ឯកឧត្តម ទេសរដ្ឋមន្ត្រី ចម ប្រសិទ្ធ អញ្ជើញជាអធិបតី ក្នុងពិធីបើកវគ្គបណ្តុះបណ្តាលមូលដ្ឋាន សម្រាប់អ្នកប្រឹក្សាយោបល់ និងគ្រូបង្គោល ស្តីពីប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារបែបទំនើប សម្រាប់សហគ្រាសធុនតូច និងមធ្យម

ពិធីបើកវគ្គបណ្តុះបណ្តាលមូលដ្ឋានសម្រាប់អ្នកប្រឹក្សាយោបល់ និងគ្រូបង្គោល ស្តីពីប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារបែបទំនើប សម្រាប់សហគ្រាសធុនតូច និងមធ្យម ត្រូវបានប្រារព្ធធ្វើឡើងនាព្រឹកថ្ងៃទី ២៨ ខែកក្កដា ឆ្នាំ២០១៤ ក្រោមអធិបតីភាព ឯកឧត្តម ចម ប្រសិទ្ធ ទេសរដ្ឋមន្ត្រី រដ្ឋមន្ត្រី ក្រសួងឧស្សាហកម្ម និងសិប្បកម្ម និងលោក **Yong Kok Seng** ជំនាញការមកពីអង្គការផលិតភាពអាស៊ី (APO) នៅសណ្ឋាគារ Sunway រាជធានីភ្នំពេញ ។

សិក្ខាកាមចូលរួមក្នុងវគ្គបណ្តុះបណ្តាលនោះ រួមមានចំនួន៤២ រូប មកពីបណ្តាតំណាងសហគ្រាសធុនតូច និងមធ្យម ក្នុងរាជធានីភ្នំពេញ មន្ត្រីនៃមជ្ឈមណ្ឌលផលិតភាពនៃក្រសួងឧស្សាហកម្ម និងសិប្បកម្ម ចំនួន០៩រូប មន្ត្រីវិទ្យាស្ថានស្តង់ដារកម្ពុជា ចំនួន០២រូប មន្ត្រីមកពីនាយកដ្ឋានសហគ្រាសធុនតូច និងមធ្យមចំនួន០១រូប សហគមន៍ស្រូវអង្ករចំនួន០១រូប ក្រុហ៊ុន Green Trade ចំនួន០១ រូបបុគ្គលិកសណ្ឋាគារ Sunway ចំនួន០៣រូប ក្រសួងពាណិជ្ជកម្មចំនួន០១រូប និងក្រសួងសុខាភិបាលចំនួន០១រូប ។

លោក **ហ៊ឹម ផានិត** អនុប្រធានមជ្ឈមណ្ឌលផលិតភាព ជាតិ បានធ្វើរបាយការណ៍សង្ខេបអំពីសកម្មភាពអនុវត្តគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារបែបទំនើប ដោយបានបញ្ជាក់ថាវគ្គបណ្តុះបណ្តាលនេះមានរយៈពេល០៥ថ្ងៃ ។ អង្គការផលិតភាពអាស៊ីបានជំនួយបច្ចេកទេស និងថវិកាក្នុងការអនុវត្តគម្រោង ចាប់តាំងពីឆ្នាំ១៩៨៦ ទៅដល់បណ្តាប្រទេសជាសមាជិក

ដូចជាៈ ប្រទេសបង់ក្លាដេស ឥណ្ឌូនេស៊ី កម្ពុជា ជប៉ុន កូរ៉េ ឡាវ ហ្វីលីពីន ថៃ ជាដើម។ ដោយឡែកកម្ពុជា បានអនុវត្តពីខែមិថុនា ឆ្នាំ២០១១ និងបញ្ចប់នៅខែមេសា ឆ្នាំ ២០១៣ ។ សហគ្រាសសិប្បកម្មចំនួន៣ ត្រូវបានជ្រើសរើស ដើម្បីឱ្យចូលរួមអនុវត្តគម្រោងខាងលើ ដោយផ្តោតលើវិធីសាស្ត្រ ស៥–សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ–ការអនុវត្តផលិតកម្មល្អ–ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាព HACCP និង ISO22000 ដើម្បីណែនាំឱ្យមន្ត្រីផលិតភាពជាតិជាអ្នកអនុវត្តផ្ទាល់ជាមួយអ្នកជំនាញការ ក្នុងគោលបំណងកសាងសមត្ថភាព និងបណ្តុះបណ្តាល អ្នកប្រឹក្សាយោបល់កម្ពុជា សម្រាប់អ្នកបណ្តុះបណ្តាលបន្តនៅក្នុងស្រុក ។

