



ສາທາລະນະລັດ ປະຊາທິປະໄຕ ປະຊາຊົນລາວ
ສັນຕິພາບ ເອກະລາດ ປະຊາທິປະໄຕ ເອກະພາບ ວັດທະນະຖາວອນ

ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ

2750

ເລກທີ /ສທ

ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ວັນທີ

28 AUG 2023

ຂໍ້ຕົກລົງ

ວ່າດ້ວຍນໍ້າດື່ມໃນພາຊະນະບັນຈຸປິດ (ສະບັບປັບປຸງ)

- ອີງຕາມ ດໍາລັດຂອງນາຍົກລັດຖະມົນຕີ ວ່າດ້ວຍການຈັດຕັ້ງ ແລະ ການເຄື່ອນໄຫວຂອງກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ສະບັບເລກທີ 570/ນຍ, ລົງວັນທີ 16 ກັນຍາ 2021;
- ອີງຕາມ ກົດໝາຍ ວ່າດ້ວຍອາຫານ (ສະບັບປັບປຸງ) ເລກທີ 33/ສພຊ, ລົງວັນທີ 24 ກໍລະກົດ 2013;
- ອີງຕາມ ໜັງສືສະເໜີຂອງກົມອາຫານ ແລະ ຢາ ສະບັບເລກທີ 6856/ກອຍ, ລົງວັນທີ 10 ສິງຫາ 2023.

ລັດຖະມົນຕີອອກຂໍ້ຕົກລົງ:

ໝວດທີ 1

ປິດບັນຍັດທົ່ວໄປ

ມາດຕາ 1 ຈຸດປະສົງ (ປັບປຸງ)

ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ກຳນົດຫຼັກການ, ລະບຽບການ, ແລະ ມາດຕະການ ກ່ຽວກັບການຕິດຕາມ, ກວດກາຄຸ້ມຄອງດ້ານຄຸນນະພາບ, ມາດຕະຖານ ແລະ ຄວາມປອດໄພຂອງການຜະລິດ, ສົ່ງອອກ-ນຳເຂົ້າ ແລະ ຈໍລະຈອນຈຳໜ່າຍຜະລິດຕະພັນນໍ້າດື່ມໃນພາຊະນະບັນຈຸປິດ ແນໃສ່ປົກປ້ອງສຸຂະພາບຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ ປະກອບສ່ວນເຂົ້າໃນການພັດທະນາເສດຖະກິດ-ສັງຄົມ.

ມາດຕາ 2 ນໍ້າດື່ມໃນພາຊະນະບັນຈຸປິດ (ໃໝ່)

ນໍ້າດື່ມໃນພາຊະນະບັນຈຸປິດ ແມ່ນນໍ້າທີ່ໄດ້ມາຈາກແຫຼ່ງນໍ້າທີ່ໄດ້ມາດຕະຖານ, ຜ່ານຂະບວນການຜະລິດ ແລະ ຂ້າເຊື້ອ ແລ້ວບັນຈຸໃນພາຊະນະປິດແຈບດີ ພ້ອມທັງຕິດສະຫຼາກ ຕາມຂໍ້ຕົກລົງວ່າດ້ວຍສະຫຼາກອາຫານ; ອາດຈະມີແຮ່ທາດ, ອາຍແກັສກາກໂບນິກ (CO₂) ທີ່ເກີດຂຶ້ນຕາມທຳມະຊາດ ຫຼື ຕື່ມໃສ່, ຊຶ່ງບໍ່ໃຫ້ມີການຕື່ມນໍ້າຕານ, ແຕ່ງກິ່ນ, ລົດຊາດ ຫຼື ສານອາຫານອື່ນ ແລະ ບໍ່ລວມເອົາເຄື່ອງຕື່ມທີ່ມີທາດເຫຼົ້າ, ນໍ້າດື່ມແຮ່ທາດ, ນໍ້າແຮ່ທາດທຳມະຊາດ.

ມາດຕາ 3 ຄວາມໝາຍຂອງຄຳສັບ (ປັບປຸງ)

ຄຳສັບທີ່ນຳໃຊ້ໃນຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ມີຄວາມໝາຍດັ່ງນີ້:

1. ຄວາມກະດ້າງຂອງນໍ້າ(Hardness) ໝາຍເຖິງ ປະລິມານການລະລາຍຂອງທາດການຊີອອມ (Calcium) ແລະ ແມັກເຢຊີອອມ (Magnesium) ໃນນໍ້າ;
2. ຄ່າຄວາມເປັນກົດ-ດັ່ງ (potential of Hydrogen (pH)) ຂອງນໍ້າ ໝາຍເຖິງ ການວັດແທກຄວາມເປັນກົດ-ດັ່ງ ໃນນໍ້າ;

3. ສັດພາຫະນຳເຊື້ອ ໝາຍເຖິງ ສັດ, ສັດລ້ຽງ ຫຼື ແມງໄມ້ ທີ່ເປັນສາເຫດສຳຄັນໃນການນຳເອົາເຊື້ອພະຍາດມາສູ່ອາຫານ ເປັນຕົ້ນ ໝາ, ແມວ, ນົກ, ໜູ, ມົດ, ແມງສາບ;
4. ຈຸລິນຊີທີ່ກໍ່ໃຫ້ເກີດເປັນພະຍາດ ໝາຍເຖິງ ເຊື້ອຈຸລິນຊີທີ່ເປັນສາເຫດຂອງການເກີດພະຍາດໃນຄົນເປັນຕົ້ນ ພະຍາດຖອກທ້ອງ, ອາຫານເປັນພິດ ແລະ ສາມາດບິນເບື້ອນນຳອາຫານ. ຈຸລິນຊີທີ່ກໍ່ໃຫ້ເກີດເປັນພະຍາດທີ່ສຳຄັນໄດ້ແກ່ *Salmonella spp*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*;
5. ຫຼັກການຜະລິດທີ່ດີຂອງອາຫານ (Good Manufacturing Practiccecs; GMPs) ໝາຍເຖິງ ຫຼັກການທົ່ວໄປກ່ຽວກັບການປະຕິບັດສຸຂະອະນາໄມອາຫານ ທີ່ສອດຄ່ອງກັບກົດລະຫັດອາຫານສາກົນ Good Hygiene Practices (GHPs), CXC 1- 1969, Chapter I ສະບັບປັບປຸງຫຼ້າສຸດ;
6. ການວິເຄາະຫາຈຸດອັນຕະລາຍທີ່ຕ້ອງຄວບຄຸມ (Hazard Analysis Critical Control Point; HACCP) CXC 1- 1969 Chapter II) ໝາຍເຖິງ ລະບົບທີ່ກຳນົດ, ປະເມີນ ແລະ ຄວບຄຸມຈຸດທີ່ເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ຄວາມປອດໄພຂອງນ້ຳດື່ມ ຕາມຂັ້ນຕອນການຜະລິດ;
7. ນ້ຳທີ່ນຳມາຜະລິດນ້ຳດື່ມ ໝາຍເຖິງ ນ້ຳທີ່ໄດ້ມາຈາກ ນ້ຳບາດານ, ແມ່ນ້ຳ, ນ້ຳສ້າງ, ນ້ຳທ້ວຍ, ນ້ຳລິນ, ນ້ຳອອກບໍ່ ແລະ ນ້ຳປະປາ;
8. ຜູ້ຜະລິດນ້ຳດື່ມ ໝາຍເຖິງ ບຸກຄົນທີ່ເຮັດວຽກຕົວຈິງຢູ່ໃນຂະບວນການຜະລິດນ້ຳດື່ມ;
9. ເຕັກນິກວິຊາການ ໝາຍເຖິງ ການຄວບຄຸມ ການຜະລິດ, ຄຸນນະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພຂອງນ້ຳດື່ມ
10. ໂຮງງານອຸດສາຫະກຳອາຫານ: ໝາຍເຖິງ ໂຮງງານທີ່ມີກຳລັງແຮງຂອງເຄື່ອງຈັກ 10 ແຮງມ້າ ຫຼື ຈຳນວນແຮງງານ 10 ຄົນຂຶ້ນໄປ, ປະກອບມີສາມຂະໜາດຄື: ໂຮງງານຂະໜາດນ້ອຍ ແມ່ນມີກຳລັງແຮງຂອງເຄື່ອງຈັກ 10 ຫາ 50 ແຮງມ້າ ຫຼື ຈຳນວນແຮງງານ 10 ຫາ 50 ຄົນ, ໂຮງງານຂະໜາດກາງແມ່ນມີກຳລັງແຮງຂອງເຄື່ອງຈັກ 51 ຫາ 200 ແຮງມ້າ ຫຼື ຈຳນວນແຮງງານ 51 ຫາ 200 ຄົນ, ໂຮງງານຂະໜາດໃຫຍ່ ແມ່ນມີກຳລັງແຮງຂອງເຄື່ອງຈັກ 201 ແຮງມ້າ ຫຼື ຈຳນວນແຮງງານ 201 ຄົນຂຶ້ນໄປ.

ມາດຕາ 4 ຂອບເຂດການນຳໃຊ້ (ປັບປຸງ)

ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ມີຂອບເຂດການນຳໃຊ້ສຳລັບ ບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ຫຼື ການຈັດຕັ້ງທີ່ຄຸ້ມຄອງ ແລະ ຜູ້ດຳເນີນທຸລະກິດດ້ານ ການຜະລິດນ້ຳດື່ມໃນພາຊະນະບັນຈຸບົດພາຍໃນ, ສົ່ງອອກ-ນຳເຂົ້າ ແລະ ຈຳໜ່າຍຜະລິດຕະພັນໃນ ສປປ ລາວ.

ມາດຕາ 5 ການສ້າງຕັ້ງ ແລະ ດຳເນີນກິດຈະການໂຮງງານຜະລິດນ້ຳດື່ມ (ໃໝ່)

ບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ຫຼື ການຈັດຕັ້ງທີ່ມີຈຸດປະສົງ ສ້າງຕັ້ງໂຮງງານຜະລິດນ້ຳດື່ມ ຕ້ອງໄດ້ຂຶ້ນທະບຽນວິສາຫະກິດ ຈາກຂະແໜງການອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ ແລະ ຕ້ອງໄດ້ຜ່ານການຕົກລົງເຫັນດີທາງດ້ານເຕັກນິກວິຊາການຈາກຂະແໜງການສາທາລະນະສຸກ ກ່ອນການສ້າງຕັ້ງ ແລະ ດຳເນີນກິດຈະການໂຮງງານ.

