



ສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ
ສັນຕິພາບ ເອກະລາດ ປະຊາທິປະໄຕ ເອກະພາບ ວັດທະນະຖາວອນ

ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ

ເລກທີ 020 /ກຊສ
ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ວັນທີ 13/2/2009

**ນະໂຍບາຍແຫ່ງຊາດ
ວ່າດ້ວຍຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ**

**ພາກທີ I
ບົດສະເໜີ**

1. ຄວາມສໍາຄັນຂອງຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ

ນະໂຍບາຍແຫ່ງຊາດ ດ້ານຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ສະໜອງທິດທາງ ເພື່ອເປັນບ່ອນອີງໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດວຽກງານຄຸ້ມຄອງ ກວດກາຄຸນນະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານຢູ່ ສປປ ລາວ, ໂດຍຜ່ານຕ່ອງໂສ້ອາຫານ, ຊຶ່ງກວມເອົາຂອດການປູກຝັງ, ການລ້ຽງສັດ, ການປຸງແຕ່ງ, ການບໍລິການ, ການຜະລິດ ຜະລິດຕະພັນອຸດສາຫະກຳ-ຫັດຖະກຳ, ການເກັບຮັກສາ, ການຈັດຫາ ແລະ ການຂົນສົ່ງ, ການນໍາເຂົ້າ-ສົ່ງອອກ, ການຈໍລະຈອນຈໍາຫນ່າຍໄປສູ່ຈຸດຂອງການບໍລິໂພກ, ການຮ່ວມມື ດ້ານເຕັກນິກກັບສາກົນ ແລະ ຄົ້ນຄ້ວາວິທະຍາສາດ. ດັ່ງນັ້ນຈຶ່ງມີຄວາມສໍາຄັນຕ້ອງໄດ້ສ້າງ ນະໂຍບາຍຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ແບບເຊື່ອມສານ ຊຶ່ງຕິດພັນກັບແນວທາງນະໂຍບາຍຂອງພັກ ແລະ ລັດຖະບານ ໃນການພັດທະນາເສດຖະກິດ ສັງຄົມໃນໄລຍະໃຫມ່. ໃນກອງປະຊຸມໃຫຍ່ຂອງພັກຄັ້ງທີ VIII ຂອງພັກປະຊາຊົນປະຕິວັດລາວ ໄດ້ເນັ້ນໜັກເຖິງຄວາມສໍາຄັນ ຂອງວຽກງານຄຸ້ມຄອງກວດກາຄຸນນະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ຊຶ່ງມີເນື້ອໃນສໍາຄັນຄື "...ສຶກສາອົບຮົມເຜີຍແຜ່ຄວາມຮູ້ ກ່ຽວກັບການໂພຊະນາການ, ການກິນຢູ່ທີ່ສະອາດຖືກຫຼັກອະນາໄມ ແລະ ເປັນປະໂຫຍດຕໍ່ຮ່າງກາຍ; ຄຸ້ມຄອງ ແລະ ຄວບຄຸມຄຸນນະພາບຂອງອາຫານ ແລະ ຢາ ລວມທັງຢາພື້ນເມືອງ ກໍ່ຄືການບໍລິການຕ່າງໆ ທີ່ກ່ຽວພັນເຖິງຊີວິດ ແລະ ສຸຂະພາບຂອງຄົນ..." ອັນນີ້ມັນໄດ້ສະແດງເຖິງຄວາມເອົາໃຈໃສ່ກໍ່ຄື ຄວາມເປັນຫວ່ງເປັນໃຍຂອງພັກ ຕໍ່ວຽກງານຄຸ້ມຄອງຄຸນນະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານຢູ່ ສປປລາວ. ຢາກໃຫ້ແນວທາງນະໂຍບາຍອັນຖືກຕ້ອງເປັນທໍາຂອງພັກກາຍເປັນຮູບປະທໍາຈຶ່ງມີຄວາມຈໍາເປັນຈະຕ້ອງສ້າງໃຫ້ມີນະໂຍບາຍ ແລະ ຍຸດທະສາດອັນສະເພາະໃນລະດັບຊາດ ເພື່ອກໍານົດທິດທາງພັດທະນາ ດ້ານນີ້ຢ່າງມີປະສິດທິຜົນ.

ນະໂຍບາຍແຫ່ງຊາດດ້ານຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ເນັ້ນໃສ່ວິທະຍາສາດ ແລະ ວິທີການບົນພື້ນຖານຄວາມສ່ຽງ ເພື່ອປົກປ້ອງສຸຂະພາບຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ ແລະ ຮັບປະກັນ ການປະຕິບັດທາງດ້ານການຄ້າ ຢ່າງຖືກຕ້ອງຊຶ່ງຈະສົ່ງເສີມເຖິງຄວາມໂປ່ງໃສ ແລະ ການປະກອບສ່ວນຂອງທຸກຂະແໜງການ ໃນການດໍາເນີນການຕັດສິນ ຈາກບ່ອນປູກລ້ຽງຈົນໄປເຖິງການບໍລິໂພກ.

2. ສະພາບຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານຢູ່ສາກົນ

ອາຫານທີ່ບໍ່ປອດໄພ ກໍາລັງເປັນບັນຫາຕໍ່ສຸຂະພາບ, ເສດຖະກິດ ແລະ ສັງຄົມຂອງໂລກ. ຄວາມສ່ຽງຂອງອາຫານທີ່ບໍ່ປອດໄພ ສາມາດວັດແທກໄດ້ໃນຄວາມໝາຍຂອງ ລະດັບຄວາມຮຸນແຮງ ຂອງການເຈັບເປັນຈາກອາຫານທີ່ເປັນພິດ. ຄວາມສ່ຽງສາມາດວັດແທກໄດ້ເຊັ່ນດຽວກັນ ໃນການເພີ່ມຂຶ້ນຂອງການໃຊ້ຈ່າຍ ໃນການປິ່ນປົວ, ສູນເສຍລາຍຮັບ

ຂອງຄອບຄົວ ແລະ ສັງຄົມ ລວມທັງຜະລິດຕະພັນອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າຫຼຸດລົງ ຊຶ່ງປະເມີນໄດ້ເປັນຫລາຍຕື້ ໂດລາໃນແຕ່ລະປີ.

ຜົນກະທົບອັນຮ້າຍແຮງ ຂອງການປົນເປື້ອນອາຫານ ສົມທົບກັບຜົນສະທ້ອນຂອງພະຍາດທີ່ເກີດຂຶ້ນກັບຄົນ ໄດ້ສະແດງໃຫ້ເຫັນໃນບາງເຫດການເຊັ່ນ: ການລະບາດຂອງພະຍາດງົວບ້າ (bovine spongiform ຫຼື BSE) ທີ່ເກີດຂຶ້ນໃນປະເທດອັງກິດ, ແລະ ໃນມຸ່ງນີ້ຢູ່ການາດາ, ສະຫະລັດ ແລະ ຢູ່ປະເທດຍີ່ປຸ່ນ. ເນື່ອງຈາກປະເທດອັງກິດໄດ້ເກີດມີການເປັນພະຍາດດັ່ງກ່າວໃສ່ຄົນ ແລະ ເກີດມີການເສຍຊີວິດ ແລະ ອຸດສະຫະກຳຊື່ນ ຂອງເຂົາໄດ້ຖືກເສັຍຫາຍ ແລະ ທຳລາຍ. ຍີ່ປຸ່ນເສຍລາຍໄດ້ຫລາຍໆລ້ານໂດລາ ຈາກອຸດສາຫະກຳຜະລິດຊື່ນ. ພ້ອມກັນນັ້ນ, ຖ້າພະຍາດສັດອື່ນໆທາກມີການພົວພັນຕໍ່ຄວາມສ່ຽງ ທີ່ມີຜົນກະທົບອັນຮ້າຍແຮງຕໍ່ຄົນເຊັ່ນ: ໄຂ້ຫວັດສັດປີກ (Avian Influenza) ກໍ່ໃຫ້ຖືວ່າເປັນພະຍາດທີ່ມາຈາກອາຫານ.

