ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា

Kingdom of Cambodia

ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ

Nation Religion King

# ច្បាប់

# ស្តីពី

# សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ

# Law

# on

# Food Safety

មិថុនា ២០២២

# ព្រះរាជក្រម

នស/រកម/០៦២២/០០៦

## យើង

**ព្រះករុណាព្រះបាទសម្តេចព្រះបរមនាថ នរោត្តម សីហមុនី**
**សមានភូមិជាតិសាសនា រក្ខតខត្តិយា ខេមរារដ្ឋរាស្ត្រ ពុទ្ធិន្ទ្រាធរាមហាក្សត្រ**
**ខេមរាជនា សមូហោភាស កម្ពុជឯករាជរដ្ឋបូរណសន្តិ សុភមង្គលា សិរីវិបុលា**
**ខេមរាស្រីពិរាស្ត្រ ព្រះចៅក្រុងកម្ពុជាធិបតី**

- បានទ្រង់យល់រដ្ឋធម្មនុញ្ញនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានទ្រង់យល់ព្រះរាជក្រឹត្យលេខ នស/រកត/០៩១៨/៩២៥ ចុះថ្ងៃទី៦ ខែកញ្ញា ឆ្នាំ២០១៨ ស្តីពីការតែងតាំងរាជរដ្ឋាភិបាលនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានទ្រង់យល់ព្រះរាជក្រឹត្យលេខ នស/រកត/០៣២០/៤២១ ចុះថ្ងៃទី៣០ ខែមីនា ឆ្នាំ២០២០ ស្តីពីការតែងតាំងនិងកែសម្រួលសមាសភាពរាជរដ្ឋាភិបាលនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
- បានទ្រង់យល់ព្រះរាជក្រមលេខ នស/រកម/០៦១៨/០១២ ចុះថ្ងៃទី២៨ ខែមិថុនា ឆ្នាំ២០១៨ ដែលប្រកាសឱ្យប្រើច្បាប់ស្តីពីការរៀបចំនិងការប្រព្រឹត្តទៅនៃគណៈរដ្ឋមន្ត្រី
- បានទ្រង់យល់ព្រះរាជក្រមលេខ នស/រកម/០១៩៦/១៦ ចុះថ្ងៃទី២៤ ខែមករា ឆ្នាំ១៩៩៦ ដែលប្រកាសឱ្យប្រើច្បាប់ស្តីពីការបង្កើតក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម
- បានទ្រង់យល់សេចក្តីក្រាបបង្គំទូលថ្វាយរបស់សម្តេចអគ្គមហាសេនាបតីតេជោ ហ៊ុន សែន នាយករដ្ឋមន្ត្រីនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា

## ប្រកាសឱ្យប្រើ

ច្បាប់ស្តីពីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ដែលរដ្ឋសភាបានអនុម័តកាលពីថ្ងៃទី១១ ខែឧសភា ឆ្នាំ២០២២ នាសម័យប្រជុំរដ្ឋសភាលើកទី៧ នីតិកាលទី៦ ហើយដែលព្រឹទ្ធសភាបានពិនិត្យចប់សព្វគ្រប់លើទម្រង់ និងគតិច្បាប់នេះទាំងស្រុងកាលពីថ្ងៃទី១៨ ខែឧសភា ឆ្នាំ២០២២ នាសម័យប្រជុំជាវិសាមញ្ញ នីតិកាលទី៤ ហើយដែលមានសេចក្តីទាំងស្រុងដូចតទៅ៖



ROYAUME DU CAMBODGE * LE MINISTRE DU PALAIS ROYAL * ព្រះមហាក្សត្រ

# ច្បាប់
# ស្តីពី
# សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ

ROYAUME DU CAMBODGE * LE MINISTRE DU PALAIS ROYAL *

# ជំពូកទី១
# បទប្បញ្ញត្តិទូទៅ

**មាត្រា១ ..**

ច្បាប់នេះកំណត់អំពីក្របខ័ណ្ឌនិងយន្តការសម្រាប់គ្រប់គ្រង និងធានាសុវត្ថិភាព គុណភាព អនាម័យ និងភាពស្របច្បាប់ នៃម្ហូបអាហារ ក្នុងគ្រប់ដំណាក់កាលនៃខ្សែចង្វាក់ផលិតកម្មម្ហូបអាហារ ដើម្បីផ្តល់ការការពារសុខភាពនិងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារសម្រាប់អ្នកប្រើប្រាស់ និងធានាឱ្យមានការធ្វើពាណិជ្ជកម្មម្ហូបអាហារប្រកបដោយភាពស្មោះត្រង់។

**មាត្រា២ ..**

ច្បាប់នេះមានវិសាលភាពអនុវត្តចំពោះការគ្រប់គ្រងគុណភាពនិងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ដែលគ្របដណ្តប់គ្រប់ដំណាក់កាលនៃខ្សែចង្វាក់ផលិតកម្មម្ហូបអាហារ និងលើអាជីវកម្មម្ហូបអាហារនៅក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា។

**មាត្រា៣ ..**

វាក្យសព្ទសំខាន់ៗដែលប្រើក្នុងច្បាប់នេះ ត្រូវបានកំណត់និយមន័យនៅក្នុងសទ្ទានុក្រមដែលជាឧបសម្ព័ន្ធនៃច្បាប់នេះ។

# ជំពូកទី២
# ស្ថាប័នមានសមត្ថកិច្ច

**មាត្រា៤ ..**

ក្រសួងពាណិជ្ជកម្មមានសមត្ថកិច្ចដឹកនាំ សម្របសម្រួលការគ្រប់គ្រងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ដោយសហការជាមួយក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ។

# ជំពូកទី៣
# បទប្បញ្ញត្តិបច្ចេកទេសម្ហូបអាហារ លក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តីពីម្ហូបអាហារ និងគោលការណ៍ត្រួតពិនិត្យ

**មាត្រា៥ ..**

ការរៀបចំបទប្បញ្ញត្តិបច្ចេកទេសម្ហូបអាហារត្រូវផ្អែកលើ៖

- ស្តង់ដារកម្ពុជាផ្នែកម្ហូបអាហារ ក្រមប្រតិបត្តិ និងគោលការណ៍ណែនាំដែលអនុម័តដោយក្រុមប្រឹក្សាស្តង់ដារជាតិ
- ស្តង់ដារម្ហូបអាហារ ក្រមប្រតិបត្តិ និងគោលការណ៍ណែនាំអន្តរជាតិ ដែលបានចេញដោយអង្គការសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារអន្តរជាតិនិងថ្នាក់តំបន់ក្នុងករណីស្តង់ដារម្ហូបអាហារ ក្រមប្រតិបត្តិ និងគោលការណ៍ណែនាំកម្ពុជាមិនបានកំណត់
- តម្រូវការជាក់ស្តែង និងត្រូវឆ្លើយតបទៅនឹងស្ថានភាពនៃសុខភាពមនុស្ស ឧស្សាហកម្ម ពាណិជ្ជកម្ម និងស្ថានភាពសេដ្ឋកិច្ចជាតិ។

បទប្បញ្ញត្តិបច្ចេកទេសម្ហូបអាហារ ត្រូវអនុម័តដោយក្រុមប្រឹក្សាស្តង់ដារជាតិតាមសំណើរបស់ក្រសួង ស្ថាប័នមានសមត្ថកិច្ចពាក់ព័ន្ធ។

ក្នុងករណីក្រុមប្រឹក្សាស្តង់ដារជាតិមិនទាន់មានកំណត់បទប្បញ្ញត្តិបច្ចេកទេសម្ហូបអាហារ ក្រសួងពាណិជ្ជកម្មត្រូវសម្របសម្រួលជាមួយក្រសួង ស្ថាប័នមានសមត្ថកិច្ចពាក់ព័ន្ធដើម្បីកំណត់បទប្បញ្ញត្តិបច្ចេកទេសម្ហូបអាហារ។

**មាត្រា៦ ..**

ការកំណត់លក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តីពីម្ហូបអាហារ ជាសមត្ថកិច្ចរបស់ក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ដោយត្រូវអនុលោមតាមបទប្បញ្ញត្តិបច្ចេកទេសម្ហូបអាហារដូចមានចែងក្នុងមាត្រា៥ខាងលើ។

ROYAUME DU CAMBODGE * LE MINISTRE DU PALAIS ROYAL

ការកំណត់លក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តីពីម្ហូបអាហារក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារត្រូវអនុលោមតាមគោលការណ៍ដូចខាងក្រោម៖

(ក) ម្ហូបអាហារត្រូវមានសុវត្ថិភាព គុណភាព និងភាពសមស្របសម្រាប់មនុស្សបរិភោគ។

(ខ) ម្ហូបអាហារមិនត្រូវបាននាំចូល ផលិត កែច្នៃ ឬលក់ ក្នុងលក្ខណៈក្លែងបន្លំឬបំភាន់។

(គ) អ្នកប្រើប្រាស់បានទទួលព័ត៌មានគ្រប់គ្រាន់អំពីម្ហូបអាហារ ដូចជាប្រភពដើម គ្រឿងផ្សំ តម្លៃ អាហារូបត្ថម្ភ និងចំនួនកាឡូរី របៀបប្រើប្រាស់ និងការរក្សាទុក។

(ឃ) ម្ហូបអាហារត្រូវបំពេញតាមលក្ខខណ្ឌអនាម័យ ការវេចខ្ចប់ និងការដាក់ស្លាកសញ្ញា។

(ង) ម្ហូបអាហារដែលត្រូវបានចាត់ថាជាប្រភេទមានហានិភ័យខ្ពស់ ត្រូវចុះបញ្ជិកាឱ្យបានត្រឹមត្រូវ។

(ច) ការស្តុកទុកឬទីតាំងស្តុកម្ហូបអាហារ ត្រូវបំពេញតាមលក្ខខណ្ឌសម្រាប់ការរក្សាសុវត្ថិភាព និងគុណភាពរបស់ម្ហូបអាហារ។

ក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ត្រូវផ្សព្វផ្សាយជាសាធារណៈតាមគ្រប់មធ្យោបាយនូវរាល់ព័ត៌មានថ្មីៗអំពីលក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តីពីម្ហូបអាហារ។

**មាត្រា៧ ..**

ការត្រួតពិនិត្យគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ត្រូវធ្វើឡើងដោយក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារនៅគ្រប់ដំណាក់កាលនៃខ្សែចង្វាក់ផលិតកម្មម្ហូបអាហារ តាមតួនាទីនិងភារកិច្ចរៀងៗខ្លួន៖

(ក) ផ្អែកលើលក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តីពីម្ហូបអាហារដែលនឹងត្រូវកំណត់ស្របតាមមាត្រា៦ខាងលើ ហើយក្នុងករណីចាំបាច់ ត្រូវផ្អែកលើស្តង់ដារម្ហូបអាហារ ក្រមប្រតិបត្តិ និងគោលការណ៍ណែនាំអន្តរជាតិ ដូចមានចែងក្នុងមាត្រា៥នៃច្បាប់នេះ។

(ខ) ផ្អែកលើការសិក្សាវាយតម្លៃហានិភ័យ ដោយឈរលើមូលដ្ឋាននៃភស្តុតាងវិទ្យាសាស្ត្រដែលមាននិងត្រូវបានអនុវត្តក្នុងរបៀបមួយដែលឯករាជ្យ សត្យានុម័ត និងមានតម្លាភាព។

(គ) មានសមាមាត្រចំពោះហានិភ័យនេះ។

(ឃ) មិនតម្រូវឱ្យមានលក្ខណៈតឹងរ៉ឹងជាងភាពចាំបាច់នៃការត្រួតពិនិត្យ។

(ង) មិនត្រូវបង្កើតឧបសគ្គដែលមិនចាំបាច់ដល់ដំណើរការពាណិជ្ជកម្ម ឧស្សាហកម្ម និងសេដ្ឋកិច្ច។

(ច) មិនឱ្យមានការរើសអើងរវាងផលិតផល ឬផលិតករក្នុងស្រុក ឬបរទេស ឬក្នុងចំណោមប្រទេសផ្សេងទៀត នៅពេលដែលមានលក្ខខណ្ឌដូចគ្នាឬប្រហាក់ប្រហែលគ្នា។

**មាត្រា៨ ..**

ក្នុងករណីដែលត្រូវឆ្លើយតបនឹងស្ថានភាពបន្ទាន់នៃសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ត្រូវចេញបទប្បញ្ញត្តិដាក់កំហិតបន្ថែមលើលក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តីពីម្ហូបអាហារ ដើម្បីឆ្លើយតបទៅនឹងស្ថានភាពបន្ទាន់នោះ។ ការដាក់កំហិតបន្ថែមនោះ ត្រូវមានរយៈពេលកំណត់ជាក់លាក់ និងត្រូវបានពិនិត្យឡើងវិញ ក្នុងកំឡុងពេលកំណត់មួយ។ នៅពេលដែលលែងមានស្ថានភាពបន្ទាន់ហើយនោះ ក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ត្រូវលុបចោលការដាក់កំហិតបន្ថែមលើលក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តីពីម្ហូបអាហារនោះវិញ តាមសមត្ថកិច្ចរបស់ខ្លួន។

**មាត្រា៩ ..**

រាល់អាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវមានលិខិតអនុញ្ញាតពីស្ថាប័នមានសមត្ថកិច្ចដែលកំណត់ដោយច្បាប់និងលិខិតបទដ្ឋានគតិយុត្តជាធរមាន។ រាល់ការចេញលិខិតអនុញ្ញាតត្រូវអនុលោមតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តីពីម្ហូបអាហារ។

