



ສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ
ສັນຕິພາບ ເອກະລາດ ປະຊາທິປະໄຕ ເອກະພາບ ວັດທະນະຖາວອນ

ກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້
ກົມລ້ຽງສັດ ແລະ ການປະມົງ

ມາດຕະຖານນໍ້າເຜິ້ງ ຂອງ ສປປ ລາວ

ລະຫັດມາດຕະຖານ:
STDCODE:

ມກປ-ລປ-2024-00042
AFSTD-LF-2024-00042

ອີງການສ້າງມາດຕະຖານ:

ກົມລ້ຽງສັດ ແລະ ການປະມົງ

ຖະໜົນ ສຸພານຸວົງ, ບ້ານສີຖານເໜືອ, ເມືອງສີໂຄດຕະບອງ

ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ສປປ ລາວ, ຕປນ. 6644

ເບີໂທລະສັບ: +856 21 215242-3

ເບີໂທລະສານ: +856 21 215141

ເວບໄຊທ: <http://dlf.maf.gov.la>

ກັນຍາ, 2024

ສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ
ສັນຕິພາບ ເອກະລາດ ປະຊາທິປະໄຕ ເອກະພາບ ວັດທະນະຖາວອນ

ກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້
ກົມລ້ຽງສັດ ແລະ ການປະມົງ

ມາດຕະຖານນໍ້າເຜິ້ງ ຂອງ ສປປ ລາວ

ລະຫັດມາດຕະຖານ: ມກປ-ລປ-2024-00042
STDCODE: AFSTD-LF-2024-00042

ອີງການສ້າງມາດຕະຖານ:

ກົມລ້ຽງສັດ ແລະ ການປະມົງ
ຖະໜົນ ສຸພານຸວົງ, ບ້ານສີຖານເໜືອ, ເມືອງສີໂຄດຕະບອງ
ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ສປປ ລາວ, ຕປນ. 6644
ເບີໂທລະສັບ: +856 21 215242-3
ເບີໂທລະສານ: +856 21 215141
ເວບໄຊທ: <http://dlf.maf.gov.la>

ກັນຍາ, 2024

ສາລະບານ

	ໜ້າ
ຄຳນຳ.....	1
1. ຈຸດປະສົງ.....	2
2. ຂອບເຂດການນຳໃຊ້.....	2
3. ອະທິບາຍຄຳສັບ.....	2
4. ຄຸນນະພາບ.....	3
5 ສານເພີ່ມໃສ່ອາຫານ.....	4
6. ສານປົນເປື້ອນ.....	4
7. ສຸຂານາໄມ.....	5
8. ພາຊະນະບັນຈຸ.....	5
9. ການຕິດສະຫຼາກ, ຂຶ້ນທະບຽນອາຫານ ແລະ ກາໝາຍຄຸນນະພາບ.....	5

ຄຳນຳ

ມາດຕະຖານ ສະບັບນີ້ ສ້າງຂຶ້ນເພື່ອຜັນຂະຫຍາຍກົດໝາຍວ່າດ້ວຍການລ້ຽງສັດ ແລະ ສັດຕະວະແພດ, ນະໂຍບາຍແຫ່ງຊາດວ່າດ້ວຍຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ໂດຍມີຈຸດປະສົງໃຫ້ເປັນຄູ່ມືປະຕິບັດໃຫ້ແກ່ອົງການຄຸ້ມຄອງວຽກງານລ້ຽງສັດ ແລະ ສັດຕະວະແພດ ໃນການຄວບຄຸມ ຄຸນນະພາບຂອງນໍ້າເຜິ້ງ ຢູ່ໃນ ສປປ ລາວ ໃຫ້ມີຄຸນນະພາບ, ປອດໄພສຳລັບຜູ້ບໍລິໂພກ ແນ່ໃສ ປະກອບສ່ວນໃນການຍົກລະດັບ ສິນຄ້າ ຂອງ ສປປ ລາວ ໃຫ້ສາມາດແຂ່ງຂັນທາງດ້ານການຄ້າ ກັບພາກພື້ນ, ຂົງເຂດ ແລະ ສາກົນ ໃຫ້ນັບມື້ນັບສູງຂຶ້ນ.

ເອກະສານນີ້ ໄດ້ກວມເອົາ ບັນດາຂໍ້ກຳນົດທີ່ເປັນມາດຕະຖານຂອງນໍ້າເຜິ້ງ ເປັນຕົ້ນ ຄຸນນະພາບນໍ້າເຜິ້ງ, ສານພິດຕົກຄ້າງ, ສານປົນເປື້ອນ, ຢາສັດຕະວະແພດຕົກຄ້າງ, ສຸຂານາໄມນໍ້າເຜິ້ງ, ການບັນຈຸ ແລະ ການເກັບຮັກສາ, ສະຫຼາກ ແລະ ເຄື່ອງໝາຍ.

ກົມລ້ຽງສັດ ແລະ ການປະມົງ ຂໍແຈ້ງວ່າ ມາດຕະຖານສະບັບນີ້ ແມ່ນສ້າງຂຶ້ນບົນພື້ນຖານທີ່ໄດ້ຜ່ານການປຶກສາຫາລືຢ່າງກ້ວາງຂວາງຈາກຜູ້ຊຸ່ວຊານທັງພາຍໃນ ແລະ ພາຍນອກກົມແລ້ວ ແລະ ຫວັງວ່າຈະໃຫ້ກາຍເປັນມາດຕະຖານເຕັກນິກສຳລັບ ການປະຕິບັດງານທີ່ດີ ຢູ່ໃນ ຕ່ອງໂສ້ມູນຄ່ານໍ້າເຜິ້ງໃນ ສປປ ລາວ ຢ່າງເປັນເອກະພາບໃນຂອບເຂດທົ່ວປະເທດ.

ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ. ວັນທີ..... 19 SEP 2024



ປອ ກາວິພອນ ພຸດທະວິງ

1. ຈຸດປະສົງ

ມາດຕະຖານສະບັບນີ້ ກຳນົດຫຼັກການ, ເງື່ອນໄຂ ແລະ ມາດຕະຖານຂອງນໍ້າເຜິ້ງ ໂດຍມີຈຸດປະສົງ ດັ່ງນີ້:

- 1) ເພື່ອຍົກສູງ ຄຸນນະພາບຂອງຜະລິດຕະພັນນໍ້າເຜິ້ງໃຫ້ມີຄວາມປອດໄພຕໍ່ຜູ້ບໍລິໂພກຢູ່ພາຍໃນ ແລະ ເປັນສິນຄ້າສົ່ງອອກຕະຫຼາດພາຍນອກ.
- 2) ເພື່ອຍົກສູງມາດຕະການປ້ອງກັນອັນຕະລາຍ ໃຫ້ແກ່ຜູ້ບໍລິໂພກ ແລະ ປ້ອງກັນພະຍາດຄົນ ປົນເປື້ອນໃສ່ຜະລິດຕະພັນນໍ້າເຜິ້ງ.
- 3) ເພື່ອຍົກສູງ ຄຸນນະພາບຜະລິດຕະພັນນໍ້າເຜິ້ງ ຂອງ ສປປ ລາວ ໃຫ້ໄດ້ມາດຕະຖານ ສົ່ງອອກ.

2. ຂອບເຂດການນໍາໃຊ້

ມາດຕະຖານນໍ້າເຜິ້ງສະບັບນີ້ນໍາໃຊ້ສໍາຫຼັບຜູ້ຜະລິດ ແລະ ຄວບຄຸມຄຸນນະພາບຂອງນໍ້າເຜິ້ງ ໃນຂອບເຂດ ສປປ ລາວ.

3. ອະທິບາຍຄໍາສັບ

ຄວາມໝາຍຂອງຄໍາສັບທີ່ໃຊ້ໃນມາດຕະຖານສະບັບນີ້ມີດັ່ງ ລຸ່ມນີ້:

- 1) ນໍ້າເຜິ້ງ: ໝາຍເຖິງ ຂອງແຫຼວລົດຫວານທີ່ເຜິ້ງຜະລິດຂຶ້ນມາຈາກນໍ້າຫວານຂອງເກສອນດອກໄມ້ ຫຼື ຈາກສ່ວນໃດສ່ວນໜຶ່ງຂອງພືດ ທີ່ເຜິ້ງນໍາມາສະສົມໄວ້ໃນຮັງເຜິ້ງ ທີ່ໄດ້ຜ່ານຂັ້ນຕອນທາງທໍາມະຊາດຂອງເຜິ້ງ ຈົນໄດ້ເປັນນໍ້າຫວານ ທີ່ມີຄວາມຫອມລັກສະນະໜຽວ ຊຸ່ນ ມີສີເຫຼືອງອ່ອນເຖິງສີນໍ້າຕານເຂັ້ມ;
- 2) ຄວາມຊຸ່ມ (Moisture) ໝາຍເຖິງ ການມີຢູ່ຂອງແຫຼວ ໂດຍສະເພາະແມ່ນນໍ້າຢູ່ໃນ ວັດສະດຸ ເປັນຕົ້ນ ອາຫານ, ອາຫານສັດ, ຢາ, ສະຖານທີ່ ແລະ ອື່ນໆ;
- 3) ນໍ້າຕານຮີດຊິງ (Reducing sugar) ໝາຍເຖິງ ນໍ້າຕານທີ່ສາມາດເຮັດໜ້າທີ່ ໃຫ້ເກີດຂະບວນປະຕິກິລິຍາຮີດຊິງ ຍ້ອນວ່າ ມັນເປັນກຸ່ມ ອານຕີໄຮ ຫຼື ຄີໂຕນ ອິດສະລະ. ເຊັ່ນ: Galactose, Glucose, Fructose ເປັນຕົ້ນ;
- 4) ນໍ້າຕານອິນເວີດ (Invert sugar) ໝາຍເຖິງ ສານໃຫ້ຄວາມຫວານ ປຸງແຕ່ງຂຶ້ນໂດຍການເອົານໍ້າຕານ Surcose ມາທໍາປະຕິກິລິຍາກັບ ນໍ້າກົດ ຫຼື ນໍ້າຢ່ອຍ ເພື່ອໃຫ້ເກີດການລະເຫີຍນໍ້າ.
- 5) ສານເພີ່ມໃສ່ອາຫານ (Food additives) ໝາຍເຖິງ ສານໃດໜຶ່ງທີ່ເພີ່ມໃສ່ອາຫານ ເພື່ອຈຸດປະສົງທາງດ້ານ ເຕັກນິກ ລວມທັງຮູບຮ່າງ, ລົດຊາດ, ກິ່ນ, ສີ ແລະ ອື່ນໆ ທີ່ນໍາໃຊ້ໃນການຜະລິດ, ການກະກຽມປຸງແຕ່ງ, ການບໍາບັດ, ການຫຸ້ມຫໍ່, ການຂົນສົ່ງ ແລະ ການເກັບຮັກສາອາຫານ ຊຶ່ງອາດເປັນຜົນທາງກົງ ຫຼື ທາງອ້ອມ ຕໍ່ຄຸນລັກສະນະສະເພາະຂອງອາຫານ;
- 6) ນໍ້າເຜິ້ງດອກໄມ້ ໝາຍເຖິງ ນໍ້າເຜິ້ງທີ່ໄດ້ມາຈາກນໍ້າຫວານຈາກເກສອນດອກໄມ້;
- 7) ນໍ້າເຜິ້ງທີ່ບໍ່ມາຈາກດອກໄມ້ ໝາຍເຖິງ ນໍ້າເຜິ້ງທີ່ໄດ້ຈາກນໍ້າຫວານອື່ນໆ ເປັນຕົ້ນ ພືດຫວານ, ໝາກໄມ້ ຫຼື ສານຫວານຕ່າງໆ;
- 8) ມິນລີເອກົວາລັງ (Milliequivalent) ໝາຍເຖິງ ຫົວໜ່ວຍການວັດແທກປະຕິກິລິຍາ ເອເລັກໂຕໄລ ຕົວຢ່າງ
1 ມິນລີເອກົວາລັງ ເທົ່າກັບ 1 ມິນລິກຣາມ ຂອງການແຕກໂຕຂອງໄຮໂດຣເຈນ ຫຼື ເທົ່າກັບ 23 ມິນລິກຣາມຂອງໂຊດຽມ ຫຼື ເທົ່າກັບ 39 ມິນລິກຣາມຂອງໂປຕັດຊຽມ ຫຼື ທາດອື່ນໆ;

- 9) ສານທີ່ບໍ່ລະລາຍນໍ້າ (Substances that are insoluble in water) ໝາຍເຖິງ ວັດຖຸ ຫຼື ສານອື່ນຊື່ ເປັນຕົ້ນ ດິນ, ຊາຍ, ຫີນ, ໄຂມັນ, ໄມ້, ໂລຫະ, ຢາງ, ແມງໄມ້;
- 10) ປະຕິກິລິຍາໄດແອສເທສ (Diastase) ໝາຍເຖິງ ປະຕິກິລິຍາທາງເຄມີ ທີ່ໃຊ້ໃນການວັດແທກຄວາມສົດ ຂອງນໍ້າເຜິ້ງ ຫຼື ນໍ້າເຜິ້ງທີ່ຖືກບໍາບັດດ້ວຍຄວາມຮ້ອນສູງເກີນກໍານົດ.

4. ຄຸນນະພາບ

ນໍ້າເຜິ້ງທີ່ດີ ຕ້ອງມີຄຸນນະພາບ ດັ່ງນີ້:

- 4.1 ແຫຼວຊັ້ນ ເປັນເນື້ອດຽວກັນ ມີລັກສະນະໃສ ປັດສະຈາກສິ່ງແປກປອມ ມີສີຕາມທໍາມະຊາດ ຕັ້ງແຕ່ ສີເຫຼືອງອ່ອນ ຫາ ສີນໍ້າຕານເຂັ້ມ;
- 4.2 ມີກິ່ນ ແລະ ລົດຊາດ ສະເພາະຕາມທໍາມະຊາດ ໂດຍບໍ່ມີກິ່ນຜິດປົກກະຕິ ເຊັ່ນ: ກິ່ນໝັກ ຫຼື ກິ່ນບຸດເນົາ.
- 4.3 ຄວາມຊຸ່ມ;
- ກ. ນໍ້າເຜິ້ງ ທົ່ວໄປ ຄວາມຊຸ່ມຕ້ອງບໍ່ເກີນ 20% ຂອງນໍ້າໜັກ.
- ຂ. ນໍ້າເຜິ້ງທີ່ໄດ້ຈາກດອກກະລຸນາ (Calluna) ຄວາມຊຸ່ມຕ້ອງບໍ່ເກີນ 23% ຂອງນໍ້າໜັກ.
- 4.4 ກລູໂກສ (Glucose) ລວມກັບຝລຸກໂຕສ (fructose);
- ກ. ນໍ້າເຜິ້ງຈາກດອກໄມ້ ແມ່ນບໍ່ຕໍ່າກວ່າ 60% ຂອງນໍ້າໜັກ.
- ຂ. ນໍ້າເຜິ້ງຈາກພືດ ແມ່ນບໍ່ຕໍ່າກວ່າ 45% ຂອງນໍ້າໜັກ.
- 4.5 ນໍ້າຕານຊູໂຄຣສ ບໍ່ເກີນ 5% ຂອງນໍ້າໜັກ;
- ກ. ນໍ້າເຜິ້ງຈາກດອກໄມ້ທົ່ວໄປ ແມ່ນບໍ່ເກີນ 5 ກຣາມ/100ກຣາມ
- ຂ. ນໍ້າເຜິ້ງຈາກພືດປະເພດ Alfalfa (*Medicago sativa*), Citrus spp., False Acacia (*Robinia pseudoacacia*), French Honeysuckle (*Hedysarum*), Menzies Banksia (*Banksia menziesii*), Red Gum (*Eucalyptus camaldulensis*), Leatherwood (*Eucryphia lucida*), *Eucryphia milligani* not ແມ່ນບໍ່ເກີນ 10 ກຣາມ/100ກຣາມ.
- ຄ. ນໍ້າເຜິ້ງຈາກພືດປະເພດ Lavender (*Lavandula* spp), Borage (*Borago officinalis*) ແມ່ນບໍ່ເກີນ 15 ກຣາມ/100ກຣາມ
- 4.6 ສານທີ່ບໍ່ລະລາຍນໍ້າ;
- ກ. ນໍ້າເຜິ້ງທີ່ບໍ່ທັນຜ່ານການສະກັດ ບໍ່ເກີນ 0.1% ຂອງນໍ້າໜັກ.
- ຂ. ນໍ້າເຜິ້ງທີ່ໄດ້ຜ່ານການສະກັດ ບໍ່ເກີນ 0.5% ຂອງນໍ້າໜັກ.
- 4.7 ເຖົ່າ ບໍ່ເກີນ 0.6% ຂອງນໍ້າໜັກ;
- 4.8 ປະລິມານກົດທັງໝົດ ບໍ່ເກີນ 40 ມິນລີເອກົວາລັງ ຂອງກົດຕໍ່ນໍ້າເຜິ້ງ 1 ກິໂລກຣາມ;

4.9 ຄ່າໄດແອສເທສ;

ກ. ນໍ້າເຜິ້ງຫຼັງຈາກປຸງແຕ່ງ ຫຼື ປັ້ນແລ້ວ ແມ່ນ ເທົ່າກັບ ຫຼື ໃຫຍ່ກວ່າ 8

ຂ. ນໍ້າເຜິ້ງ ທີ່ມີນໍ້າຢ່ອຍທໍາມະຊາດຕໍ່າ ແມ່ນ ເທົ່າກັບ ຫຼື ໃຫຍ່ກວ່າ 3

4.10 ສານໄຮດຣອກຊີເມທິລເຟີຟູຣານ (Hydroxymethylfurfural; HMF) ບໍ່ເກີນ 40 ມິນລິກຣາມ ຕໍ່ ກິໂລກຣາມ;

4.11 ຄ່າການຊັກນໍາໄຟຟ້າ (Electrical conductivity) ບໍ່ເກີນ 0.8 ມິນລິຊີເມນຕໍ່ຊັງຕີແມັດ (millisiemenceper centimeter);

ກ. ນໍ້າເຜິ້ງດອກໄມ້ທົ່ວໄປ ມີ ຄ່າການຊັກນໍາໄຟຟ້າ ເທົ່າກັບ ຫຼື ບໍ່ເກີນ 0.8 ມິນລິຊີເມນຕໍ່ຊັງຕີແມັດ

ຂ. ນອກຈາກ ນໍ້າເຜິ້ງຈາກດອກໄມ້ *Arbutus, Banksia, Erica, Eucalyptus, Eucryphia, Leptospermum, Melaleuca, Tilia* ເທົ່າກັບ ຫຼື ໃຫຍ່ກວ່າ 0.8 ມິນລິຊີເມນຕໍ່ຊັງຕີແມັດ.

4.12 ຈຸລິນຊີຈໍາພວກຍິດ ແລະ ເຊື້ອລາ (Microorganisms such as yeast and mold) ຕ້ອງ ໜ້ອຍກວ່າ 10 ໂຄໂລນີ (Colonies) ຕໍ່ ຕົວຢ່າງ 1 ກຣາມ.

5. ສານເພີ່ມໃສ່ອາຫານ

ນໍ້າເຜິ້ງ ຕ້ອງບໍ່ໃຫ້ມີສານເພີ່ມໃສ່ອາຫານທຸກຊະນິດເຊັ່ນ: ສານປຸງແຕ່ງສີ, ກິ່ນ ແລະ ຣິດຊາດ.

6. ສານປົນເປື້ອນ

6.1 ໂລຫະໜັກ;

ຜະລິດຕະພັນນໍ້າເຜິ້ງ ຕ້ອງບໍ່ມີໂລຫະໜັກເກີນກວ່າລະດັບຄະນະກຳມະການ ກົດລະຫັດອາຫານສາກົນ (Codex Alimentarius) ຫຼື ຕາມລະບຽບການຂອງສະຫະພາບເອີລົບ (EU). ໂດຍສະເພາະໂລຫະໜັກຕາມ ຕາຕະລາງລຸ່ມນີ້ຕ້ອງປະຕິບັດປະລິມານສູງສຸດກຳນົດໃຫ້ມີໄດ້ໃນນໍ້າເຜິ້ງ ດັ່ງນີ້:

ຊະນິດໂລຫະໜັກ	ຫົວໜ່ວຍ (ມິນລິກຣາມ ຕໍ່ 1 ກິໂລກຣາມ)
ສານເບືອໝູ (arsenic)	0.2
ສານຕະກົ່ວ (lead)	0.5

6.2 ສານຕົກຄ້າງຈາກຢາປາບສັດຕູຜິດ;

ຜະລິດຕະພັນນໍ້າເຜິ້ງ ຕ້ອງບໍ່ມີສານຕົກຄ້າງຈາກຢາປາບສັດຕູຜິດ ເກີນກວ່າລະດັບຄະນະກຳມະການ ກົດລະຫັດອາຫານສາກົນ (Codex Alimentarius) ຫຼື ຕາມລະບຽບການຂອງສະຫະພາບເອີລົບ (EU). ໂດຍສະເພາະ ສານຕົກຄ້າງຈາກຢາປາບສັດຕູຜິດ ຕາມຕາຕະລາງລຸ່ມນີ້ຕ້ອງປະຕິບັດປະລິມານສູງສຸດກຳນົດໃຫ້ມີໄດ້ໃນນໍ້າເຜິ້ງ ດັ່ງນີ້:

ຊື່ສານຕົກຄ້າງ	ຫົວໜ່ວຍ (ໄມໂກຣກຣາມ ຕໍ່ 1 ກິໂລກຣາມ)
ຄູມາຟອສ (Coumafos)	100
ອາມິທຣາສ (Amitraz)	200
ໂທ-ຟລູວາລິເນດ (Tau-fluvalinate)	ບໍ່ທັນໄດ້ກຳນົດຄ່າ
ຟລູເມທຣິນ (Flumethrin)	ບໍ່ທັນໄດ້ກຳນົດຄ່າ

6.3 ສານຕົກຄ້າງຈາກຢາສັດຕະວະແພດ.

ຜະລິດຕະພັນນໍ້າເຜິ້ງ ຕ້ອງບໍ່ມີສານຕົກຄ້າງຈາກຢາສັດຕະວະແພດ ເກີນກວ່າລະດັບຄະນະກຳມະການ ກົດລະຫັດອາຫານສາກົນ (Codex Alimentarius) ຫຼື ຕາມລະບຽບການຂອງສະຫະພາບເອີລົບ (EU) ສະບັບເລກທີ 37/2010.

7. ສຸຂານາໄມ

7.1 ການຜະລິດນໍ້າເຜິ້ງ, ການບັນຈຸ ແລະ ການເກັບຮັກສາ ຕ້ອງປະຕິບັດຢ່າງຖືກຕ້ອງຕາມຫຼັກສຸຂານາໄມ ເພື່ອປ້ອງກັນການປົນເປື້ອນທີ່ຈະກໍ່ໃຫ້ເກີດອັນຕະລາຍຕໍ່ຜູ້ບໍລິໂພກ ແລະ ໃຫ້ເປັນໄປຕາມຄຳແນະນຳ ກ່ຽວກັບການປະຕິບັດຕາມທີ່ອົງການຈັດຕັ້ງສາກົນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ແລະ ມາດຕະຖານການປະຕິບັດທີ່ດີ ສຳລັບການປຸງແຕ່ງນໍ້າເຜິ້ງ;

7.2 ຂໍ້ກຳນົດດ້ານເຊື້ອຈຸລິນຊີ ມີດັ່ງນີ້:

- 1.) ບໍ່ພົບເຊື້ອ ຊານໂມແນນລາ (*Salmonella* spp.) ໃນຕົວຢ່າງນໍ້າເຜິ້ງ 25 ກຣາມ ຫຼື 25 ມິນລິລິດ;
- 2.) ບໍ່ພົບເຊື້ອສຕາຟິໂລກົກກຸສ ອໍເຣັຍສ (*Staphylococcus aureus*) ໃນນໍ້າເຜິ້ງ 0.1 ກຣາມ ຫຼື 0.1 ມິນລິລິດ;
- 3.) ຈຳນວນ ຍິດ ແລະ ເຊື້ອລາ (yeast and mold) ຕ້ອງບໍ່ເກີນ 10 ໂຄໂລນີ (Colonies) ຕໍ່ນໍ້າເຜິ້ງ 1 ກຣາມ ຫຼື 1 ມິນລິລິດ.

8. ພາຊະນະບັນຈຸ

8.1 ພາຊະນະບັນຈຸນໍ້າເຜິ້ງ ຕ້ອງເປັນວັດຖຸທີ່ອະນຸຍາດໃຫ້ໃຊ້ສຳລັບບັນຈຸອາຫານ, ມີລັກສະນະທົນທານ ແລະ ຕ້ອງປັດສະຈາກການປົນເປື້ອນຂອງວັດຖຸມີຜິດ ຫຼື ສິ່ງແປກປອມ ຕາມທີ່ອົງການກ່ຽວຂ້ອງກຳນົດ;

8.2 ພາຊະນະບັນຈຸຕ້ອງສະອາດ, ແຫ້ງ ແລະ ປິດໃຫ້ແຈບດີ ເພື່ອປ້ອງກັນການປົນເປື້ອນ ທີ່ອາດກໍ່ໃຫ້ເກີດອັນຕະລາຍຕໍ່ຜູ້ບໍລິໂພກ.

9. ການຕິດສະຫຼາກ, ຂັ້ນທະບຽນອາຫານ ແລະ ກາໝາຍຄຸນນະພາບ

9.1 ການຕິດສະຫຼາກ;

ພາຊະນະບັນຈຸນໍ້າເຜິ້ງທີ່ຈຳໜ່າຍ ເພື່ອບໍລິໂພກໂດຍກົງຕ້ອງຕິດສະຫຼາກຕາມກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກຳນົດ. ສະຫຼາກຕ້ອງສະແດງລາຍລະອຽດ, ຊັດເຈນ, ບໍ່ລອກ, ບໍ່ຫຼຸດອອກ, ຂໍ້ຄວາມຕ້ອງເປັນຈິງ ຫຼື ບໍ່ຫຼອກລວງຜູ້ບໍລິໂພກ. ຂໍ້ຄວາມໃນສະຫຼາກ ຕ້ອງມີ ດັ່ງນີ້:

- 1.) ຊື່ຜະລິດຕະພັນ ພ້ອມຈຳແນກຊະນິດຂອງນໍ້າເຜິ້ງ;
- 2.) ບໍລິມາດ ເປັນມິນລິລິດ ຫຼື ລິດ ນໍ້າໜັກເປັນກຣາມ ຫຼື ກິໂລກຣາມ;
- 3.) ຂໍ້ມູນຂອງຜູ້ຜະລິດ ຫຼື ຜູ້ຈຳໜ່າຍ ໂດຍໃຫ້ລະບຸ ຊື່ ແລະ ທີ່ຕັ້ງ ຂອງສະຖານທີ່ປຸງແຕ່ງ ຫຼື ແບ່ງບັນຈຸ ຫຼື ຈຳໜ່າຍ;

- 4.) ວັນ, ເດືອນ, ປີ ຜະລິດ ແລະ ໝົດອາຍຸ;
- 5.) ຊຸດການຜະລິດ;
- 6.) ຂໍ້ມູນກ່ຽວກັບໂພຊະນາການ;
- 7.) ຂໍ້ແນະນຳໃນການເກັບຮັກສາ;
- 8.) ພາສາທີ່ໃຊ້ຕິດສະຫຼາກ ກໍລະນີນຳເຂົ້າ ຫຼື ເພື່ອສິ່ງອອກຕ້ອງເປັນພາສາລາວ ແລະ ພາສາຕ່າງປະເທດ.
ໃນກໍລະນີພາຊະນະບັນຈຸນໍ້າເຜິ້ງທີ່ບໍ່ຈຳໜ່າຍໂດຍກົງຕໍ່ຜູ້ບໍລິໂພກໃຫ້ມີຂໍ້ຄວາມລະບຸໄວ້ໃນເອກະສານກຳກັບສິນຄ້າ ຫຼື ມີສະຫຼາກຕິດໃສ່ພາຊະນະບັນຈຸ.

9.2 ການຂຶ້ນທະບຽນອາຫານ ແລະ ກາໝາຍຄຸນນະພາບ

ຜະລິດຕະພັນນໍ້າເຜິ້ງຕ້ອງໄດ້ຂຶ້ນທະບຽນອາຫານ ຕາມລະບຽບການ ທີ່ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ກຳນົດ.
ໃນກໍລະນີ ທີ່ຈະໃຊ້ກາໝາຍຄຸນນະພາບ ຕ້ອງປະຕິບັດຕາມລະບຽບ.