តារាងស្តីពីព័ត៌មានរបស់គម្រោង

លេខPIP : 554

(សម្រាប់បំពេញដោយក្រសួងផែនការ)

ព័ត៌មានមូលដ្ឋានអំពីគម្រោង

ផ្នែក ក

(ត្រូវបំពេញគ្រប់ចំណុចទាំងអស់)

១. ឈ្មោះគម្រោង : គម្រោងកែលម្អប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រង អនាម័យ និង ភូតគាម អនាម័យ នៅមហា អនុតំបន់ មេគង្គ

២. កាលបរិច្ឆេទគម្រោង

កាលបរិច្ឆេទចាប់ផ្តើមគម្រោង 01/01/13

កាលបរិច្ឆេទបញ្ចប់គម្រោង 31/07/17

៣. ចំណាយគម្រោងសរុប $11,409,300

៤. ស្ថាប័នទទួលខុសត្រូវ ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ

RESPONSIBLE UNIT

អង្គភាពទទួលខុសត្រូវ

៥. ស្ថានភាពគម្រោង គម្រោងដែលបានបញ្ចប់

ព័ត៌មានលម្អិតអំពីគម្រោង

៦. ប្រភេទគម្រោង ៖ គម្រោងវិនិយោគជាទុន

៧. ប្រភពហិរញ្ញប្បទាន៖ ឥណទានមិនមែនសម្បទាន

៨. មុំនៃគោលនយោបាយក្នុងយុទ្ធសាស្ត្របញ្ចកោណ ដំណាក់កាលទី១ ដែលគម្រោងស្ថិតនៅ

៩. ការចូលរួមចំណែករបស់គម្រោងក្នុងការសម្រេចបានគោលនយោបាយអាទិភាពខាងលើ

១០. ការគាំទ្រដល់គោលនយោបាយអភិវឌ្ឍន៍វិស័យឧស្សាហកម្មកម្ពុជា

តើគម្រោងនេះគាំទ្រដល់ការអនុវត្តគោលនយោបាយអភិវឌ្ឍន៍វិស័យឧស្សាហកម្មកម្ពុជាដែរឬទេ ? មិនគាំទ្រ

១១. វិស័យ (សូមប្រើវិស័យ អនុវិស័យ ដែលមានចែងក្នុងផ.យ.អ.ជ.)

កសិកម្ម និងការគ្រប់គ្រងដីធ្លី

Livestock

Fisheries

Research and Extension Services

១២. ទីតាំងអនុវត្តគម្រោង (ពិពណ៌នាពីទីតាំងដែលត្រូវអនុវត្តគម្រោង)

ព្រៃវែង, បាត់ដំបង, សៀមរាប, កំពង់ចាម, ព្រះសីហនុ, កណ្ដាល, ស្វាយរៀង, ត្បូងឃ្មុំ , ពោធិ៍សាត់, កំពត, តាកែវ, រាជធានីភ្នំពេញ, ក្រចេះ, ព្រះវិហារ, កំពង់ស្ពឺ,

១៣. គោលបំណងរបស់គម្រោង (ពិពណ៌នាគោលបំណងចម្បងៗរបស់គម្រោង)

គោលបំណងដើម្បីជំរុញកិច្ចសម្របសម្រួលពាណិជ្ជកម្មផលិតផលកសិកម្ម និងការយកចិត្តទុកដាក់ទៅលើសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ។

១៤. ការពិពណ៌នាអំពីគម្រោង (ពិពណ៌នាអំពីសមាសភាគទាំងអស់របស់គម្រោង)

គម្រោងកែលម្អប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងអនាម័យ និងភូតគាមអនាម័យនៅមហាអនុតំបន់មេគង្គ (ISPH) ADB Loan No.2873-CAM ផ្តោតជាសំខាន់លើការពង្រឹងសមត្ថភាពវិធានការអនាម័យ និងភូតគាមអនាម័យនៅកម្ពុជាដើម្បីសម្រួលដល់ពាណិជ្ជកម្មផលិតផលកសិកម្មក្នុងមហាអនុតំបន់មេគង្គ។ គម្រោងនេះមាន Outputs សំខាន់ចំនួនបួនគឺ ការពង្រឹងកម្មវិធីអង្កេតនិងតាមដាន (Strengthened Surveillance and Inspection Programs) ការលើកកម្ពស់សមាហរណកម្មនិងកិច្ចសហការក្នុងតំបន់លើការងារអនាម័យ និងភូតគាមអនាម័យ (Improved Regional Cooperation and Harmonization) ការកែលម្អកម្រឹតកម្មវិធីសិក្សានិងវគ្គបំពាក់បំប៉នជំនាញអនាម័យនិងភូតគាមអនាម័យ (Enhanced Education Level/ University Training of SPS Specialists) និងការគ្រប់គ្រងនិងតាមដានការអនុវត្តគម្រោង (Implementation - Project Management and Monitoring) ។

