



ສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ
ສັນຕິພາບ ເອກະລາດ ປະຊາທິປະໄຕ ເອກະພາບ ວັດທະນາຖາວອນ

ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ

ເລກທີ 856/ກຊສ

ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ; ລົງວັນທີ 12 ພຶດສະພາ 2006

ຂໍ້ຕົກລົງ

ວ່າດ້ວຍ ການຄຸ້ມຄອງ ການຜະລິດ, ສົ່ງອອກ-ນຳເຂົ້າອາຫານທີ່ປອດໄພ

- ອີງຕາມ ກົດໝາຍວ່າດ້ວຍອາຫານ ສະບັບເລກທີ.04/ສພຊ, ລົງວັນທີ15 ພຶດສະພາ 2004.
- ອີງຕາມ ດຳລັດຂອງນາຍົກລັດຖະມົນຕີ ສະບັບເລກທີ 020/ນຍ, ລົງວັນທີ 19 ມີນາ 1999 ວ່າດ້ວຍການຈັດຕັ້ງ ແລະ ການເຄື່ອນໄຫວຂອງກະຊວງສາທາລະນະສຸກ.
- ອີງຕາມ ການສະເໜີຂອງກົມອາຫານ ແລະ ຢາ ຄັ້ງວັນທີ 26/12/2005

ລັດຖະມົນຕີວ່າການກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ອອກຂໍ້ຕົກລົງ:

ພາກທີ I

ຫລັກການທົ່ວໄປ

ມາດຕາ 1. ຈຸດປະສົງ ແລະ ລະດັບຄາດໝາຍ

1. ຈຸດປະສົງ

ເພື່ອກຳນົດບັນດາລະບຽບ ຫຼັກການ, ມາດຕະການ ຂອງການຜະລິດ, ປຸງແຕ່ງ, ນຳເຂົ້າ, ສົ່ງອອກ ຈຳໜ່າຍອາຫານ ຢູ່ ສປປ ລາວ. ເພື່ອຄຸ້ມຄອງ, ກວດກາ, ຊຸກຍູ້ ແລະ ສົ່ງເສີມບັນດາ ຫົວໜ່ວຍທຸລະ ກິດດ້ານອາຫານ ໃຫ້ມີການ ຂະຫຍາຍຕົວ;

2. ລະດັບຄາດໝາຍ

ເປັນເຄື່ອງມືໃນການຕິດຕາມ, ກວດກາ, ການປຸງແຕ່ງ, ຜະລິດ, ຈຳໜ່າຍ, ນຳເຂົ້າ-ສົ່ງ ອອກ; ແນ ໃສ່ຮັບປະກັນໃຫ້ ອາຫານບັນລຸຕາມມາດຕະຖານທີ່ຖືກຕ້ອງ ແລະ ມີຄວາມປອດໄພຕໍ່ຜູ້ບໍລິໂພກ; ເຮັດໃຫ້ ການເຄື່ອນໄຫວຂອງບັນດາຫົວ ໜ່ວຍທຸລະກິດ ແລະ ກິດຈະການດ້ານອາຫານ ໄດ້ດຳເນີນໄປຕາມລະບຽບ ຫຼັກການທີ່ວາງອອກ.

ມາດຕາ 2. ຄວາມໝາຍຄຳສັບ

ການຂຶ້ນທະບຽນອາຫານ: ແມ່ນການແຈ້ງສຸດຕຳລາເປັນລາຍລັກອັກສອນ ຊຶ່ງໝາຍເຖິງການສະແດງລາຍ ການຂອງວັດຖຸ ທີ່ໃຊ້ເປັນສ່ວນປະກອບອາຫານ ຊຶ່ງໃນນັ້ນ, ໄດ້ບັນລຸ ນ້ຳໜັກ ຫຼື ປະລິມານຂອງແຕ່ ລະລາຍການຢ່າງແຈ້ງ.

ທາດເພີ່ມໃສ່ອາຫານ: ໝາຍເຖິງ ບັນດາສານທີ່ຕິດເຂົ້າໃສ່ອາຫານ ເພື່ອຈຸດປະສົງການຜະລິດ, ການປຸງ ແຕ່ງ, ການບຳບັດ , ການບັນຈຸມັດຫໍ່, ການຂົນສົ່ງ ຫລື ການເກັບມ້ຽນຮັກສາ. ທາດເພີ່ມດັ່ງກ່າວບໍ່ກວມ ເອົາສານທີ່ມີຄຸນນະພາບ ທາງດ້ານໂພຊະນາການ ແລະ ການປົນເປື້ອນອື່ນໆ..

ຂະບວນການຜະລິດອາຫານ: ໝາຍເຖິງ ຂະບວນການຜະລິດອາຫານ, ການປຸງແຕ່ງ, ການ ບຳບັດ, ການບັນຈຸມັດຫໍ່, ການຂົນສົ່ງ ແລະ ການເກັບຮັກສາ.

