

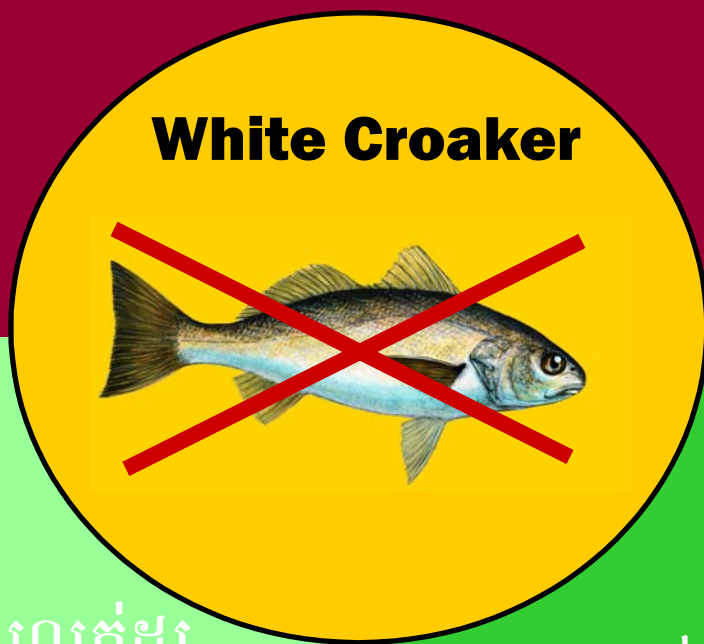
ត្រីគឺជាអាហារដ៏ **ល្អ** សំរាប់អ្នក

គឺពេលដែលត្រី **គ្មានបញ្ហា** ក្នុងការបរិភោគ !

ត្រីវាយក្រ្តកយើង ខ្លះហៅថា ភ្នំឃ្និស ឬ ថមខ្នុដ ដែលស្នូច បាននៅតាមឆ្នេរសមុទ្រ តំបន់ឡូសអានច្នូលេស និងអ៊ិន ខោនទីនោះ អាចមានជាតិគីមីពុលឈ្មោះ ឌីឌីធី និង ភីស៊ីប៊ី ត្រី ឈ្មោះវាយក្រ្តកយើងនោះ មានជាតិគីមីពុលច្រើនជាងគេ ដែលយើងតែងតែឃើញមានលក់តាមទីផ្សារ ។

នេះគឺជាមធ្យោបាយ ដែលអ្នកអាចធ្វើបាន

ដើម្បីការពារ សុខភាពរបស់អ្នក



សំរាប់ម្ចាស់ផ្សារ

ចំពោះអ្នកទិញ

ដើម្បីបន្ថយបញ្ហា ក្នុងការលក់ដូរ ត្រីពុលនៅក្នុងផ្សាររបស់អ្នក :

- សុំទិញត្រីតែពីកន្លែងដែលមានច្បាប់ ត្រឹមត្រូវ ឬពីឈ្មួញ និងអ្នកស្នូចត្រីណា ដែលមានសំបុត្រអនុញ្ញាត្តិឲ្យលក់ត្រី
- ត្រូវដឹងថា តើអ្នកដែលលក់ត្រីឲ្យយើង នោះ ស្នូចត្រីពីកន្លែងណាមក
- ត្រូវរក្សាបង្កាន់ដៃទុកកុំឲ្យបាត់ គឺពេល ដែលអ្នកទិញត្រីទាំងនោះមកលក់

- ត្រូវសួរម្ចាស់ផ្សារថា តើត្រីនោះទិញមក ពីណា ហើយតើគាត់បានដឹងពីបញ្ហា អំពីត្រីដែលមានជាតិពុលដែរឬទេ
- ទិញតែត្រីណាដែលម្ចាស់ផ្សារយកមកពី កន្លែងមានច្បាប់អនុញ្ញាត្តិត្រឹមត្រូវ
- ត្រីដែលអ្នកទិញយកមកបរិភោគ អាច គ្មានបញ្ហាបាន គឺបើសិនជាម្ចាស់ផ្សារ ទិញត្រីពីកន្លែងដែលមានច្បាប់អនុញ្ញាត្តិ ត្រឹមត្រូវ

ដើម្បីចង់ជ្រាបព័ត៌មានបន្ថែម សុំទាក់ទងក្រសួងសុខាភិបាលដែលនៅតាមតំបន់ជិតអ្នក