ໜວດທີ 2

ມາດຕະຖານຂອງນ້ຳທີ່ນຳມາຜະລິດນ້ຳດື່ມ ແລະ ນ້ຳດື່ມໃນພາຊະນະບັນຈຸບົດ

ມາດຕາ 6 ນ້ຳທີ່ນຳມາຜະລິດນ້ຳດື່ມ (ໃໝ່)

ນ້ຳທີ່ນຳມາຜະລິດນ້ຳດື່ມ ຕ້ອງໄດ້ມາຈາກແຫຼ່ງນ້ຳທີ່ສະອາດ, ບໍ່ປົນເປື້ອນສານເຄມີ, ເຊື້ອຈຸລິນຊີ, ວັດຖຸສິ່ງເສດເຫຼືອ ແລະ ແສງກຳມັນຕະພາບລັງສີ ໃນປະລິມານທີ່ບໍ່ເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ສຸຂະພາບຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ, ຢູ່ໃນສະພາບແວດລ້ອມທີ່ດີ, ຫ່າງຈາກບໍລິເວນສິ່ງເປີເປື້ອນ ເຊັ່ນ ວິດຖ່າຍ, ບ່ອນເກັບນ້ຳເປື້ອນ, ໂຮງງານອຸດສາຫະກຳເຄມີ, ບ່ອນລ້ຽງສັດ, ບ່ອນຖິ້ມຂີ້ເຫຍື້ອ, ຊຸມຊົນແອອັດ ແລະ ບ່ອນເປີເປື້ອນອື່ນ ທີ່

ສາມາດເກີດການປົນເປື້ອນເຂົ້າມາສູ່ແຫຼ່ງນໍ້າໃນໄລຍະທ່າງຢ່າງນ້ອຍ 35 ແມັດ, ມີມາດຕະການໃນການປ້ອງກັນ, ບໍາລຸງຮັກສາ ແລະ ອະນາໄມ ບໍ່ໃຫ້ເປີເປື້ອນ, ຖືກລົບກວນຈາກສັດ ຫຼື ຄົນ.

ນໍ້າທີ່ນໍາມາຜະລິດນໍ້າດື່ມ ຕ້ອງເປັນນໍ້າທີ່ໄດ້ຜ່ານການບໍາບັດຂ້າເຊື້ອເບື້ອງຕົ້ນ ແລະ ຕ້ອງໄດ້ຜ່ານການວິໄຈທາງດ້ານຄຸນນະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພ ຈາກສູນວິໄຈແຫ່ງຊາດ ຫຼື ຫ້ອງວິໄຈທີ່ກະຊວງສາທາລະນະສຸກຮັບຮູ້ ໂດຍມີມາດຕະຖານດັ່ງນີ້:

1. ມາດຕະຖານທາງດ້ານວັດຖຸ (ໃໝ່)

ຂອບເຂດມາດຕະຖານທາງດ້ານວັດຖຸມີດັ່ງລຸ່ມນີ້:

- ກິ່ນ, ລົດຊາດ ບໍ່ມີ;
- ສິ່ງວັດຖຸແປກປອມ ບໍ່ມີ;
- ສີ ≤ 15 Pt-Co (Platinum-Cobalt);
- ຄວາມຂຸ່ນ ≤ 20 NTU (Nephelometric Turbidity unit).

2. ມາດຕະຖານທາງດ້ານເຄມີ (ໃໝ່)

ຂອບເຂດມາດຕະຖານທາງດ້ານເຄມີອະນຸຍາດສູງສຸດບໍ່ໃຫ້ເກີນດັ່ງລຸ່ມນີ້:

- ຄວາມເປັນກົດ-ດັ່ງ (pH) 6-9
- ຄວາມກະດ້າງລວມຂອງນໍ້າ (Total Hardness) ≤ 300 mg/l
- ອາກເຊນິກ ຫຼື ສານໜູ (As) ≤ 0.01 mg/l
- ບາຣີອອມ (Ba) ≤ 0.7 mg/l
- ບໍຣອນ (Bo) ≤ 0.5 mg/l
- ກລໍລິນ (Cl) ≤ 250 mg/l
- ກລໍໄຣ (Cl₂) ≤ 0.5 mg/l
- ແຄດມີອອມ (Cd) ≤ 0.003 mg/l
- ໂກຣມີອອມ (Cr) ≤ 0.05 mg/l
- ທອງ (Cu) ≤ 2 mg/l
- ຟຣອໍໄຣ (F) ≤ 1.5 mg/l
- ຊິນ (Pb) ≤ 0.05 mg/l
- ມັງການ (Mn) ≤ 0.5 mg/l
- ບາຫຼອດ (Hg) ≤ 0.001 mg/l
- ໄນເຕຣດ (NO₃) ≤ 50 mg/l
- ເຫຼັກ (Fe) ≤ 0.3 mg/l
- ໄຊຍາໄນ (CN) ≤ 0.1 mg/l
- ຢາປາບສັດຕູພືດ ບໍ່ໃຫ້ພົບເກີນປະລິມານທີ່ເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ສຸຂະພາບ

3. ມາດຕະຖານທາງດ້ານຈຸລິນຊີ (ປັບປຸງ)

ຂອບເຂດມາດຕະຖານທາງດ້ານຈຸລິນຊີ ມີດັ່ງລຸ່ມນີ້:

- ເຊື້ອໂຄລິຟອມລວມ (Total Coliform) ≤ 2.2 MPN/100 ml;
- ເຊື້ອອີໂຄໄລ (*Escherichia coli*) ບໍ່ພົບໃນ 100 ml;
- ເຊື້ອຈຸລິນຊີທີ່ກໍ່ໃຫ້ເກີດເປັນພະຍາດ ບໍ່ພົບ;
- ເຊື້ອຊານໂມເນລາ (*Salmonella spp*) ບໍ່ພົບໃນ 100 ml;

- ເຊື້ອສະຕາຟິໂລກອກກັດສ໌ (*Staphylococcus aureus*) ບໍ່ພົບໃນ 100 ml.

ມາດຕາ 7 ມາດຕະຖານນໍ້າດື່ມໃນພາຊະນະບັນຈຸປິດ (ປັບປຸງ)

1. ມາດຕະຖານທາງດ້ານວັດຖຸ (ໃໝ່)

ຂອບເຂດມາດຕະຖານທາງດ້ານວັດຖຸມີດັ່ງລຸ່ມນີ້:

- ກິ່ນ, ລົດຊາດ ບໍ່ມີ;
- ສິ່ງວັດຖຸແປກປອມ ບໍ່ມີ;
- ສີ ≤ 15 Pt-Co (Platinum-Cobalt);
- ຄວາມຂຸ່ນ ≤ 5 NTU (Nephelometric Turbidity unit).

2. ມາດຕະຖານທາງດ້ານເຄມີ (ປັບປຸງ)

ຂອບເຂດມາດຕະຖານທາງດ້ານເຄມີອະນຸຍາດສູງສຸດບໍ່ໃຫ້ເກີນດັ່ງລຸ່ມນີ້:

- ຄວາມເປັນກົດ-ດັ່ງ (pH) 6.5-8.5
- ຄວາມກະຕ້າງລວມຂອງນໍ້າ (Total Hardness) ≤ 100 mg/l
- ອາກເຊນິກ ຫຼື ສານໜູ (As) ≤ 0.01 mg/l
- ບາຣີອອມ (Ba) ≤ 0.7 mg/l
- ບໍຣອນ (Bo) ≤ 0.5 mg/l
- ກລໍລິນ (Cl) ≤ 250 mg/l
- ແຄດມີອອມ (Cd) ≤ 0.003 mg/l
- ໂກຣມີອອມ (Cr) ≤ 0.05 mg/l
- ທອງ (Cu) ≤ 2 mg/l
- ຟຣອໍໄຮ (F) ≤ 1.5 mg/l
- ຊິນ (Pb) ≤ 0.05 mg/l
- ມັງການ (Mn) ≤ 0.5 mg/l
- ບາຫຼອດ (Hg) ≤ 0.001 mg/l
- ໄນເຕຣດ (NO₃) ≤ 50 mg/l
- ເຫຼັກ (Fe) ≤ 0.3 mg/l
- ໄຊຍາໄນ (CN) ≤ 0.1 mg/l
- ຢາປາບສັດຕູພືດ ບໍ່ໃຫ້ພົບເກີນປະລິມານທີ່ເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ສຸຂະພາບ

3. ມາດຕະຖານທາງດ້ານຈຸລິນຊີ (ປັບປຸງ)

ຂອບເຂດມາດຕະຖານທາງດ້ານຈຸລິນຊີ ມີດັ່ງລຸ່ມນີ້:

- ເຊື້ອໂຄລິຟອມລວມ (Total Coliform) ≤ 1 CFU/100ml ຫຼື ≤ 2.2 MPN/100ml;
- ເຊື້ອອີໂຄໄລ (*Escherichia coli*) ≤ 1 CFU/100 ml ຫຼື ບໍ່ພົບ MPN/100 ml;
- ເຊື້ອຈຸລິນຊີທີ່ກໍ່ໃຫ້ເກີດເປັນພະຍາດ ບໍ່ພົບ;
- ເຊື້ອຊານໂມເນລາ (*Salmonella spp*) ບໍ່ພົບໃນ 100 ml;
- ເຊື້ອສະຕາຟິໂລກອກກັດສ໌ (*Staphylococcus aureus*) ບໍ່ພົບໃນ 100 ml

ໝວດທີ 3
ສະຫຼາກຂອງຜະລິດຕະພັນນໍ້າດື່ມ

ມາດຕາ 8 ສະຫຼາກຂອງຜະລິດຕະພັນນໍ້າດື່ມ (ປັບປຸງ)

ສະຫຼາກຂອງຜະລິດຕະພັນນໍ້າດື່ມໃນພາຊະນະບັນຈຸບົດຕ້ອງປະຕິບັດຕາມຂໍ້ຕົກລົງ ວ່າດ້ວຍ ສະຫຼາກຂອງຜະລິດຕະພັນອາຫານທີ່ບັນຈຸໃນເຄື່ອງຫຸ້ມຫໍ່ ດັ່ງນີ້:

1. ຊື່ຜະລິດຕະພັນ;
2. ບໍລິມາດໃນການບັນຈຸ;
3. ຊື່, ທີ່ຕັ້ງຂອງໂຮງງານ ແລະ ຕັ້ງອນໄຂຕິດຕໍ່ຂອງຜູ້ຜະລິດ;
4. ວັນເດືອນປີ ຜະລິດ, ໝົດອາຍຸ ແລະ ຊຸດຜະລິດ;
5. ເລກທະບຽນ ທີ່ກົມອາຫານ ແລະ ຢາອອກໃຫ້;
6. ຄຳແນະນຳໃນການເກັບຮັກສາ;
7. ໃນກໍລະນີຜະລິດໃຫ້ບຸກຄົນອື່ນ ຕ້ອງໄດ້ລະບຸຊື່, ທີ່ຢູ່ ແລະ ເບີໂທຕິດຕໍ່ຂອງຜູ້ຜະລິດ, ຜູ້ຈຳໜ່າຍໃສ່ ສະຫຼາກ ພ້ອມທັງຂຶ້ນທະບຽນຜະລິດຕະພັນດັ່ງກ່າວ;
8. ຖ້າມີການກ່າວອ້າງກ່ຽວກັບຜະລິດຕະພັນນໍ້າດື່ມຕ້ອງໄດ້ຮັບອະນຸຍາດຈາກກົມອາຫານ ແລະ ຢາ.

ມາດຕາ 9 ການໃສ່ຊື່ຜະລິດຕະພັນນໍ້າດື່ມ (ໃໝ່)

ການໃສ່ຊື່ຜະລິດຕະພັນນໍ້າດື່ມໃນພາຊະນະບັນຈຸບົດຕ້ອງປະຕິບັດດັ່ງນີ້:

1. ຊື່ຜະລິດຕະພັນນໍ້າດື່ມຕ້ອງມີຄວາມເໝາະສົມສັ້ນກະທັດຮັດ, ໃຫ້ມີຊື່ດຽວ;
2. ພາສາທີ່ໃຊ້ຕ້ອງເປັນພາສາລາວ ຫຼື ທັງພາສາລາວ ແລະ ພາສາຕ່າງປະເທດ, ອ່ານໄດ້ຢ່າງຈະແຈ້ງ, ພາສາລາວຕ້ອງໃຫຍ່ກວ່າ ແລະ ຢູ່ເທິງພາສາຕ່າງປະເທດ.

