**ກົດໝາຍວ່າດ້ວຍຄວາມປອດໄພດ້ານສະບຽງອາຫານ**

* ອີງຕາມມະຕິຕົກລົງ ຂອງກອງປະຊຸມຄະນະປະຈໍາສະພາແຫ່ງຊາດຄັ້ງທີ 07 ສະໄໝທີ XI, ວັນທີ 28 ກຸມພາ 2009;
* ອີງຕາມສະບັບປັບປຸງ ຂອງກອງປະຊຸມຄະນະປະຈຳສະພາແຫ່ງຊາດຄັ້ງທີ 14 ສະໄໝທີ XII, ວັນທີ 24 ເມສາ 2015.

**ສາລະບານ**

ພາກທີ I ບົດບັນຍັດທົ່ວໄປ

ພາກທີ II ການທົດສອບ ແລະ ປະເມີນຄວາມສ່ຽງຄວາມປອດໄພດ້ານສະບຽງອາຫານ
ພາກທີ III ມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ

ພາກທີ IV ການດໍາເນີນທຸລະກິດຜະລິດສະບຽງອາຫານ

ໜວດທີ I ຫຼັກການລວມ

ໜວດທີ II ການຄວບຄຸມທຸລະກິດການຜະລິດ

ໝວດທີ III ການຕິດສະຫຼາກ, ປື້ມຄູ່ມື, ແລະ ການໂຄສະນາ

ໝວດທີ IV ສະບຽງອາຫານທີ່ມີລັກສະນະພິເສດ

ພາກທີ V ການກວດກາຜະລິດຕະພັນສະບຽງອາຫານ

ພາກທີ VI ພະແນກກວດກາ ແລະ ກັກກັນພືດແຫ່ງຊາດ ການດໍາເນີນການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານຄວາມປອດໄພ ໃນການນໍາເຂົ້າ ແລະ ສົ່ງອອກສະບຽງອາຫານ

ພາກທີ VII ການຈັດການອຸບັດຕິເຫດກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ

ພາກທີ VIII ການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ການບໍລິຫານ

ພາກທີ IX ການປັບໃໝ ຫຼື ລົງໂທດ

ພາກທີ X ບົດບັນຍັດສຸດທ້າຍ

**ພາກທີ I**

**ບົດບັນຍັດທົ່ວໄປ**

**ມາດຕາ 01**

 ກົດໝາຍສະບັບນີ້ ສ້າງຂຶ້ນເພື່ອຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພດ້ານສະບຽງອາຫານ ເປັນການປົກປ້ອງສຸຂະພາບ ແລະ ຊີວິດ ຂອງຄົນໃຫ້ມີຄວາມແຂງແຮງ ແລະ ປອດໄພ.

**ມາດຕາ 02**

 ການດຳເນີນກິດຈະການ ຫຼື ເຄື່ອນໄຫວທຸລະກິດຕ່າງໆລຸ່ມນີ້ ຄວນປະຕິບັດຕາມການກຳນົດຂອງກົດໝາຍ ສະບັບນີ້.

1. ການຜະລິດ ແລະ ການແປຮູບສະບຽງອາຫານ ຕໍ່ໄປເອີ້ນວ່າ **“ການຜະລິດສະບຽງອາຫານ”**, ການຈໍາໜ່າຍ ຜະລິດຕະພັນສະບຽງອາຫານ ຫຼື ການດຳເນີນທຸລະກິດຮ້ານອາຫານ ຕໍ່ໄປເອີ້ນວ່າ **“ການດຳເນີນທຸລະກິດ ສະບຽງອາຫານ”**;
2. ການດຳເນີນທຸລະກິດຜະລິດອາຫານເສີມ;
3. ການນຳໃຊ້ວັດສະດຸເຂົ້າໃນການຫຸ້ມຫໍ່, ພາຊະນະບັນຈຸ, ນ້ຳຢາລ້າງຈານ, ຢາຂ້າເຊື້ອໂລກ, ອຸປະກອນການຜະລິດ, ແລະ ເຄື່ອງຈັກ ໃນຂະບວນການຜະລິດສະບຽງອາຫານ ຕໍ່ໄປເອີ້ນວ່າ **“ຜະລິດຕະພັນກ່ຽວຂ້ອງກັບສະບຽງອາຫານ”**
4. ການນຳໃຊ້ອາຫານເສີມ ແລະ ຜະລິດຕະພັນກ່ຽວຂ້ອງກັບສະບຽງອາຫານ ຂອງຜູ້ດຳເນີນການຜະລິດສະບຽງ ອາຫານ;
5. ການເກັບມ້ຽນ ແລະ ການຂົນສົ່ງ ສະບຽງອາຫານ;
6. ການຄຸ້ມຄອງຄວາມປອດໄພກ່ຽວກັບສະບຽງອາຫານ, ອາຫານເສີມ, ແລະ ຜະລິດຕະພັນກ່ຽວຂ້ອງກັບສະ ບຽງອາຫານ.

 ການຄຸ້ມຄອງຄຸນນະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພ ຂອງການສະໜອງ ແລະ ການນຳໃຊ້ຜະລິດຕະພັນກະສິກໍາ ຕໍ່ໄປເອີ້ນວ່າ **“ວັດຖຸດິບກະສິກໍາ”** ຕ້ອງປະຕິບັດຕາມກົດໝາຍ ວ່າດ້ວຍ ຄຸນນະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພ ຂອງ ຜະລິດຕະພັນກະສິກໍາທີ່ກຳນົດໄວ້. ແຕ່ວ່າ, ຕະຫຼາດຈໍາໜ່າຍ “ວັດຖຸດິບກະສິກໍາ” ຄວນປະຕິບັດຕາມນິຕິກໍາກ່ຽວ ຂ້ອງ ຄື: ມາດຕະຖານຄຸນນະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພທີ່ໄດ້ກຳນົດ; ແຈ້ງການກ່ຽວກັບຂໍ້ມູນຄວາມປອດໄພ; ແລະ ການກຳນົດໃນນິຕິກໍາສະບັບນີ້ ກ່ຽວກັບ ປັດໃຈນຳເຂົ້າໃນການຜະລິດກະສິກໍາ.

**ມາດຕາ 03**

 ການເຄື່ອນໄຫວວຽກງານຫຼັກ ແມ່ນການປ້ອງກັນລ່ວງໜ້າຄວາມປອດໄພດ້ານສະບຽງອາຫານ ຄື: ການຄຸ້ມຄອງຄວາມສ່ຽງ, ການຄວບຄຸມຢ່າງເຕັມທີ່, ການຢູ່ຮ່ວມກັນໃນສັງຄົມ, ການສ້າງເຕັກໂນໂລຊີ, ແລະ ການມີມາດຕະການ ແລະ ກົນໄກຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານທີ່ເຂັ້ມງວດ.

**ມາດຕາ 04** ໜ້າທີ່ຮັບຜິດຊອບ ຄວາມປອດໄພຂອງຜູ້ຜະລິດສະບຽງອາຫານ ຕໍ່ໄປເອີ້ນວ່າ **(ຜູ້ປະກອບການ)**

ຜູ້ປະກອບການ ຕ້ອງປະຕິບັດຕາມລະບຽບກົດໝາຍທີ່ກຳນົດ ແລະ ມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພຕ່າງໆ ໃນການດຳເນີນທຸລະກິດກ່ຽວກັບການຜະລິດສະບຽງອາຫານ ຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພດ້ານສະບຽງອາຫານ, ມີຄວາມໜ້າເຊື່ອຖື ແລະ ຮອບຄອບ, ມີພັນທະຕໍ່ສັງຄົມ ແລະ ສາທາລະນະຊົນ, ຍອມຮັບການຕໍານິຕິຊົມຈາກສັງຄົມ, ແລະ ມີຄວາມຮັບຜິດຊອບສູງຕໍ່ສັງຄົມ.

**ມາດຕາ 05** ສະພາແຫ່ງຊາດແຕ່ງຕັ້ງ ແລະ ມອບໜ້າທີ່ໃຫ້ ຄະນະກຳມາທິການຄວາມປອດໄພດ້ານສະບຽງອາຫານ.

 ພະແນກອາຫານ ແລະ ຢາ, ສະພາແຫ່ງຊາດ ປະຕິບັດໜ້າທີ່ຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານກິດຈະການຜະລິດສະບຽງອາຫານ ຕາມທີ່ນິຕິກໍາສະບັບນີ້ກຳນົດໄວ້ ແລະ ຕາມພາລະບົດບາດທີ່ສະພາແຫ່ງຊາດມອບໝາຍ.

 ພະແນກສາທາລະນະສຸກ, ສະພາແຫ່ງຊາດ ຈັດຕັ້ງຜັນຂະຫຍາຍການກວດສອບ ແລະ ປະເມີນຄວາມສ່ຽງຄວາມປອດໄພດ້ານສະບຽງອາຫານ ເຮັດວຽກຮ່ວມກັບພະແນກອາຫານ ແລະ ຢາ, ສະພາແຫ່ງຊາດ ກຳນົດ ມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພດ້ານສະບຽງອາຫານ ທົ່ວປະເທດ.

 ພະແນກການອື່ນໆທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ປະຈຳສະພາແຫ່ງຊາດ ຮັບຜິດຊອບວຽກງານຄວາມປອດໄພດ້ານສະບຽງ ອາຫານທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ຕາມພາລະບົດບາດທີ່ສະພາແຫ່ງຊາດ ມອບໝາຍ ແລະ ຕາມນິຕິກຳສະບັບນີ້ກຳນົດ.

**ມາດຕາ 06**

 ອົງການປົງຄອງທ້ອງຖິ່ນຂັ້ນແຂວງ ທີ່ຮັບຜິດຊອບວຽກງານຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານຄວາມປອດໄພດ້ານ ສະບຽງອາຫານ ຕ້ອງສ້າງກົນໄກການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານ, ສ້າງລະບົບແລກປ່ຽນຂໍ້ມູນຂ່າວສານ, ມີກົນໄກ ການຈັດຕັ້ງ, ແລະ ການປະສານງານກັນ ຂອງແຕ່ລະຄະນະນຳທ້ອງຖິ່ນ ໃຫ້ມີຄວາມກົມກຽວກັນ.

 ອີງຕາມນິຕິກຳສະບັບນີ້ ແລະ ການກຳນົດຂອງສະພາແຫ່ງຊາດ ອົງການປົກຄອງຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນຂັ້ນແຂວງ ແບ່ງພາລະບົດພາລະບົດບາດໃນການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານຄວາມປອດໄພດ້ານສະບຽງອາຫານ ໃຫ້ອົງການອາຫານ ແລະ ຢາ, ອົງການສາທາລະນະສຸກ, ແລະ ອົງການກ່ຽວຂ້ອງອື່ນໆ. ອົງການດັ່ງກ່າວ ຮັບຜິດຊອບວຽກງານ ຕາມຂອບເຂດພາລະບົດບາດຂອງຕົນໃນການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານຄວາມປອດໄພດ້ານສະບຽງອາຫານ ໃນເຂດ ປົກຄອງຂອງຕົນ.

**ມາດຕາ 07**

 ຄວາມຮັບຜິດຊອບວຽກງານການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານຄວາມປອດໄພດ້ານສະບຽງອາຫານ ຂອງອົງການປົກຄອງທ້ອງຖິ່ນຂັ້ນແຂວງ. ອົງການປົກຄອງທ້ອງຖິ່ນຂັ້ນແຂວງ ດຳເນີນການປະເມີນ ແລະ ຕີລາຄາວຽກງານການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານຄວາມປອດໄພດ້ານສະບຽງອາຫານ ຂອງອົງກາປົກຄອງທ້ອງຖິ່ນຂັ້ນເມືອງ ຫຼື ຂັ້ນຕໍ່າກວ່າ. ພ້ອມທັງ ດຳເນີນການປະເມີນ ແລະ ຕີລາຄາວຽກງານການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານຄວາມປອດໄພດ້ານສະບຽງອາຫານ ຂອງອົງການ ຫຼື ໝ່ວຍງານກ່ຽວຂ້ອງອື່ນໆ.

**ມາດຕາ 08**

ອົງການປົກຄອງທ້ອງຖິ່ນຂັ້ນແຂວງ ຄວນນຳເອົາວຽກງານການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານຄວາມປອດໄພ ດ້ານສະບຽງອາຫານ ເຂົ້າໃນແຜນພັດທະນາເສດຖະກິດ-ສັງຄົມລະດັບຊາດ. ງົບປະມານໃນການເຄື່ອນໄຫວວຽກງານດັ່ງກ່າວ ແມ່ນໃຫ້ຈັດເຂົ້າໃນແຜນງົບປະມານແຫ່ງຊາດ ເພື່ອສ້າງຄວາມເຂັ້ມແຂງໃນການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານຄວາມປອດໄພດ້ານສະບຽງອາຫານ ຮັບປະກັນການເຄື່ອນໄຫວວຽກງານປົກປ້ອງຄວາມປອດໄພດ້ານສະບຽງ ອາຫານ.

 ອົງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ແລະ ອົງການກ່ຽວຂ້ອງອື່ນໆ ຂັ້ນແຂວງ ຄວນຍົກສູງວຽກງານປະສານງານກັນ, ມີການຮ່ວມມືກັນຢ່າງສະໜິດແໜ້ນ, ແບ່ງຄວາມຮັບຜິດຊອບຈະແຈ້ງ, ປະຕິບັດສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ຕາມລະບຽບກົດໝາຍ, ແລະ ມີຄວາມຮັບຜິດຊອບຕໍ່ໜ້າທີ່ວຽກງານ.

**ມາດຕາ 09**

ສະມາຄົມທຸລະກິດສະບຽງອາຫານ ຄວນສ້າງລະບຽບວິໃນການດໍາເນີນທຸລະກິດ, ສະໜອງຂໍ້ມູນກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພດ້ານສະບຽງອາຫານ, ເຕັກໂນໂລຊີ, ແລະ ການບໍລິການອື່ນໆ. ຊຸກຍູ້, ສົ່ງເສີມຕາມກົນໄກການ ຍ້ອງຍໍ ແລະ ປັບໃໝ, ສ້າງຄວາມເຊື່ອໝັ້ນໃຫ້ກັບສັງຄົມ, ມີການຜະລິດສະບຽງອາຫານທີ່ຖືກຕ້ອງຕາມກົດໝາຍ ທີ່ກໍານົດ, ມີການເຜີຍແຜ່, ແລະ ໃຫ້ຄວາມຮູ້ທົ່ວໄປ ກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພດ້ານສະບຽງອາຫານ.

 ສະມາຄົມຜູ້ບໍລິໂພກ ຫຼື ອົງການຈັດຕັ້ງຜູ້ບໍລິໂພກ ພົບເຫັນຜູ້ປະກອບການມີພຶດຕິກໍາລະເມີດຕໍ່ກົດໝາຍ ສະບັບນີ້ ຊຶ່ງສ້າງຄວາມເສຍຫາຍຕໍ່ສິດທິຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ ແມ່ນໃຫ້ດໍາເນີນການຄວບຄຸມ ຕາມກົດໝາຍທີ່ກໍານົດ.

**ມາດຕາ 10**

 ອົງການປົກຄອງທຸກຂັ້ນ ຕ້ອງໃຫ້ຄວາມສໍາຄັນວຽກງານຖ່າຍທອດຄວາມຮູ້ ແລະ ສຶກສາອົບຮົມ ກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພດ້ານສະບຽງອາຫານ, ເຜີຍແຜ່ຄວາມຮູ້ດ້ານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ, ຊຸກຍູ້ສົ່ງເສີມອົງ ການຈັດຕັ້ງສັງຄົມ, ອົງການຈັດຕັ້ງມາຫາຊົນເຂດປົກຄອງຕົນເອງ, ຜັນຂະຫຍາຍລະບຽບກົດໝາຍກ່ຽວກັບຄວາມ ປອດໄພດ້ານສະບຽງອາຫານໃຫ້ຜູ້ປະກອບການ, ເຜີຍແຜ່ມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພດ້ານສະບຽງອາຫານ ແລະ ວຽກງານການຄຸ້ມຄອງ, ລິເລີ່ມສົ່ງເສີມການກິນດື່ມເພື່ອສຸຂະພາບ, ສ້າງຄວາມເຂັ້ມແຂງໃຫ້ຜູ້ບໍລິໂພກຮັບຮູ້ ແລະ ເຂົ້າໃຈຄວາມປອດໄພດ້ານສະບຽງອາຫານ ເພື່ອສາມາດປົກປ້ອງຕົນເອງ.

 ສໍານັກງານສື່ມວນຊົນ ຄວນເຮັດໜ້າທີ່ເຜີຍແຜ່ລະບຽບການ, ກົດໝາຍ, ມາດຕະຖານ, ຄວາມຮູ້ທົ່ວໄປ, ແລະ ປະນາມພຶດຕິກໍາທີ່ບໍ່ດີ ກ່ຽວກັບ ຄວາມປອດໄພດ້ານສະບຽງອາຫານ. ການເຜີຍແຜ່ຂ່າວສານ ກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພດ້ານສະບຽງອາຫານສູ່ສາທາລະນະຊົນ ຄວນມີຂໍ້ມູນຄວາມຈິງ, ບໍ່ບິດເບືອນ ຫຼື ໃສ່ຮ້າຍປ້າຍສີ.

**ມາດຕາ 11**

 ລັດຖະບານສົ່ງເສີມ ແລະ ສະໜັບສະໜູນການດຳເນີນການຄົ້ນຄວ້າພື້ນຖານ ຫຼື ການໝູນໃຊ້ຄວາມປອດໄພ ດ້ານສະບຽງອາຫານ. ພ້ອມທັງຊຸກຍູ້ສົ່ງເສີມຜູ້ປະກອບການນໍາໃຊ້ເຕັກໂນໂລຊີທີ່ທັນສະໄໜ ແລະ ລະບຽບການ ຄຸ້ມຄອງ ເພື່ອຍົກລະດັບຄວາມປອດໄພ ເຂົ້າໃນການຜະລິດສະບຽງອາຫານໃຫ້ໄດ້ຄຸນນະພາບ.

 ລັດຖະບານເພີ່ມຄວາມເຂັ້ມງວດໃນກົນໄກການຄຸ້ມຄອງ ເຊັ່ນ: ເພີ່ມສະມັດຕະພາບໃນການກໍາຈັດສານພິດ, ສານພິດອັນຕະລາຍຮ້າຍແຮງ, ການປົນເປື້ອນຢາຂ້າແມງໄມ້, ແລະ ສານອື່ນໆ ທີ່ເປັນພິດ. ນອກນັ້ນ, ຍັງຊຸກຍູ້ໃຫ້ ມີການຄົ້ນຄວ້າ ແລະ ນໍາໃຊ້ຜະລິດຕະພັນທົດແທນ ທີ່ບໍ່ມີສານພິດຕົກຄ້າງ ຫຼື ຕົກຄ້າງໃນປະລິມານໜ້ອຍທີ່ສຸດ.

**ມາດຕາ 12**

 ອົງການຈັດຕັ້ງ ຫຼື ບຸກຄົນ ລ້ວນແຕ່ມີສິດຮ້ອງຮຽນບັນຫາ ກ່ຽວກັບປະກົດການທີ່ມີພຶດຕິກໍາຜິດຕໍ່ກົດໝາຍ ວ່າດ້ວຍຄວາມປອດໄພດ້ານສະບຽງອາຫານ. ຂະແໜງການກ່ຽວຂ້ອງຈະອີງຕາມກົດໝາຍດໍາເນີນວຽກງານ ບໍລິຫານ ແລະ ຄຸ້ມຄອງຄວາມປອດໄພດ້ານສະບຽງອາຫານ ເພື່ອຄົ້ນຄວ້າຫາສາເຫດ ຫຼັງຈາກນັ້ນ ສະເໜີຂໍ້ຄິດ ເຫັນກ່ຽວກັບບັນຫາດັ່ງກ່າວ.

**ມາດຕາ 13**

 ອົງການ ຫຼື ບຸກຄົນ ທີ່ມີຜົນງານດີເດັ່ນ ໃນວຽກງານກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພດ້ານສະບຽງອາຫານ ຈະໄດ້ຮັບການຍ້ອງຍໍສັນລະເສີນ ແລະ ໃຫ້ລາງວັນ ຕາມການກໍານົດຂອງກົດໝາຍກ່ຽວຂ້ອງ.

**ພາກທີ II**

**ການທົດສອບ ແລະ ປະເມີນຄວາມສ່ຽງຄວາມປອດໄພດ້ານສະບຽງອາຫານ**

**ມາດຕາ 14**

 ລັດຖະບານ ສ້າງກົນໄກການທົດສອບຄວາມສ່ຽງຕໍ່ຄວາມປອດໄພດ້ານສະບຽງອາຫານ ເພື່ອກວດກາ ຄື: ພະຍາດທີ່ເກີດຈາກສະບຽງອາຫານ, ສະບຽງອາຫານທີ່ປົນເປື້ອນມົນລະພິດ, ແລະ ປັດໃຈອື່ນທີ່ມີອັນຕະລາຍໃນ ສະບຽງອາຫານ.

 ພະແນກສາທາລະນາສຸກ, ພະແນກຄຸ້ມຄອງຄຸນນະພາບ, ພະແນກບໍລິຫານ ແລະ ຄຸ້ມຄອງອາຫານ ແລະ ຢາ, ແລະ ພະແນກກ່ຽວຂ້ອງອື່ນໆ ໃນສະພາແຫ່ງຊາດ ພ້ອມກັນກໍານົດ ແລະ ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດແຜນງານກວດສອບ ຄວາມສ່ຽງຄວາມປອດໄພດ້ານສະບຽງອາຫານແຫ່ງຊາດ.

 ພະແນກບໍລິຫານ ແລະ ຄຸ້ມຄອງ ອາຫານ ແລະ ພະແນກກ່ຽວຂ້ອງອື່ນໆ ໃນສະພາແຫ່ງຊາດ ຫຼັງຈາກທີ່ໄດ້ຮັບຂໍ້ມູນຕໍ່ກັບຄວາມສ່ຽງຄວາມປອດໄພດ້ານສະບຽງອາຫານ ຕ້ອງດໍາເນີນການຢັ້ງຢືນຂໍ້ມູນ ແລະ ລາຍງານຫາ ພະແນກສາທາລະນະສຸກ, ສະພາແຫ່ງຊາດ. ທຸກການລາຍງານຈາກພະແນກກ່ຽວຂ້ອງ ຫຼື ສະຖາບັນການແພດ ພະແນກສາທາລະນະສຸກ, ສະພາແຫ່ງຊາດ ຕ້ອງໃຫ້ຖືວ່າເປັນວຽກງານທີ່ຈໍາເປັນ ແລະ ຮີບດ່ວນຕ້ອງດໍາເນີນການ ກວດສອບ, ວິເຄາະ, ແລະ ຄົ້ນຄວ້າປັບປຸງແຜນງານແກ້ໄຂບັນຄວາມສ່ຽງຕໍ່ຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານແຫ່ງ ຊາດ.

 ພະແນກສາທາລະນະສຸກ, ພະແນກຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ, ພະແນກຄຸ້ມຄອງຄຸນນະພາບ, ແລະ ພະແນກກ່ຽວຂ້ອງອື່ນໆ ຂັ້ນແຂວງ, ເຂດປົກຄອງ ຕົນເອງ, ແລະ ເທດສະບານ ອີງຕາມແຜນການກວດສອບຄວາມສ່ຽງຕໍ່ຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານແຫ່ງຊາດ ແລະ ລະບຽບການພາຍໃນເຂດປົກຄອງຂອງຕົນ ດໍາເນີນການກໍານົດ ແລະ ປັບປຸງວິທີການກວດສອບຄວາມສ່ຽງຕໍ່ຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ແລະ ຕ້ອງບັນທຶກການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ພ້ອມທັງລາຍງານຫາພະແນກສາທາລະນະສຸກ, ສະພາແຫ່ງຊາດ.

**ມາດຕາ 15**

 ອົງການຮັບຜິດຊອບວຽກງານ ດ້ານເຕັກນິກໃນການກວດສອບຄວາມສ່ຽງຕໍ່ຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານຄວນຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຕາມວິທີການ ແລະ ແຜນການກວດສອບຄວາມສ່ຽງຕໍ່ຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ຄື: ຮັບປະກັນຄວາມຖືກຕ້ອງຂອງຜົນການທົດສອບ, ມີຄວາມແມ່ນຢຳສູງ, ແລະ ນໍາສົ່ງຂໍ້ມູນຜົນການວິເຄາະ ແລະ ທົດສອບ.

 ພະນັກງານທົດສອບ ມີສິດເກັບກໍາຂໍ້ມູນ, ເກັບຕົວຢ່າງ, ແລະ ຂໍ້ມູນອື່ນໆ ໃນໂຮງງານຜະລິດ, ຟາມປູກຝັງ ລ້ຽງສັດ ທີ່ຮັບໃຊ້ການບໍລິໂພກ. ການເກັບຕົວຢ່າງ ແມ່ນຕ້ອງຈ່າຍຄ່າຜະລິດຕະພັນຕາມລາຄາທ້ອງຕະຫຼາດ.

**ມາດຕາ 16**

 ຖ້າຜົນການທົດສອບສະບຽງອາຫານ ສະແດງໃຫ້ເຫັນວ່າມີສິ່ງອັນຕະລາຍປົນເປື້ອນມານໍາ ຫ້ອງການສາທາ ລະນະສຸກ ຄວນແຈ້ງ ຫຼື ສະໜອງຂໍ້ມູນດັ່ງກ່າວໃຫ້ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ແລະ ຫ້ອງການກ່ຽວຂ້ອງອື່ນໆ ຮັບຊາບ ພ້ອມທັງລາຍງານສະພາບໃຫ້ອົງການປົກຄອງທ້ອງຖິ່ນຕົນ ແລະ ພະແນກສາ ທາລະນະສຸກຂັ້ນແຂວງ. ພາຍຫຼັງໄດ້ຮັບຂໍ້ມູນດັ່ງກ່າວ ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ແລະ ຫ້ອງການກ່ຽວຂ້ອງອື່ນໆ ຕ້ອງສືບຕໍ່ລົງສໍາຫຼວດ.

**ມາດຕາ 17**

 ລັດຖະບານສ້າງກົນໄກການປະເມີນຄວາມສ່ຽງຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ໂດຍໝູນໃຊ້ວິທີວິທະຍາສາດ, ຂໍ້ມູນການທົດສອບ, ຂໍ້ມູນທາງວິທະຍາສາດ ແລະ ຂໍ້ມູນກ່ຽວຂ້ອງອື່ນໆ ດໍາເນີນການປະເມີນສິ່ງອັນຕະລາຍ ທີ່ປົນເປື້ອນໃນສະບຽງອາຫານ ແລະ ສ່ວນປະສົມຂອງສະບຽງອາຫານ ຄື: ສິ່ງມີຊີວິດ, ວັດຖຸ ແລະ ສານເຄມີ ຕ່າງໆ.

 ພະແນກສາທາລະນະສຸກ, ສະພາແຫ່ງຊາດ ຮັບຜິດຊອບໃນການຈັດຕັ້ງ ແລະ ດໍາເນີນການປະເມີນຄວາມ ສ່ຽງຕໍ່ຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ. ສ້າງຕັ້ງຄະນະຊ່ຽວຊານທີ່ມາຈາກ ແພດສາດ, ກະສິກໍາ, ສະບຽງອາຫານ, ໂພສະນາການ, ຊີວະວິທະຍາ, ສິ່ງແວດລ້ອມ ແລະ ອື່ນໆ ເພື່ອດໍາເນີນການປະເມີນຄວາມສ່ຽງຕໍ່ຄວາມປອດໄພ ສະບຽງອາຫານ.

 ການປະເມີນຄວາມປອດໄພຂອງຢາຂ້າແມງໄມ້, ຫົວອາຫານ, ຢາປົວພະຍາດສັດ, ປຸ໋ຍ, ແລະ ສ່ວນປະ ສົມຂອງຫົວອາຫານ ຄວນປະກອບມີຄະນະຊ່ຽວຊານຮ່ວມດໍາເນີນງານ.

 ຄ່າໃຊ້ຈ່າຍໃນການປະເມີນຄວາມຄວາມສ່ຽງຕໍ່ຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ແມ່ນຫ້າມເກັບເອົານໍາຜູ້ປະກອບການ, ການເກັບຕົວຢ່າງທຸກປະເພດ ແມ່ນຕ້ອງຈ່າຍຄ່າຜະລິດຕະພັນຕາມລາຄາທ້ອງຕະຫຼາດ.

**ມາດຕາ 18**

 ຖ້າມີສະຖານະການດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້ ຄວນດໍາເນີນການປະເມີນຄວາມສ່ຽງຕໍ່ຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ:

1. ຜ່ານການທົດສອບ ຫຼື ໄດ້ຮັບການລາຍງານ ກ່ຽວກັບການປົນເປື້ອນສິ່ງອັນຕະລາຍ ຫຼື ມີຄວາມສ່ຽງຕໍ່ ຄວາມປອດໄພຂອງສະບຽງອາຫານ, ສ່ວນປະກອບຂອງສະບຽງອາຫານ, ແລະ ຜະລິດຕະພັນສະບຽງອາ ຫານອື່ນໆ;
2. ການກໍານົດ ຫຼື ແກ້ໄຂ ດັດຊະນີມາດຕະຖານທາງວິທະຍາສາດ ໃນຂອບເຂດທົ່ວປະເທດ ແມ່ນຕ້ອງດໍາ ເນີນການປະເມີນຄວາມສ່ຽງຕໍ່ຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ຕາມຄວາມຮຽກຮ້ອງຕົວຈິງ.
3. ຕ້ອງດໍາເນີນການປະເມີນຄວາມສ່ຽງສະເພາະແນວພັນ ແລະ ເຂດຈຸດສຸມການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານ;
4. ຕ້ອງການຄາດຄະເນບາງປັດໃຈທີ່ອາດກໍ່ຕົວກາຍເປັນສິ່ງອັນຕະລາຍ;
5. ທົດສອບຄວາມສ່ຽງຕາມ ການຮຽກຮ້ອງຕົວຈິງອື່ນໆ ຂອງພະແນກສາທາລະນະສຸກ, ສະພາແຫ່ງຊາດ.

**ມາດຕາ 19**

 ພະແນກຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ, ພະແນກຄຸ້ມຄອງຄຸນນະພາບ, ແລະ ພະແນກກະສິກໍາ ສະພາແຫ່ງຊາດ ໃນນາມເປັນຜູ້ຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານ ຖ້າເຫັນວ່າຄວນດໍາເນີນການປະເມີນຄວາມສ່ຽງ ແມ່ນໃຫ້ເຮັດໜັງສະເໜີຫາພະແນກສາທາລະນະສຸກ, ສະພາແຫ່ງຊາດ ພ້ອມທັງສະໜອງຂໍ້ມູນຕ່າງໆ ເຊັ່ນ: ທີ່ມາຂອງ ຄວາມສ່ຽງ, ຂໍ້ມູນທົດສອບ, ບົດສະຫຼຸບ, ແລະ ເອກະສານອື່ນໆ. ພະແນກສາທາລະນະສຸກ, ສະພາແຫ່ງຊາດ ຈະ ດໍາເນີນການປະເມີນຄວາມສ່ຽງຕໍ່ຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ຕາມກໍລະນີທີ່ກໍານົດໃນມາດຕາ 18 ຂອງກົດໝາຍສະບັບນີ້ ພ້ອມທັງລາຍງານຜົນການປະເມີນຄວາມສ່ຽງ ໃຫ້ຂະແໜງການກ່ຽວຂ້ອງໃນສະພາແຫ່ງຊາດຮັບຊາບ.

**ມາດຕາ 20**

 ຫ້ອງການສາທາລະນະສຸກ ແລະ ຫ້ອງການກະສິກໍາ ຂັ້ນເມືອງ ແລະ ຂັ້ນແຂວງຄວນແລກປ່ຽນຂໍ້ມູນເຊິ່ງກັນແລະ ກັນ ກ່ຽວກັບຂໍ້ມູນຜົນການທົດສອບຄວາມສ່ຽງຕໍ່ຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ.

 ພະແນກສາທາລະນະສຸກ ແລະ ພະແນກກະສິກໍາ ສະພາແຫ່ງຊາດ ຄວນຮີບຮ້ອນແຈ້ງຂໍ້ມູນໃຫ້ກັນ ແລະ ກັນ ຢ່າງທັນການ ກ່ຽວກັບຂໍ້ມູນຜົນຂອງການປະເມີນຄວາມສ່ຽງຕໍ່ຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ.

**ມາດຕາ 21**

 ການກໍານົດ ແລະ ແກ້ໄຂ ມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພ ຕ້ອງຜ່ານຂະບວນການທົດສອບທາງວິທະຍາສາດ ໃນການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ.

 ຜົນການປະເມີນຄວາມສ່ຽງສະບຽງອາຫານ, ສ່ວນປະສົມສະບຽງອາຫານ, ແລະ ຜະລິດຕະພັນສະບຽງອາຫານອື່ນໆ ຖ້າຫາກອອກມາບໍ່ປອດໄພ ພະແນກຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານສະບຽງອາຫານ ແລະ ຜະລິດຕະພັນກະສິກໍາ ແລະ ພະແນກຄຸ້ມຄອງຄຸນນະພາບ ສະພາແຫ່ງຊາດ ຄວນແຈ້ງໃຫ້ສັງຄົມຮັບຊາບ, ຫ້າມຊົມໃຊ້ ຫຼື ບໍລິໂພກສິນຄ້າດັ່ງກ່າວ ຕາມພາແລະບົດບາດຂອງຕົນ ພ້ອມທັງອອກມາດຕະການໃຫ້ຜູ້ປະກອບການຢຸດການຜະລິດສິນຄ້າດັ່ງກ່າວ. ຖ້າຈໍາເປັນ ຕ້ອງກໍານົດ ຫຼື ແກ້ໄຂ ມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພໃນຂອບເຂດທົ່ວປະເທດຄືນໃໝ່ ແມ່ນເປັນໜ້າທີ່ຂອງພະແນກສາທາລະນະສຸກ ສົມທົບກັບພະແນກຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ຮ່ວມກັນກໍານົດ ແລະ ແກ້ໄຂ.

**ມາດຕາ 22**

 ພະແນກຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານສະບຽງອາຫານ ແລະ ຜະລິດຕະພັນກະສິກໍາ ແລະ ພະແນກກ່ຽວຂ້ອງອື່ນໆ ຄວນສົມທົບກັນ ດໍາເນີນການວິເຄາະໂດຍສັງລວມສະພາບຄວາມປອດໄພດ້ານສະບຽງອາຫານ ໂດຍການເກັບກໍາເອົາຜົນການປະເມີນຄວາມສ່ຽງ ແລະ ຂໍ້ມູນການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານຄວາມປອດໄພ. ສໍາລັບຜົນການວິເຄາະໂດຍລວມ ຫາກພົບວ່າມີລະດັບຄວາມສ່ຽງສູງຕໍ່ຄວາມປອດໄພ ພະແນກຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານສະບຽງອາຫານ ແລະ ຜະລິດຕະພັນກະສິກໍາ ຕ້ອງດໍາເນີນການແຈ້ງເຕືອນໃຫ້ທັນການ ພ້ອມທັງເປີດເຜີຍຂໍ້ມູນສູ່ສັງຄົມຮັບຮູ້.

