



ສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ
ສັນຕິພາບ ເອກະລາດ ປະຊາທິປະໄຕ ເອກະພາບ ວັດທະນາຖາວອນ

ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ

ເລກທີ 856/ກຊສ

ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ; ລົງວັນທີ 12 ພຶດສະພາ 2006

ຂໍ້ຕົກລົງ

ວ່າດ້ວຍ ການຄຸ້ມຄອງ ການຜະລິດ, ສົ່ງອອກ-ນຳເຂົ້າອາຫານທີ່ປອດໄພ

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

ລັດຖະມົນຕີວ່າການກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ອອກຂໍ້ຕົກລົງ:

ພາກທີ I

ຫລັກການທົ່ວໄປ

ມາດຕາ 1. ຈຸດປະສົງ ແລະ ລະດັບຄາດໝາຍ

1. ຈຸດປະສົງ

ເພື່ອກຳນົດບັນດາລະບຽບ ຫຼັກການ, ມາດຕະການ ຂອງການຜະລິດ, ປຸງແຕ່ງ, ນຳເຂົ້າ, ສົ່ງອອກ ຈຳໜ່າຍອາຫານ ຢູ່ ສປປ ລາວ. ເພື່ອຄຸ້ມຄອງ, ກວດກາ, ຊຸກຍູ້ ແລະ ສົ່ງເສີມບັນດາ ຫົວໜ່ວຍທຸລະ ກິດ ດ້ານອາຫານ ໃຫ້ມີການຂະຫຍາຍຕົວ;

2. ລະດັບຄາດໝາຍ

ເປັນເຄື່ອງມືໃນການຕິດຕາມ, ກວດກາ, ການປຸງແຕ່ງ, ຜະລິດ, ຈຳໜ່າຍ, ນຳເຂົ້າ-ສົ່ງ ອອກ; ແນ ໃສ່ຮັບປະກັນໃຫ້ອາຫານບັນລຸຕາມມາດຕະຖານທີ່ຖືກຕ້ອງ ແລະ ມີຄວາມປອດໄພຕໍ່ຜູ້ບໍລິໂພກ; ເຮັດໃຫ້ ການເຄື່ອນໄຫວຂອງບັນດາຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດ ແລະ ກິດຈະການດ້ານອາຫານ ໄດ້ດຳເນີນໄປຕາມລະບຽບ ຫຼັກການທີ່ວາງອອກ.

ມາດຕາ 2. ຄວາມໝາຍຄຳສັບ

ການຂຶ້ນທະບຽນອາຫານ: ແມ່ນການແຈ້ງສູດຕຳລາເປັນລາຍລັກອັກສອນ ຊຶ່ງໝາຍເຖິງການສະແດງລາຍ ການຂອງວັດຖຸ ທີ່ໃຊ້ເປັນສ່ວນປະກອບອາຫານ ຊຶ່ງໃນນັ້ນ, ໄດ້ບັນລຸ ນ້ຳໜັກ ຫຼື ປະລິມານຂອງແຕ່ ລະລາຍການຢ່າງຈະແຈ້ງ.

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

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

ມາດຕາ 3. ຂອບເຂດ ແລະ ຜົນຂອງການນຳໃຊ້

ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ມີຂອບເຂດນຳໃຊ້ກັບຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດ ດ້ານການປຸງແຕ່ງ, ຜະລິດ, ນຳເຂົ້າ-ສົ່ງ ອອກຈຳໜ່າຍອາຫານ ຢູ່ ສປປ ລາວ;

ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ກຳນົດແຕ່ບັນດາລະບຽບ ຫຼັກການ ມາດຕະການ ພື້ນຖານຕ່າງໆ; ສ່ວນມາດ ຕະຖານ, ປະລິມານ ແລະ ເງື່ອນໄຂຕ່າງໆ ເຊັ່ນ: ພັດສະດຸ, ລະບົບລະບາຍອາກາດ ແລະ ແສງສະຫວ່າງ; ລະບົບປ່ອຍ ແລະ ບຳບັດນໍ້າເສຍຂອງອາຄານ ຫຼື ຫ້ອງຜະລິດ; ພາຊະນະຮັບ ໃຊ້, ບັນຈຸ, ຫຸ້ມຫໍ່; ປະລິມານທາດເພີ້ມທີ່ໃຊ້ປະສົມໃສ່ອາຫານ ເພື່ອຜະລິດ, ປຸງແຕ່ງ ແມ່ນຈະໄດ້ ກຳນົດຕ່າງຫາກ.

ພາກທີ II

ການຜະລິດອາຫານທີ່ປອດໄພ

ຫມວດທີ 1

ຂະບວນການຜະລິດອາຫານທີ່ປອດໄພ

ມາດຕາ 4. ການປຸງແຕ່ງ ແລະ ຜະລິດອາຫານທີ່ປອດໄພ

ຂະບວນການຜະລິດອາຫານທີ່ປອດໄພ ຕ້ອງເລີ່ມຈາກການຄັດເລືອກວັດຖຸດິບ, ການຄວບຄຸມທຸກຂັ້ນ ຕອນຂອງການປຸງແຕ່ງ, ການຜະລິດ, ການວິໄຈ, ການບັນຈຸມັດຫໍ່, ການຕິດສະຫຼາກ, ການເກັບຮັກສາ, ການຂົນສົ່ງ, ການຈຳໜ່າຍເພື່ອບັນລຸໄດ້ຄຸນນະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພ ຂອງຜະລິດຕະພັນຕາມຫຼັກ ການຜະລິດທີ່ດີ.

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

ການຕາກອາຫານ ຫຼື ວັດຖຸດິບ ຕ້ອງດຳເນີນການເຮັດໃຫ້ສະອາດກ່ອນ ແລະ ຕາກຢູ່ບ່ອນ ທີ່ສະອາດ ບັດສະຈາກເຊື້ອພະຍາດ, ສານເຄມີ ແລະ ຝຸ່ນລະອອງທີ່ເປັນພິດ; ມີພາຊະນະປ້ອງກັນ ແມງວັນ, ແມງໄມ້ ຫຼື ອື່ນໆ ທີ່ເປັນພາຫະນະນຳເຊື້ອພະຍາດ ແລະ ສານທີ່ເປັນພິດຕ່າງໆ.

ມາດຕາ 5. ການປະສົມທາດເພີ້ມໃສ່ອາຫານ

ການປະສົມທາດເພີ້ມໃສ່ອາຫານ ຕ້ອງຢູ່ໃນປະລິມານມາດຕະຖານທີ່ວ່າໄປ ຂອງກົດລະຫັດ ອາຫານ ສຳລັບທາດເພີ້ມ (ມາດຕະຖານກົດລະຫັດອາຫານວ່າດ້ວຍທາດເພີ້ມໃນອາຫານ CODEX STAN 192-1995);ປະລິມານມາດຕະຖານສ່ວນປະສົມຂອງທາດເພີ້ມໃນອາຫານຈະມີບັນຊີລະອຽດຮັບຮອງສະເພາະ.

ທາດເພີ້ມ ແລະ ສ່ວນປະສົມອາຫານລຸ່ມນີ້ແມ່ນຫ້າມນຳໃຊ້ໃນສ ປ ປ ລາວ:

