

# FOOD HEALTH & SAFETY TRAINING

វគ្គបណ្តុះបណ្តាលស្តីពី សុខភាព និងសុវត្ថិភាព ចំណីអាហារ

## Be Compliant with the Law on Food Safety

Every year, worldwide, up to 600 million people get sick and 42,000 die from food contamination. Consequently, many food & beverage and hospitality outlets are forced to reconsider their approach to sanitation, leading to costly product recalls, food contamination as well as loss of productivity and ultimately consumer trust.

With the release of new laws on food safety by the Royal Government of Cambodia, take control of your restaurant's destiny now through Cambodia's first ever major food health and safety training course.

តើលោកអ្នកដឹងទេថា ជារៀងរាល់ឆ្នាំ ការបរិភោគអាហារខូចនាំឱ្យមនុស្សរហូតដល់ទៅ 600 លាននាក់ ធ្លាក់នូវជំងឺ និង 42,000 នាក់បាត់បង់ជីវិត? លើសពីនេះទៅទៀត វាក៏មានផលប៉ះពាល់ខ្លាំងមួយចំនួន ទៅដល់សហគ្រាសខាងវិស័យអាហារ និងភេសជ្ជៈ និងបដិសណ្ឋារកិច្ចផងដែរ រួមមាន៖  
ការខាតបង់ពីការប្រមូលផលិតផល ការខូចខាតអាហារ  
និងការបាត់បង់នូវទំនុកចិត្តរបស់អ្នកប្រើប្រាស់ជាដើម។

រួមជាមួយនឹងការចេញច្បាប់ថ្មីស្តីពីសុវត្ថិភាពចំណីអាហារដោយរាជរដ្ឋាភិបាលកម្ពុជា យើងខ្ញុំមានកិត្តិយសដ៏ខ្ពង់ខ្ពស់ក្នុងការប្រកាសបើកវគ្គបណ្តុះបណ្តាលសុខភាព និងសុវត្ថិភាពចំណីអាហារទីមួយរបស់ប្រទេសកម្ពុជា ដែលនឹងមានអត្ថប្រយោជន៍ ក្នុងការកសាងអនាគតដ៏ល្អប្រសើរសម្រាប់អាជីវកម្មរបស់អ្នក!

# 1 Day Training Package



• What are good hygiene practices?

តើការអនុវត្តអនាម័យល្អដូចម្តេច?



• How does the food contamination chain work?

តើខ្សែសង្វាក់នៃការបំពុលអាហារដំណើរការយ៉ាងដូចម្តេច?

• How do I keep both myself and my consumers safe?

តើខ្ញុំរក្សាសុវត្ថិភាពទាំងខ្លួនខ្ញុំ និងអ្នកប្រើប្រាស់របស់ខ្ញុំដោយរបៀបណា?



\$ **65**

Per pax

In Auditorium

\$ **50**

Per pax

At Your Site

## Intro (សេចក្តីណែនាំ)

In this 1-day course, you will learn everything you need to know to enter the food industry, starting from the basics principles of the food contamination prevention process to the pre-implementation of the HACCP standards. Here you will familiarize yourself with the proper standard operating processes to ensure food safety and maintain a working environment that successfully fulfils the regulations set by the recently enacted Food Safety Laws.

នៅក្នុងវគ្គបណ្តុះបណ្តាលរយៈពេល 1 ថ្ងៃនេះ លោកអ្នកនឹងរៀននូវព័ត៌មានមូលដ្ឋានគ្រឹះមួយចំនួន ដើម្បីអាចចូលរួមក្នុងឧស្សាហកម្មវិស័យម្ហូបអាហារ ដែលមាន វិធីសាស្ត្រក្នុងការបង្ការការចម្លងរោគអាហារ និងរបៀបអនុវត្តស្តង់ដារ HACCP ជាដើម។ លើសពីនេះទៅទៀត លោកអ្នកនឹងរៀនអំពីការប្រតិបត្តិការស្តង់ដារត្រឹមត្រូវ ក្នុងការធានាសុវត្ថិភាពចំណីអាហារ និងការថែរក្សាបរិស្ថានការងារ ដែលបំពេញនូវតម្រូវការកំណត់របស់ច្បាប់សុវត្ថិភាពចំណីអាហារដែលទើបតែបានអនុម័តថ្មីៗនេះ។

## For (សម្រាប់)

### F&B Staff (បុគ្គលិក)



Chef  
ចុងភៅ



Line cook  
ជំនួយការចុងភៅ



Waiters  
អ្នករាំតុ



Bartenders  
អ្នកគ្រប់គ្រងតេស្ត្រ

### Objectives (គោលដៅ)

- Understand food contamination chain.  
ស្វែងយល់ ពីខ្សែសង្វាក់ការបំពុលអាហារ។
- Develop technical knowledge to prevent risk & develop good hygiene practices.  
បង្កើតចំណេះដឹងបច្ចេកទេស ដើម្បីការពារហានិភ័យ និងបង្កើតការអនុវត្តអនាម័យល្អ។