ក. ការពង្រឹងកម្មវិធីអង្កេតនិងតាមដាន

កម្មវិធីពង្រឹងការធ្វើអង្កេតនិងតាមដាន ត្រូវបានអនុវត្តដោយអង្គភាពចំនួន៣ មានដូចជា:

- ផ្នែកភូតគាមអនាម័យ អនុវត្តដោយអគ្គនាយកដ្ឋានកសិកម្ម
- ផ្នែកសុខភាពសត្វអនុវត្តដោយនាយកដ្ឋានផលិតកម្ម និងបសុព្យាបាល
- ផ្នែកសុវត្ថិភាពចំណីអាហារអនុវត្តដោយនាយកដ្ឋានឱសថ ចំណីអាហារ បរិក្ខាពេទ្យ និងគ្រឿងសម្អាង នៃក្រសួងសុខាភិបាល និងអគ្គនាយកដ្ឋានកាំកុងត្រូលនៃក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម។

ក.១. ផ្នែកភូតគាមអនាម័យ (Plant Health CIU)

ផ្នែកភូតគាមអនាម័យ ដែលអនុវត្តដោយអគ្គនាយកដ្ឋានកសិកម្ម បានអនុវត្តការងារដូចជា ការងារអង្កេតនិងតាមដានអង្កេតស្រាវជ្រាវ សិក្ខាសាលាបច្ចេកទេស វគ្គបណ្តុះបណ្តាលដល់មន្ត្រីជំនាញ ការចូលរួមកិច្ចប្រជុំថ្នាក់តំបន់ និងការសាងសងផ្ទះកញ្ចក់សម្រាប់ការពិសោធន៍តាមដានក្រោយការនាំចូល។

ក.១.១ ការតាមដានអង្កេតស្រាវជ្រាវ (Surveillance)

ផ្នែកភូតគាមអនាម័យ នៅអគ្គនាយកដ្ឋានកសិកម្ម បានរៀបចំចងក្រងនូវបញ្ជីសមាសភាពចង្រៃ (Pest List) លើដំណាំចំនួន០២មុខដំណាំ គឺដំណាំស្រូវ និងដំណាំពោត ដោយបានចុះអនុវត្តលើខេត្តគោលដៅចំនួន០៨ ដូចជាខេត្តតាកែវ ខេត្តកណ្តាល ខេត្តស្វាយរៀង ខេត្តព្រៃវែង ខេត្តកំពង់ចាម ខេត្តកំពង់ស្ពឺ ខេត្តបាត់ដំបង និងខេត្តពោធិ៍សាត់។ បច្ចុប្បន្ន ការរៀបចំបញ្ជីសមាសភាពចង្រៃលើមុខដំណាំស្រូវ និងពោត ដែលត្រូវបានរៀបចំដោយជំនាញអគ្គនាយកដ្ឋានកសិកម្មនិងមានជំនាញការអន្តរជាតិធ្វើអត្តសញ្ញាណកម្មសត្វល្អិត ស្មៅ និងជំងឺនោះ ត្រូវបានរៀបចំចប់សព្វគ្រប់ ដោយមានសិក្ខាសាលាពិគ្រោះយោបល់ចំនួនមួយលើក និងសិក្ខាសាលាបង្ហាញពីលទ្ធផលបញ្ចប់ការងារនេះនៅខែឧសភា ឆ្នាំ២០១៥។

ផ្នែកភូតគាមអនាម័យ ក៏បាននិងកំពុងធ្វើការអង្កេតស្រាវជ្រាវអំពីកត្តាចង្រៃលើប្រភេទដំណាំគោលចំនួន ដែលមាន ដំឡូង ស្វាយ ក្រូច ម្រេច ចេក បន្លែ គ្រាប់ស្វាយចន្ទី និងសណ្តែក។ ក្នុងនោះ ដំណាំដំឡូង និងស្វាយ ត្រូវបានចាប់ផ្តើមចុះអង្កេតនិងតាមដានកាលពីខែមិថុនា រីឯដំណាំក្រូច បានចាប់ផ្តើមចុះអង្កេតនិងតាមដាន កាលពីខែតុលា ឆ្នាំ២០១៥។ ចំពោះមុខដំណាំម្រេច ចេក បន្លែ គ្រាប់ស្វាយចន្ទី និងសណ្តែក នឹងត្រូវអនុវត្តនៅឆ្នាំបន្ទាប់ទៀត។