រាល់បុគ្គលទាំងឡាយណា ដែលបានប្រកបអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវស្ថិតនៅក្រោមនីតិវិធីរួមនៃរបបសារពើពន្ធជាធរមាននិងទទួលបានការលើកទឹកចិត្ត និងការអនុគ្រោះនានា ស្របតាមច្បាប់ និងបទប្បញ្ញត្តិជាធរមាន។

**មាត្រា១០ ..**

ក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ត្រូវកំណត់ក្រុមនៃប្រភេទអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ និងត្រូវបង្កើតលក្ខខណ្ឌតម្រូវផ្សេងៗគ្នាដោយផ្អែកលើ៖

(ក) ប្រភេទនៃទីកន្លែងអាជីវកម្ម។

(ខ) ប្រភេទនៃប្រតិបត្តិការអាជីវកម្ម។

(គ) ប្រភេទនៃម្ហូបអាហារ។

ការដាក់ឱ្យអនុវត្តនូវលក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តីពីម្ហូបអាហារខាងលើ ត្រូវកំណត់ដោយសេចក្តីសម្រេចរបស់ក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ។

ក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ត្រូវរក្សាបញ្ជីនិងធ្វើបច្ចុប្បន្នភាពនៃប្រតិបត្តិករ អាជីវកម្មម្ហូបអាហារទាំងអស់ ក្រោយពីបានផ្តល់/ទទួលលិខិតអនុញ្ញាតពីស្ថាប័នមានសមត្ថកិច្ច។

**មាត្រា១១ ..**

ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារមានកាតព្វកិច្ចជាចម្បងដូចខាងក្រោម៖

- ត្រូវធានាថាម្ហូបអាហារមានសុវត្ថិភាព គុណភាព និងភាពសមស្របសម្រាប់មនុស្សបរិភោគ ស្របតាម លក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តីពីម្ហូបអាហារ
- ត្រូវដោះស្រាយបញ្ហាសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារនៅពេលដែលកើតមាននៅក្នុងអាជីវកម្មរបស់ខ្លួន
- ត្រូវជូនដំណឹងជាបន្ទាន់ដល់ក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ អំពីបញ្ហាដែលកើត ឡើងចំពោះម្ហូបអាហារ
- ត្រូវសហការជាមួយក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ក្នុងការអនុវត្តវិធានការដើម្បី ជៀសវាង ឬកាត់បន្ថយហានិភ័យដែលបានបង្កដោយផលិតផលនៃអាជីវកម្មម្ហូបអាហារដែលពាក់ព័ន្ធ ព្រមទាំង ការអង្កេតដាន ការប្រមូលម្ហូបអាហារមកវិញ និងការដកហូតម្ហូបអាហារ។

**មាត្រា១២ ..**

ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវជូនដំណឹងជាបន្ទាន់ដល់ក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាព ម្ហូបអាហារ អំពីបញ្ហាដែលកើតឡើងចំពោះម្ហូបអាហារ ហើយត្រូវសហការជាមួយក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ក្នុងការអនុវត្តវិធានការដើម្បីជៀសវាង ឬកាត់បន្ថយហានិភ័យដែលបានបង្កដោយផលិតផលនៃ អាជីវកម្មម្ហូបអាហារដែលពាក់ព័ន្ធ ព្រមទាំងការអង្កេតដាន ការប្រមូលម្ហូបអាហារមកវិញ និងការដកហូតម្ហូបអាហារ។

**មាត្រា១៣ ..**

ផលិតករ អ្នកកែច្នៃ ឬអ្នកវេចខ្ចប់ម្ហូបអាហារជាក់លាក់មួយ ត្រូវអនុវត្តតាមបទប្បញ្ញត្តិនៃច្បាប់នេះ ព្រមទាំង បទប្បញ្ញត្តិបច្ចេកទេសម្ហូបអាហារដូចមានចែងក្នុងមាត្រា៥នៃច្បាប់នេះ និងលក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តីពីម្ហូបអាហារដូចមានចែង ក្នុងមាត្រា៦នៃច្បាប់នេះ និងបទប្បញ្ញត្តិនានាដែលកំណត់ដោយក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាព ម្ហូបអាហារ។

ផលិតករ អ្នកកែច្នៃ ឬអ្នកវេចខ្ចប់ម្ហូបអាហារមិនត្រូវ៖

(ក) ផលិត កែច្នៃ ឬវេចខ្ចប់ម្ហូបអាហារ ពុំមានសុវត្ថិភាព។

(ខ) ផលិត កែច្នៃ ឬវេចខ្ចប់ម្ហូបអាហារ ដោយបន្លំម៉ាក ឬមិនមានដាក់កាលបរិច្ឆេទនៃការផុតកំណត់រយៈពេល ប្រើប្រាស់ ឬដាក់ស្លាកសញ្ញាមិនអនុលោមតាមលក្ខខណ្ឌស្តីពីស្លាកសញ្ញាដូចមានចែងក្នុងស្តង់ដារកម្ពុជា ស្តីពីការដាក់ស្លាកសញ្ញាម្ហូបអាហារវេចខ្ចប់។

(គ) ផលិត កែច្នៃ ឬវេចខ្ចប់ម្ហូបអាហារ ដោយមិនមានបញ្ជាក់អំពីអត្តសញ្ញាណរបស់ផលិតករនៃម្ហូបអាហារ។

(ឃ) ស្តុកទុក ឬធ្វើសហគ្គាករណ៍ ឬទុកដាក់ ដោយល្មើសនឹងបទប្បញ្ញត្តិនៃច្បាប់នេះ និងបទប្បញ្ញត្តិនានា ដែលកំណត់ដោយក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ។

ROYAUME DU CAMBODGE LE MINISTRE DU PALAIS ROYAL

**មាត្រា១៤ .-**

អាជីវករលក់ដុំ និងអាជីវករចែកចាយ ត្រូវអនុវត្តតាមបទប្បញ្ញត្តិនៃច្បាប់នេះ ព្រមទាំងលក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តីពីម្ហូបអាហារ និងបទប្បញ្ញត្តិនានាដែលកំណត់ដោយក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ។

ក្នុងប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មលក់ដុំ និងអាជីវកម្មចែកចាយ អាជីវករលក់ដុំ ឬអាជីវករចែកចាយមិនត្រូវ៖

(ក) ផ្គត់ផ្គង់ លក់ដុំ ឬចែកចាយម្ហូបអាហារ ក្រោយកាលបរិច្ឆេទនៃការផុតកំណត់រយៈពេលប្រើប្រាស់។

(ខ) រក្សាទុក លក់ដុំ ឬចែកចាយម្ហូបអាហារ ដែលផ្ទុយនឹងសេចក្តីណែនាំអំពីសុវត្ថិភាពរបស់ផលិតករ។

(គ) ផ្គត់ផ្គង់ លក់ដុំ ឬចែកចាយម្ហូបអាហារពុំមានសុវត្ថិភាព ឬបន្លំម៉ាក។

(ឃ) ផ្គត់ផ្គង់ លក់ដុំ ឬចែកចាយម្ហូបអាហារ ដែលមិនអាចបញ្ជាក់អំពីអត្តសញ្ញាណរបស់ផលិតករនៃម្ហូបអាហារ។

(ង) ផ្គត់ផ្គង់ លក់ដុំ ឬចែកចាយម្ហូបអាហារ ដោយដឹងថាពុំមានសុវត្ថិភាព។

(ច) រក្សាទុក ឬធ្វើសហត្ថាករណ៍ ឬទុកដាក់ ដោយល្មើសនឹងបទប្បញ្ញត្តិនៃច្បាប់នេះ និងបទប្បញ្ញត្តិនានាដែលកំណត់ដោយក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ។

**មាត្រា១៥ .-**

អាជីវករលក់រាយ ត្រូវអនុវត្តតាមបទប្បញ្ញត្តិនៃច្បាប់នេះ ព្រមទាំងលក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តីពីម្ហូបអាហារ និងបទប្បញ្ញត្តិនានាដែលកំណត់ដោយក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ។

ក្នុងប្រតិបត្តិការអាជីវកម្មលក់រាយ អាជីវករលក់រាយ មិនត្រូវ៖

(ក) ដាក់លក់ម្ហូបអាហារ ក្រោយកាលបរិច្ឆេទនៃការផុតកំណត់រយៈពេលប្រើប្រាស់។

(ខ) ធ្វើសហត្ថាករណ៍ ឬទុកដាក់ម្ហូបអាហារក្នុងស្ថានភាពគ្មានអនាម័យ។

(គ) ដាក់ស្លាកសញ្ញាគ្រប់ប្រភេទពុំត្រឹមត្រូវ។

(ឃ) ដាក់លក់ម្ហូបអាហារ ដែលមិនអាចបញ្ជាក់អំពីអត្តសញ្ញាណរបស់ផលិតករ និង/ឬអ្នកចែកចាយនៃម្ហូបអាហារ។

(ង) លក់ម្ហូបអាហារ ដោយដឹងថាពុំមានសុវត្ថិភាព ឬបន្លំម៉ាក។

**មាត្រា១៦ .-**

ក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ មានសិទ្ធិធ្វើការអង្កេតដាន និងដកហូតម្ហូបអាហារមកវិញ តាមប្រភេទអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ដែលប៉ះពាល់ដល់សុខភាពមនុស្ស៖

(ក) តាមដានថយក្រោយមួយជំណាក់ម្តងៗពីបុគ្គលដែលផ្គត់ផ្គង់សាច់សត្វ ឬវត្ថុធាតុដើមផ្សេងៗទៀត និងសារធាតុផ្សំ សម្រាប់ផលិតម្ហូបអាហារ ឬសារធាតុដែលនឹងប្រើសម្រាប់ ឬរំពឹងថានឹងត្រូវដាក់បញ្ចូលទៅក្នុងម្ហូបអាហារ។

(ខ) តាមដានទៅមុខមួយជំណាក់ម្តងៗលើអ្នកទិញដែលជាអ្នកផ្សេង ក្រៅពីអ្នកប្រើប្រាស់ចុងក្រោយ។

(គ) កំណត់អត្តសញ្ញាណនៃឡូតិ៍នៅកន្លែងទទួល នៅកន្លែងផលិតម្ហូបអាហារ ឬបរិមាណនៃម្ហូបអាហារដែលផលិតចេញពីសាច់សត្វ ឬវត្ថុធាតុដើម និងសារធាតុផ្សំផ្សេងៗទៀតដែលត្រូវបានដាក់បញ្ចូលក្នុងម្ហូបអាហារ ឬបញ្ជូនមកកន្លែងផលិត។

លក្ខខណ្ឌ បែបបទ និងនីតិវិធីនៃការអង្កេតដាន និងការដកហូតម្ហូបអាហារ ត្រូវកំណត់ដោយអនុក្រឹត្យ។

**មាត្រា១៧ .-**

ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវអនុវត្តតាមលក្ខខណ្ឌអនាម័យម្ហូបអាហារដែលបានកំណត់ក្នុងលក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តីពីម្ហូបអាហារ និង/ឬក្នុងសេចក្តីសម្រេចរបស់ក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារព្រមទាំងបទប្បញ្ញត្តិផ្សេងៗទៀតដែលពាក់ព័ន្ធនឹងអនាម័យម្ហូបអាហារ។

ROYAUME DU CAMBODGE LE MINISTRE DU PALAIS ROYAL

**មាត្រា១៨ .-**

រាល់ម្ហូបអាហារដែលវេចខ្ចប់ស្រេចសម្រាប់លក់ ត្រូវមានស្លាកសញ្ញា ដូចបានកំណត់ក្នុងលក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តីពីម្ហូបអាហារនិងក្នុងសេចក្តីសម្រេចរបស់ក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ព្រមទាំងបទប្បញ្ញត្តិផ្សេងៗទៀតដែលពាក់ព័ន្ធនឹងស្លាកសញ្ញាដូចមានចែងក្នុងស្តង់ដារកម្ពុជាស្តីពីការដាក់ស្លាកសញ្ញាម្ហូបអាហារវេចខ្ចប់។

រាល់ស្លាកសញ្ញាទាំងនោះត្រូវ៖

(ក) មានព័ត៌មានដែលអាចអង្កេតដានបាន។

(ខ) សរសេរជាភាសាខ្មែរ យ៉ាងហោចណាស់ចំពោះចំណុចដែលពាក់ព័ន្ធនឹងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ និងកិច្ចការការពារអ្នកប្រើប្រាស់ ហើយនៅពេលដែលស្លាកសញ្ញាដើមមិនមែនជាភាសាខ្មែរ អាចប្រើប្រាស់ស្លាកសញ្ញាភាសាខ្មែរបន្ថែមពីលើជំនួសឱ្យការដាក់ស្លាកសញ្ញាសាជាថ្មី។

(គ) កំណត់ពីព័ត៌មានពិស្តារ ដែលអាចត្រូវបានបញ្ញត្តិ ដោយរួមមាននូវព័ត៌មានពីអាហារូបត្ថម្ភ។

(ឃ) មិនមានព័ត៌មាន ឬរូបភាពណាមួយ ដែលផ្ទុយពីព័ត៌មាននៅលើស្លាកសញ្ញា ឬលក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តីពីស្លាកសញ្ញាណាមួយដែលបានបញ្ញត្តិ ឬមិនត្រូវធ្វើឱ្យយល់ខុស ឬក្លែងបន្លំអ្នកប្រើប្រាស់នៅក្នុងលក្ខណៈណាមួយនោះទេ។

(ង) អាចអានបាន ឬមិនត្រូវបាំងដោយវត្ថុវេចខ្ចប់ខាងក្រៅប្រសិនបើមាន។

បែបបទនិងលក្ខខណ្ឌនៃការដាក់ស្លាកសញ្ញា ត្រូវកំណត់ដោយក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ។