ມາດຕາ 10 ການກ່າວອ້າງນໍ້າດື່ມຄຸນນະພາບ, ຄຸນນະພາບດີເລີດ (Premium) (ໃໝ່)

ການກ່າວອ້າງນໍ້າດື່ມຄຸນນະພາບ, ຄຸນນະພາບດີເລີດ (Premium Water) ໃສ່ສະຫຼາກຂອງ ຜະລິດຕະພັນນໍ້າດື່ມ ຕ້ອງໄດ້ຮັບອະນຸຍາດຈາກກົມອາຫານ ແລະ ຢາ, ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ໂດຍຕ້ອງ ມີເງື່ອນໄຂດັ່ງລຸ່ມນີ້:

1. ແຫຼ່ງນໍ້າຕ້ອງມາຈາກສະພາບແວດລ້ອມສະເພາະຢູ່ໃນທຳມະຊາດ, ປາສະຈາກມົນລະພິດ, ຫ່າງຈາກ ຊຸມຊົນ ແລະ ສິ່ງເປີເປື້ອນ;
2. ໄດ້ຮັບການຂຶ້ນທະບຽນ ນຳກົມອາຫານ ແລະ ຢາ, ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ;
3. ໄດ້ຮັບຮອງຮັບການ ການຜະລິດທີ່ດີ ຫຼື ສຸຂະອະນາໄມທີ່ດີ (Good Manufacturing Practice; GMP ຫຼື Good Hygiene Practice; GHP) ແລະ ການວິເຄາະຫາຈຸດອັນຕະລາຍທີ່ຕ້ອງຄວບ ຄຸມ (Hazard Analysis Critical Control Point; HACCP) ຫຼື ມາດຕະຖານທີ່ສູງກ່ວາ;
4. ມີມາດຕະຖານກຳນົດສະເພາະ.

ມາດຕາ 11 ການກ່າວອ້າງນໍ້າດື່ມຈາກແຫຼ່ງທຳມະຊາດ (ໃໝ່)

ການກ່າວອ້າງ ນໍ້າດື່ມຈາກແຫຼ່ງທຳມະຊາດ ໃສ່ສະຫຼາກຂອງຜະລິດຕະພັນນໍ້າດື່ມ ຕ້ອງໄດ້ຮັບ ອະນຸຍາດຈາກກົມອາຫານ ແລະ ຢາ, ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ໂດຍຕ້ອງມີເງື່ອນໄຂດັ່ງລຸ່ມນີ້:

1. ເປັນແຫຼ່ງນໍ້າທີ່ໄດ້ມາຈາກສະພາບແວດລ້ອມສະເພາະຢູ່ໃນທຳມະຊາດ, ປາສະຈາກມົນລະພິດ, ຫ່າງ ຈາກຊຸມຊົນ ແລະ ສິ່ງເປີເປື້ອນໃນໄລຍະຫ່າງທີ່ບໍ່ກໍ່ໃຫ້ເກີດການປົນເປື້ອນສູ່ແຫຼ່ງນໍ້າໄດ້;
2. ບໍ່ໄດ້ໃຊ້ສານເຄມີໃນການປັບ ຫຼື ບຳບັດແຫຼ່ງນໍ້າ.

ໝວດທີ 4
ຂັ້ນຕອນການຜະລິດນໍ້າດື່ມທີ່ປອດໄພ

ມາດຕາ 12 ການບໍາປັດ ແລະ ຂ້າເຊື້ອນໍ້າທີ່ນໍາມາຜະລິດນໍ້າດື່ມ (ໃໝ່)

ນໍ້າທີ່ນໍາມາຜະລິດນໍ້າດື່ມຕ້ອງໄດ້ຜ່ານການບໍາປັດໃນເບື້ອງຕົ້ນກ່ອນການຜະລິດ ໂດຍສະເພາະນໍ້າທີ່ບໍ່ບັນລຸມາດຕະຖານຕາມມາດຕາ 6, ເປັນຕົ້ນແມ່ນຜ່ານຂະບວນການຕອງຫີນ, ຊາຍ, ຖ່ານ ແບບພື້ນຖານ ແລະ ຂ້າເຊື້ອດ້ວຍຄູ່ລິນໃນປະລິມານ ຕາມຄູ່ມີມາດຕະຖານນໍ້າດື່ມ ຂອງກະຊວງສາທາລະນະສຸກ.

ມາດຕາ 13 ການເກັບຮັກສານໍ້າກ່ອນການຜະລິດ (ປັບປຸງ)

ນໍ້າທີ່ຜ່ານຂະບວນການບໍາປັດ ແລະ ຂ້າເຊື້ອເບື້ອງຕົ້ນ ກ່ອນຈະນໍາມາຜະລິດນໍ້າດື່ມຕ້ອງເກັບຮັກສາໄວ້ໃນພາຊະນະ ແລະ ສະຖານທີ່ ທີ່ເໝາະສົມ, ຖັງ ຫຼື ອ່າງເກັບນໍ້າ ຕ້ອງຮັກສາອະນາໄມໄດ້ງ່າຍ, ມີຄວາມສະອາດ, ບໍ່ຮົ່ວບໍ່ຊຶມ, ບໍ່ເປັນໜັງ, ບໍ່ໃຫ້ເກີດໂຄເທົາ, ຄາບເປື້ອນ ເກາະຕິດ, ມີຝາປົກປິດແຈບດີ ສາມາດປ້ອງກັນ ຝຸນ, ສັດ, ແມງໄມ້ ແລະ ມີການອະນາໄມບໍາລຸງຮັກສາໃຫ້ສະອາດຢູ່ສະເໝີ ໂດຍປະຕິບັດຕາມຫຼັກວິຊາການກຳນົດ.

ມາດຕາ 14 ທີ່ຕັ້ງໂຮງງານ (ປັບປຸງ)

ທີ່ຕັ້ງຂອງໂຮງງານຕ້ອງຢູ່ໃນສະຖານທີ່ ທີ່ເໝາະສົມ, ມີສະພາບແວດລ້ອມທີ່ສະອາດດີ ຊຶ່ງບໍ່ເປັນສາຍເຫດ ກໍ່ໃຫ້ເກີດການປົນເປື້ອນຕໍ່ການຜະລິດນໍ້າດື່ມໄດ້, ແຍກຈາກທີ່ຢູ່ອາໄສ. ຫ່າງຈາກບໍລິເວນທີ່ມີຄວາມສ່ຽງຕໍ່ການປົນເປື້ອນຈາກສະພາບແວດລ້ອມ ເຊັ່ນ: ບ່ອນລ້ຽງສັດ, ບ່ອນຖິ້ມຂີ້ເຫຍື້ອ, ນໍ້າຖ້ວມຂັງ, ກິດຈະກຳທາງເຄມີ, ຝຸນຄວັນ. ຖ້າຫາກບໍ່ສາມາດຫຼີກລ້ຽງໄດ້ ຕ້ອງມີມາດຕະການປ້ອງກັນຢ່າງເຂັ້ມງວດ.

ມາດຕາ 15 ການອອກແບບ, ໂຄງສ້າງ ແລະ ແຜນຜັງອາຄານ ໃນຂອບເຂດໂຮງງານ (ປັບປຸງ)

ການອອກແບບ, ໂຄງສ້າງ ແລະ ແຜນຜັງອາຄານໃນຂອບເຂດໂຮງງານຜະລິດນໍ້າດື່ມຈະຕ້ອງມີເງື່ອນໄຂດັ່ງລຸ່ມນີ້:

1. ເປັນໂຮງງານຜະລິດນໍ້າດື່ມສະເພາະ, ແຍກອອກຈາກທີ່ຢູ່ອາໄສ ແລະ ຫ້ອງນໍ້າ, ມີການອອກແບບທີ່ຖືກຕ້ອງຕາມຫຼັກການຜະລິດທີ່ດີ;
2. ໂຄງສ້າງຕ້ອງມີຄວາມແຂງແກ່ນແໜ້ນໜາ, ບໍ່ດູດຊຶມນໍ້າ, ຄວາມສູງຂອງອາຄານຈາກພື້ນຫາເພດານຢ່າງນ້ອຍ 350 ຊັງຕີແມັດ, ການອອກແບບຕ້ອງສະດວກໃນການອະນາໄມ, ບໍາລຸງຮັກສາ, ສາມາດປ້ອງກັນສັດ ແລະ ແມງໄມ້ໄດ້;
3. ມີຂະໜາດເນື້ອທີ່ກວ້າງຂວາງພຽງພໍ ສຳລັບຕິດຕັ້ງເຄື່ອງຕອງ, ເຄື່ອງຈັກ, ອຸປະກອນການຜະລິດ ແລະ ເປັນສັດສ່ວນຕາມສາຍໄຍການຜະລິດ ເຊັ່ນ ເປັນລວງດຽວ ເສັ້ນຊີໂຕໄອ (I), ໂຕແອວ (L) ຫຼື ໂຕຢູ (U)
4. ມີລະບົບແສງສະຫວ່າງ ແລະ ລະບົບລະບາຍອາກາດທີ່ດີ ແລະ ພຽງພໍ;
5. ມີບ່ອນຖິ້ມຂີ້ເຫຍື້ອ ແລະ ບໍາປັດນໍ້າເສຍໃນຈຸດທີ່ເໝາະສົມ;
6. ພາຍໃນອາຄານຕ້ອງເປັນວົງປິດ, ມີພື້ນລາດອ່ຽງ, ຈຸດຕໍ່ພື້ນ, ຝາ ແລະ ເພດານ ໃຫ້ເປັນມຸມໂຄ້ງ, ມີຮ່ອງ ຫຼື ຮູລະບາຍນໍ້າ ແລະ ຝາປິດ, ແບ່ງພື້ນທີ່ ຫຼື ຫ້ອງຜະລິດ ເປັນສັດສ່ວນດັ່ງນີ້:
 - ຫ້ອງເຄື່ອງຈັກ: ການຕິດຕັ້ງລະບົບເຄື່ອງຈັກຜະລິດນໍ້າດື່ມ ແລະ ອຸປະກອນຄວນເໝາະສົມແກ່ການອະນາໄມ ແລະ ບໍາລຸງຮັກສາ;
 - ຫ້ອງລ້າງຕຸກ: ຝາຕ້ອງຕິດກາໂລສຸງ ຢ່າງໜ້ອຍ 160 ຊັງຕີແມັດ ຫຼື ມີວິທີການອື່ນ ທີ່ເໝາະສົມ;

- ຫ້ອງບັນຈຸ: ຕ້ອງເປັນວົງປິດ, ພື້ນ, ຝາ ປຸກາໂລ ຫຼື ອີປອກຊີ, ຝາດ້ານໃນຕິດກາໂລສູງ ຢ່າງໜ້ອຍ 160 ຊັງຕີແມັດ, ມີແທ່ນຮອງຕຸກບັນຈຸນ້ຳ ສູງຈາກພື້ນຢ່າງນ້ອຍ 60 ຊັງຕີແມັດ ແລະ ເຊື່ອມຕໍ່ກັບ ປ່ອງປ່ອນຕຸກເຂົ້າ-ອອກ, ມີທາງເຂົ້າຈຸດດຽວສໍາລັບຜູ້ບັນຈຸສະເພາະ ພ້ອມທັງໃສ່ຜ້າຢາງສີເຫຼືອງ;
- ຫ້ອງປ່ຽນເຄື່ອງນຸ່ງກ່ອນເຂົ້າຫ້ອງບັນຈຸ: ຕ້ອງເຊື່ອມຕໍ່ກັບຫ້ອງບັນຈຸ, ມີຕູ້ສໍາລັບໃສ່ເຄື່ອງນຸ່ງ ແລະ ຊຸດນຸ່ງສໍາລັບຜະລິດ, ມີອ່າງລ້າງມື, ໃນກໍລະນີຫ້ອງປ່ຽນເຄື່ອງນຸ່ງບໍ່ເຊື່ອມຕໍ່ກັບຫ້ອງບັນຈຸໂດຍກົງ ຕ້ອງມີການອອກແບບຢູ່ໃນຕໍາແໜ່ງທີ່ເໝາະສົມ;
- ຫ້ອງເກັບຜະລິດຕະພັນ: ມີພາເລດຮອງ, ມີລະບົບຈັດການເຂົ້າກ່ອນອອກກ່ອນ (FIFO);
- ຫ້ອງສາງວັດສະດຸ ແລະ ເຄມີ: ແຍກເກັບພາຊະນະບັນຈຸ, ອຸປະກອນ ອອກຈາກສານເຄມີ ອະນາໄມ ແລະ ເຄມີປຸງແຕ່ງ ພ້ອມປ້າຍບັງຊີຢ່າງຖືກຕ້ອງຕາມຫຼັກການ.