ក.១.២ ការរៀបចំសិក្ខាសាលា

ផ្នែកភូតគាមអនាម័យបានរៀបចំនូវសិក្ខាសាលាបង្ហាញពីលទ្ធផលបញ្ចប់ការងារអង្កេតអង្កេតនិងតាមដាន និងការរៀបចំបញ្ជីសមាសភាពចង្រៃលើដំណាំស្រូវ និងពោត កាលពីថ្ងៃទី១៨ ខែឧសភា ឆ្នាំ២០១៥ នៅសណ្ឋាគារភ្នំពេញ រាជធានីភ្នំពេញ។ ផ្នែកនេះក៏បានរៀបចំសិក្ខាសាលាស្តីពី "Wood and Forest Pests" កាលពីថ្ងៃទី០៦ ខែមេសា ឆ្នាំ២០១៥។

ក.១.៣ វគ្គបណ្តុះបណ្តាល

បានរៀបចំវគ្គបណ្តុះបណ្តាលមន្ត្រីបច្ចេកទេសស្តីពី "Plant Quarantine Inspector and Stakeholders" ចំនួន៤វគ្គ ដែលបានប្រព្រឹត្តទៅនៅខេត្តបាត់ដំបង និងខេត្តត្បូងឃ្មុំ កាលពីខែកក្កដា និងខែសីហា ឆ្នាំ២០១៥ និង ខេត្តព្រះសីហនុ និងខេត្តស្វាយរៀង កាលពីខែកញ្ញា ឆ្នាំ២០១៥។

ក.១.៤ ការចូលរួមកិច្ចប្រជុំថ្នាក់តំបន់

បានបញ្ជូនមន្ត្រីបច្ចេកទេសចំនួន...រូប ដើម្បីចូលរួមកិច្ចប្រជុំ "The 2015 Quarantine Regulators" ចាប់ពីថ្ងៃទី២០ ដល់ថ្ងៃទី២២ ខែឧសភា ឆ្នាំ២០១៥ នៅខេត្តចាន់បុរី ប្រទេសថៃ។

ក.១.៥ ការសាងសង់ផ្ទះកញ្ចក់

ការសាងសង់ផ្ទះកញ្ចក់ (Post Entry Quarantine Green House) ត្រូវបានបញ្ចប់ការសាងសង់រួចហើយ កាលពីខែសីហា ឆ្នាំ២០១៥ នៅស្ថានីយ៍ពិសោធន៍ការពារដំណាំពោធិ៍លាស់ ខេត្តព្រៃវែង។ សំណង់ផ្ទះកញ្ចក់នេះ នឹងត្រូវបានប្រើប្រាស់សម្រាប់ការងារត្រួតពិនិត្យភូតគាមអនាម័យក្រោយពេលនាំចូល។

ក.២. ផ្នែកសុខភាពសត្វ (Animal Health CIU)

ផ្នែកសុខភាពសត្វ អនុវត្តដោយនាយកដ្ឋានផលិតកម្ម និងបសុព្យាបាល បានអនុវត្តសកម្មភាពមួយចំនួននិងទទួលបានលទ្ធផលដូចជា៖

ក.២.១ ការតាមដានលើជំងឺឆ្លងសត្វ

ផ្នែកសុខភាពសត្វបានទទួលបានការឯកភាពក្នុងការចុះអនុវត្តកម្មវិធីតាមដានឃ្លាំមើលជំងឺសត្វនៅក្នុងខេត្តគោលដៅចំនួន៣ គឺខេត្តកំពង់ចាម ខេត្តតាកែវ និងខេត្តស្វាយរៀង សម្រាប់ពង្រឹងសមត្ថភាពមន្ត្រីវិទ្យាស្ថានស្រាវជ្រាវបសុព្យាបាល និងមន្ត្រីការិយាល័យផលិតកម្ម និងបសុព្យាបាលខេត្តក្នុងគម្រោង ISPH (SPS) ផ្នែកសុខភាពសត្វ។ ប៉ុន្តែ មកទល់បច្ចុប្បន្ន កម្មវិធីតាមដានឃ្លាំមើលជំងឺមិនទាន់បានចាប់ផ្តើមសកម្មភាពនៅឡើយ ដោយសារមន្ត្រីដែលទទួលបន្ទុកត្រូវអនុវត្តសកម្មភាពនេះ បានពន្យាពេលអនុវត្តជាច្រើនលើដោយមូលហេតុមិនមានពេលវេលាគ្រប់គ្រាន់។ ចំពោះបញ្ហានេះក៏មានការកត់សម្គាល់ពីក្រុមបេសសកម្មធនាគារអភិវឌ្ឍន៍អាស៊ី ADB លើការយឺតយ៉ាវក្នុងការអនុវត្តសកម្មភាពនេះផងដែល

