



ព័ត៌មានប្រតិបត្តិការ

ព័ត៌មានសវនកម្ម/ការត្រួតពិនិត្យ៖

កាលបរិច្ឆេទ៖		លេខសម្គាល់រដ្ឋ៖	ការត្រួតពិនិត្យ PSR៖ ☐ មាន ☐ មិនមាន
សវនករ៖		លេខសម្គាល់ CQP៖	សវនកម្ម CQP៖ ☐ មាន ☐ មិនមាន

ព័ត៌មានកសិដ្ឋាន៖

ឈ្មោះកសិដ្ឋាន៖			
អ្នកចូលរួមសវនកម្ម៖			
អាសយដ្ឋានកសិដ្ឋាន៖			
អាសយដ្ឋាន៖	ទីក្រុង/ក្រុង៖	រដ្ឋ៖	កូដតំបន់៖
☐ អាសយដ្ឋានប្រៃសណីយ៍ស្ថិតនៅក្នុងតំបន់ដើម			
អាសយដ្ឋានប្រៃសណីយ៍៖			
អាសយដ្ឋាន៖	ទីក្រុង/ក្រុង៖	រដ្ឋ៖	កូដតំបន់៖
កន្លែង ឬទីតាំងផ្សេងទៀត រួមបញ្ចូលក្នុងពេលនេះដែរ៖ ☐ មិនពាក់ព័ន្ធ			

ព័ត៌មានឯកសារ៖

ឈ្មោះកសិដ្ឋាន៖ (☐ ដូចខាងលើ)៖			
ឯកសារដែលចេញឱ្យ (☐ ដូចខាងលើ)៖			
ទូរស័ព្ទ៖		អ៊ីម៉ែល៖	
អាសយដ្ឋាន (☐ ដូចអាសយដ្ឋានកសិដ្ឋានខាងលើ) (☐ ដូចអាសយដ្ឋានប្រៃសណីយ៍ខាងលើ)៖			
អាសយដ្ឋាន៖	ទីក្រុង/ក្រុង៖	រដ្ឋ៖	កូដតំបន់៖

ព័ត៌មាន PSR៖

តើកសិដ្ឋានមានរួមបញ្ចូលដំណាំដែរឬទេ?	☐ មាន ☐ មិនមាន		
សកម្មភាពកសិកម្ម៖	☐ ដាំដុះ ☐ ប្រមូលផល ☐ វេចខ្ចប់ ☐ ផ្គុំ ☐ ដំណើរការ		
ការលក់ដំណាំប្រចាំឆ្នាំ៖	☐ ≤ \$25,000 ☐ \$25,001 - \$250,000 ☐ \$250,001 - \$500,000 ☐ \$500,000+		
ការលក់អាហារសរុបប្រចាំឆ្នាំ៖	☐ តិចជាង \$500,000 ☐ \$500,000+		
តើដំណាំរបស់អ្នកមានទីផ្សារយ៉ាងដូចម្តេច?	☐ លក់ដុំ ☐ ទីផ្សារផ្ទាល់ ☐ ទាំងពីរ		
តើច្រើនជាង 50% នៃការលក់ (1) ដោយផ្ទាល់ទៅកាន់អ្នកប្រើប្រាស់ ឬ (2) លក់រាយ ឬភោជនីយដ្ឋាន?	☐ មាន ☐ មិនមាន		
ប្រសិនបើ មាន តើការលក់ភាគច្រើននៅក្នុងរដ្ឋ Massachusetts ឬ?	☐ មាន ☐ មិនមាន		
ស្ថានភាព PSR៖	☐ កសិដ្ឋានគ្របដណ្តប់ជុំ	☐ កសិដ្ឋានគ្របដណ្តប់តូច	☐ កសិដ្ឋានគ្របដណ្តប់តូចណាស់
	☐ ការលើកលែងមានលក្ខណៈគ្រប់គ្រាន់	☐ ការលើកលែងដំណើរការ	☐ ការលើកលែង (តាមទំនិញ ឬទំហំ)

បន្តតាមដាន៖

តើមកពិនិត្យតាមដានគឺជាចាំបាច់ដែរឬទេ?	☐ មាន ☐ មិនមាន		
ចំណាំ៖			



ទំនិញដែលបានសវនកម្ម/ត្រួតពិនិត្យ

ដំណាំដែលបានគ្របដណ្តប់៖

- | | | | | |
|---|--|---|---------------------------------------|--|
| ☐ អាល់មុន | ☐ ស្ពី | ☐ ទំពាំងបាយជូ | ☐ ស្ពៃក្រញាញ់ | ☐ Rutabagas |
| ☐ ផ្លែប៉េប | ☐ កាវ៉ាត | ☐ សណ្តែកបៃតង | ☐ ផ្លែទុំទេស | ☐ ស្លឹកខ្ចឹម |
| ☐ Apricots | ☐ ផ្កាខាត់ណាស | ☐ ត្រាបៃក | ☐ ខ្ចឹមបារាំង | ☐ ខ្ចឹមក្រហម |
| ☐ Aprium | ☐ Celeriac | ☐ ជី | ☐ ផ្លែល្អង | ☐ សណ្តែកព្រិល |
| ☐ Artichokes, Globe-Type | ☐ Celery | ☐ ត្រសក់ស្រូវទឹកឃ្មុំ | ☐ Parsnips | ☐ ទាបបារាំង |
| ☐ ផ្លែប៉េសអាស៊ី | ☐ ផ្លែស្វី | ☐ Huckleberries | ☐ ផ្លែផាសិន | ☐ ផ្ទុរ |
| ☐ ផ្លែប៊ីរ | ☐ ផ្លែឈើវីផ្តែម | ☐ Jerusalem Artichokes | ☐ ផ្លែប៉េស | ☐ ពន្លក |
| ☐ Babacos | ☐ ត្រាប់កៅឡាក់ | ☐ ខាត់ណា | ☐ ផ្លែសាវី | ☐ ផ្លែស្រូប៊ីរី |
| ☐ ចេក | ☐ Chicory | ☐ ផ្លែគីរី | ☐ សណ្តែកបារាំង | ☐ Summer Squash |
| ☐ Belgian Endive | ☐ ក្រូច (ក្រូចលឿង ក្រូចឆ្មារ) | ☐ Kohlrabi | ☐ ម្រេច | ☐ ទាបស្វិត |
| ☐ ផ្លែប៊ីរខ្មៅ | ☐ សណ្តែកក្បូរ | ☐ Kumquats | ☐ ត្រាប់ស្រស់ | ☐ Swiss Chard |
| ☐ ផ្លែប៊ីរខៀវ | ☐ Cress-Garden | ☐ គុយនាយ | ☐ ម្នាស់ | ☐ ត្រាវ |
| ☐ Boysenberries | ☐ ត្រសក់ | ☐ សាឡាត់ | ☐ Plantains | ☐ ប៉េងប៉ោះ |
| ☐ Brazil Nuts | ☐ Curly Endive | ☐ គូលេន | ☐ ផ្លែព្រួន | ☐ រមៀត |
| ☐ Broad (Fava) Beans | ☐ Currants | ☐ Macadamia Nuts | ☐ Plumcots | ☐ Turnips |
| ☐ ផ្កាខាត់ណាខៀវ | ☐ Dandelion Leaves | ☐ ស្វាយ | ☐ Quince | ☐ Walnuts |
| ☐ ពន្លកស្ពៃក្តោប | ☐ Fennel | ☐ ត្រសក់ស្រូវ | ☐ Radicchio | ☐ សាលាដសង |
| ☐ Burdock | ☐ ខ្ចឹម | ☐ មីក្រូបៃតង | ☐ Radishes | ☐ ឪឡឹក |
| ☐ ស្ពៃក្តោប | ☐ Genip | ☐ Mulberries | ☐ Raspberries | ☐ ដំឡូងជ្វា |
| ☐ Cantaloupes | ☐ Gooseberries | ☐ ផ្សិត | ☐ Rhubarb | |

