



ສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ  
ສັນຕິພາບ ເອກະລາດ ປະຊາທິປະໄຕ ເອກະພາບ ວັດທະນາຖາວອນ

ສະພາແຫ່ງຊາດ

ເລກທີ 04 /ສພຊ

ນະຄອນຫລວງວຽງຈັນ, ວັນທີ 15 ພຶດສະພາ 2004

**ກົດໝາຍ**  
**ວ່າດ້ວຍ ອາຫານ**

**ພາກທີ I**  
**ບົດບັນຍັດທົ່ວໄປ**

**ມາດຕາ 1 ຈຸດປະສົງ**

ກົດໝາຍວ່າດ້ວຍອາຫານ ກຳນົດຫລັກການ, ລະບຽບການ, ວິທີການ ແລະມາດຕະການຕ່າງໆ ເພື່ອຄຸ້ມຄອງ, ກວດກາກິດຈະການກ່ຽວກັບອາຫານ ແນໃສ່ຄວບຄຸມຄຸນນະພາບ, ມາດຕະ ຖານ ໂດຍສະເພາະຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ, ຮັບປະກັນທາງດ້ານໂພຊະນາການ, ປົກປ້ອງສຸຂະ ພາບຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ, ສົ່ງເສີມການຜະລິດ ແລະທຸລະກິດດ້ານອາຫານ, ແນະນຳພົນລະເມືອງ ໃຫ້ຮູ້, ເຂົ້າໃຈ ແລະຫັນມາບໍລິໂພກອາຫານທີ່ມີຄວາມປອດໄພ, ມີອະນາໄມ ແລະມີທາດບຳລຸງ, ຫລໍ່ລ້ຽງ ຮ່າງກາຍ ລວມທັງເຂົ້າໃຈກ່ຽວກັບຜົນປະໂຫຍດ ແລະຜົນຮ້າຍຂອງອາຫານ ເພື່ອໃຫ້ຮູ້ຈັກຮັກສາສຸຂະ ພາບຂອງຕົນໃຫ້ແຂງແຮງ, ປະກອບສ່ວນເຂົ້າໃນການປົກປັກຮັກສາ ແລະພັດທະນາປະເທດຊາດ.

**ມາດຕາ 2 ອາຫານ**

ອາຫານແມ່ນວັດຖຸໃດໜຶ່ງ ທີ່ຄົນເຮົາກິນ, ດື່ມ ຊຶ່ງຢູ່ໃນຮູບແບບ ສົດ, ສຸກ, ດິບ ຫລືໄດ້ ຜ່ານ ການປຸງແຕ່ງແລ້ວ ຍົກເວັ້ນຢາປົວພະຍາດ.

**ມາດຕາ 3 ຄຸນປະໂຫຍດ ແລະຜົນຮ້າຍຂອງອາຫານ**

ອາຫານມີຄວາມຈຳເປັນໃນການດຳລົງຊີວິດຂອງມະນຸດ, ມີຄຸນປະໂຫຍດແກ່ຮ່າງກາຍໃນ ການໃຫ້ພະລັງງານ, ເສີມສ້າງ ແລະເຮັດໃຫ້ຮ່າງກາຍມີຄວາມສົມດູນ.

ອາຫານທີ່ບໍ່ປອດໄພ, ປົນເປື້ອນ, ເສຍຄຸນນະພາບ ຫລືໝົດອາຍຸການບໍລິໂພກ ຈະພາໃຫ້ ຮ່າງກາຍເກີດພະຍາດ, ເຈັບເປັນເຊັ່ນ: ພະຍາດຖອກທ້ອງ, ອະຫິວາ, ອັກເສບຕັບ, ມະເຮັງ ແລະ ອື່ນໆ ຊຶ່ງອາດຈະພາໄປເຖິງການເສຍຊີວິດໄດ້.

**ມາດຕາ 4 ຄວາມໝາຍຂອງຄຳສັບ**

ກົດໝາຍສະບັບນີ້ ໄດ້ຈຳກັດຄວາມໝາຍຂອງບັນດາຄຳສັບໄວ້ດັ່ງນີ້ :

- **ການໄພຊະນາການ** ໝາຍເຖິງການກົນອາຫານທີ່ມີທາດບຳລຸງ, ຫລໍ່ລ້ຽງ, ມີປະໂຫຍດ ແລະມີຄວາມປອດໄພ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ຮ່າງກາຍຈະເລີນເຕີບໂຕ, ມີຄວາມສົມດູນ ແລະ ມັນສະໝອງມີການພັດທະນາ.
- **ທາດບຳລຸງ, ຫລໍ່ລ້ຽງ** ໝາຍເຖິງສ່ວນປະກອບ ຫລືສານ ທີ່ມີຢູ່ໃນອາຫານ ຊຶ່ງເປັນປະໂຫຍດຕໍ່ຮ່າງກາຍ.
- **ອາຫານເຈືອປົນ** ໝາຍເຖິງອາຫານທີ່ເພີ່ມວັດຖຸໃດໜຶ່ງເຂົ້າ ຫລືເອົາວັດຖຸໃດໜຶ່ງອອກ, ເພີ່ມທາດອື່ນແທນ ຊຶ່ງເຮັດໃຫ້ອາຫານບໍ່ມີຄຸນນະພາບ, ບໍ່ໄດ້ມາດຕະຖານ ແລະອາດຈະເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ສຸຂະພາບຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ.
- **ອາຫານປົນເປື້ອນ** ໝາຍເຖິງອາຫານທີ່ມີເຊື້ອພະຍາດ, ສານເຄມີເປັນພິດ, ວັດຖຸແປກປົນ ຫລືສານອື່ນໆທີ່ປົນຢູ່ໃນອາຫານ ໃນປະລິມານ ຫລືຈຳນວນເກີນຂອບເຂດມາດຕະຖານ ຊຶ່ງຈະເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ສຸຂະພາບຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ.
- **ສານທີ່ເປັນອັນຕະລາຍໃນອາຫານ** ແມ່ນສານເຄມີເປັນພິດ ແລະວັດຖຸອື່ນໆ ລວມທັງເຊື້ອພະຍາດ ຊຶ່ງເປັນສາເຫດທີ່ພາໃຫ້ເກີດຜົນຮ້າຍຕໍ່ສຸຂະພາບ.
- **ອາຫານປອມ** ໝາຍເຖິງອາຫານທີ່ນຳໃຊ້ເຄື່ອງຫມາຍການຄ້າຂອງອາຫານອື່ນ ທີ່ໄດ້ຂຶ້ນທະບຽນ ຢ່າງເປັນທາງການແລ້ວ.
- **ການເກັບຮັກສາອາຫານ** ໝາຍເຖິງການນຳອາຫານມາຮັກສາໄວ້ໃນສາງ ເພື່ອຈຳໜ່າຍອອກສູ່ສັງຄົມ.
- **ການເກັບມ້ຽນອາຫານ** ໝາຍເຖິງການນຳເອົາອາຫານມາໄວ້ໃນເຮືອນ ເພື່ອຮັບໃຊ້ຄອບຄົວ.

**ມາດຕາ 5 ພັນທະຂອງພົນລະເມືອງ ກ່ຽວກັບອາຫານ.**

ພົນລະເມືອງລາວ, ຊາວຕ່າງດ້າວ, ຜູ້ບໍ່ມີສັນຊາດ ແລະຊາວຕ່າງປະເທດຢູ່ ສປປລາວ ມີພັນທະປະກອບສ່ວນໃນການຄຸ້ມຄອງການຜະລິດ, ການປຸງແຕ່ງ, ການເກັບຮັກສາ, ການບໍລິການ, ການຈຳໜ່າຍ ແລະການຂົນສົ່ງອາຫານ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ອາຫານມີຄວາມປອດໄພ, ມີຄຸນນະພາບ ແລະໄດ້ມາດຕະຖານ ຕິດພັນກັບການຮັກສາສິ່ງແວດລ້ອມ; ນອກຈາກນີ້ ຍັງມີພັນທະໃນການປົກປັກຮັກສາແຫລ່ງອາຫານທີ່ມາຈາກທຳມະຊາດໃຫ້ຍືນຍົງ.