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

ມາດຕາ 6. ພາຊະນະ ແລະ ອຸປະກອນໃນການປຸງແຕ່ງ

ພາຊະນະ, ອຸປະກອນ, ສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກຕ່າງໆ ທີ່ສຳພັດໂດຍກົງກັບອາຫານ ເຊັ່ນ: ເຄື່ອງຈັກ, ໂຕະ, ຂຽງ, ພ້າ, ມິດ, ຊາມ, ພາຖາດ, ຖ້ວຍ, ຈານ ແລະ ອື່ນໆ ຕ້ອງເຮັດຈາກວັດຖຸທີ່ມີພື້ນຜິວລຽບພຽງ, ບໍ່ດູດຊຶມນໍ້າ, ບໍ່ເປັນໝັ້ງ, ບໍ່ເປັນພິດ, ບໍ່ປ່ອຍເຄມີ, ທົນທານຕໍ່ການ ກັດເຊາະ, ສາມາດບຳລຸງສ້ອມແປງ, ອະນາໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອໄດ້ງ່າຍ ຖືກຕາມຫຼັກການ ແລະຄຸນລັກສະນະຂອງກົດຈະການນັ້ນ.

ພາຊະນະທີ່ເປັນຢາງ, ໂລຫະ ຫຼື ອື່ນໆ ທີ່ໃຊ້ໃນການ ຕາກ, ອົບ, ຕົ້ມ, ໜຶ່ງ, ຫຸງອາຫານ ຫຼື ວັດຖຸດິບ ຕ້ອງແມ່ນພາຊະນະທີ່ທົນຕໍ່ຄວາມຮ້ອນສະເພາະຕາມຄຸນລັກສະນະ; ຮັບປະກັນບໍ່ໃຫ້ ມີການປ່ຽນ

ສັງເກດທາງ ສູ່ອາຫານ ຫຼື ວັດຖຸດິບທີ່ຈະເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ສຸຂະພາບຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ.

ມາດຕາ 7. ພາຊະນະໃນການບັນຈຸຫຸ້ມຫໍ່

ພາຊະນະທີ່ສໍາພັດໂດຍກົງກັບອາຫານ ຕ້ອງສະອາດ, ປາສະຈາກສິ່ງແປກປົນ, ສານເຄມີທີ່ເປັນພິດ ແລະ ສາມາດເກັບຮັກສາຄຸນນະພາບ ຂອງອາຫານ ທີ່ຈະເກັບໄວ້ໃນແຕ່ລະເງື່ອນໄຂຕາມຄຸນລັກສະນະຂອງອາຫານ.

ມາດຕາ 8. ການເກັບຮັກສາຜະລິດຕະພັນອາຫານ

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

ມາດຕາ 9. ວັດຖຸດິບ ແລະ ການເກັບຮັກສາວັດຖຸດິບ

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

ມາດຕາ 10. ສະຖານທີ່ປຸງແຕ່ງ, ຜະລິດ ແລະ ເກັບຮັບສາ

ເພື່ອຮັບປະກັນໃຫ້ອາຫານປອດໄພ ນອກຈາກຈະປະຕິບັດຕາມລະບຽບການ ຂອງຂະແໜງການ ອື່ນໆ ກ່ຽວຂ້ອງແລ້ວ ສະຖານທີ່ປຸງແຕ່ງ, ຜະລິດ, ເກັບຮັກສາອາຫານ ຈະເປັນທັງໝົດຂອງ ຕົວອາຄານ ຫຼື ຫ້ອງສະເພາະ ຕ້ອງແຍກຈາກຫ້ອງນໍ້າ ແລະ ຕັ້ງຢູ່ບ່ອນທີ່ບໍ່ມີການສະສົມຂີ້ເຫຍື້ອສິ່ງເສດເຫຼືອ, ນໍ້າຂັງເປີ ເປື້ອນ; ຮັບປະກັນບໍ່ໃຫ້ໄດ້ຮັບຜົນກະທົບຈາກໂຮງງານຜະລິດເຄມີ, ຢາ ປາບສັດຕູພິດ, ຊີມັງ, ບໍ່ຢູ່ບ່ອນຊຸມ ຊົນໜາແໜ້ນ ແລະ ຖະໜົນທີ່ມີຂີ້ຝຸ່ນ;

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

**ຫມວດທີ 2
ການອະນາໄມ**

ມາດຕາ 11. ການອະນາໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອ

ສະຖານທີ່ປຸງແຕ່ງ, ຜະລິດ ແລະ ເກັບຮັກສາອາຫານ ຕ້ອງຮັກສາຄວາມສະອາດເປັນປະຈໍາ ເພື່ອ ບໍ່ໃຫ້ມີການປົນເປື້ອນໃສ່ອາຫານ.

