



**កម្មវិធីស្បៀងអាហារពិភពលោកបណ្តុះបណ្តាលរោងម៉ាស៊ីនកិនស្រូវអំពីការបញ្ចូលមីក្រូសារជាតិទៅក្នុងអង្ករ**

ភ្នំពេញ ថ្ងៃទី២៣-២៤ ខែឧសភា ឆ្នាំ២០២២៖ កម្មវិធីស្បៀងអាហារពិភពលោកនៃអង្គការសហប្រជាជាតិ (WFP) សហការជាមួយក្រុមហ៊ុនប្រ៊ិនត្រេដ និងសហព័ន្ធស្រូវអង្ករកម្ពុជា រៀបចំវគ្គបណ្តុះបណ្តាលបច្ចេកទេសរយៈពេល២ថ្ងៃ ស្តីអំពីការបញ្ចូលមីក្រូសារជាតិក្នុងអង្ករ ដើម្បីគាំទ្រដល់ការអភិវឌ្ឍន៍សមត្ថភាពផ្នែកបញ្ចូលមីក្រូសារជាតិនៅក្នុងប្រទេស។

ប្រធានគ្រប់គ្រងផ្នែកផលិតកម្មកៅស៊ូរោងម៉ាស៊ីនកិនស្រូវចំនួន១៥ ចូលរួមក្នុងវគ្គបណ្តុះបណ្តាលនេះ ដែលបង្ហាញនូវការអនុវត្តជាក់ស្តែងអំពីដំណើរការផ្សំ ការតម្លើងនិងរបៀបប្រើឧបករណ៍ និង ការត្រួតពិនិត្យនិងធានាគុណភាព។

ឯកឧត្តម សុខ ស៊ីឡូ អគ្គលេខាធិការក្រុមប្រឹក្សាស្ថាប័នអភិវឌ្ឍន៍វិស័យកសិកម្ម និងជនបទ មានប្រសាសន៍ថា “វគ្គបណ្តុះបណ្តាលនេះគឺជាការបោះជំហានទៅមុខ ក្នុងការគាំទ្ររបៀបវារៈជាតិស្តីពីការបញ្ចូលមីក្រូសារជាតិទៅក្នុងចំណីអាហារ និងឆ្លើយតបទៅនឹងអនុសាសន៍ដែលទទួលបានពីកិច្ចសន្ទនាស្តីពីប្រព័ន្ធស្បៀងឆ្នាំ២០២១ អំពីការធ្វើពាណិជ្ជកម្មអាហារដែលបញ្ចូលមីក្រូសារជាតិ។”

ការបញ្ចូលមីក្រូសារជាតិគឺជាការបន្ថែមនូវមីក្រូសារជាតិសំខាន់ៗទៅក្នុងអាហារ ដូចជាអង្ករ ដើម្បីបង្កើនតម្លៃអាហារូបត្ថម្ភប្រកបដោយសុវត្ថិភាព និងសន្សំសំចៃ។ នៅកម្ពុជា ការបញ្ចូលមីក្រូសារជាតិទៅក្នុងអំបិល ទឹកត្រី និងទឹកស៊ីអ៊ីវ ដោយប្រើជាតិអ៊ីយ៉ូដ និង/ឬហ្វូឡាត ត្រូវបានអនុវត្តអស់រយៈពេលជាច្រើនឆ្នាំហើយ ប៉ុន្តែការបញ្ចូលមីក្រូសារជាតិទៅក្នុងអង្ករនៅជឿជាក់ថា នឹងឆ្លើយតប។ កម្មវិធីស្បៀងអាហារពិភពលោកបានចាប់ផ្តើមគាំទ្រលើការការបញ្ចូលមីក្រូសារជាតិក្នុងអង្ករជាលើកដំបូងនៅក្នុងកម្មវិធីជាតិផ្តល់ស្បៀងអាហារតាមសាលារៀន។

