

## ສາລະບານ

ກົດໝາຍ ວ່າດ້ວຍ ອາຫານ.....	4
ພາກທີ I ບົດບັນຍັດທົ່ວໄປ.....	4
ມາດຕາ 1 ຈຸດປະສົງ.....	4
ມາດຕາ 2 ອາຫານ.....	4
ມາດຕາ 3 ຄຸນປະໂຫຍດ ແລະຜົນຮ້າຍຂອງອາຫານ .....	4
ມາດຕາ 4 ຄວາມໝາຍຂອງຄຳສັບ .....	5
ມາດຕາ 5 ພັນທະຂອງພົນລະເມືອງ ກ່ຽວກັບອາຫານ.....	5
ມາດຕາ 6 ການສົ່ງເສີມ ດ້ານອາຫານ .....	6
ມາດຕາ 7 ການຮ່ວມມືສາກົນ ດ້ານອາຫານ .....	6
ພາກທີ II ໝວດ ແລະມາດຕະຖານອາຫານ.....	6
ໝວດທີ 1 ໝວດອາຫານ .....	6
ມາດຕາ 8 ໝວດຂອງອາຫານ.....	6
ມາດຕາ 9 ໝວດອາຫານທີ່ໃຫ້ພະລັງງານ .....	6
ມາດຕາ 10 ໝວດອາຫານທີ່ເສີມສ້າງຮ່າງກາຍ.....	6
ມາດຕາ 11 ໝວດອາຫານທີ່ເຮັດໃຫ້ຮ່າງກາຍມີຄວາມສົມດູນ .....	6
ໝວດທີ 2 ຄຸນນະພາບ ແລະມາດຕະຖານຂອງອາຫານ.....	7
ມາດຕາ 12 ຄຸນນະພາບຂອງອາຫານ .....	7
ມາດຕາ 13 ມາດຕະຖານຂອງອາຫານ .....	7
ມາດຕາ 14 ອາຫານທີ່ມີຄວາມປອດໄພ .....	7
ມາດຕາ 15 ອາຫານທີ່ມີອະນາໄມ .....	7
ມາດຕາ 16 ອາຫານທີ່ມີ ທາດບຳລຸງ, ຫລໍ່ລ້ຽງ .....	8
ພາກທີ III ກິດຈະການ ແລະການດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານ .....	8
ໝວດທີ 1 ກິດຈະການອາຫານ .....	8
ມາດຕາ 17 ກິດຈະການອາຫານ.....	8
ມາດຕາ 18 ການຜະລິດອາຫານເບື້ອງຕົ້ນ .....	8
ມາດຕາ 19 ການປຸງແຕ່ງອາຫານ .....	8
ມາດຕາ 20 ການບໍລິການອາຫານ .....	9
ມາດຕາ 21 ການຜະລິດອຸດສາຫະກຳ ແລະ ຫັດຖະກຳດ້ານອາຫານ .....	9
ມາດຕາ 22 ການຈຳໜ່າຍອາຫານຢູ່ພາຍໃນປະເທດ.....	9
ມາດຕາ 23 ການສົ່ງອອກອາຫານ.....	9
ມາດຕາ 24 ການນຳເຂົ້າອາຫານ .....	9
ມາດຕາ 25 ການບໍລິຈາກອາຫານ.....	10
ໝວດທີ 2 ລັກສະນະກິດຈະການອາຫານ.....	10

ມາດຕາ 26	ລັກສະນະຂອງກິດຈະການອາຫານ .....	10
ມາດຕາ 27	ກິດຈະການ ອາຫານລັກສະນະຄອບຄົວ .....	10
ມາດຕາ 28	ກິດຈະການອາຫານລັກສະນະເສດຖະກິດຄອບຄົວ .....	10
ມາດຕາ 29	ກິດຈະການ ອາຫານລັກສະນະທຸລະກິດການຄ້າ .....	10
ໝວດທີ 3	ການດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານ .....	11
ມາດຕາ 30	ການດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານ .....	11
ມາດຕາ 31	ພັນທະຂອງຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດ ອາຫານ .....	11
ພາກ IV	ການເກືອດຫ້າມ .....	11
ມາດຕາ 32	ການເກືອດຫ້າມ ກ່ຽວກັບການຜະລິດ ແລະການປຸງແຕ່ງອາຫານ .....	11
ມາດຕາ 33	ການເກືອດຫ້າມກ່ຽວກັບ ການເກັບຮັກສາອາຫານ .....	11
ມາດຕາ 34	ການເກືອດຫ້າມ ກ່ຽວກັບການນຳເຂົ້າ ແລະຈຳໜ່າຍອາຫານ .....	11
ມາດຕາ 35	ການເກືອດຫ້າມ ກ່ຽວກັບການສົ່ງອອກອາຫານ .....	12
ມາດຕາ 36	ການເກືອດຫ້າມກ່ຽວກັບການບັນຈຸ ແລະຫຸ້ມຫໍ່ອາຫານ .....	12
ມາດຕາ 37	ການເກືອດຫ້າມ ກ່ຽວກັບ ການໂຄສະນາອາຫານ .....	12
ພາກທີ V	ສິດ ແລະພັນທະຂອງຜູ້ບໍລິໂພກອາຫານ .....	12
ມາດຕາ 38	ສິດຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ .....	12
ມາດຕາ 39	ການບໍລິໂພກອາຫານ .....	13
ມາດຕາ 40	. ພັນທະຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ .....	13
ພາກທີ VI	ການຄຸ້ມຄອງ ແລະ ກວດກາອາຫານ .....	13
ມາດຕາ 41	. ອົງການຄຸ້ມຄອງ ແລະກວດກາອາຫານ .....	13
ມາດຕາ 42	ພາລະບົດບາດຂອງ ອົງການຄຸ້ມຄອງແລະກວດກາອາຫານ .....	13
ມາດຕາ 43	ສິດ ແລະໜ້າທີ່ຂອງກະຊວງສາທາລະນະສຸກ. ....	14
ມາດຕາ 44	ສິດ ແລະໜ້າທີ່ຂອງພະແນກສາທາລະນະສຸກແຂວງ, ນະຄອນ .....	14
ມາດຕາ 45	ສິດ ແລະໜ້າທີ່ຂອງຫ້ອງການສາທາລະນະສຸກເມືອງ ແລະເທດສະບານ .....	15
ມາດຕາ 46	ການກວດກາອາຫານ .....	15
ພາກທີ VII	ນະໂຍບາຍຕໍ່ຜູ້ທີ່ມີຜົນງານ ແລະມາດຕະການຕໍ່ຜູ້ລະເມີດ .....	16
ມາດຕາ 47	. ນະໂຍບາຍຕໍ່ຜູ້ທີ່ມີຜົນງານ .....	16
ມາດຕາ 48	. ມາດຕະການຕໍ່ຜູ້ລະເມີດ .....	16
ມາດຕາ 49	ມາດຕະການສຶກສາອົບຮົມ .....	16
ມາດຕາ 50	ມາດຕະການປັບໃໝ .....	17
ມາດຕາ 51	ມາດຕະການທາງແພ່ງ .....	17
ມາດຕາ 52	ມາດຕະການທາງອາຍາ .....	17
ພາກທີ VIII	ບົດບັນຍັດສຸດທ້າຍ .....	17

ມາດຕາ 53 ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ .....	17
ມາດຕາ 54 ຜົນສັກສິດ.....	17