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

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

ມາດຕາ 12. ການອະນາໄມສ່ວນບຸກຄົນ

ຜູ້ປຸງແຕ່ງ, ຜະລິດອາຫານ ຕ້ອງເປັນຄົນສຸຂະພາບດີ ໄດ້ຮັບການກວດ ແລະ ຍັງຍືນ ດ້ານສຸຂະພາບ ຈາກຂະແໜງສາທາລະນະສຸກຢ່າງຕໍ່າ 02 ຄັ້ງຕໍ່ປີ

ກ່ອນສຳພັດກັບອາຫານ, ຜູ້ປຸງແຕ່ງ ຜະລິດອາຫານ ຕ້ອງລ້າງມືທຸກຄັ້ງ ໃຫ້ສະອາດ; ຕາມຫຼັກການອະນາໄມທີ່ໄດ້ກຳນົດ.

ພາກທີ III

ການຂຶ້ນທະບຽນ ແລະ ການນຳເຂົ້າ-ສົ່ງອອກອາຫານ

ໝວດທີ 1

ການຂຶ້ນທະບຽນ ແລະ ອາຍຸທະບຽນອາຫານ

ມາດຕາ 13. ການຂຶ້ນທະບຽນຜະລິດຕະພັນອາຫານ

ທຸກຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດ ທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດໃຫ້ດຳເນີນທຸລະກິດ ຜະລິດອາຫານ ຕ້ອງໄດ້ນຳເອົາທຸກລາຍການ ຜະລິດຕະພັນອາຫານ ພ້ອມດ້ວຍວິທີການຜະລິດ, ສູດຕຳລາທີ່ຕົນຜະລິດມາຂຶ້ນທະບຽນ ນຳກົມອາຫານ ແລະ ຢາ ເພື່ອພິຈາລະນາໃນການອອກທະບຽນ ຜະລິດຕະພັນ;

ສຳລັບການນຳເຂົ້າ, ການຂຶ້ນທະບຽນ ຈະໄດ້ດຳເນີນການສະເພາະແຕ່ອາຫານສ່ຽງເທົ່ານັ້ນ.

ສ່ວນອາຫານສ່ຽງຈະໄດ້ກຳນົດອອກເປັນບັນຊີຕ່າງຫາກ.

ມາດຕາ 14. ການພິຈາລະນາການຂຶ້ນທະບຽນ

ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດດ້ານອາຫານ ທີ່ມີຈຸດປະສົງຂໍຂຶ້ນ ທະບຽນຜະລິດຕະພັນອາຫານ ຕ້ອງປະກອບເອກະສານຕາມແບບຟອມຂອງກົມອາຫານ ແລະ ຢາ ແລະ ພິຈາລະນາໂດຍກົມອາຫານ ແລະ ຢາເຊັ່ນ: ການກວດສອບຄວາມຖືກຕ້ອງເອກະສານ, ລົງກວດກາສະຖານທີ່, ກຳມະວິທີການ ຜະລິດອາຫານ ແລະ ເກັບຕົວຢ່າງສົ່ງໄປວິໄຈ ເພື່ອຍັງຍືນຄຸນນະພາບ ໄລຍະເວລາໃນການພິຈາ ລະນາອອກທະບຽນພາຍໃນ 4 ເດືອນ.