ໃນພາກພື້ນເອເຊຍ-ປາຊີຟິກ, ປະເທດຈີນກໍ່ຖືກກະທົບໃນການເກືອດຫ້າມ ການສົ່ງອອກ ຜະລິດຕະພັນອາຫານໄປຍັງບັນດາປະເທດຂອງສະຫະພາບຢູໂຣບ ເນື່ອງຈາກມີການຄົ້ນພົບ ສານເຄມີທີ່ບໍ່ປອດໄພຕົກຄ້າງ; ແລະ ບາງປະເທດເອເຊຍກໍ່ກຳລັງມີຜົນກະທົບ ໃນການເກືອດຫ້າມການສົ່ງອອກກຸ້ງທະເລ ຍອ້ນສານຕົກຄ້າງ ຈາກຢາຕ້ານເຊື້ອທີ່ບໍ່ປອດໄພ ແລະ ການປົນເປື້ອນທາງດ້ານຈຸລິນຊີ; ເຊັ່ນດຽວກັນໄດ້ມີການຫ້າມ ການສົ່ງອອກຜະລິດຕະພັນນ້ຳສະອົງ ເນື່ອງຈາກມີການປົນເປື້ອນດ້ວຍສານເຄມີທີ່ບໍ່ປອດໄພ.

3. ສະພາບຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານຢູ່ ສປປ ລາວ

ນັບແຕ່ປີ 1986 ລັດຖະບານ ສປປ ລາວ ໄດ້ດຳເນີນນະໂຍບາຍປ່ຽນແປງໃໝ່ ຕາມກົນໄກເສດຖະກິດການຕະຫລາດ, ສົ່ງເສີມການຜະລິດພາຍໃນໃຫ້ກາຍເປັນສິນຄ້າເພື່ອສົ່ງອອກ, ເປີດກ້ວາງການພົວພັນການຄ້າກັບຕ່າງປະເທດ. ການຄ້າພາຍໃນມີທ່າກ້າວຂະຫຍາຍຕົວ ແລະ ຈຳນວນສິນຄ້າປະເພດ ອາຫານຈຳນວນໜຶ່ງ ໄດ້ມີການສົ່ງອອກສູ່ຕະຫລາດຕ່າງປະເທດຫລາຍຂຶ້ນ ຊຶ່ງເຮັດໃຫ້ຊີວິດການເປັນຢູ່ ຂອງປະຊາຊົນດີຂຶ້ນເທື່ອລະກ້າວ. ຄຽງຄູ່ກັນນັ້ນ, ລະບຽບການຄຸ້ມຄອງອາຫານນຳເຂົ້າ ແລະ ປະລິມານທີ່ຜະລິດຢູ່ພາຍໃນ ຍັງບໍ່ພຽງພໍ ຈຶ່ງເປັນຕົ້ນເຫດເຮັດໃຫ້ອາຫານທີ່ຈໍລະຈອນແຈກຢາຍໃນທ້ອງຕະຫລາດ ຍັງບໍ່ທັນຮັບປະກັນຄຸນນະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພໃຫ້ແກ່ຜູ້ບໍລິໂພກ.

ໃນຊຸມປີທີ່ຜ່ານມາ, ລະບົບການຕິດຕາມ ແລະ ການເກັບຂໍ້ມູນການເປັນພະຍາດ ຈາກອາຫານຢູ່ ສປປ ລາວ ແມ່ນຍັງບໍ່ທັນເຂັ້ມແຂງ ແລະ ກະແຈກກະຈາຍ. ໃນປີ 2000, ໄດ້ມີພະຍາດຖອກທ້ອງຮຸນແຮງ ຊຶ່ງສະແດງເຖິງການຊຸກຊຸມຂອງພະຍາດ. ໃນປີ 2006, ມີການເຈັບເປັນທີ່ເກີດຈາກເຊື້ອ ຊີແກນລາເຟັກເນຣີ (shigella flexnerii) ຊຶ່ງຊື້ໃຫ້ເຫັນເຖິງການສືບຕໍ່ຂອງການລະບາດ ພະຍາດທີ່ມາຈາກອາຫານ. ໃນປີ 2005, ໄດ້ມີການລາຍງານການເປັນພະຍາດຖອກທ້ອງ ເຖິງ 4693 ກໍລະນີ ແລະ ເສຍຊີວິດ 06 ກໍລະນີ. ພະຍາດແມ່ນກາຝາກກໍ່ເປັນບັນຫາໃຫຍ່ທາງດ້ານສາທາລະນະສຸກເຊັ່ນດຽວກັນເຊັ່ນ: ພະຍາດໃບໄມ້ໃນຕັບ ໂອປິຕອກກິດສ (Opisthorchis) ຊຶ່ງສົ່ງເຊື້ອດ້ວຍການບໍລິໂພກປາດິບທີ່ປົນເປື້ອນ. ໂດຍທົ່ວໄປໃນປະເທດທີ່ກຳລັງພັດທະນາ, ການເຈັບເປັນຈາກອາຫານເປັນພິດເຊັ່ນ ພະຍາດຖອກທ້ອງໄດ້ກໍ່ໃຫ້ເກີດອັດຕາການຕາຍ ແລະ ເຈັບເປັນໃນໝູ່ເດັກນ້ອຍທີ່ມີອາຍຸລຸ່ມທ້າຍປີ. ບັນດາປະເທດທີ່ກຳລັງພັດທະນາດັ່ງກ່າວໄດ້ຮັບຄວາມເສຍຫາຍ ແລະ ການໃຊ້ຈ່າຍຢ່າງຫລວງຫຼາຍ ໃນການປິ່ນປົວພະຍາດທີ່ມາຈາກອາຫານເປັນພິດ.

ການລາຍງານເອກະສານ ແລະ ການສຶກສາຄົ້ນຄ້ວາກ່ຽວກັບພະຍາດ ທີ່ເກີດຈາກອາຫານເປັນພິດແມ່ນຍັງຢູ່ໃນຂອບເຂດຈຳກັດ. ຄຽງຄູ່ກັນນັ້ນ, ການເຜົາລະວັງກ່ຽວກັບການປົນເປື້ອນຂອງອາຫານ ກໍ່ຍັງຢູ່ໃນຂອບເຂດຈຳກັດເຊັ່ນ: ການປົນເປື້ອນຂອງໂລຫະໜັກ, ຢາປາບສັດຕູພິດ, ຢາຂ້າຫຍ້າ, ເຊື້ອເຫັດ, ເຊື້ອລາ (Mycotoxin), ທາດເພີ້ມໃສ່ອາຫານທີ່ບໍ່ເໝາະສົມ ແລະ ບໍ່ປອດໄພ ແລະ ສານເຄມີຮັກສາອາຫານ ແລະ ອື່ນໆ.

ການປ້ອງກັນການເຈັບເປັນຈາກອາຫານເປັນພິດ ແລະ ຜົນສະທ້ອນຂອງອາຫານທີ່ບໍ່ປອດໄພ ແມ່ນອົງປະກອບ ອັນໜຶ່ງທີ່ສໍາຄັນໃນນະໂຍບາຍ ດ້ານສາທາລະນະສຸກຂອງລັດຖະບານ ເພື່ອປະກອບສ່ວນເຂົ້າໃນ ການພັດທະນາເສດ ຖະກິດ ແລະ ສັງຄົມ. ໃນທ້າຍປີ 1995 ສປປ ລາວ ໄດ້ເປັນສະມາຊິກກົດລະຫັດອາຫານສາກົນ ແລະ ໄດ້ສ້າງຕັ້ງ ຄະນະກຳມະການກົດລະຫັດອາຫານແຫ່ງຊາດຂຶ້ນ ໃນປີ 1998. ພ້ອມນັ້ນກົດໝາຍວ່າດ້ວຍອາຫານ ແລະ ກົດໝາຍ ອື່ນໆພົວພັນເຖິງຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານໄດ້ຖືກຮັບຮອງ ແລະ ປະກາດໃຊ້ໂດຍທ່ານປະທານປະເທດ. ບັນດາຂໍ້ກຳ ນົດ, ກົດລະບຽບ ແລະ ຄູ່ມືກ່ຽວກັບອາຫານທີ່ປະກາດໃຊ້ໃນເມື່ອກ່ອນ ກໍ່ໄດ້ຮັບການປັບປຸງຄືນໃໝ່ ແລະ ຂໍ້ຕົກລົງ ແລະ ມາດຕະຖານອາຫານທີ່ຈຳເປັນຈຳນວນໜຶ່ງ ກໍ່ໄດ້ສ້າງຂຶ້ນເພື່ອໃຫ້ສອດຄ່ອງກັບກົດໝາຍ ແລະ ມາດຕະຖານ ຂອງກົດລະຫັດອາຫານສາກົນ.