ក.២.២ ការឆ្លើយតបនឹងជំងឺឆ្លងសត្វ

ក្នុងឆ្នាំ២០១៥នេះ អង្គភាពអនុវត្តគម្រោងផ្នែកសុខភាពសត្វ បានធ្វើការឆ្លើយតបនិងការផ្ទុះឡើងនូវជំងឺឆ្លងសត្វចំនួន៣លើក នៅខេត្តព្រៃវែង កាលពីខែមិថុនា ចំនួន១លើក ខែកក្កដា ចំនួន០១លើក និងកាលពីខែតុលា ចំនួន១លើក ដើម្បីធ្វើការទប់ស្កាត់នូវការផ្ទុះឡើងនូវជំងឺឆ្លងសត្វ (ជំងឺអុតក្តាម) ក្នុងខេត្តគោលដៅនេះ។

ក.២.៣ ការរៀបចំវគ្គបណ្តុះបណ្តាល

ផ្នែកសុខភាពសត្វបានរៀបចំនូវវគ្គបណ្តុះបណ្តាលចំនួន០៥វគ្គ ដូចជា៖

- វគ្គបណ្តុះបណ្តាលស្តីពី "Understanding and Application of the Manual for Import Handling in Target Province" បានប្រព្រឹត្តទៅចំនួន២វគ្គ កាលពីខែមិថុនា និងខែកក្កដា ឆ្នាំ២០១៥
- វគ្គបណ្តុះបណ្តាលស្តីពី "Provincial and District Veterinary Staff of Office of Animal Health and Production on Transboundary Animal Diseases"
- វគ្គបណ្តុះបណ្តាលស្តីពី "Veterinary Drug Residues"
- វគ្គបណ្តុះបណ្តាលស្តីពី "An Introduction to Risk Analysis for the Facilitation of Animal Product Trade in Cambodia"។

ក.២.៤ យុទ្ធនាការផ្សព្វផ្សាយ

ផ្នែកសុខភាពសត្វ បានរៀបចំនូវយុទ្ធនាការផ្សព្វផ្សាយស្តីពីការគ្រប់គ្រងការនាំចូលសត្វនិងផលិតផលមានដើមកំណើតពីសត្វ ចាប់ពីខែឧសភា ឆ្នាំ២០១៥ ដល់ខែឧសភា ឆ្នាំ២០១៧ នៅក្នុងខេត្តតាកែវ ព្រៃវែង ត្បូងឃ្មុំ និង ស្វាយរៀង។

ក.២.៥ ការចូលរួមកិច្ចសហប្រតិបត្តិការក្នុងតំបន់

ផ្នែកសុខភាពសត្វ បានបញ្ជូនមន្ត្រីចំនួន០៧រូប ដើម្បីចូលរួមក្នុងកិច្ចប្រជុំកិច្ចសហប្រតិបត្តិការក្នុងតំបន់ ចំនួន២លើក ដែលរៀបចំដោយនាយកដ្ឋានផលិតកម្ម និងបសុព្យាបាលនៃក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ៖

- កិច្ចប្រជុំសហប្រតិបត្តិការថ្នាក់តំបន់ប្រទេសកម្ពុជា និងប្រទេសថៃ បានប្រព្រឹត្តទៅកាលពីថ្ងៃទី២៣ ដល់ថ្ងៃទី២៨ ខែកក្កដា ឆ្នាំ២០១៥ នៅខេត្តសៀមរាប។
- កិច្ចប្រជុំសហប្រតិបត្តិការថ្នាក់តំបន់ប្រទេសកម្ពុជា និងប្រទេសវៀតណាម បានប្រព្រឹត្តទៅកាលពីថ្ងៃទី២៨ដល់ថ្ងៃទី២៩ ខែកញ្ញា ឆ្នាំ២០១៥ នៅខេត្តព្រះសីហនុ។

ក.៣. ផ្នែកសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ (Food Safety CIU)

អង្គភាពអនុវត្តគម្រោងផ្នែកសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ អនុវត្តដោយនាយកដ្ឋានឱសថ ចំណីអាហារ គ្រឿងសម្អាង និងបរិក្ខាពេទ្យ នៃក្រសួងសុខាភិបាល សហការជាមួយអគ្គនាយកដ្ឋានកាំកុងត្រូល នៃក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម។ ផ្នែកសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ បានអនុវត្តនូវការងាររបស់ខ្លួនដូចជា៖

ក.៣.១ ការតាមដានអង្កេតស្រាវជ្រាវ (Surveillance)

បន្ទាប់ពីបានប្រមូលទិន្នន័យតាមភោជនីយដ្ឋានចំនួន១០០កន្លែង កាលពីឆ្នាំ២០១៤កន្លងមក អង្គភាពអនុវត្តគម្រោងផ្នែកសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ បានចុះតាមដានអង្កេតអំពីអនាម័យចំណីអាហារ និងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ នៅតាមភោជនីយ៍ដ្ឋាន នៅរាជធានីភ្នំពេញ ខេត្តព្រះសីហនុ និងខេត្តសៀមរាប។ ការចុះតាមដានអង្កេតនេះបានចាប់ផ្តើមចាប់ពីខែធ្នូ ឆ្នាំ២០១៥ រហូតដល់ដើមឆ្នាំ២០១៦។