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, ກວດກາກົດຈະການກ່ຽວກັບອາຫານ ແນໃສ່ຄວບຄຸມຄຸນນະພາບ, ມາດຕະ ຖານ ໂດຍສະເພາະຄວາມປອດໄພຂອງອາຫານ, ຮັບປະກັນທາງດ້ານໄພຊະນາການ, ປົກປ້ອງສຸ ຂະພາບຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ, ສົ່ງເສີມການຜະລິດ ແລະທຸລະກິດດ້ານອາຫານ, ແນະນຳພົນລະເມືອງ ໃຫ້ຮູ້, ເຂົ້າໃຈ ແລະຫັນມາບໍລິໂພກອາຫານທີ່ມີຄວາມປອດໄພ, ມີອະນາໄມ ແລະມີທາດບຳລຸງ, ຫລໍ່ລ້ຽງຮ່າງກາຍ ລວມທັງເຂົ້າໃຈກ່ຽວກັບຜົນປະໂຫຍດ ແລະຜົນຮ້າຍຂອງອາຫານ ເພື່ອໃຫ້ຮູ້ ຈັກຮັກສາສຸຂະພາບຂອງຕົນໃຫ້ແຂງແຮງ, ປະກອບສ່ວນເຂົ້າໃນການປົກປັກຮັກສາ ແລະພັດທະ ນາປະເທດຊາດ.

**ມາດຕາ 2 ອາຫານ**

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

**ມາດຕາ 3 ຄຸນປະໂຫຍດ ແລະຜົນຮ້າຍຂອງອາຫານ**

ອາຫານມີຄວາມຈຳເປັນໃນການດຳລົງຊີວິດຂອງມະນຸດ, ມີຄຸນປະໂຫຍດແກ່ຮ່າງ ກາຍ ໃນ ການໃຫ້ພະລັງງານ, ເສີມສ້າງ ແລະເຮັດໃຫ້ຮ່າງກາຍມີຄວາມສົມດູນ.

ອາຫານທີ່ບໍ່ປອດໄພ, ປົນເປື້ອນ, ເສຍຄຸນນະພາບ ຫລືໝົດອາຍຸການບໍລິໂພກ ຈະ ພາໃຫ້ 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 ແລະອາດ ຈະເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ສຸຂະພາບຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ.
- ອາຫານປົນເປື້ອນ ໝາຍເຖິງອາຫານທີ່ມີເຊື້ອພະຍາດ, ສານເຄມີເປັນພິດ, ວັດຖຸແປກປົນ ຫລືສານອື່ນໆທີ່ຢືນຢູ່ໃນອາຫານ ໃນປະລິມານ ຫລືຈຳນວນເກີນຂອບເຂດມາດຕະຖານ ຊຶ່ງຈະເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ສຸຂະພາບຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ.
- ສານທີ່ເປັນອັນຕະລາຍໃນອາຫານ ແມ່ນສານເຄມີເປັນພິດ ແລະວັດຖຸອື່ນໆ ລວມທັງ ເຊື້ອພະຍາດ ຊຶ່ງເປັນສາເຫດທີ່ພາໃຫ້ເກີດຜົນຮ້າຍຕໍ່ສຸຂະພາບ.
- ອາຫານປອມ ໝາຍເຖິງອາຫານທີ່ນຳໃຊ້ເຄື່ອງຫມາຍການຄ້າຂອງອາຫານອື່ນທີ່ໄດ້ ຂຶ້ນທະບຽນ ຢ່າງເປັນທາງການແລ້ວ.
- ການເກັບຮັກສາອາຫານ ໝາຍເຖິງການນຳອາຫານມາຮັກສາໄວ້ໃນສາງ ເພື່ອຈຳໜ່າຍ ອອກສູ່ສັງຄົມ.
- ການເກັບມ້ຽນອາຫານ ໝາຍເຖິງການນຳເອົາອາຫານມາໄວ້ໃນເຮືອນ ເພື່ອຮັບໃຊ້ຄອບຄົວ.

#### ມາດຕາ 5 ພັນທະຂອງພົນລະເມືອງ ກ່ຽວກັບອາຫານ.

ພົນລະເມືອງລາວ, ຊາວຕ່າງດ້າວ, ຜູ້ບໍ່ມີສັນຊາດ ແລະຊາວຕ່າງປະເທດຢູ່ ສປປລາວ ມີພັນ ທະປະກອບສ່ວນໃນການຄຸ້ມຄອງການຜະລິດ, ການບຸງແຕ່ງ, ການເກັບຮັກສາ, ການບໍລິການ, ການຈຳໜ່າຍ ແລະການຂົນສົ່ງອາຫານ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ອາຫານມີຄວາມປອດໄພ, ມີຄຸນນະພາບ ແລະໄດ້ມາດຕະຖານ ຕິດພັນກັບການຮັກສາສິ່ງແວດລ້ອມ; ນອກຈາກນີ້ ຍັງມີພັນທະໃນການປົກປັກຮັກສາ ແຫລ່ງອາຫານທີ່ມາຈາກທຳມະຊາດໃຫ້ຍືນຍົງ.

## ມາດຕາ 6 ການສົ່ງເສີມ ດ້ານອາຫານ

ລັດມີນະໂຍບາຍສົ່ງເສີມບຸກຄົນ ແລະການຈັດຕັ້ງ ທັງພາຍໃນແລະຕ່າງປະເທດ ລົງທຶນໃສ່ ກິດຈະການອາຫານກ່ຽວກັບການປູກຝັງ, ການລ້ຽງສັດ, ການປຸງແຕ່ງ, ການບໍລິການ, ການຜະລິດ ອຸດສະຫະກຳ ແລະທັດຖະກຳ, ການເກັບຮັກສາ, ການຈຳໜ່າຍ, ການຂົນສົ່ງອາຫານ ທີ່ມີລັກສະນະ ຊາດ, ເຜົ່າ ແລະສາກົນໃຫ້ກ້າວໄປສູ່ການຜະລິດແບບອຸດສາຫະກຳທັນສະໄໝ ເພື່ອຕອບສະໜອງ ການຊົມໃຊ້ພາຍໃນ ແລະການສົ່ງອອກດ້ວຍການໃຫ້ຂໍ້ມູນຂ່າວສານ ແກ່ພົນ ລະເມືອງ, ການບໍລິໂພກອາຫານທີ່ມີຄວາມປອດໄພ ແລະມີຄຸນນະພາບ, ພຽງພໍທາງດ້ານ ໂພຊະນາການ ລວມທັງການນຳເຂົ້າ ທີ່ຈຳເປັນ ແລະເຫມາະສົມ.

## ມາດຕາ 7 ການຮ່ວມມືສາກົນ ດ້ານອາຫານ

ລັດເປີດກວ້າງ ແລະສົ່ງເສີມການພົວພັນ, ຮ່ວມມືສາກົນດ້ານອາຫານ ດ້ວຍການແລກ ປຸງປົດຮຽນ, ການຝຶກອົບຮົມເພື່ອເສີມສ້າງຄວາມສາມາດ, ການຄົ້ນຄວ້າວິທະຍາສາດ ແລະ ອື່ນໆ 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 ເຮັດໃຫ້ຮ່າງ ກາຍ ສາມາດເຄື່ອນໄຫວໄດ້ ເຊັ່ນ: ເຂົ້າ, ນ້ຳມັນສັດ, ນ້ຳມັນພືດ, ແບັງ, ນ້ຳຕານ ແລະອື່ນໆ ທີ່ໃຫ້ພະລັງງານ.