ມາດຕາ 16 ລະບົບເຄື່ອງຈັກຜະລິດນ້ຳດື່ມ (ໃໝ່)

ລະບົບເຄື່ອງຈັກກັ່ນຕອງ ຕ້ອງເຮັດຈາກວັດສະດຸ ທີ່ແຂງແກ່ນ, ທົນທານ, ບໍ່ແຕກຫັກ, ບໍ່ເປັນ ໜັງງ່າຍ, ບໍ່ຮົ່ວຊີມ, ນໍາໃຊ້ສະເພາະການຜະລິດນ້ຳດື່ມ ແລະ ສານຕອງໄດ້ມາດຕະຖານ, ເຄື່ອງຕອງ, ສານ ຕອງມີຈໍານວນພຽງພໍ, ເໝາະສົມກັບສະພາບຂອງແຫຼ່ງນໍ້າ ແລະ ປະລິມານການຜະລິດ ມີຄຸນນະພາບໃນ ການຕອງນໍ້າ, ມີການບໍາລຸງຮັກສາ ແລະ ປ່ຽນຖ່າຍຕາມໄລຍະເວລາກໍານົດ, ຊຶ່ງປະກອບດ້ວຍເຄື່ອງຕອງທີ່ ເປັນພື້ນຖານຄື :

1. ຖັງຕອງ ແອນຕາໄຊ້ (Anthracite);
2. ຖັງຕອງ ມັງກາແນດ (Manganese);
3. ຖັງຕອງ ກາກບອນ (Activated Carbon);
4. ຖັງຕອງ ເຣຊິນ (Resin);
5. ຖັງຕອງ ເຊຣາມິກ (Ceramic) ຂະໜາດ 0.1-0.3 ມິກຣົງ;
6. ຕອງໄຍສັງເຄາະ (Filter fiber) ຂະໜາດ 0.5 ມິກຣົງ;
7. ເຄື່ອງຕອງລະບົບ Reverse Osmosis (RO) ການນໍາໃຊ້ເຄື່ອງຕອງດັ່ງກ່າວແມ່ນບໍ່ໄດ້ບັງຄັບ ຂຶ້ນກັບ ສະພາບແຫຼ່ງນໍ້າ ແລະ ເງື່ອນໄຂຂອງຜູ້ນໍາໃຊ້;
8. ເຄື່ອງຜະລິດໂອໂຊນ ຫຼື ຫຼອດໄຟຢູວີ;
9. ບໍາດູດນໍ້າ, ທໍ່ນໍ້າ, ຖັງແຮງດັນ 100, ຖັງ ຫຼື ອ່າງເກັບນໍ້າ.

ມາດຕາ 17 ລະບົບຂ້າເຊື້ອສໍາລັບນໍ້າດື່ມ (ໃໝ່)

ລະບົບຂ້າເຊື້ອສໍາລັບນໍ້າດື່ມປະກອບມີດັ່ງລຸ່ມນີ້:

1. ແສງອຸນຕຣາໄວໂອເລດ ຫຼື ແສງຢູວີ (Ultraviolet; UV) ມີປະສິດທິພາບໃນການຂ້າເຊື້ອຈຸລິນຊີ, ໄວຣັດ. ຕ້ອງນໍາໃຊ້ໃຫ້ເໝາະສົມກັບກໍາລັງແຮງຂອງການຜະລິດ, ມີຄວາມເຂັ້ມຂຸ້ນຂອງແສງຢ່າງ ໜ້ອຍ 30 ວັດ (Watts), ອາຍຸການນໍາໃຊ້ຂອງຫຼອດໄຟຢູວີ ປະມານ 8,000-10,000 ຊົ່ວໂມງ ຕ້ອງ ໄດ້ປ່ຽນອອກ;
2. ລະບົບໂອໂຊນ (Ozone System) ມີປະສິດທິພາບຂ້າເຊື້ອຈຸລິນຊີ, ໄວຣັດໃນນໍ້າໄດ້ດີ ຊຶ່ງມັນຈະຄົງ ຕົວຢູ່ໃນນໍ້າປະມານ 1 ຊົ່ວໂມງ ແຕ່ຕ້ອງມີປະລິມານຄວາມເຂັ້ມຂອງໂອໂຊນໃນນໍ້າ ຢູ່ໃນຊ່ວງ 0.3 - 0.5 ppm.

ມາດຕາ 18 ສິ່ງອໍານວຍຄວາມສະດວກ (ປັບປຸງ)

ມີສິ່ງອໍານວຍຄວາມສະດວກສໍາລັບການອະນາໄມສ່ວນບຸກຄົນຢ່າງພຽງພໍດັ່ງນີ້:

1. ມີອ່າງລ້າງມື ຢູ່ໃກ້ກັບທາງເຂົ້າຫ້ອງບັນຈຸ, ບໍລິເວນຜະລິດ ຫຼື ຢູ່ໃນຫ້ອງປ່ຽນເຄື່ອງນຸ່ງກ່ອນເຂົ້າຫ້ອງ ບັນຈຸ ທີ່ມີຄວາມສະອາດ, ຈໍານວນພຽງພໍ, ມີສິ່ງອໍານວຍຄວາມສະດວກໃນການອະນາໄມສ່ວນ

ບຸກຄົນຢ່າງພຽງພໍ ເຊັ່ນ: ສະບູແຫຼວ, ເຈ້ຍເຊັດມີ ຫຼື ອຸປະກອນເຮັດໃຫ້ມີແຫ້ງ, ຖັງຂີ້ເຫຍື້ອທີ່ມີຝາປິດ, ນ້ຳຢາຂ້າເຊື້ອມື, ກໍລະນີໃຊ້ຜ້າເຊັດມີ ຕ້ອງມີການປ່ຽນຖ່າຍເລື້ອຍໆຕາມຄວາມເໝາະສົມ;

2. ມີຫ້ອງນ້ຳ ແລະ ວິດຖ່າຍ ທີ່ຫ່າງຈາກອາຄານການຜະລິດຢ່າງໜ້ອຍ 35 ແມັດ, ມີຈຳນວນພຽງພໍກັບບຸກຄະລະກອນທີ່ເຮັດການຜະລິດ ຢ່າງໜ້ອຍ 15 ຄົນຕໍ່ຫ້ອງນ້ຳໜຶ່ງຫ້ອງ, ມີສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກໃນການອະນາໄມສ່ວນບຸກຄົນພຽງພໍ, ແຍກຫ້ອງນ້ຳຍິງ ແລະ ຊາຍ, ຫ້ອງນ້ຳ ແລະ ວິດຖ່າຍຕ້ອງບໍ່ຢູ່ໃນອາຄານຜະລິດ ແລະ ບໍ່ຢືນໜ້າໂດຍກົງໃສ່ບໍລິເວນຜະລິດ;
3. ມີຫ້ອງປ່ຽນເຄື່ອງ ແລະ ຕຸ້ລອກເກີສຳລັບໃສ່ເຄື່ອງຂອງພະນັກງານ ທີ່ເຮັດວຽກ, ມີຈຳນວນພຽງພໍ ແລະ ຢູ່ບ່ອນທີ່ເໝາະສົມ;
4. ມີຖັງເກັບຂີ້ເຫຍື້ອ ທີ່ມີຝາປິດແຈບດີ, ແຍກເກັບຂີ້ເຫຍື້ອຕາມປະເພດຂີ້ເຫຍື້ອ ມີເຄື່ອງໝາຍປົ່ງບອກຈະແຈ້ງ, ມີບ່ອນເກັບຂີ້ເຫຍື້ອທີ່ຫ່າງຈາກອາຄານການຜະລິດຢ່າງໜ້ອຍ 35 ແມັດ;
5. ມີເຄື່ອງມື, ອຸປະກອນທີ່ເໝາະສົມ ແລະ ພຽງພໍ ສຳລັບທຳຄວາມສະອາດ ພາຊະນະບັນຈຸ, ເຄື່ອງມື, ເຄື່ອງໃຊ້ ແລະ ເຄື່ອງຈັກຜະລິດ, ແຍກພື້ນທີ່ຮັກສາເຄື່ອງມືທຳຄວາມສະອາດແຕ່ລະພາກສ່ວນສະເພາະ.

ມາດຕາ 19 ພາຊະນະບັນຈຸ ແລະ ວັດຖຸຫຸ້ມຫໍ່ (ປັບປຸງ)

ພາຊະນະບັນຈຸນ້ຳ ຕ້ອງມີມາດຕະຖານດັ່ງນີ້:

1. ພາຊະນະບັນຈຸ ແລະ ວັດຖຸຫຸ້ມຫໍ່ ເຊັ່ນ: ຂວດ, ຕຸກ, ຝາ, ຊິນ ຕ້ອງເຮັດຈາກວັດຖຸທີ່ໃຊ້ສະເພາະກັບນ້ຳດື່ມ, ມີຄວາມສະອາດ, ບໍ່ເກີດປະຕິກິລິຍາ, ຮັບປະກັນຄຸນນະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພຕໍ່ນ້ຳດື່ມ;
2. ມີການຢັ້ງຢືນຮັບຮອງຄຸນນະພາບ, ມາດຕະຖານ ແລະ ຄວາມປອດໄພ ຈາກກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ຫຼື ກະຊວງກ່ຽວຂ້ອງ ແລະ ປະເທດຜູ້ຜະລິດສຳລັບຜະລິດຕະພັນນຳເຂົ້າ;
3. ຂວດ ຫຼື ຕຸກທີ່ໃຊ້ບັນຈຸນ້ຳດື່ມຕ້ອງເປັນສີໃສ ຫຼື ສີຟ້າໃສ, ຊິນຮັດຝາຕຸກຕ້ອງມີເຄື່ອງໝາຍການຄ້າຂອງແຕ່ລະໂຮງງານ.