ជាមួយគ្នានេះ អង្គភាពអនុវត្តគម្រោងផ្នែកសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ ក៏បានចុះអង្កេតតាមដានការចម្លងរោគគីមីនៅក្នុងម្ហូបអាហារនៅលើទីផ្សារក្នុងប្រទេសកម្ពុជាចាប់ពីខែតុលា ឆ្នាំ២០១៥ ដល់ខែមីនា ឆ្នាំ២០១៦។

ក.៣.២ យុទ្ធនាការផ្សព្វផ្សាយ

ផ្នែកសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ បានរៀបចំយុទ្ធនាការផ្សព្វផ្សាយដោយបើកកម្មវិធីបណ្តុះបណ្តាលដល់ភោជនីយ៍ដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋាន ចំនួន៣វគ្គ នៅរាជធានីភ្នំពេញ ខេត្តព្រះសីហនុ និងខេត្តសៀមរាប ដោយមានសិក្ខាកាមចូលរួមសរុបចំនួន២០១រូប ដែលមកពីបណ្តាលភោជនីយ៍ដ្ឋាននិងអាហារដ្ឋានក្នុងរាជធានីនិងខេត្តគោលដៅនេះ។

បន្ថែមពីលើនេះ អង្គភាពអនុវត្តគម្រោងផ្នែកសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ បានបន្តរៀបចំនូវវគ្គបណ្តុះបណ្តាលដល់ភោជនីយ៍ដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋាន ចំនួន១៧វគ្គបន្ថែមទៀត កាលពីខែតុលា ដល់ខែធ្នូ ឆ្នាំ២០១៥ នៅក្នុងរាជធានីនិងខេត្តគោលដៅ ដើម្បីផ្សព្វផ្សាយនូវគោលការណ៍អនុវត្តអនាម័យ និងអនាម័យល្អ នៅក្នុងភោជនីយ៍ដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋាន ដោយមានកិច្ចសហការគាំទ្រពីជំនាញការជាតិនិងអន្តរជាតិ S1 Package។

ក.៣.៣ កម្មវិធីចុះពិនិត្យតាមដាន (Monitoring and Following up)

បន្ទាប់ពីមានការចុះផ្សព្វផ្សាយខាងលើ អង្គភាពអនុវត្តគម្រោងផ្នែកសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ បានចាប់ផ្តើមការចុះពិនិត្យតាមដានការអនុវត្តនូវប្រកាសលេខ១២០២ និង១៣០៩ តាមបណ្តាភោជនីយ៍ដ្ឋាន និងអាហារដ្ឋាន ក្នុងខេត្តព្រះសីហនុ ខេត្តសៀមរាប និងរាជធានីភ្នំពេញ ក្នុងគោលបំណងពិនិត្យពីប្រសិទ្ធភាពយុទ្ធនាការផ្សព្វផ្សាយខាងលើនេះ។

ក.៣.៣ ការរៀបចំវគ្គបណ្តុះបណ្តាល សិក្ខាសាលា

សិក្ខាសាលាបច្ចេកទេសចំនួន០២វគ្គ ត្រូវបានរៀបចំឡើងដោយអង្គភាពអនុវត្តគម្រោងផ្នែកសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ មានដូចជា៖

- វគ្គបណ្តុះបណ្តាលស្តីពី "ការត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាពចំណីអាហារសម្រាប់មន្ត្រីត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ" ដែលបានប្រព្រឹត្តទៅកាលពីថ្ងៃទី២៨ ដល់ថ្ងៃទី៣០ ខែមករា ឆ្នាំ២០១៥ នៅខេត្តបាត់ដំបង មានសិក្ខាកាមចូលរួមចំនួន២៤រូប។
- សិក្ខាសាលាស្តីពី "ការត្រួតពិនិត្យ និងនីតិវិធីកំនត់លើការនាំចូលចំណីអាហារចូលដំណើរការទីផ្សារលើកដំបូង" ដែលបានប្រព្រឹត្តទៅកាលពីថ្ងៃទី០៩ ខែកុម្ភៈ ឆ្នាំ២០១៥ នៅអគ្គនាយកដ្ឋានកាំកុងត្រូលនៃក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម មានសិក្ខាកាមចូលរួម៥៣រូប។