## Specifics (អំពីវគ្គប្រឹក្សា)

### Approach

- Interactive training including use of props & Q/A  
ការបណ្តុះបណ្តាលប្រកបដោយអន្តរកម្ម
- Training in either Khmer or English  
បង្រៀនជាអង់គ្លេស ឬខ្មែរ

### Additional Benefits

- Free booklet  
ផ្តល់ជូនកូនសៀវភៅដោយឥតគិតថ្លៃ
- Coffee break  
ពេលវេលាសម្រាក
- Certificate of participation signed by Institut Pasteur du Cambodge  
វិញ្ញាបនបត្រនៃការចូលរួមចុះហត្ថលេខាដោយវិទ្យាស្ថានប៉ាស្ទ័រកម្ពុជា

## Course Syllabus (មេរៀន)

### Lessons (មេរៀន)

Understand the main root-causes and risks of food contamination.  
ស្វែងយល់ពីមូលហេតុចម្បង និងហានិភ័យនៃការចម្លងរោគអាហារ។

Understand good personal hygiene practices and its significance in the F&B industry.  
ស្វែងយល់ពីការអនុវត្តអនាម័យផ្ទាល់ខ្លួនល្អ និងសារៈសំខាន់របស់វាទៅក្នុងវិស័យម្ហូបអាហារ និងតេស្ត្រ។

Understand the dangers of the food contamination chain and its root causes.  
ស្វែងយល់ពីគ្រោះថ្នាក់ និងប្រភពសក្តានុពលនៃខ្សែសង្វាក់ការបំពុលអាហារ។

Basic principles of maintaining safe and clean equipment, material and work environment.  
ស្វែងយល់ពីគោលការណ៍ថែទាំឧបករណ៍ វត្ថុធាតុដើម និងបរិយាកាសការងារឱ្យមានសុវត្ថិភាព និងស្អាត។

# 2 Days Training Package

- How can my restaurant maintain food safety standards?  
តើតាមរបៀបណាដែលអាចរក្សាស្តង់ដារសុវត្ថិភាពចំណីអាហារតាមរយៈការងារ?
- How can my restaurant set up a food safety management system?  
តើតាមរបៀបណាដែលអាចរៀបចំប្រព័ន្ធបែបនេះដោយរបៀបណា?
- How can I maintain food safety standard over time?  
តើខ្ញុំអាចរក្សាស្តង់ដារប្រព័ន្ធសុវត្ថិភាពចំណីអាហារនេះតាមរបៀបណា?

ONLY

**\$120**  
Per pax

In Auditorium

**\$90**  
Per pax

At Your Site

## Intro (សេចក្តីណែនាំ)

In this 2-day course, your top and middle management team will acquire a good understanding of the concept and application of Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) as well as various methods for assessing, identifying, and controlling risks. In particular, trainees will be equipped with a prerequisite-program that enables them to not only take initiative steps to implement their own HACCP program but maintain and verify it over time.

នៅក្នុងវគ្គបណ្តុះបណ្តាលរយៈពេល 2 ថ្ងៃនេះ ក្រុមដឹកនាំរបស់អ្នកនឹងរៀនអំពីប្រព័ន្ធវិធីសាស្ត្រ និងគ្រប់គ្រងផលប៉ះពាល់អាហារ (HACCP) ក៏ដូចជាវិធីសាស្ត្រផ្សេងៗសម្រាប់ការវាយតម្លៃ ការកំណត់ និងការគ្រប់គ្រងហានិភ័យនានា។ លើសពីនេះទៅទៀត លោកអ្នកនឹងត្រូវបានសិក្សាអំពីកម្មវិធីមូលដ្ឋានគ្រឹះចាំបាច់មួយចំនួន ដែលនឹងជួយលោកអ្នកក្នុងការចាត់ចែង និងអនុវត្តកម្មវិធី HACCP របស់ក្រុមហ៊ុនរបស់អ្នក។

## For (សម្រាប់)

### F&B Management (ផ្នែកគ្រប់គ្រង)



Operation Manager  
ផ្នែកប្រតិបត្តិការណ៍



Chef  
ចុងភៅ



Restaurant & Middle Manager  
ថ្នាក់ដឹកនាំគ្រប់គ្រងរូបត្ថម្ភរបស់ភោជនីដ្ឋាន



Sous Chef  
ជំនួយការចុងភៅ

### Objectives (គោលដៅ)

- Develop HACCP system for company.  
រៀបចំប្រព័ន្ធ HACCP សម្រាប់ក្រុមហ៊ុនរបស់អ្នក។
- Implement & maintain HACCP system.  
រៀបអនុវត្តនិង ថែរក្សាប្រព័ន្ធ HACCP សម្រាប់ក្រុមហ៊ុនរបស់អ្នក។

