

ការសម្អាត និងការធ្វើអនាម័យសម្អាត នៅក្នុង អាជីវកម្មម្ហូបអាហារលក់រាយ

ហេតុអ្វីបានជាខ្ញុំត្រូវការសម្អាត និងធ្វើអនាម័យសម្អាត?

ការសម្អាត និងការធ្វើអនាម័យសម្អាតមានប្រសិទ្ធភាពនៅក្នុងអាជីវកម្មម្ហូបអាហាររបស់អ្នក ជួយការពារអ្នក និងអតិថិជនរបស់អ្នកប្រឆាំងនឹងការរីកសាយភាយនៃបាក់តេរី និងសរីរៈ (អ្វីៗដែលមានជីវិត)

ដែលនាំឱ្យកើតជំងឺបណ្តាលមកពីម្ហូបអាហារកខ្វក់។ វាក៏ជួយកាត់បន្ថយសកម្មភាពនៃសត្វចង្រៃនានា ដែលស្ថិតនៅក្នុងបរិវេណអគារផលិតម្ហូបអាហារ ដោយការបំបាត់ចោលប្រភពនានានៃម្ហូបអាហារ។

ក្រមស្តង់ដារម្ហូបអាហារតម្រូវឱ្យ៖

- បរិវេណអគារផលិតម្ហូបអាហារ រួមមានគ្រឿងបរិក្ខាររបស់ខ្លួនទាំងអស់ នឹងត្រូវបានរក្សាទុកទៅតាមស្តង់ដារនៃភាពស្អាតមួយ ដែលអាចទទួលយកបាន [ស្តង់ដារ 3.2.2-19] និង
- គ្រឿងបរិក្ខារដែលប៉ះពាល់នឹងម្ហូបអាហារ ដូចជា កៅអី វ៉ែងនៅចង្ក្រាន កាំបិត ជ្រូញ ឆ្នាំង និងប្រដាប់កាត់សាច់ជាដើម ។ល។ ក៏ដូចជាគ្រឿងប្រដាប់សម្រាប់បរិភោគ និងផឹក នឹងត្រូវស្ថិតនៅក្នុងស្ថានភាពស្អាត និងធ្វើអនាម័យសម្អាត។

ភាពខុសគ្នារវាងការសម្អាត និងការធ្វើអនាម័យសម្អាត

នៅក្នុងឧស្សាហកម្មម្ហូបអាហារ ការសម្អាត និងការធ្វើអនាម័យសម្អាតគឺជាដំណើរការមានពីរជំហាន។ ផ្ទៃត្រូវការសម្អាតឱ្យហ្មត់ចត់នៅមុនពេលវាត្រូវបានធ្វើអនាម័យសម្អាត៖

1. ការសម្អាតត្រូវការប្រើប្រាស់ទឹកក្តៅអ៊ុនៗ រហូតដល់ទឹកក្តៅ ម្សៅសាប៊ូ និងសកម្មភាពធ្វើចលនាដកចេញ កំទេចកំទីអាហារ និងរំលាយចោលខ្លាញ់និងក្តែល ដើម្បីធានាថាផ្ទៃនានាស្អាត អាចប៉ះបាន ហើយមើលមិនឃើញ រត្តុធាតុ និងមិនជុំក្តិន។
2. ការធ្វើអនាម័យសម្អាតគឺជាដំណើរការនៃការអនុវត្តប្រើកម្ដៅ (ជាធម្មតា ទឹកក្តៅខ្លាំង) ឬជាតិគីមី ឬការគុបផ្សំទាំងកម្ដៅ និងជាតិគីមីទៅលើផ្ទៃដែលសម្អាតរួចហើយ ដើម្បីកាត់បន្ថយចំនួនបាក់តេរី និងសរីរៈផ្សេងទៀត ទៅដល់កម្រិតមួយដែលមានសុវត្ថិភាព។

ក្នុងអំឡុងដំណាក់កាលសម្អាត ម្សៅសាប៊ូធានាថាភាគល្អិតនៃអាហារត្រូវបានបំបែក និងទប់ស្កាត់ពីការទុកសល់មកវិញនៅលើវត្ថុនានា ដែលកំពុងត្រូវបានលាងជូត។

ការសម្អាតប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាពគឺមាន 90% នៃកិច្ចប្រឹងប្រែងធ្វើអនាម័យសម្អាតជារួម នៅពេល ការសម្អាតដកចេញនូវបាក់តេរីភាគច្រើនដែលមានវត្តមាន។ ការងាររបស់អ្នកធ្វើអនាម័យសម្អាតគឺ សម្លាប់បាក់តេរីដែលនៅសល់ក្នុងអំឡុងនៃដំណាក់កាលធ្វើអនាម័យសម្អាត។

ការសម្អាត និងការធ្វើអនាម័យសម្អាត អាចត្រូវបានធ្វើជាលក្ខណៈមេកានិកដោយប្រើម៉ាស៊ីនលាងបាន ឬដោយដៃប្រើស្លុកផងលាងសម្អាត និងដបបាញ់។



រូបភាព៖ ការសម្អាតផ្ទៃរោងចក្រនៅចម្រានសម្រាប់ដាក់ឬធ្វើម្ហូប។

ការសម្អាត និងការធ្វើអនាម័យសម្អាតដោយប្រើម៉ាស៊ីនលាងចាន

ម៉ាស៊ីនលាងចានជាលក្ខណៈពាណិជ្ជកម្មទាំងអស់ធ្វើប្រតិបត្តិការខុសៗគ្នា។ ម៉ាស៊ីនលាងចានសិក្សាភាពខ្ពស់ ធ្វើអនាម័យសម្អាតដោយប្រើកម្ដៅ (ទឹកក្ដៅ) ខណៈដែលម៉ាស៊ីនលាងចាន សិក្សាភាពទាបគួបផ្សំជាមួយគ្រឿងធ្វើអនាម័យសម្អាតប្រើជាតិគីមី។ នេះជាដំណើរការមានលក្ខណៈខាងបច្ចេកទេសខ្លាំងណាស់ ហើយអាជីវកម្ម ម្ហូបអាហារគួរប្រើកម្មវិធីដែល ក្រុមហ៊ុនផលិតបានបញ្ជាក់សម្រាប់ ការធ្វើអនាម័យសម្អាត។ ត្រូវតែធ្វើតាមការណែនាំរបស់ក្រុមហ៊ុនផលិតជានិច្ច។ ដើម្បីធ្វើអនាម័យសម្អាតជាមួយនឹងម៉ាស៊ីនលាងចាន៖

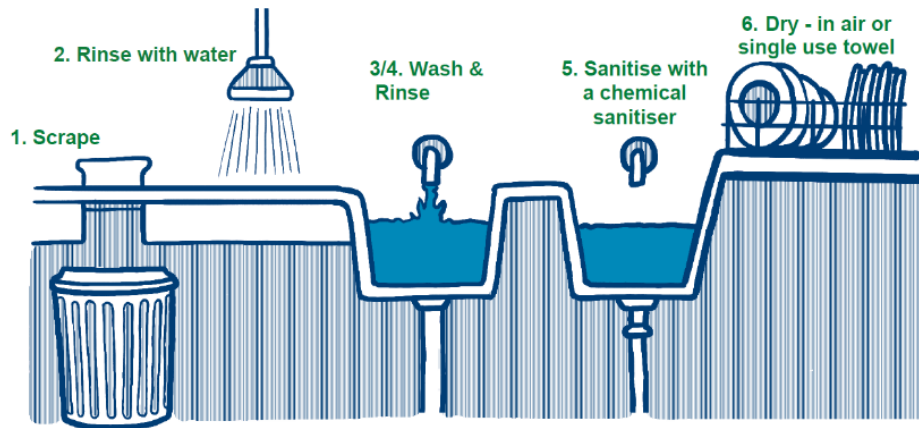


រូបភាព៖ ម៉ាស៊ីនលាងចានជាលក្ខណៈពាណិជ្ជកម្ម

1. ត្រូវធ្វើឱ្យប្រាកដថាអ្នកមានម៉ាស៊ីនលាងចានមួយដែលអាចសម្អាត និងធ្វើអនាម័យសម្អាតបានល្អ និងមានប្រសិទ្ធភាព។ ជាទូទៅ ម៉ាស៊ីនលាងចានដែលប្រើតាមផ្ទះ គឺមិនសមស្របទេ ហើយមិនអាច អនុវត្តបានសម្រាប់ហាងលក់រាយ ឬអាជីវកម្មម្ហូបអាហារជា បដិសណ្ឋារកិច្ចដែលមាញឹក អាស្រ័យដោយសារវាប្រើពេល វេលាយូរពេកដើម្បីតម្រូវទៅតាម គ្រឿងឧបករណ៍ដែលប្រើសិក្សាភាព ទាបជាង។
2. ប្រើប្រាស់ប្រភេទម្សៅសាប៊ូឬគ្រឿងធ្វើអនាម័យសម្អាតត្រឹមត្រូវដូចដែលបានចែងនៅក្នុងការណែនាំរបស់ ក្រុមហ៊ុនផលិត។
3. ប្រើប្រាស់វដ្តលាងសម្អាតដែលក្ដៅបំផុតដែលអាចធ្វើទៅបានទៅតាមការណែនាំរបស់ ក្រុមហ៊ុនផលិត
4. ពិនិត្យមើលលើគ្រឿងបរិក្ខារ និងគ្រឿងប្រដាប់នានានៅពេលដកវាចេញពីម៉ាស៊ីនលាងចានដើម្បី ពិនិត្យមើលថារបស់ទាំងនោះស្អាត
5. សម្អាតម៉ាស៊ីនលាងចានដើម្បីកុំឱ្យមានការបង្កើតនូវកាកសំណល់ម្ហូបអាហារ
6. ថែរក្សា និងធ្វើសេវាជាប្រចាំលើម៉ាស៊ីនលាងចាន ស្របទៅតាមការបញ្ជាក់របស់ក្រុមហ៊ុនផលិត។

ការសម្អាត និងការធ្វើអនាម័យសម្អាតដោយប្រើស្លុកធុងលាងសម្អាត ឬដបបាញ់

ការណែនាំច្បាស់លាស់



និងលម្អិតស្តីពីរបៀបរៀបចំ

រូប 1: ការសម្អាត និងការធ្វើអនាម័យសម្អាតដោយប្រើបានស្លុកលាងសម្អាតទ្វេ

និងប្រើប្រាស់គ្រឿងធ្វើអនាម័យសម្អាតប្រើជាតិគីមី ត្រូវតែស្ថិតនៅលើស្លុកនៃ គ្រឿងធ្វើអនាម័យសម្អាត ឬបានផ្តល់ដោយក្រុមហ៊ុនផ្គត់ផ្គង់នៅក្នុងសន្លឹកព័ត៌មាន អំពីផលិតផល។

តែងតែរៀបចំ និងប្រើប្រាស់គ្រឿងធ្វើអនាម័យសម្អាតប្រើជាតិគីមី ដោយធ្វើតាមការណែនាំរបស់ ក្រុមហ៊ុនផលិតឱ្យបានតឹងរឹងជានិច្ច។

មានប្រភេទគ្រឿងធ្វើអនាម័យសម្អាតខុសៗគ្នា ហើយគ្រឿងធ្វើអនាម័យសម្អាតនីមួយៗនឹង ប្រែប្រួលខ្លាំងនៅក្នុង របៀបប្រើប្រាស់គ្រឿងធ្វើអនាម័យសម្អាតទាំងនោះ។ ប្រសិនបើការណែនាំច្បាស់លាស់ មិនត្រូវបានផ្តល់ជាមួយផលិតផលទេ ដូចជាអត្រារំលាយ និងរយៈពេលប៉ះពាល់ សូមស្វែងរកដំបូន្មានពី ក្រុមហ៊ុនផ្គត់ផ្គង់ ឬក្រុមហ៊ុនផលិត និងប្រភពផលិតផលជំនួសផ្សេង ប្រសិនបើចាំបាច់។

ចំណាំ: រយៈពេល ប៉ះពាល់មានន័យថារយៈពេលដែលគ្រឿងធ្វើអនាម័យសម្អាតត្រូវតែប៉ះពាល់ជាមួយ នឹងវត្ថុមួយ សម្រាប់ឱ្យវាដំណើរការ។

ជំហានណែនាំចំនួនប្រាំមួយសម្រាប់ការសម្អាត និងការធ្វើអនាម័យសម្អាតដោយប្រើស្លុកលាងសម្អាតគឺ៖

1. **ដុសសម្អាត** ឬជូតចេញបំណែកអាហារតូចៗ
2. **លាងសម្អាត**ជាមួយទឹក
3. **លាង**ដោយប្រើទឹកក្តៅអុីនៗ រហូតដល់ទឹកដៅ និងម្សៅសាប៊ូដើម្បីបំបាត់ខ្លាញ់ និងក្តែលចេញ។ ក្រាំជ្រលក់ ប្រសិនបើចាំបាច់។
4. **លាងសម្អាត**ចេញឱ្យអស់នូវកាកសំណល់រាយប៉ាយ ឬកាកសំណល់ម្សៅសាប៊ូណាមួយ (គ្រឿងធ្វើអនាម័យសម្អាតនឹង មិនដំណើរការបានល្អនៅពេលមានវត្ថុមានអាហារ ឬកាកសំណល់ម្សៅសាប៊ូទេ)។
5. **ធ្វើអនាម័យសម្អាត**ដោយប្រើគ្រឿងធ្វើអនាម័យសម្អាតប្រើជាតិគីមី៖
 - រៀបចំលាយសូលុយស្យុងធ្វើអនាម័យសម្អាតទៅតាមការណែនាំរបស់ក្រុមហ៊ុនផលិត
 - ដាក់គ្រឿងបរិក្ខារចូលទៅក្នុងសូលុយស្យុងធ្វើអនាម័យសម្អាតទៅតាមការណែនាំរបស់ក្រុមហ៊ុន ផលិត ដោយធ្វើឱ្យប្រាកដថាអ្នកអនុញ្ញាតឱ្យមានរយៈពេលប៉ះពាល់សមស្របសម្រាប់ឱ្យគ្រឿង ធ្វើអនាម័យសម្អាតដំណើរការ
 - សម្រាប់វត្ថុកាន់តែធំដែលមិនត្រូវនឹងស្លុកលាងសម្អាត សូមប្រើដបបាញ់ សូលុយស្យុងធ្វើអនាម័យសម្អាតទៅលើគ្រឿងបរិក្ខារ
 - លាងគ្រឿងធ្វើអនាម័យសម្អាត ប្រសិនបើចាំបាច់ ទៅតាមការណែនាំរបស់ក្រុមហ៊ុនផលិត
6. **សម្អាតដោយខ្យល់** ឬប្រើកន្សែងដែលប្រើម្តងហើយបោះចោល។

ការរៀបចំលាយសូលុយស្យុងធ្វើអនាម័យសម្អាតនៅក្នុងស្លុកលាងសម្អាត

ដើម្បីពង្រារគ្រឿងធ្វើអនាម័យសម្អាតនៃជម្រើសរបស់អ្នកទៅដល់កំហាប់ត្រឹមត្រូវនៅក្នុងស្លុកធុងលាងសម្អាត សូមធ្វើតាមជំហានខាងក្រោម។ ការគណនានេះត្រូវការធ្វើតែមួយដង ទេសម្រាប់គ្រឿងធ្វើអនាម័យសម្អាតនីមួយៗ។



រូប 2: ការវាស់ស្លុកធុងលាងសម្អាតដើម្បីគណនាបរិមាណ។

1. គណនាបរិមាណនៃស្លុកធុងលាងសម្អាតដែលដំណើរការតាមវិធីណាមួយខាងក្រោម៖

- a. បំពេញប្រអប់ដាក់អាហារដែលមានចំណុះច្បាស់លាស់ (ឧទាហរណ៍ ធុង 10 លីត្រ) ជាមួយនិងទឹក ដោយចាក់វាចូលទៅក្នុង ស្លុកធុងលាងសម្អាតនូវចំនួនដងដែលចង់បាន និងគូស សម្គាល់លើស្លុកធុងលាងសម្អាតនៅកម្រិតដែលត្រូវ។

ឧទាហរណ៍: 6 ដង ដើម្បីរៀបចំស្លុកធុងលាងសម្អាតដែលមានចំណុះ: 60 លីត្រ។

ឬ

- b. គណនាចំណុះនៃស្លុកធុងលាងសម្អាតដែលមានរាងបួនជ្រុង ឬត្រីកោណ ដោយវាស់ប្រវែង ទទឹង និងជម្រៅនៃស្លុកធុងលាងសម្អាត (ខ្ពស់ដល់ប៉ុនណាដែលអ្នកបំពេញស្លុកធុងលាងសម្អាត) គិតជាសង់ទីម៉ែត្រ។

- i. គុណរង្វាស់ទាំងបីនេះ ដើម្បីទទួលបានបរិមាណគិតជាសង់ទីម៉ែត្រគូប

ឧទាហរណ៍:

$$40 \times 50 \times 30 = 60,000 \text{cm}^3$$

$$60,000 / 1000 = 60 \text{ លីត្រ}$$

ចំណុះស្លុកធុងលាងសម្អាត = 60L

- ii. ចែកចម្លើយរបស់អ្នកដោយ 1000 ដើម្បីកំណត់ចំនួនលីត្រដែលស្លុកធុងលាងសម្អាតនឹងរក្សា។

ឧទាហរណ៍: ស្លុកធុងលាងសម្អាតរាងត្រីកោណមានទទឹង 40 cm (សងទីម៉ែត្រ), ប្រវែង 50 cm និងបានបំពេញរហូតដល់កម្ពស់ 30 cm។

2. គណនាគ្រឿងធ្វើអនាម័យសម្អាតចំនួនប៉ុន្មានដែលនឹងបន្ថែមទៅក្នុងស្លុកធុងលាងសម្អាតរបស់អ្នក



រូបភាព 3: ឧទាហរណ៍ ការណែនាំអំពីការប្រើប្រាស់ គ្រឿងធ្វើអនាម័យសម្អាត

- a. ពិនិត្យអត្រាពង្រាវនៅលើស្លាកគ្រឿងធ្វើអនាម័យសម្អាត ឬនៅក្នុងសន្លឹកព័ត៌មានអំពីផលិតផលសម្រាប់ គោលបំណងដែលត្រូវការ ឧទាហរណ៍ គ្រឿងធ្វើអនាម័យសម្អាតដែលមិនចាំបាច់ការលាងជម្រះក្រោយការប្រើវា
- b. អត្រាពង្រាវគឺជាបីមាណនៃគ្រឿងធ្វើអនាម័យសម្អាតធៀបទៅនឹងទឹក

ឧទាហរណ៍: 1:250 មានន័យថា 1 ផ្នែកនៃគ្រឿងធ្វើអនាម័យសម្អាត ធៀបនឹង 250 ផ្នែកនៃទឹក ឬ 1 ml (មីលីម៉ែត្រ) នៃគ្រឿងធ្វើអនាម័យសម្អាត ធៀបនឹងទឹក 250 ml

3. ចែកចំណុះនៃស្លុកធុងលាងសម្អាត (ដូចបានគណនាក្នុងជំហានទី 1 ខាងលើ) ដោយអត្រាពង្រាវនៃគ្រឿងធ្វើអនាម័យសម្អាត។ លាយគ្រឿងធ្វើអនាម័យសម្អាតជាមួយនឹងទឹកនៅក្នុងស្លុកធុងលាងសម្អាត។

ចំណាំ: បើអ្នកផ្លាស់ប្តូរគ្រឿងធ្វើអនាម័យសម្អាត ឬធ្វើឱ្យប្រែប្រួលចំណុះទឹកនៅក្នុងស្លុកធុងលាងសម្អាត នោះការគណនានឹងមិនត្រឹមត្រូវទេ ហើយជំហានធ្វើអនាម័យសម្អាតរបស់អ្នកអាចមិនមានប្រសិទ្ធភាព។ ក្នុងករណីនេះ អ្នកនឹងត្រូវការគណនាឡើងវិញការពង្រាវឱ្យបានត្រឹមត្រូវដូចខាងលើ។

ការពង្រាវនៃគ្រឿងធ្វើអនាម័យសម្អាតធៀបនឹងកំហាប់ត្រឹមត្រូវ គឺសំខាន់ក្នុងការទប់ស្កាត់ការសាយភាយនៃបាក់តេរីដែលមានគ្រោះថ្នាក់ ដែលបណ្តាលឱ្យកើតជំងឺបណ្តាលមកពីម្ហូបអាហារកខ្វក់។

អាជីវកម្មនានាដែលប្រើសារធាតុសម្លាប់មេរោគ ដែលបានទិញក្នុងហាងជាគ្រឿងធ្វើអនាម័យសម្អាត គួរយោងទៅ ការណែនាំអំពីការពង្រាវដែលបានកំណត់ខាងក្រោមស្តីពី **ការប្រើប្រាស់គ្រឿងធ្វើអនាម័យសម្អាតប្រើជាគីគីមី នៅក្នុងសន្លឹកព័ត៌មានអំពីអាជីវកម្មម្ហូបអាហារ របស់អ្នកនៃអាជ្ញាធរទទួលបន្ទុកខាងម្ហូប អាហារ។**

តារាង 1 ការណែនាំអំពីការពង្រាវសារធាតុសម្លាប់មេរោគ

តើទឹកចំនួនប៉ុន្មាន?	តើសារធាតុសម្លាប់មេរោគ ចំនួនប៉ុន្មាន?					
	ប្រើក្នុងផ្ទះ (4% ជាតិក្លរីន)		ប្រើក្នុងផ្ទះកម្រិតខ្លាំង (6% ជាតិក្លរីន)		ជាលក្ខណៈពាណិជ្ជកម្ម (10% ជាតិក្លរីន)	
កំហាប់ដែលត្រូវការ (ppm)	50 ppm	100 ppm	50 ppm	100 ppm	50 ppm	100 ppm
សីតុណ្ហភាពទឹក	ក្តៅអ៊ិនឡ	ត្រជាក់	ក្តៅអ៊ិនឡ	ត្រជាក់	ក្តៅអ៊ិនឡ	ត្រជាក់
1 លីត្រ	1.25 ml	2.5 ml	0.85 ml	1.7 ml	0.5 ml	1 ml

ដើម្បីគណនាបរិមាណនៃសារធាតុសម្លាប់មេរោគ ត្រូវការសម្រាប់ប្រអប់ដាក់អាហារមានទំហំខ្លះៗទៀត គ្រាន់តែគុណបរិមាណ នៃសារធាតុ ខាងលើដែលត្រូវការ ដោយចំនួនលីត្រនៅក្នុងប្រអប់ ដាក់អាហារណាមួយដែលបានឱ្យ។ ឧទាហរណ៍៖

តើសារធាតុសម្លាប់មេរោគនៃជាតិក្លរីន 4% ប៉ុន្មាន ដែលខ្ញុំត្រូវការបន្ថែមទៅនឹងដបទឹកត្រជាក់ ដែលមានចំណុះ 500ml?

បើ 1 លីត្រនៃទឹកត្រជាក់ ត្រូវការ 2.5 ml នៃសារធាតុសម្លាប់មេរោគ (នៅ 4% ជាតិក្លរីន)

$500\text{ml} = 0.5\text{L}$

ដូច្នេះ $2.5\text{ml} \times 0.5 = 1.25\text{ml}$

ឬ

តើសារធាតុសម្លាប់មេរោគនៃជាតិក្លរីន 4% ប៉ុន្មាន ដែលខ្ញុំត្រូវការបន្ថែមទៅនឹងធុងទឹកត្រជាក់ ដែលមានចំណុះ 7 លីត្រ?

បើ 1 លីត្រនៃទឹកត្រជាក់ ត្រូវការ 2.5 ml នៃសារធាតុសម្លាប់មេរោគ (នៅ 4% ជាតិក្លរីន)

ដូច្នេះ $2.5\text{ml} \times 7 = 17.5\text{ml}$

ព័ត៌មានបន្ថែម

- ចូលមើលគេហទំព័ររបស់អាជ្ញាធរទទួលបន្ទុកខាងម្ហូបអាហារនៅ foodauthority.nsw.gov.au
 - សន្លឹកព័ត៌មាន៖ ការប្រើប្រាស់គ្រឿងធ្វើអនាម័យសម្អាតប្រើជាតិក្លរីននៅក្នុងអាជីវកម្មម្ហូបអាហាររបស់អ្នក
 - សន្លឹកព័ត៌មាន៖ ប្រភេទបាក់តេរីដែលបង្កើតជំងឺក្នុងខ្លួនមនុស្ស និងសត្វ (Campylobacter) – ដំបូន្មានសម្រាប់អាជីវកម្មម្ហូបអាហារ
- អ៊ីមែលទៅ food.contact@dpi.nsw.gov.au
- ទូរសព្ទទៅខ្សែទូរសព្ទជំនួយតាមលេខ 1300 552 406

© រដ្ឋញូវសាយវ៉ែល តាមរយៈតំបន់នៅរដ្ឋញូវសាយវ៉ែល (State of New South Wales through Regional NSW) [ឆ្នាំ 2023]។ ព័ត៌មាននេះមាននៅក្នុងការបោះផ្សាយនេះគឺផ្អែកលើចំណេះដឹង និងការយល់ដឹងនៅពេលវេលានៃការសរសេរ [ខែឧសភា ឆ្នាំ 2023]។ ទោះបីយ៉ាងណាក៏ដោយ ដោយសារការផ្លាស់ប្តូរនៃចំណេះដឹង អ្នកប្រើប្រាស់ត្រូវបានអំណាចឱ្យផ្អាកអំពីសេចក្តីត្រូវការដើម្បីធានាថាព័ត៌មានដែលពួកគេ

ការសម្ភាត និងការធ្វើអនាម័យសម្ភាត នៅក្នុងអាជីវកម្មម្ហូបអាហារលក់រាយ

ពឹងផ្អែកលើការស្រាវជ្រាវដោយមានបច្ចុប្បន្នភាព និងដើម្បីពិនិត្យមើលការផ្សព្វផ្សាយព័ត៌មានជាមួយមន្ត្រីសមស្របរបស់ Regional NSW ឬទីប្រឹក្សាឯករាជ្យរបស់អ្នកប្រើប្រាស់។