លោក **Yong Kok Seng** ជំនាញការមកពីអង្គការផលិតភាពអាស៊ី (APO) បានអញ្ជើញមានប្រសាសន៍បញ្ជាក់ថាៈ មជ្ឈមណ្ឌលផលិតភាពជាតិ (NPCC) នៃក្រសួងឧស្សាហកម្ម និងសិប្បកម្ម ជាសមាជិកនៃអង្គការផលិតភាពអាស៊ី ។ រាល់គម្រោងទាំងអស់ត្រូវបានសម្របសម្រួលដោយ NPCC ហើយថ្ងៃនេះជាគម្រោងមួយទៀតរបស់អង្គការផលិតភាពអាស៊ី (APO) ដែលជាវគ្គបណ្តុះបណ្តាលមូលដ្ឋានគ្រឹះពាក់ព័ន្ធ និងប្រព័ន្ធសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ដែលត្រូវចែកចេញជាពីរវគ្គ ថ្ងៃនេះជាវគ្គទី១ ហើយនៅខែកញ្ញាខាងមុខ ជាវគ្គទី២ ។

មានប្រសាសន៍នាឱកាសនោះ ឯកឧត្តម ទេសរដ្ឋមន្ត្រី ចម ប្រសិទ្ធ ក្នុងនាមក្រសួងឧស្សាហកម្ម និងសិប្បកម្ម និង រាជរដ្ឋាភិបាលកម្ពុជា បានសម្តែងនូវសេចក្តីសោមនស្សរីករាយចំពោះការបើកវគ្គបណ្តុះបណ្តាលដ៏មានសារៈសំខាន់ដល់អ្នកប្រឹក្សាយោបល់ និងគ្រូបង្គោលស្តីពីប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារបែបទំនើបសម្រាប់សហគ្រាសធុនតូច និងមធ្យម និងថ្លែងអំណរគុណចំពោះគ្រប់កិច្ចសហប្រតិបត្តិការទាំងអស់ ។ ឯកឧត្តម ទេសរដ្ឋមន្ត្រី បានបញ្ជាក់ថាៈ នៅក្នុងយុទ្ធសាស្ត្រចតុកោណដំណាក់កាលទី៣ ក្នុងមុំទី២ បានកំណត់គោលដៅឆ្ពោះទៅរកការអភិវឌ្ឍន៍ឧស្សាហកម្ម និង សហគ្រាសធុនតូច និងមធ្យម ហើយមុំទី៣ បានគូសបញ្ជាក់អំពីគោលដៅ នៃការអភិវឌ្ឍន៍ទីផ្សារការងារ ។ លើមូលដ្ឋាននេះ រាជរដ្ឋាភិបាល បានបន្តធ្វើពិពិធកម្មមូលដ្ឋានឧស្សាហកម្ម តាមរយៈការជម្រុញលើកទឹកចិត្តវិនិយោគ ក្នុងវិស័យឧស្សាហកម្មថ្មីៗទំនើប ដែលមានតម្លៃបន្ថែមខ្ពស់ មានភាពច្នៃប្រឌិតរស់រវើក និងមានសមត្ថភាពប្រកួតប្រជែង ជាពិសេសឧស្សាហកម្មផ្គុំតម្លើង ឧស្សាហកម្មអេឡិចត្រូនិក ឧស្សាហកម្មគ្រឿងបន្លាស់ ឧស្សាហកម្មកែច្នៃផលិតផលកសិកម្ម និងម្ហូបអាហារ ។ល។ ដោយពង្រឹងស្ថាប័នមជ្ឈមណ្ឌលផលិតភាពជាតិ និងមជ្ឈមណ្ឌលមន្ទីរពិសោធន៍ឧស្សាហកម្ម ដើម្បីរួមចំណែកប្រកបដោយផ្លែផ្កាដល់ការជម្រុញ និងពង្រីកមូលដ្ឋានផលិតកម្ម ឧស្សាហកម្ម និងសិប្បកម្ម ។ ជាក់ស្តែងការផលិតកសិផល ការកែច្នៃ និងការនាំចេញស្បៀងអាហារ បានរួមចំណែកយ៉ាងសំខាន់ដល់កំនើនសេដ្ឋកិច្ចជាតិ ដែលកន្លងទៅបានសម្រេចជាមធ្យមប្រមាណ៧% ក្នុងមួយឆ្នាំ ។ ហេតុដូច្នេះ ដើម្បីបន្តលើកកំពស់សមត្ថភាពផលិតផលយើងបន្តទៀត អ្វីដែលជាបញ្ហាប្រឈមទាក់ទងនិងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ គឺជាកត្តាសំខាន់ ដោយមិនអាចមើលរំលងបាននោះទេ ជាពិសេស ចំពោះគោលនយោបាយជម្រុញការនាំចេញ ព្រោះវាពាក់ព័ន្ធ និងការផ្គត់ផ្គង់ផលិតផលចាប់ផ្តើមពីនៅចំការ រីកសិដ្ឋាន រហូតដល់មាត់របស់អ្នកបរិភោគ ហើយហានិភ័យអាចកើតមានគ្រប់ដំណាក់ នៃខ្សែសង្វាក់ផ្គត់ផ្គង់នេះ ។ បងប្អូនសិក្ខាកាមដែលអញ្ជើញមកចូលរួម ក្នុងសិក្ខាសលានាថ្ងៃនេះ សុទ្ធតែមានគោលដៅរួមមួយ គឺស្វែងយល់អំពីវិធីសាស្ត្រផលិត និងផ្គត់ផ្គង់ផលិតផលម្ហូបអាហារ ដែលមានសុវត្ថិភាព និងខិតខំកាត់បន្ថយហានិភ័យឱ្យមកនៅកម្រិតតិចតួចបំផុតជូនដល់អតិថិជនរបស់ខ្លួន ។