**ມາດຕາ 6 ການສົ່ງເສີມ ດ້ານອາຫານ**

ລັດມີນະໂຍບາຍສົ່ງເສີມບຸກຄົນ ແລະການຈັດຕັ້ງ ທັງພາຍໃນແລະຕ່າງປະເທດ ລົງທຶນໃສ່ກິດຈະການອາຫານກ່ຽວກັບການປູກຝັງ, ການລ້ຽງສັດ, ການປຸງແຕ່ງ, ການບໍລິການ, ການຜະລິດອຸດສະຫະກຳ ແລະຫັດຖະກຳ, ການເກັບຮັກສາ, ການຈຳໜ່າຍ, ການຂົນສົ່ງອາຫານ ທີ່ມີລັກສະນະຊາດ, ເຜົ່າ ແລະສາກົນໃຫ້ກ້າວໄປສູ່ການຜະລິດແບບອຸດສາຫະກຳທັນສະໄໝ ເພື່ອຕອບສະໜອງການຊົມໃຊ້ພາຍໃນ ແລະການສົ່ງອອກດ້ວຍການໃຫ້ຂໍ້ມູນຂ່າວສານແກ່ພົນລະເມືອງ, ການບໍລິໂພກ

ອາຫານທີ່ມີຄວາມປອດໄພ ແລະມີຄຸນນະພາບ, ພຽງພໍທາງດ້ານໂພຊະນາການ ລວມທັງການນຳເຂົ້າ ທີ່ຈຳເປັນ ແລະເໝາະສົມ.

## **ມາດຕາ 7 ການຮ່ວມມືສາກົນ ດ້ານອາຫານ**

ລັດເປັດກວ້າງ ແລະສົ່ງເສີມການພົວພັນ, ຮ່ວມມືສາກົນດ້ານອາຫານ ດ້ວຍການແລກປ່ຽນ ບົດຮຽນ, ການຝຶກອົບຮົມເພື່ອເສີມສ້າງຄວາມສາມາດ, ການຄົ້ນຄວ້າວິທະຍາສາດ ແລະອື່ນໆ ເພື່ອ ລະດົມການຊ່ວຍເຫລືອ, ການລົງທຶນຕ່າງປະເທດ ແລະການແລກປ່ຽນສິນຄ້າ.

## **ພາກທີ II**

### **ໝວດ ແລະມາດຕະຖານອາຫານ**

#### **ໝວດທີ 1**

##### **ໝວດອາຫານ**

## **ມາດຕາ 8 ໝວດຂອງອາຫານ**

ອາຫານໄດ້ຈັດເປັນ ສາມໝວດຄື:

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

## **ມາດຕາ 9 ໝວດອາຫານທີ່ໃຫ້ພະລັງງານ**

ໝວດອາຫານທີ່ໃຫ້ພະລັງງານ ແມ່ນໝວດອາຫານທີ່ໃຫ້ກຳລັງແຮງ ເຮັດໃຫ້ຮ່າງກາຍສາ ມາດເຄື່ອນໄຫວໄດ້ ເຊັ່ນ: ເຂົ້າ, ນ້ຳມັນສັດ, ນ້ຳມັນພືດ, ແບັງ, ນ້ຳຕານ ແລະອື່ນໆທີ່ໃຫ້ພະລັງງານ.

## **ມາດຕາ 10 ໝວດອາຫານທີ່ເສີມສ້າງຮ່າງກາຍ**

ໝວດອາຫານທີ່ເສີມສ້າງຮ່າງກາຍ ແມ່ນໝວດອາຫານທີ່ຊ່ວຍສ້າງຮ່າງກາຍໃຫ້ຈະເລີນເຕີບ ໂຕ ແລະມີພູມຕ້ານທານ ຕໍ່ເຊື້ອພະຍາດ ເຊັ່ນ: ຊີ້ນ, ປາ, ນົມ, ໄຂ່ ແລະຖົ່ວປະເພດຕ່າງໆ.

## **ມາດຕາ 11 ໝວດອາຫານທີ່ເຮັດໃຫ້ຮ່າງກາຍມີຄວາມສົມດູນ**

ໝວດອາຫານທີ່ເຮັດໃຫ້ຮ່າງກາຍມີຄວາມສົມດູນ ແມ່ນໝວດອາຫານທີ່ມີຄວາມຈຳເປັນໃນ ການພັດທະນາຮ່າງກາຍ, ມັນສະໝອງ ແລະຊ່ວຍໃຫ້ຮ່າງກາຍມີເພີ່ມພູມຕ້ານທານ ຕໍ່ເຊື້ອພະຍາດ ເຊັ່ນ: ຜັກ, ຫມາກໄມ້, ວິຕາມິນ, ເກືອໄອໂອດິນ ແລະແຮ່ທາດອື່ນໆ.

#### **ໝວດທີ 2**

##### **ຄຸນນະພາບ ແລະມາດຕະຖານຂອງອາຫານ**

**ມາດຕາ 12 ຄຸນນະພາບຂອງອາຫານ**

ຄຸນນະພາບຂອງອາຫານ ແມ່ນຄຸນລັກສະນະສະເພາະຂອງອາຫານແຕ່ລະຊະນິດ ທີ່ເຮັດໃຫ້ອາຫານມີຄວາມປອດໄພ, ມີທາດບຳລຸງ, ຫລໍ່ລ້ຽງ ແລະເປັນປະໂຫຍດຕໍ່ສຸຂະພາບຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ.

**ມາດຕາ 13 ມາດຕະຖານຂອງອາຫານ**

ມາດຕະຖານຂອງອາຫານ ແມ່ນກຳນົດໝາຍ ທີ່ວັດແທກຄຸນລັກສະນະຂອງອາຫານແຕ່ລະຊະນິດ.

ອາຫານຕ້ອງຖືກຕ້ອງຕາມມາດຕະຖານຂອງ ສປປລາວ.

ມາດຕະຖານອາຫານຂອງ ສປປລາວ ຕ້ອງປະກອບດ້ວຍເນື້ອໃນຕົ້ນຕໍດັ່ງນີ້:

- ມີຄວາມປອດໄພ;
- ມີອະນາໄມ;
- ມີທາດບຳລຸງ, ຫລໍ່ລ້ຽງ.

ໃນກໍລະນີທີ່ມາດຕະຖານອາຫານໃດໜຶ່ງຂອງ ສປປລາວ ຫາກຍັງບໍ່ທັນໄດ້ກຳນົດອອກກໍໃຫ້ຖືເອົາມາດຕະຖານ, ຂໍ້ກຳນົດ ແລະຄຳແນະນຳຂອງກົດລະຫັດອາຫານຂອງສາກົນ.

ກົດລະຫັດອາຫານຂອງສາກົນ ແມ່ນກຳນົດໝາຍ ທີ່ວັດແທກມາດຕະຖານຂອງອາຫານ ຊຶ່ງຮັບຮອງເອົາໂດຍອົງການອາຫານ, ການກະເສດ ແລະອົງການອະນາໄມໂລກ.

**ມາດຕາ 14 ອາຫານທີ່ມີຄວາມປອດໄພ**

ອາຫານທີ່ມີຄວາມປອດໄພ ແມ່ນອາຫານທີ່ປາສະຈາກການປົນເປື້ອນຂອງເຊື້ອພະຍາດ, ສານເຄມີເປັນພິດ ຫລືວັດຖຸເຈືອປົນ ທີ່ເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ສຸຂະພາບຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ.