ມາດຕາ 20 ການລ້າງພາຊະນະບັນຈຸ (ໃໝ່)

ການລ້າງພາຊະນະບັນຈຸຕ້ອງປະຕິບັດຕາມຂັ້ນຕອນດັ່ງລຸ່ມນີ້:

1. ສຳລັບຕຸກໃຫຍ່ກວດກາສະພາບທາງນອກ ແລະ ທາງໃນຂອງພາຊະນະດ້ວຍການສັງເກດເບິ່ງ ທາງກາຍຍະພາບ, ສິ່ງເປີເປື້ອນ, ແຕກແຕງ ແລະ ສິ່ງກົ່ນເຫັນອື່ນ;
2. ແຍກພາຊະນະບັນຈຸ ທີ່ມີຕຳນິ, ບໍ່ສາມາດໃຊ້ງານໄດ້ອອກ;
3. ພາຊະນະບັນຈຸທີ່ຖືກຄັດເລືອກແລ້ວຕ້ອງອະນາໄມລ້າງພື້ນຜິວດ້ານນອກ ແລະ ດ້ານໃນຕຸກ, ຝາຕຸກລ້າງດ້ວຍນ້ຳຢາລ້າງພາຊະນະສະເພາະ ບໍ່ໃຫ້ໃຊ້ແຟບ ຫຼື ສະບູ;
4. ລ້າງດ້ວຍນ້ຳສະອາດຈົນກວ່າຕຸກສະອາດ ແລະ ບໍ່ມີກິ່ນ ຖ້າມີຄວາມຈຳເປັນຕ້ອງມີການຂ້າເຊື້ອດ້ວຍນ້ຳຢາ ຄູ່ລິນ 10% ຫຼື ແປກມັງການັດ 1-2% ແລະ ລ້າງອອກດ້ວຍນ້ຳທີ່ຜ່ານການຕອງ ແລະ ຂ້າເຊື້ອແລ້ວ;
5. ພາຊະນະບັນຈຸທີ່ອະນາໄມສະອາດແລ້ວ ຕ້ອງນຳໄປບັນຈຸ ອັດຝາ ແລະ ຕິດຊິນທັນທີ. ກໍລະນີບໍ່ໄດ້ບັນຈຸທັນທີ ຕ້ອງລ້າງດ້ວຍນ້ຳທີ່ຜ່ານການຕອງ ແລະ ຂ້າເຊື້ອຄືນໃໝ່ ແລ້ວຈຶ່ງໄປບັນຈຸໄດ້;
6. ສຳລັບພາຊະນະບັນຈຸທີ່ໃຊ້ຄັ້ງດຽວ ຕ້ອງສະອາດ ແລະ ບໍ່ມີຕຳນິ; ກ່ອນການບັນຈຸຕ້ອງລ້າງດ້ວຍນ້ຳທີ່ຜ່ານການຕອງ ແລະ ຂ້າເຊື້ອແລ້ວ;

ມາດຕາ 21 ອຸປະກອນທີ່ໃຊ້ລ້າງພາຊະນະບັນຈຸ (ໃໝ່)

ອຸປະກອນທີ່ໃຊ້ລ້າງພາຊະນະບັນຈຸ ດ້ວຍມື ຫຼື ເຄື່ອງຈັກ ຕ້ອງເຮັດຈາກວັດສະດຸທີ່ໃຊ້ສະເພາະລ້າງພາຊະນະບັນຈຸນ້ຳດື່ມ ແລະ ອາຫານ, ມີສະພາບດີ ໜັ້ນໜຽວທົນທານ ບໍ່ຫຼຸດອອກງ່າຍ ແລະ ມີຄວາມ

ສະອາດ. ຫຼັງຈາກໃຊ້ແລ້ວຕ້ອງລ້າງໃຫ້ສະອາດ ຕາກໃຫ້ແທ້ງ ແລະ ເກັບຮັກສາໄວ້ບ່ອນທີ່ສະອາດ ໄວ້ ສະເພາະລ້າງພາຊະນະເທົ່ານັ້ນ, ແຍກອຸປະກອນສະເພາະລ້າງທາງໃນ ແລະ ທາງນອກ.

ມາດຕາ 22 ສານເຄມີທີ່ນໍາໃຊ້ໃນຂະບວນການຜະລິດນໍ້າດື່ມ (ໃໝ່)

ສານເຄມີທີ່ນໍາໃຊ້ເຂົ້າໃນຂະບວນການຜະລິດ ຕ້ອງເປັນສານເຄມີທີ່ໃຊ້ກັບອາຫານ (Food Grade), ມີໃບຢັ້ງຢືນຮັບຮອງຄຸນນະພາບ ຈາກອົງການຄຸ້ມຄອງຄວາມປອດໄພອາຫານຂອງປະເທດຜູ້ ຜະລິດ ໂດຍຜ່ານການອະນຸຍາດຂອງກົມອາຫານ ແລະ ຢາ, ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ. ການເກັບຮັກສາ ຕ້ອງແຍກເກັບໄວ້ສະເພາະໃນບ່ອນທີ່ເໝາະສົມ.

ມາດຕາ 23 ການບັນຈຸ (ປັບປຸງ)

ການບັນຈຸນໍ້າດື່ມ ຜູ້ຜະລິດຕ້ອງປະຕິບັດດັ່ງນີ້:

1. ຜູ້ເຮັດການບັນຈຸຕ້ອງໃສ່ຊຸດສະເພາະທີ່ສະອາດ, ລ້າງມື ແລະ ຂ້າເຊື້ອກ່ອນເຂົ້າບັນຈຸ;
2. ບັນຈຸໃນຫ້ອງສະເພາະທີ່ເປັນວົງປິດ ແລະ ອຸປະກອນການບັນຈຸ ຕ້ອງມີຄວາມສະອາດ ແລະ ສາມາດ ປ້ອງກັນການປົນເປື້ອນໄດ້;
3. ຕ້ອງບັນຈຸຢູ່ເທິງໂຕະ ຫຼື ແທ່ນອັດຮ່າຍ ທີ່ສູງຈາກພື້ນ 60 ຊັງຕີແມັດ ຂຶ້ນໄປ ແລະ ບັນຈຸດ້ວຍຫົວ ບັນຈຸສະເພາະ;
4. ນໍ້າດື່ມທີ່ຜ່ານການຕອງ ແລະ ຂ້າເຊື້ອແລ້ວ ຕ້ອງບັນຈຸ ແລະ ປິດຝາທັນທີ, ຖ້າບໍ່ສາມາດບັນຈຸທັນທີ ຕ້ອງມີຖັງເກັບທີ່ສະອາດ ແລະ ຕ້ອງຜ່ານການຂ້າເຊື້ອຄືນອີກຄັ້ງກ່ອນການບັນຈຸ;
5. ບໍ່ໃຫ້ມີຜູ້ຜະລິດສໍາຜັດກັບປາກພາຊະນະໃນລະຫວ່າງບັນຈຸ ແລະ ປິດຝາ;
6. ການປິດຊິ້ນຝາກະຕຸກສໍາລັບຕຸກໃຫຍ່ ໃຫ້ປິດຢູ່ນອກຫ້ອງບັນຈຸ, ຊິ້ນທີ່ນໍາມາໃຊ້ຕ້ອງຢູ່ໃນສະພາບດີ, ບໍ່ຈືກຂາດ ແລະ ກວດສອບໃຫ້ປິດແຈບດີຂອງຊິ້ນ ແລະ ຝາຫຼັງຈາກການບັນຈຸ.

ມາດຕາ 24 ການອະນາໄມ ແລະ ການບໍາລຸງຮັກສາ ອາຄານສະຖານທີ່, ເຄື່ອງຈັກ ແລະ ອຸປະກອນການຜະລິດນໍ້າ ດື່ມ (ປັບປຸງ)

ຕ້ອງປະຕິບັດການອະນາໄມ ແລະ ການບໍາລຸງຮັກສາອາຄານສະຖານທີ່, ເຄື່ອງຈັກ ແລະ ອຸປະກອນການຜະລິດນໍ້າດື່ມ ຕາມຫຼັກການການອະນາໄມທີ່ດີ ແລະ ຄູ່ມືການບໍາລຸງຮັກສາເຄື່ອງຈັກ ຫຼື ຕາມຄູ່ມືທີ່ກະຊວງສາທາລະນະສຸກໄດ້ກໍານົດ, ຕ້ອງມີແຜນ, ບັນທຶກ ແລະ ຕິດຕາມການອະນາໄມ.

ມາດຕາ 25 ການປ້ອງກັນສັດພາຫະນໍາເຊື້ອ (ໃໝ່)

ຕ້ອງມີມາດຕະການໃນການປ້ອງກັນ ຫຼື ການກໍາຈັດສັດພາຫະນໍາເຊື້ອ ແລະ ແມງໄມ້ ໃນບໍລິເວນ ຜະລິດຢ່າງເໝາະສົມ ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ມີຜົນກະທົບຕໍ່ຄວາມປອດໄພຂອງນໍ້າດື່ມ, ມີແຜນ, ບັນທຶກ ແລະ ຕິດຕາມ.

ມາດຕາ 26 ການເກັບຮັກສາຜະລິດຕະພັນນໍ້າດື່ມ ແລະ ຂົນສົ່ງ (ປັບປຸງ)

ຜະລິດຕະພັນນໍ້າດື່ມ ຕ້ອງເກັບຮັກສາໄວ້ຢູ່ໃນຫ້ອງ ຫຼື ສາງເກັບຜະລິດຕະພັນທີ່ສະອາດ, ປາສະຈາກກິ່ນ, ຫ່າງຈາກແສງແດດ ແລະ ມີພາເລດຢ່າງຮອງ ແລະ ປະຕິບັດຕາມຫຼັກການເກັບຮັກສາທີ່ດີ ເຂົ້າກ່ອນ-ອອກກ່ອນ;

ການຂົນສົ່ງ ຕ້ອງມີພາຫະນະຂົນສົ່ງທີ່ເໝາະສົມ, ມີສິ່ງປົກປິດ, ມີການອະນາໄມ, ບໍາລຸງຮັກສາ ໃຫ້ມີ ຄວາມສະອາດ ແລະ ມີການບັນທຶກຕິດຕາມ.

ມາດຕາ 27 ການເກັບຮັກສາອຸປະກອນເຄື່ອງໃຊ້ (ປັບປຸງ)

ການເກັບຮັກສາອຸປະກອນເຄື່ອງໃຊ້ໃນການຜະລິດ ຕ້ອງໄດ້ຈັດສັນເປັນສັດສ່ວນ, ເປັນລະບຽບ ບໍ່ປົນເປກັນ ມີປ້າຍຊື່ຊັບອກ, ມີການບັນທຶກຕິດຕາມ ແລະ ບໍ່ເກັບໄວ້ປົນກັບຜະລິດຕະພັນນໍ້າຕົ້ມ.

ມາດຕາ 28 ການຮຽກເກັບຄືນຜະລິດຕະພັນ (ໃໝ່)

ຜູ້ປະກອບການຜະລິດນໍ້າຕົ້ມ ຕ້ອງໄດ້ກຳນົດລະບົບການຮຽກເກັບຄືນຜະລິດຕະພັນ ເປັນຕົ້ນໃຫ້ ມີ ຄູ່ມື, ແຜນ, ການບັນທຶກຕິດຕາມ ແລະ ມີການທົດສອບແຜນການຮຽກເກັບຄືນຢ່າງນ້ອຍປີລະໜຶ່ງຄັ້ງ.