ເພື່ອປົກປ້ອງສຸຂະພາບຂອງຜູ້ບໍລິໂພກໃນ ສປປ ລາວ ແລະ ເພື່ອສົ່ງເສີມການຄ້າ ທີ່ຍຸຕິທຳທີ່ພົວພັນເຖິງ ຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ, ກະຊວງສາທາລະນະສຸກໄດ້ເປັນເຈົ້າການ ໃນການພັດທະນານະໂຍບາຍແຫ່ງຊາດ ແລະ ແຜນງານກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ຊຶ່ງຮຽກຮ້ອງການປະສານງານ, ປະກອບສ່ວນ ແລະ ຮັບຜິດຊອບ ຮ່ວມກັນຂອງບັນດາອົງການຈັດຕັ້ງທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ແລະ ປະຊາຊົນທີ່ມີສ່ວນຮ່ວມ ໃນຂະບວນການຜະລິດອາຫານຈາກ ບ່ອນປູກລ້ຽງໄປສູ່ການບໍລິໂພກ ແນໃສ່ການຮັບປະກັນວຽກງານຄຸ້ມຄອງຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ.

4. ຄວາມຈຳເປັນທີ່ຕ້ອງສ້າງນະໂຍບາຍ ຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ

ນະໂຍບາຍແຫ່ງຊາດດ້ານຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ໄດ້ມີການພົວພັນເຖິງຫລາຍພາກສ່ວນເຊັ່ນ: ຂະແໜງສາ ທາລະນະສຸກ, ກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້, ອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ, ການເງິນ, ຖະແຫຼງຂ່າວ ແລະ ວັດທະນະທຳ, ສຶກສາ, ປ້ອງກັນຄວາມສະຫງົບ, ອົງການວິທະຍາສາດ ເຕັກໂນໂລຊີ ອົງການນໍ້າ ແລະ ສິ່ງແວດລ້ອມ ແລະ ຂະ ແໜງການອື່ນໆກ່ຽວຂ້ອງ ທັງສູນກາງ ແລະ ທ້ອງຖິ່ນຊຶ່ງມີສ່ວນຕິດພັນກັບຂະບວນການຜະລິດ, ສະໜອງ ແລະ ຄຸ້ມຄອງອາຫານ ແນໃສ່ເພື່ອປົກປ້ອງຄວາມປອດໄພ ແລະ ສຸຂະພາບຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ.

ການພັດທະນາທີ່ຍືນຍົງ ຂອງຂົງເຂດວຽກງານອາຫານ ແມ່ນອີງໃສ່ແຜນງານທີ່ມີປະສິດທິຜົນ ກ່ຽວກັບຄວາມປອດ ໄພຂອງອາຫານ ເພື່ອປ້ອງກັນອັນຕະລາຍຕໍ່ສຸຂະພາບ ແລະ ສະກັດກັ້ນສິ່ງຕົວະຍົວະຫລອກລວງຜູ້ບໍລິໂພກ, ພ້ອມທັງ ນຳໃຊ້ວິທະຍາສາດເຕັກໂນໂລຊີ ໂດຍສະເພາະເລັ່ງໃສ່ການຜະລິດກະສິກຳ ໂດຍເອົາໃຈໃສ່ຄວບຄຸມ ການປົນເປື້ອນທີ່ ອາດ ເກີດຂຶ້ນ.

ການຄ້າອາຫານໂລກ ລວມທັງການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຂໍ້ຕົກລົງທາງດ້ານການຄ້າໃນພາກພື້ນ ແລະ ສາກົນຈະເຮັດໃຫ້ ຕະຫລາດການຄ້າດ້ານອາຫານໄຫຼເຂົ້າສູ່ ສປປ ລາວ. ພ້ອມດຽວກັນນັ້ນ, ການກຳນົດ ທາງດ້ານສຸຂະອະນາໄມພິດ ແລະ ສັດ (SPS) ແລະ ສິ່ງກົດກັນທາງດ້ານເຕັກນິກການຄ້າ (TBT) ຂອງອົງການການຄ້າໂລກ (WTO) ໄດ້ສ້າງຂໍ້ ບັງຄັບໃຫ້ມີຄວາມປອດໄພ ໃນການຄ້າອາຫານສາກົນ, ແນໃສ່ເພື່ອປົກປ້ອງສິດຜົນປະໂຫຍດ ຂອງບັນດາປະເທດສະ ມາຊິກ. ການກຳນົດລະດັບຄວາມຮຸນແຮງ ຂອງຄວາມສ່ຽງ ແລະ ປະໂຫຍດຂອງ ການປ່ຽນແປງດັ່ງກ່າວແມ່ນມີຄວາມ ສໍາຄັນ ເພື່ອປົກປ້ອງຜົນກະທົບຕໍ່ສຸຂະພາບຂອງຄົນ ແລະ ຜົນສະທ້ອນທາງດ້ານເສດຖະກິດ.

ດັ່ງນັ້ນ, ບັນຫາ ແລະ ສິ່ງທ້າທາຍດັ່ງກ່າວນີ້ ໄດ້ນຳໄປສູ່ຄວາມຈຳເປັນ ຕ້ອງໄດ້ມີນະໂຍບາຍເຊື່ອມສານດ້ານ ຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ.

ພາກທີ II

ຄວາມໝາຍຂອງຄຳສັບ, ຂອບເຂດ ແລະ ຈຸດປະສົງ

1. ຄວາມໝາຍຂອງຄຳສັບ

- ຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ໝາຍເຖິງ ອາຫານທີ່ປາສະຈາກການປົນເປື້ອນ ຂອງເຊື້ອພະຍາດ, ສານເຄມີ ເປັນພິດ ຫລື ວັດຖຸເຈືອປົນທີ່ເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ສຸຂະພາບຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ.

- ທາດບຳລຸງ, ຫລໍ່ລ້ຽງ ໝາຍເຖິງສ່ວນປະກອບ ຫລື ສານທີ່ມີຢູ່ໃນອາຫານ ຊຶ່ງເປັນປະໂຫຍດຕໍ່ຮ່າງກາຍ.
- ສິ່ງທີ່ເປັນອັນຕະລາຍໃນອາຫານ ແມ່ນສານເຄມີເປັນພິດ ແລະ ວັດຖຸອື່ນໆ ລວມທັງເຊື້ອພະຍາດຊຶ່ງເປັນສາເຫດທີ່ພາໃຫ້ເກີດຜົນຮ້າຍຕໍ່ສຸຂະພາບ.
- ສຸຂານາໄມພິດ ແລະ ສັດ (Sanitary and Phytosanitary) ໝາຍເຖິງການເຮັດໃຫ້ພິດ ແລະ ສັດ ແລະ ຜະລິດຕະພັນພິດ ແລະ ສັດມີຄວາມສະອາດ, ປອດໄພຈາກສັດຕູພິດ ແລະ ພະຍາດສັດ.
- ການສ້າງສິ່ງກົດຂວາງທີ່ບໍ່ຈຳເປັນທາງດ້ານການຄ້າ (Technical Barrier to Trade) ໝາຍເຖິງການນຳໃຊ້ທຸກມາດຕະການ ໂດຍບໍ່ອີງໃສ່ຫຼັກການ ແລະ ພື້ນຖານວິທະຍາສາດມາເປັນຂໍ້ອ້າງ ເພື່ອສ້າງສິ່ງກົດຂວາງແກ່ກິດຈະການການຄ້າ.

2. ຂອບເຂດນະໂຍບາຍແຫ່ງຊາດດ້ານຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ

ນະໂຍບາຍແຫ່ງຊາດ ດ້ານຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ແມ່ນກວມເອົາທັງຫມົດຕ່ອງໂສ້ ຂອງອາຫານ, ຕັ້ງແຕ່ການປູກລ້ຽງ ຈົນເຖິງຜູ້ບໍລິໂພກ, ເພື່ອປົກປ້ອງສຸຂະພາບຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ ໂດຍການປະສານງານ ແລະ ຮ່ວມມືຈາກຫລາຍອົງການຈັດຕັ້ງ ແລະ ຂະແໜງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ລວມທັງກະຊວງຕ່າງໆຂອງພາກລັດ, ອຸດສາຫະກຳອາຫານທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ, ຊຸມຊົນທາງດ້ານຄຸນນະວຸດທິ ແລະ ວິທະຍາສາດ, ຜູ້ບໍລິໂພກ ແລະ ອື່ນໆ.

3. ຈຸດປະສົງຂອງນະໂຍບາຍແຫ່ງຊາດດ້ານຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ

ຈຸດປະສົງຂອງນະໂຍບາຍແຫ່ງຊາດ ດ້ານຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ແມ່ນແນໃສ່ປົກປ້ອງ ແລະ ສົ່ງເສີມສຸຂະພາບຂອງປະຊາຊົນໃຫ້ດີຂຶ້ນ, ໂດຍການຮັບປະກັນໃຫ້ປະຊາຊົນ ໄດ້ບໍລິໂພກອາຫານທີ່ປອດໄພ, ມີອະນາໄມ ແລະ ມີທາດບຳລຸງຫຼໍ່ລ້ຽງ ຊຶ່ງແນໃສ່ເພື່ອຫລຸດຜ່ອນການເຈັບເປັນ ແລະ ການຕາຍຈາກພະຍາດທີ່ເກີດຈາກອາຫານທີ່ເປັນພິດ ພ້ອມທັງສົ່ງເສີມການຜະລິດ ແລະ ການຄ້າອາຫານທີ່ປອດໄພ, ທັງພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ.