ឯកឧត្តម ទេសរដ្ឋមន្ត្រី ចម ប្រសិទ្ធ បានបន្ថែមថាៈការធានាបាននូវសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ជាបញ្ហាប្រឈម ដែលយើងទាំងអស់គ្នា ត្រូវតែរួមគ្នាដោះស្រាយ ។ ការផលិតនូវផលិតផលដែលគ្មានសុវត្ថិភាពដូចជាៈការប្រើ ជីគីមីកសិកម្ម លើសកំរិតអនុញ្ញាត ការប្រើសារធាតុបន្ថែមលើម្ហូបអាហារមិនត្រឹមត្រូវតាមបទដ្ឋានបច្ចេកទេស ការប្រើមិនសមស្របនូវសារធាតុរក្សាទុកឱ្យបានយូរ ការរៀបចំ និងរក្សាទុកក្នុងឃ្លាំងដោយមិនគោរពតាមការតម្រូវ និងលក្ខខ័ណ្ឌស្តង់ដារអនាម័យ ។ ល។ នឹងអនុញ្ញាតឱ្យមានភ្នាក់ងារបង្កគ្រោះថ្នាក់ទាំងបីគឺៈ**ជីវសាស្ត្រ** (មេរោគជាបាក់តេរី វីរុស ប៉ារ៉ាសិត) **រូបសាស្ត្រ** កំទេចកំទីថ្ម លោហៈ កញ្ចក់) និង **គីមីសាស្ត្រ** (សារធាតុសាប៊ូ និងប្រេងកាត) កើតមានដុះដាល ប្រជ្រៀតចូលក្នុងម្ហូបអាហារ ហើយចុងក្រោយបង្កជំងឺដង្កាត់ រឺមរណៈភាពដល់អ្នកទទួលទាន ។ ជាឧទាហរណ៍កាលពីឆ្នាំ២០១៣ ផលិតផលម្សៅទឹកដោះគោមួយឈ្មោះ DUMEX ផ្គត់ផ្គង់ដោយក្រុមហ៊ុនយក្ស Fonterra មានមូលដ្ឋាននៅប្រទេសញូវហ្សេលែន ត្រូវរងការរាំងមិនឱ្យនាំចូលទៅកាន់ប្រទេសចិន រុស្ស៊ី និងវៀតណាម ដោយសារគ្រឿងផ្សំជាកាកទឹកដោះថ្លា បានឆ្លងបាក់តេរី ដែលអាចបណ្តាលឱ្យមានជំងឺ Botulism ដែលជាជំងឺកម្រកើតមានតែបង្កឱ្យស្លាប់បាន ។ បើក្រុមហ៊ុននោះមិនខានប្រើប្រាស់ប្រព័ន្ធសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារតឹងតែងទេ នោះពួកគេនឹងពុំអាចរកឃើញដានផលិតផលខូចគុណភាពភ្លាមៗទេ ហើយក៏មិនអាចប្រមូលយកពីទីផ្សារបានទាន់ពេលផងដែរ ។ ដែលនាំឱ្យហានិភ័យនៃការប៉ះពាល់ដល់អ្នកទទួលទានថមថយមកនៅកម្រិតទាបបំផុតនោះឡើយ ។