ມາດຕາ 29 ການຝຶກອົບຮົມບຸກຄະລາກອນ (ປັບປຸງ)

ຜູ້ປະກອບການຜະລິດນໍ້າຕົ້ມ ຕ້ອງມີ ຄູ່ມື, ແຜນຝຶກອົບຮົມ, ການບັນທຶກ, ການປະເມີນຄືນ ແລະ ອົບຮົມໃຫ້ຜູ້ຜະລິດນໍ້າຕົ້ມ ກ່ອນເຂົ້າບັນຈຸເປັນບຸກຄະລາກອນໃນຂະບວນການຜະລິດ ເປັນຕົ້ນ ຫຼັກການສຸຂະອະນາໄມ, ເຕັກນິກທີ່ກ່ຽວຂ້ອງຕາມຄວາມເໝາະສົມ ແລະ ມີການຢັ້ງຢືນກ່ຽວກັບການຝຶກ ອົບຮົມ.

ມາດຕາ 30 ລະບົບເອກະສານ (ໃໝ່)

ຜູ້ປະກອບການຜະລິດນໍ້າຕົ້ມ ຕ້ອງມີເອກະສານທີ່ຈຳເປັນພື້ນຖານຕາມຫຼັກການຜະລິດທີ່ດີ ດັ່ງນີ້:

1. ຄູ່ມືທາງດ້ານຄຸນນະພາບ, ຂັ້ນຕອນການປະຕິບັດງານທີ່ເປັນມາດຕະຖານ (SOPs) ແລະ ແບບຟອມ ບັນທຶກຂະບວນການຜະລິດ ແລະ ການຄວບຄຸມຄຸນນະພາບ;
2. ເອກະສານຢັ້ງຢືນສຸຂະພາບ ແລະ ການຝຶກອົບຮົມຂອງບຸກຄະລາກອນທີ່ປະຕິບັດຢູ່ໃນຂະບວນການ ຜະລິດ;
3. ເອກະສານກ່ຽວກັບ ວັດຖຸ, ອຸປະກອນ, ສານຕອງ, ສານເຄມີ ຈາກຜູ້ສະໜອງ ລວມທັງເອກະສານການ ເຮັດວຽກຂອງເຄື່ອງຈັກຜະລິດ, ການຂໍຂັ້ນທະບຽນນໍ້າຕົ້ມ, ເອກະສານການກຳນົດມາດຕະຖານສະເພາະ ຂອງຜະລິດຕະພັນ, ໃບຢັ້ງຢືນຄຸນນະພາບນໍ້າ, ໃບຢັ້ງຢືນການສອບທຽບເຄື່ອງມື, ບັນທຶກຊຸດຜະລິດ, ປະລິມານການຜະລິດແຕ່ລະວັນ ແລະ ການຈໍລະຈອນຈຳໜ່າຍ;
4. ສຳເນົາເອກະສານທີ່ກ່ຽວຂ້ອງທັງໝົດ ຕ້ອງເກັບຮັກສາໄວ້ຢ່າງເປັນລະບົບ ເພື່ອເປັນຂໍ້ມູນໃນການຕິດ ຕາມກວດກາ.

ມາດຕາ 31 ສຸຂະພາບ ແລະ ສຸຂະອະນາໄມສ່ວນບຸກຄົນ (ໃໝ່)

ຜູ້ຜະລິດນໍ້າຕົ້ມ ຕ້ອງມີສຸຂະພາບສົມບູນ ແຂງແຮງດີ, ບໍ່ເປັນພະຍາດຕິດແປດ ຫຼື ເປັນພາຫະນຳ ເຊື້ອພະຍາດ ເຊັ່ນ ພະຍາດຕັບອັກເສບເອ, ວັນນະໂລກປອດ ແລະ ພະຍາດຜິວໜັງ:

1. ຜູ້ຜະລິດນໍ້າຕົ້ມຕ້ອງກວດສຸຂະພາບ ກ່ອນຮັບເຂົ້າເຮັດວຽກໃໝ່ ແລະ ກວດປະຈຳປີ ຢ່າງນ້ອຍ 1 ຄັ້ງຕໍ່ປີ
2. ບໍ່ອະນຸຍາດໃຫ້ຜູ້ເຈັບປ່ວຍ ຫຼື ສົງໃສວ່າເປັນພາຫະນຳເຊື້ອພະຍາດ ເຮັດວຽກໃນບໍລິເວນຜະລິດນໍ້າຕົ້ມ ເມື່ອມີການເຈັບເປັນ ຕ້ອງໄດ້ແຈ້ງໃຫ້ຜູ້ບໍລິຫານຮັບຮູ້ ແລະ ໄປປິ່ນປົວຈົນກວ່າຫາຍດີເປັນປົກກະຕິ ຈຶ່ງ ເຂົ້າມາສືບຕໍ່ເຮັດວຽກໄດ້;
3. ຜູ້ຜະລິດນໍ້າຕົ້ມ ລວມທັງຜູ້ເຂົ້າຢ້ຽມຢາມ ຕ້ອງນຸ່ງຖືສະອາດ, ໃສ່ເສື້ອຄຸມ ຫຼື ຜ້າກັນເບື້ອນ, ຜ້າປິດປາກ- ດັງ, ໃສ່ໝວກຄຸມຜົມ ແລະ ໃສ່ເກີບສຳລັບພື້ນທີ່ຜະລິດ;
4. ຕັດເລັບມືໃຫ້ສັ້ນ, ບໍ່ໃຫ້ທາສີເລັບ, ບໍ່ໃຫ້ໃຊ້ເຄື່ອງສຳອາງ, ບໍ່ໃສ່ເຄື່ອງປະດັບ ແລະ ລ້າງມືໃຫ້ສະອາດ ທຸກຄັ້ງກ່ອນເຂົ້າສູ່ຂະບວນການຜະລິດ;
5. ບໍ່ໃຫ້ລົມກັນ, ກິນອາຫານ, ສູບຢາ, ໄອ, ຈາມ ຫຼື ກິດຈະກຳອື່ນທີ່ ອາດເປັນສາຍເຫດກໍ່ໃຫ້ເກີດການປົນ ເປື້ອນໃສ່ຜະລິດຕະພັນ.

ໝວດທີ 5

ການກວດກາຕິດຕາມ ແລະ ວິໄຈຄຸນນະພາບ

ມາດຕາ 32 ການກວດກາຄຸນນະພາບນໍ້າ ຢູ່ພາຍໃນໂຮງງານ (ໃໝ່)

ຜູ້ຜະລິດນໍ້າດື່ມຕ້ອງໄດ້ກວດກາຕິດຕາມຄຸນນະພາບຂອງນໍ້າທີ່ຈະນໍາມາຜະລິດນໍ້າດື່ມ, ຜະລິດຕະພັນນໍ້າດື່ມ ກ່ອນ ແລະ ຫຼັງ ການບັນຈຸ ຢ່າງໜ້ອຍ pH, Hardness, Total Coliform ໃຫ້ບັນລຸມາດຕະຖານຕາມທີ່ໄດ້ກຳນົດໃນມາດຕາ 6 ຂອງຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ແລະ ຕິດຕາມກວດກາທຸກຂັ້ນຕອນການຜະລິດ ເພື່ອຮັບປະກັນຄຸນນະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພຂອງນໍ້າດື່ມ;

ເຄື່ອງວັດແທກຄຸນນະພາບນໍ້າ ຕ້ອງໄດ້ມີການສອບທຽບ ແລະ ຍັງຢືນຈາກອົງການສອບທຽບທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.

ມາດຕາ 33 ການວິໄຈຄຸນນະພາບ ນໍ້າທີ່ນໍາມາຜະລິດນໍ້າດື່ມ ແລະ ຜະລິດຕະພັນນໍ້າດື່ມ (ໃໝ່)

ການວິໄຈຄຸນນະພາບ ນໍ້າທີ່ນໍາມາຜະລິດນໍ້າດື່ມ ແລະ ຜະລິດຕະພັນນໍ້າດື່ມ ຕ້ອງໄດ້ນໍາສົ່ງ ວິໄຈຄຸນນະພາບ ທີ່ສູນວິໄຈອາຫານ ແລະ ຢາແຫ່ງຊາດ, ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ຫຼື ຫ້ອງວິໄຈອື່ນ ທັງພາຍໃນ ແລະ ຕ່າງປະເທດ ທີ່ກະຊວງສາທາລະນະສຸກຮັບຮູ້ ຕາມລາຍການທີ່ໄດ້ກຳນົດໃນມາດຕາ 6 ແລະ 7 ຂອງຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້.

ມາດຕາ 34 ການຕິດຕາມຄຸນນະພາບຜະລິດຕະພັນນໍ້າດື່ມ (ໃໝ່)

ຜະລິດຕະພັນນໍ້າດື່ມທີ່ຜະລິດພາຍໃນ ແລະ ນໍາເຂົ້າ ຕ້ອງໄດ້ຮັບການຕິດຕາມຄຸນນະພາບ ໂດຍເຈົ້າໜ້າທີ່ອາຫານ ແລະ ຢາ ຊຶ່ງປະຕິບັດດັ່ງນີ້:

1. ໂຮງງານຜະລິດນໍ້າດື່ມ ທີ່ໄດ້ຮັບການຍັງຢືນ ການຜະລິດອາຫານທີ່ດີ ຫຼື ສຸຂະອະນາໄມອາຫານທີ່ດີ ແລະ ມີຜົນການວິໄຈທີ່ບັນລຸມາດຕະຖານທຸກຄັ້ງ ແມ່ນຕ້ອງໄດ້ຮັບການຕິດຕາມກວດກາ ແລະ ເກັບຕົວຢ່າງ ເພື່ອວິໄຈ ຢ່າງໜ້ອຍ 1 ຄັ້ງຕໍ່ປີ;
2. ໂຮງງານຜະລິດນໍ້າດື່ມ ທີ່ປະຕິບັດບໍ່ສອດຄ່ອງຕາມຫຼັກສູຂະອະນາໄມໃນການຜະລິດນໍ້າດື່ມ ແລະ ຜົນການວິໄຈບໍ່ບັນລຸມາດຕະຖານ ແມ່ນຕ້ອງໄດ້ຮັບການຕິດຕາມກວດກາ ແລະ ເກັບຕົວຢ່າງ ເພື່ອວິໄຈ ຫຼາຍກ່ວາ 2 ຄັ້ງຕໍ່ປີ ຈົນກວ່າຜົນວິໄຈບັນລຸມາດຕະຖານ;
3. ສໍາລັບຜະລິດຕະພັນນໍ້າດື່ມ ທີ່ນໍາເຂົ້າ ໂດຍບໍລິສັດນໍາເຂົ້າ ແມ່ນຕ້ອງໄດ້ຮັບການຕິດຕາມກວດກາ ແລະ ເກັບຕົວຢ່າງ ເພື່ອວິໄຈ ຢ່າງໜ້ອຍ 1 ຄັ້ງຕໍ່ປີ.