ផលិតផលលើកលែង៖

- | | | | | |
|--|---|--------------------------------------|--------------------------------------|---|
| ☐ ទំពាំងបារាំង | ☐ មើមឈាមមាន់ | ☐ ពោត, ផ្លែម | ☐ Hazelnuts | ☐ ដំឡូង |
| ☐ សណ្តែក ខ្មៅ | ☐ ត្រាប់ស្វាយចន្ទី | ☐ Cranberries | ☐ Horseradish | ☐ ល្អៅ |
| ☐ សណ្តែក ក Great Northern | ☐ ផ្លែឈើវី ជូរ | ☐ ផ្លែលម្អើ | ☐ Lentils | ☐ Squash, winter |
| ☐ សណ្តែក ក Kidney | ☐ សណ្តែកសៀង | ☐ Dill | ☐ ពោតបារាំង | ☐ ដំឡូងជ្វា |
| ☐ សណ្តែក ក Lima | ☐ ត្រាប់កាកាវ | ☐ ត្រប | ☐ សណ្តែកដី | ☐ ក្រចាប់ |
| ☐ សណ្តែក ក Navy | ☐ ត្រាប់កាហ្វេ | ☐ ផ្លែល្អា | ☐ Pecans | |
| ☐ សណ្តែក ក Pinto | ☐ Collards | ☐ ឆ្នី | ☐ ជីអង្កាម | |

ទំនិញផ្សេងទៀតដែលមិនមានក្នុងបញ្ជីខាងលើ៖

(សូមចំណាំ ប្រសិនបើ Basil, Cilantro, Oregano, Parsley, Rosemary, Sage និង/ឬ Thyme ដើម្បីបញ្ជាក់ក្រៅពី "ជី")

--

កំណត់ចំណាំ



បញ្ជីត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាពផលិតផលដំណាំ

សំណួរ #	តម្រូវការ	មាន	មិនមាន	មិនពាក់ព័ន្ធ	យោបល់របស់អ្នកអនុវត្ត
1	ផែនការសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ mGAPS				
1.0.1	តើមានផែនការសុវត្ថិភាពអាហារដែលផ្អែកលើ mGAPS និងតម្រូវការច្បាប់សុវត្ថិភាពដំណាំដែរឬទេ?	☐	☐	☐	W
1.0.2	តើអ្នកគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារកសិកម្ម ត្រូវបានកំណត់អត្តសញ្ញាណទេ?	☐	☐	☐	§
1.0.3	តើអ្នកគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពចំណីអាហាររបស់កសិដ្ឋាន បានទទួលការបណ្តុះបណ្តាលជាផ្លូវការពីសម្ព័ន្ធសុវត្ថិភាពដំណាំដែរឬទេ?	☐	☐	☐	§ R
1.0.4	តើផែនការសុវត្ថិភាពចំណីអាហារត្រូវបានពិនិត្យឡើងវិញជារៀងរាល់ឆ្នាំនៅកម្រិតអប្បបរមាដែរឬទេ?	☐	☐	☐	R
1.0.5	តើមានផែនការវិភាគដែលកំណត់អប្បបរមា រាលដោះ គំនរជីកំប៉ុស សត្វចិញ្ចឹមដែលមានទីតាំងនៅក្នុងកសិដ្ឋាន ឬជាប់នឹងកសិដ្ឋាន អគារ កន្លែងផ្ទុកផ្លូវសម្លាប់សត្វល្អិត ប្រព័ន្ធទឹកស្អុយ ប្រភពទឹក ស្នប់បំពង់ធំ តំបន់ចូលប្រើធនធាន ការចែកចាយប្រព័ន្ធធារាសាស្ត្រ (ដំណាក់ទឹក ពីលើ) និងបន្ទប់ទឹក?	☐	☐	☐	R
1.1	លទ្ធភាពតាមដាន/ការយកមកវិញ				
1.1.1	តើកសិដ្ឋានមានកម្មវិធីឯកសារតាមដានដែរឬទេ?	☐	☐	☐	W
1.1.2	តើកម្មវិធីតាមដាន នីតិវិធី និងកំណត់ត្រាដែលត្រូវគ្នាមានប្រសិទ្ធភាពអនុញ្ញាតឱ្យកសិដ្ឋានតាមដានផលិតផលពីកន្លែងលក់ទៅកន្លែងលក់និង/ឬចែកចាយដែរឬទេ?	☐	☐	☐	W R
1.1.3	ប្រសិនបើកសិដ្ឋាននាំយកផលិតផលសម្រាប់លក់បន្តពីកសិដ្ឋានផ្សេងទៀត ឬប្រភពខាងក្រៅផ្សេងទៀត តើកម្មវិធីតាមដានរួមបញ្ចូលផលិតផលនេះនិង/ឬដោះស្រាយការរួមបញ្ចូលគ្នាដែលមានសក្តានុពលដែរឬទេ?	☐	☐	☐	W
1.1.4	តើមានកម្មវិធីយកមកវិញទេ?	☐	☐	☐	W



បញ្ជីត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាពផលិតផលដំណាំ

សំណួរ #	តម្រូវការ	មាន	មិនមាន	មិនពាក់ព័ន្ធ	យោបល់របស់អ្នកអនុវត្ត	
1.1.5	តើមានសាកអនុវត្តយកមកវិញ និងចងក្រងជាឯកសារក្នុងរយៈពេល 12 ខែចុងក្រោយនេះដែរឬទេ?	☐	☐	☐		R
1.1.6	តើឈ្មោះ និងអាស័យដ្ឋានរបស់កសិដ្ឋានបង្ហាញច្បាស់នៅលើស្លាកសញ្ញាកញ្ចប់អាហារ ឬនៅកន្លែងលក់ដែរឬទេ?	☐	☐	☐		§ W
1.2	សន្តិសុខកសិដ្ឋាន					
1.2.1	តើមានវិធានការសន្តិសុខ ដើម្បីកាត់បន្ថយអំពើអាក្រក់ទៅលើផលិតផល ទ្រព្យសម្បត្តិ និងបុគ្គលិកដែរឬទេ?	☐	☐	☐		
2	ការបណ្តុះបណ្តាល អនាម័យកម្មករ និងសុខភាព					
2.0	ការបណ្តុះបណ្តាល					
2.0.1	តើមានឯកសារគោលការណ៍បណ្តុះបណ្តាល ដែលរួមបញ្ចូលទាំងកាលវិភាគជំនួយពហុភាសា និងកម្មវិធីបណ្តុះបណ្តាលដែរឬទេ?	☐	☐	☐		§ W
2.0.2	តើការបណ្តុះបណ្តាលត្រូវបានបញ្ចប់ និងចងក្រងជាឯកសារដែរឬទេ?	☐	☐	☐		§ R
2.0.3	តើការបណ្តុះបណ្តាលត្រូវបានធ្វើឡើងនៅពេលជួល និងជារៀងរាល់ឆ្នាំបន្ទាប់ពីនោះឬតាមតម្រូវការ?	☐	☐	☐		§
2.0.4	តើកសិដ្ឋានមានតម្រូវការ/ការណែនាំអំពីអនាម័យដែលបង្ហាញឱ្យឃើញសម្រាប់កម្មករ និងអ្នកមកកសិដ្ឋានទាំងអស់ ហើយប្រសិនបើមានអនុវត្តបាន បង្ហាញជាភាសាផ្សេងទៀតដែលនិយាយនៅកសិដ្ឋានដែរឬទេ?	☐	☐	☐		W
2.0.5	តើអ្នកជាប់កិច្ចសន្យា ឬដៃគូអាជីវកម្មនិងភ្ញៀវ ត្រូវប្រកាន់ខ្ជាប់នូវស្តង់ដារសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ ដូចគ្នានឹងបុគ្គលិកកសិដ្ឋានដែលបានទទួលការបណ្តុះបណ្តាលដែរឬទេ?	☐	☐	☐		§
2.1	អនាម័យគ្រឿងបរិក្ខារ					