ມາດຕາ 15. ອາຍຸການນຳໃຊ້ ແລະ ການຕໍ່ທະບຽນ

ໃບທະບຽນຜະລິດຕະພັນອາຫານມີອາຍຸການນຳໃຊ້ 2 ປີ, ກ່ອນຈະຫມົດອາຍຸການນຳໃຊ້ 3 ເດືອນ, ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດດ້ານອາຫານຕ້ອງໄດ້ປະກອບເອກະສານ ເພື່ອຂໍຕໍ່ທະບຽນຄືນໃໝ່ ພ້ອມດ້ວຍ ສຳເນົາໃບທະບຽນ ຜະລິດຕະພັນ ແລະ ເອກະສານເພີ່ມເຕີມ ຖ້າມີການປ່ຽນແປງ.

ມາດຕາ 16. ການລົບລ້າງໃບທະບຽນຜະລິດຕະພັນອາຫານ

ໃບທະບຽນຈະຖືກລົບລ້າງ ໃນກໍລະນີ:

- ທຸລະກິດຖືກລົ້ມລະລາຍ ຫຼື ຢຸດຕິການຜະລິດ;
- ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດ ບໍ່ມາຕໍ່ອາຍຸໃບທະບຽນພາຍຫລັງໝົດອາຍຸ ຫຼື ບໍ່ປະຕິບັດຕາມການແນະນຳຕັກເຕືອນ;
- ຜົນຂອງການວິໄຈທີ່ສະແດງວ່າຜະລິດຕະພັນບໍ່ບັນລຸມາດຕະຖານ ຫຼື ບໍ່ປະຕິບັດ ຕາມການແນະນຳ ຕັກເຕືອນເປັນລາຍລັກອັກສອນ ຂອງເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ;
- ມີການຍັງຍືນຢ່າງເປັນທາງການ ວ່າໄດ້ແຈກຢາຍ ຫຼື ຈຳໜ່າຍອາຫານ ທີ່ບໍ່ມີຄວາມປອດໄພ ຕໍ່ສຸຂະພາບຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ.

ໝວດທີ II

ການນຳເຂົ້າ ສົ່ງອອກ ແລະ ສົ່ງຜ່ານສິນຄ້າ

ມາດຕາ 17. ການນຳເຂົ້າສິນຄ້າ

ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດດ້ານອາຫານ ທີ່ມີຈຸດປະສົງຈະນຳເຂົ້າອາຫານ ຕ້ອງປະກອບເອກະສານ ຕາມ

ແບບຟອມ ຍື່ນຕໍ່ຂະແໜງການອາຫານ ແລະ ຢາ ແລະ ອົງການອື່ນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ຕາມລະ ບຽບການນຳເຂົ້າ ເພື່ອຂໍການຍັ້ງຢືນ ແລະ ຂໍອະນຸຍາດນຳເຂົ້າ;

ຫຼັງຈາກໄດ້ຮັບການຍັ້ງຢືນ ແລະ ອະນຸຍາດຕາມລະບຽບການແລ້ວ ເມື່ອດຳເນີນການນຳເຂົ້າ ຕ້ອງ ແຈ້ງຊຸດເອກະສານທີ່ໄດ້ຮັບຍັ້ງຢືນ ແລະ ອະນຸຍາດ ຕໍ່ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ ແລະ ຢາ ແລະ ເຈົ້າໜ້າ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງທີ່ປະຈຳຢູ່ດ່ານນຳເຂົ້າ.

ມາດຕາ 18. ການຍັ້ງຢືນຄຸນນະພາບອາຫານ ນຳເຂົ້າເພື່ອການມັດທໍ່ ຫຼື ບັນຈຸຄົນໃໝ່

ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດນຳເຂົ້າອາຫານ ທີ່ມີຈຸດປະສົງນຳເຂົ້າອາຫານ ເພື່ອມັດທໍ່ ຫຼື ແບ່ງບັນຈຸຄົນໃໝ່, ຕ້ອງໄດ້ປະກອບເອກະສານ ພ້ອມທັງແຈ້ງລາຍລະອຽດ ກ່ຽວກັບຫົວໜ່ວຍ ມັດທໍ່ເດີມ ແລະ ຫົວໜ່ວຍທີ່ ຕ້ອງການມັດທໍ່ຄົນໃໝ່ ແລະ ຕ້ອງມີໃບມອບສິດທາງການ ຈາກບໍລິສັດຜູ້ສົ່ງ ອອກຍື່ນຕໍ່ອົງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ກວດກາອາຫານ ແລະ ຢາ.