## ມາດຕາ 10 ໝວດອາຫານທີ່ເສີມສ້າງຮ່າງກາຍ

ໝວດອາຫານທີ່ເສີມສ້າງຮ່າງກາຍ ແມ່ນໝວດອາຫານທີ່ຊ່ວຍສ້າງຮ່າງກາຍໃຫ້ຈະ ເລີນເຕີບໂຕ ແລະມີພູມຕ້ານທານ ຕໍ່ເຊື້ອພະຍາດ ເຊັ່ນ: ຊີ້ນ,ປາ,ນົມ,ໄຂ່ ແລະຖົ່ວປະເພດຕ່າງໆ.

## ມາດຕາ 11 ໝວດອາຫານທີ່ເຮັດໃຫ້ຮ່າງກາຍມີຄວາມສົມດູນ

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

## ໝວດທີ 2 ຄຸນນະພາບ ແລະມາດຕະຖານຂອງອາຫານ

### ມາດຕາ 12 ຄຸນນະພາບຂອງອາຫານ

ຄຸນນະພາບຂອງອາຫານ ແມ່ນຄຸນລັກສະນະສະເພາະຂອງອາຫານແຕ່ລະຊະນິດ ທີ່ເຮັດໃຫ້ ອາຫານມີຄວາມປອດໄພ, ມີທາດບຳລຸງ, ຫລໍ່ລ້ຽງ ແລະເປັນປະໂຫຍດຕໍ່ສຸຂະພາບຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ.

### ມາດຕາ 13 ມາດຕະຖານຂອງອາຫານ

ມາດຕະຖານຂອງອາຫານ ແມ່ນກຳນົດໝາຍ ທີ່ວັດແທກຄຸນລັກສະນະຂອງອາຫານ ແຕ່ລະ ຊະນິດ.

ອາຫານຕ້ອງຖືກຕ້ອງຕາມມາດຕະຖານຂອງ ສປປລາວ.

ມາດຕະຖານອາຫານຂອງ ສປປລາວ ຕ້ອງປະກອບດ້ວຍເນື້ອໃນຕົ້ນຕໍດັ່ງນີ້:

- ມີຄວາມປອດໄພ;
- ມີອະນາໄມ;
- ມີທາດບຳລຸງ, ຫລໍ່ລ້ຽງ.

ໃນກໍລະນີທີ່ມາດຕະຖານອາຫານໃດໜຶ່ງຂອງ ສປປລາວ ຫາກຍັງບໍ່ທັນໄດ້ກຳນົດອອກກໍໃຫ້ຖື ເອົາມາດຕະຖານ, ຂໍ້ກຳນົດ ແລະຄຳແນະນຳຂອງກົດລະຫັດອາຫານຂອງສາກົນ.

ກົດລະຫັດອາຫານຂອງສາກົນ ແມ່ນກຳນົດໝາຍ ທີ່ວັດແທກມາດຕະຖານ ຂອງອາຫານ ຊຶ່ງຮັບຮອງເອົາໂດຍອົງການອາຫານ, ການກະເສດ ແລະອົງການອະນາໄມໂລກ.

### ມາດຕາ 14 ອາຫານທີ່ມີຄວາມປອດໄພ

ອາຫານທີ່ມີຄວາມປອດໄພ

ແມ່ນອາຫານທີ່ປາສະຈາກການບິນເປື້ອນຂອງເຊື້ອພະຍາດ, ສານເຄມີເປັນພິດ ຫລືວັດຖຸເຈືອປົນທີ່ເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ສຸຂະພາບຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ.

### ມາດຕາ 15 ອາຫານທີ່ມີອະນາໄມ

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

## ມາດຕາ 16 ອາຫານທີ່ມີ ທາດບຳລຸງ, ຫລໍ່ລ້ຽງ

ອາຫານທີ່ມີທາດບຳລຸງ, ຫລໍ່ລ້ຽງ ແມ່ນອາຫານທີ່ປະກອບດ້ວຍສານທີ່ໃຫ້ພະລັງງານ, ສານ ທີ່ເສີມສ້າງຮ່າງກາຍ ແລະເຮັດໃຫ້ຮ່າງກາຍມີຄວາມສົມດູນໃນການດຳລົງຊີວິດເຊັ່ນ: ທາດ ແປ້ງ, ໂປຣເຕອິນ, ນ້ຳມັນສັດ, ນ້ຳມັນພືດ, ວິຕາມິນ, ເກືອແຮ່ ແລະສານອື່ນໆທີ່ມີທາດບຳລຸງ, ຫລໍ່ລ້ຽງ.

## ພາກທີ III ກິດຈະການ ແລະການດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານ

### ໝວດທີ 1 ກິດຈະການອາຫານ

#### ມາດຕາ 17 ກິດຈະການອາຫານ

ກິດຈະການອາຫານ ປະກອບດ້ວຍການຜະລິດເບື້ອງຕົ້ນ, ການປຸງແຕ່ງ, ການບໍລິ ການ, ການຜະລິດອຸດສະຫະກຳ ແລະຫັດຖະກຳ, ການເກັບຮັກສາ, ການຈຳໜ່າຍ, ການເກັບ ມ້ຽນ, ການຂົນສົ່ງ, ການນຳເຂົ້າ, ສົ່ງອອກ ແລະການບໍລິຈາກອາຫານ.

#### ມາດຕາ 18 ການຜະລິດອາຫານເບື້ອງຕົ້ນ

ການຜະລິດອາຫານເບື້ອງຕົ້ນ ປະກອບດ້ວຍການປູກຝັງ, ການລ້ຽງສັດ ລວມທັງການເກັບ ເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ ເພື່ອເປັນອາຫານ.

ການປູກຝັງ ແລະລ້ຽງສັດເພື່ອເປັນອາຫານ ຕ້ອງນຳໃຊ້ທຸກເງື່ອນໄຂ ແລະມາດຕະການ ທີ່ຈຳເປັນ ເພື່ອຮັບປະກັນໃຫ້ຜົນຜະລິດມີຄວາມປອດໄພ ແລະມີຄຸນນະພາບແກ່ຜູ້ບໍລິໂພກ ເຊັ່ນ: ບໍ່ໃຫ້ມີ ເຊື້ອພະຍາດ, ເຊື້ອເຫັດທີ່ເປັນພິດ, ເຊື້ອລາ, ສານເຄມີທີ່ເປັນພິດ ຫລືສານເຄມີຕົກ ຄ້າງເກີນກວ່າ ມາດຕະຖານທີ່ລະບຽບກົດໝາຍໄດ້ກຳນົດໄວ້.

ການເກັບເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ, ການຫາສັດບົກ, ສັດນ້ຳ ຢູ່ຕາມທຳມະຊາດ ເພື່ອເປັນອາ ຫານ ຕ້ອງໃຫ້ຖືກຕ້ອງຕາມລະບຽບກົດໝາຍ, ມີຄວາມປອດໄພແກ່ການບໍລິໂພກ ແລະການເກັບ ຮັກສາສິ່ງ ທີ່ຫາມາໄດ້ ຕ້ອງນຳໃຊ້ທຸກວິທີການທີ່ຈຳເປັນ ເພື່ອຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພ, ອະນາ ໄມ ລວມທັງບໍ່ ທຳລາຍແຫລ່ງອາຫານ ແລະສິ່ງແວດລ້ອມ.