ມາດຕາ 3. ຂອບເຂດ ແລະ ຜົນຂອງການນຳໃຊ້

ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ມີຂອບເຂດນຳໃຊ້ກັບຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດ ດ້ານການປຸງແຕ່ງ, ຜະລິດ, ນຳເຂົ້າ-ສົ່ງ ອອກຈຳໜ່າຍ ອາຫານ ຢູ່ ສປປ ລາວ;

ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ກຳນົດແຕ່ບັນດາລະບຽບ ຫຼັກການ ມາດຕະການ ພື້ນຖານຕ່າງໆ; ສ່ວນມາດ ຕະຖານ, ປະລິມານ ແລະ ເງື່ອນໄຂຕ່າງໆ ເຊັ່ນ: ພັດສະດຸ, ລະບົບລະບາຍອາກາດ ແລະ ແສງສະຫວ່າງ; ລະບົບປ່ອຍ ແລະ ບຳບັດນໍ້າ ເສຍຂອງອາຄານ ຫຼື ຫ້ອງຜະລິດ; ພາຊະນະຮັບ ໃຊ້, ບັນຈຸ, ຫຸ້ມຫໍ່; ປະລິ ມານທາດເພີ້ມທີ່ໃຊ້ປະສົມໃສ່ອາຫານ ເພື່ອ ຜະລິດ, ປຸງແຕ່ງ ແມ່ນຈະໄດ້ ກຳນົດຕ່າງຫາກ.

ພາກທີ II
ການຜະລິດອາຫານທີ່ປອດໄພ
ຫມວດທີ 1
ຂະບວນການຜະລິດອາຫານທີ່ປອດໄພ

ມາດຕາ 4. ການປຸງແຕ່ງ ແລະ ຜະລິດອາຫານທີ່ປອດໄພ

ຂະບວນການຜະລິດອາຫານທີ່ປອດໄພ ຕ້ອງເລີ່ມຈາກການຄັດເລືອກວັດຖຸດິບ, ການຄວບຄຸມທຸກຂັ້ນ ຕອນຂອງການ ປຸງແຕ່ງ, ການຜະລິດ, ການວິໄຈ, ການບັນຈຸມັດຫໍ່, ການຕິດສະຫຼາກ, ການເກັບຮັກສາ, ການຂົນສົ່ງ, ການຈຳໜ່າຍເພື່ອ ບັນລຸໄດ້ຄຸນນະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພ ຂອງຜະລິດຕະພັນຕາມຫຼັກ ການຜະລິດທີ່ດີ.

ສຳລັບອາຫານໝັກດອງ ຕ້ອງໄດ້ຜະລິດໃນເງື່ອນໄຂ ທີ່ສາມາດປ້ອງກັນການຂະຫຍາຍຕົວ ຂອງ ເຊື້ອພະຍາດ ແລະ ຕ້ອງຮັບປະກັນການເພີ່ມຂຶ້ນ ຂອງຄວາມເປັນກົດ ຫຼື ການຫຼຸດລົງຂອງ (pH)ຢ່າງໄວ.

ການຕາກອາຫານ ຫຼື ວັດຖຸດິບ ຕ້ອງດຳເນີນການເຮັດໃຫ້ສະອາດກ່ອນ ແລະ ຕາກຢູ່ບ່ອນ ທີ່ສະ ອາດ ປັດສະຈາກ ເຊື້ອພະຍາດ, ສານເຄມີ ແລະ ຝຸ່ນລະອອງທີ່ເປັນພິດ; ມີພາຊະນະປ້ອງກັນ ແມງວັນ, ແມງໄມ້ ຫຼື ອື່ນໆ ທີ່ເປັນພາຫະນະນຳ ເຊື້ອພະຍາດ ແລະ ສານທີ່ເປັນພິດຕ່າງໆ.

ມາດຕາ 5. ການປະສົມທາດເພີ້ມໃສ່ອາຫານ

ການປະສົມທາດເພີ້ມໃສ່ອາຫານ ຕ້ອງຢູ່ໃນປະລິມານມາດຕະຖານທີ່ວ່າໄປ ຂອງກົດລະຫັດ ອາຫານ ສຳລັບທາດ ເພີ້ມ (ມາດຕະຖານກົດລະຫັດອາຫານວ່າດ້ວຍທາດເພີ້ມໃນອາຫານ CODEX STAN 192-1995);ປະລິມານ ມາດຕະຖານສ່ວນປະສົມຂອງທາດເພີ້ມໃນອາຫານຈະມີບັນຊີລະອຽດຮັບຮອງສະເພາະ.

ທາດເພີ້ມ ແລະ ສ່ວນປະສົມອາຫານລຸ່ມນີ້ແມ່ນຫ້າມນຳໃຊ້ໃນສ ປ ປ ລາວ:

- Borax (ລວມທັງ Sodium baborate, Sodium tetraborate ແລະ Sodium pyroborate)
- Diethylene glycol (ລວມທັງ Diethylene glycol, monoethyl ether)
- Formaldehyde; - Chloramphenicol; - Nitrofurans ຫລື Nitrofurazole.