ພາກທີ III

ອົງປະກອບຂອງນະໂຍບາຍ ແລະ ຍຸດທະສາດ

I. ອົງປະກອບຂອງນະໂຍບາຍແຫ່ງຊາດດ້ານຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ

1. ນະໂຍບາຍຄວາມປອດໄພອາຫານ ຕ້ອງຖືກຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ໂດຍຜ່ານການນຳໃຊ້ກົດໝາຍ, ຂໍ້ກຳນົດ ແລະ ມາດຕະຖານຕ່າງໆທີ່ເໝາະສົມ ຕັ້ງແຕ່ບ່ອນປູກລ້ຽງຈົນເຖິງຜູ້ບໍລິໂພກ.
2. ນຳໃຊ້ການວິເຄາະຄວາມສ່ຽງ ເພື່ອດຳເນີນການປະເມີນ ບົນພື້ນຖານວິທະຍາສາດ ແລະ ເພື່ອບັນລຸໄດ້ການສອບສວນ, ຄວາມຖືກຕ້ອງໃນການແກ້ໄຂບັນຫາ ຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ.
3. ຄວບຄຸມຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ດ້ວຍທິດທາງຕ່ອງໂສ້ຂອງອາຫານ ແບບເຊື່ອມສານຈາກບ່ອນປູກລ້ຽງໄປເຖິງ ການບໍລິໂພກຊຶ່ງປະກອບດ້ວຍ ກິດຈະກຳຕົ້ນຕໍເຊັ່ນ: ການຄ້າປະກັນສະບຽງອາຫານ, ການຜະລິດອາຫານ, ການປຸງແຕ່ງອາຫານ, ການຈໍລະຈອນແຈກຢາຍອາຫານ, ການປະກອບສ່ວນຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ, ລະບົບທວນຄືນ, ການຕອບໂຕ້ຢ່າງທັນການ.
4. ຮັບປະກັນຄວາມຮູ້, ຄວາມສາມາດຂອງພະນັກງານຄຸ້ມຄອງ, ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາ ແລະ ພະນັກງານວິໃຈອາຫານໃຫ້ມີການປັບປຸງ ແລະ ເຂັ້ມແຂງ, ມີປະລິມານ ແລະ ຄຸນນະພາບຢ່າງພຽງພໍ.
5. ສົ່ງເສີມການປະສານງານ ແລະ ຮ່ວມມືໃນລະດັບຊາດ ຕະຫລອດທຸກກະຊວງ ແລະ ຄະນະກຳມະການທີ່ມີສ່ວນຮ່ວມໃນຄຸນນະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານເຊັ່ນ ລະຫວ່າງຄະນະກຳມະການຄຸ້ມຄອງອາຫານ ແລະ ຢາ, ຄະນະກຳມະການກົດລະຫັດອາຫານລາວ ແລະ ຂະແໜງການອື່ນໆທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ (ທັງພາກລັດ ແລະ ເອກະຊົນ).

6. ສ້າງຄວາມເຂັ້ມແຂງທາງດ້ານຂໍ້ມູນຂ່າວສານ ລວມທັງກິດຈະກຳກວດກາ ແລະ ເຝົ້າລະວັງ ແລະ ວິໃຈຂໍ້ມູນ ສຳລັບການດຳເນີນການຕັດສິນ ຂອງການຄຸ້ມຄອງຄວາມສ່ຽງ ພ້ອມທັງກິດຈະກຳການຄົ້ນຄ້ວາ ວິທະຍາສາດ.
7. ຊຸກຍູ້ ແລະ ສົ່ງເສີມການຄ້າທາງດ້ານອາຫານ ໃຫ້ມີຄວາມປອດໄພຕາມກົດລະຫັດອາຫານສາກົນ ແລະ ຂໍ້ຕົກລົງອື່ນໆທີ່ພົວພັນເຖິງຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານເຊັ່ນ: ຂໍ້ຕົກລົງອາຊຽນ ແລະ ອົງການການຄ້າໂລກ (ສຸຂານາໄມພິດ ແລະ ສັດ (SPS), ການສ້າງສິ່ງກົດຂວາງທີ່ບໍ່ຈຳເປັນທາງດ້ານການຄ້າ (TBT).
8. ສົ່ງເສີມການຮ່ວມມື ແລະ ຍາດແຍ່ງການຊ່ວຍເຫລືອກັບສາກົນ ໃນການພັດທະນາວຽກງານຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ.

II. ຍຸດທະສາດໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ

1. ຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພຂອງສະບຽງອາຫານໃນການຜະລິດເບື້ອງຕົ້ນ

- ກ.) ສົ່ງເສີມການຜະລິດກະສິກຳແບບຊີວະອິນຊີ, ຜະລິດກະສິກຳຖືກຕ້ອງ ຕາມຫຼັກການຜະລິດທີ່ດີ (ກະສິກຳສະອາດ), ປາສະຈາກການໃຊ້ສານເຄມີ ແລະ ສານພິດ, ຫຼຸດຜ່ອນການເກີດ ແລະ ການແຜ່ຂະຫຍາຍຂອງເຊື້ອພະຍາດ.
- ຂ.) ສ້າງບັນທຶກຖານ ແລະ ລະບົບຕິດຕາມຄວາມປອດໄພຂອງວັດຖຸດິບທີ່ເປັນອາຫານ.
- ຄ.) ສົ່ງເສີມ ແລະ ເຜີຍແຜ່ຂໍ້ມູນຂ່າວສານໃຫ້ແກ່ຊາວກະສິກອນ ແລະ ຜູ້ຜະລິດສະບຽງອາຫານອື່ນໆກ່ຽວກັບວິທີການຜະລິດສະອາດ, ການເກັບກ່ຽວ, ການລ່າ/ການຈັບ, ສາງເກັບມ້ຽນ ແລະ ການຂົນສົ່ງ.

2. ນິຕິກຳ.

- ກ.) ກຳນົດຢ່າງຈະແຈ້ງພາລະບົດບາດ, ຫນ້າທີ່ ແລະ ຄວາມຮັບຜິດຊອບ ຂອງອົງການຄຸ້ມຄອງທີ່ກ່ຽວຂ້ອງຂອງລັດດ້ານຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ແລະ ກົນໄກສຳລັບການປະຕິບັດງານລະຫວ່າງອົງການດັ່ງກ່າວ.
- ຂ.) ເຜີຍແຜ່, ເພີ່ມຄວາມຮູ້ ແລະ ຄວາມເຂົ້າໃຈນະໂຍບາຍ, ກົດໝາຍ ແລະ ບັນດາຂໍ້ກຳນົດ, ກົດລະບຽບ ແລະ ມາດຕະຖານ ກ່ຽວກັບອາຫານໃຫ້ພະນັກງານຄຸ້ມຄອງ, ກວດກາ ແລະ ພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງແຕ່ສູນກາງຮອດທ້ອງຖິ່ນ (ລວມທັງຜູ້ຜະລິດ ແລະ ຜູ້ບໍລິໂພກ) ເພື່ອຊຸກຍູ້ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດກົດໝາຍ, ຂໍ້ກຳນົດ ແລະ ມາດຕະຖານ ແລະ ເພື່ອບັງຄັບໃຊ້ໃນແຕ່ລະຂັ້ນຕອນ ຂອງການຜະລິດ-ທຸລະກິດອາຫານ.
- ຄ.) ສ້າງຕົວຊີ້ວັດ, ຕິດຕາມກວດກາ ແລະ ປະເມີນຜົນກິດຈະກຳ ໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ລະບຽບກົດໝາຍ ພ້ອມທັງປັບປຸງໃຫ້ມີຄວາມສອດຄ່ອງກັບສະພາບຕົວຈິງ.
- ງ.) ທົບທວນ ແລະ ປັບປຸງຄືນກົດໝາຍ ແລະ ຂໍ້ກຳນົດທີ່ມີຢູ່ (ກົດໝາຍ, ຂໍ້ກຳນົດ ແລະ ມາດຕະຖານ) ແລະ ສ້າງຂໍ້ກຳນົດໃໝ່ ເພື່ອໃຫ້ສອດຄ່ອງກັບສະພາບຄວາມເປັນຈິງ ໃນແຕ່ລະໄລຍະຂອງ ສປປ ລາວ ແລະ ການຕົກລົງຂອງສາກົນເຊັ່ນ: ກົດລະຫັດອາຫານສາກົນ.