#### ມາດຕາ 19 ການປຸງແຕ່ງອາຫານ

ການປຸງແຕ່ງອາຫານ ແມ່ນການນຳເອົາວັດຖຸມາປະກອບປຸງແຕ່ງເປັນອາຫານ ຊຶ່ງຕ້ອງ ຮັບປະ ກັນໃຫ້ມີຄວາມປອດໄພ, ອະນາໄມ ແລະຄຸນນະພາບ ດັ່ງນີ້:

- ວັດຖຸທີ່ນຳມາປຸງແຕ່ງເປັນອາຫານນັ້ນ ຕ້ອງຮັບປະກັນໃຫ້ມີຄວາມປອດໄພ, ອະນາໄມ ແລະ ມີທາດບຳລຸງ, ຫລໍ່ລ້ຽງ;

- ການປຸງແຕ່ງອາຫານ ຕ້ອງຮັບປະກັນໃຫ້ມີຄວາມປອດໄພ, ອະນາໄມ ເຊັ່ນ: ຊີ້ນ, ປາ, ຫອຍ, ກຸ້ງ ແລະອື່ນໆ ຕ້ອງເຮັດໃຫ້ສະອາດ ແລະສຸກ; ສຳລັບຜັກ, ໝາກໄມ້ຕ້ອງລ້າງໃຫ້ສະອາດ;



- ສະຖານທີ່, ພາຊະນະ ເຊັ່ນ: ຖ້ວຍ, ຊາມ, ບ່ວງ ແລະອຸປະກອນ ຮັບໃຊ້ການ ບຸງແຕ່ງ ອື່ນໆ ຕ້ອງຮັບປະກັນໃຫ້ມີຄວາມປອດໄພ ແລະສະອາດ;
- ຜູ້ບຸງແຕ່ງອາຫານ ຕ້ອງບໍ່ເປັນພະຍາດຕິດແປດ, ມີການອະນາໄມສ່ວນບຸກຄົນ ແລະນຸ່ງຫົ່ມ ໃຫ້ສະອາດ.

**ມາດຕາ 20 ການບໍລິການອາຫານ**

ການບໍລິການອາຫານ ຕ້ອງຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພ, ອະນາໄມ ແລະຄຸນນະພາບຂອງ ອາຫານ ດ້ວຍການສະໜອງອາຫານທີ່ໄດ້ມາດຕະຖານ ແລະປະຕິບັດຕາມຫຼັກການທົ່ວໄປທາງ ດ້ານອະນາໄມ ກ່ຽວກັບອາຫານທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນລະບຽບກົດໝາຍເຊັ່ນ: ການອະນາໄມສະ ຖານທີ່ບຸງແຕ່ງ, ສະຖານທີ່ຮັບປະທານອາຫານ, ພາຊະນະ, ອຸປະກອນອື່ນໆ ທີ່ຮັບໃຊ້ການບຸງ ແຕ່ງອາຫານ ແລະ ການອະນາໄມ ສ່ວນບຸກຄົນຂອງຜູ້ບໍລິການອາຫານ.

**ມາດຕາ 21 ການຜະລິດອຸດສາຫະກຳ ແລະ ຫັດຖະກຳດ້ານອາຫານ**

ການຜະລິດອາຫານແບບອຸດສາຫະກຳ ແລະຫັດຖະກຳ ຕ້ອງປະຕິບັດຕາມຫຼັກການ ຕ່າງໆ ທີ່ທາງການກຳນົດອອກ ເຊັ່ນ: ການອອກແບບສະຖານທີ່, ການຄັດເລືອກວັດຖຸດິບ, ການຂ້າເຊື້ອພະຍາດ, ການຮັກສາອະນາໄມ, ການນຳໃຊ້ເຕັກໂນໂລຊີທີ່ກ້າວໜ້າ ແລະທັນສະ ໄໝ ທີ່ສ້າງຂຶ້ນ ຫລືຮັບຮອງເອົາໂດຍອົງການຄຸ້ມຄອງ ແລະກວດກາອາຫານຂອງ ສປປລາວ ຫລືຖືກຕ້ອງຕາມກົດລະຫັດອາ ຫານຂອງສາກົນ ເພື່ອຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພ ແລະຄຸນນະ ພາບຂອງອາຫານ ສຳລັບຜູ້ບໍລິໂພກ.

**ມາດຕາ 22 ການຈຳໜ່າຍອາຫານຢູ່ພາຍໃນປະເທດ**

ການຈຳໜ່າຍອາຫານຢູ່ພາຍໃນປະເທດ ຊຶ່ງປະກອບດ້ວຍ ການຂາຍຍົກ, ການຂາຍ ຍ່ອຍ, ການເກັບຮັກສາ ແລະການຂົນສົ່ງອາຫານ ຕ້ອງປະຕິບັດຕາມລະບຽບກົດໝາຍທີ່ໄດ້ກຳ ນົດໄວ້ ເພື່ອຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພ ແລະຄຸນນະພາບຂອງອາຫານ ສຳລັບຜູ້ບໍລິໂພກ.

**ມາດຕາ 23 ການສົ່ງອອກອາຫານ**

ອາຫານທີ່ສົ່ງອອກຈາກ ສປປ ລາວ ຕ້ອງໄດ້ມາດຕະຖານ ຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນ ມາດຕາ 13 ຂອງກົດໝາຍສະບັບນີ້ ແລະລະບຽບການອື່ນໆທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ. ສຳລັບຄຸນນະພາບ ແມ່ນປະຕິບັດຕາມ ຄວາມຕ້ອງການຂອງຜູ້ນຳເຂົ້າຢູ່ຕ່າງປະເທດ.

**ມາດຕາ 24 ການນຳເຂົ້າອາຫານ**

ການນຳເຂົ້າອາຫານ ອາດຈະນຳເຂົ້າເພື່ອການບໍລິໂພກຄອບຄົວ ແລະຮັບໃຊ້ສັງຄົມ.  
ການນຳເຂົ້າອາຫານ ເພື່ອການບໍລິໂພກຄອບຄົວ ຄວນເອົາໃຈໃສ່ທາງດ້ານຄວາມປອດ ໄພ, ອະນາໄມ ແລະຄຸນນະພາບຂອງອາຫານ.

ການນຳເຂົ້າອາຫານ ເພື່ອຮັບໃຊ້ສັງຄົມເຊັ່ນ: ການຈຳໜ່າຍ, ການປຸງແຕ່ງ, ການບໍລິການອາຫານ ຕ້ອງຮັບປະກັນຄຸນນະພາບ ແລະມາດຕະຖານ ຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນມາດຕາ 12 ແລະ ມາດຕາ 13 ຂອງກົດໝາຍສະບັບນີ້ ແລະລະບຽບການອື່ນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ; ສຳລັບການແບ່ງບັນຈຸ, ການຫຸ້ມຫໍ່, ການຕິດສະຫລາກຄືນໃໝ່ນັ້ນ ຕ້ອງໄດ້ຮັບການຢັ້ງຢືນຄຸນນະພາບ ແລະມາດຕະຖານ ຈາກອົງການຄຸ້ມຄອງ ແລະກວດກາອາຫານ.