ມາດຕາ 35 ການສະເໜີ, ຮ້ອງທຸກ ຫຼື ຮ້ອງຟ້ອງ (ໃໝ່)

ກໍລະນີມີການສະເໜີ, ຮ້ອງທຸກ ຫຼື ຮ້ອງຟ້ອງ ກ່ຽວກັບຜະລິດຕະພັນນໍ້າດື່ມ ທີ່ບໍ່ມີຄວາມປອດໄພ, ສົງໃສວ່າມີການປົນເປື້ອນ ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ ແລະ ຢາ ຕ້ອງປະສານສົມທົບກັບພາກສ່ວນກ່ຽວຂ້ອງ ເພື່ອລົງຕິດຕາມກວດກາ ເກັບຕົວຢ່າງ ແລະ ນໍາສົ່ງວິໄຈ ທີ່ສູນວິໄຈອາຫານ ແລະ ຢາແຫ່ງຊາດ ຫຼື ຫ້ອງວິໄຈອື່ນ ທີ່ກະຊວງສາທາລະນະສຸກຮັບຮູ້.

ມາດຕາ 36 ການເກັບຕົວຢ່າງ ແລະ ສົ່ງວິໄຈ (ໃໝ່)

ການເກັບຕົວຢ່າງ ແລະ ສົ່ງວິໄຈຜະລິດຕະພັນນໍ້າດື່ມ ຕ້ອງປະຕິບັດໂດຍເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ ຂອງກົມອາຫານ ແລະ ຢາ, ກອງກວດກາອາຫານ ແລະ ຢາ, ຂະແໜງອາຫານ ແລະ ຢາ ແຂວງ, ນະຄອນຫຼວງ ແລະ ໜ່ວຍງານອາຫານ ແລະ ຢາ ເມືອງ;

ຕົວຢ່າງນໍ້າດື່ມທີ່ຈະນໍາສົ່ງໄປວິໄຈ ຕ້ອງບັນຈຸໃນພາຊະນະຫົວໜ່ວຍມັດຫໍ່ເດີມ, ສໍາລັບຕົວຢ່າງທີ່ມີພາຊະນະບັນຈຸຂະໜາດໃຫຍ່ ສາມາດແບ່ງບັນຈຸໃສ່ພາຊະນະທີ່ມີຂະໜາດນ້ອຍລົງຕາມຄວາມເໝາະສົມ

ພ້ອມທັງ ລະບຸຊື່ຕາມສະຫຼາກເດີມ; ວິທີການເກັບຕົວຢ່າງ ແມ່ນປະຕິບັດຕາມຄູ່ມືການເກັບຕົວຢ່າງຂອງ ສູນວິໄຈ ອາຫານ ແລະ ຢາແຫ່ງຊາດ ຫຼື ຫ້ອງວິໄຈ ທີ່ກະຊວງສາທາລະນະສຸກຮັບຮູ້.

ໝວດທີ 6

ການຂຶ້ນທະບຽນ, ການສົ່ງອອກ-ນໍາເຂົ້າ, ສົ່ງຜ່ານ, ຄ່າທໍານຽມ ແລະ ຄ່າບໍລິການ

ມາດຕາ 37 ການຂຶ້ນທະບຽນ (ໃໝ່)

ຜະລິດຕະພັນນໍ້າດື່ມໃນພາຊະນະບັນຈຸປິດ ທີ່ຜະລິດ, ສົ່ງອອກ ຫຼື ນໍາເຂົ້າ ກ່ອນການຈໍາໜ່າຍ ຕ້ອງໄດ້ຂຶ້ນທະບຽນນໍາກົມອາຫານ ແລະ ຢາ, ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ ໂດຍປະຕິບັດຕາມ ຂໍ້ຕົກລົງ ວ່າ ດ້ວຍການຂຶ້ນທະບຽນອາຫານ.

ມາດຕາ 38 ການສົ່ງອອກ-ນໍາເຂົ້າ ແລະ ສົ່ງຜ່ານ (ໃໝ່)

ບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ແລະ ການຈັດຕັ້ງທີ່ມີຈຸດປະສົງ ສົ່ງອອກ-ນໍາເຂົ້າ ແລະ ສົ່ງຜ່ານຜະລິດຕະ ພັນນໍ້າດື່ມໃນພາຊະນະບັນຈຸປິດ ແມ່ນປະຕິບັດຕາມ ຂໍ້ຕົກລົງ ວ່າດ້ວຍ ການສົ່ງອອກ-ນໍາເຂົ້າ ແລະ ສົ່ງ ຜ່ານອາຫານ.

ມາດຕາ 39 ການຈໍາໜ່າຍ (ໃໝ່)

ບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ແລະ ການຈັດຕັ້ງ ທີ່ຈໍາໜ່າຍຜະລິດຕະພັນນໍ້າດື່ມຕ້ອງ ປະຕິບັດຕາມ ມາດຕາ 26 ການເກັບຮັກສາ ແລະ ຂົນສົ່ງ ທີ່ກຳນົດໃນຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້.

ມາດຕາ 40 ຄ່າທໍານຽມ ແລະ ຄ່າບໍລິການ (ໃໝ່)

ບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ແລະ ການຈັດຕັ້ງທີ່ດໍາເນີນການຜະລິດ ການວິໄຈ, ຂຶ້ນ, ຕໍ່ທະບຽນ ແລະ ສົ່ງ ອອກ-ນໍາເຂົ້າ ຜະລິດຕະພັນນໍ້າດື່ມໃນພາຊະນະບັນຈຸປິດ ຕ້ອງໄດ້ຈ່າຍຄ່າທໍານຽມ ແລະ ຄ່າບໍລິການ ຕາມ ລັດຖະບັນຍັດ ຂອງປະທານປະເທດ ວ່າດ້ວຍຄ່າທໍານຽມ ແລະ ຄ່າບໍລິການ ຕາມແຕ່ລະໄລຍະ.

ໝວດທີ 7

ຂໍ້ຫ້າມ

ມາດຕາ 41 ຂໍ້ຫ້າມຂອງຜູ້ປະກອບການ ແລະ ຜູ້ຜະລິດ (ປັບປຸງ)

ຂໍ້ຫ້າມຂອງຜູ້ປະກອບການ ແລະ ຜູ້ຜະລິດ ມີດັ່ງນີ້:

1. ສ້າງຕັ້ງໂຮງງານຜະລິດນໍ້າດື່ມໂດຍທີ່ບໍ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດຈາກ ກົມອາຫານ ແລະ ຢາ, ກະຊວງ ສາທາລະນະສຸກ;
2. ຜະລິດ, ນໍາເຂົ້າ, ສົ່ງອອກ, ຂາຍ ແລະ ຈໍາໜ່າຍ ນໍ້າດື່ມ ທີ່ບໍ່ໄດ້ຂຶ້ນທະບຽນ;
3. ນໍາໃຊ້ສານເຄມີທີ່ບໍ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດ, ສານເຄມີທີ່ບໍ່ແມ່ນຟຸດເກດ (non-food grade) ເຂົ້າມາໃຊ້ ໃນຂະບວນການຜະລິດນໍ້າດື່ມ ແລະ ສານແຕ່ງກິ່ນ, ລົດຊາດ ຫຼື ທາດເພີ່ມອາຫານ ລົງໃນນໍ້າດື່ມ;
4. ນໍາໃຊ້ພາຊະນະບັນຈຸ ທີ່ມີຫຼາຍສີ ໂດຍບໍ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດຈາກກົມອາຫານ ແລະ ຢາ;
5. ນໍາໃຊ້ຫໍ່ຢາງຍາວບັນຈຸນໍ້າດື່ມ, ບັນຈຸນໍ້າດື່ມນອກຫ້ອງບັນຈຸ, ບັນຈຸນໍ້າດື່ມກັບພື້ນຫ້ອງ;
6. ນໍາໃຊ້ອຸປະກອນລ້າງຫ້ອງນໍ້າ, ສະບູ, ສະບູຝຸ່ນ, ນໍ້າຢາລ້າງຫ້ອງນໍ້າ ເພື່ອທໍາຄວາມສະອາດພາຊະນະ ບັນຈຸ;

7. ຜະລິດ, ຈຳໜ່າຍ ແລະ ບໍລິຈາກ ຜະລິດຕະພັນນໍ້າດື່ມທີ່ບໍ່ໄດ້ມາດຕະຖານ ເຊັ່ນ: ມີການປົນເປື້ອນ, ບໍ່ມີຊີ້ນຮັດຝາຕຸກ (ສໍາລັບຕຸກໃຫຍ່) ຕາມທີ່ໄດ້ແຈ້ງໄວ້ໃນການຂຶ້ນທະບຽນ;
8. ດັດແກ້ ຕໍ່ເຕີມ ອາຄານ ອຸປະກອນການຜະລິດທີ່ໄດ້ຜ່ານການອະນຸມັດແລ້ວ;
9. ປອມແປງ, ຮຽນແບບ, ໃຊ້ສະຫລາກ, ໃຊ້ຊີ້ນຮັດຝາຕຸກ ແລະ ກະຕຸກ ຂອງໂຮງງານອື່ນທີ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດ;
10. ນໍາໃຊ້ນໍ້າທີ່ນໍາມາຜະລິດນໍ້າດື່ມ ໂດຍທີ່ບໍ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດຈາກກົມອາຫານ ແລະ ຢາ;
11. ມີ ສັດ, ສັດລ້ຽງ ແລະ ແມງໄມ້ ຢູ່ໃນ ບໍລິເວນຂະບວນການຜະລິດຂອງໂຮງງານ;
12. ໂຄສະນາ ຜະລິດຕະພັນນໍ້າດື່ມ ໂດຍບໍ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດຈາກກົມອາຫານ ແລະ ຢາ;
13. ສວມໃສ່ເຄື່ອງປະດັບ, ເສີມສວຍທີ່ມີຜົນກະທົບຕໍ່ຜະລິດຕະພັນ ແລະ ສວມໃສ່ເຄື່ອງນຸ່ງທີ່ບໍ່ໄດ້ກຳນົດຢູ່ໃນຂະບວນການຜະລິດ;
14. ລົມກັນ, ກິນອາຫານ, ສູບຢາ, ໄອ, ຈາມ ຫຼື ກິດຈະກຳອື່ນ ຢູ່ໃນຂະບວນການຜະລິດທີ່ອາດເປັນສາຍເຫດກໍ່ໃຫ້ເກີດການປົນເປື້ອນໃສ່ຜະລິດຕະພັນ;
15. ນໍາໃຊ້ສະຫຼາກບໍ່ຖືກຕ້ອງ, ບໍ່ຈະແຈ້ງ ແລະ ຕາມທີ່ໄດ້ແຈ້ງໄວ້ໃນການຂຶ້ນທະບຽນ;
16. ນໍາໃຊ້ພາຫະນະຂົນສົ່ງຜະລິດຕະພັນນໍ້າດື່ມທີ່ບໍ່ຮັບປະກັນຄວາມປອດໄພ ແລະ ຄຸນນະພາບຂອງຜະລິດ ຕະພັນນໍ້າດື່ມ;
17. ມີພຶດຕິກຳອື່ນທີ່ມີຜົນກະທົບຕໍ່ຄຸນນະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພຂອງນໍ້າດື່ມ.