ទន្ទឹមនិងនេះ អង្គភាពអនុវត្តគម្រោងផ្នែកសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ បានបញ្ជូនមន្ត្រីបច្ចេកទេសមន្ទីរពិសោធន៍ចំនួន០១រូបនៃអគ្គនាយកដ្ឋានកាំកុងត្រូលនៃក្រសួងពាណិជ្ជកម្ម ទៅសិក្សាវគ្គបណ្តុះបណ្តាលបច្ចេកទេសវិភាគក្នុងមន្ទីរពិសោធន៍ស្តីពី "Advance Separation Methods"នៅសាកលវិទ្យាល័យរដ្ឋធានី

Stockholm ប្រទេសស៊ីស។

ក.៣.៤ ទស្សនកិច្ចសិក្សានៅបរទេស

ផ្នែកសុវត្ថិភាពចំណីអាហារបានរៀបចំទស្សនកិច្ចសិក្សា

ដើម្បីសិក្សាស្វែងយល់បន្ថែមពីការងារបច្ចេកទេសពាក់ព័ន្ធនិងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ នៅក្នុងប្រទេសចំនួន២គឺ៖

- ទស្សនកិច្ចសិក្សានៅប្រទេសថៃ កាលពីថ្ងៃទី១៨ ដល់ថ្ងៃទី២៣ ខែមករា ឆ្នាំ២០១៥

- ទស្សនកិច្ចសិក្សានៅប្រទេសសិង្ហបុរី កាលពីថ្ងៃទី០២ ដល់ថ្ងៃទី០៦ ខែកុម្ភៈ ឆ្នាំ២០១៥ ។

ខ. ការជំរុញការធ្វើសមាហរណកម្ម និងកិច្ចសហប្រតិបត្តិការក្នុងតំបន់អាស៊ាន និងមហាអនុតំបន់មេគង្គ

ដំណាក់កាលនេះ គម្រោងបានរៀបចំព្រាងនូវ Concept Note ក្នុងការជំរុញការធ្វើសមាហរណកម្ម និងកិច្ចសហប្រតិបត្តិការក្នុងតំបន់អាស៊ាន និងមហាអនុតំបន់មេគង្គ ដើម្បីរៀបចំយន្តការមួយដែលឆ្ពោះទៅការដាក់ចេញនូវកិច្ចព្រមព្រៀងលើកកម្ពស់អនាម័យ និងភូតគាមអនាម័យបំរើឲ្យការសម្របសម្រួលពាណិជ្ជកម្មជាសំខាន់ជាមួយប្រទេសក្នុងមហាអនុតំបន់មេគង្គ ដូចជាប្រទេសឡាវ វៀតណាម ថៃ និងចិន ខណៈដែលកិច្ចសហប្រតិបត្តិការលើផ្នែកនេះមិនទាន់បានអនុវត្តពេញលេញនៅឡើយ។ កិច្ចសហប្រតិបត្តិការនេះ នឹងគ្រោងចាប់ផ្តើមក្នុងដើមឆ្នាំ២០១៦ ខាងមុខនេះ។

គ. ការលើកកំពស់ចំណេះដឹង និងកម្មវិធីសិក្សាស្តីពីអនាម័យនិងភូតគាមអនាម័យ

ផ្នែកអប់រំ អនុវត្តដោយសាកលវិទ្យាល័យភូមិន្ទកសិកម្ម (RUA) បានបន្តសកម្មភាពលើការងារមួយចំនួនដូចខាងក្រោម៖

គ.១ កម្មវិធីសិក្សាថ្មី (Up-Graded Curricula)

ផ្នែកអប់រំ បានសហការជាមួយជំនាញការអន្តរជាតិធ្វើការកែប្រែកម្មវិធីសិក្សាសម្រាប់មហាវិទ្យាល័យចំនួនបីគឺកម្មវិធីសិក្សាថ្មីសម្រាប់មហាវិទ្យាល័យកសិ-ឧស្សាហកម្ម មហាវិទ្យាល័យវិទ្យាសាស្ត្រសត្វ និងវេជ្ជសាស្ត្រសត្វ និងមហាវិទ្យាល័យវិទ្យាសាស្ត្រកសិកម្ម។ កម្មវិធីសិក្សាត្រូវបានដាក់ឲ្យប្រើប្រាស់នៅសាកលវិទ្យាល័យភូមិន្ទកសិកម្ម ដោយមានការឯកភាពពីឯកឧត្តមរដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ កាលពីថ្ងៃទី..... ខែ...... ឆ្នាំ២០១៥។

គ.២ អាគារមន្ទីរពិសោធន៍អតិសុខុមប្រាណ

ការងារសាងសង់អាគារមន្ទីរពិសោធន៍អតិសុខុមប្រាណ បានបញ្ចប់ការសាងសង់ជាស្ថាពរកាលពីខែធ្នូ ឆ្នាំ២០១៥។ អាគារមន្ទីរពិសោធន៍អតិសុខុមប្រាណនេះ នឹងគ្រោងដាក់សម្ពោធប្រើប្រាស់ក្នុង ត្រីមាសទី១ ឆ្នាំ២០១៦ខាងមុខនេះ។