## **ມາດຕາ 25 ການບໍລິຈາກອາຫານ**

ອາຫານ ທີ່ໄດ້ຮັບຈາກການບໍລິຈາກ ຫລືການຊ່ວຍເຫລືອ ຈາກພາຍໃນ ຫລືຕ່າງປະເທດ ຕ້ອງມີຄວາມປອດໄພ, ມີຄຸນນະພາບ, ໄດ້ມາດຕະຖານ, ບໍ່ໝົດອາຍຸການບໍລິໂພກ ແລະມີການຢັ້ງຢືນ ຄຸນນະພາບຈາກອົງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

## **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 ໃຫ້ຄວາມຮ່ວມມືກັບເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ ເພື່ອອຳນວຍຄວາມສະດວກໃຫ້ແກ່ການປະຕິບັດງານ ຂອງເຈົ້າໜ້າທີ່ດັ່ງກ່າວ.

### ພາກ IV ການເກືອດຫ້າມ

#### ມາດຕາ 32 ການເກືອດຫ້າມ ກ່ຽວກັບການຜະລິດ ແລະການປຸງແຕ່ງອາຫານ

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

ຫ້າມນຳໃຊ້ວັດຖຸເຄມີເປັນພິດ, ສິ່ງເສບຕິດ, ນ້ຳສີທີ່ເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ສຸຂະພາບ ຢ່າງເດັດຂາດ ແລະຫ້າມນຳໃຊ້ ບີນາຕານ, ສານກັນບູດ, ຂີ້ເຈຍ ຫລືສີປະສົມອາຫານ ເກີນມາດຕະຖານ ທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນລະບຽບກົດໝາຍເຂົ້າໃນການຜະລິດ ແລະການປຸງແຕ່ງອາຫານ. ໃນເວລາປຸງແຕ່ງອາຫານຫ້າມ ສູບຢາ.

#### ມາດຕາ 33 ການເກືອດຫ້າມກ່ຽວກັບ ການເກັບຮັກສາອາຫານ

ໃນການເກັບຮັກສາອາຫານ ຫ້າມນຳໃຊ້ວິທີການທີ່ຈະພາໃຫ້ອາຫານບໍ່ປອດໄພ ຫລືບໍ່ເໝາະ ສົມທາງດ້ານຄຸນນະພາບ ເຊັ່ນ: ການປະສົມສານເຄມີ ທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ ໂດຍສະເພາະຟອກໂມນ ຫລືສານເຄມີອື່ນໆ; ການຄວບຄຸມຄວາມຮ້ອນ, ຄວາມ ເຢັນ ແລະຄວາມຊຸ່ມທີ່ບໍ່ຖືກຕ້ອງຕາມລະບຽບກົດໝາຍກ່ຽວກັບອາຫານ ຂອງ ສປປ ລາວ.

#### ມາດຕາ 34 ການເກືອດຫ້າມ ກ່ຽວກັບການນຳເຂົ້າ ແລະຈຳໜ່າຍອາຫານ

ຫ້າມນຳເຂົ້າ ຫລືຈຳໜ່າຍອາຫານ ທີ່ບໍ່ມີຄວາມປອດໄພ, ບໍ່ມີຄຸນນະພາບ, ບໍ່ໄດ້ມາດຕະຖານ ຫລືບໍ່ຖືກຕ້ອງຕາມລະບຽບກົດໝາຍກ່ຽວກັບອາຫານຂອງ ສປປ ລາວ ເຊັ່ນ: ອາຫານ

ປົນເປື້ອນ, ອາຫານເຈືອປົນ, ອາຫານບູດເນົ່າ, ອາຫານປອມ, ອາຫານໝົດອາຍຸການບໍລິໂພກ, ອາຫານບໍ່ມີສະ ຫລາກ ຫລືບໍ່ມີການຍັງຢືນຄຸນນະພາບ ຍົກເວັ້ນອາຫານສົດທີ່ບໍ່ຕ້ອງມີສະຫລາກ ເຊັ່ນ: ຊີ້ນ, ປາ, ກະບູ ຫອຍ ແລະໝາກໄມ້ສົດ. ສຳລັບອາຫານທີ່ໃກ້ຈະໝົດອາຍຸການບໍລິໂພກ ນັ້ນ ແມ່ນຫ້າມນຳເຂົ້າ.

ຫ້າມຈຳໜ່າຍອາຫານ ດ້ວຍວິທີການທີ່ບໍ່ຖືກຕ້ອງຕາມລະບຽບກົດໝາຍ ກ່ຽວກັບອາຫານ ຂອງ ສປປ ລາວ ເຊັ່ນ: ການເປີດຫີບ, ຫໍ່, ແບ່ງບັນຈຸຈາກກັບເດີມຂອງອາຫານ ທີ່ຈະພາໃຫ້ອາ ຫານບໍ່ປອດໄພ, ປົນເປື້ອນ, ເຈືອປົນ, ປົກແຫ້ງ, ບູດເນົ່າ, ເສຍຄຸນນະພາບ, ປອມ ຫລືໝົດອາຍຸ ການບໍລິໂພກ.

### ມາດຕາ 35 ການເກືອດຫ້າມ ກ່ຽວກັບການສົ່ງອອກອາຫານ

ຫ້າມສົ່ງອອກອາຫານທີ່ບໍ່ປອດໄພ ຫລືບໍ່ຖືກຕ້ອງຕາມມາດຕະຖານອາຫານຂອງ ສປປ ລາວ. ສຳລັບຄຸນນະພາບອາຫານນັ້ນ ແມ່ນອີງໃສ່ຄວາມຕ້ອງການຂອງຜູ້ນຳເຂົ້າຢູ່ຕ່າງ ປະເທດ.

### ມາດຕາ 36 ການເກືອດຫ້າມກ່ຽວກັບການບັນຈຸ ແລະຫຸ້ມຫໍ່ອາຫານ

ຫ້າມນຳໃຊ້ວັດສະດຸທີ່ເປັນພິດ, ເປີະເປື້ອນ ຫລືບໍ່ເໝາະສົມ ເຊັ່ນ: ເຈ້ຍໜັງສືພິມ, ເຈ້ຍ ພິມແລ້ວ, ຖົງຜຸ່ນ, ຖົງອາຫານສັດ, ຖົງຊີມັງ ແລະວັດສະດຸອື່ນໆ ບັນຈຸ, ຫຸ້ມຫໍ່ອາຫານ ທີ່ບໍ່ຮັບປະກັນ ຄວາມປອດໄພ ແລະອະນາໄມ.

### ມາດຕາ 37 ການເກືອດຫ້າມ ກ່ຽວກັບ ການໂຄສະນາອາຫານ

ຫ້າມໂຄສະນາອາຫານ ດ້ວຍຮູບການຕ່າງໆທີ່ມີເນື້ອໃນເກີນຄວາມເປັນຈິງ ຊຶ່ງຈະພາ ໃຫ້ຜູ້ບໍລິໂພກອາຫານເຂົ້າໃຈຜິດ ແລະອາດໄດ້ຮັບອັນຕະລາຍທາງດ້ານສຸຂະພາບ.