## Specifics (អំពីវគ្គហ្នឹងហាត់)

### Approach

- Interactive training including use of props, case studies & Q/A  
ការបណ្តុះបណ្តាលប្រកបដោយអន្តរកម្ម
- Training in either Khmer or English  
បង្រៀនជាអង់គ្លេស ឬខ្មែរ

### Additional Benefits

- Free booklet  
ផ្តល់ជូនកូនសៀវភៅដោយឥតគិតថ្លៃ
- Coffee break  
ពេលវេលាសម្រាក
- Certificate of participation signed by Institut Pasteur du Cambodge  
វិញ្ញាបនបត្រនៃការចូលរួមចុះហត្ថលេខាដោយវិទ្យាស្ថានប៉ាស្ទ័រកម្ពុជា

## Course Syllabus (មេរៀន)

### Lessons (មេរៀន)

Introduction to HACCP and its prerequisite programs.  
ការណែនាំអំពីប្រព័ន្ធ HACCP និងកម្មវិធីចាំបាច់សម្រាប់ការអនុវត្តប្រព័ន្ធនេះ។

HACCP Implementation Program: learn about how you can implement this program.  
របៀបអនុវត្តប្រព័ន្ធ HACCP៖ រៀនអំពីវិធីសាស្ត្រ ក្នុងការអនុវត្តប្រព័ន្ធនេះ។

HACCP Implementation Program: learn about Hazard Analysis and Process Critical Control Points.  
របៀបអនុវត្តប្រព័ន្ធ HACCP៖ រៀនអំពីវិធីសាស្ត្រ ក្នុងការការពិនិត្យហានិភ័យ និងចំណុចគ្រប់គ្រងសំខាន់ៗ។

Learn how to maintain and verify your HACCP program.  
ស្វែងយល់ពីរបៀបថែទាំ និងផ្ទៀងផ្ទាត់កម្មវិធី HACCP របស់អ្នក។

## 1 Day

Training Course  
វគ្គបណ្តុះបណ្តាល រយៈពេល ១ថ្ងៃ

- Basic Understanding of Food Safety Hygiene Practices
- ការយល់ដឹងមូលដ្ឋាននៃសុវត្ថិភាព ចំណីអាហារ ការអនុវត្តអនាម័យ

For Food & Beverage and Hospitality Staff  
សម្រាប់បុគ្គលិក ប្រចាំហាង

**\$65** /Per pax

In Auditorium

**\$50** /Per pax

At Your Site

## 2 Days

Training Course  
វគ្គបណ្តុះបណ្តាល រយៈពេល 2ថ្ងៃ

- Advanced Understanding of Food Safety: Hygiene Practices
- ការយល់ដឹងជ្រៅនៃសុវត្ថិភាព ចំណីអាហារ ការអនុវត្តអនាម័យ
- Application & Implementation of a Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) system
- ប្រព័ន្ធវិធីសំគាល់ និងគ្រប់គ្រងផលប៉ះពាល់ អាហារ (HACCP)

For Food & Beverage and Hospitality  
Management  
សម្រាប់បុគ្គលិកថ្នាក់ដឹកនាំ

**\$120** /Per pax

In Auditorium

**\$90** /Per pax

At Your Site

Contact us to **register** or to **check the next available** training date  
សូមទាក់ទងមកយើងដើម្បីចុះឈ្មោះ ឬ ត្រួតពិនិត្យរាល់ការបណ្តុះបណ្តាលបន្ទាប់

## b. Consulting



Established in 2017, b. Consulting Food & Beverage - Hospitality Cambodia is an independent consultancy firm with extensive knowledge in the HORECA (Hotel, Cafe, Restaurant) industry. With the support of its team of international and Cambodian experts, b. Consulting has created a framework of 360° program to lead its clients.

Our team can provide guidance in each stage of the development cycle and in different areas including:

- Concept and Project development
- Project Management Leading to Launch
- Human Resources and Team Training
- Standardization Operation Processes

+855 96 990 4294

contact@bconsultingcambodia.com

Scan here



## Institut Pasteur du Cambodge (IPC)



Established in 1953, the Institut Pasteur du Cambodge is a Cambodian non-profit research institute, operating under the high patronage of the Cambodian Ministry of Health. Its status and operations are governed by an agreement between the Royal Government of Cambodia and the Institut Pasteur (Paris, France).

The food safety program is delivered by accredited trainers from Institut Pasteur du Cambodge's own Laboratory of Environment and Food Safety (LEFS). The accreditation provided to LEFS by the International Accreditation Service (IAS) on 6th September 2022 for food microbiology analysis under accreditation number TL-1056 according to ISO/IEC 17025:2017 standard acts as proof of the technical competence and commitment to continuous improvement of service of the Laboratory and its staff.

+855 23 426 009

snavin@pasteur-kh.org

Scan here