ស្របពេលដែលខ្សែសង្វាក់ផ្គត់ផ្គង់ម្ហូបអាហារកាន់តែស្មុគស្មាញ សារធាតុបន្ថែមលើម្ហូបអាហារប្រភេទថ្មីៗ លេចមុខកាន់តែច្រើន ម្ហូបអាហារប្រភេទប្តូរហ្សែន (Genetically Modified{GM Food}) ដូចជាសាច់មាន់កសិកម្ម កំពុងកើតមានច្រើនលើទីផ្សារ ហើយយើងក៏សង្កេតឃើញថាពិភពលោកកំពុងប្រើបច្ចេកវិទ្យាណាណូ (Nanotechnology) ក្នុងផលិតកម្មម្ហូបអាហារសម្រាប់ការវេចខ្ចប់ ឱ្យនៅស្រស់ និងរក្សាគុណភាពឱ្យបានយូរជាងមុន ។ ទាំងនេះ ជាកត្តាដែលយើងទាំងអស់គ្នាគួរត្រូវចូលរួមពិនិត្យ និងរួមគ្នាចាត់វិធានការ ។ បច្ចុប្បន្ន ដើម្បីរួមចំណែកដល់ការអភិវឌ្ឍន៍វិស័យម្ហូបអាហារនេះ ក្រសួងឧស្សាហកម្ម និងសិប្បកម្ម កំពុងរៀបចំគោលនយោបាយលើកទឹកចិត្តដល់សហគ្រាស ក្នុងវិស័យផលិតកម្មម្ហូបអាហារ ក្រោមរូបភាពជំនួយបច្ចេកទេស និងហិរញ្ញវត្ថុ ជម្រុញការបង្កើតស្តង់ដារសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ផ្សព្វផ្សាយជាសាធារណៈ និងទូលំទូលាយនូវប្រកាសស្តីពីសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ និងស្តង់ដារ បណ្តុះបណ្តាលធនធានមនុស្សជាបន្តបន្ទាប់ ផ្តល់ជូនឯកសារណែនាំអំពីការអនុវត្តជាក់ស្តែងតាមគេហទំព័រអ៊ិនធើណេត និងឯកសារសន្លឹក ព្រមទាំងការបង្កើតយន្តការដោះស្រាយការលំបាកនានា ដែលសហគ្រាសកំពុងប្រឈម ។

ទោះជាយ៉ាងណាក៏ដោយ យន្តការទាំងនេះនឹងមិនអាចសម្រេចបានទេ បើគ្មានការប្តេជ្ញាចិត្តចូលរួមពីភាគីពាក់ព័ន្ធនានា ជាពិសេសអ្នកផលិតដោយផ្ទាល់ ក៏ដូចជាអ្នកប្រើប្រាស់ ។ សហគ្រាសឯកជនមានតួនាទីអនុវត្តឱ្យបានខ្ជាប់ខ្ជួន ដោយអនុលោមតាមគោលការណ៍សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ក៏ដូចជាប្រកាសនានាដែលចេញដោយស្ថាប័នមានសមត្ថកិច្ចនីមួយៗ ជាពិសេសក្រសួងឧស្សាហកម្ម និងសិប្បកម្ម ។ ចំពោះអ្នកប្រើប្រាស់ រឺអ្នកបរិភោគមានតួនាទីចូលរួម តាមរយៈធ្វើជាអ្នកវាយតម្លៃ ហើយរាយការណ៍អំពីបាតុភាពទាំងឡាយកើតមានឡើងបណ្តាលមកពីអ្នកប្រតិបត្តិក្នុងខ្សែសង្វាក់ផ្គត់ផ្គង់ ។

