



**ສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ**

ສັນຕິພາບ ເອກະລາດ ປະຊາທິປະໄຕ ເອກະພາບ ວັດທະນະຖາວອນ

ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ

ເລກທີ: 297 /ກຊສ

ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ວັນທີ: 24 FEB 2012

**ຂໍ້ຕົກລົງ**

**ວ່າດ້ວຍການກວດກາອາຫານ**

- ອີງຕາມ ກົດໝາຍວ່າດ້ວຍອາຫານ ສະບັບເລກທີ 04/ສພຊ, ລົງວັນທີ 15 ພຶດສະພາ 2004;
- ອີງຕາມ ດໍາລັດຂອງນາຍົກລັດຖະມົນຕີ ເລກທີ 114/ນຍ, ລົງວັນທີ 04 ກໍລະກົດ 2008 ວ່າດ້ວຍການຈັດຕັ້ງ ແລະ ການເຄື່ອນໄຫວຂອງກະຊວງສາທາລະນະສຸກ;
- ອີງຕາມ ການສະເໜີຂອງກົມອາຫານແລະຢາ, ສະບັບເລກທີ 894 /ກອຍ ລົງວັນທີ 10/2/2012

**ລັດຖະມົນຕີ ວ່າການ ກະຊວງ ສາທາລະນະສຸກ ອອກຂໍ້ຕົກລົງ:**

**ໝວດທີ I**

**ບົດບັນຍັດທົ່ວໄປ**

**ມາດຕາ 1 ຈຸດປະສົງ**

ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ວາງອອກເພື່ອກຳນົດຫຼັກການ, ລະບຽບການ, ແລະ ມາດຕະການກ່ຽວກັບການກວດກາອາຫານ ແລະ ທຸລະກິດອາຫານ ໃນ ສປປ ລາວ ແນໃສ່ປົກປ້ອງ ຜູ້ບໍລິໂພກຈາກອາຫານທີ່ບໍ່ ປອດໄພ ແລະ ອຳນວຍຄວາມສະດວກໃຫ້ແກ່ການຄ້າຜະລິດຕະພັນອາຫານ.

**ມາດຕາ 2 ຂອບເຂດການນຳໃຊ້**

ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ນຳໃຊ້ໃນການກວດກາອາຫານ ແລະ ທຸລະກິດອາຫານ ທີ່ດຳເນີນໃນ ສປປ ລາວ, ລວມທັງ ການກວດວິເຄາະສານເຄມີ ຫຼື ຢາຕົກຄ້າງໃນອາຫານ. ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ບໍ່ກວມເອົາການກວດ ກາການຜະລິດກະສິກຳເບື້ອງຕົ້ນ ເຊັ່ນ: ໂຮງຂ້າສັດ ຫຼື ການລ້ຽງສັດເພື່ອເປັນອາຫານ ຫຼື ການນຳເຂົ້າຊີ້ນ ແລະ ປາທີ່ຄຸ້ມຄອງໂດຍຂະແໜງການອື່ນ.

ມາດຕາ 3 ຄວາມໝາຍຂອງຄຳສັບ

ຄຳສັບຕ່າງໆທີ່ໃຊ້ໃນຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ມີຄວາມໝາຍ ດັ່ງລຸ່ມນີ້:

1. **ການກວດກາ:** ໝາຍເຖິງ ການກວດສອບອາຫານ, ວັດຖຸດິບປຸງແຕ່ງອາຫານ, ທຸລະກິດອາຫານ, ສະຖານທີ່ ຫຼື ລະບົບຄວບຄຸມອາຫານ, ລວມທັງ ການທົດສອບຜະລິດຕະພັນສຸດທ້າຍ ແລະ ທີ່ກຳລັງປຸງແຕ່ງ ເພື່ອຮັບປະກັນຄວາມສອດຄ່ອງກັບບັນດາມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພ ແລະ ຄຸນນະພາບ ຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນກົດໝາຍ.
2. **ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາ:** ໝາຍເຖິງ ຜູ້ທີ່ໄດ້ຮັບການແຕ່ງຕັ້ງເປັນທາງການໂດຍ ລັດຖະມົນຕີ ວ່າການກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ແລະ ທີ່ມີ ຄວາມຮູ້, ຄວາມສາມາດ ແລະ ຄຸນສົມບັດຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້.
3. **ຄວາມທຽບເທົ່າ:** ໝາຍເຖິງ ຄວາມສາມາດ ໃນການບັນລຸຈຸດປະສົງດຽວກັນ ຂອງລະບົບກວດກາ ແລະ ການຍັງຢືນທີ່ຕ່າງກັນ.
4. **ອາຫານ:** ໝາຍເຖິງ ສານໃດໜຶ່ງທີ່ມະນຸດບໍລິໂພກ ແລະ ຕົ້ມໃນຮູບແບບສົດ,ສຸກ, ດິບ ຫຼື ໄດ້ຜ່ານການປຸງແຕ່ງແລ້ວ, ຍົກເວັ້ນຢາ.
5. **ທຸລະກິດອາຫານ:** ໝາຍເຖິງ ກິດຈະການໃດໜຶ່ງ ທີ່ດຳເນີນການຜະລິດ, ການປຸງແຕ່ງ, ການກະກຽມ, ການເກັບຮັກສາ, ການຫຸ້ມຫໍ່, ການໃສ່ສະຫຼາກ, ການຂາຍ, ການບໍລິການ, ການຂົນສົ່ງ, ການນຳເຂົ້າ, ການສົ່ງອອກ, ການຈຳໜ່າຍ ແລະ ການວາງສະແດງ ອາຫານ ລວມ ເຖິງ ການບໍລິຈາກ ແລະ ງານການກຸສົນກ່ຽວກັບອາຫານ, ແຕ່ບໍ່ລວມເອົາ ການຂາຍອາຫານ ແຄມທາງ.
6. **ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານ:** ໝາຍເຖິງ ຜູ້ທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດໃຫ້ດຳເນີນທຸລະກິດອາ ຫານຕາມກົດໝາຍຂອງ ສປປ ລາວ.
7. **ຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ:** ໝາຍເຖິງ ການຮັບປະກັນວ່າ ອາຫານຈະບໍ່ກໍ່ໃຫ້ເກີດອັນຕະລາຍ ຕໍ່ຜູ້ບໍລິໂພກໃນຂະບວນການຜະລິດ, ການກະກຽມ ຫຼື ການບໍລິໂພກອີງຕາມຈຸດປະສົງນຳໃຊ້ຂອງອາຫານດັ່ງກ່າວ.
8. **ລະບົບຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ:** ໝາຍເຖິງ ກົນໄກ ຫຼື ຂັ້ນຕອນ ທີ່ສາມາດກວດສອບໄດ້ ທີ່ນຳໃຊ້ໃນທຸລະກິດອາຫານ ເພື່ອຮັບປະກັນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຢ່າງເປັນລະບົບ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ອາຫານສອດຄ່ອງກັບ ບັນດາຂໍ້ບັງຄັບທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ ພາຍໃຕ້ນິຕິກຳວ່າດ້ວຍຄວາມປອດ ໄພຂອງອາຫານໃນ ສປປ ລາວ.
9. **ສິ່ງເຈືອປົນ:** ໝາຍເຖິງ ສິ່ງທີ່ເຮັດໃຫ້ອາຫານບໍ່ສະອາດ ຫຼື ບໍ່ປອດໄພ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ຜູ້ບໍລິໂພກເຂົ້າໃຈຜິດຫຼືໃຫ້ຄຸນຄ່າປອມຫຼືເພື່ອປົດບັງຂໍ້ບົກຜ່ອງດ້ວຍການເພີ່ມສິ່ງເຈືອປົນພາຍນອກ ທີ່ຕໍ່າກວ່າມາດຕະຖານ ຫຼື ປອມແປງເຂົ້າໃນອາຫານ ຫຼື ໂດຍການບໍ່ເອົາໃສ່ ຫຼື ເອົາສ່ວນປະສົມ ທີ່ມີຄຸນຄ່າ ຫຼື ຈຳເປັນໃນອາຫານອອກ.
10. **ສານປົນເປື້ອນ:** ໝາຍເຖິງ ສານໃດໜຶ່ງທີ່ຕົ້ມໃສ່ ອາຫານແບບບໍ່ໄດ້ເຈດຕະນາ ຊຶ່ງເປັນຜົນເນື່ອງຈາກການຜະລິດ, ການປະກອບ, ການປຸງແຕ່ງ, ການກະກຽມ, ການຮັກສາ, ການບັນຈຸ, ການຫຸ້ມຫໍ່, ການຂົນສົ່ງ ຫຼື ການຄອບຄອງອາຫານດັ່ງກ່າວ ຫຼື ຊຶ່ງເປັນຜົນເນື່ອງຈາກການປົນເປື້ອນຈາກສິ່ງແວດລ້ອມ.

11. **ສານຕົກຄ້າງ:** ໝາຍເຖິງ ສານທີ່ຫຼົງເຫຼືອຈາກການນຳໃຊ້ໃນຂະບວນການຕ່າງໆ ເຊັ່ນ: ການໃຊ້ຢາປາບສັດຕູພືດ, ຢາປົວສັດ, ຢາຂ້າຫຍ້າ ແລະ ສານເຄມີທຳຄວາມສະອາດຕ່າງໆ.
12. **ການຜະລິດ:** ໝາຍເຖິງ ຂະບວນການກະກຽມ, ການປຸງແຕ່ງ, ການເກັບຮັກສາ ແລະ ຂັ້ນຕອນອື່ນໆ ເພື່ອໃຫ້ກາຍເປັນຜະລິດຕະພັນ.
13. **ອາຫານປອມແປງຊີ້ການຄ້າ:** ໝາຍເຖິງ ອາຫານທີ່ມີສະຫຼາກ, ຍີ່ຫໍ້, ຂໍ້ຄວາມ, ຫຼື ການໂຄສະນາ ໃດໜຶ່ງທີ່ບໍ່ຖືກຕ້ອງ, ຫຼອກລວງ ຫຼື ພາໃຫ້ເຂົ້າໃຈຜິດກ່ຽວກັບຜະລິດຕະພັນ.
14. **ສະຖານທີ່:** ໝາຍເຖິງ ອາຄານ, ເຕັ້ນ ຫຼື ໂຄງສ້າງອື່ນໆ, ແບບຖາວອນ ຫຼື ຊົ່ວຄາວ, ລວມທັງທີ່ດິນປ່ອນທີ່ສົ່ງດັ່ງກ່າວຕັ້ງຢູ່ ແລະ ທີ່ດິນຕິດກັນ ທີ່ໃຊ້ກ່ຽວກັບສິ່ງດັ່ງກ່າວ, ແລະ ລວມທັງຖະໜົນ, ປ່ອນຫວ່າງ ຫຼື ສະຖານທີ່ພັກຜ່ອນ ສາທາລະນະ ຫຼື ພາຫະນະທີ່ໃຊ້ສຳລັບການດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານ.
15. **ການວິເຄາະຄວາມສ່ຽງ:** ໝາຍເຖິງ ຂັ້ນຕອນທີ່ປະກອບມີ ການປະເມີນຄວາມສ່ຽງ, ການບໍລິຫານຄວາມສ່ຽງ ແລະ ການສື່ສານຄວາມສ່ຽງ.
16. **ການປະເມີນຄວາມສ່ຽງ:** ໝາຍເຖິງ ຂະບວນການທີ່ອີງໃສ່ວິທະຍາສາດທີ່ປະກອບດ້ວຍການກຳນົດຄວາມອັນຕະລາຍ, ຄຸນລັກສະນະຂອງຄວາມອັນຕະລາຍ, ການປະເມີນການຮັບເອົາຄວາມອັນຕະລາຍ ແລະ ລັກສະນະຂອງຄວາມສ່ຽງ.
17. **ການຄຸ້ມຄອງຄວາມສ່ຽງ:** ໝາຍເຖິງ ຂະບວນການທີ່ແຍກຈາກການປະເມີນຄວາມສ່ຽງ, ການຊົ່ງຊາຄວາມສຳຄັນຂອງນະໂຍບາຍ, ການປົກສາຫາລືກັບພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ, ໂດຍການພິຈາລະນາການປະເມີນຄວາມສ່ຽງ ແລະ ບັນດາປັດໄຈອື່ນໆທີ່ສຳຄັນສຳລັບການປົກປ້ອງສຸຂະພາບຂອງ ຜູ້ບໍລິໂພກ ແລະ ການລົງເສີມການປະຕິບັດການຄ້າທຸ່ງທຳ ແລະ ຖ້າຈຳເປັນ ຕ້ອງໄດ້ຄັດເລືອກ ມາດຕະການ ການປ້ອງກັນ ແລະ ຄວບຄຸມທີ່ເໝາະສົມ.
18. **ການສື່ສານຄວາມສ່ຽງ:** ໝາຍເຖິງ ການພົວພັນແລກປ່ຽນຂໍ້ມູນຂ່າວສານ ແລະ ຄຳຄິດຄຳເຫັນຢ່າງລະອຽດກ່ຽວກັບຂະບວນການວິເຄາະຄວາມສ່ຽງ, ບັນດາປັດໄຈທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບຄວາມສ່ຽງ ແລະ ແນວຄວາມຄິດ ແລະ ການຮັບຮູ້ກ່ຽວກັບຄວາມສ່ຽງໃນບັນດາຜູ້ປະເມີນຄວາມສ່ຽງ, ຜູ້ຄຸ້ມຄອງບໍລິຫານຄວາມສ່ຽງ, ຜູ້ບໍລິໂພກ, ພາກອຸດສະຫະກຳ, ມະຫາວິທະຍາໄລ ຫຼື ພາກສ່ວນທີ່ມີຄວາມສົນໃຈອື່ນໆ ລວມທັງການອະທິບາຍ.
19. **ຜະລິດຕະພັນເບື້ອງຕົ້ນ:** ໝາຍເຖິງ ຜະລິດຕະພັນທີ່ເປັນວັດຖຸດິບທີ່ໄດ້ມາຈາກດິນ ຫຼືນ້ຳ, ທະເລ ຊຶ່ງລວມມີ ຜະລິດຕະພັນຈາກການປູກການລ້ຽງ, ການຫາປາ ຫຼື ຈາກປ່າ. ຜະລິດຕະພັນດັ່ງກ່າວອາດຂາຍ ຫຼື ນຳໃຊ້ເປັນວັດຖຸດິບສຳລັບການປຸງແຕ່ງ ຫຼື ຜະລິດໃນໂຮງງານ.
20. **ຊຸດສິນຄ້ານຳເຂົ້າ:** ໝາຍເຖິງ ຈຳນວນສິນຄ້າທີ່ນຳເຂົ້າມາໜຶ່ງຄັ້ງ.

**ໝວດທີ II**

**ການກວດກາ**

**ມາດຕາ 4 ການວິເຄາະ ແລະ ການປະເມີນຄວາມສ່ຽງ**

ກົມ ອາຫານ ແລະ ຢາ (ຕໍ່ໄປຂຽນວ່າ: **ກອຍ**) ຕ້ອງມີການວິເຄາະຄວາມສ່ຽງກ່ອນ ເພື່ອກຳນົດວ່າຈະດຳເນີນການກວດກາ, ການຢັ້ງຢາມ, ການເກັບຕົວຢ່າງ ຫຼື ການທົດສອບ.

ການປະເມີນຄວາມສ່ຽງ ຕ້ອງອີງໃສ່ຂໍ້ມູນທາງດ້ານວິທະຍາສາດທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບກໍລະນີຂອງ ສປປ ລາວ, ຕ້ອງນໍາໃຊ້ຂໍ້ມູນດ້ານປະລິມານເທົ່າທີ່ເປັນໄປໄດ້, ຕ້ອງຄໍານຶງເຖິງຂໍ້ມູນດ້ານຄຸນນະພາບ, ຄວນຄໍານຶງເຖິງວິທີການຜະລິດ, ການເກັບມ້ຽນ ແລະ ການຈັດການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງທີ່ນໍາໃຊ້ໃນຕ່ອງໂສ້ອາຫານ ລວມທັງການປະຕິບັດແບບພື້ນເມືອງ, ວິທີການວິເຄາະ, ການເກັບຕົວຢ່າງ ແລະ ການກວດກາ, ແລະ ຄວນຄໍານຶງເຖິງລະດັບຜົນກະທົບທາງລົບສະເພາະຕໍ່ສຸຂະພາບ.

ບັນດາຂໍ້ຈໍາກັດ, ຄວາມບໍ່ແນ່ນອນ ແລະ ສົມມຸດຕິຖານຕ່າງໆ ທີ່ເປັນຜົນກະທົບໃນການປະເມີນຄວາມສ່ຽງຕ້ອງໄດ້ມີການພິຈາລະນາ ແລະ ບັນທຶກໄວ້ໃນເອກະສານດ້ວຍຄວາມໂປ່ງໃສ.

ການປະເມີນຄວາມສ່ຽງ ຕ້ອງອີງໃສ່ການໄດ້ຮັບຄວາມສ່ຽງຕົວຈິງ, ໂດຍຄໍານຶງເຖິງສະພາບການຕ່າງໆ ລວມທັງ ກຸ່ມຄົນອ່ອນແອ ແລະ ມີຄວາມສ່ຽງສູງ ແລະ ບັນດາຜົນກະທົບຕໍ່ສຸຂະພາບແບບກະທັນຫັນ, ຊໍາເຮື້ອ, ສະສົມ ຫຼື ແບບປະສົມປະສານ ໃນກໍລະນີທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

## ມາດຕາ 5 ການຈັດປະເພດຄວາມສ່ຽງຂອງອາຫານ

ການຈັດປະເພດຄວາມສ່ຽງຂອງອາຫານ ມີ 3 ປະເພດ: ສູງ, ກາງ ແລະ ຕໍ່າ ດັ່ງນີ້:

### 1. ອາຫານຄວາມສ່ຽງສູງ

ອາຫານຄວາມສ່ຽງສູງ ແມ່ນ ອາຫານສໍາລັບກຸ່ມຜູ້ບໍລິໂພກທີ່ມີຄວາມສ່ຽງສູງ ເຊັ່ນ: ເດັກ ນ້ອຍໃນໄວ ອະນຸບານລົງມາ, ຄົນເຈັບ ແລະ ຄົນຊະລາ ຫຼື ອາຫານພິເສດ ເຊັ່ນ: ອາຫານຮົມຄວັນ, ອາຫານຫຸ້ມຫໍ່ບໍ່ມີອາກາດ, ອາຫານກະປ່ອງ, ອາຫານເດັກນ້ອຍ ແລະ ຂະບວນການໃດໜຶ່ງທີ່ຢຶດ ອາຍຸອາຫານອອກ ແລະ ອາຫານພ້ອມກິນ, ຜະລິດຕະພັນນົມ, ກຸ້ງ, ຫອຍ, ໄຂ່ດິບໃນອາຫານ, ອາຫານສໍາລັບໂຮງພິມ, ອາຫານທຸກຊະນິດທີ່ມີຄວາມຊຸ່ມສູງ ແລະ ມີທາດໂປຣເຕອິນສູງຊຶ່ງຕ້ອງມີລະບົບຄວບຄຸມອຸນຫະພູມ.

### 2. ອາຫານຄວາມສ່ຽງປານກາງ

ອາຫານຄວາມສ່ຽງປານກາງ ແມ່ນ ອາຫານທີ່ມາຈາກສະຖານທີ່ປຸງແຕ່ງ, ຮ້ານອາຫານທີ່ມີຫຼາຍລາຍການອາຫານ, ການຈັດການວັດຖຸດິບ, ການກະກຽມທີ່ຊັບຊ້ອນ ລວມທັງ ການທຸງຕົ້ມ, ແຊ່ເຢັນ, ການອຸ່ນຊົ່ວຄາວ ເຊິ່ງມີອາຫານທີ່ເປັນອັນຕະລາຍຕ່າງໆ ເຊັ່ນ: ອາຫານພ້ອມກິນ ຫຼື ເຮັດໃຫ້ຮ້ອນ ແລະ ເສີບທັນທີ; ຕົວຢ່າງ: ຊີ້ນ ແລະ ໄກ່ດິບ ທີ່ຈະຕ້ອງເຮັດໃຫ້ສຸກກ່ອນການບໍລິໂພກ, ຜະລິດຕະພັນປ່າ ແຊ່ແຂງ, ຜະລິດຕະພັນອາຫານທີ່ມີກົດຕໍ່າ, ນໍ້າໝາກໄມ້ ແລະ ອື່ນໆ, ເຊິ່ງມີປະຫວັດການຄວບຄຸມກວດກາບັນດາປັດໄຈຄວາມສ່ຽງຂອງພະຍາດທີ່ເກີດຈາກອາຫານ.

### 3. ອາຫານຄວາມສ່ຽງຕໍ່າ

ອາຫານຄວາມສ່ຽງຕໍ່າ ແມ່ນ ອາຫານ ທີ່ວາງຂາຍໃນຮ້ານຂາຍຍ່ອຍ, ອາຫານຫຸ້ມຫໍ່ໄວ້ ທີ່ບໍ່ໄດ້ໃຫ້ກຸ່ມຄົນອ່ອນແອບໍລິໂພກ, ຮ້ານອາຫານຈານດ່ວນ, ຮ້ານອາຫານທີ່ມີລາຍການອາຫານພ້ອຍ, ການກະກຽມ, ການແຕ່ງກິນ ແລະ ບໍລິການທັນທີ, ບໍ່ມີການແຊ່ເຢັນ, ການຮັກສາຮ້ອນໃນເວລາສັ້ນ, ລວມທັງ

ອາຫານປຸງແຕ່ງ, ວັດຖຸດິບທີ່ຮັກສາສຳລັບການປຸງແຕ່ງ, ອາຫານແຫ້ງຫຸ້ມຫໍ່ ຫຼື ອາຫານສຳເລັດຮູບ ແລະ ອາຫານທີ່ມີປະຫວັດວ່າ ເປັນອາຫານທີ່ມີຄວາມສ່ຽງຕໍ່າ ແລະ ສາມາດຄວບຄຸມ ໃນບັນດາຂັ້ນຕອນ ການຜະລິດ. ຕົວຢ່າງອາຫານຄວາມສ່ຽງຕໍ່າມີ: ອາຫານຫຸ້ມຫໍ່ປະເພດແຫ້ງ, ອາຫານປະເພດເຂົ້າສາລີ ແຫ້ງ, ຖົ່ວແຫ້ງ, ຜະລິດຕະພັນນໍ້າຕານ, ນໍ້າມັນ, ໄຂມັນ, ອາຫານດອງ, ກວນໝາກໄມ້, ຈຸ້ນ ແລະ ຜະລິດ ຕະພັນແຊ່ເຄັມແຫ້ງ, ປະເພດຖົ່ວຍົກເວັ້ນຖົ່ວດິນ (ທີ່ມີອັຟະລາຕິກຊິນ).

ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ເປັນຜູ້ກຳນົດ ແລະ ເຜີຍແຜ່ລາຍການອາຫານຄວາມສ່ຽງສູງ, ປານກາງ ແລະ ຕໍ່າ ແລະ ກຳນົດມາດຕະການຄວບຄຸມທີ່ເໝາະສົມ ໂດຍອີງໃສ່ ມາດຕາ 4 ຂອງຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ລວມທັງ ບັນດາຄວາມສ່ຽງກຳລັງເກີດຂຶ້ນໃນ ປະເທດຕົ້ນກຳເນີດ ຫຼື ໃນການຜະລິດພາຍໃນ, ການແຜ່ລະບາດ ພະຍາດໃດໜຶ່ງ ຫຼື ແຈ້ງການຈາກກະຊວງກະສິກຳແລະປ່າໄມ້, ກຳມະທິການກົດລະຫັດອາຫານສາກົນ, ອົງການສຸຂະພາບສັດໂລກ, ອົງການອາຫານ ແລະ ກະສິກຳ ແລະ ອົງການຈັດຕັ້ງສາກົນອື່ນໆທີ່ຮັບ ຜິດ ຊອບເລື່ອງຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ.

## ມາດຕາ 6 ປະເພດ ແລະ ຄວາມຖີ່ຂອງການກວດກາ

ປະເພດ ແລະ ຄວາມຖີ່ຂອງການກວດກາ ຕ້ອງອີງຕາມຄວາມສ່ຽງຂອງອາຫານທີ່ມີຕໍ່ສຸຂະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພຂອງຄົນ ແລະ ຕ້ອງສົມສ່ວນ ກັບ ລະດັບຄວາມສ່ຽງ ຂອງອາຫານດັ່ງກ່າວ. ໃນການກຳນົດ ຄວາມຖີ່ຂອງການກວດກາວ່າຈະໜ້ອຍຫຼາຍເທົ່າໃດນັ້ນ, ກົມອາຫານແລະຢາ ຕ້ອງພິຈາລະນາທຸກປັດໄຈທີ່ກ່ຽວ ຂ້ອງ ເຊັ່ນ:

1. ຄວາມສ່ຽງຂອງຜະລິດຕະພັນ ຫຼື ສິ່ງຫຸ້ມຫໍ່ ຕໍ່ສຸຂະພາບຂອງຄົນ;
2. ຄວາມອາດເປັນໄປໄດ້ຂອງການລະເມີດຂໍ້ບັງຄັບ;
3. ກຸ່ມຜູ້ບໍລິໂພກເບົາໝາຍ;
4. ຂະໜາດ ແລະ ລັກສະນະຂອງ ການປຸງແຕ່ງໃນຂັ້ນຕໍ່ໄປຂອງຜະລິດຕະພັນ;
5. ປະຫວັດການປະຕິບັດຕາມຂໍ້ບັງຄັບ ຂອງຜູ້ຜະລິດ, ຜູ້ປຸງແຕ່ງ, ໂຮງງານຜະລິດ, ຜູ້ສົ່ງອອກ, ຜູ້ນຳ ເຂົ້າ ແລະ ຜູ້ຈຳໜ່າຍ;
6. ໃນກໍລະນີການນຳເຂົ້າ:
  - i) ຄວາມໜ້າເຊື່ອຖືຂອງລະບົບກວດກາອາຫານທີ່ດຳເນີນໂດຍ ຜູ້ຜະລິດ, ຜູ້ປຸງແຕ່ງໃນໂຮງງານ ແລະ ຜູ້ດູແລບໍລິການໃນຕ່ອງໂສ້ການສະໜອງ, ພ້ອມທັງ ລະບົບການກວດກາ ແລະ ການ ຮັບຮອງ ຂອງປະເທດຜູ້ສົ່ງອອກ;
  - ii) ໃບຢັ້ງຢືນກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພອາຫານຈາກປະເທດຜູ້ສົ່ງອອກ;
  - iii) ການກຳນົດຄວາມທຽບເທົ່າຂອງການກວດກາ ແລະ ການຢັ້ງຢືນ;
  - iv) ການບັນທຶກຄວາມເຂົ້າໃຈ ຫຼື ສັນຍາຮັບຮູ້ສອງຝ່າຍ ລະຫວ່າງ ສປປ ລາວ ແລະ ປະເທດຜູ້ສົ່ງ ອອກ.

ຄວາມຖີ່ຂອງການກວດກາ ສຳລັບອາຫານຄວາມສ່ຽງສູງ, ຄວາມສ່ຽງກາງ ແລະ ຄວາມສ່ຽງຕໍ່າມີດັ່ງນີ້:

### 1. ໃນກໍລະນີນຳເຂົ້າ

ໃນກໍລະນີມີໃບຢັ້ງຢືນຄຸນນະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພອາຫານ ຫຼື ຄັດຕິດ ໃບຢັ້ງຢືນການວິເຄາະ ແລະ ການກວດສອບ ຈາກຫ້ອງທົດລອງທີ່ມີການຮັບຮອງ ຈາກປະເທດຜູ້ສົ່ງອອກ ຊຶ່ງຢັ້ງຢືນຄຸນ ລັກສະນະທີ່ ສປປ ລາວ ຕ້ອງການທົດສອບ, ຕ້ອງກວດດັ່ງນີ້: ໜຶ່ງ ໃນທຸກໆຫ້າຊຸດສິນຄ້ານຳເຂົ້າ ສຳລັບອາຫານຄວາມສ່ຽງສູງ; ໜຶ່ງໃນທຸກສິບຊຸດສິນຄ້ານຳເຂົ້າ ສຳລັບອາຫານຄວາມສ່ຽງກາງ; ແລະ ໜຶ່ງໃນທຸກສິບຫ້າຊຸດສິນຄ້ານຳເຂົ້າ ສຳລັບອາຫານຄວາມສ່ຽງຕ່ຳ.

ໃນກໍລະນີທີ່ບໍ່ມີໃບຢັ້ງຢືນຄຸນນະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພອາຫານ ຄັດຕິດມານຳ ຫຼື ມີແຕ່ບໍ່ ຖືກຕ້ອງ, ຕ້ອງກວດດັ່ງນີ້: ກວດທຸກຊຸດສິນຄ້ານຳເຂົ້າ ສຳລັບອາຫານຄວາມສ່ຽງສູງ, ໜຶ່ງໃນສາມຊຸດ ສິນຄ້ານຳເຂົ້າ ສຳລັບອາຫານຄວາມສ່ຽງກາງ; ແລະ ໜຶ່ງໃນສິບຊຸດສິນຄ້ານຳເຂົ້າ ສຳລັບອາຫານຄວາມ ສ່ຽງຕ່ຳ.

ໃນກໍລະນີສິນຄ້າທີ່ກວດພົບບໍ່ສອດຄ່ອງກັບມາດຕະຖານທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ, ຕ້ອງກວດດັ່ງນີ້: ກວດທຸກຊຸດ ສິນຄ້ານຳເຂົ້າຕໍ່ມາ ຫ້າຄັ້ງສຳລັບອາຫານຄວາມສ່ຽງສູງ; ສີ່ຄັ້ງສຳລັບອາຫານຄວາມສ່ຽງກາງ; ແລະ ສາມຄັ້ງສຳລັບອາຫານຄວາມສ່ຽງຕ່ຳ ລຽນຕິດຈົນກວ່າບໍ່ພົບ ພິການລະເມີດມາດຕະຖານ.

ສຳລັບອາຫານນຳເຂົ້າທີ່ຖືກຜະລິດພາຍໃຕ້ GMP, GHP ແລະ HACCP ແລະ ໄດ້ຮັບການ ຢັ້ງຢືນ, ຕ້ອງໄດ້ສຸ່ມກວດ ໜຶ່ງ ໃນ ສິບ ຊຸດສິນຄ້ານຳເຂົ້າ ສຳລັບອາຫານຄວາມສ່ຽງສູງ; ໜຶ່ງ ໃນ ທຸກສິບຫ້າຊຸດສິນຄ້ານຳເຂົ້າ ສຳລັບອາຫານຄວາມສ່ຽງກາງ; ແລະ ໜຶ່ງ ໃນ ທຸກຊາວຊຸດສິນຄ້ານຳເຂົ້າ ສຳລັບສິນຄ້າຄວາມສ່ຽງຕ່ຳ.

ລະດັບຄວາມຖີ່ຂອງການກວດກາ ອາດຈະຫຼຸດລົງ ຖ້າຫາກ ຜູ້ນຳເຂົ້າມີປະຫວັດປະຕິບັດຖືກຕ້ອງ ຕາມຂໍ້ບັງຄັບ.

ຜູ້ນຳເຂົ້າອາຫານ ຕ້ອງໄດ້ຮັບການຈົດທະບຽນນຳ ກົມອາຫານ ແລະ ຢາ ຕາມລະບຽບການຈົດທະ ບຽນອາຫານ ທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ຕ່າງຫາກ.

## 2. ໃນກໍລະນີຜະລິດພາຍໃນ

ທຸລະກິດອາຫານພາຍໃນຕ້ອງໄດ້ຮັບການອະນຸຍາດຈາກກະຊວງສາທາລະນະສຸກກ່ອນການດຳເນີນ ການທຸລະກິດ ຊຶ່ງຕ້ອງໄດ້ປະຕິບັດພາຍໃຕ້ລະບົບ HACCP ທີ່ສະໜັບສະໜູນໂດຍ ການນຳໃຊ້ GHP ແລະ GMPs ແລະ ຈະຖືກກວດກາທຸກໆ ສາມເດືອນ ສຳລັບ ອາຫານຄວາມສ່ຽງສູງ; ຫຼື ເດືອນ ສຳລັບ ອາຫານຄວາມສ່ຽງກາງ ແລະ ສິບສອງເດືອນ ສຳລັບ ອາຫານຄວາມສ່ຽງຕ່ຳ ໂດຍເຈົ້າ ໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ. ອາດມີການກວດກາຖີ່ຂຶ້ນ ຖ້າມີການຮ້ອງ ທຸກຈາກສາທາລະນະຊົນ, ມີການ ລະເມີດ ຊື້ ຫຼື ບໍ່ມີການ ແກ້ໄຂທີ່ມີປະສິດທິຜົນ.

ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ຈະ ກຳນົດ, ແບ່ງ ແລະ ຈັດລຽງລາຍຊື່ບັນດາທຸລະກິດອາຫານທີ່ມີ ຄວາມ ສ່ຽງສູງ, ປານກາງ ແລະ ຕ່ຳເຂົ້າໃນເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ ເພື່ອກຳນົດຄວາມຖີ່ຂອງການກວດກາ ໂດຍ ພິຈາລະນາເຖິງຄວາມຈຳເປັນ ແລະ ຜົນກະທົບຕ່າງໆດ້ານສຸຂະພາບຈາກພະຍາດທີ່ເກີດ ຈາກອາ ຫານ ໃນກຸ່ມຜູ້ບໍລິໂພກໃດໜຶ່ງ.

ກົມ ອາຫານ ແລະ ຢາ ຕ້ອງໄດ້ດັດປັບລັກສະນະ ແລະ ຄວາມຖີ່ຂອງການກວດກາ ທີ່ຈະຕ້ອງບໍ່ມີ ຄວາມເຂັ້ມງວດເກີນໄປໃນເວລາທີ່ມີການປະຕິບັດເປັນລະບົບ ແລະ ສອດຄ່ອງກັບຂໍ້ກຳນົດກົດ ໝາຍ ຢ່າງສະໝໍ່າສະເໝີ. ໃນເວລາມີການລະບາດຂອງພະຍາດທີ່ເກີດຈາກອາຫານ, ການກວດພົບ ທາງດ້ານ ລະບາດວິທະຍາ ແລະ ການພົບພໍ້ການລະເມີດໃນດ່ານນຳເຂົ້າ ກົມອາຫານ ແລະ ຢາຕ້ອງໄດ້ ດັດປັບ ລັກສະນະ ແລະ ຄວາມຖີ່ຂອງການກວດກາໃຫ້ເຂັ້ມງວດຂຶ້ນໂດຍຕ້ອງແຈ້ງ ແລະ ເຜີຍແຜ່ໃຫ້ແກ່ ສາທາລະນະຊົນ, ພາກທຸລະກິດ ແລະ ຂະແໜງການກ່ຽວຂ້ອງຮັບຮູ້ນຳ.

**ມາດຕາ 7 ແຜນການເກັບຕົວຢ່າງ ແລະ ວິທີການວິເຄາະ**

ແຜນການເກັບຕົວຢ່າງ ແລະ ວິທີການວິເຄາະ ທີ່ກຳນົດໃນຄູ່ມືການກວດກາ ຕ້ອງອີງໃສ່ ມາດຕະຖານ ແລະ ຄູ່ມືຂອງກົດລະຫັດອາຫານສາກົນ ຫຼື ຖ້າບໍ່ມີແມ່ນໃຫ້ ອີງໃສ່ແຜນການເກັບຕົວຢ່າງທີ່ໄດ້ຮັບຮອງ ຈາກສາກົນ ຫຼື ທີ່ມີລັກສະນະວິທະຍາສາດ.

**ມາດຕາ 8 ມາດຕະການສຸກເສີນ**

ໃນກໍລະນີທີ່ມີການແຜ່ລະບາດພະຍາດທີ່ເກີດຈາກອາຫານ ຫຼື ກໍລະນີສຸກເສີນດ້ານຄວາມປອດໄພ ດ້ານ ອາຫານ, ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ຕ້ອງອະນຸຍາດ:

- 1. ໃຫ້ມີການກວດກາທຸລະກິດອາຫານໃນປະເທດທີ່ຂຶ້ນກວ່າເກົ່າ.
- 2. ໃຫ້ກວດກາທຸກໆຊຸດສິນຄ້ານຳເຂົ້າທີ່ໜ້າສົງໄສ.

**ມາດຕາ 9 ການກວດກາອາຫານທີ່ຂາຍແຄມທາງ**

ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ຈະອອກລະບຽບການຕ່າງໆຫາກສຳລັບການກວດກາ ແລະ ຄວບຄຸມອາຫານ ທີ່ ຂາຍແຄມທາງ.

**ມາດຕາ 10 ເປົ້າໝາຍຂອງການກວດກາ**

ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ ຕ້ອງກວດກາ ດັ່ງລຸ່ມນີ້:

- 1. ທຸລະກິດອາຫານ ແລະ ບໍລິເວນອ້ອມຮອບ, ພາຫະນະທີ່ໃຊ້ໃນການຂົນສົ່ງ ແລະ ອຸປະກອນ ເຄື່ອງມື ແລະ ວັດຖຸທີ່ໃຊ້ໃນການຜະລິດ, ການບຳບັດ, ຈັດປະເພດ, ບັນຈຸຫຸ້ມຫໍ່, ຕິດສະຫຼາກ, ເກັບ ຮັກສາ, ເຄື່ອນຍ້າຍ, ປຸງແຕ່ງ, ບໍລິການ ຫຼື ຂາຍ ອາຫານໃດໜຶ່ງ;
- 2. ອາຫານ, ສ່ວນປະກອບ, ທາດເພີ່ມ, ນ້ຳຢາຂ້າເຊື້ອ ແລະ ສານໃດໜຶ່ງ ຫຼື ຂັ້ນຕອນ ຫຼື ວິທີການໃດ ໜຶ່ງທີ່ນຳໃຊ້ໃນການຜະລິດ, ການປຸງແຕ່ງ ຫຼື ການຕະຫຼາດກ່ຽວກັບອາຫານ;
- 3. ການອະນາໄມສ່ວນບຸກຄົນ ແລະ ເຄື່ອງນຸ່ງຫົ່ມ ຂອງພະນັກງານທີ່ເຮັດວຽກໃນທຸລະກິດອາຫານ;
- 4. ວັດຖຸຫຸ້ມຫໍ່ອາຫານ ແລະ ຕູ້ຂົນສົ່ງສິນຄ້າອາຫານ;
- 5. ການອະນາໄມ; ການຂ້າເຊື້ອ ແລະ ການບຳລຸງຮັກສາໃນທຸລະກິດອາຫານ;
- 6. ການຕິດສະຫຼາກອາຫານ; ແລະ

7. ເອກະສານທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບທຸລະກິດອາຫານນັ້ນ.

### ໝວດ III

## ສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ ຂອງເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ

### ມາດຕາ 11 ການແຕ່ງຕັ້ງເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ

ລັດຖະມົນຕີວ່າການກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ເປັນຜູ້ອະນຸມັດແຕ່ງຕັ້ງຜູ້ທີ່ມີຄຸນສົມບັດ, ຄວາມຮູ້ ແລະ ຄວາມສາມາດ ໃນຂະແໜງການວິທະຍາສາດອາຫານ, ການຢາ, ເຄມີສາດ, ຊີວະສາດ ແລະ ໄດ້ຜ່ານການສອບເສັງສໍາລັບການເປັນເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ ໃນ ສປປ ລາວ.

### ມາດຕາ 12 ສິດ, ໜ້າທີ່ ແລະ ຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ

1. ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາມີສິດເຂົ້າ, ຕິດຕາມ, ກວດກາສະຖານທີ່ ຂອງທຸລະກິດອາຫານ ຫຼື ສະຖານທີ່ຜະລິດອື່ນໆ ໂດຍສະເພາະໃນເວລາຜະລິດ, ແປຮູບ, ບໍາບັດ, ຈັດລະດັບ, ຫຸ້ມຫໍ່, ຕິດສະຫຼາກ, ເກັບຮັກສາ, ເຄື່ອນຍ້າຍ, ຂາຍ, ປຸງແຕ່ງ ແລະ ບໍລິການ, ຍົກເວັ້ນສະຖານທີ່ພັກອາໄສ;
2. ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາຕ້ອງແຈ້ງບັດເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາຂອງຕົນ ຕໍ່ເຈົ້າຂອງທຸລະກິດອາຫານ ຫຼື ຜູ້ທີ່ຮັບຜິດຊອບກ່ອນດໍາເນີນການກວດກາ.
3. ອີງຕາມຄູ່ມືການກວດກາ, ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາສາມາດ:
  - 3.1. ກວດກາ ທຸລະກິດອາຫານ ແລະ ອາຫານໃດໜຶ່ງ, ວັດຖຸ ຫຼື ສານ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບການ ຜະລິດ, ແປຮູບ, ບໍາບັດ, ຈັດລະດັບ, ຫຸ້ມຫໍ່, ຕິດສະຫຼາກ, ເກັບຮັກສາ, ເຄື່ອນຍ້າຍ, ຂາຍ, ຈໍາໜ່າຍ, ປຸງແຕ່ງ, ບໍລິການ ອາຫານໃດໜຶ່ງ;
  - 3.2. ກວດສອບ, ສໍາເນົາ ຫຼື ຄັດເລືອກເອົາເອກະສານໃດໜຶ່ງ ລວມທັງ ໃບອະນຸຍາດຕ່າງໆ ທີ່ອອກໃຫ້ທຸລະກິດອາຫານດັ່ງກ່າວ ແລະ ສາມາດຮຽກຮ້ອງໃຫ້ເຈົ້າຂອງທຸລະກິດອາຫານ ຫຼື ຜູ້ທີ່ຮັບຜິດຊອບ ສະໜອງຂໍ້ມູນໃດໜຶ່ງທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ;
  - 3.3. ວັດແທກ, ໃຊ້ເຄື່ອງໝາຍ, ນັບ, ເປີດ ແລະ ເກັບຕົວຢ່າງ ອາຫານໃດໜຶ່ງ, ວັດຖຸ ຫຼື ສານ ຫຼື ຫີບຫໍ່ ຫຼື ກ່ອງ ຫຼື ປິດປະຕູທີ່ມີການເຂົ້າເຖິງອາຫານ;
  - 3.4. ກວດກາລາຍການອາຫານນໍາເຂົ້າ
  - 3.5. ກວດກາອາຄານ ອຸປະກອນການຜະລິດ, ແຜນວຽກ ແລະ ການປະຕິບັດຕົວຈິງຂອງການອະນາໄມ, ຂ້າເຊື້ອ ແລະ ການບໍາລຸງຮັກສາ ໃນທຸລະກິດອາຫານ ຫຼື ສະຖານທີ່ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບກິດຈະກຳຜະລິດອາຫານ;
  - 3.6. ກວດກາການໃສ່ສະຫຼາກອາຫານ ຫຼື ການກ່າວອ້າງກ່ຽວກັບອາຫານ ຫຼື ສ່ວນປະກອບຂອງອາຫານ;
  - 3.7. ກວດກາລະບົບການຄວບຄຸມຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ທີ່ໄດ້ນໍາໃຊ້ໃນທຸລະກິດ (GHP, GMP, HACCP) ລວມທັງ ເອກະສານ ແລະ ບົດບັນທຶກ;
  - 3.8. ຖ່າຍຮູບ ຫຼື ບັນທຶກຮູບພາບ ເພື່ອເປັນຫຼັກຖານຂອງການກວດກາ;



- 3.9. ອາຍັດ ຫຼື ຍຶດຜະລິດຕະພັນອາຫານ, ອຸປະກອນ, ວັດຖຸດິບ, ເອກະສານ ຫຼື ສິ່ງ ຂອງໃດ ໜຶ່ງທີ່ບໍ່ສອດຄ່ອງກັບກົດໝາຍວ່າດ້ວຍອາຫານ ຫຼື ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ໂດຍການແຈ້ງເຕືອນ ພ້ອມທັງເຊັນຮັບ ແລະ ຍັງຢືນຈາກຜູ້ດຳເນີນ ຫຼື ຜູ້ຮັບຜິດຊອບສະຖານທີ່ ຫຼື ສິ່ງຂອງ ດັ່ງກ່າວ;
  - 3.10. ທຳລາຍຜະລິດຕະພັນອາຫານທີ່ມີຄວາມສ່ຽງ. ວິທີການທຳລາຍແມ່ນຕົກລົງກັນສອງຝ່າຍ ລະຫວ່າງ ເຈົ້າໜ້າທີ່ຄຸ້ມຄອງ ແລະ ຜູ້ປະກອບການທຸລະກິດອາຫານໂດຍການແຈ້ງເຕືອນ ຜູ້ດຳເນີນ ຫຼື ຜູ້ຮັບຜິດຊອບສະຖານທີ່ ຫຼື ສິ່ງຂອງດັ່ງກ່າວ. ແຕ່ຄ່າໃຊ້ຈ່າຍໃນການທຳລາຍ ແມ່ນເຈົ້າຂອງທຸລະກິດອາຫານເປັນຜູ້ຮັບຜິດຊອບທັງໝົດ;
  - 3.11. ກວດສອບຄືນວ່າບັນດາເງື່ອນໄຂທີ່ໄດ້ກຳນົດໃນການຮັບຮອງຂອງສະຖານທີ່ແມ່ນຍັງ ໄດ້ບຳ ລຸງຮັກສາໄວ້;
  - 3.12. ແຈ້ງຄຳຄິດຄຳເຫັນເປັນລາຍລັກອັກສອນຕາມຄວາມເໝາະສົມ;
  - 3.13. ເຮັດບົດບັນທຶກພ້ອມລົງລາຍເຊັນ ແລະ ເຮັດບົດລາຍງານຂອງການກວດກາ ຫຼື ການ ປະຕິບັດແຕ່ລະຄັ້ງ ຕາມມາດຕາ 14 ຂອງຂໍ້ຕົກລົງນີ້ກຳນົດໄວ້.
4. ຫ້າມເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາເປີດເຜີຍຄວາມລັບທີ່ ກ່ຽວຂ້ອງກັບບຸກຄົນ ຫຼື ທຸລະກິດ ທີ່ພົບເຫັນ ໃນເວລາ ປະຕິບັດງານເປັນທາງການ, ຍົກເວັ້ນ ຖ້າມີການຮຽກຮ້ອງຈາກຂັ້ນເທິງ ຫຼື ສານ.
  5. ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານຕ້ອງແຈ້ງຕໍ່ຫົວໜ້າ ກອຍ ຮັບຊາບກ່ຽວກັບ ການແຜ່ລະບາດພະຍາດ ທີ່ເກີດ ຈາກອາຫານໃຫ້ທັນເວລາ. ກ່ອນສົ່ງກັບຄືນ ຫຼື ທຳລາຍອາຫານໃດໜຶ່ງ, ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາ ຫານຕ້ອງ ຂໍຄຳສັ່ງ ຈາກຂັ້ນເທິງເປັນລາຍລັກອັກສອນ ຫຼື ຖ້າເວລາຈຳກັດ ກໍ່ຕ້ອງຂໍອະນຸຍາດປາກເປົ່າ ໂດຍກົງ ແຕ່ຕ້ອງຂໍລາຍເຊັນອະນຸຍາດພາຍໃນ ຫ້າ ວັນ.
  6. ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ ອາດປະຕິບັດຄຳສັ່ງ ຂອງ ກອຍ ໃຫ້ປິດຊົ່ວຄາວການດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານ ໃນກໍລະນີທີ່ມີການລະເມີດກົດໝາຍວ່າດ້ວຍອາຫານ ຫຼື ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ຢ່າງຮ້າຍແຮງ, ເປັນເວລາ 3 ວັນ ຊຶ່ງຂຶ້ນກັບໄລຍະເວລາການວິເຄາະ ແລະ ການສອບສວນເພີ່ມຕື່ມ. ໃນກໍລະນີທີ່ເຄີຍມີການລະ ບາດ ຂອງພະຍາດໃນອາຫານ ຫຼື ອາຫານເປັນພິດຫຼາຍຄັ້ງ ໄລຍະເວລາຈະເປັນ 7 ວັນ ຫົວໜ້າ ກອຍ ຕ້ອງ ແຈ້ງ ກະຊວງອຸດສະຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ (ກອຄ) ກ່ຽວກັບການລະເມີດກົດໝາຍວ່າດ້ວຍອາຫານ ແລະ ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ຂອງທຸລະກິດອາຫານດັ່ງກ່າວ ແລະ ອາດສະເໜີໃຫ້ ຖອນ ຫຼື ຍົກເລີກໃບ ອະນຸຍາດ ທຸລະກິດ.
  7. ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານຕ້ອງ:
    - ໃຫ້ຄຳປຶກສາກ່ຽວກັບການປະຕິບັດທີ່ດີ ແລະ ວິທີການແກ້ໄຂໃດໜຶ່ງ ທີ່ເໝາະສົມ ແກ່ເຈົ້າຂອງ ຫຼື ຜູ້ຮັບຜິດຊອບທຸລະກິດອາຫານ ຖ້າຈຳເປັນ ຫຼື ຖ້າມີການຮຽກຮ້ອງ;
    - ແຈ້ງເຕືອນກ່ຽວກັບບັນດາປັດໄຈສ່ຽງຂອງພະຍາດທີ່ມາຈາກອາຫານ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບຜະລິດຕະພັນ ແລະ ສະຖານທີ່; ແລະ
    - ສື່ສານຄວາມຈຳເປັນໃນການຄວບຄຸມບັນດາປັດໄຈສ່ຽງ ເພື່ອຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພຂອງ ຜະລິດຕະພັນ ແລະ ການປົກປ້ອງສຸຂະພາບ.

**ມາດຕາ 13 ລາຍງານການກວດກາ, ແຈ້ງການເປັນລາຍລັກອັກສອນ ແລະ ໃບຮັບ**

ຫຼັງຈາກມີການກວດກາ ຫຼື ຄວບຄຸມ, ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາຕ້ອງກະກຽມ ບົດລາຍງານການກວດກາ ທີ່ມີ ຂໍ້ມູນຕາມທີ່ກຳນົດໄວ້ຢູ່ໃນຄູ່ມືການກວດກາ, ລວມເຖິງ ຈຸດຕິ, ຈຸດອ່ອນ, ຂໍ້ຄົງຄ້າງ ທີ່ຕ້ອງແກ້ໄຂ ແລະ ຂໍ້ແນະນຳ. ຕ້ອງເຮັດສຳເນົາບົດລາຍງານທີ່ມີກາຈໍາສາມສະບັບ, ສະບັບໜຶ່ງແມ່ນຜູ້ກວດກາ ເກັບໄວ້, ສະບັບໜຶ່ງໃຫ້ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານ ແລະ ອີກສະບັບໜຶ່ງແມ່ນໃຫ້ຫົວໜ້າ ກອຢ.

ໃນເມື່ອເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາ ມີຫຼັກຖານພຽງພໍວ່າ ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດ ຫຼື ຜູ້ປະກອບການອາຫານ ບໍ່ ປະຕິບັດ ຕາມກົດໝາຍວ່າດ້ວຍອາຫານ ຫຼື ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ຕ້ອງຂຽນແຈ້ງຕົກເຕືອນຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດ ຫຼື ຜູ້ປະກອບການດັ່ງກ່າວ ຄື:

1. ຫຼັກຖານທີ່ສະແດງໃຫ້ເຫັນການລະເມີດ ກົດໝາຍວ່າດ້ວຍອາຫານ ຫຼື ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້;
2. ລະບຸມາດຕະການ ທີ່ ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານຕ້ອງການໃຫ້ ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດ ຫຼື ຜູ້ປະກອບການອາຫານ ປະຕິບັດເພື່ອແກ້ໄຂການລະເມີດ ຕາມທີ່ກຳນົດໄວ້ໃນວັກ 1;
3. ຮຽກຮ້ອງໃຫ້ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດ ຫຼື ຜູ້ປະກອບການອາຫານ ປະຕິບັດຕາມ ມາດຕະການດັ່ງກ່າວ ຫຼື ມາດຕະການທີ່ທຽບເທົ່າພາຍໃນເວລາທີ່ກຳນົດໃນແຈ້ງການ.

ໃນກໍລະນີທີ່ບໍ່ມີບຸກຄົນໃດ ຢູ່ໃນສະຖານທີ່ປະກອບການ ຫຼື ເຈົ້າຂອງ ຫຼື ຜູ້ຮັບຜິດຊອບບໍ່ສາມາດມີໜ້າ, ການແຈ້ງການ ທີ່ກຳນົດພາຍໃຕ້ກົດໝາຍ ຫຼື ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ຕ້ອງປະຕິບັດໂດຍການຕິດແຈ້ງການໃນສະຖານທີ່ທຸລະກິດທີ່ເຫັນໄດ້ງ່າຍ ແລະ ການແຈ້ງດັ່ງກ່າວກໍ່ຖືວ່າເປັນການປະຕິບັດທີ່ດີ.

ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານຕ້ອງເກັບຮັກສາບົດບັນທຶກ, ແຈ້ງການ, ໃບຮັບເງິນ ແລະ ຮ່າງບົດລາຍງານໄວ້.

#### ມາດຕາ 14 ການເຝິກອົບຮົມເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ

ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບ ການກວດກາ, ການຕິດຕາມ ແລະ ການຍັ້ງຢືນພິສູດ ຫຼື ກວດສອບ ກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພອາຫານ ແລະ ການອະນາໄມ ຕ້ອງໄດ້ຮັບການເຝິກອົບຮົມແຕ່ລະໄລຍະ ຈາກກະຊວງສາທາລະນະສຸກ.

ຫົວຂໍ້ການເຝິກອົບຮົມ ຕ້ອງປະກອບມີ:

1. ເຕັກນິກຄວບຄຸມຕ່າງໆ ເຊັ່ນ: ການກວດກາແຕ່ລະຈຸດໃນຂັ້ນຕອນຂອງຕ່ອງໂສ້ອາຫານ, ການເກັບຕົວຢ່າງ, ການປະເມີນຄວາມບໍ່ສອດຄ່ອງ, ການຍັ້ງຢືນ ແລະ ການກວດສອບຕົວຢ່າງ;
2. ຂໍ້ກຳນົດກົດໝາຍວ່າດ້ວຍອາຫານ;
3. ຄວາມອັນຕະລາຍຕ່າງໆ ໃນການຜະລິດອາຫານ;
4. ການປະເມີນກ່ຽວກັບລະບົບ HACCP/ແຜນງານການອະນາໄມ;
5. ການປະເມີນລະບົບຄວບຄຸມຄຸນນະພາບ;
6. ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດລະບົບການຍັ້ງຢືນທີ່ເປັນທາງການ;
7. ການດຳເນີນທາງກົດໝາຍ;

8. ການກວດກາເອກະສານທີ່ເປັນລາຍລັກອັກສອນ ແລະ ການປັນທຶກ (ການທົບທວນເອກະສານ); ແລະ
9. ການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ການກວດກາ ລະບົບສືບຮ່ອງຮອຍປະຫວັດສິນຄ້າ.

**ມາດຕາ 15 ຫ້ອງທົດລອງທີ່ເປັນທາງການ**

ກະຊວງສາທາລະນະສຸກຮັບຜິດຊອບໃນການກຳນົດເອົາ ຫ້ອງທົດລອງໃດໜຶ່ງໃນ ສປປ ລາວ ຫຼື ຢູ່ ຕ່າງປະເທດ ເພື່ອເປັນຫ້ອງທົດລອງ ທີ່ເປັນທາງການ ເພື່ອຈຸດປະສົງນຳໃຊ້ໃນການກວດສອບ ແລະ ວິເຄາະ ທີ່ຈຳເປັນໃນການປະຕິບັດຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້.

**ມາດຕາ 16 ການຮ່ວມມືກັບຂະແໜງການອື່ນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ**

**1. ພາກລັດ**

ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ຕ້ອງສົມທົບ ແລະ ຮ່ວມມື ກັບກະຊວງອື່ນໆທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ເຊັ່ນ ກະຊວງກະ ສິ ກຳ ແລະ ປ່າໄມ້, ກະຊວງ ອຸດສະຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ, ກະຊວງ ວິທະຍາສາດແລະເຕັກໂນໂລຊີ, ກະຊວງ ຊັບພະຍາກອນນ້ຳ ແລະ ສິ່ງແວດລ້ອມ ໃນການຄວບຄຸມປັດໄຈຄວາມສ່ຽງຂອງພະຍາດໃນອາຫານ.

ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານທີ່ສາມາດນຳໃຊ້ສິດອຳນາດຂອງຕົນພາຍໃຕ້ໝວດທີ III ນີ້ ເພື່ອຂໍຄວາມ ຊ່ວຍເຫຼືອ ຈາກເຈົ້າໜ້າທີ່ ປ.ກ.ສ ໃນເວລາມີຄວາມຈຳເປັນ.

ເຈົ້າໜ້າທີ່ພາສີຕ້ອງແຈ້ງການໃຫ້ ກອຢ ກ່ອນ ໃນເວລາທີ່ສິນຄ້າອາຫານນຳເຂົ້າມາຮອດດ່ານ.

ເຈົ້າໜ້າທີ່ ທະບຽນວິສາຫະກິດ ຕ້ອງໄດ້ປະສານງານສົມທົບ ກັບ ກົມ ອາຫານ ແລະ ຢາໃນການ ອະນຸຍາດສ້າງຕັ້ງ ແລະ ດຳເນີນການທຸລະກິດອາຫານ.

**2. ພາກເອກະຊົນ**

ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດນຳເຂົ້າ ແລະ ສົ່ງອອກຕ້ອງຮັບຜິດຊອບໃນການແຈ້ງສິນຄ້າໃຫ້ແກ່ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດ ກາ ອາຫານກ່ອນສິນຄ້າມາຮອດດ່ານ.

ຜູ້ດຳເນີນການຜະລິດພາຍໃນ ຕ້ອງຮັບຜິດຊອບໃນການຮັບປະກັນການຜະລິດອາຫານໃຫ້ມີຄວາມປອດໄພ.

**ມາດຕາ 17 ການຮຽກເກັບຄືນຜະລິດຕະພັນ**

ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານຕ້ອງສະເໜີຫົວໜ້າ ກອຢ ອອກຄຳສັ່ງກ່ຽວກັບການຮຽກເກັບຄືນຜະລິດຕະພັນ ໃນຊຸດສິນຄ້ານຳເຂົ້າ ຫຼື ຜະລິດຕະພັນສຳຫຼັບຈຳໜ່າຍ ຫຼື ຂາຍໃນກໍລະນີທີ່ພົບພໍ້ຄວາມບໍ່ສອດຄ່ອງ ຫລື ການແຈ້ງການຂອງຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດ. ຫົວໜ້າ ກົມອາຫານ ແລະ ຢາ ພິຈາລະນາບົດລາຍງານ ແລະ ອອກຄຳສັ່ງຮຽກເກັບຄືນຜະລິດຕະພັນພາຍໃນ ສອງວັນລັດ ຖະການທີ່ໄດ້ຮັບການສະເໜີຈາກຜູ້ກວດກາ ອາຫານ.

ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ຕ້ອງແຈ້ງ ໃຫ້ ບັນດາກະຊວງ ຫຼື ອົງການສາກົນອື່ນໆ ພາຍຫຼັງການ ຮຽກ  
ເກັບຄືນຜະລິດຕະພັນດັ່ງກ່າວ, ຊື້ແຈ້ງເຫດຜົນຂອງການຕົກລົງອອກແຈ້ງການດັ່ງກ່າວ.

## ໝວດ IV

### ການກວດກາທຸລະກິດອາຫານ

#### ມາດຕາ 18 ປະເພດການກວດກາ

ອີງຕາມມາດຕາ 46 ຂອງ ກົດໝາຍວ່າດ້ວຍອາຫານ ແລະ ມາດຕາ 6 ຂອງຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້, ການ  
ກວດກາມີ 3 ປະເພດ:

1. ກວດກາຕາມລະບົບປົກກະຕິ;
2. ກວດກາໂດຍແຈ້ງລ່ວງໜ້າ; ແລະ
3. ກວດກາແບບກະທັນຫັນ.

#### ມາດຕາ 19 ພັນທະ ແລະ ຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຜູ້ປະກອບການທຸລະກິດອາຫານໃນເວລາດໍາເນີນການກວດກາ

ໃນເວລາດໍາເນີນການກວດກາ, ຜູ້ປະກອບການ ຫຼື ຜູ້ຮັບຜິດຊອບຕໍ່ທຸລະກິດອາຫານ ຕ້ອງ:

1. ຮ່ວມມື ແລະ ອໍານວຍຄວາມສະດວກໃຫ້ແກ່ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາໃນການກວດກາ;
2. ສະໜອງຂໍ້ມູນ ຫຼື ເອກະສານຕ່າງໆ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງຕາມຄວາມຮຽກຮ້ອງຂອງເຈົ້າໜ້າທີ່ ກວດກາ;
3. ອະນຸຍາດໃຫ້ເຈົ້າໜ້າທີ່ເກັບຕົວຢ່າງ ແລະ ຫຼັກຖານ ຊຶ່ງລວມທັງ ການຖ່າຍຮູບ ແລະ ບັນທຶກພາບ;
4. ຮັບຜິດຊອບຕໍ່ການລະເມີດລະບຽບກົດໝາຍວ່າດ້ວຍອາຫານ ເຊັ່ນ: ອາຫານທີ່ໝົດ ອາຍຸ, ອາຫານ  
ບໍ່ມີຂໍ້ມູນບອກແຈ້ງ, ຫຼື ປອມແປງຍີ່ຫໍ້, ລວມທັງ ການຮັກສາອາຫານ ແລະ ວັດຖຸປຸງແຕ່ງອື່ນໆທີ່ບໍ່  
ຖືກຫຼັກອະນາໄມ; ແລະ
5. ຮັບຜິດຊອບທຸກຄ່າໃຊ້ຈ່າຍ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບການທົດສອບ ແລະ ການທໍາລາຍ ຫຼື ການຖິ້ມ  
ຜະລິດຕະພັນ.

#### ມາດຕາ 20 ອາຫານ ຫຼື ທຸລະກິດອາຫານທີ່ສອດຄ່ອງກັບລະບຽບກົດໝາຍວ່າດ້ວຍອາຫານ ພາຍຫຼັງການກວດກາ

ຜ່ານການກວດກາ, ຖ້າ ອາຫານ ຫຼື ທຸລະກິດອາຫານ ມີຄວາມສອດຄ່ອງກັບລະບຽບ ກົດ ໝາຍວ່າ  
ດ້ວຍອາຫານ ຫຼື ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້, ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານຕ້ອງເຮັດບົດບັນທຶກ ກ່ຽວກັບ ຄວາມ  
ສອດຄ່ອງ ດັ່ງກ່າວ, ລວມທັງ ໃຫ້ຂໍ້ແນະນໍາ ແລະ ແກ້ໄຂ ເພື່ອການປະຕິບັດໃຫ້ດີຂຶ້ນກວ່າເກົ່າ ຖ້າມີ  
ຄວາມຈໍາເປັນ.

#### ມາດຕາ 21 ອາຫານທີ່ບໍ່ເໝາະສົມສໍາລັບການບໍລິໂພກ

ໃນເມື່ອເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາ ມີຫຼັກຖານພຽງພໍວ່າອາຫານໃດໜຶ່ງ ບໍ່ເໝາະສົມຕໍ່ການບໍລິໂພກ ຍ້ອນມີປັດ  
ໄຈຄວາມສ່ຽງທີ່ຈະພາໃຫ້ເກີດພະຍາດ, ຫຼື ອາດກໍໃຫ້ເກີດອັນຕະລາຍຕໍ່ສຸຂະພາບ, ຫຼື ອາຫານໃດໜຶ່ງ ທີ່ໃສ່

ສະຫຼາກ, ກາໝາຍ ຫຼື ໃຫ້ຂໍ້ມູນທີ່ເປັນການຕົວະຍົວະຫຼອກລວງຜູ້ຊົມໃຊ້, ຫຼື ອາຫານດັ່ງກ່າວບໍ່ສອດຄ່ອງ ກັບ ກົດໝາຍວ່າດ້ວຍອາຫານ ຫຼື ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້, ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາຕ້ອງ:

1. ເຮັດບົດບັນທຶກເປັນລາຍລັກອັກສອນ ແລະ ແຈ້ງບອກຜູ້ດຳເນີນ ຫຼື ຜູ້ຮັບຜິດຊອບຕໍ່ທຸລະກິດອາຫານ ເພື່ອແກ້ໄຂຄວາມບໍ່ສອດຄ່ອງດັ່ງກ່າວ.
2. ເມື່ອມີການກວດກາຄືນອີກເທື່ອໃໝ່ພາຍໃນສອງອາທິດ, ຖ້າເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາເຫັນວ່າຄວາມບໍ່ສອດຄ່ອງດັ່ງກ່າວໄດ້ມີການແກ້ໄຂຢ່າງເປັນທີ່ໜ້າພໍໃຈ ກໍຕ້ອງໄດ້ຖອນໃບແຈ້ງການຄືນ.
3. ໃນກໍລະນີຄວາມບໍ່ສອດຄ່ອງບໍ່ໄດ້ຮັບການແກ້ໄຂ ໃນຄັ້ງທີ ສອງ ຫຼື ສາມ ຫຼື ຄັ້ງທຳອິດທີ່ບໍ່ມີຄວາມສອດຄ່ອງຢ່າງຮ້າຍແຮງ ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານສາມາດຢຶດຜະລິດ ຕະພັນອາຫານດັ່ງກ່າວ ແລະ ປັບໃໝຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານ ແລະ ເຈົ້າຂອງ ຜະລິດຕະພັນ 10% ຂອງມູນຄ່າສິນຄ້າຕາມທ້ອງຕະຫຼາດ;
4. ໃນກໍລະນີມີຄວາມບໍ່ສອດຄ່ອງຢ່າງຮ້າຍແຮງທີ່ສຸດ, ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານສາມາດ ຢຶດຜະລິດ ຕະພັນອາຫານດັ່ງກ່າວ, ເຄື່ອນຍ້າຍຜະລິດຕະພັນໄປຢູ່ບ່ອນທີ່ກຳນົດໄວ້ ຫຼື ທຳລາຍ ແລະ ປັບໃໝ ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານ ແລະ ເຈົ້າຂອງຜະລິດຕະພັນ 50% ຂອງມູນຄ່າສິນຄ້າຕາມທ້ອງຕະຫຼາດ;

ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານຕ້ອງ ອອກໃບຢັ້ງຢືນການຢຶດສິນຄ້າໃຫ້ແກ່ ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານ ແລະ ຜູ້ຮັບຜິດຊອບຜະລິດຕະພັນອາຫານ ສຳລັບສິນຄ້າທີ່ຖືກຢຶດພາຍໃຕ້ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້.

ເຈົ້າຂອງຜະລິດຕະພັນອາຫານ ຫຼື ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານ ຕ້ອງຮັບຜິດຊອບ ຄ່າໃຊ້ຈ່າຍຕ່າງໆ ກ່ຽວກັບການເຄື່ອນຍ້າຍ ຫຼື ການທຳລາຍ ຊຶ່ງປະຕິບັດໂດຍ ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ. ອາຫານທີ່ຖືກສົ່ງ ເຄື່ອນຍ້າຍ ຫຼື ທຳລາຍໃນໃບແຈ້ງການ ຕ້ອງໄດ້ປະຕິບັດຕາມ ຄູ່ມືການກວດກາອາຫານ.

ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານຕ້ອງຂໍອະນຸຍາດຈາກຂັ້ນເທິງເພື່ອດຳເນີນການເຊັ່ນ: ແຈ້ງຕໍ່ສາ ທາລະນະຊົນ, ຮຽກເກັບຜະລິດຕະພັນຄືນ, ຈຳກັດ ຫຼື ຫ້າມ ການຈຳໜ່າຍ ຜະລິດຕະພັນໃຫ້ທັນເວລາ.

## ມາດຕາ 22 ການນຳໃຊ້ສະຖານທີ່ ນອກຂອບເຂດການອະນຸຍາດ

ສະຖານທີ່ ທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດສຳລັບທຸລະກິດອາຫານ ຕ້ອງບໍ່ນຳໃຊ້ສຳລັບຈຸດປະສົງອື່ນ.

## ໝວດທີ V

### ການກວດກາອາຫານນຳເຂົ້າ

## ມາດຕາ 23 ການປະເມີນຄວາມສ່ຽງສຳລັບອາຫານນຳເຂົ້າ

ລະບຽບການກ່ຽວກັບການກວດກາອາຫານນຳເຂົ້າທີ່ອອກໂດຍກະຊວງສາທາລະນະສຸກຕ້ອງອີງໃສ່ ພື້ນຖານການປະເມີນຄວາມສ່ຽງ. ລະດັບຄວາມສ່ຽງທີ່ກຳນົດໃນອາຫານຕ້ອງມີການທົບທວນຄືນເປັນແຕ່ ໄລຍະ ເພື່ອພິຈາລະນາຂໍ້ມູນໃໝ່.

ກອຢ ຕ້ອງຮັບປະກັນວ່າລະບຽບການກວດກາອາຫານນໍາເຂົ້າ ຕ້ອງໄດ້ເຜີຍແຜ່ໃຫ້ສາທາລະນະຊົນ ຢ່າງ ທົ່ວເຖິງ ແລະ ມີການປັບປຸງເປັນປະຈຳ ໂດຍອີງຕາມຂໍ້ມູນທາງວິທະຍາສາດ.

ໃນການກຳນົດລະດັບຄວາມສ່ຽງສໍາລັບອາຫານນໍາເຂົ້າ, ກອຢ ຕ້ອງໄດ້ມີການປະເມີນ ຄວາມສ່ຽງ ຂອງ ຄວາມປອດໄພອາຫານ ຕໍ່ສຸຂະພາບຄົນ ອີງຕາມຂໍ້ມູນວິທະຍາສາດທີ່ມີ ດັ່ງນີ້:

1. ການກຳນົດທາງດ້ານວິທະຍາສາດ ກ່ຽວກັບຄວາມສ່ຽງຂອງຄວາມປອດໄພອາຫານ;
2. ມີການຄວບຄຸມຂັ້ນຕອນການຜະລິດທີ່ພຽງພໍ ໃນການສົ່ງອອກ;
3. ປະຫວັດຄວາມສອດຄ່ອງຂອງອາຫານ, ໂດຍບໍ່ຄໍານຶງເຖິງແຫຼ່ງທີ່ມາຂອງອາຫານ;
4. ປະຫວັດຄວາມສອດຄ່ອງຂອງອາຫານ ທີ່ຄໍານຶງເຖິງແຫຼ່ງທີ່ມາຂອງອາຫານດັ່ງກ່າວ ລວມທັງ ປະຫວັດ ຄວາມສອດຄ່ອງຂອງປະເທດສົ່ງອອກ, ຜູ້ຜະລິດ ແລະ ໂຮງງານ, ຜູ້ສົ່ງອອກ, ຜູ້ຂົນສົ່ງ ແລະ ຜູ້ນໍາເຂົ້າ; ແລະ
5. ບົດລາຍງານຈາກອົງການກວດກາ ຫຼື ອົງການຍັງຍືນທີ່ຖືກຮັບຮູ້ເປັນທາງການ

#### ມາດຕາ 24 ຂັ້ນຕອນການກວດກາ ແລະ ການກຳນົດສໍາລັບອາຫານນໍາເຂົ້າ

ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາສາມາດກວດກາ ອາຫານໃດໜຶ່ງທີ່ນໍາເຂົ້າມາ ສປປ ລາວ, ໂດຍພິຈາລະນາຕາມ ມາດຕາ 6 ແລະ ມາດຕາ 22 , ໂດຍປະຕິບັດຕາມຄວາມເໝາະສົມ ເຊັ່ນ: ກວດກາເອກະສານ, ກວດກາ ດ້ວຍຕາເປົ່າ ຫຼື ກວດໂດຍການສໍາພັດ, ຫຼື ປະຕິບັດທັງໝົດທີ່ກ່າວມາ. ຂັ້ນຕອນການກວດກາ ເຊັ່ນດຽວກັນ ກັບ ເງື່ອນໄຂມາດຖານການຍອມຮັບ, ປະຕິເສດ, ກັກ, ປ່ຽນສະພາບ ຫຼື ໃສ່ສະຫຼາກຄືນຕ້ອງ ກຳນົດໄວ້ໃນຄູ່ ມີການກວດກາ.

ການກວດກາອາຫານນໍາເຂົ້າຕ້ອງດຳເນີນຢູ່ດ່ານຊາຍແດນຂາເຂົ້າ ຫຼື ສາງຜູ້ປະກອບການທີ່ໄດ້ຮັບ ອະນຸຍາດ, ຍົກເວັ້ນ ໃນກໍລະນີອາຫານທີ່ຕ້ອງຮັກສາໃນເງື່ອນໄຂອຸນຫະພູມສະເພາະແລະ ດ່ານນໍາເຂົ້າບໍ່ມີ ເງື່ອນໄຂໃນການຮັກສາອຸນຫະພູມດັ່ງກ່າວຈະຕ້ອງໄດ້ກວດຢູ່ສາງຂອງທຸລະກິດອາຫານ ຫຼື ສະຖານທີ່ທີ່ໄດ້ ກຳນົດລ່ວງໜ້າ.

ການກວດກາແບບກາຍຍະພາບສໍາລັບອາຫານນໍາເຂົ້າຕ້ອງດຳເນີນຕາມເງື່ອນໄຂລຸ່ມນີ້:

1. ອາຫານທີ່ຖືກຈັດເປັນປະເພດຄວາມສ່ຽງສູງ;
2. ມີການສົ່ງໄສວ່າມີຄວາມບໍ່ສອດຄ່ອງຂອງຜະລິດຕະພັນບາງຢ່າງ; ຫຼື
3. ມີປະຫວັດຄວາມບໍ່ສອດຄ່ອງຂອງຜະລິດຕະພັນ, ຜູ້ປຸງແຕ່ງ, ຜູ້ນໍາເຂົ້າ ຫຼື ປະເທດທີ່ສົ່ງອອກ.

ໃນກໍລະນີ ທີ່ມີການເກັບຕົວຢ່າງ, ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານຕ້ອງປະຕິບັດດັ່ງນີ້:

1. ເກັບ, ປົດຕົວຢ່າງດັ່ງກ່າວ ແລະ ໃສ່ເຄື່ອງໝາຍຕາມທີ່ກຳນົດໄວ້, ໂດຍການຊ້ອງໜ້າ ຂອງເຈົ້າ ຂອງສິນຄ້າ, ຜູ້ນໍາເຂົ້າ ຫຼື ຜູ້ທີ່ຮັບຜິດຊອບອາຫານ, ອະນຸຍາດໃຫ້ເຈົ້າຂອງເກັບ ຮັກສາຕົວຢ່າງ ໃນຊຸດຜະລິດດຽວກັນເພື່ອເປັນຫຼັກຖານ ແລະ ຈຸດປະສົງໃນການຄວບຄຸມ;
2. ຕາມຄູ່ມືການກວດກາ;

3. ໃຫ້ປ່ອຍຊຸດສິນຄ້ານຳເຂົ້າຖ້າເຫັນວ່າມີສອດຄ່ອງຕາມລະບຽບການ;
4. ກັກ ສິນຄ້າຖ້າເຫັນວ່າມີຄວາມບໍ່ສອດຄ່ອງຕາມລະບຽບການ ຢູ່ໃນລະດັບຕໍ່າ ແລະ ໃນກໍລະນີ ທີ່ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາພິຈາລະນາເຫັນວ່າມີຄວາມຈຳເປັນຕ້ອງອອກໃບແຈ້ງເຕືອນສັ່ງການເຄື່ອນຍ້າຍ ຊົ່ວຄາວ ໄປຢູ່ສະຖານທີ່ທີ່ລະບຸໄວ້ ຫຼື ອະນຸຍາດໃຫ້ໃສ່ສະຫຼາກໃໝ່ ຫຼື ດຳເນີນການອື່ນໆ ເພື່ອ ໃຫ້ສອດຄ່ອງຕາມມາດຕະຖານອາຫານ ສປປ ລາວ;
5. ໃນກໍລະນີ ສິນຄ້າບໍ່ສອດຄ່ອງຕາມລະບຽບການໃນລະດັບຮ້າຍແຮງ, ໃຫ້ອອກໃບແຈ້ງການສັ່ງ ທຳ ລາຍ ສິນຄ້າໂດຍ ທັນທີ ແລະ ໃນກໍລະນີທີ່ຜູ້ນຳເຂົ້າບໍ່ດຳເນີນການທຳລາຍ ພາຍໃນ 3 ມື້, ໃຫ້ ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາສາມາດດຳເນີນການໄດ້ທັນທີ; ແລະ
6. ໃນກໍລະນີສິນຄ້າບໍ່ຖືກຕາມຂໍ້ກຳນົດ ແລະ ບໍ່ເໝາະສົມຕໍ່ການບໍລິໂພກຂອງຄົນ, ໃຫ້ອອກໃບ ແຈ້ງ ການສັ່ງຫັນປ່ຽນການນຳໃຊ້ ຜະລິດຕະພັນອາຫານດັ່ງກ່າວເປັນຢ່າງອື່ນ ທີ່ບໍ່ແມ່ນເພື່ອການ ບໍລິໂພກຂອງຄົນ (ຕ້ອງມີບົດອະທິບາຍລະອຽດແຕ່ລະກໍລະນີ).

ຊຸດສິນຄ້ານຳເຂົ້າຕ້ອງບໍ່ຖືກປ່ອຍອອກຈົນກວ່າຜ່ານຂັ້ນຕອນການກວດກາ, ລວມທັງ ໃບຮັບຂອງທ້ອງ ທົດລອງ ຫຼື ຜົນການທົດລອງ. ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາ ຕ້ອງຮັບປະກັນວ່າ ຂັ້ນຕອນ ດັ່ງກ່າວຖືກ ດຳເນີນໄວ ເທົ່າທີ່ໄວໄດ້. ຄ່າໃຊ້ຈ່າຍຕ່າງໆຂອງການກວດກາ, ຂົນສົ່ງ, ວິເຄາະ, ເກັບຮັກສາ ຫຼື ທຳລາຍ ແມ່ນຜູ້ນຳ ເຂົ້າຕ້ອງເປັນຜູ້ຮັບຜິດຊອບທັງໝົດ.

ໃນກໍລະນີ ອາຫານທີ່ຈະນຳເຂົ້າລະເມີດກົດໝາຍອາຫານ ແລະ ມາດຕະຖານໃນ ສປປ ລາວ, ກອຍ ສາມາດອະນຸຍາດໃຫ້ນຳເຂົ້າມາໄດ້ ພຽງແຕ່ເພື່ອຈຸດປະສົງໃສ່ສະຫຼາກໃໝ່ ຫຼື ຫັນ ປ່ຽນການນຳໃຊ້. ຖ້າຕໍ່ມາ ອາຫານທີ່ຜ່ານຂັ້ນຕອນດັ່ງກ່າວ ແລະ ສອດຄ່ອງກັບມາດຕະຖານທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ກໍ່ອາດຖືກປ່ອຍໃຫ້ເຂົ້າມາ ສປປລາວໄດ້. ໃນກໍລະນີການໃສ່ສະຫຼາກໃໝ່ ແລະ ຫັນປ່ຽນການນຳໃຊ້ດັ່ງກ່າວ ບໍ່ຖືກປະຕິບັດຕາມເວລາ ທີ່ ກຳນົດໄວ້, ຜູ້ນຳເຂົ້າ ຕ້ອງສົ່ງອອກ ຫຼື ຖິ້ມອາຫານດັ່ງກ່າວ ໂດຍຮັບຜິດຊອບຄ່າໃຊ້ຈ່າຍດ້ວຍຕົນເອງ.

ໃນກໍລະນີເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາພົບບັນຫາໃນອາຫານນຳເຂົ້າຊຶ່ງມີລະດັບຮ້າຍແຮງຈົນກາຍ ເປັນກໍລະນີ ສຸກເສີນ, ຜູ້ກ່ຽວຕ້ອງແຈ້ງໃຫ້ຫົວໜ້າ ກອຍ ຮັບຊາບໂດຍທັນທີ, ຊຶ່ງບັນຫາດັ່ງກ່າວຈະຖືກແຈ້ງ ໃຫ້ປະເທດ ສົ່ງອອກຮັບຊາບພາຍໃນ 2 ວັນ ຫຼັງຈາກໄດ້ຮັບການແຈ້ງຈາກເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາ.

**ມາດຕາ 25 ຄວາມທຽບເທົ່າ**

ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ຕ້ອງສ້າງກົນໄກເພື່ອຮັບຮອງເອົາລະບົບການກວດກາ ແລະ ຄວບຄຸມ ຂອງ ປະເທດສົ່ງອອກ ຊຶ່ງສາມາດບັນລຸລະດັບການປົກປ້ອງທີ່ຄືກັນ ຕາມການກຳນົດຂອງ ສປປ ລາວ.

**ມາດຕາ 26 ຄ່າໃຊ້ຈ່າຍກ່ຽວກັບການກວດກາ-ທົດສອບອາຫານນຳເຂົ້າ ຫຼື ຄວາມສອດຄ່ອງ ຕາມແຈ້ງການ**

ຜູ້ນຳເຂົ້າຕ້ອງຮັບຜິດຊອບຄ່າໃຊ້ຈ່າຍຕ່າງໆ ໃນການວິໄຈ-ວິເຄາະຕົວຢ່າງອາຫານ, ການທຳລາຍ, ຫຼື ການດຳເນີນການອື່ນໆ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ອາຫານດັ່ງກ່າວສອດຄ່ອງຕາມ ກົດໝາຍອາຫານ ແລະ ລະບຽບການ ອື່ນໆທີ່ຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນແຈ້ງການ.

## ໝວດທີ VI

### ການກວດກາອາຫານສໍາລັບສິ່ງອອກ

#### ມາດຕາ 27 ການອອກເອກະສານຢັ້ງຢືນເພື່ອການສິ່ງອອກ

ເມື່ອມີຄວາມຮຽກຮ້ອງຕ້ອງການ, ກອຢ ຕ້ອງອອກໃບຢັ້ງຢືນ ກ່ຽວກັບຜະລິດຕະພັນອາຫານ ທີ່ມີຄວາມສອດຄ່ອງ ຕາມມາດຕະຖານທີ່ກຳນົດຢູ່ປະເທດນຳເຂົ້າ. ກອຢ ສາມາດອອກໃບຢັ້ງຢືນຄຸນນະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພຂອງຜະລິດຕະພັນ (Health Certificate), ໃບຢັ້ງຢືນການວິເຄາະ(Certificate of Analysis) ຫຼື ເອກະສານອື່ນໆທີ່ຈຳເປັນ ເພື່ອການສິ່ງອອກ ພາຍຫຼັງການກວດກາ, ກວດສອບ ແລະ ໄດ້ຈົດທະບຽນຜະລິດຕະພັນດັ່ງກ່າວແລ້ວ.

## ໝວດທີ VII

### ບົດບັນຍັດອື່ນ

#### ມາດຕາ 28 ນະໂຍບາຍຕໍ່ຜູ້ມີຜົນງານ

ບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ຫຼື ການຈັດຕັ້ງທີ່ມີຜົນງານດີເດັ່ນໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ຈະໄດ້ຮັບການຍ້ອງຍໍດ້ວຍຮູບການທີ່ເໝາະສົມ ຈາກກະຊວງສາທາລະນະສຸກ.

#### ມາດຕາ 29 ການທົດແທນ

ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ກໍ່ຄືເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາ ຈະບໍ່ຮັບຜິດຊອບຕໍ່ ການທົດແທນການເສຍລາຍໄດ້ທີ່ເກີດຈາກການທຳລາຍ ຫຼື ການສັ່ງຢຸດຊົ່ວຄາວ ຫຼື ການປິດກິດຈະການທຸລະກິດອາຫານຢ່າງ ຖາວອນ ຫຼື ການດຳເນີນການ ແລະ ຕັດສິນໃຈໃດທີ່ຖືກຕ້ອງ ພາຍໃຕ້ຈຸດປະສົງຂອງກົດໝາຍອາຫານ ຫຼື ລະບຽບການກ່ຽວຂ້ອງ.

#### ມາດຕາ 30 ການກວດສອບ

ການປະຕິບັດວຽກງານຂອງ ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາ ກໍ່ຄື ກອຢ ຕ້ອງຖືກທົບທວນຄືນ ແລະ ກວດສອບເປັນແຕ່ລະໄລຍະເພື່ອການປັບປຸງ ແລະ ເພື່ອຮັບປະກັນການປະຕິບັດຕາມຂັ້ນຕອນແລະຂໍ້ກຳນົດກົດລະບຽບຂອງເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ. ກົມອາຫານແລະຢາ ຕ້ອງຮັບປະກັນ ຄວາມຊື່ສັດ, ຈັນຍາບັນ, ຄວາມທ່ຽງທຳ ແລະ ຄວາມເປັນເອກະລາດ ຂອງລະບົບກວດກາອາຫານໃນ ສປປ ລາວ.

#### ມາດຕາ 31 ຄຳທຳນຽມ

ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານ ຕ້ອງໄດ້ຈ່າຍຄ່າທຳນຽມການບໍລິການຕ່າງໆທີ່ພົວພັນເຖິງການກວດກາ, ການເກັບຕົວຢ່າງ, ການກວດສອບ ແລະ ການຢັ້ງຢືນ ຕາມລະບຽບການທີ່ໄດ້ກຳນົດ ໃນລັດຖະດຳລັດຂອງປະທານປະເທດໃນແຕ່ລະໄລຍະ.



### ມາດຕາ 32 ການລົງໂທດທາງບໍລິຫານ

ບຸກຄົນ ຫຼື ນິຕິບຸກຄົນໃດທີ່ບໍ່ປະຕິບັດຕາມກົດໝາຍອາຫານ ຫຼື ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ຕ້ອງຖືກແຈ້ງຕົກເຕືອນ ແລະ ອາດຖືກລົງໂທດທາງບໍລິຫານ. ຜູ້ກະທຳຜິດຄັ້ງທຳອິດຈະຖືກແຈ້ງຕົກເຕືອນເພື່ອປະຕິບັດ ການແກ້ໄຂ ໃນກໍລະນີການດຳເນີນການດັ່ງກ່າວບໍ່ຖືກ ປະຕິບັດ, ຫຼື ສຳລັບຜູ້ກະທຳຜິດຄັ້ງທີສອງ, ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາ ຕ້ອງຢຶດຜະລິດຕະພັນອາຫານທີ່ສົງໄສ ແລະ ປັບໃໝເປັນຈຳນວນ 10 ເປີເຊັນຂອງມູນຄ່າສິນຄ້າຕາມລາຄາທ້ອງຕະຫຼາດ ແລະ ໂຈະກິດຈະການຊົ່ວຄາວ. ສຳລັບຜູ້ກະທຳຜິດຄັ້ງທີສາມ, ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາ ຕ້ອງຢຶດຜະລິດຕະພັນອາຫານທີ່ສົງໄສ ແລະ ປັບໃໝເປັນຈຳນວນເງິນສອງເທົ່າຂອງຄັ້ງທີສອງ ແລະ ປິດກິດຈະການ.

### ມາດຕາ 33 ການກະທຳຜິດທາງອາດຍາ

ໃນກໍລະນີທີ່ມີການລະເມີດຕໍ່ກົດໝາຍອາຫານ ຫຼື ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ຢ່າງຮ້າຍແຮງ ຊຶ່ງກໍ່ໃຫ້ເກີດອັນຕະລາຍ ຕໍ່ສຸຂະພາບ ຫຼື ຊີວິດຂອງຄົນ, ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານສາມາດດຳເນີນຄະດີກັບຜູ້ກະທຳຜິດຕາມຂະບວນການກົດໝາຍ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງໃນ ສປປ ລາວ.

### ມາດຕາ 34 ການກະທຳຜິດໂດຍເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາ

ໃນກໍລະນີເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາປະຕິບັດໜ້າທີ່ນອກສິດອຳນາດຂອງຕົນທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ ຕ້ອງຖືກດຳເນີນຄະດີ ອີງຕາມກົດໝາຍທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

### ມາດຕາ 35 ການຮ້ອງຮຽນ

ໃນກໍລະນີບຸກຄົນ ຫຼື ນິຕິບຸກຄົນ ທີ່ບໍ່ພໍໃຈຕໍ່ການປະຕິບັດມາດຕະການ ຂອງເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາ, ຜູ້ກ່ຽວມີສິດຍື່ນ ຄຳຮ້ອງຮຽນທາງບໍລິຫານ ຕໍ່ ກົມອາຫານ ແລະ ຢາ, ຊື້ແຈງເຫດ ຜົນຂອງການຮ້ອງຮຽນດັ່ງກ່າວ. ກົມອາຫານແລະຢາ ຕ້ອງ ຕັດສິນພາຍໃນ 30 ວັນຫຼັງຈາກຮັບການຍື່ນຮ້ອງຮຽນ. ໃນກໍລະນີທີ່ບຸກຄົນດັ່ງກ່າວ ຍັງບໍ່ພໍໃຈຕໍ່ຄຳຕັດສິນ ຜູ້ກ່ຽວສາມາດຍື່ນຮ້ອງຮຽນຂຶ້ນຫາລັດຖະມົນຕີກະຊວງ ສາທາລະນະສຸກພາຍໃນ 45 ວັນທີ່ໄດ້ຮັບຄຳຕັດສິນ ຈາກ ກົມອາຫານ ແລະ ຢາ. ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ຕ້ອງໄດ້ອອກ ຄຳຕັດສິນພາຍໃນ 60 ວັນ ຫຼື ຫຼັງຈາກການຮັບເອກະສານຮ້ອງຮຽນ.

ໃນກໍລະນີທີ່ບຸກຄົນດັ່ງກ່າວ ຍັງບໍ່ພໍໃຈຕໍ່ຄຳຕັດສິນຂອງກະຊວງສາທາລະນະສຸກ, ຜູ້ກ່ຽວສາມາດ ຍື່ນຄຳຮ້ອງຟ້ອງຂຶ້ນຫາສານ ໂດຍອີງຕາມກົດໝາຍ ສປປ ລາວ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

## ໝວດທີ IX

### ບົດບັນຍັດສຸດທ້າຍ

### ມາດຕາ 36 ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ

ມອບໃຫ້ກົມອາຫານແລະຢາເປັນເຈົ້າການໃນການຜັນຂະຫຍາຍ ແລະ ສົມທົບກັບຂະແໜງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງໃນການຈັດຕັ້ງຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ໃຫ້ປະກົດຜົນເປັນຈິງ.

### ມາດຕາ 37 ຜົນສັກສິດ

ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ມີຜົນສັກສິດບັງຄັບໃຊ້ ຫຼັງຈາກ 180 ວັນ ນັບແຕ່ມີລົງລາຍເຊັນ ເປັນຕົ້ນໄປ. ຂໍ້ຕົກລົງ ແລະ ລະບຽບການສະບັບໃດ ທີ່ຂັດກັບຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ລ້ວນແຕ່ຖືກລົບລ້າງ.

ລັດຖະມົນຕີ ວ່າການກະຊວງສາທາລະນະສຸກ

ສາດສະດາຈານ ດຣ. ເອກສະຫວ່າງ ວົງວິຈິດ