បញ្ជីត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាពផលិតផលដំណាំ

សំណួរ #	តម្រូវការ	មាន	មិនមាន	មិនពាក់ព័ន្ធ	យោបល់របស់អ្នក	
2.1.1	តើមានបង្កន់អនាម័យសម្រាប់និយោជិតទាំងអស់ (រួមទាំងបន្ទប់ទឹកចល័តបាន/បន្ទប់ទឹកបណ្តោះអាសន្ន) ត្រូវបានថែទាំជាទៀងទាត់ និងមានអនាម័យដែរឬទេ?	☐	☐	☐		§
2.1.2	តើមានកំណត់ត្រានៅនឹងកន្លែងដែលបង្ហាញថា នៅពេលណាដែលគ្រឿងបរិក្ខារនិងបន្ទប់ទឹកត្រូវបានសម្អាត និងស្តុកភក់រ៉ាន់ដែរឬទេ?	☐	☐	☐		R
2.1.3	តើគ្រឿងបរិក្ខារបង្កន់ត្រូវបានរចនាសមស្រប ហើយតើវាមានទីតាំងសម្រាប់ហានិភ័យចម្លងរោគកើតឡើងដែរឬទេ?	☐	☐	☐		§
2.1.4	តើបង្កន់អនាម័យអាចចូលប្រើដោយបុគ្គលិក និងភ្ញៀវបានដោយងាយស្រួល និងមានជំនួញគ្រប់គ្រាន់ដែរឬទេ?	☐	☐	☐		§
2.1.5	តើមានផ្លាកសញ្ញាតម្រូវឱ្យលាងដៃដែរឬទេ?	☐	☐	☐		
2.1.6	តើកន្លែងលាងដៃទាំងអស់ (រួមទាំងកន្លែងនៅក្នុងវាល) បំពាក់ដោយទឹកដែលមានគុណភាពគ្រប់គ្រាន់ សាប៊ូ និងកន្សែងប្រើតែម្តងដែរឬទេ? តើមានឧបករណ៍ផ្ទុកសម្រាមត្រឹមត្រូវ សម្រាប់ចោលក្រដាសប្រើតែម្តង និងកាកសំណល់សមស្របផ្សេងទៀតដែរឬទេ?	☐	☐	☐		§
2.1.7	តើមានកន្លែងលាងដៃដែលមានទីតាំងជាប់នឹងបង្កន់អនាម័យ វាលច្រូតកាត់ ឬប្រភពដែលមានសក្តានុពលចម្លងរោគផ្សេងទៀត ដែរឬទេ?	☐	☐	☐		
2.1.8	តើបុគ្គលិកកសិដ្ឋានលាងដៃ នៅពេលណាដែលនៃរបស់ពួកគេអាចជាប្រភពចម្លងរោគឬទេ?	☐	☐	☐		§
2.2	អនាម័យកម្មការ					
2.2.1	តើសម្លៀកបំពាក់ ស្បែកជើង និងឧបករណ៍ការពារ ត្រូវបានរក្សាយ៉ាងមានប្រសិទ្ធភាពគ្រប់គ្រាន់ សម្រាប់ការប្រើប្រាស់ និងពាក់តាមរបៀបដែលកាត់បន្ថយហានិភ័យចម្លងរោគផលិតផលដែរឬទេ?	☐	☐	☐		§



បញ្ជីត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាពផលិតផលដំណាំ

សំណួរ #	តម្រូវការ	មាន	មិនមាន	មិនពាក់ព័ន្ធ	យោបល់របស់អ្នក	
2.2.2	ប្រសិនបើពាក់ស្រោមដៃ ដើម្បីគ្រប់គ្រងដំណាំដែលគ្របដណ្តប់ ឬប៉ះផ្ទៃអាហារ តើមានគោលការណ៍ជាលាយលក្ខណ៍អក្សរទេ ហើយតើស្រោមដៃនៅក្នុងដៃ និងស្ថិតក្នុងស្ថានភាពអនាម័យ ឬជំនួសនៅពេលដែលវាក្លាយជាប្រភពចម្លងរោគ?	☐	☐	☐		§ W
2.2.3	តើស្រោមដៃ អៀមការពារខោអាវ ឬឧបករណ៍ផ្សេងទៀត ត្រូវបានដកចេញមុនពេលចូលបន្ទប់ទឹក ឬពេលសម្រាកដែរឬទេ?	☐	☐	☐		§
2.2.4	ប្រសិនបើពាក់គ្រឿងអលង្ការ កន្លែងពេលគ្រប់គ្រងដំណាំដែលគ្របដណ្តប់ ឬប៉ះផ្ទៃអាហារ តើមានគោលការណ៍នៅនឹងកន្លែងទេ ហើយតើគ្រឿងអលង្ការត្រូវបានរក្សាទុកក្នុងស្ថានភាពអនាម័យ ដែលការពារវា អោយក្លាយជាប្រភពចម្លងរោគដែរឬទេ?	☐	☐	☐		§
2.2.5	តើមានគោលនយោបាយបាងពាក់សក់ ឬបំប៉នសក់ នៅកន្លែងទេ ហើយប្រសិនបើដូច្នេះ តើត្រូវបានប្រកាន់ខ្ជាប់ដែរឬទេ?	☐	☐	☐		§
2.2.6	តើការជក់បារី ការទំពារ ការបរិភោគ ការផឹក (ក្រៅពីទឹក) ការបត់ជើងតូច ការបន្ទោបង់ ឬការស្ដោះទឹកមាត់ ត្រូវបានហាមឃាត់យ៉ាងជាក់ច្បាស់ នៅ តំបន់ដាំដុះ/វេចខ្ចប់/ប្រមូលផល/កន្លែងស្តុកទុកដែរឬទេ?	☐	☐	☐		§
2.2.7	តើតំបន់សម្រាក និងតំបន់ចូលទស្សនាមានទីតាំងនៅឆ្ងាយពីតំបន់លំហូរផលិតផល និងកន្លែងផ្គុំដែរឬទេ?	☐	☐	☐		
2.2.8	តើមានទីកន្លែងដែលអាចប្រើប្រាស់បានសម្រាប់បុគ្គលិកនៅវាលទាំងអស់ដែរឬទេ?	☐	☐	☐		
2.2.9	នៅពេលសមស្រប តើធ្វើរ/កុងតឺន័រ ឬកន្លែងផ្គុំដែលបានកំណត់ ត្រូវបានផ្តល់ជូនសម្រាប់របស់របរបុគ្គលិក ឧបករណ៍ការពារ និងឧបករណ៍ ហើយតើពួកវាស្ថិតនៅឆ្ងាយពីតំបន់លំហូរផលិតផលដែរឬទេ?	☐	☐	☐		
2.3	សុខភាពកម្មករ					