ឯកឧត្តម ទេសរដ្ឋមន្ត្រី បានបង្ហាញនូវការរំពឹងថាៈ វគ្គនេះនឹងសម្រេចឱ្យខាននូវគោលដៅសំខាន់ៗចំនួន ៤ គឺៈ**ទី១** – ពង្រឹងសមត្ថភាពរបស់មជ្ឈមណ្ឌលផលិតភាពជាតិផ្នែកពិគ្រោះយោបល់ និងបណ្តុះបណ្តាលខាងប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារបែបទំនើប (MFSMS:HACCP/ISO22000) –**ទី២ៈ** បន្ថែមលើការប្រឹក្សាយោបល់ និងបណ្តុះបណ្តាលដល់មន្ត្រី–កសាង និងបង្កើនចំនួនអ្នកប្រឹក្សាយោបល់គ្រូបង្គោល និងអ្នកប្រតិបត្តិផ្នែកប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ ឱ្យមានលក្ខណៈសម្បត្តិគ្រប់គ្រាន់ **ទី៣ៈ** គិតគូរអំពីយុទ្ធសាស្ត្រអនាគត ដើម្បីផ្សព្វផ្សាយប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាព ម្ហូបអាហារដល់ឧស្សាហកម្ម កែច្នៃម្ហូបអាហារកម្ពុជា និងធុរៈកិច្ចកែច្នៃកសិកម្មទាំងអស់ និង **ទី៤ៈ** ពង្រឹងសមត្ថភាពនានារបស់រាជរដ្ឋាភិបាល ដើម្បីគ្រប់គ្រងខ្សែសង្វាក់ផលិតកម្មម្ហូបអាហារកម្ពុជា និងគាំទ្រដល់សកម្មភាពផ្សេងៗទៀត ដើម្បីជម្រុញវិស័យកសិកម្ម និងឧស្សាហកម្មម្ហូបអាហារនៅកម្ពុជា។

ក្នុងនាមថ្នាក់ដឹកនាំក្រសួងឧស្សាហកម្ម និងសិប្បកម្ម ឯកឧត្តមទេសរដ្ឋមន្ត្រី ចម ប្រសិទ្ធ បានវាយតម្លៃខ្ពស់ និងសម្តែងនូវការកោតសរសើរដោយស្មោះចំពោះក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រម៉ាញ់ និងនេសាទនៃប្រទេសជប៉ុន តាមរយៈអង្គការផលិតភាពអាស៊ី និងមជ្ឈមណ្ឌលផលិតភាពជាតិ ដែលបានយកចិត្តទុកដាក់លើការលើកកំពស់សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារតាមបែបទំនើប ហើយបានប្រឹងប្រែងជួយរៀបចំឱ្យមានសហគ្រាសគំរូយ៉ាងហោចណាស់ចំនួន បី គឺៈក្រុមហ៊ុនផលិតផលនំស្រួយលីលី–ក្រុមហ៊ុនទឹកពិសារដបអេវ៉ូទិច និងក្រុមហ៊ុនជីងវ៉ននៃ របូតទទួលបានជោគជ័យ ក្នុងការអនុវត្តប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារបែបទំនើប ដូចជាៈ HACCP(Hazard Analisis and Critical Control Point) និង ISO22000 ជាដើម ។ ដើម្បីចែករំលែកបទពិសោធន៍ ដែលក្រុមហ៊ុនគំរូទាំងបី និងមន្ត្រីមជ្ឈមណ្ឌលផលិតភាពជាតិ បានទទួលក្នុងរយៈពេលអនុវត្តគម្រោងកសាងក្រុមហ៊ុនគំរូ លើប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារកម្រិតខ្ពស់នេះ ។

