

ត្រីជាអាហារដ៏ល្អសំរាប់អ្នកគឺនៅពេលដែលត្រីនោះគ្មានបញ្ហាក្នុងការបរិភោគ អ្វីដែលម្ចាស់ផ្សារ ហើយនិងភ្ញៀវគួរដឹង

ត្រីវាយក្រកហើរ ដែលយើងចំណាំហៅថា ថមខ្ពស់ ឬ យ៉ឹងហ្វីស ដែលស្អាតបាននៅតាមកន្លែងខ្លះតាមសមុទ្រ តំបន់ឡូសអិចត្រូលេស អាចមានជាតិគីមីពុលឈ្មោះ ឌីឌីអ៊ី និង ភីស៊ីប៊ីច្រើនជាងត្រីដទៃទៀត

ត្រីវាយក្រកហើរដែលមានជាតិគីមីពុលច្រើនទាំងនោះ មានដាក់លក់នៅតាមទីផ្សារ

ត្រីពុល វាយក្រកហើរមានលក់តាមផ្សារ គឺប្រហែលជាម្ចាស់ផ្សារទិញចូលមកពីកន្លែងមិនត្រឹមត្រូវគឺ រាប់ទាំងអ្នកនេសាទដែលចូលទិញត្រីនៅតំបន់ក្រុងក្រុងយកម កលក់ព្យាបាលរដ្ឋតាមផែរស្ទូត និងផ្សារដោយគ្មានច្បាប់អនុញ្ញាត ។

បើសិនជាផ្សារយកត្រីពីកន្លែងមិនត្រឹមត្រូវមកលក់នោះ គឺគ្មានវិធីណាធ្វើឲ្យរៀបរយកម្រិតទុកទិញបានឡើយ ។

ត្រូវដឹងឲ្យច្បាស់ថា តើត្រីអាចមានបញ្ហាបាន ឬអត់ :

ម្ចាស់ផ្សារ

ទិញត្រីចូលពីកន្លែងណាដែលត្រឹមត្រូវដូចជា កន្លែងលក់ត្រីដុំ មានច្បាប់អនុញ្ញាត ឬពីអ្នកនេសាទត្រីធ្វើជាជំនួញជាដើម ព្រោះកន្លែងទាំងអស់នោះសុទ្ធតែបានត្រួតពិនិត្យដោយភ្នាក់ងាររដ្ឋបាលទាំងអស់ ។

- > ត្រូវដឹងឲ្យច្បាស់ថា តើត្រីដែលនាំចូលនោះ នេសាទនៅកន្លែងណា
- > រក្សាទុកបង្កាន់ដៃដែលទិញត្រីទាំងអស់នោះ កុំឲ្យបាត់

តំបោះភ្ញៀវ

- > សុំសួរម្ចាស់ផ្សារថា តើត្រីទាំងអស់នោះ យកមកពីកន្លែងណា
- > ទិញត្រីពីផ្សារណាដែលម្ចាស់ផ្សារនាំត្រីមកលក់ពីកន្លែងលក់ត្រីដុំ ឬ ពីអ្នកនេសាទត្រីធ្វើជាជំនួញ មានច្បាប់អនុញ្ញាតត្រឹមត្រូវ ។
- > ត្រូវដឹងឲ្យច្បាស់ថា តើម្ចាស់ផ្សារដឹងពីប្រភពដែលយកមកពីពុលដែរឬទេ ។
- > បរិភោគត្រីដែលមានជាតិពុល ឌីឌីអ៊ី និង ភីស៊ីប៊ី គឺមិនអាចធ្វើឲ្យយើងមានជំងឺក្នុងរយៈពេលវែងបានទេ ។ ជាតិគីមីពុលទាំងនោះ នឹងកកស្ទះនៅក្នុងខួរក្បាលរបស់អ្នកកាន់តែច្រើនទៅ ៗ ហើយវានឹងធ្វើឲ្យមានបញ្ហាដល់កងយូតឈាមរបស់អ្នក ស្រ្តីបំបៅទារកដោយទឹកដោះ ស្រ្តីមានផ្ទៃពោះ ជាដើម ។ ដូច្នោះ យើងត្រូវតែប្រយ័ត្នជាពិសេសបំផុត ។

បើសិនជាលោកអ្នកចង់បានព័ត៌មានបន្ថែម សុំទាក់ទងក្រសួងសុខាភិបាលក្នុងតំបន់របស់អ្នក :

- តំបន់ឡូសអិចត្រូលេស (213) 240-7785
- តំបន់អ៊ីរីវិនខោនទី (714) 667-3600
- ក្រុងឡងប៊ិច (562) 570-4134
- ឬទូរស័ព្ទទៅក្រសួងសុខាភិបាល និងគ្រួសារតាមលេខ (562) 491-9100

