



ក្រសួងទេសចរណ៍

លេខ: ១៩១/២០

ក.ន.ច
កាប.ហង

120

អាជ្ញាបណ្ណទេសចរណ៍

TOURISM LICENSE

ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ



អនុលោម ឱ្យលោក ~ លោកស្រី

នាយកស្នងការនៃ ភូមិ ហ៊ុន ហ៊ុន EDMUND NG BOON HAU (ស្រីឬប្រុស)

ស្ថិតនៅផ្ទះលេខ

The Bridge Soho ផ្ទះលេខ ១៣-០១ ភូមិលេខ ៧៨ សង្កាត់ ទន្លេបាសាក់

ក្រុង ~ ក្រុង ខេត្ត

មីកាមេន

រាជធានី ~ ខេត្ត

ភ្នំពេញ

ប្រកបអាជីវកម្ម

តាមសិប្បកម្ម (បុរ)

អាជីវកម្មនេះ អាចរៀន គេហទំព័រ និង (ទេសចរណ៍) ភ.ក. IRON CHEF F&B (CAMBODIA) CO., LTD

ចាប់ពីថ្ងៃទី ១៩ - ០២ - ២០២០ (14-02-20) ដល់ ១៣ - ០២ - ២០២១ (13-02-21)



ថ្ងៃចេញសិប្បកម្មនេះ ដល់ ភ្នំពេញ ភ្នំពេញ ភ្នំពេញ
រាជធានីភ្នំពេញ ថ្ងៃទី ១៩ - ០២ - ២០២០
លេខ ១២១៥០
លេខ ១២១



ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ



ក្រសួងទេសចរណ៍
លេខ ៩៧៤ លាវាញ

ថ្ងៃច្រាបស្តីពីទេសចរណ៍ ដល់ ឆ្នាំ ២០២០ រៀងរាល់ ៣ ខែ ២៤ ខែ ២០២០
រាជធានីភ្នំពេញ ថ្ងៃទី ១៩ ខែ មីនា ឆ្នាំ ២០២០

រដ្ឋមន្ត្រីក្រសួងទេសចរណ៍
សូមបញ្ជាក់

គោដនីយដ្ឋាន មួយត្រូវបានអនុញ្ញាតឱ្យបន្តអាជីវកម្មពេញលក្ខណៈច្បាប់តាមលក្ខខណ្ឌដូចខាងក្រោម៖

- ១- នាមករណ៍របស់គោដនីយដ្ឋាន : **អាយរ៉ុង អេឡូ អេឡូ & ប៊ី (ខេមបូឌា) ឯ.ក**
: **IRON CHEF F&B (CAMBODIA) CO.,LTD**
- ២- មានសុពលភាពពីថ្ងៃ : **១៤ - ០២ - ២០២០ ដល់ ១៣ - ០២ - ២០២១**
ធ្លាប់បង្កើតគោដនីយដ្ឋាន : **២០១៩**
- ៣- ឈ្មោះម្ចាស់ គោដនីយដ្ឋាន : **លោក អ៊ែតម៉ុង អ៊ុន ប៊ុន ហ៊ុន (ស៊ីហ្គប៊ុន)**
Mr. EDMUND NG BOON HAU
- ៤- អាសយដ្ឋាន គោដនីយដ្ឋាន : **The Bridge Soho ផ្ទះលេខ ១៣ - ០១ ផ្លូវលេខ ៧៨ សង្កាត់**
ទន្លេបាសាក់ ខណ្ឌ ចំការមន រាជធានីភ្នំពេញ
- ទូរស័ព្ទ-ទូរសារ-អ៊ីម៉ែល : **០៨៥ ៦៥០ ៣៣៣**
- ៥- ប្រភេទអាជីវកម្ម គោដនីយដ្ឋាន : **មានចំនួន ៣០០ កៅអី**
- ៦- ចំនួនបុគ្គលិក : **មាន ១០នាក់ (ប្រុស: ០៥នាក់ ស្រី: ០៥នាក់ ក្នុងនោះបរទេស:០០)**