ឯកឧត្តម ទេសរដ្ឋមន្ត្រី បានបន្តថាៈ កន្លងមកមជ្ឈមណ្ឌលផលិតភាពជាតិ នៃក្រសួងឧស្សាហកម្ម និងសិប្បកម្មធ្លាប់បានស្នើជ្រើសរើសយកសហគ្រាសផលិតកម្មមួយចំនួន មកពីខេត្តគោលដៅចំនួន០៤ រួមមានៈ ខេត្ត បាត់ដំបង កំពង់ចាម តាកែវ និងខេត្តព្រះសីហនុ ក្នុងគោលបំណងបង្កើតក្រុមហ៊ុនគំរូ ដើម្បីអនុវត្តវិធីសាស្ត្រ ស៥ នៅតាមមូលដ្ឋាន និងបណ្តុះបណ្តាលមន្ត្រីនៃមន្ទីរឧស្សាហកម្ម និងសិប្បកម្ម ក្នុងខេត្តទាំង៤ ឱ្យក្លាយជាអ្នកមានសមត្ថភាពប្រឹក្សាយោបល់អំពីវិធីសាស្ត្រ ស៥ នេះ ។ មជ្ឈមណ្ឌលផលិតភាបជាតិ ក៏ខានរៀបចំឱ្យមានសិក្ខាសាលាអំពីការយល់ដឹងផលិតភាព និងការបង្កើនផលិតភាពជាច្រើនលើក សម្រាប់អ្នកគ្រប់គ្រងថ្នាក់កំពូល និងថ្នាក់កណ្តាលនៃសហគ្រាសធុនតូច និងមធ្យម ដោយមានការបណ្តុះបណ្តាលនូវវិធីលើកកំពស់ផលិតភាពនានា មានវិធីសាស្ត្រ ស៥ ខាយស៊ិន និង GMP(Good Manufacturing Practice) ជាដើម ហើយបានអនុវត្តជាគំរូនៅក្នុងសហគ្រាសធុនតូច និងមធ្យមមួយចំនួនប្រកបដោយជោគជ័យ ។

ឆ្លៀតឱកាសនោះ ឯកឧត្តម ទេសរដ្ឋមន្ត្រី ចម ប្រសិទ្ធ បានស្នើដល់បងប្អូនសិប្បករ រួមទាំងសិក្ខាកាមទាំងអស់សូមយកចិត្តទុកដាក់ស្តាប់បទបង្ហាញរបស់វាគ្មិន ហើយចាប់យកនូវចំណេះដឹងថ្មីៗបន្ថែមទៀត ដើម្បីយកទៅអភិវឌ្ឍន៍សហគ្រាសយើង និងសូមអំពាវនាវដល់សហគ្រាសផលិតកម្មទាំងអស់ ទទួលយកទស្សនៈ និងបណ្តាវិធីសាស្ត្រលើកកំពស់ផលិតភាពនានា ពីអង្គការផលិតភាពអាស៊ី និងមជ្ឈមណ្ឌលផលិតភាពជាតិឱ្យបានច្រើន ដើម្បីបង្កើនសមត្ថភាពច្នៃប្រឌិត

និងការប្រកួតប្រជែងក្នុងតំបន់ ក៏ដូចជាលើសកលលោក ។ ឯកឧត្តម ទេសរដ្ឋមន្ត្រី បានបញ្ជាក់ថា៖ ឈ្មោះ លេខទូរស័ព្ទ និងអាសយដ្ឋាន E-mail របស់សិក្ខាកាមទាំងអស់ នឹងត្រូវដាក់បញ្ចូលក្នុង Website របស់ក្រសួងឧស្សាហកម្ម និងសិប្បកម្ម ដើម្បីងាយស្រួលឱ្យសហគ្រិន វិសាធារណៈជនទូទៅងាយស្រួលទំនាក់ទំនងនិងស្វែងរកអ្នកប្រឹក្សាយោបល់ ។ ជាមួយគ្នានេះ ឯកឧត្តម បានស្នើឱ្យអង្គការផលិតភាពអាស៊ី (APO) សហការជាមួយមជ្ឈមណ្ឌលផលិតភាពជាតិ ធ្វើឯកសារផ្សព្វផ្សាយ រយៈពេលខ្លីតាមបណ្តាញទូរទស្សន៍ក្នុងស្រុកមួយចំនួន ដើម្បីបង្ហាញឱ្យមានការស្វែងយល់អំពី សុវត្ថិភាពម្ហូបអាហារ គោលការណ៍ស៥ និងផលប្រយោជន៍ពីការទទួលបានស្តង់ដារផលិតផលជាដើម ។