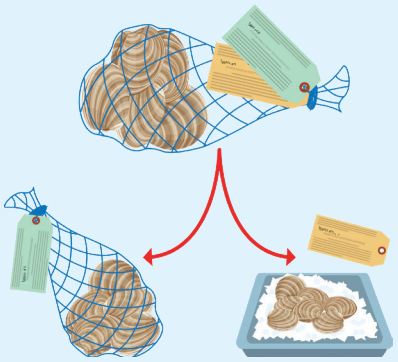
# រក្សាទុក កត់ត្រាទុក និងចងក្រងទុកជាឯកសារនូវស្លាកព័ត៌មានអំពីខ្យង ខ្ចៅ លៀស គ្រំ

## សេចក្តីណែនាំអំពីការបរិភោគ អយស្ទ័រ ងាវ និងលៀសសមុទ្រ

ស្លាកព័ត៌មានបង្ហាញអំពីប្រភពរបស់សត្វដែលមានស្នូកដូចជាខ្យង ខ្ចៅ លៀស គ្រំ ជាដើម។ កំណត់ត្រាដែលរក្សាទុកបានល្អ ជួយរដ្ឋ និងដៃគូក្នុងស្រុក តាមដានប្រភពដែលខ្យង ខ្ចៅ លៀស គ្រំ ដែលផ្ទុកសារធាតុកខ្វក់រស់នៅ។ ប្រសិនបើនរណាម្នាក់ឈឺបន្ទាប់ពីបានបរិភោគខ្យង ខ្ចៅ លៀស គ្រំ រួច ហេតុការនេះ អាចជួយការពារមនុស្សជាច្រើននាក់ទៀតអោយជៀសផុតពីការឈឺថ្កាត់ ។

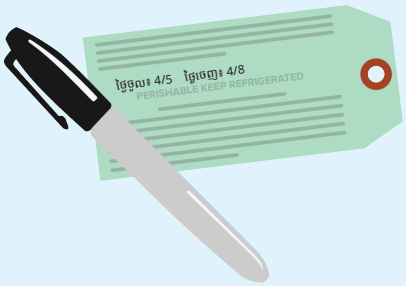


### សូមរក្សាទុកស្លាកព័ត៌មានដើមអោយនៅជាប់នឹងថង់ឬធុងដាក់ខ្យង ខ្ចៅ លៀង គ្រំ តាំងពីដើមដំបូង។

បង្កើតស្លាកព័ត៌មានទីពីរ ប្រសិនបើអ្នករំលែកវាចេញពីថង់ឬធុងដើម នៅចន្លោះពេលស្តុកទុកនិងដាក់តាំងលក់។ អ្នកអាច៖

- ប្រើស្លាកព័ត៌មានដូចគ្នាទីពីរ ដែលទទួលបានពីអ្នកលក់ដំ។
- ថតចម្លងស្លាកព័ត៌មាន ហើយរក្សាទុកនៅជាមួយខ្យង ខ្ចៅ លៀស គ្រំដែលដាក់លក់។

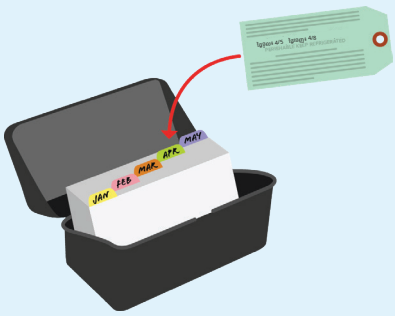
! សូមកុំយក ខ្យង ខ្ចៅ លៀស គ្រំ ពីថង់ឬធុងផ្សេងទៀត ដាក់លាយគ្នា។




### សូមកត់ត្រាទុកនៅថ្ងៃដំបូងដែលអ្នកលក់ ឬយកខ្យង ខ្ចៅ លៀស គ្រំ មកធ្វើជាម្ហូបអាហារ។ បន្ទាប់មកកត់ត្រាថ្ងៃចុងក្រោយដែលអ្នកលក់ ឬយក ខ្ចៅ លៀស គ្រំ មកធ្វើជាម្ហូបអាហារ។

ប្រើបិចហ្វឺតដែលលុបមិនជ្រះ ឬទឹកបិកដែលធន់នឹងទឹក។

- ប្រសិនបើមិនមានកន្លែងសម្រាប់សរសេរកាលបរិច្ឆេទទេ សូមសរសេរនៅកន្លែងណាមួយក៏បាននៅលើស្លាកព័ត៌មាន ដរាបណាវាមិនបាំងពីលើព័ត៌មានស្តីអំពីច្បាប់នេសាទខ្យង ខ្ចៅ លៀស គ្រំ។




### ចងក្រងទុកជាឯកសារនូវស្លាកព័ត៌មានដើមរយៈពេល 90 ថ្ងៃ។

ប្រើប្រព័ន្ធដើម្បីរក្សាទុកស្លាកព័ត៌មានតាមលំដាប់លំដោយ ដូចជាប្រអប់ក្រូណូឬសៀវភៅទុកឯកសារជាដើម។

- សូមទុកដាក់ឯកសារតាមលំដាប់លំដោយនៅថ្ងៃចុងក្រោយដែលបានលក់និងយកខ្យង ខ្ចៅ លៀស គ្រំ មកធ្វើជាម្ហូបអាហារ ឬបោះចោល។
- សូមរក្សាទុកស្លាកព័ត៌មានរយៈពេល 90 ថ្ងៃ។

មន្ត្រីអធិការកិច្ចសុវត្ថិភាពចំណីអាហារពិនិត្យមើលស្លាកព័ត៌មានប្រសិនបើមានអតិថិជនឈឺថ្កាត់។ ពួកគេក៏នឹងផ្ទៀងផ្ទាត់ការរក្សាទុកស្លាកព័ត៌មានក្នុងអំឡុងពេលធ្វើអធិការកិច្ចជាប្រចាំផងដែរ។



Do it Right!
Serve it Safe!