



ສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ
ສັນຕິພາບ ເອກະລາດ ປະຊາທິປະໄຕ ເອກະພາບ ວັດທະນາຖາວອນ

ສະພາແຫ່ງຊາດ

ເລກທີ 04 /ສພຊ

ນະຄອນຫລວງວຽງຈັນ, ວັນທີ 15 ພຶດສະພາ 2004

ກົດໝາຍ
ວ່າດ້ວຍ ອາຫານ

ພາກທີ I
ບົດບັນຍັດທົ່ວໄປ

ມາດຕາ 1 ຈຸດປະສົງ

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

ມາດຕາ 2 ອາຫານ

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

ມາດຕາ 3 ຄຸນປະໂຫຍດ ແລະຜົນຮ້າຍຂອງອາຫານ

ອາຫານມີຄວາມຈຳເປັນໃນການດຳລົງຊີວິດຂອງມະນຸດ, ມີຄຸນປະໂຫຍດແກ່ຮ່າງກາຍໃນ ການໃຫ້ພະລັງງານ, ເສີມສ້າງ ແລະເຮັດໃຫ້ຮ່າງກາຍມີຄວາມສົມດູນ.

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

ມາດຕາ 4 ຄວາມໝາຍຂອງຄຳສັບ

ກົດໝາຍສະບັບນີ້ ໄດ້ຈຳກັດຄວາມໝາຍຂອງບັນດາຄຳສັບໄວ້ດັ່ງນີ້ :

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

ມາດຕາ 5 ພັນທະຂອງພົນລະເມືອງ ກ່ຽວກັບອາຫານ.

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

ມາດຕາ 6 ການສົ່ງເສີມ ດ້ານອາຫານ

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

ອາຫານທີ່ມີຄວາມປອດໄພ ແລະມີຄຸນນະພາບ, ພຽງພໍທາງດ້ານໂພຊະນາການ ລວມທັງການນຳເຂົ້າ ທີ່ຈຳເປັນ ແລະເໝາະສົມ.

ມາດຕາ 7 ການຮ່ວມມືສາກົນ ດ້ານອາຫານ

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

ພາກທີ II

ໝວດ ແລະມາດຕະຖານອາຫານ

ໝວດທີ 1

ໝວດອາຫານ

ມາດຕາ 8 ໝວດຂອງອາຫານ

ອາຫານໄດ້ຈັດເປັນ ສາມໝວດຄື:

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

ມາດຕາ 9 ໝວດອາຫານທີ່ໃຫ້ພະລັງງານ

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

ມາດຕາ 10 ໝວດອາຫານທີ່ເສີມສ້າງຮ່າງກາຍ

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

ມາດຕາ 11 ໝວດອາຫານທີ່ເຮັດໃຫ້ຮ່າງກາຍມີຄວາມສົມດູນ

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

ໝວດທີ 2

ຄຸນນະພາບ ແລະມາດຕະຖານຂອງອາຫານ

ມາດຕາ 12 ຄຸນນະພາບຂອງອາຫານ

ຄຸນນະພາບຂອງອາຫານ ແມ່ນຄຸນລັກສະນະສະເພາະຂອງອາຫານແຕ່ລະຊະນິດ ທີ່ເຮັດໃຫ້ອາຫານມີຄວາມປອດໄພ, ມີທາດບຳລຸງ, ຫລໍ່ລ້ຽງ ແລະເປັນປະໂຫຍດຕໍ່ສຸຂະພາບຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ.

ມາດຕາ 13 ມາດຕະຖານຂອງອາຫານ

ມາດຕະຖານຂອງອາຫານ ແມ່ນກຳນົດໝາຍ ທີ່ວັດແທກຄຸນລັກສະນະຂອງອາຫານແຕ່ລະຊະນິດ.

ອາຫານຕ້ອງຖືກຕ້ອງຕາມມາດຕະຖານຂອງ ສປປລາວ.

ມາດຕະຖານອາຫານຂອງ ສປປລາວ ຕ້ອງປະກອບດ້ວຍເນື້ອໃນດັ່ງນີ້:

- ມີຄວາມປອດໄພ;
- ມີອະນາໄມ;
- ມີທາດບຳລຸງ, ຫລໍ່ລ້ຽງ.

ໃນກໍລະນີທີ່ມາດຕະຖານອາຫານໃດໜຶ່ງຂອງ ສປປລາວ ຫາກຍັງບໍ່ທັນໄດ້ກຳນົດອອກກໍໃຫ້ຖືເອົາມາດຕະຖານ, ຂໍ້ກຳນົດ ແລະຄຳແນະນຳຂອງກົດລະຫັດອາຫານຂອງສາກົນ.

ກົດລະຫັດອາຫານຂອງສາກົນ ແມ່ນກຳນົດໝາຍ ທີ່ວັດແທກມາດຕະຖານຂອງອາຫານ ຊຶ່ງຮັບຮອງເອົາໂດຍອົງການອາຫານ, ການກະເສດ ແລະອົງການອະນາໄມໂລກ.

ມາດຕາ 14 ອາຫານທີ່ມີຄວາມປອດໄພ

ອາຫານທີ່ມີຄວາມປອດໄພ ແມ່ນອາຫານທີ່ປາສະຈາກການປົນເປື້ອນຂອງເຊື້ອພະຍາດ, ສານເສມີເປັນພິດ ຫລືວັດຖຸເຈືອປົນ ທີ່ເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ສຸຂະພາບຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ.

ມາດຕາ 15 ອາຫານທີ່ມີອະນາໄມ

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

ມາດຕາ 16 ອາຫານທີ່ມີ ທາດບຳລຸງ, ຫລໍ່ລ້ຽງ

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

ພາກທີ III

ກິດຈະການ ແລະການດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານ

ໝວດທີ 1

ກົດຈະການອາຫານ

ມາດຕາ 17 ກົດຈະການອາຫານ

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

ມາດຕາ 18 ການຜະລິດອາຫານເບື້ອງຕົ້ນ

ການຜະລິດອາຫານເບື້ອງຕົ້ນ ປະກອບດ້ວຍການປູກຝັງ, ການລ້ຽງສັດ ລວມທັງການເກັບເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ ເພື່ອເປັນອາຫານ.

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

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

ມາດຕາ 19 ການປຸງແຕ່ງອາຫານ

ການປຸງແຕ່ງອາຫານ ແມ່ນການນຳເອົາວັດຖຸມາປະກອບປຸງແຕ່ງເປັນອາຫານ ຊຶ່ງຕ້ອງຮັບປະກັນໃຫ້ມີຄວາມປອດໄພ, ອະນາໄມ ແລະ ຄຸນນະພາບ ດັ່ງນີ້:

- ວັດຖຸທີ່ນຳມາປຸງແຕ່ງເປັນອາຫານນັ້ນ ຕ້ອງຮັບປະກັນໃຫ້ມີຄວາມປອດໄພ, ອະນາໄມ ແລະ ມີທາດບຳລຸງ, ຫລໍ່ລ້ຽງ;
- ການປຸງແຕ່ງອາຫານ ຕ້ອງຮັບປະກັນໃຫ້ມີຄວາມປອດໄພ, ອະນາໄມ ເຊັ່ນ: ຊີ້ນ, ປາ, ຫອຍ, ກຸ້ງ ແລະ ອື່ນໆ ຕ້ອງເຮັດໃຫ້ສະອາດ ແລະ ສຸກ; ສຳລັບຜັກ, ໝາກໄມ້ຕ້ອງລ້າງໃຫ້ສະອາດ;
- ສະຖານທີ່, ພາຊະນະ ເຊັ່ນ: ຖ້ວຍ, ຊາມ, ບ່ວງ ແລະ ອຸປະກອນຮັບໃຊ້ການປຸງແຕ່ງອື່ນໆ ຕ້ອງຮັບປະກັນໃຫ້ມີຄວາມປອດໄພ ແລະ ສະອາດ;
- ຜູ້ປຸງແຕ່ງອາຫານ ຕ້ອງບໍ່ເປັນພະຍາດຕິດແປດ, ມີການອະນາໄມສ່ວນບຸກຄົນ ແລະ ນຸ່ງຫົ່ມໃຫ້ສະອາດ.

ມາດຕາ 20 ການບໍລິການອາຫານ

ການບໍລິການອາຫານ ຕ້ອງຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພ, ອະນາໄມ ແລະ ຄຸນນະພາບຂອງອາຫານ ດ້ວຍການສະໜອງອາຫານທີ່ໄດ້ມາດຕະຖານ ແລະ ປະຕິບັດຕາມຫລັກການທີ່ວ່າໄປທາງດ້ານ

ອະນາໄມ ກ່ຽວກັບອາຫານທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນລະບຽບກົດໝາຍເຊັ່ນ: ການອະນາໄມສະຖານທີ່ປຸງແຕ່ງ, ສະຖານທີ່ຮັບປະທານອາຫານ, ພາຊະນະ, ອຸປະກອນອື່ນໆ ທີ່ຮັບໃຊ້ການປຸງແຕ່ງອາຫານ ແລະ ການອະນາໄມ ສ່ວນບຸກຄົນຂອງຜູ້ບໍລິການອາຫານ.

ມາດຕາ 21 ການຜະລິດອຸດສາຫະກຳ ແລະ ຫັດຖະກຳດ້ານອາຫານ

ການຜະລິດອາຫານແບບອຸດສາຫະກຳ ແລະ ຫັດຖະກຳ ຕ້ອງປະຕິບັດຕາມຫຼັກການຕ່າງໆ ທີ່ທາງການກຳນົດອອກ ເຊັ່ນ: ການອອກແບບສະຖານທີ່, ການຄັດເລືອກວັດຖຸດິບ, ການຂ້າເຊື້ອພະຍາດ, ການຮັກສາອະນາໄມ, ການນຳໃຊ້ເຕັກໂນໂລຊີທີ່ກ້າວໜ້າແລະທັນສະໄໝ ທີ່ສ້າງຂຶ້ນ ຫຼືຮັບຮອງເອົາໂດຍອີງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ກວດກາອາຫານຂອງ ສປປລາວ ຫຼືຖືກຕ້ອງຕາມກົດລະຫັດອາຫານຂອງສາກົນ ເພື່ອຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພ ແລະ ຄຸນນະພາບຂອງອາຫານ ສຳລັບຜູ້ບໍລິໂພກ.

ມາດຕາ 22 ການຈຳໜ່າຍອາຫານຢູ່ພາຍໃນປະເທດ

ການຈຳໜ່າຍອາຫານຢູ່ພາຍໃນປະເທດ ຊຶ່ງປະກອບດ້ວຍ ການຂາຍຍົກ, ການຂາຍຢ່ອຍ, ການເກັບຮັກສາ ແລະ ການຂົນສົ່ງອາຫານ ຕ້ອງປະຕິບັດຕາມລະບຽບກົດໝາຍທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ ເພື່ອຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພ ແລະ ຄຸນນະພາບຂອງອາຫານ ສຳລັບຜູ້ບໍລິໂພກ.

ມາດຕາ 23 ການສົ່ງອອກອາຫານ

ອາຫານທີ່ສົ່ງອອກຈາກ ສປປ ລາວ ຕ້ອງໄດ້ມາດຕະຖານ ຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນມາດຕາ 13 ຂອງກົດໝາຍສະບັບນີ້ ແລະ ລະບຽບການອື່ນໆທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ. ສຳລັບຄຸນນະພາບ ແມ່ນປະຕິບັດຕາມຄວາມຕ້ອງການຂອງຜູ້ນຳເຂົ້າຢູ່ຕ່າງປະເທດ.

ມາດຕາ 24 ການນຳເຂົ້າອາຫານ

ການນຳເຂົ້າອາຫານ ອາດຈະນຳເຂົ້າເພື່ອການບໍລິໂພກຄອບຄົວ ແລະ ຮັບໃຊ້ສັງຄົມ.

ການນຳເຂົ້າອາຫານ ເພື່ອການບໍລິໂພກຄອບຄົວ ຄວນເອົາໃຈໃສ່ທາງດ້ານຄວາມປອດໄພ, ອະນາໄມ ແລະ ຄຸນນະພາບຂອງອາຫານ.

ການນຳເຂົ້າອາຫານ ເພື່ອຮັບໃຊ້ສັງຄົມເຊັ່ນ: ການຈຳໜ່າຍ, ການປຸງແຕ່ງ, ການບໍລິການອາຫານ ຕ້ອງຮັບປະກັນຄຸນນະພາບ ແລະ ມາດຕະຖານ ຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນມາດຕາ 12 ແລະ ມາດຕາ 13 ຂອງກົດໝາຍສະບັບນີ້ ແລະ ລະບຽບການອື່ນໆທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ; ສຳລັບການແບ່ງບັນຈຸ, ການຫຸ້ມຫໍ່, ການຕິດສະຫລາກຄືນໃໝ່ນັ້ນ ຕ້ອງໄດ້ຮັບການຢັ້ງຢືນຄຸນນະພາບ ແລະ ມາດຕະຖານ ຈາກອົງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ກວດກາອາຫານ.

ມາດຕາ 25 ການບໍລິຈາກອາຫານ

ອາຫານ ທີ່ໄດ້ຮັບຈາກການບໍລິຈາກ ຫຼື ການຊ່ວຍເຫລືອ ຈາກພາຍໃນ ຫຼື ຕ່າງປະເທດ ຕ້ອງມີຄວາມປອດໄພ, ມີຄຸນນະພາບ, ໄດ້ມາດຕະຖານ, ບໍ່ໝົດອາຍຸການບໍລິໂພກ ແລະ ມີການຢັ້ງຢືນຄຸນນະພາບຈາກອົງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

ໝວດທີ 2
ລັກສະນະກິດຈະການອາຫານ

ມາດຕາ 26 ລັກສະນະຂອງກິດຈະການອາຫານ

ກິດຈະການກ່ຽວກັບອາຫານຕ່າງໆທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນມາດຕາ 17 ຂອງກົດໝາຍສະບັບນີ້ ສາມາດດຳເນີນໃນລັກສະນະຄອບຄົວ, ລັກສະນະເສດຖະກິດຄອບຄົວ ແລະລັກສະນະທຸລະກິດການຄ້າ ຍົກເວັ້ນການບໍລິຈາກອາຫານ.

ມາດຕາ 27 ກິດຈະການ ອາຫານລັກສະນະຄອບຄົວ

ກິດຈະການອາຫານທີ່ມີລັກສະນະຄອບຄົວ ໝາຍເຖິງການຜະລິດເບື້ອງຕົ້ນ, ການປຸງແຕ່ງ, ການຜະລິດຫັດຖະກຳ ແລະການເກັບມ້ຽນອາຫານ ເພື່ອຮັບໃຊ້ຄອບຄົວ.

ມາດຕາ 28 ກິດຈະການອາຫານລັກສະນະເສດຖະກິດຄອບຄົວ

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

ມາດຕາ 29 ກິດຈະການ ອາຫານລັກສະນະທຸລະກິດການຄ້າ

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

ໝວດທີ 3
ການດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານ

ມາດຕາ 30 ການດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານ

ບຸກຄົນ ຫລືການຈັດຕັ້ງ ທີ່ມີຈຸດປະສົງຢາກດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານ ຕ້ອງຍື່ນຄຳຮ້ອງຜ່ານຂະແໜງການສາທາລະນະສຸກ ແລະຂະແໜງການອື່ນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ເພື່ອສະເໜີໃຫ້ຂະແໜງການຄ້າເປັນຜູ້ຕົກລົງ ຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນກົດໝາຍວ່າດ້ວຍທຸລະກິດ.

ມາດຕາ 31 ພັນທະຂອງຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດ ອາຫານ

ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານ ຕ້ອງຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພ, ອະນາໄມ ແລະຄຸນນະພາບຂອງອາຫານ. ໃນກໍລະນີທີ່ອາຫານ ຫາກບໍ່ມີຄວາມປອດໄພ ແລະສ້າງຄວາມເສຍຫາຍແກ່ຜູ້ບໍລິໂພກນັ້ນ ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດຕ້ອງຮັບຜິດຊອບຕໍ່ໜ້າກົດໝາຍ. ນອກຈາກນີ້ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານຍັງຕ້ອງ ໃຫ້

ຄວາມຮ່ວມມືກັບເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ ເພື່ອອຳນວຍຄວາມສະດວກໃຫ້ແກ່ການປະຕິບັດງານຂອງເຈົ້າໜ້າທີ່ດັ່ງກ່າວ.

ພາກ IV ການເກືອດຫ້າມ

ມາດຕາ 32 ການເກືອດຫ້າມ ກ່ຽວກັບການຜະລິດ ແລະການປຸງແຕ່ງອາຫານ

ໃນການປຸກຝັງຫລືລ້ຽງສັດເພື່ອເປັນອາຫານ ຫ້າມນຳໃຊ້ວິທີການ ຊຶ່ງອາດຈະນຳໄປສູ່ຄວາມບໍ່ປອດໄພຂອງອາຫານ ຫລືວິທີການທີ່ຂັດກັບລະບຽບກົດໝາຍ ກ່ຽວກັບອາຫານ ຂອງ ສ ປ ປ ລາວ ແລະຫ້າມນຳໃຊ້ນ້ຳ ຫລືຝຸ່ນທີ່ບໍ່ປອດໄພ. ຫ້າມນຳໃຊ້ຢາປາບສັດຕູພືດ, ຮໍໂມນ ຫລືຢາຕ້ານເຊື້ອເກີນມາດຕະຖານທີ່ທາງການໄດ້ກຳນົດອອກ.

ຫ້າມນຳໃຊ້ວັດຖຸເຄມີເປັນພິດ, ສິ່ງເສບຕິດ, ນ້ຳສີທີ່ເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ສຸຂະພາບ ຢ່າງເດັດຂາດ ແລະຫ້າມນຳໃຊ້ ບີນຈຳຕານ, ສານກັນບູດ, ຂີ້ເຈຍ ຫລືສີປະສົມອາຫານ ເກີນມາດຕະຖານທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນລະບຽບກົດໝາຍເຂົ້າໃນການຜະລິດ ແລະການປຸງແຕ່ງອາຫານ. ໃນເວລາປຸງແຕ່ງອາຫານຫ້າມສູບຢາ.

ມາດຕາ 33 ການເກືອດຫ້າມກ່ຽວກັບ ການເກັບຮັກສາອາຫານ

ໃນການເກັບຮັກສາອາຫານ ຫ້າມນຳໃຊ້ວິທີການທີ່ຈະພາໃຫ້ອາຫານບໍ່ປອດໄພ ຫລືບໍ່ເໝາະສົມທາງດ້ານຄຸນນະພາບ ເຊັ່ນ: ການປະສົມສານເຄມີ ທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ ໂດຍສະເພາະຟອກໂມນ ຫລືສານເຄມີອື່ນໆ; ການຄວບຄຸມຄວາມຮ້ອນ, ຄວາມເຢັນ ແລະຄວາມຊຸ່ມທີ່ບໍ່ຖືກຕ້ອງຕາມລະບຽບກົດໝາຍກ່ຽວກັບອາຫານຂອງ ສປປ ລາວ.

ມາດຕາ 34 ການເກືອດຫ້າມ ກ່ຽວກັບການນຳເຂົ້າ ແລະຈຳໜ່າຍອາຫານ

ຫ້າມນຳເຂົ້າ ຫລືຈຳໜ່າຍອາຫານ ທີ່ບໍ່ມີຄວາມປອດໄພ, ບໍ່ມີຄຸນນະພາບ, ບໍ່ໄດ້ມາດຕະຖານ ຫລືບໍ່ຖືກຕ້ອງຕາມລະບຽບກົດໝາຍກ່ຽວກັບອາຫານຂອງ ສປປ ລາວ ເຊັ່ນ: ອາຫານປົນເປື້ອນ, ອາຫານເຈືອປົນ, ອາຫານບູດເນົ່າ, ອາຫານປອມ, ອາຫານໝົດອາຍຸການບໍລິໂພກ, ອາຫານບໍ່ມີສະຫລາກ ຫລືບໍ່ມີການຍັ້ງຢືນຄຸນນະພາບ ຍົກເວັ້ນອາຫານສົດທີ່ບໍ່ຕ້ອງມີສະຫລາກ ເຊັ່ນ: ຊີ້ນ, ປາ, ກະປູຫອຍ ແລະໝາກໄມ້ສົດ. ສຳລັບອາຫານທີ່ໃກ້ຈະໝົດອາຍຸການບໍລິໂພກນັ້ນ ແມ່ນຫ້າມນຳເຂົ້າ.

ຫ້າມຈຳໜ່າຍອາຫານ ດ້ວຍວິທີການທີ່ບໍ່ຖືກຕ້ອງຕາມລະບຽບກົດໝາຍ ກ່ຽວກັບອາຫານຂອງ ສປປ ລາວ ເຊັ່ນ: ການເປີດຫົບ, ຫໍ່, ແບ່ງບັນຈຸຈາກກັບເດີມຂອງອາຫານ ທີ່ຈະພາໃຫ້ອາຫານບໍ່ປອດໄພ, ປົນເປື້ອນ, ເຈືອປົນ, ບົກແຫ້ງ, ບູດເນົ່າ, ເສຍຄຸນນະພາບ, ປອມ ຫລືໝົດອາຍຸການບໍລິໂພກ.

ມາດຕາ 35 ການເກືອດຫ້າມ ກ່ຽວກັບການສົ່ງອອກອາຫານ

ຫ້າມສົ່ງອອກອາຫານທີ່ບໍ່ປອດໄພ ຫລືບໍ່ຖືກຕ້ອງຕາມມາດຕະຖານອາຫານຂອງ ສປປ ລາວ. ສຳລັບຄຸນນະພາບອາຫານນັ້ນ ແມ່ນອີງໃສ່ຄວາມຕ້ອງການຂອງຜູ້ນຳເຂົ້າຢູ່ຕ່າງປະເທດ.

ມາດຕາ 36 ການເກືອດຫ້າມກ່ຽວກັບການບັນຈຸ ແລະ ຫຸ້ມຫໍ່ອາຫານ

ຫ້າມນຳໃຊ້ວັດສະດຸທີ່ເປັນພິດ, ເປີະເບື້ອນ ຫລື ບໍ່ເໝາະສົມ ເຊັ່ນ: ເຈ້ຍໜັງສືພິມ, ເຈ້ຍພິມ ແລ້ວ, ຖົງຝຸ່ນ, ຖົງອາຫານສັດ, ຖົງຊີມັງ ແລະ ວັດສະດຸອື່ນໆ ບັນຈຸ, ຫຸ້ມຫໍ່ອາຫານ ທີ່ບໍ່ຮັບປະກັນ ຄວາມປອດໄພ ແລະ ອະນາໄມ.

ມາດຕາ 37 ການເກືອດຫ້າມ ກ່ຽວກັບ ການໂຄສະນາອາຫານ

ຫ້າມໂຄສະນາອາຫານ ດ້ວຍຮູບການຕ່າງໆ ທີ່ມີເນື້ອໃນເກີນຄວາມເປັນຈິງ ຊຶ່ງຈະພາໃຫ້ຜູ້ ບໍລິໂພກອາຫານເຂົ້າໃຈຜິດ ແລະ ອາດໄດ້ຮັບອັນຕະລາຍທາງດ້ານສຸຂະພາບ.

ພາກທີ V

ສິດ ແລະ ພັນທະຂອງຜູ້ບໍລິໂພກອາຫານ

ມາດຕາ 38 ສິດຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ

ຜູ້ບໍລິໂພກອາຫານມີສິດດັ່ງນີ້ :

- ໄດ້ຮັບຂໍ້ມູນຂ່າວສານ ກ່ຽວກັບອາຫານ;
- ໄດ້ຮັບອາຫານທີ່ປອດໄພ, ມີຄຸນນະພາບ, ພຽງພໍທາງດ້ານໂພຊະນາການ ແລະ ເໝາະສົມ;
- ແນະນຳ, ຕັກເຕືອນຜູ້ຜະລິດ, ປຸງແຕ່ງ, ບໍລິການ, ຈຳໜ່າຍອາຫານ ທີ່ເຫັນວ່າບໍ່ມີຄຸນນະ ພາບ, ມາດຕະຖານ;
- ປຸງອາຫານຄືນ ຫລື ຮ້ອງຟ້ອງເອົາຄ່າເສຍຫາຍ ຈາກຜູ້ສະໜອງອາຫານທີ່ເປັນພິດ, ໝົດ ອາຍຸການບໍລິໂພກ ຫລື ບໍ່ມີຄຸນນະພາບ, ບໍ່ໄດ້ມາດຕະຖານໃນກໍລະນີທີ່ຕົນໄດ້ຮັບຜົນເສຍ ຫາຍຈາກ ອາຫານດັ່ງກ່າວ;
- ມີສິດ ອື່ນໆ ຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນລະບຽບກົດໝາຍ.

ມາດຕາ 39 ການບໍລິໂພກອາຫານ

ເພື່ອສຸຂະພາບຂອງຕົນ ຜູ້ບໍລິໂພກອາຫານ ຄວນປະຕິບັດດັ່ງນີ້:

- ເລືອກອາຫານໃນແຕ່ລະໝວດທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນມາດຕາ 9, 10 ແລະ 11 ຊຶ່ງສະໜອງອາ ຫານທີ່ປອດໄພ ແລະ ມີຄຸນນະພາບແກ່ການພັດທະນາຮ່າງກາຍ ແລະ ມັນສະໝອງ ແລະ ເຮັດໃຫ້ສຸຂະ ພາບແຂງແຮງ;
- ປຸງແຕ່ງ ແລະ ຈັບປາຍອາຫານຢ່າງປອດໄພ, ປະຕິບັດຫ້າຫລັກການກ່ຽວກັບອາຫານໃນທຸກ ເວລາຄື: ເກັບມ້ຽນຢ່າງສະອາດ, ແຍກອາຫານດິບອອກຈາກອາຫານສຸກ, ປຸງແຕ່ງໃຫ້ສຸກດີ, ເກັບຮັກ ສາໃນຄວາມຮ້ອນ, ຄວາມເຢັນທີ່ເໝາະສົມ ຕາມແຕ່ລະປະເພດຂອງອາຫານ, ນຳໃຊ້ນ້ຳ ແລະ ວັດຖຸ ດິບທີ່ປອດໄພ; ປະຕິບັດຫຼັກການອະນາໄມທີ່ດີ ໃນທຸກຂັ້ນຕອນຂອງການປຸງແຕ່ງອາຫານ;
- ບໍລິໂພກອາຫານທີ່ປອດໄພ, ມີຄຸນນະພາບ, ພຽງພໍດ້ານໂພຊະນາການ ແລະ ເໝາະສົມ ລວມທັງປະຕິບັດຫລັກການອະນາໄມທີ່ດີ.

ມາດຕາ 40 . ພັນທະຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ

ຜູ້ບໍລິໂພກມີ ພັນທະລາຍງານໃຫ້ອົງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງຊາບ ກ່ຽວກັບການປຸງແຕ່ງ, ການຜະລິດ, ການບໍລິການ, ການເກັບຮັກສາ, ການຈຳໜ່າຍ, ການນຳເຂົ້າອາຫານທີ່ບໍ່ປອດໄພ, ປົນເປື້ອນ, ເຈືອປົນຫລືຫມິດອາຍຸການບໍລິໂພກຂອງຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດ, ສະໜອງອາຫານແກ່ສັງຄົມ ເພື່ອໃຫ້ອົງການດັ່ງກ່າວມີມາດຕະການແກ້ໄຂ.

ພາກທີ VI

ການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ກວດກາອາຫານ

ມາດຕາ 41 . ອົງການຄຸ້ມຄອງ ແລະກວດກາອາຫານ

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

ມາດຕາ 42 ພາລະບົດບາດຂອງ ອົງການຄຸ້ມຄອງແລະກວດກາອາຫານ

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

ມາດຕາ 43 ສິດ ແລະໜ້າທີ່ຂອງກະຊວງສາທາລະນະສຸກ.

- ໃນການຄຸ້ມຄອງແລະກວດກາອາຫານກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ມີສິດ ແລະໜ້າທີ່ຕໍ່ຕ້ານດັ່ງນີ້:
 1. ຄົ້ນຄ້ວານະໂຍບາຍ ແລະແຜນຍຸດທະສາດກ່ຽວກັບວຽກງານຄຸ້ມຄອງ ແລະກວດກາອາຫານ ເພື່ອສະເໜີລັດຖະບານພິຈາລະນາ;
 2. ຫັນເອົານະໂຍບາຍ, ແຜນການ, ມະຕິຕົກລົງຂອງລັດຖະບານກ່ຽວກັບວຽກງານຄຸ້ມຄອງ ແລະກວດກາອາຫານມາເປັນແຜນການ, ແຜນງານ ແລະໂຄງການລະອຽດຂອງຕົນ ພ້ອມກັນນັ້ນກໍເປັນເຈົ້າການໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ;
 3. ສ້າງ ແລະປັບປຸງຂໍ້ກຳນົດກົດລະບຽບ ແລະມາດຕະຖານກ່ຽວກັບອາຫານ;
 4. ຊີ້ນຳດ້ານວິຊາສະເພາະ ແລະຕິດຕາມກວດກາການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດລະບຽບກົດໝາຍກ່ຽວກັບວຽກງານຄຸ້ມຄອງ ແລະກວດກາອາຫານ;
 5. ໂຈະ ຫລືຍົກເລີກຂໍ້ຕົກລົງ, ຄຳສັ່ງ, ຄຳແນະນຳ ແລະແຈ້ງການຂອງອົງການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ກວດກາອາຫານຂັ້ນລຸ່ມ ທີ່ຂຶ້ນກັບຕົນ ຊຶ່ງຂັດກັບລະບຽບກົດໝາຍ;
 6. ພິຈາລະນາແກ້ໄຂຄຳຮ້ອງທຸກ ຫລືຄຳສະເໜີຂອງປະຊາຊົນ ກ່ຽວກັບຄຸນນະພາບ, ມາດຕະຖານອາຫານ ແລະວຽກງານຄຸ້ມຄອງ ແລະກວດກາອາຫານ;

7. ປະສານສົມທົບກັບພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ໃນການຄຸ້ມຄອງກວດກາອາຫານ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ລະບຽບກົດໝາຍກ່ຽວກັບອາຫານທີ່ວາງອອກນັ້ນ ໄດ້ຖືກຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຢ່າງມີປະສິດທິຜົນ;
8. ພົວພັນຮ່ວມມືກັບຕ່າງປະເທດ ແລະອົງການຈັດຕັ້ງສາກົນ ເພື່ອສ້າງເງື່ອນໄຂສະດວກໃຫ້ແກ່ວຽກງານຄຸ້ມຄອງ ແລະກວດກາອາຫານ;
9. ປະຕິບັດສິດ ແລະໜ້າທີ່ອື່ນໆຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນກົດໝາຍ.

ມາດຕາ 44 ສິດ ແລະໜ້າທີ່ຂອງພະແນກສາທາລະນະສຸກແຂວງ, ນະຄອນ

ໃນການຄຸ້ມຄອງ ແລະກວດກາອາຫານ ພະແນກສາທາລະນະສຸກແຂວງ, ນະຄອນ ມີສິດ ແລະໜ້າທີ່ດັ່ງນີ້:

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

ມາດຕາ 45 ສິດ ແລະໜ້າທີ່ຂອງຫ້ອງການສາທາລະນະສຸກເມືອງ ແລະເທດສະບານ

ໃນການຄຸ້ມຄອງ ແລະກວດກາອາຫານ ຫ້ອງການສາທາລະນະສຸກເມືອງ ແລະເທດສະບານ ມີສິດ ແລະໜ້າທີ່ດັ່ງນີ້:

1. ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດນະໂຍບາຍ ແລະແຜນຍຸດທະສາດ ກ່ຽວກັບວຽກງານຄຸ້ມຄອງ ແລະກວດກາອາຫານ ທີ່ພະແນກສາທາລະນະສຸກແຂວງ, ນະຄອນ ວາງອອກ;

2. ຄຸ້ມຄອງ, ກວດກາຄຸນນະພາບ ແລະຕິດຕາມການໂຄສະນາອາຫານ ໃນຂອບເຂດຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ;
3. ແນະນຳ, ເຜີຍແຜ່ຂໍ້ມູນຂ່າວສານ ແລະສົ່ງເສີມໃຫ້ສັງຄົມ ຜະລິດ ແລະບໍລິໂພກອາຫານທີ່ມີຄວາມປອດໄພ ແລະມີຄຸນນະພາບ;
4. ພິຈາລະນາແກ້ໄຂຄຳຮ້ອງທຸກ ຫລືຄຳສະເໜີຂອງປະຊາຊົນ ກ່ຽວກັບຄຸນນະພາບ, ມາດຕະຖານອາຫານ ແລະວຽກງານຄຸ້ມຄອງ ແລະກວດກາອາຫານ;
5. ປະສານສົມທົບກັບພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ໃນການຄຸ້ມຄອງແລະກວດກາອາຫານ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ລະບຽບກົດໝາຍ ກ່ຽວກັບອາຫານທີ່ວາງອອກນັ້ນ ໄດ້ຖືກຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຢ່າງມີປະສິດທິຜົນ;
6. ປະຕິບັດສິດ ແລະໜ້າທີ່ອື່ນໆຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນກົດໝາຍ.

ມາດຕາ 46 ການກວດກາອາຫານ

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

ການກວດກາອາຫານ ແບ່ງອອກເປັນສາມປະເພດດັ່ງນີ້:

- ການກວດກາຕາມລະບົບປົກກະຕິ;
- ການກວດກາ ໂດຍແຈ້ງໃຫ້ຮູ້ລ່ວງໜ້າ;
- ການກວດກາແບບກະທັນຫັນ.

ການກວດກາຕາມລະບົບປົກກະຕິ ແມ່ນການກວດກາທີ່ດຳເນີນໄປຕາມແຜນການຢ່າງເປັນປະຈຳ ແລະມີກຳນົດເວລາອັນແນ່ນອນ.

ການກວດກາໂດຍແຈ້ງໃຫ້ຮູ້ລ່ວງໜ້າ ແມ່ນການກວດການອກແຜນການເມື່ອເຫັນວ່າມີຄວາມຈຳເປັນ ຊຶ່ງຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານທີ່ຈະຖືກກວດການັ້ນ ຕ້ອງໄດ້ຮັບແຈ້ງລ່ວງໜ້າ.

ການກວດກາແບບກະທັນຫັນ ແມ່ນການກວດກາຢ່າງຮີບດ່ວນ ຊຶ່ງບໍ່ໄດ້ແຈ້ງໃຫ້ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານ ທີ່ຈະຖືກກວດກາຊາບລ່ວງໜ້າ.

ໃນເວລາດຳເນີນການກວດການັ້ນ ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ ຕ້ອງປະຕິບັດໃຫ້ຖືກຕ້ອງຕາມລະບຽບກົດໝາຍຢ່າງເຂັ້ມງວດ.

ພາກທີ VII

ນະໂຍບາຍຕໍ່ຜູ້ທີ່ມີຜົນງານ ແລະມາດຕະການຕໍ່ຜູ້ລະເມີດ

ມາດຕາ 47 . ນະໂຍບາຍຕໍ່ຜູ້ທີ່ມີຜົນງານ

ບຸກຄົນ ຫລືການຈັດຕັ້ງ ທີ່ມີຜົນງານດີເດັ່ນໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດກົດໝາຍສະບັບນີ້ ຈະໄດ້ຮັບການຍ້ອງຍໍ ແລະປະຕິບັດນະໂຍບາຍຕ່າງໆ ຊຶ່ງລັດຖະບານເປັນຜູ້ກຳນົດລະອຽດ.

ມາດຕາ 48 . ມາດຕະການຕໍ່ຜູ້ລະເມີດ

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

ພະນັກງານຄຸ້ມຄອງ ແລະກວດກາອາຫານທີ່ໄດ້ມີຄວາມຜິດພາດ ໃນການປະຕິບັດໜ້າທີ່ຂອງຕົນເຊັ່ນ: ປະລະໜ້າທີ່ຂອງຕົນ, ສວຍໃຊ້ໜ້າທີ່ຕໍາແໜ່ງ, ໃຊ້ອຳນາດເກີນຂອບເຂດ, ຮັບສິນບິນຈະຖືກສຶກສາອົບຮົມ, ຖືກປະຕິບັດວິໄນ ຫລືຖືກລົງໂທດທາງອາຍາຕາມແຕ່ກໍລະນີເບົາ ຫລືໜັກ.

ມາດຕາ 49 ມາດຕະການສຶກສາອົບຮົມ

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

ມາດຕາ 50 ມາດຕະການປັບໃໝ

ບຸກຄົນ ຫລືການຈັດຕັ້ງທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນມາດຕາ 49 ຂອງກົດໝາຍສະບັບນີ້ ຫາກຍັງສືບຕໍ່ລະເມີດຈະຖືກປັບໃໝ.

ບຸກຄົນ ຫລືການຈັດຕັ້ງ ຫາກສະໜອງອາຫານແກ່ສັງຄົມ ທີ່ບໍ່ມີຄວາມປອດໄພ, ບໍ່ໄດ້ມາດຕະຖານ, ເຈືອປົນ, ປົນເປື້ອນ ຫລືໝົດອາຍຸການບໍລິໂພກ ຈະຖືກປັບໃໝ.

ສຳລັບອັດຕາການປັບໃໝນັ້ນ ມີລະບຽບການສະເພາະຕ່າງຫາກ.

ມາດຕາ 51 ມາດຕະການທາງແພ່ງ

ບຸກຄົນຫລືການຈັດຕັ້ງ ທີ່ສະໜອງອາຫານແກ່ສັງຄົມ ຫາກໄດ້ກໍ່ຄວາມເສຍຫາຍໃຫ້ແກ່ຜູ້ບໍລິໂພກ ທີ່ເນື່ອງມາຈາກການຜະລິດ, ປຸງແຕ່ງ, ນຳເຂົ້າ, ສົ່ງອອກ, ບໍລິການ, ເກັບຮັກສາ, ຈຳໜ່າຍ, ບໍລິຈາກອາຫານທີ່ບໍ່ມີຄວາມປອດໄພ, ບໍ່ມີຄຸ້ມຄອງພາບ, ບໍ່ໄດ້ມາດຕະຖານ, ອາຫານເຈືອປົນ, ອາຫານປົນເປື້ອນ ຫລືອາຫານໝົດອາຍຸການບໍລິໂພກ ຈະໄດ້ໃຊ້ແທນຄ່າເສຍຫາຍທີ່ຕົນໄດ້ກໍ່ຂຶ້ນ.

ມາດຕາ 52 ມາດຕະການທາງອາຍາ

ບຸກຄົນໃດ ທີ່ສະໜອງອາຫານແກ່ສັງຄົມ ຫາກໄດ້ຜະລິດ, ປຸງແຕ່ງ, ນຳເຂົ້າ, ສົ່ງອອກ, ບໍລິການ, ເກັບຮັກສາ, ຈຳໜ່າຍ, ບໍລິຈາກອາຫານບໍ່ປອດໄພ, ບໍ່ມີອະນາໄມ, ບໍ່ມີຄຸ້ມຄອງພາບ, ບໍ່ໄດ້ມາດຕະຖານ, ອາຫານເຈືອປົນ, ອາຫານປົນເປື້ອນ ຫລືອາຫານໝົດອາຍຸການບໍລິໂພກ ທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ ຕໍ່ຊີວິດ ຫລືສຸຂະພາບຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ ຈະຖືກລົງໂທດຕາມກົດໝາຍອາຍາ.

ພາກທີ VIII
ບົດບັນຍັດສຸດທ້າຍ

ມາດຕາ 53 ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ

ລັດຖະບານແຫ່ງສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ ເປັນຜູ້ອອກຂໍ້ກຳນົດລະອຽດ ແລະຈັດຕັ້ງປະຕິບັດກົດໝາຍສະບັບນີ້.

ມາດຕາ 54 ຜົນສັກສິດ

ກົດໝາຍສະບັບນີ້ມີຜົນສັກສິດພາຍຫລັງເກົ້າສິບວັນ ນັບແຕ່ວັນທີ່ປະທານປະເທດ ແຫ່ງສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ ອອກລັດຖະດຳລັດປະກາດໃຊ້ເປັນຕົ້ນໄປ.

ຂໍ້ກຳນົດ, ບົດບັນຍັດໃດ ທີ່ຂັດກັບກົດໝາຍສະບັບນີ້ ລ້ວນແຕ່ຖືກຍົກເລີກ.

ປະທານສະພາແຫ່ງຊາດ