**ມາດຕາ 15 ອາຫານທີ່ມີອະນາໄມ**

ອາຫານທີ່ມີອະນາໄມ ແມ່ນອາຫານທີ່ໄດ້ຜະລິດດ້ວຍການນຳໃຊ້ທຸກເງື່ອນໄຂ ແລະມາດຕະການທີ່ຈຳເປັນ ເພື່ອຮັບປະກັນຄວາມສະອາດ ແລະມີຄວາມປອດໄພ ຂອງອາຫານໃນທຸກຂັ້ນຕອນຂອງກິດຈະການອາຫານ ເລີ່ມຈາກການຜະລິດ, ປຸງແຕ່ງ, ຫຸ້ມຫໍ່ , ບໍລິການ ແລະອື່ນໆ ຈົນໄປເຖິງການບໍລິໂພກ.

**ມາດຕາ 16 ອາຫານທີ່ມີ ທາດບຳລຸງ, ຫລໍ່ລ້ຽງ**

ອາຫານທີ່ມີທາດບຳລຸງ, ຫລໍ່ລ້ຽງ ແມ່ນອາຫານທີ່ປະກອບດ້ວຍສານທີ່ໃຫ້ພະລັງງານ, ສານທີ່ເສີມສ້າງຮ່າງກາຍ ແລະເຮັດໃຫ້ຮ່າງກາຍມີຄວາມສົມດູນໃນການດຳລົງຊີວິດເຊັ່ນ: ທາດແປ້ງ, ໂປຣເຕອີນ, ນ້ຳມັນສັດ, ນ້ຳມັນພືດ, ວິຕາມິນ, ເກືອແຮ່ ແລະສານອື່ນໆທີ່ມີທາດບຳລຸງ, ຫລໍ່ລ້ຽງ.

**ພາກທີ III**

**ກິດຈະການ ແລະການດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານ**

## ໝວດທີ 1

### ກິດຈະການອາຫານ

#### ມາດຕາ 17 ກິດຈະການອາຫານ

ກິດຈະການອາຫານ ປະກອບດ້ວຍການຜະລິດເບື້ອງຕົ້ນ, ການປຸງແຕ່ງ, ການບໍລິການ, ການຜະລິດອຸດສະຫະກຳ ແລະ ຫັດຖະກຳ, ການເກັບຮັກສາ, ການຈຳໜ່າຍ, ການເກັບມ້ຽນ, ການຂົນສົ່ງ, ການນຳເຂົ້າ, ສົ່ງອອກ ແລະ ການບໍລິຈາກອາຫານ.

#### ມາດຕາ 18 ການຜະລິດອາຫານເບື້ອງຕົ້ນ

ການຜະລິດອາຫານເບື້ອງຕົ້ນ ປະກອບດ້ວຍການປູກຝັງ, ການລ້ຽງສັດ ລວມທັງການເກັບເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ ເພື່ອເປັນອາຫານ.

ການປູກຝັງ ແລະ ລ້ຽງສັດເພື່ອເປັນອາຫານ ຕ້ອງນຳໃຊ້ທຸກເງື່ອນໄຂ ແລະ ມາດຕະການ ທີ່ຈຳເປັນ ເພື່ອຮັບປະກັນໃຫ້ຜົນຜະລິດມີຄວາມປອດໄພ ແລະ ມີຄຸນນະພາບແກ່ຜູ້ບໍລິໂພກ ເຊັ່ນ: ບໍ່ໃຫ້ມີເຊື້ອພະຍາດ, ເຊື້ອເຫັດທີ່ເປັນພິດ, ເຊື້ອລາ, ສານເຄມີທີ່ເປັນພິດ ຫລື ສານເຄມີຕົກຄ້າງເກີນກວ່າມາດຕະຖານທີ່ລະບຸບົດໝາຍໄດ້ກຳນົດໄວ້.

ການເກັບເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ, ການຫາສັດບົກ, ສັດນ້ຳ ຢູ່ຕາມທຳມະຊາດ ເພື່ອເປັນອາຫານ ຕ້ອງໃຫ້ຖືກຕ້ອງຕາມລະບຽບກົດໝາຍ, ມີຄວາມປອດໄພແກ່ການບໍລິໂພກ ແລະ ການເກັບຮັກສາສິ່ງທີ່ຫາມາໄດ້ ຕ້ອງນຳໃຊ້ທຸກວິທີການທີ່ຈຳເປັນ ເພື່ອຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພ, ອະນາໄມ ລວມທັງບໍ່ທຳລາຍແຫລ່ງອາຫານ ແລະ ສິ່ງແວດລ້ອມ.

#### ມາດຕາ 19 ການປຸງແຕ່ງອາຫານ

ການປຸງແຕ່ງອາຫານ ແມ່ນການນຳເອົາວັດຖຸມາປະກອບປຸງແຕ່ງເປັນອາຫານ ຊຶ່ງຕ້ອງຮັບປະກັນໃຫ້ມີຄວາມປອດໄພ, ອະນາໄມ ແລະ ຄຸນນະພາບ ດັ່ງນີ້:

- ວັດຖຸທີ່ນຳມາປຸງແຕ່ງເປັນອາຫານນັ້ນ ຕ້ອງຮັບປະກັນໃຫ້ມີຄວາມປອດໄພ, ອະນາໄມ ແລະ ມີທາດບຳລຸງ, ຫລໍ່ລ້ຽງ;

- ການປຸງແຕ່ງອາຫານ ຕ້ອງຮັບປະກັນໃຫ້ມີຄວາມປອດໄພ, ອະນາໄມ ເຊັ່ນ: ຊີ້ນ, ປາ, ຫອຍ, ກຸ້ງ ແລະ ອື່ນໆ ຕ້ອງເຮັດໃຫ້ສະອາດ ແລະ ສຸກ; ສຳລັບຜັກ, ໝາກໄມ້ຕ້ອງລ້າງໃຫ້ສະອາດ;

- ສະຖານທີ່, ພາຊະນະ ເຊັ່ນ: ຖ້ວຍ, ຊາມ, ບ່ວງ ແລະ ອຸປະກອນຮັບໃຊ້ການປຸງແຕ່ງອື່ນໆ ຕ້ອງຮັບປະກັນໃຫ້ມີຄວາມປອດໄພ ແລະ ສະອາດ;

- ຜູ້ປຸງແຕ່ງອາຫານ ຕ້ອງບໍ່ເປັນພະຍາດຕິດແປດ, ມີການອະນາໄມສ່ວນບຸກຄົນ ແລະ ນຸ່ງຫົ່ມໃຫ້ສະອາດ.

#### ມາດຕາ 20 ການບໍລິການອາຫານ

ການບໍລິການອາຫານ ຕ້ອງຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພ, ອະນາໄມ ແລະ ຄຸນນະພາບຂອງອາຫານ ດ້ວຍການສະໜອງອາຫານທີ່ໄດ້ມາດຕະຖານ ແລະ ປະຕິບັດຕາມຫລັກການທີ່ໄປທາງດ້ານອະນາໄມ ກ່ຽວກັບອາຫານທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນລະບຽບກົດໝາຍເຊັ່ນ: ການອະນາໄມສະຖານທີ່ປຸງ

ແຕ່ງ, ສະຖານທີ່ຮັບປະທານອາຫານ, ພາຊະນະ, ອຸປະກອນອື່ນໆ ທີ່ຮັບໃຊ້ການປຸງແຕ່ງອາຫານ ແລະ ການອະນາໄມ ສ່ວນບຸກຄົນຂອງຜູ້ບໍລິການອາຫານ.

### **ມາດຕາ 21 ການຜະລິດອຸດສາຫະກຳ ແລະ ຫັດຖະກຳດ້ານອາຫານ**

ການຜະລິດອາຫານແບບອຸດສາຫະກຳ ແລະ ຫັດຖະກຳ ຕ້ອງປະຕິບັດຕາມຫຼັກການຕ່າງໆ ທີ່ທາງການກຳນົດອອກ ເຊັ່ນ: ການອອກແບບສະຖານທີ່, ການຄັດເລືອກວັດຖຸດິບ, ການຂ້າເຊື້ອພະຍາດ, ການຮັກສາອະນາໄມ, ການນຳໃຊ້ເຕັກໂນໂລຊີທີ່ກ້າວໜ້າແລະທັນສະໄໝ ທີ່ສ້າງຂຶ້ນ ຫຼືຮັບຮອງເອົາໂດຍອົງການຄຸ້ມຄອງ ແລະກວດກາອາຫານຂອງ ສປປລາວ ຫຼືຖືກຕ້ອງຕາມກົດລະຫັດອາຫານຂອງສາກົນ ເພື່ອຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພ ແລະຄຸນນະພາບຂອງອາຫານ ສຳລັບຜູ້ບໍລິໂພກ.

### **ມາດຕາ 22 ການຈຳໜ່າຍອາຫານຢູ່ພາຍໃນປະເທດ**

ການຈຳໜ່າຍອາຫານຢູ່ພາຍໃນປະເທດ ຊຶ່ງປະກອບດ້ວຍ ການຂາຍຍົກ, ການຂາຍຍ່ອຍ, ການເກັບຮັກສາ ແລະການຂົນສົ່ງອາຫານ ຕ້ອງປະຕິບັດຕາມລະບຽບກົດໝາຍທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ ເພື່ອຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພ ແລະຄຸນນະພາບຂອງອາຫານ ສຳລັບຜູ້ບໍລິໂພກ.

### **ມາດຕາ 23 ການສົ່ງອອກອາຫານ**

ອາຫານທີ່ສົ່ງອອກຈາກ ສປປ ລາວ ຕ້ອງໄດ້ມາດຕະຖານ ຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນມາດຕາ 13 ຂອງກົດໝາຍສະບັບນີ້ ແລະລະບຽບການອື່ນໆທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ. ສຳລັບຄຸນນະພາບ ແມ່ນປະຕິບັດຕາມຄວາມຕ້ອງການຂອງຜູ້ນຳເຂົ້າຢູ່ຕ່າງປະເທດ.

### **ມາດຕາ 24 ການນຳເຂົ້າອາຫານ**

ການນຳເຂົ້າອາຫານ ອາດຈະນຳເຂົ້າເພື່ອການບໍລິໂພກຄອບຄົວ ແລະຮັບໃຊ້ສັງຄົມ.  
ການນຳເຂົ້າອາຫານ ເພື່ອການບໍລິໂພກຄອບຄົວ ຄວນເອົາໃຈໃສ່ທາງດ້ານຄວາມປອດໄພ, ອະນາໄມ ແລະຄຸນນະພາບຂອງອາຫານ.

ການນຳເຂົ້າອາຫານ ເພື່ອຮັບໃຊ້ສັງຄົມເຊັ່ນ: ການຈຳໜ່າຍ, ການປຸງແຕ່ງ, ການບໍລິການອາຫານ ຕ້ອງຮັບປະກັນຄຸນນະພາບ ແລະມາດຕະຖານ ຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນມາດຕາ 12 ແລະ ມາດຕາ 13 ຂອງກົດໝາຍສະບັບນີ້ ແລະລະບຽບການອື່ນໆທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ; ສຳລັບການແບ່ງບັນຈຸ, ການຫຸ້ມຫໍ່, ການຕິດສະຫລາກຄືນໃໝ່ນັ້ນ ຕ້ອງໄດ້ຮັບການຢັ້ງຢືນຄຸນນະພາບ ແລະມາດຕະຖານ ຈາກອົງການຄຸ້ມຄອງ ແລະກວດກາອາຫານ.

### **ມາດຕາ 25 ການບໍລິຈາກອາຫານ**

ອາຫານ ທີ່ໄດ້ຮັບຈາກການບໍລິຈາກ ຫຼືການຊ່ວຍເຫລືອ ຈາກພາຍໃນ ຫຼືຕ່າງປະເທດ ຕ້ອງມີຄວາມປອດໄພ, ມີຄຸນນະພາບ, ໄດ້ມາດຕະຖານ, ບໍ່ໝົດອາຍຸການບໍລິໂພກ ແລະມີການຢັ້ງຢືນຄຸນນະພາບຈາກອົງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

## ລັກສະນະກິດຈະການອາຫານ

### ມາດຕາ 26 ລັກສະນະຂອງກິດຈະການອາຫານ

ກິດຈະການກ່ຽວກັບອາຫານຕ່າງໆທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນມາດຕາ 17 ຂອງກົດໝາຍສະບັບນີ້ ສາມາດດຳເນີນໃນລັກສະນະຄອບຄົວ, ລັກສະນະເສດຖະກິດຄອບຄົວ ແລະລັກສະນະທຸລະກິດການ ຄ້າ ຍົກເວັ້ນການບໍລິຈາກອາຫານ.

### ມາດຕາ 27 ກິດຈະການ ອາຫານລັກສະນະຄອບຄົວ

ກິດຈະການອາຫານທີ່ມີລັກສະນະຄອບຄົວ ໝາຍເຖິງການຜະລິດເບື້ອງຕົ້ນ, ການປຸງແຕ່ງ, ການຜະລິດຫັດຖະກຳ ແລະການເກັບມ້ຽນອາຫານ ເພື່ອຮັບໃຊ້ຄອບຄົວ.

### ມາດຕາ 28 ກິດຈະການອາຫານລັກສະນະເສດຖະກິດຄອບຄົວ

ກິດຈະການອາຫານທີ່ມີລັກສະນະເສດຖະກິດຄອບຄົວ ໝາຍເຖິງການຜະລິດເບື້ອງຕົ້ນ, ການປຸງແຕ່ງ, ການບໍລິການ, ການຜະລິດຫັດຖະກຳ, ການເກັບຮັກສາ ແລະການຈຳໜ່າຍອາຫານ ເພື່ອຮັບໃຊ້ຄອບຄົວ ແລະສັງຄົມ.

### ມາດຕາ 29 ກິດຈະການ ອາຫານລັກສະນະທຸລະກິດການຄ້າ

ກິດຈະການອາຫານທີ່ມີລັກສະນະທຸລະກິດການຄ້າ ໝາຍເຖິງການຜະລິດເບື້ອງຕົ້ນ, ການ ບໍລິການ, ການຜະລິດອຸດສະຫະກຳ ແລະ ຫັດຖະກຳ, ການເກັບຮັກສາ, ການຈຳໜ່າຍ, ການນຳເຂົ້າ ແລະສົ່ງອອກອາຫານ ເພື່ອຮັບໃຊ້ສັງຄົມ.

## ໝວດທີ 3

## ການດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານ

### ມາດຕາ 30 ການດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານ

ບຸກຄົນ ຫລືການຈັດຕັ້ງ ທີ່ມີຈຸດປະສົງຢາກດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານ ຕ້ອງຍື່ນຄຳຮ້ອງຜ່ານຂະ ແໜງການສາທາລະນະສຸກ ແລະຂະແໜງການອື່ນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ເພື່ອສະເໜີໃຫ້ຂະແໜງການຄ້າເປັນຜູ້ ຕົກລົງ ຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນກົດໝາຍວ່າດ້ວຍທຸລະກິດ.

### ມາດຕາ 31 ພັນທະຂອງຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດ ອາຫານ

ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານ ຕ້ອງຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພ, ອະນາໄມ ແລະຄຸນນະພາບຂອງ ອາຫານ. ໃນກໍລະນີທີ່ອາຫານ ຫາກບໍ່ມີຄວາມປອດໄພ ແລະສ້າງຄວາມເສຍຫາຍແກ່ຜູ້ບໍລິໂພກນັ້ນ ຜູ້ ດຳເນີນທຸລະກິດຕ້ອງຮັບຜິດຊອບຕໍ່ພ້າກິດໝາຍ. ນອກຈາກນີ້ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານຍັງຕ້ອງ ໃຫ້ ຄວາມຮ່ວມມືກັບເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ ເພື່ອອຳນວຍຄວາມສະດວກໃຫ້ແກ່ການປະຕິບັດງານ ຂອງເຈົ້າໜ້າທີ່ດັ່ງກ່າວ.

**ພາກ IV**  
**ການເກືອດຫ້າມ**

**ມາດຕາ 32 ການເກືອດຫ້າມ ກ່ຽວກັບການຜະລິດ ແລະການປຸງແຕ່ງອາຫານ**

ໃນການປຸກຝັງຫລືລ້ຽງສັດເພື່ອເປັນອາຫານ ຫ້າມນຳໃຊ້ວິທີການ ຊຶ່ງອາດຈະນຳໄປສູ່ຄວາມ ບໍ່ປອດໄພຂອງອາຫານ ຫລືວິທີການທີ່ຂັດກັບລະບຽບກົດໝາຍ ກ່ຽວກັບອາຫານ ຂອງ ສ ປ ປ ລາວ ແລະຫ້າມນຳໃຊ້ນ້ຳ ຫລືຝຸ່ນທີ່ບໍ່ປອດໄພ. ຫ້າມນຳໃຊ້ຢາປາບສັດຕູພືດ, ຮໍໂມນ ຫລືຢາຕ້ານເຊື້ອເກີນ ມາດຕະຖານທີ່ທາງການໄດ້ກຳນົດອອກ.

ຫ້າມນຳໃຊ້ວັດຖຸເຄມີເປັນພິດ, ສິ່ງເສບຕິດ, ນ້ຳສີທີ່ເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ສຸຂະພາບ ຢ່າງເດັດຂາດ ແລະຫ້າມນຳໃຊ້ ບີນາຕານ, ສານກັນບູດ, ຂີ້ເຈຍ ຫລືສີປະສົມອາຫານ ເກີນມາດຕະຖານທີ່ໄດ້ກຳນົດ ໄວ້ໃນລະບຽບກົດໝາຍເຂົ້າໃນການຜະລິດ ແລະການປຸງແຕ່ງອາຫານ. ໃນເວລາປຸງແຕ່ງອາຫານຫ້າມ ສູບຢາ.

**ມາດຕາ 33 ການເກືອດຫ້າມກ່ຽວກັບ ການເກັບຮັກສາອາຫານ**

ໃນການເກັບຮັກສາອາຫານ ຫ້າມນຳໃຊ້ວິທີການທີ່ຈະພາໃຫ້ອາຫານບໍ່ປອດໄພ ຫລືບໍ່ເໝາະ ສົມທາງດ້ານຄຸນນະພາບ ເຊັ່ນ: ການປະສົມສານເຄມີ ທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ ໂດຍສະເພາະຟອກໂມນ ຫລືສານເຄມີອື່ນໆ; ການຄວບຄຸມຄວາມຮ້ອນ, ຄວາມເຢັນ ແລະຄວາມຊຸ່ມທີ່ບໍ່ຖືກຕ້ອງຕາມລະບຽບ ກົດໝາຍກ່ຽວກັບອາຫານຂອງ ສປປ ລາວ.

**ມາດຕາ 34 ການເກືອດຫ້າມ ກ່ຽວກັບການນຳເຂົ້າ ແລະຈຳໜ່າຍອາຫານ**

ຫ້າມນຳເຂົ້າ ຫລືຈຳໜ່າຍອາຫານ ທີ່ບໍ່ມີຄວາມປອດໄພ, ບໍ່ມີຄຸນນະພາບ, ບໍ່ໄດ້ມາດຕະຖານ ຫລືບໍ່ຖືກຕ້ອງຕາມລະບຽບກົດໝາຍກ່ຽວກັບອາຫານຂອງ ສປປ ລາວ ເຊັ່ນ: ອາຫານປົນເປື້ອນ, ອາຫານເຈືອປົນ, ອາຫານບູດເນົ່າ, ອາຫານປອມ, ອາຫານໝົດອາຍຸການບໍລິໂພກ, ອາຫານບໍ່ມີສະ ຫລາກ ຫລືບໍ່ມີການຢັ້ງຢືນຄຸນນະພາບ ຍົກເວັ້ນອາຫານສິດທີ່ບໍ່ຕ້ອງມີສະຫລາກ ເຊັ່ນ: ຊີ້ນ, ປາ, ກະປູ ຫອຍ ແລະໝາກໄມ້ສິດ. ສຳລັບອາຫານທີ່ໃກ້ຈະໝົດອາຍຸການບໍລິໂພກນັ້ນ ແມ່ນຫ້າມນຳເຂົ້າ.

ຫ້າມຈຳໜ່າຍອາຫານ ດ້ວຍວິທີການທີ່ບໍ່ຖືກຕ້ອງຕາມລະບຽບກົດໝາຍ ກ່ຽວກັບອາຫານ ຂອງ ສປປ ລາວ ເຊັ່ນ: ການເປີດຫີບ, ຫໍ່, ແບ່ງບັນຈຸຈາກກັບເດີມຂອງອາຫານ ທີ່ຈະພາໃຫ້ອາຫານບໍ່ປອດ ໄພ, ປົນເປື້ອນ, ເຈືອປົນ, ບົກແຫ້ງ, ບູດເນົ່າ, ເສຍຄຸນນະພາບ, ປອມ ຫລືໝົດອາຍຸການບໍລິ ໂພກ.

**ມາດຕາ 35 ການເກືອດຫ້າມ ກ່ຽວກັບການສົ່ງອອກອາຫານ**

ຫ້າມສົ່ງອອກອາຫານທີ່ບໍ່ປອດໄພ ຫລືບໍ່ຖືກຕ້ອງຕາມມາດຕະຖານອາຫານຂອງ ສປປ ລາວ. ສຳລັບຄຸນນະພາບອາຫານນັ້ນ ແມ່ນອີງໃສ່ຄວາມຕ້ອງການຂອງຜູ້ນຳເຂົ້າຢູ່ຕ່າງປະເທດ.

**ມາດຕາ 36 ການເກືອດຫ້າມກ່ຽວກັບການບັນຈຸ ແລະຫຸ້ມຫໍ່ອາຫານ**



ຫ້າມນຳໃຊ້ວັດສະດຸທີ່ເປັນພິດ, ເປີເປື້ອນ ຫລືບໍ່ເໝາະສົມ ເຊັ່ນ: ເຈ້ຍໜັງສືພິມ, ເຈ້ຍພິມ ແລ້ວ, ຖົງຝຸ່ນ, ຖົງອາຫານສັດ, ຖົງຊີມັງ ແລະວັດສະດຸອື່ນໆ ບັນຈຸ, ຫຸ້ມຫໍ່ອາຫານ ທີ່ບໍ່ຮັບປະກັນ ຄວາມປອດໄພ ແລະອະນາໄມ.

### ມາດຕາ 37 ການເກືອດຫ້າມ ກ່ຽວກັບ ການໂຄສະນາອາຫານ

ຫ້າມໂຄສະນາອາຫານ ດ້ວຍຮູບການຕ່າງໆທີ່ມີເນື້ອໃນເກີນຄວາມເປັນຈິງ ຊຶ່ງຈະພາໃຫ້ຜູ້ ບໍລິໂພກອາຫານເຂົ້າໃຈຜິດ ແລະອາດໄດ້ຮັບອັນຕະລາຍທາງດ້ານສຸຂະພາບ.

### ພາກທີ V

### ສິດ ແລະພັນທະຂອງຜູ້ບໍລິໂພກອາຫານ

### ມາດຕາ 38 ສິດຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ

ຜູ້ບໍລິໂພກອາຫານມີສິດດັ່ງນີ້ :

- ໄດ້ຮັບຂໍ້ມູນຂ່າວສານ ກ່ຽວກັບອາຫານ;
- ໄດ້ຮັບອາຫານທີ່ປອດໄພ, ມີຄຸນນະພາບ, ພຽງພໍທາງດ້ານໂພຊະນາການ ແລະ ເໝາະສົມ;
- ແນະນຳ, ຕັກເຕືອນຜູ້ຜະລິດ, ປຸງແຕ່ງ, ບໍລິການ, ຈຳໜ່າຍອາຫານ ທີ່ເຫັນວ່າບໍ່ມີຄຸນນະ ພາບ, ມາດຕະຖານ;
- ປຸງອາຫານຄືນ ຫລືຮ້ອງຟ້ອງເອົາຄ່າເສຍຫາຍ ຈາກຜູ້ສະໜອງອາຫານທີ່ເປັນພິດ, ພິດ ອາຍຸການບໍລິໂພກ ຫລືບໍ່ມີຄຸນນະພາບ, ບໍ່ໄດ້ມາດຕະຖານໃນກໍລະນີທີ່ຕົນໄດ້ຮັບຜົນເສຍ ຫາຍຈາກ ອາຫານດັ່ງກ່າວ;
- ມີສິດ ອື່ນໆຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນລະບຽບກົດໝາຍ.

### ມາດຕາ 39 ການບໍລິໂພກອາຫານ

ເພື່ອສຸຂະພາບຂອງຕົນ ຜູ້ບໍລິໂພກອາຫານ ຄວນປະຕິບັດດັ່ງນີ້:

- ເລືອກອາຫານໃນແຕ່ລະໝວດທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນມາດຕາ 9, 10 ແລະ 11 ຊຶ່ງສະໜອງອາ ຫານທີ່ປອດໄພ ແລະມີຄຸນນະພາບແກ່ການພັດທະນາຮ່າງກາຍ ແລະມັນສະໜອງ ແລະເຮັດໃຫ້ສຸຂະ ພາບແຂງແຮງ;
- ປຸງແຕ່ງ ແລະຈັບບາຍອາຫານຢ່າງປອດໄພ, ປະຕິບັດຫ້າຫລັກການກ່ຽວກັບອາຫານໃນທຸກ ເວລາຄື: ເກັບມ້ຽນຢ່າງສະອາດ, ແຍກອາຫານດິບອອກຈາກອາຫານສຸກ, ປຸງແຕ່ງໃຫ້ສຸກດີ, ເກັບຮັກ ສາໃນຄວາມຮ້ອນ, ຄວາມເຢັນທີ່ເໝາະສົມ ຕາມແຕ່ລະປະເພດຂອງອາຫານ, ນຳໃຊ້ນ້ຳ ແລະວັດຖຸດິບ ທີ່ປອດໄພ; ປະຕິບັດຫຼັກການອະນາໄມທີ່ດີ ໃນທຸກຂັ້ນຕອນຂອງການປຸງແຕ່ງອາຫານ;
- ບໍລິໂພກອາຫານທີ່ປອດໄພ, ມີຄຸນນະພາບ, ພຽງພໍດ້ານໂພຊະນາການ ແລະເໝາະສົມ ລວມ ທັງປະຕິບັດຫລັກການອະນາໄມທີ່ດີ.

### ມາດຕາ 40 . ພັນທະຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ

ຜູ້ບໍລິໂພກມີ ພັນທະລາຍງານໃຫ້ອົງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງຊາບ ກ່ຽວກັບການປຸງແຕ່ງ, ການຜະລິດ, ການບໍລິການ, ການເກັບຮັກສາ, ການຈຳໜ່າຍ, ການນຳເຂົ້າອາຫານທີ່ບໍ່ປອດໄພ, ປົນເປື້ອນ, ເຈືອປົນ

ຫລືໝົດອາຍຸການບໍລິໂພກຂອງຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດ, ສະໜອງອາຫານແກ່ສັງຄົມ ເພື່ອໃຫ້ອົງການດັ່ງກ່າວມີມາດຕະການແກ້ໄຂ.

## ພາກທີ VI

### ການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ກວດກາອາຫານ

#### ມາດຕາ 41 . ອົງການຄຸ້ມຄອງ ແລະກວດກາອາຫານ

ອົງການຄຸ້ມຄອງ ແລະກວດກາອາຫານປະກອບດ້ວຍ:

- ຂັ້ນສູນກາງ ແມ່ນກະຊວງສາທາລະນະສຸກ;
- ຂັ້ນແຂວງ ແມ່ນພະແນກສາທາລະນະສຸກແຂວງ, ນະຄອນ;
- ຂັ້ນເມືອງ ແມ່ນຫ້ອງການສາທາລະນະສຸກເມືອງ, ເທດສະບານ .

#### ມາດຕາ 42 ພາລະບົດບາດຂອງອົງການຄຸ້ມຄອງແລະກວດກາອາຫານ

ອົງການຄຸ້ມຄອງ ແລະກວດກາອາຫານ ມີພາລະບົດບາດຄວບຄຸມຄຸນນະພາບອາຫານ, ຕິດຕາມ, ກວດກາ, ແນະນຳ ກ່ຽວກັບກິດຈະການອາຫານ ເປັນຕົ້ນແມ່ນອາຫານທີ່ສະໜອງໃຫ້ແກ່ສັງຄົມ ຊຶ່ງມີລັກສະນະທຸລະກິດການຄ້າ, ເສດຖະກິດຄອບຄົວ ແລະການບໍລິຈາກອາຫານ; ນອກຈາກນີ້ຍັງຕ້ອງແນະນຳປະຊາຊົນທີ່ດຳເນີນກິດຈະການອາຫານ ຊຶ່ງມີລັກສະນະຄອບຄົວໃຫ້ປະຕິບັດລະບຽບກົດໝາຍກ່ຽວກັບອາຫານ ແລະສິ່ງເສີມໃຫ້ສັງຄົມຜະລິດ, ບໍລິໂພກອາຫານທີ່ມີຄວາມປອດໄພ ແລະມີຄຸນນະພາບ.

#### ມາດຕາ 43 ສິດ ແລະໜ້າທີ່ຂອງກະຊວງສາທາລະນະສຸກ.

ໃນການຄຸ້ມຄອງແລະກວດກາອາຫານກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ມີສິດ ແລະໜ້າທີ່ຕົ້ນຕໍດັ່ງນີ້:

1. ຄົ້ນຄ້ວານະໂຍບາຍ ແລະແຜນຍຸດທະສາດກ່ຽວກັບວຽກງານຄຸ້ມຄອງ ແລະກວດກາອາຫານ ເພື່ອສະເໜີລັດຖະບານພິຈາລະນາ;
2. ຫັນເອົານະໂຍບາຍ, ແຜນການ, ມະຕິຕົກລົງຂອງລັດຖະບານກ່ຽວກັບວຽກງານຄຸ້ມຄອງ ແລະກວດກາອາຫານມາເປັນແຜນການ, ແຜນງານ ແລະໂຄງການລະອຽດຂອງຕົນ ພ້ອມກັນນັ້ນກໍເປັນເຈົ້າການໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ;
3. ສ້າງ ແລະປັບປຸງຂໍ້ກຳນົດກົດລະບຽບ ແລະມາດຕະຖານກ່ຽວກັບອາຫານ;
4. ຊີ້ນຳດ້ານວິຊາສະເພາະ ແລະຕິດຕາມກວດກາການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດລະບຽບກົດໝາຍກ່ຽວກັບວຽກງານຄຸ້ມຄອງ ແລະກວດກາອາຫານ;
5. ໂຈະ ຫລືຍົກເລີກຂໍ້ຕົກລົງ, ຄຳສັ່ງ, ຄຳແນະນຳ ແລະແຈ້ງການຂອງອົງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ກວດກາອາຫານຂັ້ນລຸ່ມ ທີ່ຂຶ້ນກັບຕົນ ຊຶ່ງຂັດກັບລະບຽບກົດໝາຍ;
6. ພິຈາລະນາແກ້ໄຂຄຳຮ້ອງທຸກ ຫລືຄຳສະເໜີຂອງປະຊາຊົນ ກ່ຽວກັບຄຸນນະພາບ, ມາດຕະຖານອາຫານ ແລະວຽກງານຄຸ້ມຄອງ ແລະກວດກາອາຫານ;
7. ປະສານສົມທົບກັບພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ໃນການຄຸ້ມຄອງກວດກາອາຫານ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ລະບຽບກົດໝາຍກ່ຽວກັບອາຫານທີ່ວາງອອກນັ້ນ ໄດ້ຖືກຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຢ່າງມີປະສິດທິຜົນ;

8. ພົວພັນຮ່ວມມືກັບຕ່າງປະເທດ ແລະອົງການຈັດຕັ້ງສາກົນ ເພື່ອສ້າງເງື່ອນໄຂສະດວກໃຫ້ແກ່ວຽກງານຄຸ້ມຄອງ ແລະກວດກາອາຫານ;
9. ປະຕິບັດສິດ ແລະໜ້າທີ່ອື່ນໆຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນກົດໝາຍ.

**ມາດຕາ 44 ສິດ ແລະໜ້າທີ່ຂອງພະແນກສາທາລະນະສຸກແຂວງ, ນະຄອນ**

ໃນການຄຸ້ມຄອງ ແລະກວດກາອາຫານ ພະແນກສາທາລະນະສຸກແຂວງ, ນະຄອນ ມີສິດ ແລະໜ້າທີ່ຕົ້ນຕໍດັ່ງນີ້:

1. ຫັນເອົານະໂຍບາຍ, ແຜນການ, ມະຕິຕົກລົງຂອງກະຊວງສາທາລະນະສຸກກ່ຽວກັບວຽກງານຄຸ້ມຄອງແລະກວດກາອາຫານມາເປັນແຜນການ, ແຜນງານ ແລະ ໂຄງການລະອຽດຂອງຕົນ;
2. ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດນະໂຍບາຍ ແລະແຜນຍຸດທະສາດກ່ຽວກັບວຽກງານຄຸ້ມຄອງ ແລະກວດກາອາຫານ ທີ່ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ແລະຂອງຕົນວາງອອກ;
3. ຊີ້ນຳຫ້ອງການສາທາລະນະສຸກເມືອງ, ເທດສະບານ ກ່ຽວກັບວຽກງານຄຸ້ມຄອງແລະກວດກາອາຫານ;
4. ຄຸ້ມຄອງ, ກວດກາແລະຄວບຄຸມຄຸນນະພາບອາຫານທີ່ຜະລິດ, ປຸງແຕ່ງ, ຈຳໜ່າຍ, ນຳເຂົ້າ, ສົ່ງອອກ, ບໍລິຈາກ ຢູ່ໃນຂອບເຂດຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ ເພື່ອໃຫ້ອາຫານມີຄຸນນະພາບ ແລະມາດຕະຖານ;
5. ຄຸ້ມຄອງ ແລະກວດກາການໂຄສະນາອາຫານ ພາຍໃນຂອບເຂດຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ;
6. ແນະນຳ, ເຜີຍແຜ່ຂໍ້ມູນຂ່າວສານ ແລະສົ່ງເສີມໃຫ້ສັງຄົມຜະລິດ ແລະບໍລິໂພກອາຫານທີ່ມີຄວາມປອດໄພ ແລະມີຄຸນນະພາບ;
7. ພິຈາລະນາແກ້ໄຂຄຳຮ້ອງທຸກ ຫລືຄຳສະເໜີຂອງປະຊາຊົນ ກ່ຽວກັບຄຸນນະພາບ, ມາດຕະຖານ ອາຫານ ແລະວຽກງານຄຸ້ມຄອງ ແລະກວດກາອາຫານ;
8. ປະສານສົມທົບກັບພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ໃນການຄຸ້ມຄອງກວດກາອາຫານ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ລະບຽບກົດໝາຍກ່ຽວກັບອາຫານທີ່ໄດ້ກຳນົດອອກນັ້ນ ໄດ້ຖືກຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຢ່າງມີປະສິດທິຜົນ;
9. ປະຕິບັດສິດ ແລະໜ້າທີ່ອື່ນໆຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນກົດໝາຍ.

**ມາດຕາ 45 ສິດ ແລະໜ້າທີ່ຂອງຫ້ອງການສາທາລະນະສຸກເມືອງ ແລະເທດສະບານ**

ໃນການຄຸ້ມຄອງ ແລະກວດກາອາຫານ ຫ້ອງການສາທາລະນະສຸກເມືອງ ແລະເທດສະບານ ມີສິດ ແລະໜ້າທີ່ຕົ້ນຕໍດັ່ງນີ້:

1. ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດນະໂຍບາຍ ແລະແຜນຍຸດທະສາດ ກ່ຽວກັບວຽກງານຄຸ້ມຄອງ ແລະກວດກາອາຫານ ທີ່ພະແນກສາທາລະນະສຸກແຂວງ, ນະຄອນ ວາງອອກ;
2. ຄຸ້ມຄອງ, ກວດກາຄຸນນະພາບ ແລະຕິດຕາມການໂຄສະນາອາຫານ ໃນຂອບເຂດຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ;

3. ແນະນຳ, ເຜີຍແຜ່ຂໍ້ມູນຂ່າວສານ ແລະສິ່ງເສີມໃຫ້ສັງຄົມ ຜະລິດ ແລະບໍລິໂພກອາຫານທີ່ມີຄວາມປອດໄພ ແລະມີຄຸນນະພາບ;
4. ພິຈາລະນາແກ້ໄຂຄຳຮ້ອງທຸກ ຫລືຄຳສະເໜີຂອງປະຊາຊົນ ກ່ຽວກັບຄຸນນະພາບ, ມາດຕະຖານອາຫານ ແລະວຽກງານຄຸ້ມຄອງ ແລະກວດກາອາຫານ;
5. ປະສານສົມທົບກັບພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ໃນການຄຸ້ມຄອງແລະກວດກາອາຫານ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ລະບຽບກົດໝາຍ ກ່ຽວກັບອາຫານທີ່ວາງອອກນັ້ນ ໄດ້ຖືກຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຢ່າງມີປະສິດທິຜົນ;
6. ປະຕິບັດສິດ ແລະໜ້າທີ່ອື່ນໆຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນກົດໝາຍ.

**ມາດຕາ 46 ການກວດກາອາຫານ**

ການກວດກາອາຫານ ແມ່ນການກວດຜ່ານອາຫານ, ວັດຖຸດິບ, ການຜະລິດ, ການປຸງແຕ່ງ, ການຫຸ້ມຫໍ່, ການບໍລິການ, ການເກັບຮັກສາ, ການຈຳໜ່າຍ, ການນຳເຂົ້າ, ການສົ່ງອອກ ແລະການບໍລິຈາກອາຫານ ລວມທັງການທົດສອບຜະລິດຕະຜົນ ແລະຜະລິດຕະພັນອາຫານ ເລີ້ມແຕ່ການຜະລິດເບື້ອງຕົ້ນຈົນເຖິງຜະລິດຕະພັນສຳເລັດຮູບ ເພື່ອເບິ່ງວ່າອາຫານນັ້ນ ບັນລຸໄດ້ຄຸນນະພາບ, ມາດຕະຖານ ຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນລະບຽບກົດໝາຍ ຫລືບໍ່.

ການກວດກາອາຫານ ແບ່ງອອກເປັນສາມປະເພດດັ່ງນີ້:

- ການກວດກາຕາມລະບົບປົກກະຕິ;
- ການກວດກາ ໂດຍແຈ້ງໃຫ້ຮູ້ລ່ວງໜ້າ;
- ການກວດກາແບບກະທັນຫັນ.

ການກວດກາຕາມລະບົບປົກກະຕິ ແມ່ນການກວດກາທີ່ດຳເນີນໄປຕາມແຜນການຢ່າງເປັນປະຈຳ ແລະມີກຳນົດເວລາອັນແນ່ນອນ.

ການກວດກາໂດຍແຈ້ງໃຫ້ຮູ້ລ່ວງໜ້າ ແມ່ນການກວດການອກແຜນການເມື່ອເຫັນວ່າມີຄວາມຈຳເປັນ ຊຶ່ງຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານທີ່ຈະຖືກກວດການັ້ນ ຕ້ອງໄດ້ຮັບແຈ້ງລ່ວງໜ້າ.