បញ្ជីត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាពផលិតផលដំណាំ

សំណួរ #	តម្រូវការ	មាន	មិនមាន	មិនពាក់ព័ន្ធ	យោបល់របស់អ្នក	
2.3.1	តើបុគ្គលិកដែលមានស្នាមរបួស រឺ របួស ឬ ដំបៅត្រូវបានកម្រិតពីការគ្រប់គ្រង ផលិតផលដែរឬទេ?	☐	☐	☐		§
2.3.2	តើមានគោលការណ៍សរសេរអំពីឈាម និង សារធាតុរាវរាងកាយ និង SOP ទាក់ទង នឹងការដោះស្រាយ និងការសម្អាតតំបន់ ដែលមានមេរោគដែរឬទេ?	☐	☐	☐		W
2.3.3	តើឧបករណ៍សង្គ្រោះបឋមបានធ្វើ បច្ចុប្បន្នភាព និងអាចប្រើបានសម្រាប់ បុគ្គលិកទាំងអស់ (រួមទាំងបុគ្គលិកក្នុង វាល) ដែរឬទេ?	☐	☐	☐		
2.3.4	តើនិយោជិត (រួមទាំងបុគ្គលិកក្នុងវាល) ដែលបង្ហាញរោគសញ្ញាជំងឺ ត្រូវបានដាក់ កម្រិតពីការប៉ះពាល់ផ្ទាល់ជាមួយដំណាំ តំបន់លំហូរផលិតផល និងប៉ះផ្ទៃអាហារដែរ ឬទេ?	☐	☐	☐		§
2.3.5	តើកំណត់ត្រាត្រូវបានរក្សាទុកសម្រាប់ បុគ្គលិក ដែលត្រូវបានដាក់កម្រិត (ដោយសារជំងឺ ឬរបួស) ពីការប៉ះពាល់ផ្ទាល់ ជាមួយដំណាំ តំបន់លំហូរផលិតផល និង ប៉ះផ្ទៃអាហារដែរឬទេ?	☐	☐	☐		R
3	វិសោធនកម្មដី					
3.0.1	តើបុគ្គលិកកសិដ្ឋានដែលពាក់ព័ន្ធត្រូវបាន បណ្តុះបណ្តាលក្នុងការដោះស្រាយ កែប្រែដី ជីវសាស្ត្រនៃប្រភពដើមសត្វ (BSAAO) ដែរ ឬទេ?	☐	☐	☐		§
3.0.2	តើកំណត់ត្រានៅនឹងកន្លែងដែលបង្ហាញពី ប្រភេទ និងពេលវេលា អនុវត្តវិសោធនកម្ម ដី ដែលមិនត្រូវបានព្យាបាលដែរឬទេ?	☐	☐	☐		R
3.0.3	តើមាន SOP សម្រាប់ការសម្អាត និង ឧបករណ៍អនាម័យ ដែលទាក់ទងនឹងដី ដែលមានប៉ះសត្វដែរឬទេ?	☐	☐	☐		§
3.0.4	ប្រសិនបើកែប្រែដី ដែលបានទិញពីភាគី ទីបីត្រូវបានប្រើប្រាស់ តើមានលិខិត ធានាដែលប្រាកដថាចំណុះ និង/ឬ ដំណើរការ មិនមែនជាប្រភពចម្លងរោគ អតិសុខុមប្រាណ ដែលអាចកើតមាន ដែរឬទេ?	☐	☐	☐		§ R



បញ្ជីត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាពផលិតផលដំណាំ

សំណួរ #	តម្រូវការ	មាន	មិនមាន	មិនពាក់ព័ន្ធ	យោបល់របស់អ្នក	
3.0.5	តើកែប្រែដីត្រូវបានរក្សាទុកយ៉ាងត្រឹមត្រូវ ឆ្ងាយពីការប្រមូលផល ការវេចខ្ចប់ និងទីតាំងរក្សាទុកដែរឬទេ?	☐	☐	☐		§
3.0.6	ប្រសិនបើការកាត់ដំណាំពីមនុស្ស ត្រូវបានប្រើប្រាស់ តើវាបំពេញតាមបទប្បញ្ញត្តិរបស់ EPA សម្រាប់ សំណល់ជីវៈ (biosolids) នៃ 40 CFR ផ្នែក 503 ដែរឬទេ?	☐	☐	☐		§ R
3.1	កែប្រែដីដែលមិនបានព្យាបាល					
3.1.1	តើការអនុវត្តកែប្រែដីដែលមិនបានព្យាបាល ត្រូវបានប្រើប្រាស់នៅក្នុងតំបន់ផលិតកម្ម ជៀសវាងក្នុងរយៈពេលពីរ (2) សប្តាហ៍ដើម្បីដាំ ឬក្នុងរយៈពេល 120 ថ្ងៃនៃការប្រមូលផល សម្រាប់ផលិតផលដែលប៉ះដីផ្ទាល់ (90 ថ្ងៃមិនប៉ះដីផ្ទាល់)?	☐	☐	☐		§ R
3.2	ជីកំប៉ុស					
3.2.1	តើដំណើរការជីកំប៉ុស នៅលើកសិដ្ឋានត្រូវបានបញ្ជាក់ដោយវិទ្យាសាស្ត្រ (ជីកំប៉ុសដែលមានបញ្ចូលខ្យល់ (aerated static), បង្វិលជីកំប៉ុស (turned composting) ផ្សេងទៀត) ដែរឬទេ?	☐	☐	☐		§
3.2.2	តើមានកំណត់ត្រាសម្រាប់ត្រួតពិនិត្យជីកំប៉ុស និងពេលវេលាបង្វិល សិក្ខាភាពចម្បង និងសូចនាករផ្សេងទៀត ត្រូវបានកត់ត្រាតាមទម្លាប់ដែរឬទេ?	☐	☐	☐		§ R
4	សត្វ					
4.0.1	ត្រូវបានត្រួតពិនិត្យសកម្មភាពសត្វជាប្រចាំ?	☐	☐	☐		§
4.1	សត្វព្រៃ					
4.1.1	តើមាន SOP ត្រឹមត្រូវសម្រាប់ចងក្រងឯកសារ និងការដាក់ដោយឡែកតំបន់ដំណាំ និងប្រតិបត្តិការ ក្នុងករណីមានការលុកលុយពីសត្វព្រៃខ្លាំងដែរឬទេ?	☐	☐	☐		§ R



