



ສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ
ສັນຕິພາບ ເອກະລາດ ປະຊາທິປະໄຕ ເອກະພາບ ວັດທະນາຖາວອນ

ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ

ເລກທີ 518/ກຊສ
ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ວັນທີ 18 ມິນາ 2009

ຂໍ້ຕິກລົງ ວ່າດ້ວຍຫຼັກການພື້ນຖານ
ໃນການນຳໃຊ້ມາດຕະການສຸຂະອະນາໄມ ແລະ ເຕັກນິກ
ເພື່ອຄຸ້ມຄອງຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ

- ອີງຕາມ ກົດໝາຍວ່າດ້ວຍອາຫານ ສະບັບເລກທີ 04/ສພຊ, ລົງວັນທີ 15 ພຶດສະພາ 2004
- ອີງຕາມ ດໍາລັດຂອງນໍາຍົກລັດຖະມົນຕີວ່າດ້ວຍການຈັດຕັ້ງ ແລະ ການເດືອນໄຫວຂອງກະຊວງສາ ທາລະນະສຸກ ສະບັບເລກທີ 114/ນຍ, ລົງວັນທີ 4 ກໍລະກົດ 2008
- ອີງຕາມ ການສະເໜີຂອງກົມອາຫານ ແລະ ຢາ

ລັດຖະມົນຕີວ່າການກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ອອກຂໍ້ຕິກລົງ:

ໝວດທີ I
ບົດບັນຍັດທ່ວໄປ

ມາດຕາ 1. ຈຸດປະສົງ

ຂໍ້ຕິກລົງສະບັບນີ້ກໍານົດຫຼັກການພື້ນຖານ ແລະ ວິທີການໃນການນຳໃຊ້ມາດຕະການສຸຂະອະນາໄມ ແລະ ເຕັກນິກໃນການຄຸ້ມຄອງ, ຕິດຕາມ ແລະ ກວດກາ ການດຳເນີນກົດຈະການ ແລະ ທຸລະກົດອາຫານ ແນໃລ້ສິ່ງເສີມຄຸນ ນະພາບ, ຮັບປະກັນມາດຕະຖານ ແລະ ຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ເພື່ອປົກປ້ອງສຸຂະພາບ ແລະ ຊືວິດຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ. ພ້ອມກັນນັ້ນ ກ່າວື່ອເປັນການສິ່ງເສີມທຸລະກົດອາຫານ ໃຫ້ມີການ ພັດທະນາ ແລະ ຂະຫຍາຍຕົວ ໂດຍໃຫ້ສອດຄ່ອງກັບ ຄວາມຮຽກຮ້ອງຕ້ອງການຂອງວຽກງານ ໃນການ ເຊື່ອມໂຢງເສດຖະກິດກັບສາກົນ.

ມາດຕາ 2. ຂອບເຂດການນຳໃຊ້

ຕິກລົງສະບັບນີ້ມີຂອບເຂດການນຳໃຊ້ໃນທຸກມາດຕະການສຸຂະອະນາໄມ ແລະ ເຕັກນິກ ຕໍ່ກົດຈະການ ແລະ ທຸລະກົດອາຫານ ເພື່ອປົກປ້ອງສຸຂະພາບ ແລະ ຊືວິດຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ.

ມາດຕາ 3. ຄວາມໝາຍຂອງຄໍາສັບ

- **ມາດຕະການສຸຂະອະນາໄມ:** ໝາຍເຖິງທຸກມາດຕະການທີ່ນຳໃຊ້ເພື່ອປົກປ້ອງສຸຂະພາບ ແລະ ຊືວິດ ຂອງຄືນເຮົາ ຈາກຄວາມສ່ຽງທີ່ຈະເກີດຂຶ້ນຈາກ ທາດເພີ່ມໃສ່ອາຫານ, ສານປິນເປື້ອນ, ທາດເປື້ອ ຫຼື ບັນດາເຊື້ອພະຍາດທີ່ກໍ່ໃຫ້ເກີດ ອາຫານເປັນເມີດ.
- **ມາດຕະການເຕັກນິກ:** ໝາຍເຖິງທຸກມາດຕະການດ້ານເຕັກນິກທີ່ນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການຄຸ້ມຄອງ, ກວດກາການຜະລິດ, ການປຸງແຕ່ງ, ການນຳເຂົ້າ, ການບັນຈຸມັດຫຳ ແລະ ໄສ່ສະຫຼາກອາຫານ, ລວມທັງການ ຄວບຄຸມ, ການກວດກາ ແລະ ຂັ້ນຕອນ ໃນການຮັບຮອງ. ແລະ ຈໍາເໜ້າຍອາຫານ ໃນ ສປປ ລາວ.
- **ການປຸງແຕ່ງອາຫານ** ໝາຍເຖິງການນຳເອົາວັດຖຸມາ ປະກອບປຸງແຕ່ງເປັນອາຫານ, ຊື່ງຕ້ອງຮັບປະກັນ ໃຫ້ມີ ຄວາມປອດໄພ, ອະນາໄມ ແລະ ມີຄຸນນະພາບ
- **ການສ້າງສິ່ງກົດຂວາງທີ່ບໍ່ຈໍາເປັນແກ່ກົດຈະການອາຫານ** ໝາຍເຖິງການນຳໃຊ້ ທຸກມາດຕະການ ໂດຍ ບໍ່ ອີງໃສ່ຫຼັກການ ແລະ ພື້ນຖານວິທະຍາສາດມາເປັນຂໍ້ອ້າງເພື່ອສ້າງສິ່ງກົດຂວາງແກ່ກົດຈະການອາຫານ.

- ການປະເມີນຄວາມສ່ຽງ** ໝາຍເຖິງການຕົລາຄາຄວາມເປັນໄປໄດ້ຂອງຜົນກະທົບດ້ານລົບທີ່ຈະເກີດຂຶ້ນ ແກ່ ສຸຂະພາບ ແລະ ຊືວີດຂອງຄົນຈາກການບໍລິໂພກ ຫຼື ນຳໃຊ້ຜະລິດຕະພັນອາຫານໃດໜຶ່ງໃນຊ່ວງໄລ ຍະເວລາສະເພາະ ໃດໜຶ່ງ.
- ທຸລະກິດອາຫານ** ໝາຍເຖິງທຸລະກິດປຸງແຕ່ງອາຫານ, ທຸລະກິດຜະລິດອາຫານ, ທຸລະກິດບໍລິການອາຫານ, ທຸລະກິດການນຳເຂົ້າ-ສິ່ງອອກອາຫານ, ທຸລະກິດເກັບມັງນອາຫານ, ທຸລະກິດຂຶ້ນສິ່ງອາຫານ ແລະ ທຸລະກິດຈຳໜ່າຍອາຫານ
- ທຸລະກິດຜະລິດອາຫານ** ຫມາຍເຖິງ ການຜະລິດຫາງດ້ານອຸດສາຫະກາ ແລະ ຫັດຖະກາຂອງອາຫານ, ລວມທັງ ການຜະລິດໃນລັກສະນະເສດຖະກິດຄອບຄົວ ເພື່ອຮັບໃຊ້ສັງຄົມພາຍໃນ ສປປ ລາວ ແລະ ສິ່ງ ອອກ
- ວຽກງານຕ່ອງໄສຂອງອາຫານແບບເຊື່ອມສານ** ໝາຍເຖິງວຽກງານການ ຄວບຄຸມຄວາມປອດໄພຂອງ ອາຫານ ຕະຫລອດທັງໝົດຕ່ອງໄສຂອງອາຫານ ຈາກບ່ອນປຸກລົງ ໄປເຖິງການບໍລິໂພກຊັ່ງພົວພັນກັບ ທຸກຂະແໜງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.
- ກິດຈະການອາຫານ** ໝາຍເຖິງກິດຈະການຕ່າງໆກ່ຽວກັບອາຫານ ຂັ້ນປະກອບດ້ວຍ ການຜະລິດເບື້ອງ ຕົ້ນ, ການ ບຸງແຕ່ງ, ການບໍລິການ, ການຜະລິດອຸດສະຫະກຳ ແລະ ຫັດຖະກຳ, ການເກັບຮັກສາ, ການ ຈຳໜ່າຍ, ການເກັບມັງນ, ການຂຶ້ນສິ່ງ, ການນຳເຂົ້າ, ສິ່ງອອກ ແລະ ການບໍລິຈາກອາຫານ. (ມາດຕາ 17 ຂອງກິດໝາຍວ່າດ້ວຍອາຫານ)

ໝວດທີ II
ຫຼັກການພື້ນຖານ
ໃນການນຳໃຊ້ມາດຕະການສຸຂະອະນາໄມ ແລະ ເຕັກນິກ

ມາດຕາ 4. ຫຼັກການພື້ນຖານ

ການນຳໃຊ້ມາດຕະການສຸຂະອະນາໄມ ແລະ ເຕັກນິກເຂົ້າໃນການຄຸ້ມຄອງຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ຕ້ອງ ປະຕິບັດຕາມຫຼັກການພື້ນຖານ ດັ່ງລຸ່ມນີ້:

- 1) ຄວາມຈຳເປັນໃນການປົກປ້ອງສຸຂະພາບຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ;
- 2) ປະຕິບັດຕາມມາດຕະຖານ ທີ່ໄດ້ກຳນົດໃນ ສປປ ລາວ;
- 3) ຮັບປະກັນຄວາມໄປ່ງໃສ;
- 4) ບໍ່ຈຳແນກໃນການປະຕິບັດ.

ມາດຕາ 5. ຄວາມຈຳເປັນໃນການປົກປ້ອງສຸຂະພາບຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ

ໃນການປົກປ້ອງສຸຂະພາບ ແລະ ຊືວີດຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ ຕ້ອງຮັບປະກັນໃຫ້ອາຫານ ມີອະນາໄມ ແລະ ຄວາມ ປອດໄພ ຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນມາດຕາ 14 ແລະ 15 ຂອງກິດໝາຍວ່າດ້ວຍອາຫານ ແລະ ຕ້ອງຫຼົກເວັ້ນການສ້າງສິ່ງກິດ ຂວາງທີ່ບໍ່ຈຳເປັນແກ່ກິດຈະການອາຫານ ໂດຍບໍ່ໄດ້ອີງໃສ່ລະບຽບຫຼັກການ ແລະ ພື້ນຖານວິທະຍາສາດ.

ມາດຕາ 6. ມາດຕະຖານ ທີ່ໄດ້ກຳນົດໃນ ສປປ ລາວ

ອາຫານທີ່ຜະລິດ, ສິ່ງອອກ-ນຳເຂົ້າ ແລະ ຈຳໜ່າຍ ຕ້ອງປະຕິບັດຕາມມາດຕະຖານທີ່ ສປປລາວ ໄດ້ກຳນົດອອກ ໂດຍອີງໃສ່ມາດຕະຖານ, ຂໍ້ກຳນົດ ຫຼື ຄໍາແນະນຳ ຂອງກິດລະຫັດອາຫານສາກົນ. ໃນ ກໍລະນີ ທີ່ມາດຕະຖານຂອງ ສປປ ລາວ ຫາກ ສູງວ່າ ຫຼື ບໍ່ມີໃນມາດຕະຖານ, ຂໍ້ກຳນົດ ຫຼື ຄໍາແນະ ນຳຂອງກິດລະຫັດອາຫານສາກົນ, ຕ້ອງມີການເຊື້ອງ ແລະ ອະທີ ບາຍ ປຶ້ມພື້ນຖານວິທະຍາສາດ.

ມາດຕາ 7. ຄວາມໄປ່ງໃສ

1. ທຸກມາດຕະການທີ່ຈະມີຜົນບໍ່ຄົບໃຊ້ ຫຼື ມີການປ່ຽນແປງ ຕ້ອງມີສ່ວນຮ່ວມຂອງພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ, ມີການເຜີຍ ແຜ່ ແລະ ແຈ້ງການເປັນລາຍລັກອັກສອນ ຜ່ານສື່ມວນຊຸມ ຢ່າງທັນການ ເພື່ອໃຫ້ໜ່ວຍງານ ພາກລັດ, ພາກທຸລະກິດ,

ປະຊາຊົນ ແລະ ປະເທດຄູ່ຄ້າທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ຮັບຊາບ. ໄລຍະເວລາຂອງການເຜີຍແຜ່ ແລະ ເຈົ້າການ ຄວນມີການກຳນົດອັນເໝາະສົມ ເພື່ອໃຫ້ພາກສ່ວນ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງມີເວລາກະ ກຽມ ໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ, ຍົກເວັ້ນກຳລະນີສຸກເສັນ.

- ພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ມີໜ້າທີ່ສະໜອງຂໍ້ມູນກ່ຽວກັບ ການນຳໃຊ້ມາດຕະການສຸຂະອະນາໄມ ແລະ ເຕັກນິກໃຫ້ສູນສະໜອງ (Enquiry Point) ແລະ ສູນເຈົ້າການ (Notification Point) ຂໍ້ມູນສູ ຂະອະນາໄມພຶດ ແລະ ສັດ ແລະ ມາດຕະການເຕັກນິກທີ່ເປັນສິ່ງກິດຂອງຕໍ່ການຄ້າ (SPS/TBT).
- ທຸກມາດຕະການ, ແບບຟອມ, ຂັ້ນຕອນ, ໄລຍະເວລາ, ດ້າທຳນຽມ ແລະ ຂໍ້ມູນອື່ນງ່າ ທີ່ຈໍາເປັນແຕ່ການປະກອບກິດຈະການ ແລະ ທຸລະກິດອາຫານ ຕ້ອງມີການເຜີຍແຜ່ ແລະ ເຈົ້າການຢ່າງເໝາະສົມ, ພ້ອມທັງ ຕິດປະກາດໄວ້ໃນສະຖານທີ່ບໍລິການ ເພື່ອຄວາມສະດວກແກ່ຜູ້ປະກອບກິດຈະການອາຫານ ແລະ ທຸລະກິດອາຫານ.

ມາດຕາ 8. ການບໍ່ຈໍາແນກໃນການປະຕິບັດ

ມາດຕະການສຸຂະອະນາໄມ ແລະ ເຕັກນິກ ຕ້ອງຮັບປະກັນຫຼັກການບໍ່ຈໍາແນກໃນການປະ ຕິບັດ ຫຼື່ງແມ່ນການກຳນົດ ແລະ ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດລະບຽບຫຼັກການ ທີ່ມີຄວາມສະເໜີພາບລະຫວ່າງ ບັນດາປະເທດ ຫຼື ບັນດາຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານ.

ໝວດທີ III ວຽກງານຄຸ້ມຄອງຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ

ມາດຕາ 9. ການຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ

ວຽກງານຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານໃນ ສປປ ລາວ ປະກອບດ້ວຍ ການຄຸ້ມຄອງ, ຕິດ ຕາມ, ກວດກາ, ສ້າງນິຕິກຳ, ວິເຄາະຄວາມສ່ຽງ, ວຽກງານຕ້ອງໄສຂອງອາຫານແບບເຊື່ອມສານ, ສ້າງຄວາມສາມາດຂອງບຸກຄະລາກອນ, ວຽກງານເກັບກຳຂໍ້ມູນ ແລະ ຄົ້ນຄວ້ວເວີທະ ພາສາດ, ວຽກງານມາດ ຕະຖານສາກົນ ແລະ ການຄ້າ, ວຽກງານການຮ່ວມມືພາຍໃນ ແລະ ສາກົນ, ຊຶ່ງທັງໝົດນີ້ໃຫ້ສອດຄ່ອງກັບນະໂຍບາຍວ່າດ້ວຍຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ.

ມາດຕາ 10. ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດວຽກງານຄຸ້ມຄອງຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ

ວຽກງານຄຸ້ມຄອງຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານໃນ ສປປລາວ ຕ້ອງອີງໃສ່ນະໂຍບາຍວ່າດ້ວຍຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ແລະ ກິດໝາຍວ່າດ້ວຍອາຫານ, ລວມທັງນິຕິກຳຕ່າງໆທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບອາຫານທີ່ໄດ້ນຳໃຊ້ແລ້ວເປັນບ່ອນອີງໃນການເຄື່ອນໄຫວຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ.

ໃນກໍລະນີ ການເຄື່ອນໄຫວຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ດັ່ງກ່າວຫາກຂັດ ຫຼື ບໍ່ໄດ້ກວມລວມເອົາຫຼັກການພື້ນ ຖານທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນຂໍຕິກລົງນີ້, ໃຫ້ຖືເອົາຂໍຕິກລົງສະບັບນີ້ເປັນບ່ອນອີງໃນການເຄື່ອນໄຫວຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ.

ມາດຕາ 11. ການປະເມີນຄວາມສ່ຽງ

ມາດຕະການຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ຕ້ອງອີງໃສ່ພື້ນຖານການປະເມີນຄວາມສ່ຽງທີ່ເໝາະສົມ ແລະ ສອດຄ່ອງກັບສາກົນ ຫຼື ພາກພື້ນ, ທັງຮັບປະກັນຄວາມໂປ່ງໃສ ແລະ ຫຼັກການ ບໍ່ຈໍາແນກໃນການປະຕິບັດ.

ມາດຕາ 12. ການຮັບຮຸມມາດຕະຖານອາຫານຂອງຕ່າງປະເທດ

ສປປ ລາວ ຮັບຮຸມມາດຕະຖານອາຫານຂອງປະເທດທີ່ມີກິດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການທີ່ໄດ້ຮັບ ຮອງເອົາມາດຕະຖານຂອງກິດລະຫັດອາຫານສາກົນ (Codex Alimentarius).

ໃນກໍລະນີທີ່ອາຫານບໍ່ບັນລຸຕາມມາດຕະຖານຂ້າງເທິງນັ້ນ ແມ່ນສາມາດປະຕິເສດໄດ້.

ໝວດທີ IV ສິດ ແລະ ໝໍາທີ່ຂອງຂະແໜງການສາຫາລະນະສຸກ

ມາດຕາ 13. ສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ຂອງກະຊວງສາຫາລະນະສຸກ

ໃນການນຳໃຊ້ມາດຕະການສຸຂະອະນາໄມ ແລະ ເຕັກນິກເຂົ້າໃນວຽກງານຄວາມປອດໄພ ຂອງອາຫານ, ກະຊວງສາຫາລະນະສຸກ ນອກຈາກມີສິດ ແລະ ຫ້າທີ່ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຂໍຕົກລົງສະບັບນີ້ແລ້ວ ຍັງມີ ສິດ ແລະ ຫ້າທີ່ເພີ່ມຕືມ ດັ່ງນີ້:

- 1) ຜົນຂະຫຍາຍເນື້ອໃນຈິດໃຈ ຂອງຫຼັກການພື້ນຖານໃນມາດຕາ 4 ເຂົ້າໃນຂົງເຂດວຽກງານຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພ ອາຫານ ໃນ ສປປ ລາວ

- 2) ຕິດຕາມ, ສັງລວມ, ຕິລາຄາ ແລະ ປະເມີນຜົນການນຳໃຊ້ຫຼັກການພື້ນຖານທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນມາດຕາ 4 ຂອງຂໍຕົກລົງສະບັບນີ້ ພ້ອມທັງມີສິດໃນການປັບປຸງ ແລະ ດັດແກ້ມີຕົກກຳດ້ານອາຫານ ທີ່ບໍ່ສອດ ດ່ອງກັບຂໍຕົກລົງສະບັບນີ້
- 3) ປະສານກັບຂະແໜງການອື່ນໆທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ເພື່ອຮັບປະກັນການນຳໃຊ້ຫຼັກການພື້ນຖານ ໃນຂໍຕົກລົງ ສະບັບນີ້ເຂົ້າໃນວຽກງານຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ, ຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ 1 ຂອງ ນະໂໄບບາຍວ່າ ດ້ວຍຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ
- 4) ພິວພັນ, ຮ່ວມມື ແລະ ເຈລະຈາໃນຂົງເຂດວຽກງານການນຳໃຊ້ມາດຕະການສຸຂະອະນາໄມ ແລະ ເຕັກນິກທີ່ກ່ຽວກັບທຸລະກິດອາຫານ ທັງພາຍໃນ ແລະ ສາກົນ
- 5) ເຜີຍແຜ່ຫຼັກການພື້ນຖານໃນຂໍຕົກລົງສະບັບນີ້ ໃຫ້ຂະແໜງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ທັງພາກລັດ ແລະ ເອກຊີນໃຫ້ຮັບຮູ້ແລ້ວ ເຂົ້າໃຈ ເພື່ອສ້າງຄວາມສະດວກໃຫ້ແກ່ ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ໃນຂອບເຂດທົ່ວ ປະເທດ.

ມາດຕາ 14. ສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ຂອງພະແນກສາຫາລະນະສຸກ ແຂວງ ແລະ ນະຄອນຫຼວງ

ພະແນກສາຫາລະນະສຸກ ແຂວງ ແລະ ນະຄອນຫຼວງ ນອກຈາກມີສິດ ແລະ ມີຫ້າທີ່ ຕາມພາລະບົດບາດຂອງຕົນແລ້ວ, ຍັງມີສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ເພີ່ມຕືມເຕັ້ງລຸ່ມນີ້:

- 1) ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ, ຕິດຕາມ, ກວດກາ ແລະ ສັງລວມ ການນຳໃຊ້ຫຼັກການພື້ນຖານທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນມາດຕາ 4 ຂອງຂໍຕົກລົງສະບັບນີ້ ແລ້ວລາຍງານໃຫ້ກະຊວງສາຫາລະນະສຸກ ຮັບຊາບເປັນປະຈຳ
- 2) ເຜີຍແຜ່ຫຼັກການພື້ນຖານໃນຂໍຕົກລົງສະບັບນີ້ໃຫ້ແກ່ ພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ທັງພາກລັດ ແລະ ເອກຊີນທີ່ຢູ່ພາຍໃຕ້ສິດ ແລະ ອໍານາດຂອງຕົນຮັບຮູ້ ແລ້ວ ເຂົ້າໃຈ.
- 3) ປະສານກັບຂະແໜງການອື່ນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ພາຍໃນແຂວງ ເພື່ອຮັບປະກັນການນຳໃຊ້ຫຼັກການພື້ນຖານໃນຂໍຕົກລົງສະບັບນີ້ ເຂົ້າໃນວຽກງານຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ.
- 4) ມີສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ຕາມການຊື້ນໍາຂອງກະຊວງສາຫາລະນະສຸກ ໃນການນຳໃຊ້ມາດຕະການສຸຂະອະນາໄມ ແລະ ເຕັກນິກເຂົ້າໃນວຽກງານຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ.

ມາດຕາ 15. ສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ ທ້ອງການສາຫາລະນະສຸກເມືອງ

ທ້ອງການສາຫາລະນະສຸກເມືອງ, ນອກຈາກມີສິດ ແລະ ມີຫ້າທີ່ ຕາມພາລະບົດບາດຂອງຕົນແລ້ວ, ຍັງມີສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ ໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດການນຳໃຊ້ຫຼັກການພື້ນຖານທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນມາດຕາ 4 ຂອງຂໍຕົກລົງສະບັບນີ້, ແລ້ວລາຍງານໃຫ້ພະແນກສາຫາລະນະສຸກແຂວງຮັບຊາບເປັນແຕ່ລະໄລຍະ.

**ໝວດທີ V
ການແກ້ໄຂຂໍຂັດແຍ່ງ**

ມາດຕາ 16. ຂັ້ນຕອນການແກ້ໄຂຂໍຂັດແຍ່ງ

ການແກ້ໄຂຂໍຂັດແຍ່ງປະກອບດ້ວຍ 3 ຂັ້ນຕອນດັ່ງນີ້:

1. ການປຶກສາຫາລື
2. ການຮ້ອງຮຽນ
3. ການຮ້ອງຟ້ອງ

ມາດຕາ 17. ການປຶກສາຫາລື

ທຸກຂໍ້ຂັດແຍ່ງທີ່ຕົດພັນກັບຂໍ້ຕິກລົງສະບັບນີ້, ທຸກຝ່າຍທີ່ກ່ຽວຂ້ອງສາມາດສະເໜີໃຫ້ມີການປຶກສາຫາລື ເພື່ອຫາເຫດຜົນ ແລະ ສ້າງຄວາມເຂົ້າໃຈ ເຊິ່ງກັນ ແລະ ກັນ. ແຕ່ລະຝ່າຍຄວນໃຫ້ເວລາທີ່ເໝາະສົມໃນການສະໜອງຂໍ້ມູນອັນຈຳ ດຳເປັນເພື່ອຄວາມສະດວກແກ່ການປຶກສາຫາລືດັ່ງກ່າວ.

ມາດຕາ 18. ການຮ້ອງຮຽນ

ຜ່ານການປຶກສາຫາລືແລ້ວ, ຫາກຍັງບໍ່ສາມາດແກ້ໄຂໄດ້. ໂຈດສາມາດຢືນຂໍຮ້ອງຮຽນຕໍ່ຂະແໜງ ການສາຫາລະນະສຸກ ຫຼື ຂະແໜງການອື່ນໆທີ່ກ່ຽວຂ້ອງສູງກວ່ານັ້ນໄດ້, ແຕ່ຕ້ອງໃຫ້ຄວາມເປັນທຳ ແລະ ພິຈາລະນາແກ້ໄຂຂໍ້ຂັດແຍ່ງດັ່ງກ່າວພາຍໃນໄລຍະເວລາ 90 ວັນ.

ມາດຕາ 19. ການຮ້ອງຟ້ອງ

ໃນກໍລະນີທີ່ຝ່າຍໄດ້ຝ່າຍໜຶ່ງ ຫາກບໍ່ພໍໃຈກັບການແກ້ໄຂຂໍຮ້ອງຮຽນ ຕາມທີ່ໄດ້ລະບຸໄວ້ໃນມາດຕາ 18, ສາມາດຮ້ອງຟ້ອງຕໍ່ສານໄດ້ຕາມລະບຽບກິດໝາຍ.

ໝວດທີ VI ບົດບັນຍັດສຸດທ້າຍ

ມາດຕາ 20. ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ

ມອບໃຫ້ ກົມອາຫານແລະຢາ, ກະຊວງສາຫາລະນະສຸກ ເປັນເຈົ້າການໃນການຜົນຂະຫຍາຍ ແລະ ສົມທີບ ກັບບັນດາພະແນກສາຫາລະນະສຸກແຂວງ, ນະຄອນຫຼວງ ແລະ ພາກສ່ວນອື່ນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ໃນ ຂອບເຂດທົ່ວປະເທດ ໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດດໍາລັດ ສະບັບນີ້ ໃຫ້ປະກິດຜົນເປັນຈິງ.

ມາດຕາ 21. ຜົນສັກສິດ

ຂໍ້ຕິກລົງສະບັບນີ້ ມີຜົນສັກສິດ ພາຍຫຼັງ 30 ວັນນັບແຕ່ມື້ລົງລາຍເຊັນ ເປັນຕົ້ນໄປ, ຂໍ້ຕິກລົງ ແລະ ລະບຽບການສະບັບໃດ ທີ່ຂັດກັບຂໍ້ຕິກລົງສະບັບນີ້ ຕ້ອງອີງໃສ່ມາດຕາ 10 ວັກ 2 ຂອງຂໍ້ຕິກລົງສະບັບນີ້ເປັນບ່ອນອີງໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ແລະ ປັບປຸງ.

ລັດຖະມົນຕີວ່າການກະຊວງສາຫາລະນະສຸກ



ດຣ. ບອນບົນ ດາລາວຍ