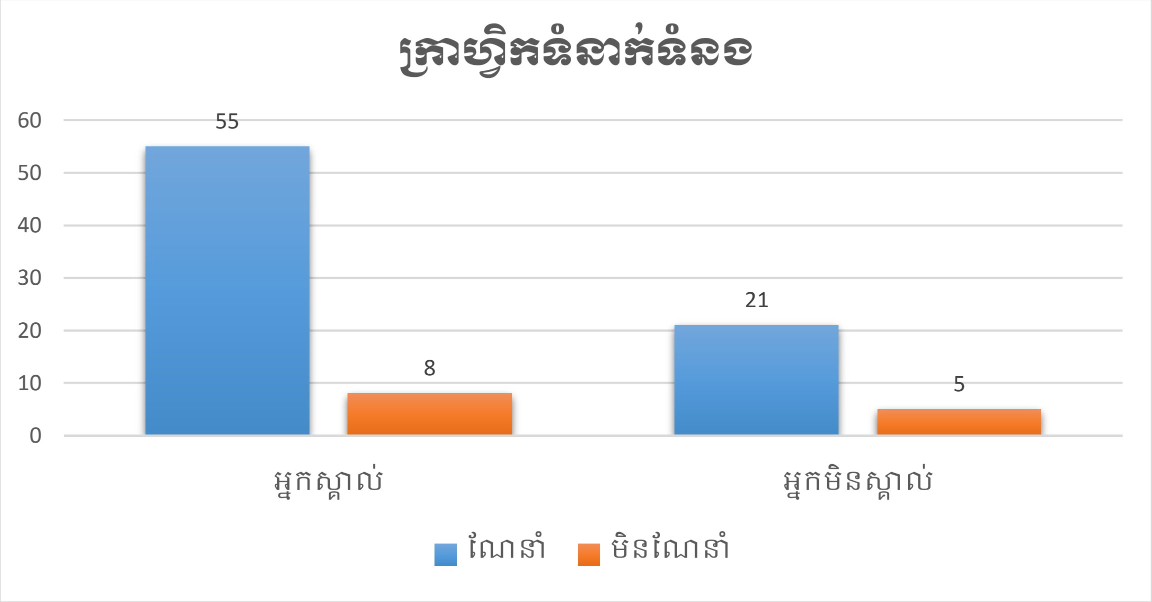
សម្រាប់អ្នកដែលមិនស្គាល់ម៉ាកក្រុមហ៊ុនវិញ ក្នុងគ្រប់ចំណុចនៃភាពទាក់ទាញផលិតផល គឺមានអ្នកពេញចិត្តច្រើនជាងអ្នកដែលមិនពេញចិត្ត។

នៅក្នុងការប្រមូលទិន្នន័យកម្រងសំនួរ អ្នកដែលបានបំពេញថាស្គាល់ម៉ាករបស់ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD មានចំនួនសរុប ៦៥នាក់ រីឯអ្នកដែលបានបំពេញថាមិនស្គាលមាន សរុប ២៩នាក់ តែក្នុងទិន្នន័យមាន ៦នាក់ ដែលមិនបានបំពេញកម្រងសំនួរត្រង់ចំណុចនេះ។

៣.១០.៧. ទំនាក់ទំនងរវាងភាពស្គាល់និងការណែនាំផលិតផលទៅកាន់អ្នកដទៃ

ដោយក្រោយពីការចងទិន្នន័យការស្រង់មតិរបស់អតិថិជន ពួកយើងបានសង្កេតឃើញថា អតិថិជន ៥៥នាក់ ដែលស្គាល់ម៉ាករបស់ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD នឹងណែនាំម៉ាក និងផលិតផលទៅកាន់អ្នកដទៃផ្សេងទៀត តែមិនណែនាំមានចំនួន ៨នាក់។ សម្រាប់អតិថិជន ដែលទើបតែស្គាល់ម៉ាកនិងផលិតផលក្រុមហ៊ុនតាមរយៈកម្រងសំនួរនេះ (អ្នកមិនស្គាល់) មាន ២១នាក់ដែលនឹងធ្វើការណែនាំផលិតផលទៅកាន់អ្នកដទៃ និងមាន ៥នាក់ ដែលមិនមានគម្រោងណែនាំ។ ដោយឡែកមួយផ្សេងទៀត យើងបានឃើញថាក្រៅពីអតិថិជនដែលបានចូលរួមបំពេញកម្រងសំនួរនេះ សរុប ១០០នាក់ មាន ១១នាក់ មិនបានផ្តល់មតិទៅលើសំនួរលើការណែនាំនេះ។

ក្រាហ្វិកទី៦៖ ចំនាក់ចំនងនៃអ្នកដែលស្គាល់និងមិនស្គាល់ម៉ាកក្រុមហ៊ុននិងការណែនាំផលិតផលទៅមនុស្សដទៃ



៣.១១. ការធានានូវគុណភាពផលិតផល

យោងតាមការបកស្រាយទ្រឹស្តីនៅជំពូកទី១ យើងអាចមានសញ្ញាណពីការគ្រប់គ្រងគុណភាព និងការកំណត់ទំហំដែលអាចទទួលយកបានបីផលិតកម្ម (UCL&LCL)។ ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD ក៏បានយកចិត្តទុកដាក់ផងដែរទៅលើគុណភាព និងប្រសិទ្ធិភាពនៃការចំណាយក្នុងផលិតកម្ម ដោយក្រុមហ៊ុនបានអញ្ជើញស្ថាប័នអន្តរជាតិ (បរទេស) មកត្រួតពិនិត្យ ពីលទ្ធភាពខ្សែចង្វាក់ផលិតកម្មរបស់ខ្លួន។ បន្ទាប់ពីបានត្រួតពិនិត្យ ស្ថាប័នអន្តរជាតិក៏បានចេញសេចក្តីណែនាំ (ឧទាហរណ៍ ចំណុចសំខាន់នៃខ្សែសង្វាក់ផលិតកម្ម CCP) បណ្តុះបណ្តាលបុគ្គលិក និងវិញ្ញាបនប័ត្រទទួលស្គាល់។ ចំពោះទិន្នន័យនៃការវិភាគ មិនត្រូវបានក្រុមហ៊ុនអនុញ្ញាតឲ្យយកមកផ្សព្វផ្សាយនោះទេ។

៣.១២. ការវិភាគភាពខ្លាំង ភាពខ្សោយ ឱកាស និងភាពគំរាមកំហែង

៣.១២.១. ការវិភាគទៅលើចំណុចខ្លាំង

- ទីតាំងភូមិសាស្ត្រអំណោយផល ព្រោះខេត្តត្បូងឃ្មុំបានចូលរួមចំណែកផលិតម្រេច៧៣%នៃទិន្នផលទូទាំងប្រទេស ជាពិសេសស្រុកមេមត់ផ្តល់ទិន្នផល ៨០%[9]

[9] ឧបសម្ព័ន្ធទី១៣ របស់លោក មៅ វណ្ណា ប្រធានគម្រោងនៅ ខេត្តត្បូងឃ្មុំ របស់វិទ្យាស្ថានស្រាវជ្រាវនិងអភិវឌ្ឍជនបទ (CIRD)

- វត្ថុធាតុដើមត្រូវបានដាំដុះដោយកសិករដែលមានបទពិសោធន៍យូរឆ្នាំ និងមានការសហការណ៍ណែនាំបច្ចេកទេសការអនុវត្តកសិកម្មល្អ (GAP) ពី CIRD ព្រមទាំងមានការចូលរួមធានាគុណភាពរបស់សហគមន៍
- ក្រុមហ៊ុនមានមន្ទីរពិសោធន៍ផ្ទាល់ខ្លួន ដើម្បីធានាគុណភាពបច្ចេកទេស គ្មានប្រើប្រាស់សារធាតុគីមី វត្ថុធាតុដើមត្រូវតាមការចង់បានរបស់អតិថិជនព្រោះមានត្រួតពិនិត្យ រកសណើមផ្សិត ដង់ស៊ីតេ Foreign matter និងសារធាតុគីមីគ្រោះថ្នាក់ដល់សុខភាព
- សិប្បកម្មផលិតម្រេច មានកន្លែងកែច្នៃម្រេចដ៏ទំនើបស្តង់ដាដែលទទួលស្គាល់ដោយ HACCP, GMP, BRC, ISO 22000:2005, OU Kosher, Vegan
- ដៃគូពាណិជ្ជកម្មច្រើនដើម្បីធានាមធ្យោបាយនិងភាពរហ័សទាន់ចិត្តដល់អតិថិជន
- ការគ្រប់គ្រងក្រុមហ៊ុនមានរចនាសម្ព័ន្ធត្រឹមត្រូវ ទទួលបានការណែនាំនិងត្រួតពិនិត្យពីស្ថាប័នអន្តរជាតិ
- ក្រុមហ៊ុនមានឆន្ទៈខ្ពស់ក្នុងការអភិវឌ្ឍសមត្ថភាពបន្ថែមទៀត
- នៅតាមផ្នែកនីមួយៗនៃរោងចក្រ មានការដាក់អក្សរសំគាល់នៅតាមផ្នែកនីមួយៗ និងតម្រូវឲ្យបិទទ្វារនៅពេលចេញចូល

៣.១២.២. ការវិភាគទៅលើចំណុចខ្សោយ

- តម្លៃដើម កែច្នៃម្រេចមានតម្លៃខ្ពស់ដែលនាំឲ្យតម្លៃម្រេចថ្លៃ
    - តម្លៃម្រេចនៅកម្ពុជាមានតម្លៃខ្ពស់ជាងវៀតណាមប្រមាណ៣%ទៅ៥%
    - តម្លៃប្រេងឥន្ធនៈ អគ្គិសនី នៅកម្ពុជាមានតំលៃខ្ពស់ជាងប្រទេសជិតខាង
    - តម្លៃដឹកជញ្ជូន និង រដ្ឋបាលឯកសារនាំចេញម្រេចមានតម្លៃថ្លៃជាងអង្ករ
    - ពន្ធរំដោះលើប្រាក់ចំណោញប្រចាំខែ១នៃតម្លៃម្រេចនាំចេញ %
- ការប្រមូលផលមានការពិបាកក្នុងការទទួលបានវត្ថុធាតុដើមដែលគ្មានជាតិគីមី ព្រោះក្នុងដំណើរការដាំដុះបច្ចេកទេសម្រេចផ្អែកទៅលើកសិកររៀងខ្លួន និងការណែនាំលក្ខណៈបច្ចេកទេសរបស់អង្គការ CIRD
- ការផ្សព្វផ្សាយនៅមានកម្រិត
- ផលិតផលនៅមានតម្លៃថ្លៃ ដែលធ្វើឲ្យប្រជាជនកម្ពុជាភាគច្រើនគ្មានលទ្ធភាព

៣.១២.៣. ការវិភាគទៅលើឱកាស

- ក្រុមហ៊ុនមានសក្តានុពលខ្លាំងក្លាក្នុងការប្រកួតប្រជែងក្នុងស្រុក និងក្រៅស្រុកទៅលើក្លិន រសជាតិ អនាម័យ និងគុណភាព
- ងាយស្រួលទទួលបានទំនុកចិត្ត និងអតិថិជន ចំពោះគុណភាពផលិតផល
- ពង្រីកទីផ្សារ និងទាក់ទាញអតិថិជនបានកាន់តែច្រើនដោយសារតែតម្រូវការម្រេចដែលមានគុណភាព និង អនាម័យ
- ក្រុមហ៊ុនអាចបង្កើតផ្ទៃដីដាំដុះផ្ទាល់របស់ខ្លួន ដើម្បីប្រមូលផលសម្រាប់ការពិសោធន៍និងប្រើប្រាស់ក្នុងដំណើរការផលិតកម្ម ព្រមទាំងអាចជាគំរូដល់កសិករផងដែរ

៣.១២.៤. ការវិភាគទៅលើភាពគំរាមកំហែង

- កសិករប្រើប្រាស់សារធាតុគីមីលើសកម្រិតកំណត់ទៅលើដំណាំម្រេចជាពិសេសថ្នាំគីមីសម្រាប់សម្លាប់សត្វល្អិត និងពពួកផ្សិតជាដើម។
- កសិករមិនអនុវត្តបានល្អនៅពេលបេះស្តុកទុក ព្រោះពេលប្រើប្រាស់ការ៉ុង អាចប្រើប្រាស់គីមីដើម្បីច្រក (វេចខ្ចប់) សារធាតុគីមីនៅសល់ជាប់ការ៉ុងអាចប៉ះពាល់គុណភាពម្រេច
- ការហាលសម្ងួតគ្រាប់ម្រេចដោយពុំមានការបាំងធូលីត្រឹមត្រូវ ការហាលដោយផ្ទាល់ដី(គ្មានជើងទម្រ និងរបងការពារ)
- ការនាំចេញមិនស្របច្បាប់ទៅកាន់ប្រទេសជិតខាង ដែលជាកត្តាធ្វើឲ្យប្រទេសកម្ពុជាបាត់បង់ឈ្មោះជាប្រទេសនាំចេញ (បាត់បង់អត្តសញ្ញាណម្រេចខ្មែរ) និងនាំឲ្យមានការប្រកួតប្រជែងមិនស្មើភាពរបាងអ្នកនាំចេញស្របច្បាប់ និងមិនស្របច្បាប់
- ទិន្នផលម្រេចនិងផ្ទៃដីដាំដុះមានការធ្លាក់ចុះដោយសារអាកាសធាតុមិនអំណោយផល ព្រោះតម្លៃម្រេចមានការធ្លាក់ចុះថ្លៃយ៉ាងខ្លាំង ក្នុងអំឡុងកាលប៉ុន្មានឆ្នាំចុងក្រោយ
- ឈ្មួញហ៊ានឲ្យតម្លៃខ្ពស់ជាងក្រុមហ៊ុនផ្តល់ជូនកសិករ។

សេចក្តីសន្និដ្ឋាន
និងការផ្តល់អនុសាសន៍

សេចក្ដីសន្និដ្ឋាននិងការផ្ដល់អនុសាសន៍

១.សេចក្ដីសន្និដ្ឋាន

គុណភាពនៃផលិតផលគឺជាចំណុចស្នូលសម្រាប់អាជីវកម្មនាយុគសម័យបច្ចុប្បន្ន វាជាកត្តាចម្បងមួយដែលជួយជំរុញឲ្យផលិតផលអាចឈរប្រកួតប្រជែងក្នុងទីផ្សារ និងរក្សាការគាំទ្រពីអតិថិជន។ ប៉ុន្តែមុននឹងឈានទៅដល់ការផលិត ផលិតផលដែលមានគុណភាព ការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្មជាចំណុចចាំបាច់ដែលមិនអាចខ្វះបានសម្រាប់អាជីវកម្ម ដើម្បីជម្រុញសក្ដានុពលទៅលើស្តង់ដា គុណភាព អនាម័យ និងរសជាតិនៃផលិតផល។

តាមរយៈការចុះកម្មសិក្សាស្រាវជ្រាវនៅក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD អស់រយៈកាល២ខែ ដោយផ្ដោតទៅលើការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតផល តាមរយៈចំណុចសំខាន់មួយចំនួនដូចជា៖

- ការចុះសម្ភាសន៍ផ្ទាល់ជាមួយ កញ្ញា ស៊ឹង សុជា អ្នកគ្រប់គ្រងទូទៅ
- ការចុះសម្ភាសន៍ផ្ទាល់ជាមួយ កញ្ញា គឹម ស៊ាង អ្នកគ្រប់គ្រងរោងចក្រ
- ការចុះសង្កេតមើលលើដំណើរការផលិតកម្មទាំងមូល
- ការពិនិត្យមើលការអនុវត្តការងារនៅក្នុងរោងចក្រ
- ការចុះសម្ភាសន៍ផ្ទាល់ជាមួយ លោកពូ លឹម លាង កសិករអនុប្រធានសហគមន៍-
- ការចុះសម្ភាសន៍ផ្ទាល់ជាមួយ លោកពូ ស៊ូ វណ្ណា សមាជិកសហគមន៍
- ការស្នើសុំទិន្នន័យពីវិទ្យាស្ថានស្រាវជ្រាវ និង អភិវឌ្ឍន៍ជនបទ (CIRD) ប្រធានគម្រោងការអភិវឌ្ឍដំណាំម្រេចនៅស្រុកមេមត់ ខេត្តត្បូងឃ្មុំនៃ លោក ម៉ៅ វណ្ណា និងគណនេយ្យករគម្រោង លោកស្រី នាក់ គឹមស្រ៊ុំ

យើងខ្ញុំសង្កេតឃើញថា ការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតផលរបស់ ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD មានលក្ខណៈទូលំទូលាយដែលអាចយកជាគំរូបាន ពោលប្រហែលស្មើនឹង៩០ទៅ៩៥%នៃទ្រឹស្ដី។

ចំពោះដំណើរការផលិតកម្មទាំងមូល ក្រុមហ៊ុនមានចក្ខុគោលដៅច្បាស់លាស់ ក្នុងការជ្រើសរើសទីតាំងកែច្នៃ និងការិយាល័យទំនាក់ទំនង ជាងនេះទៅទៀតក្រុមហ៊ុនបានសាងសង់រោងចក្រស្តង់ដា ព្រមទាំងមានដៃគូអភិវឌ្ឍលើវិស័យរបស់ខ្លួនក្នុងដំណើរការដាំដុះ។ រចនាសម្ព័ន្ធបុគ្គលិកបានបែងចែកយ៉ាងមានប្រសិទ្ធិភាព និងមានការបណ្ដុះបណ្ដាលអភិវឌ្ឍ ដែលជាកត្តារីកចំរើនទៅថ្ងៃអនាគត។ បន្ទាប់ពីបានទទួលបានពត៌មានពីទីតាំងលក់ផលិតផល យើងខ្ញុំក៏បានទៅសង្កេត

មើលឃើញថាមានលេចធ្លោ(ឧបសម្ព័ន្ធទី១៣) ទាក់ទាញចំណាប់អារម្មណ៍ និងងាយស្រួលស្វែងរក។

ដំណើរការផលិតកម្មរបស់សិប្បកម្មវិញ មានការបែងចែកជាផ្នែកធំៗចំនួនបី ដំណាក់សម្អាតម្រេច ដំណាក់កាលកំចាត់មេរោគតាមរយៈចំហាយទឹក និងដំណាក់កាលកិននិងវេចខ្ចប់សម្រាប់នាំចេញ ដែលមានលក្ខណៈបត់បែនទៅតាមតម្រូវការរបស់អតិថិជន។ ការបំពេញចិត្តអតិថិជនជាកត្តាដែលបានយកចិត្តទុកដាក់ខ្ពស់បំផុត តាមរយៈការបង្កើតឲ្យមានជាផលិតផលចំនួន៥ប្រភេទដែលមានរួមមានដូចជា ផលិតផលម្រេចវេចខ្ចប់ដាក់ក្នុងដបកិនម្រេច (Grinders & Refill), ផលិតផលម្រេចលាយជាទឹកជ្រលក់និងស្រុប (Sauces & Spreads), ផលិតផលម្រេចកិនវិចខ្ចប់ដាក់ក្នុងដប (Grounded Pepper), ផលិតផលពិសេសក្រៅពីម្រេច (Special Products), និងផលិតផលផ្តាច់មុខ (Exclusive Products) ដើម្បីជាជម្រើសសម្រាប់អតិថិជនអាចជ្រើសបាន។

រីឯការដាំដុះវិញ ក្រុមហ៊ុនបានលើកទឹកចិត្តកសិករតាមរយៈទឹកប្រាក់ខស់ជាងតម្លៃទីផ្សារពី២០០៛ទៅ៥០០៛ ចំពោះកសិករដែលបានអនុវត្តកសិកម្មល្អ (GAP)។ ក្រុមហ៊ុនបានផ្តោតទៅលើគុណភាព វត្ថុធាតដើម តាមរយៈការចូលរួមប្រជុំលើបញ្ហាពាក់ព័ន្ធនានា ទាំងសហគមន៍កសិករនិងរដ្ឋាភិបាល ដោយធ្វើការបញ្ចេញមតិយោបល់ និងសំណូមពរទៅលើកត្តាអវិជ្ជមាន។ លើសពីនេះក្រុមហ៊ុនបានឲ្យបុគ្គលិករបស់ខ្លួន ប្រមូលទិន្នន័យម្រេចពីកសិករសមាជិក មកធ្វើជាសំណាកសម្រាប់តេស្តរកសារធាតុប៉ះពាល់គុណភាព។ ការទទួលវត្ថុធាតុដើមមានការតេស្តរកសំណើម ដង់ស៊ីតេ ផ្សិត និងកំទេចកំទីម្រេច (Foreign particle) ជាមួយនឹងការកត់ត្រាក្នុងសៀវភៅបន្ទុករបស់ខ្លួនពីឡូត៍កសិករនិងទម្ងន់។

បើតាមការសង្កេតមើលបរិស្ថានជុំវិញ និងក្នុងរោងចក្រយើងខ្ញុំអាចនិយាយបានជាសង្ខេបបានថាមានអនាម័យខ្ពស់ ដោយទាមទារការពាក់ឯកសណ្ឋាន និងការសម្អាតដោយម៉ាស៊ីន (Air Shower Machine)។ ចំពោះការសម្អាតក្រុមហ៊ុនបានកំណត់ថ្ងៃចុងសប្តាហ៍ (ឬ ថ្ងៃពុំមានដំណើរការផលិត) ជាថ្ងៃពលកម្មត្រួតពិនិត្យសម្អាត។ នៅតាមផ្នែកនីមួយៗមានការសរសេរជាអក្សរសម្គាល់ និងទាមទារឲ្យបិទទ្វានៅពេលចេញចូលដើម្បីការពារធូលីមេរោគចូលមកខាងក្នុង (ក្រុមហ៊ុនមានម៉ាស៊ីន Air filter សម្រាប់បន្សុទ្ធខ្យល់)។

ដំណើរការផលិតកម្ម ដែលទទួលបានវិញ្ញាបនប័ត្រអន្តរជាតិជាច្រើន GMP, HACCP, ISO22000:2005, BRC, OU KOSHER, និង VEGAN បានធ្វើឲ្យ SELA PEPPER CO., LTD ឈរជើងយ៉ាងរឹងមាំក្នុងការដណ្តើមអតិថិជនគោលដៅពីគូប្រកួតប្រជែង។ ដំណើរការផលិតកម្ម

ត្រូវបានធានា និងទទួលស្គាល់ពីស្ថាប័នអន្តរជាតិទៅលើប្រសិទ្ធិភាព និងសមត្ថភាពម៉ាស៊ីន។ ការស្តុក និងរក្សាទុកមានការថ្លឹងថ្លែងទម្ងន់ច្បាស់លាស់ ព្រមទាំងមានការការពារពីពពួកសត្វល្អិតសំណើមជាដើម។ រីឯការវេចខ្ចប់នាំចេញក្រុមហ៊ុនបានរៀបចំជាប្លាស្ទិក និងថ្នាំសំលាប់សត្វល្អិតការពារ ព្រមទាំងធានាប្រមូលផលិតផលមកវិញប្រសិនបើមានភាពមិនប្រក្រតី។ ចំពោះគ្រប់ផ្នែកផលិតកម្ម មានវិធានការសិក្សាស្វែងយល់ប្រសិនបើមានបញ្ហាកើតឡើង ព្រោះដើម្បីងាយស្រួលរកប្រភព និងកាត់បន្ថយការចំណាយ។

ចំពោះលទ្ធផល SWOT បានបកស្រាយខាងលើថ្វីត្បិតតែផលិតផលក្រុមហ៊ុនមានតម្លៃថ្លៃ និងការផ្សព្វផ្សាយពុំសូវបានទូលំទូលាយ ក៏ប៉ុន្តែផលិតផលមានគុណភាព ធានាគ្មានការប៉ះពាល់សុខភាព និងមានដៃគូក្នុងនិងក្រៅស្រុកជាច្រើនជួយផ្សព្វផ្សាយ។ រីឯឱកាសនិងការគំរាមកំហែងវិញ ក្រុមហ៊ុនមានផលវិបាកដោយសារតែថ្លៃម្រេចធ្លាក់ចុះ និងការនាំចេញមិនគោរព ការណ៍ទាំងនេះត្រូវតែមានទាមទារឲ្យមានការពង្រឹងគុណភាព និងផ្ទៃដីដាំដុះផ្ទាល់ខ្លួន ព្រមទាំងទាក់ទាញលើកទឹកចិត្តកសិករអនុវត្តកសិកម្មល្អ។

២. ការផ្តល់អនុសាសន៍

តាមរយៈការសិក្សាស្រាវជ្រាវរវាងទ្រឹស្តី និងការអនុវត្តជាក់ស្តែងរបស់សិប្បកម្មផលិតម្រេចក្រុមហ៊ុន "SELA PEPPER CO., LTD" យើងឃើញថាក្រុមហ៊ុនពិតជាមានការគ្រប់គ្រងទៅលើការគុណភាពផលិតកម្មមួយដ៏ល្អតាមលក្ខណៈស្តង់ដារបច្ចេកទេស ក៏ប៉ុន្តែទោះជាយ៉ាងណាក៏នៅមានចំណុចខ្វះខាតមួយចំនួន។ ហេតុនេះហើយយើងខ្ញុំទាំងពីរនាក់ សូមអនុញ្ញាតធ្វើការបញ្ចេញមតិ និងយោបល់គោលបំណងចូលរួមកែលម្អនូវចំណុចខ្វះខាតទាំងនោះ ដើម្បីជួយដល់ការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្មម្រេចឲ្យកាន់តែរីកចំរើន។ ចំណុចដែលគួរកែតម្រូវរួមមាន៖

- ក្រុមហ៊ុនត្រូវតែមានយកចិត្តទុកដាក់បន្ថែមទៀតទៅលើការផ្សព្វផ្សាយក្នុងស្រុក បើទោះបីមានការទទួលស្គាល់ច្រើន ដើម្បីធានានិរន្តភាព និងការគាំទ្រពីមជ្ឈដ្ឋានក្នុងស្រុក។
- ក្រុមហ៊ុនក៏គួរតែស្វែងរកវិធីសាស្ត្រ ក្នុងការផលិតដែលមានបច្ចេកវិទ្យាថ្មី ដែលចំណាយផលិតកម្មទាបព្រោះ ផលិតផលសម្រេចមានតម្លៃខ្ពស់
- ក្រុមហ៊ុនគួរមានវិធានការធានាទិញផ្តាច់មុន ចំពោះកសិករដាំដុះបានល្អ
- ក្រុមហ៊ុនគួរតែមានចំការផ្ទាល់ខ្លួនដើម្បីធ្វើគម្រូដល់កសិករ
- ក្រុមហ៊ុនគួរតែបង្កើតក្រុមវិភាគវាយតម្លៃគុណភាពផ្ទាល់ខ្លួនលើសមត្ថភាពម៉ាស៊ីន មិនត្រូវតែពឹងផ្អែកលើបរទេសទាំងស្រុងនោះទេ។

ឯកសារយោង

ឯកសារយោង

ឯកសារអេឡិចត្រូនិច

1. http://www.businessdictionary.com/definition/management.html
2. https://www.techopedia.com/definition/12191/quality-control-qc
3. https://www.investopedia.com/terms/q/quality-control.asp
4. https://www.openbusinesscouncil.org/important-benefits-quality-control/
5. https://accountlearning.com/importance-and-advantages-of-quality-control-system/
6. https://www.accountingtools.com/articles/what-are-the-benefits-of-total-quality-management-tqm.html
7. https://www.reliableplant.com/Read//10383effective-5s-program
8. https://nwfoodsolutions.com/blog/a-brief-history-of-5s/
9. https://www.google.com/search?ei=W_kmXY-oMIbgz7sPgIitwAY&q=plan+do+check+act+HISTORY&oq=plan+do+check+act+HISTORY&gs_l=psy-ab.3..0.11087.14513..14937...2.0..0.225.1465.0j7j3......0....1..gws-wiz.......0i71j0i22i30j0i13.eLn0tdRoVho
10. https://en.wikipedia.org/wiki/PDCA
11. https://www.mindtools.com/pages/article/newPPM_89.htm
12. https://asq.org/quality-resources/pdca-cycle
13. https://en.wikipedia.org/wiki/Six_Sigma
14. https://quality-one.com/six-sigma/
15. https://asq.org/quality-resources/six-sigma
16. https://www.isixsigma.com/new-to-six-sigma/what-six-sigma/
17. https://en.wikipedia.org/wiki/PDCA
18. https://www.mindtools.com/pages/article/newPPM_89.htm
19. https://www.khmertimeskh.com/9044/pepper-production-in-cambodia-to-increase/

20. https://www.rfa.org/khmer/news/economy/pepper-price-decrease-04212017072243.html
21. https://www.iso-certifications.com/single-post/2018/09/30/Sela-Pepper-Co-Ltd-Cambodia-Certified-for-ISO-220002005-Food-Safety
22. https://www.tripadvisor.com/LocationPhotoDirectLink-g293940-d15197154-i352408616-Sela_Pepper_Cambodia-Phnom_Penh.html
23. https://www.phnompenhpost.com/business/kingdoms-black-pepper-looks-international-market
24. https://www.saiglobal.com/assurance/food-safety/benefits-of-BRC-food-safety.htm
25. https://www.amazon.com/Sela-Pepper-Peppercorn-Exclusive-Cambodian/dp/B07JCL8RMQ
26. https://www.fsai.ie/food_businesses/haccp/benefits_of_haccp.html
27. https://www.ukessays.com/essays/sciences/advantages-agricultural-practices-7445.php
28. http://www.omafra.gov.on.ca/english/food/foodsafety/producers/gap-gf-fi-disposal.htm
29. https://www.ams.usda.gov/services/auditing/gap-ghp
30. https://www.foodsafetymagazine.com/signature-series/the-benefits-of-iso-22000-to-the-food-industry/
31. http://tbongkhmum.maff.gov.kh/post/5ca485dd9dc3c
32. https://www.fda.gov/food/current-good-manufacturing-practices-cgmps/good-manufacturing-practices-gmps-21st-century-food-processing
33. https://food.unl.edu/haccp-good-manufacturing-practices
34. http://training-gems.com/importance-gmp-food-industry/
35. http://www.koshercertification.org.uk/whatdoe.html
36. https://haccpmentor.com/gmp/gmp-in-the-food-industry/
37. https://selapepper.com/

ឧបសម្ព័ន្ធ

ឧបសម្ព័ន្ធទី១

កម្រងសំណួរ

ការសម្ភាសន៍ជាមួយ កញ្ញាប្រធានគ្រប់គ្រងទូទៅ និង កញ្ញាប្រធានគ្រប់គ្រងដំណើរការផលិតកម្ម

"**ក្រុមហ៊ុន** SELA PEPPER CO., LTD"

យើងខ្ញុំទាំងពីរនាក់ជានិស្សិតនៃសាកលវិទ្យាល័យភូមិន្ទនីតិសាស្រ្ត និងវិទ្យាសាស្រ្តសេដ្ឋកិច្ច ថ្នាក់បរិញ្ញាបត្រសេដ្ឋកិច្ចអភិវឌ្ឍន៍ ជំនាន់ទី៣ ឆ្នាំសិក្សា ២០១៨-២០១៩ សូមចុះធ្វើការសម្ភាសន៍ដោយផ្ទាល់ជាមួយ កញ្ញាប្រធានគ្រប់គ្រងទូទៅ និង កញ្ញាប្រធានគ្រប់គ្រងដំណើរការផលិតកម្មនៃសិប្បកម្មផលិតម្រេច "ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD" ក្នុងគោលបំណងសិក្សាពីដំណើរការការងារជាក់ស្តែងនៃការគ្រប់គ្រងគុណភាពផលិតកម្មរបស់សិប្បកម្ម ក្នុងគោលបំណងសរសេររបាយការណ៍បញ្ចប់កម្មសិក្សានេះ ។ ហេតុដូចនេះយើងទាំងពីរសូមអនុញ្ញាតពី កញ្ញា ស៊ឹង សុផា ដែលជាប្រធានគ្រប់គ្រងទូទៅនៃក្រុមហ៊ុន និង កញ្ញាដែលជាប្រធានគ្រប់គ្រងដំណើរការផលិតកម្មនៃក្រុមហ៊ុននៅឯរោងចក្រ មេត្តាចំណាយពេលដ៏មានតម្លៃដើម្បីឆ្លើយតបនឹងកម្រងសំណួរបទសម្ភាសន៍ និងយល់ស្របតាមគោលបំណងរបស់យើងទាំងពីរនាក់ដោយអនុគ្រោះ ។ សូមអរគុណ!