3. ການວິເຄາະຄວາມສ່ຽງ

- ກ.) ລິເລີ່ມຝຶກອົບຮົມ ໃນການວິເຄາະຄວາມສ່ຽງ ແນໃສ່ເພື່ອສ້າງທິດທາງ ການວິເຄາະຄວາມສ່ຽງແຫ່ງຊາດ ເພື່ອກຳນົດບຸລິມະສິດຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ແລະ ເພື່ອກຳນົດບັນຫາຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ.
- ຂ.) ສ້າງລະບົບການຕິດຕາມ ແລະ ກວດກາຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ, ລວມທັງມາດຕະຖານ ຊຶ່ງນຳໃຊ້ການວິເຄາະຄວາມສ່ຽງ ເພື່ອສະໜັບສະໜູນຄວາມເຂົ້າໃຈ ໃນການປະເມີນທາງດ້ານວິທະຍາສາດ, ການປະກອບສ່ວນຢ່າງກ້ວາງຂວາງ ຂອງຜູ້ຮັບຜິດຊອບທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ, ຄວາມໂປ່ງໃສຂອງກຳມະວິທີ, ການບຳບັດທີ່ຖືກຕ້ອງຂອງສິ່ງທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ ທີ່ແຕກຕ່າງກັນ ແລະ ການດຳເນີນການຕັດສິນເປັນລະບົບ ໂດຍຜູ້ຄຸ້ມຄອງຄວາມສ່ຽງ.

ຄ.) ນຳໃຊ້ການວິເຄາະຄວາມສ່ຽງເພື່ອເຊື່ອມຕໍ່ເຫດການ ຂອງສິ່ງທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ ພ້ອມກັບຄວາມສ່ຽງຕົວຈິງ ຕໍ່ສຸຂະພາບຂອງຄົນ.

4. ທິດທາງຂອງຕ່ອງໂສ້ຂອງອາຫານແບບເຊື່ອມສານ

- ກ.) ເພີ່ມປະສິດທິຜົນຂອງ ຄະນະກຳມະການປະສານງານເຊັ່ນ: ຄະນະກຳມະການຄຸ້ມຄອງອາຫານ ແລະ ຢາ ແລະ ຄະນະກົດລະຫັດອາຫານແຫ່ງຊາດ ເພື່ອຮັບປະກັນເຖິງການເອົາໃຈໃສ່ຕິດຕາມຢ່າງຕໍ່ເນື່ອງ ແລະ ເພື່ອຫຼຸດຜ່ອນຊ່ອງຫວ່າງໃນບັນດາຄວາມຮັບຜິດຊອບ ແລະ ການອອກອະນຸຍາດ.
- ຂ.) ບັງຄັບໃຊ້ກົດໝາຍ, ຂໍ້ກຳນົດ ແລະ ມາດຕະຖານ ໃນແຕ່ລະຂັ້ນຕອນຂອງຕ່ອງໂສ້ການຜະລິດອາຫານ.
- ຄ.) ສ້າງຕັ້ງເຄືອຂ່າຍທາງ ດ້ານເຕັກນິກ ແລະ ຂໍ້ມູນຢູ່ລະດັບທ້ອງຖິ່ນ ແລະ ສູນກາງພາຍໃນປະເທດ ແລະ ຢູ່ລະດັບສາກົນ.
- ງ.) ສຶກສາ ແລະ ຝຶກອົບຮົມຜູ້ຜະລິດເບື້ອງຕົ້ນ, ຜູ້ປຸງແຕ່ງ, ຜູ້ດຳເນີນການຈຳລະຈອນແຈກຢາຍ ແລະ ຜູ້ບໍລິໂພກກ່ຽວກັບການຄວບຄຸມອາຫານ ແລະ ບັນຫາທາງດ້ານຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ.
- ຈ.) ເກັບກຳຂໍ້ມູນຈາກທຸກຂັ້ນຕອນໃນຕ່ອງໂສ້ຂອງອາຫານ ເພື່ອສະໜອງຫຼັກການ ສຳລັບການກຳນົດທິດທາງ ການປະເມີນຄວາມສ່ຽງ ຕໍ່ຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານຢ່າງມີປະສິດທິຜົນ.

5. ຄວາມສາມາດຂອງບຸກຄະລາກອນ

- ກ.) ພັດທະນາບຸກຄະລາກອນທາງດ້ານການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ກວດກາອາຫານ ໂດຍການຝຶກອົບຮົມພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດທັງໄລຍະສັ້ນ ແລະ ໄລຍະຍາວ;
- ຂ.) ຝຶກອົບຮົມພະນັກງານຄຸ້ມຄອງ ແລະ ກວດກາອາຫານກ່ຽວກັບ ລະບົບຮັບປະກັນຄຸນນະພາບ (ຫລັກການ ກະສິກຳທີ່ດີ (GAP), ຫລັກການການອະນາໄມທີ່ດີ (GHP), ຫລັກການການຜະລິດທີ່ດີ (GMP), ແລະ ລະບົບການວິເຄາະສິ່ງທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ ແລະ ຈຸດທີ່ຈະຕ້ອງຄວບຄຸມ (HACCP)) ເພື່ອຊຸກຍູ້ ແລະ ອຳນວຍຄວາມສະດວກ ໃຫ້ແກ່ຜູ້ປະກອບການ ກ່ຽວກັບທຸລະກິດຜະລິດອາຫານ ໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ລະບົບການປ້ອງກັນຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ.

6. ການຮ່ວມມື ແລະ ສ້າງຄວາມເຂັ້ມແຂງທາງດ້ານຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ

- ກ.) ເສີມຂະຫຍາຍພາລະບົດບາດ ແລະ ສ້າງຄວາມເຂັ້ມແຂງຂອງຄະນະຄຸ້ມຄອງອາຫານ ແລະ ຢາ ແລະ ກົດ ລະຫັດອາຫານລາວ.
- ຂ.) ສ້າງຄວາມສາມາດວິເຄາະວິໃຈຢູ່ລະດັບສູນກາງ, ບັບປຸງຄວາມຮູ້ ແລະ ຂີດຄວາມສາມາດ ໃນການວິໃຈອາ ຫານ, ຫ້ອງທົດລອງໃຫ້ໄດ້ມາດຕະຖານສາກົນ, ມີເຄື່ອງມື ແລະ ທາດເຄມີທົດລອງຢ່າງເໝາະສົມ ຈາກນັ້ນ ຂະຫຍາຍເຄືອຂ່າຍທ້ອງວິເຄາະຢູ່ບາງແຂວງ ທີ່ມີເງື່ອນໄຂ ແລະ ຈຳເປັນ ເພື່ອສັງລວມຂໍ້ມູນທີ່ຕ້ອງການ ສຳລັບການປະເມີນຄວາມສ່ຽງ ແລະ ເພື່ອກຳນົດບຸລິມະສິດ ກິດຈະກຳຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ແລະ ສິ່ງທີ່ເປັນອັນຕະລາຍໃນອາຫານ.

7. ການເກັບກຳຂໍ້ມູນແລະການຄົ້ນຄວ້າວິທະຍາສາດ

- ກ.) ສ້າງລະບົບສັງລວມຂໍ້ມູນກ່ຽວກັບພະຍາດທີ່ເກີດຈາກອາຫານ ແລະ ການປົນເປື້ອນຂອງອາຫານ ເພື່ອສະ ຫນອງຂໍ້ມູນ ສຳລັບການຄຸ້ມຄອງທີ່ດີ ບົນພື້ນຖານຄວາມສ່ຽງຂອງແຜນງານ ຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ແຫ່ງຊາດ.
- ຂ.) ລິເລີ່ມການສຶກສາຄົ້ນຄວ້າ ກ່ຽວກັບການກຳນົດບຸລິມະສິດ ສິ່ງທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ, ລວມທັງອັນຕະລາຍທາງ ດ້ານຈຸລິນຊີ ແລະ ເຄມີ.

- ຄ.) ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຕິດຕາມ ແລະ ເຝົ້າລະວັງບຸລິມະສິດ ຂອງສິ່ງທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ ແລະ ຄວາມສ່ຽງທີ່ພົວພັນກັບອາຫານ.
- ງ.) ດຳເນີນການສຶກສາສະເພາະ ຢູ່ລະດັບທ້ອງຖິ່ນ ແລະ ສູນກາງ ເພື່ອສ້າງແຫຼ່ງຂໍ້ມູນທີ່ຕ້ອງການ, ແນໃສ່ເພື່ອບັນລຸໄດ້ກິດຈະກຳການວິເຄາະຄວາມສ່ຽງ, ໂດຍສະເພາະສະໜັບສະໜູນ ໃນພາວະສຸກເສີນທາງດ້ານສາທາລະນະສຸກ.
- ຈ.) ສ້າງສາຍສຳພັນອັນເຂັ້ມແຂງ ລະຫວ່າງລັດຖະບານ ແລະ ຜູ້ຊົງຄຸນນະວຸດທິທາງດ້ານວິທະຍາສາດ ແລະ ສະຖາບັນ ເພື່ອສົ່ງເສີມກຳລັງແຮງຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ພາຍໃນ ແລະ ສາກົນ.
- ສ.) ສ້າງສາຍພົວພັນຢ່າງຈະແຈ້ງ ກັບຂະແໜງການວິທະຍາສາດ ເພື່ອເພີ່ມທະວີວຽກງານແບ່ງປັນຄວາມຮັບຜິດຊອບ ແລະ ກິດຈະກຳປະສານງານ ແລະ ເພື່ອປ້ອງກັນການຊ້ຳຊ້ອນກັນຂອງກຳລັງແຮງ ແລະ ແຫຼ່ງຊັບພະຍາກອນທີ່ຈຳກັດ.
- ຊ.) ສົ່ງເສີມການຮ່ວມມືໃນການຄົ້ນຄ້ວາ ແລະ ການພົວພັນຢູ່ລະດັບພາກພື້ນ ແລະ ປະສານງານຮ່ວມກັນຖ້າເປັນໄປໄດ້.

8. ມາດຕະຖານສາກົນ, ການຄ້າ ແລະ ການຮ່ວມມື

- ກ.) ເຜີຍແຜ່ ແລະ ເພີ່ມຄວາມຮູ້ ແລະ ຄວາມເຂົ້າໃຈໃຫ້ແກ່ພະນັກງານຄຸ້ມຄອງ ແລະ ກວດກາອາຫານກ່ຽວກັບມາດຕະຖານ ແລະ ຂໍ້ກຳນົດຂອງສາກົນ ທີ່ພົວພັນເຖິງຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ (ເຊັ່ນ: ອາຊຽນ (ASEAN), ຄະນະກຳມະການກົດລະຫັດອາຫານ (Codex Alimentarius), ອົງການການຄ້າໂລກ (WTO (SPS, TBT)), ສົນທິສັນຍາປ້ອງກັນພືດສາກົນ (International Plant Protection Convention (IPPC)), ອົງການພະຍຸສັດສາກົນ (Word Organization for Animal Health (OIE))...)
- ຂ.) ສ້າງເຄືອຂ່າຍທາງດ້ານຂໍ້ມູນຂ່າວສານ ແລະ ພົວພັນຮ່ວມມືທາງດ້ານເຕັກນິກ ທັງພາຍໃນ ແລະ ສາກົນ ເພື່ອໃຫ້ມີຂໍ້ມູນຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານຢ່າງພຽງພໍ ແລະ ທັນການ.
- ຄ.) ເຮັດວຽກຮ່ວມກັບອົງການຈັດຕັ້ງສາກົນ ເພື່ອຊຸກຍູ້ສົ່ງເສີມໂຄງການຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ.

9. ການຮ່ວມມືກັບສາກົນ

ສ້າງທິດທາງລະດັບຊາດ ເພື່ອປະສານງານ ກັບກິດຈະກຳຂອງຜູ້ໃຫ້ການບໍລິຈາກ ແລະ ການສະໜັບສະໜູນຂອງສາກົນ, ສະໜອງຄູ່ມືໃຫ້ຜູ້ບໍລິຈາກ ເພື່ອເພີ່ມປະສິດທິຜົນຂອງໂຄງການ ແລະ ເພື່ອປ້ອງກັນການຊ້ຳຊ້ອນກັນທີ່ບໍ່ເໝາະສົມ ຫລື ຊ່ອງຫວ່າງ ເພື່ອບັນລຸໄດ້ຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ.

10. ການປະກອບສ່ວນຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ

ໂຄສະນາເຜີຍແຜ່ຂໍ້ມູນ ແລະ ຄວາມຮູ້ດ້ານຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ໃຫ້ແກ່ຜູ້ບໍລິໂພກ ແລະ ສ້າງຕັ້ງສະມາຄົມປົກປ້ອງຜູ້ບໍລິໂພກ ເພື່ອເພີ່ມທະວີຄວາມຮັບຮູ້ ແລະ ການປະກອບສ່ວນ ຂອງຜູ້ບໍລິໂພກຕໍ່ຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ.

ພາກທີ IV

ການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ການປະສານງານ

1. ການຮ່ວມມື ແລະ ປະສານງານ

ຄະນະກຳມະການຄຸ້ມຄອງອາຫານ ແລະ ຢາ ໂດຍການເປັນປະທານຂອງທ່ານລັດຖະມົນຕີວ່າການ ຫຼື ລັດຖະມົນຕີຊ່ວຍວ່າການກະຊວງສາທາລະນະສຸກ, ປະກອບດ້ວຍຜູ້ຕາງໜ້າຈາກຫລາຍກະຊວງ ທີ່ກ່ຽວຂ້ອງເຊັ່ນ: ກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້, ກະຊວງອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ, ກະຊວງການເງິນ, ກະຊວງຖະແຫລງຂ່າວ ແລະ

ວັດທະນະທຳ, ກະຊວງສຶກສາທິການ, ອົງການວິທະຍາສາດ ແລະ ເຕັກໂນໂລຢີ, ອົງການແຫຼ່ງນໍ້າ ແລະ ສິ່ງແວດລ້ອມ ແລະ ຂະແໜງການອື່ນໆທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ. ໜ້າທີ່ຮັບຜິດຊອບສະເພາະ ສໍາລັບແຕ່ລະກະຊວງແມ່ນມີລາຍລະອຽດໃນເອກະສານໜຶ່ງຕ່າງຫາກ (ເອກະສານຄັດຕິດ ກ່ຽວກັບຄວາມຮັບຜິດຊອບລະຫວ່າງກະຊວງຕ່າງໆ ສໍາລັບລະບົບຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານແຫ່ງຊາດ).

ຄະນະກຳມະການຄຸ້ມຄອງອາຫານ ແລະ ຢາມີພາລະບົດບາດໃຫ້ຄໍາປຶກສາ ໃນການຕົກລົງບັນຫາທີ່ສໍາຄັນ ລະດັບຊາດກ່ຽວກັບການຄຸ້ມຄອງຄຸນນະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ, ຢາ ແລະ ຜະລິດຕະພັນການແພດທີ່ຜະລິດ, ນໍາເຂົ້າ-ສົ່ງອອກ ແລະ ຈໍາໜ່າຍ ລວມທັງການບໍລິການຢູ່ພາຍໃນປະເທດ ເພື່ອປົກປ້ອງສິດຜົນປະໂຫຍດ, ຮັບປະກັນສຸຂະພາບ ແລະ ຊີວິດຂອງຜູ້ບໍລິໂພກອາຫານ ແລະ ຢາ.

2. ກົນໄກການປະສານງານ

- ເພື່ອບັນລຸໄດ້ຈຸດປະສົງຂອງນະໂຍບາຍແຫ່ງຊາດດັ່ງກ່າວ, ແຕ່ລະການຈັດຕັ້ງທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ຕາມທີ່ໄດ້ກ່າວໄວ້ ມີໜ້າທີ່ປະຕິບັດ ຕາມໜ້າທີ່ຂອງຕົນທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ ແລະ ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດແຜນງານ, ແຜນການ ແລະ ໂຄງການລະອຽດ ໂດຍອີງຕາມແຜນປະຕິບັດງານ ຂອງນະໂຍບາຍແຫ່ງຊາດດ້ານຄວາມປອດໄພ ຂອງອາຫານຊຶ່ງຈະໄດ້ສ້າງ ແລະ ພັດທະນາໃນແຕ່ລະໄລຍະ.
- ກະຊວງສາທາລະນະສຸກເປັນເຈົ້າການ ໃນການປະສານງານກັບທຸກພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ທັງສາຍຕັ້ງ ແລະ ສາຍຂວາງ, ຈັດປະຊຸມປຶກສາຫາລືເພື່ອທົບທວນຄືນຜົນສໍາເລັດ ແລະ ຄວາມຄືບໜ້າ ພາຍໃຕ້ແຜນປະຕິບັດງານຂອງນະໂຍບາຍແຫ່ງຊາດ ດ້ານຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ແລະ ວາງແຜນກິດຈະກຳຕາມຄວາມເໝາະສົມ ໃນແຕ່ລະໄລຍະເວລາສະເພາະເຊັ່ນ: ປະຈຳໄຕມາດ, ທົກເດືອນ, ປີແລ້ວແຈ້ງຕອບກັບ ໃຫ້ແຕ່ລະພາກສ່ວນເພື່ອປັບປຸງ ແລະ ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດໃນຄັ້ງຕໍ່ໄປ.
- ພະແນກສາທາລະນະສຸກແຂວງ, ນະຄອນຫຼວງຕ້ອງໄດ້ທົບທວນຄືນ, ລາຍງານຄວາມຄືບໜ້າ ແລະ ຜົນສໍາເລັດຕໍ່ກະຊວງສາທາລະນະສຸກເປັນປະຈຳ ໃນແຕ່ລະໄລຍະ.
- ກົນໄກການປະສານງານກັບຫຼາຍພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ທັງສາຍຕັ້ງ ແລະ ສາຍຂວາງ ຄວນໄດ້ທົບທວນຄືນ ແລະ ປັບປຸງໃຫ້ເຂັ້ມແຂງໃນແຕ່ລະລະດັບ, ດ້ວຍການປະຊຸມສໍາມະນາ, ຝຶກອົບຮົມ ແລະ ສະໜອງອຸປະກອນທີ່ຈໍາເປັນແລະອື່ນໆທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

3. ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດແຜນງານ

ໄລຍະທີ 1 (2009-2010): ແຜນປະຕິບັດງານຂອງນະໂຍບາຍແຫ່ງຊາດ ດ້ານຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ຈະສະໜອງຄູ່ມືທີ່ຈໍາເປັນ ເພື່ອຈັດຕັ້ງປະຕິບັດນະໂຍບາຍແຫ່ງຊາດ ດ້ານຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ. ການສ້າງຄູ່ມືດັ່ງກ່າວ ແມ່ນອີງໃສ່ອົງປະກອບທີ່ຈໍາເປັນພື້ນຖານ ແລະ ຍຸດທະສາດຂອງນະໂຍບາຍ ໂດຍກຸ່ມວິຊາການທາງດ້ານຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ຮ່ວມກັບທຸກຂົງເຂດທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ.

ສໍາລັບແຜນປະຕິບັດງານ ແມ່ນກວມເອົາບັນດາກິດຈະກຳສະເພາະ, ຄວາມຮັບຜິດຊອບ ແລະ ຂົງເຂດທີ່ສະໜັບສະໜູນ, ໄລຍະເວລາ, ຕົວຊີ້ວັດຂອງການປະຕິບັດງານ (ກົນໄກການຕິດຕາມ) ແລະ ມູນຄ່າ (ຖ້ຳມື).

ໄລຍະທີ 2 (2011-2015): ແຜນປະຕິບັດງານຈະມີລັກສະນະສະເພາະຈໍາກັດກ່ວາ ໄລຍະທີ 1 ແລະ ສາມາດດັດປັບໂດຍອີງຕາມປະສົບການ ແລະ ຜົນສໍາເລັດໃນໄລຍະ 2008-2010.

ພາກທີ V
ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ

1. ກະຊວງສາທາລະນະສຸກເປັນເຈົ້າການ ສົມທົບກັບຂະແໜງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ເພື່ອແນະນຳເຜີຍແຜ່ນະໂຍບາຍ ແຫ່ງຊາດ ວ່າດ້ວຍຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ຢ່າງເປັນເອກະພາບໃນທົ່ວປະເທດ ແລະ ປະສານສົມທົບກັບຂະ ແໜງການຕ່າງໆ ໃນການສ້າງນິຕິກຳກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ.
2. ບັນດາກະຊວງ, ອົງການທຽບເທົ່າກະຊວງ, ບັນດາແຂວງ ແລະ ນະຄອນຫລວງ ໃຫ້ການຮ່ວມມືໃນການຈັດຕັ້ງ ປະຕິບັດນະໂຍບາຍແຫ່ງຊາດ ວ່າດ້ວຍຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານໃຫ້ໄດ້ຮັບຜົນດີ.

ລັດຖະມົນຕີວ່າການກະຊວງສາທາລະນະສຸກ

ເອກະສານຄັດຕິດ 1

I. ພາລະບົດບາດ ແລະ ຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຂະແໜງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ຢູ່ລະດັບສູນກາງ
(ສຳລັບລະບົບຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານແຫ່ງຊາດ)

ພາລະບົດບາດ ແລະ ຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງບັນດາກະຊວງ ແລະ ອົງການອື່ນໆຂອງພາກລັດຂອງ ສປປ ລາວ ທີ່ພົວພັນຕໍ່ການຮັບປະກັນ ຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານມີຄືດັ່ງນີ້:

I. ຂະແໜງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງຢູ່ລະດັບສູນກາງ

ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ

ກະຊວງສາທາລະນະສຸກມີໜ້າທີ່ຮັບຜິດຊອບ ໃນການພັດທະນາ ແລະ ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດບັນດານະໂຍບາຍ, ຍຸດທະ ສາດ, ແຜນງານ, ແຜນການ ແລະ ໂຄງການ ທີ່ພົວພັນກັບຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານຊຶ່ງສອດຄ່ອງ ກັບຄວາມ ຮຽກຮ້ອງຕ້ອງການຂອງ ສປປ ລາວ.

ໂດຍສະເພາະແລ້ວກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ມີໜ້າທີ່ປະຕິບັດບັນດາກິດຈະກຳທີ່ກ່ຽວຂ້ອງດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້:

- ກວດສອບ ແລະ ໃຫ້ການແນະນຳກ່ຽວກັບການສະເໜີສ້າງຕັ້ງ ໂຮງງານຜະລິດອາຫານ ພາຍໃຕ້ກົດໝາຍ ອາຫານ;
- ການຜະລິດ ແລະ ປຸງແຕ່ງອາຫານ;
- ການປຸງແຕ່ງ ແລະ ຂາຍອາຫານໃນຮ້ານຄ້າ ແລະ ຕະຫລາດ;
- ການປຸງແຕ່ງ ແລະ ຂາຍອາຫານໃນຮ້ານອາຫານ ແລະ ໂຮງແຮມ, ໂດຍຜູ້ປຸງແຕ່ງ ແລະ ຜູ້ຂາຍອາຫານແຄມ ທາງ;
- ການປຸງແຕ່ງ ແລະ ຂາຍ ຫຼື ຈຳໜ່າຍອາຫານໃນໂຮງຮຽນ ແລະ ໂຮງໝໍ;
- ອາຫານນຳເຂົ້າ;
- ຍັງຢືນອາຫານປຸງແຕ່ງສຳລັບລົງອອກ;
- ຕິດຕາມ ແລະ ເຝົ້າລະວັງພະຍາດທີ່ມາຈາກອາຫານ;
- ຄຸ້ມຄອງສະພາບການສຸກເສີນ ກ່ຽວກັບຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ;
- ກິດຈະກຳອື່ນໆທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

ກະຊວງສາທາລະນະສຸກມີພາລະບົດບາດນຳພາ ໃນການປະສານງານກັບກະຊວງອື່ນໆ ແລະ ພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ເພື່ອສ້າງ ແລະ ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຢ່າງມີປະສິດທິຜົນ ບັນດາຂໍ້ກຳນົດ, ກົດລະບຽບ ແລະ ມາດຕະຖານທີ່ກ່ຽວຂ້ອງກັບ ການຄຸ້ມຄອງຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ.

ກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້

ກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ມີໜ້າທີ່ ໃນການຄຸ້ມຄອງຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ຕະຫລອດໄລຍະຂອງການ ຜະລິດເບື້ອງຕົ້ນເຊັ່ນ: ການປູກຝັງ ແລະ ເກັບກ່ຽວພືດຜົນ, ການລ້ຽງສັດ; ການລ້ຽງ, ການຈັບ ແລະ ການຫາປາ; ອື່ນໆ..ກະຊວງຍັງມີໜ້າທີ່ໃນການຮັບປະກັນ ຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ໃນໄລຍະກຳມະວິທີເບື້ອງຕົ້ນເຊັ່ນ: ການຂ້າ ສັດ, ການຄົວສັດ, ການລອກໜັງ, ການເອົາກ້າງອອກ, ການແລ່ຊີ້ນ, ການລ້າງ, ການປອກເປືອກ, ຕັດ ແລະ ຊອຍ, ການຟາດ/ຕີ ເຂົ້າ, ການພັດເຂົ້າ ແລະ ການຖະໜອມອາຫານແບບພື້ນເມືອງເຊັ່ນ: ການແຊ່ເກືອ, ການຕາກແຫ້ງ, ການຮົມຄ້ວນ, ການຄັດເລືອກ ແລະ ການຄັດຂະໜາດ, ການແຊ່ເຢັນ ແລະ ແຊ່ແຂງ; ແລະ ການມັດທໍ່ຜະລິດຕະພັນ ຫຼັງຈາກກຳມະວິທີບື້ອງຕົ້ນ.