ມາດຕາ 42 ຂໍ້ຫ້າມສໍາລັບເຈົ້າໜ້າທີ່ (ໃໝ່)

ຫ້າມເຈົ້າໜ້າທີ່ມີການປະພຶດດັ່ງນີ້:

1. ປະຕິບັດໜ້າທີ່ບໍ່ຖືກຕ້ອງ, ຂາດຄວາມຍຸຕິທໍາ, ລໍາອຽງ ແລະ ລະເລີຍການປະຕິບັດໜ້າທີ່;
2. ກົດໜ່ວງຖ່ວງດຶງ, ທວງເອົາສິນບິນ, ຮຽກຮ້ອງຄ່າຕອບແທນ, ສວຍໃຊ້ຖານະຕໍາແໜ່ງ, ສິດ ແລະ ໜ້າທີ່ທາງລັດຖະການເພື່ອຜົນປະໂຫຍດສ່ວນຕົວ;
3. ປອມແປງເອກກະສານ ຫຼື ນໍາໃຊ້ເອກກະສານປອມ ຫຼື ສະໜອງຂໍ້ມູນທີ່ເປັນຄວາມລັບ ຂອງ ບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ແລະ ການຈັດຕັ້ງ ໂດຍບໍ່ໄດ້ຮັບການອະນຸຍາດ;
4. ປົກປິດ, ສະໜັບສະໜູນ, ຊ່ວຍເຫຼືອ ແລະ ສົມຮູ້ຮ່ວມຄິດກັບຜູ້ປະກອບການ ທີ່ບໍ່ບັນລຸມາດຕະຖານຄຸນນະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພ;
5. ເປັນທີ່ປຶກສາ ໂດຍທີ່ບໍ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດຈາກທາງການ;
6. ມີພຶດຕິກຳອື່ນ ທີ່ເປັນການລະເມີດລະບຽບກົດໝາຍ.

ໝວດທີ 8

ນະໂຍບາຍຕໍ່ຜູ້ທີ່ມີຜົນງານ ແລະ ມາດຕະການຕໍ່ຜູ້ລະເມີດ

ມາດຕາ 43 ນະໂຍບາຍຕໍ່ຜູ້ທີ່ມີຜົນງານ (ປັບປຸງ)

ບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ຫຼື ການຈັດຕັ້ງ ທີ່ມີຜົນງານດີເດັ່ນໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ເປັນຕົ້ນ ການດໍາເນີນທຸລະກິດອາຫານ ໄດ້ມາດຕະຖານ, ຄຸນນະພາບ, ມີຄວາມປອດໄພ ມາໂດຍຕະຫຼອດ ຈະໄດ້ຮັບການຍ້ອງຍໍ ແລະ ນະໂຍບາຍອື່ນຕາມລະບຽບກົດໝາຍ.

ມາດຕາ 44 ມາດຕະການຕໍ່ຜູ້ລະເມີດ (ປັບປຸງ)

ບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ຫຼື ການຈັດຕັ້ງທີ່ລະເມີດຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ຈະຖືກສຶກສາອົບຮົມ, ກ່າວເຕືອນ, ລົງວິໄນ, ປັບໃໝ, ໃຊ້ແທນຄ່າເສຍຫາຍ ຫຼື ລົງໂທດອາຍາ ຕາມແຕ່ກໍລະນີເບົາ ຫຼື ໜັກ.

ມາດຕາ 45 ມາດຕະການສຶກສາອົບຮົມ (ປັບປຸງ)

ບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ຫຼື ການຈັດຕັ້ງທີ່ລະເມີດ ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ເປັນກໍລະນີເປົາຊຶ່ງບໍ່ມີຜົນກະທົບ ຕໍ່ຄຸນນະພາບ, ຄວາມປອດໄພຂອງນໍ້າດື່ມ, ຕໍ່ເສດຖະກິດຂອງສັງຄົມ ແລະ ຊີວິດຂອງຜູ້ບໍລິໂພກ ຈະຖືກ ກ່າວເຕືອນ ຫຼື ສຶກສາອົບຮົມຕາມແຕ່ກໍລະນີ ພ້ອມທັງເຮັດບົດບັນທຶກໄວ້ເປັນຫຼັກຖານ.

ມາດຕາ 46 ມາດຕະການທາງວິໄນ (ປັບປຸງ)

ພະນັກງານສາທາລະນະສຸກ, ເຈົ້າໜ້າທີ່ກວດກາອາຫານ ແລະ ຢາ ລະເມີດຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ເປັນຕົ້ນແມ່ນຂໍ້ທ້າມ ຈະຖືກສຶກສາອົບຮົມກ່າວເຕືອນ, ໂຈະເລື່ອນຊັ້ນ, ໃຫ້ອອກຈາກລັດຖະການ ພ້ອມ ທັງໃຊ້ແທນຄ່າເສຍຫາຍທີ່ຕົນໄດ້ສ້າງຂຶ້ນ ຕາມແຕ່ກໍລະນີໜັກ ຫຼື ເປົາ.

ມາດຕາ 47 ມາດຕະການປັບໃໝ (ປັບປຸງ)

ບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ຫຼື ການຈັດຕັ້ງ ທີ່ລະເມີດຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ຈະຖືກປັບໃໝຕາມແຕ່ລະ ກໍລະນີດັ່ງນີ້:

ກໍລະນີ	ເນື້ອໃນຂອງການລະເມີດ	ມູນຄ່າການປັບໃໝ ຕາມຂະໜາດໂຮງງານ (ກີບ)		
		ນ້ອຍ	ກາງ	ໃຫຍ່
1	ສ້າງຕັ້ງໂຮງງານນໍ້າດື່ມໂດຍທີ່ບໍ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດຈາກ ກົມອາຫານ ແລະ ຢາ, ກະຊວງສາທາລະນະສຸກ	3.500.000	7.000.000	14.000.000
2	ຜະລິດ, ນໍາເຂົ້າ, ສົ່ງອອກ, ຂາຍ ແລະ ຈໍາໜ່າຍ ນໍ້າ ດື່ມ ທີ່ບໍ່ໄດ້ຂຶ້ນທະບຽນ	3.500.000	7.000.000	14.000.000
3	ນໍາໃຊ້ສານເຄມີທີ່ບໍ່ໄດ້ຮັບອະນຸຍາດ, ສານເຄມີທີ່ບໍ່ ແມ່ນຟຸດເກດ (non-food grade) ເຂົ້າມາໃຊ້ໃນ ຂະບວນການຜະລິດນໍ້າດື່ມ ແລະ ສານແຕ່ງກິ່ນ, ຮິດ ຫຼື ທາດເພີ່ມອາຫານ ລົງໃນນໍ້າດື່ມ	2.500.000	5.000.000	10.000.000
4	ນໍາໃຊ້ພາຊະນະບັນຈຸ ທີ່ມີຫຼາຍສີ ໂດຍບໍ່ໄດ້ຮັບ ອະນຸ ຍາດຈາກກົມອາຫານ ແລະ ຢາ	2.000.000	4.000.000	8.000.000
5	ນໍາໃຊ້ທໍ່ຢາງຍາວບັນຈຸນໍ້າດື່ມ, ບັນຈຸນໍ້າດື່ມນອກ ຫ້ອງບັນຈຸ, ບັນຈຸນໍ້າດື່ມກັບພື້ນຫ້ອງ	1.500.000	3.000.000	6.000.000
6	ນໍາໃຊ້ອຸປະກອນລ້າງຫ້ອງນໍ້າ, ສະບູ, ສະບູ ຝຸ່ນ, ນໍ້າ ຢາລ້າງຫ້ອງນໍ້າ ເພື່ອທໍາຄວາມສະອາດພາຊະນະ ບັນຈຸ	2.000.000	4.000.000	8.000.000
7	ຜະລິດ, ຈໍາໜ່າຍ ແລະ ບໍລິຈາກ ຜະລິດຕະພັນນໍ້າ ດື່ມທີ່ບໍ່ໄດ້ມາດຕະຖານ ເຊັ່ນ: ມີການປົນເປື້ອນ, ບໍ່ ມີຊີນຮັດຝາຕຸກ (ສໍາລັບຕຸກໃຫຍ່) ຕາມທີ່ໄດ້ແຈ້ງ ໄວ້ໃນການຂຶ້ນທະບຽນ	3.000.000	6.000.000	12.000.000
8	ປອມແປງ, ຮຽນແບບ, ໃຊ້ສະຫລາກ, ໃຊ້ຊີນຮັດຝາ ຕຸກ ແລະ ກະຕຸກ ຂອງໂຮງງານອື່ນທີ່ໄດ້ຮັບ ອະນຸຍາດ	1.000.000	2.000.000	3.000.000
9	ມີພຶດຕິກຳອື່ນທີ່ມີຜົນກະທົບຕໍ່ຄຸນນະພາບ ແລະ ຄວາມປອດໄພຂອງນໍ້າດື່ມ	2.000.000	4.000.000	8.000.000

ມາດຕາ 48 ມາດຕະການທາງແພ່ງ (ປັບປຸງ)

ບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ຫຼື ການຈັດຕັ້ງ ທີ່ລະເມີດຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ແລະ ໄດ້ກໍ່ຄວາມເສຍຫາຍໃຫ້ ບຸກຄົນອື່ນ ຕ້ອງໄດ້ໃຊ້ແທນຄ່າເສຍຫາຍຕາມຄວາມເປັນຈິງທີ່ຕົນໄດ້ກໍ່ຂຶ້ນ.

ມາດຕາ 49 ມາດຕະການທາງອາຍາ (ປັບປຸງ)

ບຸກຄົນ, ນິຕິບຸກຄົນ ຫຼື ການຈັດຕັ້ງ ທີ່ລະເມີດຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ຊຶ່ງເປັນການກະທຳຜິດທາງອາຍາ ກໍ່ຈະຖືກລົງໂທດ ຕາມກົດໝາຍອາຍາ ຕາມແຕ່ກໍລະນີໜັກ ຫຼື ເບົາ.

ໝວດທີ 9

ບົດບັນຍັດສຸດທ້າຍ

ມາດຕາ 50 ການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ

ມອບໃຫ້ກົມອາຫານ ແລະ ຢາ ເປັນເຈົ້າການໃນການຜັນຂະຫຍາຍ ແລະ ສົມທົບກັບຂະແໜງ ການທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ໃຫ້ປະກົດຜົນເປັນຈິງ.

ມາດຕາ 51 ຜົນສັກສິດ (ປັບປຸງ)

ຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ ມີຜົນບັງຄັບໃຊ້ພາຍໃນ 90 ວັນ ນັບແຕ່ວັນທີ່ລົງລາຍເຊັນ ແລະ ລົງຈົດໝາຍ ເຫດທາງລັດຖະການເປັນຕົ້ນໄປ;

ຂໍ້ຕົກລົງ ສະບັບນີ້ໃຊ້ປ່ຽນແທນ ຂໍ້ຕົກລົງວ່າດ້ວຍນ້ຳຕົ້ມໃນພາສະນະບັນຈຸບົດ ສະບັບເລກທີ 585/ກຊສ, ລົງວັນທີ 12 ພຶດສະພາ 2006; ຂໍ້ຕົກລົງ ຫຼື ເນື້ອໃນຂໍ້ຕົກລົງ ແລະ ລະບຽບການສະບັບໃດ ທີ່ຂັດກັບຂໍ້ຕົກລົງສະບັບນີ້ລ້ວນແຕ່ຖືກຍົກເລີກ.

ລັດຖະມົນຕີ



ປອ.ດຣ. ບຸນແຝງ ພູມມະໄລສິດ