ການກວດກາແບບກະທັນຫັນ ແມ່ນການກວດກາຢ່າງຮີບດ່ວນ ຊຶ່ງບໍ່ໄດ້ແຈ້ງໃຫ້ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານ ທີ່ຈະຖືກກວດກາຊາບລ່ວງໜ້າ.

ໃນເວລາດຳເນີນການກວດການັ້ນ ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ ຕ້ອງປະຕິບັດໃຫ້ຖືກຕ້ອງຕາມລະບຽບກົດໝາຍຢ່າງເຂັ້ມງວດ.

**ພາກທີ VII**

**ນະໂຍບາຍຕໍ່ຜູ້ທີ່ມີຜົນງານ ແລະມາດຕະການຕໍ່ຜູ້ລະເມີດ**

**ມາດຕາ 47 . ນະໂຍບາຍຕໍ່ຜູ້ທີ່ມີຜົນງານ**

ບຸກຄົນ ຫລືການຈັດຕັ້ງ ທີ່ມີຜົນງານດີເດັ່ນໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດກົດໝາຍສະບັບນີ້ ຈະໄດ້ຮັບການຍ້ອງຍໍ ແລະປະຕິບັດນະໂຍບາຍຕ່າງໆ ຊຶ່ງລັດຖະບານເປັນຜູ້ກຳນົດລະອຽດ.

**ມາດຕາ 48 . ມາດຕະການຕໍ່ຜູ້ລະເມີດ**

ບຸກຄົນ ຫລືການຈັດຕັ້ງ ທີ່ສະໜອງອາຫານແກ່ສັງຄົມ ຫາກໄດ້ລະເມີດບົດບັນຍັດໃດໜຶ່ງ ຂອງກົດໝາຍສະບັບນີ້ ຈະຖືກສຶກສາອົບຮົມ, ຖືກປັບໃໝ ຫລືຖືກລົງໂທດທາງອາຍາ ແລ້ວແຕ່ ກໍລະນີ ເບົາ ຫລືໜັກ ລວມທັງໃຊ້ແທນຄ່າເສຍຫາຍທີ່ຕົນໄດ້ກໍ່ຂຶ້ນ.

ພະນັກງານຄຸ້ມຄອງ ແລະກວດກາອາຫານທີ່ໄດ້ມີຄວາມຜິດພາດ ໃນການປະຕິບັດໜ້າທີ່ຂອງ ຕົນເຊັ່ນ: ປະລະໜ້າທີ່ຂອງຕົນ, ສວຍໃຊ້ໜ້າທີ່ຕໍາແໜ່ງ, ໃຊ້ອຳນາດເກີນຂອບເຂດ, ຮັບສິນບິນຈະຖືກ ສຶກສາອົບຮົມ, ຖືກປະຕິບັດວິໄນ ຫລືຖືກລົງໂທດທາງອາຍາຕາມແຕ່ກໍລະນີເບົາ ຫລືໜັກ.

#### **ມາດຕາ 49 ມາດຕະການສຶກສາອົບຮົມ**

ບຸກຄົນ ຫລືການຈັດຕັ້ງ ທີ່ສະໜອງອາຫານແກ່ສັງຄົມ ຫາກໄດ້ຜະລິດ, ປຸງແຕ່ງ, ບໍລິການເກັບ ຮັກສາ, ຈຳໜ່າຍ, ນຳເຂົ້າ, ສົ່ງອອກ ຫລືບໍລິຈາກອາຫານທີ່ບໍ່ໄດ້ຄຸ້ມຄອງພາບ ຊຶ່ງບໍ່ເປັນອັນຕະລາຍ ຫລາຍຕໍ່ສຸຂະພາບຂອງພົນລະເມືອງ ຈະຖືກສຶກສາອົບຮົມ.

#### **ມາດຕາ 50 ມາດຕະການປັບໃໝ**

ບຸກຄົນ ຫລືການຈັດຕັ້ງທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນມາດຕາ 49 ຂອງກົດໝາຍສະບັບນີ້ ຫາກຍັງສືບຕໍ່ ລະເມີດຈະຖືກປັບໃໝ.

ບຸກຄົນ ຫລືການຈັດຕັ້ງ ຫາກສະໜອງອາຫານແກ່ສັງຄົມ ທີ່ບໍ່ມີຄວາມປອດໄພ, ບໍ່ໄດ້ມາດຕະ ຖານ, ເຈືອປົນ, ປົນເປື້ອນ ຫລືໝົດອາຍຸການບໍລິໂພກ ຈະຖືກປັບໃໝ.

ສຳລັບອັດຕາການປັບໃໝນັ້ນ ມີລະບຽບການສະເພາະຕ່າງຫາກ.

#### **ມາດຕາ 51 ມາດຕະການທາງແພ່ງ**

ບຸກຄົນຫລືການຈັດຕັ້ງ ທີ່ສະໜອງອາຫານແກ່ສັງຄົມ ຫາກໄດ້ກໍ່ຄວາມເສຍຫາຍໃຫ້ແກ່ຜູ້ບໍລິ ໂພກ ທີ່ເນື່ອງມາຈາກການຜະລິດ, ປຸງແຕ່ງ, ນຳເຂົ້າ, ສົ່ງອອກ, ບໍລິການ, ເກັບຮັກສາ, ຈຳໜ່າຍ, ບໍລິ ຈາກອາຫານທີ່ບໍ່ມີຄວາມປອດໄພ, ບໍ່ມີຄຸ້ມຄອງພາບ, ບໍ່ໄດ້ມາດຕະຖານ, ອາຫານເຈືອປົນ, ອາຫານ ປົນເປື້ອນ ຫລືອາຫານໝົດອາຍຸການບໍລິໂພກ ຈະໄດ້ໃຊ້ແທນຄ່າເສຍຫາຍທີ່ຕົນໄດ້ກໍ່ຂຶ້ນ.

#### **ມາດຕາ 52 ມາດຕະການທາງອາຍາ**

ບຸກຄົນໃດ ທີ່ສະໜອງອາຫານແກ່ສັງຄົມ ຫາກໄດ້ຜະລິດ, ປຸງແຕ່ງ, ນຳເຂົ້າ, ສົ່ງອອກ, ບໍລິ ການ, ເກັບຮັກສາ, ຈຳໜ່າຍ, ບໍລິຈາກອາຫານບໍ່ປອດໄພ, ບໍ່ມີອະນາໄມ, ບໍ່ມີຄຸ້ມຄອງພາບ, ບໍ່ໄດ້ມາດ ຕະຖານ, ອາຫານເຈືອປົນ, ອາຫານປົນເປື້ອນ ຫລືອາຫານໝົດອາຍຸການບໍລິໂພກ ທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ ຕໍ່ຊີວິດ ຫລືສຸຂະພາບຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ ຈະຖືກລົງໂທດຕາມກົດໝາຍອາຍາ.

### **ພາກທີ VIII ບົດບັນຍັດສຸດທ້າຍ**

### ມາດຕາ 53 ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ

ລັດຖະບານແຫ່ງສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ ເປັນຜູ້ອອກຂໍ້ກຳນົດລະອຽດ ແລະຈັດຕັ້ງປະຕິບັດກົດໝາຍສະບັບນີ້.

### ມາດຕາ 54 ຜົນສັກສິດ

ກົດໝາຍສະບັບນີ້ມີຜົນສັກສິດພາຍຫຼັງເກົ້າສິບວັນ ນັບແຕ່ວັນທີ່ປະທານປະເທດ ແຫ່ງສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ ອອກລັດຖະດຳລັດປະກາດໃຊ້ເປັນຕົ້ນໄປ.

ຂໍ້ກຳນົດ, ບົດບັນຍັດໃດ ທີ່ຂັດກັບກົດໝາຍສະບັບນີ້ ລ້ວນແຕ່ຖືກຍົກເລີກ.

**ປະທານສະພາແຫ່ງຊາດ**