គ.៣ ការងារជួសជុលបន្ទប់សិក្សាទៅជាបន្ទប់មន្ទីរពិសោធន៍ខ្នាតតូច

ផ្នែកអប់រំបានស្នើសុំគម្រោងកែលម្អប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងអនាម័យ និងភូតគាមអនាម័យក្នុងមហាអនុតំបន់មេគង្គ ធ្វើការកែសម្រួលបន្ទប់សិក្សាទៅជាបន្ទប់មន្ទីរពិសោធន៍ខ្នាតតូច សម្រាប់និស្សិតមហាវិទ្យាល័យកសិឧស្សាហកម្មដើម្បីសិក្សាស្រាវជ្រាវទទួលបាននូវភាពងាយស្រួល និងបង្កើននូវចំណេះដឹងលើការងារពិសោធន៍កាន់តែមានភាពល្អប្រសើរឡើង ក្នុងមុខវិជ្ជាសិក្សានៃមហាវិទ្យាល័យកសិឧស្សាហកម្ម។ បន្ទប់មន្ទីរពិសោធន៍ខ្នាតតូចបានបញ្ចប់ការជួសជុលនិងកែលម្អកាលពីនៅខែមិថុនា ២០១៥។

គ.៤ ការរៀបចំសិក្ខាសាលា

ផ្នែកអប់រំ (Education CIU) ដែលអនុវត្តដោយសាកលវិទ្យាល័យភូមិន្ទកសិកម្ម (RUA) បានរៀបចំវគ្គបណ្តុះបណ្តាលចំនួន១វគ្គ ស្តីពី "Postharvest Handling and Processing of Vegatable" បានប្រព្រឹត្តទៅនៅថ្ងៃទី២៨ ដល់ថ្ងៃទី៣១ ខែកក្កដា ឆ្នាំ២០១៥ នៅសាកលវិទ្យាល័យភូមិន្ទកសិកម្ម។

ឃ. ការគ្រប់គ្រងនិងតាមដានការអនុវត្តគម្រោង

១៥. យុត្តិកម្មលើគម្រោង (បង្ហាញពីហេតុផលថាហេតុអ្វីបានជាគម្រោងនេះត្រូវបានជ្រើសរើស)

១៦. ផលប្រយោជន៍របស់គម្រោង (រៀបរាប់ពីអ្នកដែលនឹងទទួលប្រយោជន៍ផ្ទាល់និងមិនផ្ទាល់ពីការអនុវត្តគម្រោង)

១៧. ការសិក្សាសមិទ្ធិលទ្ធភាព

តើគម្រោងនេះតម្រូវឲ្យមានការសិក្សាសមិទ្ធិលទ្ធភាពដែរ ឬទេ? **គ្មាន**

ប្រសិនបើត្រូវការ តើការសិក្សាសមិទ្ធិលទ្ធភាព បានរៀបចំហើយឬនៅ? **មិនទាន់ចាប់ផ្តើម**

១៨. ផលប៉ះពាល់ផ្នែកបរិស្ថាននិងសង្គម (ពិពណ៌សង្ខេបពីផលប៉ះពាល់របស់គម្រោងលើប្រជាជននិងបរិស្ថានជុំវិញ ប្រសិនបើមាន។ តើគម្រោងនេះនឹងជួយដល់ការកាត់បន្ថយភាពក្រីក្រដែរឬទេ?)

១៩. ការប្រែប្រួល អាកាសធាតុ

ក. តើសកម្មភាព ឬធាតុចេញរបស់គម្រោងទាក់ ទងនឹងការប្រែប្រួលអាកាសធាតុ ឬទេ? **គ្មាន**

ខ. តើគម្រោងមានភាពទាក់ទងនឹងការប្រែប្រួលអាកាសធាតុកម្រិតណា?

សូមជ្រើសរើសវិស័យដែលទាក់ទងនឹងការប្រែប្រួលអាកាសធាតុរបស់គម្រោងនិងបំពេញការចូលរួមចំណែកនៃចំណាយដែលទាក់ទងនឹងការប្រែប្រួលអាកាសធាតុរបស់គម្រោងធៀបនឹងតម្លៃគម្រោងសរុប។

វិស័យដែលទាក់ទងនឹងការប្រែប្រួលអាកាសធាតុ	ភាគរយ	ភាពទាក់ទងនឹងការប្រែប្រួលអាកាសធាតុ

២០. ការកាត់បន្ថយ ហានិភ័យ និង គ្រោះមហន្តរាយ

តើសកម្មភាព ឬធាតុចេញរបស់គម្រោងទាក់ទងនឹងការកាត់បន្ថយហានិភ័យ និងគ្រោះមហន្តរាយដែរឬទេ? **គ្មាន**

២១. ការវិភាគយេនឌ័រ (តើគម្រោងនេះមានផលប៉ះពាល់ដល់តួនាទីរបស់បុរសនិងស្ត្រីក្នុងទីតាំងរបស់គម្រោងនេះដូចម្តេច? តើស្ត្រីនឹងត្រូវចូលរួមយ៉ាងសកម្មក្នុងការអនុវត្តគម្រោងនេះដែរឬទេ?)