បញ្ជីត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាពផលិតផលដំណាំ

សំនួរ #	តម្រូវការ	មាន	មិនមាន	មិនពាក់ព័ន្ធ	យោបល់របស់អ្នក
4.1.2	តើវិធានការត្រូវបានអនុវត្ត (របងប៊ុមព័ទ្ធ ការដាក់អន្ទាក់ ជាដើម) ដើម្បីកំណត់ និង/ឬបំបែកសត្វព្រៃ ចេញពីតំបន់ដែលមានការខូចខាតដំណាំដែរឬទេ?	☐	☐	☐	
4.2	កសិដ្ឋានចិញ្ចឹមសត្វ (នៅក្នុងកសិដ្ឋាន ឬបរិវេណជិតខាង)				
4.2.1	តើកសិដ្ឋានចិញ្ចឹមសត្វ/សត្វពាហនៈទាំងអស់ត្រូវបានរឹតបន្តឹង និងដាក់ក្នុងវិធីមួយ ដែលកាត់បន្ថយហានិភ័យចម្លងរោគអតិសុខុមប្រាណនៃតំបន់ផលិតកម្ម/ប្រមូលផល ឧបករណ៍ កន្លែងស្តុកទុក និងតំបន់លំហូរផលិតផលដែរឬទេ?	☐	☐	☐	§
4.2.2	តើ SOPs ត្រូវបានបង្កើតទាក់ទងនឹងសត្វធ្វើការក្នុងកសិដ្ឋាន ប្រសិនបើប្រើប្រាស់ក្នុងកសិដ្ឋាន (ការលាងដៃ ឧបករណ៍ដាច់ដោយឡែក ជាដើម)?	☐	☐	☐	§
4.2.3	តើ SOPs និងការអនុវត្តគ្រប់គ្រងទាក់ទងនឹងនិយោជិតធ្វើការ ដែលគ្រប់គ្រងសួនសត្វ សត្វធ្វើការ បសុសត្វ ឬប្រភេទសត្វក្នុងស្រុកផ្សេងទៀត នៅក្នុងកសិដ្ឋានដែរឬទេ?	☐	☐	☐	§
4.2.4	តើសួនសត្វចិញ្ចឹម ត្រូវបានរៀបចំយ៉ាងត្រឹមត្រូវ ហើយត្រូវបានបង្ហាញផ្លាកសញ្ញាណែនាំកម្មករ និងភ្ញៀវឱ្យលាងដៃ បន្ទាប់ពីប៉ះសត្វហើយឬនៅ?	☐	☐	☐	§ W
4.2.4	តើលាមកសត្វពិស្វនសត្វ ត្រូវបានរក្សាទុក និងគ្រប់គ្រងតាមរបៀបដែលកាត់បន្ថយហានិភ័យចម្លងរោគអតិសុខុមប្រាណដែរឬទេ?	☐	☐	☐	§
4.3	សត្វក្នុងស្រុក				
4.3.1	តើសត្វចិញ្ចឹមត្រូវបានដាក់កម្រិតពីកន្លែងដាំដុះ កន្លែងប្រមូលផល កន្លែងវេចខ្ចប់ និងកន្លែងស្តុកទុក និងការកំណត់ពួកវា ដើម្បីកាត់បន្ថយហានិភ័យចម្លងរោគដែរឬទេ?	☐	☐	☐	§



បញ្ជីត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាពផលិតផលដំណាំ

សំនួរ #	តម្រូវការ	មាន	មិនមាន	មិនពាក់ព័ន្ធ	យោបល់របស់អ្នក	
4.3.2	មានផ្លាកសញ្ញានៅនឹងកន្លែង ទំនាក់ទំនងការរឹតបន្តឹងសត្វចិញ្ចឹម ដែល ចូលទៅក្នុងតំបន់ដាំដុះ ប្រមូលផល និង វេចខ្ចប់សម្រាប់ភ្ញៀវ និងអ្នកជិតខាងនៃ ប្រតិបត្តិការនេះឬទេ?	☐	☐	☐		W
5	ទឹកកសិកម្ម					
5.0.1	តើការវាយតម្លៃហានិភ័យដំបូង (មុនរដូវ រ) ត្រូវបានអនុវត្ត និងចងក្រងជាឯក សារ ដោយគិតគូរពីប្រវត្តិប្រភពទឹក លក្ខណៈ/ដំណាក់កាលដំណាំ វិធីសាស្ត្រអនុ វត្ត ប្រព័ន្ធចែកចាយទឹក និងហេដ្ឋា រចនាសម្ព័ន្ធទឹកដែរឬទេ?	☐	☐	☐		S R
5.1	ទឹកមុនពេលប្រមូលផល					
5.1.1	តើទឹកដែលប្រើមុនពេលប្រមូលផល ស្មើ ឬតិចជាង 126 អង្គភាពបង្កើតផែនដី ចំណុះ (CFU) ក្នុង 100មល នៃ អ៊ីកូលី (E. coli) ទូទៅដែរឬទេ?	☐	☐	☐		S R
5.2	ទឹកក្រោយពេលប្រមូលផល					
5.2.1	តើទឹក និងទឹកកកដែលប្រើក្នុង សកម្មភាពក្រោយប្រមូលផល និងការ លាងដៃដោយគ្មានមេរោគ អ៊ីកូលី (E. coli) និងគុណភាពអនាម័យគ្រប់គ្រាន់ ដែរឬទេ?	☐	☐	☐		S R
5.2.2	ប្រសិនបើវិធីសាស្ត្របូមទឹក ឬទឹកដែល ចរាចរឡើងវិញត្រូវបានប្រើប្រាស់ តើមាន កាលវិភាគផ្លាស់ប្តូរទឹក SOP ដែរឬទេ?	☐	☐	☐		S
5.2.3	អាស្រ័យលើប្រភេទប្រព័ន្ធលាងដែលប្រើ ប្រាស់ តើត្រូវបានត្រួតពិនិត្យសីតុណ្ហ ភាពទឹក ឬទឹកល្អកកដែរឬទេ?	☐	☐	☐		S
5.2.4	ប្រសិនបើទឹកអនាម័យត្រូវបានប្រើ ដើម្បីលាងសម្អាត តើវាត្រូវបាន អនុញ្ញាតអោយប្រើដោយប៉ះពាល់អាហារ ឬទេ ហើយតើការប្រើប្រាស់ត្រូវបានត្រួត ពិនិត្យត្រឹមត្រូវនិងមានឯកសារឬទេ?	☐	☐	☐		S R
5.2.5	តើកាកសំណល់/លាងសម្អាត/ទឹកត្រជាក់ ត្រូវបានបោះចោលតាមរបៀបដែលនឹង កាត់បន្ថយហានិភ័យចម្លងរោគដែរឬទេ?	☐	☐	☐		S



បញ្ជីត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាពផលិតផលដំណាំ

សំណួរ #	តម្រូវការ	មាន	មិនមាន	មិនពាក់ព័ន្ធ	យោបល់របស់អ្នក	
5.2.6	ប្រសិនបើប្រើប្រាស់ធុងទឹក តើមាន SOPs និងកំណត់ត្រាថាប្រើប្រាស់បំពង់ និងវិធីសាស្ត្រលាងសំអាតដែរឬទេ?	☐	☐	☐		§ W R
5.3	ការធ្វើតេស្តទឹក					
5.3.1	តើមន្ទីរពិសោធន៍ធ្វើតេស្តទឹកដែលប្រើប្រាស់ សម្រាប់ការធ្វើតេស្តខាងលើ អនុវត្តវិធីសាស្ត្រដែលត្រូវបានអនុម័តដោយ FDA សម្រាប់ការធ្វើតេស្ត អ៊ីកូលី (E. coli) ទូទៅ ស្របតាមតម្រូវការ PSR ដែរឬទេ?	☐	☐	☐		§
5.3.2	តើលើប្រភពផ្ទៃទឹក ទាំងអស់ រួមទាំងប្រភពទឹកដែលមិនប្រើប្រាស់ជាប្រចាំ បានធ្វើតេស្ត (3) បីដងក្នុងមួយឆ្នាំ ស្របតាមតម្រូវការកម្មវិធី mGAPS ដែរឬទេ?	☐	☐	☐		§ R
5.3.3	តើលទ្ធផលតេស្តលើប្រភពផ្ទៃទឹក ត្រូវបានកំណត់យ៉ាងត្រឹមត្រូវ (តាមផែនទីកសិដ្ឋាន) និងកត់ត្រាដែរឬទេ?	☐	☐	☐		§ R
5.3.4	តើប្រភពទឹកក្រោមដីទាំងអស់ រួមទាំងប្រភពទឹកដែលមិនត្រូវបានប្រើប្រាស់ជាប្រចាំ ធ្វើតេស្ត (2) ពីរដងក្នុងមួយឆ្នាំ ស្របតាមតម្រូវការកម្មវិធី mGAPS ដែរឬទេ?	☐	☐	☐		§ R
5.3.5	តើលទ្ធផលតេស្តប្រភពទឹកក្រោមដីត្រូវបានកំណត់យ៉ាងត្រឹមត្រូវ (តាមផែនទីកសិដ្ឋាន) និងកត់ត្រាដែរឬទេ?	☐	☐	☐		§ R
5.3.6	តើលទ្ធផលតេស្តប្រភពទឹកក្នុងត្រូវបានកំណត់ និងកត់ត្រាបានត្រឹមត្រូវដែរឬទេ (របាយការណ៍របស់សាលាក្រុងអំពីគុណភាពទឹក)?	☐	☐	☐		§ R
6	ការប្រមូលផល និងក្រោយពេលប្រមូលផល					
6.0	អនុវត្តការប្រមូលផល					
6.0.1	តើមានគោលការណ៍ដែលបង្ហាញថាដំណាំដែលមើលឃើញដុះផ្សិត ស្លុយ ខូច ឬរលួយ មិនត្រូវបានប្រមូលផល ឬត្រូវបានកាត់ចោលដែរឬទេ?	☐	☐	☐		§



បញ្ជីត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាពផលិតផលដំណាំ

សំណួរ #	តម្រូវការ	មាន	មិនមាន	មិនពាក់ព័ន្ធ	យោបល់របស់អ្នក	
6.0.2	តើដំណាំដែលមិនបានគ្រប ត្រូវបានរក្សាទុកដាច់ដោយឡែក ពីដំណាំដែលបានគ្របដែរឬទេ?	☐	☐	☐		\$
6.0.3	តើមាន SOP ដើម្បីសម្អាត និងធ្វើអនាម័យលើផ្ទៃដែលប៉ះអាហាររួមគ្នា (ដំណាំដែលមានគ្រប និងមិនគ្រប) រវាងការប្រើប្រាស់ដែរឬទេ?	☐	☐	☐		\$
6.1	ផ្ទះប្រមូលផល					
6.1.1	តើផ្ទះប្រមូលផល (រួមទាំងផ្ទះឈើ) ត្រូវបានប្រើប្រាស់ រក្សាទុក និងត្រួតពិនិត្យយ៉ាងត្រឹមត្រូវ ដើម្បីកាត់បន្ថយហានិភ័យចម្លងមេរោគដែរឬទេ?	☐	☐	☐		\$
6.1.2	តើផ្ទះប្រមូលផល និងកុងតឺន័រត្រូវបានកំណត់អត្តសញ្ញាណជាក់លាក់ និងប្រើប្រាស់សម្រាប់គោលបំណងនេះដែរឬទេ?	☐	☐	☐		\$
6.1.3	តើមាន SOPs ដែលបង្ហាញពីពេលវេលា និងរបៀប ផ្ទះ/កុងតឺន័រប្រមូលផល ត្រូវបានសម្អាត និងធ្វើអនាម័យដែរឬទេ?	☐	☐	☐		\$
6.1.4	ប្រសិនបើប្រមូលផលដោយផ្ទាល់ដាក់ក្នុងប្រអប់ តើប្រអប់ថ្មីឬទេ ហើយត្រូវទុកមិនអោយប៉ះដីផ្ទាល់ ក្នុងអំឡុងពេលប្រមូលផលដែរឬទេ?	☐	☐	☐		\$
6.1.5	តើកម្មករត្រូវបានបណ្តុះបណ្តាល ដើម្បីកំណត់បញ្ហាជាមួយផ្ទះប្រមូលផល ឬឧបករណ៍ និងរាយការណ៍បញ្ហាបែបនេះទៅកាន់អ្នកគ្រប់គ្រងដែរឬទេ?	☐	☐	☐		\$
6.2	សម្ភារៈវេចខ្ចប់					
6.2.1	តើការវេចខ្ចប់អាហារ/សម្ភារៈវេចខ្ចប់ ត្រូវបានអនុញ្ញាតសម្រាប់ការប្រើប្រាស់ដោយប៉ះអាហារដែរឬទេ?	☐	☐	☐		\$
6.2.2	តើផលិតផលដែលងាយនឹងកើតមានចំពោះ ក្លូស្ត្រីតូរីដម បូទូលីនុ (<i>Clostridium botulinum</i>) ត្រូវបានវេចខ្ចប់តាមរបៀបដែលការការព្រោះថ្នាក់នេះដែរឬទេ?	☐	☐	☐		\$
6.2.3	តើការវេចខ្ចប់ត្រូវបានរក្សា និងរក្សាទុកតាមរបៀបដែលកាត់បន្ថយហានិភ័យចម្លងមេរោគដែរឬទេ?	☐	☐	☐		\$
6.3	ក្រោយប្រមូលផល					



បញ្ជីត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាពផលិតផលដំណាំ

សំណួរ #	តម្រូវការ	មាន	មិនមាន	មិនពាក់ព័ន្ធ	យោបល់របស់អ្នក	
6.3.1	តើមាន SOPs និងកំណត់ត្រាដែលបង្ហាញពីពេលដែលគ្រឿងបរិក្ខារ និងយានជំនិះក្នុងបន្ទប់វេចខ្ចប់ ត្រូវបានត្រួតពិនិត្យ សម្អាត និងធ្វើអនាម័យដែរឬទេ?	☐	☐	☐		\$ R
6.3.2	តើគ្រឿងបរិក្ខារ យានជំនិះ និងឧបករណ៍ផ្សេងទៀតត្រូវបានប្រើប្រាស់ក្នុងប្រតិបត្តិការវេចខ្ចប់ ដែលប៉ះពាល់ជាមួយដំណាំជួសជុលបានល្អ និងមិនមែនជាប្រភពចម្លងរោគដែរឬទេ?	☐	☐	☐		\$
6.3.3	មធ្យោបាយ ឬការត្រួតពិនិត្យដែលប្រើសម្រាប់រាស់ គ្រប់គ្រង ឬកាត់ត្រាសីតុណ្ហភាព pH ប្រសិទ្ធភាពសារធាតុអនាម័យ ឬលក្ខខណ្ឌផ្សេងទៀត ដើម្បីគ្រប់គ្រង ឬទប់ស្កាត់ការរីកលូតលាស់អតិសុខុមប្រាណគឺ៖ ត្រឹមត្រូវ/ច្បាស់លាស់ រក្សាបានគ្រប់គ្រាន់ និងចំនួនគ្រប់គ្រាន់?	☐	☐	☐		\$
6.4	គ្រឿងបរិក្ខារ/ការគ្រប់គ្រងសត្វល្អិត					
6.4.1	តើទំហំអាការ ការសាងសង់ និងរចនាបទ (សម្រាប់ការដាំដុះខាងក្នុង ការវេចខ្ចប់កន្លែងផ្ទុកត្រជាក់ កន្លែងផ្ទុកស្លក ជាដើម) គ្រប់គ្រាន់សម្រាប់ការទប់ស្កាត់ការចម្លងមេរោគដំណាំ (រួមទាំងប្រព័ន្ធលូបំពង់ទឹក កម្រាលឥដ្ឋ ជញ្ជាំង គ្រឿងបរិក្ខារ និងពិដាន)?	☐	☐	☐		\$
6.4.2	តើគ្រឿងបរិក្ខារនិងតំបន់លំហូរផលិតផលត្រូវបានរក្សាទុកក្នុងស្ថានភាពស្អាតបាត និងមានរបៀបរៀបរយដែរឬទេ?	☐	☐	☐		\$
6.4.3	តើកន្លែងធ្វើកិច្ចការ/ថែទាំដែលស្ថិតនៅក្នុងអគារប្រើប្រាស់ច្រើន ត្រូវបានកំណត់អត្តសញ្ញាណច្បាស់លាស់ និងមានសុវត្ថិភាព នៅពេលដែលអាចធ្វើបាន ហើយមិនមែនជាប្រភពចម្លងមេរោគដែរឬទេ?	☐	☐	☐		\$
6.4.4	តើភ្លើងដែលមានទីតាំងស្ថិតនៅក្នុងតំបន់លំហូរផលិតផល ត្រូវបានការពារឬមិនងាយបែក (រួមទាំងភ្លើងសត្វល្អិត)?	☐	☐	☐		
6.4.5	តើប្រព័ន្ធលូ និងទឹកស្អុយមានទីតាំង និងថែទាំតាមរបៀបដែលការពារការចម្លងមេរោគដំណាំ ឬប៉ះផ្ទៃអាហារដែរឬទេ?	☐	☐	☐		\$



បញ្ជីត្រួតពិនិត្យសុវត្ថិភាពផលិតផលដំណាំ

សំណួរ #	តម្រូវការ	មាន	មិនមាន	មិនពាក់ព័ន្ធ	យោបល់របស់អ្នក	
6.4.6	តើការកាត់សំណល់សរីរាង្គ (កំនរសំរាម សំណល់ពីការវេចខ្ចប់ ជាដើម) គ្របគ្រង និងចាត់ចែង ក្នុងលក្ខណៈដែលកាត់បន្ថយការរំខានដោយសត្វល្អិត និងការចម្លងមេរោគឆ្លងដែរឬទេ?	☐	☐	☐		
6.4.7	តើទីធ្លាខាងក្រៅ ចំណីរថយន្ត និងបរិវេណអគារត្រូវបានថែរក្សា និងគ្មានកំទេចកំទី របស់មិនត្រូវការ កន្លែងផ្ទុកសត្វល្អិត និងមានការបង្ហូរចេញគ្រប់គ្រាន់ទេ?	☐	☐	☐		
6.4.8	តើមានកម្មវិធីកំចាត់សត្វល្អិត ហើយតើវិធានការត្រួតពិនិត្យ និងការអនុវត្តត្រូវបានអនុវត្តគ្រប់គ្រាន់ ដើម្បីគ្រប់គ្រងចំនួនសត្វល្អិតដែលបានកំណត់ដែរឬទេ?	☐	☐	☐		S
6.4.9	ប្រសិនបើកម្មវិធីកំចាត់សត្វល្អិតត្រូវបានគ្រប់គ្រងនៅក្នុងផ្ទះ តើមាន SOPs និងកំណត់ត្រាសម្រាប់វាយតម្លៃ និងរក្សាវិធានការត្រួតពិនិត្យចាំបាច់ដែរឬទេ?	☐	☐	☐		R
6.4.10	ប្រសិនបើកម្មវិធីកំចាត់សត្វល្អិតត្រូវបានគ្រប់គ្រងដោយភាគីទីបី តើមានកំណត់ត្រា ឬកំណត់ហេតុដែលបង្ហាញពីវិធានការត្រួតពិនិត្យ និងកិច្ចខិតខំប្រឹងប្រែងត្រឹមត្រូវដែរឬទេ? តើមានភស្តុតាងទេដែលថាក្រុមហ៊ុនកំចាត់សត្វល្អិតមានសកម្មភាពខិតខំ ដើម្បីគ្រប់គ្រងការរំខានដោយសត្វល្អិត?	☐	☐	☐		R



បញ្ជីត្រួតពិនិត្យបរិស្ថាន

7.0	ការអនុវត្តការគ្រប់គ្រងសារធាតុចិញ្ចឹម
☐	ផែនការគ្រប់គ្រងសារធាតុចិញ្ចឹម ត្រូវបានដាក់ដំណើរការ ហើយអនុវត្តតាមការណែនាំរបស់ផែនការគ្រប់គ្រងសារធាតុចិញ្ចឹម UMass ។
☐	ផែនការគ្រប់គ្រងសារធាតុចិញ្ចឹម ត្រូវបានដាក់ដំណើរការ ហើយបន្តដោយមធ្យោបាយផ្សេងទៀត (ដូចជាអ្នកប្រឹក្សា ឬអ្នកផ្តល់សារធាតុគីមី)។
☐	ការធ្វើតេស្តដីត្រូវបានអនុវត្ត ដោយអនុលោមតាមការអនុវត្តការគ្រប់គ្រងល្អបំផុត។
☐	ការធ្វើតេស្តដីត្រូវបានអនុវត្ត តាមតម្រូវការ និងមិនស្របតាមការអនុវត្តការគ្រប់គ្រងល្អបំផុត។
☐	នៅពេលដែលការធ្វើតេស្តដីត្រូវបានអនុវត្ត ដី និងការកែប្រែត្រូវបានអនុវត្តស្របតាមលទ្ធផល។
☐	ការកែប្រែដី និងដាក់ដីត្រូវបានធ្វើ ដោយយោងទៅលើការអនុវត្តការគ្រប់គ្រងល្អបំផុត ឬការណែនាំពីភាគីទីបី ដែលមានលក្ខណៈសម្បត្តិគ្រប់គ្រាន់ផ្សេងទៀត។
☐	កំណត់ត្រាត្រូវបានរក្សាទុកពីការប្រើប្រាស់ដី និងវិសោធនកម្ម (កាលបរិច្ឆេទ សម្ភារៈ អត្រា ទីតាំង) ហើយរក្សាទុកជាឯកសារយោង សម្រាប់រយៈពេលយ៉ាងតិចពីរឆ្នាំ។
☐	ការធ្វើតេស្តជាលិកាត្រូវបានអនុវត្ត ដោយអនុលោមតាមការអនុវត្តការគ្រប់គ្រងល្អបំផុត។
☐	ការធ្វើតេស្តជាលិកាត្រូវបានអនុវត្ត តាមតម្រូវការ និងមិនស្របតាមការអនុវត្តការគ្រប់គ្រងល្អបំផុត។
8.0	ការអភិរក្សដី
☐	ផែនការគ្រប់គ្រងសំណឹក ត្រូវបានរៀបចំឡើង មុនពេលចាប់ផ្តើមសកម្មភាពសាងសង់ណាមួយ។
☐	រចនាសម្ព័ន្ធគ្រប់គ្រងសំណឹក និងដីល្បាប់ត្រូវបានត្រួតពិនិត្យ និងថែទាំជាប្រចាំ។
☐	ការបង្កើនដីត្រូវបានបង្កើនអប្បបរមា នៅពេលណាដែលអាចធ្វើទៅបាន។
☐	ការកាត់បន្ថយការក្លររាស់ដី ឬមិនធ្វើការកាប់ក្លររាស់ដី។
☐	នៅពេលណាដែលអាចធ្វើទៅបានប្រើប្រាស់គម្របដំណាំ ឬជីលាមកសត្វ។
9.0	ប្រព័ន្ធធារាសាស្ត្រ - ការអភិរក្សទឹក
☐	ប្រើប្រាស់ប្រព័ន្ធធារាសាស្ត្រកក់ទឹក។
☐	ប្រើប្រាស់សម្រាមដាក់កុំអោយដីហូត ឬគម្របដីដេកក្នុងស្និទ្ធ។
☐	ប្រព័ន្ធធារាសាស្ត្រត្រូវបានអនុវត្តនៅពេលដែលកាត់បន្ថយលក្ខខណ្ឌដី និង/ឬការចម្លងដោយបង្កក។
☐	ប្រព័ន្ធធារាសាស្ត្រត្រូវបានដាក់តាមតំបន់។
☐	ប្រព័ន្ធធារាសាស្ត្រត្រូវបានអនុវត្តតាមតម្រូវការ ដោយការត្រួតពិនិត្យដី។
☐	ដំណាំអាស្រ័យតែលើទឹកភ្លៀងប៉ុណ្ណោះ។