ឯកឧត្តម សុខ ស៊ីឡូ បានបញ្ជាក់បន្ថែមថា “ខ្ញុំជឿថា នេះគឺជាជំហានចម្បងមួយក្នុងការដោះស្រាយបញ្ហាអាហារូបត្ថម្ភក្នុងប្រទេស ដែលប្រជាជនភាគច្រើនទទួលបានបាយក្នុងបរិមាណច្រើន ជារៀងរាល់ថ្ងៃ។” កម្ពុជាស្ថិតក្នុងចំណោមប្រទេសដែលទទួលបានបាយច្រើនបំផុតនៅក្នុងតំបន់។

បាយគឺជាប្រភពថាមពលដ៏ល្អ ក៏ប៉ុន្តែវាខ្វះនូវមីក្រូសារជាតិសំខាន់ៗដូចជា វីតាមីនអា ជាតិដែក និងកាល់ស្យូម ដែលមាននៅក្នុងអាហារផ្សេងទៀតដូចជាប្រភេទផ្លែឈើ និងបន្លែ ជាដើម។ ជាលទ្ធផល ប្រជាជនកម្ពុជាភាគច្រើនរងផលប៉ះពាល់ដោយបញ្ហាកង្វះមីក្រូសារជាតិ ដែលអាចប៉ះពាល់ដល់សុខភាព ផលិតភាពការងារ និងសមត្ថភាពរៀនសូត្រ។

ការសិក្សាអំពីផលវិបាកផ្នែកសេដ្ឋកិច្ចដោយសារបញ្ហាអាហារូបត្ថម្ភនៅកម្ពុជា បានរកឃើញថា ការចំណាយទៅលើបញ្ហាកង្វះអាហារូបត្ថម្ភមានបរិមាណពី ២៥០ ទៅ ៤០០លានដុល្លារក្នុងមួយឆ្នាំ ដែលក្នុងនោះជាង ១៣៤លានដុល្លារបានខាតបង់ដោយសារបញ្ហាកង្វះមីក្រូសារជាតិ។

ឯកឧត្តម ម៉ម បូរ៉ាត ប្រធាននាយកដ្ឋានលើកកម្ពស់អាហារូបត្ថម្ភ នៃក្រសួងផែនការ មានប្រសាសន៍ថា “ការបន្ថែមវីតាមីន ឬសារធាតុអ៊ីទៅក្នុងអង្ករប្រកបដោយសុវត្ថិភាព បង្កើនគុណភាពអាហារូបត្ថម្ភរបស់អង្ករ និងអាចជាមធ្យោបាយដ៏មានប្រសិទ្ធភាព

ភាពក្នុងការទប់ទល់ជាមួយនឹងបញ្ហាកង្វះមីក្រូសារជាតិរបស់ប្រជាពលរដ្ឋក្រីក្រ ដោយមិនចាំបាច់ផ្លាស់ប្តូរទម្លាប់និងរសជាតិ អាហាររបស់ពួកគាត់។” តាមរយៈការដកស្រង់ការសិក្សាឆ្នាំ២០១៧ របស់កម្មវិធីស្បៀងអាហារពិភពលោក មួយភាគប្រាំនៃ ក្រុមគ្រួសារនៅកម្ពុជាខ្លះខាតលទ្ធភាពទិញរបបអាហារដែលមានជីវជាតិគ្រប់គ្រាន់ ក្នុងតម្លៃទាបបំផុត។