២២. សមត្ថភាពអនុវត្តគម្រោង (តើក្រសួងមានជំនាញនិងបទពិសោធន៍គ្រប់គ្រាន់សម្រាប់អនុវត្តគម្រោងដែរឬទេ?)

២៣. ស្ថានភាពនៃការអនុវត្តគម្រោង (ពិពណ៌នាសង្ខេបអំពីវឌ្ឍនភាពរបស់គម្រោងនិងបង្ហាញអំពីភាពប្រឈមនានា ដែល បណ្តាលឲ្យមាន ការព្យាពេលក្នុងការអនុវត្តគម្រោង។)

គិតចាប់ពីចុងឆ្នាំ២០១២ រហូតដល់ដំណាច់ឆ្នាំ២០១៦ នេះ តាមរយៈការវាយតម្លៃ Design and Monitoring Framework (DMF) គម្រោងកែលម្អប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងអនាម័យនិងភូតគាមអនាម័យនៅមហាអនុតំបន់មេគង្គបានអនុវត្តសកម្មភាពបាន ៥៨.៧៤ភាគរយ ដោយគិតលើគ្រប់សកម្មភាពដែលបានគ្រោងក្នុង Output នីមួយៗ។

២៤. អាទិភាពរបស់គម្រោង (បញ្ជាក់ពីការកំណត់អាទិភាពរបស់គម្រោងរបស់ក្រសួង ស្ថាប័ន)

២៥. ការចូលរួមរបស់ដៃគូអភិវឌ្ឍ (ផ្តល់ព័ត៌មានអំពីដៃគូអភិវឌ្ឍសក្តានុពល ដែលពាក់ព័ន្ធនឹងគម្រោងនេះ)

ធនាគារអភិវឌ្ឍន៍អាស៊ី

ផ្នែក ខ ចំណាយរបស់គម្រោងនិងប្រភពហិរញ្ញប្បទាន

(គិតជាពាន់ដុល្លារអាមេរិក)

ចំណាយវិនិយោគ	2016		2017	2018	2019	2020	សរុប	ថវិកា
	ថវិកា	ជាក់ស្តែង	ថវិកា	ប៉ាន់ស្មាន	ប៉ាន់ស្មាន	ប៉ាន់ស្មាន	2018-2020	ចរន្ត
ចំណាយប្រតិបត្តិ	1,183.6	389.2	565.3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
បៀវត្សរ៍	65.5	55.8	32.8	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
សម្ភារៈនិងរដ្ឋបាល	809.3	279.7	378.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
ផ្សេងៗ	308.8	53.7	154.4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
ចំណាយមូលធន	3,029.7	988.7	284.4	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
ការសាងសង់	163.8	56.8	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
សេវាទីប្រឹក្សា	814.9	246.8	127.7	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
ទព្វសម្ភារៈ	1,025.4	349.5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
ការបណ្តុះបណ្តាល	635.3	197.7	78.7	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
ផ្សេងៗ	390.3	137.9	78.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
ចំណាយសរុប	4,213.3	1,377.9	849.7	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0

ប្រភពហិរញ្ញប្បទាន	2016		2017	2018	2019	2020	សរុប	
	ថវិកា	ជាក់ស្តែង	ថវិកា	ប៉ាន់ស្មាន	ប៉ាន់ស្មាន	ប៉ាន់ស្មាន	2018-2020	
ចំណូលពីគម្រោង	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
ថវិកាជាតិ	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
សាច់ប្រាក់សុទ្ធ	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
ធនធានផ្សេងៗ	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
ហិរញ្ញប្បទាន របស់ ដៃគូអភិវឌ្ឍ	4,213.3	873.6	849.7	0.0	0.0	0.0	0.0	
Asian Development Bank	4,213.3	873.6	849.7	0.0	0.0	0.0	0.0	
សរុបហិរញ្ញប្បទាន ដែលបានសន្យាផ្តល់	4,213.3	873.6	849.7	0.0	0.0	0.0	0.0	
តម្រូវហិរញ្ញប្បទាន បំពេញបន្ថែម	0.0	504.3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	

បានឃើញ និង ឯកភាព

រដ្ឋមន្ត្រី

កាលបរិច្ឆេទ: