ສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ

ສັນຕິພາບ ເອກະລາດ ປະຊາທິປະໄຕ ເອກະພາບ ວັດທະນະຖາວອນ

ສະພາແຫ່ງຊາດ ເລກທີ 33 /ສພຊ

ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ວັນທີ 24 ກໍລະກົດ 2013

ກົດໝາຍ

ວ່າດ້ວຍ ອາຫານ (ສະບັບປັບປຸງ)

ພາກທີ I

ບົດບັນຍັດທົ່ວໄປ

ມາດຕາ 1 (ປັບປຸງ) ຈຸດປະສົງ

ກົດໝາຍສະບັບນີ້ ກຳນົດຫຼັກການ, ລະບຽບການ ແລະ ມາດຕະການ ກ່ຽວກັບການຄຸ້ມຄອງ, ການຕິດຕາມ, ການກວດກາ ອາຫານ, ທຸລະກິດອາຫານ ເພື່ອໃຫ້ມີຄຸນນະພາບ, ມີປະສິດທິຜົນ ແລະ ຮັບປະກັນໃຫ້ອາຫານມີຄວາມປອດໄພ, ມີຄຸນຄ່າທາງດ້ານໂພຊະນາການ ແນໃສ່ປົກປ້ອງ, ສົ່ງເສີມ ສຸຂະພາບ ຂອງຜູ້ບໍລິໂພກໃຫ້ມີພາລະນາໄມສົມບູນ, ມີສຸຂະພາບແຂງແຮງ, ອາຍຸຍືນຍາວ ປະກອບສ່ວນເຂົ້າໃນການປົກປັກຮັກສາ ແລະ ພັດທະນາປະເທດຊາດ.

ມາດຕາ 2 (ປັບປຸງ) ອາຫານ

ອາຫານ ແມ່ນ ວັດຖຸ ຫຼື ສານໃດໜຶ່ງ ຊຶ່ງຢູ່ໃນຮູບແບບສຳເລັດຮູບ, ເຄິ່ງສຳເລັດຮູບ ຫຼື ບໍ່ທັນໄດ້ປຸງແຕ່ງ ເຊັ່ນ ອາຫານສົດ, ດິບ ເພື່ອການບໍລິໂພກຂອງຄົນ ລວມທັງເຄື່ອງດື່ມ, ຜະລິດຕະພັນອື່ນ ແລະ ສານໃດໜຶ່ງ ທີ່ນຳໃຊ້ໃນການຜະລິດ, ການກະກຽມປຸງແຕ່ງ ຫຼື ການບຳບັດ ອາຫານ ແຕ່ບໍ່ລວມເອົາເຄື່ອງສຳອາງ, ຢາສູບ ແລະ ສານທີ່ນຳໃຊ້ເປັນຢາປົວພະຍາດ.

ມາດຕາ 3 (ປັບປຸງ) ການອະທິບາຍຄຳສັບ

ຄຳສັບທີ່ນຳໃຊ້ໃນກົດໝາຍສະບັບນີ້ ມີຄວາມໝາຍ ດັ່ງນີ້:

1. **ຄວາມປອດໄພອາຫານ** ໝາຍເຖິງ ການຮັບປະກັນອາຫານບໍ່ໃຫ້ເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ຜູ້ບໍລິໂພກ ໃນເວລາຜະລິດ, ກະກຽມປຸງແຕ່ງ, ຂາຍ, ແຈກຢາຍ ຫຼື ບໍລິໂພກ ໂດຍອີງຕາມຈຸດປະສົງຂອງການນຳໃຊ້;

2. **ຄວາມເທົ່າທຽມ** ໝາຍເຖິງ ຄວາມກໍ້າເກິ່ງຂອງລະບົບການກວດກາ ແລະ ການຢັ້ງຢືນ ທີ່ມີວິທີການແຕກຕ່າງກັນ ແຕ່ບັນລຸຈຸດປະສົງອັນດຽວກັນ;

3. **ທາດເພີ່ມອາຫານ** ໝາຍເຖິງ ສານໃດໜຶ່ງ ທີ່ເພີ່ມໃສ່ອາຫານ ເພື່ອຈຸດປະສົງທາງດ້ານເຕັກນິກ ລວມທັງຮູບຮ່າງ, ລົດຊາດ, ກິ່ນ, ສີ ແລະ ອື່ນໆ ທີ່ນຳໃຊ້ໃນການຜະລິດ, ການກະກຽມປຸງແຕ່ງ, ການບຳບັດ, ການຫຸ້ມຫໍ່, ການຂົນສົ່ງ ແລະ ການເກັບຮັກສາອາຫານ ຊຶ່ງອາດເປັນຜົນທາງກົງ ຫຼື ທາງອ້ອມຕໍ່ຄຸນລັກສະນະສະເພາະຂອງອາຫານ;

4. **ອາຫານເຈືອປົນ** ໝາຍເຖິງ ການເພີ່ມວັດຖຸໃດໜຶ່ງເຂົ້າ ຫຼື ເອົາວັດຖຸໃດໜຶ່ງອອກ, ເພີ່ມທາດ ອື່ນແທນ ຊຶ່ງເຮັດໃຫ້ອາຫານ ບໍ່ມີຄຸນນະພາບ, ບໍ່ໄດ້ມາດຕະຖານ, ໃຫ້ມີຄວາມເຂົ້າໃຈຜິດ, ປົກປິດຂໍ້ບົກພ່ອງ ແລະ ອາດເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ສຸຂະພາບຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ;

5. **ສານປົນເປື້ອນ** ໝາຍເຖິງ ສານໃດໜຶ່ງ ທີ່ມີການເຈືອປົນຊຶ່ງເກີດມາຈາກຂະບວນການຜະລິດ, ການກະກຽມປຸງແຕ່ງ, ການບຳບັດ, ການຮັກສາ, ການບັນຈຸ, ການຫຸ້ມຫໍ່, ການຂົນສົ່ງ ແລະ ມາຈາກສິ່ງແວດລ້ອມ;

6. **ອາຫານປົນເປື້ອນ** ໝາຍເຖິງ ອາຫານທີ່ມີສານປົນເປື້ອນ, ມີເຊື້ອພະຍາດ, ມີສານເຄມີເປັນພິດ, ມີວັດຖຸແປກປອມ ຫຼື ມີສານອື່ນ ທີ່ປົນຢູ່ໃນອາຫານໃນປະລິມານ ຫຼື ຈຳນວນເກີນຂອບເຂດມາດຕະຖານ ຊຶ່ງຈະເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ສຸຂະພາບຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ;

7. **ອາຫານປອມ** ໝາຍເຖິງ ອາຫານທີ່ສັບປ່ຽນສ່ວນປະກອບອອກ ແລະ ໃຊ້ວັດຖຸອື່ນແທນ, ອາຫານທີ່ຜະລິດ ເພື່ອປົກປິດຄວາມບົກພ່ອງທາງດ້ານຄຸນນະພາບ ຫຼື ອາຫານຜະລິດທຽມ, ອາຫານທີ່ມີສະຫຼາກ ເພື່ອຫຼອກລວງຜູ້ບໍລິໂພກໃຫ້ເຂົ້າໃຈຜິດ ຕໍ່ຄຸນນະພາບ ແລະ ປະລິມານ ຫຼື ອາຫານທີ່ນຳໃຊ້ເຄື່ອງໝາຍການຄ້າຂອງອາຫານອື່ນທີ່ໄດ້ຂຶ້ນທະບຽນຢ່າງເປັນທາງການແລ້ວ;

8. **ການບຳບັດອາຫານ** ໝາຍເຖິງ ການດຳເນີນການປ່ຽນແປງຄຸນລັກສະນະຂອງອາຫານ ເຊັ່ນ ເຕັກນິກໃນການເກັບຮັກສາ, ການອະເຊື້ອ, ການປ່ຽນແປງຮູບຮ່າງ, ສີ, ກິ່ນ, ລົດຊາດອາຫານ ແລະ ອື່ນໆ;

9. **ທຸລະກິດອາຫານ** ໝາຍເຖິງ ການດຳເນີນກິດຈະການໃດໜຶ່ງໃນການຜະລິດ, ການປຸງແຕ່ງ, ການຫຸ້ມຫໍ່, ການຕິດສະຫຼາກ, ການຈຳໜ່າຍ ແລະ ການບໍລິການ, ການເກັບຮັກສາ, ການຂົນສົ່ງ, ການສົ່ງອອກ, ການນຳເຂົ້າ, ການສົ່ງຜ່ານ, ການສະໜອງ, ການຢັ້ງຢືນ, ການວິໄຈ ຊຶ່ງບໍ່ລວມເອົາການຂາຍອາຫານແຄມທາງ, ການຂາຍອາຫານຕາມຕະຫຼາດ;

10. **ຜູ້ສຳພັດອາຫານ** ໝາຍເຖິງ ບຸກຄົນທີ່ເຮັດວຽກໂດຍກົງກັບອາຫານ, ບຸກຄົນທີ່ຈັບບາຍອາຫານ ຫຼື ວັດຖຸປະກອບ ແລະ ເຄື່ອງໃຊ້ອື່ນ ທີ່ນຳໃຊ້ສຳພັດກັບອາຫານ ແລະ ຜູ້ອື່ນທີ່ມີສ່ວນຮ່ວມ ໃນການ ຜະລິດ, ປຸງແຕ່ງ ແລະ ບໍລິການອາຫານ;

11. **ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານ ໝາຍເຖິງ** ບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ຫຼື ການຈັດຕັ້ງທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດ ໃຫ້ດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານຕາມລະບຽບກົດໝາຍ ຂອງ ສປປ ລາວ;

12. **ລະບົບວິເຄາະ ແລະ ຄວບຄຸມຈຸດອັນຕະລາຍ (HACCP- Hazard Analysis and Critical Control Point)** ໝາຍເຖິງ ລະບົບທີ່ກຳນົດ, ປະເມີນ ແລະ ຄວບຄຸມຈຸດທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ ຕໍ່ຄວາມປອດໄພອາຫານ;

13. **ການອະນາໄມອາຫານ** ໝາຍເຖິງ ການປະຕິບັດຕາມມາດຕະຖານການອະນາໄມທີ່ດີ ເພື່ອຫຼີກເວັ້ນການປົນເປື້ອນໃນອາຫານ;

14. **ສະຫຼາກ** ໝາຍເຖິງ ເຄື່ອງໝາຍ, ຮູບພາບ ຫຼື ຂໍ້ຄວາມທີ່ຕິດຢູ່ພາຊະນະບັນຈຸອາຫານ ເພື່ອຈຸດປະສົງໃຫ້ຂໍ້ມູນກ່ຽວກັບອາຫານ, ການນຳໃຊ້, ການເກັບຮັກສາ, ຜູ້ຜະລິດ, ຜູ້ຈຳໜ່າຍ;

15. **ພາຊະນະຫຸ້ມຫໍ່** ໝາຍເຖິງ ວັດສະດຸຕ່າງໆທີ່ນຳໃຊ້ ໃນການບັນຈຸ ແລະ ຫຸ້ມຫໍ່ອາຫານທຸກຊະນິດ ທີ່ມີລັກສະນະເປີດ ຫຼື ປິດ ຊຶ່ງການຫຸ້ມຫໍ່ນັ້ນ ຕ້ອງມີຄວາມສອດຄ່ອງກັບຈຸດປະສົງຂອງການນຳໃຊ້ ຕາມມາດຕະຖານ ແລະ ລະບຽບການທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້;

16. **ສະຖານທີ່ດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານ** ໝາຍເຖິງ ສິ່ງປຸກສ້າງ ຫຼື ໂຄງສ້າງອື່ນແບບຖາວອນ, ຊົ່ວຄາວ ລວມທັງ ພາຫະນະ, ທີ່ດິນ ຊຶ່ງ ສິ່ງດັ່ງກ່າວຕັ້ງຢູ່ ແລະ ສະຖານທີ່ອ້ອມຮອບ, ແຄມທາງ ທີ່ໃຊ້ສຳລັບການຜະລິດ, ການກະກຽມປຸງແຕ່ງ, ຂາຍ, ຫຸ້ມຫໍ່, ບຳບັດ, ຂົນສົ່ງ ແລະ ເກັບຮັກສາອາຫານ;

17. **ອາຫານແຄມທາງ** ໝາຍເຖິງ ອາຫານທີ່ກິນ ແລະ ດື່ມ ໄດ້ເລີຍ ຊຶ່ງຂາຍຕາມແຄມທາງ ແລະ ສະຖານທີ່ສາທາລະນະຕ່າງໆ;

18.**ການສືບຄົ້ນຫາ** ໝາຍເຖິງ ການຄົ້ນຫາປະຫວັດຄວາມເປັນມາ ກ່ຽວກັບການຈໍລະຈອນຂອງອາຫານ ໂດຍຜ່ານຂັ້ນຕອນສະເພາະຂອງການຜະລິດ, ການປຸງແຕ່ງ ແລະ ການຈຳໜ່າຍ;

19.**ການເກັບຄືນ** ໝາຍເຖິງ ມາດຕະການ ໃນການນຳເອົາຄືນ ອາຫານທີ່ໄດ້ສະໜອງ ຫຼື ໄດ້ເຖິງມືຜູ້ບໍລິໂພກແລ້ວ ຊຶ່ງອາຫານດັ່ງກ່າວມີການປອມແປງ, ບໍ່ໄດ້ມາດຕະຖານ, ບໍ່ປອດໄພ ແລະ ເປັນອັນຕະລາຍ ຕໍ່ສຸຂະພາບຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ;

20. **ຜະລິດຕະພັນເບື້ອງຕົ້ນ** ໝາຍເຖິງ ຜະລິດຕະພັນທີ່ເປັນວັດຖຸດິບທີ່ມາຈາກດິນ, ນ້ຳ ຫຼື ຜະລິດຕະພັນທີ່ມາຈາກການປູກ, ການລ້ຽງ ແລະ ການປະມົງ ລວມທັງເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ ເພື່ອເປັນອາຫານ;

21. **ຊຸດອາຫານ** ໝາຍເຖິງ ຜະລິດຕະພັນອາຫານທີ່ຜະລິດ ຕາມມາດຕະຖານອັນດຽວກັນ, ນຳໃຊ້ວັດສະດຸ ແລະ ສ່ວນປະສົມອັນດຽວກັນ;

22. **ການວິເຄາະຄວາມສ່ຽງ** ໝາຍເຖິງ ການປະເມີນ, ການບໍລິຫານ ແລະ ການສື່ສານ ຄວາມສ່ຽງ;

23. **ໂພຊະນາການ** ໝາຍເຖິງ ອາຫານທີ່ມີທາດບຳລຸງລ້ຽງ, ມີປະໂຫຍດ ແລະ ມີຄວາມປອດໄພ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ຮ່າງກາຍຈະເລີນເຕີບໂຕ, ມີຄວາມສົມດຸນ ແລະ ນັບສະໜອງມີການພັດທະນາ;

24. **ກຸ່ມຄົນທີ່ມີຄວາມ**ສ່ຽງ ໝາຍເຖິງ ເດັກອາຍຸຕ່ຳກວ່າ ຫ້າປີ, ຜູ້ອາຍຸສູງ, ແມ່ຍິງຖືພາ, ຄົນເຈັບ, ຜູ້ມີພະຍາດປະຈຳຕົວ ແລະ ຜູ້ມີພູມຕ້ານທານຕ່ຳ;

25. **ຕ່ອງໂສ້ອາຫານ** ໝາຍເຖິງ ທຸກຂັ້ນຕອນຂອງການຜະລິດອາຫານນັບຕັ້ງແຕ່ການປູກ, ການລ້ຽງ, ການເກັບກ່ຽວ, ການແປຮູບເບື້ອງຕົ້ນ, ການຜະລິດ, ການປຸງແຕ່ງ, ການເກັບຮັກສາ, ການຂົນສົ່ງ, ການຈຳໜ່າຍ, ການບໍລິການ ແລະ ການບໍລິໂພກ;

26. **ການປະຕິບັດທີ່ດີ** ໝາຍເຖິງ ການດຳເນີນວຽກງານກະສິກຳທີ່ດີ , ການອະນາໄມທີ່ດີ, ການຜະລິດທີ່ດີ, ການເກັບຮັກສາທີ່ດີ ແລະ ການຂົນສົ່ງທີ່ດີ ເປັນຕົ້ນ.

ມາດຕາ 4 (ປັບປຸງ) ນະໂຍບາຍກ່ຽວກັບວຽກງານອາຫານ

ລັດ ສົ່ງເສີມບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ແລະ ການຈັດຕັ້ງທັງພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ ລົງທຶນເຂົ້າໃສ່ກິດຈະການອາຫານພື້ນເມືອງ ແລະ ສາກົນ ກ່ຽວກັບການຜະລິດ, ການປຸງແຕ່ງ, ການບໍລິການ, ການເກັບຮັກສາ, ການຂົນສົ່ງ ແລະ ການຈຳໜ່າຍ ເພື່ອຕອບສະໜອງການຊົມໃຊ້ພາຍໃນ ແລະ ການສົ່ງອອກ.

ລັດ ເອົາໃຈໃສ່ສະໜອງຂໍ້ມູນຂ່າວສານແກ່ພົນລະເມືອງ ກ່ຽວກັບການບໍລິໂພກອາຫານທີ່ປອດໄພ, ມີຄຸນນະພາບ, ມີຄຸນຄ່າທາງດ້ານໂພຊະນາການ, ສ້າງເງື່ອນໄຂ ອຳນວຍຄວາມສະດວກ, ປະກອບບຸກຄະລາກອນ,ພາຫະນະແລະ ງົບປະມານ ໃຫ້ແກ່ວຽກງານຄຸ້ມຄອງອາຫານຢ່າງເໝາະສົມ.

ລັດ ຊຸກຍູ້ ປຸກລະດົມໃຫ້ທົ່ວສັງຄົມແລະປະຊາຊົນ ມີສ່ວນຮ່ວມເຂົ້າໃນວຽກງານອາຫານ.

ມາດຕາ 5 (ໃໝ່) ຫຼັກການກ່ຽວກັບວຽກງານອາຫານ

ວຽກງານອາຫານ ຕ້ອງດຳເນີນຕາມຫຼັກການພື້ນຖານ ດັ່ງນີ້:

1. ຮັບປະກັນມາດຕະການຄວບຄຸມຄວາມປອດໄພອາຫານ;
2. ຮັບປະກັນການປົກປ້ອງ ສົ່ງເສີມສຸຂະພາບ, ຊີວິດ, ສິດ ແລະ ຜົນປະໂຫຍດຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ;
3. ດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານຢ່າງຖືກຕ້ອງ, ໂປ່ງໃສ, ຍຸຕິທຳ ແລະ ສາມາດກວດກາໄດ້;
4. ຮັບປະກັນຄວາມສອດຄ່ອງກັບມາດຕະຖານສາກົນ, ສົນທິສັນຍາ ແລະ ສັນຍາສາກົນ ທີ່ ສປປ ລາວ ເປັນພາຄີ.

ມາດຕາ 6 (ປັບປຸງ) ພັນທະຂອງພົນລະເມືອງກ່ຽວກັບວຽກງານອາຫານ

ພົນລະເມືອງລາວ, ຊາວຕ່າງດ້າວ, ຜູ້ບໍ່ມີສັນຊາດ ແລະ ຊາວຕ່າງປະເທດ ຢູ່ ສປປ ລາວ ມີພັນທະປະຕິບັດ ແລະ ປະກອບສ່ວນໃນ ການຄຸ້ມຄອງ, ກວດກາ ການຜະລິດ, ການປຸງແຕ່ງ, ການເກັບຮັກສາ, ການບໍລິການ, ການຈຳໜ່າຍ, ການບໍລິຈາກ ແລະ ການຂົນສົ່ງອາຫານ ໃຫ້ມີຄວາມປອດໄພ, ມີຄຸນນະພາບ ແລະ ໄດ້ມາດຕະຖານ, ການໂຄສະນາສຸຂະສຶກສາ ກ່ຽວກັບອາຫານປອດໄພ, ມີຄຸນຄ່າທາງດ້ານໂພຊະນາການ, ການກິນຢູ່ສະອາດ ຖືກຫຼັກອະນາໄມ ແລະ ການໂຄສະນາເກີນຄວາມຈິງ ຊຶ່ງມີຜົນເສຍຫາຍຕໍ່ສຸຂະພາບ.

ມາດຕາ 7 (ໃໝ່) ຂອບເຂດການນຳໃຊ້ກົດໝາຍ

ກົດໝາຍສະບັບນີ້ ນຳໃຊ້ສຳລັບ ບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ຫຼື ການຈັດຕັ້ງທັງພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ ທີ່ເຄື່ອນໄຫວທຸລະກິດອາຫານ ແລະ ຜູ້ບໍລິໂພກ ຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນກົດໝາຍສະບັບນີ້ ລວມທັງການຂາຍອາຫານແຄມທາງ ແລະ ໃນຕະຫຼາດ ຢູ່ ສປປ ລາວ ຍົກເວັ້ນການປຸງແຕ່ງອາຫານ ສຳລັບຄົວເຮືອນ.

ມາດຕາ 8 (ປັບປຸງ) ການຮ່ວມມືສາກົນ

ລັດ ສົ່ງເສີມການພົວພັນ ແລະ ການຮ່ວມມື ກັບຕ່າງປະເທດ, ພາກພື້ນ ແລະ ສາກົນ ກ່ຽວກັບວຽກງານອາຫານ ດ້ວຍການແລກປ່ຽນບົດຮຽນ, ຂໍ້ມູນຂ່າວສານ, ການຄົ້ນຄວ້າວິທະຍາສາດ ແລະ ເຕັກໂນໂລຊີ, ການພັດທະນາຊັບພະຍາກອນມະນຸດ, ການຊ່ວຍເຫຼືອທາງດ້ານວິຊາການ ແລະ ງົບປະມານ, ປະຕິບັດຕາມສົນທິສັນຍາ ແລະ ສັນຍາສາກົນ ທີ່ ສປປ ລາວ ເປັນພາຄີ.

ພາກທີ II
ມາດຕະຖານ ແລະ ການຄວບຄຸມ ຄວາມປອດໄພອາຫານ
ໝວດທີ 1
ມາດຕະຖານອາຫານ

ມາດຕາ 9 (ປັບປຸງ) ມາດຕະຖານອາຫານ

ອາຫານທີ່ ຜະລິດ, ສົ່ງອອກ, ນຳເຂົ້າ ແລະ ຈຳໜ່າຍ ໃນ ສປປ ລາວ ຕ້ອງປະຕິບັດຕາມມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພອາຫານຂອງອົງການຄຸ້ມຄອງວຽກງານອາຫານ.

ການສ້າງ ແລະ ພັດທະນາມາດຕະຖານອາຫານ ຕ້ອງອີງໃສ່ສະພາບການ ແລະ ເງື່ອນໄຂຕົວຈິງຂອງປະເທດກ່ຽວກັບການປູກ, ການລ້ຽງ, ການຜະລິດ, ການຈັດການ, ການປຸງແຕ່ງ, ການເກັບຮັກສາ ແລະ ການຂົນສົ່ງອາຫານ ແລະ ຕ້ອງອີງໃສ່ການວິເຄາະຄວາມສ່ຽງ ຕາມຫຼັກວິທະຍາສາດ.

ໃນກໍລະນີທີ່ບໍ່ທັນມີມາດຕະຖານຂອງ ສປປ ລາວ ຕ້ອງໄດ້ນໍາໃຊ້ມາດຕະຖານກົດລະຫັດອາຫານສາກົນ.

ມາດຕາ 10 ໝວດອາຫານ

ອາຫານໄດ້ຈັດເປັນ ສາມ ໝວດ ຄື:

1. ໝວດອາຫານທີ່ໃຫ້ພະລັງງານ;
2. ໝວດອາຫານທີ່ເສີມສ້າງຮ່າງກາຍ;
3. ໝວດອາຫານທີ່ເຮັດໃຫ້ຮ່າງກາຍມີຄວາມສົມດູນ.

ມາດຕາ 11 ໝວດອາຫານທີ່ໃຫ້ພະລັງງານ

ໝວດອາຫານທີ່ໃຫ້ພະລັງງານ ແມ່ນ ໝວດອາຫານທີ່ໃຫ້ກໍາລັງແຮງ ເຮັດໃຫ້ຮ່າງກາຍສາມາດເຄື່ອນໄຫວໄດ້ ເຊັ່ນ ເຂົ້າ, ນໍ້າມັນສັດ, ນໍ້າມັນພືດ, ແປ້ງ, ນໍ້າຕານ ແລະ ອື່ນໆ ທີ່ໃຫ້ພະລັງງານ.

ມາດຕາ 12 ໝວດອາຫານທີ່ເສີມສ້າງຮ່າງກາຍ

ໝວດອາຫານທີ່ເສີມສ້າງຮ່າງກາຍ ແມ່ນ ໝວດອາຫານທີ່ຊ່ວຍສ້າງຮ່າງກາຍໃຫ້ຈະເລີນເຕີບໂຕ ແລະ ມີພູມຕ້ານທານຕໍ່ເຊື້ອພະຍາດ ເຊັ່ນ ຊີ້ນ, ປາ, ນົມ, ໄຂ່ ແລະ ຖົ່ວ ປະເພດຕ່າງໆ.

ມາດຕາ 13 ໝວດອາຫານທີ່ເຮັດໃຫ້ຮ່າງກາຍມີຄວາມສົມດູນ

ໝວດອາຫານທີ່ເຮັດໃຫ້ຮ່າງກາຍມີຄວາມສົມດູນ ແມ່ນ ໝວດອາຫານທີ່ມີຄວາມຈໍາເປັນໃນການພັດທະນາຮ່າງກາຍ, ມັນສະໝອງ ແລະ ຊ່ວຍໃຫ້ຮ່າງກາຍເພີ່ມພູມຕ້ານທານຕໍ່ເຊື້ອພະຍາດ ເຊັ່ນ ຜັກ, ໝາກໄມ້, ວິຕາມິນ, ເກືອໄອໂອດີນ ແລະ ແຮ່ທາດອື່ນ.

ມາດຕາ 14 (ໃໝ່) ທາດເພີ່ມອາຫານ

ທາດເພີ່ມອາຫານທີ່ນໍາໃຊ້ໃນການຜະລິດ, ການກະກຽມປຸງແຕ່ງ, ການບໍາບັດອາຫານຂອງ ສປປ ລາວ ໃຫ້ອີງໃສ່ທາດເພີ່ມອາຫານທີ່ໄດ້ກໍານົດໄວ້ໃນກົດລະຫັດອາຫານສາກົນ ແລະ ອາຊຽນ.

ທາດເພີ່ມອາຫານ ບໍ່ມີຄຸນຄ່າທາງດ້ານໂພຊະນາການ ແລະ ບໍ່ເປັນສ່ວນປະກອບຕົ້ນຕໍຂອງອາຫານ.

ມາດຕາ 15 (ໃໝ່) ອາຫານທີ່ມີຄວາມສ່ຽງ

ອາຫານທີ່ມີຄວາມສ່ຽງ ແມ່ນ ອາຫານທີ່ມີການປົນເປື້ອນເຊື້ອພະຍາດ, ເຄມີອັນຕະລາຍ, ອາຫານປອມແປງ, ອາຫານໝົດອາຍຸ ແລະ ອື່ນໆ ທີ່ບໍ່ປອດໄພ ແລະ ເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ຜູ້ບໍລິໂພກໃນສະເພາະໜ້າ ແລະ ຍາວນານ.

ອາຫານທີ່ມີຄວາມສ່ຽງ ໄດ້ຈັດຕາມຄຸນລັກສະນະຂອງອາຫານ, ປັດໄຈທີ່ເປັນສາເຫດ ຂອງຄວາມສ່ຽງ ແລະ ກຸ່ມຄົນທີ່ມີຄວາມສ່ຽງ ຊຶ່ງແບ່ງອອກເປັນ ສາມລະດັບ ຄື ສູງ, ປານກາງ ແລະ ຕໍ່າ.

ຊະນິດອາຫານຕາມລະດັບຄວາມສ່ຽງນັ້ນ ໄດ້ກໍານົດໄວ້ໃນລະບຽບການສະເພາະ ແລະ ອາດຈະມີການປັບປຸງໃນແຕ່ລະໄລຍະ.

ອາຫານທີ່ມີຄວາມສ່ຽງ ສໍາລັບເດັກນ້ອຍ, ອາຫານເສີມ ແລະ ອາຫານໃໝ່ ທີ່ບໍ່ເຄີຍບໍລິໂພກມາກ່ອນ ກໍຕ້ອງມີຄວາມປອດໄພ ແລະ ປະຕິບັດຕາມມາດຕະຖານ ແລະ ລະບຽບກົດໝາຍທີ່ໄດ້ກໍານົດໄວ້.

ໝວດທີ 2
ການຄວບຄຸມຄວາມປອດໄພອາຫານ

ມາດຕາ 16 (ໃໝ່) ການຄວບຄຸມຄວາມປອດໄພອາຫານ

ການຄວບຄຸມ ຄວາມປອດໄພອາຫານ ແມ່ນ ການຄວບຄຸມອາຫານໃຫ້ ມີປະໂຫຍດ ຕໍ່ສຸຂະພາບ, ປອດໄພ, ເໝາະສົມຕໍ່ການບໍລິໂພກ ຊຶ່ງຕ້ອງໄດ້ຄວບຄຸມ ທຸກລັກສະນະ ແລະ ຄຸນນະພາບຂອງອາຫານ ທຸກຂັ້ນຕອນຕາມຕ່ອງໂສ້ອາຫານໂດຍເລີ່ມຈາກ ການປູກ, ການລ້ຽງ, ການຜະລິດ, ການປຸງແຕ່ງຈົນເຖິງ ການບໍລິໂພກ.

ມາດຕາ 17 (ໃໝ່) ມາດຕະການຄວບຄຸມຄວາມປອດໄພອາຫານ

ມາດຕະການຄວບຄຸມຄວາມປອດໄພອາຫານ ແມ່ນ ມາດຕະການຕ່າງໆທີ່ນໍາໃຊ້ ເພື່ອປົກປ້ອງສຸຂະພາບ ແລະ ຊີວິດຂອງຄົນເຮົາ ຈາກຄວາມສ່ຽງທີ່ຈະເກີດຂຶ້ນຈາກທາດເພີ່ມອາຫານ, ສານປົນເປື້ອນ, ທາດເບື່ອ ຫຼື ເຊື້ອພະຍາດທີ່ກໍ່ໃຫ້ເກີດອາຫານເປັນພິດ.

ມາດຕະການຄວບຄຸມຄວາມປອດໄພອາຫານ ປະກອບດ້ວຍ:

- ມາດຕະການທາງດ້ານນິຕິກໍາ ແມ່ນ ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຕາມລະບຽບກົດໝາຍ ແລະ ມາດຕະຖານກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພອາຫານ;
- ມາດຕະການທາງດ້ານສຸຂານາໄມ ແມ່ນ ມາດຕະການຕ່າງໆທີ່ນໍາໃຊ້ ເພື່ອປົກປ້ອງສຸຂະພາບ ແລະ ຊີວິດຂອງຄົນເຮົາ ຈາກຄວາມສ່ຽງຕ່າງໆທີ່ມາຈາກການປົນເປື້ອນຂອງອາຫານ;
- ມາດຕະການທາງດ້ານເຕັກນິກ ແມ່ນ ຂັ້ນຕອນຕ່າງໆກ່ຽວກັບ ມາດຕະຖານຜະລິດຕະພັນສໍາເລັດຮູບ, ວິທີການຜະລິດ, ການທົດສອບ, ການກວດກາ, ການຢັ້ງຢືນແລະຮັບຮອງ.

ມາດຕາ 18 (ໃໝ່) ການນຳໃຊ້ມາດຕະການຄວບຄຸມຄວາມປອດໄພອາຫານ

ມາດຕະການຄວບຄຸມຄວາມປອດໄພອາຫານ ໃຫ້ນຳໃຊ້ ດັ່ງນີ້:

- ຕາມຄວາມຈຳເປັນໃນການປົກປ້ອງສຸຂະພາບຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ, ຕາມລະດັບຄວາມສ່ຽງຂອງອາຫານ ຊຶ່ງໃຫ້ສອດຄ່ອງກັບມາດຕະຖານສາກົນ, ກົດລະຫັດອາຫານສາກົນ ແລະ ອາຊຽນກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພອາຫານ;
- ຕາມມາດຕະຖານທີ່ປະເມີນຄວາມສ່ຽງຢ່າງເປັນອິດສະລະ, ມີເປົ້າໝາຍ ແລະມີຄວາມໂປ່ງໃສ ບົນພື້ນຖານທາງດ້ານວິທະຍາສາດ;
- ໂດຍບໍ່ໃຫ້ເປັນສິ່ງກີດຂວາງ ທີ່ບໍ່ຈຳເປັນທາງດ້ານການຄ້າ ແລະບໍ່ຈຳແນກການປະຕິບັດລະຫວ່າງຜະລິດຕະພັນ, ຜູ້ຜະລິດພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ ຫຼື ຢູ່ບັນດາປະເທດ ທີ່ມີການຄຸ້ມຄອງຄ້າຍຄືກັນ.

ລັດ ຮັບຮູ້ມາດຕະການຄວບຄຸມຄວາມປອດໄພອາຫານທີ່ເທົ່າທຽມກັບປະເທດສົ່ງອອກ ຖ້າມາດຕະການດັ່ງກ່າວ ຫາກມີລະດັບການປົກປ້ອງເທົ່າທຽມກັບມາດຕະການຄວບຄຸມຄວາມປອດໄພອາຫານຂອງ ສປປ ລາວ.

ມາດຕາ 19 (ໃໝ່) ການຝຶກອົບຮົມ ແລະ ການປູກຈິດສຳນຶກ

ເພື່ອໃຫ້ຜູ້ບໍລິໂພກ ມີຄວາມຮູ້ ແລະ ເຂົ້າໃຈ ກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພອາຫານ ແລະ ການບໍລິໂພກອາຫານເພື່ອສຸຂະພາບ ຕ້ອງດຳເນີນ ການໂຄສະນາ, ການຝຶກອົບຮົມ, ການປູກຈິດສຳນຶກກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພອາຫານ, ສຸຂານາໄມໃນການປຸງແຕ່ງອາຫານ, ການເລືອກອາຫານທີ່ປອດໄພ ແລະ ມີຄຸນຄ່າທາງດ້ານໂພຊະນາການ ຢ່າງເປັນລະບົບຕໍ່ເນື່ອງ ແລະ ກວ້າງຂວາງດ້ວຍຫຼາຍຮູບການ.

ສຳລັບຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານ ກໍໃຫ້ຮັບຮູ້ ແລະ ເຂົ້າໃຈ ກ່ຽວກັບຫຼັກການການປະຕິບັດທີ່ດີ ຕາມຂັ້ນຕອນຕ່ອງໂສ້ອາຫານ.

ມາດຕາ 20 (ໃໝ່) ການເຈັບເປັນທີ່ເກີດຈາກອາຫານ

ການເຈັບເປັນທີ່ເກີດຈາກອາຫານ ແມ່ນ ການເປັນພະຍາດທີ່ມາຈາກການບໍລິໂພກອາຫານທີ່ປົນເປື້ອນ, ມີເຊື້ອພະຍາດ, ສານເຄມີເປັນພິດ ແລະ ພິດເບື່ອທີ່ມາຈາກທຳມະຊາດ.

ເມື່ອມີການເຈັບເປັນທີ່ເກີດຈາກອາຫານແລ້ວ ຕ້ອງລາຍງານເຫດການເຈັບເປັນນັ້ນຕໍ່ຂະແໜງການສາທາລະນະສຸກ ແລະ ອົງການປົກຄອງທ້ອງຖິ່ນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ເພື່ອມີມາດຕະການ ແລະ ວິທີການແກ້ໄຂຢ່າງທັນການ.

ມາດຕາ 21 (ໃໝ່) ມາດຕະການແກ້ໄຂເຫດການສຸກເສີນທາງດ້ານອາຫານ

ເພື່ອແກ້ໄຂເຫດການສຸກເສີນທາງດ້ານອາຫານ ຫຼື ການລະບາດເຊື້ອພະຍາດຈາກອາຫານແລ້ວ ກະຊວງສາທາລະນະສຸກຕ້ອງມີມາດຕະການ ແລະ ວິທີການ ດັ່ງນີ້:

- ໃຫ້ກິນອາຫານ ແລະ ຢາ ລາຍງານຢ່າງທັນການ;
- ປະຕິບັດແຜນການແກ້ໄຂເຫດການດັ່ງກ່າວ ຢ່າງທັນເວລາ;
- ແຈ້ງຂ່າວຕໍ່ສາທາລະນະຊົນກ່ຽວກັບສະພາບການດັ່ງກ່າວຢ່າງຮີບດ່ວນ.
- ມີຈຸດປະສານງານໃນການສື່ສານຢ່າງຈະແຈ້ງ ແລະ ປະສານສົມທົບກັບອົງການປົກຄອງທ້ອງຖິ່ນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ;
- ປະຕິບັດກົນໄກລະບົບການເຕືອນໄພລ່ວງໜ້າ.

ມາດຕາ 22 (ໃໝ່) ການຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພອາຫານ

ອາຫານທີ່ໄດ້ຜະລິດ, ປຸງແຕ່ງ, ຈຳໜ່າຍ, ສົ່ງອອກ, ນຳເຂົ້າ ແລະ ບໍລິຈາກ ຕ້ອງຮັບປະກັນໃຫ້ມີຄວາມປອດໄພຕໍ່ຜູ້ບໍລິໂພກ. ອາຫານທີ່ຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພນັ້ນ ຕ້ອງປະຕິບັດຕາມຫຼັກການການຜະລິດທີ່ດີ, ສຸຂານາໄມທີ່ດີ, ການວິເຄາະຄວາມສ່ຽງ ແລະ ການຄວບຄຸມຈຸດອັນຕະລາຍ ແລະ ຫຼັກການອື່ນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ຢ່າງຖືກຕ້ອງ.

ຄວາມປອດໄພອາຫານ ຕ້ອງໄດ້ຮັບການຢັ້ງຢືນ ແລະ ຮັບຮອງຈາກ ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ.

ມາດຕາ 23 (ໃໝ່) ຫ້ອງວິໄຈອາຫານ

ຫ້ອງວິໄຈອາຫານ ແມ່ນ ຫ້ອງທົດລອງທີ່ມີໜ້າທີ່ໃນການວິໄຈຄຸນນະພາບຂອງອາຫານ ເພື່ອເປັນບ່ອນອີງໃນການຢັ້ງຢືນຄຸນນະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ຕາມມາດຕະຖານ ທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ ໂດຍແມ່ນ ກະຊວງສາທາລະນະສຸກເປັນຜູ້ສ້າງຕັ້ງ ຫຼື ຮັບຮອງເອົາ.

ໃນກໍລະນີຈຳເປັນທີ່ຕ້ອງໄດ້ສົ່ງຕົວຢ່າງອາຫານໄປວິໄຈຢູ່ຕ່າງປະເທດ ຫ້ອງວິໄຈອາຫານຂອງປະເທດນັ້ນ ຕ້ອງໄດ້ມາດຕະຖານສາກົນ ແລະ ຖືກຮັບຮູ້ຢ່າງເປັນທາງການ ຈາກກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ແຫ່ງ ສປປລາວ.

ມາດຕາ 24 (ປັບປຸງ) ການບໍລິຈາກອາຫານ

ບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ຫຼື ການຈັດຕັ້ງ ທີ່ມີຈຸດປະສົງບໍລິຈາກ ຫຼື ຊ່ວຍເຫຼືອອາຫານຈາກພາຍໃນ ຫຼື ຕ່າງປະເທດໃຫ້ ສປປ ລາວ ຕ້ອງມີຄຸນນະພາບ ແລະ ມີຄວາມປອດໄພ ໂດຍມີການຢັ້ງຢືນຈາກປະເທດຕົ້ນກຳເນີດ ແລະ ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດຈາກກະຊວງສາທາລະນະສຸກ.

ພາກທີ III

ທຸລະກິດອາຫານ

ໝວດທີ 1

ທຸລະກິດອາຫານ

ມາດຕາ 25 (ປັບປຸງ) ກິດຈະການທີ່ເປັນທຸລະກິດອາຫານ

ກິດຈະການ ທີ່ເປັນທຸລະກິດອາຫານ ປະກອບດ້ວຍ ການຜະລິດ, ການປຸງແຕ່ງ, ການຫຸ້ມຫໍ່, ການຕິດສະຫຼາກ, ການຈຳໜ່າຍ, ການບໍລິການ ແລະ ການສະໜອງ, ການເກັບຮັກສາ, ການຂົນສົ່ງ, ການສົ່ງອອກ, ການນຳເຂົ້າ, ການສົ່ງຜ່ານ, ການໂຄສະນາ, ການຢັ້ງຢືນ ແລະ ການວິໄຈ ຊຶ່ງຕ້ອງປະຕິບັດຕາມ ມາດຕາ 40 ຂອງກົດໝາຍສະບັບນີ້ ແລະ ລະບຽບກົດໝາຍອື່ນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

ມາດຕາ 26 (ປັບປຸງ) ການຜະລິດອາຫານ

ການຜະລິດອາຫານ ແມ່ນ ການນຳເອົາວັດຖຸ ຫຼື ສານໃດໜຶ່ງ ມາກະກຽມ, ປຸງແຕ່ງ ຜະລິດເປັນອາຫານດ້ວຍກຳມະວິທີຕ່າງໆ ລວມທັງການປູກ, ການລ້ຽງ.

ການຜະລິດອາຫານ ຕ້ອງຮັບປະກັນໃຫ້ມີຄວາມປອດໄພ ໂດຍປະຕິບັດຕາມຫຼັກການການອະນາໄມທີ່ດີ ແລະ ການຜະລິດອາຫານທີ່ດີ ຊຶ່ງໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນລະບຽບການສະເພາະ.

ມາດຕາ 27 (ປັບປຸງ) ການປຸງແຕ່ງອາຫານ

ການປຸງແຕ່ງອາຫານ ແມ່ນ ການນຳເອົາວັດຖຸ ມາປະກອບປຸງແຕ່ງເປັນອາຫານ ຊຶ່ງຕ້ອງຮັບປະກັນໃຫ້ມີຄວາມປອດໄພ, ອະນາໄມ ແລະ ຄຸນນະພາບ ດັ່ງນີ້:

- ວັດຖຸທີ່ນຳມາປຸງແຕ່ງເປັນອາຫານນັ້ນ ຕ້ອງໃຫ້ມີທາດບຳລຸງ, ຫຼໍ່ລ້ຽງ;
- ຊີ້ນ, ປາ, ຫອຍ, ກຸ້ງ ແລະ ອື່ນໆ ຕ້ອງເຮັດໃຫ້ສະອາດ ແລະ ສຸກ, ສຳລັບຜັກ, ໝາກໄມ້ ຕ້ອງລ້າງໃຫ້ສະອາດ;
- ສະຖານທີ່, ພາຊະນະ ເຊັ່ນ ຖ້ວຍ, ຊາມ, ບ່ວງ ແລະ ອຸປະກອນອື່ນທີ່ຮັບໃຊ້ການປຸງແຕ່ງ ຕ້ອງຮັບປະກັນໃຫ້ມີຄວາມສະອາດ;
- ຜູ້ປຸງແຕ່ງອາຫານ ຕ້ອງບໍ່ເປັນພະຍາດຕິດແປດ, ມີການອະນາໄມສ່ວນບຸກຄົນ, ໃສ່ຊຸດສະເພາະທີ່ສະອາດ ແລະ ຕ້ອງກວດສຸຂະພາບ ຢ່າງໜ້ອຍ ໜຶ່ງຄັ້ງຕໍ່ປີ.

ມາດຕາ 28 (ໃໝ່) ການຫຸ້ມຫໍ່ອາຫານ ແລະ ພາຊະນະບັນຈຸອາຫານ

ການຫຸ້ມຫໍ່ອາຫານ ຕ້ອງປະຕິບັດຕາມຫຼັກການ ການອະນາໄມທີ່ດີ ແລະ ນຳໃຊ້ວັດສະດຸທີ່ຖືກກັບຄຸນລັກສະນະຂອງອາຫານແຕ່ລະຊະນິດ, ຮັບປະກັນຄຸນນະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ.

ພາຊະນະບັນຈຸອາຫານ ຕ້ອງໃຫ້ມີຄຸນນະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພ, ບໍ່ເຮັດໃຫ້ອາຫານເສື່ອມຄຸນ, ມີສານປົນເປື້ອນ ແລະ ນຳໃຊ້ສະເພາະອາຫານແຕ່ລະຊະນິດເທົ່ານັ້ນ.

ມາດຕາ 29 (ໃໝ່) ການຕິດສະຫຼາກອາຫານ

ອາຫານທີ່ຈໍລະຈອນ, ຈຳໜ່າຍ, ຂາຍ, ບໍລິການ, ສົ່ງອອກ, ນຳເຂົ້າ ແລະ ບໍລິຈາກໃນ ສປປ ລາວ ຕ້ອງມີສະຫຼາກເປັນພາສາລາວ ແລະ/ຫຼື ພາສາສາກົນ ທີ່ບົ່ງບອກຂໍ້ມູນລະອຽດ ກ່ຽວກັບອາຫານຢ່າງຖືກຕ້ອງ ຊຶ່ງໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນລະບຽບການສະເພາະ.

ມາດຕາ 30 (ປັບປຸງ) ການຈຳໜ່າຍອາຫານ

ການຈຳໜ່າຍອາຫານຢູ່ພາຍໃນປະເທດ ຊຶ່ງປະກອບດ້ວຍການຂາຍຍົກ, ການຂາຍຍ່ອຍ, ການບໍລິຈາກ ຕ້ອງປະຕິບັດຕາມລະບຽບກົດໝາຍທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ ເພື່ອຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພ ແລະ ຄຸນນະພາບຂອງອາຫານສຳລັບຜູ້ບໍລິໂພກ.

ມາດຕາ 31 (ປັບປຸງ) ການບໍລິການ ແລະ ການສະໜອງອາຫານ

ການບໍລິການ ແລະ ການສະໜອງອາຫານໃຫ້ສະຖານທີ່ຕ່າງໆ ເປັນຕົ້ນ ສະຖາບັນ ການສຶກສາ, ໂຮງແຮມ, ຮ້ານອາຫານ, ໂຮງໝໍ, ງານດອງ, ງານສຳຄັນທາງການ ແລະ ງານອື່ນໆ ຕ້ອງຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພ, ອະນາໄມ ແລະ ຄຸນນະພາບຂອງອາຫານ ຕາມມາດຕະຖານ ແລະ ຫຼັກການທົ່ວໄປ ກ່ຽວກັບອາຫານ ທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນລະບຽບກົດໝາຍ.

ມາດຕາ 32 (ໃໝ່) ການເກັບຮັກສາອາຫານ

ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ອາຫານເສື່ອມຄຸນນະພາບ, ບູດ, ເນົ່າເປື່ອຍ ແລະ ໃຫ້ຢູ່ໃນສະພາບທີ່ບໍລິໂພກໄດ້ນັ້ນ ຕ້ອງເກັບຮັກສາຕາມເງື່ອນໄຂສະເພາະຂອງອາຫານແຕ່ລະຊະນິດ ແລະ ປະຕິບັດຕາມຫຼັກການການເກັບຮັກສາທີ່ດີ ເພື່ອຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພອາຫານ.

ມາດຕາ 33 (ໃໝ່) ການຂົນສົ່ງອາຫານ

ການຂົນສົ່ງອາຫານ ແຕ່ຕົ້ນທາງຈົນເຖິງປາຍທາງ ຕ້ອງຮັບປະກັນຄຸນນະພາບ, ຄວາມປອດໄພອາຫານ ແລະ ຕ້ອງປະຕິບັດຕາມເງື່ອນໄຂສະເພາະຂອງອາຫານແຕ່ລະຊະນິດ ແລະ ປະຕິບັດຕາມຫຼັກການການຂົນສົ່ງທີ່ດີ.

ມາດຕາ 34 (ປັບປຸງ) ການສົ່ງອອກອາຫານ

ອາຫານທີ່ສົ່ງອອກຈາກ ສປປ ລາວ ຕ້ອງໄດ້ມາດຕະຖານຄຸນນະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພ ຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນລະບຽບກົດໝາຍ ແລະ ປະຕິບັດຕາມການກຳນົດຂອງປະເທດນຳເຂົ້າອາຫານ.

ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ເປັນຜູ້ຢັ້ງຢືນຄຸນນະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພອາຫານ.

ມາດຕາ 35 (ປັບປຸງ) ການນຳເຂົ້າອາຫານ

ບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ຫຼື ການຈັດຕັ້ງ ທີ່ມີຈຸດປະສົງນຳເຂົ້າອາຫານ ຕ້ອງປະກອບເອກະສານໃຫ້ຄົບຖ້ວນ ເປັນຕົ້ນ ໃບຢັ້ງຢືນການວິໄຈຈາກຫ້ອງວິໄຈຂອງປະເທດຕົ້ນກຳເນີດ, ໃບຢັ້ງຢືນຄຸນນະພາບ, ໃບຢັ້ງຢືນຄວາມປອດໄພອາຫານ ແລະ ເອກະສານອື່ນ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ເພື່ອຂໍອະນຸຍາດຈາກກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ຫຼື ພະແນກສາທາລະນະສຸກແຂວງ, ນະຄອນ ຕາມແຕ່ລະກໍລະນີ.

ອາຫານທີ່ນຳເຂົ້າ ຕ້ອງຮັບປະກັນ ຄວາມປອດໄພ, ມີອະນາໄມ ແລະ ມີຄຸນນະພາບ.

ເງື່ອນໄຂ, ຂັ້ນຕອນໃນການນຳເຂົ້າອາຫານ ແລະ ປະເພດອາຫານທີ່ຕ້ອງຂໍອະນຸຍາດ ກ່ອນການນຳເຂົ້າ ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນລະບຽບການສະເພາະ.

ມາດຕາ 36 (ໃໝ່) ການສົ່ງຜ່ານອາຫານ

ບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ຫຼື ການຈັດຕັ້ງທີ່ຈະຂົນສົ່ງອາຫານຈາກປະເທດໜຶ່ງຜ່ານ ສປປ ລາວ ໄປຫາປະເທດທີສາມ ຕ້ອງໄດ້ຂໍອະນຸຍາດສົ່ງຜ່ານຈາກກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ຫຼື ພະແນກສາທາລະນະສຸກແຂວງ, ນະຄອນ ຕາມແຕ່ລະກໍລະນີ. ການສົ່ງຜ່ານ ຕ້ອງແຈ້ງເອກະສານໃຫ້ແກ່ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ ແລະ ຢາ ປະຈຳດ່ານ.

ການສົ່ງຜ່ານອາຫານ ຕ້ອງໄດ້ປິດ ແລະ ຕິດຕາປະທັບໃສ່ຕູ້ບັນຈຸສິນຄ້າ ແລະ ຕ້ອງປະຕິບັດຕາມເງື່ອນໄຂການຂົນສົ່ງຜ່ານແດນ. ໃນກໍລະນີທີ່ມີການຄ່ຽນຖ່າຍສິນຄ້າໃສ່ລົດບັນທຸກອື່ນ ຫຼື ລົງສາງ ກ່ອນການສົ່ງຜ່ານນັ້ນ ຕ້ອງມີການກວດກາ ຢັ້ງຢືນຈາກເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ ແລະ ຢາ ກ່ຽວກັບຈຳນວນ ແລະ ຊະນິດສິນຄ້າຕາມທີ່ໄດ້ແຈ້ງໄວ້ ເພື່ອສົ່ງຜ່ານໄປຍັງປະເທດທີສາມພ້ອມທັງເອກະສານບັນທຶກ ແລະ ແຈ້ງໄປຍັງດ່ານຂາອອກ ທີ່ສິນຄ້າດັ່ງກ່າວຈະຜ່ານໄປ.

ມາດຕາ 37 (ໃໝ່) ການໂຄສະນາອາຫານ

ການໂຄສະນາອາຫານ ເປັນຕົ້ນ ອາຫານເສີມ, ອາຫານທີ່ມີຄວາມສ່ຽງສູງ ແລະ ການອ້າງສັບພະຄຸນ ຈະດຳເນີນໄດ້ ກໍຕໍ່ເມື່ອໄດ້ຮັບອະນຸຍາດ ທາງດ້ານເນື້ອໃນ, ຮູບແບບ ຈາກກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ແລະ ຂະແໜງການອື່ນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

ເນື້ອໃນ ແລະ ຮູບແບບການໂຄສະນາອາຫານ ມີ ດັ່ງນີ້:

- ຊັດເຈນ, ຖືກຕ້ອງຕາມຄວາມເປັນຈິງ ກ່ຽວກັບປະເພດ, ຊະນິດ, ຄຸນລັກສະນະ, ຄຸນນະພາບຂອງອາຫານ, ເຄື່ອງໝາຍການຄ້າ ແລະ ການບໍລິການ;

- ມີຂໍ້ມູນຂ່າວສານທາງດ້ານອາຫານຄົບຖ້ວນ;
- ບໍ່ມີລັກສະນະສຽດສີ ແລະ ໝິ່ນປະໝາດການຜະລິດ ແລະ ການບໍລິການຂອງຜູ້ອື່ນ;
- ວາງສະແດງອາຫານໃນເທດສະການຕ່າງໆ.

ການໂຄສະນາ ສາມາດເຮັດໄດ້ໃນທຸກຮູບການ ເຊັ່ນ ການໂຄສະນາທາງກວ້າງ, ຜ່ານພາຫະນະສື່ມວນຊົນ.

ມາດຕາ 38 (ໃໝ່) ການຢັ້ງຢືນຄຸນນະພາບອາຫານ

ຜະລິດຕະພັນອາຫານ ກ່ອນຈຳໜ່າຍ, ສົ່ງອອກ, ນຳເຂົ້າ, ບໍລິການ ແລະ ບໍລິຈາກ ຕ້ອງໄດ້ຜ່ານການກວດກາ ແລະ ຢັ້ງຢືນຄຸນນະພາບຈາກກະຊວງສາທາລະນະສຸກ.

ເງື່ອນໄຂ, ຂັ້ນຕອນ ແລະ ປະເພດອາຫານທີ່ຈຳເປັນຕ້ອງຢັ້ງຢືນ ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນລະບຽບການສະເພາະ.

ບຸກຄົນ ນິຕິບຸກຄົນ ຫຼື ການຈັດຕັ້ງ ທີ່ມີຈຸດປະສົງດຳເນີນທຸລະກິດ ການຢັ້ງຢືນຄຸນນະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພອາຫານ ຕ້ອງໄດ້ຮັບອະນຸຍາດຈາກກະຊວງສາທາລະນະສຸກ.

ມາດຕາ 39 (ໃໝ່) ການວິໄຈອາຫານ

ບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ຫຼື ການຈັດຕັ້ງ ທີ່ມີຈຸດປະສົງດຳເນີນທຸລະກິດດ້ານການວິໄຈອາຫານ ຕ້ອງປະຕິບັດຕາມຫຼັກການຫ້ອງວິໄຈທີ່ດີ ແລະ ມາດຕະຖານສາກົນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ແລະ ຕ້ອງໄດ້ຮັບການຢັ້ງຢືນ ແລະ ອະນຸຍາດຈາກກະຊວງສາທາລະນະສຸກ.

ໝວດທີ 2
ການຄວບຄຸມທຸລະກິດອາຫານ

ມາດຕາ 40 (ປັບປຸງ) ການດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານ

ບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ຫຼື ການຈັດຕັ້ງ ທີ່ມີຈຸດປະສົງດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານ ຕ້ອງປະກອບເອກະສານ ຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນກົດໝາຍວ່າດ້ວຍ ການສົ່ງເສີມການລົງທຶນ ແລະ ກົດໝາຍວ່າດ້ວຍ ວິສາຫະກິດ ເພື່ອໃຫ້ຂະແໜງການອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ ພິຈາລະນາ ພາຍຫຼັງໄດ້ຮັບການເຫັນດີທາງດ້ານວິຊາການຈາກຂະແໜງການສາທາລະນະສຸກ ໂດຍປະສານສົມທົບກັບຂະແໜງການອື່ນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ຍົກເວັ້ນທຸລະກິດ ກ່ຽວກັບການຜະລິດເບື້ອງຕົ້ນ.

ມາດຕາ 41 (ໃໝ່) ການຂຶ້ນທະບຽນຜະລິດຕະພັນອາຫານ

ບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ຫຼື ການຈັດຕັ້ງ ທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດສ້າງຕັ້ງແລ້ວ ຈະດຳເນີນການຜະລິດ, ຈຳໜ່າຍ, ສົ່ງອອກ, ນຳເຂົ້າ ໄດ້ກໍຕໍ່ເມື່ອໄດ້ຂຶ້ນທະບຽນຜະລິດຕະພັນອາຫານຢູ່ຂະແໜງການສາທາລະນະສຸກທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

ສຳລັບບັນຊີຜະລິດຕະພັນອາຫານ, ຂັ້ນຕອນ ແລະ ເງື່ອນໄຂ ໃນການຂຶ້ນທະບຽນ ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນລະບຽບການສະເພາະ.

ມາດຕາ 42 (ໃໝ່) ການເກັບຄ່າທຳນຽມ ແລະ ຄ່າບໍລິການ

ການເກັບຄ່າທຳນຽມ ແລະ ຄ່າບໍລິການທາງດ້ານວິຊາການກ່ຽວກັບວຽກງານອາຫານ ໃຫ້ປະຕິບັດຕາມລະບຽບການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງໃນແຕ່ລະໄລຍະ.

ມາດຕາ 43 (ໃໝ່) ການປົກປ້ອງຊັບສິນທາງປັນຍາດ້ານອາຫານ

ລັດ ປົກປ້ອງ ແລະ ຮັກສາຂໍ້ມູນທີ່ເປັນຄວາມລັບຂອງຜູ້ຂຶ້ນທະບຽນອາຫານຢ່າງຖືກຕ້ອງ ຕາມກົດໝາຍສະບັບນີ້ ແລະ ສອດຄ່ອງກັບກົດໝາຍວ່າດ້ວຍ ຊັບສິນທາງປັນຍາ, ສົນທິສັນຍາ ແລະ ສັນຍາສາກົນ ທີ່ ສປປ ລາວ ເປັນພາຄີ.

ມາດຕາ 44 (ໃໝ່) ການສືບຄົ້ນຫາ

ບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ຫຼື ການຈັດຕັ້ງ ມີສ່ວນຮ່ວມໃນການສືບຄົ້ນຫາ ເພື່ອໃຫ້ຮູ້ທີ່ມາຂອງວັດຖຸດິບ, ຜູ້ສະໜອງ, ຜູ້ຜະລິດ ແລະ ຂໍ້ມູນການຈຳໜ່າຍຜະລິດຕະພັນອາຫານທີ່ມີຜົນກະທົບຕໍ່ສຸຂະພາບຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ.

ການສືບຄົ້ນຫາ ເປັນພັນທະ ຂອງຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດ.

ມາດຕາ 45 (ໃໝ່) ການເກັບຄືນ

ເມື່ອຮູ້ວ່າຜະລິດຕະພັນອາຫານຂອງຕົນ ບໍ່ມີຄຸນນະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພຕໍ່ຜູ້ບໍລິໂພກແລ້ວ ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານ ຕ້ອງຮັບຜິດຊອບເກັບຄືນອາຫານ ແລະ ນຳເອົາອາຫານນັ້ນໄປທຳລາຍຖິ້ມ ຕາມລະບຽບການ.

ການທຳລາຍອາຫານ ຕ້ອງປະຕິບັດໂດຍຊ້ອງໜ້າເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ ແລະ ຢາ ແລະ ເຈົ້າໜ້າທີ່ ຂອງຂະແໜງການອື່ນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານ ຕ້ອງຮັບຜິດຊອບໃຊ້ຈ່າຍທັງໝົດ ກ່ຽວກັບການເກັບອາຫານຄືນ ແລະ ການທຳລາຍອາຫານ.

ມາດຕາ 46 (ໃໝ່) ອາຫານທີ່ບໍ່ປອດໄພຕໍ່ການບໍລິໂພກ

ເມື່ອເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ ແລະ ຢາ ພົບເຫັນອາຫານທີ່ບໍ່ປອດໄພຕໍ່ການບໍລິໂພກແລ້ວ ໃຫ້ປະຕິບັດມາດຕະການ ດັ່ງນີ້:

1. ຍຶດ ແລະ ອາຍັດອາຫານດັ່ງກ່າວ, ບໍ່ອະນຸຍາດໃຫ້ຂາຍ ຫຼື ເຄື່ອນຍ້າຍອາຫານ;
2. ແຍກອາຫານດັ່ງກ່າວອອກໄປໄວ້ໃນສະຖານທີ່ໜຶ່ງຕ່າງຫາກ;
3. ສັ່ງໃຫ້ທຳລາຍອາຫານໃນທັນໃດ.

ໃນເວລາມີການປະຕິບັດມາດຕະການໃດໜຶ່ງເທິງນີ້ ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ ແລະ ຢາ ຕ້ອງລາຍງານທັນທີຕໍ່ການຈັດຕັ້ງຂັ້ນເທິງທີ່ຕິດຂື້ນກັບ ແລະ ແຈ້ງໃຫ້ຂະແໜງການອື່ນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ເພື່ອປະຕິບັດມາດຕະການທີ່ຈຳເປັນ ໃນການຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພຕໍ່ສັງຄົມ ທັງເປັນການປົກປ້ອງຜູ້ບໍລິໂພກ ພ້ອມທັງແຈ້ງເຕືອນສາທາລະນະຊົນຮັບຮູ້.

ມາດຕາ 47 (ໃໝ່) ອາຫານສຳລັບກຸ່ມຄົນທີ່ມີຄວາມສ່ຽງ

ການປຸງແຕ່ງ, ການຂາຍ, ການບໍລິການ, ການບໍລິຈາກອາຫານ ຢູ່ໃນໂຮງຮຽນ, ໂຮງໝໍ ແລະ ສະຖານທີ່ອື່ນ ຕ້ອງຮັບປະກັນ ໃຫ້ມີສຸຂານາໄມ, ມີຄວາມປອດໄພ ແລະ ມີຄຸນປະໂຫຍດທາງດ້ານໂພຊະນາການ ໃຫ້ແກ່ຜູ້ບໍລິໂພກ ເປັນຕົ້ນ ກຸ່ມຄົນທີ່ມີຄວາມສ່ຽງ.

ມາດຕາ 48 (ໃໝ່) ການຂາຍອາຫານແຄມທາງ

ຜູ້ຂາຍອາຫານຢູ່ແຄມທາງ ຕ້ອງປະຕິບັດຕາມຫຼັກການ ການອະນາໄມທີ່ດີໃນການປຸງແຕ່ງ, ຂາຍ ແລະ ບໍລິການອາຫານ ຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນລະບຽບການສະເພາະ.

ມາດຕາ 49 (ໃໝ່) ການໂຈະ ແລະ ການຖອນທະບຽນທຸລະກິດອາຫານ

ການໂຈະ ແລະ ການຖອນທະບຽນທຸລະກິດອາຫານ ມີຂື້ນ ເມື່ອມີການລະບາດຂອງພະຍາດ ຫຼື ເຫດການສຸກເສີນ ທີ່ເກີດຈາກອາຫານເປັນພິດ ເນື່ອງມາຈາກການກະທຳ ທີ່ບໍ່ຖືກຕ້ອງຂອງຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດ ຕາມແຕ່ລະກໍລະນີ ໂດຍປະສານສົມທົບກັບລະຫວ່າງ ຂະແໜງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ ແລະ ຢາ ຕ້ອງໄດ້ກວດກາຄືນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດມາດຕະການກ່ຽວກັບການໂຈະ, ເມື່ອຫາກໄດ້ປັບປຸງແກ້ໄຂມາດຕະການນັ້ນແລ້ວ ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ ແລະ ຢາ ກໍອະນຸຍາດໃຫ້ສືບຕໍ່ດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານຄືນ.

ພາກທີ IV

ສິດ ແລະ ພັນທະ ຂອງຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດ ແລະ ຜູ້ບໍລິໂພກອາຫານ

ມາດຕາ 50 (ປັບປຸງ) ສິດ ແລະ ພັນທະ ຂອງຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດ

ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານ ມີ ສິດ ດັ່ງນີ້:

1. ຮັບການແຈ້ງຈຸດປະສົງຂອງການກວດກາ ແລະ ຜົນຂອງການກວດກາ;
2. ຮ້ອງທຸກກ່ຽວກັບການລະເມີດສິດໃນການດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານຂອງຕົນ ຫຼື ການປະຕິບັດໜ້າທີ່ ຂອງເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ ແລະ ຢາ;
3. ຮັບຂໍ້ມູນຂ່າວສານກ່ຽວກັບວຽກງານອາຫານ;
4. ປະຕິບັດສິດອື່ນຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນລະບຽບກົດໝາຍ.

ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານ ມີ ພັນທະ ດັ່ງນີ້:

1. ເຄົາລົບ ແລະ ປະຕິບັດລະບຽບກົດໝາຍກ່ຽວກັບອາຫານຢ່າງເຂັ້ມງວດ;
2. ໃຫ້ຄວາມຮ່ວມມືກັບເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ ແລະ ຢາ ໃນເວລາປະຕິບັດໜ້າທີ່;
3. ຮັບປະກັນການຜະລິດ, ຈຳໜ່າຍ, ບໍລິການ, ສົ່ງອອກ, ນຳເຂົ້າ ແລະ ບໍລິຈາກ ອາຫານໃຫ້ມີຄຸນນະພາບ ແລະ ມີຄວາມປອດໄພ;
4. ຈ່າຍຄ່າເສັຍຫາຍທັງໝົດທີ່ເກີດຈາກຄວາມຜິດຂອງຕົນໃນການດຳເນີນທຸລະກິດ ອາຫານ;
5. ອຳນວຍຄວາມສະດວກແກ່ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ ແລະ ຢາ ໃນການປະຕິບັດ ໜ້າທີ່;
6. ສືບຄົ້ນຫາ ແລະ ເກັບຄືນອາຫານ ທີ່ບໍ່ມີຄຸນນະພາບ ແລະ ບໍ່ມີຄວາມປອດໄພ;
7. ສະຫຼຸບ ລາຍງານຂໍ້ມູນຂ່າວສານໃຫ້ຖືກຕ້ອງກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພອາຫານ;
8. ປະຕິບັດພັນທະອື່ນ ຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນລະບຽບກົດໝາຍ.

ມາດຕາ 51 (ປັບປຸງ) ສິດ ແລະ ພັນທະ ຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ

ຜູ້ບໍລິໂພກອາຫານ ມີ ສິດ ດັ່ງນີ້:

1. ໄດ້ຮັບອາຫານທີ່ປອດໄພ ແລະ ມີຄຸນນະພາບແກ່ການບໍລິໂພກ;
2. ໄດ້ຮັບຂໍ້ມູນທີ່ຖືກຕ້ອງກ່ຽວກັບອາຫານ, ສ່ວນປະກອບທາງດ້ານໂພຊະນາການ, ຄວາມປອດໄພ ແລະ ຄຸນນະພາບ, ການເກັບຮັກສາ ແລະ ຮູ້ທາງເລືອກໃນການບໍລິໂພກ;
3. ໄດ້ຮັບການປົກປ້ອງຈາກການຫຼອກລວງ ແລະ ການໃຫ້ຂໍ້ມູນທີ່ຜິດພາດຢູ່ໃນການ ຫຸ້ມຫໍ່, ການຕິດສະຫຼາກ, ການໂຄສະນາ ແລະ ການຂາຍອາຫານ;

4. ສົ່ງຄືນອາຫານ ແລະ ຮັບການທົດແທນຄ່າເສຍຫາຍຄືນ ຈາກຜູ້ດໍາເນີນທຸລະກິດອາຫານ ເນື່ອງຈາກຕົນບໍລິໂພກອາຫານທີ່ບໍ່ປອດໄພ;

5. ປະຕິບັດສິດອື່ນ ຕາມທີ່ໄດ້ກໍານົດໄວ້ໃນລະບຽບກົດໝາຍ.

ຜູ້ບໍລິໂພກອາຫານ ມີ ພັນທະ ດັ່ງນີ້:

1. ເຄົາລົບ ແລະ ປະຕິບັດລະບຽບກົດໝາຍ ກ່ຽວກັບອາຫານຢ່າງເຂັ້ມງວດ;

2. ລາຍງານ ກ່ຽວກັບຜູ້ດໍາເນີນທຸລະກິດອາຫານທີ່ບໍ່ປອດໄພ, ບໍ່ໄດ້ຄຸນນະພາບ, ເສຍຄຸນ, ປອມແປງ ແລະ ການເຈັບປ່ວຍ ທີ່ເກີດຈາກການບໍລິໂພກອາຫານຕໍ່ຂະແໜງການສາທາລະນະສຸກ ແລະ ອົງການປົກຄອງທ້ອງຖິ່ນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງຢ່າງຮີບດ່ວນ;

3. ປະຕິບັດພັນທະອື່ນ ຕາມທີ່ໄດ້ກໍານົດໄວ້ໃນລະບຽບກົດໝາຍ.

ພາກທີ V
ຂໍ້ຫ້າມ

ມາດຕາ 52 (ປັບປຸງ) ຂໍ້ຫ້າມ ສໍາລັບຜູ້ດໍາເນີນທຸລະກິດ

ຫ້າມຜູ້ດໍາເນີນທຸລະກິດອາຫານ ມີ ພຶດຕິກໍາ ດັ່ງນີ້:

1. ດໍາເນີນທຸລະກິດອາຫານ ໂດຍບໍ່ໄດ້ຮັບການອະນຸຍາດຈາກຂະແໜງການສາທາລະນະສຸກ ແລະ ຂະແໜງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ;

2. ຜະລິດ, ກະກຽມປຸງແຕ່ງ, ສົ່ງອອກ, ນໍາເຂົ້າ, ຈໍາໜ່າຍ, ບໍລິການ ແລະ ບໍລິຈາກອາຫານທີ່ບໍ່ປອດໄພຕໍ່ຜູ້ບໍລິໂພກ ແລະ ສ້າງຄວາມເສຍຫາຍ ຕໍ່ສະພາບແວດລ້ອມ, ຂັດກັບລະບຽບກົດໝາຍ, ຮີດຄອງປະເພນີອັນດີງາມ, ກໍ່ໃຫ້ເກີດອັນຕະລາຍແກ່ຊີວິດ, ສຸຂະພາບ ແລະ ຊັບສິນຂອງບຸກຄົນອື່ນ ແລະ ສັງຄົມ;

3. ປອມແປງຜະລິດຕະພັນອາຫານ ເພື່ອຜົນປະໂຫຍດທາງດ້ານເສດຖະກິດ ທີ່ສ້າງຄວາມເສຍຫາຍໃຫ້ແກ່ຊື່ສຽງຂອງຜູ້ອື່ນທີ່ໄດ້ຂຶ້ນທະບຽນແລ້ວ;

4. ນໍາໃຊ້ທາດເພີ່ມອາຫານທີ່ບໍ່ໄດ້ບົ່ງໄວ້ໃນລະບຽບກົດໝາຍ;

5. ນໍາໃຊ້ວັດຖຸໃນການຜະລິດອາຫານ ທີ່ມີສານຕົກຄ້າງຈາກຢາຂ້າແມງໄມ້, ຢາປາບສັດຕູພືດ, ຢາຂ້າຫຍ້າ, ຢາຕ້ານເຊື້ອ, ຮໍໂມນ, ໂລຫະໜັກ ແລະ ສານອື່ນ ເກີນມາດຕະຖານທີ່ໄດ້ກໍານົດໄວ້ໃນລະບຽບການ;

6. ນໍາໃຊ້ສານເຄມີເປັນພິດ, ສິ່ງເສບຕິດ, ສານອອກລິດຕໍ່ຈິດປະສາດ, ສີ ທີ່ເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ສຸຂະພາບຢ່າງເດັດຂາດ ແລະ ທາດປະສົມອາຫານ ເກີນມາດຕະຖານ ທີ່ໄດ້ກໍານົດໄວ້ໃນລະບຽບກົດໝາຍ ເຂົ້າໃນການຜະລິດ ແລະ ການປຸງແຕ່ງອາຫານ;

7. ນໍາໃຊ້ສານເຄມີທີ່ບໍ່ອະນຸຍາດໃນການດໍາເນີນທຸລະກິດອາຫານ;

8. ຜະລິດ, ຂາຍ, ບັນຈຸ ຫຼື ເກັບຮັກສາອາຫານໃນພາຊະນະບັນຈຸທີ່ເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ຜູ້ບໍລິໂພກ;

9. ນຳໃຊ້ວັດສະດຸທີ່ເປັນພິດ, ເປິເປື້ອນ ຫຼື ບໍ່ເໝາະສົມໃນການຫຸ້ມຫໍ່ອາຫານ ເຊັ່ນ ໜັງສືພິມ, ເຈ້ຍທີ່ພິມແລ້ວ, ຖົງຝຸ່ນ, ຖົງອາຫານສັດ, ຖົງຊີມັງ ແລະ ວັດສະດຸອື່ນ;

10. ໂຄສະນາອາຫານເກີນຄວາມເປັນຈິງ,ຈູງໃຈ,ຊວນເຊື່ອ ຜູ້ບໍລິໂພກ ໂດຍສະເພາະເດັກນ້ອຍ, ກ່າວອ້າງສັບພະຄຸນໃນການປິ່ນປົວ, ສົ່ງເສີມສຸຂະພາບທີ່ເຮັດໃຫ້ຜູ້ບໍລິໂພກເຂົ້າໃຈຜິດ, ຝ່າຝືນ ຫຼື ລະເມີດລະບຽບກົດໝາຍກ່ຽວກັບການໂຄສະນາອາຫານ;

11. ມີພຶດຕິກຳອື່ນທີ່ເປັນການລະເມີດລະບຽບກົດໝາຍ.

ມາດຕາ 53 (ໃໝ່) ຂໍ້ຫ້າມ ສຳລັບພະນັກງານ ແລະ ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ ແລະ ຢາ

ຫ້າມພະນັກງານ ແລະ ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ ແລະ ຢາ ມີ ພຶດຕິກຳ ດັ່ງນີ້:

1. ປະຕິບັດໜ້າທີ່ໂດຍບໍ່ມີຄວາມຍຸຕິທຳ, ລຳອຽງ, ບໍ່ຖືກຕ້ອງຕາມລະບຽບກົດໝາຍ;

2. ທວງເອົາ, ຂໍເອົາ, ຮັບສິນບົນ, ສວຍໃຊ້ ຖານະຕຳແໜ່ງ, ສິດອຳນາດ ແລະ ໜ້າທີ່ເພື່ອຜົນປະໂຫຍດສ່ວນຕົວ;

3. ປອມແປງເອກະສານ ຫຼື ໃຊ້ເອກະສານປອມ, ເປີດເຜີຍຄວາມລັບ ແລະ ສະໜອງຂໍ້ມູນໂດຍບໍ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດ, ກົດໜ່ວງຖ່ວງດຶງ ຫຼື ທຳລາຍເອກະສານທີ່ພົວພັນກັບທຸລະກິດອາຫານ;

4. ປົກປິດ, ຊ່ວຍເຫຼືອ ແລະ ສົມຮູ້ຮ່ວມຄິດກັບຜູ້ຜະລິດອາຫານທີ່ບໍ່ໄດ້ຄຸນນະພາບ ແລະ ບໍ່ປອດໄພ;

5. ມີພຶດຕິກຳອື່ນ ທີ່ເປັນການລະເມີດລະບຽບກົດໝາຍ;

ມາດຕາ 54 (ໃໝ່) ຂໍ້ຫ້າມ ສຳລັບຜູ້ບໍລິໂພກ

ຫ້າມຜູ້ບໍລິໂພກອາຫານ ມີ ພຶດຕິກຳ ດັ່ງນີ້:

1. ໂຄສະນາໃສ່ຮ້າຍປ້າຍສີຜະລິດຕະພັນອາຫານ ແລະ ການບໍລິການ ຫຼື ມີການກະທຳທີ່ກໍ່ຄວາມເສັຍຫາຍໃຫ້ແກ່ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານ;

2. ນຳໃຊ້ຜະລິດຕະພັນອາຫານ ແລະ ການບໍລິການ ທີ່ສ້າງຄວາມເສັຍຫາຍຕໍ່ສະພາບແວດລ້ອມ, ຂັດກັບລະບຽບກົດໝາຍ, ຮີດຄອງປະເພນີອັນດີງາມ, ກໍ່ໃຫ້ເກີດອັນຕະລາຍແກ່ຊີວິດ, ສຸຂະພາບ ແລະ ຊັບສິນຂອງບຸກຄົນອື່ນ ແລະ ສັງຄົມ;

3. ມີພຶດຕິກຳອື່ນ ທີ່ເປັນການລະເມີດລະບຽບກົດໝາຍ.

ພາກທີ VI
ການແກ້ໄຂຂໍ້ຂັດແຍ່ງ

ມາດຕາ 55 (ໃໝ່) ຮູບການແກ້ໄຂຂໍ້ຂັດແຍ່ງ

ຂໍ້ຂັດແຍ່ງ ກ່ຽວກັບວຽກງານອາຫານ ສາມາດແກ້ໄຂດ້ວຍຮູບການໃດໜຶ່ງ ດັ່ງນີ້:

1. ການປະນີປະນອມ ຫຼື ການໄກ່ເກ່ຍ;
2. ການແກ້ໄຂທາງດ້ານບໍລິຫານ;
3. ການແກ້ໄຂໂດຍ ອົງການແກ້ໄຂຂໍ້ຂັດແຍ່ງທາງດ້ານເສດຖະກິດ;
4. ການຕັດສິນຂອງສານປະຊາຊົນ;
5. ການແກ້ໄຂຂໍ້ຂັດແຍ່ງທີ່ມີລັກສະນະສາກົນ.

ມາດຕາ 56 (ໃໝ່) ການປະນີປະນອມ ຫຼື ການໄກ່ເກ່ຍ

ໃນກໍລະນີທີ່ມີຂໍ້ຂັດແຍ່ງກ່ຽວກັບວຽກງານອາຫານນັ້ນ ຄູ່ກໍລະນີ ສາມາດປຶກສາຫາລື, ເຈລະຈາ, ປະນີປະນອມ ຫຼື ໄກ່ເກ່ຍກັນ.

ມາດຕ 57 (ໃໝ່) ການແກ້ໄຂທາງດ້ານບໍລິຫານ

ໃນກໍລະນີເກີດຂໍ້ຂັດແຍ່ງກ່ຽວກັບວຽກງານອາຫານນັ້ນ ຄູ່ກໍລະນີມີສິດສະເໜີຕໍ່ຂະແໜງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງທີ່ຕົນໄດ້ຮັບອະນຸຍາດນັ້ນ ເພື່ອພິຈາລະນາແກ້ໄຂຕາມລະບຽບກົດໝາຍ.

ມາດຕາ 58 (ໃໝ່) ການແກ້ໄຂໂດຍອົງການແກ້ໄຂຂໍ້ຂັດແຍ່ງທາງດ້ານເສດຖະກິດ

ໃນກໍລະນີເກີດຂໍ້ຂັດແຍ່ງໃນການດໍາເນີນທຸລະກິດອາຫານນັ້ນ ຄູ່ກໍລະນີ ມີ ສິດສະເໜີໃຫ້ອົງການແກ້ໄຂຂໍ້ຂັດແຍ່ງທາງດ້ານເສດຖະກິດ ພິຈາລະນາແກ້ໄຂ ຕາມລະບຽບກົດໝາຍ.

ມາດຕາ 59 (ໃໝ່) ການຕັດສິນຂອງສານປະຊາຊົນ

ໃນກໍລະນີເກີດຂໍ້ຂັດແຍ່ງໃນການດໍາເນີນທຸລະກິດອາຫານນັ້ນ ຄູ່ກໍລະນີ ຝ່າຍໃດຝ່າຍໜຶ່ງ ສາມາດຮ້ອງຟ້ອງຕໍ່ສານປະຊາຊົນ ເພື່ອພິຈາລະນາຕັດສິນ ຕາມລະບຽບກົດໝາຍ.

ມາດຕາ 60 (ໃໝ່) ການແກ້ໄຂຂໍ້ຂັດແຍ່ງທີ່ມີລັກສະນະສາກົນ

ໃນກໍລະນີຂໍ້ຂັດແຍ່ງທີ່ມີລັກສະນະສາກົນ ກ່ຽວກັບການດໍາເນີນທຸລະກິດອາຫານນັ້ນ ຄູ່ກໍລະນີສາມາດສະເໜີຕໍ່ອົງການແກ້ໄຂຂໍ້ຂັດແຍ່ງພາຍໃນ, ຕ່າງປະເທດ ຫຼື ສາກົນຕາມການຕົກລົງກັນ ຫຼື ໃຫ້ປະຕິບັດຕາມສົນທິສັນຍາ ແລະ ສັນຍາສາກົນ ທີ່ ສປປ ລາວ ເປັນພາຄີ.

ພາກທີ VII
ຄະນະກຳມະການຄຸ້ມຄອງອາຫານ ແລະ ຢາ

ມາດຕາ 61 (ໃໝ່) ການສ້າງຕັ້ງຄະນະກຳມະການຄຸ້ມຄອງອາຫານ ແລະ ຢາ

ຄະນະກຳມະການຄຸ້ມຄອງອາຫານ ແລະ ຢາ ແມ່ນ ການຈັດຕັ້ງທີ່ບໍ່ປະຈຳການ, ມີພາລະບົດບາດໃນການພິຈາລະນາຮັບຮອງນະໂຍບາຍ, ແຜນຍຸດທະສາດ ແລະ ການປະສານສົມທົບກັບຂະແໜງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ໃນການຄຸ້ມຄອງວຽກງານອາຫານ ແລະ ຢາ, ກວດກາ ຄຸນນະພາບຜະລິດຕະພັນອາຫານ ທີ່ຜະລິດຢູ່ພາຍໃນປະເທດ ແລະ ນຳເຂົ້າຈາກຕ່າງປະເທດ ແນໃສ່ປົກປ້ອງສິດຜົນປະໂຫຍດຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ, ຫຼຸດຜ່ອນ ຫຼື ຈຳກັດຄວາມເປັນອັນຕະລາຍ ຂອງອາຫານ ເພື່ອປ້ອງກັນສຸຂະພາບ ແລະ ຊີວິດຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ.

ຄະນະກຳມະການຄຸ້ມຄອງອາຫານ ແລະ ຢາ ປະກອບດ້ວຍ:

- ຄະນະກຳມະການແຫ່ງຊາດ ເພື່ອຄຸ້ມຄອງອາຫານ ແລະ ຢາ;
- ຄະນະກຳມະການຄຸ້ມຄອງອາຫານ ແລະ ຢາ ແຂວງ, ນະຄອນ;
- ຄະນະກຳມະການຄຸ້ມຄອງອາຫານ ແລະ ຢາ ເມືອງ, ເທດສະບານ.

ມາດຕາ 62 (ໃໝ່) ຄະນະກຳມະການແຫ່ງຊາດ ເພື່ອຄຸ້ມຄອງອາຫານ ແລະ ຢາ

ຄະນະກຳມະການແຫ່ງຊາດ ເພື່ອຄຸ້ມຄອງອາຫານ ແລະ ຢາ ປະກອບດ້ວຍ:

1. ລັດຖະມົນຕີວ່າການ ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ເປັນປະທານ;
2. ລັດຖະມົນຕີຊ່ວຍວ່າການ ກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ເປັນຮອງປະທານ;
3. ລັດຖະມົນຕີຊ່ວຍວ່າການ ກະຊວງອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ ເປັນຮອງປະທານ;
4. ລັດຖະມົນຕີຊ່ວຍວ່າການ ກະຊວງວິທະຍາສາດ ແລະເຕັກໂນໂລຊີ ເປັນກຳມະການ;
5. ລັດຖະມົນຕີຊ່ວຍວ່າການ ກະຊວງການເງິນ ເປັນກຳມະການ;
6. ລັດຖະມົນຕີຊ່ວຍວ່າການ ກະຊວງແຜນການ ແລະ ການລົງທຶນ ເປັນກຳມະການ;
7. ລັດຖະມົນຕີຊ່ວຍວ່າການ ກະຊວງຖະແຫຼງຂ່າວ, ວັດທະນະທຳ ແລະ ທ່ອງທ່ຽວ ເປັນກຳມະການ;
8. ລັດຖະມົນຕີຊ່ວຍວ່າການ ກະຊວງປ້ອງກັນຄວາມສະຫງົບ ເປັນກຳມະການ;
9. ຜູ້ຕາງໜ້າຈາກກຳມາທິການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ຂອງສະພາແຫ່ງຊາດ ເປັນກຳມະການ;
10. ຫົວໜ້າຫ້ອງການ ຫຼື ຫົວໜ້າກົມຂອງກະຊວງ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ເປັນກຳມະການ.

ຄະນະກຳມະການແຫ່ງຊາດ ເພື່ອຄຸ້ມຄອງອາຫານ ແລະ ຢາ ຖືກແຕ່ງຕັ້ງໂດຍ ນາຍົກລັດຖະມົນຕີ ແລະ ກົມອາຫານ ແລະ ຢາ, ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ເປັນກອງເລຂາ.

ສຳລັບໂຄງປະກອບຂອງຄະນະກຳມະການຄຸ້ມຄອງອາຫານ ແລະ ຢາ ຂັ້ນແຂວງ ແລະ ຂັ້ນເມືອງ ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນລະບຽບການຕ່າງຫາກ.

ມາດຕາ 63 (ໃໝ່) ສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ ຂອງຄະນະກຳມະການຄຸ້ມຄອງ ອາຫານ ແລະ ຢາແຕ່ລະຂັ້ນ

ຄະນະກຳມະການຄຸ້ມຄອງອາຫານ ແລະ ຢາ ມີ ສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ ຕາມຂອບເຂດຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ ດັ່ງນີ້:

1. ເປັນເສນາທິການ ໃຫ້ແກ່ລັດຖະບານ, ແຂວງ, ນະຄອນ, ເມືອງ, ເທດສະບານ ໃນການຄົ້ນຄວ້າ, ກຳນົດນະໂຍບາຍ, ແຜນຍຸດທະສາດ ແລະ ແຜນການຄຸ້ມຄອງ ຄວາມປອດໄພອາຫານໃນແຕ່ລະໄລຍະ;
2. ລະດົມ, ຄຸ້ມຄອງ ແລະ ນຳໃຊ້ ທຶນຮອນທີ່ໄດ້ຮັບການຊ່ວຍເຫຼືອ ແລະ ສະໜັບສະໜູນຈາກອົງການຈັດຕັ້ງທັງພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ ເພື່ອຈັດຕັ້ງປະຕິບັດວຽກງານຄຸ້ມຄອງຄວາມປອດໄພອາຫານໃຫ້ມີປະສິດທິຜົນ;
3. ໃຫ້ຄຳປຶກສາທາງດ້ານວິຊາການຕໍ່ຂະແໜງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ກ່ຽວກັບວຽກງານຄຸ້ມຄອງຄວາມປອດໄພອາຫານ;
4. ພົວພັນ, ປະສານສົມທົບກັບຂະແໜງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດວຽກງານຄຸ້ມຄອງຄວາມປອດໄພອາຫານ;
5. ສະຫຼຸບ ລາຍງານຜົນການຈັດຕັ້ງການປະຕິບັດວຽກງານຂອງຕົນ ໃຫ້ລັດຖະບານ, ເຈົ້າແຂວງ, ເຈົ້າຄອງນະຄອນ, ເຈົ້າເມືອງ, ຫົວໜ້າເທດສະບານ ແລະ ຂະແໜງການ ສາທາລະນະສຸກ;
6. ປະຕິບັດສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ອື່ນ ຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນລະບຽບກົດໝາຍ ແລະ ຕາມການມອບໝາຍ.

ມາດຕາ 64 (ໃໝ່) ຄະນະກຳມະການກົດລະຫັດອາຫານລາວ

ຄະນະກຳມະການກົດລະຫັດອາຫານລາວ ແມ່ນ ໜ່ວຍງານຊ່ວຍວຽກທາງດ້ານວິຊາການທີ່ຂຶ້ນກັບຄະນະກຳມະການແຫ່ງຊາດ ເພື່ອຄຸ້ມຄອງອາຫານ ແລະ ຢາ, ມີພາລະບົດບາດເປັນເສນາທິການໃຫ້ແກ່ຄະນະກຳມະການດັ່ງກ່າວໃນການຄົ້ນຄວ້າ, ກຳນົດມາດຕະຖານອາຫານ ແລະ ປະສານສົມທົບທາງດ້ານວິຊາການ ກ່ຽວກັບການຄວບຄຸມຄຸນນະພາບອາຫານ ຮ່ວມກັບອົງການຈັດຕັ້ງຕ່າງໆ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ພາຍໃນ ສປປ ລາວ ແລະ ຄະນະກຳມາທິການກົດລະຫັດອາຫານສາກົນ.

ຄະນະກຳມະການກົດລະຫັດອາຫານລາວ ເອີ້ນຫຍໍ້ວ່າ (ຄກອລ) ແລະ ເອີ້ນເປັນພາສາສາກົນວ່າ Lao National Codex Committee ແລະ ເອີ້ນຫຍໍ້ວ່າ (LNCC)

ຄະນະກຳມະການກົດລະຫັດອາຫານລາວ ປະກອບດ້ວຍ ຜູ້ຕາງໜ້າຈາກກະຊວງສາທາລະນະສຸກ, ກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້, ອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ , ວິທະຍາສາດ ແລະ ເຕັກໂນໂລຊີ ແລະ ຂະແໜງການອື່ນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

ສຳລັບ ລະບຽບການດຳເນີນງານຂອງຄະນະກຳມະການກົດລະຫັດອາຫານລາວ ໄດ້ກຳນົດໄວ້ຕ່າງຫາກ.

ຄະນະກຳມະການກົດລະຫັດອາຫານລາວ ສາມາດແຕ່ງຕັ້ງອະນຸກຳມະການວິຊາການທາງດ້ານເຕັກນິກ.

ມາດຕາ 65 (ໃໝ່) ສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ ຂອງຄະນະກຳມະການກົດລະຫັດອາຫານລາວ

ຄະນະກຳມະການກົດລະຫັດອາຫານລາວ ມີ ສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ ດັ່ງນີ້:

1. ສ້າງ, ປັບປຸງ ແລະ ພັດທະນາມາດຕະຖານອາຫານສຳລັບ ສປປ ລາວ ແລ້ວນຳສະເໜີຕໍ່ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ເພື່ອພິຈາລະນາຮັບຮອງ;
2. ປະກອບສ່ວນສ້າງມາດຕະຖານອາຫານພາກພື້ນ ແລະ ສາກົນ, ຄົ້ນຄວ້າ, ລວບລວມຄຳເຫັນໃນນາມ ສປປ ລາວ ແລ້ວນຳສະເໜີຕໍ່ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ເພື່ອນຳສະເໜີຕໍ່ຄະນະກຳມາທິການກົດລະຫັດອາຫານສາກົນ;
3. ສະເໜີຄຳເຫັນ ແລະ ສະໜອງຂໍ້ມູນ ຕໍ່ຄະນະກຳມະການແຫ່ງຊາດເພື່ອຄຸ້ມຄອງອາຫານ ແລະ ຢາ ກ່ຽວກັບຄວາມຫຍຸ້ງຍາກ ແລະ ຂໍ້ຈຳກັດໃນການສ້າງມາດຕະຖານ, ຄຸນນະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພອາຫານ;
4. ຄົ້ນຄວ້າ, ວິໄຈຂໍ້ມູນ ທີ່ໄດ້ຮັບຈາກ ຄະນະກຳມາທິການກົດລະຫັດອາຫານສາກົນ ກ່ຽວກັບມາດຕະຖານອາຫານ ທີ່ພົວພັນກັບຜົນປະໂຫຍດ ຂອງ ສປປ ລາວ;
5. ປະສານສົມທົບກັບໂຄງການຮ່ວມມືດ້ານມາດຕະຖານອາຫານ ຂອງອົງການຈັດຕັ້ງສາກົນ ເພື່ອຍາດແຍ່ງການສະໜັບສະໜູນທາງດ້ານເຕັກນິກວິຊາການ ແລະ ທຶນຮອນ;
6. ສະຫຼຸບ ແລະ ລາຍງານ ຜົນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດວຽກງານຂອງຕົນຕໍ່ຄະນະກຳມະການແຫ່ງຊາດ ເພື່ອຄຸ້ມຄອງອາຫານ ແລະ ຢາ ຢ່າງເປັນປົກກະຕິ;
7. ປະຕິບັດສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ອື່ນ ຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນລະບຽບກົດໝາຍ ແລະ ຕາມການມອບໝາຍ.

ພາກທີ VIII
ການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ກວດກາວຽກງານອາຫານ
ໝວດທີ 1

ການຄຸ້ມຄອງວຽກງານອາຫານ

ມາດຕາ 66 (ປັບປຸງ) ອົງການຄຸ້ມຄອງວຽກງານອາຫານ

ລັດຖະບານ ຄຸ້ມຄອງວຽກງານອາຫານຢ່າງລວມສູນ ແລະ ເປັນເອກະພາບໃນຂອບເຂດທົ່ວປະເທດ ໂດຍມອບໃຫ້ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ເປັນຜູ້ຮັບຜິດຊອບໂດຍກົງ ແລະ ປະສານສົມທົບກັບກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້, ກະຊວງອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ, ກະຊວງວິທະຍາສາດ ແລະ ເຕັກໂນໂລຊີ, ຂະແໜງການອື່ນ ແລະ ອົງການປົກຄອງທ້ອງຖິ່ນ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

ອົງການຄຸ້ມຄອງວຽກງານອາຫານ ປະກອບດ້ວຍ:

1. ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ;
2. ພະແນກສາທາລະນະສຸກ ແຂວງ ,ນະຄອນ;
3. ຫ້ອງການສາທາລະນະສຸກ ເມືອງ, ເທດສະບານ;
4. ຄະນະກຳມະການຮັກສາສຸຂະພາບຂັ້ນບ້ານ.

ມາດຕາ 67 (ປັບປຸງ) ສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ ຂອງກະຊວງສາທາລະນະສຸກ

ໃນການຄຸ້ມຄອງວຽກງານອາຫານ ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ມີ ສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ ດັ່ງນີ້:

1. ຄົ້ນຄວ້ານະໂຍບາຍ, ແຜນຍຸດທະສາດ ແລະ ກົດໝາຍ ກ່ຽວກັບວຽກງານຄຸ້ມຄອງອາຫານ ເພື່ອສະເໜີລັດຖະບານພິຈາລະນາ;
2. ຜັນຂະຫຍາຍນະໂຍບາຍ ແລະ ແຜນຍຸດທະສາດດັ່ງກ່າວເປັນແຜນການ, ແຜນງານ ແລະ ໂຄງການລະອຽດຂອງຕົນ ພ້ອມທັງຊີ້ນຳໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ;
3. ໂຄສະນາ, ເຜີຍແຜ່, ສຶກສາອົບຮົມລະບຽບກົດໝາຍ ກ່ຽວກັບວຽກງານອາຫານໃນຂອບເຂດທົ່ວປະເທດ;
4. ສ້າງ, ບຳລຸງ, ຍົກລະດັບ ແລະ ຝຶກອົບຮົມວິຊາການທາງດ້ານອາຫານ ໃຫ້ແກ່ພະນັກງານ ເຈົ້າໜ້າທີ່ ກວດກາອາຫານແລະຢາ ແລະ ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານ;
5. ອະນຸຍາດໃຫ້ສ້າງຕັ້ງ, ໂຈະ ຫຼື ຍົກເລີກ ທຸລະກິດອາຫານ ໂດຍປະສານສົມທົບກັບກະຊວງອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ;
6. ຂຶ້ນທະບຽນ, ກຳນົດບັນຊີ, ຢັ້ງຢືນ ມາດຕະຖານການຜະລິດທີ່ດີ, ການວິໄຈຄຸນນະພາບ, ອະນຸຍາດ ການໂຄສະນາ, ສົ່ງອອກ, ນຳເຂົ້າ ຜະລິດຕະພັນອາຫານ;
7. ໂຈະ ຫຼື ຍົກເລີກ ຂໍ້ຕົກລົງ, ຄຳສັ່ງ ແລະ ຄຳແນະນຳ ຂອງອົງການຄຸ້ມຄອງວຽກງານອາຫານ ຂັ້ນລຸ່ມທີ່ຂຶ້ນກັບຕົນ ຊຶ່ງຂັດກັບລະບຽບກົດໝາຍ;
8. ພິຈາລະນາແກ້ໄຂຄຳສະເໜີຂອງບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ຫຼື ການຈັດຕັ້ງ ກ່ຽວກັບມາດຕະຖານ, ຄຸນນະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພອາຫານ;

9. ຊຸກຍູ້, ສົ່ງເສີມ ແລະ ສະໜັບສະໜູນ ການຜະລິດອາຫານທີ່ປອດໄພ ເລີ່ມຈາກການປູກ, ການລ້ຽງ ຈົນເຖິງການບໍລິໂພກ ໃນຂອບເຂດທົ່ວປະເທດ;

10. ປະສານສົມທົບກັບພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ໃນການຄຸ້ມຄອງວຽກງານອາຫານລວມທັງຊັບພະຍາກອນທຳມະຊາດທີ່ເປັນອາຫານ;

11. ພົວພັນ ຮ່ວມມືກັບຕ່າງປະເທດ ແລະ ອົງການຈັດຕັ້ງສາກົນ ເພື່ອສ້າງເງື່ອນໄຂສະດວກ ໃຫ້ແກ່ການຄຸ້ມຄອງວຽກງານອາຫານ;

12. ສະຫຼຸບ ແລະ ລາຍງານຜົນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດວຽກງານອາຫານ ຕໍ່ລັດຖະບານຢ່າງເປັນປົກກະຕິ;

13. ປະຕິບັດສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ອື່ນ ຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນລະບຽບກົດໝາຍ.

ມາດຕາ 68 (ປັບປຸງ) ສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ ຂອງພະແນກສາທາລະນະສຸກ ແຂວງ, ນະຄອນ

ໃນການຄຸ້ມຄອງວຽກງານອາຫານ ພະແນກສາທາລະນະສຸກ ແຂວງ, ນະຄອນ ມີ ສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ ດັ່ງນີ້:

1. ຜັນຂະຫຍາຍນະໂຍບາຍ, ແຜນຍຸດທະສາດ ແລະ ລະບຽບກົດໝາຍ ກ່ຽວກັບວຽກງານຄຸ້ມຄອງອາຫານ ເພື່ອຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ;

2. ໂຄສະນາ, ເຜີຍແຜ່, ສຶກສາອົບຮົມ ລະບຽບກົດໝາຍ ກ່ຽວກັບວຽກງານອາຫານ ຕາມຂອບເຂດຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ;

3. ຕິດຕາມທຸລະກິດອາຫານ ແລ້ວສະເໜີຕໍ່ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ເພື່ອຂໍ ໂຈະ ຫຼື ຍົກເລີກ ທຸລະກິດອາຫານ ຕາມພາລະບົດບາດຂອງຕົນ ໃນກໍລະນີ ມີການລະເມີດລະບຽບກົດໝາຍ;

4. ສະເໜີ ສ້າງ, ບຳລຸງ, ຍົກລະດັບ ແລະ ຝຶກອົບຮົມວິຊາການທາງດ້ານອາຫານ ໃຫ້ແກ່ພະນັກງານ ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ ແລະ ຢາ ແລະ ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານຢູ່ຂັ້ນຂອງຕົນ;

5. ສະເໜີ ການຂຶ້ນທະບຽນ, ຢັ້ງຢືນ ມາດຕະຖານການຜະລິດທີ່ດີ, ການວິໄຈຄຸນນະພາບ, ອະນຸຍາດການໂຄສະນາ, ສົ່ງອອກ, ນຳເຂົ້າ ຜະລິດຕະພັນອາຫານຕາມຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ;

6. ພິຈາລະນາການອະນຸຍາດໃຫ້ສ້າງຕັ້ງທຸລະກິດອາຫານໃນຂອບເຂດຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ;

7. ໂຈະ ຫຼື ຍົກເລີກ ຂໍ້ຕົກລົງ, ຄຳສັ່ງ ແລະ ຄຳແນະນຳ ຂອງຫ້ອງການສາທາລະນະສຸກເມືອງ, ເທດສະບານ ທີ່ຂັດກັບລະບຽບກົດໝາຍ;

8. ພິຈາລະນາແກ້ໄຂຄຳສະເໜີຂອງບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ຫຼື ການຈັດຕັ້ງ ກ່ຽວກັບມາດຕະຖານ, ຄຸນນະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພອາຫານ ຕາມພາລະບົດບາດຂອງຕົນ;

9. ຊຸກຍູ້, ສົ່ງເສີມ ແລະ ສະໜັບສະໜູນ ການຜະລິດອາຫານທີ່ປອດໄພ ເລີ່ມຈາກການປູກ, ການລ້ຽງ ຈົນເຖິງການບໍລິໂພກ ໃນຂອບເຂດ ແຂວງ, ນະຄອນ ຂອງຕົນ;

10. ປະສານສົມທົບກັບພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງຢູ່ຂັ້ນຂອງຕົນໃນການຄຸ້ມຄອງວຽກງານອາຫານ ລວມທັງຊັບພະຍາກອນທຳມະຊາດທີ່ເປັນອາຫານ ຕາມຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ;

11. ພົວພັນ ຮ່ວມມືກັບຕ່າງປະເທດ ແລະ ອົງການຈັດຕັ້ງສາກົນ ກ່ຽວກັບການຄຸ້ມຄອງວຽກງານອາຫານ ຕາມການມອບໝາຍຂອງຂັ້ນເທິງ;

12. ສະຫຼຸບ ແລະ ລາຍງານຜົນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດວຽກງານອາຫານຕໍ່ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ແລະ ອົງການປົກຄອງແຂວງ, ນະຄອນ ຢ່າງເປັນປົກກະຕິ;

13. ປະຕິບັດສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ອື່ນ ຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນລະບຽບກົດໝາຍ ແລະ ຕາມການມອບໝາຍ.

ມາດຕາ 69 (ປັບປຸງ) ສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ ຂອງຫ້ອງການສາທາລະນະສຸກ ເມືອງ, ເທດສະບານ

ໃນການຄຸ້ມຄອງວຽກງານອາຫານ ຫ້ອງການສາທາລະນະສຸກ ເມືອງ, ເທດສະບານ ມີ ສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ ດັ່ງນີ້:

1. ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດນະໂຍບາຍ, ແຜນຍຸດທະສາດ ແລະ ລະບຽບກົດໝາຍ ກ່ຽວກັບວຽກງານຄຸ້ມຄອງອາຫານ ຢ່າງມີປະສິດທິຜົນ;

2. ເຜີຍແຜ່, ສຶກສາອົບຮົມ ລະບຽບກົດໝາຍ ກ່ຽວກັບວຽກງານອາຫານ ຕາມຂອບເຂດຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ;

3. ສະເໜີ ກ່ຽວກັບການສ້າງຕັ້ງ, ໂຈະ ຫຼື ຍົກເລີກ ທຸລະກິດອາຫານ ຕໍ່ພະແນກສາທາລະນະສຸກ ແຂວງ, ນະຄອນ ເພື່ອພິຈາລະນາ ນຳສະເໜີຕໍ່ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ;

4. ພິຈາລະນາແກ້ໄຂຄຳສະເໜີຂອງບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ຫຼື ການຈັດຕັ້ງ ກ່ຽວກັບມາດຕະຖານ, ຄຸນນະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພອາຫານ ຕາມພາລະບົດບາດຂອງຕົນ;

5. ຊຸກຍູ້, ສົ່ງເສີມ ແລະ ສະໜັບສະໜູນ ການຜະລິດອາຫານທີ່ປອດໄພ ເລີ່ມຈາກການປູກ, ການລ້ຽງ ຈົນເຖິງການບໍລິໂພກ ໃນຂອບເຂດເມືອງ, ເທດສະບານຂອງຕົນ;

6. ປະສານສົມທົບກັບຫ້ອງການອື່ນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ໃນການຄຸ້ມຄອງວຽກງານອາຫານ ລວມທັງ ຊັບພະຍາກອນທຳມະຊາດທີ່ເປັນອາຫານ ຕາມຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ;

7. ສະຫຼຸບ ແລະ ລາຍງານຜົນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດວຽກງານອາຫານ ຕໍ່ພະແນກສາທາລະນະສຸກແຂວງ , ນະຄອນ ແລະ ອົງການປົກຄອງເມືອງ, ເທດສະບານ ຢ່າງເປັນປົກກະຕິ;

8. ປະຕິບັດສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ອື່ນ ຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນລະບຽບກົດໝາຍ ແລະ ຕາມການມອບໝາຍ.

ມາດຕາ 70 (ໃໝ່) ສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ ຂອງຄະນະກຳມະການຮັກສາສຸຂະພາບຂັ້ນບ້ານ

ໃນການຄຸ້ມຄອງວຽກງານອາຫານ ຄະນະກຳມະການຮັກສາສຸຂະພາບຂັ້ນບ້ານ ມີ ສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ ດັ່ງນີ້:

1. ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ວຽກງານອາຫານຢູ່ໃນຂອບເຂດບ້ານຂອງຕົນ;
2. ເຜີຍແຜ່, ສຶກສາອົບຮົມ ລະບຽບກົດໝາຍ ກ່ຽວກັບວຽກງານອາຫານ ແລະ ການຮັກສາສຸຂະພາບ ຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ ຢູ່ໃນຂອບເຂດບ້ານຂອງຕົນ;
3. ພິຈາລະນາແກ້ໄຂຄຳສະເໜີຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ ກ່ຽວກັບອາຫານ ຕາມພາລະບົດບາດຂອງຕົນ;
4. ປຸກລະດົມປະຊາຊົນ ໃຫ້ຮັກສາສຸຂະພາບ ດ້ວຍການບໍລິໂພກອາຫານ ເພື່ອໃຫ້ມີຄວາມປອດໄພ ແລະ ມີໂພຊະນາການ;
5. ສົ່ງເສີມ ການຜະລິດອາຫານພື້ນເມືອງທີ່ປອດໄພ ຕາມເງື່ອນໄຂ ແລະ ຄວາມອາດສາມາດຂອງບ້ານ ແລະຄອບຄົວ;
6. ແຈ້ງຂໍ້ມູນຂ່າວສານກ່ຽວກັບອາຫານ ທີ່ບໍ່ປອດໄພ, ເປັນພິດ ເພື່ອໃຫ້ປະຊາຊົນໃນບ້ານ ຂອງຕົນມີສະຕິລະວັງຕົວ;
7. ສະຫຼຸບ ແລະ ລາຍງານຜົນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດວຽກງານອາຫານຂອງຕົນ ຕໍ່ຫ້ອງການທາລະນະສຸກ ເມືອງ, ເທດສະບານ ແລະ ອົງການປົກຄອງບ້ານ ຢ່າງເປັນປົກກະຕິ;
8. ປະຕິບັດສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ອື່ນ ຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນລະບຽບກົດໝາຍ ແລະ ຕາມການມອບໝາຍ.

ມາດຕາ 71 (ໃໝ່) ສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ຂອງຂະແໜງການອື່ນ

ທຸກຂະແໜງການໃນຂັ້ນສູນກາງ ແລະ ທ້ອງຖິ່ນ ມີ ສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ ປະສານສົມທົບກັບຂະແໜງການສາທາລະນະສຸກ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ວຽກງານຄຸ້ມຄອງອາຫານ ມີປະສິດທິພາບ ຕາມພາລະບົດບາດຂອງຕົນ.

ໝວດທີ 2
ການກວດກາວຽກງານອາຫານ

ມາດຕາ 72 (ໃໝ່) ອົງການກວດກາວຽກງານອາຫານ

ອົງການກວດກາວຽກງານອາຫານ ປະກອບດ້ວຍ:

1. ອົງການກວດກາພາຍໃນ ຊຶ່ງແມ່ນອົງການດຽວກັນກັບອົງການຄຸ້ມຄອງວຽກງານອາຫານ ຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນມາດຕາ 66 ຂອງກົດໝາຍສະບັບນີ້;

2. ອົງການກວດກາພາຍນອກ ຊຶ່ງມີ ສະພາແຫ່ງຊາດ, ອົງການກວດສອບແຫ່ງລັດ, ອົງການກວດກາລັດຖະບານ ແລະ ຕ້ານການສໍ້ລາດບັງຫຼວງ, ແນວລາວສ້າງຊາດ, ອົງການຈັດຕັ້ງມະຫາຊົນ ແລະ ສື່ມວນຊົນ.

ມາດຕາ 73 (ໃໝ່) ເນື້ອໃນການກວດກາ

ເນື້ອໃນການກວດກາວຽກງານອາຫານ ມີ ດັ່ງນີ້:

1. ການຂຶ້ນທະບຽນ ແລະ ການອອກໃບຢັ້ງຢືນກ່ຽວກັບການດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານ;

2. ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດລະບຽບກົດໝາຍ ກ່ຽວກັບອາຫານຂອງອົງການລັດ ແລະ ອົງການຈັດຕັ້ງຕ່າງໆ;

3. ການຕິດຕາມ, ກວດກາການເຄື່ອນໄຫວ ກ່ຽວກັບການຜະລິດ, ການປຸງແຕ່ງ, ການເກັບຮັກສາ, ການຈຳໜ່າຍ, ການສົ່ງອອກ, ການນຳເຂົ້າ, ການບໍລິໂພກ, ການບໍລິຈາກອາຫານ ທັງພາກລັດ ແລະ ເອກະຊົນ.

ການກວດກາ ມີຈຸດປະສົງ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ວຽກງານອາຫານຖືກຕ້ອງຕາມລະບຽບກົດໝາຍ, ອົງຕາມຄວາມສ່ຽງ, ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານ ມີຈັນຍາບັນ ແລະ ມີຄວາມເປັນທຳ ແນໃສ່ເຮັດໃຫ້ອາຫານມີມາດຕະຖານ, ມີຄຸນນະພາບ ແລະ ຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພ.

ມາດຕາ 74 (ປັບປຸງ) ຮູບການການກວດກາ

ການກວດກາ ດຳເນີນດ້ວຍ ຮູບການ ດັ່ງນີ້:

- ການກວດກາຕາມປົກກະຕິ;
- ການກວດກາໂດຍແຈ້ງໃຫ້ຮູ້ລ່ວງໜ້າ;
- ການກວດກາແບບກະທັນຫັນ.

ການກວດກາຕາມປົກກະຕິ ແມ່ນ ການກວດກາຕາມແຜນການຢ່າງເປັນປະຈຳ ແລະ ມີກຳນົດເວລາທີ່ແນ່ນອນ.

ການກວດກາໂດຍແຈ້ງໃຫ້ຮູ້ລ່ວງໜ້າ ແມ່ນ ການກວດການອກແຜນການ ໂດຍມີການແຈ້ງໃຫ້ຜູ້ຖືກກວດກາຮູ້ກ່ອນລ່ວງໜ້າ.

ການກວດກາແບບກະທັນຫັນ ແມ່ນ ການກວດກາຢ່າງຮີບດ່ວນ ໂດຍບໍ່ໄດ້ແຈ້ງໃຫ້ຜູ້ຖືກກວດກາຮູ້ລ່ວງໜ້າ.

ໃນການກວດກາວຽກງານອາຫານ ໃຫ້ປະຕິບັດຖືກຕ້ອງຕາມລະບຽບກົດໝາຍ ແລະ ອົງຕາມຄວາມສ່ຽງຂອງອາຫານ ຊຶ່ງໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນລະບຽບການສະເພາະ.

ມາດຕາ 75 (ໃໝ່) ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ ແລະ ຢາ

ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ ແລະ ຢາ ແມ່ນ ພະນັກງານສາທາລະນະສຸກ ທີ່ມີຄຸນສົມບັດ, ຄວາມຮູ້ ແລະ ຄວາມສາມາດໃນຂະແໜງການວິທະຍາສາດອາຫານ, ເພສັດຊະສາດ, ເຄມີສາດ, ຊີວະສາດ ແລະ ໄດ້ຜ່ານການສອບເສັງຄັດເລືອກ ໂດຍໄດ້ຮັບການແຕ່ງຕັ້ງຈາກລັດຖະມົນຕີວ່າການກະຊວງສາທາລະນະສຸກ.

ມາດຕາ 76 (ໃໝ່) ສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ ຂອງເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ ແລະ ຢາ

ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ ແລະ ຢາ ມີ ສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ ດັ່ງນີ້:

1. ເຂົ້າໄປໄດ້ໃນທຸກສະຖານທີ່ ທີ່ດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານ;
2. ປະຕິບັດການກວດກາອາຫານ ປະຈຳດ່ານ ສົ່ງອອກ ແລະ ນຳເຂົ້າ;
3. ປະຕິບັດຕາມຂັ້ນຕອນການກວດກາຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນລະບຽບກົດໝາຍ;
4. ຍຶດ ຫຼື ອາຍັດອາຫານ ທີ່ບໍ່ໄດ້ມາດຕະຖານ, ບໍ່ມີຄຸນນະພາບ ແລະ ບໍ່ປອດໄພ ແລ້ວ ສະເໜີພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງພິຈາລະນາຕາມລະບຽບກົດໝາຍ;
5. ສະຫຼຸບ ແລະ ລາຍງານຜົນຂອງການກວດກາ ໃຫ້ຂະແໜງການສາທາລະນະສຸກ ແລະ ຂະແໜງການອື່ນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ເພື່ອມີວິທີການແກ້ໄຂ;
6. ປະຕິບັດສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ອື່ນ ຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນລະບຽບກົດໝາຍ.

ພາກທີ IX
ນະໂຍບາຍຕໍ່ຜູ້ມີຜົນງານ ແລະ ມາດຕະການຕໍ່ຜູ້ລະເມີດ

ມາດຕາ 77 (ປັບປຸງ) ນະໂຍບາຍຕໍ່ຜູ້ມີຜົນງານ

ບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ຫຼື ການຈັດຕັ້ງ ແລະ ພະນັກງານລັດທີ່ຮັບຜິດຊອບວຽກງານຄຸ້ມຄອງອາຫານທີ່ມີຜົນງານດີເດັ່ນໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດກົດໝາຍສະບັບນີ້ ເປັນຕົ້ນ ການດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານ ມີມາດຕະຖານ, ຄຸນນະພາບ, ມີຄວາມປອດໄພ ຈະໄດ້ຮັບການຍ້ອງຍໍ ແລະ ນະໂຍບາຍອື່ນ ຕາມລະບຽບກົດໝາຍ.

ມາດຕາ 78 (ປັບປຸງ) ມາດຕະການຕໍ່ຜູ້ລະເມີດ

ບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ຫຼື ການຈັດຕັ້ງ ທີ່ໄດ້ລະເມີດບົດບັນຍັດໃດໜຶ່ງຂອງກົດໝາຍສະບັບນີ້ ເປັນຕົ້ນ ຂໍ້ຫ້າມ ຈະຖືກສຶກສາອົບຮົມ, ລົງວິໄນ, ຖືກປັບໃໝ ຫຼື ຖືກລົງໂທດທາງອາຍາ ຕາມແຕ່ກໍລະນີເບົາ ຫຼື ໜັກ ລວມທັງໃຊ້ແທນຄ່າເສັຍຫາຍທີ່ຕົນໄດ້ກໍ່ຂຶ້ນ.

ມາດຕາ 79 (ປັບປຸງ) ມາດຕະການສຶກສາອົບຮົມ

ບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ຫຼື ການຈັດຕັ້ງ ທີ່ໄດ້ລະເມີດກົດໝາຍສະບັບນີ້ ເປັນຕົ້ນ ສະໜອງອາຫານແກ່ສັງຄົມ, ຜະລິດ, ປຸງແຕ່ງ, ບໍລິການ, ເກັບຮັກສາ, ຈຳໜ່າຍ, ສົ່ງອອກ, ນຳເຂົ້າ, ຫຼື ບໍລິຈາກອາຫານທີ່ບໍ່ໄດ້ມາດຕະຖານ, ເສື່ອມຄຸນນະພາບ, ບໍ່ປອດໄພ ຊຶ່ງບໍ່ເປັນອັນຕະລາຍຮ້າຍແຮງຕໍ່ສຸຂະພາບຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ ກໍຈະຖືກສຶກສາອົບຮົມ ແລະ ກ່າວເຕືອນ.

ມາດຕາ 80 (ໃໝ່) ມາດຕະການທາງວິໄນ

ພະນັກງານສາທາລະນະສຸກ, ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ ແລະ ຢາ ທີ່ໄດ້ລະເມີດກົດໝາຍສະບັບນີ້ ເປັນຕົ້ນ ຂໍ້ຫ້າມທີ່ມີລັກສະນະເບົາ ຊຶ່ງບໍ່ເປັນການກະທຳຜິດທາງອາຍາ, ກໍ່ຄວາມເສັຍຫາຍບໍ່ຫຼວງຫຼາຍ ແລະ ບໍ່ຈິງໃຈລາຍງານການກະທຳຜິດ, ຫຼົບຫຼີກຈາກການກະທຳຜິດຂອງຕົນ ຈະຖືກລົງວິໄນຕາມລະບຽບການ ເຊັ່ນ ກ່າວເຕືອນ ຄວາມຜິດ, ໂຈະການເລື່ອນຊັ້ນ ຫຼື ໃຫ້ອອກຈາກລັດຖະການ.

ມາດຕາ 81 (ປັບປຸງ) ມາດຕະການປັບໃໝ

ບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ຫຼື ການຈັດຕັ້ງທີ່ໄດ້ລະເມີດກົດໝາຍສະບັບນີ້ ຊຶ່ງບໍ່ເປັນການກະທຳຜິດທາງອາຍາ ເປັນຕົ້ນ ສະໜອງອາຫານແກ່ສັງຄົມ ທີ່ບໍ່ໄດ້ມາດຕະຖານ, ເສື່ອມຄຸນນະພາບ ແລະ ບໍ່ມີຄວາມປອດໄພ, ມີສານເຈືອປົນ, ສານປົນເປື້ອນ ຫຼື ໝົດອາຍຸການບໍລິໂພກ ຈະຖືກປັບໃໝຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນລະບຽບການສະເພາະ.

ມາດຕາ 82 (ປັບປຸງ) ມາດຕະການທາງແພ່ງ

ບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ຫຼື ການຈັດຕັ້ງ ທີ່ໄດ້ລະເມີດກົດໝາຍສະບັບນີ້ ແລະ ໄດ້ກໍ່ຄວາມເສັຍຫາຍໃຫ້ແກ່ບຸກຄົນອື່ນ ຕ້ອງໄດ້ໃຊ້ແທນຄ່າເສັຍຫາຍຕາມທີ່ຕົນໄດ້ກໍ່ຂຶ້ນ.

ມາດຕາ 83 (ປັບປຸງ) ມາດຕະການທາງອາຍາ

ບຸກຄົນ ທີ່ໄດ້ລະເມີດກົດໝາຍສະບັບນີ້ ຊຶ່ງເປັນການກະທຳຜິດທາງອາຍາ ກໍຈະຖືກລົງໂທດ ຕາມກົດໝາຍອາຍາ ຕາມກໍລະນີເບົາ ຫຼື ໜັກ.

ພາກທີ X
ບົດບັນຍັດສຸດທ້າຍ

ມາດຕາ 84 (ປັບປຸງ) ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ

ລັດຖະບານ ແຫ່ງ ສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ ເປັນຜູ້ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດກົດໝາຍສະບັບນີ້.

ມາດຕາ 85 (ປັບປຸງ) ຜົນສັກສິດ

ກົດໝາຍສະບັບນີ້ ມີຜົນສັກສິດ ພາຍຫຼັງ ເກົ້າສິບວັນ ນັບແຕ່ວັນປະທານປະເທດແຫ່ງ ສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ ອອກລັດຖະດຳລັດປະກາດໃຊ້ເປັນຕົ້ນໄປ

ກົດໝາຍສະບັບນີ້ ປ່ຽນແທນກົດໝາຍວ່າດ້ວຍ ອາຫານ ສະບັບເລກທີ 04/ສພຊ ລົງວັນທີ 15 ພຶດສະພາ 2004.

ຂໍ້ກຳນົດ, ບົດບັນຍັດໃດ ທີ່ຂັດກັບກົດໝາຍສະບັບນີ້ ລ້ວນແຕ່ຖືກຍົກເລີກ.

ປະທານສະພາແຫ່ງຊາດ