## ພາກທີ V ສິດ ແລະພັນທະຂອງຜູ້ບໍລິໂພກອາຫານ

### ມາດຕາ 38 ສິດຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ

ຜູ້ບໍລິໂພກອາຫານມີສິດດັ່ງນີ້ :

- ໄດ້ຮັບຂໍ້ມູນຂ່າວສານ ກ່ຽວກັບອາຫານ;
- ໄດ້ຮັບອາຫານທີ່ປອດໄພ, ມີຄຸນນະພາບ, ພຽງພໍທາງດ້ານໂພຊະນາການ ແລະ ເໝາະ ສົມ;
- ແນະນຳ, ຕັກເຕືອນຜູ້ຜະລິດ, ປຸງແຕ່ງ, ບໍລິການ, ຈຳໜ່າຍອາຫານ ທີ່ເຫັນວ່າບໍ່ມີຄຸນ ນະພາບ, ມາດຕະຖານ;

- ປຸງອາຫານຄົນ ຫລືຮ້ອງຟ້ອງເອົາຄ່າເສຍຫາຍ ຈາກຜູ້ສະໜອງອາຫານທີ່ເປັນພິດ, ພິດ ອາຍຸການບໍລິໂພກ ຫລືບໍ່ມີຄຸນນະພາບ, ບໍ່ໄດ້ມາດຕະຖານໃນກໍລະນີທີ່ຕົນໄດ້ຮັບຜົນເສຍ ຫາຍຈາກ ອາຫານດັ່ງກ່າວ;

- ມີສິດ ອື່ນໆຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນລະບຽບກົດໝາຍ.

### ມາດຕາ 39 ການບໍລິໂພກອາຫານ

ເພື່ອສຸຂະພາບຂອງຕົນ ຜູ້ບໍລິໂພກອາຫານ ຄວນປະຕິບັດດັ່ງນີ້:

- ເລືອກອາຫານໃນແຕ່ລະໝວດທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນມາດຕາ 9, 10 ແລະ 11 ຊຶ່ງສະໜອງ ອາຫານທີ່ປອດໄພ ແລະມີຄຸນນະພາບແກ່ການພັດທະນາຮ່າງກາຍ ແລະມັນສະໝອງ ແລະເຮັດ ໃຫ້ສຸຂະພາບແຂງແຮງ;

- ປຸງແຕ່ງ ແລະຈັບບາຍອາຫານຢ່າງປອດໄພ, ປະຕິບັດຫ້າຫລັກການກ່ຽວກັບອາຫານໃນ ທຸກເວລາຄື: ເກັບມ້ຽນຢ່າງສະອາດ, ແຍກອາຫານດິບອອກຈາກອາຫານສຸກ, ປຸງແຕ່ງໃຫ້ສຸກດີ, ເກັບຮັກສາໃນຄວາມຮ້ອນ, ຄວາມເຢັນທີ່ເໝາະສົມ ຕາມແຕ່ລະປະເພດຂອງອາຫານ, ນຳໃຊ້ນ້ຳ ແລະວັດຖຸດິບທີ່ປອດໄພ; ປະຕິບັດຫຼັກການອະນາໄມທີ່ດີ ໃນທຸກຂັ້ນຕອນຂອງການປຸງແຕ່ງອາ ຫານ;

- ບໍລິໂພກອາຫານທີ່ປອດໄພ, ມີຄຸນນະພາບ, ພຽງພໍດ້ານໂພຊະນາການ ແລະເໝາະສົມ ລວມທັງປະຕິບັດຫລັກການອະນາໄມທີ່ດີ.

### ມາດຕາ 40 . ພັນທະຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ

ຜູ້ບໍລິໂພກມີ ພັນທະລາຍງານໃຫ້ອົງການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງຊາບ ກ່ຽວກັບການປຸງແຕ່ງ, ການ ຜະລິດ, ການບໍລິການ, ການເກັບຮັກສາ, ການຈຳໜ່າຍ, ການນຳເຂົ້າອາຫານທີ່ບໍ່ປອດໄພ, ປົນ ເປື້ອນ, ເຈືອປົນ ຫລືພິດອາຍຸການບໍລິໂພກຂອງຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດ, 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, ຕິດ ຕາມ, ກວດກາ, ແນະນຳ ກ່ຽວກັບກົດຈະການອາຫານ ເປັນຕົ້ນແມ່ນອາຫານທີ່ສະໜອງໃຫ້

ແກ່ສັງຄົມ ຊຶ່ງມີລັກສະນະທຸລະກິດການຄ້າ, ເສດຖະກິດຄອບຄົວ ແລະການບໍລິຈາກອາຫານ; ນອກຈາກນີ້ຍັງ ຕ້ອງແນະນຳປະຊາຊົນທີ່ດຳເນີນກິດຈະການອາຫານ ຊຶ່ງມີລັກສະນະຄອບຄົວໃຫ້ປະຕິບັດລະບຽບກົດ ໝາຍກ່ຽວກັບອາຫານ ແລະສິ່ງເສີມໃຫ້ສັງຄົມຜະລິດ, ບໍລິໂພກອາຫານທີ່ມີຄວາມປອດໄພ ແລະມີຄຸນນະພາບ.

**ມາດຕາ 43 ສິດ ແລະໜ້າທີ່ຂອງກະຊວງສາທາລະນະສຸກ.**

ໃນການຄຸ້ມຄອງແລະກວດກາອາຫານກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ມີສິດ ແລະໜ້າທີ່ດັ່ງນີ້:

1. ຄົ້ນຄ້ວານະໂຍບາຍ ແລະແຜນຍຸດທະສາດກ່ຽວກັບວຽກງານຄຸ້ມຄອງ ແລະກວດກາ ອາຫານ ເພື່ອສະເໜີລັດຖະບານພິຈາລະນາ;
2. ຫັນເອົານະໂຍບາຍ, ແຜນການ, ມະຕິຕົກລົງຂອງລັດຖະບານກ່ຽວກັບວຽກງານຄຸ້ມຄອງ ແລະກວດກາອາຫານມາເປັນແຜນການ, ແຜນງານ ແລະໂຄງການລະອຽດຂອງ ຕົນ ພ້ອມກັນນັ້ນກໍເປັນເຈົ້າການໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ;
3. ສ້າງ ແລະປັບປຸງຂໍ້ກຳນົດກົດລະບຽບ ແລະມາດຕະຖານກ່ຽວກັບອາຫານ;
4. ຊີ້ນຳດ້ານວິຊາສະເພາະ ແລະຕິດຕາມກວດກາການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດລະບຽບກົດ ໝາຍ ກ່ຽວກັບວຽກງານຄຸ້ມຄອງ ແລະກວດກາອາຫານ;
5. ໂຈະ ຫຼືຍົກເລີກຂໍ້ຕົກລົງ, ຄຳສັ່ງ, ຄຳແນະນຳ ແລະແຈ້ງການຂອງອົງການຄຸ້ມຄອງແລະ ກວດກາອາຫານຂັ້ນລຸ່ມ ທີ່ຂຶ້ນກັບຕົນ ຊຶ່ງຂັດກັບລະບຽບກົດໝາຍ;
6. ພິຈາລະນາແກ້ໄຂຄຳຮ້ອງທຸກ ຫຼືຄຳສະເໜີຂອງປະຊາຊົນ 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 ແລະໂຄງການລະອຽດຂອງຕົນ;
2. ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດນະໂຍບາຍ ແລະແຜນຍຸດທະສາດກ່ຽວກັບວຽກງານຄຸ້ມຄອງ ແລະ ກວດກາອາຫານ ທີ່ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ແລະຂອງຕົນວາງອອກ;

3. ຊື້ນຳທ້ອງການສາທາລະນະສຸກເມືອງ, ເທດສະບານ ກ່ຽວກັບວຽກງານຄຸ້ມຄອງ ແລະ ກວດກາອາຫານ;
4. ຄຸ້ມຄອງ, ກວດກາແລະຄວບຄຸມຄຸນນະພາບອາຫານທີ່ຜະລິດ, ປຸງແຕ່ງ, ຈຳໜ່າຍ, ນຳເຂົ້າ, ສົ່ງອອກ, ບໍລິຈາກ ຢູ່ໃນຂອບເຂດຄວາມຮັບຜິດຊອບ ຂອງຕົນ ເພື່ອໃຫ້ອາຫານມີຄຸນນະພາບ ແລະມາດຕະຖານ;
5. ຄຸ້ມຄອງ ແລະກວດກາການໂຄສະນາອາຫານ ພາຍໃນຂອບເຂດຄວາມຮັບຜິດ ຊອບ ຂອງຕົນ;
6. ແນະນຳ, ເຜີຍແຜ່ຂໍ້ມູນຂ່າວສານ ແລະສົ່ງເສີມໃຫ້ສັງຄົມຜະລິດ ແລະບໍລິໂພກ ອາຫານທີ່ມີຄວາມປອດໄພ ແລະມີຄຸນນະພາບ;
7. ພິຈາລະນາແກ້ໄຂຄຳຮ້ອງທຸກ ຫລືຄຳສະເໜີຂອງປະຊາຊົນ ກ່ຽວກັບຄຸນນະ ພາບ, ມາດຕະຖານ ອາຫານ ແລະວຽກງານຄຸ້ມຄອງ ແລະກວດກາອາຫານ;
8. ປະສານສົມທົບກັບພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ໃນການຄຸ້ມຄອງກວດກາອາຫານ ເພື່ອ ເຮັດໃຫ້ລະບຽບກົດໝາຍກ່ຽວກັບອາຫານທີ່ໄດ້ກຳນົດອອກນັ້ນ ໄດ້ຖືກຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຢ່າງ ມີປະສິດທິຜົນ;
9. ປະຕິບັດສິດ ແລະໜ້າທີ່ອື່ນໆຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນກົດໝາຍ.

**ມາດຕາ 45 ສິດ ແລະໜ້າທີ່ຂອງທ້ອງການສາທາລະນະສຸກເມືອງ ແລະເທດສະບານ**

ໃນການຄຸ້ມຄອງ ແລະກວດກາອາຫານ ທ້ອງການສາທາລະນະສຸກເມືອງ ແລະເທດ ສະບານ ມີສິດ ແລະໜ້າທີ່ຕົ້ນຕໍດັ່ງນີ້:

1. ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດນະໂຍບາຍ ແລະແຜນຍຸດທະສາດ ກ່ຽວກັບວຽກງານຄຸ້ມຄອງ ແລະ ກວດກາອາຫານ ທີ່ພະແນກສາທາລະນະສຸກແຂວງ, ນະຄອນ ວາງອອກ;
2. ຄຸ້ມຄອງ, ກວດກາຄຸນນະພາບ ແລະຕິດຕາມການໂຄສະນາອາຫານ ໃນຂອບ ເຂດ ຄວາມຮັບຜິດຊອບຂອງຕົນ;
3. ແນະນຳ, ເຜີຍແຜ່ຂໍ້ມູນຂ່າວສານ ແລະສົ່ງເສີມໃຫ້ສັງຄົມ ຜະລິດ ແລະບໍລິ ໂພກອາຫານທີ່ມີຄວາມປອດໄພ ແລະມີຄຸນນະພາບ;
4. ພິຈາລະນາແກ້ໄຂຄຳຮ້ອງທຸກ ຫລືຄຳສະເໜີຂອງປະຊາຊົນ ກ່ຽວກັບຄຸນນະ ພາບ, ມາດຕະຖານອາຫານ ແລະວຽກງານຄຸ້ມຄອງ ແລະກວດກາອາຫານ;
5. ປະສານສົມທົບກັບພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ໃນການຄຸ້ມຄອງແລະກວດກາອາຫານ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ລະບຽບກົດໝາຍ ກ່ຽວກັບອາຫານທີ່ວາງອອກນັ້ນ ໄດ້ຖືກຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຢ່າງ ມີປະສິດທິຜົນ;
6. ປະຕິບັດສິດ ແລະໜ້າທີ່ອື່ນໆຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນກົດໝາຍ.

**ມາດຕາ 46 ການກວດກາອາຫານ**

ການກວດກາອາຫານ ແມ່ນການກວດຜ່ານອາຫານ, ວັດຖຸດິບ, ການຜະລິດ, ການປຸງ ແຕ່ງ, ການຫຸ້ມຫໍ່, ການບໍລິການ, ການເກັບຮັກສາ, ການຈຳໜ່າຍ, ການນຳເຂົ້າ, ການສົ່ງອອກ

ແລະ ການບໍລິຈາກອາຫານ ລວມທັງການທົດສອບຜະລິດຕະຜົນ ແລະຜະລິດຕະພັນອາຫານ ເລີ່ມແຕ່ການຜະລິດເບື້ອງຕົ້ນຈົນເຖິງຜະລິດຕະພັນສຳເລັດຮູບ ເພື່ອເບິ່ງວ່າອາຫານນັ້ນ ບັນລຸໄດ້ ຄຸນນະພາບ, ມາດຕະ ຖານ ຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນລະບຽບກົດໝາຍ ຫລືບໍ່.

ການກວດກາອາຫານ ແບ່ງອອກເປັນສາມປະເພດດັ່ງນີ້:

- ການກວດກາຕາມລະບົບປົກກະຕິ;
- ການກວດກາ ໂດຍແຈ້ງໃຫ້ຮູ້ລ່ວງໜ້າ;
- ການກວດກາແບບກະທັນຫັນ.

ການກວດກາຕາມລະບົບປົກກະຕິ ແມ່ນການກວດກາທີ່ດຳເນີນໄປຕາມແຜນການຢ່າງ ເປັນ ປະຈຳ ແລະມີກຳນົດເວລາອັນແນ່ນອນ.

ການກວດກາໂດຍແຈ້ງໃຫ້ຮູ້ລ່ວງໜ້າ ແມ່ນການກວດການອກແຜນການເມື່ອເຫັນວ່າມີ ຄວາມ ຈຳເປັນ ຊຶ່ງຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດອາຫານທີ່ຈະຖືກກວດການັ້ນ ຕ້ອງໄດ້ຮັບແຈ້ງລ່ວງໜ້າ.

ການກວດກາແບບກະທັນຫັນ ແມ່ນການກວດກາຢ່າງຮີບດ່ວນ ຊຶ່ງບໍ່ໄດ້ແຈ້ງໃຫ້ຜູ້ດຳ ເນີນທຸ ລະກິດອາຫານ ທີ່ຈະຖືກກວດກາຊາບລ່ວງໜ້າ.

ໃນເວລາດຳເນີນການກວດການັ້ນ ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ ຕ້ອງປະຕິບັດໃຫ້ຖືກ ຕ້ອງຕາມລະບຽບກົດໝາຍຢ່າງເຂັ້ມງວດ.