ຖ້າເອກະສານ ແລະ ຄຸນນະພາບຂອງອາຫານບໍ່ຖືກຕ້ອງຕາມມາດຕະຖານ ຈະບໍ່ອະນຸຍາດນຳເຂົ້າ ເດັດຂາດ.

ມາດຕາ 19. ການສົ່ງອອກສິນຄ້າ

ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດສົ່ງອອກ ທີ່ມີຈຸດປະສົງເພື່ອສົ່ງອອກອາຫານ ຈາກສປປ ລາວ, ນອກຈາກຈະປະ ຕິບັດ ຕາມຫຼັກການການສົ່ງອອກສິນຄ້າແລ້ວ ຕ້ອງໄດ້ປະກອບເອກະສານ ຍື່ນຕໍ່ອົງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ກວດ ກາອາຫານ ແລະ ຢາ ເພື່ອພິຈາລະນາອອກໃບຍັ້ງຢືນຄຸນນະພາບ.

ມາດຕາ 20. ການສົ່ງຜ່ານສິນຄ້າ

ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດດ້ານອາຫານທີ່ມີຈຸດປະສົງ ສົ່ງສິນຄ້າຜ່ານ ສປປລາວ ຕ້ອງໄດ້ແຈ້ງ ເອກະສານ ການສົ່ງອອກຂອງປະເທດຕົ້ນທາງ ແລະ ເອກະສານນຳເຂົ້າ ຂອງປະເທດປາຍທາງ ຕໍ່ອົງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ກວດກາອາຫານ ແລະ ຢາ ແລະ ຂະແໜງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ຕາມລະບຽບ ການຂອງສປປ ລາວ.

ພາກທີ IV

ການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ກວດກາ

ໝວດທີ 1

ອົງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ກວດກາ

ມາດຕາ 21. ພາລະບົດບາດ, ສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ຂອງອົງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ກວດກາອາຫານ

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

ໝວດທີ 2

ພາລະບົດບາດ, ສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ ຂອງເຈົ້າໜ້າທີ່

ກວດກາສິນຄ້າປະຈຳດ່ານ

ມາດຕາ 22. ທີ່ຕັ້ງ ແລະ ພາລະບົດບາດຂອງເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ ແລະ ຢາ

ເຈົ້າໜ້າທີ່ ກວດກາ ອາຫານ ແລະ ຢາ ທີ່ປະຈຳຢູ່ດ່ານນຳເຂົ້າ ແມ່ນເປັນພະນັກງານ ຂອງລັດ ຂຶ້ນກັບອົງການຄຸ້ມຄອງ ກວດກາອາຫານ ແລະ ຢາ, ມີພາລະບົດເປັນເສນາທິການໂດຍກົງ ຕໍ່ອົງການຄຸ້ມ

ຄອງ ກວດກາ ອາຫານ ແລະ ຢາ ຂັ້ນຕ່າງໆ ໃນການຕິດຕາມ ແລະ ກວດກາ ດ້ານເອກະສານ, ວັດຖຸດິບ ແລະ ອາຫານ ໃນການນຳເຂົ້າສົ່ງອອກສິນຄ້າອາຫານໃນ ສປປ ລາວ.

