



Co-funded by
the European Union



សេចក្តីប្រកាសព័ត៌មាន

មជ្ឈមណ្ឌលអភិវឌ្ឍន៍ការវេចខ្ចប់កម្ពុជា ក្រុមប្រឹក្សាសម្រាប់ការដើរឱ្យបង្កើតភាពប្រកួតប្រជែងនៃវិស័យកសិកម្ម នៃសហប្រតិបត្តិការអឺរ៉ុប

រាជធានីភ្នំពេញ ថ្ងៃទី០៩ ខែធ្នូ ឆ្នាំ២០២៤៖ បន្ទាប់ពីពិធីអបអរសាទរខួបលើកទី ៦០ របស់សាកលវិទ្យាល័យកូមិកូ កសិកម្ម (RUA) ក្រោមអធិបតីភាពដ៏ខ្ពង់ខ្ពស់របស់ **ឯកឧត្តម ចាន់ សុវត្ថុ** រដ្ឋលេខាធិការ ក្រសួងកសិកម្ម រុក្ខាប្រមាញ់ និងនេសាទ កាលពីថ្ងៃសុក្រ ទី០៦ ខែធ្នូ មជ្ឈមណ្ឌលអភិវឌ្ឍន៍ការវេចខ្ចប់កម្ពុជា (CPC) ក៏ត្រូវបានសម្ពោធជាក់ឱ្យប្រើប្រាស់ជាផ្លូវការ។ នេះជាសមិទ្ធផលនៃថ្នាលស្រាវជ្រាវ នវានុវត្តន៍ និងបច្ចេកវិទ្យាម្ហូបអាហារ (FTRIP) ដែលបង្កើតឡើងដោយគម្រោងអភិវឌ្ឍន៍ផលិតផលក្រោយប្រមូលផល (CAPFISH-Capture) ក្រោមការគាំទ្រថវិកាពីសហភាពអឺរ៉ុប (EU)។

កិច្ចដំណើរការរបស់មជ្ឈមណ្ឌលអភិវឌ្ឍន៍ការវេចខ្ចប់កម្ពុជា គឺជាការបោះជំហានដ៏សំខាន់មួយដើម្បីលើកកម្ពស់ភាពប្រកួតប្រជែងនិងនិរន្តរភាពរបស់ឧស្សាហកម្មម្ហូបអាហារនៅកម្ពុជា។ តាមរយៈការផ្តល់នូវដំណោះស្រាយផ្នែកវេចខ្ចប់បែបនវានុវត្តន៍និងនិរន្តរភាព មជ្ឈមណ្ឌលនេះមានគោលបំណងលើកកម្ពស់សន្តិសុខស្បៀង កាត់បន្ថយកាកសំណល់ និងដើម្បីឱ្យព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជាឈានមុខនៅក្នុងវិស័យកែច្នៃម្ហូបអាហារប្រកបដោយនិរន្តរភាព ។

ការវេចខ្ចប់បែបនវានុវត្តន៍ គឺមានសារៈសំខាន់យ៉ាងខ្លាំងដើម្បីឆ្លើយតបទៅនឹងបញ្ហាប្រឈមសំខាន់ៗដែលក្រុមហ៊ុនសហគ្រាសកែច្នៃម្ហូបអាហារនៅក្នុងវិស័យឯកជនជួបប្រទះ រួមមានកាកសំណល់ម្ហូបអាហារ និងការបាត់បង់ក្នុងដំណើរការកែច្នៃនិងបញ្ហាប្រឈមនៃការប្រែប្រួលអាកាសធាតុ។ ការវាយតម្លៃជាផ្លូវការលើទិដ្ឋភាពរួមនៃការវេចខ្ចប់ក្នុងវិស័យកសិពាណិជ្ជកម្មនិងម្ហូបអាហារ បានគូសបញ្ជាក់យ៉ាងច្បាស់ពីបញ្ហាប្រឈមទាំងនេះ និងកំណើននៃតម្រូវការនូវដំណោះស្រាយនៃការវេចខ្ចប់ប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាព។

បណ្ឌិត សេតី ស៊ីវាវ៉ា ថមច្វាឡ ប្រធានទីប្រឹក្សាបច្ចេកទេសអង្គការ UNIDO នៃគម្រោង CAPFISH-Capture ដែលអនុវត្តរួមគ្នាដោយរដ្ឋបាលផលិតផល (FIA) និងអង្គការ UNIDO បានលើកឡើងថា «ការបង្កើតមជ្ឈមណ្ឌលអភិវឌ្ឍន៍ការវេចខ្ចប់កម្ពុជា គឺជាការឆ្លើយតបយុទ្ធសាស្ត្រចំពោះបញ្ហាប្រឈមខាងលើ ផ្តល់នូវដំណោះស្រាយប្រកបដោយនវានុវត្តន៍ដែលនឹងលើកកម្ពស់ភាពប្រកួតប្រជែងនិងនិរន្តរភាពរបស់អាជីវកម្មម្ហូបអាហារនៅក្នុងស្រុក។»

មុខងារសំខាន់ៗរបស់មជ្ឈមណ្ឌលរួមមាន ការស្រាវជ្រាវនិងអភិវឌ្ឍន៍ដោយផ្តល់នូវដំណោះស្រាយទំនើបៗ ឱ្យបានសមស្របទៅតាមតម្រូវការរបស់សហគ្រាសក្នុងស្រុកនិងការបណ្តុះបណ្តាលកសាងសមត្ថភាព ដើម្បីបំបាត់បំប៉នជំនាញដែលចាំបាច់សម្រាប់ការវេចខ្ចប់ផលិតផលម្ហូបអាហារប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាពនិងនិរន្តរភាព។

មជ្ឈមណ្ឌលអភិវឌ្ឍន៍ការវេចខ្ចប់កម្ពុជា ដំណើរការដោយសាកលវិទ្យាល័យកូមិកូ កសិកម្ម ដែលមិនត្រឹមតែដើរតួនាទីជាមជ្ឈមណ្ឌលបណ្តុះបណ្តាលសម្រាប់អាជីវកម្មប៉ុណ្ណោះទេ ថែមទាំងជាវេទិកាសម្រាប់និស្សិតនិងអ្នកស្រាវជ្រាវ រៀនសូត្រ ដកពិសោធន៍និងផ្សារភ្ជាប់រវាងគម្លាតចំណេះដឹងទ្រឹស្តីនិងការអនុវត្តជាក់ស្តែង។ **ឯកឧត្តម សាស្ត្រាចារ្យ បណ្ឌិត ថៅ ប៊ុនថាន** សាកលវិទ្យាធិការនៃសាកលវិទ្យាល័យកូមិកូ កសិកម្មបានលើកឡើងថា «បន្ថែមពីលើការផ្តល់គាំទ្រដល់សហគ្រាសក្នុងស្រុក មជ្ឈមណ្ឌលនឹងផ្តល់ឱកាសសិក្សាស្រាវជ្រាវបានកាន់តែប្រសើរដល់និស្សិតនិងអ្នកស្រាវជ្រាវរបស់សាកលវិទ្យាល័យផងដែរ។»



លើសពីនេះ មជ្ឈមណ្ឌលនេះនឹងជួយសម្រួលដល់ការផ្លាស់ប្តូរចំណេះដឹង តាមរយៈកិច្ចសហការជាមួយស្ថាប័ន ជំនាញផ្នែកវេចខ្ចប់អន្តរជាតិ រួមទាំងសហភាពអឺរ៉ុបនិងអង្គការវេចខ្ចប់ពិភពលោក (WPO) ដើម្បីជួយអភិវឌ្ឍន៍ជំនាញវេចខ្ចប់ នៅក្នុងវិស័យកែច្នៃម្ហូបអាហាររបស់កម្ពុជា។

បណ្ឌិត សេកមី សុផាវ៉ាម៉ា ថមច្វាធី បានមានប្រសាសន៍បន្ថែមថា «មជ្ឈមណ្ឌលអភិវឌ្ឍន៍ការវេចខ្ចប់កម្ពុជា នេះ នឹងក្លាយទៅជាធនធានគម្រូ ដែលមានលក្ខណៈគ្រប់ជ្រុងជ្រោយ ដើម្បីលើកស្ទួយភាពប្រកួតប្រជែងរបស់វិស័យកសិកម្ម និងឧស្សាហកម្មម្ហូបអាហារកម្ពុជា ទាំងនៅទីផ្សារក្នុងស្រុកនិងពិភពលោក។»

សម្រាប់ព័ត៌មានបន្ថែម សូមទំនាក់ទំនង៖

- 1- លោក អ៊ឹម សំរួល ជំនាញការថ្នាក់ជាតិផ្នែកទំនាក់ទំនងនិងផ្សព្វផ្សាយនៃគម្រោង CAPFISH-Capture៖ S.IM@unido.org
- 2- លោក ទង សុជាតិ នាយករងផ្នែកស្រាវជ្រាវនិងនវានុវត្តន៍នៃសកលវិទ្យាល័យភូមិន្ទកសិកម្ម៖ tsocheath@rua.edu.kh

សម្រាប់ព័ត៌មានបន្ថែមពីគម្រោង៖ <https://open.unido.org/projects/KH/projects/180039>

ព្រឹត្តិប័ត្រគម្រោង៖ <http://newslettercapfish-postharvest.org/achieve>