ចាប់តាំងពីឆ្នាំ២០១០ កម្មវិធីស្បៀងអាហារពិភពលោកគឺជាដៃគូឈានមុខរបស់រាជរដ្ឋាភិបាល ក្នុងកិច្ចការបញ្ចូលមីក្រូសារ ជាតិទៅក្នុងអង្ករ។ ការសិក្សានៅក្នុងដំណាក់កាលដំបូងបានបង្ហាញថា អង្ករដែលមានបញ្ចូលមីក្រូសារជាតិទទួលបានការ ចូលចិត្តខ្លាំងពីសំណាក់គ្រូបង្រៀន ឪពុកម្តាយ និងកុមារជាសិស្ស នៅទូទាំងប្រទេស។ ក្រោយមក ការសិក្សាមួយដែលធ្វើ ឡើងជាមួយសិស្សជាង ៩.០០០នាក់ បានបញ្ជាក់ពីផលវិជ្ជមាននៃអង្ករមីក្រូសារជាតិ ក្នុងការលើកកម្ពស់សុខភាព និង សមត្ថភាពក្នុងការគិតរបស់កុមារនៅតាមទីជនបទ។

ជាលទ្ធផល រាជរដ្ឋាភិបាលបានអនុម័តយល់ព្រមលើការប្រើប្រាស់អង្ករមីក្រូសារជាតិ នៅក្នុងកម្មវិធីផ្តល់ស្បៀងអាហារតាម សាលារៀនក្នុងឆ្នាំ២០១៦។ បីឆ្នាំបន្ទាប់មក កម្មវិធីស្បៀងអាហារពិភពលោកនិងក្រុមហ៊ុនហ្គីនត្រេដបានលាយអង្ករមីក្រូ សារជាតិជាលើកដំបូងនៅក្នុងប្រទេស ដែលបង្ហាញនូវជោគជ័យមួយ ក៏ដូចជាការត្រួតត្រាយន្ទុសម្រាប់កិច្ចការបច្ចុប្បន្ន ដែលគាំទ្រដល់រោងម៉ាស៊ីនកិនស្រូវក្នុងស្រុក ដើម្បីអនុវត្តកិច្ចការលាយបញ្ចូលអង្ករមីក្រូសារជាតិនេះ។

លោកស្រី ត្រូវ គូណាន់ តំណាង និងជានាយកប្រចាំប្រទេសនៃកម្មវិធីស្បៀងអាហារពិភពលោកមានប្រសាសន៍ថា “យើង សូមអបអរសាទរដល់រាជរដ្ឋាភិបាលចំពោះភាពជាដៃគូ និងការគាំទ្រដល់ការច្នៃប្រឌិតនេះ។ ឥឡូវនេះយើងកំពុងស្ថិតក្នុង ដំណាក់កាលមួយដែលយើងអាចពង្រីក ដើម្បីធានាការផ្គត់ផ្គង់អង្ករមីក្រូសារជាតិ ដោយនិរន្តរភាពនៅក្នុងប្រទេស។ យើងក៏ សូមថ្លែងអំណរគុណដល់ USDA និង DSM សម្រាប់ការរួមចំណែកដ៏សប្បុរស ដើម្បីឱ្យកិច្ចការនេះអាចអនុវត្តទៅបាន។”

“ការជំរុញការប្រើប្រាស់អង្ករមីក្រូសារជាតិ អាចជួយឱ្យយើងធានាថា ប្រជាពលរដ្ឋគ្រប់រូប ជាពិសេសជនក្រីក្រនិងជនងាយ រងគ្រោះ មានលទ្ធភាពទិញអាហារដែលមានជីវជាតិ និងអាចជម្នះលើបញ្ហាអាហារូបត្ថម្ភនៅទូទាំងប្រទេស ជាពិសេសក្នុង ចំណោមស្ត្រី កុមារ និងស្ត្រីបំបៅដោះកូន។”

**សម្រាប់ព័ត៌មានបន្ថែម សូមទំនាក់ទំនង (អ៊ីម៉ែល [chou.chea@wfp.org](mailto:chou.chea@wfp.org))៖**

លោកស្រី ជា ជូ  
មន្ត្រីគ្រប់គ្រងផ្នែកទំនាក់ទំនងនិងរបាយការណ៍  
កម្មវិធីស្បៀងអាហារពិភពលោកកម្ពុជា  
ទូរស័ព្ទលេខ៖ +855 78 565 283