ມາດຕາ 6. ພາຊະນະ ແລະ ອຸປະກອນໃນການປຸງແຕ່ງ

ພາຊະນະ, ອຸປະກອນ, ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກຕ່າງໆ ທີ່ສຳພັດໂດຍກົງກັບອາຫານ ເຊັ່ນ: ເຄື່ອງຈັກ, ໂຕະ, ຂຽງ, ພ້າ, ມິດ, ຊາມ, ພາຖາດ, ຖ້ວຍ, ຈານ ແລະ ອື່ນໆ ຕ້ອງເຮັດຈາກວັດຖຸທີ່ມີພື້ນ ຜິວລຽບພຽງ, ບໍ່ດູດຊຶມນໍ້າ, ບໍ່ເປັນ ໜັງ, ບໍ່ເປັນພິດ, ບໍ່ປ່ອຍເຄມີ, ທົນທານຕໍ່ການ ກັດເຊາະ, ສາມາດບຳ ລຸງສ້ອມແປງ, ອະນາໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອໄດ້ງ່າຍ ຖືກຕາມຫຼັກການ ແລະຄຸນລັກສະນະຂອງກົດຈະການນັ້ນ.

ພາຊະນະທີ່ເປັນຢາງ, ໂລຫະ ຫຼື ອື່ນໆ ທີ່ໃຊ້ໃນການ ຕາກ, ອົບ, ຕົ້ມ, ໜັງ, ຫຸງອາຫານ ຫຼື ວັດຖຸດິບ ຕ້ອງແມ່ນ ພາຊະນະທີ່ທົນຕໍ່ຄວາມຮ້ອນສະເພາະຕາມຄຸນລັກສະນະ; ຮັບປະກັນບໍ່ໃຫ້ ມີການປ່ຽນ ສັງເຄາະທາດ ສູ່ອາຫານ ຫຼື ວັດຖຸດິບທີ່ຈະເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ສຸຂະພາບຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ.

ມາດຕາ 7. ພາຊະນະໃນການບັນຈຸຫຸ້ມຫໍ່

ພາຊະນະທີ່ສຳພັດໂດຍກົງກັບອາຫານ ຕ້ອງສະອາດ, ປາສະຈາກສິ່ງແປກປົນ, ສານເຄມີທີ່ເປັນພິດ ແລະ ສາມາດເກັບ ຮັກສາຄຸນນະພາບ ຂອງອາຫານ ທີ່ຈະເກັບໄວ້ໃນແຕ່ລະເງື່ອນໄຂຕາມຄຸນລັກສະນະຂອງອາຫານ.

ມາດຕາ 8. ການເກັບຮັກສາຜະລິດຕະພັນອາຫານ

ຜະລິດຕະພັນອາຫານທີ່ໄດ້ຜ່ານຂັ້ນຕອນການປຸງແຕ່ງ, ຜະລິດ, ສຳເລັດຮູບ, ເຄິ່ງສຳເລັດ ຮູບຕ້ອງ ແຍກຈາກວັດຖຸດິບ ແລະ ຮັກສາໃນອຸນະພູມທີ່ຖືກຕ້ອງໃນສະຖານທີ່ສະເພາະ ບໍ່ປົນກັບວັດຖຸເຄມີອື່ນ ຕາມ ເງື່ອນໄຂຂອງແຕ່ລະປະເພດ ຜະລິດຕະພັນອາຫານ.

ມາດຕາ 9. ວັດຖຸດິບ ແລະ ການເກັບຮັກສາວັດຖຸດິບ

ວັດຖຸດິບທີ່ຈະນຳມາປຸງແຕ່ງ, ຜະລິດອາຫານ ຕ້ອງໄດ້ມາຈາກແຫລ່ງ ທີ່ປັດສະຈາກເຊື້ອ ພະຍາດ ແລະ ສານເຄມີທີ່ເປັນພິດຕໍ່ຜູ້ບໍລິໂພກ; ການເກັບຮັກສາ, ພາຊະນະບັນຈຸ, ການບັນຈຸ, ການຂົນສົ່ງ ຕ້ອງ ຮັບປະກັນເຖິງອຸນນະພູມ, ມາດຕະຖານ ແລະ ຄຸນນະພາບ ຂອງແຕ່ລະຊະນິດວັດຖຸດິບ ຕາມແຕ່ລະປະເພດ ແລະ ຄຸນລັກສະນະ ຂອງອາຫານທີ່ຈະປຸງແຕ່ງ ຫຼື ຜະລິດ.

ມາດຕາ 10. ສະຖານທີ່ປຸງແຕ່ງ, ຜະລິດ ແລະ ເກັບຮັບສາ

ເພື່ອຮັບປະກັນໃຫ້ອາຫານປອດໄພ ນອກຈາກຈະປະຕິບັດຕາມລະບຽບການ ຂອງຂະແໜງການ ອື່ນໆ ກ່ຽວຂ້ອງ ແລ້ວ ສະຖານທີ່ປຸງແຕ່ງ, ຜະລິດ, ເກັບຮັກສາອາຫານ ຈະເປັນທັງໝົດຂອງ ຕົວອາຄານ ຫຼື ຫ້ອງສະເພາະ ຕ້ອງແຍກຈາກ ຫ້ອງນ້ຳ ແລະ ຕັ້ງຢູ່ບ່ອນທີ່ບໍ່ມີການສະສົມຂີ້ເຫຍື້ອສິ່ງເສດເຫຼືອ, ນ້ຳຂັງເປີ ເປື້ອນ; ຮັບປະກັນບໍ່ໃຫ້ໄດ້ຮັບຜົນກະທົບຈາກ ໂຮງງານຜະລິດເຄມີ, ຢາ ປາບສັດຕູພືດ, ຊີມັງ, ບໍ່ຢູ່ບ່ອນຊຸມ ຊົນໜາແໜ້ນ ແລະ ຖະໜົນທີ່ມີຂີ້ຝຸ່ນ;