1. សូមធ្វើការស្នើសុំនូវឯកសារប្រវត្តិសង្ខេប និងស្ថានភាពបច្ចុប្បន្នរបស់"ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD" ។
2. តើដំណើរការក្នុងការកែច្នៃពីទិន្នផលម្រេចឲ្យទៅជាផលិតផលសម្រេចមានអ្វីខ្លះ?
3. តើដំណើរការក្នុងការកែច្នៃពីទិន្នផលម្រេចឲ្យទៅជាផលិតផលសម្រេចមានការប្រើប្រាស់ឧបករណ៍ឬបច្ចេកវិទ្យាអ្វីខ្លះ? សូមធ្វើការរៀបរាប់ ។
4. តើដំណើរការក្នុងការកែច្នៃពីទិន្នផលម្រេចឲ្យទៅជាផលិតផលសម្រេចត្រូវការចំណាយរយៈពេលប៉ុន្មានដើម្បីផលិតបានផលិតផលមួយ?
5. សូមរៀបរាប់ពីដំណាក់កាលសម្អាតវត្ថុធាតុដើម?
6. សូមរៀបរាប់ពិដំណាក់កាល Steam Sterilization line?
7. តើការវិចខ្ចប់ផលិតផលមានប៉ុន្មានដំណាក់កាល?
8. ក្រោយពីការផលិតនិងវិចខ្ចប់រួច តើរោងចក្រមានការស្តុកទុកយ៉ាងដូចម្តេចដើម្បីកុំឲ្យប៉ះពាល់ដល់គុណភាពនៃផលិតផល? ការស្តុកទុកគេអាចធ្វើបានរយៈពេលប៉ុន្មានឆ្នាំមុននឹងបាត់បង់គុណភាព?

9. តើរោងចក្រមានវិធានការចាត់ថ្នាក់ និងសម្អាតនៅក្នុងរោងចក្រយ៉ាងដូចម្តេច?
10. តើក្រុមហ៊ុនមានវិន័យយ៉ាងដូចម្តេចចំពោះឯកសណ្ឋានក្នុងរោងចក្រ?
11. សូមរៀបរាប់ពីចំនួនបុគ្គលិក តួនាទី ទំនួលខុសត្រូវ និងសមត្ថភាពជំនាញ? (ជាពិសេសនៅក្នុងបន្ទប់ពិសោធន៍តម្រូវការឲ្យមានបុគ្គលិកប៉ុន្មាននាក់ និងត្រូវការឲ្យមានជំនាញអ្វីខ្លះ?)
12. តើក្រុមហ៊ុនមានផែនការបណ្តុះបណ្តាលបុគ្គលិកដែរឬទេ?
13. តើផលិតផលសម្រេចរបស់ក្រុមហ៊ុនមានប៉ុន្មានប្រភេទ?
14. ប្រសិនបើមានផលិតផលខូចឬមិនត្រូវនឹងស្តង់ដារតើក្រុមហ៊ុនអនុវត្តន៍វិធីសាស្រ្តយ៉ាងដូចម្តេចដើម្បីហៅផលិតផលមកវិញ?
15. សូមធ្វើការបកស្រាយពីបេសកកម្មរបស់ក្រុមហ៊ុននៅលើទីផ្សារបច្ចុប្បន្ន ។
16. តើក្រុមហ៊ុនមានយុទ្ធសាស្រ្តវាយលុកទីផ្សារយ៉ាងដូចម្តេច?
17. សូមបង្ហាញពីចំណុចពិសេសនៃផលិតផលក្នុងការទាក់ទាញអតិថិជនឲ្យមកជាវទិញទំនិញ។
18. តើមានកត្តាណាខ្លះដែលក្រុមហ៊ុនគិតថាជាឱកាសឬជាចំណុចនៃការរីកចំរើននៅថ្ងៃអនាគត?
19. តាមស្ថានភាពនៃការប្រកួតប្រជែងសេរីក្នុងវិស័យអាជីវកម្មបច្ចុប្បន្ន តើមានបញ្ហាប្រឈមអ្វីខ្លះមកលើក្រុមហ៊ុន?
20. ដើម្បីឲ្យក្រុមហ៊ុនកាន់តែរីកចម្រើននាពេលអនាគត តើក្រុមហ៊ុនត្រូវមានបេសកម្មនិងទស្សនៈវិស័យយ៉ាងដូចម្តេច?

ឧបសម្ព័ន្ធទី២

កម្រងសំណួរ

ការសម្ភាសន៍ជាមួយ កសិករសមាគមន៍ដែលចូលរួមដំណើរការផលិតកម្ម

"ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD"

យើងខ្ញុំទាំងពីរនាក់ជានិស្សិតនៃសាកលវិទ្យាល័យភូមិន្ទនីតិសាស្រ្ត និងវិទ្យាសាស្រ្តសេដ្ឋកិច្ច ថ្នាក់បរិញ្ញាបត្រសេដ្ឋកិច្ចអភិវឌ្ឍន៍ ជំនាន់ទី៣ ឆ្នាំសិក្សា ២០១៨-២០១៩ សូមចុះធ្វើការសម្ភាសន៍ដោយផ្ទាល់ជាមួយ កសិករសមាគមន៍ដែលចូលរួមដំណើរការផលិតកម្ម "ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD" ក្នុងគោលបំណងសិក្សាពីដំណើរការការងារជាក់ស្តែងនៃការសិក្សាស្វែងយល់ពីរបៀបដាំដុះនិងថែទាំដំណាំម្រេច ក្នុងគោលបំណងសរសេររបាយការណ៍បញ្ចប់កម្មសិក្សានេះ ។ ហេតុដូចនេះយើងទាំងពីរសូមអនុញ្ញាតពី កញ្ញា ស៊ឹង សុផា ដែលជាប្រធានគ្រប់គ្រងទូទៅនៃក្រុមហ៊ុន និង កញ្ញាដែលជាប្រធានគ្រប់គ្រងដំណើរការផលិតកម្មនៃក្រុមហ៊ុននៅឯរោងចក្រមេត្តាអនុញ្ញាតឲ្យក្រុមខ្ញុំបាទចុះទៅសម្ភាសន៍ផ្ទាល់ជាមួយកសិករ ។ សូមអរគុណ!

1. តើចម្ការម្រេចរបស់លោកមានដាំដុះពូជម្រេចប៉ុន្មានប្រភេទ? អ្វីខ្លះ?
2. តើការដាំដុះដំណាំម្រេចត្រូវការសណ្ឋានដីយ៉ាងដូចម្តេចខ្លះ?
3. តើការដាំដុះដំណាំម្រេចមានលក្ខណៈយ៉ាងដូចម្តេច?
4. តើការដាំដុះរហូតទទួលបាននូវទិន្នផលត្រូវប្រើប្រាស់រយៈពេលប៉ុន្មានដើម្បីទទួលបានទិន្នផល?
5. តើដំណាំម្រេចត្រូវមានការថែទាំយ៉ាងដូចម្តេច?
6. តើត្រូវប្រើប្រាស់ថ្នាំបំប៉ន ឬថ្នាំបាញ់សត្វល្អិតដែរឬទេ?
7. តើបច្ចេកទេសប្រមូលផលម្រេចនៅចម្ការធ្វើឡើងយ៉ាងដូចម្តេច?
8. តើក្នុងមួយឆ្នាំគេអាចប្រមូលបានទិន្នផលប៉ុន្មានដង?
9. តើបរិមាណទិន្នផលម្រេចដែលទទួលបានជាមធ្យមប៉ុន្មានគីឡូក្រាម?
10. ក្រោយពីប្រមូលផលរួចគេអនុវត្តដំណើរការអ្វីបន្ថែមទៀតមុននឹងយកវាទៅកិនឬកែច្នៃជាផលិតផលសម្រេច?
11. តើការដាំដុះនិងប្រមូលផលដំណាំទទួលរងបញ្ហាអ្វីដែរឬទេ?
12. តើអ្នកគ្រប់គ្រងទៅលើការដាំដុះនិងប្រមូលផលក្នុងចម្ការមានវិធានការព្រមទាំងដំណោះស្រាយយ៉ាងដូចម្តេចចំពោះបញ្ហាដែលកើតមានឡើង?

សាកលវិទ្យាល័យនីតិសាស្ត្រ និង វិទ្យាសាស្ត្រសេដ្ឋកិច្ច

កម្រងសំណួរសម្រង់សិត្ថិ គុណភាពផលិតផលម្រេច SELA PEPPER CO., LTD

សារតានៃការស្រាវជ្រាវ៖ ពួកយើងជានិស្សិតឆ្នាំទី៤ នៃសាកលវិទ្យាល័យភូមិន្ទនីតិសាស្ត្រ និងវិទ្យាសាស្ត្រសេដ្ឋកិច្ច ផ្នាក់សេដ្ឋកិច្ចអភិវឌ្ឍន៍។ ក្នុងការសិក្សាឆ្នាំទី៤នេះ តម្រូវអោយ ក្រុមខ្ញុំបាទប្រមូលទិន្នន័យដំបូង)Primary data) ដើម្បីបញ្ចូលទៅក្នុងរបាយការណ៍សារណាបញ្ចប់ការសិក្សានិងវិភាគទៅលើគុណភាពផលិតផលរបស់ម្រេច ក្រុមហ៊ុន"SELA PEPPER CO., LTD" ។

អាស្រ័យដូចបានជម្រាបខាងលើនេះសូមមិត្តនិស្សិតទាំងអស់មេត្តាចំណាយពេលវេលាដ៏មានតម្លៃ សម្រាប់ជួយផ្តល់ជាមតិ និងចម្លើយសម្រាប់កម្រងសំណួរខាងក្រោមនេះ។

សូមគូស ✓ ដែលជាចម្លើយតែមួយគត់របស់អ្នក និងឆ្លើយសំណួរខាងក្រោម៖

ផ្នែកទី១ ពត៌មានទូទៅ

ក .ភេទ

☐ ១. ប្រុស ☐ ២. ស្រី

ខ . អាយុ

☐ ១. ១៨២៥ឆ្នាំ- ☐ ២. ២៦៣៥ឆ្នាំ-

☐ ៣. ៣៥ឆ្នាំឡើងទៅ

ផ្នែកទី២ មតិទៅលើផលិតផល

ក តើអ្នកស្គាល់ម៉ាក់ម្រេចរបស់ក្រុមហ៊ុន .SELA PEPPER CO., LTD ដែរឬទេ?

☐ ១. ស្គាល់ ☐ ២. មិនស្គាល់

ខ?ប្រសិនបើស្គាល់ តើអ្នកដឹងតាមរយ:ណា .

☐ ១. តាមមិត្តភក្តិ ☐ ២. តាមគ្រួសារ/ធ្លាប់ទិញ/កញ្ចប់/

☐ ៣. តាមបណ្តាញសង្គម (Facebook, Instagram, Twitter, YouTube, etc.)

☐ ៤. តាមគេហទំព័រលើអ៊ីនធឺណេត (TripAdvisor, Khmertimeskh, Phnompenhpost, etc.)

☐ ៥. តាមគេហទំព័ររបស់ក្រុមហ៊ុន ☐ ៦. តាមការផ្សព្វផ្សាយលើដងផ្លូវ

☐ ៧ . តាមរយ:ការផ្សព្វផ្សាយនៅក្រៅប្រទេស ☐ ៨. តាមផ្សារតូចៗនិងផ្សារទំនើប

គ?តើអ្នកពេញចិត្តទៅលើប្រភេទផលិតផលអ្វី .

☐ ១. ម្រេចខ្មៅដាក់នៅក្នុងដបកិន) Grinders & Refill)

☐ ២ . ម្រេចលាយជាទឹកជ្រលក់និងស្រុប (Sauces & Spreads)

☐ ៣ . ម្រេចកិនក្នុងដប់ (Grounded Pepper)

☐ ៤ . ផលិតផលពិសេស (Special Products)

☐ ៥ . ផលិតផលផ្តាច់មុខ (Exclusive Products)

សូមផ្តល់មតិទៅលើកម្រិតនៃការពេញចិត្តនៃចំណុចផលិតផលរបស់លោកអ្នកខាងក្រោម។

១=មិនពេញចិត្តខ្លាំង ២=មិនពេញចិត្ត ៣=ធម្មតា ៤=ពេញចិត្ត ៥ពេញចិត្តខ្លាំង=

	១	២	៣	៤	៥
ឃ. រូបរាងដប					
ង. គុណភាពអនាម័យ					
ច. តម្លៃ					
ឆ. ក្លិននិងរសជាតិ					

ជ . តើអ្នកនឹងនែនាំផលិតផលម៉ាកនេះទៅឲ្យមិត្តភក្តិឬអ្នកដែលស្គាល់ឬទេ?

☐ ១ . ណែនាំ ☐ ២ . មិនណែនាំ

សូមថ្លែងអំណរគុណដល់មិត្តនិស្សិតដែលបានចំណាយពេលវេលាចូលរួមឆ្លើយសំណួរខាងលើនេះ ។

ឧបសម្ព័ន្ធទី៤

សាកលវិទ្យាល័យភូមិន្ទនីតិសាស្ត្រ និងវិទ្យាសាស្ត្រសេដ្ឋកិច្ច

សំណើរសុំឯកសាររបស់សិប្បកម្មផលិតម្រេច "ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD"

យើងខ្ញុំទាំងពីរនាក់ជានិស្សិតឆ្នាំទី៤ នៃសាកលវិទ្យាល័យភូមិន្ទនីតិសាស្ត្រនិងវិទ្យាសាស្ត្រសេដ្ឋកិច្ចថ្នាក់បរិញ្ញាបត្រសេដ្ឋកិច្ចអភិវឌ្ឍន៍។ ពួកយើងបានចុះទៅសំភាសន៍ជាមួយ កញ្ញា ស៊ឹង សុផា នៅទីតាំងការិយាល័យ(Head office) សិប្បកម្មផលិតម្រេច "ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD" ភ្នំពេញ និង កញ្ញា គឹម សៀង នៅទីតាំងសិប្បកម្មផលិតម្រេច "ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD" ស្រុកមេមត់ ខេត្តមេមត់។ បន្ថែមពីនេះយើងទាំងពីរសូមស្នើសុំឯកសារមួយចំនួន ក្នុងគោលបំណងបន្ថែមជាឯកសារយោង ដើម្បីឲ្យរបាយការណ៍សារណាបញ្ចប់ការសិក្សារបស់ពួកយើងកាន់តែសុក្រឹតជាងមុន។

ឯកសារដែលបានស្នើសុំពីសិប្បកម្មផលិតម្រេច "ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD"

-លិខិតបញ្ជាក់ចុះក្នុងបញ្ជីពាណិជ្ជកម្ម

-វិញ្ញាបនប័ត្រ GMP

-វិញ្ញាបនប័ត្រ HACCP

-វិញ្ញាបនប័ត្រ BRC

-វិញ្ញាបនប័ត្រ ISO 22000:2005

-វិញ្ញាបនប័ត្រ Vegan

-វិញ្ញាបនប័ត្រ OU Kosher

-Company's profile

-Company's brochure

-Company's report on science and technologies

ជាចុងក្រោយយើងខ្ញុំសូមអរគុណដល់ កញ្ញា ស៊ឹង សុផា និង កញ្ញា គឹម សៀង ដែលបានចំណាយពេលដ៏មានតម្លៃដើម្បីផ្តល់ឯកសារ និងសហការណ៍ជាមួយពួកយើងទាំងពីរ។

ឧបសម្ព័ន្ធទី៥

ការព្រាយល្បាយម្រេចឲ្យស្មើសាច់

ចំណុចចាប់ផ្ដើមនៃខ្សែសង្វាក់ផលិតកម្មកែច្នៃម្រេច (ការបញ្ចូលវត្ថុធាតុដើម)

ម៉ាស៊ីនបក់

ម៉ាស៊ីនរែងគិន

កិច្ចសម្ភាសន៍ផ្ទាល់ជាមួយនឹងកញ្ញាប្រធានគ្រប់គ្រងរោងចក្រ

រូបភាពនៅចម្ការជាមួយនឹងក្រុមគ្រួសារលោកពូកសិករ ស៊ី វណ្ណា

ទិដ្ឋភាពនៃការណែនាំផ្ទាល់នៃលោកពូកសិករ ស៊ី វណ្ណា

ពាងស្តុកថ្នាំសម្លាប់សត្វល្អិតធម្មជាតិ

ដើមម្រេច

ស្រះទឹករបស់លោកពូកសិករ ស៊ូ មណ្ណា

ទីតាំងរោងចក្រផលិតម្រេចនៅស្រុកមេមត់ ខេត្តត្បូងឃ្មុំ

សកម្មភាពសាងសង់រោងពិសោធន៍ការដាំដុះម្រេចនៅខាងក្រៅរោងចក្រ

ឧបសម្ព័ន្ធទី៦

ទីតាំងការិយាល័យលក់នៅភ្នំពេញនិងរោងចក្រនៅខេត្តត្បូងឃ្មុំ

ផែនទីទីតាំងភូមិសាស្ត្ររោងចក្រនៅស្រុកមេមត់ ខេត្តត្បូងឃ្មុំ

ឧបសម្ព័ន្ធទី៧

Logo ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD

ប្រធានក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD

ប្រធានគ្រប់គ្រងទូទៅកញ្ញា ស៊ឹង សុផា នៃ ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD

ក្រុមហ៊ុន SELA PEPPER CO., LTD ទទួលបានទទួលវិញ្ញាបនប័ត្រ ISO 22000:2005

ឧបសម្ព័ន្ធទី៨

ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ
KINGDOM OF CAMBODIA
Nation - Religion - King

ក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម
Ministry of Commerce
លេខ ៧២៥៥ ពណន.ចបព

ភ្នំពេញថ្ងៃទី ០៣ ខែ មីនា ឆ្នាំ ២០១៥

រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម

សូមបញ្ជាក់ថា ៖

ក្រុមហ៊ុនពាណិជ្ជកម្មឯកជនមួយត្រូវបានចុះឈ្មោះក្នុងបញ្ជីពាណិជ្ជកម្ម ក្រោមអត្តលេខ Co. ០៦៦៣៩/២០០៥ ចុះថ្ងៃទី ១៦ ខែ កុម្ភៈ ឆ្នាំ ២០១៥ និងមានសុពលភាពជានីតិបុគ្គលពេញលក្ខណៈ ច្បាប់គិតចាប់ពីកាលបរិច្ឆេទនៃការចុះបញ្ជីនេះតទៅ ដោយមានលក្ខណៈសម្គាល់របស់ក្រុមហ៊ុនដូចខាងក្រោម ៖

១- នាមករណ៍របស់ក្រុមហ៊ុន ៖ **សិលា ផិបភើរ ខូ លីមីធីត**
SELA PEPPER Co., Ltd.
មានទម្រង់ជា ៖ ក្រុមហ៊ុនឯកជនទទួលខុសត្រូវមានកម្រិត
២- អភិបាលក្រុមហ៊ុន ៖ លោក NIR SELA ប្រធានក្រុមប្រឹក្សាភិបាល
លោកស្រី CAI, HONGLIANG អភិបាល
៣- ដើមទុនក្រុមហ៊ុន ៖ ៤.០០០.០០០ រៀល
៤- ទីស្នាក់ការក្រុមហ៊ុន ៖ លេខ ៨៨ ផ្លូវលេខ ៥៥២ សង្កាត់បឹងកក់ទី២ ខណ្ឌទួលគោក រាជធានីភ្នំពេញ ។
៥- កម្មវត្ថុអាជីវកម្ម ៖ - ពាណិជ្ជកម្ម ៖ ទិញ លក់ផ្លាស់ប្តូរទំនិញ និងផលិតផលទំនិញគ្រប់ប្រភេទ
- នាំចូលនិងនាំចេញ សម្ភារៈ និងគ្រឿងប្រើប្រាស់គ្រប់ប្រភេទ
- ការផ្គត់ផ្គង់ ... ទំនិញគ្រប់ប្រភេទ - ការផ្គត់ផ្គង់សម្ភារៈទំនិញគ្រប់ប្រភេទ
- ប្តូរប្រាក់ កែច្នៃ ទិញ លក់ គ្រឿងអលង្ការ
- មន្ទីរពេទ្យពិគ្រោះព្យាបាលជំងឺ
- បើកសាលារៀន
- ភ្នាក់ងារពាណិជ្ជកម្ម - តំណាងពាណិជ្ជកម្ម
- សេវាផ្សព្វផ្សាយពាណិជ្ជកម្ម
- សេវាកម្មដឹកជញ្ជូន និងទេសចរណ៍
- សេវាកម្មព័ត៌មានវិទ្យា
- សេវាផ្សារពាណិជ្ជកម្ម
- សេវាបោះពុម្ពផ្សាយ
- ផលិតខ្សែភាពយន្ត វីដេអូ CD VCD
- ដឹកជញ្ជូន ៖ ផ្លូវទឹក ផ្លូវគោក ផ្លូវអាកាស - ... និងគ្រឿងចក្រ ...
- សេវាយកកម្រៃជើងសាលើការដឹកជញ្ជូន
- សាងសង់ ជួសជុល អគារ ស្ពាន ផ្លូវ ... និងសិក្សាគម្រោងប្លង់សំណង់គ្រប់ប្រភេទ ។

លិខិតបញ្ជាក់ចុះឈ្មោះចូលក្នុងបញ្ជីពាណិជ្ជកម្មរបស់ក្រុមហ៊ុន

- ទេសចរណ៍ សណ្ឋាគារ ភោជនីយដ្ឋាន មជ្ឈមណ្ឌលកម្សាន្ត

-វិនិយោគលើវិស័យកសិកម្ម: ដាំដំណាំ ចិញ្ចឹមសត្វ

-វិនិយោគលើវិស័យឧស្សាហកម្ម: រោងចក្រ សិប្បកម្ម ។

៦- ថិរវេលា : ៩៩ ឆ្នាំ

រាល់ដំណាច់ឆ្នាំនីមួយៗ អភិបាលក្រុមហ៊ុនមានភារកិច្ចមកតំកល់ប្រតិវេទន៍ប្រចាំឆ្នាំ ដែលទាក់ទងទៅនឹងស្ថានភាពរបស់ក្រុមហ៊ុននៅនាយកដ្ឋានចុះបញ្ជីពាណិជ្ជកម្ម នៃក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម ។

ដើម្បីធ្វើប្រតិបត្តិការលើមុខជំនាញនីមួយៗ ក្រុមហ៊ុនត្រូវសុំការអនុញ្ញាតជាមុនពីក្រសួង ឬស្ថាប័នដែលគ្រប់គ្រងមុខជំនាញទាំងនោះ និងសុំការអនុញ្ញាតបើកទីតាំងស្នាក់ការរបស់ក្រុមហ៊ុនពីអាជ្ញាធរដែនដី ។

អ្នកទទួលខុសត្រូវនៃក្រុមហ៊ុន ត្រូវអនុវត្តសមស្របទៅតាមច្បាប់ជាធរមាន ។

ជ. រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម

អនុរដ្ឋលេខាធិការ

ប៉ុយ_សុជានី

__ចម្លងជូន:__
- ក្រុមប្រឹក្សាអភិវឌ្ឍន៍កម្ពុជា
- ក្រសួងសេដ្ឋកិច្ច និងហិរញ្ញវត្ថុ
- ក្រសួងសង្គមកិច្ច អតីតយុទ្ធជន និងយុវនីតិសម្បទា
- ក្រសួងការងារ និងបណ្តុះបណ្តាលវិជ្ជាជីវៈ
- ក្រសួងអប់រំយុវជន និងកីឡា
- ក្រសួងសុខាភិបាល
- ក្រសួងបរិស្ថាន
- ក្រសួងទេសចរណ៍
- ក្រសួងឧស្សាហកម្ម និងសិប្បកម្ម
- ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ
- ក្រសួងរៀបចំដែនដី នគរូបនីយកម្ម និងសំណង់
- ធនាគារជាតិនៃកម្ពុជា
- ក្រសួងព័ត៌មាន
- ក្រសួងវប្បធម៌ និងវិចិត្រសិល្បៈ
- ក្រសួងប្រៃសណីយ៍ និងទូរគមនាគមន៍
- ក្រសួងសាធារណការ និងដឹកជញ្ជូន
- រដ្ឋលេខាធិការដ្ឋានអាកាសចរស៊ីវិល
- អគ្គនាយកដ្ឋានពន្ធដារ
- អគ្គនាយកដ្ឋានគយ និងរដ្ឋាករកម្ពុជា
- នាយកដ្ឋានផែនការ ស្ថិតិ និងព័ត៌មានពាណិជ្ជកម្ម
- សាលារាជធានីភ្នំពេញ
- មន្ទីរពាណិជ្ជកម្មរាជធានីភ្នំពេញ "ដើម្បីជ្រាប"

ក.ស.ន - ឯកសារ - កាលប្បវត្តិ

លិខិតបញ្ជាក់ចុះឈ្មោះចូលក្នុងបញ្ជីពាណិជ្ជកម្មរបស់ក្រុមហ៊ុន

ឧបសម្ព័ន្ធទី៩

SGS

Certificate TH18/11001

The management system of

Sela Pepper Co., Ltd.

Memot Commune, Memot District,
Tbong Khmum Province, Cambodia

has been assessed and certified as meeting the requirements of

Good Manufacturing Practice

Codex Alimentarius Commission,
Recommended International Code of Practices,
General Principles of Food Hygiene, CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003)

For the following activities

The Processing and Packing of Pepper.

Further clarifications regarding the scope of this certificate and the applicability of GMP requirements may be obtained by consulting the organization

This certificate is valid from 14 May 2018 until 25 April 2021 and remains valid subject to satisfactory surveillance audits.
Re certification audit due before 12 January 2021
Issue 2. Certified since 25 April 2018

Authorised by

Martine T.

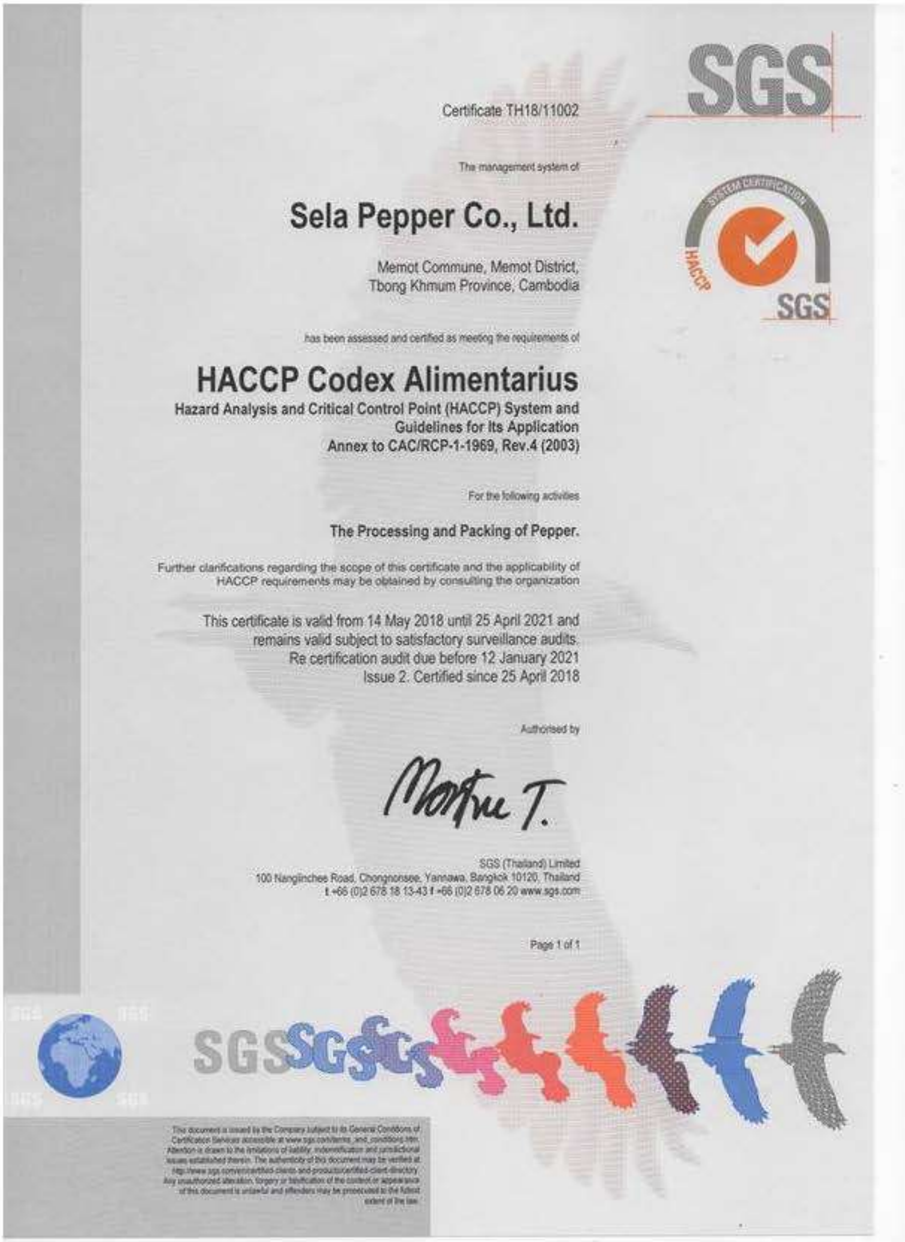
SGS (Thailand) Limited
100 Nanglinchee Road, Chongnonsee, Yannawa, Bangkok 10120, Thailand
t +66 (0)2 678 18 13-43 f +66 (0)2 678 06 20 www.sgs.com

Page 1 of 1

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Certification Services accessible at www.sgs.com/terms_and_conditions.htm. Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein. The authenticity of this document may be verified at http://www.sgs.com/en/certified-clients-and-products/certified-client-directory. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.

វិញ្ញាបនប័ត្រ GMP របស់ក្រុមហ៊ុន

ឧបសម្ព័ន្ធទី១០



Certificate TH18/11002

The management system of

Sela Pepper Co., Ltd.

Memot Commune, Memot District,
Tbong Khmum Province, Cambodia

has been assessed and certified as meeting the requirements of

HACCP Codex Alimentarius

Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for Its Application
Annex to CAC/RCP-1-1969, Rev.4 (2003)

For the following activities

The Processing and Packing of Pepper.

Further clarifications regarding the scope of this certificate and the applicability of HACCP requirements may be obtained by consulting the organization

This certificate is valid from 14 May 2018 until 25 April 2021 and remains valid subject to satisfactory surveillance audits.
Re certification audit due before 12 January 2021
Issue 2. Certified since 25 April 2018

Authorised by

SGS (Thailand) Limited
100 Nanglinchee Road, Chongnonsee, Yannawa, Bangkok 10120, Thailand
t +66 (0)2 678 18 13-43 f +66 (0)2 678 06 20 www.sgs.com

Page 1 of 1

This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Certification Services accessible at www.sgs.com/terms_and_conditions.htm. Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein. The authenticity of this document may be verified at http://www.sgs.com/en/certified-clients-and-products/certified-client-directory. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful and offenders may be prosecuted to the fullest extent of the law.

វិញ្ញាបនប័ត្រ HACCP របស់ក្រុមហ៊ុន

ឧបសម្ព័ន្ធទី១១

SGS

Certificate VN18/00348

This is to certify that

SELA PEPPER CO., LTD

CHIPEST VILLAGE, MEMOT COMMUNE, MEMOT DISTRICT,
TBONG KHMUM PROVINCE, CAMBODIA
BRC SITE CODE 1473733

has been assessed and certified as meeting the requirements of

Global Standard for Food Safety

Issue 7: January 2015
Achieved Grade: A
Audit Programme: Announced

For the following activities

Processing of Cleaning, Steam sterilizing, Grinding Pepper and Packing in Kraft/Plastic bags, Plastic/Glass bottles
Product Categories: 15
Exclusions from scope: None

Date of Evaluation 01 October 2018
Certificate Issue Date 02 November 2018
Re-Evaluation Due Date: From 03 September 2019 to 01 October 2019
Certificate Expiry Date 12 November 2019

BRC hotline +44 (0)20 7717 5959

AUDITOR NUMBER
176323

Authorised by

HC SGS BRC FOOD 0118

Page 1 of 1

UKAS PRODUCT CERTIFICATION
0005

វិញ្ញាបនប័ត្រ BRC របស់ក្រុមហ៊ុន

ឧបសម្ព័ន្ធទី១២

ផលិតផលដាក់លក់នៅក្នុងផ្សារទំនើបឡាក់គី (Lucky Supermarket)

ផលិតផលដាក់លក់នៅក្នុងទីស្នាក់ការភ្នំពេញ

ការតាំងបង្ហាញផលិតផលបន្លែ ផ្លែឈើកម្ពុជាលើកទី១២ និង ព្រឹត្តិការណ៍ស្ករខ្មែរ ឆ្នាំ២០១៨ នៅ
តាមសួនច្បារមាត់ស្ទឹង ទល់មុខព្រះរាជដំណាក់ក្រុងសៀមរាប

Sela Pepper Co., Ltd introducing
Sela Pepper Science & Technology

Phnom Penh March 15, 2019. Last month Sela Pepper celebrated its 4th anniversary, an opportunity to reflect on the road the company took to unlock the potential of the Cambodian pepper industry. Thanks to optimal climate and soil conditions Cambodia's pepper has been famous worldwide yet due to lack of processing capacity and export knowhow, hardworking farmers have been selling their produce at farm gate to cross border traders and as result, the industry stays at the low end of the value chain. Determined to change this, Sela Pepper launched its high value-added supply chain.

In Memot, Tbong Khmum province the company set up the first modern, industrial-scale pepper processing facility in the country. Built to the highest standards the facility contains cleaning, sorting, grounding and steam-sterilizing technologies as well as laboratory to test for chemical and microbiological substances. Capable to process 1.5 ton pepper per hour the facility is a platform through which Cambodia's pepper can step up the value chain and reach international developed markets, directly, at a higher value point. In order to meet requirements of regulated markets, Sela Pepper carried out international audits and among other obtained BRC, HACCP, ISO 22000: 2005, GMP, Vegan and OU Kosher certifications. Yet the company did not stop at processing bulk pepper but aimed higher, at agro-food processing, further increasing the value added in Cambodia. It developed a whole line of pepper retail products including prefilled pepper grinders, ground pepper, black pepper sauces, spreads and much more, all finish-packed and ready as-is for the retail shelves and dining tables.

Alongside building its industrial base, Sela Pepper has been collaborating with smallholder farmers and farmer associations, training on good agricultural practices and educating on quality and international standards. The company hosted quality days where speakers shared knowhow with farmers, promoting sustainable farming.

In order to differentiate Cambodia's pepper from plain commodity Sela Pepper has been promoting the brand of Cambodia's pepper internationally. It attended industry events and international trade fares, proudly carrying the flag of Cambodia's quality pepper. With its fresh vision, commitment and hard work, Sela Pepper has set up a unique model: high value-added supply chain for branded black pepper products, linking Cambodia's smallholders with retail customers overseas. In this system farmers benefit from fair and stable market to their products, Cambodia benefits from higher export income, inflow of agriculture and processing technologies and from the farming sector diversification, and Sela Pepper emerges as leader and pioneer.

While pepper produced in neighboring countries is suffering quality issues, Sela Pepper works to ensure that competitive qualities of Cambodian pepper, including pungent taste, long lasting aroma, high yield and low chemical residue are here to stay for many years to come, despite adverse environmental changes. Therefore, demonstrating its deep commitment to the pepper sector, the company is announcing today the setting up of *Sela Pepper Science & Technology*. Located in Memot commune, *Sela Pepper Science & Technology* will be a center of excellence in black pepper farming and processing technologies. It will gather, research, develop and share knowhow with farmers, promote sustainable and climate-resilient agricultural methods, and further enhance the value of Cambodia's pepper brand.

With private resources and dedication Sela Pepper has set up a world-class black pepper supply chain and it is well placed to carry the brand of Cambodia's pepper internationally. It faces this challenge willingly, trusting that its vision and commitment be shared by others as well.

Phnom Penh Office: No.23 Corner St.55 & St.254, Sangkat Chaktomuk Khan Daun Penh, Phnom Penh
Tbong Khmum Farm: Memot Commune, Memot District, Tbong Khmum Province

From Cambodia's farmers to your shelves!

SELA PEPPER CO. LTD
CAMBODIA

Introduction

Sela Pepper is a pepper production company located in Cambodia. Our activities involve farming, harvesting, drying, cleaning, packaging and distribution. We would like to introduce an excellent Cambodian black pepper to the world market.

Sela Pepper is the first company in Cambodia to construct production premises with integrated cleaning facilities, steam sterilization with an in-house laboratory.

Constantly updating facilities to meet international food standards secure our pepper for quality and food safety.

You can find us in our head offices in Phnom Penh or at our factory located in the heart of pepper farming in Memot region.

Our Factory

Our factory is located in Memot; this region is considered the heart of pepper farming providing almost 80% of Cambodia's black pepper every year.

We are in the epicenter of pepper farms with direct access to more than 600 farmers in a very small radius.

Premises are constantly upgraded to meet international food standards and secure safety, hygiene and high quality.

Our Procedures

Aiming to become Cambodia's pepper ambassador to the world is a responsibility we don't take lightly. Sela Pepper provides secured steam sterilized products. Our in-house laboratory is capable of running microbiological tests. Sela Pepper team of professionals, works close with local farmers through all stages of cultivation to secure both high quality standards and succesfull yields. Traceability system can trace any product back to the specific farm.

Social Impact

The local farmers are not just suppliers to us. They are our most improtant partners in the common effort to make Cambodian pepper known globally. Sela Pepper assists in farmer's developmet by sharing experience and know-how. We have also established the local farmer's assosciation securing fair trades and access to information for them. Their development is our development and vice versa.

Our Pepper

Memot is the main pepper farming area in Cambodia but it is not just about quantities. Combining perfect geographical, climate and geological conditions Memot pepper is acknowledged to be a high quality unique product.

The Slow Food Foundation, based in Italy, in collaboration with the Polenzo University of Gastronomic Sciences recently posted a brief review about Memot pepper:

Memot black pepper (also known as m'rait) delivers a strong and delicate aroma. Its taste, which can range from intensely spicy to mildly sweet, reveals hints of flowers. Cambodian pepper has unique flavor and smell distinguishing it from other type of peppers. The hot taste has slight flavors of eucalyptus and mint. The pepper has an incredible depth of flavor, aroma and pepper-ine. This black pepper suits all kind of dishes and distinguishes itself in particular with grilled fish and meat. Black pepper from the town of Memot is sold in local markets and regional markets in Cambodia in sacks of 5 kg each). A traditional cake is prepared with the Cambodian black pepper that can be sweet or savory for traditional festivals (like the Water Festival or Ancestors' Day called Pchum Ben Festival) and weddings. The biggest problem that affects Cambodia's agriculture regards the sale of lands cultivated by local farmers, which is being acquired by others who are buying up the land at prices unfavorable to the selling farmers. In Memot, there are currently only about a dozen pepper producers today. The survival of the pepper depends on increased sales inside and especially outside of Cambodia. The unripe pepper fruit is harvested only by hand annually between March and May. The fruits are briefly blanched in boiling water to wash them and prepare them for drying. Breaking the skin of the fruit during drying speeds up the blackening of the peppercorn. The peppercorns are then sorted and dried, dehydrating and blackening in the sun. Once dry, they can be called 'black pepper.'

We take pride in our pepper and seeing recognition from international institutions fuels our tanks and motivates us to intensify our efforts to bring Cambodian Black Pepper to every table in the world!

Our products

Keeping black pepper as the core of our production line we have developed several packages and products to cover most of consumer's needs.

We provide black whole pepper in grinders and refill packs, grounded pepper, sauces and mayonnaise (egg free) based on black pepper.

No	Barcode	Product	Quantity	
1	8847104230023	Glass Bottle with Adjustable Grinder	137g	
2	8847104230016	Glass Bottle with Adjustable Grinder	71g	
3	8847104230177	Bottle Grinder	180g	
4	8847104230368	Glass Bottle White Pepper	85g	
5	8847104230160	Pepper Corn for Refill	80g	
6	8847104230139	Pure Ground Black Pepper	85g	
7	8847104230153	Pure Ground Black Pepper	120g	

Our products

No	Barcode	Product	Quantity	
8	8847104230214	Mayo Pepper	250g	
9	8847104230146	Black Magic Pepper Sauce	290g	
10	8847104230191	Black Honey Pepper Sauce	280g	
11	8847104230122	Spicy Black Pepper Sauce	260g	

ឡូហ្គោ
សមាគម
ម្រេច...

សៀវភៅបន្ទុកម៉ាកសមូហភាព "ម្រេច..."

[គំរូសៀវភៅបន្ទុកការអនុវត្តកសិកម្មល្អ (GAP) សម្រាប់ដំណាំ "ម្រេច...."]

ឡូហ្គោ

ម៉ាកសមូហភាពម្រេច...

សហការរៀបរៀងដោយ៖

Global Affairs Canada

Affaires mondiales Canada

ឡូហ្គោម្រេច...

ម៉ាកសម្ញហភាពម្រេច...

បានចុះបញ្ជីនៅក្រសួង...លេខ............ថ្ងៃទី..........ខែ..........ឆ្នាំ ២០១......

អាសយដ្ឋានផ្ទះលេខ..................ផ្លូវ..ភូមិ..

ស្រុក...ខេត្ត..។

ទូរសព្ទលេខ:..

អ៊ីម៉ែល:..

អារម្ភកថា

ម្រេច គឺជាផលិតផលកសិ-ឧស្សាហកម្មដ៏សំខាន់មួយ ដែលរាជរដ្ឋាភិបាលបានដាក់បញ្ចូលក្នុងកន្សោមអាទិភាពនៃផលិតផលដែលមានសក្តានុពលដែលអាចចូលរួមចំណែកដល់ការអភិវឌ្ឍសេដ្ឋកិច្ចជាតិផ្តល់ការងារ បង្កើនប្រាក់ចំណូល និងកាត់បន្ថយភាពក្រីក្រ។ ម្រេច ត្រូវបានក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម ដាក់បញ្ចូលក្នុងប្រភេទមុខទំនិញសក្តានុពលរបស់កម្ពុជា សម្រាប់រៀបចំយុទ្ធសាស្ត្រ ធ្វើពិពិធកម្ម និងជំរុញការនាំចេញ។ បច្ចុប្បន្ន ដំណាំម្រេចបាននឹងកំពុងទាក់ទាញការចាប់អារម្មណ៍យ៉ាងខ្លាំងពីអ្នកវិនិយោគទាំងក្នុងស្រុក និងក្រៅប្រទេស ព្រោះតែដំណាំនេះកំពុងទទួលបានការគាំទ្រពីទីផ្សារ និងឆាប់ទទួលបានប្រាក់ចំណូលត្រឡប់មកវិញ ហេតុនេះទើបយើងឃើញមានការពង្រីកការដាំដុះក្នុងខេត្តចំនួន ២២ ចាប់ពីតំបន់និរតី រហូតដល់តំបន់ពាយ័ព្យ និងភូមិភាគឦសាន្តនៃប្រទេសកម្ពុជា ដែលមានផ្ទៃដីដាំដុះប្រមាណជាង ៧,៧៤១ហត និងផ្តល់ទិន្នផលប្រមាណ ជាង ២០,៥៥១[1] តោន (គិតត្រឹមខែកក្កដា ឆ្នាំ២០១៨)។

ការផលិតម្រេចប្រកបទៅដោយគុណភាពខ្ពស់ មានទំនុកចិត្តសម្រាប់អ្នកប្រើប្រាស់ ឆ្លើយតបតាមតម្រូវការទីផ្សារ ដោយអនុវត្តតាមស្តង់ដាការអនុវត្តកសិកម្មល្អ (GAP) គឺជាចំណុចសំខាន់មួយ ក្នុងការទាក់ទាញអ្នកវិនិយោគទាំងក្នុង និងក្រៅប្រទេសដាក់ទុនវិនិយោគលើប្រព័ន្ធផលិតកម្មទំនើប និងកែច្នៃសម្រាប់នាំចេញ ហើយក៏ជាចំណែកមួយផងដែរក្នុងការរក្សាបាននូវនិរន្តភាពនៃវិស័យម្រេចនៅកម្ពុជា។ ដោយមើលឃើញពីសារៈសំខាន់នេះ ក្រុមការងាររៀបចំគោលនយោបាយម្រេចកម្ពុជាបានរៀបចំកសាង និងចងក្រងចេញជាសៀវភៅបន្ទុកម្រេច តាមបែបការអនុវត្តកសិកម្មល្អ ក្នុងគោលដៅជំរុញការអភិវឌ្ឍវិស័យម្រេច និងគាំទ្រដល់កសិករ សមាគម/សហគមន៍ អ្នកផលិតម្រេច និងភាគីពាក់ព័ន្ធយកទៅអនុវត្តន៍ ដើម្បីលើកកម្ពស់ផលិតភាព គុណភាព សុវត្ថិភាព និងពង្រីកទីផ្សារម្រេចនាពេលអនាគត។

យើងខ្ញុំសង្ឃឹមយ៉ាងមុតមាំថា សៀវភៅមគ្គុទេសក៍នេះនឹងផ្តល់ប្រយោជន៍សម្រាប់ប្រតិបត្តិករម្រេចទូទៅ និងភាគីពាក់ព័ន្ធលើវិស័យម្រេច ប្រើប្រាស់ជាព័ត៌មាន និងជាត្រីវិស័យក្នុងការរួមគ្នាអភិវឌ្ឍន៍ផលិតផលម្រេចកម្ពុជា នាដំណាក់កាលបន្តបន្ទាប់។

ជាទីបញ្ចប់ យើងខ្ញុំសូមជូនពរដល់ប្រិយមិត្តអ្នកអានទាំងអស់ ជួបប្រទះតែសេចក្តីសុខ និងទទួលបានជោគជ័យក្នុងធុរកិច្ចរបស់ខ្លួនជានិរន្ត៍។

[1] ប្រភព៖ ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ

សេចក្ដីថ្លែងអំណរគុណ

សៀវភៅបន្ទុកម្រេចកម្ពុជា បានរៀបចំចងក្រងឡើងដោយក្រុមការងារចម្រុះរៀបចំគោលនយោបាយម្រេចកម្ពុជា តាមប្រកាសលេខ ០៧៥ ព.ណ.គនព របស់ក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម ចុះថ្ងៃចន្ទ ១២កើត ខែផល្គុន ឆ្នាំរកា នព្វស័ក ព.ស ២៥៦១ ត្រូវនឹងថ្ងៃទី២៦ ខែកុម្ភៈ ឆ្នាំ២០១៨។ សៀវភៅនេះបានរៀបចំយ៉ាងទូលំទូលាយប្រកបដោយលក្ខណៈបច្ចេកទេស តាមរយៈការប្រជុំពិភាក្សាផ្ដល់យោបល់ និងធាតុចូលល្អៗពីអ្នកជំនាញជនជាតិជប៉ុន អ្នកជំនាញមកពីស្ថាប័នរដ្ឋ អង្គការមិនមែនរដ្ឋាភិបាល និងឯកជន ព្រមទាំងបទពិសោធន៍ជាក់ស្ដែងរបស់កសិករផលិតម្រេចផ្ទាល់។

ក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម សូមថ្លែងអំណរគុណជាពិសេសដល់ក្រុមស្ថាបនិក ដែលបានសិក្សាស្រាវជ្រាវ និងចងក្រងសៀវភៅនេះឡើង មានរាយនាមដូចខាងក្រោម៖

- ឯកឧត្តម **ផាំ រុតសាន** ប្រធានក្រុមទីប្រឹក្សាក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម
- ឯកឧត្តម **មាស សេខ** ទីប្រឹក្សាក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម
- ឯកឧត្តម **អុយ សម្បត្តិ** ទីប្រឹក្សាក្រសួងសេដ្ឋកិច្ច និងហិរញ្ញវត្ថុ
- លោក **គិត តារ៉ា** ប្រធាននាយកដ្ឋានគោលនយោបាយពាណិជ្ជកម្ម នៃក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម
- លោក **ឡៀន សេខគង់** ប្រធាននាយកដ្ឋានវាយតម្លៃទទួលស្គាល់ នៃក្រសួងឧស្សាហកម្ម និង សិប្បកម្ម
- លោក **សែស សុធីរ** អនុប្រធាននាយកដ្ឋានអភិវឌ្ឍវិស័យឯកជន នៃក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម
- លោក **យិន ច័ន្ទសុធី** អនុប្រធាននាយកដ្ឋានដំណាំឧស្សាហកម្ម ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ
- លោក **ប្រាក់ សេរីវឌ្ឍន៍** ប្រធានវិទ្យាស្ថានស្រាវជ្រាវនិងអភិវឌ្ឍន៍ជនបទកម្ពុជា (CIRD)
- លោក **ស៊ឹម ធីរយៈ** អ្នកប្រឹក្សាយោបល់ របស់សាជីវកម្មហិរញ្ញវត្ថុអន្តរជាតិ (IFC) ក្រុមធនាគារពិភពលោក
- លោក **ណាមិស៊ីម៉ា កាស៊ឹហ៊ីតុ** ជំនួយការបច្ចេកទេសរបស់ក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម និងជានាយកក្រុមហ៊ុន កសិកម្ម ជប៉ុន ហាយ៉ាស៊ីដា
- លោក **ខួន ឡាយ** ប្រធានសមាគមលើកកម្ពស់ម្រេចកំពត
- មន្ត្រីនៃនាយកដ្ឋានគោលនយោបាយពាណិជ្ជកម្ម ក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម

ក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម ក៏សូមថ្លែងអំណរគុណដ៏ជ្រាលជ្រៅដល់ភាគីពាក់ព័ន្ធនានា រួមមាន ដៃគូអភិវឌ្ឍន៍ អង្គការ សមាគម សហគមន៍ម្រេច ក្រុមហ៊ុននាំចេញម្រេច ពាណិជ្ជករ កសិករដាំម្រេច តាមបណ្ដាខេត្ត ដែលបានចំណាយពេលវេលាដ៏មានតម្លៃចូលរួម និងផ្ដល់ព័ត៌មានសំខាន់ៗក្នុងសៀវភៅបន្ទុកនេះ។
ក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម ក៏សូមថ្លែងអំណរគុណដល់អង្គការវិទ្យាស្ថានស្រាវជ្រាវ និងអភិវឌ្ឍន៍ជនបទកម្ពុជា (CIRD) និងសាជីវកម្មហិរញ្ញវត្ថុអន្តរជាតិ (IFC) ដែលបានសម្របសម្រួល និងគាំទ្រផ្នែកហិរញ្ញវត្ថុក្នុងការបោះពុម្ពសៀវភៅនេះឡើងដើម្បីផ្សព្វផ្សាយជាសាធារណៈ។

មាតិកា

I. សេចក្ដីផ្ដើម ... 1
II. លក្ខណៈបរិស្ថាន និងជីវសាស្ត្រនៃដំណាំម្រេច៖ ... 3
ក. កម្ពស់ទឹកភ្លៀង ... 3
ខ. សំណើមបរិយាកាស (លើដី) ... 3
គ. សំណើមក្នុងដី ... 3
ឃ. សីតុណ្ហភាពនៅលើដី ... 3
ង. សីតុណ្ហភាពនៅក្នុងដី ... 3
ច. កំរិត pH ... 3
ឆ. ប្រភេទរុក្ខជាតិ ... 3
ជ. ស្ថានភាពឫសម្រេច ... 5
ឈ. តម្រូវការជីកំប៉ុស្ត ... 5
ញ. វិធានការការពារ ប្រសើរជាងព្យាបាល ... 5
III. ផលិតផល "ម្រេច ______" ... 7
ក. ឈ្មោះផលិតផល៖ ... 7
ខ. ប្រភេទផលិតផល៖ ... 7
គ. ការពិពណ៌នាអំពីផលិតផល៖ ... 7
ឃ. តំបន់ភូមិសាស្ត្រ៖ ... 11
IV. វិធានការការពារ និងបច្ចេកទេសដាំដុះ ... 13
ក. ឈ្មោះពូជម្រេច៖ ... 13
ខ. ការជ្រើសរើសទីតាំង៖ ... 13
គ. ការរៀបចំដីដាំម្រេច៖ ... 15
ឃ. ការរក្សាសីតុណ្ហភាព និងសំណើមក្នុងឡូតិ៍ម្រេច៖ ... 19
ង. របៀបផលិតជីកំប៉ុស និងការដាក់ជីទ្រាប់បាតមុនដាំ៖ ... 21
ច. ការជ្រើសរើសពូជ ការអនុវត្តន៍មុនពេលកាត់ទង និងការកាត់ទងម្រេចសម្រាប់ដាំ ... 24
ឆ. ការផ្ញាំម្រេចក្នុងថង់ឲ្យចេញគ្រួយថ្មីមុននឹងយកទៅដាំ ... 27
ញ. ការដាំម្រេច ... 27
V. បច្ចេកទេសថែទាំ "ម្រេច ______" ... 33
ក. ការផលិតជីលាយ នឹងជីទៅ ... 33
ខ. ការប្រើប្រាសជីសរីរាង្គបាវ ... 34
គ. ការគ្រប់គ្រងស្បៃគ្របលើជន្លងម្រេច ... 34
ឃ. ការលះមែកឈើជន្លងរស់ ... 34
ង. គោលការណ៍ដាក់ជី ... 35
ច. ការដាក់ជីសម្រាប់ម្រេចដែលមានអាយុ ១-២ឆ្នាំ ... 35
ឆ. ការដាក់ជីសម្រាប់ម្រេចដែលមានអាយុចាប់ពី២ឆ្នាំឡើងទៅ ... 35
ជ. ការប្រើជីគីមី ... 35
ឈ. ប្រការត្រូវជៀសវាង ... 35
ញ. ទឹកសម្រាប់ស្រោចស្រពម្រេច ... 36
ដ. ការស្រោច ស្រពម្រេច ... 36
ឋ. ការចងទង និងការបេះផ្កា ... 37
ឌ. ការកាត់តែង មែកម្រេច ... 37
ឍ. ការគ្របដីក្នុង ចម្ការម្រេច ... 38
ណ. ការកំចាត់ស្មៅ ... 38
ត. ការជ្រាយដីក្នុង ចម្ការម្រេច ... 39
VI. បច្ចេកទេសគ្រប់គ្រងជម្ងឺ និងសត្វល្អិត ... 41
ក. ការគ្រប់គ្រងជម្ងឺ ... 41
ខ. ការគ្រប់គ្រងសត្វល្អិត ... 44
គ. ការគ្រប់គ្រងសារធាតុគីមីក្រៅកសិកម្ម ... 47
VII. បច្ចេកទេសប្រមូលផល កែច្នៃ និងការធ្វើចំណាត់ថ្នាក់ម្រេច ... 49
ក. វិធានការត្រៀមប្រមូលផល ... 49
ខ. ការប្រមូលផល ហាលសម្ងួត និងសន្និធិម្រេចមុនលក់ ... 50
គ. ការកែច្នៃ ... 53
ឃ. ការវេចខ្ចប់ ... 57
ង. វិធានការណ៍ទប់ស្កាត់ការចម្លងនានាក្នុងពេលដឹកជញ្ជូន ... 59
ច. ចំណាត់ថ្នាក់ម្រេច និងយថាប្រភេទ ... 60
VIII. ការត្រួតពិនិត្យ និងការស្វែងរកតឹកដាន ... 63
ក. ការចុះបញ្ជី និងការទទួលស្គាល់សមាជិកដែលជាផលិតករ និងឬប្រតិបត្តិករ ... 63
ខ.ការត្រួតពិនិត្យអនុលោមភាពតាមសៀវភៅបន្ទុក ... 63
គ. ការត្រួតពិនិត្យបច្ចេកទេសនៃការផលិត ... 64
ឃ. ការត្រួតពិនិត្យផលិតផល ... 64
ង. ការអនុវត្តន៍នៃការត្រួតពិនិត្យ ... 66
ច. គណនេយ្យភាព និងការស្វែងរកតឹកដាន ... 66
IX. ការដាក់វិន័យ ទណ្ឌកម្ម និងទោសទណ្ឌ ... 67
ក. គោលការណ៍រួម ... 67
ខ. កំរិតនៃការដាក់វិន័យ និងការដាក់ទណ្ឌកម្ម ... 68
គ.កំរិតនៃការដាក់ទោសទណ្ឌ ... 68
X. ស្លាកសញ្ញា ឬយីហោផលិតផល ម៉ាកសមូហភាពម្រេច "ម្រេច ______" ... 71
XI. ការកែសម្រួលសៀវភៅបន្ទុក ... 72

សៀវភៅបន្ទុក "ម្រេច__________"

I. សេចក្តីផ្តើម

សៀវភៅបន្ទុក "ម្រេច______" នេះណែនាំអំពីស្តង់ដានៃ " ការអនុវត្តកសិកម្មល្អ-GAP" ក្នុងគោលបំណងឲ្យសមាគម "ម្រេច______" យកទៅអនុវត្តន៍ដើម្បីលើកកម្ពស់ ទាំងផលិតភាព គុណភាព សុវត្ថិភាព និងពង្រីកទីផ្សារម្រេច "ម្រេច______" ឆ្លើយតបបានទៅនឹងក្តីកង្វល់របស់ផលិតករ រាជីវករ អ្នកនាំចេញ អ្នកនាំចូល និងអ្នកប្រើប្រាស់ម្រេច។ រាល់ការអនុវត្តទាំងអស់ទាមទារឲ្យគោរពតាមគោលការណ៍ណែនាំចាំបាច់ ដែលបានកំណត់ក្នុងឯកសារនេះ ដើម្បីឆ្លើយតបតាមស្តង់ដា កាត់បន្ថយសំណល់សារធាតុគីមី និងមេរោគនៅក្នុងផលិតផល "ម្រេច______" ដែលអាចធ្វើឲ្យប៉ះពាល់ដល់សុខភាព សុវត្ថិភាពអ្នកប្រើប្រាស់ អ្នកផលិត និងកិច្ចការពារថែរក្សាបរិស្ថាន។ សៀវភៅណែនាំអំពី ស្តង់ដាផលិតកម្មម្រេចនេះរៀបចំឡើងដោយអនុលោមតាមគោលការណ៍ណែនាំនៃ " ការអនុវត្តកសិកម្មល្អ " របស់កម្ពុជា និង " ការអនុវត្តកសិកម្មល្អ " សាកលសម្រាប់ដំណាំម្រេច។

II. លក្ខណៈបរិស្ថាន និងជីវសាស្ត្រនៃដំណាំម្រេច៖

ក. កម្ពស់ទឹកភ្លៀង

ម្រេចជារុក្ខជាតិដុះក្នុងតំបន់ក្តៅសើម (Plant of humid tropic) ដែលមានភ្លៀងធ្លាក់ច្រើននិងសំណើម។ កម្ពស់ទឹកភ្លៀងសមស្របបំផុតសម្រាប់ដំណាំម្រេចប្រចាំឆ្នាំ មានចន្លោះពី ២០០០-២៥០០មម។

ខ. សំណើមបរិយាកាស (លើដី)

សំណើមបរិយាកាស (លើដី) សមស្របសម្រាប់ការលូតលាស់របស់ម្រេចគឺ ៧០%។

គ. សំណើមក្នុងដី

ឯសំណើម ក្នុងដី សមស្របសម្រាប់ការលូតលាស់របស់ម្រេចគឺ ១៨%- ២៥%។ បើសំណើមក្នុងដីមានលើសពី ៥០% ម្រេចនឹងមានបញ្ហា។

ឃ. សីតុណ្ហភាពនៅលើដី

សីតុណ្ហភាពនៅលើដីសមស្របបំផុតសម្រាប់ម្រេចគឺ ពី ២៣ ទៅ ៣២ អង្សាសេ និងជាមធ្យមគឺ ២៨ អង្សាសេ។ សីតុណ្ហភាពនៅលើដីដែលម្រេចអាចធន់បានគឺក្នុងចន្លោះពី ១០ អង្សាសេដល់ ៤០ អង្សាសេ។ បើសីតុណ្ហភាពទាប ឬខ្ពស់ជាងនេះ ម្រេចនឹងខូចឬងាប់។

ង. សីតុណ្ហភាពនៅក្នុងដី

សីតុណ្ហភាពក្នុងដីដែលល្អបំផុតសម្រាប់ការលូតលាស់ និងការស្រូបយកជីរបស់ឫសម្រេចគឺពី ២៦ អង្សាសេ ដល់ ២៨ អង្សាសេ។

ច. កំរិត pH

ដំណាំម្រេចត្រូវការប្រភេទដីដែលមាន **pH** ពី ៦ ទៅ ៧ តែវាលូតលាស់ល្អលើដីក្រួសក្រហម។

ឆ. ប្រភេទរុក្ខជាតិ

ម្រេចជារុក្ខជាតិប្រភេទវល្លិដែលត្រូវមានជន្លងឬដើមឈើឲ្យវារតោង។

៥. ស្ថានភាពឫសម្រេច

១. ឫសរយៀង

ឫសរយៀងដែលស្រូបយកជី (ចំណី) ច្រើននៅថើរៗ នៅមុខលើដីមួយ ឬពីរតឹកនិងអាចមានជម្រៅចុះក្រោមដីមិនលើសពី ៦ តឹក។ ឯឫសដែលស្រូបយកទឹកអាចចាក់ជ្រៅចុះក្រោមដីរហូតដល់ជាង២ (ពីរ) ម៉ែត្រ។

២. សីតុណ្ហភាព និងទឹក

ម្រេចមានឫសខ្សោយដែលងាយខូច ឬឆ្លងជម្ងឺ។ ឫសម្រេចនឹងខូច ឬរលួយបើសីតុណ្ហភាពក្នុងដីលើសពី ៣៨ អង្សាសេ ក្នុងរយៈពេលយូរ ឬជាំទឹកលើសពី៨ម៉ោង។

៣. ជម្ងឺរលួយឫស (ជម្ងឺងាប់លឿន)

ឫសម្រេចងាយនឹងរលួយបើត្រូវផ្សិតចង្រៃឈ្មោះ ហ្វាយតុបថូរ៉ា (Phytophthora) វាយលុកលើសពី១៥ថ្ងៃ ពេលនោះម្រេចនឹងងាប់ទាំងស្លឹកនៅខៀវ។ ផ្សិតចង្រៃនេះឆ្លងរាលដាលយ៉ាងឆាប់រហ័សតាមទឹក។

៤. អសមត្ថភាពស្រូបយកទឹក និងជីវជាតិ

ឫសម្រេចនឹងគ្មានសមត្ថភាពស្រូបយកចំណីបានល្អទេ បើវាត្រូវបានវាយលុកដោយដង្កូវ ព្រូនម៉្យាងឈ្មោះ ណេម៉ាតូត (មិនមែនជន្លេនទេ) ដែលយើងអាចមើលឃើញបានដោយអតិសុខុមទស្សន៍។ បើទុកឲ្យស្ថានភាពបែបនេះយូរ ម្រេចនឹងងាប់ (ជម្ងឺងាប់យឺត)។

៦. តម្រូវការជីកំប៉ុស្ត

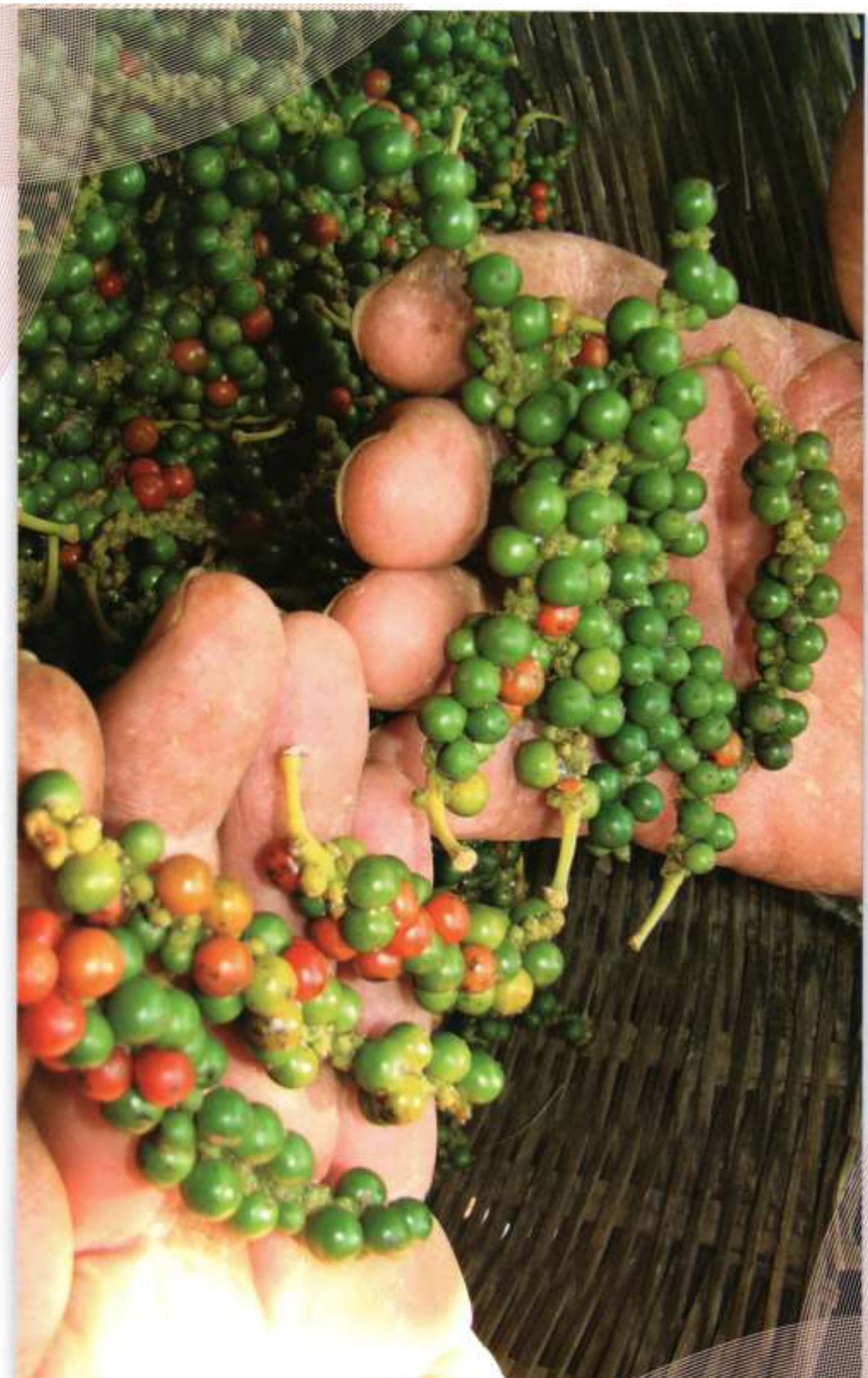
ម្រេចត្រូវការជីកំប៉ុស្តជាចាំបាច់ជាពិសេស ជីកំប៉ុស្តលាមកគោ។ ការប្រើជីគីមីសុទ្ធ ឬជីគីមីច្រើនពេក នឹងធ្វើឲ្យម្រេចមានអាយុខ្លី។

៧. វិធានការការពារ ប្រសើរជាងព្យាបាល

មានតែវិធីការពារជាមុនឲ្យបានត្រឹមត្រូវតែប៉ុណ្ណោះ ដែលមានប្រសិទ្ធិភាពបំផុតក្នុងការកាត់បន្ថយកុំឲ្យម្រេចងាប់។

ឫសរយៀង

ជំងឺរលួយឫស



III. ផលិតផល "ម្រេច__________"

ក. ឈ្មោះផលិតផល៖

១. ជាភាសាខ្មែរ : "ម្រេច__________"

២. ជាភាសាអង់គ្លេស : "__________Pepper"

៣. ជាភាសាបារាំង : "Poivre de __________"

៤. ដែលរួមមាន:

"ម្រេច__________" ខ្មៅ ជាភាសាអង់គ្លេស "__________black pepper", និងជាភាសាបារាំង "Poive noir de__________" ។

"ម្រេច__________" ក្រហម ជាភាសាអង់គ្លេស "__________red pepper", និងជាភាសាបារាំង "Poive rouge de__________" ។

"ម្រេច__________" ស ជាភាសាអង់គ្លេស "__________white pepper", និងជាភាសាបារាំង "Poive blanc de__________" ។

"ម្រេច__________" បៃតង ជាភាសាអង់គ្លេស "__________green pepper", និងជាភាសាបារាំង "Poive vert de__________" ។

និងភាសាផ្សេងទៀតដែលមានអត្ថន័យដូចគ្នានឹងពាក្យ "ម្រេច__________"។

ខ. ប្រភេទផលិតផល៖

១. ជាប្រភេទគ្រឿងហិរ, គ្រឿងទេស (Spices).

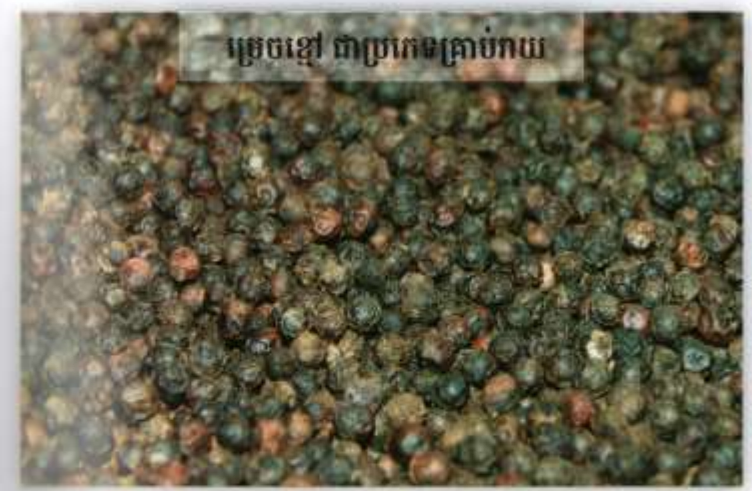
២. Pepper (Berries of Piper nigrum L.).

គ. ការពិពណ៌នាអំពីផលិតផល៖

១. "ម្រេច__________" មានរស់ជាតិហិរ (ប៉ុន្តែមិនរលាកមាត់ទេ) និងមានក្លិនឈ្ងុយ។

២. គេអាចសំគាល់ "ម្រេច__________" បានតាមរយៈរស់ជាតិហិរ និងក្លិនពិសេសរបស់វា។

៣. ប្រភេទ "ម្រេច_____________" ដែលផលិត និងធ្វើអាជីវកម្មនៅលើទីផ្សាររួមមាន:



- តារាងលេខ០១៖ ពិពណ៌នាអំពីប្រភេទខុសគ្នានៃ "ម្រេច________"

ប្រភេទ	ទំរង់	ទំហំ និងទម្ងន់	ពណ៌	ក្លិន	ផ្សេងៗ
ម្រេចខ្មៅ	ម្រេចស្ងួត	- វិជ្ជមាត្រគ្រាប់៖ ធំជាង ឬស្មើ៤មម - ទម្ងន់៖ ធំជាង ឬស្មើ៥៧០ក្រ/លីត្រ	ខ្មៅងងឹត ឬខ្មៅត្នោត ឬខ្មៅប្រផេះមិនត្រូវមាន៖ • កំទេចកំទីរុក្ខជាតិ, ធូលី, ផ្សិត - អាចមានសណ្តែកតិចជាង៥%	- គ្រាប់ម្រេចមានក្លិនឈ្ងុលខ្លាំង - នៅពេលកិនម៉ដ្ឋវាមានក្លិនឈ្ងុលខ្លាំងជាង និងទុកបានយូរ	- គ្រាប់មានទំហំខុសគ្នាយ៉ាងច្រើន៥% - ពណ៌មានភាពខុសគ្នាតិចជាង២%
ម្រេចក្រហម	ម្រេចស្ងួត	-វិជ្ជមាត្រគ្រាប់៖ ធំជាង ឬស្មើ៤មម -ទម្ងន់៖ធំជាងឬស្មើ៥៧០ក្រ/លីត្រ	ក្រហមត្នោតឬក្រហមក្រម៉ៅ - មិនត្រូវមាន៖ • កំទេចកំទីរុក្ខជាតិ, ធូលី, ផ្សិត - អាចមានសណ្តែកតិចជាង១%	- គ្រាប់ម្រេចមានក្លិនឈ្ងុលមធ្យម - នៅពេលកិនម៉ដ្ឋវាមានក្លិនឈ្ងុលខ្លាំងនិងទុកបានយូរ	
ម្រេចស	ម្រេចស្ងួត	- វិជ្ជមាត្រគ្រាប់៖ធំជាងឬស្មើ៣មម - ទម្ងន់៖ធំជាងឬស្មើ៦០០ក្រ/លីត្រ	- ស ប្រផេះ លឿងតិចៗឬសម្បុរសណ្តែកសៀង - ពណ៌សពីធម្មជាតិដោយគ្មានបន្ថែមផលិតផលឬសារជាតិកែប្រែពណ៌ - មិនត្រូវមាន៖ • កំទេចកំទីរុក្ខជាតិ, ធូលី, ផ្សិត	- គ្រាប់ម្រេចមានក្លិនឈ្ងុលមធ្យម - នៅពេលកិនម៉ដ្ឋមានក្លិនឈ្ងុលខ្លាំងនិងទុកបានយូរ	
ម្រេចខ្ចី ឬបៃតង	គ្រាប់ឬគួរទាំងមូលត្រាំក្នុងទឹកខ្មេះ ឬអំបិល	- បើជាគ្រាប់ត្រូវមានទំហំធំជាង ឬស្មើនឹង៣មម - បើជាគួរ គួរនិមួយៗត្រូវមានយ៉ាងតិច១០គ្រាប់	ពណ៌ម្រេចនៅតែបៃតងហើយពណ៌របស់វាមិនត្រូវប្រែជាពណ៌ត្នោត ឬខ្មៅ	- ក្លិនជ្រក់	

ផលិតផលម្រេចត្រូវមានសំបកវេចខ្ចប់ និងត្រូវដាក់ម៉ាក "ម្រេច______" នៅពេលលក់ទៅឲ្យអតិថិជនចុងក្រោយ ដើម្បីជៀសវាងការក្លែងបន្លំម្រេចដែលបានចេញវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់រួចហើយ។

ឃ. តំបន់ភូមិសាស្ត្រ

តំបន់ដែលអាចផលិត "ម្រេច_______" បានអាចលាតសន្ធឹងតែក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជាប៉ុណ្ណោះ។ ដើម្បីទទួលសិទ្ធិផលិត "ម្រេច________" បានប្រតិបត្តិករត្រូវ៖

១. មានដីដាំដុះម្រេចស្ថិតនៅក្នុងតំបន់ដែលបានកំណត់ក្នុងសៀវភៅបន្ទុកនេះ, និង
២. ត្រូវបំពេញលក្ខខណ្ឌចាំបាច់ទាំងអស់ដែលបានកំណត់ក្នុងសៀវភៅបន្ទុកនេះ។

IV. វិធានការការពារ និងបច្ចេកទេសដាំដុះ

ក. ឈ្មោះពូជម្រេច

ផលិតករ "ម្រេច_______" អាចដាំពូជម្រេចដែលមានឈ្មោះដូចខាងក្រោម:

១. ម្រេចបាយ គឺពូជកំចាយ ឬ ពូជឡំប៉ុង ដែលគេនិយមហៅថាជាពូជ ម្រេចកំពត ឬពូជស្លឹកធំ និងស្លឹកតូច

២. ពូជម្រេចផ្សេងៗទៀតដែលក្រុមប្រឹក្សាភិបាលសមាគម "ម្រេច_______" កំណត់។

ខ. ការជ្រើសរើសទីតាំង

១. ទីតាំងសម្រាប់ដាំម្រេច និងសណ្ឋានដី

គួរដាំម្រេចនៅលើដីខ្ពស់ រាបស្មើល្អ មិនជក់ និងឬសមិនជាំទឹកនៅរដូវវស្សា។ គ្រប់ទីតាំងដែលបានជ្រើសរើសគួរមានប្រភពទឹក ឬអណ្តូងទឹកនៅក្បែរ សម្រាប់ស្រោចស្រពនៅរដូវប្រាំង។ ដីដាំម្រេចគួរមានស្រទាប់ដីដាំជម្រៅប្រហែល ១ ម៉ែត្រ ឬ ជ្រៅជាងនេះ និងមានរយៈកម្ពស់មិនលើសពី ៦០០ម ធៀបនឹងនីវ៉ូទឹកសមុទ្រ។ ទីកន្លែងមានភាពកខ្វក់បណ្តាលមកពីសារធាតុគីមី និងមេរោគ មិនត្រូវប្រើជាកន្លែងសម្រាប់ដាំម្រេចឡើយ។ យើងត្រូវចាត់វិធានការទប់ស្កាត់ហានិភ័យនោះជាមុនសិនបើសិនជាយើងចង់យកទីតាំងនោះមកដាំម្រេច។

២. លក្ខណៈដី

ដីដែលអាចដាំម្រេចបានគួរតែជាដីធូរ មិនជាំទឹក និងសម្បូរជីជាតិ។ ដីទាំងនោះ អាចជាដីមានថ្មបាយក្រៀមរាយៗ ដីល្បាយកណ្តោង ដីល្បាយខ្សាច់មានពណ៌ក្រហមព្រឿងៗ ដីក្រហម និងដីក្រហមលាយគ្រួសតិចៗ ។

៣. ការគ្រប់គ្រងដីជម្រាល

ចំពោះដំណាំម្រេចដែលដាំនៅលើដីជម្រាលខ្លាំង គួរលើករងធ្វើជាថ្នាក់ៗ ដើម្បីការពារទឹកហូរច្រោះ។

៤. តម្រូវការ pH ក្នុងដី

ដីដាំម្រេច គួរមានកម្រិត pH ពី ៦ ទៅ៧។ ប្រសិនបើ pH ទាបជាង៦ គួរប្រើកំបោរសកសិកម្មដើម្បីបង្កើន pH មកដល់កម្រិតមួយប្រសើរ (៦ ទៅ ៧)។ មិនគួរដាំម្រេចលើដីដែលមានកម្រិត pH ខ្ពស់ជាង ៧.៥។

ឧ. ការរៀបចំដីដាំម្រេច

១. ការរៀបចំដី

គួររៀបចំដីឲ្យបានមុនរដូវភ្លៀងធ្លាក់ដោយកាប់ឆ្ការព្រៃឲ្យអស់រួចគាស់គល់ឈើ និងប្រមូលយកឫសចេញ ឬដុតចោលបន្ទាប់មកកាប់ប្រែភ្ជួររាស់ដីឲ្យបានស្អាតចំនួនពាដងយ៉ាងតិចក្នុងរដូវប្រាំងដើម្បីសម្លាប់សត្វចង្រៃ និងបង្កើនអុកស៊ីសែនផង។

២. ការបែងចែកជាឡូត៍ (ជាប៉ាក់) តូចៗ

គួរបែងចែកជាឡូត៍ (ជាប៉ាក់) តូចៗដែលមានទទឹងមិនលើសពី៥០ម និងមានម្រេចក្រោម១០០០ជន្លង់ ដើម្បីងាយស្រួលក្នុងការថែទាំ និងរៀបចំប្រពន្ធ័ស្រោចស្រពទឹក។

៣. ការរៀបចំប្រព័ន្ធរំដោះទឹកចេញ

គួរជីកប្រឡាយមេពទ្ធ័ជុំវិញឡូត៍និមួយៗដើម្បីរំដោះទឹក និងទប់ស្កាត់ជម្ងឺរលួយឫសដែលបង្កដោយផ្សិតចង្រៃ ដែលមានទទឹងមិនតិចជាងប្រាំបីតឹក (០,៨០ម) និងជម្រៅមិនតិចជាងមួយម៉ែត្រ (១ម)។ គួរជីកចង្អូរជម្រៅពី៤ទៅ៥តឹក និងទទឹងពី៣ទៅ៤តឹក ដែរដើម្បីធ្វើឲ្យស្រស់ទឹកបានឆាប់ និងរំដោះទឹកបានលឿនចូលក្នុងប្រឡាយមេ។

ឃ. ការជ្រើសរើសជន្លួន

១. ប្រភេទជន្លង

ក្នុងការដាំម្រេច ប្រតិបត្តិករអាចជ្រើសរើសប្រភេទជន្លងសម្រាប់ឲ្យម្រេចវារឡើងបានបី (០៣) ប្រភេទ គឺជាប្រភេទជន្លងឈើងាប់ និងប្រភេទជន្លងឈើរស់ ព្រមទាំងជន្លងបេតុង។

២. ជន្លងឈើងាប់

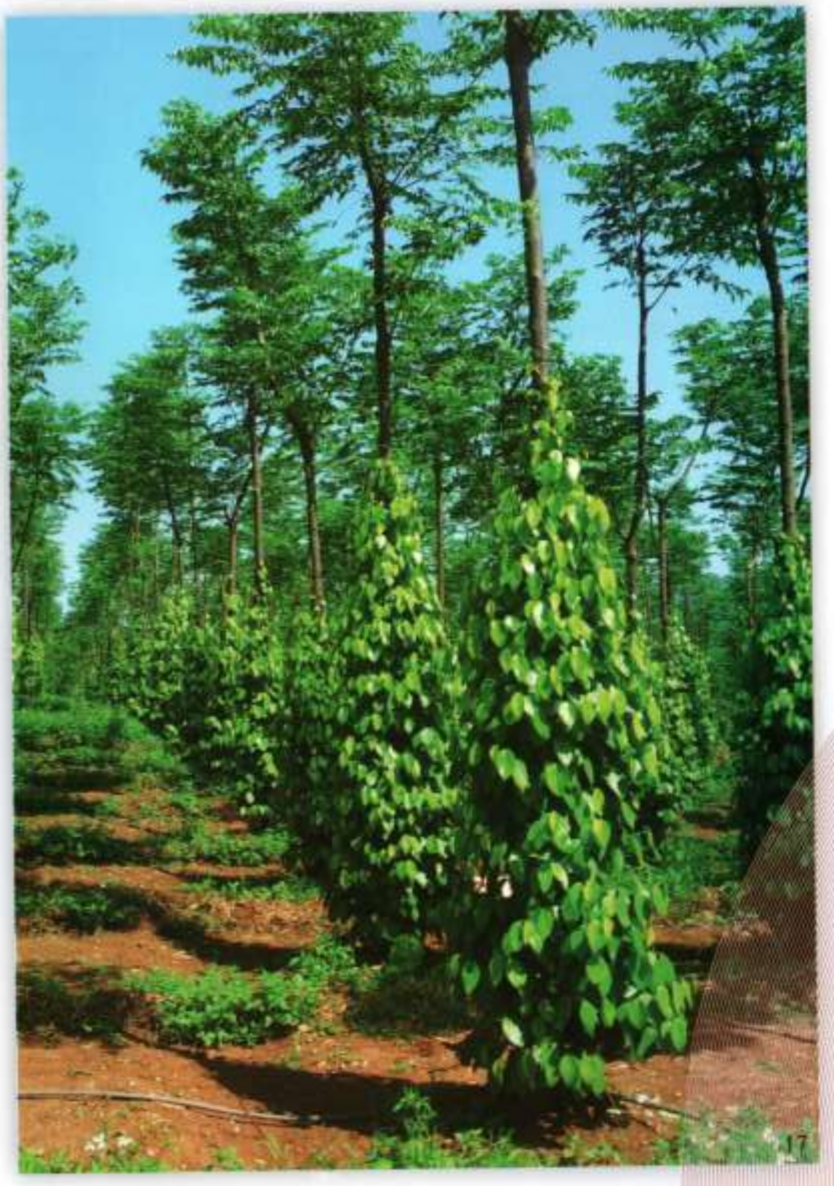
ជន្លងឈើងាប់ជាប្រភេទឈើដែលមិនងាយពុក និងអាចមានអាយុកាលពី ១៥ ដល់ ៣០ឆ្នាំ។ វាអាចមានរាងមូល (វិថ្ធមាត្រយ៉ាងតិច ១,២តឹក) ឬបីជ្រុង (មួយជ្រុងយ៉ាងតិច ១,២តឹក) ឬបួនជ្រុង។ គល់ជន្លងឈើងាប់ដែលកប់ក្នុងដីអាចមានជម្រៅយ៉ាងតិច ០,៥ ម៉ែត្រ (កន្លះ)។

៣. ការជ្រើសរើសជន្លងឈើរស់និងរបៀបដាំ

ប្រភេទជន្លងឈើរស់អាចជាប្រភេទឈើ:

- មានដើមឈរត្រង់ទៅលើ និងមានមែកបែកទៅខាងតិច, មានស្លឹកខៀវគ្រប់រដូវ ឬគ្មានស្លឹកជ្រុះក្នុងរដូវប្រាំង, មិនទាមទារការកាត់មែកច្រើន, មានប្រពន្ធ័ឫសចាក់ជ្រៅក្នុងដី, មានការលូតលាស់លឿនក្នុងបី (០៣) ឆ្នាំដំបូង, មានអាយុវែង (២០-៣០ឆ្នាំ), ធន់បាននឹងសត្វល្អិតចង្រៃ និងជម្ងឺ មិនទាក់ទាញ និងមិនមែនជាទីជម្រកនៃសត្វល្អិតចង្រៃ និងជម្ងឺ, ដណ្តើមចំណីអាហារ និងទឹកជាមួយម្រេច តិច, មានក្នុងស្រុក និងរកបានច្រើន។

- អាចយក ដើមគរ ផ្ចង់ ស្មោគោក កន្ទុំថេត អង្កាញ់ រលួស ពោន រកា ជាដើមធ្វើជាជន្លងរស់ និងគួរដាំឲ្យបាន ១-២ ឆ្នាំ មុនដាំម្រេច។ ផ្អែកតាមតំបន់ដាំដុះដែលមានអាកាសធាតុក្តៅ ឬត្រជាក់និងគម្លាតជិត ឬឆ្ងាយខុសគ្នា ដើម្បីកាត់បន្ថយភាពស៊ុបទ្រុបនៃមែកដើមឈើជន្លងរស់ដែលនាំឲ្យខ្វះពន្លឺចំពោះម្រេច យើងគួរដាំជន្លងឈើរស់មួយដើម ជន្លងឈើងាប់មួយដើម (ដាំឆ្លាស់គ្នា) ឬដាំជន្លងឈើរស់មួយដើមជន្លងឈើងាប់ពីរដើម។ គួរដាំដើមឈើជន្លងរស់ដោយកប់ជ្រៅចុះក្រោមនីវ៉ូដីយ៉ាងតិចប្រមាណ ០,៨ម (ប្រាំបីតឹក) ដើម្បីកាត់បន្ថយការដណ្តើមដីពីដើមម្រេច។



៤. ជន្លងធ្វើពីបេតុង

ចំពោះជន្លងធ្វើពីបេតុង គួរមានទំហំយ៉ាងតូច ០,១៥សម x ០,១៥សម។

ខ. ការរៀបចំរងម្រេច៖

១. ទិសនៃរងម្រេច: គួរជ្រើសរើសទិសលិច-កើតក្នុងការរៀបចំរងម្រេចដើម្បីកាត់បន្ថយកំដៅក្នុងឡូត៍។

២. ចំនួនរងម្រេចក្នុងមួយជួរ: ក្នុងមួយរង គួរដាំពីរជួរព្រោះវានឹងមានទំហំរងធំជាងទំហំរងដែលដាំតែមួយជួរដែលអាចកាត់បន្ថយហានិភ័យ ក្នុងការដាំទឹក និងងាយស្រួលដាក់ជី និងបាញ់ថ្នាំ។

៣. គម្លាតជន្លងម្រេច: គម្លាតជន្លងត្រូវសមស្របនឹងពូជម្រេច និងសីតុណ្ហភាពនៃតំបន់ដាំដុះ។ ពូជម្រេចស៊ីឡូនត្រូវមានគម្លាតជន្លងធំជាងពូជម្រេចបាយ។ ជាទូទៅគេច្រើនដាំពូជម្រេចបាយដែលមានគម្លាតពី ២ម ទៅ ២,៥ម។ ឯពូជម្រេចស៊ីឡូន និងពូជឥណ្ឌាមានគម្លាតពី២,៥០ម ទៅ ៣ម។ បើយើងដាំមួយរងសម្រាប់ ពីរជួរម្រេចនោះ មួយរងម្រេចអាចនឹងមានទទឹងប្រវែង ៤,៥ម។ តែបើយើងដាំមួយរងសម្រាប់មួយជួរម្រេចនោះ៖ មួយរងម្រេចអាចនឹងមានទទឹងប្រវែងតែ ២,២ម ប៉ុណ្ណោះ។

ខ ការរក្សាសីតុណ្ហភាព និងសំណើមក្នុងឡូត៍ម្រេច៖

១. ការគ្របស្បៃ

ដើម្បីរក្សាសីតុណ្ហភាពក្នុងឡូត៍ម្រេចកុំឲ្យលើសពី ៤០អង្សាសេ (°C) ក្នុងរដូវប្រាំង គួរគ្របស្បៃនីឡុងប្រភេទ ៥០% នៅលើជន្លងម្រេច និងជុំវិញឡូត៍ម្រេច។

២. ការដាំរុក្ខជាតិជាគម្របរងម្រេច

ដើម្បីរក្សាសំណើមក្នុងដី និងសីតុណ្ហភាពលើដី ព្រមទាំងកុំឲ្យដីសឹករិចរិល គួរគ្របចម្បើង ឬរុក្ខជាតិ ឬស្មៅងាប់លើរងក្នុងរដូវប្រាំង។

៣. ការដាំសណ្ដែកព្រៃ (Arachis Pintoi)

សណ្ដែកព្រៃ (Arachis Pintoi) ក៏អាចយកទៅដាំនៅលើរងម្រេចផងដែរ ព្រោះវាជាប្រភេទរុក្ខជាតិមិនវារតោង មិនខ្ពស់ ធន់នឹងកំដៅ និងមិនស្រូវជាតិជីពីម្រេច ព្រមទាំងក្រោយដាំបាន ១(មួយ)ឆ្នាំ ប្រភេទស្មៅចង្រៃផ្សេងៗ នឹងកាត់បន្ថយយ៉ាងច្រើន។

៤. ការដាំរុក្ខជាតិពទ្ធ័ជុំវិញឡូត៍ម្រេច

នៅពេលម្រេចមានអាយុលើសពី បី (០៣) ឆ្នាំ គេច្រើនបើកស្បៃចេញដើម្បីអោយម្រេចទទួលពន្លឺបានគ្រប់គ្រាន់ ទន្ទឹមពេលជាមួយគ្នានោះស្បៃច្រើនរហែកខូចផងដែរ។ ដើម្បីកាត់បន្ថយកំដៅក្នុងរដូវប្រាំង និងខ្យល់បក់ខ្លាំង ដែលអាចធ្វើឲ្យម្រេចអន់ឬខូច យើងគួរដាំរុក្ខជាតិដែលមានម្លប់ពទ្ធ័ជុំវិញឡូត៍ម្រេចនិមួយៗ ពិសេសទិសខាងកើត ត្បូង និងលិច។ គួរជ្រើសរើសយកតែរុក្ខជាតិណាដែលមែកសាខាល្អ និងធន់បាននឹងសត្វល្អិតចង្រៃនិងជម្ងឺ។

ខ. របៀបផលិតជីកំប៉ុស និងការដាក់ជីទ្រាប់បាតមុនដាំ៖

១. ជីកំប៉ុសលាមកគោ (ការផ្លាប់ជីលាមកគោ)៖ របៀបផលិតជីកំប៉ុស្ត មានច្រើនវិធីដែលផលិតករម្នាក់ៗមានសិទ្ធជ្រើសរើស។ ខាងក្រោមនេះជាវិធីងាយៗដែលគួរអនុវត្តន៍តាមដើម្បីផលិត ជីកំប៉ុសលាមកគោរួមមាន៖

ក. វត្ថុធាតុដើមស្ងួត ឬធាតុដែលសំបូរកាបោន ដូចជា៖ ចម្បើង, ស្មៅស្ងួត (កាត់កង់ៗខ្លីៗ), ស្លឹកឈើស្ងួត, អង្កាម, ធ្យូងអង្កាម, អាចម៍រណារ,...

ខ. វត្ថុធាតុដើមស្រស់ ឬពពួកសំបូរជាតិអាសូតដូចជា៖ លាមកគោ,ជីបាយអូម៉ាស, កាកសំណល់ ផ្ទះបាយ, ស្លឹក ឈើស្រស់, ស្លឹកពពួកដំណាំគួរ ឬពពួកសណ្តែក,

ទន្ទ្រានខែត, កន្ទក់ ... នៅពេលធ្វើជីកំប៉ុស្ត គេអាចលាយវត្ថុធាតុដើមទាំងពីរនេះបាន ០២(ពីរ) របៀបគឺរៀបវាជាស្រទាប់ៗ ឬច្របល់លាយចូលគ្នាទាំងអស់តែម្តង។

រៀបជាស្រទាប់ៗ៖

ស្រទាប់ទី១: វត្ថុធាតុដើមស្ងួត ៣(បី) ភាគ៥ (ប្រាំ)

ស្រទាប់ទី២: វត្ថុធាតុដើមស្រស់ ២(ពីរ)ភាគ៥ (ប្រាំ)

គួររៀបជាស្រទាប់របៀបនេះរហូតដល់ទ្រង់ជី ឬ រណ្តៅជីពេញ។ ទ្រង់ជី ឬរណ្តៅជីគួរគ្របថង់ប្លាស្ទិកពីលើ ឬមានដំបូល និងឲ្យមានខ្យល់ចេញចូល បង្កឲ្យមានសត្វល្អិតតូចៗមានប្រយោជន៍ច្រើន ដែលមានតួនាទីសំខាន់ជួយឲ្យជីមានជីជាតិ និងដំណាំលូតលាស់បានល្អ។

លាយចូលគ្នាទាំងអស់តែម្តង៖ ផលិតករគួរជ្រើសរើសយកវិធីលាយចូលគ្នាទាំងអស់តែម្តង ព្រោះដីកំប៉ុស្តធ្វើឡើងបែបនេះមានគុណភាពល្អជាងដីកំប៉ុស្តធ្វើឡើងបែបរៀបជាស្រទាប់ៗ។

- ផ្ទាប់ដីកំប៉ុស្តដោយយកវត្ថុធាតុដើមស្ងួតលាយចូលគ្នា ហើយស្រោចទឹកជាមុនសិនឲ្យវាសើមល្មម ពិសេសអង្កាម ដើម្បីឲ្យវាងាយកាច់បានល្អ។
- បន្ទាប់មកយកបរិមាណវត្ថុធាតុដើមស្ងួតនិងវត្ថុធាតុដើមសើម ដែលបានរៀបរាប់ខាងលើ ច្របល់លាយបញ្ចូលគ្នាឲ្យសព្វ ដាក់លើកំរាលកៅស៊ូប្លាស្ទិក ដែលមានកំពស់ប្រហែល២ម៉ែត្រ (គួរកុំឲ្យទាបជាង១.៥ ម៉ែត្រ)។
- ស្រោចទឹកម្តងទៀត ឬយកល្បាយទឹកស្ករអង្គុស្រោច ឱ្យឃើញលេចទឹកបន្តិចពីបាតខាងក្រោម។
- យកកៅស៊ូប្លាស្ទិក គ្របវាឲ្យជិតដើម្បីកុំឲ្យត្រូវទឹកភ្លៀង និងងាយកាច់ល្អ ដោយមានសំណើមត្រឹម ៥០% ទៅ៦០%។
- ដាក់ផ្ទាប់ដីកំប៉ុស្តនេះក្នុងតង់កៅស៊ូ ក្នុងរយៈពេលពី១ ទៅ ២ សប្តាហ៍ដោយរក្សាកំរិតសីតុណ្ហភាពប្រហែល ៧០ អង្សាសេ ។
- បន្ទាប់មក ត្រូវច្របល់ត្រឡប់ចុះឡើងឲ្យសព្វ។ នៅពេលនោះប្រសិនបើសំណើមធ្លាក់ចុះតិចជាង ៥០% ត្រូវចាក់ទឹកចូលបន្ថែម។ បន្ទាប់ពីនោះ ប្រសិនបើសីតុណ្ហភាពកើនឡើងរហូតដល់ ៦០អង្សាសេ យើងត្រូវច្របល់ត្រឡប់ចុះឡើងឲ្យសព្វម្តងទៀត។ សីតុណ្ហភាពមិនគួរលើសពី ៦០អង្សាសេនោះទេ។
- ក្នុងករណីសីតុណ្ហភាពមិនឡើងខ្ពស់លើសពី ៥០អង្សាសេ ទេត្រូវពិនិត្យមើលសំណើមម្តងទៀត ដោយរក្សាសំណើមក្នុងកំរិត ៥០%ទៅ៦០% ។
- គួរធ្វើការច្របល់ឲ្យសព្វរៀងរាល់ ៥ថ្ងៃម្តង និងបន្តការធ្វើដដែលៗ រហូតដល់ដីកំប៉ុស្តកាច់ល្អ។
- មុននឹងយកទៅប្រើ គួរធ្វើការសម្ងួតកំប៉ុស្តដោយពង្រាយកំរាស់វា ឲ្យទាបជាងមុន និងច្របល់ត្រឡប់ចុះឡើងឲ្យបានច្រើនសារ។ នៅពេលសីតុណ្ហភាពធ្លាក់ចុះមកត្រឹម ២០អង្សាសេ ទើបអាចយកទៅប្រើប្រាស់បាន។

សម្គាល់៖ ក្នុងករណីគ្មានលាមកគោ ក៏យើងអាចផ្ទាប់កំប៉ុស្តតាមរបៀបខាងលើបានដែរ។

២. ការជីករណ្តៅ

គួរជីករណ្តៅទំហំ ៤០ស.ម x ៤០ស.ម x ៤០ស.ម ឬ ៥០ស. ម x ៥០ស.ម x ៤០ស.ម។ រណ្តៅទាំងនេះគួរជីកជុំវិញ និងឃ្លាតពីជន្លង់ ចម្ងាយ ២០ - ៣០ ស.ម។

៣. ការបង្កើន pH ក្នុងដី

នៅពេលដែលកំរិត pH ក្នុងដី ទាបជាង៦ ទៅ៧ យើងគួរបង្កើនកំរិត pH ក្នុងដីឲ្យបានសមស្របសិន ដោយប្រើកំបោរកសិកម្មចំនួន១០០ ទៅ ២០០ក្រាម/ជន្លង។ ត្រូវច្របល់ដីជាមួយនិងកំបោរអោយបានសព្វរហូតដល់ក្លាយជាល្បាយតែមួយ ដោយជៀសវាងទុកឲ្យនៅមានពណ៌សៗលើដី។ ប្រសិនបើដីស្ងួត ត្រូវស្រោចទឹកបន្តិច ទុកចោលរយៈពេល ៧ទៅ១០ថ្ងៃ មុនពេលដាំ។ គួរវាស់កំរិត pH ក្នុងដីមុនពេលដាំ។

៤. ការកែប្រែដីមុនដាំ និងការដាក់ជីទ្រាប់បាត

- នៅពេលគ្មានកំប៉ុស្តធ្វើស្រាប់ដូចក្នុងចំណុច១ខាងលើ គួរធ្វើកំប៉ុស្តផ្ទាល់នឹងរណ្តៅ ដែលគ្រោងដាំម្រេចនោះតែម្តង ដោយប្រើធាតុស្ងួត ដូចជាធ្យូង, ធ្យូងអង្កាម, អង្កាម, ស្លឹកឈើជ្រុះក្រៀមៗ, ស្មៅស្ងួត, ចងកាត់ចម្បើងខ្លីៗ ជាដើម លាយជាមួយដីឲ្យបានសព្វល្អ រួចទុកអោយកាច់ជាកំប៉ុស្ត ដើម្បីកែប្រែដីឲ្យបានល្អមុនពេលដាំ។ គួរប្រើ បរិមាណធាតុស្ងួត ពី២០% ទៅ៥០% នៃដីដែលត្រូវលាយច្របល់គ្នាដោយផ្អែកតាមស្ថានភាពដីជាក់ស្តែង។ គួរបន្ថែមជីកំប៉ុស្តលាមកគោ ឬជីសរីរាង្គទ្រាប់បាតបន្ថែម។
- ក្នុងករណីមិនអាចអនុវត្តតាមចំណុចខាងលើបាន អាចដាក់ជីទ្រាប់បាត ដោយយកជី លាមកគោចំនួន ១៥ - ២០គក្រ/ជន្លង លាយជាមួយដីនៅឲ្យសព្វរួចស្រោចទឹកមុនដាំ យ៉ាងហោចណាស់ ១៥-២០ថ្ងៃ។ ការបន្ថែមជីគីមីត្រូវបានហាមឃាត់។

៥. ការពូនដីជុំវិញជន្លងមុនដាំ

ផលិតករអាចពូនដីជុំវិញជន្លងឲ្យបានខ្ពស់ចំនួនពី១ទៅ ១,៥ តឹក ពីនីរ៉ូវីជាការប្រសើរ ពិសេសចំពោះប្រភេទដីល្បាយខ្សាច់ដែលងាយនឹងជាំទឹក។

៥.ការជ្រើសរើសពូជ ការអនុវត្តន៍មុនពេលកាត់ទង និងការកាត់ទងម្រេចសម្រាប់ដាំ

១. ការកាត់បន្ថយហានិភ័យនៃការឆ្លងជម្ងឺពីខាងក្រៅ

ការជ្រើសរើសពូជម្រេចដែលល្អ គ្មានជម្ងឺរបស់ខ្លួនដោយខ្លួនឯងផ្ទាល់ជាការប្រសើរ ព្រោះអាចកាត់បន្ថយហានិភ័យក្នុងការនាំជម្ងឺពីខាងក្រៅចូលក្នុងចំការដោយមិនដឹងខ្លួន។ ក្នុងករណីចៀសមិនរួច យើងអាចជ្រើសរើសយកពូជម្រេចពីខាងក្រៅបាន។

២. ការកត់ត្រាអំពីពូជ

ប្រសិនបើពូជម្រេចផលិតនៅចម្ការផ្ទាល់ខ្លួន នោះត្រូវកត់ត្រាអំពីការប្រើប្រាស់សារធាតុគីមីណាមួយទៅលើពូជម្រេច និងមូលហេតុនៃការប្រើប្រាស់នោះ។ ប្រសិនបើ ពូជម្រេចបានមកពីចម្ការផ្សេងនោះត្រូវកត់ត្រាឈ្មោះរបស់អ្នកផ្គត់ផ្គង់ កាលបរិច្ឆេទផ្គត់ផ្គង់ និងប្រវត្តិនៃការប្រើប្រាស់សារធាតុគីមីទៅលើពូជនោះ។

៣. ការជ្រើសរើសពូជ

ពូជម្រេចដែលយើងជ្រើសរើសគួរមានលក្ខណៈសម្បត្តិដូចខាងក្រោមៈ

- ជាពូជម្រេចបាយ,
- ទងម្រេចគួរមានអាយុ ១១ ទៅ ១២ ខែ ឬពេលម្រេចដុះបានកំពស់លើសពី ២ម,
- ទងថ្លោសល្អ គ្មានជំងឺ និងសត្វល្អិតបំផ្លាញ,
- ថ្នាំងញឹកល្មម (កាត់បានច្រើនកង់) និងមានពន្លកល្អតាមថ្នាំងនិមួយៗ (មិនខ្វាក់),
- មានឫសជើងតុកកែច្រើន,
- ទងម្រេចគួរមានសភាពចាស់បន្តិច,
- មិនគួរជ្រើសរើសយកពូជម្រេចដែលមានថ្នាំងវែងជាងធម្មតាឡើយ ព្រោះដើមម្រេចនោះត្រូវបានដាក់ និងបាញ់ជីគីមីច្រើនលើសកំណត់ បើខ្លីជាងធម្មតាពេក មានន័យថាវាជាម្រេចក្រិន។

៤. ការផ្អាកដាក់ជីមុនពេលកាត់ទង

គួរឈប់ប្រើប្រាស់ជីបំប៉នលើម្រេចយ៉ាងតិច ៣ ខែ មុនពេលកាត់ទង ព្រោះវានឹងធ្វើឲ្យម្រេចងាប់ច្រើននៅពេលដាំ។

៥. ការកាត់ចុងត្រួយដើមម្រេចចោល

គួរកាត់ចុងត្រួយដើមម្រេចចោលចំនួន២-៣ត្រួយ ពី៥-៧ថ្ងៃមុននឹងកាត់ដើមម្រេចដើម្បីឲ្យទងម្រេចដែលនៅសល់សម្រាប់យកទៅដាំបានរឹងមាំល្អ។

៦. ការកាត់បន្ថយការឆ្លងជម្ងឺ

មុននឹងកាត់ទងម្រេចចំនួន ៧-១០ថ្ងៃ គួរបាញ់ល្បាយប័រដូរ (Bordeau mixture1%) ដើម្បីកាត់បន្ថយការឆ្លងជម្ងឺ។

៧. ការកាត់បន្ថយការឆ្លងជម្ងឺដោយឧបករណ៍សម្រាប់កាត់ដើម និងទងម្រេច

ដើម្បីចៀសវាងការឆ្លងវីរុសពីដើមម្រេចមួយទៅដើមម្រេចមួយទៀត អ្នកកាត់ដើម ឬ ទងម្រេចម្នាក់ ត្រូវមានកន្ត្រៃ ឬកាំបិត២ដើម និងអាល់កុលខ្លាំងមួយដប។ កន្ត្រៃ ឬ កាំបិតដែលកាត់ដើម ឬទងម្រេចត្រូវជ្រលក់នឹងទឹកអាកុលខ្លាំងនោះមុននឹងកាត់ដើមម្រេចនិមួយៗ។ កាត់រួចត្រូវត្រាំក្នុងទឹកអាកុល ហើយយកកន្ត្រៃ ឬកាំបិតមួយទៀត ដែលបានត្រាំក្នុងទឹកអាកុលរួចជាស្រេចមកកាត់ដើមម្រេចមួយដើមទៀត។ ធ្វើបែប នេះរហូតដល់ឈប់កាត់។

៨. ការកាត់ដើមនិងទងម្រេច

គួរកាត់ទងម្រេចចេញពីដើមម្រេចកំពស់ ៥-៧តឹក ពីដី។ ពេលកាត់ទងម្រេចមិនគួរឲ្យផ្នែកខាងចុងទងម្រេច ទាំងសងខាងខ្ទាំឡើយ ព្រោះវាងាយនឹងរលួយ និងមិនងាយចេញឫស ឬត្រួយបន្ទាប់ពីដាំ។ គួរប្រើកាំបិទមុតល្អសម្រាប់កាត់ផ្តាច់ដើមម្រេចចេញពីទងម្រេច។ គួរកាត់ទងម្រេចដែលមានថ្នាំងពី ៦ ទៅ ៧ ថ្នាំង សម្រាប់ដីក្រហម ងាយស្រស់ទឹក និង ៥ថ្នាំងសម្រាប់ដីល្បាយខ្សាច់។ ថ្នាំងលើបង្អស់ និងក្រោមបង្អស់ ដែលកប់ចូលក្នុងដី គួរតែមានឫសតុកកែជុះល្អ ចំណែកថ្នាំង ២ ដែលនៅខាងលើដី វិញចាំបាច់គួរមានពន្លកល្អ (មិនខ្ទាក់)។

៩. ពេលវេលាសមស្របក្នុងការកាត់ទងម្រេច

គួរកាត់ទងម្រេចនៅពេលសំណើមក្នុងដីមិនលើសពី ២៥% និងពេលល្ងាចត្រជាក់។ ក្រោយពីកាត់រួចគួរយកទងម្រេចទៅត្រាំទឹករយៈពេលពី ១ ទៅ ២ ម៉ោង ឬយូរជាងនេះដើម្បីឲ្យឫសតុកកែរីក ហើយទងម្រេចស្រូបយកទឹកបានគ្រប់គ្រាន់។

១០. ការប្រើថ្នាំបណ្តុះឫស

ទងម្រេចដែលកាត់រួច គួរជ្រលក់វាជាមួយថ្នាំបណ្តុះឫស រយៈពេល ១៥ នាទីមុននឹងដាំ ដើម្បីឲ្យម្រេចដុះឫសបានល្អ (ថ្នាំដែលក្រសួងអនុញ្ញាត)។ ចំពោះម្រេចដែលបានកាត់រួចហើយអាចយកទៅដាំភ្លាមក៏បាន ឬយកទៅផ្សាំក្នុងថ្នាលទុកឲ្យដុះឫសល្អ (១៥ថ្ងៃ) ឬផ្សាំក្នុងថង់ឲ្យមានដុះត្រួយថ្មីទើបយកទៅដាំក៏បាន។

៣. ការផ្សាំម្រេចក្នុងថង់ឲ្យចេញត្រួយថ្មីមុននឹងយកទៅដាំ

១. ពេលវេលាសមស្របក្នុងការផ្សាំម្រេចក្នុងថង់

ពេលវេលាសមស្របបំផុត គឺចុងរដូវភ្លៀងដែលមានអាកាសធាតុត្រជាក់ល្មម។ យើងអាចផ្សាំម្រេច ក្នុងថង់នៅពេលណាក៏បានដែរ តែគួរចៀសវាងរដូវក្តៅក្នុងរង្វង់ខែ៣-៥ ដែលនឹងធ្វើឲ្យម្រេចដុះមិនបានល្អ។

២. ការជ្រើសរើសទីកន្លែងធ្វើសួនផ្សាំម្រេច

គួរជ្រើសរើសទីកន្លែងដែលខ្ពស់រាបស្មើ មិនជាំទឹក និងគួរនៅដាច់ឆ្ងាយពីឡូត៍ម្រេច ព្រមទាំងមានរបងពទ្ធ័ជុំវិញ ការពារសត្វចិញ្ចឹមចូល ដើម្បីកាត់បន្ថយការចម្លងមេរោគពីខាងក្រៅ និងងាយស្រួលគ្រប់គ្រងកត្តាចង្រៃ។

៣. ការគ្របស្បៃ

គួរគ្របស្បៃនីឡុងប្រភេទ ៧០% នៅខាងលើ និងជុំវិញកន្លែងផ្សាំម្រេច។

៤. ការត្រៀមដីសម្រាប់ច្រកថូលថង់ និងសំណើម

ដីសម្រាប់ច្រកថូលថង់គួរលាយក្នុងសមាមាត្រដូចខាងក្រោម៖

- ដីដែលមានជីជាតិ : ២ភាគ
- ជីកំប៉ុស្តលាមកគោ : ១ភាគ
- ផេះអង្កាម ឬដីខ្សាច់: ១ភាគ

គួរច្របល់ឲ្យបានសព្វល្អ និងស្រោចល្បាយទ្រីកូដែម៉ា (Trichoderma) និង/ ឬ ព្សឺដូម៉ូ-ណាស់ (Pseudomonas) ឲ្យបានសើមល្មម (មិនលើស ២៥% សំណើមក្នុងដី) រួចច្រកថូលថង់។

៥. ការការពារជម្ងឺឆ្លងតាមរយៈកន្លែងផ្សាំម្រេច

គួរបាញ់ល្បាយទ្រីកូដែម៉ា (Trichoderma) និង ឬ ព្សូដូម៉ូណាស់ (Pseudomonas) លើដីនៃសួនផ្សាំម្រេច ឲ្យបាន ១-២ដង មុននឹងចាប់ ផ្តើមផ្សាំម្រេច។

៦. ចំនួនថ្នាំងនៃទងម្រេច

គួរកាត់ទងម្រេចដោយយកតែ ១-៣ថ្នាំង និងមិនត្រូវឲ្យផ្នែកខាងចុងទងម្រេចទាំងសងខ្ចីឡើយ។ គួរកាត់ចុងទងម្រេចទាំងសងខាងដែលមានមុំ ៤៥ដឺក្រេ ដើម្បីកាត់បន្ថយការរលួយគល់ និងចុងទងម្រេច និងងាយការចេញឫសផង។

៧. ការដាក់ទងម្រេចក្នុងថង់

មុនដាក់ទងម្រេចចូលថង់គួរយកឈើរឹងដែលមានវិជ្ជមាត្រប្រហែល ១,៥-២ ស.ម ចាក់ចូលក្នុងដីនៃថង់សិន ដើម្បីឲ្យមានរន្ធស្រាប់ងាយស្រួលក្នុងការដាក់ទងម្រេច និងចៀសវៀងការខ្ទាំចុងទងម្រេចផង។ គួររក្សា ០២ ថ្នាំងម្រេចនៅលើដី ដោយថ្នាំងទី២ នៅជាប់នឹងដី ឬចុះក្រោមដី ០,៥ស.ម រួចសង្កត់រន្ធឲ្យបានជិត និងណែនល្អ។

៨. វិធានការបន្ទាប់ពីដាក់ទងម្រេចក្នុងថង់

ក្រោយពីដាក់ទងម្រេចក្នុងថង់ម្រេចរួចហើយ គួរតម្រៀបថង់ទាំងនោះជារងៗ និងដោតឫស្សីដែលពុះរួចចូលទៅក្នុងថង់នោះឲ្យបានជ្រៅល្អ ដើម្បីទុកចងផ្អោបនឹងត្រួយម្រេចដែលនឹងដុះបេញមក។ បន្ទាប់មកគួរបាញ់ល្បាយទ្រីកូដែម៉ា (Trichoderma) និងព្សូដូម៉ូណាស់ (Pseudomonas) ឲ្យបានសើមល្មមលើថង់ម្រេច និងដីនៃសួនផ្សាំម្រេចឲ្យបានម្តងយ៉ាងតិចមុនពេលយកទៅដាំ។

៩. ការគ្របថង់នីឡុង

បន្ទាប់មកគួរគ្របរងនៃថង់ម្រេចដោយថង់ប្លាស្ទិកស្រអាប់ឲ្យបានជិតល្អដោយកុំឲ្យខ្យល់ចេញចូលបានឲ្យសោះរហូតដល់ ២១-៣០ថ្ងៃ ទើបបើកថង់ប្លាស្ទិកស្រអាប់នោះចេញ។

១០. ការថែទាំបន្ត

បើពិនិត្យឃើញថាមានកំដៅនៃបរិយាកាសក្ដៅខ្លាំងលើសពី ៣៨អង្សាសេ គួរគ្របស្បៃពីលើរងនៃថង់ម្រេចមួយជាន់ទៀត។ បើមានភ្លៀងគួរគ្របរងនៃថង់ម្រេចដោយថង់ប្លាស្ទិកស្រអាប់ ដើម្បីកុំឲ្យថង់ម្រេចត្រូវទឹកភ្លៀង។ នៅពេលពិនិត្យឃើញថាដីក្នុងថង់ម្រេចស្ងួត (សំណើមទាបជាង១៨% គួរស្រោចទឹកឲ្យបានសើមល្មមនៅពេលព្រឹក ឬពេលល្ងាច មេឃត្រជាក់។

១១. រយៈពេលដែលអាចយកទៅដាំ

អាចយកម្រេចដែលមានកំពស់ចាប់ពីពាតឹកឡើងទៅយកទៅដាំដែលជាទូទៅវាមានអាយុចាប់ពី ៣-៤ខែ។

ញ. ការដាំម្រេច

១. ការកាប់រណ្ដៅ

គួរកាប់រណ្ដៅទ្រេតសម្រាប់ដីទាប (ដីល្បាយខ្សាច់) ដែលមានជម្រៅមិនលើសពី ០១តឹក និងរណ្ដៅបញ្ឈរសម្រាប់ដីខ្ពស់ (ដីក្រហម) ដែលមានជម្រៅមិនលើសពី ០២តឹក។ គួរចៀសវាងការដាំជ្រៅពេកសម្រាប់ដីល្បាយខ្សាច់ និងគួរពូនដីជុំវិញជន្លងម្រេចឲ្យបាន ១-១,៥តឹក មុនពេលដាំ។

២. ចំនួនទងម្រេច

ចំពោះម្រេចបាយ យើងគួរដាំ ៣ទង/ជន្លង។ ម្រេចឥណ្ឌា ២-៣ទង/ជន្លង ឯស៊ីឡុន ២ទង/ជន្លង។

៣. របៀបដាំ

មិនគួរដាំម្រេចក្នុងពេលកំពុងមានភ្លៀងធ្លាក់ ឬក្រោយពេលមានភ្លៀងធ្លាក់ ២-៣ មេធំជួនៗគ្នាឡើយ ព្រោះវាបណ្តាលឲ្យម្រេចងាប់ច្រើនបន្ទាប់ពីដាំ។ គួរដាំផ្អែកក្នុង កំរិត ៤៥អង្សា ដោយដាក់ឃ្លាតគ្នាចន្លោះ ១០ស.ម និងឲ្យទងម្រេចឱនទៅរកជន្លង។ នៅពេលដាំ គួរដាក់ជើងតុកកែផ្ទារឡើងលើ ដើម្បីឲ្យឫសដុះចេញសងខាង និងកុំឲ្យបាក់ឫសពេល យើងសង្កត់ដាំ។

៤. ពេលកំពុង និងក្រោយដាំរួចភ្លាម

គួរយកដីកប់គល់ម្រេចមុនគេ ដើម្បីកុំឲ្យហើបគល់ឡើងលើ រួចត្រូវយកដីដែលម៉ត់ល្អបាចលើឫសម្រេចឲ្យជ្រាបចូលគ្រប់កន្លែង។ បន្ទាប់មកទៀតគួរលុបដីពីលើកម្រាស់ ៥ សម សង្កត់ឲ្យណែនល្មម រួចទើបដាក់ដីលាមកគោដែលផ្ទាប់ជាមួយដី ៣-៤ គ.ក្រ ក្នុងមួយរណ្តៅរួចលុបដីឲ្យពេញរណ្តៅ។ ពេល ដាំម្រេចរួចភ្លាមត្រូវស្រោចទឹក ភ្លាមៗ។

V. បច្ចេកទេសថែទាំ "ម្រេច____________"

ក. ការផលិតជីលាយនឹងដីនៅ

ដើម្បីឲ្យជីមានគុណភាពល្អ និងមិនប៉ះពាល់ដល់ដំណាំម្រេច គួរយកលាមកសត្វ និង/ឬ កំទេចកំទីរុក្ខជាតិ លាយជាមួយដីនៅ ៥០% ច្របល់ចូលគ្នា និងផ្អាប់ទុករយៈពេលយ៉ាងតិច ១ ខែ មុនពេលប្រើ។ ការផ្អាប់ជីរបៀបនេះដើម្បីសម្លាប់មេរោគមួយចំនួនដែលមាននៅក្នុងជី និងទុកពេលវេលាគ្រប់គ្រាន់សម្រាប់ឲ្យជីកាច់បានល្អ (មិនក្តៅ)។ គួរធ្វើយ៉ាងណាឲ្យគំនរជីមានសំណើមគ្រប់គ្រាន់ និងត្រូវកាយត្រលប់ជីឲ្យបាន ២ ទៅ ៣ ដង ដើម្បីឲ្យជីកាច់បានល្អ។ ហាមប្រើជាដាច់ខាតចំពោះលាមកសត្វដែលមិនទាន់កាច់ល្អ និងលាមកសត្វស្រស់ទៅលើដំណាំម្រេច។

ខ. ការប្រើប្រាស់ជីសរីរាង្គបាច

ត្រូវបានអនុញ្ញាតិឲ្យប្រើប្រាស់ជីសរីរាង្គបាចដោយមានបញ្ជាក់ថាពិតជាជី សរីរាង្គ ១០០% ពីអង្គការ ឬស្ថាប័នជាតិ ឬអន្តរជាតិដែលមានការទទួលស្គាល់ដោយអាជ្ញាធរកម្ពុជា និងត្រូវមានលិខិតធានាទទួលខុសត្រូវចំពោះការក្លែងបន្លំពីអ្នកលក់ផលិតផល។ ក្នុងករណីគ្មានការបញ្ជាក់ច្បាស់លាស់ជីសរីរាង្គបាចនោះ ត្រូវបានហាមឃាត់មិនឲ្យប្រើប្រាស់ជាដាច់ខាត។

គ. ការគ្រប់គ្រងស្បៃគ្របលើជន្លងម្រេច

កូនម្រេចដែលទើបដាំរួច រហូតឡើងផុតជន្លង់ ១-២ ឆ្នាំ គួរមានស្បៃគ្របពីលើជន្លងម្រេច ទាំងរដូវប្រាំង និង រដូវវស្សា បើពុំនោះទេ ម្រេចនឹងមិនអាចឡើងផុតជន្លង់បានឡើយ។ ពេលម្រេចមានអាយុ ៣ ឆ្នាំឡើងត្រូវបង្រួមស្បៃឲ្យនៅតូចក្នុងរដូវវស្សា ដើម្បីឲ្យពន្លឺព្រះអាទិត្យចាំងចូលក្នុងចម្ការបានល្អ និងពង្រីកស្បៃឡើងវិញនៅរដូវប្រាំង បើពុំនោះទេនឹងធ្វើឲ្យទិន្នផល ម្រេចធ្លាក់ចុះ និងបណ្តាលឲ្យមានជំងឺផ្សេងៗទៀតផង។

ឃ. ការលះមែកឈើជន្លងរស់

គួរកាប់មែកដើមឈើជន្លងរស់ដែលបាំងពន្លឺនៅដើមរដូវភ្លៀង ដើម្បីឲ្យមានពន្លឺគ្រប់គ្រាន់ដល់ដើមម្រេច។

១. គោលការណ៍ដាក់ជី

ជាទូទៅគួរដាក់ជីកំប៉ុស្តឲ្យបាន ០២(ពីរ)ដង យ៉ាងតិចក្នុងមួយឆ្នាំដោយគួរដាក់នៅដើមរដូវភ្លៀង (ខែ៤-៥) ឬបន្ទាប់ពីប្រមូលផលរួចភ្លាម និងលើកទី២ នៅពាក់កណ្តាលរដូវភ្លៀង(ខែ៨-៩)។ រាល់ការដាក់ជីកំប៉ុស្តម្តងៗ គួរស្រោចល្បាយទ្រីកូដែម៉ា(Trichoderma) និង ឬ ព្សូដូ-ម៉ូណាស់ (Pseudomonas) ឲ្យបានសើមល្អម។ ការបន្ថែមជីសរីរាង្គ ១០០%ប្រភេទបាវត្រូវបានអនុញ្ញាត្តិ។

២. ការដាក់ជីសម្រាប់ម្រេចដែលមានអាយុ ១-២ឆ្នាំ

គួរបន្ថែមជីកំប៉ុស្តទឹក ក្រៅពីត្រូវដាក់ជីកំប៉ុស្តឲ្យបាន ០២ (ពីរ)ដង យ៉ាងតិចក្នុងមួយរដូវ ។ នៅពេលដាក់ជីម្តងៗ ត្រូវតែប្រាកដថានៅក្នុងដីមានសំណើមគ្រប់គ្រាន់។ គួរដាក់ជីកំប៉ុស្ត ចំនួនពី ៥-៧គ.ក្រ/ មួយឆ្នាំ ក្នុងមួយគុម្ពសម្រាប់ម្រេច ដែលមាន អាយុមិនលើសពី ០១ (មួយ) ឆ្នាំ។ គួរដាក់ជីកំប៉ុស្ត ចំនួនពី ១០-១៥គ.ក្រ ក្នុង មួយឆ្នាំ/គុម្ព សម្រាប់ម្រេចមានអាយុចាប់ពី ០១(មួយ) ឆ្នាំ។

៣. ការដាក់ជីសម្រាប់ម្រេចដែលមានអាយុចាប់ពី២ឆ្នាំឡើងទៅ

ចាប់ពីម្រេចមានអាយុ២ឆ្នាំឡើងទៅ គួរដាក់ជីកំប៉ុស្តពី ១៥-២០គ.ក្រ ក្នុងមួយឆ្នាំ/គុម្ព។ យើងអាចប្រើជីបំប៉នញឹកញាប់ជាងកាលម្រេចនៅមានអាយុតិចជាង២ឆ្នាំ ដោយប្រើជីកំប៉ុស្តទឹកជីកំប៉ុស្តជីសរីរាង្គ១០០% ប្រភេទបាវ និងជីគីមី។

៤. ការប្រើជីគីមី

ចំពោះជីគីមី មិនត្រូវប្រើប្រាស់លើសពី ២០០ក្រាម/ ក្នុងមួយ ឆ្នាំ/គុម្ព ឡើយ ហើយត្រូវបែងចែកជា ២ ឬ ៣ លើក។ អាចអនុញ្ញាតឲ្យប្រើជីគីមីបាញ់បំប៉នតាមស្លឹកមុនប្រមូលផល ២ខែ។

៥. ប្រការត្រូវជៀសវាង

- មិនត្រូវប្រើសារធាតុសរីរាង្គដូចជា សំណល់ពីរុក្ខជាតិ សត្វ អតិសុខុមប្រាណជាដើម បាញ់ ឬ ស្រោចលើផ្លែ និងដើមម្រេចឡើយ។
- មិនត្រូវប្រើកាកសំណល់របស់មនុស្ស ដូចជា លាមក និងទឹកម៉ូត្រជាដើម នៅក្នុងផលិតកម្មម្រេចឡើយ ជាពិសេសបាញ់នៅលើផ្លែ និងដើម។
- ទីកន្លែងធ្វើកំប៉ុស្ត គួរតែនៅឆ្ងាយពីចម្ការ និងប្រភពទឹក ដោយគួរសាងសង់ រោងដើម្បីបង្ការកុំឲ្យកខ្វក់ដល់ចម្ការ ម្រេច និងប្រភពទឹក។

ញ. ទឹកសម្រាប់ស្រោចស្រពម្រេច

ត្រូវប្រើប្រាស់ទឹកស្អាតសម្រាប់ស្រោចម្រេច ដើម្បីកុំឲ្យមានសារធាតុគីមី និងមេរោគដែលអាចចម្លងដល់គ្រាប់ម្រេច។ ត្រូវតែជ្រើសរើសប្រើប្រភពទឹកដែលមានសុវត្ថិភាព ឬ ត្រូវធ្វើប្រព្រឹត្តិកម្ម និងត្រួតពិនិត្យវាឲ្យបានត្រឹមត្រូវមុននឹងប្រើចំពោះទីតាំងដែលមានភាពកខ្វក់ដោយសារធាតុគីមី និងមេរោគធ្ងន់ធ្ងរ។ មិនគួរយកទឹកដែលមានកំរិត pH ទាបជាង ៥ ទៅស្រោចស្រពម្រេចឡើយ។

ដ. ការស្រោចស្រពម្រេច

ចំពោះកូនម្រេចអាយុ ១-២ ឆ្នាំ គួរស្រោចទឹក ៣-៤ថ្ងៃ/ម្តង ចំនួន ១០-១៥ លីត្រ/គុម្ព។ ការស្រោចទឹកម្រេចអាចធ្វើបានច្រើនរបៀបដូចជាបញ្ចូលទឹកតាមចន្លោះរង ប្រើប្រព័ន្ធដំណក់ទឹក ប្រើប្រព័ន្ធស្ព្រិនគ្ល័រ និងធ្វើកំពែងសម្រាប់ស្រោចតាមគុម្ពនីមួយៗ។ ម្រេចអាយុចាប់ពី ៣ឆ្នាំ ឡើងទៅត្រូវការទឹកជាមធ្យម ៧-១០លីត្រ/គុម្ព/ថ្ងៃ។ ការស្រោចទឹកលើដំណាំម្រេចគួរតែធ្វើឡើងក្នុងរយៈពេល ៣-៤ថ្ងៃ/ម្តង។ ក្រោយពេលប្រមូលផលម្រេចរួច ការស្រោចស្រពអាចផ្អាកបានលើកលែងតែគុម្ពណាស្រពោនស្លឹកទើបត្រូវការស្រោចបន្ត។ បរិមាណទឹកខាងលើ នឹងមានការប្រែប្រួលទៅតាមប្រភេទដី (ដីដែលអាចរក្សាទឹកទុកបាន យូរឬឆាប់) អាកាសធាតុ (ក្តៅ ត្រជាក់ ឬភ្លៀង) ពិសេសត្រូវរក្សាសំណើមក្នុងដីឲ្យបាន ១៨-២៥ %។ យើងអាចកាយកំពែងជុំវិញគល់ម្រេចនៅរដូវប្រាំង សម្រាប់ចម្ការម្រេចណាដែលខ្វះខាតទឹកខ្លាំង ដើម្បីសន្សំសំចៃទឹក និងដើម្បីបំប៉នដី។

៥. ការចងទង និងការបេះផ្កា

គួរចង ឬ កិប ទងម្រេចឲ្យជាប់ជាមួយជន្លង់នៅត្រង់ថ្នាំងម្រេច ពេលសង្កេតឃើញ មានពន្លកដើម និងឫសជើងតុកកែដុះចេញមក។ ការចង ឬ កិប ទងម្រេចគួរតែ ប្រើខ្សែ ឬ ក្រដាសកិបដែលមានប្រភពមកពីធម្មជាតិដូចជា អំបោះក្រចៅ អំបោះផ្ទៃខ្លែងពណ៌ ។ល។ ដែលមិនធ្វើឲ្យខូចទងម្រេចនៅពេលចង។ ចាប់ពីដាំរហូតដល់ម្រេចមានអាយុ ២ឆ្នាំ យើងគួរបេះផ្កា និងផ្លែម្រេចចោលមួយចំនួន។ ម្រេចអាយុ ១ ឆ្នាំ ត្រូវបេះផ្កា និងផ្លែចោលទាំងអស់ ដល់អាយុ ២ឆ្នាំ អាចទុកផ្កា និងផ្លែត្រឹមកម្ពស់ ២ម៉ែត្រ ពីដី លុះដល់អាយុ៣ឆ្នាំ ទើបអាចទុកផ្កាទាំងអស់បាន បើពុំនោះទេ នឹងធ្វើឲ្យដើមម្រេចខ្សោយ ឬ ងាប់។

៦. ការកាត់តែងមែកម្រេច

ការកាត់មែកកំណើតចោលគួរធ្វើឡើងនៅពេលម្រេចមានអាយុចាប់ពី ៦ខែ បើពុំនោះទេវាអាចនឹងធ្វើឲ្យប៉ះពាល់ដល់ការលូតលាស់នៃពន្លកដើម។ គួរកាត់ទង ជន្លែនដែលដុះចេញមកជាប្រចាំដើម្បីកុំឲ្យគុម្ពម្រេចស្អកពេកដែលជាប្រភពនៃការបង្កជំងឺសត្វល្អិត ព្រមទាំងដណ្តើមជីជាតិពីមែកដែលឲ្យផល។ គួរកាត់ចោលទង ឬដៃម្រេចនៅផ្នែកខាងក្រោមកម្ពស់ ៣០-៥០ ស.ម នៅក្នុងខែ មេសា-ឧសភា ដើម្បីឲ្យពន្លឺព្រះអាទិត្យអាចចាំងចូលក្នុងគល់ម្រេចបានល្អកាត់បន្ថយការឆ្លងជម្ងឺផ្សេងៗ

៣៦. ការគ្របដីក្នុងចម្ការម្រេច

ដើម្បីកាត់បន្ថយសំណើកដី បង្កើនសំណើមក្នុងដី និងការពារស្មៅដុះនៅរដូវប្រាំង គួរតែគ្របដីនៅក្នុងចម្ការម្រេចដោយប្រើប្រាស់សារធាតុសរីរាង្គមួយចំនួនដូចជា ទន្រ្លាងខែត្រ ស្មៅស្ងួត ចម្បើង និងដើមសណ្តែកជាដើម។ សារធាតុសរីរាង្គទាំង នេះគួរតែប្រមូលវាចេញពីចម្ការម្រេចវិញនៅដើមរដូវវស្សា។

៣៧. ការកំចាត់ស្មៅ

គួរសម្អាតស្មៅក្នុងចម្ការម្រេចជាប្រចាំដោយដៃ ចប ឬ ម៉ាស៊ីន។ ក្នុងពេលជាមួយគ្នានោះគួរប្រមូលស្លឹកម្រេចនិងកម្ទេចកំទីផ្សេងទៀតទាំងអស់ចេញពីចម្ការដើម្បីជៀសវាងការកើតជំងឺផ្សិតនៅរដូវវស្សា។ មិនត្រូវប្រើប្រាស់ថ្នាំសម្លាប់ស្មៅនៅក្នុងចម្ការម្រេចនោះទេ។

ត. ការជ្រោយដីក្នុងចម្ការម្រេច

គួរជ្រោយដីក្នុងចម្ការម្រេច ០១(មួយ) ដងក្នុងមួយឆ្នាំ នៅដើមរដូវវស្សា (ខែ៤-៥) ដើម្បីឲ្យដីចម្ការម្រេចផុសល្អ ស្រូបយកខ្យល់ និងទឹកភ្លៀងបានគ្រប់គ្រាន់។ ការជ្រោយដីត្រូវធ្វើចម្ងាយ៦០ស.ម ពីគុម្ពម្រេច ដើម្បីកុំឲ្យដាច់ឫសម្រេចខ្លាំងពេក។ មិនគួរជ្រោយដីក្នុងចំការម្រេចក្នុងឬចុងរដូវភ្លៀងឡើយ។

VI. បច្ចេកទេសគ្រប់គ្រងជម្ងឺ និងសត្វល្អិត

ក. ការគ្រប់គ្រងជម្ងឺ

១. វិធានការដាំដុះ

- ត្រូវសម្អាតចម្ការម្រេចថ្មី ដោយបាញ់ថ្នាំសម្លាប់មេរោគក្នុងដី ហាលសម្ងួត ដីនិងប្រើភ្នាក់ងារជីវសាស្ត្រ។
- ជ្រើសរើសដើមពូជដែលមានសុខភាពល្អ គ្មានជំងឺ និសត្វល្អិតបំផ្លាញសម្រាប់ដាំបន្ត។
- គួររៀបចំប្រឡាយឬចង្អូររំដោះទឹកនៅជុំវិញចម្ការ ដើម្បីឲ្យចម្ការម្រេចស្រស់បានល្អ និងការពារទឹកដក់ ឬ ជាំក្នុងចម្ការនៅរដូវវស្សា។
- លុបរណ្តៅដាក់ដី និងធ្វើដីឲ្យបានស្មើនៅក្នុងចម្ការម្រេចនៅរដូវវស្សា។
- ជម្រះស្មៅ និងកម្ទេចកំទីផ្សេងៗទៀត នៅក្នុងចម្ការម្រេចឲ្យ បានស្អាតជានិច្ច ជាពិសេសនៅក្បែរគុម្ពម្រេច ដើម្បីកាត់បន្ថយការកកើតនៃជំងឺ និងសត្វល្អិត។ ជៀសវាងការធ្វើឲ្យដាច់ឫសម្រេចច្រើននៅរដូវដាក់ជី និងនៅពេលជម្រះស្មៅ។
- បន្ថយការគ្របម្រេច និងកាត់មែកម្រេចនៅផ្នែកខាងក្រោមចេញមួយចំនួន ដើម្បីឲ្យពន្លឺអាចចាំងចូលដល់គុម្ពម្រេច។
- យកម្រេចដែលងាប់ និងម្រេចដែលរងការបំផ្លាញខ្លាំងទាំងឫស ចេញពីចម្ការទៅដុតចោល ដើម្បីកាត់បន្ថយចំនួនភ្នាក់ងារបង្កជំងឺ។

២. វិធានការជីវសាស្ត្រ

នៅដើមរដូវវស្សា គួរប្រើប្រាស់ភ្នាក់ងារជីវសាស្ត្រដូចជា (Trichoderma) និងព្យូដូម៉ូណាស់ (Pseudomonas)។ គួរប្រើវាម្តងទៀតនៅចន្លោះពេល ២ - ៣ខែ ក្រោយមក ដើម្បីកាត់បន្ថយចំនួនភ្នាក់ងារបង្ករោគ និងការរលួយឫស ។ អនុញ្ញាត្តិឲ្យប្រើប្រាស់ភ្នាក់ងារជីវសាស្ត្រផ្សេងទៀតដោយមានបញ្ជាក់ថាពិតជាភ្នាក់ងារជីវសាស្ត្រ ១០០% ពីអង្គការ ឬស្ថាប័នជាតិ ឬអន្តរជាតិដែលទទួលស្គាល់ដោយអាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចកម្ពុជា និងត្រូវមានលិខិតធានាទទួលខុសត្រូវចំពោះការក្លែងបន្លំពីអ្នកលក់ផលិតផល។ ក្នុងករណីគ្មានការបញ្ជាក់ច្បាស់លាស់ភ្នាក់ងារជីវសាស្ត្រនោះត្រូវបានហាមឃាត់មិនឲ្យប្រើប្រាស់ជាដាច់ខាត។

៣. វិធានការគីមី

ត្រូវប្រើវិធានការចម្រុះគ្រប់គ្រងដំណាំដូចបានរៀបរាប់ពីខាងដើមតាមដែលអាចធ្វើបានដើម្បីកាត់បន្ថយការប្រើប្រាស់សារធាតុគីមីសំយោគ។

- ក្នុងករណីចាំបាច់ខានមិនបានការប្រើប្រាស់សារធាតុគីមីសំយោគ (ថ្នាំពុលគីមី) ត្រូវបានអនុញ្ញាត្តិ។
- ត្រូវតែទិញសារធាតុគីមី (ថ្នាំពុលគីមី) ពីអ្នកផ្គត់ផ្គង់ដែលបានចុះបញ្ជីផលិតផល និងមានអាជ្ញាប័ណ្ណត្រឹមត្រូវ។
- មិនត្រូវបានអនុញ្ញាតជាដាច់ខាតក្នុងការទិញថ្នាំពុល (ថ្នាំពុលគីមី) កសិកម្ម ដែលគ្មានអាជ្ញាប័ណ្ណត្រឹមត្រូវ ពីអ្នកលក់ដែលគ្មានអាជ្ញាប័ណ្ណ និងគ្មានការណែនាំជាអក្សរខ្មែរ។
- ត្រូវបានអនុញ្ញាតឲ្យប្រើប្រាស់តែថ្នាំពុលកសិកម្ម ដែលអនុម័តឲ្យប្រើពោលគឺថ្នាំពុលកសិកម្មមានវីល្លាពណ៌បៃតង និងពណ៌ខៀវប៉ុណ្ណោះ និងត្រូវប្រើទៅតាមការណែនាំដែលមាននៅលើកញ្ចប់ឬស័បកថ្នាំ។
- មិនត្រូវប្រើប្រាស់ថ្នាំពុលកសិកម្មទាំងឡាយណាដែលគ្មានការបកប្រែជាភាសាខ្មែរ និងមិនមានព័ត៌មានគ្រប់គ្រាន់នោះទេ ជាពិសេសព័ត៌មានទាក់ទងអំពីសារធាតុសកម្ម និងព័ត៌មានអំពីរយៈពេលរង់ចាំរវាងការប្រើប្រាស់សារធាតុគីមី និងការប្រមូលផល។

ខ. ការគ្រប់គ្រងសត្វល្អិត

១. បច្ចេកទេសផលិតថ្នាំពុលធម្មជាតិ

ការប្រើប្រាស់ថ្នាំពុលធម្មជាតិត្រូវបានលើកទឹកចិត្តព្រោះវានឹងបង្កើនទំនុកចិត្តអំពីសុវត្ថិភាពដល់អ្នកប្រើប្រាស់។

រូបមន្តទី ១៖ សម្រាប់កម្ចាត់ពពួកសត្វមានស្លាប

គ្រឿងផ្សំ៖

១ ស្លឹក ឬ សំបកស	១ គ.ក្រ
២ ក្តួច	១ គ.ក្រ
៣ មើមកាបែ	១ គ.ក្រ
៤ ថ្នាំជក់	១គ.ក្រ
៥ គ្រាប់ និងសំបកស្លែង	១ គ.ក្រ
៦ បណ្តូលពេជ្រ	១ គ.ក្រ
៧ ទឹកស្អាត	២០ លីត្រ

វិធីធ្វើ៖

ហាន់គ្រឿងផ្សំទាំងអស់ឲ្យតូចៗហើយដាក់ចូលទៅក្នុងពាង (សម្រាប់ថ្នាំជក់ចាំដាក់មុនពេលបាញ់ថ្នាំ ៣ថ្ងៃ ក៏បាន) បន្ទាប់មកចាក់ទឹកចូលត្រាំរក្សាទុករយៈពេល ១០-១៥ ថ្ងៃ ទើបអាចយកមកប្រើប្រាស់បាន។

វិធីប្រើប្រាស់៖

ទឹកថ្នាំ ១លីត្រ លាយទឹកធម្មតា ១០លីត្រ បន្ទាប់មកយកទៅបាញ់លើរុក្ខជាតិដែលរងការបំផ្លាញ (អាចបាញ់ការពារមុនពេលកើតមានសត្វល្អិត)។

រូបមន្តទី ២៖ សម្រាប់កម្ចាត់ពពួកជញ្ជក់

គ្រឿងផ្សំ៖

១	ស្លឹក ឬ សំបកដើមស្លែង	១ គ.ក្រ
២	សំបកស្តៅ	២ គ.ក្រ
៣	ស្លឹកស្វាច	១.៥ គ.ក្រ
៤	ស្លឹក ឬ សំបកដើមស្លាក់	១.៥ គ.ក្រ
៥	សំបកនិងផ្លែកន្ទួតស្រុក	១គ.ក្រ
៦	ម្ទេស	០.៣គ.ក្រ
៧	ថ្នាំជក់	០.២គ.ក្រ
៨	ទឹកស្អាត	៥០ លីត្រ

វិធីធ្វើ៖

ហាន់គ្រឿងផ្សំទាំងអស់ឲ្យតូចៗ ហើយដាក់ទៅក្នុងពាងបន្ទាប់មកចាក់ទឹកចូល។ រក្សាទុកនៅក្រោមម្លប់ដោយគ្របមាត់ពាងឲ្យជិត និងត្រូវកូរថ្នាំរៀងរាល់១០ថ្ងៃម្តង។ ត្រូវរក្សាទុករហូតដល់ទឹកថ្នាំប្រែពណ៌ដូចទឹកត្រីទើបអាចប្រើបាន។ ជាធម្មតាទុករយៈពេល ១ ខែ អាចយកទៅប្រើបាន។

វិធីប្រើ៖

យកទឹកថ្នាំ ១.៥លីត្រ លាយជាមួយទឹក ១២លីត្រ បន្ទាប់មកយកបាញ់លើរុក្ខជាតិដែលរងការបំផ្លាញ (អាចបាញ់ការពារមុនពេលកើតមានសត្វល្អិត)។ បើបាញ់លើកដំបូងកម្រិតលាយដូចខាងលើមានប្រសិទ្ធភាព តែបើបាញ់លើកក្រោយៗទៀតត្រូវបន្ថែមកម្រិតឲ្យខ្លាំងជាងនេះ។

២. ការអនុញ្ញាតិឲ្យប្រើប្រាស់ថ្នាំពុលជីវសាស្ត្រនាំចូល

ត្រូវបានអនុញ្ញាតិឲ្យប្រើប្រាស់ថ្នាំពុលជីវសាស្ត្រនាំចូលដោយមានការបញ្ជាក់ ថាពិតជាថ្នាំពុលជីវសាស្ត្រ ពីអង្គការ ឬស្ថាប័នជាតិ ឬអន្តរជាតិ ដែលទទួលស្គាល់ដោយអាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចកម្ពុជា និងត្រូវមានលិខិតធានាទទួលខុសត្រូវចំពោះការក្លែងបន្លំពីអ្នកលក់ផលិតផល។ ក្នុងករណី គ្មានការបញ្ជាក់ច្បាស់លាស់ថ្នាំពុលជីវសាស្ត្រ នោះត្រូវបានហាមឃាត់មិនឲ្យប្រើប្រាស់ជាដាច់ខាត។

៣. វិធានការគ្រប់គ្រងសត្វល្អិត

- ត្រួតពិនិត្យចម្ការម្រេចជាប្រចាំ។
- សម្អាតស្មៅក្នុងចម្ការម្រេចឲ្យបានស្អាតជាប្រចាំ។
- ប្រើប្រាស់ថ្នាំពុលធម្មជាតិជាមុននៅពេលឃើញវត្តមានរបស់សត្វ ល្អិតបំផ្លាញ។
- ប្រើប្រាស់ថ្នាំពុលគីមីតែនៅពេលដែលការបំផ្លាញមានសភាពធ្ងន់ធ្ងរ ហើយថ្នាំពុលធម្មជាតិមិនមានប្រសិទ្ធភាព។ ថ្នាំពុលគីមីទាំងនោះ ត្រូវប្រើប្រាស់ដោយអនុវត្តតាមការណែនាំនៅចំណុច ក. ការគ្រប់គ្រងជម្ងឺខាងលើ។

៤. វិធានការ និងសុវត្ថិភាពនៃការប្រើប្រាស់សារធាតុពុល

- ត្រូវទុកដាក់ថ្នាំពុលកសិកម្មឆ្ងាយពីដៃក្មេង។
- ត្រូវពាក់អាវការពារ ម៉ាស់ និងស្រោមដៃពេលប្រើថ្នាំ។
- ហាមយកសម្ភារៈវេចខ្ចប់ថ្នាំពុលកសិកម្ម យកទៅប្រើប្រាស់ឡើងវិញ។
- ប្តូរសម្លៀកបំពាក់ចេញ និងងូតទឹកសំអាតខ្លួនក្រោយពេលបាញ់ថ្នាំ។
- ត្រូវទុកដាក់ថ្នាំនៅក្នុងកញ្ចប់ដើមរបស់វាក្នុងទូរចាក់សោរនៅកន្លែងដែលស្ងួត និងមានខ្យល់ចេញចូលល្អ។
- ត្រូវទុកដាក់ឲ្យឆ្ងាយពីម្ហូបអាហារ។
- បើប៉ះពាល់ស្បែក ត្រូវលាងសម្អាតដោយប្រើសាប៊ូ។
- បើប៉ះពាល់ភ្នែកត្រូវលាងសម្អាតថ្នមៗជាមួយនឹងទឹកស្អាតប្រមាណ ២០ នាទី។
- បើពុលដោយការលេបឬផឹក ត្រូវរកជំនួយពីគ្រូពេទ្យ ឬបញ្ជូនទៅមណ្ឌលសុខភាពដែលនៅជិតភ្លាមៗ។
- ត្រូវយកស្លាកសញ្ញាថ្នាំបង្ហាញគ្រូពេទ្យពេលរកជំនួយពីគ្រូពេទ្យ។

គ. ការគ្រប់គ្រងសារធាតុគីមីក្រៅកសិកម្ម

១. វិធានការសារធាតុគីមីក្រៅកសិកម្ម

ត្រូវប្រើប្រាស់រក្សាទុក និងកម្ទេចចោលនូវប្រេងឥន្ធនៈប្រេង និងសារធាតុដែលមិនមែនជាក្សេត្រគីមីផ្សេងទៀតតាមរបៀបដែលអាចកាត់បន្ថយហានិភ័យដែលបង្កឲ្យកខ្វក់ដល់កសិផល។

VII. បច្ចេកទេសប្រមូលផល កែច្នៃ និងការធ្វើចំណាត់ថ្នាក់ម្រេច

ក. វិធានការត្រៀមប្រមូលផល

១. ការធ្វើអនាម័យខ្លួនប្រាណ និងសម្ភារៈប្រើប្រាស់

- មនុស្សដែលចូលរួមការងារប្រមូលផល បោកបែន ហាល សម្ងួត កែច្នៃ សន្និធិ ដឹកជញ្ជូន និងការងារផ្សេងៗទៀត ត្រូវតែលាងសម្អាតដៃជើង និងសរីរាង្គទាំងឡាយណាដែលប៉ះផ្ទាល់ជាមួយម្រេច ឲ្យបានស្អាតជាមួយ សាប៊ូ និងទឹកមុននឹងចាប់ ផ្ដើមការងារ។
- សម្ភារៈទាំងឡាយណា ដែលប្រើប្រាស់សម្រាប់ការប្រមូលផល បោកបែន ហាលសម្ងួត កែច្នៃ សន្និធិ ដឹកជញ្ជូន និងការងារផ្សេងៗទៀត ត្រូវតែស្អាត និងបានសម្លាប់មេរោគរួចរាល់។
- កន្លែងហាល និងឃ្លាំងទុកដាក់ម្រេច ត្រូវតែស្អាត និងអាចការពារបានពីការ ចេញចូលរបស់សត្វដូចជា បក្សី សត្វស្រុក និងសត្វកណ្ដុរ។

ខ. ការប្រមូលផល ហាលសម្ងួត និងសន្និធិម្រេចមុនលក់

១. ការធ្វើអនាម័យខ្លួនប្រាណ និង សម្ភារៈប្រើប្រាស់

នៅពេលដែលពិនិត្យឃើញថាគ្រាប់ម្រេចមានពណ៌ក្រហម ឬលឿងនៅក្បាលសណ្តង់ ហើយទងរបស់សណ្តង់មានពណ៌លឿង ទើបយើងអាចប្រមូលផលម្រេចបាន។ ការងារប្រមូលផលម្រេច ច្រើនតែចាប់ផ្តើមពី ថ្ងៃទី១ ខែមិនា ហើយបញ្ចប់វានៅថ្ងៃទី១៥ ខែមិថុនា។ តែវាអាចនឹងប្រែប្រួលទៅតាមពូជម្រេច និងអាកាសធាតុផងដែរ។

២. ការប្រឡេះគ្រាប់ម្រេច

- ត្រូវប្រឡេះយកគ្រាប់ម្រេចទុំដែលមានពណ៌ ក្រហម ឬ លឿង ចេញពីចង្កោមផ្លែម្រេចឲ្យបានច្រើនតាមលទ្ធភាពដែលអាចធ្វើបានមុននឹងយកវាទៅបែនជាមួយម៉ាស៊ីន ដើម្បីជៀសវាងការបែកសំបក។
- ត្រូវពិនិត្យម៉ាស៊ីនបោកឲ្យបានគ្រប់ជ្រុងជ្រោយដើម្បីកុំឲ្យមានគ្រាប់ម្រេចខូចខាតក្នុងកំឡុងពេលបោក និងញែកឲ្យដាច់វាង គ្រាប់ម្រេច និងស្រកី ឬទងម្រេច។

៣. ការហាលសម្ងួត

- ក្នុងការហាលម្រេចយើងត្រូវប្រើកន្ទេល តង់ ស្បែនឡុង ដាក់លើកំរាលស៊ីម៉ង់ត៍ស្អាត ឬ ហាលម្រេចនៅលើរានសម្ងួត ឬសម្ងួតនៅក្នុងឡសម្ងួត។
- កន្លែងហាលម្រេចត្រូវតែនៅឆ្ងាយពីផ្លូវ ដើម្បីបញ្ចៀសធូលីដី និងគ្រាប់គ្រួសចូលក្នុងគ្រាប់ម្រេច។ កន្លែងហាលម្រេចត្រូវតែមានរបង ឬសំណាញ់បាំងព័ទ្ធជុំវិញ ដើម្បីការពារពីពពួកសត្វចិញ្ចឹម ឬសត្វពាហណៈចេញចូល។
- ត្រូវជៀសវាងការដើរជាន់គ្រាប់ម្រេចនៅពេលហាលម្រេច។
- ត្រូវប្រើរនាស់ដើម្បីរីគ្រាប់ម្រេចដែលកំពុងហាល ដោយត្រូវរីឲ្យបាន ៣-៤ ដង/ថ្ងៃ ដើម្បីឲ្យគ្រាប់ម្រេចស្ងួតបានល្អ ។
- គ្រាប់ម្រេចដែលអាចរក្សាទុកបានត្រូវមានសំណើមនៅក្រោម ១៣%។

៤. ការសន្និធិ

- ត្រូវរក្សាទុកម្រេចនៅកន្លែងដែលស្អាត មានខ្យល់ចេញចូល មានដំបូល ការពារពន្លឺថ្ងៃ និងសំណើម ។
- មិនត្រូវរក្សាទុកផលិតផល ម្ហូបអាហារ និងផលិតផលផ្សេងទៀត ជាពិសេសថ្នាំពុល ក្នុងកន្លែងទុកដាក់គ្រាប់ម្រេច ឬ នៅក្បែរកន្លែងទុកដាក់គ្រាប់ម្រេចឡើយ។
- គ្រាប់ម្រេចដែលសម្ងួតរួចត្រូវ ច្រកបាវ ហើយត្រូវដាក់នៅលើកំណល់ឈើដើម្បីការពារសំណើម និងឲ្យមានខ្យល់ចេញចូលបានល្អ ។

៥. ការកម្ចាត់សត្វ និងសមាសភាពចង្រៃ

- ត្រូវតែការពារមិនឲ្យសត្វចេញចូលដូចជា បក្សី សត្វស្រុក និងសត្វកណ្ដុរចូលទៅកន្លែងប្រមូលផល និងឬនៅក្បែរកន្លែងប្រមូលផល ហាលសម្ងួត វេចខ្ចប់ និងទុកដាក់គ្រាប់ម្រេចឡើយ។
- ត្រូវចាត់វិធានការទប់ស្កាត់ វត្ថុមានរបស់សមាភាពចង្រៃនៅក្នុង និងឬជុំវិញកន្លែងប្រមូលផល ហាលសម្ងួត វេចខ្ចប់ និង សន្និធិម្រេចឡើយ។
- ត្រូវកំណត់ទីតាំង និងគ្រប់គ្រងនុយបំពុល និងអន្ទាក់ (ប្រើសម្រាប់កម្ចាត់សមាស-ភាពចង្រៃ) ឲ្យបានល្អ ដើម្បីកាត់បន្ថយឲ្យបានភាពកង្វក់ដល់គ្រាប់ម្រេចផងប្រអប់ និងសម្ភារៈវេចខ្ចប់គ្រាប់ម្រេច។

គ. ការកែច្នៃ

១. ការផលិត ម្រេចខ្មៅ

ម្រេចខ្មៅផលិតចេញពីគ្រាប់ម្រេចចាស់ដែលមានពណ៌បៃតង ឬ បៃតងចាស់។ មិនត្រូវយកគ្រាប់ម្រេចដែលទុំក្រហម មកផលិតជាម្រេចខ្មៅទេ ពីព្រោះវាធ្វើឲ្យម្រេចដែលផលិតបានមានពណ៌មិនស្អាត។ ដើម្បីឲ្យគ្រាប់ម្រេចផលិតបានស្អាត (មិនជាប់ធូលីដី) ត្រូវយកគ្រាប់ម្រេចទៅលាងទឹករួច យកទៅសម្ងួតសារជាថ្មី ប៉ុន្តែការលាងសម្អាតនេះ ត្រូវធ្វើនៅពេលដែលមានកំដៅថ្ងៃគ្រប់គ្រាន់។

២. ការផលិត ម្រេច ក្រហម

- ម្រេចក្រហមផលិតចេញតែពីគ្រាប់ម្រេចទុំពណ៌ក្រហមដែលប្រឡេះចេញពីកួរម្រេច។ គ្រាប់ម្រេចដែលមានពណ៌លឿង ឬគ្រាប់ម្រេចដែលទុំជ្រុលមិនអាចផលិតជាម្រេចក្រហមបានទេ ព្រោះម្រេចក្រហមដែលផលិតចេញមកនឹងមានពណ៌ស្លេក និងបែកសំបកនៅពេលហាលសម្ងួតរួច។
- ត្រូវយកគ្រាប់ម្រេចទុំដែលប្រមូលបានទៅលាងទឹកឲ្យស្អាតរួចយកទៅស្រុសទឹកក្តៅដែលកំពុងដាំពុះរយៈពេល ៥-១០ នាទី។ បន្ទាប់មកត្រូវស្រង់គ្រាប់ម្រេចដែលបានស្រុសទឹករួចទុកឲ្យស្រស់ទឹកដោយដាក់ក្នុងចង្អេរ ឬល្អី ទើបយកទៅហាលឲ្យស្ងួតជាការស្រេច។
- មិនត្រូវទុកគ្រាប់ម្រេចដែលស្រុសទឹកក្តៅរួចឲ្យត្រជាក់ មុនពេលយកវាទៅហាលនោះទេពីព្រោះបណ្តាលឲ្យគ្រាប់ម្រេចស្អិតជាប់គ្នា និងបែកសំបក។

៣. ការផលិត ម្រេច ស

- ម្រេចស ផលិតចេញពីគ្រាប់ម្រេចដែលមានពណ៌បៃតងចាស់ ឬ ពណ៌លឿង ឬ គ្រាប់ម្រេចដែលទុំជ្រុល មិនអាចកែច្នៃជាម្រេចក្រហមបាន។ គ្រាប់ម្រេចខ្ទី ឬ គ្រាប់ម្រេចដែលមានជំងឺមិនអាចផលិតជាម្រេចស បានទេ ព្រោះបរិមាណម្រេចស ដែលផលិតបានមកនឹងមានបរិមាណតិច ហើយគុណភាពក៏អន់ដែរ។
- ដើម្បីផលិត ម្រេចស ត្រូវយកម្រេចដូចរៀបរាប់ខាងលើទៅស្ងោរឲ្យផុយសំបក រួចផ្អាប់វាទុកមួយយប់ ដើម្បីងាយស្រួលសម្អាតសំបកចេញ។ នៅថ្ងៃបន្ទាប់ ត្រូវយកម្រេចដែលស្ងោររួចទៅសម្អាតទឹកយកសំបកចេញជាច្រើនសារ រួចទើបយកទៅហាលថ្ងៃឲ្យស្ងួតជាការស្រេច។

៤. ការផលិត ម្រេចខ្ចី ឬបៃតង

ម្រេចខ្ចី ឬបៃតង អាចប្រមូលផលបាននៅគ្រប់រដូវ។ ម្រេចខ្ចីអាចលក់ និងប្រើប្រាស់បានទាំងនៅស្រស់ៗ។ ម្រេចស្រស់អាចប្រឡេះដាក់ទឹកអំបិល ឬទឹកខ្មេះ។

ឃ. ការវេចខ្ចប់

១. ការសម្រិតសម្រាំងម្រេចមុនពេលវេចខ្ចប់

ត្រូវសម្អាតគ្រាប់ម្រេចដោយម៉ាស៊ីនសម្អាតគ្រាប់ម្រេច។ បន្ទាប់មកត្រូវរើសយកចេញនូវកម្ទេចកំទីផ្សេងៗ គ្រាប់ម្រេចដែលមានពណ៌ខុសគេ គ្រាប់ម្រេចដែលមានទំហំតូច និងយកក្បាលសណ្ដង់ចេញពីគ្រាប់ម្រេចដើម្បីសម្រាំងគុណភាពឲ្យបានសមស្របតាមតារាងលេខ ០១ (ពិពណ៌នាអំពីប្រភេទខុសគ្នានៃ "ម្រេច _______ ") ខាងលើ។

២. ការគោរពគោលការណ៍អនាម័យ

ការជ្រើសរើសគ្រាប់ម្រេចត្រូវធ្វើឡើងក្នុងលក្ខខ័ណ្ឌមានអនាម័យបំផុត ដើម្បីទប់ស្កាត់ការចម្លងអតិសុខុមប្រាណ, មេរោគ, ក្លិនមិនល្អ និងសារធាតុគីមីដោយត្រូវលាងសំអាតសរីរាង្គទាំងអស់ដែលប៉ះពាល់គ្រាប់ម្រេចដោយផ្ទាល់ដូចជា ដៃ ជើង និង ឧបករណ៍នានាជាដើម។

៣. វិធីវេចខ្ចប់

វិធីវេចខ្ចប់ផលិតផលសម្រាប់អ្នកប្រើប្រាស់ផ្ទាល់ត្រូវដាក់នៅក្នុងសម្ភារៈ បើជាផលិតផលសម្រាប់ធ្វើជាចំអាហារត្រូវដាក់ក្នុងសម្ភារៈថ្មី និងមិនមានអន្តរៈកម្មជាមួយម្រេច។

សុពលភាពនៃការប្រើប្រាស់ម្រេចជាអតិបរិមាគឺៈ ម្រេចខ្មៅ ក្រហម ស និងបៃតងស្ងួតៈ អាចប្រើប្រាស់បានក្នុងរយៈពេលយ៉ាងយូរ៣ឆ្នាំ ដោយគិតចាប់ពីរដូវប្រមូលផល "ម្រេច _______ " ត្រូវបានបញ្ចប់នៅថ្ងៃទី ៣១ ខែ ឧសភា។

ម្រេចខ្មៅម៉ដ្ឋ៖ អាចប្រើប្រាស់បានយ៉ាងយូរ ១ឆ្នាំបន្ទាប់ពីកិនរួច។

ម្រេចខ្ចី៖

- ម្រេចស្រស់: អាចប្រើប្រាស់បានយ៉ាងយូរ ៧ថ្ងៃ បន្ទាប់ពីប្រមូលផលរួច។
- ម្រេចជ្រក់: អាចប្រើប្រាស់បានយ៉ាងយូរ ១ឆ្នាំ បន្ទាប់ពីកែច្នៃរួច។
- ការប្រើប្រាស់ម៉ាកសមូហភាព "ម្រេច ________ "

ការវេចខ្ចប់ "ម្រេច________" ត្រូវតែមានស្លាកសញ្ញា និងបង្ហាញលេខឡូត៍ជាមួយនឹងកាលបរិច្ឆេទកំណត់ការប្រើប្រាស់ ឬកាលបរិច្ឆេទនៃការវេចខ្ចប់។

ការវេចខ្ចប់ "ម្រេច________" អាចធ្វើនៅក្នុងតំបន់ណាក៏បាន នៅក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា។

ខ. វិធានការណ៍ទប់ស្កាត់ការចម្លងនានាក្នុងពេលដឹកជញ្ជូន

១. វិធានការទប់ស្កាត់

- ត្រូវសម្អាតយានយន្តសម្រាប់ដឹកជញ្ជូនម្រេច ដោយកុំឲ្យមានប្រឡាក់សារធាតុគីមី កម្ទេចកម្ទីផ្សេងៗ និងកុំឲ្យមានការរុករានរបស់សមាសភាពចង្រៃ។
- ត្រូវតែដឹកជញ្ជូនគ្រាប់ម្រេចដាច់ដោយឡែកពីទំនិញដែលជាប្រភពនៃភាពគ្រោះថ្នាក់ដូចជាគីមីជីវសាស្ត្រ និង រូបសាស្ត្រ ជាដើម។

ខ. ចំណាត់ថ្នាក់ម្រេច និងយថាប្រភេទ

១. ចំណាត់ថ្នាក់ម្រេចខ្មៅ

គន្លាក់ណាត់	ចំណាត់ថ្នាក់		
	១	២	៣
រូបរាងខាងក្រៅ			
ដង់ស៊ីតេគ្រាប់ម្រេចចាប់ពី (ក្រាម/លីត្រ)	៥៧០	៥២០	៥០០
មានលាយចុងម្រេច ឬ ចញ្ចើមស្វា ច្រើនបំផុត (%)	២	៥	១០
មានលាយរូបធាតុផ្សេងៗច្រើនបំផុត (%)	១	២	២
គ្រាប់ម្រេចមានដុះផ្សិត ច្រើនបំផុត (%)	១	៣	៣
គ្រាប់ម្រេចមានសត្វល្អិតបំផ្លាញច្រើនបំផុត (%)	១	២	២
គ្មានសត្វល្អិត	០	០	០
គ្មានសំណល់របស់មនុស្ស និងសត្វ (រោម លាមក ...)	០	០	០
មានក្បាលសណ្តង់ និង គ្រាប់ម្រេចបែកច្រើនបំផុត (%)	១	២	៤
លក្ខណៈគីមី			
សំណើមគ្រាប់ម្រេច ខ្ពស់បំផុត (%)	១២	១២.៥	១៣
Total ash, % (m/m), max, on dry basis	៦	៧	៧
Non-volatile ether extract % (m/m), min, on dry basis	៧	៧	៧
ជាតិប្រេងទាបបំផុត (%)	២	២	២
គីរីត Piperine ទាបបំផុត (%)	៤	៣.៥	៣
អតិសុខុមប្រាណ			
Escherichia coli (MPN/g), ច្រើនបំផុត	<៣	<៣	<៣
Salmonella (detection / 25g)	០	០	០
Aflatoxin			
Aflatoxin Total (B1+B2+G1+G2) (ug/kg), ច្រើនបំផុត	២០	២០	២០

២. ចំណាត់ថ្នាក់ម្រេច ស

កត្តាកំណត់	ចំណាត់ថ្នាក់		
	១	២	៣
រូបរាងខាងក្រៅ			
ដង់ស៊ីតេគ្រាប់ម្រេចតាប់តិ (ក្រាម/លីត្រ)	៦០០	៦០០	៥៥០
មានលាយធុងម្រេច ឬ គ្រាប់ស្វៀត ច្រើនបំផុត (%)	១	២	២
មានលាយរូបធាតុផ្សេងៗច្រើនបំផុត (%)	០.៥	១.៥	២
គ្រាប់ម្រេចមានពណ៌ក្រម៉ៅច្រើនបំផុត (%)	២	៥	១០
គ្រាប់ម្រេចមានដុះផ្សិត ច្រើនបំផុត (%)	១	៣	៣
គ្រាប់ម្រេចមានសត្វល្អិតបំផ្លាញច្រើនបំផុត (%)	១	២	២
គ្មានសត្វល្អិត	០	០	០
គ្មានសំណល់របស់មនុស្ស និងសត្វ (លាម លាមក ....)	០	០	០
លក្ខណៈគីមី			
សំណើមគ្រាប់ម្រេច ខ្ពស់បំផុត (%)	១២	១៣	១៤
Total ash, % (m/m), max, on dry basis	៣.៥	៤	៤
Non-volatile ether extract % (m/m), min, on dry basis	៦	៦	៦
ជាតិប្រេងទាបបំផុត (%)	១.៥	១.៥	១
កំរិត Piperine ទាបបំផុត (%)	៤	៣.៥	៣
អតិសុខុមប្រាណ			
Escherichia coli (MPN/g), ច្រើនបំផុត	<៣	<៣	<៣
Salmonella (detection / 25g)	0	0	0
Aflatoxin			
Aflatoxin Total (B1+B2+G1+G2) (ug/kg), ច្រើនបំផុត	២០	២០	២០

VIII. ការត្រួតពិនិត្យ និងការស្វែងរកតឹកដាន

ក. ការចុះបញ្ជី និងការទទួលស្គាល់សមាជិកដែលជាផលិតករ និងប្រតិបត្តិករ

១. ការចុះឈ្មោះជាសមាជិកនៅក្នុង "សមាគមម្រេច_______"

ត្រូវបង្កើតប្រព័ន្ធស្វែងរកតឹកដានដែលអាចជឿទុកចិត្តបាន ដើម្បីតាមដានផលិតផលតាំងពីផលិតរហូតដល់លក់នៅលើទីផ្សារ។ ហេតុនេះ ដើម្បីអាចផលិត និងធ្វើអាជីវកម្មផលិតផលម្រេចដែលមានឈ្មោះ "ម្រេច _______ "បាន ផលិតករ និងប្រតិបត្តិករ ត្រូវចុះឈ្មោះជាសមាជិកនៅក្នុង "សមាគមម្រេច_______ "។

២. ការប្រកាសអំពីបរិមាណផ្ទៃដីដាំដុះ " ម្រេច _______ "

ផលិតករទាំងអស់ត្រូវប្រកាសអំពីបរិមាណផ្ទៃដីដាំដុះដែលខ្លួនចង់ផលិត "ម្រេច _______ "។ សមាគមនឹងចុះទៅត្រួតពិនិត្យមើលអនុលោមភាពនៃស្តង់ដានៃការអនុវត្តន៍កសិកម្មល្អ-GAP" សម្រាប់ដំណាំ "ម្រេច _______ "ដូចជា:

- ទីតាំងចំការស្ថិតនៅទីកន្លែងណាមួយជាក់លាក់ពិតប្រាកដ។
- ផ្ទៀងផ្ទាត់ចំនួនផ្ទៃដីជាក់ស្តែងដោយប្រៀបធៀបនឹងចំនួនផ្ទៃដីដែលបានប្រកាស។ ដីដាំដុះមានលក្ខណៈស្របគ្នាជាមួយសេចក្តីតម្រូវដែលបានកំណត់នៅក្នុងសៀវភៅបន្ទុកជាដើម។

៣. ការប្តេជ្ញាចិត្តអនុវត្តន៍តាមសៀវភៅបន្ទុក

ផលិតករ និងប្រតិបត្តិករទាំងអស់ត្រូវចុះកិច្ចសន្យាប្តេជ្ញាចិត្តអនុវត្តន៍តាមសៀវភៅបន្ទុកនេះ និងត្រូវបានពិនិត្យវិនិច្ឆ័យយ៉ាងតិច ០១(មួយ)ឆ្នាំ មុននឹងទទួលស្គាល់ជាសមាជិកសមាគម។

៤. ការរក្សាទុកឯកសារ

ផលិតករ ឬប្រតិបត្តិករទាំងអស់ត្រូវរក្សាទុកឯកសារមួយចំនួនក្នុងផ្ទះរបស់ខ្លួនដូចជា លក្ខន្តិកៈសមាគម កិច្ចសន្យានៃការប្តេជ្ញាចិត្ត បញ្ជីគណនេយ្យផលិតផល និងសៀវភៅបន្ទុកជាដើម។

ខ.ការត្រួតពិនិត្យអនុលោមភាពតាមសៀវភៅបន្ទុក

១. របៀបនៃការត្រួតពិនិត្យ

ការត្រួតពិនិត្យរបស់ "សមាគមម្រេច_______ " មានពីររបៀប គឺត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង និងត្រួតពិនិត្យពីអង្គភាពខាងក្រៅ។

២. ការបដិសេធការត្រួតពិនិត្យ

ផលិតករ និងប្រតិបត្តិករទាំងអស់មិនអាចបដិសេធការត្រួតពិនិត្យរបស់អ្នកត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង ឬខាងក្រៅ ចំពោះមធ្យោបាយ និងវិធីសាស្ត្រសម្រាប់ត្រួតពិនិត្យបានឡើយ។ ផលិតករ និងប្រតិបត្តិករទាំងអស់មិនអាចបដិសេធច្រើនជាង ១ លើក ចំពោះការកំណត់កម្មវិធី (ពេលវេលា) នៃការត្រួតពិនិត្យបានឡើយ។

គ. ការត្រួតពិនិត្យបច្ចេកទេសនៃការផលិត

១. ការជូនដំណឹងអំពីការត្រួតពិនិត្យ

ការត្រួតពិនិត្យត្រូវធ្វើឡើងដោយមិនចាំបាច់ប្រកាសប្រាប់ផលិតករ ឬប្រតិបត្តិករឲ្យបានដឹងជាមុនឡើយ។ ការត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុងធ្វើឡើងចំនួន ២ដងក្នុងមួយវដ្តផលិតផលម្រេច។ លើកទី១ នៅកំឡុងពេលដាំដុះ (ខែកក្កដា-កញ្ញា) និងលើកទី២ នៅក្នុងកំឡុងពេលប្រមូលផល (ខែមិនា-ឧសភា)។

២. កម្មវត្ថុនៃការត្រួតពិនិត្យ

ការត្រួតពិនិត្យនេះជាការត្រួតពិនិត្យចំពោះការអនុវត្តន៍របស់ផលិតករ និងឬប្រតិបត្តិករតាមប្រព័ន្ធផលិតកម្មដូចជា ការស្តុកទុក បច្ចេកទេសក្រោយប្រមូលផល ការវេចខ្ចប់ជាដើមរបស់ "ម្រេច_______" ជាមួយនឹងសៀវភៅបន្ទុកនេះ។

ឃ. ការត្រួតពិនិត្យផលិតផល

១. ការត្រួតពិនិត្យអនុលោមភាពផលិតផលតាមសៀវភៅបន្ទុក

ការត្រួតពិនិត្យផលិតផលធ្វើឡើងតាមរយៈការយកសំណាកម្រេចពីផលិតករ ឬប្រតិបត្តិករ ដើម្បីត្រួតពិនិត្យទៅលើផលិតកម្ម "ម្រេច_______" ជាមួយសៀវភៅបន្ទុក។

២. ការជូនដំណឹងអំពីការដឹកជញ្ជូនម្រេចចេញ

មុននឹងដឹក "ម្រេច_______" ដែលមានបរិមាណច្រើនជាង ២០០ គ.ក្រ ចេញពីតំបន់ផលិតកម្ម "ម្រេច_______" សមាជិកសមាគមត្រូវជូនដំណឹងដល់សមាគម។ ម្រេចទាំងនោះអាចដឹកចេញក្រោយរយៈពេល ៧២ ម៉ោង បន្ទាប់ពីសមាជិកសមាគមបានបញ្ជូនព័ត៌មានជាផ្លូវការដល់សមាគម និងក្រោយពីទទួលបានការបញ្ជាក់ពីប្រភពដើម ឬអនុលោមភាពដោយសមាគម។

៣.ការត្រួតពិនិត្យដោយញាណ

ចំពោះការត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង គណៈកម្មាការត្រួតពិនិត្យ ត្រូវធ្វើការត្រួតពិនិត្យដោយញាណ និងត្រូវវិភាគឡូតិ៍ម្រេចរបស់ប្រតិបត្តិករ ឬផលិតករ និងក្រុមហ៊ុនដែលជាអ្នកវេចខ្ចប់យ៉ាងតិចចំនួន ៥ឡូតិ៍ ក្នុង១ឆ្នាំ ចំពោះសមាជិកនីមួយៗ។

គណៈកម្មាការវិភាគដោយញាណត្រូវតែឆ្លងកាត់ការបណ្តុះបណ្តាល។ ឯការត្រួតពិនិត្យ ពីខាងក្រៅអាចធ្វើការវិភាគផលិតផលក្នុងករណីចាំបាច់។

ខ. ការអនុវត្តន៍ការត្រួតពិនិត្យ

១. ការត្រួតពិនិត្យផ្ទៃ

ដើម្បីត្រួតពិនិត្យការអនុវត្តន៍របស់សមាជិកសមាគមឲ្យស្របតាមសៀវភៅបន្ទុក ការត្រួតពិនិត្យត្រូវធ្វើឡើងដោយបង្កើតប្រព័ន្ធត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង និងអង្គភាពត្រួតពិនិត្យ (អង្គភាពអធិការកិច្ច) ឯករាជ្យពីខាងក្រៅ។

២. ការបញ្ជាក់របស់អង្គភាពត្រួតពិនិត្យឯករាជ្យពីខាងក្រៅ

សមាគមត្រូវចុះកិច្ចសន្យាជាមួយអង្គភាពត្រួតពិនិត្យឯករាជ្យពីខាងក្រៅ ដែលទទួលស្គាល់ដោយច្បាប់ និងបទប្បញ្ញត្តិនានាជាធរមាន។

អង្គភាពត្រួតពិនិត្យពីខាងក្រៅជាអ្នកចេញវិញ្ញាបនប័ត្របញ្ជាក់ភាពស្របតាមស្តង់ដា អាយអេស អូ ៦៥ (ISO 65) នៃផលិតផល "ម្រេច_______ "។

គ. គណនេយ្យភាព និងការស្វែងរកតឹកដាន

១. ការរក្សាទុកឯកសារដើម្បីត្រួតពិនិត្យផលិតករ និងឬប្រតិបត្តិករដែលស្ថិតនៅក្នុងសមាគមត្រូវរក្សាទុកបញ្ជីគណនេយ្យ ផលិតផល "ម្រេច _______" (បរិមាណផលិតផល និងបរិមាណលក់ ការទិញចូល និងការលក់ចេញជាដើម) ដើម្បីទុកជាឯកសារនៅពេលមានការត្រួតពិនិត្យ និងដើម្បីប្រកាសអំពីបរិមាណផលិតផលរបស់ខ្លួនក្នុងរយៈពេល ០១ឆ្នាំ។

២. ការស្វែងរកតឹកដាន: បន្ថែមពីនេះទៀតយន្តការនៃការស្វែងរកតឹកដានត្រូវបានរៀបចំឡើងដើម្បីអាចតាមដាននូវរាល់បរិមាណសរុប និងដើម្បីកំណត់ថាម្រេចផលិតចេញមកពីទីកន្លែងណាមួយច្បាស់លាស់។

IX. ការដាក់វិន័យ ទណ្ឌកម្ម និងទោសទណ្ឌ

ក. គោលការណ៍រួម

១. ការបដិសេធផលិតផល "ម្រេច ______ "

ផលិតផលដែលមិនបានបំពេញឲ្យស្របទៅតាមសៀវភៅបន្ទុក នឹងមិនត្រូវបានអនុញ្ញាតឲ្យលក់នៅក្នុងទីផ្សារដោយប្រើឈ្មោះ " ម្រេច ______ " ឡើយ។

២. មូលដ្ឋានក្នុងការដាក់វិន័យ និង/ឬ ការដាក់ទណ្ឌកម្ម និង/ឬ ដាក់ទោសទណ្ឌ

- វិធានការដាក់វិន័យ និង/ឬ ការដាក់ទណ្ឌកម្ម និង/ឬ ដាក់ទោសទណ្ឌ អាចត្រូវបានអនុវត្តចំពោះផលិតករឬប្រតិបត្តិករណាដែលមិនបានអនុវត្តតាមសៀវភៅបន្ទុក។
- ការដាក់វិន័យ ឬទណ្ឌកម្ម ឬទោសទណ្ឌត្រូវផ្អែកលើភស្តុតាង និងពត៌មានទទួលបាន ឬផ្អែកតាមលទ្ធផលនៃការត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង ឬការត្រួតពិនិត្យពីខាងក្រៅ។

៣. សិទ្ធអំណាចរបស់សមាគម

សមាគមមានអំណាចក្នុងការដាក់ចេញនូវវិធានការបណ្តោះអាសន្ន ដោយផ្អែកតាមលទ្ធផលនៃការត្រួតពិនិត្យផ្ទៃក្នុង។ សមាគមមានអំណាចក្នុងការកំណត់កម្រិតនៃការដាក់វិន័យ ឬទណ្ឌកម្ម ឬទោសទណ្ឌ ដែលត្រូវមានការសម្រេចចិត្តពីសមាគមដោយខ្លួនឯងផ្ទាល់ ឬដោយមានការស្នើសុំជាលាយលក្ខអក្សររបស់អ្នកចេញវិញ្ញាបនប័ត្រវិញ្ញត្តិកម្ម ។

៤. សិទ្ធអំណាចរបស់សមាគម

សមាគមត្រូវបង្កើតបញ្ជីដាក់វិន័យ ឬទណ្ឌកម្ម ឬទោសទណ្ឌសម្រាប់សមាជិកសមាគមដែលប្រព្រឹត្តិខុសទៅនឹងសៀវភៅបន្ទុក ។ បញ្ជីនេះជាសៀវភៅដែលរៀបរាប់អំពីកម្រិតនៃការដាក់វិន័យ ឬទណ្ឌកម្ម ឬទោសទណ្ឌ។ រាល់ការដាក់វិន័យ ឬទណ្ឌកម្ម ឬទោសទណ្ឌទាំងអស់ត្រូវតែរៀបចំឡើងដោយស្របទៅតាមកម្រិតនៃការដាក់វិន័យ ឬទណ្ឌកម្ម ឬទោសទណ្ឌចាប់ពីកម្រិតស្រាលបំផុត រហូតដល់កម្រិតធ្ងន់បំផុត។

៥. សិទ្ធរបស់ អង្គភាពត្រួតពិនិត្យពីខាងក្រៅ

អង្គភាពត្រួតពិនិត្យពីខាងក្រៅមានអំណាចក្នុងការសម្រេចចិត្ត និងត្រួតពិនិត្យការ អនុវត្តការដាក់វិន័យ ឬទណ្ឌកម្ម ឬទោសទណ្ឌ។

ខ. កំរិតនៃការដាក់វិន័យ និងការដាក់ទណ្ឌកម្ម

១. កំរិតនៃការដាក់វិន័យ

ការដាក់វិន័យមាន ០២ (ពីរ) កំរិត:

- កំរិតទី១គឺ អប់រំទូន្មាន ឬណែនាំ
- កំរិតទី២គឺ ព្រមាន ដោយសមាគម

២. កំរិតនៃការដាក់ទណ្ឌកម្ម

កំរិតនៃការដាក់ទណ្ឌកម្ម គឺជាការទាត់ចោលឡូតិ៍ទាំងមូលដោយមិនអនុញ្ញាតឲ្យប្រើប្រាស់ឈ្មោះ "ម្រេច _______ " ។

វិធានការជាបណ្ដោះអាសន្នដោយដាក់ទណ្ឌកម្មអាចអនុវត្តបានក្នុងករណីមានភាពមិនទាន់ដាច់ស្រេចរហូតដល់មានអន្តរាគមន៍ពីអ្នកត្រួតពិនិត្យពីខាងក្រៅ។

ចំពោះការរំលោភបំពានធ្ងន់ធ្ងរការដាក់ទណ្ឌកម្មអាច:

- បណ្ដេញផលិតករ ឬប្រតិបត្តិកររចេញពី "សមាគមម្រេច _______ " ។

គ. កំរិតនៃការដាក់ទោសទណ្ឌ

១. ការទទួលទោស

ផលិតករ ឬប្រតិបត្តិករ នឹងត្រូវទទួលទោសស្របតាមច្បាប់ និងបទបញ្ញត្តិនានា ស្ដីពី "ម៉ាក ពាណិជ្ជនាម និងអំពើនៃការប្រកួតប្រជែងមិនស្មោះត្រង់"។

Net Weight
Poids Net
Nettogewicht
100g
“ម្រេច________

X. ស្លាកសញ្ញា ឬឃីឡាផលិតផល ម៉ាកសម្ងហភាពម្រេច "ម្រេច ______ "

១. និមិត្តសញ្ញា "ម៉ាកសមូហភាព "ម្រេច ______ " ត្រូវសរសេរឈ្មោះ " ម្រេច______ " ជាអក្សរខ្មែរ និងអាចមានភាសាដទៃទៀត។

២. ចំពោះទំហំអក្សរខ្មែរ " ម្រេច______ " អាចធំល្មមឬធំបំផុតបើប្រៀបធៀបជាមួយអក្សរដទៃទៀតនៅក្នុងនិមិត្តសញ្ញា។

៣. ចំពោះពាក្យ "ម៉ាកសមូហភាព" អាចដាក់នៅជិតឈ្មោះ " ម្រេច______ "ដែលជាភាសាតែមួយដូចគ្នាទៅនឹង " ម្រេច______ "។

៤. ស្លាកសញ្ញា (Label) ដែលអាចដាក់ និងមើលឃើញលើផលិតផលរួមមាន:

- និមិត្តសញ្ញាម៉ាកសមូហភាព"ម្រេច ______ "
- និមិត្តសញ្ញារបស់សមាគមម្រេច ______ "
- និមិត្តសញ្ញារបស់ បុគ្គល ឬក្រុមហ៊ុន
- ក្នុងករណីគ្មានលេខឡូត៍នៅលើសំបកវេចខ្ចប់ ផលិតករ ឬប្រតិបត្តិករ អាចដាក់លេខឡូត៍នៅលើស្លាកសញ្ញា ម៉ាកសមូហភាព " ម្រេច______ " បានដើម្បីជាជំនួយសម្រាប់ធ្វើឲ្យប្រាកដដល់ការស្វែងរកតឹកដាននៃផលិតផល។

៥. សមាជិកសមាគមទាំងអស់ត្រូវប្រើប្រាស់និមិត្តសញ្ញា ម៉ាកសមូហភាព " ម្រេច______ " ចាប់ពីថ្ងៃទី............ខែ............ឆ្នាំ............។

XI. ការកែសម្រួលសៀវភៅបន្ទុក

ល.រ	ខ្លឹមសារដើម	ខ្លឹមសារថ្មី	ចំណុច	កាលបរិច្ឆេទ
១				
២				
៣				
៤				
៥				
៦				
៧				
៨				
៩				
១០				
១១				
១២				
១៣				

រៀបរៀងឡើងក្រោមកិច្ចសហការរវាង៖

IFC International Finance Corporation
WORLD BANK GROUP
Creating Markets, Creating Opportunities

Global Affairs Canada

Affaires mondiales Canada

ស្ថានភាពទូទៅនៃខ្សែសង្វាក់តម្លៃម្រេច & ការគាំទ្ររបស់ CIRD & HEKS

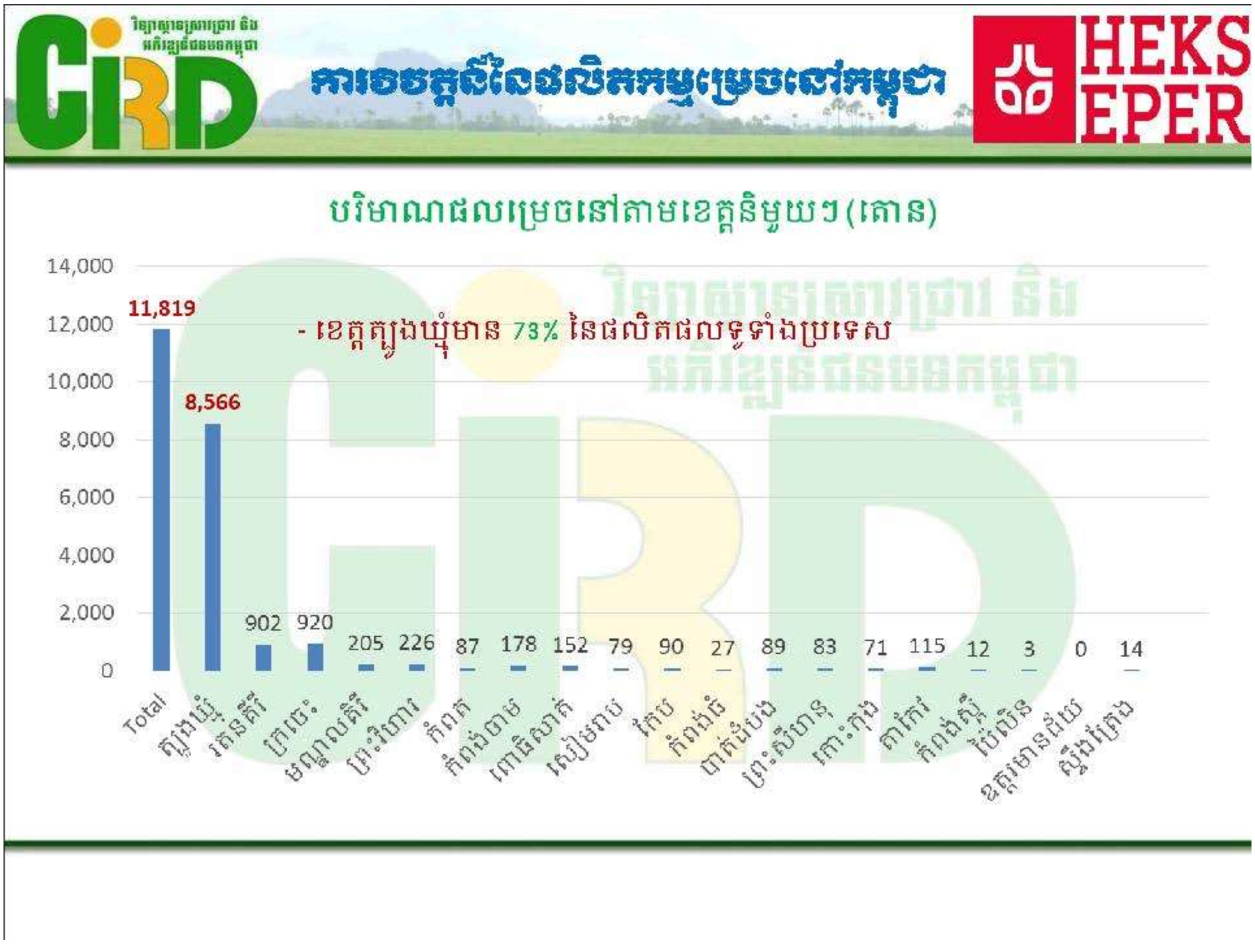
រៀបចំសម្រាប់សិក្ខាសាលាស្តីអំពី "ជំនួបពាណិជ្ជកម្មម្រេច"

រៀបចំដោយក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម

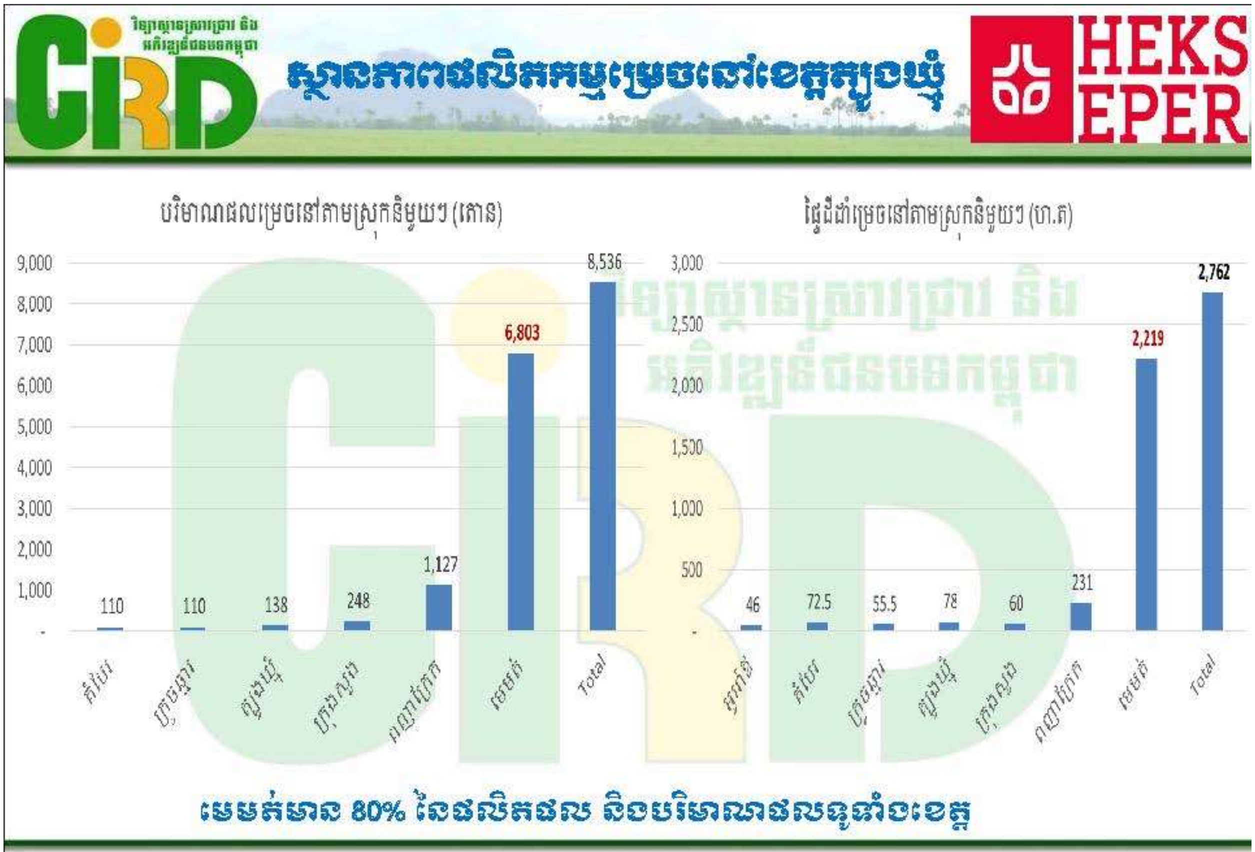
ខេត្ត សៀមរាប, ថ្ងៃទី ០១ ខែធ្នូ ឆ្នាំ ២០១៦

លោក ម៉ៅ វណ្ណៈ មន្ត្រីគ្រប់គ្រងកម្មវិធីអង្គការ **CIRD (maovannak@cird.org.kh)**

ការវិវត្តន៍នៃផលិតកម្មម្រេចនៅកម្ពុជា



វិទ្យាស្ថានស្រាវជ្រាវ និង អភិវឌ្ឍន៍ជនបទកម្ពុជា
ការទេចគ្គន៍នៃដលិតកម្មម្រេចនៅកម្ពុជា
HEKS EPER
បរិមាណផលម្រេចនៅតាមខេត្តនិមួយៗ (តោន)
- ខេត្តត្បូងឃ្មុំមាន 73% នៃផលិតផលទូទាំងប្រទេស
14,000
12,000
10,000
8,000
6,000
4,000
2,000
0
11,819
8,566
902
920
205
226
87
178
152
79
90
27
89
83
71
115
12
3
0
14
Total
ត្បូងឃ្មុំ
រតនគិរី
ក្រចេះ
មណ្ឌលគិរី
ព្រះវិហារ
កំពត
កំពង់ចាម
ពោធិ៍សាត់
សៀមរាប
កែប
កំពង់ធំ
បាត់ដំបង
ព្រះសីហនុ
កោះកុង
តាកែវ
កំពង់ស្ពឺ
ប៉ៃលិន
ឧត្តរមានជ័យ
ស្ទឹងត្រែង


ស្ថានភាពផលិតកម្មម្រេចនៅខេត្តត្បូងឃ្មុំ
HEKS EPER
បរិមាណផលម្រេចនៅតាមស្រុកនិមួយៗ (តោន)
9,000
8,000
7,000
6,000
5,000
4,000
3,000
2,000
1,000
110
110
138
248
1,127
6,803
8,536
ដំបែរ
ក្រូចឆ្មារ
ត្បូងឃ្មុំ
ក្រុងសួង
ពញាក្រែក
មេមត់
Total
ផ្ទៃដីដាំម្រេចនៅតាមស្រុកនិមួយៗ (ហ.ត)
3,000
2,500
2,000
1,500
1,000
500
46
72.5
55.5
78
60
231
2,219
2,762
ដំបែរ
ក្រូចឆ្មារ
ត្បូងឃ្មុំ
ក្រុងសួង
ពញាក្រែក
មេមត់
Total
មេមត់មាន 80% នៃផលិតផល និងបរិមាណផលទូទាំងខេត្ត

ស្ថានភាពផលិតកម្មម្រេចនៅស្រុកមេមត់

បរិមាណផលម្រេចនៅតាមឆ្នាំ (តោន)

- **Total pepper producer = 4,614 household**
- **Total Land size = 2,460 ha**
- **Total pepper pole = 4,428,000**

បញ្ហាចំបងៗ

- ពឹងផ្អែកទាំងស្រុងទៅលើទីផ្សារ វៀតណាម និងថៃដែលជាអ្នកនាំចេញបន្តក្នុងរូបភាពជាផលិតផលរបស់គេ (៦៥% នាំចេញទៅប្រទេសវៀតណាម និង ៣០% ទៀត នាំចេញទៅប្រទេសថៃ)
- ការនាំចេញទាំងនេះធ្វើឡើងជាលក្ខណៈក្រៅផ្លូវការដែល ធ្វើឲ្យ អវត្តមានម្រេចកម្ពុជានៅលើទីផ្សារអន្តរជាតិ
- មានក្រុមហ៊ុនដែលមានចំណាប់អារម្មណ៍នាំផលិតផលម្រេចកម្ពុជាជាលក្ខណៈផ្លូវការទៅកាន់ទីផ្សារចុងក្រោយ ប៉ុន្តែជួបប្រទះនូវបញ្ហារស្តង់ដារសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ (មានការរកឃើញករណីកាកសំណល់សារធាតុគីមីលើសកំរិតអនុញ្ញាត្តិ) ដូចជា Metalaxyl និង Carbendazim)

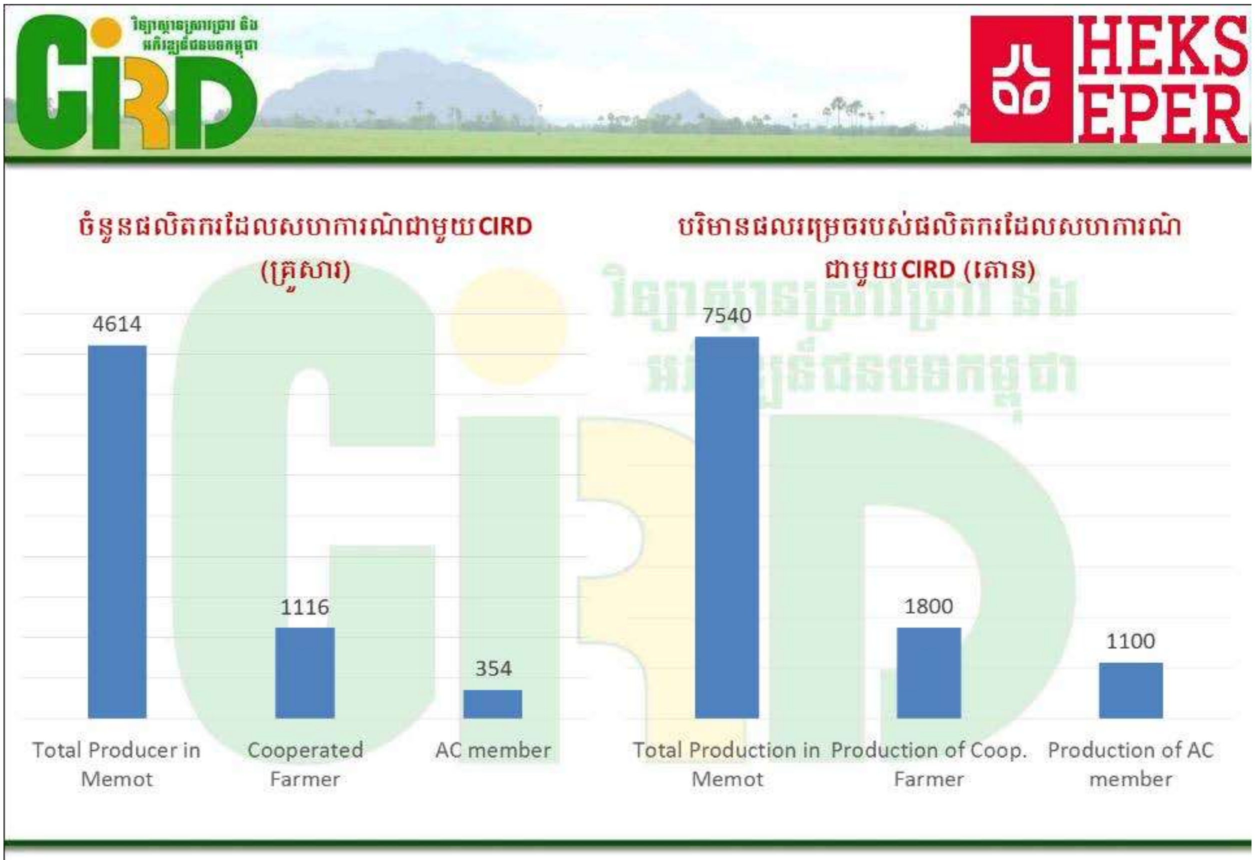
ដំណោះស្រាយ

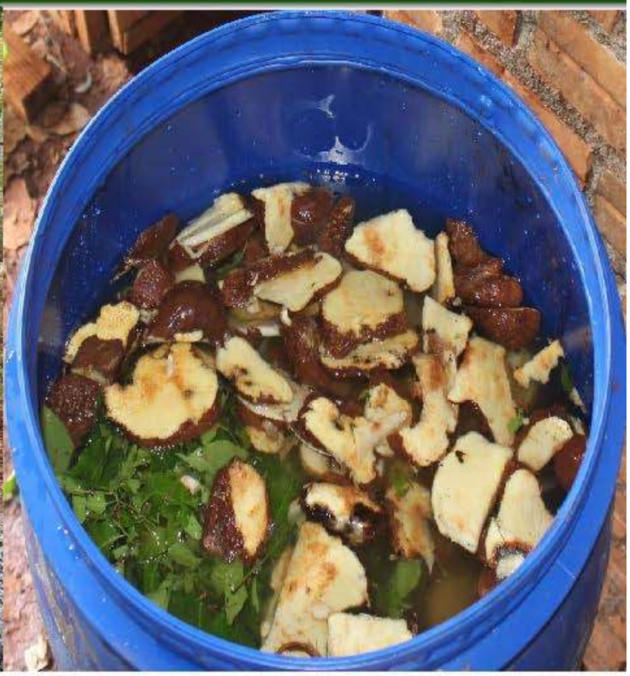
1. កែលម្អគុណភាពម្រេចតាមរយៈរៀបចំស្តង់ដា
   - ការអនុវត្តកសិកម្មល្អ (GAP)
   - ម្រេចសរីរាង្គ (មណ្ឌលគិរី)

2. បង្កើតឲ្យមានស្ថាប័នកសិករមួយច្បាស់លាស់ដើម្បីធ្វើជាដៃគូ
   ពាណិជ្ជកម្មជាមួយក្រុមហ៊ុនឯកជន់

ពត៌មានទូទៅអំពីស្ថានភាពសហគមន៍កសិកម្មក្រោមការគាំទ្ររបស់គម្រោង

ល.រ	ឈ្មោះសហគមន៍	ចំនួនសមាជិកសរុប	ចំនួនភូមិសរុប	ផ្ទៃដីដាំដុះម្រេច (ហ.ត)	ចំនួនជន្លង់ម្រេចសរុប	ទិន្នផលប៉ាន់ស្មាន (តោន)
១	សហគមន៍កសិកម្មម្រេចសិរីវាង្គត្រម្លូងមេមត់	174	22	106	192,100	560
២	សហគមន៍កសិកម្មម្រេចសិរីវាង្គគគីរមេមង	110	12	63	114,800	330
៣	សហគមន៍កសិកម្មដំណាំម្រេចធម្មជាតិទ្រៀកមេមត់	70	8	40	73,400	210
	សរុប	354	42	211.33	380,399	1,100


CIRD
HEKS
EPER
ចំនួនផលិតករដែលសហការណ៍ជាមួយCIRD (គ្រួសារ)
4614
1116
354
Total Producer in Memot
Cooperated Farmer
AC member
បរិមានផលម្រេចរបស់ផលិតករដែលសហការណ៍ ជាមួយ CIRD (តោន)
7540
1800
1100
Total Production in Memot
Production of Coop. Farmer
Production of AC member

CIRD
វិទ្យាស្ថានស្រាវជ្រាវ និង
អភិវឌ្ឍន៍ជនបទកម្ពុជា

HEKS
EPER