

# សេវាកម្មប្រឹក្សាលើការងារស្នើសុំសញ្ញាប័ត្រ HACCP នៅកម្ពុជា

## ១. និយមន័យ និងអត្ថប្រយោជន៍របស់ HACCP

ការវិភាគពីគ្រោះថ្នាក់និងចំណុចត្រួតពិនិត្យចាំបាច់ (HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Points) គឺជាប្រព័ន្ធប្រតិបត្តិសម្រាប់សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារដែលអាចកំណត់បានតាមរយៈ ការវាយតម្លៃ ត្រួតពិនិត្យ និង គ្រប់គ្រងរាល់ចំណុចដែលអាចបង្កគ្រោះថ្នាក់ក្នុងដំណើរការទាំងស្រុងនៃការផលិតម្ហូបអាហារ។

គោលការណ៍ណែនាំស្តីពីប្រព័ន្ធ HACCP ត្រូវបានកំណត់ដោយគណៈកម្មការ Codex Alimentarius និងត្រូវបានទទួលស្គាល់យ៉ាងទូលំទូលាយជាសកលលោក។ ការអនុវត្តប្រព័ន្ធ HACCP អាចជួយធានាបាននូវសុវត្ថិភាព កាត់បន្ថយហានិភ័យ និងគ្រោះថ្នាក់ដែលអាចកើតមានក្នុងដំណើរការផលិត ជួយបង្កើនគុណភាពផលិតផល និងធានាបាននូវសុវត្ថិភាពសម្រាប់អ្នកទទួលទាន និងអ្នកប្រើប្រាស់លើសពីនេះ ប្រព័ន្ធ HACCP អាចជួយឱ្យក្រុមហ៊ុន ឬធនាគារមានឱកាសក្នុងការពង្រីកអាជីវកម្មដោយការនាំចេញផលិតផល របស់ខ្លួនទៅប្រទេសក្រៅដែលត្រូវការប្រព័ន្ធ HACCP ។

## ២. សេវាកម្មប្រឹក្សា និងទំហំនៃការផ្តល់សេវា

បុគ្គលិករបស់យើងដែលបានបញ្ចប់វគ្គសិក្សាលក្ខណៈអន្តរជាតិដោយជោគជ័យ ស្តីពីអ្នកគ្រប់គ្រងការវិភាគពីគ្រោះថ្នាក់ និងចំណុចត្រួតពិនិត្យចាំបាច់ (HACCP Manager) នឹងផ្តល់ការប្រឹក្សាជូនដល់ក្រុមហ៊ុន ឬធនាគារ ផលិតម្ហូបអាហារដែលមានបំណងចង់ដាក់ពាក្យសុំសញ្ញាប័ត្រ HACCP ឬមានបំណងចង់ទទួលបានការប្រឹក្សាពីខាង យើងខ្ញុំលើការងារស្នើសុំសញ្ញាប័ត្រ HACCP ។

ក្រុមហ៊ុនយើងខ្ញុំនឹងផ្តល់ជូនការប្រឹក្សាតែលើការងាររៀបចំឯកសារ និងដំណើរការនៃការដាក់ពាក្យតែប៉ុណ្ណោះ។ សម្រាប់ការចំណាយលើការដាក់ពាក្យ គឺមិនមានរួមបញ្ចូលក្នុងសេវាកម្មប្រឹក្សាទេ។ បន្ថែមលើនេះ សម្រាប់ការងារគ្រប់គ្រងអនាម័យក្នុងដំណើរការផលិតម្ហូបអាហារ និងការងារពាក់ព័ន្ធនឹងដំណើរការផលិតផ្សេងៗទៀត គឺជាបន្ទុកទាំងស្រុងរបស់ក្រុមហ៊ុន ឬធនាគារផលិតម្ហូបអាហារ។

## ៣. ការដាក់ពាក្យស្នើសុំសេវាកម្មប្រឹក្សា និងតម្លៃសេវាកម្ម

ដើម្បីទទួលបានការប្រឹក្សា ក្រុមហ៊ុនយើងខ្ញុំសុំតម្រូវឱ្យក្រុមហ៊ុន ឬធនាគារផលិតម្ហូបអាហារបំពេញបញ្ជីសំណួរអំពីព័ត៌មានទូទៅរបស់ក្រុមហ៊ុន ឬធនាគារ និងផលិតផល តាមរយៈតំណភ្ជាប់ដូចដែលមាននៅក្នុងអត្ថបទនេះ: <https://forms.gle/s9tcKvNrZQYZ5mvq5> ។ ក្រុមហ៊ុនយើងខ្ញុំនឹងពិនិត្យបញ្ជីសំណួរដែលបានផ្ញើមក ដើម្បីមើលថាតើក្រុមហ៊ុន ឬធនាគារអាចនឹងទទួលបានការផ្តល់សេវាប្រឹក្សាដោយឥតគិតថ្លៃពីក្រុមហ៊ុនយើងខ្ញុំសម្រាប់ជាការសហការគ្នាជាលើកដំបូងដែររឺទេ។ ការផ្តល់ជូននេះ គឺសម្រាប់ក្រុមហ៊ុន

ឬរោងចក្រចំនួន៣ឬ៤ដំបូងប៉ុណ្ណោះដែលមានសក្តានុពល។ សម្រាប់ក្រុមហ៊ុន ឬរោងចក្របន្ទាប់ ដែលត្រូវការសេវាកម្មប្រឹក្សា គឺតម្រូវឱ្យបង់ថ្លៃសេវាទៅតាមទំហំការងារប្រឹក្សា។ សូមកុំឱ្យឱកាសនេះកន្លងផុតឱ្យសោះ។ ក្រុមហ៊ុនយើងខ្ញុំសង្ឃឹមថា យើងនឹងមានឱកាសធ្វើការងារនេះជាមួយគ្នាឆាប់ៗ។

**៤. គម្រោងនាពេលអនាគត**

បន្ទាប់ពីការផ្តល់ការប្រឹក្សាស្តីពី HACCP ក្រុមហ៊ុនយើងខ្ញុំមានផែនការពង្រឹងការជួយដល់ក្រុមហ៊ុន ឬរោងចក្រផលិតម្ហូបអាហារនៅប្រទេសកម្ពុជាក្នុងការនាំចូលផលិតផលរបស់ខ្លួនមកកាន់ប្រទេសជប៉ុន និងធ្វើការចែករំលែកបទពិសោធន៍ពីធុរកិច្ចខាងម្ហូបអាហារនៅប្រទេសជប៉ុនបន្ថែមទៀត។

យើងសង្ឃឹមថា នឹងមានផលិតផលម្ហូបអាហារជាច្រើនរបស់កម្ពុជានៅលើទីផ្សារអន្តរជាតិ ជាមួយនិងការទទួលស្គាល់កាន់តែទូលំទូលាយពីអ្នកប្រើប្រាស់នូវគុណភាព និងសុវត្ថិភាពដែលល្អប្រសើរ។

សូមទាក់ទងមកក្រុមហ៊ុនយើងខ្ញុំសម្រាប់ព័ត៌មានបន្ថែម។