**មាត្រា១៩ .-**

ត្រូវហាមឃាត់រាល់ការផ្សាយពាណិជ្ជកម្មគ្រប់ប្រភេទ ទោះតាមទម្រង់ណាក៏ដោយ ដែលមានលក្ខណៈភូតកុហកពង្វាងការពិត ឬការអះអាងណាមួយដែលមិនពិត ការក្លែងបន្លំ ឬការធ្វើឱ្យមានការភាន់ច្រឡំអំពីលក្ខណៈពិតនៃគុណភាពនិងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារដូចជា៖

(ក) ការរំពឹងទុកនៃផលិតផល។

(ខ) អត្តសញ្ញាណ ប្រភេទ យថាប្រភេទ ប្រភព លក្ខណៈ រូបរាង ឬអាហារូបត្ថម្ភ។

(គ) គុណភាព ធាតុផ្សំ បរិមាណ របៀបនៃការកែច្នៃផលិត និងកាលបរិច្ឆេទនៃការផលិត។

(ឃ) កាលបរិច្ឆេទផុតកំណត់ប្រើប្រាស់ វិធីណែនាំ និងលក្ខខណ្ឌនៃការប្រើប្រាស់។

(ង) វិធីសាស្ត្រនៃការលក់ ការអាចរកទិញបាននៃផលិតផល និងតម្លៃ។

(ច) ការធានាអះអាងផ្សេងៗដែលលើសពីភាពពិត។

ក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម ត្រូវសហការជាមួយក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធ កំណត់អំពីលក្ខខណ្ឌតម្រូវសម្រាប់ការផ្សាយពាណិជ្ជកម្មផលិតផលម្ហូបអាហារ។

**មាត្រា២០ .-**

ក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម ត្រូវបង្កើតឱ្យមានប្រព័ន្ធឆ្លើយតបដល់សាធារណជន ពាក់ព័ន្ធនឹងបញ្ហាគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ការដាក់ស្លាកសញ្ញាម្ហូបអាហារ ឬបណ្តឹងនានាពាក់ព័ន្ធនឹងអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ឬបញ្ហាសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារដទៃទៀតនៅលើទីផ្សារ។

**មាត្រា២១ .-**

ក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ត្រូវរៀបចំឱ្យមានលក្ខណវិនិច្ឆ័យនៃមន្ទីរពិសោធន៍យោងនិងមន្ទីរពិសោធន៍ផ្លូវការ ដើម្បីធ្វើការវិភាគ ស្របតាមគោលបំណងនៃច្បាប់នេះ។

លក្ខណវិនិច្ឆ័យនៃមន្ទីរពិសោធន៍យោងនិងមន្ទីរពិសោធន៍ផ្លូវការ ត្រូវកំណត់ដោយអនុក្រឹត្យ។

## ជំពូកទី៤
## ការធ្វើអធិការកិច្ចម្ហូបអាហារ

**មាត្រា២២ .-**

ការធ្វើអធិការកិច្ចម្ហូបអាហារ ត្រូវអនុវត្តដោយមន្ត្រីអធិការកិច្ចម្ហូបអាហាររបស់ក្រសួងពាណិជ្ជកម្មនិង/ឬដោយមន្ត្រីអធិការកិច្ចរបស់ក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ទៅតាមដំណាក់កាលនៃខ្សែចង្វាក់ផលិតកម្ម តាមសមត្ថកិច្ចរៀងៗខ្លួន ស្របតាមច្បាប់និងបទប្បញ្ញត្តិជាធរមាន។

ដើម្បីលើកកម្ពស់គុណភាពនិងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ត្រូវ៖

(ក) បង្កើតប្រព័ន្ធអធិការកិច្ចម្ហូបអាហារ ដោយផ្អែកលើមូលដ្ឋាននៃការសិក្សាវាយតម្លៃហានិភ័យ។

(ខ) កំណត់ប្រព័ន្ធចំណាត់ថ្នាក់ហានិភ័យសម្រាប់អាជីវកម្មម្ហូបអាហារ និងកំណត់ប្រភេទអាជីវកម្មដាក់លាក់នៅក្រោមប្រព័ន្ធចំណាត់ថ្នាក់នោះ។

បែបបទនិងនីតិវិធីនៃការធ្វើអធិការកិច្ចម្ហូបអាហារ ត្រូវកំណត់ដោយប្រកាសអន្តរក្រសួងរវាងរដ្ឋមន្ត្រីក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ។

**មាត្រា២៣ .-**

មន្ត្រីអធិការកិច្ចម្ហូបអាហារត្រូវបានទទួលនីតិសម្បទាជានគរបាលយុត្តិធម៌ឱ្យពិនិត្យបទល្មើសដែលចែងក្នុងច្បាប់នេះស្របតាមបទប្បញ្ញត្តិនៃក្រមនីតិវិធីព្រហ្មទណ្ឌ។

បែបបទនិងនីតិវិធីនៃការផ្តល់នីតិសម្បទាជានគរបាលយុត្តិធម៌ចំពោះមន្ត្រីអធិការកិច្ចម្ហូបអាហារនៃក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម ឬមន្ត្រីអធិការកិច្ចរបស់ក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ត្រូវកំណត់ដោយប្រកាសអន្តរក្រសួងរវាងរដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងយុត្តិធម៌និងរដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម ឬរដ្ឋមន្ត្រីក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធ។

**មាត្រា២៤ .-**

មន្ត្រីអធិការកិច្ចម្ហូបអាហារដូចមានចែងក្នុងមាត្រា២២នៃច្បាប់នេះ ដែលត្រូវចុះបំពេញភារកិច្ចក្នុងបរិវេណនិងក្នុងទីតាំងធ្វើអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ត្រូវអនុវត្តតាមក្រមនីតិវិធីព្រហ្មទណ្ឌ និងមានសិទ្ធិស្នើសុំជំនួយពីអាជ្ញាធរដែនដីគ្រប់លំដាប់ថ្នាក់ និង/ឬអាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចពាក់ព័ន្ធផ្សេងទៀត។

**មាត្រា២៥ .-**

មន្ត្រីអធិការកិច្ចម្ហូបអាហារ ត្រូវរក្សាព័ត៌មានដែលបានរកឃើញក្នុងកំលុងពេលនៃការធ្វើអធិការកិច្ចជាការសម្ងាត់ លើកលែងតែមានការអនុញ្ញាតពីប្រធានស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ឬតុលាការតម្រូវឱ្យលាតត្រដាងព័ត៌មាននោះ។

## ជំពូកទី៥
## ម្ហូបអាហារនាំចូល

**មាត្រា២៦ .-**

ការនាំចូលម្ហូបអាហារ ត្រូវអនុលោមតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តីពីម្ហូបអាហារដូចមានចែងក្នុងច្បាប់នេះ ព្រមទាំងច្បាប់និងបទប្បញ្ញត្តិពាក់ព័ន្ធជាធរមាន។

ការនាំចូលម្ហូបអាហារអាចតម្រូវឱ្យមានភ្ជាប់វិញ្ញាបនបត្រដែលចេញដោយអាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ចនៃប្រទេសនាំចេញ ស្របទៅតាមគោលការណ៍គ្រប់គ្រងហានិភ័យដោយអនុលោមតាមច្បាប់និងបទប្បញ្ញត្តិពាក់ព័ន្ធជាធរមាន។

មុខទំនិញម្ហូបអាហារដែលជាកម្មវត្ថុសម្រាប់តម្រូវការឯកសារ និងលក្ខខណ្ឌនៃការនាំចូល ត្រូវកំណត់ដោយអនុក្រឹត្យ។

ROYAUME DU CAMBODGE * LE MINISTRE DU PALAIS ROYAL



ﾑﾉ

**មាត្រា២៧ .-**

ក្នុងករណីចាំបាច់ដែលម្ហូបអាហារនាំចូលតម្រូវឱ្យមានការធ្វើវិភាគ ដើម្បីផ្ទៀងផ្ទាត់ភាពអនុលោមតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តីពីម្ហូបអាហារ សំណាកគំរូ ត្រូវយកមកធ្វើការវិភាគដោយមន្ទីរពិសោធន៍ជំនាញដូចមានចែងក្នុងមាត្រា២១នៃច្បាប់នេះ។

**មាត្រា២៨ .-**

ម្ហូបអាហារនាំចូលដែលមិនអនុលោមតាមច្បាប់នេះនិងបទប្បញ្ញត្តិពាក់ព័ន្ធជាធរមាន ត្រូវសម្រេចចាត់ចែងដូចខាងក្រោម៖

(ក) តម្រូវឱ្យនាំចេញទៅវិញ។

(ខ) តម្រូវឱ្យកែច្នៃសាជាថ្មី រួមទាំងការដាក់ស្លាកសញ្ញាជាថ្មី និងបញ្ជូនទៅធ្វើការត្រួតពិនិត្យជាផ្លូវការម្តងទៀត។

(គ) កម្ទេចចោល។

រាល់ការចំណាយពាក់ព័ន្ធជាបន្ទុករបស់អ្នកនាំចូល។

## ជំពូកទី៦
## ម្ហូបអាហារដែលចរាចរនៅលើទីផ្សារ

**មាត្រា២៩ .-**

មន្ត្រីអធិការកិច្ចម្ហូបអាហារ ត្រូវធ្វើការត្រួតពិនិត្យនិងអង្កេតនៅតាមទីផ្សារ ចំពោះផលិតផលដែលមានហានិភ័យខ្ពស់និងចំពោះផលិតផលដែលទទួលបានព័ត៌មានថាមានហានិភ័យ ដោយផ្អែកលើមូលដ្ឋានព័ត៌មានដែលបញ្ជាក់អំពីហានិភ័យ ហើយត្រូវសមាមាត្រទៅនឹងកម្រិតហានិភ័យដែលមានក្នុងម្ហូបអាហារនោះ។

ក្នុងករណីចាំបាច់ មន្ត្រីអធិការកិច្ចម្ហូបអាហារ ត្រូវយកគំរូនៅតាមទីផ្សារមកវិភាគនៅមន្ទីរពិសោធន៍ និងធ្វើការកត់ត្រាអំពីលទ្ធផល និងមានវិធានការតាមនីតិវិធីបន្ត។

**មាត្រា៣០ .-**

មន្ត្រីអធិការកិច្ចម្ហូបអាហារ ត្រូវសម្រេចចាត់ចែងចំពោះម្ហូបអាហារនៅលើទីផ្សារដែលមិនអនុលោមតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវនានាដែលបានបញ្ញត្តិក្នុងច្បាប់ និងក្នុងបទប្បញ្ញត្តិផ្សេងទៀតដែលទាក់ទងនឹងម្ហូបអាហារ ដូចខាងក្រោម៖

(ក) ឱ្យធ្វើការកែតម្រូវឡើងវិញ។

(ខ) តម្រូវឱ្យកែច្នៃសាជាថ្មី។

(គ) រឹបអូសនិងកម្ទេចចោល ក្នុងករណីដែលមិនអាចកែតម្រូវឬកែច្នៃសាជាថ្មីបាន។

រាល់ការចំណាយពាក់ព័ន្ធជាបន្ទុករបស់ម្ចាស់ម្ហូបអាហារ។

## ជំពូកទី៧
## ម្ហូបអាហារនាំចេញ

**មាត្រា៣១ .-**

ការនាំចេញម្ហូបអាហារ ត្រូវបំពេញតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវនានារបស់ប្រទេសនាំចូលស្របតាមកិច្ចព្រមព្រៀងពហុភាគី តំបន់ និងទ្វេភាគីដែលព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជាជារដ្ឋភាគី។

## ជំពូកទី៨
## កម្រៃសេវា

**មាត្រា៣២ .-**

កម្រៃសេវា ដែលស្ថិតក្រោមក្របខ័ណ្ឌនៃការអនុវត្តច្បាប់នេះ ត្រូវកំណត់ដោយប្រកាសអន្តរក្រសួងរវាងរដ្ឋមន្ត្រីក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ និងរដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងសេដ្ឋកិច្ចនិងហិរញ្ញវត្ថុ។

ROYAUME DU CAMBODGE * LE MINISTRE DU PALAIS *

# ជំពូកទី៩
# ទោសប្បញ្ញត្តិ

**មាត្រា៣៣.-**

ទណ្ឌកម្មនៅក្នុងច្បាប់នេះរួមមាន ទណ្ឌកម្មរដ្ឋបាល និងទណ្ឌកម្មព្រហ្មទណ្ឌ។

ទណ្ឌកម្មរដ្ឋបាលរួមមាន៖

- ការព្រមានជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ
- ការព្យួរ ឬដកហូតលិខិតអនុញ្ញាត វិញ្ញាបនបត្រ ឬអាជ្ញាបណ្ណ
- ការបិទអាជីវកម្ម។

ទណ្ឌកម្មព្រហ្មទណ្ឌរួមមាន៖

- ពិន័យអន្តរការណ៍
- ពិន័យជាប្រាក់
- ទោសដាក់ពន្ធនាគារ។

ការព្រមានជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ ការព្យួរ ឬការដកហូតលិខិតអនុញ្ញាត វិញ្ញាបនបត្រ ឬអាជ្ញាបណ្ណ និងការបិទអាជីវកម្ម ចំពោះប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ជាសមត្ថកិច្ចរបស់ក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារដែលចេញលិខិតអនុញ្ញាតទាំងនោះ និង/ឬស្ថាប័នមានសមត្ថកិច្ចដែលកំណត់ដោយច្បាប់និងលិខិតបទដ្ឋានគតិយុត្តជាធរមាន។

ការពិន័យអន្តរការណ៍ ជាសមត្ថកិច្ចរបស់មន្ត្រីអធិការកិច្ចម្ហូបអាហារ។ ការបង់ប្រាក់ពិន័យអន្តរការណ៍នាំឱ្យរំលត់បណ្តឹងអាជ្ញា។

ក្នុងករណីជនល្មើសមិនព្រមបង់ប្រាក់ពិន័យអន្តរការណ៍ មន្ត្រីអធិការកិច្ចម្ហូបអាហារមានសមត្ថកិច្ចកសាងសំណុំរឿងបញ្ជូនទៅតុលាការ។

នីតិវិធីនៃការពិន័យអន្តរការណ៍ ត្រូវកំណត់ដោយប្រកាសអន្តរក្រសួងរវាងរដ្ឋមន្ត្រីក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ និងរដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងយុត្តិធម៌។

ការបង់ប្រាក់ពិន័យអន្តរការណ៍ ការគ្រប់គ្រងបង្កាន់ដៃបង់ប្រាក់ពិន័យអន្តរការណ៍ និងការចាត់ចែងប្រមូលប្រាក់ចំណូលដែលបានមកពីការពិន័យអន្តរការណ៍ ត្រូវកំណត់ដោយប្រកាសអន្តរក្រសួងរវាងរដ្ឋមន្ត្រីក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ និងរដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងសេដ្ឋកិច្ចនិងហិរញ្ញវត្ថុ។

**មាត្រា៣៤.-**

ត្រូវពិន័យអន្តរការណ៍ពី៥០០ ០០០(ហាសិបម៉ឺន)រៀលទៅ៨ ០០០ ០០០(ប្រាំបីលាន)រៀល ចំពោះប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារដែលប្រព្រឹត្តអំពើណាមួយដូចខាងក្រោម៖

(ក) ដំណើរការអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ដោយមិនមានលិខិតអនុញ្ញាត។

(ខ) រៀបចំ ស្តុកទុក ធ្វើសហត្ថាករណ៍ ឬលក់ម្ហូបអាហារ ដែលខ្វះអនាម័យ។

(គ) មិនបានជូនដំណឹងជាបន្ទាន់ដល់ក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ អំពីបញ្ហាដែលកើតឡើងចំពោះម្ហូបអាហារ។

(ឃ) មិនបានបង្កើត និងអនុវត្តប្រព័ន្ធដែលអាចអង្កេតដាន ដែលបានកំណត់ក្នុងច្បាប់នេះ។

(ង) ផលិត កែច្នៃ ឬវេចខ្ចប់ម្ហូបអាហារ ដោយមិនមានបញ្ជាក់អំពីអត្តសញ្ញាណរបស់ផលិតករ និង/ឬអ្នកចែកចាយម្ហូបអាហារ។

(ច) ផលិត កែច្នៃ ឬវេចខ្ចប់ម្ហូបអាហារដែលមិនមានដាក់កាលបរិច្ឆេទនៃការផុតកំណត់រយៈពេលប្រើប្រាស់។

(ឆ) ផ្គត់ផ្គង់ លក់ដុំ ចែកចាយ ឬដាក់លក់ម្ហូបអាហារក្រោយកាលបរិច្ឆេទនៃការផុតកំណត់រយៈពេលប្រើប្រាស់។

(ជ) មិនបានគោរពតាមវិធានអនាម័យ ដែលត្រូវកំណត់ដោយក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ។

(ឈ) មិនបានផ្តល់ព័ត៌មានអំពីខ្លឹមសារដែលបញ្ជាក់ពីគុណភាព សុវត្ថិភាពនៃម្ហូបអាហារ ដែលនឹងត្រូវផ្សាយដំណឹងពាណិជ្ជកម្ម។

(ញ) មិនបានគោរពតាមការណែនាំនិងការកែតម្រូវរបស់មន្ត្រីអធិការកិច្ចម្ហូបអាហារ។

ក្នុងករណីទទួលនូវការពិន័យអន្តរការណ៍ម្តងរួចហើយ នៅតែបន្តប្រព្រឹត្តល្មើសដូចមានចែងក្នុងកថាខណ្ឌទី១ខាងលើនេះ ត្រូវទទួលការពិន័យអន្តរការណ៍ទ្វេដងនៃប្រាក់ពិន័យអន្តរការណ៍លើកទី១។

ករណីនៅតែបន្តប្រព្រឹត្តល្មើសនូវអំពើដូចមានចែងក្នុងកថាខណ្ឌទី១ និងកថាខណ្ឌទី២ នៃមាត្រា៣៤នៃច្បាប់នេះ មន្ត្រីអធិការកិច្ចម្ហូបអាហារត្រូវធ្វើរបាយការណ៍ជូនក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ដើម្បីសម្រេចក្នុងការចេញលិខិតព្រមានជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ ឬព្យួរ ឬដកហូតលិខិតអនុញ្ញាត ឬវិញ្ញាបនបត្រ ឬអាជ្ញាបណ្ណ។

**មាត្រា៣៥ ._**

ត្រូវផ្តន្ទាទោសដាក់ពន្ធធនាគារពី៦(ប្រាំមួយ)ខែទៅ២(ពីរ)ឆ្នាំ និងត្រូវពិន័យជាប្រាក់ពី១ ០០០ ០០០ (មួយលាន)រៀលទៅ៤ ០០០ ០០០(បួនលាន)រៀល ចំពោះប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារនៃរោងចក្រនិងសហគ្រាសធុនតូចនិងមធ្យម ដែលផ្គត់ផ្គង់ លក់ដុំ ចែកចាយ ឬដាក់លក់ម្ហូបអាហារក្រោយកាលបរិច្ឆេទនៃការផុតកំណត់រយៈពេលប្រើប្រាស់។

**មាត្រា៣៦ ._**

ត្រូវពិន័យអន្តរការណ៍ពី២ ០០០ ០០០(ពីរលាន)រៀលទៅ២០ ០០០ ០០០(ម្ភៃលាន)រៀល ចំពោះប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ដែលមិនអនុវត្តតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តីពីម្ហូបអាហារដែលបញ្ញត្តិក្នុងមាត្រា៦នៃច្បាប់នេះ។

ក្នុងករណីទទួលរងការពិន័យអន្តរការណ៍ម្តងរួចហើយ នៅតែបន្តប្រព្រឹត្តល្មើសដូចមានចែងក្នុងកថាខណ្ឌទី១ខាងលើនេះ ត្រូវទទួលការពិន័យអន្តរការណ៍ទ្វេដងនៃប្រាក់ពិន័យអន្តរការណ៍លើកទី១។

ករណីនៅតែបន្តប្រព្រឹត្តល្មើសនូវអំពើដូចមានចែងក្នុងកថាខណ្ឌទី១ និងកថាខណ្ឌទី២ នៃមាត្រា៣៦នៃច្បាប់នេះ មន្ត្រីអធិការកិច្ចម្ហូបអាហារត្រូវធ្វើរបាយការណ៍ជូនក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ដើម្បីសម្រេចក្នុងការចេញលិខិតព្រមានជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ ឬព្យួរ ឬដកហូតលិខិតអនុញ្ញាត ឬវិញ្ញាបនបត្រ ឬអាជ្ញាបណ្ណ។

**មាត្រា៣៧ ._**

ដោយមិនទាន់គិតដល់ទោសព្រហ្មទណ្ឌផ្សេងទៀត ចំពោះប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ដែលផ្សាយពាណិជ្ជកម្ម ឬធ្វើឱ្យមានការផ្សាយពាណិជ្ជកម្មដែលមិនពិត ឬធ្វើឱ្យយល់ខុស ឬធ្វើឱ្យមានការភាន់ច្រឡំអំពីលក្ខណៈពិតនៃម្ហូបអាហារ ត្រូវពិន័យអន្តរការណ៍ពី៥ ០០០ ០០០(ប្រាំលាន)រៀលទៅ១០ ០០០ ០០០(ដប់លាន)រៀល។

ក្នុងករណីទទួលនូវការពិន័យអន្តរការណ៍ម្តងរួចហើយ នៅតែបន្តប្រព្រឹត្តល្មើសដូចមានចែងក្នុងមាត្រា៣៧នៃច្បាប់នេះ ត្រូវទទួលការពិន័យអន្តរការណ៍ទ្វេដងនៃប្រាក់ពិន័យអន្តរការណ៍លើកទី១។

ករណីនៅតែបន្តប្រព្រឹត្តល្មើសនូវអំពើដូចមានចែងក្នុងកថាខណ្ឌទី១ និងទី២នៃមាត្រា៣៧នៃច្បាប់នេះ មន្ត្រីអធិការកិច្ចម្ហូបអាហារត្រូវធ្វើរបាយការណ៍ជូនក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ដើម្បីសម្រេចក្នុងការចេញលិខិតព្រមានជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ ឬព្យួរ ឬដកហូតលិខិតអនុញ្ញាត ឬវិញ្ញាបនបត្រ ឬអាជ្ញាបណ្ណ។

**មាត្រា៣៨ ._**

ដោយមិនទាន់គិតដល់ទោសព្រហ្មទណ្ឌផ្សេងទៀត ចំពោះប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារដែលដាក់ស្លាកសញ្ញាម្ហូបអាហារដែលមានលក្ខណៈមិនពិត ធ្វើឱ្យយល់ខុស ឬក្លែងបន្លំ អំពីលក្ខណៈពិតនៃម្ហូបអាហារ ត្រូវពិន័យអន្តរការណ៍ពី១០ ០០០ ០០០(ដប់លាន)រៀលទៅ២០ ០០០ ០០០(ម្ភៃលាន)រៀល។

ក្នុងករណីទទួលនូវការពិន័យអន្តរការណ៍ម្តងរួចហើយ នៅតែបន្តប្រព្រឹត្តល្មើសដូចមានចែងក្នុងមាត្រា៣៨នៃច្បាប់នេះ ត្រូវទទួលការពិន័យអន្តរការណ៍ទ្វេដងនៃប្រាក់ពិន័យអន្តរការណ៍លើកទី១។

ROYAUME DU CAMBODGE LE MINISTRE DU PALAIS ROYAL

ករណីនៅតែបន្តប្រព្រឹត្តល្មើសនូវអំពើដូចមានចែងក្នុងកថាខណ្ឌទី១ និងទី២នៃមាត្រា៣៨នៃច្បាប់នេះ មន្ត្រីអធិការកិច្ចម្ហូបអាហារត្រូវធ្វើរបាយការណ៍ជូនក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ដើម្បីសម្រេចក្នុងការចេញលិខិតព្រមានជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ ឬព្យួរ ឬដកហូតលិខិតអនុញ្ញាត ឬវិញ្ញាបនបត្រ ឬអាជ្ញាបណ្ណ។

**មាត្រា៣៩ .-**

ដោយមិនទាន់គិតដល់ទោសព្រហ្មទណ្ឌផ្សេងទៀត ត្រូវផ្តន្ទាទោសដាក់ពន្ធនាគារពី២(ពីរ)ឆ្នាំទៅ៥(ប្រាំ)ឆ្នាំ និងត្រូវពិន័យជាប្រាក់ពី២០០ ០០០ ០០០(ពីររយលាន)រៀលទៅ៤០០ ០០០ ០០០(បួនរយលាន)រៀល ចំពោះអំពើផលិត កែច្នៃ វេចខ្ចប់ ចែកចាយ ឬលក់ម្ហូបអាហារដោយដឹងថាម្ហូបអាហារនោះមានផ្ទុកនូវសារធាតុពុល ឬសារធាតុបង្កគ្រោះថ្នាក់ដែលលើសកម្រិតអនុញ្ញាត ដែលនាំឱ្យខូចសុខភាពដល់មនុស្ស។

ដោយមិនទាន់គិតដល់ទោសព្រហ្មទណ្ឌផ្សេងទៀត កាលបើអំពើនោះបង្កឱ្យប៉ះពាល់ធ្ងន់ធ្ងរដល់សុខភាពនិងសុវត្ថិភាពអ្នកប្រើប្រាស់ ត្រូវផ្តន្ទាទោសដាក់ពន្ធនាគារពី៥(ប្រាំ)ឆ្នាំទៅ១០(ដប់)ឆ្នាំ។

ដោយមិនទាន់គិតពីទោសព្រហ្មទណ្ឌផ្សេងទៀត កាលបើអំពើនោះបង្កឱ្យមានពិការភាពអចិន្ត្រៃយ៍ ឬបាត់បង់អាយុជីវិតរបស់អ្នកប្រើប្រាស់ ត្រូវផ្តន្ទាទោសដាក់ពន្ធនាគារពី៧(ប្រាំពីរ)ឆ្នាំទៅ១៥(ដប់ប្រាំ)ឆ្នាំ។

**មាត្រា៤០ .-**

នីតិបុគ្គលអាចប្រកាសថាត្រូវទទួលខុសត្រូវព្រហ្មទណ្ឌតាមលក្ខខណ្ឌដែលមានចែងក្នុងមាត្រា៤២(ការទទួលខុសត្រូវព្រហ្មទណ្ឌរបស់នីតិបុគ្គល)នៃក្រមព្រហ្មទណ្ឌ ចំពោះបទល្មើសដែលមានក្នុងមាត្រា៣៤ មាត្រា៣៥ មាត្រា៣៦ មាត្រា៣៧ មាត្រា៣៨ និងមាត្រា៣៩នៃច្បាប់នេះ។

នីតិបុគ្គលត្រូវផ្តន្ទាទោសបន្ថែមណាមួយឬច្រើនដូចតទៅ៖

១- ការរំលាយតាមបែបបទកំណត់ដោយមាត្រា១៧០(ការរំលាយនីតិបុគ្គលនិងការជម្រះបញ្ជីនៃនីតិបុគ្គល) នៃក្រមព្រហ្មទណ្ឌ។

២- ការដាក់ឱ្យស្ថិតក្រោមការតាមដានត្រួតពិនិត្យរបស់តុលាការតាមបែបបទកំណត់ដោយមាត្រា១៧១ (ការដាក់ឱ្យស្ថិតនៅក្រោមការត្រួតពិនិត្យតាមដានរបស់តុលាការ)នៃក្រមព្រហ្មទណ្ឌ។

៣- ការហាមឃាត់ចំពោះការធ្វើសកម្មភាពមួយឬច្រើនតាមបែបបទកំណត់ដោយមាត្រា១៧២(ការហាមឃាត់ចំពោះការធ្វើសកម្មភាព)នៃក្រមព្រហ្មទណ្ឌ។

៤- ការបណ្តេញចេញពីលទ្ធកម្មសាធារណៈតាមបែបបទកំណត់ដោយមាត្រា១៧៣(ការបណ្តេញចេញពីលទ្ធកម្មសាធារណៈ)នៃក្រមព្រហ្មទណ្ឌ។

៥- ការហាមឃាត់ចំពោះការអំពាវនាវជាសាធារណៈដល់ការសន្សំសំចៃតាមបែបបទកំណត់ដោយមាត្រា១៧៤ (ការហាមឃាត់ចំពោះការធ្វើការអំពាវនាវជាសាធារណៈឱ្យសន្សំសំចៃ)នៃក្រមព្រហ្មទណ្ឌ។

៦- ការរឹបអូសវត្ថុឬមូលនិធិដែលជាកម្មវត្ថុនៃបទល្មើសតាមបែបបទដែលកំណត់ដោយមាត្រា១៧៨(ការរឹបអូសកម្មសិទ្ធិ ការលក់ ការបំផ្លាញចោលវត្ថុរឹបអូស) និងមាត្រា១៧៩(ការរឹបអូសនិងសិទ្ធិតតិយជន)នៃក្រមព្រហ្មទណ្ឌ។

៧- ការរឹបអូសផលទុននិងទ្រព្យសម្បត្តិដែលជាផលកើតចេញពីបទល្មើសតាមបែបបទដែលកំណត់ដោយមាត្រា១៧៨(ការរឹបអូសកម្មសិទ្ធិ ការលក់ ការបំផ្លាញចោលវត្ថុរឹបអូស) និងមាត្រា១៧៩(ការរឹបអូសនិងសិទ្ធិតតិយជន) នៃក្រមព្រហ្មទណ្ឌ។

៨- ការបិទផ្សាយសេចក្តីសម្រេចផ្តន្ទាទោសតាមបែបបទកំណត់ដោយមាត្រា១៨០(ការបិទផ្សាយសេចក្តីសម្រេច)នៃក្រមព្រហ្មទណ្ឌ។

៩- ការផ្សាយសេចក្តីសម្រេចផ្តន្ទាទោសនៅក្នុងសារព័ត៌មានសរសេរឬការផ្សាយតាមគ្រប់មធ្យោបាយតាមបែបបទកំណត់ដោយមាត្រា១៨១(ការផ្សាយសេចក្តីសម្រេចតាមមធ្យោបាយទូរគមនាគមន៍សោតទស្សន៍ជាអាទិ៍) នៃក្រមព្រហ្មទណ្ឌ។

ROYAUME DU CAMBODGE LE MINISTRE DU PALAIS ROYAL

**មាត្រា៤១ .-**

មន្ត្រីអធិការកិច្ចម្ហូបអាហារ ដែលប្រើប្រាស់សិទ្ធិអំណាចដោយរំលោភបំពានខុសពីគោលបំណងនៃច្បាប់នេះ បណ្តាលឱ្យប៉ះពាល់ដល់សិទ្ធិ បូរណភាពរូបរាងកាយ ឬធ្វើឱ្យខូចខាតដល់ទ្រព្យសម្បត្តិរបស់បុគ្គលដទៃ ត្រូវទទួលខុសត្រូវចំពោះអំពើរបស់ខ្លួនស្របតាមច្បាប់នៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា។

មន្ត្រីអធិការកិច្ចម្ហូបអាហារ ត្រូវទទួលទណ្ឌកម្មរដ្ឋបាល ដោយមិនទាន់គិតដល់ទោសព្រហ្មទណ្ឌផ្សេងទៀត ក្នុងករណីដែលបានប្រព្រឹត្តសកម្មភាពណាមួយដូចខាងក្រោម៖

(ក) រឹបអូសម្ហូបអាហារដោយមូលហេតុណាមួយ ក្រៅពីបទប្បញ្ញត្តិដូចមានចែងនៅក្នុងច្បាប់នេះ។

(ខ) លាតត្រដាងព័ត៌មានណាមួយ ដែលបានទទួលក្នុងពេលបំពេញភារកិច្ចរបស់ខ្លួនក្រោមច្បាប់នេះ លើកលែងតែមានការអនុញ្ញាតពីប្រធានក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ឬត្រូវបានតម្រូវដោយតុលាការឱ្យលាតត្រដាងព័ត៌មានពាក់ព័ន្ធនោះ ឬមានការអនុញ្ញាតដោយច្បាប់ឬលិខិតបទដ្ឋានគតិយុត្តជាធរមានដោយឡែក។

## ជំពូកទី១០
## អន្តរប្បញ្ញត្តិ

**មាត្រា៤២ .-**

ច្បាប់និងលិខិតបទដ្ឋានគតិយុត្តផ្សេងទៀតដែលពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាព និងភាពសមស្របនៃម្ហូបអាហារហើយដែលមិនផ្ទុយនឹងច្បាប់នេះ ត្រូវមានអានុភាពអនុវត្តបន្តទៅមុខទៀតរហូតដល់មានច្បាប់និងលិខិតបទដ្ឋានគតិយុត្តថ្មីមកជំនួសស្របតាមបទប្បញ្ញត្តិនៃច្បាប់នេះ។

## ជំពូកទី១១
## អវសានប្បញ្ញត្តិ

**មាត្រា៤៣ .-**

បទប្បញ្ញត្តិទាំងឡាយណាដែលផ្ទុយនឹងច្បាប់នេះ ត្រូវទុកជានិរាករណ៍។

ថ្ងៃ ពុធ ៩ កើត ខែ ជេស្ឋ ឆ្នាំខាល ចត្វាស័ក ព.ស.២៥៦៦
ធ្វើនៅព្រះបរមរាជវាំង ថ្ងៃទី ០៨ ខែ មិថុនា ឆ្នាំ២០២២

[illegible]

**នរោត្តម សីហមុនី**

បានយកសេចក្តីក្រាបបង្គំទូលថ្វាយព្រះមហាក្សត្រ
សូមឡាយព្រះហស្តលេខា
**នាយករដ្ឋមន្ត្រី**

**សម្តេចអគ្គមហាសេនាបតីតេជោ ហ៊ុន សែន**

បានយកសេចក្តីគោរពជម្រាបជូន
សម្តេចអគ្គមហាសេនាបតីតេជោនាយករដ្ឋមន្ត្រី
**រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម**

**ប៉ាន សូរស័ក្តិ**

# ឧបសម្ព័ន្ធនៃច្បាប់ស្តីពីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ
# សទ្ទានុក្រម

១. **ការកែច្នៃ** សំដៅដល់សកម្មភាពណាមួយដែលបម្លែងឬផ្លាស់ប្តូរទម្រង់ដើមនៃផលិតផល។

២. **ការផ្សាយពាណិជ្ជកម្ម** សំដៅដល់ការបង្ហាញនានា ជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ រូបភាព តាមមធ្យោបាយសោតទស្សន៍ ឬតាមមធ្យោបាយផ្សេងទៀត ដែលធ្វើឡើងដើម្បីផ្សព្វផ្សាយលើកកម្ពស់ដោយផ្ទាល់ឬប្រយោលនូវការលក់ ការផ្តល់សេវាម្ហូបអាហារ ឬសារធាតុណាមួយដែលចាត់ទុកថាជាម្ហូបអាហារ។

៣. **ការសិក្សាវាយតម្លៃហានិភ័យ** សំដៅដល់ការវាយតម្លៃលើផលប៉ះពាល់ដល់សុខភាពតាមបែបវិទ្យាសាស្ត្រ ដែលបណ្តាលមកពីភ្នាក់ងារបង្កគ្រោះជីវសាស្ត្រ គីមីសាស្ត្រ និងរូបវន្ត ដោយចែកចេញជាបួនជំហានរួមមាន៖

    ១. ការកំណត់អត្តសញ្ញាណភ្នាក់ងារបង្កគ្រោះ។

    ២. ការកំណត់ចរិតលក្ខណៈភ្នាក់ងារបង្កគ្រោះ។

    ៣. ការវាយតម្លៃអំពីផលរងទទួល។

    ៤. ការកំណត់ចរិតលក្ខណៈហានិភ័យ។

៤. **ការវេចខ្ចប់** សំដៅដល់សកម្មភាពវេចខ្ចប់ម្ហូបអាហារស្របតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវនានា ដើម្បីធានាគុណភាពសុវត្ថិភាពរបស់ផលិតផលម្ហូបអាហារចុងក្រោយសម្រាប់អ្នកប្រើប្រាស់។

៥. **ខ្សែចង្វាក់ម្ហូបអាហារ** សំដៅដល់រាល់ដំណាក់កាលទាំងអស់របស់ផលិតកម្មម្ហូបអាហារ ដោយរាប់ចាប់ពីការផលិតដំបូង រហូតដល់ការចាត់ចែង និងការលក់ម្ហូបអាហារ ដំណាក់កាលរាប់ចាប់ពីកសិដ្ឋានផលិតដល់កន្លែងបរិភោគ។

៦. **ភាពសមស្របនៃម្ហូបអាហារ** សំដៅដល់ម្ហូបអាហារដែលមានលក្ខណៈធម្មជាតិ មានអនាម័យ មានសុវត្ថិភាព និងមិនមានលាយសារធាតុមិនសុទ្ធ។

៧. **ទីកន្លែងអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ** សំដៅដល់អគារ តង់ ឬរចនាសម្ព័ន្ធផ្សេងទៀត ទាំងអចិន្ត្រៃយ៍ ទាំងបណ្តោះអាសន្ន ស្ថិតនៅលើដីនិងទីកន្លែងជាប់នោះ ដែលត្រូវបានប្រើប្រាស់សម្រាប់ផលិតកម្ម ការវេចខ្ចប់ ការដឹកជញ្ជូន ការចាត់ចែង ការបម្រើសេវា ការស្តុកទុក ឬការលក់ម្ហូបអាហារប្រភេទណាមួយ។

៨. **ប្រតិបត្តិករអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ** សំដៅដល់ម្ចាស់អាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ឬបុគ្គលដែលត្រូវបានប្រគល់សិទ្ធិក្នុងការប្រតិបត្តិអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ឬបុគ្គលទទួលខុសត្រូវលើអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ ដោយអនុលោមតាមច្បាប់និងលិខិតបទដ្ឋានគតិយុត្តនៃព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា ដូចជាផលិតករ អ្នកកែច្នៃ អ្នកវេចខ្ចប់ អាជីវករលក់ដុំ អាជីវករចែកចាយ និងអាជីវករលក់រាយ ជាដើម។

៩. **ប្រព្រឹត្តិកម្ម** សំដៅដល់ការដាក់ពណ៌ ការជ្រលក់ពណ៌ ការដាក់ម្សៅ ការខាត់ ការស្រោច ការលាយ ការរក្សាទុក ការដាក់រសជាតិ ការពង្រាវ ការធ្វើឱ្យខាប់ជាមួយនឹងសារធាតុណាមួយ ការកម្តៅ ឬការសម្លាប់មេរោគ។

១០. **ការអង្កេតដាន** សំដៅដល់សកម្មភាពតាមរកដាននៃការចល័តនៃម្ហូបអាហារ តាមដំណាក់កាលជាក់លាក់នៃផលិតកម្ម ការកែច្នៃ និងការចែកចាយ។

១១. **សារធាតុបង្កគ្រោះថ្នាក់** សំដៅដល់សារធាតុគីមីដែលត្រូវបានប្រើលើសកម្រិតអនុញ្ញាតនៃបទដ្ឋានជាតិ ឬអន្តរជាតិ មានសក្តានុពលបង្កផលប៉ះពាល់អវិជ្ជមានដល់សុខភាព។

១២. **មន្ត្រីអធិការកិច្ចម្ហូបអាហារ** សំដៅដល់មន្ត្រីដែលទទួលបាននីតិសម្បទាជានគរបាលយុត្តិធម៌ដែលត្រូវបានចាត់តាំងស្របតាមមាត្រា២៣នៃច្បាប់នេះ។

ROYAUME DU CAMBODGE
LE MINISTRE DU PALAIS ROYAL

១៣- **ម្ហូបអាហារ** សំដៅដល់ផលិតផលឬសារធាតុណាមួយ ទោះបីត្រូវកែច្នៃទាំងស្រុង ឬពាក់កណ្ដាលកែច្នៃឬមិនទាន់កែច្នៃ សម្រាប់មនុស្សបរិភោគ រួមទាំងភេសជ្ជៈ ស្ករកៅស៊ូ និងសារធាតុទាំងឡាយ ដែលត្រូវបានប្រើប្រាស់នៅក្នុងផលិតកម្ម ការរៀបចំ ឬការធ្វើប្រព្រឹត្តិកម្មនៃម្ហូបអាហារ លើកលែងតែគ្រឿងសម្អាង ផលិតផលថ្នាំជក់ ឬផលិតផលដែលប្រើប្រាស់សម្រាប់ឱសថ។

១៤- **ម្ហូបអាហារលក់តាមផ្លូវ** សំដៅដល់ម្ហូបអាហាររៀបចំរួចជាស្រេចឬរៀបចំភ្លាមៗ សម្រាប់ដាក់លក់នៅតាមផ្លូវ ទីផ្សារ និងនៅតាមទីកន្លែងសាធារណៈផ្សេងៗ។

១៥- **យាន** សំដៅដល់គ្រប់មធ្យោបាយដែលប្រើប្រាស់សម្រាប់ដឹកជញ្ជូនម្ហូបអាហារពីកន្លែងមួយទៅកន្លែងមួយទៀត។

១៦- **លក់** សំដៅដល់សកម្មភាព ដូចជាស្នើលក់ ផ្សាយដំណឹងពាណិជ្ជកម្ម រក្សាទុក ស្តុកទុក ដាក់បង្ហាញ បញ្ជូនផ្ញើទុក ផ្ទេរ ឬប្រគល់ឱ្យ សម្រាប់លក់ ផ្លាស់ប្ដូរ ឬចាត់ចែងទៅឱ្យបុគ្គលណាម្នាក់ដើម្បីតម្លៃតបស្នងណាមួយ ឬផ្សេងពីនេះ។

១៧- **លក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តីពីម្ហូបអាហារ** សំដៅដល់លក្ខណវិនិច្ឆ័យ ដែលកំណត់ដោយក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារដែលមានលក្ខណៈដាច់ខាតត្រូវបំពេញ។

១៨- **វិញ្ញាបនបត្រកម្ម** សំដៅដល់នីតិវិធីដែលអង្គភាពវិញ្ញាបនបត្រកម្មផ្លូវការ និងអង្គភាពដែលត្រូវបានទទួលស្គាល់ជាផ្លូវការ ផ្ដល់ការធានាជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ ឬការធានាដែលមានតម្លៃសមមូលថាផលិតផល ម្ហូបអាហារឬប្រព័ន្ធត្រួតពិនិត្យម្ហូបអាហារណាមួយ អនុលោមតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវ។

១៩- **វិញ្ញាបនបត្រ** សំដៅដល់ឯកសារភ្ជាប់ជាមួយនឹងម្ហូបអាហារ ដែលចេញដោយស្ថាប័នមានសមត្ថកិច្ច ដូចជាវិញ្ញាបនបត្រសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ វិញ្ញាបនបត្របសុព្យាបាល វិញ្ញាបនបត្រភូតគាមអនាម័យ វិញ្ញាបនបត្រវិភាគ ឬឯកសារផ្សេងទៀតដោយអនុលោមតាមលក្ខខណ្ឌតម្រូវស្តីពីម្ហូបអាហារ។

២០- **សារធាតុ** សំដៅដល់វត្ថុធាតុរឹង រាវ ឬឧស្ម័ន។

២១- **សារធាតុបន្ថែម** សំដៅដល់សារធាតុដែលជាទូទៅមិនអាចបរិភោគបានជាម្ហូបអាហារនិងជាធម្មតាមិនត្រូវបានប្រើប្រាស់ជាគ្រឿងផ្សំសម្រាប់ផលិតម្ហូបអាហារ ទោះបីជាសារធាតុបន្ថែមនោះមានឬមិនមានតម្លៃជាអាហារូបត្ថម្ភក្ដី។ សារធាតុបន្ថែមទាំងនោះ ត្រូវបានគេប្រើប្រាស់ដោយចេតនាទៅក្នុងម្ហូបអាហារ ក្នុងគោលបំណងបច្ចេកវិទ្យា នៅក្នុងដំណើរការផលិតកម្ម កម្មន្តសាល ការរៀបចំ ប្រព្រឹត្តិកម្ម ការខ្ចប់ ការវេចខ្ចប់ ការដឹកជញ្ជូន ឬការស្តុកទុកម្ហូបអាហារទាំងនោះ ដើម្បីឱ្យមានលទ្ធផល ឬអាចរំពឹងទុកដោយសមហេតុផលថាមានលទ្ធផល (ដោយផ្ទាល់ឬប្រយោល) នៅក្នុងម្ហូបអាហារ ឬអនុផលរបស់ម្ហូបអាហារនោះ ឱ្យក្លាយទៅជាសមាសភាពរបស់ម្ហូបអាហារ ឬក៏អាចប៉ះពាល់ដល់ចរិតលក្ខណៈរបស់ម្ហូបអាហារ។ ប៉ុន្តែ សារធាតុបន្ថែមនេះ មិនរួមបញ្ចូលនូវសារធាតុចម្លង ឬជាសារធាតុដែលបន្ថែមក្នុងម្ហូបអាហារដើម្បីរក្សាឬបង្កើនគុណភាពអាហារូបត្ថម្ភនោះទេ។

២២- **សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ** សំដៅដល់ការអនុវត្តដំណើរការធានាថា ម្ហូបអាហារមិនបង្កគ្រោះថ្នាក់ដល់អ្នកប្រើប្រាស់នៅពេលដែលត្រូវបានយកទៅធ្វើការរៀបចំ ឬបរិភោគស្របតាមកម្មវត្ថុប្រើប្រាស់របស់ម្ហូបអាហារនោះ។

២៣- **សំបកវេចខ្ចប់** សំដៅដល់វត្ថុនានាដែលសម្រាប់ដាក់ឬវេចម្ហូបអាហារមួយផ្នែកឬទាំងមូល និងកន្ត្រក ភាជន៍ ប្រអប់ ថាស ឬវត្ថុសម្រាប់ដាក់ផ្សេងទៀត ទោះមានឬមិនមានគម្របក្តី។

២៤- **ស្តង់ដារម្ហូបអាហារ** សំដៅដល់ស្តង់ដារផលិតផលជាក់លាក់និងស្តង់ដារទូទៅ ដោយរួមបញ្ចូលផងដែរនូវក្រមប្រតិបត្តិ គោលការណ៍ណែនាំ។ ស្តង់ដារម្ហូបអាហារនេះ អនុវត្តចំពោះម្ហូបអាហារទាំងអស់ ទោះត្រូវបានកែច្នៃស្រេច កែច្នៃពាក់កណ្តាល ឬនៅស្រស់ ឆៅ សម្រាប់ចែកចាយដល់អ្នកប្រើប្រាស់។

២៥. **ស្ថានភាពគ្មានអនាម័យ** សំដៅដល់លក្ខខណ្ឌឬកាលៈទេសៈដែលអាចបង្កឱ្យមានការឆ្លង ឬនាំឱ្យមានការប៉ះពាល់ឬគ្រោះថ្នាក់ដល់សុខភាពរបស់អ្នកប្រើប្រាស់។

២៦. **ស្លាកសញ្ញា** សំដៅដល់ស្លាក យីហោ ម៉ាក ជារូបភាព ឬជាការពិពណ៌នាជាលាយលក្ខណ៍អក្សរ ជាការបោះពុម្ព ការបោះពុម្ពដោយប្រើស្ដិនស៊ីល ការគូសសម្គាល់ ធ្វើឱ្យក្រឡោត ឬរំលេចនៅលើ ឬភ្ជាប់ទៅនឹងវត្ថុសម្រាប់ដាក់ ឬសំបកវេចខ្ចប់ម្ហូបអាហារ។

២៧. **អ្នកនាំចេញ** សំដៅដល់បុគ្គលដែលជាកម្មសិទ្ធិករ អ្នកផ្ញើទំនិញ អ្នកទទួលទំនិញ ភ្នាក់ងារ ឬឈ្មួញកណ្ដាលដែលមានកម្មសិទ្ធិ ឬទទួលបានសិទ្ធិតាមវិធីណាមួយ ក្នុងការរក្សាទុក ឬមើលខុសត្រូវលើម្ហូបអាហារដែលនាំចេញពីព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា។

២៨. **អ្នកនាំចូល** សំដៅដល់បុគ្គលណាមួយ រួមមានអ្នកដែលជាកម្មសិទ្ធិករ អ្នកផ្ញើទំនិញ អ្នកទទួលទំនិញ ភ្នាក់ងារ ឬឈ្មួញកណ្ដាល ដែលមានកម្មសិទ្ធិ ឬទទួលបានសិទ្ធិតាមវិធីណាមួយក្នុងការរក្សាទុក ឬមើលខុសត្រូវលើម្ហូបអាហារ ដែលនឹងត្រូវនាំចូលមកក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា។

២៩. **អាជីវកម្មម្ហូបអាហារ** សំដៅដល់សកម្មភាពធុរកិច្ចណាមួយដែលមិនមែនជាការធ្វើអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ លក់តាមផ្លូវ ទោះជាខ្នាតតូចក្ដី ដែលត្រូវធ្វើប្រតិបត្តិការនៅកន្លែងផលិតកម្ម កម្មន្តសាល ការរៀបចំ ប្រព្រឹត្តិកម្ម ការខ្ចប់ ការវេចខ្ចប់ ការដឹកជញ្ជូន ការលើកដាក់ ការបម្រើសេវា ការស្តុកទុក ឬការលក់ពាក់ព័ន្ធនឹងម្ហូបអាហារ ទោះក្នុងគោលបំណងស្វែងរកប្រាក់ចំណេញ ឬមិនស្វែងរកប្រាក់ចំណេញ។

៣០. **សហគ្រាសម្ហូបអាហារ** សំដៅដល់សកម្មភាពណាមួយដែលពាក់ព័ន្ធដោយផ្ទាល់ជាមួយនឹងការរៀបចំ ការរក្សាទុក និងការបម្រើសេវាម្ហូបអាហារនៅក្នុងទីតាំងម្ហូបអាហារ។

៣១. **បទប្បញ្ញត្តិបច្ចេកទេស** សំដៅដល់ឯកសារដែលចែងអំពីចរិតលក្ខណៈផលិតផលឬដំណើរការពាក់ព័ន្ធនិងវិធីសាស្ត្រផលិតកម្ម ដោយរួមបញ្ចូលទាំងបញ្ញត្តិរដ្ឋបាលដែលអាចអនុវត្តបាន ដែលការអនុលោមមានលក្ខណៈបញ្ជា។ បទប្បញ្ញត្តិបច្ចេកទេស អាចរួមបញ្ចូលឬប្រើប្រាស់សម្រាប់តែការតម្រូវផ្នែក វាក្យសព្ទ និមិត្តសញ្ញា ការវេចខ្ចប់ ការធ្វើសញ្ញាសម្គាល់ ឬការធ្វើស្លាកសញ្ញា ដែលអនុវត្តទៅលើផលិតផល ដំណើរការ ឬវិធីសាស្ត្រផលិតកម្ម។

៣២. **អនាម័យម្ហូបអាហារ** សំដៅដល់លក្ខខណ្ឌនិងវិធានការទាំងអស់ដែលចាំបាច់ធានាសុវត្ថិភាព និងភាពសមស្របនៃម្ហូបអាហារ នៅគ្រប់ដំណាក់កាលទាំងអស់នៃខ្សែចង្វាក់ម្ហូបអាហារ។

៣៣. **មន្ទីរពិសោធន៍ផ្លូវការ** សំដៅដល់មន្ទីរពិសោធន៍ដែលធ្វើតេស្តលើផលិតផលអាហារ គ្រឿងផ្សំ គំរូសំណាកកែច្នៃ និងគំរូសំណាកបរិស្ថានដែលពាក់ព័ន្ធសម្រាប់ការវិភាគរកប៉ារ៉ាម៉ែត្រ រូបសាស្ត្រ គីមី និងមីក្រូជីវសាស្ត្រ ហើយសំដៅដល់មន្ទីរពិសោធន៍រដ្ឋ ដែលគ្រប់គ្រងដោយក្រសួងឬស្ថាប័នរាជរដ្ឋាភិបាល ដែលត្រូវបានកំណត់លើមុខងារនិងវិសាលភាពជាក់លាក់។

៣៤. **មន្ទីរពិសោធន៍យោង** សំដៅដល់មន្ទីរពិសោធន៍ដែលធ្វើតេស្តលើផលិតផលអាហារ គ្រឿងផ្សំ គំរូសំណាកកែច្នៃ និងគំរូសំណាកបរិស្ថានដែលពាក់ព័ន្ធសម្រាប់ការវិភាគរកប៉ារ៉ាម៉ែត្រ រូបសាស្ត្រ គីមី និងមីក្រូជីវសាស្ត្រ ហើយសំដៅដល់មន្ទីរពិសោធន៍រដ្ឋឬឯកជនដែលមានជំនាញឯកទេសវិភាគតាមវិសាលភាពដែលត្រូវបានកំណត់ជាក់លាក់និងទទួលបានការវាយតម្លៃពីស្ថាប័នទទួលស្គាល់។

៣៥. **ក្រសួង ស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនឹងគុណភាព សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ** សំដៅដល់ក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ ក្រសួងឧស្សាហកម្ម វិទ្យាសាស្ត្រ បច្ចេកវិទ្យា និងនវានុវត្តន៍ ក្រសួងទេសចរណ៍ ក្រសួងសុខាភិបាល និងក្រសួងសេដ្ឋកិច្ចនិងហិរញ្ញវត្ថុ ព្រមទាំងក្រសួង ស្ថាប័នមានសមត្ថកិច្ចពាក់ព័ន្ធដទៃទៀត ដែលកំណត់ដោយច្បាប់និងលិខិតបទដ្ឋានគតិយុត្តជាធរមាន។

*Unofficial translation*

NS/RKM/0622/006

# PREAH REACH KRAM

## We

**Preahkaruna Preahbath Samdech Preah Boromneath Norodom Sihamoni Samanphoum Cheatsasna Rakhatkheya Khemrarothreas Puthinthreatthoreamohaksat Khemreachnea Samohopheas Kampuchekreachroathboranaksanti Sopheakmongklea Seeyvibolea Khemarasreypireas Preah Chao Krong Kampuchea Thipdey**

- Having seen the Constitution of the Kingdom of Cambodia;
- Having seen the Royal Decree No. NSRKT/0918/925 dated 06 September 2018 on the Appointment of the Royal Government of the Kingdom of Cambodia;
- Having seen the Royal Decree No. NS/RKT/0320/421 dated 30 March 2020 on the Appointment and Reshuffle of the Composition of the Royal Government of the Kingdom of Cambodia;
- Having seen the Royal Kram No. NS/RKM/0618/012 dated 28 June 2018 on the promulgation the Law on Organization and Functioning of the Council of Ministers;
- Having seen the Royal Kram No. NS/RKM/0196/16 dated 24 January 1996 on the promulgation the Law on the Establishment of the Ministry of Commerce;
- Having seen the Request of the Samdech Akka Moha Sena Padei Techo Hun Sen, the Prime Minister of the Kingdom of Cambodia;

## HEREBY PROMULGATE

The Law on Food Safety, which was adopted by the National Assembly on 11 May, 2022 at the Seventh Session of National Assembly of the Sixth Legislature and which was completely reviewed by the Senate on its entire form and legality on 18 May 2022 at the Plenary Session of the Fourth Legislature, and whose meaning is as follows:

# LAW
# ON
# FOOD SAFETY

# Chapter 1

# General Provisions

**Article 1.**

This law sets out the framework and mechanisms for managing and ensuring safety, quality, hygiene and the legitimacy of food in all stages of the food production chain, to provide protection of health and food safety for consumers and to ensure fair food trade.

**Article 2.**

This law has the scope applying to food quality and safety management, which covers all stages of the food production chain and food businesses in the Kingdom of Cambodia.

**Article 3.**

The key terms used in this law are defined in the glossary as an appendix to this law.

# Chapter 2

# Competent Institutions

**Article 4.**

The Ministry of Commerce has the authority to lead, coordinate the management of food quality and safety in collaboration with ministries and institutions involved in food quality and safety.

# Chapter 3

# Food Technical Regulation, Food Requirements and Food Inspection Principles

**Article 5.**

The preparation of food technical regulations must be based on:

- Cambodian food standards, codes of practice and guidelines approved by the National Standards Council;
- International food standards, codes of practice, and guidelines issued by international or regional food safety organizations in the case that Cambodian food standards, codes of practice, and guidelines are not yet defined;
- Actual needs and responses to meet the status of human health, industry, trade and national economic status.

Food technical regulations shall be adopted by the National Standards Council at the request of relevant ministries and institutions;

In the case that the National Standards Council does not yet have any food technical regulations, the Ministry of Commerce shall collaborate with relevant ministries and institutions to define food technical regulations.

**Article 6.**

Setting out the food requirements is the authority of ministries and institutions involved in food quality and safety in accordance with food technical regulations as stated in Article 5 above.

In setting out the food requirements, relevant ministries and institutions shall comply with the following principles:

(A) Food shall be safe, quality and suitable for human consumption;

(B) Food shall not be imported, produced, processed or sold in fraudulent or misleading manners;

(C) Consumers receive sufficient information about food such as origin, ingredients, nutritional value and calorific content, how to use and store;

(D) Food shall meet hygienic, packaging and labelling requirements;

(E) Foods that are categorized as high risk must be properly registered;

(F) Food storage or storage facilities shall meet the conditions for maintaining the safety and quality of the food;

Ministries and institutions involved in food quality and safety must publicly disseminate through all means  updated information on food requirements.

**Article 7.**

Food quality and safety control shall be performed by the ministries and institutions concerned with food quality and safety at all stages of the food production chain in their respective roles and duties:

(A) Based on the food requirements that will be determined in accordance with Article 6 above, and, in case of need, be based on international food standards, codes of practice and guidelines as stated in Article 5 of this law;

(B) Based on risk assessment studies on the basis of available scientific evidence and conducted in independent, objective, and transparent manner;

(C) Be proportionate to the risks

(D) No more stringent criteria are required than the necessity of monitoring;

(E) Shall not create unnecessary barriers to trade, industrial and economic processes;

(F) No discrimination between products or domestic or foreign producers, or among other countries when the same or similar conditions exist.

**Article 8.**

In the case of an urgent response to food safety, ministries and institutions involved in food quality and safety shall issue additional restrictions on food requirements in order to respond to that urgent situation. The additional restrictions must have a specific deadline and be reviewed during a defined time frame. Once there is no longer an emergency situation, the ministries and institutions involved in food quality and safety shall remove the additional restrictions on food requirements.

**Article 9.**

All food businesses must have permits from competent institutions designated by laws and regulations in force. All permits issued shall be in compliance with food requirements.

All individuals who are engaged in the food business shall be subject to the common scheme of the fiscal regime in force and receive incentives and exemptions in accordance with laws and regulations in force.

**Article 10.**

Ministries and institutions involved in food quality and safety shall determine the groups of food business categories and shall create different requirements based on:

(A) Types of business locations;

(B) Types of business operations;

(C) Types of food.

The application of food requirements above shall be determined by the decisions of the ministries and institutions concerned with food quality and safety.

Ministries and institutions involved in food quality and safety must maintain the list and update all food business operators after providing or receiving permits from competent institutions.

**Article 11.**

Food business operators have the following primary obligations:

- To ensure that food is safe, of suitable quality and fit for human consumption according to the food requirements;
- Shall resolve food safety problems occurring in their businesses;
- Shall immediately inform ministries and institutions concerned with food quality and safety about any problem involving food;
- Shall collaborate with ministries and institutions with regard to food quality and safety in the implementation of measures to avoid or reduce the risks posed by the products of the relevant food business, as well as in the observation, recall and confiscation of food.

**Article 12.**

Food business operators shall immediately inform ministries and institutions concerned with food quality and safety about any problem in food and shall collaborate with ministries and institutions concerned with food quality and safety in implementing measures to avoid or mitigate the risks posed by the products of the relevant food business, as well as for the traceability, food recall and confiscation of food.

**Article 13.**

Specific producers, processors or food packagers shall comply with the provisions of this law as well as the food technical regulations as stated in Article 5 of this law and the food requirement as stated in Article 6 of this law and other regulations set by the ministries and institutions concerned with food quality and safety.

Producers, processors or food packagers shall not:

(A) Produce, process or package food that is not safe;

(B) Produce, process or package food with fraudulent brands or excluding the expiration date or with labeling inconsistent with the labeling requirements as defined by the Cambodian standards on the labelling for packaged food;(C) Produce, process or package food without showing the identity of the producer of the food;

(D) Store, handle or keep food in violation to the provisions of this law and regulations set by the ministries and institutions involved in food quality and safety.

**Article 14.**

Wholesalers and distributors shall comply with the provisions of this law, as well as the requirements and regulations set by ministries and institutions involved in food quality and safety.

In wholesale or distribution operations, wholesalers and distributors shall not:

(A) Supply, wholesale or deliver food that has passed the expiration date;

(B) Store, wholesale or distribute food in a manner contrary to the producer's safety instructions;

(C) Supply, wholesale or distribute food that is not safe or fraudulently branded;

(D) Supply, wholesale or distribute food that does not confirm the identity of the food producers;

(E) Supply, wholesale or distribute food knowing that it is not safe;

(F) Store, handle or keep food that violates the provisions of this law and regulations set by the ministries and institutions involved in food quality and safety.

**Article 15.**

Retailers shall comply with the provisions of this law, as well as the requirements and regulations set out by ministries, institutions involved in food quality and safety.

In retail business operation, retailers shall not:

(A) Sell food that has passed its expiration date;

(B) Prepare or store food in unsanitary conditions;

(C) Label incorrectly;

(D) Sell food when the identities of producers and/or distributors cannot be confirmed;

(E) Sell food knowing that it is not safe or has a fraudulent branding;

**Article 16.**

Ministries and institutions involved in food quality and safety are entitled to investigate and confiscate food that affects human health:

(A) Track back, step by step, from the individuals who supply meat or other materials and ingredients for producing food, or ingredients to be used or expected to be incorporated into food production;

(B) Track forward, one stage at a time, the buyers who are not the end-users;

(C) Identify the lots at the receiving site at food production facilities or the amount of food produced from meat, or other raw materials and ingredients that are included in the food or sent to the production sites;

Conditions, procedures and formalities for the inspection and confiscation of food shall be determined by sub-decree.

**Article 17.**

Food business operators shall comply with the hygiene requirements set out regarding food and/or in the decisions of ministries and institutions involved in food quality and safety, as well as other regulations relating to food hygiene.

**Article 18.**

All packaged foods for sale shall be labeled as set forth in the food requirements and decisions made by the ministries and institutions involved in food quality and safety, as well as other regulations relating to labeling as stated in the Cambodian standards on food labeling.

All labels shall:

(A) Include traceable information;

(B) Be written in Khmer at least the points relating to food safety and consumer protection; if the original label is not in Khmer, an additional label in Khmer can be added instead of being replaced with a new one;

(C) Show detailed information that can be regulated, including information about nutrition;

(D) Not include information or images that are contrary to the information on the label or the requirements on the label that have been mandated, or mislead or provide false information to the consumers in any form;

(E) Be legible and not be covered by any external packaging object;

Conditions and procedures for labeling shall be determined by ministries or institutions involved in food quality and safety.

**Article 19.**

Any forms of advertisement that are deceptive, distort the truth, make false claims, or are fraudulent or misleading about the actual quality and safety of the foods, shall be prohibited, such as:

(A) Product expectations;

(B) Identity, type, authenticity, source, characteristics, appearance or nutrition;

(C) Quality, ingredients, quantity, mode of processing, manufacturing date;

(D) Expiration date and usage instructions and conditions;

(E) Sale methods, availability of products and prices;

(F) Other warranties that exceed the reality.

The Ministry of Commerce shall collaborate with relevant ministries and institutions to set out the requirements for the advertisement of food products.

**Article 20.**

The Ministry of Commerce shall establish a response system to the public regarding quality, safety of food, labeling or complaints related to food businesses or other food safety issues on the market;

**Article 21.**

Ministries and institutions involved in food quality and safety shall develop criteria for reference laboratories and the official laboratories for analysis in accordance with the purpose of this law.

The criteria for reference laboratories and official laboratories shall be determined by Sub-Decree.

## Chapter 4

## Food Inspection

**Article 22.**

Food inspections shall be carried out by food inspectors of the Ministry of Commerce and/ or inspector of the ministries and institutions involved in food quality and safety in accordance with the stages of production, according to respective competencies, laws and regulations in force.

To improve the food quality and safety, ministries and institutions involved in food quality and safety shall:

(A) Establish food inspection systems based on risk assessment studies;

(B) Determine the risk classification system for the food business and set specific business types under the classification system.

The procedures and formalities of food inspections shall be determined by Inter-ministerial Prakas, among ministers of institutions involved in food quality and safety.

**Article 23.**

Food inspectors are entitled as judicial police officers to examine the offenses as stipulated in this law in accordance with the provisions of the Code of Criminal Procedure.

The procedures and formalities to qualify judicial police officers as food inspectors of the Ministry of Commerce or inspectors from other ministries and institutions involved in food quality and safety shall be determined by an Inter-ministerial Prakas between the Minister of Justice and the Minister of Commerce or ministers of other ministries/institutions.

**Article 24.**

Food inspectors, as stated in article 22 of this law, who perform duties in the premises and in food business locations, shall comply with the Code of Criminal Procedure and have the right to request assistance from local authorities at all levels and / or other relevant authorities.

**Article 25.**

Food inspectors shall keep the information found during the time of inspections confidential, unless otherwise authorized by the heads of the institution concerned with food quality and safety or if the court requires the information be disclosed.

## Chapter 5

## Imported Food

**Article 26.**

Food imports shall comply with the food requirements as stated in this law, as well as relevant laws and regulations in force.

Food imports may require certificates issued by competent authorities of exporting countries in accordance with risk management principles, pursuant to applicable laws and relevant regulations.

Food items that are subject to the requirements of documents and conditions for imports shall be determined by Sub-Decree.

**Article 27.**

In the event that imported food requires analysis to verify the compliance with the food requirements, samples shall be analyzed by the specialized laboratory as stated in Article 21 of this law.

**Article 28.**

Imported food that does not comply with this law and relevant regulations in force shall be decided as follows:

(A) Required to export back;

(B) Required to be reprocessed, including re-labeling and re-submitting for official inspection;

(C) Destroyed.

All associated costs shall be borne by the importer.

## Chapter 6

## Food Circulating in the Market

**Article 29.**

Food inspectors shall conduct monitoring and surveillance in markets for high-risk products and other products, being informed about the risks based on the information that confirms the risks, and must be in proportion to the level of the risk in that food.

If necessary, food inspectors must take samples from the market to analyze in the laboratory, record the results, and take further actions in accordance with procedure.

**Article 30.**

Food inspectors shall decide which foods in the market do not comply with the requirements stipulated in the law and other regulations relating to food, to determine:

(A) Makes corrections;

(B) Is required to be reprocessed;

(C) Be confiscated and destroyed, if it is not possible to be corrected or reprocessed.

All associated costs are to be borne by the food owners;

## Chapter 7

## Food Exports

**Article 31.**

Food exports must meet with the importing countries' requirements in accordance with multilateral, regional and bilateral agreements with the Kingdom of Cambodia, which is a party state.

## Chapter 8

## Fees

**Article 32.**

Fees under the framework for the implementation of this law shall be determined by Inter-ministerial Prakas between Ministers involved with food quality and safety and the Minister of Economy and Finance.

# Chapter 9

# Punishment

**Article 33.**

Punishments in this law include administrative and criminal punishments.

Administrative punishments include:

- Written warnings;
- Suspension or revocation of permits, certificates or licenses;
- Business closure.

Criminal punishments include:

- Transitional penalty;
- Fines in money;
- Imprisonment.

Written warnings, suspension or revocation of permits, certificates or licenses and business closures for food business operators are under the authority of the ministries and institutions concerned with food quality and safety that issued those permits and/or competent institutions determined by applicable laws and regulations.

Provisional fines are the competence of food inspectors. Paying the provisional fines will extinguish the criminal action.

In case the offenders fail to pay the provisional fines, the competent food inspectors have the responsibility to file the case in court.

The procedures for provisional fines shall be determined by Inter-ministerial Prakas between the the Ministers of Ministries and the institutions involved in food quality and safety and the Minister of Justice.

Payments of provisional fines, management of the payment receipts and the management of income collected from provisional fines shall be determined by Inter-ministerial Prakas between the Ministers of Ministries and the institutions involved in food quality and safety and the Minister of Economy and Finance.

**Article 34.**

The provisional fine of 500,000 (Five hundred thousand) Riels to 8,000,000 (Eight million) Riels is imposed on food business operators who do any of the following activities;

(A) Run a food business without a permit;

(B) Organize, store, manufacture, or sell food that lacks hygiene;

(C) Fail to immediately inform ministries and institutions concerned with food quality and safety about problems that arise with food;

(D) Do not establish and implement a traceability system as defined in this law;

(E) Produce, process or package food without including the identity of the producers and/or food distributors;

(F) Produce, process or package food that does not include the expiration date;

(G) Supply, wholesale, distribute or sell food after the expiry date has passed;

(H) Fail to comply with the hygiene measures set out by ministries and institutions concerned with food quality and safety;

(I) Fail to provide information on the contents that confirm the quality and safety of the food for advertisement;

(J) Fail to comply with the instructions and corrections given by food inspectors.

In the event of repeating the same offense after the first provisional fines, the second fine shall be doubled from the first provisional fine.

In case the violations as stated in paragraph 1 and paragraph 2 of Article 34 of this law still continue, food inspectors shall report the matter to the ministries and institutions involved in food quality and safety for issuing a warning letter or suspension or revocation of the permit or certificate or license.

**Article 35.**

Food business operators of factories and small and medium enterprises who supply, wholesale, distribute or sell food after the expiration date shall be imprisoned from 6 (six) months to 2 (two) years and shall be fined from 1,000,000 (one million) Riels to 4,000,000 (four million) Riels.

**Article 36.**

Food business operators who do not comply with the requirements stipulated in Article 6 of this law shall be imposed a provisional fine from 2,000,000 (two million) Riels to 20,000,000 (twenty million) Riels.

In case the violations still continue after one provisional fine, as stated in paragraph 1 above, the next fine shall be doubled from the first provisional fine.

In case the violations as stated in paragraph 1 and paragraph 2 of Article 36 of this law still continue, food inspectors shall report to ministries and institutions involved in food quality and safety for issuing warning letter or suspension or revocation of the permit or certificate or license.

**Article 37.**

Without considering other criminal penalties, the food business operator that advertises or makes false, fraudulent, or misleading advertisements about the nature of food shall be imposed with a provisional fine from 5,000,000 (five million) Riels to 10,000,000 (ten million) Riels.

In case the violations still continue after one provisional fine as stated in article 37 of this law, the next fine shall be doubled from the first provisional fine.

In case the violations as stated in paragraph 1 and paragraph 2 of Article 37 of this law still continue, food inspectors shall report to ministries and institutions involved in food quality and safety for issuing a warning letter or suspension or revocation of the permit or certificate or license.

**Article 38.**

Without considering other criminal penalties, the food business operator that uses false, fraudulent, or misleading labels about the nature of food shall be imposed a provisional fine from 10,000,000 (ten million) Riels to 20,000,000 (twenty million) Riels.

In case the violations still continue after one provisional fine as stated in article 38 of this law, the next fine shall be doubled from the first provisional fine.

In case the violations as stated in paragraph 1 and paragraph 2 of Article 38 of this law still continue, food inspectors shall report to ministries and institutions involved in food quality and safety for issuing a warning letter or suspension or revocation of the permit or certificate or license.

**Article 39.**

Without considering other criminal penalties, imprisonment from 2 (two) to 5 (five) years

and a fine of 200,000,000 (two hundred million) Riels to 400,000,000 (four hundred million) Riels shall be imposed for the production, processing, packaging, distribution or sale of food knowing that the food contains toxins or harmful substances that exceed the maximum allowable limits (MLs) above which will lead to damage to human health.

Without considering other criminal penalties, if the act causes serious harm to the health and safety of consumers, those responsible shall be sentenced to prison for a period of from 5 (five) to 10 (ten) years.

Without considering other criminal penalties, if the act causes permanent disability or the loss of life of the user, those responsible shall be punished by imprisonment from 7 (seven) to 15 (fifteen) years.

**Article 40.**

Legal entities may be declared to have criminal liability under the conditions stated in Article 42 (Criminal liability of the legal entity) of the Penal Code for offenses under Article 34, Article 35, Article 36, Article 37, Article 38 and Article 39 of this law.

A legal entity shall be subject to one or more additional punishments as follows:

1. Dissolution, as determined by Article 170 (Dissolution and liquidation of legal entities) of the Criminal Code.
2. Placement under judicial supervision in accordance with Article 171 (Placement under judicial supervision) of the Criminal Code.
3. Prohibition from exercising one or more activities in accordance with Article 172 (Prohibition from exercising activities) of the Criminal Code.
4. Disqualification from public tender in accordance with Article 173 (Disqualification from public tender) of the Criminal Code.
5. Prohibition from making a public offering as prescribed by Article 174 (Prohibition from making a public offering) of the Criminal Code.
6. Confiscation of items and funds which are the proceeds of the crime, as defined by Article 178 (Ownership confiscation, sale, and destruction of confiscated items) and Article 179 (Confiscation and rights of the third party) of the Criminal Code.
7. Confiscation of asset and proceeds of crimes as defined by Article 178 (Ownership confiscation, sale, and destruction of confiscated items) and Article 179 (Confiscation and rights of the third party) of the Criminal Code.
8. The publication of the sentencing decision in accordance with Article 180 (Publication of decisions) of the Criminal Code.
9. Broadcasting of the decision in written media or by other means, as determined by Article 181 (Broadcasting of decision by audio-visual communication) of the Criminal Code.

**Article 41.**

Food inspectors who exercise authority in violation of the purpose of this law, affecting the rights, physical integrity or damage to the property of other individuals, are held accountable for their actions in accordance with laws of the Kingdom of Cambodia.

Food inspectors shall receive administrative punishments, without considering other criminal penalties, in the event of any of the following acts:

(A) Confiscation of food for any reason other than as defined in the provisions of this law;

(B) Disclosure of any information received during their duties under this law, unless otherwise authorized by the leaders from ministries and institutions involved in food quality and safety, or required by a court to disclose any relevant information or by separately applicable laws or regulations.

## Chapter 10

## Transitional Provisions

**Article 42.**

Other laws and other legal instruments relating to food quality and safety and wholesomeness of food that do not contradict this law shall continue to be applicable until the new laws and regulations supersede them according to the provision of this law.

## Chapter 11

## Final Provisions

**Article 43.**

Any provisions that are contrary to this law shall be abrogated.

Done at the Royal Palace, 08 June 2022

**NORODOM SIHAMONI**

PRL.2206.622

Having made the request to His Majesty the King

For Signature

**Prime Minister**

**Samdech Akka Moha Sena Padei Techo HUN SEN**

Having informed

Samdech Akka Moha Sena Padei Techo Prime Minister

Minister of Commerce

**PAN SORASAK**

# Annex of the Law on Food Safety

## Glossary

1. **Processing** refers to any activity that converts or changes the original form of a product.

2. **Advertising** refers to the written presentation of images by means of audio or other means, made to promote, directly or indirectly, the sales, provision of food services or any substance considered as food.

3. **Risk assessment** refers to the scientific based process for evaluation of health effects caused by biological, chemical and physical hazards, comprising of the following four steps:

    1. Hazard identification
    2. Hazard characterization
    3. Exposure assessment
    4- Risk characterization

4. **Packaging** refers to food packaging activities in accordance with the requirements to ensure the quality and safety of the final food product for consumers.

5. **Food chain** refers to the stages of production of food from harvesting, to food handling and food sale also referred to as farm-to-table or farm-to-fork.

6. **Wholesomeness of food** refers to natural, hygienic, safe food, and not mixed with impurities.

7. **Food business premises** refers to buildings, tents or other structures, either permanent or temporary, built on the ground and the adjacent venues used for production, packaging, transportation, management, service, storage or sale of any type of food.

8. **Food business operator** refers to food business owners or individuals delegated with rights to execute food business or individuals responsible for food business, in accordance with the laws and regulations of the Kingdom of Cambodia, such as producers, processors, packaging traders, wholesale traders, distributors and retailers.

9. **Treatment** refers to coloring, dyeing, powdering, coating, mixing, storing, flavor preserving, dilution, condensation, heating, or disinfection.

10. **Traceability** refers to the tracing and following of the food movement in a specific phase of production, processing and distribution.

11. **Harmful substance** refers to chemicals present in amounts over the permittedlevel of national or international standard requirements, which has potential negative impact on health.

12. **Food Inspector** refers to officials who are qualified as judicial police officers appointed in accordance with Article 23 of this law.

13. **Food** refers to any product or substance, whether processed or semi-processed or unprocessed, for human consumption, and includes drinks, chewing gum, and any substance which has been used in the manufacture, preparation or treatment of food, but does not include cosmetics, tobacco or substances used only as drugs.

14. **Street food** refers to ready-made food or food immediately prepared for sale on the street, at a market and in other public places.

15. **Vehicle** refers to all means used to transport food from one place to another.

16. **Sale** refers to activities such as requesting, selling, advertising, storing, displaying, sending, transferring or handing over for sale, to any person for a return of value or otherwise.

17. **Food Requirements** refer to criteria set by ministries and institutions concerned with food quality and safety which must be met.

18. **Certification** refers to the procedure under which the official certification bodies and the officially recognized entities provide written guarantees or equivalent assurance that any food products or food inspection systems comply with the requirements.

19. **Certificates** refer to documents attached to food issued by competent institutions such as food safety certificates, livestock certificates, hygiene and phyto-sanitation certificates, diagnostic certificates or other documents in accordance with the food requirement.

20. **Substance** refers to solid, liquid or gaseous materials.

21. **Additives** refer to substances that are generally not edible and not commonly used as typical ingredients of the food, whether or not it has nutritive value, the intentional addition of which to food, for technological (including organoleptic) purposes in the production, manufacture, preparation, treatment, packing, packaging, transport or storage of such food results, or may be reasonably expected to result, (directly or indirectly) in it or its by-products becoming a component of or otherwise affecting the characteristics of such food, but does not include contaminants, or substances added to food for the purpose of maintaining or improving nutritional qualities.

22. **Food safety** refers to the implementation of assurance processes so that food will not cause harm to consumers when taken, prepared or eaten according to its intended uses.

23. **Packaging** refers to materials used for putting or packing food in part or whole, such as baskets, containers, boxes, trays, or other items with or without covers.

24. **Food standard** refer to specific food product standards and general standards, including codes of practice and guidelines. This food standard applies to all food, whether processed, semi-processed, fresh or raw for food distribution to consumers.

25. **Unsanitary condition** refers to conditions or circumstances that may cause an infection or lead to harm to the health of users.

26. **Label** refers to a tag, brand, mark, pictorial or other descriptive manner written, printed, stenciled, marked, embossed, or impressed on, or attached to, a container of food or its packaging.

27. **Exporter** refers to the person who is the owner, the sender of the goods, the recipient of the goods, the agent or broker who has ownership or is entitled in any way to store or oversee the food that is moving out of the Kingdom of Cambodia.

28. **Importer** refer to any person, including those who are owners, senders, recipients, agents or authorized brokers or authorized dealers in any way to store or take over food that will be imported into the Kingdom of Cambodia.

29. **Food business** refers to any business activity that is not referred to as street food business, whether small or big, to operate at production premises, manufacturing, processing, packaging, transportation, promotion, service, storage or sales related to food, whether for the purpose of seeking profit or not profit.

30. **Food Handling** refers to any activity that is directly involved with preparing, storing, and servicing food in food premises.

31. **Technical regulations** refer to documents that regulate product characteristics or related processes and production methods, including applicable administrative provisions, to which compliance is regulatory. Technical regulations may include or use only for the requirements of vocabulary, symbols, packaging, marking or labeling, applied on products, processes or production methods.

32. **Food hygiene** refers to all conditions and measures necessary to ensure the safety and suitability of food in all stages of the food chain.

33. **Official laboratory** refers to a laboratory for testing food products, ingredients, samples, specimens, processing and environmental samples involved for physical, chemical and microbiological analysis on parameters, and refers to a government laboratory run by the ministries or government bodies entrusted to perform specific functions and with specific scope.

34. **Reference laboratory** refer to laboratory for testing food products, ingredients, samples, processed samples and related environmental samples for analysis on physical, chemical and microbiological parameters, and refers to government or private laboratories specializing in analysis to the extent that is specifically identified and assessed byrecognized accreditation bodies.

35. **Ministries and institutions related to the quality of food safety** refer to the Ministry of Commerce, the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, the Ministry of Industry, Technology and Innovation, the Ministry of Tourism, the Ministry of Health and the Ministry of Economy and Finance, as well as other relevant ministries and institutions determined by law and regulations in force.