### **ພາກທີ VII ນະໂຍບາຍຕໍ່ຜູ້ທີ່ມີຜົນງານ ແລະມາດຕະການຕໍ່ຜູ້ລະເມີດ**

#### **ມາດຕາ 47 . ນະໂຍບາຍຕໍ່ຜູ້ທີ່ມີຜົນງານ**

ບຸກຄົນ ຫລືການຈັດຕັ້ງ ທີ່ມີຜົນງານດີເດັ່ນໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດກົດໝາຍສະບັບນີ້ ຈະໄດ້ຮັບການຍ້ອງຍໍ ແລະປະຕິບັດນະໂຍບາຍຕ່າງໆ ຊຶ່ງລັດຖະບານເປັນຜູ້ກຳນົດລະອຽດ.

#### **ມາດຕາ 48 . ມາດຕະການຕໍ່ຜູ້ລະເມີດ**

ບຸກຄົນ ຫລືການຈັດຕັ້ງ ທີ່ສະໜອງອາຫານແກ່ສັງຄົມ ຫາກໄດ້ລະເມີດບົດບັນຍັດ ໃດໜຶ່ງຂອງກົດໝາຍສະບັບນີ້ ຈະຖືກສຶກສາອົບຮົມ, ຖືກປັບໃໝ ຫລືຖືກລົງໂທດທາງອາຍາ ແລ້ວແຕ່ ກໍລະນີ ເບົາ ຫລືໜັກ ລວມທັງໃຊ້ແທນຄ່າເສຍຫາຍທີ່ຕົນໄດ້ກໍ່ຂຶ້ນ.

ພະນັກງານຄຸ້ມຄອງ ແລະກວດກາອາຫານທີ່ໄດ້ມີຄວາມຜິດພາດ ໃນການປະຕິບັດໜ້າທີ່ ຂອງຕົນເຊັ່ນ: ປະລະໜ້າທີ່ຂອງຕົນ, ສວຍໃຊ້ໜ້າທີ່ຕໍາແໜ່ງ, ໃຊ້ອຳນາດເກີນຂອບເຂດ, ຮັບສິນ ບິນຈະຖືກສຶກສາອົບຮົມ, ຖືກປະຕິບັດວິໄນ ຫລືຖືກລົງໂທດທາງອາຍາຕາມແຕ່ກໍລະນີເບົາ ຫລືໜັກ.

#### **ມາດຕາ 49 ມາດຕະການສຶກສາອົບຮົມ**

ບຸກຄົນ ຫລືການຈັດຕັ້ງ ທີ່ສະໜອງອາຫານແກ່ສັງຄົມ ຫາກໄດ້ຜະລິດ, ປຸງແຕ່ງ, ບໍລິການເກັບ ຮັກສາ, ຈຳໜ່າຍ, ນຳເຂົ້າ, ສົ່ງອອກ ຫລືບໍລິຈາກອາຫານທີ່ບໍ່ໄດ້ຄຸນນະພາບ ຊຶ່ງບໍ່ເປັນອັນຕະລາຍ ຫລາຍຕໍ່ສຸຂະພາບຂອງພົນລະເມືອງ ຈະຖືກສຶກສາອົບຮົມ.



**ມາດຕາ 50 ມາດຕະການປັບໃໝ**

ບຸກຄົນ ຫລືການຈັດຕັ້ງທີ່ໄດ້ກຳນົດໄວ້ໃນມາດຕາ 49 ຂອງກົດໝາຍສະບັບນີ້ ຫາກຍັງສືບຕໍ່ ລະເມີດຈະຖືກປັບໃໝ.

ບຸກຄົນ ຫລືການຈັດຕັ້ງ ຫາກສະໜອງອາຫານແກ່ສັງຄົມ ທີ່ບໍ່ມີຄວາມປອດໄພ, ບໍ່ໄດ້ ມາດຕະ ຖານ, ເຈືອປົນ, ປົນເປື້ອນ ຫລືໝົດອາຍຸການບໍລິໂພກ ຈະຖືກປັບໃໝ.

ສຳລັບອັດຕາການປັບໃໝນັ້ນ ມີລະບຽບການສະເພາະຕ່າງຫາກ.

**ມາດຕາ 51 ມາດຕະການທາງແພ່ງ**

ບຸກຄົນຫລືການຈັດຕັ້ງ ທີ່ສະໜອງອາຫານແກ່ສັງຄົມ ຫາກໄດ້ກໍ່ຄວາມເສຍຫາຍໃຫ້ແກ່ຜູ້ ບໍລິໂພກ ທີ່ເນື່ອງມາຈາກການຜະລິດ, ປຸງແຕ່ງ, ນຳເຂົ້າ, ສົ່ງອອກ, ບໍລິການ, ເກັບຮັກສາ, ຈຳ ໜ່າຍ, ບໍລິຈາກອາຫານທີ່ບໍ່ມີຄວາມປອດໄພ, ບໍ່ມີຄຸນນະພາບ, ບໍ່ໄດ້ມາດຕະຖານ, ອາຫານ ເຈືອປົນ, ອາຫານປົນເປື້ອນ ຫລືອາຫານໝົດອາຍຸການບໍລິໂພກ ຈະໄດ້ໃຊ້ແທນຄ່າເສຍຫາຍ ທີ່ຕົນໄດ້ກໍ່ຂຶ້ນ.

**ມາດຕາ 52 ມາດຕະການທາງອາຍາ**

ບຸກຄົນໃດ ທີ່ສະໜອງອາຫານແກ່ສັງຄົມ ຫາກໄດ້ຜະລິດ, ປຸງແຕ່ງ, ນຳເຂົ້າ, ສົ່ງອອກ, ບໍລິ ການ, ເກັບຮັກສາ, ຈຳໜ່າຍ, ບໍລິຈາກອາຫານບໍ່ປອດໄພ, ບໍ່ມີອະນາໄມ, ບໍ່ມີຄຸນນະພາບ, ບໍ່ໄດ້ມາດ ຕະຖານ, ອາຫານເຈືອປົນ, ອາຫານປົນເປື້ອນ ຫລືອາຫານໝົດອາຍຸການບໍລິໂພກ ທີ່ເປັນອັນຕະລາຍ ຕໍ່ຊີວິດ ຫລືສຸຂະພາບຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ ຈະຖືກລົງໂທດຕາມກົດໝາຍອາຍາ.

**ພາກທີ VIII ບົດບັນຍັດສຸດທ້າຍ**

**ມາດຕາ 53 ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ**

ລັດຖະບານແຫ່ງສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ ເປັນຜູ້ອອກຂໍ້ກຳ ນົດລະອຽດ ແລະຈັດຕັ້ງປະຕິບັດກົດໝາຍສະບັບນີ້.

**ມາດຕາ 54 ຜົນສັກສິດ**

ກົດໝາຍສະບັບນີ້ມີຜົນສັກສິດພາຍຫລັງເກົ້າສິບວັນ ນັບແຕ່ວັນທີ່ປະທານປະເທດ ແຫ່ງສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ ອອກລັດຖະດຳລັດປະກາດໃຊ້ເປັນຕົ້ນໄປ. ຂໍ້ກຳນົດ, ບົດບັນຍັດໃດ ທີ່ຂັດກັບກົດໝາຍສະບັບນີ້ ລ້ວນແຕ່ຖືກຍົກເລີກ.

ປະທານສະພາແຫ່ງຊາດ