ສະຖານທີ່ປຸງແຕ່ງ, ຜະລິດ ແລະ ເກັບຮັບສາ ຕ້ອງມີລະບົບລະບາຍອາກາດຢ່າງຖືກຕ້ອງ ແລະ ເໝາະສົມ; ພື້ນ, ຝາ, ເພດານ, ຂອບປ່ອງຢ້ຽມ ແລະ ປະຕູ ຕ້ອງແຂງແກ່ນ, ລຽບພຽງ, ບໍ່ດູດຊຶມນ້ຳ, ບໍ່ ເປັນບ່ອນສະສົມຂີ້ຝຸ່ນ, ເຮັດອະນາໄມ ແລະ ບຳລຸງຮັກສາໄດ້ງ່າຍ; ຮັບປະກັນບໍ່ໃຫ້ ເຊື້ອລາ, ເຊື້ອເຫັດທີ່ ເປັນພິດ ແລະ ເຊື້ອຈຸລິນຊີອື່ນໆ ມີການຂະຫຍາຍຕົວ; ຕ້ອງມີລະບົບບຳບັດ, ລະບາຍນ້ຳເປື້ອນ ແລະ ສິ່ງ ເສດເຫຼືອ ທີ່ຖືກຕ້ອງກັບມາດຕະຖານ ແລະ ຫຼັກການຂອງການກຳຈັດ ສິ່ງເສດເຫຼືອ ຕາມລະບຽບການ.

**ຫມວດທີ 2
ການອະນາໄມ**

ມາດຕາ 11. ການອະນາໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອ

ສະຖານທີ່ປຸງແຕ່ງ, ຜະລິດ ແລະ ເກັບຮັກສາອາຫານ ຕ້ອງຮັກສາຄວາມສະອາດເປັນປະຈຳ ເພື່ອ ບໍ່ໃຫ້ມີການປົນເປື້ອນໃສ່ອາຫານ.

ກ່ອນ ແລະ ຫຼັງການປຸງແຕ່ງ, ຜະລິດອາຫານ ທຸກຄັ້ງຕ້ອງເຮັດອະນາໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພາຊະນະ, ອຸປະກອນ, ເຄື່ອງຈັກ ແລະ ອື່ນໆ ທີ່ພົວພັນເຖິງການປຸງແຕ່ງ ແລະ ຜະລິດ.

ເພື່ອຮັບປະກັນການອະນາໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອສະຖານທີ່ຜະລິດອາຫານ ຕ້ອງມີເຄື່ອງມື ແລະ ອຸປະ ກອນທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພະຍາດ ຢ່າງພຽງພໍ, ເຫມາະສົມ ແລະ ມີປະສິດທິຜົນ ຕາມຫຼັກ ການອະນາໄມ.

ມາດຕາ 12. ການອະນາໄມສ່ວນບຸກຄົນ

ຜູ້ປຸງແຕ່ງ, ຜະລິດອາຫານ ຕ້ອງເປັນຄົນສຸຂະພາບດີ ໄດ້ຮັບການກວດ ແລະ ຍິ້ງຢືນ ດ້ານສຸຂະ ພາບ ຈາກຂະແໜງສາທາລະນະສຸກຢ່າງຕໍ່າ 02 ຄັ້ງຕໍ່ປີ

ກ່ອນສຳພັດກັບອາຫານ, ຜູ້ປຸງແຕ່ງ ຜະລິດອາຫານ ຕ້ອງລ້າງມືທຸກຄັ້ງ ໃຫ້ສະອາດ; ຕາມຫຼັກການ ອະນາໄມທີ່ໄດ້ກຳນົດ.

**ພາກທີ III
ການຂຶ້ນທະບຽນ ແລະ ການນຳເຂົ້າ-ສົ່ງອອກອາຫານ
ໝວດທີ 1**

ການຂຶ້ນທະບຽນ ແລະ ອາຍຸທະບຽນອາຫານ

ມາດຕາ 13. ການຂຶ້ນທະບຽນຜະລິດຕະພັນອາຫານ

ທຸກຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດ ທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດໃຫ້ດຳເນີນທຸລະກິດ ຜະລິດອາຫານ ຕ້ອງໄດ້ນຳເອົາທຸກ ລາຍການ ຜະລິດຕະພັນອາຫານ ພ້ອມດ້ວຍວິທີການຜະລິດ, ສູດຕຳລາທີ່ຕົນຜະລິດມາຂຶ້ນທະບຽນ ນຳກົມ ອາຫານ ແລະ ຢາ ເພື່ອ ພິຈາລະນາໃນການອອກທະບຽນ ຜະລິດຕະພັນ;

ສຳລັບການນຳເຂົ້າ, ການຂຶ້ນທະບຽນ ຈະໄດ້ດຳເນີນການສະເພາະແຕ່ອາຫານສ່ຽງເທົ່ານັ້ນ.

ສ່ວນອາຫານສ່ຽງຈະໄດ້ກຳນົດອອກເປັນບັນຊີຕ່າງຫາກ.

ມາດຕາ 14. ການພິຈາລະນາການຂຶ້ນທະບຽນ

ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດດ້ານອາຫານ ທີ່ມີຈຸດປະສົງຂຶ້ນ ທະບຽນຜະລິດຕະພັນອາຫານ ຕ້ອງປະກອບ ເອກະສານ ຕາມແບບຟອມຂອງກົມອາຫານ ແລະ ຢາ ແລະ ພິຈາລະນາໂດຍກົມອາຫານ ແລະ ຢາເຊັ່ນ: ການ ກວດສອບຄວາມຖືກຕ້ອງ ເອກະສານ, ລົງກວດກາສະຖານທີ່, ກຳມະວິທີການ ຜະລິດອາຫານ ແລະ ເກັບຕົວ ຢ່າງສິ່ງໄປວິໄຈ ເພື່ອຢັ້ງຢືນຄຸນນະພາບ ໄລຍະເວລາໃນການພິຈາ ລະນາອອກທະບຽນພາຍໃນ 4 ເດືອນ.

ມາດຕາ 15. ອາຍຸການນຳໃຊ້ ແລະ ການຕໍ່ທະບຽນ

ໃບທະບຽນຜະລິດຕະພັນອາຫານມີອາຍຸການນຳໃຊ້ 2 ປີ, ກ່ອນຈະຫມົດອາຍຸການນຳໃຊ້ 3 ເດືອນ, ຜູ້ດຳເນີນ ທຸລະກິດດ້ານອາຫານຕ້ອງໄດ້ປະກອບເອກະສານ ເພື່ອຂໍຕໍ່ທະບຽນຄືນໃໝ່ ພ້ອມດ້ວຍ ສຳເນົາ ໃບທະບຽນ ຜະລິດຕະ ພັນ ແລະ ເອກະສານເພີ່ມເຕີມ ຖ້າມີການປ່ຽນແປງ.

ມາດຕາ 16. ການລົບລ້າງໃບທະບຽນຜະລິດຕະພັນອາຫານ

ໃບທະບຽນຈະຖືກລົບລ້າງ ໃນກໍລະນີ:

- ທຸລະກິດຖືກລົ້ມລະລາຍ ຫຼື ຢຸດຕິການຜະລິດ;
- ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດ ບໍ່ມາຕໍ່ອາຍຸໃບທະບຽນພາຍຫລັງຫມົດອາຍຸ ຫຼື ບໍ່ປະຕິບັດຕາມການແນະນຳຕັກເຕືອນ;
- ຜົນຂອງການວິໄຈທີ່ສະແດງວ່າຜະລິດຕະພັນບໍ່ບັນລຸມາດຕະຖານ ຫຼື ບໍ່ປະຕິບັດ ຕາມການແນະນຳ ຕັກ ເຕືອນເປັນລາຍ ລັກອັກສອນ ຂອງເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ;
- ມີການຢັ້ງຢືນຢ່າງເປັນທາງການ ວ່າໄດ້ແຈກຢາຍ ຫຼື ຈຳໜ່າຍອາຫານ ທີ່ບໍ່ມີຄວາມປອດໄພ ຕໍ່ສຸຂະພາບ ຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ.

ໝວດທີ II

ການນຳເຂົ້າ ສິ່ງອອກ ແລະ ສິ່ງຜ່ານສິນຄ້າ

ມາດຕາ 17. ການນຳເຂົ້າສິນຄ້າ

ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດດ້ານອາຫານ ທີ່ມີຈຸດປະສົງຈະນຳເຂົ້າອາຫານ ຕ້ອງປະກອບເອກະສານ ຕາມ ແບບຟອມ ຍື່ນຕໍ່ຂະແໜງການອາຫານ ແລະ ຢາ ແລະ ອົງການອື່ນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ຕາມລະ ບຽບການນຳເຂົ້າ ເພື່ອຂໍການ ຢັ້ງຢືນ ແລະ ຂໍອະນຸຍາດນຳເຂົ້າ;

ຫຼັງຈາກໄດ້ຮັບການຢັ້ງຢືນ ແລະ ອະນຸຍາດຕາມລະບຽບການແລ້ວ ເມື່ອດຳເນີນການນຳເຂົ້າ ຕ້ອງ ແຈ້ງຊຸດ ເອກະສານທີ່ໄດ້ຮັບຢັ້ງຢືນ ແລະ ອະນຸຍາດ ຕໍ່ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ ແລະ ຢາ ແລະ ເຈົ້າໜ້າ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງທີ່ປະຈຳຢູ່ ດ່ານນຳເຂົ້າ.

ມາດຕາ 18. ການຢັ້ງຢືນຄຸນນະພາບອາຫານ ນຳເຂົ້າເພື່ອການມັດທໍ່ ຫຼື ບັນຈຸຄືນໃໝ່

ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດນຳເຂົ້າອາຫານ ທີ່ມີຈຸດປະສົງນຳເຂົ້າອາຫານ ເພື່ອມັດທໍ່ ຫຼື ແບ່ງບັນຈຸຄືນໃໝ່, ຕ້ອງໄດ້ ປະກອບເອກະສານ ພ້ອມທັງແຈ້ງລາຍລະອຽດ ກ່ຽວກັບຫົວໜ່ວຍ ມັດທໍ່ເດີມ ແລະ ຫົວໜ່ວຍທີ່ ຕ້ອງການມັດທໍ່ຄືນໃໝ່ ແລະ ຕ້ອງມີໃບມອບສິດທາງການ ຈາກບໍລິສັດຜູ້ສົ່ງ ອອກຍື່ນຕໍ່ອົງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ກວດກາອາຫານ ແລະ ຢາ.

ຖ້າເອກະສານ ແລະ ຄຸນນະພາບຂອງອາຫານບໍ່ຖືກຕ້ອງຕາມມາດຕະຖານ ຈະບໍ່ອະນຸຍາດນຳເຂົ້າ ເດັດຂາດ.

ມາດຕາ 19. ການສົ່ງອອກສິນຄ້າ

ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດສິ່ງອອກ ທີ່ມີຈຸດປະສົງເພື່ອສິ່ງອອກອາຫານ ຈາກສປປ ລາວ, ນອກຈາກຈະປະ ຕິບັດ ຕາມ ຫຼັກການການສິ່ງອອກສິນຄ້າແລ້ວ ຕ້ອງໄດ້ປະກອບເອກະສານ ຍືນຕໍ່ອົງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ກວດ ກາອາຫານ ແລະ ຢາ ເພື່ອ ພິຈາລະນາອອກໃບຢັ້ງຢືນຄຸນນະພາບ.

ມາດຕາ 20. ການສິ່ງຜ່ານສິນຄ້າ

ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດດ້ານອາຫານທີ່ມີຈຸດປະສົງ ສິ່ງສິນຄ້າຜ່ານ ສປປລາວ ຕ້ອງໄດ້ແຈ້ງ ເອກະສານ ການສິ່ງອອກ ຂອງປະເທດຕົ້ນທາງ ແລະ ເອກະສານນຳເຂົ້າ ຂອງປະເທດປາຍທາງ ຕໍ່ອົງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ກວດກາອາຫານ ແລະ ຢາ ແລະ ຂະແໜງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ຕາມລະບຽບ ການຂອງສປປ ລາວ.

ພາກທີ IV

ການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ກວດກາ

ໝວດທີ 1

ອົງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ກວດກາ

ມາດຕາ 21. ພາລະບົດບາດ, ສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ຂອງອົງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ກວດກາອາຫານ

ທີ່ຕັ້ງ, ພາລະບົດບາດ, ສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ຂອງອົງການຄຸ້ມຄອງ ກວດກາອາຫານ ແມ່ນປະຕິບັດ ຕາມ ພາກທີ 6 ຂອງກົດໝາຍວ່າດ້ວຍອາຫານ .

ໝວດທີ 2

ພາລະບົດບາດ, ສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ ຂອງເຈົ້າໜ້າທີ່

ກວດກາສິນຄ້າປະຈຳດ່ານ

ມາດຕາ 22. ທີ່ຕັ້ງ ແລະ ພາລະບົດບາດຂອງເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ ແລະ ຢາ

ເຈົ້າໜ້າທີ່ ກວດກາ ອາຫານ ແລະ ຢາ ທີ່ປະຈຳຢູ່ດ່ານນຳເຂົ້າ ແມ່ນເປັນພະນັກງານ ຂອງລັດ ຂຶ້ນກັບອົງການຄຸ້ມ ຄອງ ກວດກາອາຫານ ແລະ ຢາ, ມີພາລະບົດເປັນເສນາທິການໂດຍກົງ ຕໍ່ອົງການຄຸ້ມ ຄອງ ກວດກາ ອາຫານ ແລະ ຢາ ຂຶ້ນ ຕ່າງໆ ໃນການຕິດຕາມ ແລະ ກວດກາ ດ້ານເອກະສານ, ວັດຖຸຕົບ ແລະ ອາຫານ ໃນການນຳເຂົ້າສິ່ງອອກສິນຄ້າອາຫານໃນ ສປປ ລາວ.

ມາດຕາ 23. ສິດ ແລະ ໜ້າທີ່

ເຈົ້າໜ້າທີ່ ກວດກາອາຫານ ແລະ ຢາ ປະຈຳດ່ານນຳເຂົ້າ ມີສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ ຄື:

1. ສົມທຽບເອກະສານກັບສິນຄ້າຕົວຈິງ ແລະ ອະນຸຍາດໃຫ້ນຳເຂົ້າ ໂດຍສົມທົບກັບຂະແໜງການກ່ຽວຂ້ອງ;
2. ປະຕິເສດການນຳເຂົ້າ ຫຼື ກັກສິນຄ້າ ໃນກໍລະນີ ທີ່ເອກະສານບໍ່ຄົບຖ້ວນ, ບໍ່ຖືກຕ້ອງ; ສິນຄ້າ ບໍ່ໄດ້ຕາມ ມາດຕະຖານ ຕາມທີ່ໄດ້ແຈ້ງໄວ້ໃນເອກະສານ; ສິນຄ້າບໍ່ໄດ້ຮັບຢັ້ງຢືນ ແລະ ອະນຸຍາດ ຈາກອົງການຄຸ້ມ ຄອງອາຫານ ແລະ ຢາ;
3. ເກັບຕົວຢ່າງຂອງສິນຄ້າ ຕາມອັດຕາສ່ວນທີ່ທາງການໄດ້ກຳນົດ (ສິນຄ້າທີ່ບໍ່ຖືກຕາມເອກະສານ ແລະ ສິນ ຄ້າທີ່ບໍ່ໄດ້ຫຸ້ມຫໍ່, ເກັບຮັກສາ ແລະ ອື່ນໆຕາມຫຼັກການ);
4. ລາຍງານ ລາຍລະອຽດຜົນຂອງການປະຕິເສດການນຳເຂົ້າ ສິ່ງອອກ ຫຼື ກັກສິນຄ້າ ຕໍ່ອົງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ກວດກາ ອາຫານ ແລະ ຢາທີ່ຕົນຂຶ້ນກັບ ຢ່າງອີບດ່ວນ;
5. ລາຍງານຜົນຂອງການເຄື່ອນໄຫວກວດກາ ຕໍ່ອົງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ກວດກາອາຫານ ທີ່ຕົນຂຶ້ນກັບຢ່າງ ປົກກະຕິ;
6. ປະຕິບັດສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ອື່ນຕາມການມອບໝາຍຂອງຂັ້ນເທິງຕົນ.

ພາກທີ V

ຂໍ້ຫ້າມ, ນະໂຍບາຍ ແລະ ມາດຕະການ

ໝວດທີ 1

ຂໍ້ຫ້າມ

ມາດຕາ 24. ຂໍ້ຫ້າມໃນການຜະລິດ, ປຸງແຕ່ງ ແລະ ໂຄສະນາ

ທຸກໆຜະລິດຕະພັນອາຫານທີ່ຈຳລະຈອນ ຢູ່ສ ປ ປ ລາວ ຕ້ອງບັນລຸຄຸນນະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພ ປະຕິບັດຕາມຫຼັກການ ລຸ່ມນີ້:

1. ຫ້າມປະສົມສານເຄມີທີ່ເປັນພິດ, ວັດຖຸອອກລິດຕໍ່ຈິດປະສາດ;
2. ຫ້າມປະສົມສີຍ້ອມຜ້າ ແລະ ສີອື່ນ ທີ່ບໍ່ໄດ້ຮັບການຮັບຮອງໃຫ້ເປັນສີປະສົມອາຫານ;
3. ຫ້າມປະສົມສານເຄມີອື່ນ ທີ່ບໍ່ໄດ້ຮັບຮອງເປັນສານປະສົມອາຫານ;
4. ຫ້າມປະສົມທາດເພີ່ມໃສ່ໃນອາຫານເກີນປະລິມານທີ່ທາງການໄດ້ກຳນົດໄວ້;
5. ຫ້າມປອມແປງສູດຕຳລາ, ສະຫຼາກຕາມການແຈ້ງໃນການຂຶ້ນທະບຽນ;
6. ຫ້າມໂຄສະນາຄຸນປະໂຫຍດຂອງອາຫານເກີນຄວາມເປັນຈິງ;

ມາດຕາ 25. ຂໍ້ຫ້າມໃນການບັນຈຸ ຫຸ້ມຫໍ່

ອາຫານທີ່ປະຕິບັດຕາມທຸກເງື່ອນໄຂ ຂອງການຜະລິດທີ່ດີແລ້ວ ແຕ່ການບັນຈຸຫຸ້ມຫໍ່ຕ້ອງປະຕິບັດ ຕາມ ຫຼັກການລຸ່ມນີ້:

1. ຫ້າມນຳໃຊ້ພາຊະນະບັນຈຸ ຫຸ້ມຫໍ່ອາຫານທີ່ບໍ່ໄດ້ມາດຕະຖານ ແລະ ບໍ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດ ;
2. ຫ້າມນຳໃຊ້ຖົງປຸຍ, ຖົງຊີມັງ, ຖົງຫົວອາຫານ ແລະ ອື່ນໆທີ່ໃຊ້ແລ້ວ(ຍົກເວັ້ນພາຊະນະສະເພາະ);
3. ຫ້າມໃຊ້ເຈ້ຍທີ່ໃຊ້ ຫຼື ພິມແລ້ວ; ຫ້າມໃຊ້ວັດຖຸດິບ ຫຼື ອາຫານ ທີ່ບໍ່ແມ່ນປະເພດແຫ້ງ(ຍົກເວັ້ນເຈ້ຍສະ ເພາະ);

ມາດຕາ 26. ຂໍ້ຫ້າມໃນການນຳເຂົ້າ ແລະ ຈຳໜ່າຍ

1. ຫ້າມນຳເຂົ້າ ແລະ ຈຳໜ່າຍອາຫານ ທີ່ບໍ່ບັນລຸຄຸນນະພາບ ແລະ ບໍ່ມີຄວາມປອດໄພ ຕາມທີ່ທາງການກຳນົດ
2. ຫ້າມນຳເຂົ້າ ແລະ ຈຳໜ່າຍວັດຖຸດິບ ຫຼື ອາຫານທີ່ບໍ່ໄດ້ຮັບການກວດກາ ແລະ ຍັງຢືນ ຈາກອົງການທີ່ ມີສິດ ອຳນາດ ຂອງປະເທດສົ່ງອອກ;

ໝວດທີ 2

ນະໂຍບາຍຕໍ່ຜູ້ທີ່ມີຜົນງານ ແລະ ມາດຕະການຕໍ່ຜູ້ລະເມີດ

ມາດຕາ 27. ນະໂຍບາຍຕໍ່ຜູ້ທີ່ມີຜົນງານ

ບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ຫຼື ການຈັດຕັ້ງ ທີ່ມີຜົນງານດີເດັ່ນໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຂໍ້ກຳນົດສະບັບນີ້, ຈະໄດ້ຮັບການ ຍ້ອງຍໍ ແລະ ປະຕິບັດນະໂຍບາຍຕາມຄວາມເໝາະສົມ ຕາມການກຳນົດ ຂອງກະຊວງສາ ທາລະນະສຸກ.

ມາດຕາ 28. ມາດຕະການຕໍ່ຜູ້ລະເມີດ

ບຸກຄົນ, ຫລື ການຈັດຕັ້ງໃດໜຶ່ງ ຫາກໄດ້ລະເມີດຂໍ້ກຳນົດສະບັບນີ້ ຈະຖືກສຶກສາອົບຮົມ, ກ່າວ ເຕືອນ, ປັບ ໃຫມ ແລະ ລົງໂທດຕາມກໍລະນີ ຫນັກ ຫຼື ເປົາ ດັ່ງລຸ່ມນີ້ :

ຜູ້ລະເມີດຄັ້ງທີ1: ສຶກສາອົບຮົມ, ກ່າວເຕືອນ ແລະ ບັນທຶກໄວ້ໃນປຶ້ມຕິດຕາມ .

ຜູ້ລະເມີດຄັ້ງທີ2: ຍົດສິນຄ້າ ແລະ ປັບໃຫມ10% ຂອງມູນຄ່າສິນຄ້າ ຕາມທອ້ງຕະຫລາດ, ແລະ ບັນທຶກໄວ້ໃນປຶ້ມ ຕິດຕາມ.

ຜູ້ລະເມີດຄັ້ງທີ3: ຍົດສິນຄ້າ ແລະ ປັບໃຫມສອງເທົ່າຂອງມູນຄ່າສິນຄ້າ ຕາມທອ້ງຕະຫລາດ, ບັນທຶກໄວ້ໃນປຶ້ມ ຕິດຕາມ ຫລື/ແລະ ສົມທົບ ແລະ ສະເໜີຕໍ່ຂະແໜງການກ່ຽວຂ້ອງສ້າງຢຸດ ຊົ່ວຄາວ ຫລື ປົດກົດຈະການ ຕາມແຕ່ ກໍລະນີ.

ການລະເມີດ ບໍ່ວ່າຈະເປັນຄັ້ງທີ 1, 2 ຫຼື 3 ກໍຕາມ ຖ້າຫາກສິ່ງຜົນກະທົບອັນຮ້າຍແຮງ ຕໍ່ສຸຂະ ພາບ, ເສດຖະກິດ ຫລື ເຖິງແກ່ຊີວິດຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ ແມ່ນຈະຖືກດຳເນີນຄະດີຕາມລະ ບຽບກົດຫມາຍ

ໝວດທີ VI

ບົດບັນຍັດສຸດທ້າຍ

ມາດຕາ 29. ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ

ມອບໃຫ້ກົມອາຫານແລະຢາ ເປັນເຈົ້າການໃນການຜັນຂະຫຍາຍ ແລະສົມທົບກັບຂະແໜງການທີ່ ກ່ຽວ ຂ້ອງໃນ ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ໃຫ້ປະກົດຜົນເປັນຈິງ.

ມາດຕາ 30. ຜົນສັກສິດ

ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ມີຜົນສັກສິດ ແລະ ໃຊ້ໄດ້ນັບແຕ່ມີລົງລາຍເຊັນເປັນຕົ້ນໄປ, ຂໍ້ຕົກລົງ ແລະ ລະ ບຽບການ ສະບັບໃດ ທີ່ຂັດກັບຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ລ້ວນແຕ່ຖືກລົບລ້າງ.

ລັດຖະມົນຕີວ່າການກະຊວງສາທາລະນະສຸກ



ຄຣ. ບອນເນກ ດາລາລອຍ