ໂດຍສະເພາະແລ້ວກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ມີໜ້າທີ່ປະຕິບັດບັນດາກິດຈະກຳທີ່ກ່ຽວຂ້ອງດັ່ງຕໍ່ໄປນີ້:

- ການຜະລິດ ແລະ ການປຸງແຕ່ງທີ່ປອດໄພ, ຫຼື ການນຳເຂົ້າ, ການຈົດທະບຽນ, ການໃສ່ສະຫຼາກ, ການຈຳ ໜ່າຍ ແລະ ນຳໃຊ້ເຄມີກະສິກຳ (ຢາປາບສັດຕູພືດ ແລະ ຢາປົວສັດ) ໃນໄລຍະຂັ້ນຕອນຂອງການຜະ ລິດເບື້ອງຕົ້ນ;
- ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຫຼັກການການປະຕິບັດທີ່ດີທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ;
- ຄວບຄຸມພະຍາດສັດຊຶ່ງສາມາດສົ່ງຕໍ່ໂດຍຜ່ານອາຫານ;
- ການຍັ້ງຢືນຄວາມປອດໄພຂອງຜະລິດຕະພັນເບື້ອງຕົ້ນ ສຳລັບການສົ່ງອອກ;
- ນຳພາກິດຈະກຳເພື່ອຄຸ້ມຄອງພາວະສຸກເສີນໃນການຜະລິດ ແລະ ກຳມະວິທີເບື້ອງຕົ້ນ.

ກະຊວງກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ ຈະປະສານງານກັບກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ແລະ ກັບບັນດາກະຊວງອື່ນໆ ແລະ ພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງໃນກິດຈະກຳຕ່າງໆ ທີ່ພົວພັນເຖິງຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ.

ກະຊວງອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ

ຂະແໜງອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າມີໜ້າທີ່ຮັບຜິດຊອບ ໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຂໍ້ກຳນົດກົດໝາຍ ກ່ຽວກັບ ການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ຄວບຄຸມໂຮງງານປຸງແຕ່ງອຸດສາຫະກຳ ແລະ ຫັດຖະກຳຊຶ່ງປະກອບດ້ວຍ:

- ການອອກອະນຸຍາດສຳລັບການຈົດທະບຽນທຸລະກິດ ແລະ ການສ້າງຕັ້ງໂຮງງານ;
- ຄວບຄຸມໂຮງງານ; ຜະລິດຕະພັນອຸດສາຫະກຳ ໃນຄວາມໝາຍຂອງການຄຸ້ມຄອງຄຸນນະພາບ, ຄວາມປອດໄພ ແລະ ສະພາບແວດລ້ອມຂອງໂຮງງານ.

ອົງການວິທະຍາສາດ ແລະ ເຕັກໂນໂລຊີແຫ່ງຊາດ

ອົງການວິທະຍາສາດ ແລະ ເຕັກໂນໂລຊີແຫ່ງຊາດ ມີໜ້າທີ່ຮັບຜິດຊອບ ໃນການຮັບຮອງມາດຕະຖານຕ່າງໆ ລວມທັງມາດຕະຖານຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ, ພາຍໃຕ້ກົດໝາຍມາດຕະຖານ.

ອົງການຊັບພະຍາກອນແຫຼ່ງນໍ້າ ແລະ ສິ່ງແວດລ້ອມແຫ່ງຊາດ

ອົງການແຫຼ່ງນໍ້າ ແລະ ສິ່ງແວດລ້ອມ ສະໜັບສະໜູນວຽກງານ ຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ໂດຍຜ່ານຄວາມຮັບ ຜິດຊອບໃນການຄວບຄຸມ ແລະ ຕິດຕາມສະພາບແວດລ້ອມ ແລະ ການປົນເປື້ອນອື່ນໆໃນແຫຼ່ງນໍ້າ ແລະ ຄວບຄຸມອາ ກາດມົນລະພິດ.

ກະຊວງການເງິນ

ກະຊວງການເງິນ (ກົມພາສີ) ມີໜ້າທີ່ໂດຍຜ່ານການບໍລິການພາສີ ໃນການອໍານວຍຄວາມສະດວກຂອງວຽກງານຂອງບັນດາກະຊວງທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ (ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ແລະ ກະຊວງກະສິກໍາ ແລະ ປ່າໄມ້) ໃນການຄວບຄຸມອາຫານນໍາເຂົ້າຢູ່ດ່ານນໍາເຂົ້າສາກົນ. ການບໍລິການພາສີ ຍັງມີໜ້າທີ່ຮັບຜິດຊອບກ່ຽວກັບ ວຽກງານຄຸ້ມຄອງໂດຍກົງບັນດາອັນຕະລາຍຂອງ ຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ໃນອາຫານນໍາເຂົ້າຊຶ່ງໜ້າທີ່ດັ່ງກ່າວ ຈະຊ່ວຍໃຫ້ບັນດາກະຊວງກ່ຽວຂ້ອງປ້ອງກັນໄດ້ອາຫານນໍາເຂົ້າທີ່ຜິດກົດໝາຍ..

ກະຊວງຖະແຫຼງຂ່າວ ແລະ ວັດທະນະທຳ

ກະຊວງຖະແຫຼງຂ່າວ ແລະ ວັດທະນະທຳ ມີໜ້າທີ່ໂຄສະນາເຜີຍແຜ່ຂໍ້ມູນຂ່າວສານ, ກົດໝາຍ, ຂໍ້ກຳນົດ ແລະ ລະບຽບການຕ່າງໆທີ່ພົວພັນກັບ ວຽກງານຄຸ້ມຄອງຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ.

ກະຊວງສຶກສາທິການ

ກະຊວງສຶກສາທິການ ມີໜ້າທີ່ໃນການນໍາເອົາຂໍ້ມູນຂ່າວສານ, ກົດໝາຍ, ຂໍ້ກຳນົດ ແລະ ລະບຽບການຕ່າງໆທີ່ພົວພັນກັບ ວຽກງານຄຸ້ມຄອງຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ເຂົ້າໃນຫຼັກສູດການຮຽນ, ການສອນໃນລະດັບຕ່າງໆ ທີ່ເໝາະສົມ.

ກະຊວງປ້ອງກັນຄວາມສະຫງົບ

ກະຊວງປ້ອງກັນຄວາມສະຫງົບມີໜ້າທີ່ ໃນການປະຕິບັດມາດຕະການ ທາງດ້ານກົດໝາຍ ແລະ ລະບຽບການຕ່າງໆ ທີ່ພົວພັນກັບວຽກງານຄຸ້ມຄອງຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ.

ອົງການທ່ອງທ່ຽວແຫ່ງຊາດ

ອົງການທ່ອງທ່ຽວແຫ່ງຊາດ ມີໜ້າທີ່ໃນການສະໜັບສະໜູນ ແລະ ອໍານວຍຄວາມສະດວກ ໃນການສົ່ງເສີມວຽກງານຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ ໂດຍທຸລະກິດທ່ອງທ່ຽວ.

ສະຫະພັນແມ່ຍິງລາວ

ສະຫະພັນແມ່ຍິງລາວມີໜ້າທີ່ ໃນການເຜີຍແຜ່ຄວາມຮູ້ ແລະ ສົ່ງເສີມບົດບາດຂອງແມ່ຍິງເຂົ້າໃນການປະກອບສ່ວນ ປະຕິບັດກິດຈະການອາຫານທີ່ປອດໄພ ເພື່ອປົກປ້ອງສຸຂະພາບຂອງຄອບຄົວ ແລະ ຊຸມຊົນ.

II. ຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຂະແໜງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງຢູ່ທ້ອງຖິ່ນ

ຂະແໜງການສາທາລະນະສຸກເປັນຈຸດໃຈກາງໃຫ້ ຄະນະກຳມະການອາຫານ ແລະ ຢາຂັ້ນແຂວງ ແລະ ປະສານງານກັບອໍານາດການປົກຄອງທ້ອງຖິ່ນ ແລະ ຂະແໜງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ໃນການຜັນຂະຫຍາຍນະໂຍບາຍ ແລະ ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດແຜນຍຸດທະສາດຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ.