



ការកាត់បន្ថយការចម្លងរោគរបស់ ភ្នាក់ងារបង្កជំងឺឆ្លងតាមអាហារនៅលើ បន្លែនៅកម្ពុជា៖ ការស្រាវជ្រាវបែបនវានុ វត្តន៍ កិច្ចអន្តរាគមន៍គោលដៅ និងការ ចូលរួមដ៏មានឥទ្ធិពលដែលដឹកនាំដោយ បណ្តាជនកម្ពុជា

រយៈពេលប៉ុន្មានឆ្នាំថ្មីៗនេះ ការប្តេជ្ញាចិត្តរបស់កម្ពុជាក្នុងការកាត់បន្ថយកង្វះអាហារូបត្ថម្ភ បាននាំឱ្យមានការកើនឡើងនូវការផ្សព្វផ្សាយអំពីចំណី អាហារដែលសម្បូរទៅដោយអាហារូបត្ថម្ភ ដែលមានគុណភាពខ្ពស់ ជាពិសេសគឺបន្លែ ទៅកាន់អ្នកទទួលបាន។ ទោះជាយ៉ាងណាក៏ដោយ ការ ទទួលបានបន្លែនៅអាចនាំអោយមានហានិភ័យប្រឈមទៅនឹងជំងឺដែលឆ្លងតាមអាហារ ប្រសិនបើបន្លែបង្ការទាំងនោះមិនត្រូវបានទុកដាក់ និង ការពារជាប្រចាំពីការចម្លងរោគដោយភ្នាក់ងារបង្កជំងឺក្នុងអំឡុងពេលផលិត កែច្នៃ ដឹកជញ្ជូន លក់ និងរៀបចំម្ហូបអាហារ។

គោលដៅដ៏សំខាន់បំផុតនៃគម្រោងរបស់យើង គឺរក្សាការពារការទទួលបានអាហារូបត្ថម្ភពីរបបអាហារដែលល្អចំពោះសុខភាពសម្រាប់កុមារ គ្រួសារ និងសហគមន៍នៅកម្ពុជា តាមរយៈការធ្វើឱ្យប្រសើរឡើងនូវសុវត្ថិភាពចំណីអាហារទូទាំងខ្សែចង្វាក់ផលិតកម្មបន្លែ។ ដោយមានការឧបត្ថម្ភពី Feed the Future Innovation Lab (FSIL) សម្រាប់សុវត្ថិភាពចំណីអាហារ និងកិច្ចសហប្រតិបត្តិការពីសហការីនៅកម្ពុជា យើងកំពុងបំពេញចន្លោះខ្វះខាតនៃ សុវត្ថិភាពចំណីអាហារដែលមានស្រាប់ និងពង្រឹងរបៀបវារៈសុវត្ថិភាពចំណីអាហាររួម នៅតាមសាកលវិទ្យាល័យ វិស័យរដ្ឋ និងឯកជនផងដែរ។ ដោយ ធ្វើការជាមួយគ្នា យើងកំពុងធ្វើកេស្ត និងអនុវត្តយុទ្ធសាស្ត្រដោយផ្អែកលើទិន្នន័យ ដើម្បីកាត់បន្ថយឱ្យបានច្រើននូវការចម្លងរោគដោយភ្នាក់ងារ បង្កជំងឺឆ្លងតាមអាហារនៅលើបន្លែដែលទទួលបាននៅកម្ពុជា។

## វត្ថុបំណងរបស់គម្រោង

1. ការកំណត់ឱ្យបាននូវជំហានគ្រប់គ្រងដ៏សំខាន់ចំពោះជំងឺដែលឆ្លងតាមអាហារ តាមរយៈការសិក្សាស្រាវជ្រាវរយៈពេលវែង ដើម្បីកំណត់ផែនទី និង ចាត់ថ្នាក់ភ្នាក់ងារបង្កជំងឺដែលលេចធ្លោជាងគេពាក់ព័ន្ធនឹងជំងឺឆ្លងតាមបន្លែ និងចំណុចចម្លងមេរោគតាមរយៈភ្នាក់ងារបង្កជំងឺ ភាពធន់ និង ការចម្លងមេរោគនៅក្នុងខ្សែចង្វាក់ផលិតកម្មបន្លែ។
2. ការវាយតម្លៃកិច្ចអន្តរាគមន៍ថ្មី និងដែលមានស្រាប់ ដើម្បីកាត់បន្ថយការចម្លងនៃអតិសុខប្រាណនៅតាមជំហានគ្រប់គ្រងដ៏សំខាន់ (Critical Control Points) នៅក្នុងខ្សែចង្វាក់ផលិតកម្មបន្លែ។
3. ការវាយតម្លៃការយល់ដឹងអំពីសុវត្ថិភាពចំណីអាហាររបស់បុគ្គលិកចំណីអាហារ និងឆន្ទៈរបស់ពួកគេក្នុងការទទួលយកកិច្ចអន្តរាគមន៍លើសុវត្ថិភាព ចំណីអាហារនៅតាមជំហានគ្រប់គ្រងដ៏សំខាន់ ដើម្បីបង្កើតយុទ្ធសាស្ត្រជំរុញលើកទឹកចិត្តការទទួលយកការអនុវត្តសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ។
4. ការបង្កើត និងផ្សព្វផ្សាយសិក្ខាសាលា និងកម្មវិធីបណ្តុះបណ្តាលដើម្បីពន្លឿនការទទួលយកកិច្ចអន្តរាគមន៍លើសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ ដោយកសិករ អ្នកប្រមូលផលបន្លែបង្ការ អាជីវករតាមផ្សារ និងគណៈគ្រប់គ្រងផ្សារ ក៏ដូចជាលើកកម្ពស់ការយល់ដឹងអំពីសុវត្ថិភាពចំណីអាហារនៅក្នុងចំណោម អ្នកទទួលបាន។

The Food Safety Innovation Lab (FSIL) ប្រើប្រាស់ជំនាញផ្នែកសុវត្ថិភាពចំណីអាហារជាសកលនៅក្នុងគម្រោងដែលដឹកនាំនៅក្នុងស្រុកដែលដោះស្រាយនូវមូល ហេតុជាប្រសិទ្ធភាពនៃជំងឺឆ្លងតាមអាហារ។ តាមរយៈការកំណត់ឱ្យបាននូវចន្លោះខ្វះខាតនៃចំណេះដឹងផ្នែកសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ ការបង្កើតការអនុ វត្ត និងគោលនយោបាយសុវត្ថិភាពចំណីអាហារដោយផ្អែកលើទិន្នន័យគម្រោង គម្រោងរបស់ FSIL បង្កើតនូវការផ្លាស់ប្តូរជាប្រព័ន្ធដែលធ្វើឱ្យប្រសើរ ឡើងនូវអាហារូបត្ថម្ភតាមផ្ទះ និងសហគមន៍ សន្តិសុខស្បៀង និងឱកាសផ្នែកសេដ្ឋកិច្ច។



# លទ្ធផលរបស់គម្រោង

- ▶ ការកំណត់បាននូវកិច្ចអន្តរាគមន៍លើសុវត្ថិភាពចំណីអាហារដែលអាចទទួលយក និងអនុវត្តបាន ដែលផ្អែកលើការស្រាវជ្រាវអំពីគុណភាពសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ ដែលកាត់បន្ថយបានយ៉ាងមានប្រសិទ្ធភាពនូវការចម្លងបាក់តេរីតាមបន្លែនៅតាមជំហានគ្រប់គ្រងដ៏សំខាន់។
- ▶ ការប្រើប្រាស់ និងទទួលយកកិច្ចអន្តរាគមន៍លើសុវត្ថិភាពចំណីអាហារដោយផ្អែកលើភស្តុតាង ដោយបុគ្គលិកនៅទូទាំងខ្សែចង្វាក់ផលិតកម្មបន្លែ ចាប់ពីកសិករ រហូតដល់ទីផ្សារលក់បន្លែ។
- ▶ ចំណេះដឹង និងការយល់ដឹងប្រសើរឡើងក្នុងចំណោមក្រុមពាក់ព័ន្ធ រួមទាំងអ្នកទទួលទាន ដែលបង្កើតបានជាបរិយាកាសអំណោយផលសម្រាប់ការផលិតអាហារដែលមានសុវត្ថិភាព ល្អចំពោះសុខភាព និងសម្បូរទៅដោយសារធាតុចិញ្ចឹម។
- ▶ ការផ្តល់អំណាចដល់ស្ត្រី និងយុវជនដែលធ្វើការជាមួយខ្សែចង្វាក់កម្រិតបន្តិច ឱ្យប្រើជាអ្នកដឹកនាំនៅក្នុងផ្នែកសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ និងសហគ្រិនភាព។
- ▶ ការកាត់បន្ថយបានច្រើននូវហានិភ័យសុវត្ថិភាពចំណីអាហារពាក់ព័ន្ធនឹងការទទួលទានបន្លែនៅកម្ពុជា។

**Dr. Jessie Vipham**  
Kansas State University  
jessiev@ksu.edu

**Dr. Paul Ebner**  
Purdue University  
pebner@purdue.edu

គម្រោងនេះត្រូវបានឧបត្ថម្ភថវិកាដោយ USAID និង Food Safety Innovation Lab ជាផ្នែកមួយនៃ Feed the Future ដែលជាផែនការផ្តួចផ្តើមថ្មីផ្ដោតទៅលើចំពោះកង្វះស្បៀង និងសន្តិសុខស្បៀងជាសកលរបស់រដ្ឋាភិបាលសហរដ្ឋអាមេរិក។

សម្រាប់ព័ត៌មានបន្ថែមអំពីគម្រោងនានារបស់ Food Safety Innovation Lab សូមចូលទៅកាន់គេហទំព័រ [purdue.ag/foodsafetyll](http://purdue.ag/foodsafetyll)

