



# U.S. EMBASSY

## PRESS RELEASE

## សេចក្តីប្រកាសព័ត៌មាន

### សេចក្តីអញ្ជើញតំណាងសារព័ត៌មានចូលរួមនៅក្នុងទស្សនៈកិច្ច តាមទឹកនៃតំណាងស្តីពី “អាហារល្អដើម្បីជីវិតប្រសើរ”

លោកឯកអគ្គរដ្ឋទូត Joseph A. Mussomeli គ្រោងនឹងធ្វើទស្សនៈកិច្ចស្វែងយល់មួយតាមទឹកនៃមួយចំនួននៃតំណាងស្តីពី “អាហារល្អដើម្បីជីវិតប្រសើរ” របស់អង្គការអភិវឌ្ឍន៍និងជួយសង្គ្រោះអន្តរជាតិ (IRD) នៅថ្ងៃព្រហស្បតិ៍ ទី ២០ ខែ កក្កដា ឆ្នាំ ២០០៦ ។ កន្លែងដែលត្រូវចុះទៅធ្វើទស្សនៈកិច្ចមានរោង ចក្រផលិតម្សៅមីម៉ែន សារុន រោងចក្រផលិតមីអាហារកម្ពុជា ប្រេស៊ីដង់ សាលាបឋមសិក្សាក្លែងនេះរទេះនិងកន្លែងធ្វើនំអរុណរះ ។ ទស្សនៈកិច្ចនេះបើកអោយមានការចូលរួមរបស់បណ្តាញសារព័ត៌មាន តែកន្លែងអង្គុយមានចំនួនកំណត់ ។ ទស្សនៈកិច្ចនេះនឹងចាប់ផ្តើមចេញដំណើរពីស្ថានទូតអាមេរិកនៅម៉ោង ៧ព្រឹក ហើយត្រឡប់មកវិញប្រហែលនៅម៉ោង ១ រសៀល ។ នៅក្នុងអំឡុងពេលនៃទស្សនៈកិច្ចនេះ អាហារថ្ងៃត្រង់និងនំចំណី នឹងមានផ្តល់ជូន ។ អ្នកសារព័ត៌មានដែលចង់ចូលរួមនៅក្នុងដំណើរទស្សនៈកិច្ចនេះត្រូវចុះឈ្មោះយកកន្លែងទុកមុន ជាមួយការិយាល័យកិច្ចការសាធារណៈរបស់ស្ថានទូតអាមេរិក តាមអ៊ីម៉ែល: [ChreaV@state.gov](mailto:ChreaV@state.gov) ឬ ដោយទូរស័ព្ទមកកាន់លេខ ០២៣-៧២៨-២៥៨ ។

កម្មវិធីស្តីពី “អាហារល្អដើម្បីជីវិតប្រសើរ” របស់អង្គការអភិវឌ្ឍន៍និងជួយសង្គ្រោះអន្តរជាតិ (IRD) ទទួលបានការគាំទ្ររយៈកម្មវិធី “អាហារដើម្បីភាពឆ្លើនឆ្លើន” របស់ក្រសួងកសិកម្មនៃសហរដ្ឋអាមេរិក ។ ចំនុចផ្តោតជាសំខាន់នៃកម្មវិធី “អាហារល្អដើម្បីជីវិតប្រសើរ” គឺដើម្បីជំរុញការដុះដាលសេដ្ឋកិច្ចនៅក្នុងវិស័យឯកជន នៅប្រទេសកម្ពុជាតាមរយៈការផលិតនិងចែកចាយផលិតផលស្បៀង ដែលផលិតអស់សោហ៊ុយតិចតែមានគុណភាពល្អ ។ កម្មវិធីនេះ ពង្រឹងកន្លែងផលិតមី នំ និងកន្លែងផលិតទឹកស្អែកស្បៀង ក្នុងវិស័យឯកជន ដោយបង្កើតឱកាសអោយមានការងារធ្វើជាប់លាប់ ជំរុញការបរិភោគមី នំប៉័ង និង ទឹកស្អែកស្បៀងដែលផលិតក្នុងស្រុកហើយមានគុណភាពល្អ និងកែលំអស្ថានភាពអាហាររូបត្ថម្ភរបស់គ្រួសារ ដែលមានប្រាក់ចំណូលទាប ហើយនិងសិស្សសាលា ។

អង្គការអភិវឌ្ឍន៍និងជួយសង្គ្រោះអន្តរជាតិ (IRD) មានក្នុងត្រានិងផ្តល់ជំនួយបច្ចេកទេសដល់រោង ម៉ាស៊ីនធ្វើម្សៅមីដ៏ធំមួយក្នុងប្រទេសកម្ពុជា ដើម្បីកិននិងបន្ថែមជីវជាតិលើម្សៅមីជាមួយសារធាតុចិញ្ចឹមមីត្រូ (វីតាមីននិងសារធាតុរ៉ែ) ។ IRD ថែមទាំងបានចុះក្នុងត្រានិងផ្តល់ម្សៅមីបំប៉នដល់អ្នកផលិតមីនិងនំក្នុងស្រុក ដើម្បីផលិតមីនិងនំប៉័ងដែលមានគុណភាពខ្ពស់ ។ កម្មវិធីនេះធ្វើការបែងចែកដោយផ្ទាល់ ព្រមទាំងមានផ្នែកទីផ្សារសង្គម (Social Marketing Component) ផងដែរ ។ មីសំរាប់ហូបក្រៅពេល នំប៉័ង និង ទឹកស្អែកស្បៀងត្រូវបានចែកអោយដោយឥតគិតថ្លៃដល់កូនសិស្សសាលា ចំណែកឯមីស្រុះបំប៉នជីវជាតិ ដែលផលិតក្នុងតំលៃ

ថោកត្រូវបានលក់ចុះថ្លៃទៅអោយអ្នកបរិភោគដែលមានប្រាក់ចំណូលទាប តាមរយៈបណ្តាញចែកចាយ និងអ្នកលក់ក្នុងវិស័យឯកជន ក្នុងស្រុក ។ មីបំប៉ន មានតំលៃថោកចំនួនជាង ១៣ លានកញ្ចប់ (ដែលគេហៅថា "មីដារ៉ា") ត្រូវបានផលិតនិងលក់តាំងពីខែឧសភា ឆ្នាំ ២០០៥ មកម្ល៉េះ ។ ក្រៅពីនេះ កូនសិស្សចំនួនប្រមាណ ៨ ៥០០ នៅតាមសាលាបឋមសិក្សា ទទួលបាននំប៉័ង មីសំរាប់បរិភោគ ក្រៅពេល និងទឹកស្អែកស្បៀងជារៀងរាល់ព្រឹក ដែលជាផ្នែកមួយនៃការខិតខំរបស់ IRD ដើម្បីប្រយុទ្ធនឹងកង្វះខាតអាហាររូបត្ថម្ភ និង បង្កើនវត្តមានកូនសិស្សមករៀនក្នុងសាលាអោយកាន់តែបានច្រើនថែមទៀត ។

\*\*\*\*\*