10.0	ការគ្រប់គ្រងសត្វល្អិតរួមបញ្ចូលគ្នា (IPM)	
☐	បានត្រួតពិនិត្យសត្វល្អិត និងប្រើថ្នាំសម្លាប់សត្វល្អិត ដោយផ្អែកលើកម្រិតសេដ្ឋកិច្ច/សកម្មភាព។	
☐	ថ្នាំគីមីសម្លាប់សត្វល្អិត ត្រូវបានផ្លាស់ប្តូរគ្នាដើម្បីការពារសត្វល្អិតធន់នឹងវា។	
☐	គ្រាប់ពូជដែលបានព្យាបាល ត្រូវបានប្រើនៅពេលដែលអាចធ្វើទៅបាន។	
☐	ជម្រើសគ្រប់គ្រងការការពារ ត្រូវបានរួមបញ្ចូលរវាងការគ្រប់គ្រងវប្បធម៌ មេកានិច រូបវន្ត ហ្សេន និងជីវសាស្ត្រ។	
☐	បានចូលរួមវគ្គបណ្តុះបណ្តាល និងសិក្ខាសាលាដទៃទៀត ដើម្បីតាមដានការអនុវត្ត IPM ចុងក្រោយបង្អស់។	
10.1	ការជ្រើសរើសថ្នាំសម្លាប់សត្វល្អិត គឺផ្អែកលើ៖	
☐	ការណែនាំអំពីការគ្រប់គ្រងបន្លែ/ផ្លែឈើ UMass ។	
☐	អនុសាសន៍ពីបុគ្គលដែលមានសមត្ថភាព ឬអ្នកផ្តល់សារធាតុគីមី។	
☐	បរិបទកាលប្បវត្តិ។	
10.2	បានប្រើប្រាស់វិធីសាស្ត្រ ដើម្បីកាត់បន្ថយ ឬទប់ស្កាត់ចំនួនសត្វល្អិតអោយកើតនៅក្នុងដំណាំ។	
☐	កំទេចកំទី/របស់មិនល្អពីការច្រូតកាត់ ត្រូវបានបំផ្លាញ និង/ឬយកចេញពីកន្លែង ដើម្បីបំបែករដូវសត្វល្អិត។	
☐	ច្រើនតាមបរិវេណត្រូវបានអនុវត្ត។	
☐	ដំណាំត្រូវបានបំបាត់បង្អស់។	
11.0	ការប្រើ/ការទុកដាក់ថ្នាំសម្លាប់សត្វល្អិត	
☐	បច្ចុប្បន្នអ្នកប្រើថ្នាំសម្លាប់សត្វល្អិតមានអាជ្ញាប័ណ្ណ។	
☐	មិនត្រូវការអាជ្ញាប័ណ្ណថ្នាំសម្លាប់សត្វល្អិត សម្រាប់កសិដ្ឋាន ដោយផ្អែកលើប្រភេទសារធាតុគីមីដែលបានប្រើ។	
☐	មិនត្រូវការអាជ្ញាប័ណ្ណថ្នាំសម្លាប់សត្វល្អិត សម្រាប់កសិដ្ឋាន ព្រោះគ្មានសារធាតុគីមីសម្រាប់ដំណាំ។	
☐	ស្តង់ដារការការពារកម្មករ EPA (WPS) មាននៅនឹងកន្លែង។	
☐	កសិដ្ឋានត្រូវបានលើកលែងពី WPS ពីព្រោះមានតែសមាជិកគ្រួសារផ្ទាល់ ប៉ុណ្ណោះដែលធ្វើការនៅកសិដ្ឋាន។	
☐	កំណត់ត្រាថ្នាំសម្លាប់សត្វល្អិតត្រូវបានរក្សាទុកដោយមានបច្ចុប្បន្នភាព និងរួមបញ្ចូលកាលបរិច្ឆេទពេលប្រើ លេខសម្គាល់រាល គោលដៅសត្វល្អិត ឈ្មោះថ្នាំសម្លាប់សត្វល្អិត រូបមន្ត និងចំនួនហិចតាដែលបានព្យាបាល។	
☐	កន្លែងផ្ទុកថ្នាំសម្លាប់សត្វល្អិតត្រូវបានធានាសុវត្ថិភាព រ៉ាំរ៉ៃ និងដាក់ទីតាំងឱ្យបានត្រឹមត្រូវ។	
☐	ថ្នាំសម្លាប់សត្វល្អិតត្រូវបានជ្រើសរើស ដោយគិតគូរពីលក្ខណៈដី និងទីតាំងផ្ទៃទឹក/ទឹកក្នុងដី។	
☐	ឧបករណ៍ប្រើប្រាស់ថ្នាំសម្លាប់សត្វល្អិតត្រូវបានត្រួតពិនិត្យតាមខ្នាត។	
☐	បានចូលរួមការបណ្តុះបណ្តាល និងសិក្ខាសាលា ដទៃទៀតសម្រាប់គោលបំណងអប់រំ និង/ឬ ដើម្បីរក្សាអាជ្ញាប័ណ្ណ។	



12.0	ការកែលម្អការបំពុលដោយលំអង្កា	
☐	ឃុំ និងភ្នាក់ងារលម្អផ្សេងទៀត ត្រូវបានការពារយ៉ាងសកម្មពីការប្រើប្រាស់ថ្នាំសម្លាប់សត្វល្អិត ដោយពិចារណាលើពេលវេលា និងប្រភេទថ្នាំសម្លាប់សត្វល្អិត។	
☐	កសិដ្ឋានអភិរក្ស និង/ឬពង្រឹងជម្រកសត្វឃ្លំ និងលំអង។	
☐	កសិដ្ឋានបង្កើត ឬថែរក្សាគំបន់ ដែលមិនមានការរំខានសម្រាប់ឃ្លំដី និងភ្នាក់ងារលំអង។	
13.0	ការអនុវត្តស្តីពីការអភិរក្សថាមពលកសិកម្ម	
☐	កសិដ្ឋានគួរត្រូវពិចារណា ការបញ្ចុះយានជំនិះ គ្រឿងឧបករណ៍ និងម៉ាស៊ីនបូមច្រើនពេក។	
☐	ប្រព័ន្ធធារាសាស្ត្រត្រូវបានរក្សាឱ្យមានប្រសិទ្ធភាពតាមដែលអាចធ្វើទៅបាន។	
☐	ប្រភពថាមពលកកើតឡើងវិញត្រូវបានប្រើប្រាស់។ (សូឡាព្រះអាទិត្យ ខ្យល់ កំដៅក្នុងផែនដី ជាដើម)	
☐	ថាមពលនៅកសិដ្ឋានត្រូវបានត្រួតពិនិត្យ ហើយផែនការកាត់បន្ថយថាមពលគឺធ្វើឡើងដោយផ្អែកលើព័ត៌មាននេះ?	
☐	ការកែច្នៃកាកសំណល់ត្រូវបានអនុវត្ត។ (ក្រដាសកាតុង ក្រដាស ប្រេងម៉ាស៊ីនប្រើប្រាស់ ធុងកេសធុះ ជាដើម)	