**ມາດຕາ 23**

 ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ແລະ ຫ້ອງການກ່ຽວຂ້ອງອື່ນໆ, ຄະນະຊ່ຽວຊານ ແລະ ອົງການເຕັກນິກ ຄວນໝູນໃຊ້ວິທະຍາສາດ, ພາວະວິໄສ, ວ່ອງໄວ, ແລະ ມີຫຼັກການທີ່ໂປ່ງໃສ. ຜູ້ປະກອບການຜະລິດສະບຽງອາຫານ, ອົງການກວດກາສະບຽງອາຫານ, ອົງການອອກໃບຢັ້ງຢືນ, ສະມາຄົມວິສາຫະກິດສະບຽງອາຫານ, ສະມາຄົມຜູ້ບໍລິໂພກ, ແລະ ສື່ມວນຊົນຕ່າງໆ ຄວນມີການປະສານງານ ແລະ ແລກປ່ຽນຂໍ້ມູນຂ່າວສານ ກ່ຽວກັບ ການປະເມີນຄວາມສ່ຽວຕໍ່ຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ແລະ ຂໍ້ມູນກ່ຽວກັບການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານ ຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ.

**ພາກທີ III**

**ມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ**

**ມາດຕາ 24**

 ການກໍານົດມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ຄວນຮັບປະກັນໄດ້ຄວາມປອດໄພຕໍ່ສຸຂະພາບ ຂອງສາທາລະນະຊົນ, ໝູນໃຊ້ວິທະສາດທີ່ເໝາະສົມ ແລະ ເຊື່ອຖືໄດ້.

**ມາດຕາ 25**

 ມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານທີ່ໄດ້ກໍານົດມີຜົນບັງຄັບໃຊ້. ນອກຈາກທີ່ບໍ່ໄດ້ກໍານົດໃນມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ແມ່ນຫ້າມກໍານົດຂໍ້ບັງຄັບໃຊ້ອື່ນໆຢ່າງເດັດຂາດ.

**ມາດຕາ 26**

 ມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ຄວນປະກອບມີບັນດາປັດໃຈ ດັ່ງລຸ່ມນີ້:

1. ສະບຽງອາຫານ, ອາຫານເສີມ, ເຊື້ອພະຍາດຈຸລິນຊີໃນຜະລິດຕະພັນສະບຽງອາຫານ, ປົນເປື້ອນຢາຂ້າແມງໄມ້, ປົນເປື້ອນຢາປົວພະຍາດສັດ, ສິ່ງມີຊີວິດທີ່ເປັນພິດ, ໂລຫະໜັກ, ວັດຖຸປົນເປື້ອນ, ແລະ ການກໍານົດມວນສານວັດຖຸທີ່ເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ສຸຂະພາບຄົນ;
2. ສາຍພັນໃນສ່ວນປະສົມຂອງອາຫານເສີມ, ຂອບເຂດການຊົມໃຊ້, ແລະ ປະລິມານຊົມໃຊ້;
3. ການກໍານົດສ່ວນປະສົມຂອງທາດບໍາລຸງຕົ້ນຕໍ ແລະ ສໍາຮອງ ທີ່ມີຈຸດປະສົງສະໜອງສະບຽງອາຫານໃຫ້ໂຮງ ຮຽນອະນຸບານ ຫຼື ສະເພາະກຸ່ມຄົນໃດໜຶ່ງ;
4. ຄວາມສະອາດ, ທາດບໍາລຸງ, ແລະ ສະບຽງອາຫານ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບກາໝາຍ, ເຄື່ອງໝາຍ, ແລະ ປື້ມຄູ່ມື;
5. ຮຽກຮ້ອງໃຫ້ມີຄວາມສະອາດ ໃນຂະບວນການຜະລິດສະບຽງອາຫານເພື່ອຈໍາໜ່າຍ;
6. ຮຽກຮ້ອງໃຫ້ມີຄຸນນະພາບ ກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ;
7. ລະບຽບການ ແລະ ວິທີການກວດກາສະບຽງອາຫານ ກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ;
8. ການກໍານົດຄ່າມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານອື່ນໆ.

**ມາດຕາ 27**

 ຄ່າມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານແຫ່ງຊາດ ແມ່ນພະແນກສາທາລະນະສຸກ ແລະ ພະແນກຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ, ສະພາແຫ່ງຊາດ ຮ່ວມກັນກໍານົດ ແລະ ປະກາດໃຊ້. ພະແນກຫັນເປັນ ມາດຕະຖານ, ສະພາແຫ່ງຊາດ ສະໜອງລະຫັດຄ່າມາດຕະຖານແຫ່ງຊາດ.

 ລະບຽບການ, ວິທີການກວດກາ, ແລະ ກໍານົດຄ່າມາດຕະຖານ ທີ່ສະບຽງອາຫານປົນເປື້ອນຢາຂ້າແມງໄມ້ ແລະ ຢາປົວພະຍາດສັດ ແມ່ນພາລະບົດບາດຂອງພະແນກສາທາລະນະສຸກ, ພະແນກກະສິກໍາ, ພະແນກຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ; ສະພາແຫ່ງຊາດ ຮ່ວມກັນຄົ້ນຄວ້າກໍານົດ.

 ລະບຽບການກວດກາໂຮງຂ້າສັດ ແມ່ນພາລະບົດບາດຂອງພະແນກກະສິກໍາ ແລະ ພະແນກສາທາລະນະສຸກ ເປັນຜູ້ຄົ້ນຄວ້າກໍານົດ.

**ມາດຕາ 28**

 ການກໍານົດຄ່າມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານແຫ່ງຊາດ ຄວນອີງຕາມຜົນການປະເມີນຄວາມສ່ຽງຕໍ່ຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ແລະ ພິຈາລະນາຢ່າງເລິກເຊິ່ງຕໍ່ກັບຜົນການປະເມີນຄວາມສ່ຽງ ຕໍ່ກັບຄວາມປອດໄພຜະລິດຕະພັນສະບຽງອາຫານ ປະສົມປະສານກັບຂໍ້ມູນກ່ຽວກັບການກໍານົດຄ່າມາດຕະຖານຂອງສາກົນ ແລະ ຜົນການປະເມີນຄວາມສ່ຽງຕໍ່ຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານຂອງສາກົນ ແລ້ວຈຶ່ງສ້າງຮ່າງຄ່າມາດຕະຖານແຫ່ງຊາດ ແລະ ປະກາດ, ເຜີຍແຜ່ ໃຫ້ສັງຄົມ, ຜູ້ປະກອບການ, ຜູ້ບໍລິໂພກ, ຂະແໜງການຕ່າງໆ ປະກອບຄໍາເຫັນ.

 ຄ່າມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານແຫ່ງຊາດ ຄວນຜ່ານການອະນຸມັດຂອງຄະນະພິຈາລະນາ ມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານແຫ່ງຊາດ ທີ່ພະແນກສາທາລະນະສຸກ, ສະພາແຫ່ງຊາດ ສ້າງຕັ້ງຂຶ້ນ. ຄະນະພິຈາລະນາມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານແຫ່ງຊາດ ປະກອບມີຊ່ຽວຊານຈາກຂະແໜງແພດ ສາດ, ກະສິກໍາ, ສະບຽງອາຫານ, ໂພສະນາການ, ຊີວະວິທະຍາ, ສິ່ງແວດລ້ອມ, ແລະ ຂະແໜງອື່ນໆ ພ້ອມກັນນັ້ນກໍຄວນມີພະແນກຕ່າງໆ ຂອງສະພາແຫ່ງຊາດ, ສະມາຄົມອຸດສາຫະກໍາສະບຽງອາຫານ, ແລະ ຜູ້ຕາງໜ້າສະມາຄົມຜູ້ ບໍລິໂພກ ຮ່ວມກັນກວດກາຮ່າງ ຫຼື ກໍານົດຄ່າມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພ ໃຫ້ມີລັກສະນະວິທະຍາດ ແລະ ລັກສະນະ ການຊົມໃຊ້.

**ມາດຕາ 29**

 ສໍາລັບຜະລິດຕະພັນອາຫານທີ່ເປັນເອກະລັກຂອງທ້ອງຖິ່ນ ທີ່ບໍ່ໄດ້ກໍານົດໄວ້ໃນຄ່າມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານແຫ່ງຊາດ ຢູ່ແຂວງ, ເຂດປົກຄອງຕົນເອງ, ແລະ ເທດສະບານ ແມ່ນມອບໃຫ້ພະແນກສາທາລະນະສຸກເຂດນັ້ນກໍານົດຄ່າມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ແລະ ລາຍງານຫາພະແນກສາທາລະນະສຸກ, ສະພາແຫ່ງຊາດ ສໍາເນົາໄວ້. ຖ້າວ່າໄດ້ກໍານົດໄວ້ໃນຄ່າມາດຕະຖານແຫ່ງຊາດແລ້ວ ແມ່ນໃຫ້ເຂດປົກຄອງ ທ້ອງຖິ່ນຍົກເລີກຄ່າມາດຕະຖານທີ່ຕົນກໍານົດ.

**ມາດຕາ 30**

 ລັດຖະບານຊຸກຍູ້ສົ່ງເສີມພາກສ່ວນອຸດສະກໍາຜະລິດສະບຽງອາຫານ ປະຕິບັດຢ່າງເຂັ້ມງວດ ຕາມການກໍານົດຄ່າມາດຕະຖານແຫ່ງຊາດ, ຄ່າມາດຕະຖານທ້ອງຖິ່ນ, ແລະ ຄ່າມາດຕະຖານຂອງຜູ້ປະກອບການເອງ ໂດຍຜ່ານການທົດລອງຊົມໃຊ້ພາຍໃນບໍລິສັດ ຫຼັງຈາກນັ້ນ ໃຫ້ລາຍງານຫາຫ້ອງການສາທາລະນະສຸກຂັ້ນແຂວງ, ເຂດປົກຄອງຕົນເອງ, ແລະ ເທດສະບານ ເພື່ອສໍາເນົາໄວ້.

**ມາດຕາ 31**

 ຫ້ອງການສາທາລະນະສຸກຂັ້ນແຂວງ ຄວນມີການເຜີຍແຜ່ຄ່າມາດຕະຖານແຫ່ງຊາດ, ຄ່າມາດຕະຖານທ້ອງ ຖິ່ນ, ແລະ ຄ່າມາດຕະຖານຂອງຜູ້ປະກອບການເອງ ທີ່ໄດ້ປະກາດໃຊ້ແລ້ວ ລົງໃນເວັບໄຊ໌ ໃຫ້ສັງຄົມສາມາດອ່ານ ແລະ ດາໂຫຼດ ໂດຍບໍ່ເສ່ຍຄ່າໃຊ້ຈ່າຍ.

 ຖ້າຫາກມີບັນຫາໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຕາມຄ່າມາດຕະຖານທີ່ໄດ້ກໍານົດ ຫ້ອງການສາທາລະນະສຸກ ແລະ ຫ້ອງ ການກ່ຽວຂ້ອງອື່ນໆ ຕ້ອງຊ່ວຍອະທິບາຍ ແລະ ແນະນໍາ ໃຫ້ລະອຽດຢ່າງທັນການ.

**ມາດຕາ 32**

 ຫ້ອງການສາທາລະນະສຸກ, ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ, ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງຄຸນນະ ພາບ, ແລະ ຫ້ອງການກະສິກໍາຂັ້ນຕ່າງໆ ຄວນມີກົນໄກປະສານສົມທົບກັນຕາມພາລະບົດບາດ ເພື່ອຕິດຕາມ ແລະ ປະເມີນສະພາບການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຄ່າມາດຕະຖານແຫ່ງຊາດ ແລະ ຄ່າມາດຕະຖານທ້ອງຖິ່ນ. ຜົນຂອງການຕິດ ຕາມ ແລະ ການປະເມີນ ຈະກາຍເປັນບ່ອນອີງ ຫຼື ຂໍ້ມູນໃຫ້ແກ່ການແກ້ໄຂຄ່າມາດຕະຖານ.

 ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ, ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງຄຸນນະພາບ, ແລະ ຫ້ອງການກະສິກໍາຂັ້ນຕ່າງໆ ຕ້ອງເກັບກໍາ ແລະ ສັງລວມບັນຫາຕ່າງໆ ໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ຫຼັງຈາກນັ້ນໃຫ້ລາຍງານຫາຫ້ອງ ການສາທາລະນະສຸກພາຍໃນທ້ອງຖິ່ນຕົນ ໃຫ້ທັນການ.

ຜູ້ປະກອບການຜະລິດສະບຽງອາຫານ ແລະ ສະມາຄົມຜະລິດສະບຽງອາຫານ ໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຄ່າ ມາດຕະຖານຕົວຈິງ ຖ້າພົບເຫັນບັນຫາເຊື່ອງຊ້ອນ ແມ່ນຕ້ອງລາຍງານຫາຫ້ອງການສາທາລະນະສຸກໂດຍດ່ວນ.

**ພາກທີ IV**

**ການດໍາເນີນທຸລະກິດຜະລິດສະບຽງອາຫານ**

**ໜວດທີ I**

**ຫຼັກການລວມ**

**ມາດຕາ 33** ການດໍາເນີນທຸລະກິດຜະລິດສະບຽງອາຫານ ຄວນໃຫ້ສອດຄ່ອງຕາມມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະ ບຽງອາຫານ ແລະ ສອດຄ່ອງຕາມເງື່ອນໄຂ ລຸ່ມນີ້:

1. ຄວນເອົາໃຈໃສ່ຈັດການວັດຖຸດິບ, ການແປຮູບ, ການຫຸ້ມຫໍ່, ສະຖານທີ່ເກັບມ້ຽນ, ແລະ ແວດລ້ອມອ້ອມຂ້າງໂຮງງານ ຮັກສາຄວນສະອາດ ແລະ ຕ້ອງຕັ້ງຫ່າງຈາກເຂດທີ່ມີສານພິດ ຫຼື ສານອັນຕະລາຍ ຕາມໄລຍະຫ່າງທີ່ໄດ້ກໍານົດໄວ້;
2. ປະລິມານການຜະລິດ ຄວນໃຫ້ສອດຄ່ອງກັບກໍາລັງການຜະລິດຂອງເຄື່ອງຈັກ ແລະ ສະຖານທີ່ ພ້ອມທັງມີ ມາດຕະການໃນການທໍາລາຍສານພິດ, ມີຊຸດປ້ອງກັນອະນາໄມ, ມີລະບົບລ້າງທີ່ທັນສະໄໜ, ມີລະບົບແສງ ສະຫວ່າງທີ່ເໝາະສົມ, ມີລະບົບລະບາຍອາກາດທີ່ດີ, ປ້ອງກັນການບູດເໜົ່າ, ປ້ອງກັນຝຸ່ນຈັບ, ປ້ອງກັນ ແມງວັນ, ປ້ອງກັນໜູ, ປ້ອງກັນແມງໄມ້, ກໍາຈັດນໍ້າເປື້ອນ, ມີການຈັດການຂີ້ເຫຍື້ອເປັນລະບົບ, ບູລະນະ ຮັກສາເຄື່ອງຈັກ, ແລະ ສະຖານທີ່ການຜະລິດຕ້ອງສະອາດສະອ່າງ;
3. ພະນັກງານວິຊາການ ແລະ ພະນັກງານບໍລິຫານຄວນມີວິຊາສະເພາະ ແລະ ຊ່ຽວຊານ ຄວາມປອດໄພດ້ານ ສະບຽງອາຫານ ນອກນັ້ນຕ້ອງມີກົດລະບຽບ ແລະ ລະບຽບການພາຍໃນ ເພື່ອຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພ ສະບຽງອາຫານ;
4. ມີພື້ນຖານເຄື່ອງຈັກ ແລະ ຂະບວນການຜະລິດທີ່ເໝາະສົມ ເຊັ່ນ: ຫ້າມບໍ່ໃຫ້ລໍຖ້າປຸງແຕ່ງອາຫານ ແລະ ຕ້ອງເດີນສາຍການຜະລິດໂດຍກົງ, ປ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ວັດຖຸດິບ ແລະ ຜະລິດຕະພັນສໍາເລັດຮູບ ປົນເປກັນ, ແລະ ຫຼີກລ້ຽງບໍ່ໃຫ້ຜະລິດຕະພັນເຂົ້າໃກ້ວັດຖຸອັນຕະລາຍ ຫຼື ບໍ່ສະອາດ;
5. ພາຊະນະບັນຈຸອາຫານ ແລະ ເຄື່ອງດື່ມ ກ່ອນການບັນຈຸລົງ ແມ່ນຕ້ອງລ້າງໃຫ້ສະອາດ, ຂ້າເຊື້ອ, ຮັກສາ ຄວາມສະອາດໄວ້. ໝໍ້ແກງ ຫຼື ອຸປະກອນປຸງແຕ່ງອາຫານຕ່າງໆ ຫຼັງຈາກປຸງແຕ່ງອາຫານແລ້ວ ຕ້ອງລ້າງ ຫຼື ອະນາໄມໃຫ້ສະອາດ ແລະ ເກັບມ້ຽນບ່ອນສະອາດ;
6. ສະຖານທີ່ເກັບມ້ຽນ, ການຂົນສົ່ງ, ແລະ ພາຊະນະທີ່ຈະບັນຈຸສະບຽງອາຫານ ລວມທັງເຄື່ອງຈັກ ແລະ ອຸ ປະກອນຄວນປອດໄພ, ບໍ່ມີອັນຕະລາຍ, ມີຫຼັກອະນາໄມ, ຫ້າມເຮັດສະບຽງອາຫານປົນເປື້ອນ, ຮັບປະກັນ ເງື່ອນໄຂດ້ານອຸນະພູມ, ແລະ ເງື່ອນໄຂສະເພາະອື່ນໆ. ຫ້າມເອົາສະບຽງອາຫານບັນຈຸ, ເກັບມ້ຽນ, ຂົນສົ່ງ ປົນເປກັບສານພິດ ແລະ ສິ່ງອັນຕະລາຍອື່ນໆ;
7. ຄວນນໍາໃຊ້ພາຊະນະບັນຈຸອາຫານທີ່ປອດຈາກສານພິດ, ວັດສະດຸຫຸ້ມຫໍ່ ຫຼື ຖ້ວຍບ່ວງ ແລະ ຈອກ ຕ້ອງມີຄວາມສະອາດ ຖືກຫຼັກອະນາໄມ;
8. ພະນັກງານຜະລິດສະບຽງອາຫານຕ້ອງມີອະນາໄມ ເຊັ່ນ: ລ້າງມືໃຫ້ສະອາດ, ຕ້ອງນຸ່ງຊຸດແບບຟອມຂອງ ໂຮງງານ, ໃສ່ໝວກ, ແລະ ອື່ນໆ. ໃນຂອດຈໍາໜ່າຍຜະລິດຕະພັນທີ່ຍັງບໍ່ຫຸ້ມຫໍ່ ແມ່ນຕ້ອງນໍາໃຊ້ພາຊະນະ ບັນຈຸ, ອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງມືທີ່ລ້າງສະອາດແລ້ວ ປອດຈາກສານພິດອັນຕະລາຍ;
9. ຄວນໃຊ້ນໍ້າສະອາດທີ່ໄດ້ມາດຕະຖານແຫ່ງຊາດ ເຂົ້າໃນການປຸງແຕ່ງ ຫຼື ຜະລິດສະບຽງອາຫານ;
10. ຄວນນໍາໃຊ້ນໍ້າຢາລ້າງຈານທີ່ບໍ່ມີອັນຕະລາຍ ຫຼື ເປັນພິດຕໍ່ສຸຂະພາບຄົນ;
11. ຄວນສອດຄ່ອງກັບລະບຽບການ ແລະ ກົດໝາຍ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງອື່ນໆ.

 ຜູ້ທີ່ບໍ່ໄດ້ເຂົ້າຮ່ວມການຜະລິດໂດຍກົງ ແຕ່ຮັບຜິດຊອບການເກັບມ້ຽນ ແລະ ການຂົນສົ່ງ ຄວນຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຕາມທີ່ໄດ້ກໍານົດໄວ້ໃນຂໍ້ 06 ຂອງມາດຕານີ້.

**ມາດຕາ 34**

 ຫ້າມດໍາເນີນການຜະລິດສະບຽງອາການ, ອາຫານເສີມ, ແລະ ຜະລິດຕະພັນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບສະບຽງອາຫານ ດັ່ງລູ່ມນີ້:

1. ນໍາໃຊ້ວັດສະຖຸດິບທີ່ບໍ່ແມ່ນສະບຽງອາຫານ ເຂົ້າໃນການຜະລິດສະບຽງອາຫານ ຫຼື ອາຫານເສີມ. ນອກຈາກ ນັ້ນ, ຫ້າມນໍາໃຊ້ທາດເຄມີ, ວັດຖຸເຄມີ, ສິ່ງອັນຕະລາຍອື່ນໆ, ແລະ ວັດສະຖຸດິບທີ່ເປັນສິ່ງເສດເຫຼືອ ທີ່ອາດເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ສຸຂະພາບຄົນ;
2. ຈຸລິນຊີທີ່ເປັນເຊື້ອພະຍາດ, ຢາຂ້າແມງໄມ້, ຢາປົວພະຍາດສັດ, ຊີວະພືດເປັນພິດ, ໂລຫະໜັກ, ແລະ ສານປົນເປື້ອນອື່ນໆ ທີ່ເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ສຸຂະພາບຄົນ ເຈືອປົນໃນສະບຽງອາຫານເກີນປະລິມານ ແລະ ມາດຕະຖານທີ່ໄດ້ກໍານົດ ເຂົ້າໃນການຜະລິດສະບຽງອາຫານ, ອາຫານເສີມ, ແລະ ຜະລິດຕະພັນກ່ຽວກັບສະ ບຽງອາຫານ;
3. ຫ້າມນໍາໃຊ້ວັດຖຸດີບທີ່ກາຍກໍານົດ;
4. ຫ້າມນໍາໃຊ້ຜະລິດຕະພັນອາຫານເສີມເກີນຂອບເຂດ ແລະ ເກີນປະລິມານ;
5. ສ່ວນປະສົມຂອງອາຫານເສີມ ທີ່ບໍ່ໄດ້ມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ຫ້າມສະໜອງໃຫ້ເດັກ ເກີດໃໝ່, ໂຮງຮຽນອານຸບານ, ແລະ ໂຮງຮຽນມັດທະຍົມ;
6. ອາຫານບູດເໜົ່າ, ນໍ້າມັນເປື້ອນເປິະ, ເກີດມີໄຄ ແລະ ເປັນໜອນ, ເປິະເປື້ອນ, ເຈືອປົນວັດຖຸແປກປະຫຼາດ, ປອມແປງ ແລະ ປົນເປ ຫຼື ຜະລິດຕະພັນສະບຽງອາຫານທີ່ຜິດປົກກະຕິ ຫຼື ຕ່າງຈາກເດີມຫຼາຍ;
7. ເນື້ອສັດປະເພດຕ່າງໆ ທີ່ຕາຍຍ້ອນເປັນພະຍາດ, ຖືດພິດ, ແລະ ຕາຍບໍ່ໂດຍບໍ່ຮູ້ສາຍເຫດ;
8. ເນື້ອສັດປະເພດຕ່າງໆ ແລະ ຜະລິດຕະພັນເນື້ອສັດ ທີ່ບໍ່ຜ່ານການກວດກາ ແລະ ກັກກັນຢ່າງຖືກຕ້ອງ ຫຼື ມີການກວດກາ ແລະ ກັກກັນ ແຕ່ບໍ່ໄດ້ມາດຕະຖານທີ່ກໍານົດ;
9. ພາຊະນະບັນຈຸ, ວັດສະດຸບັນຈຸ, ພາຫະນະຂົນສົ່ງ, ແລະ ອຸປະກອນອື່ນໆ ທີ່ປົນເປື້ອນເສດອາຫານ ຫຼື ເສດ ອາຫານເສີມ;
10. ປ້າຍບອກວັນເດືອນປີຜະລິດບໍ່ກົງກັບວັນເດືອນປີຜະລິດຕົວຈິງ, ວັນເດືອນປີໝົດອາຍຸຄຸນພາບທີ່ກໍານົດ, ແລະ ຜະລິດຕະພັນອາຫານເສີມ;
11. ບໍ່ມີເຄື່ອງໝາຍສິນຄ້າໃນວັດສະດຸຫຸ້ມຫໍ່;
12. ລັດຖະບານອອກແຈ້ງການໃຫ້ຢຸດການຜະລິດໃນກໍລະນີພິເສດ ເພື່ອປ້ອງພະຍາດລະບາດ;
13. ບໍ່ສອດຄ່ອງຕາມລະບຽບກົດໝາຍອື່ນໆ ຫຼື ບໍ່ຖືກຕ້ອງຕາມມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ, ຜະລິດຕະພັນອາຫານເສີມ, ແລະ ຜະລິດຕະພັນກ່ຽວກັບສະບຽງອາຫານ ທີ່ກໍານົດໄວ້.

**ມາດຕາ 35**

 ລັດຖະບານສ້າງລະບອບການອອກອະນຸຍາດ ໃນການດໍາເນີນທຸລະກິດຜະລິດສະບຽງອາຫານ. ເລີ່ມຈາກການຜະລິດ, ການຈໍາໜ່າຍ, ແລະ ການບໍລິການຮ້ານອາຫານ ກ່ຽວກັບສະບຽງອາຫານ ຄວນໄດ້ຮັບໃບອະນຸຍາດ ຕາມລະບຽບກົດໝາຍ. ແຕ່ວ່າ, ການຈໍາໜ່າຍຜະລິດຕະພັນກະສິກໍາ ບໍ່ຈໍາເປັນຕ້ອງມີໃບອະນຸຍາດ.

 ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນ ຄວນອີງຕາມກົດໝາຍ ວ່າດ້ວຍ ການອອກໃບອະນຸຍາດແຫ່ງຊາດທີ່ກໍານົດໄວ້ ແລະ ອີງຕາມການກໍານົດໄວ້ໃນ ມາດຕາ 33, ຂໍ້ທີ 01 ຫາ 04 ກ່ຽວກັບ ເງື່ອນໄຂເອກະສານຄັດຕິດຕ່າງໆ ດໍາເນີນການກວດສອບເອກະສານຂໍດໍາເນີນທຸລະກິດ ແລະ ຖ້າຈໍາເປັນແມ່ນຕ້ອງ ລົງສໍາຫຼວດສະຖານທີ່ຜະລິດຕົວຈິງ. ສໍາລັບເອກະສານຂໍດໍາເນີນທຸລະກິດໃດ ສອດຄ່ອງຕາມເງື່ອນໄຂທີ່ໄດ້ກໍານົດ ແມ່ນອອກໃບອະນຸຍາດໃຫ້ ແຕ່ຖ້າບໍ່ຖືກຕ້ອງ ແລະ ສອດຄ່ອງຕາມເງື່ອນໄຂທີ່ກໍານົດ ແມ່ນຫ້າມອອກໃບອະນຸ ຍາດ.

**ມາດຕາ 36**

 ການຜະລິດ ແລະ ການປຸງແຕ່ງສະບຽງອາຫານຂະໜາດນ້ອຍ ຫຼື ຜູ້ສະໜອງ ແລະ ເຄື່ອນໄຫວດໍາເນີນທຸລະກິດຜະລິດສະບຽງອາຫານ ຄວນຈັດຕັ້ງປະຕິບັດໃຫ້ສອດຄ່ອງກັບກົດໝາຍສະບັບນີ້ ແລະ ຂະໜາດທຸລະກິດການຜະລິດ. ນອກນັ້ນ, ຍັງຕ້ອງໄດ້ຜ່ານເງື່ອນໄຂຄວາມປອດໄພດ້ານສະບຽງອາຫານທີ່ກໍານົດ, ຮັບປະກັນດ້ານສຸຂານາໄມສະຖານທີ່ການຜະລິດ ເຊັ່ນ: ປອດສານພິດ, ບໍ່ມີສິ່ງອັນຕະລາຍ ແລະ ວັດຖຸອັນຕະລາຍອື່ນໆ. ອົງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ຄວນເພີ່ມທະວີວຽກງານຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານ.

 ອົງການປົກຄອງທ້ອງຖິ່ນ ຄວນເພີ່ມຂີດຄວາມສາມາດໃນການບໍລິການ, ສ້າງແຜນການລວມ, ສ້າງສິ່ງແວດ ລ້ອມທຸລະກິດການຜະລິດທີ່ດີ, ຊຸກຍູ້ສົ່ງເສີມການຫັນເປັນທັນສະໄໝເຂົ້າໃນການດໍາເນີນການຜະລິດ, ສ້າງສູນ ການຄ້າ, ຕະຫຼາດທົ່ວໄປ, ຕະຫຼາດນັດ ຫຼື ກໍານົດເຂດການດໍາເນີນທຸລະກິດຊົ່ວຄາວ ຫຼື ກໍານົດເປັນໄລຍະ ເພື່ອຄຸ້ມ ຄອງ ແລະ ອໍານວຍຄວາມສະດວກໃຫ້ ຜູ້ປະກອບການໃນຂົງເຂດການຜະລິດ ແລະ ປຸງແຕ່ງສະບຽງອາຫານຂະໜາດນ້ອຍ ຫຼື ຜູ້ສະໜອງສະບຽງອາຫານ.

 ມາດຕະການ ຫຼື ແນວທາງ ໃນການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານຜູ້ປະກອບການໃນຂົງເຂດການຜະລິດ ແລະ ປຸງ ແຕ່ງສະບຽງອາຫານຂະໜາດນ້ອຍ ຫຼື ຜູ້ສະໜອງສະບຽງອາຫານ ແມ່ນຂື້ນກັບອົງການປົກຄອງຂັ້ນແຂວງ, ເຂດ ປົກຄອງຕົນເອງ, ແລະ ເທດສະບານເມືອງ ອື່ນໆ.

**ມາດຕາ 37**

 ໃນກໍລະນີຈະນໍາໃຊ້ວັດຖຸດິບໃໝ່ເຂົ້າໃນການຜະລິດສະບຽງອາຫານ, ຜະລິດຕະພັນອາຫານເສີມ, ແລະ ຜະ ລິດຕະພັນກ່ຽວກັບອາຫານອື່ນໆ ແມ່ນຕ້ອງຢື່ນເອກະສານ ກ່ຽວກັບໃບຢັ້ງຢືນການປະເມີນຄວາມປອດໄພຕ່າງໆ ຂອງວັດຖຸດິບນໍາພະແນກສາທາລະນະສຸກ, ສະພາແຫ່ງຊາດ. ພະແນກສາທາລະນະສຸກ ປະຈຳສະພາແຫ່ງຊາດ ຕ້ອງຈັດຕັ້ງຄະນະລົງກວດກາພາຍໃນ 20 ວັນ ນັບແຕ່ມື້ໄດ້ຮັບໃບຄຳຮ້ອງ. ຖ້າຜົນການກວດກາໄດ້ຕາມມາດຖານ ທີ່ກໍານົດ ແມ່ນອະນຸຍາດອອກໃບຢັ້ງຢືນພ້ອມທັງແຈ້ງໃຫ້ຜູ້ຮ້ອງຂໍ ແຕ່ຖ້າບໍ່ໄດ້ຕາມມາດຖານທີ່ກໍານົດ ແມ່ນບໍ່ໃຫ້ ອອກອະນຸຍາດ ພ້ອມທັງຊີ້ແຈງເຫດຜົນ.

**ມາດຕາ 28**

 ການຜະລິດສະບຽງອາຫານທຸກປະເພດ ແມ່ນບໍ່ອະນຸຍາດໃຫ້ປະສົມປະເພດຢາຫຼວງທຸກປະເພດ ແຕ່ເອົາ ປະເພດຢາພື້ນເມື່ອງເປັນສ່ວນປະສົມໃນການຜະລິດສະບຽງອາຫານໄດ້ ຕາມຕໍາລາໂບຮານຈີນທີ່ສືບທອດກັນມາ. ສໍາລັບລາຍການບັນຊີຢາພື້ນເມື່ອງທີ່ສາມາດເອົາມາເປັນສ່ວນປະສົມຂອງການຜະລິດສະບຽງອາຫານນັ້ນ ໃຫ້ພະ ແນກສາທາລະນະສຸກສົມທົບກັບພະແນກຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ເປັນຜູ້ກໍານົດ ແລະ ປະກາດ ໃຊ້.

**ມາດຕາ 29**

 ການຜະລິດອາຫານເສີມ ແມ່ນຕ້ອງໄດ້ຂໍອະນຸຍາດຈາກລັດຖະບານ. ການຜະລິດອາຫານເສີມ ຕ້ອງມີສະຖານທີ່ ແລະ ໂຮງງານ, ເຄື່ອງຈັກຜະລິດ, ອຸປະກອນການຜະລິດ, ພະນັກງານວິຊາການ, ແລະ ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງ. ພ້ອມນັ້ນ, ໃຫ້ອີງຕາມຂັ້ນຕອນທີ່ໄດ້ກໍານົດໄວ້ໃນມາດຕາ 35 ຂໍ້ 02 ເພື່ອສະເໜີເອົາໃບຢັ້ງຢືນການຜະລິດອາຫານເສີມ.

 ການຜະລິດ ຜະລິດຕະພັນອາຫານເສີມຕ້ອງໃຫ້ສອດຄ່ອງກັບລະບຽບກົດໝາຍ ແລະ ມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານແຫ່ງຊາດ.

**ມາດຕາ 40**

 ທາງດ້ານເຕັກນິກໃນການຜະລິດອາຫານເສີມ ຈໍາເປັນຕ້ອງຜ່ານການຢັ້ງຢືນທີ່ໜ້າເຊື່ອຖືກ່ຽວກັບການປະເມີນຄວາມສ່ຽງຄວາມປອດໄພທີ່ຈະລວມຢູ່ໃນຂອບເຂດການອອກອະນຸຍາດ. ມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພຂອງສະບຽງອາຫານແຫ່ງຊາດ ຈະໄດ້ຮັບການແກ້ໄຂເພີ່ມເຕີມຕາມຄວາມຈໍາເປັນທາງດ້ານເຕັກນິກ ແລະ ການປະເມີນຄວາມສ່ຽງຕໍ່ຄວາມປອດໄພຂອງສະບຽງອາຫານ.

 ຜູ້ປະກອບການທີ່ຜະລິດ ຫຼື ຈໍາໜ່າຍ ຜະລິດຕະພັນອາຫານເສີມ ຄວນໃຫ້ສອດຄ່ອງກັບມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານແຫ່ງຊາດ.

**ມາດຕາ 41**

 ການຜະລິດຜະລິດຕະພັນກ່ຽວກັບສະບຽງອາຫານ ຄວນໃຫ້ສອດຄ່ອງຕາມລະບຽບກົດໝາຍ ແລະ ມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽບອາຫານແຫ່ງຊາດ. ສໍາລັບວັດຖຸດິບທີ່ນຳມາຜະລິດຜະລິດຕະພັນກ່ຽວກັບສະບຽງອາຫານ ເພື່ອຫຸ້ມຫໍ່ ຫຼື ບັນຈຸ ສະບຽງອາຫານ ທີ່ມີຄວາມສ່ຽງຄ້ອນຂ້າງສູງ ຄວນປະຕິບັດຕາມລະບຽບການອອກໃບຢັ້ງຢືນ ການຜະລິດອຸດສາຫະກໍາຂອງອົງການຄຸ້ມຄອງການຜະລິດອຸດສາຫະກໍາແຫ່ງຊາດ. ອົງການຄຸ້ມຄອງຄຸນນະພາບ ຄວນເພີ່ມທະວີການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານ ກິດຈະກຳການຜະລິດຜະລິດຕະພັນກ່ຽວຂ້ອງກັບສະບຽງອາຫານໃຫ້ ເຂັ້ມງວດ.

**ມາດຕາ 42** ລັດຖະບານຈະສ້າງລະບົບ ແລະ ຂັ້ນຕອນການກວດສອບຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ.

 ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດຜະລິດສະບຽງອາຫານ ຄວນປະຕິບັດລະບຽບການທີ່ໄດ້ກໍານົດໄວ້ ໃນກົດໝາຍສະບັບນີ້ ຄື: ສ້າງລະບົບຕິດຕາມຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ແລະ ຮັບປະກັນຄວາມສາມາດໃນການຕິດຕາມສະບຽງອາຫານ. ລັດຖະບານຊຸກຍູ້ສົ່ງເສີມໃຫ້ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດຜະລິດສະບຽງອາຫານ ໜູນໃຊ້ວິທີການລວບລວມຂໍ້ມູນ, ເກັບຮັກສາຂໍ້ມູນທຸລະກິດການຜະລິດ, ແລະ ສ້າງລະບົບຕິດຕາມກວດສອບຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ.

 ພະແນກຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ສົມທົບກັບພະແນກກະສິກໍາ ແລະ ພະແນກອື່ນໆ ທີ່ ກ່ຽວຂ້ອງ ປະຈໍາສະພາແຫ່ງຊາດ ຮ່ວມກັນສ້າງກົນໄກການຮ່ວມມື ໃນສ້າງລະບົບຕິດຕາມກວດກາຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ.

**ມາດຕາ 43**

 ອົງການປົກຄອງທ້ອງຖິ່ນແຕ່ລະເຂດ ຄວນຊອກຫາມາດຕະການຊຸກຍູ້ສົ່ງເສີມທຸລະກິດການຜະລິດສະບຽງອາຫານຂະໜາດໃຫຍ່, ເປັນຕ່ອງໂສ້ການຜະລິດ, ແລະ ລະບົບການສະໜອງ ພາຍໃນເຂດຂອງຕົນ.

 ລັດຖະບານຊຸກຍູ້ໃຫ້ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດຜະລິດສະບຽງອາຫານ ມີສ່ວນຮ່ວມໃນໜ້າທີ່ຮັບຜິດຊອບການປະກັນໄພ.

**ໜວດທີ II**

**ການຄວບຄຸມທຸລະກິດການຜະລິດ**

**ມາດຕາ 44**

 ອຸດສາຫະກໍາຜະລິດສະບຽງອາຫານ ຄວນສ້າງກົນໄກການຄຸ້ມຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ເຕັມຮູບແບບ ເຊັ່ນ: ຝຶກອົບຮົບຄວາມຮູ້ ກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານໃຫ້ພະນັກງານຂອງຕົນ, ສ້າງຄວາມເຂັ້ມແຂງໃຫ້ວຽກງານກວດສອບສະບຽງອາຫານ, ແລະ ປະຕິບັດກິດຈະກໍາອື່ນໆ ຕາມການກໍານົດກົດໝາຍສະບັບນີ້.

 ເຈົ້າຂອງ ຫຼື ຜູ້ອໍານວຍການ ທຸລະກິດຜະລິດສະບຽງອາຫານ ຄວນຕິດຕາມກວດກາກົນໄກຄຸ້ມຄອງຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ຂອງທຸລະກິດຕົນເປັນປົກກະຕິ ເພື່ອຮັບປະກັນວຽກງານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານໃນແຕ່ລະດ້ານ ຂອງການດໍາເນີນທຸລະກິດຂອງຕົນ.

 ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດການຜະລິດສະບຽງອາຫານ ຄວນປະກອບມີພະນັກງານເຮັດໜ້າທີ່ຄຸ້ມຄອງຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ເພື່ອການຝຶກອົບຮົມ ແລະ ຕີລາຄາຄວາມສາມາດໃຫ້ພະນັກງານພາຍໃນ. ຖ້າການປະເມີນຕີລາຄາພະນັກງານໃດ ທີ່ບໍ່ມີຄວາມສາມາດຄຸ້ມຄອງຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ແມ່ນບໍ່ໃຫ້ຂື້ນຕໍາແໜ່ງ. ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ຄວນໃຫ້ທິດຊີ້ນໍາ ແລະ ດໍາເນີນການປະເມີນຕີລາຄາພະນັກງານຄຸ້ມຄອງຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ຂອງບໍລິສັດແບບສຸ່ມເລືອກ ພ້ອມທັງປະກາດຜົນການປະເມີນດັ່ງກ່າວ.

**ມາດຕາ 45**

 ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດຜະລິດສະບຽງອາຫານ ຄວນສ້າງລະບົບຄຸ້ມຄອງສຸຂະພາບຂອງພະນັກງານ ແລະ ມີການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຢ່າງເຂັ້ມງວດ ຕາມການກໍານົດຂອງພະແນກສາທາລະນະສຸກປະຈໍາສະພາແຫ່ງຊາດ ພະນັກງານທີ່ເຮັດວຽກໂດຍກົງກັບການຜະລິດສະບຽງອາຫານ ຫາກມີອາການເຈັບເປັນ ຫຼື ຕິດເຊື້ອພະຍາດ ແມ່ນບໍ່ອະນຸຍາດໃຫ້ເຂົ້າຮ່ວມຂະບວນການຜະລິດສະບຽງອາຫານ.

 ພະນັກງານທີ່ເຮັດວຽກໂດຍກົງກັບການຜະລິດສະບຽງອາຫານ ຕ້ອງໄດ້ກວດສຸຂະພາບປະຈໍາປີ ຖ້າໄດ້ຮັບ ໃບຢັ້ງຢືນສຸຂະພາບ ຈຶ່ງອະນຸຍາດຂຶ້ນຕໍາແໜ່ງໃຫ້.

**ມາດຕາ 46**

 ອຸດສາຫະກໍາຜະລິດສະບຽງອາຫານ ຄວນກໍານົດແບບແຜນ ແລະ ປະຕິບັດເງື່ອນໄຂການຄວບຄຸມ ເພື່ອຮັບປະກັນໂຮງງານຜະລິດສະບຽງອາຫານ ໄດ້ຮັບມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ດັ່ງນີ້:

1. ການຄວບຄຸມວັດຖຸດິບເຂົ້າ ເຊັ່ນ: ການເກັບຊື້ວັດຖຸດິບ, ການກວດນັບວັດຖຸດິບ, ວັດຖຸຂາເຂົ້າ, ແລະ ອື່ນໆ;
2. ການຄວບຄຸມຂອດການຜະລິດ ເຊັ່ນ: ຂະບວນການຜະລິດ, ອຸປະກອນການຜະລິດ, ສາງເກັບມ້ຽນ, ການ ຫຸ້ມຫໍ່ ແລະ ອື່ນໆ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບຂະບວນການຜະລິດ;
3. ການຄວບຄຸມການກວດສອບ ເຊັ່ນ: ກວດສອບວັດຖຸດິບ, ກວດສອບຜະລິດຕະພັນເຄີ່ງສໍາເລັດຮູບ, ແລະ ກວດສອບຜະລິດຕະພັນສໍາເລັດຮູບ ກ່ອນສົ່ງອອກຈາກໂຮງງານ.
4. ການຄວບຄຸມການຂົນສົ່ງ ແລະ ການຊໍາລະສະສາງ.

**ມາດຕາ 47**

 ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດຜະລິດສະບຽງອາຫານ ຄວນສ້າງລະບົບກວດກາຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານໂດຍອັດໂຕໂນມັດ ໂດຍກໍານົດໄລຍະເວລາດໍາເນີນການກວດກາ ແລະ ຕີລາຄາສະພາບຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ. ຖ້າເງື່ອນໄຂການຜະລິດເກີດມີການປ່ຽນແປງ ເຮັດໃຫ້ບໍ່ສອດຄ່ອງກັບມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ຜູ້ປະກອບການຕ້ອງຊອກມາດຕະການເພື່ອແກ້ໄຂບັນຫາ. ໃນກໍລະນີເກີດອຸບັດຕິເຫດທີ່ມີຄວາມສ່ຽງຕໍ່ຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ຄວນຢຸດກິດຈະກໍາການຜະລິດ ພ້ອມທັງລາຍງານຫາຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ໃນເຂດທີ່ຕົນຮັບຊາບສະພາບ.

**ມາດຕາ 48**

 ລັດຖະບານຊຸກຍູ້ສົ່ງເສີມໃຫ້ວິສາຫະກິດຜະລິດສະບຽງອາຫານ ປະຕິບັດໃຫ້ສອດຄ່ອງກັບເງື່ອນໄຂສະພາບ ແວດລ້ອມການຜະລິດທີ່ດີຕາມຄວາມຕ້ອງການຕ່າງໆ ໂດຍດໍາເນີນການວິເຄາະສິ່ງອັນຕະລາຍ ແລະ ມີການຄວບ ຄຸບລະບົບທີ່ສໍາຄັນ ເພື່ອຍົກລະດັບຄວາມສາມາດໃນການຄຸ້ມຄອງຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ.

 ວິສາຫະກິດທີ່ໄດ້ຜ່ານການຢັ້ງຢືນ ສະພາບແວດລ້ອມການຜະລິດທີ່ດີ, ການວິເຄາະສິ່ງອັນຕະລາຍ, ແລະ ຄວບຄຸມລະບົບທີ່ສໍາຄັນ ອົງການອອກໃບຢັ້ງຢືນຕ້ອງດໍາເນີນການຕິດຕາມກວດກາ ຕາມລະບຽບກົດໝາຍກໍານົດ. ຖ້າຜົນການຕິດຕາມກວດກາເຫັນວ່າວິສາຫະກິດໃດຈັດຕັ້ງປະຕິບັດບໍ່ສອດຄ່ອງກັບໃບຢັ້ງຢືນ ແມ່ນໃຫ້ຍົກເລີກ ໃບຢັ້ງຢືນ ພ້ອມທັງລາຍງານສະພາບຫາຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ຮັບຊາບຢ່າງທັນການ, ນອກນັ້ນຍັງຕ້ອງປະກາດໃຫ້ສັງຄົມຮັບຮູ້. ອົງການອອກໃບຢັ້ງຢືນຫ້າມເກັບຄ່າດໍາເນີນການຕິດຕາມກວດກາໃນຂະ ນະປະຕິບັດໜ້າທີ່.

**ມາດຕາ 49**

 ຜູ້ຜະລິດກະສິກໍາສະບຽງອາຫານ ຄວນນໍາໃຊ້ຢາຂ້າແມງໄມ້, ຢາປົວພະຍາສັດ, ປຸ໋ຍ, ຫົວອາຫານສັດ, ຫົວອາຫານເສີມ, ແລະ ປັດໃຈການຜະລິດກະສິກໍາອື່ນໆ ໃຫ້ສອດຄ່ອງກັບມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພຂອງສະ ບຽງອາຫານ ແລະ ລະບຽບການແຫ່ງຊາດທີ່ກ່ຽວຂ້ອງອື່ນໆ. ຄວນມີການບັງຄັບໃຊ້ຢ່າງເຂັ້ມງວດໃນການນໍາໃຊ້ ປັດໃຈນໍາເຂົ້າໃນການຜະລິດກະສິກໍາອື່ນໆ ໂດຍກໍານົດໄລຍະເວລາທີ່ປອດໄພ ຫຼື ໄລຍະການເກັບກ່ຽວທີ່ເໝາະສົມ ຫ້າມນໍາໃຊ້ປັດໃຈນໍາເຂົ້າໃນການຜະລິດກະສິກໍາຕ່າງໆ ທີ່ລັດຖະບານມີແຈ້ງການເກືອດຫ້າມ. ການປູກພືດກະສິ ກໍາຊະນິດຕ່າງໆ ແມ່ນຫ້າມນໍາໃຫ້ວັດຖຸອັນຕະລາຍ ຫຼື ນໍາໃຊ້ຢາຂ້າແມງໄມ້ທີ່ເປັນພິດສູງເຂົ້າໃນການປູກພືດຜັກ, ໝາກໄມ້ກິນໝາກ, ໃບຊາ, ພືດຢາພື້ນເມືອງ, ແລະ ອື່ນໆ.

 ວິສາຫະກິດຜະລິດການກະເສດ, ຊາວກະສິກອນ, ແລະ ອົງການຮ່ວມມືເສດຖະກິດ ຄວນສ້າງຕັ້ງລະບົບ ເກັບກໍາ ຫຼື ບັນທຶກ ປັດໃຈນໍາເຂົ້າໃນການຜະລິດກະສິກໍາຕ່າງໆ.

 ຫ້ອງການກະສິກໍາຂັ້ນແຂວງ ຄວນໃຫ້ທິດຊີ້ນໍາ ແລະ ສ້າງຄວາມເຂັ້ມແຂງໃນການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານ ການນໍາໃຊ້ປັດໃຈນໍາໃຊ້ເຂົ້າໃນການຜະລິດກະສິກໍາ ໂດຍການສ້າງຕັ້ງ ແລະ ໝູນໃຊ້ລະບົບຄວາມປອດໄພຂອງການນໍາໃຊ້ ປັດໃຈນໍາໃຊ້ເຂົ້າໃນການຜະລິດກະສິກໍາ.

**ມາດຕາ 50**

 ຜູ້ຜະລິດສະບຽງອາຫານ ໃນການເກັບຊື້ວັດຖຸດິບ, ອາຫານເສີມ, ແລະ ຜະລິດຕະພັນກ່ຽວກັບອາຫານ ຄວນກວດສອບເອກະສານໃບຢັ້ງຢືນຄຸນນະພາບຕ່າງໆກັບຜູ້ສະໜອງສິນຄ້າ. ຖ້າຜູ້ສະໜອງສິນຄ້າບໍ່ສາມາດຊີ້ແຈງ ໃບຢັ້ງຢືນຄຸນນະພາບ ແມ່ນໃຫ້ດໍາເນີນການທົດສອບສິນຄ້າຕາມມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ. ຫ້າມເກັບຊື້ ຫຼື ນໍາໃຊ້ວັດຖຸດິບ, ອາຫານເສີມ, ແລະ ຜະລິດຕະພັນກ່ຽວກັບອາຫານ ທີ່ບໍ່ໄດ້ມາດຕະຖານຄວາມ ປອດໄພສະບຽງອາຫານເດັດຂາດ.

 ວິສາຫະກິດຜະລິດສະບຽງອາຫານ ຄວນສ້າງລະບົບບັນທຶກການກວດສອບຂາເຂົ້າຂອງວັດຖຸດິບ, ອາຫານເສີມ, ແລະ ຜະລິດຕະພັນກ່ຽວກັບອາຫານ ຄື: ບັນທຶກປະເພດ, ຂະໜາດ, ປະລິມານ, ວັນເດືອນປີຜະລິດ ຫຼື ຊຸດການຜະລິດ, ວັນໝົດອາຍຸ, ແລະ ວັນເດືອນປີຂາເຂົ້າ. ພ້ອມນັ້ນຍັງຕ້ອງບັນທຶກ ຄື: ຊື່ຜູ້ສະໜອງ, ທີ່ຢູ່, ການຕິດຕໍ່, ແລະ ເກັບມ້ຽນເອກະສານຢັ້ງຢືນອື່ນໆ. ໄລຍະເວລາການບັນທຶກ ແລະ ສໍາເນົາເອກະສານຢັ້ງຢືນຕ່າງໆ ຕ້ອງເກັບຮັກສາໄວ້ຢ່າງໜ້ອຍຫົກເດືອນ ໃນກໍລະນີທີ່ຜະລິດຕະພັນມີວັນໝົດອາຍຸຈະແຈ້ງ, ແຕ່ຖ້າບໍ່ມີວັນໝົດອາຍຸແມ່ນຕ້ອງເກັບຮັກສາ ຫຼື ສໍາເນົາໄວ້ສອງປີ.

**ມາດຕາ 51**

 ວິສາຫະກິດຜະລິດສະບຽງອາຫານ ຄວນສ້າງລະບົບບັນທຶກຜົນການກວດສອບຂາອອກ ຄື: ເກັບຮັກສາໃບ ຢັ້ງຢືນຜົນການທົດລອງ ແລະ ສະພາບຄວາມປອດໄພ ເຊັ່ນ: ຊື່ຜະລິດຕະພັນ, ຂະໜາດ, ປະລິມານ, ວັນເດືອນປີ ຜະລິດ ຫຼື ຊຸດການຜະລິດ, ວັນໝົດອາຍຸ, ເລກລະຫັດໃບຢັ້ງຢືນຜົນການທົດລອງ, ວັນເດືອນປີອອກຈໍາໜ່າຍ. ພ້ອມນັ້ນໃຫ້ບັນທຶກ ຄື: ຊື່ລູກຄ້າ, ທີ່ຢູ່, ການຕິດຕໍ່, ແລະ ເກັບມ້ຽນເອກະສານຢັ້ງຢືນອື່ນໆ. ໄລຍະເວລາການ ບັນທຶກ ແລະ ສໍາເນົາເອກະສານຢັ້ງຢືນຕ່າງໆ ຕ້ອງເກັບຮັກສາ ຫຼື ສໍາເນົາໄວ້ຕາມການກໍານົດໄວ້ໃນ ມາດຕາ 50 ຂອງກົດ ໝາຍສະບັບນີ້.

**ມາດຕາ 52**

 ຜູ້ຜະລິດສະບຽງອາຫານ, ອາຫານເສີມ, ແລະ ຜະລິດຕະພັນກ່ຽວກັບອາຫານ ຄວນດໍາເນີນການກວດກາ ໂຮງງານ ຫຼື ສະຖານທີ່ການຜະລິດ ໃຫ້ໄດ້ຕາມມາດຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານທີ່ກໍານົດ ຈຶ່ງສາມາດນໍາ ອອກຈາກໂຮງງານ ຫຼື ນໍາໄປຈໍາໜ່າຍໄດ້.

**ມາດຕາ 53**

 ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດສະບຽງອາຫານ ຄວນກວດສອບຜູ້ສະໜອງສິນຄ້າ, ກວດສອບໃບຢັ້ງຢືນຜົນການທົດລອງ ແລະ ໃບອະນຸຍາດຕ່າງໆ ກ່ອນການຊື້ສິນຄ້າສະບຽງອາຫານ ຕໍ່ໄປເອີ້ນຫຍໍ້ວ່າ: “ໃບຢັ້ງຢືນຄວາມຖືກຕ້ອງ”.

 ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດສະບຽງອາຫານ ຄວນສ້າງລະບົບບັນທຶກຜົນການກວດສອບຂາເຂົ້າ ເຊັ່ນ: ຊື່ສິນຄ້າ, ຂະໜາດ, ປະລິມານ, ວັນເດືອນປີຜະລິດ ຫຼື ຊຸດການຜະລິດ, ວັນໝົດອາຍຸ, ແລະ ວັນເດືອນປີຂາເຂົ້າ. ພ້ອມນັ້ນ ໃຫ້ບັນທຶກ ຄື: ຊື່ລູກຄ້າ, ທີ່ຢູ່, ການຕິດຕໍ່, ແລະ ເກັບມ້ຽນເອກະສານຢັ້ງຢືນອື່ນໆ. ໄລຍະເວລາການບັນທຶກ ແລະ ສໍາເນົາເອກະສານຢັ້ງຢືນຕ່າງໆ ຕ້ອງເກັບຮັກສາ ຫຼື ສໍາເນົາໄວ້ຕາມການກໍານົດໄວ້ໃນ ມາດຕາ 50 ຂອງກົດໝາຍສະບັບນີ້.

 ສໍານັກງານໃຫ່ຍຂອງຜູ້ປະກອບການຈໍາໜ່າຍສິນຄ້າສະບຽງອາຫານ ຕ້ອງກວດສອບໃບອະນຸຍາດ ແລະ ໃບ ຢັ້ງຢືນຄວາມຖືກຕ້ອງຕ່າງໆຂອງຜູ້ສະໜອງສິນຄ້າ ແລະ ເປັນເອກະພາບກັນພາຍໃນ ກ່ອນການດໍາເນີນບັນທຶກ ການກວດກາຂາເຂົ້າ.

 ທຸລະກິດສະບຽງອາຫານທີ່ບໍລິການຂາຍຍົກ ຄວນສ້າງລະບົບບັນທຶກການຂາຍສິນຄ້າ ເຊັ່ນ: ຊື່ ສິນຄ້າ, ຂະໜາດ, ປະລິມານ, ວັນເດືອນປີຜະລິດ ຫຼື ຊຸດການຜະລິດ, ວັນໝົດອາຍຸ, ວັນເດືອນປີຂາອອກ. ພ້ອມນັ້ນໃຫ້ບັນທຶກ ຄື: ຊື່ລູກຄ້າ, ທີ່ຢູ່, ການຕິດຕໍ່, ແລະ ເກັບມ້ຽນເອກະສານຢັ້ງຢືນອື່ນໆ. ໄລຍະເວລາການບັນທຶກ ແລະ ສຳເນົາເອກະສານຢັ້ງຢືນຕ່າງໆ ຕ້ອງເກັບຮັກສາ ຫຼື ສໍາເນົາໄວ້ຕາມການກໍານົດໄວ້ໃນ ມາດຕາ 50 ຂອງກົດໝາຍສະບັບນີ້.

**ມາດຕາ 54**

 ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດສິນຄ້າສະບຽງອາຫານ ຄວນຈັດລະບົບເກັບມ້ຽນສະບຽງອາຫານ ໃຫ້ສອດຄ່ອງກັບມາດຕະຖານຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ແລະ ກໍານົດໄລຍະເວລາໃນການກວດກາສາງເກັບມ້ຽນເພື່ອກໍາຈັດສິນຄ້າທີ່ປ່ຽນທາດ ຫຼື ສິນຄ້າທີ່ໝົດອາຍຸ.

 ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດສິນຄ້າສະບຽງອາຫານ ທີ່ມີຫຼາຍຊະນິດ ຄວນລະບຸຕໍາແໜ່ງ, ຊື່, ວັນເດືອນປີຜະລິດ ຫຼື ຊຸດການຜະລິດ, ວັນໝົດອາຍຸ, ຊື່ຜູ້ຜະລິດ, ແລະ ການຕິດຕໍ່ ໃນການເກັບມ້ຽນສິນຄ້າໃນສາງສິນຄ້າ.

**ມາດຕາ 55**

 ຜູ້ປະກອບການຮ້ານອາຫານ ຄວນກໍານົດ ແລະ ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດການຄວບຄຸມວັດຖຸດິບ ຫ້າມຊື້ວັດຖຸດິບທີ່ ບໍ່ໄດ້ມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ. ຂໍ້ມູນກ່ຽວກັບຂັ້ນຕອນການປຸງແຕ່ງອາຫານ ແລະ ທີ່ມາຂອງ ວັດຖຸດິບ ແມ່ນຕ້ອງເປີດເຜີຍໃຫ້ລູກຄ້າຮັບຮູ້.

 ຜູ້ປະກອບການຮ້ານອາຫານ ໃນຂັ້ນຕອນການປຸງແຕ່ງອາຫານ ຄວນກວດກາຄືນວັດຖຸດິບທີ່ຈະນໍາມາປຸງ ແຕ່ງອາຫານ ຖ້າພົບບັນຫາຕາມທີ່ໄດ້ກໍານົດໄວ້ໃນມາດຕາ 24 ຂໍ້ 06 ຂອງກົດໝາຍສະບັບນີ້ ແມ່ນຫ້າມນໍາມາປຸງ ແຕ່ງເປັນອາຫານເດັດຂາດ.

**ມາດຕາ 56**

 ຜູ້ປະກອບການຮ້ານອາຫານ ຄວນບໍາລຸງຮັກສາສະບຽງອາຫານ, ສາງເກັບມ້ຽນ, ອຸປະກອນ, ຫ້ອງຄົວ, ແລະ ເຄື່ອງມື ໂດຍການກໍານົດເວລາທໍາຄວາມສະອາດໃຫ້ເປັນປົກກະຕິ ພ້ອມທັງອະນາໄມເຄື່ອງປັບອຸນະພູມ ແລະ ເຄື່ອງແຊ່ເຢັນ ຫຼື ຫ້ອງແຊ່ເຢັນ.

 ຜູ້ປະກອບການຮ້ານອາຫານ ຄວນລ້າງໃຫ້ສະອາດ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພະຍາດ ຖ້ວຍ, ບ່ວງ, ຈານ, ຈອກ, ແລະ ອື່ນໆ ທີ່ໃຊ້ໃນການເສີບອາຫານ. ຖ້າບໍ່ລ້າງໃຫ້ສະອາດ ແລະ ຜ່ານການຂ້າເຊື້ອພະຍາດ ແມ່ນຫ້າມນໍາໃຊ້ເດັດຂາດ. ຄວນໃຊ້ບໍລິການຂອງບໍລິສັດລ້າງ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພະຍາດ ຖ້ວຍ, ບ່ວງ, ຈານ, ຈອກ, ແລະ ອື່ນໆ ທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸ ຍາດ ແລະ ມີໃບຢັ້ງຢືນຖືກຕ້ອງຕາມເງື່ອນໄຂຂອງກົດໝາຍສະບັບນີ້.

**ມາດຕາ 57**

 ໂຮງອາຫານໃນໂຮງຮຽນ, ສູນລ້ຽງເດັກ, ສູນລ້ຽງຄົນສູງອາຍຸ, ເຂດກໍ່ສ້າງ, ແລະ ເຂດອື່ນໆ ທີ່ເປັນຈຸດຊຸມຊົນ ການສະໜອງສະບຽງອາຫານ ຕ້ອງປະຕິບັດລະບຽບກົດໝາຍ ແລະ ມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ຢ່າງເຄັ່ງຄັດ. ການສັ່ງຈອງອາຫານຄວນສັ່ງຈອງກັບຜູ້ສະໜອງອາຫານທີ່ມີໃບອະນຸຍາດດໍາເນີນທຸລະກິດ ແລະ ຄວນດໍາເນີນການກວດສອບອາຫານທຸກຄັ້ງທີ່ມີການສັ່ງຈອງ. ຜູ້ສະໜອງອາຫານຄວນປະຕິບັດຕາມລະບຽບກົດ ໝາຍ ແລະ ມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານຢ່າງເຂັ້ມງວດ ໃນການປຸງແຕ່ງອາຫານ ແລະ ຮັບປະກັນ ຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ.

 ຜູ້ບໍລິຫານໂຮງອາຫານໃນໂຮງຮຽນ, ສູນລ້ຽງເດັກ, ສູນລ້ຽງຄົນສູງອາຍຸ, ເຂດກໍ່ສ້າງ, ແລະ ເຂດອື່ນໆທີ່ເປັນ ຈຸດຊຸມຊົນ ການສະໜອງສະບຽງອາຫານ ຄວນສ້າງຄວາມເຂັ້ມແຂງໃນເຂດບໍລິຫານຂອງຕົນ ໂດຍການຈັດຝຶກອົບຮົມ ຄວາມຮູ້ກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພສະບຽງຫານ ແລະ ການບໍລິຫານຈັດການໃນແຕ່ລະວັນ ເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນຄວາມສ່ຽງ ແລະ ກໍາຈັດສິ່ງອັນຕະລາຍໃຫ້ທັນການ.

**ມາດຕາ 58**

 ຜູ້ລ້າງ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພະຍາດຖ້ວຍ, ບ່ວງ, ຈານ, ຈອກ ແລະ ອື່ນໆ ເພື່ອສະໜອງໃຫ້ຮ້ານອາຫານຕ້ອງມີ ສະຖານທີ່, ພື້ນຖານໂຄງລ່າງທີ່ເໝາະສົມ, ມີເຄື່ອງຈັກ ແລະ ອຸປະກອນຄົບຊຸດ, ລ້າງດ້ວຍນໍ້າຢາລ້າງຈານ ແລະ ນໍ້າ ສະອາດ. ການກໍາຈັດເຊື້ອພະຍາດ ຄວນໃຫ້ສອດຄ່ອງກັບມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານແຫ່ງຊາດ ແລະ ມາດຕະຖານສາກົນທີ່ກໍານົດກ່ຽວກັບສຸຂານາໄມ.

 ຜູ້ລ້າງ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພະຍາດຖ້ວຍ, ບ່ວງ, ຈານ, ຈອກ ແລະ ອື່ນໆ ເພື່ອສະໜອງໃຫ້ຮ້ານອາຫານ ພາຍຫຼັງສໍາເລັດການລ້າງ ແລະ ຂ້າເຊື້ອແລ້ວ ຕ້ອງດໍາເນີນການກວດສອບຄືນ. ຖ້າກວດສອບຜ່ານແມ່ນຈຶ່ງອະນຸຍາດສະໜອງໃຫ້ຮ້ານອາຫານ ພ້ອມທັງຢັ້ງຢືນວ່າໄດ້ຜ່ານການຂ້າເຊື້ອແລ້ວ. ຖ້ວຍ, ບ່ວງ, ຈານ, ຈອກ ແລະ ອື່ນໆ ທີ່ໄດ້ຜ່ານການຂ້າເຊື້ອແລ້ວ ຄວນຕິດສະຫຼາກທີ່ມີເນື້ອໃນ ຄື: ຊື່ຜູ້ສະໜອງ, ສະຖານທີ່, ການຕິດຕໍ່, ວັນເດືອນປີຂ້າເຊື້ອ ແລະ ວັນເດືອນປີໝົດອາຍຸ ໃສ່ກັບຫຸ້ມຫໍ່.

**ມາດຕາ 59**

 ຜູ້ປະກອບການທີ່ຜະລິດຜະລິດຕະພັນອາຫານເສີມ ຄວນສ້າງລະບົບບັນທຶກຜົນການກວດສອບຜະລິດຕະພັນອາຫານເສີມຢູ່ຂາອອກ. ຖ້າຜົນການກວດສອບຜ່ານມາດຕະຖານ ແລະ ມີສະພາບທີ່ປອດໄພດີ ແມ່ນຕ້ອງມີການບັນທຶກໄວ້ ຄື: ຊື່ຜະລິດຕະພັນ, ຂະໜາດ, ປະລິມານ, ວັນເດືອນປີຜະລິດ ຫຼື ຊຸດການຜະລິດ, ວັນໝົດອາຍຸ, ເລກທີໃບຢັ້ງຢືນຜ່ານການກວດກາ, ແລະ ວັນເດືອນປີອອກຈໍາໜ່າຍ. ພ້ອມນັ້ນໃຫ້ບັນທຶກ ຄື: ຊື່ລູກຄ້າ, ທີ່ຢູ່, ການຕິດຕໍ່, ແລະ ເກັບມ້ຽນເອກະສານຢັ້ງຢືນອື່ນໆ. ໄລຍະເວລາການບັນທຶກ ແລະ ສຳເນົາເອກະສານຢັ້ງຢືນຕ່າງໆ ຕ້ອງເກັບຮັກສາ ຫຼື ສໍາເນົາໄວ້ຕາມການກໍານົດໄວ້ໃນ ມາດຕາ 50 ຂອງກົດໝາຍສະບັບນີ້.

**ມາດຕາ 60**

 ວິສາຫະກິດທຸລະກິດຜະລິດຕະພັນອາຫານເສີມ ທີ່ຊື້ຜະລິດຕະພັນອາຫານເສີມ ຄວນກວດສອບໃບອະນຸຍາດ, ຂໍ້ມູນລະອຽດ ແລະ ໃບຢັ້ງຢືນຕ່າງໆ ຂອງຜູ້ສະໜອງສິນຄ້າ ເຊັ່ນ: ຊື່ຜະລິດຕະພັນ, ຂະໜາດ, ປະລິມານ, ວັນເດືອນປີຜະລິດ ຫຼື ຊຸດຜະລິດ, ວັນໝົດອາຍຸ, ແລະ ວັນເດືອນປີຂາເຂົ້າ. ພ້ອມນັ້ນໃຫ້ບັນທຶກ ຄື: ຊື່ຜູ້ສະໜອງ, ທີ່ຢູ່, ການຕິດຕໍ່, ແລະ ເກັບມ້ຽນເອກະສານຢັ້ງຢືນອື່ນໆ. ໄລຍະເວລາການບັນທຶກ ແລະ ສຳເນົາເອກະສານຢັ້ງຢືນຕ່າງໆ ຕ້ອງເກັບຮັກສາ ຫຼື ສໍາເນົາໄວ້ຕາມການກໍານົດໄວ້ໃນ ມາດຕາ 50 ຂອງກົດໝາຍສະບັບນີ້.

**ມາດຕາ 61**

 ຜູ້ຮັບຜິດຊອບສູນການຄ້າ, ຜູ້ໃຫ້ເຊົ່າສະຖານທີ່, ແລະ ຜູ້ຈັດງານວາງສະແດງສິນຄ້າ ຄວນດໍາເນີນການກວດສອບໃບຢັ້ງຢືນຕ່າງໆຂອງວິສາຫະກິດສະບຽງອາຫານ ກ່ອນອະນຸຍາດໃຫ້ເຂົ້າຕະຫຼາດ. ນອກນັ້ນ, ຕ້ອງມີຄວາມຮັບຜິດຊອບ ໃນການຄຸ້ມຄອງຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ໂດຍການກວດກາເງື່ອນໄຂ ແລະ ສະພາບແວດລ້ອມໃນການດໍາເນີນທຸລະກິດ ຖ້າພົບເຫັນພືດຕິກໍາຜິດ ຫຼື ບໍ່ສອດຄ່ອງຕໍ່ກົດໝາຍສະບັບນີ້ທີ່ໄດ້ກໍານົດໄວ້ ແມ່ນສັ່ງໃຫ້ຢຸດເຊົາການດໍາເນີນທຸລະກິດ ພ້ອມທັງເຮັດລາຍງານຫາຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ຢູ່ຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນຂອງຕົນ.

**ມາດຕາ 62**

 ເຈົ້າຂອງເວັບໄຊ໌ ທີ່ໃຫ້ບໍລິການໃນການໂຄສະນາ ແລະ ຈໍາໜ່າຍສິນຄ້າສະບຽງອາຫານທາງອີເລັກໂທຣນິກ ຄວນກວດສອບຜູ້ມາໂຄສະນາ ແລະ ຈໍາໜ່າຍສິນຄ້າສະບຽງອາຫານ ໂດຍການໃຫ້ລົງທະບຽງເປັນສະມາຊິກ ເຊິ່ງ ຕ້ອງປະກອບມີເອກະສານ ເຊັ່ນ: ໃບອະນຸຍາດ, ມີຄວາມຮັບຜິດຊອບໃນການຄຸ້ມຄອງຄວາມປອດໄພສະບຽງອາ ຫານ ແລະ ໃບຢັ້ງຢືນອື່ນໆ ທີ່ຖືກຕ້ອງຕາມກົດໝາຍກໍານົດໄວ້.

 ເຈົ້າຂອງເວັບໄຊ໌ ທີ່ໃຫ້ບໍລິການໃນການໂຄສະນາ ແລະ ຈໍາໜ່າຍສິນຄ້າສະບຽງອາຫານທາງອີເລັກໂທຣນິກ ຖ້າກວດພົບເຫັນວ່າຜູ້ມາໂຄສະນາ ແລະ ຈໍາໜ່າຍສິນຄ້າສະບຽງອາຫານ ມີພືດຕິກໍາຜິດຕໍ່ກົດໝາຍສະບັບນີ້ກໍານົດໄວ້ ຄວນສັ່ງໃຫ້ຢຸດເຊົາການດໍາເນີນທຸລະກິດ ພ້ອມທັງເຮັດລາຍງານຫາຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ຢູ່ຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນຂອງຕົນ. ຖ້າຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນ ຫາກພົບເຫັນມີພືດຕິກໍາຜິດຕໍ່ກົດໝາຍຢ່າງຮ້າຍແຮງ ແມ່ນສາມາດສັ່ງໃຫ້ເຈົ້າຂອງເວັບໄຊ໌ຢຸດການໃຫ້ບໍລິການ.

**ມາດຕາ 63** ລັດຖະບານສ້າງລະບົບເກັບກູ້ຄືນສະບຽງອາຫານ**.**

 ຜູ້ຜະລິດສະບຽງອາຫານ ຫາກພົບເຫັນສະບຽງຫານທີ່ໄດ້ຜະລິດ ບໍ່ໄດ້ຕາມມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງ ອາຫານ ຫຼື ສາມາດພິສູດໄດ້ວ່າມີຜົນອັນຕະລາຍຕໍ່ສຸຂະພາບຄົນ ຄວນຢຸດເຊົາຜະລິດທັນທີ ແລະ ພ້ອມກັນນັ້ນ ໃຫ້ເກັບກູ້ຄືນສິນຄ້າທີ່ໄດ້ຈໍາໜ່າຍອອກສູ່ຕະຫຼາດແລ້ວ ພ້ອມທັງແຈ້ງການບັນທຶກການເກັບກູ້ສິນຄ້າຄືນ ແລະ ສະ ພາບຕົວຈິງ ໃຫ້ທຸລະກິດການຜະລິດອື່ນໆ ຫຼື ຜູ້ບໍລິໂພກຮັບຊາບ.

 ຜູ້ປະກອບການສະບຽງອາຫານ ຫາກພົບເຫັນເຫດການຄືກັບກໍລະນີຂ້າງເທິງ ຄວນຢຸດການຈໍາໜ່າຍສິນຄ້າ ແລ້ວແຈ້ງໃຫ້ຜູ້ຜະລິດສະບຽງອາຫານ ຫຼື ຜູ້ບໍລິໂພກຮັບຊາບເຫດຜົນໃນການຢຸດຈໍາໜ່າຍ. ຜູ້ຜະລິດສະບຽງອາຫານ ເຫັນວ່າຄວນເກັບກູ້ຄືນ ແມ່ນຕ້ອງເກັບກູ້ສິນຄ້າຄືນທັນທີ. ຖ້າເກີດເຫດການຄືກັບກໍລະນີຂ້າງເທິງ ຍ້ອນຜູ້ປະກອບການສະບຽງອາຫານ ແມ່ນໃຫ້ຜູ້ປະກອບການສະບຽງອາຫານເປັນຜູ້ເກັບກູ້ສິນຄ້າຄືນ.

 ຜູ້ຜະລິດສະບຽງອາຫານ ຄວນມີມາດຕະການກໍາຈັດ ຫຼື ທໍາລາຍສິນຄ້າສະບຽງອາຫານທີ່ເກັບກູ້ຄືນຢ່າງເໝາະສົມ ແລະ ບໍ່ເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ສິ່ງອ້ອມຂ້າງ ຮັບປະກັນບໍ່ໃຫ້ສິນຄ້າດັ່ງກ່າວ ສາມາດກັບຄືນເຂົ້າສູ່ຕະຫຼາດໄດ້. ແຕ່ວ່າ, ຖ້າການເກັບກູ້ຄືນຍ້ອນສາຍເຫດເຄື່ອງໝາຍສິນຄ້າ, ສະຫຼາກຕິດ ຫຼື ປື້ມຄູ່ມື ທີ່ບໍ່ສອດຄ່ອງກັບມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ຜູ້ຜະລິດສະບຽງອາຫານ ຕ້ອງຊອກມາດຕະການແກ້ໄຂ ຫຼື ປັບປຸງ ໃຫ້ຮັບປະກັນສະພາບຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ແມ່ນອະນຸຍາດໃຫ້ສືບຕໍ່ຈໍາໜ່າຍໄດ້. ໃນຂະນະທີ່ມີການຈໍາໜ່າຍ ຄວນຊີ້ແຈງໃຫ້ຜູ້ບໍລິໂພກຮັບຊາບຈຸດທີ່ມີການປັບປ່ຽນ.

 ຜູ້ຜະລິດສະບຽງອາຫານ ຄວນແຈ້ງ ຫຼື ລາຍງານສະພາບການເກັບກູ້ຄືນ ແລະ ມາດຕະການການຈັດການ ໃຫ້ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນຕົນຮັບຊາບ. ຖ້າສິນຄ້າເກັບກູ້ຄືນຕ້ອງການດໍາ ເນີນການທໍາລາຍຢ່າງປອດໄພ ຄວນແຈ້ງວັນເວລາ ແລະ ສະຖານທີ່ໃນການທໍາລາຍ. ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ເຫັນວ່າມີຄວາມຈໍາເປັນ ແມ່ນຈະລົງພື້ນທີ່ເພື່ອຄຸ້ມຄອງ ແລະ ຕິດຕາມ.

 ຜູ້ຜະລິດສະບຽງອາຫານ ທີ່ບໍ່ປະຕິບັດຕາມລະບຽບການເກັບກູ້ຄືນ ຫຼື ຢຸດດໍາເນີນກິດຈະການ ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິການອາຫານ ແລະ ຢາ ຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນ ສາມາດສັ່ງໃຫ້ເກັບກູ້ຄືນ​ ຫຼື ສັ່ງຢຸດການດໍາເນີນກິດຈະການ.

**ມາດຕາ 64**

 ຕະຫຼາດຂາຍສົ່ງສິນຄ້າກະສິກໍາ ຄວນປະກອບມີອຸປະກອນສໍາລັບກວດກາ ແລະ ພະນັກງານກວດກາ ຫຼື ມອບສິດ ໃຫ້ອົງການກວດກາສະບຽງອາຫານທີ່ຖືກຕ້ອງຕາມກົດໝາຍສະບັບນີ້ ເພື່ອເລືອກເອົາຕົວຢ່າງສິນຄ້າກະສິກໍາມາດໍາເນີນການກວດກາ ກ່ອນທີ່ຈະເອົາເຂົ້າມາຈໍາໜ່າຍໃນຕະຫຼາດ. ຖ້າພົບເຫັນສິນຄ້າກະສິກໍາບໍ່ໄດ້ຕາມມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ຕ້ອງແຈ້ງໃຫ້ຜູ້ຈໍາໜ່າຍຢຸດເຊົາການຈໍາໜ່າຍ ພ້ອມທັງເຮັດລາຍງານຫາຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ຮັບຊາບ.

**ມາດຕາ 65**

 ຜູ້ຈໍາໜ່າຍສິນຄ້າກະສິກໍາ ຄວນສ້າງລະບົບບັນທຶກການກວດກາຂາເຂົ້າ ພາຍຫຼັງທີ່ໄດ້ຊື້ສິນຄ້າສະບຽງອາຫານ ເຊັ່ນ: ຊື່ຜະລິດຕະພັນ, ປະລິມານ, ວັນເດືອນປີຂາເຂົ້າ. ພ້ອມນັ້ນໃຫ້ບັນທຶກ ຄື: ຊື່ຜູ້ສະໜອງສິນຄ້າ, ສະຖານທີ່, ການຕິດຕໍ່, ແລະ ສໍາເນົາເອກະສານຢັ້ງຢືນອື່ນໆ. ການບັນທຶກ ແລະ ສໍາເນົາເອກະສານຢັ້ງຢືນຕ່າງໆ ໃຫ້ເກັບຮັກ ສາ ຫຼື ສໍາເນົາໄວ້ຢ່າງໜ້ອຍຫົກເດືອນ.

**ມາດຕາ 66**

 ການຫຸ້ມຫໍ່, ການຮັກສາຄວາມສົດ, ການເກັບມ້ຽນ, ການຂົນສົ່ງເພື່ອຮັກສາຄວາມສົດ, ຢາກັນບູດ, ຜະລິດ ຕະພັນອາການເສີມ, ວັດສະດຸບັນຈຸ ຫຼື ຫຸ້ມຫໍ່, ແລະ ຜະລິດຕະພັນກ່ຽວຂ້ອງກັບສະບຽງອາຫານອື່ນໆ ທີ່ຈະເອົາ ໄປຈໍາໜ່າຍສູ່ທ້ອງຕະຫຼາດ ຄວນໃຫ້ສອດຄ່ອງກັບມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານແຫ່ງຊາດ.

**ໝວດທີ III**

**ສະຫຼາກຕິດ, ປື້ມຄູ່ມື, ແລະ ການໂຄສະນາ**

**ມາດຕາ 67** ຄວນຕິດສະຫຼາກໃສ່ກັບຫຸ້ມຫໍ່ທີ່ຈະຫຸ້ມຫໍ່ສະບຽງອາຫານ ແລະ ສະຫຼາກຕິດຄວນມີເນື້ອໃນ ດັ່ງນີ້:

1. ຊື່ຜະລິດຕະພັນ, ຂະໜາດ, ສັດສ່ວນ, ແລະ ວັນເດືອນປີຜະລິດ;
2. ຕາຕະລາງສ່ວນປະສົມ ຫຼື ສ່ວນປະກອບ;
3. ຊື່ຜູ້ຜະລິດ, ສະຖານທີ່, ແລະ ການຕິດຕໍ່;
4. ວັນໝົດອາຍຸ;
5. ເລກລະຫັດມາດຕະຖານຂອງຜະລິດຕະພັນ;
6. ເງື່ອນໄຂການເກັບຮັກສາ;
7. ຊື່ຜະລິດຕະພັນອາຫານເສີມທີ່ກໍານົດໃນມາດຕະຖານແຫ່ງຊາດ;
8. ເລກທີໃບຢັ້ງຢືນການຜະລິດ ຫຼື ເລກທີໃບອະນຸຍາດການຜະລິດ;
9. ຄວນສະແດງໃຫ້ເຫັນດ້ານລະບຽບການ, ກົດໝາຍ ແລະ ມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານທີ່ໄດ້ ກໍານົດໄວ້.

 ສໍາລັບສະບຽງອາຫານສະເພາະທີ່ຈະສະໜອງໃຫ້ເດັກນ້ອຍ ຫຼື ກຸ່ມຄົນໃດໜຶ່ງ ຄວນຕິດສະຫຼາກສະແດງໃຫ້ ເຫັນສ່ວນປະສົມ ແລະ ປະລິມານຂອງທາດບໍາລຸງຈະແຈ້ງ. ຖ້າມີການກໍານົດເນື້ອໃນສະຫຼາກອື່ນໆ ນອກເໜືອ ຈາກທີ່ໄດ້ກໍານົດໄວ້ຂ້າງເທິງ ແມ່ນໃຫ້ປັບປ່ຽນຕາມການປ່ຽນແປງຂອງຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານແຫ່ງຊາດ.

**ມາດຕາ 68**

 ຜູ້ປະກອບການສະບຽງອາຫານ ທີ່ຈໍາໜ່າຍສິນຄ້າສະບຽງອາຫານຫຼາຍຊະນິດ ຄວນຕິດສະຫຼາກໃສ່ວັດສະດຸຫຸ້ມຫໍ່ ຫຼື ຕູ້ຄອນເທນເນີ້ ຄື: ຊື່ຜະລິດຕະພັນ, ວັນເດືອນປີຜະລິດ ຫຼື ຊຸດການຜະລິດ, ແລະ ວັນໝົດອາຍຸ. ພ້ອມນັ້ນໃຫ້ບັນທຶກ ຄື: ຊື່ຜູ້ຜະລິດສິນຄ້າ, ສະຖານທີ່, ການຕິດຕໍ່, ແລະ ສໍາເນົາເອກະສານຢັ້ງຢືນອື່ນໆ.

**ມາດຕາ 69**

 ທຸລະກິດຜະລິດສະບຽງອາຫານທີ່ມີການປັບແຕ່ງພັນທຸກໍາ ຄວນມີເຄື່ອງໝາຍຈະແຈ້ງຕາມລະບຽບການ.

**ມາດຕາ 70**

 ຜະລິດຕະພັນອາຫານເສີມ ຄວນມີສະຫຼາກຕິດ,​ ປື້ມຄູ່ມື, ແລະ ກັບຫຸ້ມຫໍ່. ສະຫຼາກຕິດ ແລະ ປື້ມຄູ່ມື ຄວນປະຕິບັດໄວ້ໃນມາດຕາ 67 ຂໍ້ 01 ຫາ 06; 08 ແລະ 09 ຂອງກົດໝາຍສະບັບນີ້. ນອກນັ້ນ, ຕ້ອງລະບຸຂອບເຂດການນໍາໃຊ້ອາຫານເສີມ, ປະລິມານການຊົມໃຊ້, ວິທີການນໍາໃຊ້, ແລະ ໃຫ້ຂຽນເນື້ອໃນ “ອາຫານເສີມ” ໃສ່ໃນສະຫຼາກຕິດ.

**ມາດຕາ 71**

 ຫ້າມບິດເບືອນ ຫຼື ປອມແປງ ເນື້ອໃນສະຫຼາກຕິດ ແລະ ປື້ມຄູ່ມືຂອງຜະລິດຕະພັນສະບຽງອາຫານ ແລະ ອາຫານເສີມ ໂດຍບໍ່ໃຫ້ມີສ່ວນກ່ຽວຂ້ອງກັບຄວາມສາມາດໃນການປ້ອງກັນ ແລະ ປົວພະຍາດໄດ້. ຜູ້ຜະລິດຕ້ອງ ມີຄວາມຮັບຜິດຊອບຕໍ່ກັບເນື້ອໃນຂອງສະຫຼາກຕິດ ແລະ ເນື້ອໃນຂອງປື້ມຄູ່ມື.

 ເນື້ອໃນສະຫຼາກຕິດ ແລະ ປື້ມຄູ່ມືຂອງຜະລິດຕະພັນສະບຽງອາຫານ ແລະ ອາຫານເສີມ ຕ້ອງມີຄວາມຈະແຈ້ງ, ຈະແຈ້ງ, ວັນເດືອນປີຜະລິດ, ວັນໝົດອາຍຸ ແລະ ອື່ນໆ ອ່ານໄດ້ງ່າຍ ແລະ ເຂົ້າໃຈງ່າຍ.

 ເນື້ອໃນສະຫຼາກຕິດ ແລະ ປື້ມຄູ່ມືຂອງຜະລິດຕະພັນສະບຽງອາຫານ ແລະ ອາຫານເສີມ ບໍ່ຖືກຕ້ອງ ຫຼື ບໍ່ ຈະແຈ້ງ ແມ່ນຫ້າມຈໍາໜ່າຍສູ່ທ້ອງຕະຫຼາດ.

**ມາດຕາ 72**

ຜູ້ປະກອບການສະບຽງອາຫານຈະຕ້ອງຕິດເຄື່ອງໝາຍເຕືອນ ຫຼື ເຄືອງໝາຍສິ່ງຄວນເອົາໃຈໃສ່ ໃນການຈໍາ ໜ່າຍຜະລິດຕະພັນສະບຽງອາຫານ.

**ມາດຕາ 73**

 ເນື້ອໃນການໂຄສະນາຕ້ອງສອດຄ່ອງຕາມລະບຽບກົດໝາຍ ຫ້າມບິດເບືອນ ຫຼື ປອມແປງເນື້ອໃນ ແລະ ຫ້າມບໍ່ໃຫ້ມີເນື້ອໃນທີ່ມີສ່ວນກ່ຽວຂ້ອງກັບຄວາມສາມາດໃນການປ້ອງກັນ ແລະ ປົວພະຍາດໄດ້. ຜູ້ຜະລິດຕ້ອງມີ ຄວາມຮັບຜິດຊອບຕໍ່ກັບເນື້ອໃນການໂຄສະນາຂອງຕົນ.

 ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ແລະ ພາກສ່ວນກ່ຽວຂ້ອງອື່ນໆ ພ້ອມທັງອົງການກວດ ສອບຜະລິດຕະພັນສະບຽງອາຫານ ແລະ ສະມາຄົມຜະລິດຕະພັນສະບຽງອາຫານ ຫ້າມໂຄສະນາ ຫຼື ໃຊ້ກົນລະຍຸດອື່ນໆ ເພື່ອແນະນໍາຜະລິດຕະພັນໃຫ້ຜູ້ບໍລິໂພກ. ບໍ່ອະນຸຍາດໃຫ້ອົງການຈັດຕັ້ງຜູ້ບໍລິໂພກສະບຽງອາຫານ ເກັບຄ່າທໍານຽມ ຫຼື ຮັບຜົນປະໂຫຍດຕ່າງໆ ໃນການແນະນໍາຜະລິດຕະພັນໃຫ້ຜູ້ບໍລິໂພກ.

**ໝວດທີ IV**

**ສະບຽງອາຫານທີ່ມີລັກສະນະພິເສດ**

**ມາດຕາ 74**

 ລັດຖະບານດໍາເນີນການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານຢ່າງເຂັ້ມງວດຕໍ່ກັບອາຫານໂພສະນາການ, ສ່ວນປະກອບຂອງອາຫານທີ່ມີຈຸດປະສົງທາງການແພດ, ສ່ວນປະກອບຂອງອາຫານເດັກນ້ອຍ, ແລະ ອາຫານທີ່ມີລັກສະພິເສດ ອື່ນໆ.

**ມາດຕາ 75**

 ອາຫານໂພສະນາການ ຫຼື ເອີ້ນວ່າ ອາຫານເພື່ອສຸຂະພາບ ຄວນມີບ່ອນອີງທາງດ້ານວິທະຍາສາດ ຫ້າມມີສານກະຕຸ້ນ ຄື: ກະຕຸ້ນໄວ, ກະຕຸ້ນລະດັບກາງ ແລະ ກະຕຸ້ນຊ້າ ທີ່ອາດເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ຮ່າງກາຍມະນຸດ.

 ລາຍການບັນຊີລາຍຊື່ວັດຖຸດິບ ທີ່ອະນຸຍາດໃຫ້ຈັດເຂົ້າໃນການຜະລິດສະບຽງອາຫານເພື່ອສຸຂະພາບ ແມ່ນກໍານົດ, ປັບປຸງ ແລະ ປະກາດໃຊ້ ໂດຍພະແນກຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ຮ່ວມກັບພະແນກສາທາ ລະນະສຸກ ປະຈໍາສະພາແຫ່ງຊາດ ແລະ ອົງການຄຸ້ມຄອງຢາພື້ນເມືອງແຫ່ງຊາດ.

 ລາຍການບັນຊີລາຍຊື່ວັດຖຸດິບ ທີ່ໃຊ້ໃນການຜະລິດສະບຽງອາຫານເພື່ອສຸຂະພາບ ຄວນປະກອບມີ ຄື: ຊື່, ປະລິມານການນໍາໃຊ້ ແລະ ຄຸນນະສົມບັດຂອງມັນ. ລາຍການວັດຖຸດິບທີ່ມີໃນບັນຊີ ແມ່ນອະນຸຍາດໃຫ້ໃຊ້ສະ ເພາະເຂົ້າໃນການຜະລິດສະບຽງອາຫານເພື່ອສະພາບ ຫ້າມນໍາໃຊ້ເຂົ້າໃນການຜະລິດປະເພດສະບຽງອາຫານຊະນິດ ອື່ນໆ.

**ມາດຕາ 76**

 ການນໍາໃຊ້ວັດຖຸດິບ ທີ່ບໍ່ມີໃນລາຍການບັນຊີລາຍຊື່ວັດຖຸດິບທີ່ກໍານົດ ແລະ ປະກາດໃຊ້ ຫຼື ວັດຖຸດິບ ສະບຽງອາຫານເພື່ອສຸຂະພາບທີ່ນໍາເຂົ້າ ກ່ອນການນໍາໃຊ້ຄວນແຈ້ງລົງທະບຽນນໍາພະແນກຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ປະຈໍາສະພາແຫ່ງຊາດ. ແຕ່ວ່າ, ຖ້ານໍາເຂົ້າສະບຽງອາຫານເພື່ອສຸຂະພາບ ເປນປະເພດເສີມວິຕາມີນ, ແຮ່ທາດ ແລະ ທາດບໍາລຸງອື່ນໆ ຄວນລາຍງານໃຫ້ພະແນກຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ປະຈໍາສະພາແຫ່ງຊາດ ເກັບສໍາເນົາໄວ້. ສໍາລັບສະບຽງອາຫານເພື່ອສຸຂະພາບອື່ນໆ ແມ່ນລາຍງານໃຫ້ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ຢູ່ຂັ້ນແຂວງ, ເຂດປົກຄອງຕົນເອງ ແລະ ເທດສະບານເມືອງ ເກັບສໍາເນົາໄວ້.

 ສະບຽງອາຫານເພື່ອສຸຂະພາບທີ່ນໍາເຂົ້າມາ ສປ ຈີນ ຕ້ອງແມ່ນປະເພດສິນຄ້າທີ່ອົງການກ່ຽວຂ້ອງຂອງປະເທດ ຫຼື ພາກພື້ນໄດ້ອະນຸຍາດໃຫ້ຈໍາໜ່າຍສູ່ທ້ອງຕະຫຼາດ.

**ມາດຕາ 77**

 ອາຫານເພື່ອສຸຂະພາບຕ້ອງໄດ້ລົງທະບຽນໃຫ້ສອດຄ່ອງກັບລະບຽບກົດໝາຍ. ການລົງທະບຽນຕ້ອງປະ ກອບ ຄື: ບົດລາຍງານຜົນການຄົ້ນຄວ້າອາຫານເພື່ອສຸຂະພາບ, ສ່ວນປະສົມ, ຂັ້ນຕອນການຜະລິດ, ລັກສະນະ ຄວາມປອດໄພ, ແລະ ຜົນການຕີລາຄາຄຸນນະສົມບັດ, ເຄື່ອງໝາຍ, ປື້ມຄູ່ມື, ແລະ ເອກະສານກ່ຽວກັບຕົວຢ່າງ ຜະລິດຕະພັນ ພ້ອມກັບໃບຢັ້ງຢືນຕ່າງໆ. ພະແນກຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ປະຈໍາສະພາແຫ່ງ ຊາດແຕ່ງຕັ້ງຄະນະວິຊາການດໍາເນີນການປະເມີນ ຖ້າມີຄວາປອດໄພ ແລະ ມີຄຸນນະສົມບັດຖືກຕ້ອງຕາມເງື່ອນໄຂ ແມ່ນອະນຸຍາດໃຫ້ລົງທະບຽນ ແຕ່ຖ້າບໍ່ເປັນຕາມການສະເໜີ ແມ່ນບໍ່ອະນຸຍາດໃຫ້ລົງທະບຽນ ພ້ອມຊີ້ແຈງເຫດ ຜົນ. ການຕັດສິນໃຈໃຫ້ອະນຸຍາດລົງທະບຽນສໍາລັບວັດຖຸດິບສະບຽງອາຫານເພື່ອສຸຂະພາບທີ່ບໍ່ນອນໃນບັນຊີ ຄວນຮີບຮ້ອນຈັດເຂົ້າໃນລາຍການບັນຊີຕື່ມຕາມຄວາມເໝາະສົມ.

 ຄວນສໍາເນົາເອກະສານ ກ່ຽວກັບ ສະບຽງອາຫານເພື່ອສຸຂະພາບໃຫ້ສອດຄ່ອງກັບລະບຽບກົດໝາຍ. ການສໍາ ເນົາຄວນປະກອບມີ ຄື: ສ່ວນປະສົມ, ຂັ້ນຕອນການຜະລິດ, ເຄື່ອງໝາຍ, ປື້ມຄູ່ມື, ໃບຢັ້ງຢືນຄວາມປອດໄພຂອງ ຜະລິດຕະພັນ, ແລະ ຄຸນນະສົມບັດຮັກສາສຸຂະພາບ.

**ມາດຕາ 78**

 ເນື້ອໃນສະຫຼາກຕິດ ແລະ ປື້ມຄູ່ມື ຂອງຜະລິດຕະພັນອາຫານເພື່ອສຸຂະພາບ ຫ້າມມີສ່ວນກ່ຽວຂ້ອງກັບການປ້ອງກັນ ຫຼື ປົວພະຍາດໄດ້ ຄວນມີເນື້ອໃນທີ່ມີຄວາມຈິງ ບໍ່ໃຫ້ນອກເໜືອຈາກເນື້ອໃນທີ່ໄດ້ລົງທະບຽນ ແລະ ສໍາເນົາໄວ້. ນອກນັ້ນ, ເນື້ອໃນຕ້ອງໃຫ້ທຸກຄົນອ່ານງ່າຍເຂົ້າໃຈງ່າຍ ກ່ຽວກັບຄຸນນະສົມບັດຂອງແຕ່ລະສ່ວນປະສົມ ຫຼື ລັກສະນະຈໍາເພາະຂອງສ່ວນປະສົມ ພ້ອມປະລິມານຂອງມັນ ພ້ອມນັ້ນໃຫ້ຂຽນຄໍາວ່າ “ຜະລິດຕະພັນນີ້ບໍ່ສາມາດນຳໃຊ້ແທນຢາປົວພະຍາດໄດ້”. ຄຸນນະສົມບັດ ແລະ ສ່ວນປະສົມຂອງຜະລິດຕະພັນອາຫານເພື່ອສຸຂະພາບໃຫ້ ກົງກັບເນື້ອໃນຂອງສະຫຼາກຕິດ ແລະ ປື້ມຄູ່ມື.

**ມາດຕາ 79**

 ເນື້ອໃນໂຄສະນາຜະລິດຕະພັນອາຫານເພື່ອສຸຂະພາບ ນອກຈາກທີ່ໄດ້ກໍານົດໄວ້ໃນມາດຕາ 73 ຂໍ້ 01 ຂອງ ກົດໝາຍສະບັບນີ້ແລ້ວ ຍັງຕ້ອງເພື່ອໃສ່ເນື້ອໃນວ່າ “ຜະລິດຕະພັນນີ້ບໍ່ສາມາດໃຊ້ແທນຢາປົວພະຍາດໄດ້”. ເນື້ອໃນໂຄສະນາຄວນໄດ້ຮັບອະນຸຍາດຈາກຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາຂັ້ນແຂວງ, ເຂດປົກຄອງຕົນເອງ, ແລະ ເທດສະບານເມືອງ. ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາຂັ້ນແຂວງ, ເຂດປົກຄອງຕົນເອງ, ແລະ ເທດສະບານເມືອງ ຄວນອອກແຈ້ງການລາຍການໂຄສະນາ ແລະ ເນື້ອໃນໂຄສະນາທີ່ໄດ້ອະນຸມັດໃຫ້ທັນການ.

**ມາດຕາ 80**

 ສ່ວນປະສົມສະບຽງອາຫານ ທີ່ມີຈຸດປະສົງທາງການແພດ ຄວນລົງທະບຽນນໍາພະແນກຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ປະຈໍາສະພາແຫ່ງຊາດ. ການລົງທະບຽນຄວນປະກອບເອກະສານ ຄື: ປະເພດສ່ວນປະສົມ, ຂັ້ນຕອນການຜະລິດ, ສະຫຼາກຕິດ, ປື້ມຄູ່ມື, ໃບຢັ້ງຢືນຄວາມປອດໄພຂອງຜະລິດຕະພັນ, ລັກສະນະຂອງທາດບໍາລຸງ ແລະ ເອກະສານອ້າງອີງຜົນດີຕໍ່ຈຸດປະສົ່ງດ້ານການແພດ.

 ເນື້ອໃນການໂຄສະນາສ່ວນປະສົມສະບຽງອາຫານ ທີ່ມີຈຸດປະສົງທາງການແພດ ແມ່ນໃຫ້ອີງຕາມ “ກົດໝາຍວ່າດ້ວຍການໂຄສະນາ” ແລະ ລະບຽບການ, ກົດໝາຍອື່ນໆ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບການຄຸ້ມຄອງການໂຄສະນາຢາປົວພະຍາດ.

**ມາດຕາ 81**

 ວິສາຫະກິດຜະລິດສ່ວນປະສົມສະບຽງອາຫານໃຫ້ເດັກນ້ອຍ ຄວນຕິດຕາມ ແລະ ຄຸ້ມຄອງຄຸນນະພາບ ຂອງຂະບວນການຜະລິດທຸກຂັ້ນຕອນ ໂດຍເລີ່ມແຕ່ນໍາເຂົ້າວັດຖຸດິບຈົນເຖິງຂັ້ນຕອນສໍາເລັດຮູບ. ກ່ອນເອົາອອກຈໍາໜ່າຍ ຕ້ອງຜ່ານການກວດກາສ່ວນປະສົມສະບຽງອາຫານຂັ້ນສຸດທ້າຍ ເພື່ອຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພ.

 ວິສາຫະກິດຜະລິດສ່ວນປະສົມສະບຽງອາຫານໃຫ້ເດັກນ້ອຍ ທີ່ໃຊ້ນົມສົດເປັນວັດຖຸດິບ, ອຸປະກອນ ແລະ ສ່ວນປະກອບອື່ນໆ ພ້ອມທັງຜະລິດຕະພັນອາຫານເສີມອື່ນໆ ຄວນໃຫ້ສອດຄ່ອງກັບລະບຽບກົດໝາຍທີ່ກໍານົດ ແລະ ມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານແຫ່ງຊາດ ສາມາດຮັບປະກັນການສະໜອງທາດບໍາລຸງທີ່ຮ່າງກາຍ ເດັກນ້ອຍ ຕ້ອງການເພື່ອການຈະເລີນເຕີບໂຕ.

 ວິສາຫະກິດຜະລິດສ່ວນປະສົມສະບຽງອາຫານໃຫ້ເດັກນ້ອຍ ຄວນແຈ້ງສໍາເນົາວັດຖຸດິບສະບຽງອາຫານ, ຜະລິດຕະພັນອາຫານເສີມ, ສ່ວນປະສົມຜະລິດຕະພັນ, ແລະ ເຄື່ອງໝາຍສິນຄ້າ ໃຫ້ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິ ຫານອາຫານ ແລະ ຢາຂັ້ນແຂວງ, ເຂດປົກຄອງຕົນເອງ ແລະ ເທດສະບານຂອງຕົນ.

 ວິສາຫະກິດຜະລິດສ່ວນປະສົມສະບຽງອາຫານໃຫ້ເດັກນ້ອຍ ທີ່ໃຊ້ວັດຖຸດິບນົມຝຸ່ນ ສູດການຜະລິດຄວນ ລົງທະບຽນນໍາພະແນກຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາປະຈໍາສະພາແຫ່ງຊາດ. ການລົງທະບຽນຄວນປະ ກອບເອກະສານ ຄື: ບົດລາຍງານຜົນການຄົ້ນຄວ້າ ຫຼື ສາມາດຢັ້ງຢືນທາງວິທະຍາສາດ ກ່ຽວກັບສູດການຜະລິດ ແລະ ເອກະສານຢັ້ງຢືນຄວາມປອດໄພອື່ນໆ.

 ຫ້າມນໍາໃຊ້ວິທີປະສົມໂດຍບັງເອີນ ເຂົ້າໃນການຜະລິດນົມຝຸ່ນໃຫ້ເດັກນ້ອຍ ແລະ ຫ້າມວິສາຫະກິດນໍາໃຊ້ສູດການຜະລິດ ຫຼື ມີຍີ່ຫໍ້ດຽວກັນ ໃນການຜະລິດນົມຝຸ່ນໃຫ້ເດັກນ້ອຍ.

**ມາດຕາ 82**

 ບຸກຄົນທີ່ຈະລົງທະບຽນ ຫຼື ສໍາເນົາສູດອາຫານເພື່ອສຸຂະພາບ, ສູດອາຫານທີ່ມີຈຸດປະສົງທາງການແພດ, ແລະ ສູດນົມຝຸ່ນສໍາລັບເດັກ ແມ່ນຕ້ອງມີຄວາມຮັບຜິດຊອບສູງຕໍ່ກັບເອກະສານທີ່ໄດ້ຢືນ.

 ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາຂັ້ນປົກຄອງທ້ອງຖິ່ນ ຕ້ອງຮັກສາຄວາມລັບໃນການຂຶ້ນ ທະບຽນ ຫຼື ສໍາເນົາສູດອາຫານເພື່ອສຸຂະພາບ, ສູດອາຫານທີ່ມີຈຸດປະສົງທາງການແພດ, ແລະ ສູດນົມຝຸ່ນສໍາລັບ ເດັກ ພ້ອມທັງແຈ້ງໃຫ້ວິສາຫະກິດທຸລະກິດຮັບຊາບຜົນການລົງທະບຽນ ຫຼື ສໍາເນົາສູດດັ່ງກ່າວ.

 ວິສາຫະກິດຜະລິດອາຫານເພື່ອສຸຂະພາບ, ອາຫານທີ່ມີຈຸດປະສົງທາງການແພດ, ແລະ ນົມຝຸ່ນສໍາລັບເດັກ ຄວນມີການລົງທະບຽນສູດການຜະລິດ, ຂະບວນການຜະລິດ, ແລະ ອົງປະກອບດ້ານເຕັກນິກໃນການຜະລິດ.

**ມາດຕາ 83**

 ການຜະລິດອາຫານເພື່ອສຸຂະພາບ, ອາຫານທີ່ມີຈຸດປະສົງທາງການແພດ, ແລະ ນົມຝຸ່ນສໍາລັບເດັກ ຫຼື ການ ຜະລິດອາຫານທີ່ສະໜອງໃຫ້ກຸ່ມຄົນໃດໜຶ່ງ ຄວນສ້າງລະບົບການຄຸ້ມຄອງຄຸນນະພາບການຜະລິດ ໃຫ້ແທດເໝາະ ກັບເງື່ອນໄຂ ແລະ ພື້ນຖານແວດລ້ອມສະຖານທີ່ຜະລິດທີ່ດີ ພ້ອມທັງກໍານົດໄລຍະກວດກາສະພາບດໍາເນີນງານ ຂອງລະບົບດັ່ງກ່າວ ເພື່ອຮັບປະກັນປະສິດຕິພາບໃນການດໍາເນີນງານຂອງລະບົບ. ນອກນັ້ນ, ຕ້ອງເຮັດລາຍງານ ໃຫ້ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາຂັ້ນປົກຄອງທ້ອງຖິ່ນຕົນ ກ່ຽວກັບຜົນການກວດກາລະບົບ.

**ພາກທີ V**

**ການກວດກາຜະລິດຕະພັນສະບຽງອາຫານ**

**ມາດຕາ 84**

 ພາຍຫຼັງ ອົງການກວດກາຜະລິດຕະພັນສະບຽງອາຫານ ກວດກາຄວາມຖືກຕ້ອງຂອງໃບຢັ້ງຢືນຕ່າງໆ ທີ່ລັດຖະບານອະນຸຍາດ ສອດຄ່ອງກັບລະບຽບກົດໝາຍທີ່ໄດ້ກໍານົດແລ້ວ ຈຶ່ງສາມາດສຶບຕໍ່ດໍາເນີນການກວດກາ ຜະລິດຕະພັນສະບຽງອາຫານ.

 ການກໍານົດຂອບເຂດການກວດກາ ແລະ ການຮັບຮອງຄວາມສອດຄ່ອງ ຂອງອົງການກວດກາຜະລິດຕະພັນສະບຽງອາຫານ ແມ່ນພະແນກຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ເປັນຜູ້ວາງອອກ.

 ບົດລາຍງານຜົນການກວດກາຂອງອົງການກວດກາຜະລິດຕະພັນສະບຽງອາຫານ ທີ່ຖືກຕ້ອງຕາມການກໍານົດໄວ້ຂອງກົດໝາຍສະບັບນີ້ ແມ່ນມີຜົນສັກສິດເຊັ່ນດຽວກັນ.

 ອົງການປົກຄອງທ້ອງຖິ່ນ ຄວນສັງລວມຖັນແຖວພະນັກງານກວດກາຜະລິດຕະພັນສະບຽງອາຫານ ເພື່ອສາ ມາດແບ່ງເຂດຄວາມຮັບຜິດຊອບ ໃນການກວດກາຜະລິດຕະພັນສະບຽງອາຫານ.

**ມາດຕາ 85** ອົງການກວດກາສະບຽງອາຫານກໍານົດໃຫ້ວິຊາການລົງກວດກາເອງ

 ວິຊາການກວດກາຄວນປະຕິບັດໜ້າທີ່ ຕາມທີ່ໄດ້ກໍານົດໄວ້ໃນລະບຽບກົດໝາຍ, ມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ແລະ ຂອບເຂດການກວດກາ, ດໍາເນີນການກວດກາຜະລິດຕະພັນສະບຽງອາຫານ ໃຫ້ສອດຄ່ອງກັບຫຼັກວິທະຍາສາດ, ມີຈັນຍາບັນໃນອາຊີບ, ຮັບປະກັນຫຼັກຖານຖືກຕ້ອງ ກ່ຽວກັບຂໍ້ມູນການທົດສອບ ແລະ ມີການສະຫຼຸບຕີລາຄາຢ່າງພາວະວີໄສ ມີຄວາມເປັນທໍາ. ຫ້າມບິດເບືອນ ຫຼື ປອມແປງຫຼັກຖານ ໃນການລາຍງານຜົນການກວດກາ.

**ມາດຕາ 86**

 ລະບອບຄວາມຮັບຜິດຊອບຜົນການກວດສອບຜະລິດຕະພັນສະບຽງອາຫານ ຂອງວິຊາການກວດກາ ແລະ ອົງການກວດກາ. ຜົນການກວດສອບຜະລິດຕະພັນສະບຽງອາຫານ ຕ້ອງມີລາຍເຊັນ ຫຼື ກາຈໍ້າວິຊາການລົງກວດ ສອບ ແລະ ກາຈໍ້າຂອງອົງການກວດກາທີ່ສັງກັດ. ວິຊາການລົງກວດສອບ ແລະ ອົງການກວດກາ ຕ້ອງຮັບຜິດຊອບ ຜົນການກວດສອບຂອງຕົນ.

**ມາດຕາ 87**

 ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ປະຈໍາອົງການປົກຄອງທ້ອງຖິ່ນ ຄວນດໍາເນີນລົງເກັບເອົາຕົວຢ່າງໃນການກວດສອບຕາມແຜນການ ແລະ ນອກແຜນການ, ພ້ອມນັ້ນ ໃຫ້ປະກາດຜົນການກວດສອບຕາມລະບຽບການກ່ຽວຂ້ອງ ຫ້າມບໍ່ໃຫ້ມີກໍລະນີຍົກເວັ້ນການລົງກວດສອບ. ການລົງເກັບຕົວຢ່າງເພື່ອກວດສອບ ຄວນຊື້ເອົາຕົວຢ່າງຜະລິດຕະພັນ ແລ້ວມອບໃຫ້ອົງການກວດກາທີ່ມີຄຸນວຸດທິ ດໍາເນີນການກວດສອບ ພ້ອມນັ້ນ ໃຫ້ຊໍາລະຄ່າໃຊ້ຈ່າຍຕ່າງໆທີ່ເກີດຂຶ້ນ ຫ້າມເກັບຄ່າທໍານຽມ ຫຼື ຄ່າໃຊ້ຈ່າຍຕ່າງໆໃນການກວດສອບ ນໍາຜູ້ຜະລິດ ຫຼື ນໍາຜູ້ປະກອບການສະບຽງອາຫານ.

**ມາດຕາ 88**

 ຖ້າວ່າມີຄໍາເຫັນແຕກຕ່າງກັບຜົນສະຫຼຸບຕີລາຄາຜະລິດຕະພັນສະບຽງອາຫານ ຕາມລະບຽບການແລ້ວ ຜູ້ຜະລິດສະບຽບອາຫານ ສາມາດເຮັດຄໍາຮ້ອງຫາຫ້ອງການ ຫຼື ພະແນກຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ໃຫ້ດໍາເນີນການກວດສອບຄືນຕົວຢ່າງສິນຄ້າ ພາຍຫຼັງທີ່ໄດ້ຮັບຜົນກວດສອບ ແລະ ພາຍໃນເຈັດວັນລັດຖະການ. ຫ້ອງການ ຫຼື ພະແນກຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ທີ່ໄດ້ຮັບໃບຄໍາຮ້ອງຈະສຸ່ມເລືອກເອົາອົງການກວດກາໃດໜຶ່ງ ໂດຍອັດໂຕໂນມັດ ເພື່ອກວດສອບຄືນຕົວຢ່າງສິນຄ້າ. ອົງການກວດກາທໍາການກວດສອບຄືນ ຈາກອົງການສຸດທ້າຍ ທີ່ສາມາດສະຫຼຸບຕີລາຄາ ແລະ ຢືນຢັນຜົນຂອງການກວດສອບຄືນ. ອົງການກວດກາຄືນ ຕ້ອງບໍ່ແມ່ນອົງການກວດກາທີ່ໃຫ້ຜົນສະຫຼຸບຕີລາຄາໃນເບື້ອງຕົ້ນ. ບັນດາອົງການກວດກາຄືນ ແມ່ນໄດ້ຮັບອະນຸຍາດຈາກ ພະແນກຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານການອອກອະນຸຍາດ, ພະແນກຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ, ພະແນກສາທາລະນະສຸກ, ພະແນກກະສິກໍາ ແລະ ພະແນກກ່ຽວຂ້ອງອື່ນໆ ເປັນຜູ້ກໍານົດ.

 ການທົດສອບຕົວຢ່າງຜະລິດຕະພັນສະບຽງອາຫານກະສິກໍາ ທີ່ນໍາໃຊ້ວິທີການທົດສອບແບບວ່ອງໄວຕາມທີ່ລັດຖະບານໄດ້ກໍານົດ ຖ້າຜູ້ທີ່ຖືກທົດສອບບໍ່ພໍໃຈ ຫຼື ມີຄໍາເຫັນຕ່າງຈາກຜົນການທົດສອບ ແມ່ນສະມາດຮຽກຮ້ອງ ໃຫ້ທົດສອບຄືນພາຍໃນ 04 ຊົ່ວໂມງ ພາຍຫຼັງທີ່ໄດ້ຮັບຜົນການທົດສອບ. ການທົດສອບຄືນ ແມ່ນຫ້າມບໍ່ໃຫ້ນໍາໃຊ້ ວິທີທົດສອບແບບວ່ອງໄວຄືເກົ່າ.

**ມາດຕາ 89**

 ຜູ້ຜະລິດສະບຽງອາຫານສາມາດດໍາເນີນການກວດກາເຂດ ຫຼື ໂຮງງານຜະລິດຂອງຕົນເອງ ຫຼື ສາມາດມອບສິດໃຫ້ອົງການກວດສອບ ທີ່ມີຄຸນວຸດທິດໍາເນີນການກວດກາໃຫ້ ຕາມລະບຽບກົດໝາຍທີ່ກໍານົດ.

 ອົງການຈັດຕັ້ງທີ່ເປັນສະມາຄົມຜູ້ບໍລິໂພກ ຫຼື ສະມາຄົມທຸລະກິດສະບຽງອາຫານ ຖ້າຜູ້ບໍລິໂພກຕ້ອງການມອບສິດໃຫ້ອົງການກວດກາດໍາເນີນການທົດສອບ ຕ້ອງແມ່ນອົງການກວດກາທີ່ມີຄຸນວຸດທິທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດ ຕາມລະບຽບກົດໝາຍທີ່ກໍານົດ.

**ມາດຕາ 90**

 ການທົດສອບສະບຽງອາຫານເສີມ ໃຫ້ດໍາເນີນການທົດສອບຕາມການກໍານົດ ໃນການທົດສອບສະບຽງອາຫານຂອງກົດໝາຍສະບັບນີ້.

**ພາກທີ VI**

**ພະແນກກວດກາ ແລະ ກັກກັນພືດແຫ່ງຊາດ ດໍາເນີນການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານຄວາມປອດໄພ ໃນການນໍາເຂົ້າ ແລະ ສົ່ງອອກສະບຽງອາຫານ**

**ມາດຕາ 91**

 ພະແນກກວດກາ ແລະ ກັກກັນພືດແຫ່ງຊາດ ດໍາເນີນການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານຄວາມປອດໄພໃນການ ນໍາເຂົ້າ ແລະ ສົ່ງອອກສະບຽງອາຫານ.

**ມາດຕາ 92**

 ການນໍາເຂົ້າຜະລິດຕະພັນສະບຽງອາຫານ, ຜະລິດຕະພັນອາຫານເສີມ, ແລະ ຜະລິດຕະພັນກ່ຽວຂ້ອງກັບສະບຽງອາຫານ ຄວນໃຫ້ສອດຄ່ອງກັບມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານແຫ່ງຊາດທີ່ກໍານົດ.

 ການນໍາເຂົ້າຜະລິດຕະພັນສະບຽງອາຫານ ແລະ ຜະລິດຕະພັນອາຫານເສີມ ຄວນກວດກາຜ່ານຫ້ອງການ ກວດກາ ແລະ ກັກກັນພືດປະຈໍາດ່ານ ຕາມທີ່ກໍານົດໃນກົດໝາຍ ວ່າດ້ວຍ ການກວດກາການນໍາເຂົ້າ ແລະ ສົ່ງອອກສິນຄ້າ ແລະ ຕາມລະບຽບການ ວ່າດ້ວຍ ການຮັບຮອງຜົນການກວດສອບ.

 ການນໍາເຂົ້າຜະລິດຕະພັນສະບຽງອາຫານ ແລະ ຜະລິດຕະພັນອາຫານເສີມ ຄວນປະຕິບັດຕາມອົງການກວດກາ ແລະ ກັກກັນພືດຮຽກຮ້ອງປະກອບເອກະສານຄັດຕິດ ໃຫ້ຖືກຕ້ອງ ແລະ ຄົບຖ້ວນ.

**ມາດຕາ 93**

 ການນໍາເຂົ້າຜະລິດຕະພັນຈາກພໍ່ຄ້າສົ່ງອອກ ທີ່ບໍ່ໄດ້ຕາມມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານແຫ່ງຊາດ. ຜູ້ຜະລິດຂອງປະເທດຕົ້ນທາງ ຫຼື ພໍ່ຄ້າມືກາງທີ່ນໍາເຂົ້າ ຕ້ອງແຈ້ງເອກະສານການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດກ່ຽວກັບ ມາດຕະຖານຂອງປະເທດປາຍທາງ ຫຼື ພາກພື້ນ ຫຼື ມາດຕະຖານສາກົນ ຫາພະແນກສາທາລະນະສຸກປະຈໍາສະພາ ແຫ່ງຊາດ. ພະແນກສາທາລະນະສຸກປະຈໍາສະພາແຫ່ງຊາດ ຈະດໍາເນີນການກວດກາເອກະສານຄ່າມາດຕະຖານກ່ຽວ ຂ້ອງ ຖ້າສອດຄ່ອງຕາມເງື່ອນໄຂຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ແມ່ນໃຫ້ຢຸດຊົມໃຊ້ຊົ່ວຄາວ ແລະ ໃຫ້ກໍານົດມາດ ຕະຖານສອດຄ່ອງກັບຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານແຫ່ງຊາດ. ການນໍາເຂົ້າສະບຽງອາຫານທີ່ຜະລິດຈາກວັດຖຸດິບຊະນິດໃໝ່, ການນໍາເຂົ້າສະບຽງອາຫານເສີມເປັນຜະລິດຕະພັນໃໝ່, ແລະ ການນໍາເຂົ້າຜະລິດຕະພັນກ່ຽວຂ້ອງ ກັບສະບຽງອາຫານ ແມ່ນໃຫ້ປະຕິບັດຕາມການກໍານົດໃນມາດຕາ 37 ຂອງກົດໝາຍສະບັບນີ້.

 ການກວດກາ ແລະ ກັກກັນຂອງອົງການກວດກາ ແລະ ກັກກັນພືດ ແມ່ນໃຫ້ປະຕິບັດຕາມເງື່ອນໄຂຂອງພະ ແນກສາທາລະນະສຸກປະຈໍາສະພາແຫ່ງຊາດ ເພື່ອກວດກາ ແລະ ກັກກັນສະບຽງອາຫານ, ອາຫານເສີມ, ແລະ ຜະ ລິດຕະພັນກ່ຽວຂ້ອງກັບສະບຽງອາຫານ. ຜົນການກວດກາ ແມ່ນຕ້ອງເປີດເຜີຍສູ່ສາທາລະນະ.

**ມາດຕາ 94**

 ຜູ້ສົ່ງອອກສິນຄ້າ ຫຼື ຜູ້ຜະລິດສິນຄ້າ ຄວນຮັບປະກັນການສົ່ງສະບຽງອາຫານ, ອາຫານເສີມ, ຜະລິດຕະພັນ ກ່ຽວຂ້ອງກັບສະບຽງອາຫານ ຄວນໃຫ້ສອດຄ່ອງກັບກົດໝາຍສະບັບນີ້ ແລະ ລະບຽບກົດໝາຍກ່ຽວຂ້ອງອື່ນໆ ທີ່ ໄດ້ກໍານົດມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານແຫ່ງຊາດ ພ້ອມທັງມີຄວາມຮັບຜິດຊອບສູງຕໍ່ເນື້ອໃນຂອງ ສະຫຼາກຕິດ ແລະ ປື້ມຄູ່ມືການນໍາໃຊ້.

 ຜູ້ນໍາເຂົ້າຄວນສ້າງກົນໄກການກວດສອບຜູ້ສົ່ງອອກ ແລະ ຜູ້ຜະລິດ ໂດຍສະເພາະແມ່ນກວດສອບຕາມທີ່ໄດ້ກໍານົດໄວ້ຂ້າງເທິງ ຖ້າກວດສອບບໍ່ຜ່ານ ແມ່ນຫ້າມນໍາເຂົ້າ.

 ຖ້າກວດພົບຜະລິດຕະພັນສະບຽງອາຫານ ທີ່ບໍ່ສອດຄ່ອງກັບມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ແຫ່ງຊາດ ຫຼື ມີຫຼັກຖານສາມາດຢືນຢັນໄດ້ວ່າ ມີອັນຕະລາຍຕໍ່ສຸຂະພາບຂອງຄົນ ຜູ້ນໍາເຂົ້າຕ້ອງຢຸດນໍາເຂົ້າທັນທີ ແລະ ຮຽກເກັບຄືນຕາມການກໍານົດໃນມາດຕາ 63 ຂອງກົດໝາຍສະບັບນີ້.

**ມາດຕາ 95**

 ຖ້າເກີດເຫດການພາຍນອກ ກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພຂອງສະບຽງອາຫານ ທີ່ອາດມີຜົນກະທົບຕໍ່ພາຍໃນປະ ເທດ ຫຼື ໃນການນໍາເຂົ້າສະບຽງອາຫານ, ອາຫານເສີມ, ແລະ ຜະລິດຕະພັນກ່ຽວຂ້ອງກັບສະບຽງອາຫານພົບເຫັນ ບັນຫາຮ້າຍແຮງກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ, ອົງການກວດກາ ແລະ ກັກກັນພືດປະຈໍາດ່ານ ຕ້ອງມີມາດຕະການຄວບຄຸມ ຫຼື ມີການເຕືອນໄພລ່ວງໜ້າໃຫທັນການ ພ້ອມທັງເຮັດແຈ້ງການໃຫ້ພະແນກຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິ ຫານອາຫານ ແລະ ຢາ, ພະແນກສາທາລະນະສຸກ, ແລະ ພະແນກກະສິກໍາ ປະຈໍາສະພາແຫ່ງຊາດຮັບຊາບສະພາບ. ພະແນກທີ່ໄດ້ຮັບຊາບສະພາບ ຕ້ອງອອກມາດຕະການຄວບຄຸມທີ່ເໝາະສົມ ແລະ ທັນການ.

 ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນ ຄວນດໍາເນີນການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານຕະຫຼາດທີ່ມີການຈໍາໜ່າຍສະບຽງອາຫານ ແລະ ອາຫານເສີມ ນໍາເຂົ້າຈາກຕ່າງປະເທດ. ຖ້າພົບເຫັນບັນຫາຮ້າຍແຮງກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ພະແນກຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ປະຈໍາສະພາແຫ່ງຊາດ ຕ້ອງແຈ້ງຂ່າວໃຫ້ອົງການກວດກາ ແລະ ກັກກັນພືດແຫ່ງຊາດຮັບຊາບ. ອົງການກວດກາ ແລະ ກັກກັນພືດແຫ່ງຊາດ ທີ່ໄດ້ຮັບແຈ້ງການຕ້ອງອອກມາດຕະການຄວບຄຸມທີ່ເໝາະສົມ ແລະ ທັນການ.

**ມາດຕາ 96**

 ຜູ້ສົ່ງອອກ ຫຼື ສາຂາຈໍາໜ່າຍ ທີ່ສົ່ງສະບຽງອາຫານເຂົ້າມາ ສປ ຈີນ ຄວນແຈ້ງສໍາເນົາເອກະສານກ່ຽວຂ້ອງຕ່າງໆຂອງຕົນ ນໍາອົງການກວດກາ ແລະ ກັກກັນພືດແຫ່ງຊາດ. ຜູ້ຜະລິດສະບຽງອາຫານຕ່າງປະເທດ ທີ່ຈະສົ່ງເຂົ້າມາ ສປ ຈີນ ຕ້ອງລົງທະບຽນນໍາອົງການກວດກາ ແລະ ກັກກັນພືດແຫ່ງຊາດ. ຖ້າຜູ້ຜະລິດທີ່ໄດ້ລົງທະບຽນແລ້ວ ຫາກມີການປອມແປງໃນການປະກອບເອກະສານ ຫຼື ດ້ວຍເຫດຜົນສ່ວນຕົວ ກໍ່ໃຫ້ເກີດອຸບັດຕິເຫດຮ້າຍແຮງຕໍ່ຄວາມ ປອດໄພສະບຽງອາຫານ ອົງການກວດກາ ແລະ ກັກກັນພືດແຫ່ງຊາດຈະຍົກເລີກໃບທະບຽນ ພ້ອມທັງເປີດເຜີຍສູ່ ສາທາລະນະ.

 ອົງການກວດກາ ແລະ ກັກກັນພືດແຫ່ງຊາດ ຄວນກໍານົດໄລຍະເພື່ອປະກາດບັນຊີລາຍຊື່ ຜູ້ສົ່ງອອກ, ຕົວແທນຈໍາໜ່າຍ, ຜູ້ນໍາເຂົ້າ, ແລະ ຜູ້ຜະລິດ ທີ່ໄດ້ສໍາເລັດການລົງທະບຽນ ແລະ ສໍາເນົາການປະກອບເອກະສານ.

**ມາດຕາ 97**

 ການນໍາເຂົ້າສະບຽບອາຫານ ແລະ ອາຫານເສີມ ກັບຫຸ້ມຫໍ່ສິນຄ້າຕ້ອງຕິດສະຫຼາກທີ່ມີເນື້ອໃນເປັນພາສາຈີນ. ອີງຕາມກົດໝາຍ ນອກຈາກຄວນປະກອບມີຄູ່ມືການນໍາໃຊ້ແລ້ວ ຕ້ອງມີເນື້ອໃນເປັນພາສາຈີນຢູ່ນໍາ. ສະຫຼາກຕິດ ແລະ ປື້ມຄູ່ມື ຕ້ອງສອດຄ່ອງກັບລະບຽບກົດໝາຍກ່ຽວຂ້ອງຂອງ ສປ ຈີນ ທີ່ໄດ້ກໍານົດ ແລະ ໄດ້ເງື່ອນໄຂຕາມ ມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານແຫ່ງຊາດ. ພ້ອມກັນນັ້ນ ຕ້ອງມີແຫຼ່ງກໍາເນີດສິນຄ້າ, ຊື່ຕົວແທນຈໍາ ໜ່າຍ, ທີ່ຢູ່, ແລະ ການຕິດຕໍ່. ຖ້າພົບວ່າ ກັບຫຸ້ມຫໍ່ສິນຄ້າທີ່ມີເນື້ອໃນສະຫຼາກຕິດ ແລະ ປື້ມຄູ່ມື ບໍ່ມີພາສາຈີນ ຖືວ່າບໍ່ສອດຄ່ອງຕາມການກໍານົດໃນມາດຕານີ້ ແມ່ນຫ້າມອະນຸມັດນໍາເຂົ້າ.

**ມາດຕາ 98**

 ຜູ້ນໍາເຂົ້າສະບຽງອາຫານ ແລະ ອາຫານເສີມ ຕ້ອງສ້າງລະບົບການບັນທຶກການນໍາເຂົ້າ ແລະ ການຈໍາໜ່າຍ ເຊັ່ນວ່າ: ບັນທຶກຊື່, ຂະໜາດ, ປະລິມານ, ວັນເດືອນປີຜະລິດ ຫຼື ຊຸດການຜະລິດ, ວັນໝົດອາຍຸ, ແລະ ຊື່ຜູ້ສົ່ງອອກສະບຽງອາຫານ ແລະ ອາຫານເສີມ ພ້ອມທັງບັນທຶກຊື່ຜູ້ຊື້ສິນຄ້າ, ທີ່ຢູ, ການຕິດຕໍ່, ວັນເດືອນປີສົ່ງມອບສິນຄ້າ, ແລະ ໃບຢັ້ງຢືນກ່ຽວກັບການເກັບຮັກສາ. ໄລຍະເວລາການບັນທຶກ ແລະ ສໍາເນົາເອກະສານຢັ້ງຢືນຕ່າງໆ ຕ້ອງເກັບຮັກສາ ຫຼື ສໍາເນົາໄວ້ຕາມການກໍານົດໄວ້ໃນ ມາດຕາ 50 ຂອງກົດໝາຍສະບັບນີ້.

**ມາດຕາ 99**

 ອຸດສາຫະກໍາການຜະລິດສະບຽງອາຫານເພື່ອສົ່ງອອກ ຕ້ອງປະຕິບັດຕາມລະບຽບກົດໝາຍ ຫຼື ເງື່ອນໄຂມາດຕະຖານຂອງປະເທດປາຍທາງ ຫຼື ປະເທດນໍາເຂົ້າທີ່ໄດ້ກໍານົດໄວ້.

 ອຸດສາຫະກໍາການຜະລິດສະບຽງອາຫານ ແລະ ຜູ້ຜະລິດແນວພັນພືດ ແລະ ສັດ ເພື່ອສົ່ງອອກ ຕ້ອງປະກອບເອກະສານສໍາເນົາໄວ້ນໍາອົງການກວດກາ ແລະ ກັກກັນພືດແຫ່ງຊາດ.

**ມາດຕາ 100**

 ອົງການກວດກາ ແລະ ກັກກັນພືດແຫ່ງຊາດ ຄວນສັງລວມ ແລະ ລວບລວມຂໍ້ມູນຂ່າວສາວກ່ຽວກັບ ຄວາມປອດໄພໃນການນໍເຂົ້າ ແລະ ສົ່ງອອກສະບຽງອາຫານ ພ້ອມທັງແຈ້ງໃຫ້ພະແນກການ, ອົງການ ແລະ ວິສາຫະກິດທີ່ກ່ຽວຂ້ອງຮັບຊາບສະຖານະການ ດັ່ງນີ້:

1. ອົງການກວດກາ ແລະ ກັກກັນພືດປະຈໍາດ່ານ ດໍາເນີນການກວດກາ ແລະ ກັກກັນ ເພື່ອກວດສອບຂໍ້ມູນ ຄວາມປອດໄພດ້ານສະບຽງອາຫານ;
2. ສະມາຄົມທຸລະກິດສະບຽງອາຫານ, ສະມາຄົມຜູ້ບໍລິໂພກ ແລະ ອົງການຈັດຕັ້ງອື່ນໆ ລວບລວມຄໍາເຫັນ ຂອງຜູ້ບໍລິໂພກຕໍ່ກັບຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານທີ່ນໍາເຂົ້າ;
3. ອົງການຈັດຕັ້ງສາກົນ ຫຼື ອົງການຂອງລັດຖະບານຕ່າງປະເທດ ປະກາດແຈ້ງເຕືອນໄພຄວາມສ່ຽງຕໍ່ກັບ ຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ. ນອກນັ້ນ, ໃຫ້ລວບລວມຂໍ້ມູນຂອງສະມາຄົມວິສະກິດສະບຽງອາຫານ ຫຼື ສະມາຄົມຜູ້ບໍລິໂພກຢູ່ຕ່າງປະເທດ ທີ່ສະທ້ອນຄວາມຄິດເຫັນກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ;
4. ສັງລວມຂໍ້ມູນອື່ນໆ ທີ່ກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ.

 ອົງການກວດກາ ແລະ ກັກກັນພືດແຫ່ງຊາດ ຄວນສ້າງລະບົບຄຸ້ມຄອງຄວາມໜ້າເຊື່ອຖືຂອງຜູ້ນໍາເຂົ້າ, ຜູ້ສົ່ງ ອອກ ແລະ ວິສາຫະກິດຜະລິດສະບຽງອາຫານເພື່ອສົ່ງອອກ ໂດຍການບັນທຶກຄວາມໜ້າເຊື່ອຖື ພ້ອມທັງປະກາດສູ່ສາທາລະນະ ຕາມລະບຽບກົດໝາຍທີ່ກໍານົດ. ສໍາລັບຜູ້ນໍາເຂົ້າ, ຜູ້ສົ່ງອອກ ແລະ ວິສາຫະກິດຜະລິດສະບຽງອາຫານເພື່ອສົ່ງອອກທີ່ມີປະຫວັດບໍ່ຈະແຈ້ງ ຄວນດໍາເນີນການກວດສອບຢ່າງເຂັ້ມງວດໃນການນໍາເຂົ້າ ຫຼື ສົ່ງອອກ ແຕ່ລະຄັ້ງ.

**ມາດຕາ 101**

 ອົງການກວດກາ ແລະ ກັກກັນແຫ່ງຊາດ ສາມາດລົງກວດສອບ ຫຼື ດໍາເນີນການຕີລາຄາລະບົບການຄຸ້ມຄອງ ຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານຂອງປະເທດ ຫຼື ພາກພື້ນ ທີ່ຈະສົ່ງສະບຽງອາຫານເຂົ້າມາ ສປ ຈີນ ແລະ ໃຫ້ອີງຕາມຜົນການກວດສອບ ແລະ ຕີລາຄາ ເພື່ອກໍານົດມາດຕະການ ຫຼື ເງື່ອນໄຂການກວດກາ ແລະ ກັກກັນທີ່ເໝາະສົມ.

**ພາກທີ VII**

**ການຈັດການອຸບັດຕິເຫດກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ**

**ມາດຕາ 102**

 ສະພາແຫ່ງຊາດຄວນແຕ່ງຕັ້ງຄະນະ ສ້າງແຜນຮັບມືກັບອຸບັດຕິເຫດ ກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ແຫ່ງຊາດ.

 ອົງການປົກຄອງທ້ອງຖິ່ນ ຄວນອີງຕາມລະບຽບກົດໝາຍທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ, ແຜນຮັບມືອຸບັດຕິເຫດ ກ່ຽວກັບ ຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານຂັ້ນສູງກວ່າ, ແລະ ອີງຕາມສະພາບຂອງອົງການປົກຄອງຕົວຈິງຂອງເຂດແຄວ້ນ ໃນການກໍານົດ ຫຼື ສ້າງແບບແຜນຮັບມືກັບອຸບັດຕິເຫດ ກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ພ້ອມທັງສົ່ງສໍາເນົາໃຫ້ ອົງການປົກຄອງຂັ້ນສູງກວ່າ.

 ການສ້າງແຜນຮັບມືກັບອຸບັດຕິເຫດ ກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ຄວນສ້າງລະບົບຜູ້ຊີ້ນໍາ ແລະ ພາລະບົດບາດ, ສ້າງກົນໄກການແຈ້ງເຕືອນໄພ, ສ້າງກົນໄກການຈັດການ, ແລະ ສ້າງມາດຕະຖານຮັບປະກັນການ ຕັດສິນໃຈ.

 ວິສາຫະກິດຜະລິດສະບຽງອາຫານ ຄວນມີແບບແຜນຈັດການ ຫຼື ຮັບມືກັບອຸບັດຕິເຫດ ກ່ຽວກັບຄວາມປອດ ໄພສະບຽງອາຫານ. ວິສາຫະກິດຕ້ອງມີການກວດກາ ແລະ ຕິດຕາມສະພາບຂອງລະບົບປ້ອງກັນຄວາມປອດໄພ ສະບຽງອາຫານເປັນປົກກະຕິ ເພື່ອປ້ອງກັນຄວາມສ່ຽງໃນການເກີດອຸບັດຕິເຫດ.

**ມາດຕາ 103**

 ຖ້າໜ່ວຍງານໃດ ກໍ່ໃຫ້ເກີດອຸບັດຕິເຫດກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ຄວນມີມາດຕະການຈັດການ ໃຫ້ທັນການເພື່ອປ້ອງກັນບໍ່ໃຫ້ມີການແຜ່ລາມ ຫຼື ຂະຫຍາຍໄປໃນວົງກວ້າງ. ໜ່ວຍງານດັ່ງກ່າວ ຫຼື ໜ່ວຍງານທີ່ຮັບປິ່ນປົວຄົນເຈັບ ຄວນລາຍງານຫາຫ້ອງການສາທາລະນະສຸກ ແລະ ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນຕົນ ຮັບຊາບໂດຍດ່ວນ.

 ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງຄຸນນະພາບ, ຫ້ອງການກະສິກໍາ ແລະ ຫ້ອງການອື່ນໆ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງຢູ່ຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນ ຕາມພາລະບົດບາດຂອງຕົນໃນການຄຸ້ມຄອງ ແລະບໍລິຫານ ຫາກກວດພົບເກີດມີອຸບັດຕິເຫດຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ຫຼື ໄດ້ຮັບລາຍງານວ່າມີການເກີດເຫດ ຄວນແຈ້ງໃຫ້ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາຮັບຊາບ.

 ເມື່ອເກີດອຸບັດຕິເຫດຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາທີ່ໄດ້ຮັບແຈ້ງການ ຫຼື ໄດ້ຮັບການລາຍງານ ແມ່ນໃຫ້ອີງຕາມແບບແຜນຮັບມື ລາຍງານຫາອົງການປົກຄອງຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນຕົນ ແລະ ລາຍງານຫາຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາຂັ້ນສູງກວ່າຮັບຊາບ. ອົງການປົກຄອງທ້ອງຖິ່ນ ແລະ ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາຂັ້ນສູງກວ່າ ໃຫ້ອີງຕາມແບບແຜນຮັບມືເອົາລົງໜັງສືພິມເຫດການດັ່ງກ່າວ.

 ຫ້າມບຸກຄົນໃດ ຫຼື ພາກສ່ວນໃດ ປົກປິດ, ເຊື່ອງອໍາ, ປອມແປງຂໍ້ມູນ, ບິດເບືອນຄວາມຈິງ, ແລະ ທໍາລາຍຫຼັກຖານທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

**ມາດຕາ 104**

 ສະຖາບັນທາງການແພດ ຫາກກວດພົບຄົນເຈັບສາເຫດເກີດຈາກການກິນອາຫານ ຫຼື ສົງໃສວ່າເປັນຍ້ອນການ ບໍລິໂພກອາຫານເປັນພິດ ຄວນເຮັດລາຍງານຂໍ້ມູນກ່ຽວຂ້ອງ ຫາຫ້ອງການສາທາລະນະສຸກຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນຕົນຮັບຊາບ ໃຫ້ທັນການ. ຫາກຫ້ອງການສາທາລະນະສຸກຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນເຫັນວ່າ ມີສ່ວນກ່ຽວພັນກັບສະບຽງອາຫານ ຄວນແຈ້ງ ໃຫ້ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາຮັບຊາບທັນທີີ.

 ຫ້ອງການສາທາລະນະສຸກຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນໃນຂະນະທີ່ລົງກວດກາ ແລະ ສະກັດກັັ້ນການແຜ່ລະບາດຂອງເຊື້ອ ພະຍາດ ຫຼື ກວດພົບຂໍ້ມູນກ່ຽວຂ້ອງກັບ ຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານໃນຫ້ອງນໍ້າສາທາລະນະ ຄວນແຈ້ງໃຫ້ ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ຮັບຊາບທັນທີີ.

**ມາດຕາ 105**

 ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນ ພາຍຫຼັງໄດ້ຮັບແຈ້ງການເກີດເຫດແລ້ວ ຄວນປະສານກັບຫ້ອງການສາທາລະນະສຸກ, ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງຄຸນນະພາບ, ແລະ ຫ້ອງການກະສິກໍາ ຮ່ວມກັນດໍາເນີນການກວດກາ ແລະ ສະກັດກັ້ນ ພ້ອມມັງໝູນໃຊ້ມາດຕະການລຸ່ມນີ້ ເພື່ອປ້ອງກັນ ຫຼື ຫຼຸດຜ່ອນອັນຕະລາຍຕໍ່ສັງຄົມ:

1. ລົງພື້ນທີ່ເກີດເຫດຊ່ວຍເຫຼືອຜູ້ປະສົບໄພ ໂດຍຈັດຕັ້ງຄະນະ ຫຼື ທີມງານປິ່ນປົວຄົນເຈັບທີ່ປະສົບອຸບັດຕິເຫດຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ;
2. ສະກັດກັ້ນ ຫຼື ປິດບໍລິເວນ ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ສະບຽງອາຫານ ຫຼື ວັດຖຸດິບກະຈາຍອອກຈາກເຂດເກີດເຫດ ພ້ອມທັງດໍາເນີນການກວດສອບສະບຽບອາຫານ ຫຼື ວັດຖຸດິບທີ່ປົນເປື້ອນ ຫຼັງຈາກນັ້ນ ອອກຄໍາສັ່ງໃຫ້ວິສາຫະກິດ ທີ່ຜະລິດສະບຽງອາຫານຮຽກເກັບຄືນ ຫຼື ຢຸດການຜະລິດ ຕາມການກໍານົດໃນມາດຕາ 63 ຂອງກົດໝາຍ ສະບັບນີ້;
3. ປິດສະຖານທີ່ສະບຽງອາຫານ, ວັດຖຸດິບ ແລະ ຜະລິດຕະພັນກ່ຽວຂ້ອງ ອອກກໍາສັ່ງໃຫ້ທໍາລາຍ ຫຼື ຂ້າເຊື້ອ ພະຍາດ;
4. ຕ້ອງໃຫ້ຄວາມສໍາຄັນໃນການເປີດເຜີຍຂໍ້ມູນຂ່າວສານ ຕາມລະບຽບກົດໝາຍ ກ່ຽວກັບການດໍາເນີນການຈັດການ ກັບສະພາບອຸບັດຕິເຫດຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ພ້ອມທັງຊີ້ແຈງໃຫ້ລາຍລະອຽດ ເຖີງຜົນກະທົບ ທີ່ອັນຕະລາຍຈະຕາມມາ.

 ຖ້າເກີດອຸບັດຕິເຫດຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ຈໍາເປັນຕ້ອງມີແຜນປ້ອງກັນລ່ວງໜ້າ ອົງການປົກຄອງ ທ້ອງຖິ່ນ ຕ້ອງຊີ້ນໍາໂດຍກົງບັນດາອົງການຮັບຜິດຊອບ ເພື່ອຈັດການອຸບັດຕິເຫດຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ໂດຍຕ້ອງມີແບບແຜນຈະແຈ້ງ, ຮັບປະກັນແບບແຜນ ແລະ ວິທີການຈັດການ ໂດຍປະຕິບັດຕາມການສ້າງແຜນຮັບມືກັບອຸບັດຕິເຫດຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ.

 ໃນກໍລະນີເກີດອຸບັດຕິເຫດຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ອົງການປ້ອງກັນ ແລະ ຄວບຄຸມການລະບາດຂອງ ເຊື້ອພະຍາດ ຄວນລົງພື້ນທີ່ຈັດການບັນຫາສຸຂານາໄມ ພ້ອມທັງລົງສໍາຫຼວດຊອກຫາປັດໃຈກໍ່ໃຫ້ເກີດການລະບາດ ຂອງເຊື້ອພະຍາດ ສໍາລັບພາກສ່ວນກ່ຽວຂ້ອງອື່ນໆ ແມ່ນຕ້ອງສະໜັບສະໜູນ ແລະ ໃຫ້ຄວາມຮ່ວມມື. ອົງການ ປ້ອງກັນ ແລະ ຄວບຄຸມການລະບາດຂອງ ເຊື້ອພະຍາດຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນ ຕ້ອງລາຍງານສະພາບໃຫ້ຫ້ອງການສາທາລະ ນະສຸກ ແລະ ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ພ້ອມທັງສົ່ງຜົນການກວດສອບເຊື້ອພະຍາດ.

**ມາດຕາ 106**

 ໃນກໍລະນີເກີດອຸບັດຕິເຫດຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ຂອງອົງການປົກຄອງຕົວເມືອງ ຄວນຮ່ວມກັບຫ້ອງການກ່ຽວຂ້ອງອື່ນໆ ເຮັດໜ້າທີ່ລົງສໍາຫຼວດພື້ນທີ່ເກີດເຫດ ພ້ອມທັງຍູ້ດັນໃຫ້ຫ້ອງການກ່ຽວຂ້ອງຕ່າງໆ ປະຕິບັດໜ້າທີ່ຂອງຕົນ. ຫຼັງຈາກນັ້ນ ລາຍງານກ່ຽວກັບຜົນການລົງສໍາຫຼວດ ແລະ ບໍລິຫານຈັດການ ເຖິງການນໍາຂອງອົງການປົກຄອງຕົວເມືອງ ແລະ ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ຂັ້ນສູງກວ່າ.

 ຖ້າເຫດເກີດມີພື້ນທີ່ຄວບຄຸມເຖິງສອງແຂວງ, ສອງເຂດປົກຄອງຕົນເອງ, ແລະ ສອງເທດສະບານເມືອງ ແມ່ນພະແນກຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາປະຈໍາສະພາແຫ່ງຊາດ ຈະອີງຕາມການກໍານົດການແຕ່ງຕັ້ງ ຄະນະຮັບຜິດຊອບລົງສໍາຫຼວດ.

**ມາດຕາ 107**

 ການລົງສໍາຫຼວດພື້ນທີ່ເກີດເຫດ ຄວນຄົ້ນຫາມູນເຫດແທ້ຈິງ ໂດຍນໍາໃຊ້ຫຼັກການທາງວິທະສາດພິສູດ ເພື່ອໃຫ້ທັນການໃນການຊອກຫາສາຍເຫດ ແລະ ທາດແທ້ການເກີດເຫດ ກໍານົດຜູ້ຮັບຜິດຊອບຕໍ່ເຫດການ ແລະ ຕ້ອງສະເໜີມາດຕະການປັບປຸງແກ້ໄຂ.

 ການລົງສໍາຫຼວດພື້ນທີ່ເກີດເຫດ ນອກຈາກຈະກໍານົດພາກສ່ວນກໍ່ໃຫ້ເກີດເຫດແລ້ວ ຍັງຕ້ອງບົ່ງຊີ້ພາກສ່ວນ ຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານ, ອົງການກວດກາສະບຽງອາຫານ, ອົງການໃດໜຶ່ງ, ແລະ ບຸກຄົນ ທີ່ມີສ່ວນຮັບຜິດຊອບ ກັບເຫດການທີ່ເກີດຂຶ້ນ.

**ມາດຕາ 108**

ຄະນະ ຫຼື ທິມງານ ລົງສໍາຫຼວດພື້ນທີ່ເກີດເຫດ ມີສິດຮັບຮູ້ສະພາບການເກີດເຫດຈາກບຸກຄົນ ຫຼື ພາກສ່ວນ ກ່ຽວຂ້ອງ ພ້ອມທັງຕ້ອງສະໜອງຕົວຢ່າງສິນຄ້າ ຫຼື ບັນດາເອກະສານທີ່ກ່ຽວຂ້ອງຕ່າງໆ ໃຫ້ທີມງານ ຫຼື ຄະນະລົງ ສໍາຫຼວດ.

 ຫ້າມບຸກຄົນ ຫຼື ພາກສ່ວນກ່ຽວຂ້ອງຂັດຂວາງ ຫຼື ຢຸດການລົງສໍາຫຼວດ ແລະ ຈັດການ ຂອງຄະນະ ຫຼື ທິມງານລົງສໍາຫຼວດ.

**ພາກທີ VIII**

**ການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ການບໍລິຫານ**

**ມາດຕາ 109**

ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ແລະ ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງຄຸນນະພາບ ຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນ ອີງຕາມຜົນການທົດສອບ ແລະ ການປະເມີນສະພາບຄວາມສ່ຽງ ຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ກໍານົດຈຸດອ່ອນ ໄຫວ, ວິທີການ, ແລະ ຄວາມຖີ່ເພື່ອແບ່ງຂັ້ນຄວາມສ່ຽງ ໃນການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານ.

 ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ, ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງຄຸນນະພາບ, ແລະ ຫ້ອງການກະສິກໍາ ຕ້ອງວາງແຜນຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານປະຈໍາປີ ໃນການຈັດຕັ້ງຄະນະລົງສໍາຫຼວດຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ໃນແຕ່ລະເມືອງ ພ້ອມທັງ ປະກາດສູ່ສາທາລະນະ ກ່ຽວກັບວຽກງານຄະນະລົງສໍາຫຼວດ.

 ແຜນຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານປະຈໍາປີ ຕ້ອງສາມາດຮັບປະກັນບັນດາໜ້າວຽກທີ່ສໍາຄັນ ດັ່ງລຸ່ມນີ້:

1. ການຜະລິດສະບຽງອາຫານ ເພື່ອສະໜອງອາຫານໃຫ້ໂຮງຮຽນ ຫຼື ກຸ່ມຄົນໃດໜຶ່ງ;
2. ຮັບປະກັນສະພາບຂະບວນການຜະລິດ, ສະຫຼາກຕິດອາຫານເພື່ອສຸຂະພາບ, ປື້ມຄູ່ມື ແລະ ເອກສານເຜີຍແຜ່ສະຖານະຄຸນນະສົມບັດຂອງມັນ ແລະ ຂັ້ນຕອນການປະສົມໃນການຜະລິດສະບຽງອາຫານ ຕ້ອງໃຫ້ຖືກຕາມເງື່ອນໄຂເຕັກນິກ ຫຼື ຕາມສູດອາຫານທີ່ໄດ້ຈົດທະບຽນແລ້ວ;
3. ຜູ້ຜະລິດສະບຽງອາຫານ ທີ່ມີຄວາມສ່ຽງສູງຕໍ່ການເກີດອຸບັດຕິເຫດຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ;
4. ຜົນການທົດສອບຄວາມສ່ຽງຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານຊີ້ໃຫ້ເຫັນວ່າ ມີຄວາມສ່ຽງເຊື່ອງຊ້ອນທີ່ອາດ ກໍ່ໃຫ້ເກີດອຸບັດຕິເຫດທີ່ຮ້າຍແຮງ.

**ມາດຕາ 110**

 ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ແລະ ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງຄຸນນະພາບຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນ ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຕາມພາລະບົດບາດຂອງຕົນໃນການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ສາມາດໝູນໃຊ້ມາດຕະການໃນການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ກວດກາ ສະພາບການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດລະບຽບກົດໝາຍ ຂອງຜູ້ຜະລິດສະບຽງອາຫານ ດັ່ງລຸ່ມນີ້:

1. ລົງກວດກາສະຖານທີ່ການຜະລິດສະບຽງອາຫານ;
2. ລົງເກັບກໍາຕົວຢ່າງຂອງຜະລິດຕະພັນສະບຽງອາຫານ, ອາຫານເສີມ, ແລະ ຜະລິດຕະພັນກ່ຽວຂ້ອງກັບສະ ບຽງອາຫານ;
3. ກວດອ່ານ, ອັດເອກະສານກ່ຽວກັບສັນຍາຊື້-ຂາຍ, ປື້ມບັນຊີ, ໃບຊໍາລະເງິນ, ແລະ ເອກະສານກ່ຽວຂ້ອງ ອື່ນໆ;
4. ຕິດເຈ້ຍຫ້າມເຂົ້າ ຫຼື ກັກບໍລິເວນ ເມື່ອພົບຫຼັກຖານພິສູດໄດ້ວ່າ ການຜະລິດ ແມ່ນບໍ່ໄດ້ຕາມມາດຕະຖານ ຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານທີ່ກໍານົດ ຫຼື ມີຫຼັກຖານວ່າການຜະລິດສະບຽງອາຫານ, ອາຫານເສີມ, ແລະ ຜະລິດຕະພັນກ່ຽວຂ້ອງກັບສະບຽງອາຫານ ແມ່ນຜິດຕໍ່ລະບຽບກົດໝາຍທີ່ກໍານົດ;
5. ຕິດເຈ້ຍຫ້າມເຂົ້າສະຖານທີ່ການຜະລິດ ຫຼື ໂຮງງານທີ່ມີພຶດຕິກໍາຜິດຕໍ່ກົດໝາຍ.

**ມາດຕາ 111**

 ຜົນການກວດສອບ ແລະ ການປະເມີນຄວາມສ່ຽງສະບຽງອາຫານ ພິສູດໃຫ້ເຫັນວ່າ ຄວາມສ່ຽງຕໍ່ຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ຈໍາເປັນຕ້ອງມີການພັດທະນາ ແລະ ປັບປຸງຄ່າມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ. ກ່ອນມີການພັດທະນາ ແລະ ປັບປຸງຄ່າມາດຕະຖານ ພະແນກສາທາລະນະສຸກປະຈໍາສະພາແຫ່ງຊາດ ຕ້ອງປະສານສົມທົບກັບພະແນກການກ່ຽວຂ້ອງຕ່າງໆ ທີ່ປະຈໍາສະພາແຫ່ງຊາດ ຮ່ວມກັນກໍານົດຄ່າໜ້ອຍສຸດ ແລະ ວິທີການກວດກາຊົ່ວຄາວ ສໍາລັບວັດຖຸອັນຕະລາຍ ເພື່ອເປັນບ່ອນອີງໃຫ້ຜູ້ຜະລິດ ແລະ ຜູ້ຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານ.

**ມາດຕາ 112**

 ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນໃນຂະນະປະຕິບັດໜ້າທີການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ສາມາດນໍາໃຊ້ວິທີການກວດກາໄວ ຕາມການກໍານົດຂອງລັດຖະບານ ເພື່ອດໍາເນີນການທົດສອບຕົວຢ່າງສິນຄ້າ.

 ຫາກຜົນການທົດສອບສະແດງໃຫ້ເຫັນວ່າ ສິນຄ້າອາດບໍ່ສອດຄ່ອງຕາມຄ່າມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງ ອາຫານ ຄວນດໍາເນີນການກວດກາຕາມການກໍານົດໄວ້ໃນມາດຕາ 87 ຂອງກົດໝາຍສະບັບນີ້. ຖ້າຜົນທົດສອບບໍ່ ສອດຄ່ອງຕາມຄ່າມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ແມ່ນຈະເປັນຫຼັກຖານໃຫ້ແກ່ການປັບໃໝ.

**ມາດຕາ 113**

 ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນ ຄວນສ້າງລະບົບສໍາເນົາຄ່າຄວາມເຊື່ອຖື ຂອງຜູ້ຜະລິດສະບຽງອາຫານ, ບັນທຶກໃບອະນຸຍາດຕ່າງໆ, ບັນທຶກຜົນການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ກວດກາປະຈໍາວັນ, ກວດສອບສະພາບພືດຕິກໍາຜິດຕໍ່ກົດໝາຍ, ແລະ ປະກາດຜົນການອັບເດດຂໍ້ມູນໃໝ່. ຕ້ອງມີຄວາມເຂັ້ມງວດໃນການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ກວດກາສໍາລັບຜູ້ຜະລິດໃດທີ່ມີຄ່າຄວາມເຊື່ອຖືຕໍ່າ ແລະ ຜູ້ຜະລິດທີ່ມີຄວາມພຶດຕິກໍາຜິດໜັກໜ່ວງ ແມ່ນສາມາລາຍງານຫາຜູ້ຄຸ້ມຄອງການລົງທຶນ, ອົງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານຜູ້ຖືຫຸ້ນ ແລະ ສະຖາບັນການເງິນຕ່າງໆ.

**ມາດຕາ 114**

 ໃນການດໍາເນີນທຸລະກິດຜະລິດສະບຽງອາຫານ ກວດພົບຄວາມສ່ຽງວຄວາມປອດໄພຕໍ່ສະບຽງອາຫານ ແຕ່ ບໍ່ສາມາດມີມາດຕະການທໍາລາຍໃຫ້ທັນການ ແມ່ນຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາສາມາດ ຮຽກພົບເຈົ້າຂອງກິດຈະການເພື່ອຊີ້ແຈງຄວາມຮັບຜິດຊອບ. ເຈົ້າຂອງກິດຈະການຄວນມີມາດຕະການປັບປຸງແກ້ ໄຂ ຫຼື ກໍາຈັດຄວາມສ່ຽງ ໃຫ້ທັນການ. ການສົນທະນາຄວາມຮັບຜິດຊອບ ແລະ ການປັບປຸງແກ້ໄຂສະພາບຄວນ ຈັດເຂົ້າໃນການສໍາເນົາຄ່າຄວາມເຊື່ອຖືໃນການປະກອບການສະບຽງອາຫານ.

**ມາດຕາ 115**

 ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ, ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງຄຸນນະພາບ, ແລະ ຫ້ອງການອື່ນໆ ຢູ່ຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນ ຄວນປະກາດສູ່ສາທາລະນະ ກ່ຽວກັບຂໍ້ມູນທີ່ຢູ່ອີເມວ ແລະ ເບີໂທ ເພື່ອໃຫ້ຄໍາປຶກສາ, ຮັບການ ຮ້ອງທຸກ, ແລະ ຮັບການລາຍງານອື່ນໆ. ເມື່ອໄດ້ຮັບຄໍາຖາມ, ຮ້ອງທຸກ, ແລະ ລາຍງານສະພາບ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບ ໜ້າທີ່ຂອງຕົນ ຄວນຍອມຮັບ ແລະ ຈັດການຕອບຄໍາຖາມ, ໃຫ້ການຢັ້ງຢືນ, ແລະ ແກ້ໄຂ ຕາມກໍານົດເວລາທີ່ໄດ້ ກໍານົດໄວ້ໃນກົດໝາຍ. ຖ້າບໍ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບວຽກງານ ຫຼື ໜ້າທີ່ຕົນຮັບຜິດຊອບ ຄວນໂອນໃຫ້ເປັນພາລະບົດບາດຂອງຂະແໜງການກ່ຽວຂ້ອງອື່ນແກ້ໄຂ ພ້ອມທັງແຈ້ງເປັນລາຍລັກອັກສອນໃຫ້ຜູ້ຖາມ, ຜູ້ຮຽກຮ້ອງ, ແລະ ຜູ້ລາຍງານຮັບຊາບ. ຂະແໜງການທີ່ມີພາລະບົດບາດແກ້ໄຂບັນຫາ ຄວນແກ້ໄຂບັນຫາຕາມກໍານົດເວລາທີ່ໄດ້ກໍານົດໄວ້ໃນກົດໝາຍ ຫ້າມຫຼົບຫຼີກຄວາມຮັບຜິດຊອບ. ກວດເບິ່ງ ແລະ ລະບຸເຈົ້າຂອງຜູ້ລາຍງານ ແລ້ວມອບລາງວັນໃຫ້.

 ຂະແໜງການກ່ຽວຂ້ອງ ຕ້ອງຮັບປະກັນຮັກສາຄວາມລັບ ແລະ ປົກປ້ອງຜູ້ລາຍງານຕາມສິດທິ ແລະ ລະບຽບກົດໝາຍ. ຜູ້ຜະລິດຫ້າມໄລ່ອອກ, ຫ້າມປ່ຽນແປງສັນຍາແຮງງານ, ແລະ ຫ້າມໃຊ້ກໍາລັງທໍາຮ້າຍ ຜູ້ລາຍງານທີ່ລາຍງານສະຖານທີ່ຜະລິດ.

**ມາດຕາ 116**

 ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ, ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງຄຸນນະພາບ, ແລະ ຫ້ອງການອື່ນໆ ຢູ່ຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນ ຕ້ອງສ້າງຄວາມເຂັ້ມແຂງ ໂດຍການຈັດຝຶກອົບຮົບໃຫ້ພະນັກງານ ຫຼື ເຈົ້າໜ້າທີ່ຮັບຜິດຊອບ ກໍາແໜ້ນຄວາມຮູ້ຄວາມສາມາດ ເຊັ່ນ: ດ້ານວິຊາການ, ດ້ານລະບຽບການ ແລະ ກົດໝາຍ, ແລະ ກໍາໄດ້ຄ່າມາດຕະຖານຕ່າງໆ ພ້ອມທັງດໍາເນີນການກວດກາ ແລະ ປະເມີນຜົນ. ຖ້າພະນັກງານ ຫຼື ເຈົ້າໜ້າທີ່ ທີ່ໄດ້ກວດກາ ແລະ ປະເມີນຜົນບໍ່ບັນລຸຕາມເງື່ອນໄຂ ຫ້າມໃຫ້ປະຕິບັດໜ້າທີ່ ກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພດ້ານສະບຽງອາຫານ.

 ຜູ້ດໍາເນີນທຸລະກິດຜະລິດສະບຽງອາຫານ, ສະມາຄົມທຸລະກິດສະບຽງອາຫານ, ສະມາຄົມຜູ້ບໍລິໂພກ ແລະ ສະມາຄົມອື່ນໆ ພົບເຫັນພະນັກງານປະຕິບັດໜ້າທີ່ມີພືດຕິກໍາຜິດ ຫຼື ບໍ່ປະຕິບັດຕາມລະບຽບກົດໝາຍ ຕ້ອງລາຍງານ ຫຼື ຮ້ອງຟ້ອງຫາຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ, ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງຄຸນນະພາບ ແລະ ຫ້ອງການກ່ຽວຂ້ອງອື່ນໆ ຢູ່ຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນ ຫຼື ຂັ້ນສູງກວ່າ. ເມື່ອຂະແໜງການກ່ຽວຂ້ອງໄດ້ຮັບການລາຍງານ ຫຼື ຄໍາຮ້ອງຟ້ອງແລ້ວ ຕ້ອງລົງກວດສອບເພື່ອພິສູດ ພ້ອມທັງລາຍງານຫາຂະແໜງການທີ່ພະນັກງານ ຫຼື ເຈົ້າໜ້າທີ່ ສັງກັດ ຜົນການກວດສອບ. ຖ້າມີພືດຕິກໍາກະທໍາຄວາມຜິດຈິງ ແມ່ນໃຫ້ລົງໂທດຕາມການກໍານົດໃນກົດໝາຍສະບັບນີ້ ຫຼື ກົດໝາຍອື່ນໆ ຕາມຄວາມເໝາະສົມ.

**ມາດຕາ 117**

 ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ແລະ ຫ້ອງການອື່ນໆ ຢູ່ຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນ ຖ້າຫາກບໍ່ກວດພົບລະບົບຄວາມສ່ຽງຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານຢ່າງທັນການ ຫຼື ບໍ່ສະກັດກັ້ນຄວາມສ່ຽງຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານໃນຂອບເຂດການຄຸ້ມຄອງຂອງຕົນ ອົງການປົກຄອງເຂດນັ້ນ ຕ້ອງດໍາເນີນການກວດສອບພາລະບົດບາດ ຫຼື ຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງເຈົ້າໜ້າທີ່.

 ອົງການປົກຄອງຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນ ຫາກບໍ່ປະຕິບັດໜ້າທີ່ຄວາມຮັບຜິດຊອບຕໍ່ຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ຫຼື ບໍ່ສະກັດກັ້ນຄວາມສ່ຽງຮ້າຍແຮງ ທີ່ອາດຈະເກີດຂຶ້ນໃຫ້ທັນການ ອົງການປົກຄອງທ້ອງຖິ່ນຂັ້ນສູງກວ່າ ຕ້ອງດໍາເນີນການກວດສອບຄວາມຮັບຜິດຊອບກັບຜູ້ມີໜ້າທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

 ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ຫຼື ອົງການປົກຄອງທ້ອງຖິ່ນ ທີ່ຖືກດໍາເນີນການກວດສອບຄວາມຮັບຜິດຊອບ ຄວນຊອກຫາມາດຕະການປັບປຸງວຽກງານຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານໃຫ້ດີຂຶ້ນ.

 ການກວດສອບສະພາບຄວາມຮັບຜິດຊອບ ແລະ ສະພາບການປັບປຸງ ຄວນຈັດເຂົ້າໃນວາລະກອງປະຊຸມທົບທວນ ແລະ ປະເມີນຄືນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດວຽກງານຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ຂອງອົງການປົກຄອງທ້ອງຖິ່ນ ແລະ ຂະແໜງການກ່ຽວຂ້ອງອື່ນໆ.

**ມາດຕາ 118**

 ລັດຖະບານຈະສ້າງສູນຂໍ້ມູນຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ແລະ ມີລະບອບການປະກາດຂໍ້ມູນຂ່າວສານ ກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ໃຫ້ເປັນເອກະພາບກັນທົ່ວປະເທດ. ສະພາບລວມຄວາມປອດໄພສະບຽງ ອາຫານແຫ່ງຊາດ, ຂໍ້ມູນການຕ້ານຄວາມສ່ຽງ, ຂໍ້ມູນການເກີດອຸບັດຕິເຫດທີ່ຮ້າຍແຮງ ແລະ ການລົງສໍາຫຼວດເພື່ອ ແກ້ໄຂ ຫຼື ຂໍ້ມູນກ່ຽວກັບມະຕິຕົກລົງຂອງສະພາແຫ່ງຊາດ ໂດຍພະແນກຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ປະຈໍາສະພາແຫ່ງຊາດ ເປັນຜູ້ປະກາດຢ່າງເປັນທາງການໃນຂອບເຂດທົ່ວປະເທດ. ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິ ຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ຂັ້ນແຂວງ, ເຂດປົກຄອງຕົນເອງ, ແລະ ເທດສະບານເມືອງສາມາດປະກາດຂໍ້ມູນ ເຊັ່ນ: ຂໍ້ມູນການຕ້ານຄວາມສ່ຽງ, ຂໍ້ມູນການເກີດອຸບັດຕິເຫດທີ່ຮ້າຍແຮງ ແລະ ການລົງສໍາຫຼວດເພື່ອແກ້ໄຂ ໃນຂອບເຂດ ທີ່ໄດ້ກໍານົດພິເສດ. ຖ້າອົງການໃດບໍ່ຖືກມອບສິດ ແມ່ນຫ້າມບໍ່ໃຫ້ປະກາດຂໍ້ມູນທີ່ກ່າວມາຂ້າງເທິງ.

 ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ, ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງຄຸນນະພາບ, ແລະ ຫ້ອງການກະສິກໍາ ຢູ່ຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນ ອີງຕາມພາລະບົດບາດຂອງຕົນ ໃຫ້ປະກາດຂໍ້ມູນວຽກງານປະຈໍາວັນໃນການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານຂອງຕົນ.

 ການປະກາດຂໍ້ມູນຂ່າວສານຕ້ອງຖືກຕ້ອງ, ຈະແຈ້ງ, ທັນການ, ແລະ ອະທິບາຍໃຫ້ຄວາມກະຈ່າງແຈ້ງ ເພື່ອຫຼີກລ້ຽງເຮັດໃຫ້ຜູ້ບໍລິໂພກ ແລະ ສັງຄົມເຂົ້າໃຈຜິດ ຈົນກາຍເປັນບັນຫາຖົກຖຽງກັນໃນສັງຄົມ.

**ມາດຕາ 119**

 ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ, ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງຄຸນນະພາບ, ຫ້ອງການສະທາລະນະສຸກ ແລະ ຫ້ອງການກະສິກໍາ ຢູ່ຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນເມື່ອຮັບຮູ້ວ່າກົດໝາຍສະບັບນີ້ ກໍານົດການປະກາດຂໍ້ມູນຂ່າວສານ ແມ່ນເປັນເອກະພາບກັນ. ດັ່ງນັ້ນ, ຕ້ອງເຮັດລາຍງານຫາຂັ້ນສູງກວ່າ ແລະ ຂະແໜງການຂັ້ນສູງກວ່າ ຕ້ອງລາຍງານ ຫາພະແນກຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ປະຈໍາສະພາແຫ່ງຊາດ ຖ້າມີຄວາມຈໍາເປັນຮີບດ່ວນ ສາມາດລາຍງານຫາພະແນກຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ປະຈໍາສະພາແຫ່ງຊາດໂດຍກົງ.

 ອົງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ, ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງຄຸນນະພາບ, ຫ້ອງການສະທາລະນະສຸກ ແລະ ຫ້ອງການກະສິກໍາ ຢູ່ຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນ ຕ້ອງແຈ້ງຂໍ້ມູນຂ່າວສານໃຫ້ກັນ ແລະ ກັນ ກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ.

**ມາດຕາ 120**

 ຫ້າມພາກສ່ວນໃດໜຶ່ງ ຫຼື ບຸກຄົນໃດໜຶ່ງປັ້ນແຕ່ງຂໍ້ມູນ ຫຼື ເຜີຍແຜ່ຂໍ້ມູນບິດເບືອນ ກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພ ສະບຽງອາຫານ.

 ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນ ພົບວ່າຜູ້ບໍລິໂພກ ຫຼື ສັງຄົມເຂົ້າໃຈຜິດຕໍ່ຂໍ້ມູນກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ຄວນແຕ່ງຕັ້ງຄະນະທີ່ປະກອບດ້ວຍຂະແໜງການກ່ຽວຂ້ອງ, ຜູ້ຊ່ຽວຊານ, ແລະ ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດສະບຽງອາຫານ ດໍາເນີນການກວດສອບ ແລະ ວີເຄາະ ພ້ອມທັງປະກາດຜົນການກວດສອບໃຫ້ທັນການ.

**ມາດຕາ 121**

 ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ, ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງຄຸນນະພາບ, ແລະ ຫ້ອງການກ່ຽວ ຂ້ອງອື່ນໆ ພົບເຫັນ ຫຼື ສົງໃສວ່າມີອາຊະຍາກໍາດ້ານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ, ໂດຍອີງຕາມລະບຽບການ ກ່ຽວຂ້ອງ ໃຫ້ດໍາເນີນການມອບໂອນກໍລະນີໃຫ້ຕໍາຫຼວດສືບຕໍ່ດໍາເນີນຄະດີ. ກໍລະນີດັ່ງກ່າວ ຕໍາຫຼວດຕ້ອງດໍາເນີນການສືບສວນສອບສວນຄວາມເປັນຈິງ ຂອງອາຊະຍາກໍາວ່າມີຄວາມຜິດທີ່ຕ້ອງຮັບໂທດຕາມກົດໝາຍອາຍາ.

 ການສືບສວນຄະດີຂອງຕໍາຫຼວດ ຖ້າພິສູດໄດ້ວ່າບໍ່ມີຄວາມຜິດ ຫຼື ມີຄວາມຜິດເບົາບາງ ບໍ່ເຖິງຂັ້ນລົງໂທດ ຕາມຄະດີອາຍາ. ແຕ່ອີງຕາມກົດໝາຍແມ່ນຕ້ອງດໍາເນີນເອົາຄວາມຜິດຕາມໜ້າທີ່ຄວາມຮັບຜິດຊອບ ແລະ ຄວນມອບໂອນຄະດີໃຫ້ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ, ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງຄຸນນະພາບ, ແລະ ຫ້ອງການ ອື່ນໆ ຫຼື ອົງການກວດສອບ ເພື່ອສືບຕໍ່ແກ້ໄຂຕາມຄວາມເໝາະສົມ.

 ຕໍາຫຼວດສາມາດສະເໜີເອົາຜົນສະຫຼຸບການກວດກາ, ຄໍາຄິດເຫັນ, ແລະ ຫຼັກຖານຕ່າງໆ ນໍາຫ້ອງການຄຸ້ມ ຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ, ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງຄຸນນະພາບ, ຫ້ອງການຮັກສາສິ່ງແວດລ້ອມ, ແລະ ຫ້ອງ ການອື່ນໆ ເພື່ອໃຫ້ການຮ່ວມມືໃນການສືບສວນສອບສວນ ຂອງເຈົ້າໜ້າທີ່ຕໍາຫຼວດ.

**ພາກທີ IX**

**ການປັບໃໝ ຫຼື ລົງໂທດ**

**ມາດຕາ 122**

 ໃນກໍລະນີດໍາເນີນທຸລະກິດຜະລິດສະບຽງອາຫານ ແລະ ອາຫານເສີມ ໂດຍບໍ່ມີໃບອະນຸຍາດດໍາເນີນທຸລະກິດສະບຽງອາຫານ ແລະ ອາຫານເສີມ ຫຼື ບັນດາອຸປະກອນ, ເຄື່ອງມື, ເຄື່ອງຈັກ, ແລະ ວັດຖຸດິບທີ່ບໍ່ໄດ້ຮັບການຢັ້ງຢືນຈາກຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນ ແມ່ນຖືວ່າຜິດຕໍ່ກົດໝາຍສະບັບນີ້. ຖ້າມີຄວາມຜິດໃນການຜະລິດສະບຽງອາຫານ ແລະ ອາຫານເສີມ ໂດຍຢືດໄດ້ລາຍຮັບທີ່ໄດ້ຈາກການກະທໍາຜິດ ເປັນຂອງກາງມີມູນຄ່າບໍ່ເຖິງ 10.000 ຢວນ ແມ່ນຈະຖືກປັບໃໝຢ່າງນ້ອຍ 50.000 ຢວນ ແລະ ບໍ່ເກີນ 100.000 ຢວນ, ມີມູນຄ່າສິນຄ້າເກີນ 10.000 ຢວນຂຶ້ນໄປ ແມ່ນ ຈະຖືກປັບໃໝຢ່າງນ້ອຍ 10 ເທົ່າ ແລະ ບໍ່ເກີນ 20 ເທົ່າຂອງ ມູນຄ່າສິນຄ້າຜິດກົດໝາຍທັງໝົດ.

 ເມື່ອຜູ້ຜະລິດຮູ້ວ່າຕົນມີພືດຕິກໍາຜິດຕໍ່ກົດໝາຍສະບັບນີ້ ແຕ່ຍັງເອົາສິນຄ້າດັ່ງກ່າວ ສະໜອງໃຫ້ຫ້າງຮ້ານ ຫຼື ຕົວແທນຈໍາໜ່າຍ ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນ ຕ້ອງອອກຄໍາສັ່ງໃຫ້ຢຸດພືດຕິກໍາ ຜິດກົດໝາຍດັ່ງກ່າວ. ຖ້າຢຶດລາຍຮັບທີ່ໄດ້ຈາກການກະທໍາຜິດຕໍ່ກົດໝາຍ ແມ່ນຈະຖືກປັບໃໝຢ່າງນ້ອຍ 50.000 ຢວນ ແລະ ບໍ່ເກີນ 100.000 ຢວນ. ໃນກໍລະນີຜູ້ຜະລິດສະບຽງອາຫານ ແລະ ອາຫານເສີມ ສ້າງຄວາມສູນເສຍ ດ້ານສິດທິຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ ແມ່ນຕ້ອງຮັບຜິດຊອບ ແລະ ເປັນໜ້າທີ່ຂອງຜູ້ຜະລິດຕ້ອງໄດ້ຊົດເຊີຍ.

**ມາດຕາ 123**

 ຖ້າໃນກໍລິນີບໍ່ມີຄວາມຜິດທາງຄະດີອາຍາ ແຕ່ມີຄວາມຜິດຕໍ່ກົດໝາຍສະບັບນີ້ ເຊັ່ນ: ຢຶດໄດ້ລາຍຮັບທີ່ໄດ້ຈາກການກະທໍາຜິດຕໍ່ກົດໝາຍ, ຢຶດໄດ້ອຸປະກອນ; ເຄື່ອງຈັກ; ເຄື່ອງມື, ແລະ ວັດຖຸດິບການຜະລິດ ທີ່ບໍ່ສອດຄ່ອງຕໍ່ລະບຽບການຜະລິດສະບຽງອາຫານ. ຖ້າສິນຄ້າສະບຽງອາຫານທີ່ຜິດກົດໝາຍມີມູນຄ່າບໍ່ເຖິງ 10.000 ຢວນ ແມ່ນຈະຖືກປັບໃໝຢ່າງຕໍ່າ 100.000 ຢວນ ແລະ ບໍ່ເກີນ 500.000 ຢວນ; ມີມູນຄ່າເກີນ 10.000 ຢວນ ແມ່ນຈະຖືກປັບໃໝຢ່າງນ້ອຍ 15 ເທົ່າ ແລະ ບໍ່ເກີນ 30 ເທົ່າຕົວຂອງມູນຄ່າສິນຄ້າ. ຖ້າມີກໍລະນີຮ້າຍແຮງ ແມ່ນຈະຖືກຍົກເລີກໃບອະນຸຍາດດໍາເນີນທຸລະກິດ ແລະ ສາມາດມອບໃຫ້ເຈົ້າໜ້າທີ່ຕໍາຫຼວດຈັບກຸມເຈົ້າຂອງກິດຈະການ ແລະ ຜູ້ມີສ່ວນຮັບຜິດຊອບໂດຍກົງ ເພື່ອກັກຂັງຢ່າງນ້ອຍ 05 ວັນ ແລະ ບໍ່ເກີນ 15 ວັນ:

1. ການນຳໃຊ້ວັດຖຸດິບອະສະບຽງອາຫານ ແລະ ອາຫານເສີມ ຄື: ທາດເຄມີຕ່າງໆ, ວັດຖຸເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ສຸຂະພາບ ຄົນ, ອາຫານເສດເຫຼືອ ແລະ ວັດຖຸດິບອື່ນໆ ທີ່ເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ສຸຂະພາບຄົນ;
2. ການດໍາເນີນທຸລະກິດສະບຽງອາຫານ ທີ່ມີສ່ວນປະສົມຂອງທາດບໍາລຸງບໍ່ສອດຄ່ອງ ກັບມາດຕະຖານຄວາມ ປອດໄພສະບຽງອາຫານ ທີ່ຈະສະໜອງໃຫ້ ເດັກນ້ອຍ ຫຼື ກຸ່ມຄົນໃດໜຶ່ງ;
3. ການດໍາເນີນທຸລະກິດສະບຽງອາຫານກ່ຽວກັບເນື້ອສັດທີ່ຕາຍຫ່າ, ຕາຍຍ້ອນສານພິດ, ຕາຍຍ້ອນໂລກພະ ຍາດ ຫຼື ຕາຍໂດຍບໍ່ຮູ້ສາຍເຫດ;
4. ການດໍາເນີນທຸລະກິດທີ່ສະບຽງອາຫານ ບໍ່ປະຕິບັດຕາມລະບຽບການກວດກາ ແລະ ກັກກັນ ຫຼື ບໍ່ຜ່ານການກວດກາ ແລະ ກັກກັນຜະລິດຕະພັນສະບຽງອາຫານ;
5. ຕ້ອງການໃຫ້ປະເທດຜະລິດສະບຽງອາຫານ ຢຸດການຜະລິດສະບຽງອາຫານ ໃນກໍລະນີພິເສດ ເພື່ອປ້ອງກັນ ການລະບາດຂອງເຊື້ອພະຍາດ;
6. ທຸລະກິດການຜະລິດສະບຽງອາຫານທີ່ມີສ່ວນປະສົມເປັນຢາ.

 ຖ້າມີການກະທໍາຜິດຕາມການກໍານົດຂ້າງເທິງ ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ມີສິດ ສັ່ງຢຸດການກະທໍາທີ່ຜິດຕໍ່ກົດໝາຍ. ຖ້າຢຶດໄດ້ລາຍຮັບຈາກການກະທໍາຜິດ ແມ່ນຈະຖືກປັບໃໝ 100.000 ເຖິງ 200.000 ຢວນ. ໃນກໍລະນີຜູ້ຜະລິດສະບຽງອາຫານ ແລະ ອາຫານເສີມສ້າງຄວາມສູນເສຍ ດ້ານສິດທິຂອງ ຜູ້ບໍລິໂພກ ແມ່ນຕ້ອງຮັບຜິດຊອບ ແລະ ເປັນໜ້າທີ່ຂອງຜູ້ຜະລິດຕ້ອງໄດ້ຊົດເຊີຍ.

 ຖ້າມີການນໍາໃຊ້ສານພິດ ຫຼື ຢາຂ້າແມງໄມ້ ທີ່ມີອັນຕະລາຍສູງ ນອກຈາກການປັບໃໝທີ່ໄດ້ກໍານົດໃນກົດໝາຍກ່ຽວຂ້ອງ ຍັງສາມາດຈັບກຸມຜູ້ກ່ຽວຂ້ອງ ເພື່ອກັກຂັງຕາມທີ່ໄດ້ກໍານົດໄວ້ຂ້າງເທິງ.

**ມາດຕາ 124**

 ຖ້າໃນກໍລະນີບໍ່ມີຄວາມຜິດທາງຄະດີອາຍາ ແຕ່ມີຄວາມຜິດຕໍ່ກົດໝາຍສະບັບນີ້ ເຊັ່ນ: ຢຶດໄດ້ລາຍຮັບທີ່ໄດ້ ຈາກການກະທໍາຜິດຕໍ່ກົດໝາຍ ຫຼື ຢຶດໄດ້ສິນຄ້າສະບຽງອາຫານ ແລະ ອາຫານເສີມ ຫຼື ຍັງຢຶດໄດ້ອຸປະກອນ; ເຄື່ອງຈັກ; ເຄື່ອງມື, ແລະ ວັດຖຸດິບການຜະລິດ ທີ່ບໍ່ສອດຄ່ອງຕໍ່ລະບຽບການຜະລິດສະບຽງອາຫານທີ່ໄດ້ກໍານົດ. ຖ້າສິນຄ້າສະບຽງອາຫານ ແລະ ອາຫານເສີມທີ່ຜິດກົດໝາຍມີມູນຄ່າບໍ່ເຖິງ 10.000 ຢວນ ແມ່ນຈະຖືກປັບໃໝ ຢ່າງຕໍ່າ 50.000 ຢວນ ແລະ ບໍ່ເກີນ 100.000 ຢວນ; ມີມູນຄ່າເກີນ 10.000 ຢວນ ແມ່ນຈະຖືກປັບໃໝຢ່າງ ນ້ອຍ 10 ເທົ່າ ແລະ ບໍ່ເກີນ 20 ເທົ່າຕົວຂອງມູນຄ່າສິນຄ້າ. ຖ້າມີຄວາມຜິດຊັບຊ້ອນ ແມ່ນໃຫ້ຖອນໃບອະນຸຍາດ ດໍາເນີນທຸລະກິດ ດັ່ງນີ້:

1. ທຸລະກິດການຜະລິດສະບຽງອາຫານ ແລະ ອາຫານເສີມ ທີ່ເຈືອປົນເຊື້ອພະຍາດຈຸລິນຊີ, ປົນເປື້ອນຢາຂ້າ ແມງໄມ້, ຢາປົວພະຍາດສັດ,​ ສິ່ງມີຊີວິດທີ່ເປັນພິດ, ປົນເປື້ອນໂລຫະໜັກ ແລະ ວັດຖຸເປັນອັນຕະລາຍອື່ນໆທີ່ເຈືອປົນສະບຽງອາຫານ ແລະ ອາຫານເສີມເກີນຄ່າມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານສາມາດ ເປັນໄພຂົ່ມຂູ່ຕໍ່ສຸຂະພາບຄົນ;
2. ນໍາໃຊ້ວັດຖຸດິບ ທີ່ໝົດອາຍຸເຂົ້າໃນການຜະລິດສະບຽງອາຫານ ແລະ ອາຫານເສີມ ຫຼື ມີການດໍາເນີນທຸລະ ກິດທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບຂໍ້ 01;
3. ສະບຽງອາຫານທີ່ໃຊ້ອາຫານເສີມ ເປັນສ່ວນປະສົມມີປະລິມານເກີນຄ່າມາດຕະຖານທີ່ກໍານົດ;
4. ດໍາເນີນທຸລະກິດສະບຽງອາຫານເນົ່າເສຍ, ໃຊ້ນໍ້າມັນເປື້ອນ, ຕົກໂໝກ ແລະ ເກີດເປັນໜອນ, ບໍ່ສະອາດ ຫຼື ເປື້ອນເປີະ, ມີວັດຖຸແປກປອມອື່ນໆ, ມີການປອມແປງ ຫຼື ມີຄຸນະພາບຕໍ່າ, ແລະ ມີຮູບລັກສະນະຜິດປົກກະຕິ ອື່ນໆ;
5. ມີການປອມວັນເດືອນປີຜະລິດ ແລະ ປ່ຽນວັນໝົດອາຍຸ ຫຼື ຜະລິດຕະພັນສະບຽງອາຫານ ແລະ ອາຫານເສີມ ທີ່ໝົດອາຍຸແລ້ວ;
6. ການດໍາເນີນທຸລະກິດສະບຽງອາຫານເສີມ, ສູດອາຫານທີ່ມີຈຸດປະສົງທາງການແພດ, ແລະ ສູດນົມສໍາລັບ ເດັກ ທີ່ການຜະລິດບໍ່ປະຕິບັດຕາມສູດທີ່ໄດ້ລົງທະບຽນ ຫຼື ບໍ່ປະຕິບັດຕາມເຕັກນິກຂະບວນການຜະລິດ ຕາມລະບຽບຫຼັກການ;
7. ສູດການປະສົມການຜະລິດນົມຜົງສໍາລັບເດັກນ້ອຍ ຫຼື ວິສາຫະກິດທີ່ມີສູດຜະລິດນົມຜົງສໍາລັບເດັກດຽວ ກັນແຕ່ເຄື່ອງໝາຍສິນຄ້າບໍ່ຄືກັນ;
8. ນໍາໃຊ້ວັດຖຸດິບຊະນິດໃໝ່ເຂົ້າໃນການຜະລິດສະບຽງອາຫານ ຫຼື ຜະລິດອາຫານເສີມຊະນິດໃໝ່ໂດຍບໍ່ໄດ້ ຮັບການປະເມີນຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ;
9. ຜູ້ຜະລິດສະບຽງອາຫານທີ່ປະຕິເສດປະຕິບັດຄໍາສັ່ງຂອງຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ກ່ຽວກັບການຮຽກເກັບຄືນສິນຄ້າ ຫຼື ຢຸດກິດຈະການ;

 ນອກຈາກລາຍລະອຽດທີ່ໄດ້ກໍານົດໄວ້ໃນມາດຕາ 123,125 ແລ້ວ ການດໍາເນີນທຸລະກິດທີ່ບໍ່ສອດຄ່ອງກັບ ລະບຽບກົດໝາຍ ຫຼື ບໍ່ຖືກຕາມມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ໃນການຜະລິດສະບຽງອາຫານ ແລະ ອາຫານເສີມ ແມ່ນໃຫ້ລົງໂທດ ຫຼື ປັບໃໝຕາມກໍານົດ.

 ການຜະລິດສະບຽງອາຫານທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບຜະລິດຕະພັນໃໝ່ໆ ທີ່ບໍ່ໄດ້ຜ່ານການປະເມີນຄວາມປອດໄພ ຫຼື ການຜະລິດທີ່ບໍ່ໄດ້ຕາມມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ແມ່ນຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາ ຫານ ແລະ ຢາ ດໍາເນີນການປັບໃໝຕາມການກໍານົດຂ້າງເທິງຂອງມາດຕານີ້.

**ມາດຕາ 125**

 ຖ້າໃນກໍລິນີບໍ່ມີຄວາມຜິດທາງຄະດີອາຍາ ແຕ່ມີຄວາມຜິດຕໍ່ກົດໝາຍສະບັບນີ້ ເຊັ່ນ: ຢຶດໄດ້ລາຍຮັບທີ່ໄດ້ ຈາກການກະທໍາຜິດຕໍ່ກົດໝາຍ ຫຼື ຢຶດໄດ້ສິນຄ້າສະບຽງອາຫານ ແລະ ອາຫານເສີມ ຫຼື ຍັງຢຶດໄດ້ອຸປະກອນ; ເຄື່ອງຈັກ; ເຄື່ອງມື, ແລະ ວັດຖຸດິບການຜະລິດ ທີ່ບໍ່ສອດຄ່ອງຕໍ່ລະບຽບການຜະລິດສະບຽງອາຫານທີ່ໄດ້ກໍານົດ. ຖ້າສິນຄ້າສະບຽງອາຫານ ແລະ ອາຫານເສີມທີ່ຜິດກົດໝາຍມີມູນຄ່າບໍ່ເຖິງ 10.000 ຢວນ ແມ່ນຈະຖຖືກປັບໃໝ ຢ່າງຕໍ່າ 5.000 ຢວນ ແລະ ບໍ່ເກີນ 50.000 ຢວນ; ມີມູນຄ່າເກີນ 10.000 ຢວນ ແມ່ນຈະຖືກປັບໃໝຢ່າງນ້ອຍ 05 ເທົ່າ ແລະ ບໍ່ເກີນ 10 ເທົ່າຕົວຂອງມູນຄ່າສິນຄ້າ. ຖ້າມີຄວາມຜິດຊ້ຳຊ້ອນ ແມ່ນໃຫ້ສັ່ງຢຸດກິດຈະກໍາ ແລະ ຢຸດການຜະລິດ ໃຫ້ຖອນໃບອະນຸຍາດດໍາເນີນທຸລະກິດໂດຍກົງ:

1. ກັບຫຸ້ມຫໍ່, ພາຊະນະບັນຈຸ, ແລະ ພາຫະນະການຂົນສົ່ງເຮັດໃຫ້ສະບຽງອາຫານ ແລະ ອາຫານເສີມປົນເປື້ອນ;
2. ກັບຫຸ້ມຫໍ່ ຫຼື ພາຊະນະບັນຈຸສະບຽງອາຫານ ແລະ ອາຫານເສີມທີ່ບໍ່ມີເຄື່ອງໝາຍ ຫຼື ສະຫຼາກຕິດ ແລະ ປື້ມ ຄູ່ມືແນະນໍາ ທີ່ບໍ່ສອດຄ່ອງກັບການກໍານົດໃນກົດໝາຍສະບັບນີ້;
3. ບໍ່ໄດ້ຕິດສະຫຼາກໃສ່ການຜະລິດສະບຽງອາຫານ ທີ່ມີການປັບແຕ່ງພັນທຸກໍາ ໃຫ້ຖືກຕ້ອງຕາມກົດໝາຍສະບັບນີ້;
4. ການຊື້ ແລະ ການນໍາໃຊ້ວັດຖຸດິບສະບຽງອາຫານເຂົ້າໃນການຜະລິດ ທີ່ບໍ່ສອດຄ່ອງກັບມາດຕະຖານຄວາມ ປອດໄພສະບຽງອາຫານ, ອາຫານເສີມ ແລະ ຜະລິດຕະພັນກ່ຽວຂ້ອງກັບສະບຽງອາຫານອື່ນໆ;

 ສະຫຼາກຕິດ, ປຶ້ມຄູ່ມືຜະລິດຕະພັນສະບຽງອາຫານ ແລະ ອາຫານເສີມທີ່ລະເມີດວິໃນ ຫຼື ມີຂໍ້ບົກພ່ອງ ແຕ່ບໍ່ສະທ້ອນເຖິງຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ຫຼື ບໍ່ມີຜົນກະທົບເຖິງຄວາມເຂົ້າໃຈຜິດຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ ແມ່ນໃຫ້ ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ສັ່ງໃຫ້ປັບປ່ຽນ ຖ້າປະຕິເສດການປັບປ່ຽນຈະຖືກປັບໃໝບໍ່ ເກີນ 2.000 ຢວນ.

**ມາດຕາ 126**

 ບັນດາຂໍ້ກໍານົດລຸ່ມນີ້ ຖ້າຫາກວ່າຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ໄດ້ອອກຄໍາສັ່ງໃຫ້ມີການປັບປຸງ ຫຼື ໄດ້ແຈ້ງເຕືອນ ແຕ່ໃຫ້ການປະຕິເສດປະຕິບັດຕາມ ແມ່ນຈະຖືກປັບໃໝ 5.000 ຢວນ ຫາ 50.000 ຢວນ. ຖ້າມີຄວາມຜິດຊ້ຳຊ້ອນ ແມ່ນໃຫ້ສັ່ງຢຸດກິດຈະກໍາ ແລະ ຢຸດການຜະລິດ ໃຫ້ຖອນໃບອະນຸຍາດດໍາເນີນທຸລະກິດໂດຍກົງ.

1. ອຸດສາຫະກໍາຜະລິດສະບຽງອາຫານ ແລະ ອາຫານເສີມ ທີ່ບໍ່ໄດ້ດໍາເນີນການກວດກາວັດຖຸດິບຕາມລະບຽບການເກັບຊື້ວັດຖຸດິບ;
2. ອຸດສາຫະກໍາຜະລິດສະບຽງອາຫານ ແລະ ອາຫານເສີມ ທີ່ບໍ່ໄດ້ສ້າງລະບົບຄຸ້ມຄອງຄວາມປອດໄພຕາມທີ່ກໍານົດໄວ້ ຫຼື ບໍ່ ກະກຽມຄວາມພ້ອມ, ຂາດການຝຶກອົບຮົບ ແລະ ຂາດການປະເມີນພະນັກງານຄຸ້ມຄອງຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ;
3. ອຸດສາຫະກໍາຜະລິດສະບຽງອາຫານ ແລະ ອາຫານເສີມ ທີ່ບໍ່ໄດ້ກວດກາໃບອະນຸຍາດ ແລະ ເອກະສານຢັ້ງຢືນຕ່າງໆ ຫຼື ບໍ່ ປະຕິບັດຕາມການກໍານົດ ໃນການສ້າງລະບົບບັນທຶກການກວດກາ ຂາເຂົ້າ-ຂາອອກ;
4. ອຸດສາຫະກໍາຜະລິດສະບຽງອາຫານ ທີ່ບໍ່ໄດ້ກໍານົດມາດຕະການປ້ອງກັນ ຫຼື ຈັດການບັນຫາອຸບັດຕິເຫດຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ;
5. ຮ້ານອາຫານທີ່ນໍາໃຊ້ຖ້ວຍ, ບ້ວງ, ຈອກ ແລະ ອື່ນໆ ທີ່ລ້າງດ້ວຍນໍ້າບໍ່ສະອາດ ຫຼື ບໍ່ໄດ້ຂ້າເຊື້ອພະຍາດ ຫຼື ມີການຂ້າເຊື້ອພະຍາດແຕ່ບໍ່ໄດ້ຕາມມາດຕະຖານທີ່ກໍານົດ. ນອກນັ້ນ, ຖ້າຮ້ານອາຫານທີ່ບໍ່ໄດ້ບໍາບັດຮັກສາ, ອະນາໄມ ແລະ ກວດສອບອຸປະກອນ ຫຼື ເຄື່ອງຮັບໃຊ້ຄົວເຮືອນ;
6. ຜູ້ຜະລິດສະບຽງອາຫານ ທີ່ບໍ່ມີໃບຢັ້ງຢືນກວດສຸຂະພາບ ຫຼື ບໍ່ໄດ້ຂັດຂວາງຜູ້ມີເຊື້ອພະຍາດ ຕາມທີ່ໄດ້ກໍາ ນົດໄວ້ ຂອງພະແນກສາທາລະນະສຸກ ປະຈໍາສະພາແຫ່ງຊາດ ເຂົ້າຮ່ວມໃນການຜະລິດສະບຽງອາຫານ;
7. ຜູ້ປະກອບການສະບຽງອາຫານ ທີ່ບໍ່ໄດ້ຈໍາໜ່າຍສະບຽງອາຫານຕາມທີ່ໄດ້ກໍານົດໄວ້;
8. ອຸດສາຫະກໍາຜະລິດສະບຽງອາຫານໂພສະນາການ ທີ່ບໍ່ໄດ້ສໍາເນົາເອກະສານກ່ຽວຂ້ອງ ນໍາຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ອາຫານ ແລະ ຢາ ເຊັ່ນ: ສູດການຜະລິດ, ຂະບວນການຜະລິດ, ແລະ ເຕັກນິກຂັ້ນຕອນການຜະລິດ ຕ່າງໆ;
9. ວິສາຫະກິດຜະລິດສະບຽງອາຫານ ທີ່ບໍ່ໄດ້ສໍາເນົາສູດອາຫານເດັກ, ແຫຼ່ງທີ່ມາວັດຖຸດິບ, ແຫຼ່ງທີ່ມາຂອງອາຫານເສີມ, ສູດຜະລິດຕະພັນ, ແລະ ສະຫຼາກຕິດ ນໍາຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ;
10. ວິສາຫະກິດຜະລິດສະບຽງອາຫານພິເສດ ທີ່ບໍ່ໄດ້ສ້າງລະບົບຄຸ້ມຄອງຄຸນນະພາບການຜະລິດ ໃຫ້ສາມາດດໍາເນີນຢ່າງມີປະສິດທິພາບ ຫຼື ບໍ່ໄດ້ລາຍງານຜົນການກວດກາປົກກະຕິ;
11. ທຸລະກິດຜະລິດສະບຽງອາຫານ ທີ່ບໍ່ໄດ້ດໍາເນີນການຕີລາຄາ ແລະ ກວດກາສະພາບຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານເປັນປົກກະຕິ ຫຼື ເງື່ອນໄຂການຜະລິດເກີດມີການປ່ຽນແປງ ແຕ່ບໍ່ໄດ້ຈັດການຕາມການກໍານົດ;
12. ໂຮງອາຫານໃນໂຮງຮຽນ, ໂຮງລ້ຽງເດັກ, ສຸກສາລາຄົນອາຍຸສູງ, ເຂດກໍ່ສ້າງ ແລະ ເຂດກຸ່ມຄົນຕ່າງໆ ທີ່ບໍ່ໄດ້ປະຕິບັດຕາມກໍານົດ ໃນໜ້າທີ່ຄຸ້ມຄອງຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ;
13. ທຸລະກິດຜະລິດສະບຽງອາຫານ ແລະ ຜູ້ປະກອບການຮ້ານອາຫານ ທີ່ບໍ່ປະຕິບັດຕາມການກໍານົດ ແລະ ບໍ່ດໍາເນີນຕາມເງື່ອນການຄວມຄຸມຂະບວນການຜະລິດ.

 ຖ້າຜູ້ປະກອບການລ້າງ ແລະ ຂ້າເຊື້ອຈອກ, ຖ້ອຍ, ຈານ ແລະ ອື່ນໆ ເພື່ອຮັບໃຊ້ໃນຮ້ານອາຫານ ຫາກກະທໍາຜິດ ຫຼື ລະເມີດກົດໝາຍສະບັບນີ້ ຄື: ຜົນກວດກາຜະລິດຕະພັນບໍ່ໄດ້ມາດຕະຖານຕາມກໍານົດ ແຕ່ອອກຢັ້ງຢືນວ່າ ໄດ້ຮັບມາດຕະຖານ ແລະ ການຕິດສະຫຼາກໃສ່ພາຊະນະບັນຈຸມີເນື້ອໃນບໍ່ສອດຄ່ອງ ຕາມທີ່ໄດ້ກໍານົດໄວ້ໃນລະບຽບກົດໝາຍ ແມ່ນໃຫ້ຫ້ອງການສາທາລະນະສຸກຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນ ປັບໃໝ່ຕາມການກໍານົດຂ້າງເທິງ.

 ຜູ້ຜະລິດສິນຄ້າທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບສະບຽງອາຫານ ທີ່ບໍ່ໄດ້ກວດກາຜະລິດຕະພັນກ່ຽວຂ້ອງກັບສະບຽງອາຫານ ຕາມການກໍານົດ ແມ່ນໃຫ້ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງຄຸນນະພາບຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນ ປັບໃໝຕາມການກໍານົດໄວ້ໃນຂໍ້ທີ 01 ຂອງ ມາດຕານີ້.

 ຜູ້ຜະລິດສິນຄ້າທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບສະບຽງອາຫານ ຫາກລະເມີດຕາມການກໍານົດໄວ້ໃນມາດຕາ 65 ແມ່ນໃຫ້ ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ປັບໃໝຕາມການກໍານົດໃນຂໍ້ທີ 01 ຂອງມາດຕານີ້.

**ມາດຕາ 127**

 ສໍາລັບໂຮງງານຂະໜາດນ້ອຍທີ່ປຸງແຕ່ງ ຫຼື ຜະລິດສະບຽງອາຫານ ແລະ ຜູ້ຂາຍສະບຽງອາຫານ ທີ່ລະເມີດຕໍ່ກົດໝາຍສະບັບນີ້ ແມ່ນໃຫ້ແຂວງ, ເຂດປົກຄອງຕົນເອງ ແລະ ເທດສະບານເມືອງ ສ້າງລະບຽບການຄຸ້ມຄອງສະເພາະເພື່ອບໍລິຫານຈັດການກັບຜູ້ກະທໍາຜິດ.

**ມາດຕາ 128**

 ໜ່ວຍງານໃດທີ່ເກີດອຸບັດຕິເຫດຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ແຕ່ບໍ່ດໍາເນີນການຈັດການກັບເຫດທີ່ເກີດຂຶ້ນ ແລະ ບໍ່ເຮັດລາຍງານ ຕາມໜ້າທີ່ຂອງແຕ່ລະພາກສ່ວນຮັບຜິດຊອບວຽກງານຕົນ ບໍ່ອອກຄໍາສັ່ງປັບປຸງສ້ອມແປງ ເຊັ່ນວ່າ ບໍ່ມີການແຈ້ງເຕືອນ, ມີການປອມແປງ ຫຼື ປົກປິດ ແລະ ມີການທໍາລາຍຫຼັກຖານກ່ຽວຂ້ອງ ແມ່ນຈະຖືກສັ່ງຢຸດດໍາເນີນການຜະລິດ ແລະ ຢຸດການດໍາເນີນທຸລະກິດ. ຖ້າຢຶດໄດ້ລາຍຮັບທີ່ໄດ້ ຈາກການກະທໍາຜິດຕໍ່ກົດໝາຍ ແມ່ນຈະຖືກປັບໃໝຢ່າງຕ່ຳ 100.000 ຢວນ ແລະ ບໍ່ເກີນ 500.000 ຢວນ ຖ້າເຫດການຜົນກະທົບຮ້າຍແຮງ ແມ່ນສາມາດຖອນໃບອະນຸຍາດດໍາເນີນທຸລະກິດໄດ້.

**ມາດຕາ 129**

 ຖ້າມີຄວາມຜິດລຸ່ມນີ້ ແມ່ນໃຫ້ອົງການກວດກາ ແລະ ກັກກັນ ປັບໃໝຕາມການກໍານົດໃນມາດຕາ 124 ຂອງກົດໝາຍສະບັບນີ້:

1. ສະໜອງເອກະສານປອມ, ນໍາເຂົ້າສິນຄ້າສະບຽງອາຫານ ທີ່ບໍ່ສອດຄ່ອງກັບມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະ ບຽງອາຫານ, ອາຫານເສີມ ແລະ ຜະລິດຕະພັນກ່ຽວຂ້ອງກັບສະບຽງອາຫານແຫ່ງຊາດ;
2. ຖ້ານໍາເຂົ້າສະບຽງອາຫານ ທີ່ບໍ່ມີໃບຢັ້ງຢືນຄວາມປອດໄພດ້ານສະບຽງອາຫານ ຫຼື ບໍ່ສະໜອງໃບຢັ້ງຢືນມາດ ຕະຖານທີ່ກໍານົດ ແລະ ການນໍາເຂົ້າວັດຖຸດິບຊະນິດໃໝ່, ອາຫານເສີມຊະນິດໃໝ່ ແລະ ຜະລິດຕະພັນກ່ຽວ ຂ້ອງກັບສະບຽງອາຫານ ເພື່ອມາຮັບໃຊ້ເຂົ້າໃນການຜະລິດສະບຽງອາຫານ ໂດຍບໍ່ໄດ້ຜ່ານການກວດສອບ ແລະ ປະເມີນຕີລາຄາຂອງພະແນກສາທາລະນະສຸກ ປະຈໍາສະພາແຫ່ງຊາດ;
3. ການສົ່ງອອກສະບຽງອາຫານ ທີ່ບໍ່ປະຕິບັດຕາມການກໍານົດໃນກົດໝາຍສະບັບນີ້;
4. ຜູ້ນໍາເຂົ້າປະຕິເສດຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຄໍາສັ່ງຮຽກເກັບສິນຄ້າສະບຽງອາຫານຂອງເຈົ້າໜ້າທີ່ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

 ຜູ້ນໍາເຂົ້າບໍ່ໄດ້ສ້າງລະບົບບັນທຶກການນໍາເຂົ້າ ແລະ ຈໍາໜ່າຍ, ບໍ່ບັນທຶກຜູ້ສົ່ງອອກ, ແລະ ບໍ່ມີລະບົບກວດສອບປະເມີນຜູ້ຜະລິດສິນຄ້າສະບຽງອາຫານ, ອາຫານເສີມ ແລະ ຜະລິດຕະພັນກ່ຽວຂ້ອງກັບສະບຽງອາຫານ ແມ່ນໃຫ້ອົງການກວດກາ ແລະ ກັກກັນພືດ ປັບໃໝຕາມການກໍານົດໄວ້ໃນມາດຕາ 126 ຂອງກົດໝາຍສະບັບນີ້.

**ມາດຕາ 130**

 ເຈົ້າຂອງສູນການຄ້າ, ຜູ້ເຊົ່າຫ້ອງຂາຍ, ແລະ ຜູ້ຈັດງານວາງສະແດງສິນຄ້າ ທີ່ອະນຸຍາດໃຫ້ຜູ້ມາຈໍາໜ່າຍສິນຄ້າ ທີ່ບໍ່ມີໃບອະນຸຍາດດໍາເນີນທຸລະກິດ ເຂົ້າມາຈໍາໜ່າຍສະບຽງອາຫານໃນເຂດຂອງຕົນ ຫຼື ອະນຸຍາດໂດຍບໍ່ໄດ້ຮັບ ການກວດກາ, ລາຍງານ ແລະ ຕາມໜ້າທີ່ອື່ນໆ ແມ່ນໃຫ້ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ອອກ ຄໍາສັ່ງໃຫ້ປັບປຸງ. ຖ້າຢຶດໄດ້ລາຍຮັບທີ່ໄດ້ຈາກການກະທໍາຜິດຕໍ່ກົດໝາຍ ແມ່ນໃຫ້ປັບໃໝຢ່າງນ້ອຍ 50.000 ຢວນ ແລະ ບໍ່ເກີນ 200.000 ຢວນ. ຖ້າມີຜົນກະທົບຮ້າຍແຮງ ແມ່ນໃຫ້ສັ່ງຢຸດກິດຈະການ ຫຼື ໃຫ້ຖອນໃບອະນຸ ຍາດດໍາເນີນທຸລະກິດ, ໃນກໍລະນີສ້າງຄວາມເສຍຫາຍໃຫ້ຜູ້ບໍລິໂພກ ແມ່ນຕ້ອງຮັບຜິດຊອບຄວາມເສຍຫາຍທີ່ເກີດ ຂຶ້ນ.

 ສູນຈໍາໜ່າຍຂາຍສົ່ງສິນຄ້າກະສິກໍາ ຖ້າກະທໍາຜິດຕາມມາດຕາ 64 ແມ່ນຕ້ອງມີຄວາມຮັບຜິດຊອບຕາມການ ກໍານົດໃນມາດຕາດັ່ງກ່າວ.

**ມາດຕາ 131**

 ຜູ້ດໍາເນີນການບໍລິການຊື້-ຂາຍທາງອອນລາຍ ຕ້ອງໃຫ້ຜູ້ຈໍາໜ່າຍສິນຄ້າສະບຽງອາຫານ ທີ່ມີເຈດຈໍານົງຂາຍ ສິນຄ້າສະບຽງອາຫານທາງອອນລາຍຂອງຕົນ ດໍາເນີນການລົງທະບຽນ ແລະ ກວດສອບໃບອະນຸຍາດຕ່າງໆ. ຖ້າບໍ່ມີ ການລົງທະບຽນ ຫຼື ບໍ່ຜ່ານການກວດສອບ ແມ່ນຫ້າມອະນຸຍາດໃຫ້ຂາຍທາງອອນລາຍ ບໍ່ດັ່ງນັ້ນ, ຜູ້ບໍລິການຊື້-ຂາຍທາງອອນລາຍ ຈະຖືກຕັກເຕືອນ ຫຼື ຖືກສັ່ງປິດໃຫ້ບໍລິການຊື້-ຂາຍທາງອອນລາຍ ໂດຍຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນ. ຖ້າຢຶດໄດ້ລາຍຮັບທີ່ໄດ້ຈາກການກະທໍາຜິດຕໍ່ກົດໝາຍ ແມ່ນໃຫ້ປັບໃໝ່ຢ່າງນ້ອຍ 50.000 ຢວນ ແລະ ບໍ່ໃຫ້ເກີນ 200.000 ຢວນ. ຖ້າມີຜົນກະທົບຮ້າຍແຮງ ແມ່ນໃຫ້ສັ່ງຢຸດກິດຈະການ ຫຼື ໃຫ້ຖອນໃບອະນຸຍາດດໍາເນີນທຸລະກິດ, ໃນກໍລະນີສ້າງຄວາມເສຍຫາຍໃຫ້ຜູ້ບໍລິໂພກ ແມ່ນຕ້ອງຮັບຜິດຊອບຄວາມເສຍຫາຍທີ່ເກີດຂຶ້ນ.

 ຜູ້ບໍລິໂພກ ທີ່ໄດ້ຊື້ສະບຽງອາຫານຜ່ານທາງອອນລາຍ ທີ່ຖືກຕ້ອງຕາມກົດໝາຍຕາມກໍລະນີ ໄດ້ຮັບຜົນກະທົບ ຮ້າຍແຮງ ສາມາດຮຽກຮ້ອງຄວາມເສຍຫາຍ ນໍາຜູ້ຈໍາໜ່າຍສິນຄ້າສະບຽງອາຫານທາງອອນລາຍ ຫຼື ຜູ້ຜະລິດສະ ບຽງອາຫານ. ຖ້າຜູ້ດໍາເນີນການບໍລິການຊື້-ຂາຍທາງອອນລາຍ ບໍ່ສາມາດສະໜອງຂໍ້ມູນຂອງຜູ້ຈໍາໜ່າຍສິນຄ້າສະ ບຽງອາຫານທາງອອນລາຍທີ່ຖືກຕ້ອງ ເຊັ່ນວ່າ: ຊື່, ທີ່ຢູ່, ແລະ ການຕິດຕໍ່ ແມ່ນໃຫ້ຜູ້ດໍາເນີນການບໍລິການຊື້-ຂາຍ ທາງອອນລາຍ ຊົດເຊີຍຄ່າເສຍຫາຍໃຫ້ຜູ້ບໍລິໂພກ. ຫຼັງຈາກຜູ້ດໍາເນີນການບໍລິການຊື້-ຂາຍທາງອອນລາຍ ຊົດເຊີຍຄ່າເສຍຫາຍແລ້ວ ມີສິດຮຽກຮ້ອງໃຫ້ຜູ້ຈໍາໜ່າຍສິນຄ້າສະບຽງອາຫານທາງອອນລາຍ ຫຼື ຜູ້ຜະລິດສະບຽງອາຫານທົດແທນຄືນ. ຜູ້ດໍາເນີນການບໍລິການຊື້-ຂາຍທາງອອນລາຍ ຕ້ອງດໍາເນີນການຮັບຜິດຊອບຕາມສັນຍາ ຂອງຕົນທີ່ມີຕໍ່ຜູ້ບໍລິໂພກ.

**ມາດຕາ 132**

 ຖ້າບໍ່ປະຕິບັດຕາມການກໍານົດໃນກົດໝາຍສະບັບນີ້ ໃນການເກັບມ້ຽນ, ບັນຈຸ, ແລະ ການຂົນສົ່ງສິນຄ້າສະບຽງອາຫານ ແມ່ນໃຫ້ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນ ຕັກເຕືອນ ຫຼື ໃຫ້ປັບປຸງ. ຖ້າປະຕິເສດການປັບປຸງ ແມ່ນສາມາດສັ່ງໃຫ້ຢຸດກິດຈະການການຜະລິດ ພ້ອມທັງໃບໃໝຢ່າງນ້ອຍ 10.000 ຢວນ ແລະ ບໍ່ເກີນ 50.000 ຢວນ ຖ້າເກີດເຫດຮ້າຍແຮງໃຫ້ສັ່ງຖອນໃບທະບຽນດໍາເນີນທຸລະກິດ.

**ມາດຕາ 133**

 ການປະຕິເສດ, ຂັດຂວາງ ຫຼື ແຊກແຊງ ວຽກງານຂອງຂອງຂະແໜງການກ່ຽວຂ້ອງ ຫຼື ອົງການຈັດຕັ້ງ ຫຼື ເຈົ້າໜ້າທີ່ທີ່ປະຕິບັດໜ້າທີ່ ຕາມພາລະບົດບາດໃນການດໍາເນີນການຄຸ້ມຄ້ອງ ແລະ ກວດສອບຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ເຊັ່ນ: ການລົງກວດສອບ ແລະ ຈັດການອຸບັດຕິເຫດ, ການທົດສອບຄວາມສ່ຽງ ຫຼື ປະເມີນຄວາມສ່ຽງ ແມ່ນໃຫ້ຂະແໜງການກ່ຽວຂ້ອງ ອີງຕາມພາລະບົດບາດຂອງຕົນສາມາດສັ່ງໃຫ້ຢຸດກິດຈະການການຜະລິດ ພ້ອມ ທັງປັບໃໝຢ່າງນ້ອຍ 2000 ຢວນ ແລະ ບໍ່ເກີນ 50.000 ຢວນ ຖ້າກໍລະນີຮ້າຍແຮງ ແມ່ນໃຫ້ຖອນໃບດໍາເນີນ ທຸລະກິດ ແລະ ຖ້າມີພຶດຕິກໍາກໍ່ໃຫ້ເກີດຄວາມບໍ່ສະງົບ ແມ່ນໃຫ້ເຈົ້າໜ້າທີ່ຕໍາຫຼວດດໍາເນີນການປັບໃໝຕາມລະ ບຽບກົດໝາຍ.

 ຖ້າຜູ້ປະກອບການໄລ່ອອກ, ປັບປ່ຽນສັນຍາແຮງງານ ແລະ ທໍາຮ້າຍ ຜູ້ລາຍງານ ຫຼື ຜູ້ຮ້ອງຟ້ອງ ແມ່ນໃຫ້ດໍາ ເນີນການຕາມລະບຽບກົດໝາຍທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

**ມາດຕາ 134**

 ວິສາຫະກິດຜະລິດສະບຽງອາຫານ ຖ້າລະເມີດກົດໝາຍສະບັບນີ້ເກີນສາມຄັ້ງ ແມ່ນຈະຖືກສັ່ງໃຫ້ຢຸດດໍາເນີນກິດຈະການການຜະລິດ ຫຼື ຖືກຖອນໃບອະນຸຍາດດໍາເນີນທຸລະກິດ ໂດຍຂະແໜງຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ.

**ມາດຕາ 135**

 ວິສາຫະກິດຜະລິດສະບຽງອາຫານ, ຜູ້ບໍລິຫານໂດຍກົງ ແລະ ຜູ້ສ່ວນຮ່ວມໃນການຜະລິດອື່ນໆ ທີ່ຖືກຖອນໃບອະນຸຍາດຕ່າງໆ ພາຍໃນຫ້າປີ ເລີ່ມແຕ່ມື້ຖືກຖອນໃບອະນຸຍາດ ແມ່ນບໍ່ມີສິດໃນການຂຶ້ນທະບຽນເພື່ອທຳການຜະລິດສະບຽງອາຫານ ຫຼື ບໍ່ມີສິດໃນການເຂົ້າຮ່ວມການບໍລິຫານ ຫຼື ການຜະລິດໂດຍກົງ.

 ຖ້າມີຄວາມຜິດຮ້າຍແຮງຈົນກໍ່ໃຫ້ເກີດອາຊະຍາກໍາ ເນື່ອງຈາກຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ແລະ ຖືກຕັດສິນລົງໂທດຄະດີທາງອາຍາ ແມ່ນຫ້າມມີສ່ວນຮ່ວມ ຫຼື ການຜະລິດສະບຽງອາຫານຕະຫຼວດຊີວິດ.

 ວິສາຫະກິດຜະລິດສະບຽງອາຫານ ທີ່ຮັບພະນັກງານທີ່ມີຄວາມຜິດຕາມການກໍານົດໄວ້ໃນມາດຕານີ້ ແມ່ນໃຫ້ຂະແໜງຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ຖອນໃບອະນຸຍາດດໍາເນີນການຜະລິດ.

**ມາດຕາ 136**

 ຜູ້ດໍາເນີນທຸລະກິດສະບຽງອາຫານ ທີ່ດໍາເນີນຂະບວນການກວດກາຂອດຂາເຂົ້າຕາມລະບຽບກົດໝາຍ ເຖິງວ່າຈະມີເອກະສານຢັ້ງຢືນຄົບຖ້ວນ ແຕ່ບໍ່ຮູ້ວ່າມັນບໍ່ສອດຄ່ອງກັບມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ຫຼື ຮູ້ທີ່ໄປທີ່ມາຂອງສະບຽງອາຫານຈະແຈ້ງ ແມ່ນຖືກຍົກເວັ້ນການປັບໃໝ. ຖ້າກໍລະນີສິນຄ້າບໍ່ໄດ້ມາດຕະຖານດັ່ງກ່າວສ້າງຄວາມເສຍຫາຍໃຫ້ຊີວິດ, ສັບຊິນ ແລະ ມີຜົນກະທົບອື່ນໆ ແມ່ນໃຫ້ຊົດເຊີຍ ຫຼື ທົດແທນຕາມລະບຽບກົດໝາຍ.

**ມາດຕາ 137**

 ຖ້າພະນັກງານ ຫຼື ເຈົ້າໜ້າທີ່ຜູ້ຮັບຜິດຊອບ ຫຼື ຜູ້ມີບົດບາດໃນການທົດສອບຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ຫຼື ການປະເມີນ ແລະ ຕີລາຄາຄວາມສ່ຽງ ມີການປອມແປງຜົນການທົດສອບ ຫຼື ຕັ້ງໃຈປັບປ່ຽນຜົນການປະເມີນ ແມ່ນໃຫ້ປົດຕໍາແໜ່ງ ຫຼື ໄລ່ອອກ ຖ້າມີໃບຢັ້ງຢືນປະກອບວິຊາຊີບ ກໍ່ໃຫ້ຂະແໜງການກ່ຽວຂ້ອງຖອນໃບຢັ້ງຢືນດັ່ງກ່າວ.

**ມາດຕາ 138**

 ພະນັກງານກວດກາ ແລະ ອົງການກວດກາສະບຽງອາຫານ ປອມແປງບົດລາຍງານ ແມ່ນໃຫ້ຂະແໜງການຄຸ້ມຄອງທົດສອບຄວາມສາມາດຄືນ ຫຼື ໃຫ້ຍົກເລີກສິດໃນການກວດກາ ຂອງອົງການກວດກາສະບຽງອາຫານດັ່ງກ່າວ. ຖ້າຢຶດໄດ້ການເກັບຄ່າທໍານຽມ ທີ່ໄດ້ຈາກການກະທໍາຜິດ ແມ່ນໃຫ້ປັບໃໝຢ່າງນ້ອຍ 5 ເທົ່າ ແລະ ບໍ່ເກີນ 10 ເທົ່າຂອງມູນຄ່າທັງໝົດ. ຖ້າມູນຄ່າບໍ່ຮອດ 10.000 ຢວນ ໃຫ້ປັບໃໝຢ່າງນ້ອຍ 50.000 ຢວນ ແລະ ບໍ່ເກີນ 100.000 ຢວນ. ນອກຈາກນັ້ນ, ໃຫ້ປົດຕໍາແໜ່ງຜູ້ບໍລິຫານ ແລະ ພະນັກງານຜູ້ກວດກາທີ່ກະທໍາຜິດ ຫຼື ໄລ່ອອກ ຈາກວຽກ. ຖ້າກໍ່ໃຫ້ເກີດອຸບັດຕິເຫດຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານຮ້າຍແຮງ ແມ່ນໃຫ້ຜູ້ບໍລິຫານ ຫຼື ຜູ້ກວດກາ ອອກຈາກວຽກ.

 ພະນັກງານກວດກາຂອງອົງການກວດກາສະບຽງອາຫານທີ່ຖືກໄລອອກ ແມ່ນຫ້າມເຂົ້າຮ່ວມເຮັດວຽກກ່ຽວ ກັບການກວດກາສະບຽງອາຫານ ເລີ່ມແຕ່ມື້ຖືກໄລ່ອອກຈົນຮອດ 10 ປີ. ຖ້າຜູ້ຖືກລົງໂທດທາງຄະດີອາຍາຍ້ອນລະ ເມີດລະບຽບການຄວາມປອດໄພສະບຽອາຫານ ຫຼື ຍ້ອນປອມແປງເອກະສານ ຈົນກໍ່ໃຫ້ເກີດອຸບັດຕິເຫດຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານຮ້າຍແຮງ ແລະ ຖືກໄລ່ອອກ ແມ່ນບໍ່ມີສິດເຂົ້າຮ່ວມວຽກງານກວດກາສະບຽງອາຫານຕະຫຼອດຊີວິດ. ອົງການກວດກາສະບຽງອາຫານ ແມ່ນບໍ່ໃຫ້ຮັບພະນັກງານກວດກາໃໝ່ ໂດຍບໍ່ຜ່ານການຕີລາຄາ ແລະ ວັດຄວາມສາມາດຂອງຂະແໜງການຄຸ້ມຄອງ ຫຼື ອົງການກວດກາຄຸນນະສົມບັດ ຂອງພະນັກງານກວດກາ.

 ຖ້າອົງການກວດກາປອມແປງບົດລາຍງານຜົນການກວດກາ ສ້າງຄວາມເສຍຫາຍໃຫ້ຜູ້ບໍລິໂພກ ແມ່ນໃຫ້ຜູ້ຜະ ລິດສະບຽງອາຫານ ແລະ ອົງການກວດກາຮ່ວມຮັບຜິດຊອບຄ່າເສຍຫາຍ.

**ມາດຕາ 139**

 ອົງການອອກໃບຢັ້ງຢືນປອມແປງໃບຢັ້ງຢືນ ແມ່ນໃຫ້ຂະແໜງການຄຸ້ມຄອງການອອກໃບຢັ້ງຢືນດັ່ງກ່າວ ດໍາ ເນີນການປັບໃໝຢ່າງນ້ອຍ 5 ເທົ່າ ແລະ ບໍ່ເກີນ 10 ເທົ່າ ຂອງມູນຄ່າຄ່າທໍານຽມທີ່ເກັບໄດ້ຈາກການກະທໍາຜິດ. ຖ້າ ມູນຄ່າບໍ່ເກີນ 10.000 ຢວນ ແມ່ນໃຫ້ປັບໃໝຢ່າງນ້ອຍ 50.000 ຢວນ ແລະ ບໍ່ເກີນ 100.000 ຢວນ. ຖ້າກໍລະ ນີຮ້າຍແຮງ ແມ່ນຈະຖືກສັ່ງຢຸດກິດຈະການ ຫຼື ລົບລ້າງສິດໃນການອອກໃບຢັ້ງຢືນຂອງອົງການດັ່ງກ່າວ ພ້ອມທັງ ປະກາດໃຫ້ສັງຄົມຮັບຮູ້. ສໍາລັບຜູ້ບໍລິຫານ ແລະ ພະນັກງານທີ່ຮັບຜິດຊອບໂດຍກົງ ແມ່ນໃຫ້ຖອນໃບປະກອບອາ ຊີບ.

 ຖ້າອົງການອອກໃບຢັ້ງຢືນປອມແປງໃບຢັ້ງຢືນ ສ້າງຄວາມເສຍໃຫ້ຜູ້ບໍລິໂພກ ແມ່ນໃຫ້ຜູ້ຜະລິດສະບຽງອາຫານ ແລະ ອົງການກວດກາຮ່ວມຮັບຜິດຊອບຄ່າເສຍຫາຍ.

**ມາດຕາ 140**

 ຖ້າໂຄສະນາເກີນຄວາມຈິງ ໃຫ້ຂໍ້ມູນຜິດຕໍ່ຜູ້ບໍລິໂພກ ຫຼື ບໍ່ໄດ້ຮັບໃບອະນຸຍາດໃນການໂຄສະນາ ຫຼື ເນື້ອໃນການໂຄສະນາບໍ່ນອນໃນໃບອະນຸຍາດ ແມ່ນໃຫ້ປັບໃໝຕາມການກໍານົດໃນກົດໝາຍ ວ່າດ້ວຍ ການໂຄສະນາ ສປ ຈີນ.

 ຜູ້ໃຫ້ບໍລິການໂຄສະນາ ໃນການອອກແບບ, ຈັດການ ແລະ ປອມແປງການໂຄສະນາສະບຽງອາຫານ ເຮັດໃຫ້ຜູ້ບໍລິໂພກໄດ້ຮັບຄວາມເສຍຫາຍ ແມ່ນໃຫ້ຜູ້ບໍລິການໂຄສະນາ ແລະ ຜູ້ຜະລິດສະບຽງອາຫານ ຮ່ວມຮັບຜິດຊອບຄ່າເສຍຫາຍ.

 ບຸກຄົນໃນກຸ່ມສະມາຄົມໃດໜຶ່ງ ຫຼື ໃນອົງການຈັດຕັ້ງໃດໜຶ່ງ ໂຄສະນາ ຫຼື ການເຜີຍແຜ່ ແນະນໍາຂໍ້ມູນ ເກີນຄວາມຈິງໃຫ້ຜູ້ບໍລິໂພກ ສ້າງຄວາມເສຍໃຫ້ຜູ້ບໍລິໂພກ ແມ່ນໃຫ້ບຸກຄົນດັ່ງກ່າວ ແລະ ຜູ້ຜະລິດສະບຽງອາຫານ ຮ່ວມຮັບຜິດຊອບຄ່າເສຍຫາຍ.

 ຂະແໜງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ, ອົງການກວດກາສະບຽງອາຫານ, ສະມາຄົມຜູ້ບໍລິໂພກ ແລະ ສະມາຄົມອຸດສາຫະກໍາສະບຽງອາຫານ ໃນການໂຄສະນາ ຫຼື ໃຊ້ວິທີຕ່າງໆໃນການແນະນໍາສະບຽງອາຫານໃຫ້ຜູ້ບໍລິໂພກ ແລະ ຮັບສິນບົນ ຫຼື ມີຜົນປະໂຫຍດຮ່ວມ ໃນກໍລະນີນີ້ ຜູ້ທີ່ມີສ່ວນຮ່ວມໂດຍກົງຈະຖືກປົດຕໍາແໜ່ງ ຫຼື ໄລ່ອອກ ຖ້າສ້າງຄວາມເສຍຫາຍຮ້າຍແຮງ ແມ່ນໃຫ້ໄລ່ອອກ.

 ການໂຄສະນາເຜີຍແຜສະບຽງອາຫານ ທີ່ສ້າງຄວາມເສຍຫາຍຮ້າຍແຮງ ແມ່ນໃຫ້ຫ້ອງການຄຸ້ມຄ້ອງ ແລະ ບໍລິ ຫານອາຫານ ແລະ ຢາຂັ້ນແຂວງ ສັ່ງໃຫ້ຢຸດຈໍາໜ່າຍສິນຄ້າດັ່ງກ່າວຊົ່ວຄາວ ພ້ອມທັງປະກາດໃຫ້ສັງຄັມຮັບຮູ້. ຖ້າ ຍັງດໍາເນີນການຈໍາໜ່າຍສະບຽງອາຫານດັ່ງກ່າວ ແມ່ນຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ຢຶດລາຍ ຮັບທີ່ໄດ້ຈາກການກະທໍາຜິດກົດໝາຍ ພ້ອມທັງສິນຄ້າ ແລະ ປັບໃໝຢ່າງນ້ອຍ 20.000 ຢວນ ແລະ ບໍ່ເກີນ 50.000 ຢວນ.

**ມາດຕາ 141**

 ຖ້າມີພຶດຕິກໍາປັ້ນແຕ່ງ ແລະ ກະຈາຍຂໍ້ມູນຂ່າວສານ ທີ່ບໍ່ມີຄວາມຈິງກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ອັນກໍ່ໃຫ້ເກີດຄວາມບໍ່ສະງົບ ແມ່ນໃຫ້ເຈົ້າໜ້າທີ່ຕໍາຫຼວດລົງໂທດຕາມລະບຽງກົດໝາຍ.

 ສື່ມວນຊົນປັ້ນແຕ່ງ ແລະ ກະຈາຍຂໍ້ມູນຂ່າວສານ ທີ່ບໍ່ມີຄວາມຈິງກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ແມ່ນໃຫ້ຂະແໜງການຄຸ້ມຄອງສື່ມວນຊົນ ລົງໂທດຕາມລະບຽບກົດໝາຍ. ຖ້າເຮັດໃຫ້ພົນລະເຮືອນ, ນິຕິບຸກຄົນ ແລະ ອົງການຈັດຕັ້ງຕ່າງໆ ໄດ້ຮັບຄວາມເສຍຫາຍ ແມ່ນຕ້ອງຮັບຜິດຊອບແກ້ຂ່າວ, ກອບກູ້ຊື່ສຽງ, ຊົດເຊີຍຄວາມເສຍຫາຍ ແລະ ໃຫ້ຄໍາຂໍໂທດ.

**ມາດຕາ 142**

 ອົງການປົກຄອງທ້ອງຖິ່ນມີພຶດຕິກໍາລຸ່ມນີ້ ສໍາລັບຜູ້ທີ່ຮັບຜິດຊອບບໍລິຫານໂດຍກົງ ແລະ ພະນັກງານຮັບຜິດ ຊອບໂດຍກົງຈະຖືກບັນທຶກ ແລະ ຕັດຄະແນນ. ຖ້າເກີດເຫດບໍ່ຮ້າຍແຮງ ໃຫ້ປົດຊັ້ນ ຫຼື ຕັດຄະແນນທັງໝົດ, ແຕ່ ຖ້າຮ້າຍແຮງ ແມ່ນໃຫ້ໄລ່ອອກຈາກໜ້າທີ່ ຖ້າກໍລະນີສ້າງຄວາມເສຍຫາຍຮ້າຍແຮງ ແມ່ນໃຫ້ຜູ້ມີສ່ວນກ່ຽວຂ້ອງ ລາອອກຈາກຕໍາແໜ່ງຮັບຜິດຊອບ.

1. ເກີດອຸບັດຕິເຫດຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ຢູ່ໃນຂອບເຂດການປົກຄອງຕົນ ແຕ່ບໍ່ໄດ້ຈັດຕັ້ງຄະນະຮັບ ຜິດຊອບລົງພື້ນທີ່ຈັດການໃຫ້ທັນການ ແລະ ສ້າງຜົນກະທົບທາງລົບ ຫຼື ສ້າງຄວາມເສຍຫາຍ;
2. ເຮັດໃຫ້ອຸບັດຕິເຫດດັ່ງກ່າວແຜ່ລາມໄປເຂດປົກຄອງອື່ນໆ ບໍ່ສາມາດຈັດການ ແລະ ຄວບຄຸມໃຫ້ທັນການ ເຊິ່ງສ້າງຜົນກະທົບທາງລົບ ຫຼື ສ້າງຄວາມເສຍຫາຍ;
3. ປິດບັງ, ລາຍງານບໍ່ມີຄວາມຈິງ ແລະ ລາຍງານຊັກຊ້າກ່ຽວກັບອຸບັດຕິເຫດທີ່ເກີດຂື້ນ;
4. ເກີດອຸບັດຕິເຫດປອດໄພສະບຽງອາຫານ ຢູ່ໃນຂອບເຂດການປົກຄອງຕົນທີ່ຮ້າຍແຮງ ແລະ ເກີດຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງ.

**ມາດຕາ 143**

 ຜູ້ບໍລິຫານ ແລະ ພະນັກງານ ໃນອົງການປົກຄອງທ້ອງຖິ່ນຂັ້ນແຂວງ ມີພຶດຕິກໍາລຸ່ມນີ້ ຈະຖືກຕັກເຕືອນ, ບັນທຶກພຶດຕິກໍາ ຫຼື ບັນທຶກຕັດຄະແນນ ຖ້າເຫດຮ້າຍແຮງ ແມ່ນຈະຖືກປົດຊັ້ນຕໍາແໜ່ງ ຫຼື ຕັດຄະແນນທັງໝົດ.

1. ບໍ່ໄດ້ກໍານົດພາລະບົດບາດຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ຢ່າງລະອຽດໃຫ້ຂະແໜງ ການກ່ຽວຂ້ອງ. ບໍ່ສ້າງລະບົບກົນໄກການເຮັດວຽກເຕັມຮູບແບບໃນການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານຄວາມ ປອດໄພສະບຽງອາຫານ ຫຼື ບໍ່ມີລະບົບກົນໄກການແບ່ງປັນຂໍ້ມູນ ແລະ ບໍ່ມີຄວາມຮັບຜິດຊອບໃນການຕິດ ຕາມຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານສະບຽງອາຫານ;
2. ບໍ່ໄດ້ກໍານົດເຂດທີ່ອາດຈະເກີດເຫດເພື່ອກຽມຮັບມື ຫຼື ມີເຫດເກີດຂຶ້ນແລ້ວ ແຕ່ບໍ່ປະຕິບັດຕາມການກໍານົດ ໃນການຊີ້ນໍາເພື່ອຈັດການແກ້ໄຂ ຫຼື ກຽມການຈັດການຊັກຊ້າ;

**ມາດຕາ 144**

 ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ, ຫ້ອງການສາລະນະສຸກ, ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງຄຸນນະພາບ, ຫ້ອງການກະສິກໍາ ແລະ ຫ້ອງການກ່ຽວຂ້ອງອື່ນໆ ຢູ່ຂັ້ນທ້ອງຖິ່ນ ຖ້າຜູ້ບໍລິຫານໂດຍກົງ ແລະ ພະນັກງານ ຮັບຜິດຊອບອື່ນໆ ບັນທຶກການຕັດຄະແນນ. ຖ້າເຫດບໍ່ຮ້າຍແຮງ ແມ່ນໃຫ້ປົດຊັ້ນ ຫຼື ຕັດຄະແນນທັງໝົດ, ຖ້າຮ້າຍແຮງແມ່ນໃຫ້ໄລ່ອອກ ແລະ ຜູ້ມີສ່ວນຮັບຜິດຊອບຕ້ອງລາອອກຈາກໜ້າທີ່.

1. ປິດບັງ, ລາຍງານບໍ່ມີຄວາມຈິງ ແລະ ລາຍງານຊັກຊ້າ;
2. ບໍ່ໄດ້ຈັດການແກ້ໄຂອຸບັດຕິເຫດຕາມການກໍານົດ ຫຼື ໄດ້ຮັບລາຍງານເກີດເຫດແຕ່ບໍ່ໄດ້ລົງໄປຈັດການແກ້ໄຂໃຫ້ທັນການ ເຮັດໃຫ້ເຫດດັ່ງກ່າວຂະຫຍາຍວົງກວ້າງ ຫຼື ມີການຄວມຄຸມເຫດແຕ່ລ່າຊ້າ;
3. ພາຍຫຼັງກວດກາ ແລະ ປະເມີນຜົນຄວາມສ່ຽງຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ, ອາຫານເສີມ, ແລະ ຜະລິດຕະພັນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບສະບຽງອາຫານ ພົບວ່າບໍ່ມີຄວາມປອດໄພແຕ່ບໍ່ອອກມາດຕະການແກ້ໄຂຢ່າງທັນການ ພາໃຫ້ເກີດອຸບັດຕິເຫດຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ຫຼື ສົ່ງຜົນກະທົບທາງລົບຕໍ່ສັງຄົມ;
4. ອອກໃບອະນຸຍາດໃຫ້ບຸກຄົນທີ່ບໍ່ຄົບເງື່ອນໄຂ ຫຼື ສວຍໃຊ້ສິດອໍານາດເພື່ອອອກໃບອະນຸຍາດ;
5. ບໍ່ປະຕິບັດຕາມພາລະບົດບາດຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ເຮັດໃຫ້ເກີດອຸບັດ ເຫດຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ.

**ມາດຕາ 145**

 ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ, ຫ້ອງການສາທາລະນະສຸກ, ຫ້ອງການຄຸ້ມຄອງຄຸນນະພາບ, ຫ້ອງການກະສິກໍາ ແລະ ຫ້ອງການກ່ຽວຂ້ອງອື່ນໆ ຢູ່ຂັ້ນແຂວງ ກໍ່ໃຫ້ເກີດຜົນກະທົບບໍ່ດີຕາມມາ ຈະໄດ້ຮັບການຕັກເຕືອນສໍາລັບຜູ້ບໍລິຫານ ແລະ ພະນັກງານທີ່ມີສ່ວນຮ່ວມ ໂດຍການເຮັດບົດສໍາລວດ ຫຼື ຕັດຄະແນນ. ຖ້າເຫດບໍ່ຮ້າຍແຮງ ແມ່ນໃຫ້ປົດຊັ້ນ ຫຼື ປົດຕໍາແໜ່ງ ແຕ່ຖ້າເກີດເຫດຮ້າຍແຮງ ແມ່ນໃຫ້ໄລ່ອອກ.

1. ໃນຂະນະທີ່ລົງຕິດຕາມເກັບກໍາຂໍ້ມູນກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ແຕ່ບໍ່ປະຕິບັດຕາມການກໍາ ນົດໃນການລາຍງານຫາຂະແໜງການຕົນ ຫຼື ລາຍງານຫາອົງການປົກຄອງຂັ້ນເຖິງ ຫຼື ບໍ່ມີການແລກປ່ຽນຂໍ້ ມູນຂ່າວໃຫ້ກັນ ແລະ ກັນ;
2. ບໍ່ປະກາດສະພາບຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ຕາມລະບຽບການທີ່ໄດ້ກໍານົດ;
3. ບໍ່ປະຕິບັດພາລະບົດບາດຕາມກົດໝາຍທີ່ກໍານົດ ມີພຶດຕິກໍາບໍ່ໃຫ້ຄວາມຮ່ວມມືໃນການລົງກວດກາຄວາມ ປອດໄພສະບຽງອາຫານ ຫຼື ສວຍໃຊ້ສິດອໍານາດ, ປະລະໜ້າທີ່ ແລະ ຫຼິ້ນພັກຫຼິ້ນພວກ.

**ມາດຕາ 146**

 ຂະແໜງຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ, ຂະແໜງການຄຸ້ມຄອງຄຸນນະພາບ ແລະ ຂະແໜງກ່ຽວ ຂ້ອງອື່ນໆ ໃນຂະນະທີ່ປະຕິບັດໜ້າທີ່ຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ດໍາເນີນການກວດກາ ທີ່ຜິດກົດໝາຍ ຫຼື ໃຊ້ມາດຕະການບັງຄັບ ສ້າງຄວາມເສຍຫາຍໃຫ້ວິສາຫະກິດຜະລິດ ແມ່ນໃຫ້ຊົດເຊີຍ ສໍາລັບຜູ້ ບໍລິຫານ ແລະ ພະນັກງານທີ່ມີສ່ວນຮ່ວມ ແມ່ນໃຫ້ລົງໂທດຕາມລະບຽບການ.

**ມາດຕາ 147**

 ຖ້າວິສາຫະກິດຜະລິດເຮັດໃຫ້ມີຜົນກະທົບທາງຮ່າງກາຍ, ສັບຊິນ ແລະ ຄວາມເສຍຫາຍອື່ນໆ ແມ່ນຕ້ອງ ຮັບຜິດຊອບຊົດເຊີຍຕາມການກໍານົດໃນລະບຽບກົດໝາຍ. ຖ້າສັບຊິນບໍ່ພຽງພໍ ເພື່ອຊົດເຊີຍໃຫ້ຜູ້ຖືກຜົນກະທົບ ແລະ ຕ້ອງຊໍາລະຄ່າປັບໃໝ ແມ່ນໃຫ້ຊົດເຊີຍຄ່າເສຍຫາຍໃຫ້ຜູ້ຖືກເສຍຫາຍກ່ອນ.

**ມາດຕາ 148**

 ຖ້າຜູ້ບໍລິໂພກມີຄວາມເສຍຫາຍເນື່ອງຈາກສິນຄ້າສະບຽງອາຫານ ທີ່ບໍ່ໄດ້ມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງ ອາຫານ ສາມາດຮຽກຮ້ອງໃຫ້ຜູ້ດໍາເນີນທຸລະກິດສະບຽງອາຫານ ແລະ ຜູ້ຜະລິດສະບຽງອາຫານຊົດເຊີຍຄ່າເສຍ ຫາຍໃຫ້. ຖ້າຜູ້ຜະລິດສະບຽງອາຫານໄດ້ຮັບການຮຽກຮ້ອງຈາກຜູ້ບໍລິໂພກ ແມ່ນຕ້ອງຮັບຜິດຊອບຈ່າຍຄ່າເສຍ ຫາຍ ຫ້າມມີການແກ້ຕົວ. ຖ້າຄວາມຜິດເກີດຈາກຜູ້ຜະລິດສະບຽງອາຫານ ຜູ້ດໍາເນີນທຸລະກິດສະບຽງອາຫານ ສາມາດຮຽກຮ້ອງຄ່າຊົດເຊີຍ ນໍາຜູ້ຜະລິດສະບຽງອາຫານທີ່ຕົນໄດ້ຈ່າຍກ່ອນ ແຕ່ເປັນຄວາມຜິດຂອງຜູ້ດໍາເນີນທຸລະ ກິດສະບຽງອາຫານ ຜູ້ຜະລິດສະບຽງອາຫານກໍ່ສາມາດຮຽກເອົາຄ່າຊົດເຊີຍ ນໍາຜູ້ດໍາເນີນທຸລະກິດສະບຽງອາຫານ ໄດ້ເຊັ່ນດຽວກັນ.

 ການຜະລິດທີ່ບໍ່ໄດ້ຕາມມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ຫຼື ຜູ້ຜະລິດຮູ້ດີແຕ່ລະເມີດເຮັດ ນອກຈາກທີ່ຕ້ອງຊົດເຊີຍໃຫ້ຜູ້ບໍລິໂພກແລ້ວ ຍັງສາມາດຮຽກຮ້ອງມູນຄ່າຊື້ສິນຄ້ານໍາຜູ້ຜະລິດ ແລະ ຜູ້ດໍາເນີນທຸລະກິດ 10 ເທົ່າຂອງມູນຄ່າທັງໝົດ ແລະ 3 ເທົ່າຂອງມູນຄ່າຄວາມເສຍຫາຍ ແຕ່ຖ້າເງິນຊົດເຊີຍບໍ່ຮອດ 1.000 ຢວນ ແມ່ນ ຕ້ອງຈ່າຍ 1.000 ຢວນ. ເຖິງແມ່ນວ່າ, ເນື້ອໃນເຄື່ອງໝາຍສິນຄ້າ ແລະ ປື້ມແນະນໍາບໍ່ມີຜົນກະທົບຕໍ່ຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ແລະ ບໍ່ເຮັດໃຫ້ຜູ້ບໍລິໂພກເຂົ້າໃຈຜິດ ຍົກເວັ້ນມີສິ່ງຜິດປົກກະຕິ.

**ມາດຕາ 149**

 ຖ້າກໍ່ໃຫ້ເກີດອາຊະຍາກໍາ ແມ່ນໃຫ້ລົງໂທດຕາມຄະນະດີອາຍາ

**ພາກທີ X**

**ບົດບັນຍັດສຸດທ້າຍ**

**ມາດຕາ 150** ອະທິບາຍຄໍາສັບ**:**

 ຜະລິດຕະພັນສະບຽງອາຫານ: ແມ່ນຜະລິດຕະພັນສໍາລັບສະໜອງອາຫານ, ເຄື່ອງດື່ມ, ວັດຖຸດິບ, ແລະ ອາຫານທີ່ເປັນຢາພື້ນເມືອງ ແຕ່ບໍ່ກວມເອົາຢາສໍາລັບປົວພະຍາດ.

 ຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ: ແມ່ນອາຫານປອດສານພິດ, ບໍ່ອັນຕະລາຍ ແລະ ມີທາດບໍາລຸງຄົບຕາມ ເງື່ອນໄຂທີ່ກໍານົດ ທັງບໍ່ມີຜົນກະທົບຄ້າງຄຽງ ຫຼື ມີອັນຕະລາຍຕໍ່ສຸຂະພາບຄົນ.

 ກ່ອນການຫຸ້ມຫໍ່ອາຫານ: ແມ່ນການກໍານົດປະລິມານ ຫຼື ການກໍານົດວັດສະດຸພາຊານະບັນຈຸ ເພື່ອບັນຈຸຜະ ລິດຕະພັນສະບຽງອາຫານ.

 ອາຫານເສີມ ຫຼື ຜະລິດຕະພັນອາຫານເສີມ: ແມ່ນໃຊ້ສໍາລັບການປັບປຸງຄຸນນະພາບຜະລິດສະບຽງອາຫານ ເຊັ່ນ: ສີ, ລົດ, ກິ່ນ, ສານກັນບູດ ແລະ ສານຮັກສາຄວາມສົດ ຫຼື ເງື່ອນໄຂຂະບວນການຜະລິດ ເພື່ອປຸງແຕ່ງສະບຽງອາຫານ. ນອກນັ້ນ, ຍັງມີບັນດາທາດທີ່ໄດ້ຈາກທໍາມະຊາດ ຫຼື ທາດອາຫານເສີມ.

 ອຸປະກອນ, ກັບຫຸ້ມຫໍ່ ຫຼື ພາຊານະບັນຈຸສະບຽງອາຫານ: ແມ່ນກັບສໍາລັບຫຸ້ມຫໍ່, ຈານວາງອາຫານ ຫຼື ອາຫານເສີມ ເຊັ່ນ: ເຈ້ຍ, ໄມ້ໄຜ່, ໄມ້, ໂລຫະ, ເຄືອບ, ເຊລະມິກ, ຖົງຢາງ, ຢາງພາລາ, ເສັ້ນໄຍທໍາມະຊາດ, ເສັ້ນໄຍເຄມີ, ແກ້ວ ແລະ ວັດສະດຸອື່ນໆ ທີ່ນໍາໃຊ້ສໍາລັບສະບຽງອາຫານ ຫຼື ສີສໍາລັບເຄືອບອາຫານເສີມ.

 ອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງຈັກສໍາລັບໃຊ້ໃນການຜະລິດສະບຽງອາຫານ: ແມ່ນໃຊ້ສໍາລັບການຜະລິດ, ການຈໍາໜ່າຍຜະລິດຕະພັນສະບຽງອາຫານອາຫານ ແລະ ອາຫານເສີມ ເຊັ່ນ: ກົນຈັກ, ທໍ່ສົ່ງ, ສາຍສົ່ງ, ພາຊານະບັນຈຸ, ອຸປະກອນທີ່ໃຊ້ ແລະ ອຸປະກອນສໍາລັບຮ້ານອາຫານ.

 ເຄື່ອງຈັກສໍາລັບລ້າງ ແລະ ຂ້າເຊື້ອສະບຽງອາຫານ: ແມ່ນໃຊ້ສໍາລັບລ້າງທໍາຄວາມສະອາດ ແລະ ຂ້າເຊື້ອພະຍາດສະບຽງອາຫານ, ອຸປະກອນໃນຮ້ານອາຫານ, ອຸປະກອນໃຊ້ສໍາລັບເຄື່ອງດື່ມ ແລະ ອຸປະກອນອື່ນໆ ທີ່ໃຊ້ເຂົ້າໃນການທໍາຄວາມສະອາດເຄື່ອງຈັກ, ເຄື່ອງມື ຫຼື ກັບຫຸ້ມຫໍ່ ແລະ ພາຊານະບັນຈຸ.

 ວັນໝົດອາຍຸ: ແມ່ນບົ່ງບອກໄລຍະເວລາການເກັບຮັກສາ ເພື່ອຮັບປະກັນຄຸນນະພາບສິນຄ້າ.

 ພະຍາດເກີດຈາກການບໍລິໂພກອາຫານ: ແມ່ນອາຫານທີ່ກິນລົງໄປເຮັດໃຫ້ກໍ່ຕົວເປັນພະຍາດ, ເປັນພິດ, ອາ ຫານເປັນພິດຕໍ່ຮ່າງກາຍຄົນ.

 ອຸບັດຕິເຫດຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ: ແມ່ນການລະບາດຂອງເຊື້ອພະຍາດ, ສະບຽງອາຫານປົນເປື້ອນ ສານພິດ ເຊິ່ງເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ຊີວິດ ຫຼື ສາມາດເປັນອຸບັດຕິເຫດທີ່ອັນຕະລາຍຊີວິດຄົນ.

**ມາດຕາ 151**

 ການຄຸ້ມຄອງຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ທີ່ຜ່ານການປັບແຕ່ງພັນທຸກໍາ ແລະ ອາຫານດອງ ບໍ່ໄດ້ກໍານົດ ໃນກົດໝາຍສະບັບນີ້ ແຕ່ໄດ້ກໍານົດໃນລະບຽບກົດໝາຍສະບັບອື່ນ.

**ມາດຕາ 152**

 ການຄຸ້ມຄອງຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ໃນການຂົນສົ່ງສະບຽງອາຫານທາງລົດໄຟ ແລະ ການບິນ ແມ່ນ ພະແນກຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາ ຮ່ວມກັບພະແນກການກ່ຽວຂ້ອງອື່ນໆ ຢູ່ສະພາແຫ່ງຊາດ ເປັນຜູ້ກໍານົດ.

 ລາຍລະອຽດກ່ຽວກັບການຄຸ້ມຄອງອາຫານເພື່ອສຸຂະພາບ ແມ່ນພະແນກຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານອາຫານ ແລະ ຢາຄຸ້ມຄອງຕາມກົດໝາຍສະບັບນີ້.

 ການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານການກວດກາອາຫານຢູ່ດ່ານ ແມ່ນອົງການກວດກາ ແລະ ກັກກັນພືດເປັນຜູ້ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ຕາມການກໍານົດໄວ້ໃນກົດໝາຍສະບັບນີ້ ແລະ ລະບຽບກົດໝາຍສະບັບອື່ນໆ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

 ການຄຸ້ມຄອງຄວາມປອດໄພສະບຽງອາຫານ ສໍາລັບສະໜອງສະເພາະໃຫ້ກອງທະຫານ ແມ່ນຄະນະກອງບັນຊາການສູນກາງ ເປັນຜູ້ກໍານົດຕາມການກໍານົດໄວ້ໃນກົດໝາຍສະບັບນີ້.

**ມາດຕາ 153**

 ອີງຕາມຄວາມຮຽກຮ້ອງຕົວຈິງ ສະພາແຫ່ງຊາດສາມາດປັບປຸງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ບໍລິຫານຄວາມປອດໄພ ສະບຽງອາຫານ.

**ມາດຕາ 154**

 ກົດໝາຍສະບັບນີ້ມີຜົນສັກສິດເລີ່ມແຕ່ວັນທີ 01 ຕຸລາ 2015.