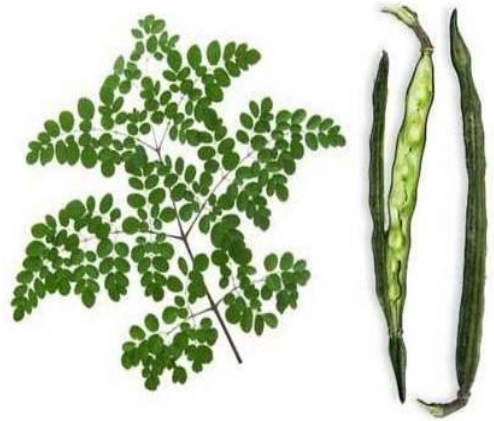


ព្រឹត្តិបត្របច្ចេកទេស លេខ ២៤

# **ម្រុំ ៖ ប្រភពនៃអាហារូបត្ថម្ភដ៏ប្រសើររបស់ម្រុំ**

## **ម្រុំគឺជារុក្ខជាតិដ៏សម្បូរនៅកម្ពុជា**

ដើមម្រុំដុះនៅក្រោយផ្ទះ និងគ្រប់ទីកន្លែងនៅកម្ពុជា។ ជាភាសាអង់គ្លេសគេចូលចិត្តហៅវាថា drumstick tree ដោយសារតែរូបរាងនៃចង្កូវគ្រាប់របស់វា។ ស្លឹកម្រុំស្រស់ត្រូវបានគេយកមកប្រើ នៅក្នុងមុខម្ហូបពេញនិយមមួយចំនួនរបស់ខ្មែរ ដូចជាសម្ល កកូរ។



ប្រជាពលរដ្ឋខ្មែរប្រហែលជាមិនដឹងទេថា ម្រុំគឺជាប្រភពដ៏សំខាន់ នៃសារធាតុបំប៉នចម្បងៗ ដែលចាំបាច់សម្រាប់សុខភាព។ ផ្នែកដែលអាចបរិភោគបានរបស់រុក្ខជាតិនេះគឺ ស្លឹកស្រស់ ស្លឹកក្រៀមដែលត្រូវបានកិនទៅជាម្សៅ និងគ្រាប់ខ្ចី។

## **តម្លៃផ្លែអាហារូបត្ថម្ភដ៏ប្រសើររបស់ម្រុំ**

ស្លឹកម្រុំស្រស់ផ្តល់នូវបរិមាណនៃសារធាតុចិញ្ចឹមសំខាន់ៗ ដែលចាំបាច់សម្រាប់សុខភាព។ សារធាតុចិញ្ចឹមនេះមានបរិមាណច្រើនជាង សារធាតុចិញ្ចឹមនៅក្នុងផ្លែឈើ និងបន្លែផ្សេងៗ ដែលមានទម្ងន់ដូចគ្នា ជាច្រើនដង។

ដោយសារតែម្សៅស្លឹកម្រុំមានកម្រិតប្រមូលផ្តុំខ្ពស់ វាផ្ទុកនូវសារធាតុចិញ្ចឹមកាន់តែច្រើន លើកលែងតែជីវជាតិសេ។

| ស្លឹកស្រស់                          | ម្សៅ                                      |
|-------------------------------------|---|
| មានជីវជាតិអា ច្រើនជាងការ៉ុត ៤ ដង    | មានជីវជាតិអា ច្រើនជាងការ៉ុត ១០ ដង         |
| មានជីវជាតិសេ ច្រើនជាងផ្លែក្រូច ៧ ដង | មានជីវជាតិសេ ច្រើនជាងផ្លែក្រូច ពាក់កណ្តាល |
| មានជាតិដែក ច្រើនជាងស្ពៃចង្កេះ ២ ដង  | មានជាតិដែក ច្រើនជាងស្ពៃចង្កេះ ៨៨ ដង       |
| មានប្លូតាស្យូម ច្រើនជាងចេក ៣ ដង     | មានប្លូតាស្យូម ច្រើនជាងចេក ១៥ ដង          |
| មានកាល់ស្យូម ច្រើនជាងស្ពៃត្បើ ៤ ដង  | មានកាល់ស្យូម ច្រើនជាងស្ពៃត្បើ ១៧ ដង       |
| មានប្រូតេអ៊ីន ច្រើនជាងត្រកួន ២ ដង   | មានប្រូតេអ៊ីន ច្រើនជាងត្រកួន ៩ ដង         |



## ម្រុះប្រតិបត្តិការបង្កើនផលិតកម្មអាហារូបត្ថម្ភ

ស្ត្រីមានផ្ទៃពោះ ស្ត្រីបំបៅដោះកូន និងកុមារតូចៗ សុទ្ធតែប្រឈមមុខនឹងកង្វះអាហារូបត្ថម្ភ។ នៅកម្ពុជា ២៨% នៃកុមារដែលមានអាយុក្រោម ៥ ឆ្នាំមានទម្ងន់តិចជាងអាយុ ដែលជាសន្ទស្សន៍មួយនៃកង្វះអាហារូបត្ថម្ភ។ ក្នុងចំណោមស្ត្រីដែលស្ថិតក្នុងវ័យបន្តពូជ (អាយុពី១៥ ទៅ ៤៩ ឆ្នាំ) ៤៤% មានជម្ងឺស្លេកស្លាំងដោយសារខ្វះជាតិដែក។

ការបរិភោគស្លឹកម្រុះស្រស់ ឬម្សៅស្លឹកម្រុះ ឱ្យបានរាល់ថ្ងៃ អាចជួយបំពេញតម្រូវការអាហារូបត្ថម្ភរបស់ក្រុមដែលងាយរងគ្រោះទាំងនេះបានយ៉ាងច្រើន និងជួយកាត់បន្ថយគ្រោះថ្នាក់ផ្សេងៗដោយសារកង្វះអាហារូបត្ថម្ភ។

សម្រាប់ស្ត្រីមានផ្ទៃពោះ និងស្ត្រីដែលបំបៅដោះកូន ការទទួលបានស្លឹកម្រុះស្រស់ ម្សៅស្លឹកម្រុះ ឬគ្រាប់ម្រុះ អាចជួយពង្រឹងសុខភាពរបស់ម្តាយ និងកាត់បន្ថយជម្ងឺស្លេកស្លាំងដោយសារកង្វះជាតិដែក ស្ត្រីដែលទទួលបានម្រុះជាប្រចាំ ទំនងជាបង្កើតបានកូនដែលធ្វើសល្អ។ ជាប្រពៃណី ផ្កាម្រុះត្រូវបានគេយកទៅឆុងជាទឹកតែឱ្យស្រួលជាមាតាផឹក ដើម្បីជួយបង្កើនទឹកដោះ។ ស្លឹកម្រុះស្រស់ ១០០ ក្រាម ផ្តល់ឱ្យស្ត្រីនូវ ជីវជាតិអា និងជីវជាតិសេ ប្រមាណបីដងនៃតម្រូវការរបស់ពួកគេ និងពាក់កណ្តាលនៃតម្រូវការ កាល់ស្យូម ជាតិដែក និងប្រូតេអ៊ីនប្រចាំថ្ងៃ។

កុមារតូចៗដែលបរិភោគម្សៅស្លឹកម្រុះជាទៀងទាត់ នឹងឡើងទម្ងន់ និងមានសុខភាពល្អ។ ការបន្ថែមម្សៅស្លឹកម្រុះមួយស្លាបព្រាធំ (៨ក្រាម) ទៅក្នុងបបរ ឬអាហារផ្សេងទៀត ឱ្យបានបីដងក្នុងមួយថ្ងៃ នឹងធានាថា កុមារបានបរិភោគអាហារដែលមានអាហារូបត្ថម្ភខ្ពស់។ តារាងខាងក្រោមនេះបញ្ជាក់ពីកម្រិតអាហារូបត្ថម្ភ របស់ម្សៅស្លឹកម្រុះ នៅក្នុងកម្រិតណែនាំឱ្យប្រើប្រាស់ប្រចាំថ្ងៃ សម្រាប់កុមារតូច និងស្ត្រី។

|            | កម្រិតណែនាំឱ្យប្រើប្រាស់ប្រចាំថ្ងៃគិតជា% |                                  |
|------------|--|----------------------------------|
|            | ស្ត្រីបំបៅដោះកូន                         | កុមារអាយុ ១-៣ ឆ្នាំ              |
|            | (៦ ស្លាបព្រាបាយ/ថ្ងៃ)                    | (១ ស្លាបព្រាបាយ/ថ្ងៃ, បីដង/ថ្ងៃ) |
| ជីវជាតិអា  | ១៤៣                                      | ២៧២                              |
| ជីវជាតិសេ  | ៩  | ២២                               |
| ជាតិដែក    | ៩៤                                       | ៧១                               |
| កាល់ស្យូម  | ៨៤                                       | ១២៥                              |
| ប្រូតេអ៊ីន | ២១                                       | ៤២                               |



|             |    |    |
|-------------|----|----|
| ប៉ូតាស្យូម  | ២២ | ៤១ |
| ម៉ាញ៉េស្យូម | ៥៤ | ៦១ |

ប្រភព៖ Moringa – an ECHO Technical Note ([www.echo.net.org](http://www.echo.net.org))

## របៀបធ្វើម្សៅស្លឹកម្រុំ

ម្សៅស្លឹកម្រុំអាចធ្វើបានយ៉ាងងាយស្រួលនៅផ្ទះ។

- ស្លឹកម្រុំអាចបេះបានគ្រប់ពេល។
- បេះស្លឹកម្រុំចេញពីទង រួចយកទៅលាងទឹកឱ្យស្អាត ដើម្បីជម្រះធ្នូលី និងមេរោគ។ បន្ទាប់មកយកវាទៅហាលនៅលើផ្ទៃរាបស្មើដូចជា ក្រណាត់ក្រាលនៅលើរនាប ចង្កេះ ឬថាសដែលធ្វើពីសំណាញ់ល្អស (ជួយឱ្យមានខ្យល់ចេញចូលស្រួល)។
- គួរហាលស្លឹកម្រុំនៅទីកន្លែងដែលការពារពីពន្លឺ។ ការហាលស្លឹកម្រុំនៅទីភ្លឺ ឬក្រោមពន្លឺព្រះអាទិត្យ នឹងបំផ្លាញជីវជាតិអា និងសារជាតិចិញ្ចឹមផ្សេងទៀត។
- គួរគ្របស្លឹកម្រុំដោយក្រណាត់ស្តើងឬស្បែកមុង ដើម្បីការពារធ្នូលីនៅពេលហាល។
- ការហាលស្លឹកម្រុំទាមទារពេលពី ២ ទៅ ៤ ថ្ងៃ អាស្រ័យលើកម្រិតសំណើម។ សូមច្របល់ស្លឹកម្រុំបញ្ចូលគ្នាឱ្យបានញឹកញាប់នៅពេលហាល។ ពេលដែលស្លឹកម្រុំរឹងនិងស្រួយ មានន័យថាវាស្ងួតល្អហើយ។
- នៅពេលស្ងួត សូមយកស្លឹកម្រុំទៅបុក។ បន្ទាប់មកយកវាទៅរែងដើម្បីយកម្សៅដែលម៉ត់ល្អ។
- ម្សៅនេះអាចទុកបានបួនទៅប្រាំខែ នៅក្នុងកំប៉ុងដែលបិទជិត និងរក្សាទុកនៅទីកន្លែងដែលត្រូវបានការពារពីកំដៅ សំណើម និងពន្លឺ។ ប្រសិនបើមានផ្សិតដុះ គួរបោះចោលម្សៅនោះ រួចធ្វើថ្មី។



ស្លឹកម្រុំស្រស់ ៨ ភាគ អាចធ្វើបានម្សៅ ១ ភាគ។ មានន័យថា ដើម្បីបានម្សៅ ១ គីឡូក្រាម គេត្រូវការស្លឹក ៨គីឡូក្រាម។



## ការចម្អិនម្ហូបជាមួយម្រុះ

ក្រៅពីសម្ភារៈស្លឹកម្រុះអាចយកទៅប្រើជាមួយ ស៊ុប សម្លកាវី ឆា ស៊ុតចៀន ញ៉ាំ និងម្ហូបទាំងឡាយណាដែលប្រើគ្រឿងទេសច្រើនមុខ។ លើសពីនេះ គេអាចយកស្លឹកម្រុះខ្ចីនិងត្រួយ ទៅប្រើដូចជាស្លឹកឈើ និងត្រកួនដែរ។ គេក៏អាចបន្ថែមម្សៅស្លឹកម្រុះ ទៅក្នុងម្ហូបខាងដើមនេះ និងយកទៅធ្វើជាគ្រឿងផ្សំ ទឹកជ្រលក់ក៏បាន។

- ថ្វីបើសារជាតិចិញ្ចឹមមួយចំនួននឹងត្រូវបាត់បង់នៅក្នុងពេលចម្អិនក៏ដោយ មានការសិក្សាមួយចំនួនបង្ហាញថា ស្លឹកម្រុះស្មៅនិងម្សៅស្លឹកម្រុះ ផ្តល់ដល់រាងកាយយើង នូវកម្រិតជាតិដែក និងជីវជាតិឯទៀតខ្ពស់។
- ជាការប្រសើរបំផុតសូមបន្ថែមស្លឹកម្រុះ ទៅក្នុងស៊ុប ឬមុខម្ហូបឯទៀត នៅពេលជិតឆ្អិន ដើម្បីកាត់បន្ថយការបាត់បង់សារជាតិចិញ្ចឹម។
- កម្រិតសារជាតិចិញ្ចឹមនៅក្នុងស្លឹកចាស់មានច្រើនជាង ប៉ុន្តែប្រជាជនភាគច្រើនចូលចិត្តបរិភោគត្រួយនិងស្លឹកខ្ចីៗ។
- ការចម្អិនស្លឹកម្រុះនិងត្រួយម្រុះជាមួយប្រេង រក្សា និងបង្កើនបរិមាណជីវជាតិអា។
- ប្រសិនបើអ្នកស្រុះស្លឹកម្រុះ សូមកុំចាក់ទឹកនោះចោល។ ទឹកនោះផ្ទុកទៅដោយសារធាតុបំប៉នដែលចេញពីស្លឹកម្រុះ ដូច្នេះសូមយកទឹកនោះមកប្រើជាមួយស៊ុប និងទឹកជ្រលក់វិញ។
- ម្សៅស្លឹកម្រុះអាចដាក់ចូលទៅក្នុងស៊ុប ទឹកជ្រលក់ និងមុខម្ហូបដទៃទៀតបានដោយមិនផ្លាស់ប្តូររសជាតិខ្លាំងពេកទេ។ ម្សៅស្លឹកម្រុះអាចរកបានមួយឆ្នាំពេញ ទោះបីជានៅរដូវដែលគ្មានស្លឹកម្រុះក៏ដោយ។

គ្រាប់ម្រុះអាចយកមកញ៉ាំនៅក៏បាន ឬចម្អិនដូចជាសណ្តែកខៀវក៏បាន។ គ្រាប់ម្រុះមានកម្រិតជាតិសរសៃក៏ដូចជាជីវជាតិ និងសារជាតិចិញ្ចឹមដទៃទៀតខ្ពស់។

## ការដាំម្រុះ

ដើមម្រុះ គឺជារុក្ខជាតិលូតលាស់លឿនបំផុត។ វាអាចលូតលាស់បានរហូតដល់ ៤ម៉ែត្រ ក្នុងមួយឆ្នាំ និងមានកម្ពស់ពី ៦ ទៅ ១៥ ម៉ែត្រ នៅពេលពេញវ័យ។ ដើមវាមានប្លង់កែវវែង ធ្វើឱ្យវាឆន់នឹងភាពរាំងស្ងួត និងលូតលាស់បាននៅតំបន់ដែលមានកម្រិតទឹកភ្លៀងប្រចាំឆ្នាំ ពី ២៥០ ទៅ ១៥០០ ម.ម.។ ដើមម្រុះដាំបានល្អលើដីខ្សាច់ និងដីល្បាយខ្សាច់ តែវាក៏អាចឆន់នឹងដីឥដ្ឋដែរប្រសិនបើគ្មានទឹកដក់។ វាអាចស៊ាំនឹងកម្រិតអាស៊ីត pH ពី ៥ ទៅ ៩ និងលូតលាស់ល្អពេលមានការគ្រប ទទួលបានទឹក និងជី។



គេអាចដាំម្រុះកូនបណ្តុះ ឬពីគ្រាប់ដែលដាំផ្ទាល់នឹងដី។ គ្រាប់ម្រុះអាចយកមកដាំភ្លាមបានបន្ទាប់ពីវាទុំ។ គ្រាប់ម្រុះអាចទុកបានរហូតដល់រយៈពេលមួយឆ្នាំ ប៉ុន្តែអត្រាដណ្តុះអាចធ្លាក់ចុះមកនៅត្រឹម ៦០-៧០% ប៉ុណ្ណោះ។ ក្នុងរយៈពេលបីឆ្នាំ ដើមម្រុះអាចផ្តល់ផ្លែ ពី ៤០០-៦០០ ក្បូរ ក្នុង១ឆ្នាំ ដែលក្នុងមួយក្បូរៗ មានចាប់ពី ១០ គ្រាប់ឡើងទៅ។ ដើមម្រុះចាស់អាចផ្តល់ផ្លែរហូតដល់ ១៦០០ ក្បូរក្នុង១ឆ្នាំ។



សម្រាប់ការបណ្តុះកូនម្រុះ គេលាយល្បាយដី ៣ភាគ ជាមួយនឹង ខ្សាច់ ១ ភាគ រួចដាក់ចូលក្នុងថង់ ទំហំ ១៨ x ១២ ស.ម.។ គ្រាប់ម្រុះត្រូវត្រាំទឹកមួយយប់ រួចយកមកបំបែកនិងយកសម្បកចេញ ហើយដាំតែគ្រាប់ខាងក្នុងប៉ុណ្ណោះ។ គ្រាប់ម្រុះនឹងចេញពន្លកក្នុងរយៈពេលពី ៥ ទៅ ១២ ថ្ងៃ ហើយគេអាចយកកូនម្រុះទៅដាំបាននៅពេលវាមានកម្ពស់ប្រមាណ ៦០ ទៅ ៩០ ស.ម.។

ប្រសិនបើមានប្រព័ន្ធតំណក់ទឹក ឬប្រភពទឹកផ្សេងទៀត គេអាចដាំគ្រាប់ដោយផ្ទាល់នឹងដី នៅពេលណាក៏បាន។ ទោះបីដាំគ្រាប់ដោយផ្ទាល់ ឬដាំកូនដែលបានបណ្តុះរួចក៏ដោយ គួរជីករណ្តៅសម្រាប់ដាំ ដោយលាយដីកំប៉ុស្តិ៍ជាមួយនឹងដីស្រទាប់ខាងលើ ដាក់ក្នុងរណ្តៅ ហើយស្រោចទឹករណ្តៅមួយថ្ងៃមុននឹងដាក់ដាំ។

គេក៏អាចយកកំណាត់ដើម ឬមែក ម្រុះ ទៅដាំបានដែរ (មែកចាស់មិនមែនមែកខ្ចីទេ)។ កំណាត់ ដែលមានប្រវែងពី ៤៥ស.ម. ដល់ ១,៥ ម៉ែត្រ និងកម្រាស់ ១០ ស.ម. អាចយកទៅដាំដោយផ្ទាល់បាន នៅលើដីល្បាយខ្សាច់ ។ ត្រូវដាំមួយភាគបីនៃកំណាត់នោះចូលទៅក្នុងដី ។ មិនត្រូវស្រោចទឹកច្រើនពេកទេព្រោះវាអាចធ្វើឱ្យឫសរលួយ។ គេក៏អាចយកកំណាត់ដើមម្រុះនេះទៅដាំនៅថ្នាលបណ្តុះបានដែរ ដោយយកមកដាំវិញបន្ទាប់ពី ២ ទៅ ៣ ខែ។

គម្លាតពីដើមម្រុះនីមួយៗអាស្រ័យលើលក្ខខណ្ឌ និងគោលបំណងនៃការដាំ។ ប្រសិនបើចង់ទុកឱ្យដើមម្រុះលូតលាស់ដល់អស់កម្ពស់ គេគួរតែទុកគម្លាត ៣ម x ៣ម ដើម្បីឱ្យមានពន្លឺថ្ងៃ និងខ្យល់ចេញចូលគ្រប់គ្រាន់ ។ ស្តង់ដារគម្លាតបែបនេះគឺសម្រាប់ការដាំដើមម្រុះនៅក្នុងទីធ្លាក្នុងផ្ទះ។ ប្រជាជនមួយចំនួនដាំដើមម្រុះដើម្បីបេះស្លឹកលក់ នៅក្នុងករណីនេះ ជាទូទៅគេដាំញឹកបន្តិច ឧទាហរណ៍ ១.៥ម x ១.៥ម។ នៅកន្លែងខ្លះ គេដាំដើមម្រុះជាជួរ ដែលមានគម្លាតតិចជាង ១ម៉ែត្រ ពីគ្នា ដើម្បីធ្វើជារបង។ ដោយសារតែម្រុះជារុក្ខជាតិដែលមានឫសកែវជ្រៅ ដើម



ម្រុំដែលដាំនៅក្នុងស្ថាន មិនប្រជែងជាមួយដំណាំផ្សេងទៀតដែលស្រូបយកសារជាតិចិញ្ចឹមនៅស្រទាប់ដីខាងលើទេ។ លើសពីនេះទៀត ដើមម្រុំផ្តល់នូវម្ហូប ដែលអាចជាប្រយោជន៍ដល់ដំណាំដទៃទៀតផង។

នៅពេលដែលបណ្តុះកូនម្រុំ គួរមានកម្មវិធីកាត់មែកឱ្យបានទៀងទាត់ ក្នុងរយៈពេលបីខែដំបូង ដើម្បីជួយឱ្យកូនម្រុំបែកមែកច្រើន ដែលជាកត្តាមួយជម្រុញឱ្យវាផ្តល់ផ្លែច្រើននៅពេលដែលវាធំឡើង។

- នៅពេលដែលកូនម្រុំមានកម្ពស់ ៦០ស.ម. ត្រូវកាត់ចុងខាងលើចោលប្រមាណ ១០ ស.ម.។
- មែកលំដាប់ទីពីរនឹងដុះក្នុងអំឡុងពេលមួយសប្តាហ៍ ។ នៅពេលដែលមែកនោះដុះបាន ២០ស.ម. ត្រូវកាត់វាចោលដោយទុកតែ ១០ ស.ម. ប៉ុណ្ណោះ។ ត្រូវប្រើកាំបិតដែលមុត និងកាត់ឱ្យចេញមុខបញ្ជិត។
- មែកលំដាប់ទីបីនឹងដុះចេញមក ហើយគួរតែត្រូវកាត់ចោលដូចគ្នា។

ដើមម្រុំដែលគេដាំដើម្បីបេះស្លឹក ត្រូវកាត់ជាញឹកញាប់ដើម្បីរក្សាឱ្យនៅកម្ពស់ត្រឹម ១ម៉ែត្រ ទៅ ១,៥ ម៉ែត្រប៉ុណ្ណោះ។ នៅតាមទីកន្លែងដែលមានការ ផលិតម្សៅធ្វើពីស្លឹកម្រុំជាលក្ខណៈពាណិជ្ជកម្ម ដើមម្រុំដែលលូតដល់កម្ពស់ ១,២ ម៉ែត្រ នឹងត្រូវគេកាត់ដោយទុកត្រឹមតែកម្ពស់ ២០ស.ម. ប៉ុណ្ណោះ។ ធ្វើដូច្នេះគឺដើម្បីកាត់បន្ថយការលូតលាស់របស់មែក និងបង្កើនការផលិតស្លឹកឱ្យបានជាអតិបរមា។ នៅប្រទេសសេនេហ្គាល់ គេអនុវត្តដូច្នេះហើយគេអាចប្រមូលផលស្លឹកម្រុំបានពី ៦ ទៅ ៩ ដងក្នុងមួយឆ្នាំ។

ដើមម្រុំមិនត្រូវការស្រោចទឹកច្រើនទេ។ ជាទូទៅរុក្ខជាតិនេះលូតលាស់បានល្អ ដោយមិនបាច់ដាក់ជីបន្ថែមច្រើនលើសពីជីកំប៉ុស្តិ៍ ដែលត្រូវបានលាយនៅក្នុងរណ្តៅទេ។ ម្រុំផងនឹងសត្វល្អិតភាគច្រើន ប៉ុន្តែ គោ ជ្រូក និងពពែ ចូលចិត្តស៊ីកូនម្រុំ ផ្លែ និងស្លឹករបស់វាណាស់ ដូច្នេះហើយចាំបាច់ត្រូវការការពារកូនម្រុំ ដោយរបងរហូតដល់ដើមម្រុំពេញវ័យ។

**កម្ពុជាហាវេស**  
ផ្ទះលេខ ៤៦ ផ្លូវ ៣១០ សង្កាត់បឹងកេងកង១ ខណ្ឌចំការមន  
ក្រុងភ្នំពេញ  
ទូរស័ព្ទ ០២៣ ៩៩៦ ៤១៩  
harvest@fintrac.com

ព្រឹត្តិបត្រនេះរៀបចំឡើងក្រោមការឧបត្ថម្ភពីប្រជាពលរដ្ឋអាមេរិកតាមរយៈទីភ្នាក់ងារសហរដ្ឋអាមេរិកដើម្បីអភិវឌ្ឍន៍អន្តរជាតិ (USAID)។

ខ្លឹមសារនៅក្នុងឯកសារនេះគឺជាការទទួលខុសត្រូវទាំងស្រុងរបស់ក្រុមហ៊ុនហ្វីនត្រាក់ Fintrac Inc. និងមិនបានឆ្លុះបញ្ចាំងពីទស្សនៈរបស់ USAID ឬរដ្ឋាភិបាលសហរដ្ឋអាមេរិកឡើយ ។