ມາດຕາ 23. ສິດ ແລະ ໜ້າທີ່

ເຈົ້າໜ້າທີ່ ກວດກາອາຫານ ແລະ ຢາ ປະຈຳດ່ານນຳເຂົ້າ ມີສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ ຄື:

1. ສົມທຽບເອກະສານກັບສິນຄ້າຕົວຈິງ ແລະ ອະນຸຍາດໃຫ້ນຳເຂົ້າ ໂດຍສົມທົບກັບຂະແໜງການກ່ຽວຂ້ອງ;
2. ປະຕິເສດການນຳເຂົ້າ ຫຼື ກັກສິນຄ້າ ໃນກໍລະນີ ທີ່ເອກະສານບໍ່ຄົບຖ້ວນ, ບໍ່ຖືກຕ້ອງ; ສິນຄ້າ ບໍ່ໄດ້ຕາມ ມາດຕະຖານຕາມທີ່ໄດ້ແຈ້ງໄວ້ໃນເອກະສານ; ສິນຄ້າບໍ່ໄດ້ຮັບຢັ້ງຢືນ ແລະ ອະນຸຍາດ ຈາກອົງການຄຸ້ມຄອງອາຫານ ແລະ ຢາ;
3. ເກັບຕົວຢ່າງຂອງສິນຄ້າ ຕາມອັດຕາສ່ວນທີ່ທາງການໄດ້ກຳນົດ (ສິນຄ້າທີ່ບໍ່ຖືກຕາມເອກະສານ ແລະ ສິນຄ້າທີ່ບໍ່ໄດ້ທຸ້ມທໍ່, ເກັບຮັກສາ ແລະ ອື່ນໆຕາມຫຼັກການ);
4. ລາຍງານ ລາຍລະອຽດຜົນຂອງການປະຕິເສດການນຳເຂົ້າ ສົ່ງອອກ ຫຼື ກັກສິນຄ້າ ຕໍ່ອົງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ກວດກາອາຫານ ແລະ ຢາທີ່ຕົນຂຶ້ນກັບ ຢ່າງຮີບດ່ວນ;
5. ລາຍງານຜົນຂອງການເຄື່ອນໄຫວກວດກາ ຕໍ່ອົງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ກວດກາອາຫານ ທີ່ຕົນຂຶ້ນກັບຢ່າງ ປົກກະຕິ;
6. ປະຕິບັດສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ອື່ນຕາມການມອບໝາຍຂອງຂັ້ນເທິງຕົນ.

ພາກທີ V

ຂໍ້ຫ້າມ, ນະໂຍບາຍ ແລະ ມາດຕະການ

ໝວດທີ 1

ຂໍ້ຫ້າມ

ມາດຕາ 24. ຂໍ້ຫ້າມໃນການຜະລິດ, ປຸງແຕ່ງ ແລະ ໂຄສະນາ

ທຸກໆຜະລິດຕະພັນອາຫານທີ່ຈໍລະຈອນ ຢູ່ ສປປ ລາວ ຕ້ອງບັນລຸຄຸນນະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພ ປະຕິບັດຕາມຫຼັກການ ລຸ່ມນີ້:

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

ມາດຕາ 25. ຂໍ້ຫ້າມໃນການບັນຈຸ ຫຸ້ມທໍ່

ອາຫານທີ່ປະຕິບັດຕາມທຸກເງື່ອນໄຂ ຂອງການຜະລິດທີ່ດີແລ້ວ ແຕ່ການບັນຈຸຫຸ້ມທໍ່ຕ້ອງປະຕິບັດ ຕາມ ຫຼັກການລຸ່ມນີ້:

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

ມາດຕາ 26. ຂໍ້ຫ້າມໃນການນຳເຂົ້າ ແລະ ຈຳໜ່າຍ

1. ຫ້າມນຳເຂົ້າ ແລະ ຈຳໜ່າຍອາຫານ ທີ່ບໍ່ບັນລຸຄຸນນະພາບ ແລະ ບໍ່ມີຄວາມປອດໄພ ຕາມທີ່ທາງການກຳນົດ
2. ຫ້າມນຳເຂົ້າ ແລະ ຈຳໜ່າຍວັດຖຸດິບ ຫຼື ອາຫານທີ່ບໍ່ໄດ້ຮັບການກວດກາ ແລະ ຍັງຢືນ ຈາກອົງການທີ່ມີສິດ ອຳນາດຂອງປະເທດສົ່ງອອກ;

ໝວດທີ 2

ນະໂຍບາຍຕໍ່ຜູ້ທີ່ມີຜົນງານ ແລະ ມາດຕະການຕໍ່ຜູ້ລະເມີດ

ມາດຕາ 27. ນະໂຍບາຍຕໍ່ຜູ້ທີ່ມີຜົນງານ

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

ມາດຕາ 28. ມາດຕະການຕໍ່ຜູ້ລະເມີດ

ບຸກຄົນ, ຫລື ການຈັດຕັ້ງໃດໜຶ່ງ ທາກໄດ້ລະເມີດຂໍ້ກຳນົດສະບັບນີ້ ຈະຖືກສຶກສາອົບຮົມ, ກ່າວເຕືອນ, ປັບໃຫມ ແລະ ລົງໂທດຕາມກໍລະນີ ທັກ ຫຼື ເປົາ ດັ່ງລຸ່ມນີ້ :

ຜູ້ລະເມີດຄັ້ງທີ1: ສຶກສາອົບຮົມ, ກ່າວເຕືອນ ແລະ ບັນທຶກໄວ້ໃນປຶ້ມຕິດຕາມ .

ຜູ້ລະເມີດຄັ້ງທີ2: ຍຶດສິນຄ້າ ແລະ ປັບໃຫມ10% ຂອງມູນຄ່າສິນຄ້າ ຕາມທອ້ງຕະຫລາດ, ແລະ ບັນທຶກໄວ້ໃນປຶ້ມຕິດຕາມ.

ຜູ້ລະເມີດຄັ້ງທີ3: ຍຶດສິນຄ້າ ແລະ ປັບໃຫມສອງເທົ່າຂອງມູນຄ່າສິນຄ້າ ຕາມທອ້ງຕະຫລາດ, ບັນທຶກໄວ້ໃນປຶ້ມຕິດຕາມ ຫລື/ແລະ ສົມທົບ ແລະ ສະເໜີຕໍ່ຂະແໜງການກ່ຽວຂ້ອງສ້າງຢຸດ ຊົ່ວຄາວ ຫລື ປົດກິດຈະການ ຕາມແຕ່ກໍລະນີ.

ການລະເມີດ ບໍ່ວ່າຈະເປັນຄັ້ງທີ 1, 2 ຫຼື 3 ກໍ່ຕາມ ຖ້າຫາກສົ່ງຜົນກະທົບອັນຮ້າຍແຮງ ຕໍ່ສຸຂະພາບ, ເສດຖະກິດ ຫລື ເຖິງແກ່ຊີວິດຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ ແມ່ນຈະຖືກດຳເນີນຄະດີຕາມລະ ບຽບກົດໝາຍ

ໝວດທີ VI

ບົດບັນຍັດສຸດທ້າຍ

ມາດຕາ 29. ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ

ມອບໃຫ້ກົມອາຫານແລະຢາ ເປັນເຈົ້າການໃນການຜັນຂະຫຍາຍ ແລະ ສົມທົບກັບຂະແໜງການທີ່ກ່ຽວ ຂ້ອງໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ໃຫ້ປະກົດຜົນເປັນຈິງ.

ມາດຕາ 30. ຜົນສັກສິດ

ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ມີຜົນສັກສິດ ແລະ ໃຊ້ໄດ້ນັບແຕ່ມີລົງລາຍເຊັນເປັນຕົ້ນໄປ, ຂໍ້ຕົກລົງ ແລະ ລະບຽບການສະບັບໃດ ທີ່ຂັດກັບຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ລ້ວນແຕ່ຖືກລົບລ້າງ.

ລັດຖະມົນຕີວ່າການກະຊວງສາທາລະນະສຸກ