ក្នុងពេលដំណើរការបន្តអាជីវកម្ម គោដនីយដ្ឋាន ត្រូវគោរពតាមបទប្បញ្ញត្តិរបស់ក្រសួងទេសចរណ៍
ច្បាប់ស្តីពីទេសចរណ៍ និងច្បាប់ផ្សេងៗរបស់រដ្ឋ។

ចម្លងជូន

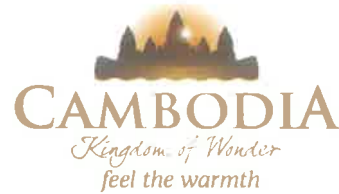
- ក្រសួងសេដ្ឋកិច្ច និងហិរញ្ញវត្ថុ
- សាលារាជធានីភ្នំពេញ “ដើម្បីជូនជ្រាប”
- មន្ទីរទេសចរណ៍រាជធានីភ្នំពេញ “ដើម្បីមុខការ”
- ឯកសារ-កាលប្បវត្តិ



ជា បូរី



ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ



ក្រសួងទេសចរណ៍

លេខ ៩៧៤ លណ.កប

ថ្ងៃចេញស្នាមដាន ១១ កញ្ញា ឆ្នាំ ២០២០
រាជធានីភ្នំពេញ ថ្ងៃទី ១៩ ខែ មីនា ឆ្នាំ ២០២០

ជម្រាបជូន

លោក អ៊ែតមីន អ៊ុន ប៊ុន ហ៊ុន ម្ចាស់គោជនីយដ្ឋាន អាយរ៉ុង អេច អេច & មី (ខេមបូឌា) ឯ.ក
IRON CHEF F & B (CAMBODIA) CO.,LTD

កម្មវត្ថុ: ការស្នើបន្តសុំអាជ្ញាបណ្ណទេសចរណ៍ប្រកបអាជីវកម្មភោជនីយដ្ឋាន។

យោង : -ព្រះរាជក្រមលេខ នស/រកម/០៦០៩/០០៧ ចុះថ្ងៃទី១០ ខែមិថុនា ឆ្នាំ២០០៩ ប្រកាសឱ្យប្រើច្បាប់ស្តីពីទេសចរណ៍

- ប្រកាសលេខ ០៧៦ ប្រកចុះថ្ងៃទី១៣ ខែមិថុនា ឆ្នាំ២០០៩ ស្តីពីការផ្តល់អាជ្ញាបណ្ណទេសចរណ៍ដល់អាជីវកម្មភោជនីយដ្ឋាន និង អាហារដ្ឋាន
 - សារាចរណែនាំលេខ ០០៣ សរណន ចុះថ្ងៃទី១៣ ខែមិថុនា ឆ្នាំ២០០៩ ស្តីពីការគ្រប់គ្រងអាជីវកម្មភោជនីយដ្ឋាន និង អាហារដ្ឋាន
 - អាជ្ញាបណ្ណទេសចរណ៍លេខ ០៩៧/១៩ ក.ច អប.កដ ចុះថ្ងៃទី១៩ ខែមីនា ឆ្នាំ២០១៩ របស់ក្រសួងទេសចរណ៍
 - កិច្ចសន្យាគោរពច្បាប់រដ្ឋរបស់ម្ចាស់ភោជនីយដ្ឋាន ចុះថ្ងៃទី ០៧ ខែ កុម្ភៈ ឆ្នាំ២០២០
 - សំណើសុំបន្តអាជ្ញាបណ្ណទេសចរណ៍ប្រកបអាជីវកម្មភោជនីយដ្ឋានរបស់លោក **អ៊ែតមីន អ៊ុន ប៊ុន ហ៊ុន** ម្ចាស់ភោជនីយដ្ឋាន **អាយរ៉ុង អេច អេច & មី (ខេមបូឌា) ឯ.ក** មានចំនួន ៣០០ កៅអី ស្ថិតនៅ The Bridge Soho ផ្ទះលេខ ១៣- ០១ ផ្លូវលេខ ៧៨ សង្កាត់ ទន្លេបាសាក់ ខណ្ឌ ចំការមន រាជធានីភ្នំពេញ។
- ក្រសួងទេសចរណ៍ឯកភាពជាគោលការណ៍ ផ្តល់អាជ្ញាបណ្ណទេសចរណ៍ ភោជនីយដ្ឋាន ជូនដល់ម្ចាស់ភោជនីយដ្ឋាន **អាយរ៉ុង អេច អេច & មី (ខេមបូឌា) ឯ.ក** បន្តប្រកបអាជីវកម្មរបស់ខ្លួន ចាប់ពីថ្ងៃទី១៤ ខែកុម្ភៈ ឆ្នាំ២០២០ ដល់ថ្ងៃទី១៣ ខែកុម្ភៈ ឆ្នាំ២០២១។

ម្ចាស់ភោជនីយដ្ឋានត្រូវគោរពគោលការណ៍លក្ខខណ្ឌដូចខាងក្រោម ៖

- ១-គោលការណ៍ លក្ខខណ្ឌណែនាំ និងច្បាប់ទាំងឡាយដែលត្រូវបានកំណត់ក្នុងលិខិតបទដ្ឋានខាងលើ។
- ២-ហាមដាច់ខាត ដាក់លក់ ឬប្រើប្រាស់គ្រឿងញៀន និងជញ្ជីងផ្លូវភេទគ្រប់រូបភាព។
- ៣-ត្រូវធានាមិនឱ្យមានការប៉ះពាល់ដល់ សន្តិសុខ សណ្តាប់ធ្នាប់ របៀបរៀបរយសាធារណៈ សុវត្ថិភាព និងទំនៀមទំលាប់ ប្រពៃណីជាតិ។
- ៤-ក្នុងដំណើរការប្រកបអាជីវកម្មរបស់ខ្លួន ត្រូវអនុវត្តតាមច្បាប់ជាធរមាន របស់រដ្ឋតាមការណែនាំ និងលិខិតបទបញ្ញត្តិរបស់ក្រសួង និងមិនធ្វើអាជីវកម្មផ្សេងៗទៀតដោយគ្មានការ អនុញ្ញាត។
- ៥-ក្នុងករណីដំណើរការអាជីវកម្ម បើមានការផ្ទេរឈ្មោះម្ចាស់ ឬអ្នកគ្រប់គ្រង ឬរយៈពេលឈ្មោះទៅឱ្យអ្នកផ្សេង ម្ចាស់ភោជនីយដ្ឋានត្រូវជូនដំណឹងមកក្រសួងទេសចរណ៍ ឬមន្ទីរទេសចរណ៍ឱ្យមុនយ៉ាងតិចពីរសប្តាហ៍។

- ៦- សហការណ៍ និងរាយការណ៍ជូនអាជ្ញាធរមានសមត្ថកិច្ច នូវបាតុភាពអសកម្មដែលបណ្តាលឱ្យប៉ះពាល់សន្តិសុខ សុវត្ថិភាពភ្ញៀវ និងបុគ្គលិករបស់ភោជនីយដ្ឋានឱ្យបានគ្រប់ពេល។
- ៧- ម្ចាស់ភោជនីយដ្ឋានត្រូវធ្វើរបាយការណ៍ ជាប្រចាំនៅពេលក្រសួងទេសចរណ៍ ឬមន្ទីរទេសចរណ៍ត្រូវការព័ត៌មានផ្សេងៗ។
- ៨- ធានាថែទាំ សំអាតនូវរាល់គ្រប់ផ្នែកទាំងអស់របស់ភោជនីយដ្ឋាន និង បន្ទប់ទឹកត្រូវមាន អ្នកថែរក្សាជាប្រចាំ និងមានអនាម័យខ្ពស់បំផុត។
- ៩- លក្ខណៈនៃការតុបតែងលំអ និងការបំពាក់សំភារៈបរិក្ខារ ត្រូវរក្សាឱ្យបាននូវទំនៀមទំលាប់ ប្រពៃណី និងវប្បធម៌ជាតិ។
- ១០- ចូលរួមក្នុងយុទ្ធនាការ ទេសចរម្នាក់ដាំដើមឈើ ១ ដើម ដើម្បីគាំទ្រ និងចូលរួមកាត់បន្ថយ ផលប៉ះពាល់នៃការកើនឡើងកំដៅផែនដី។
- ១១- ចូលរួមផ្សព្វផ្សាយដល់បុគ្គលិក និងទេសចរក្នុងការ ការពារ និងថែរក្សាអនាម័យ បរិស្ថាន និងបង្កើនការយល់ដឹងអំពីវិធានការកាត់បន្ថយការប្រើប្រាស់ថាមពល អគ្គិសនី ទឹក និងគ្រប់គ្រងកាកសំណល់។
- ១២- គាំទ្រ និងចូលរួមយុទ្ធនាការយោសនាផ្សព្វផ្សាយ កម្ពុជា៖ ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា៖ និងចលនាប្រឡងប្រណាំង (ទីក្រុងស្អាត រមណីយដ្ឋានស្អាត សេវាស្អាត និងបដិសណ្ឋារកិច្ច) និងជំរុញចលនាទេសចរក្នុងស្រុកឱ្យមានកំណើនខ្ពស់។
- ១៣- មិនត្រូវតម្កើងថ្លៃម្ហូបនៅពេលមាន បុណ្យជាតិ អន្តរជាតិ និងព្រឹត្តិការណ៍ផ្សេងៗ។
- ១៤- ត្រូវដាក់ព្យួរអាជ្ញាបណ្ណទេសចរណ៍នៅកន្លែងដែលងាយស្រួលមើលឃើញច្បាស់ក្នុងទីបរិវេណធ្វើអាជីវកម្ម(ងាយស្រួលដល់សមត្ថកិច្ចគ្រប់ស្ថាប័នចុះត្រួតពិនិត្យ) ។
- ១៥- ត្រូវគោរពតាមសេចក្តីណែនាំរបស់ក្រសួងទេសចរណ៍ ចុះថ្ងៃទី ១៥ ខែ មិថុនា ឆ្នាំ ២០១៦ ស្តីពីបរិស្ថានផ្ទៃក្នុងបារីដល់អ្នកគ្រប់គ្រង ឬម្ចាស់ភោជនីយដ្ឋាន អាហារដ្ឋាន ទូទាំងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា។
- ១៦- ត្រូវគោរពតាមសេចក្តីណែនាំលេខ ០០៨ សណន ចុះថ្ងៃទី ០៥ ខែ ធ្នូ ឆ្នាំ ២០១៧ ស្តីពីការអនុវត្តយុទ្ធនាការ (ភោជនីយដ្ឋានស្អាត ភោជនីយដ្ឋានគ្មានសំរាមជាក្រដាស) ។

ករណីមិនប្រតិបត្តិតាមគោលការណ៍ លក្ខខណ្ឌខាងលើ ក្រសួងនឹងមានវិធានការសមស្របតាមបទប្បញ្ញត្តិរបស់ក្រសួងទេសចរណ៍ ច្បាប់ស្តីពីទេសចរណ៍ និងច្បាប់ផ្សេងៗរបស់រដ្ឋជាធរមាន។

អាស្រ័យដ្ឋានជម្រាបជូន និងណែនាំខាងលើ សូមលោក អនុវត្តតាមគោលការណ៍ឱ្យបានត្រឹមត្រូវ និងហ្មត់ចត់ជាទីបំផុត។

- បង្គាប់**
- ក្រសួងសេដ្ឋកិច្ច និងហិរញ្ញវត្ថុ (នាយកដ្ឋានពន្ធដារ)
 - សាលារាជធានីភ្នំពេញ (ដើម្បីជ្រាបព័ត៌មាន)
 - ឯកសារ-កាលប្បវត្តិ



ជា បូរី